

GLI ITALIANI VOGLIONO TORNARE AL RISTORANTE MA TEMONO ESPERIENZE “ZOPPE”



MILANO – Ristoranti e utenti sono pronti per la riapertura? TheFork, principale applicazione per la prenotazione online dei ristoranti a livello globale, ha indagato le attese di utenti e imprenditori del settore rispetto alla ripresa del servizio in sala.

In Italia, lo studio dipinge un quadro in chiaroscuro per quanto riguarda gli utenti, divisi tra il desiderio di uscire e le preoccupazioni legate al contagio. Rispetto alla futura frequenza dei pasti fuori casa, le opinioni del campione si spaccano in due.

A livello nazionale, il 36% prevede di recarsi al ristorante di più o tanto quanto nell'era pre-Covid19, mentre il 57% pensa di ridurre o annullare le occasioni di consumo out of home.

Vi sono, inoltre, alcune differenze a livello regionale: sono timorosi soprattutto al sud e nelle isole e infatti in Campania il 69% dei rispondenti andrà poco o per niente al ristorante, mentre c'è più desiderio di uscire nel centro e nel nord, specie in Emilia Romagna, Lazio e Lombardia (il 36-38% andrà fuori come o più spesso di prima).

Interessanti anche i fattori che incideranno sulla scelta. Se il 43% degli intervistati individua nella paura del contagio il freno principale all'esperienza ristorativa, il 27% degli utenti teme che le disposizioni di sicurezza la rendano meno godibile, sebbene per il 66% del campione siano una condizione fondamentale per tornare a frequentare i locali.

Fattori incentivanti, ai quali invece possono contribuire i servizi digitali come TheFork, sono nell'ordine la comunicazione online delle misure di prevenzione messe in campo dal ristorante, che il 57% degli utenti trova molto rassicurante; la possibilità di prenotare tavoli all'aperto (56%); eventuali recensioni dedicate alle norme anti-Covid (33,6%) e in ultimo la digitalizzazione di alcune operazioni per minimizzare i contatti umani, ad esempio ordinare e pagare direttamente da app.

Infine, la maggioranza degli utenti tornerà al ristorante entro 3 mesi dalla riapertura (86%), prestando leggermente più attenzione al conto poiché per il 45% degli intervistati l'emergenza sanitaria ha inciso sulla disponibilità economica.

Contemporaneamente si prevede una persistenza della consegna a domicilio e dell'asporto. Nel primo caso, se prima della quarantena il 33,4% degli intervistati se ne serviva circa una volta alla settimana, oggi questo numero è salito al 41,3% e il 58% pensa di continuare con lo stesso ritmo nel prossimo futuro. Quanto all'asporto, possibile dal 4 maggio, il 33% prevede di sfruttarlo una volta ogni sette giorni, mentre prima dell'isolamento sociale ad adoperarlo con questa frequenza era solo il 27%.

La maggioranza dei ristoranti intervistati ha optato nel picco dell'emergenza per la chiusura,

ma il 67% intende riaprire il servizio in sala non appena sarà possibile per legge e si ritiene in grado di rispettare la distanza di sicurezza tra i tavoli e – se necessario – di ridurre il numero di coperti.

Il 21% dei ristoranti considerati nello studio prevede di compensare la limitata capienza per servizio in sala aumentando le ore di attività per consentire una maggiore turnazione dei tavoli. Quanto ai prezzi, il 55% degli esercenti intervistati punta a mantenerli stabili, ma si pensa già a meccanismi incentivanti come l'introduzione di piatti più economici in carta (76%), i menù degustazione con prezzi ridotti (80%) o ancora bibite e dessert in omaggio (52%). Infine, chi lo ha già fatto finora, continuerà nella maggior parte dei casi a fornire la consegna a domicilio e l'asporto, ma non ci si aspetta nelle prossime fasi un'impennata degli ordini.