(25-04-11; 2024-2330n Nota informativa-01)

INDAGINE SUI PUBBLICI ESERCIZI IN ITALIA | FEBBRAIO 2025

Documento completo relativo al sondaggio[1]

1 Soggetto che ha realizzato il sondaggio

Format Research Srl.

2 Soggetto committente

Fuoricas@ S.r.l.

3 Soggetto acquirente

Fuoricas@ S.r.l.

4 Data o periodo in cui è stato realizzato il sondaggio

12 febbraio – 25 febbraio 2025.

5 Mezzi di comunicazione sui quali è pubblicato[2]

https://www.confcommercio.it/-/fipe-rapporto-ristorazione

https://www.avvenire.it/economia/pagine/fipe-confcommercio-nel-2024-meno-imprese-ma-piu-occupati

---

[1] *Documento completo relativo al sondaggio realizzato in ottemperanza all'art. 5 del Regolamento in materia di pubblicazione e diffusione dei sondaggi sui mezzi di comunicazione di massa approvato dall'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni con delibera n. 256/10/CSP, pubblicata su GU n. 301 del 27/12/2010.*

[2] *Pubblicato su questionario/periodico cartaceo e/o elettronico, diffuso sull'emittente radiofonica, televisiva o sul sito web)*

6 Data di pubblicazione del sondaggio

10 aprile 2025.

7 Temi/fenomeni oggetto del sondaggio[3]

L'obiettivo dell'indagine è quello di rilevare, descrivere e analizzare l'andamento dei pubblici esercizi nel corso del 2024, effettuando una sintesi di questo anno e una analisi delle prospettive nel breve e nel medio periodo, ossia nel 2025. A tale proposito, in continuità con le precedenti edizioni dell'indagine realizzate per FIPE saranno indagati l'andamento economico delle imprese, i ricavi, le dinamiche occupazionali, gli investimenti, ed i modelli di business. I focus dell'indagine 2025 saranno dedicati al lavoro e la gestione delle risorse umane nei pubblici esercizi e al tema della formazione del personale.

8 Popolazione di riferimento

Campione statisticamente rappresentativo delle imprese dei pubblici esercizi (bar, ristoranti).

9 Estensione territoriale del sondaggio

Italia.

10 Metodo di campionamento[4]

Campione rappresentativo.

[3] *Economia, società attualità, costume, marketing, salute, etica, ambiente etc.).*

[4] *Rappresentatività del campione inclusa l'indicazione se trattasi di campionamento probabilistico o non probabilistico del panel e l'eventuale ponderazione*

11 Rappresentatività del campione inclusa l'indicazione del margine di errore

Il campo di osservazione sarà costituito dall'universo delle imprese italiane operative nei settori dei pubblici esercizi. Domini di studio del campione: settore, n. 2 classi, (Ristoranti, Bar*)*, dimensione delle imprese, n. 4 classi (1 addetto; 2-5 addetti; 6-9 addetti; oltre 10 addetti); territorio: n. 4 classi (Nord Ovest, Nord Est, Centro, Sud e Isole).

12 Metodo di raccolta delle informazioni

Interviste telefoniche somministrate con il Sistema Cati/Cawi (Computer Assisted Telephone/ Web Interview).

13 Numerosità campionaria e sostituzioni

Numerosità campionaria: 1.200 casi (=1.200 interviste a buon fine). Sovra-campionamento di n.200 casi (=200 interviste a buon fine) così ripartiti: n.100 interviste a bar con oltre 5 addetti, n.100 interviste a ristoranti con oltre 10 addetti. Intervallo di confidenza 95% (Errore indagine ristoranti $\pm$4%, Errore indagine bar $\pm$4%).

14 Testo integrale delle domande[5]

D1a. (Solo bar) Qual è la tipologia principale della Sua attività, considerando la specializzazione dei consumi? Seleziona la categoria che meglio rappresenta il suo locale:

- Bar caffetteria
- Lunch Bar
- Bar serale/cocktail bar
- Bar multifunzione (ovvero specializzato in tutte le occasioni di consumo)
- Bar pasticceria e/o gelateria
- Bar generalista (bar tradizionale/ non specializzato)
- Altro

TOTALE RISPONDENTI 50%

[5] *Testo delle domande e percentuale delle persone che hanno risposto a ciascuna domanda*

D1b. (Solo ristoranti) Qual è la tipologia principale della Sua attività, considerando la specializzazione dei consumi? Seleziona la categoria che meglio rappresenta il suo locale:

- Ristorante/trattoria
- Fast food
- Tavola calda
- Pub/Birreria
- Ristorante self-service
- Pizzeria
- Altro

TOTALE RISPONDENTI 50%

D2. (CONGIUNTURA) Il fatturato della Sua attività di ristorazione/bar nel corso del 2024 rispetto al 2023 è stato…?

