

## NATALE, IL 72% DEI RISTORANTI SARÀ "APERTO PER FESTE": I DATI FIPE CRESCIE L'USO DEL RIMPIATTINO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

- Secondo l'indagine della Federazione Italiana Pubblici Esercizi sono **4,7 milioni** gli italiani che consumeranno il tradizionale pranzo del 25 dicembre al ristorante (-2,9% rispetto al 2017).
- Il **72%** dei ristoranti ha scelto di restare aperto il giorno di Natale (stabile rispetto al 2017) e saranno oltre **500 mila** i lavoratori del settore in attività.
- In crescita l'offerta di menu all inclusive che si troverà nel **79,7%** dei ristoranti, in particolare nel **51,9%** (era il **44,3%** nel 2017) sarà addirittura con bevande incluse. Menu bambini disponibile nel **37%** dei ristoranti, mentre solo il **9,8%** utilizza soluzioni ad hoc per agevolare le persone con disabilità (come ad esempio i menu scritti in braille).
- Per il pranzo di Natale si spenderanno **243 milioni di euro**.
- In calo i pranzi aziendali per lo scambio di auguri con i dipendenti.
- Per quanto riguarda la lotta allo spreco alimentare, il **66%** dei ristoratori si dice attrezzato per consentire ai clienti di portare a casa il cibo ordinato e non consumato.

Roma, 20 dicembre 2018 – Un Natale al lavoro per oltre **500 mila lavoratori della ristorazione** e "antispreco". Queste alcune tra le più importanti evidenze emerse dall'indagine pre-festività condotta dall'Ufficio Studi di **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** in merito ad aperture e presenze al ristorante in occasione del prossimo 25 dicembre. Saranno infatti **85.618** gli esercizi (il **72%**) che non abbasseranno le saracinesche il giorno di Natale ma anzi apriranno le porte per accogliere i **4,7 milioni di italiani** (-2,9%, in lieve flessione rispetto al 2017) che sceglieranno di trascorrere la festa più importante dell'anno in completo relax spendendo **243 milioni di euro**. In flessione invece i pranzi aziendali, una consuetudine considerata **in calo da un ristoratore su quattro**.

Menu più ricchi e "tutto incluso" fanno crescere la spesa, mentre tra i ristoratori si registra una nuova sensibilità ai temi dello spreco alimentare: nonostante il **63,5%** dei ristoratori ritenga che il giorno di Natale le pietanze ordinate e non consumate rappresentino un fatto marginale, **quasi sette ristoratori su dieci** dichiarano di essere attrezzati per dare ai clienti la possibilità di portare a casa anche quel poco che dovesse restare nel piatto.

*"Questi dati confermano che i ristoranti sono protagonisti nella lotta contro lo spreco alimentare - commenta **Giancarlo Deidda**, vice presidente Fipe – e restano un punto di riferimento per la convivialità familiare, sia che si tratti di piccole famiglie che di famiglie numerose. Nel primo caso la scelta del ristorante è dettata soprattutto dalla voglia di stare in un ambiente dove c'è gente, nel*

*secondo dal desiderio di rilassarsi non dovendo pensare né alla spesa né alla cucina. Senza trascurare poi che quando si è in tanti ogni famiglia al ristorante paga pe sé”.*

### **Prezzi e menu: parola d'ordine "trasparenza"**

Entrando nello specifico dei dati, il Natale 2018 sarà all'insegna del **menu all inclusive**, sempre più ricco e curato nei minimi particolari, composto **circa da sei portate**. Il **51,8%** dei ristoranti offrirà menu con bevande incluse (rispetto al **44,3%** dello scorso anno), mentre solo il **27,8%** dei ristoranti continuerà a proporre **menu con bevande escluse** (percentuale in diminuzione rispetto al **29,5%** del 2017). Una politica commerciale che permette ai clienti di conoscere prima la spesa senza sorprese sul conto finale. Una piccola percentuale di ristoratori, il **13,5%**, ha previsto delle **agevolazioni per grandi gruppi o per i clienti più fidelizzati**. Nel **37%** dei ristoranti mamme e papà potranno fruire di menu ad hoc per i più piccoli, che **costeranno in media la metà** rispetto al menu adulti.

