

VOCE FUORI DAL CORO di Stefano Bonini

# Come cambiano i consumi al ristorante



trademark italia

La crisi incombe e per la crisi si soccombe. Questo mantra è ormai entrato anche nella testa dei ristoratori che stanno facendo i conti, secondo tutti gli indicatori, con una gravissima contrazione dei consumi.

Perché per quanto la gente abbia ancora voglia di uscire e trascorrere una serata conviviale al ristorante o in pizzeria, lo fa con grande parsimonia. E a tavola si nota: meno portate, meno vino, meno alcolici.

E' il boom del consumo di pizza, il piatto unico più democratico e trasversale che esista. Crescono minestre, paste asciutte e zuppe, in forte calo i consumi di pesce fresco e carni "nobili" (costate e filetti di vitello etc.) a fronte del boom della carne di maiale, del pollo e del pangasio, la panacea di tutti i menu ... soprattutto alberghieri! Non si insegue più la qualità, purtroppo. Si insegue il prezzo, i ristoratori per salvare i loro margini, i clienti per salvare i loro portafogli.

Gli italiani al ristorante mangiano ormai solo due piatti, il menu completo è un lontano e dolce ricordo, come il menu degustazione. Un primo e un dessert, un secondo e un dessert ... i più "sboroni" due portate più il dolce finale, magari con una bottiglia di vino! "Americani", verrebbe da definirli.

La cena ormai è diventata un pasto frugale che non sostiene più da sola il fatturato dei pubblici esercizi che nell'ultimo anno è mediamente diminuito del 20%. Sul calo pesa pure la contrazione dei consumi di vino: i clienti non bevono più come una volta, i timori relativi agli

alcolici incidono pesantemente, e si orientano sempre più verso il consumo al bicchiere o verso la birra (in netta crescita).

Purtroppo la crisi è arrivata in un momento nel quale gli stili di consumo degli italiani al ristorante stavano già cambiando:

una crescente attenzione alla propria dieta, una maggiore cultura del cibo e consapevolezza alimentare oltre alle decine di trasmissioni di cucina stavano indirizzando gli italiani sulla strada del "mangiar bene".

Dal "mangiar bene" allo "spender bene", tradotto dai più in "spender poco", il passo è stato breve ... brevissimo. Adesso più che alla linea gli italiani stanno attenti alla borsa. Così anche se c'è stata una sostanziale tenuta dei coperti, moltissimi operatori della ristorazione sottolineano la preoccupante riduzione dei ricavi e della redditività. Da un veloce sondaggio effettuato da Trademark Italia su circa 900 frequentatori di ristoranti e pizzerie è emerso che 1 su 3 quest'anno è uscito meno che nel 2012 per cenare fuori casa.



Nel corso dello stesso sondaggio oltre il 50% dei ristoratori interpellati ha sottolineato come a tavola gli italiani (ma anche gli stranieri) tendano a consumare di meno e non disdegnino di condividere le pietanze per risparmiare.

Per incontrare la fetta più ampia possibile di mercato, numerosi ristoranti hanno rivisto il loro menu nel tentativo di modulare le proposte gastronomiche alla ridotta capacità di spesa degli italiani. Quello che preoccupa è che anche nel 2013 si perderanno per strada oltre 10mila ristoranti. Secondo gli ultimi dati della FIPE infatti nel primo semestre dell'anno il saldo tra aperture e chiusure è negativo per quasi 4.900 esercizi.

E pensare che sarebbe proprio questo il momento per essere generosi: un appetizer in più, il pre-dessert, i dolcetti con il caffè ... ma soprattutto molti sorrisi in più! Non c'è nulla di peggio infatti che ritrovarsi in un ristorante dal clima depresso!

