Natale, il 72% dei ristoranti sarà "aperto per feste": i dati Fipe

fipe-natale-2018-675bbf50

Un **Natale al lavoro per oltre 500mila 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 per 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.