Ristoranti, in estate meno prenotazioni ma più fatturato per sei attività su 10

20231103112812ristorantecamerierepiatti-f02f7aea

Meno coperti ma più incassi per i ristoranti. È la fotografica sull'estate della ristorazione italiana scattata dall'Osservatorio Ristorazione sulla base della banca dati della web app per prenotazioni Plateform installata su oltre 2000 attività in tutta Italia, da cui risulta che da giugno a settembre di quest'anno sei ristoranti su dieci hanno aumentato il proprio fatturato, con picchi fino al 20%, rispetto all'estate 2022. Ciò a fronte di un significativo calo di presenze nei locali: -20% sull'anno precedente.

Scontrino medio in rialzo

I dati sono parte del rapporto annuale sul settore che verrà presentato a Padova a marzo 2024 in occasione della IV edizione del Forum della Ristorazione.«I locali interessati dall'analisi sono per l'84% non stagionali, attività quindi aperte tutto l'anno, e appartengono alle diverse categorie della ristorazione. Lo scontrino medio estivo è aumentato per il 70% delle attività, con picchi, nel 6% dei casi, fino a oltre il 15% rispetto allo stesso periodo del 2022, mentre è rimasto invariato per il 21% e diminuito per il 9%. Il fatturato, in linea con questi dati, è aumentato per il 60% dei ristoratori, diminuito per il 22% e invariato per il 18%».

Un aumento di incassi che in qualche modo contrasta si incastra con il calo di presenze e prenotazioni sul 2022: secondo l'Osseratorio, «le prime diminuite mediamente del 20%, con mese peggiore agosto che ha registrato -24,2% dei coperti serviti (-15,2% giugno, -17,8% luglio e -22,2% settembre), le seconde del 18% (15,08% giugno, 15,82% luglio, 22,04% agosto, 18,31% settembre)».

Il 90% fatica a trovare personale

«Se si considera un sostanziale assestamento dei rincari energetici e il conseguente rallentamento del rialzo nei prezzi in menu rispetto al 2022, seppure presente – spiega Lorenzo Ferrari, presidente dell'Osservatorio Ristorazione e ceo di Ristoratore Top – questo aumento di fatturato del settore è imputabile a diversi fattori, quali il ritorno a pieno regime dei flussi turistici, il consolidamento nelle persone dell'idea che mangiare fuori sia tanto irrinunciabile quanto, oggi, più costoso e il fatto che il contesto ristorativo sia diventato iper-competitivo, spingendo tutti gli attori coinvolti a fornire servizi ed

esperienze sempre più gratificanti per il cliente».

Sovraffollamento e competitività dei colleghi nel periodo estivo sono stati infatti segnalati all’interno di un sondaggio Plateform come una nuova sfida dall’83,3% degli intervistati. Reperire personale tra sala e cucina rimane invece la sfida più importante da affrontare per il 90,3%. Più nel dettaglio, ai tavoli solo il 24% non ha avuto alcuna difficoltà, mentre un netto 50% ha sofferto in fase di selezione, soprattutto per quanto riguarda le figure con esperienza. Il restante 26% è riuscito a completare lo staff, ma senza trovare camerieri esperti. Problema analogo ai fornelli, dove la carenza di personale è stata segnalata dal 59%. Il 27%, invece, non ha avuto alcuna difficoltà e il 14% è rimasto scoperto rispetto ai cuochi più navigati.

L'estate 2023 ha portato meno coperti ai ristoranti in Italia ma più incassi. A dirlo è l'**Osservatorio Ristorazione** basato sui dati della web app per prenotazioni **Plateform**, installata su oltre 2mila attività in tutta Italia e da cui risulta che da giugno a settembre scorsi **sei ristoranti su 10 hanno aumentato il fatturato rispetto al 2022**, con picchi fino al 20%.

Ciò, però, di fronte a un significativo **calo di presenze nei locali: -20% sull'anno precedente**. In questo contesto, l'estate 2023 ha visto persistere il problema del reperimento del personale. Per nove ristoratori su dieci, infatti, la ricerca e la selezione hanno rappresentato la sfida più grande da affrontare.

I locali interessati dall'analisi sono **per l'84% non stagionali**, attività quindi aperte tutto l'anno, e appartengono alle diverse categorie della ristorazione. **Lo scontrino medio estivo** è aumentato per il 70% delle attività, con picchi, nel 6% dei casi, fino a oltre il 15% rispetto allo stesso periodo del 2022, mentre è rimasto invariato per il 21% e diminuito per il 9%. Il fatturato, in linea con questi dati, è aumentato per il 60% dei ristoratori, diminuito per il 22% e invariato per il 18%.

Circa il calo delle presenze e delle prenotazioni **il mese peggiore è stato agosto**, che per le prime ha registrato il -24,2% dei coperti serviti (-15,2% giugno, -17,8% luglio e -22,2% settembre), per le seconde (mediamente al -18%), ad agosto c'è stato il -22,04% (15,08% giugno, 15,82% luglio, 18,31% settembre).

La fotografia è parte del rapporto annuale sul settore che verrà **presentato a Padova a marzo 2024** in occasione della IV edizione del **Forum della Ristorazione**.