**Cosa si mangerà in prevalenza a Natale fuoricasa?** Il **67,9%** dei menu sarà **tradizionale**, seguito da un **18,9%** di proposte **"ricercate"**, da un **11,3%** di menu solo a base di **pesce** e, infine da un **9,4%** di **menu solo a base di carne**.

Per quanto riguarda i **prezzi**, per il pranzo di Natale occorreranno in media **30 euro a persona** nel **20,9%** dei ristoranti e **50 euro** nel **51,2%** degli esercizi. Dunque in **sette ristoranti su dieci** per il pranzo di Natale si spendono mediamente poco più di **40 euro**.

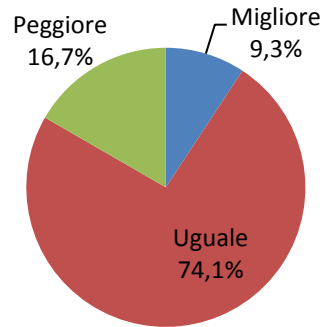
### **Disabilità, sulla ristorazione "senza barriere" c'è ancora da lavorare**

Secondo l'indagine dell'Ufficio Studi Fipe sono ancora pochi i ristoranti che si sono attrezzati per agevolare le persone con disabilità nell'effettuare le ordinazioni: **solo il 9,8%** degli esercizi usa infatti dei menu appositi, in particolare **il 2% dispone di menu in alfabeto braille** e **il 7,8% di un menu vocale**.

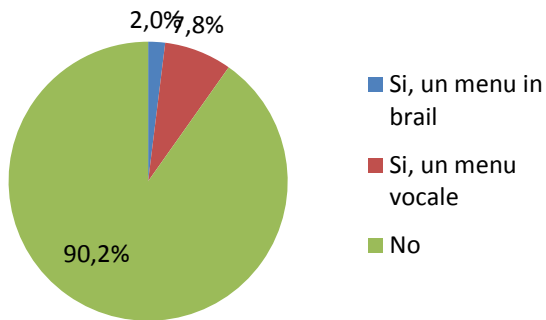
### **Ristorazione e tecnologia, un Natale sempre più social**

A Natale 2018 i ristoranti italiani risultano sempre più social, solo il **13%** dichiara infatti di non ricorrere a Facebook & Co. per la promozione della loro attività. **Facebook risulta in particolare il canale social più utilizzato (per l'84,9% dei ristoratori), e il 62,3% lo utilizzerà per pubblicizzare la propria proposta per il pranzo di Natale.**

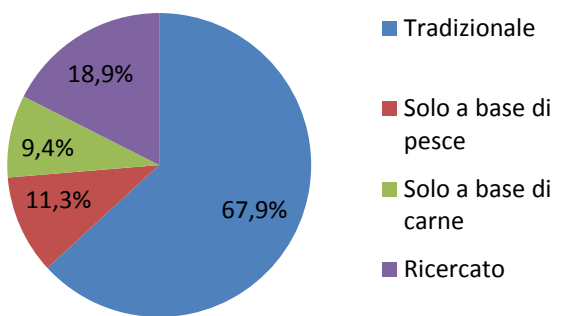
**Per la sua attività come prevede sarà il Natale 2018 rispetto all'anno scorso?**



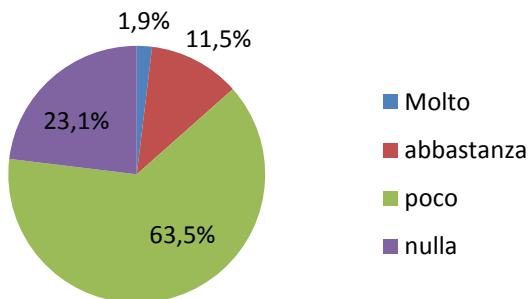
**Il suo ristorante prevede dei menu speciali per agevolare le disabilità?**



**Il menu proposto sarà:**



**In base alla sua esperienza il cibo sprecato al ristorante il giorno di Natale, perchè i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, è:**



**Il suo ristorante prevede l'utilizzo di un "rimpiattino\*" da proporre ai clienti per portare via il cibo ordinato e non consumato?**