- Migliore
- Uguale
- Peggiore

TOTALE RISPONDENTI 100%

D3. Come valuta l'impatto dei seguenti fattori sul risultato economico della Sua attività nel 2024?

A. Spesa dei clienti (consumi)

B. Numero di clienti

TOTALE RISPONDENTI 100%

D4. (PREVISIONE) Ritiene che il fatturato Sua attività nel 2025 rispetto al 2024 …?

- Migliorerà
- Resterà invariato
- Peggiorerà

TOTALE RISPONDENTI 100%

D5. La Sua attività ha effettuato/pensa di effettuare un aumento dei prezzi?

A. Effettuato nel 2024

B. Effettuato e/o in programma per il 2025

C. Non effettuato e non in programma

TOTALE RISPONDENTI 100%

D6. (Se D5 A = 1) Potrebbe indicare a quanto ammonta la percentuale dell'aumento praticato?

TOTALE RISPONDENTI 37%

D7. (Se D5 B =1) Potrebbe indicare la percentuale di aumento dei prezzi che vorrebbe applicare o che ha già applicato nel 2025?

TOTALE RISPONDENTI 24%

D8. Nel 2024 il personale, non solo dipendente, della Sua attività, rispetto al 2023 è…?

- Aumentato
- Rimasto invariato
- Diminuito

TOTALE RISPONDENTI 68%

D9. Nel corso del 2025 ha in programma di aumentare il numero degli addetti della sua attività?

- Sì
- No
- Non so

TOTALE RISPONDENTI 68%

D10. A prescindere dalle motivazioni e dalla forma tecnica, la sua attività di ristorante/bar nel 2024 ha chiesto un fido o un finanziamento, o ha

chiesto di rinegoziare un fido o un finanziamento esistente, ad una delle banche con la quale intrattiene rapporti?

• Sì, ha fatto richiesta ed è stata accolta con un ammontare pari o superiore a quello richiesto

• Sì, ha fatto richiesta ed è stata accolta con un ammontare inferiore a quello richiesto

• Sì, ha fatto richiesta ma non è stata accolta

• Sì, ha fatto richiesta, è in attesa di conoscere l'esito e non è intenzionata a rifarla nel prossimo anno

• No, non ha fatto richiesta

TOTALE RISPONDENTI 100%

D11. Quali tra i seguenti investimenti la Sua Attività ha effettuato o pensa di effettuare?

A. Rifacimento degli impianti: idrico, elettrico, riscaldamento/raffreddamento etc.

B. Interventi per migliorare l'isolamento termico e/o acustico dei locali (es. finestre, materiali isolanti, fonoassorbenti, etc.)

C. Ristrutturazione/ampliamento dei locali

D. Allestimento/ammodernamento dehors

E. Beni strumentali per la sala (tavoli, sedie, carrelli porta vassoi, ecc.)

F. Attrezzature per la cottura (es. forno, fuochi a gas o piano a induzione, brasiera, fry top, friggitrice, piastra elettrica etc.)

G. Attrezzature per la refrigerazione (es. frigorifero, cella frigorifero, abbattitore, armadietti refrigerati per i vini, produttore ghiaccio, etc.)

H. Attrezzature per la lavorazione degli alimenti (es. impastatrice, cella di lievitazione, robot da cucina, macchina del caffè, distributori bevande, etc.)

I. Attrezzature per la conservazione dei cibi (es. macchina per il sottovuoto, macchina per il confezionamento dei piatti etc.)

J. Attrezzature per il lavaggio (es. lavastoviglie, lavabicchieri)

K. Banco bar

L. Investimenti in comunicazione digitale (es. Sito web, App, etc.)

M. Digitalizzazione dei processi di gestione (Es. personal computer, software gestione e contabilità, gestione personale, etc.)

N. Digitalizzazione dell'interfaccia con il cliente (Es. registratore di cassa, palmari per le comande, totem per gli ordini, POS, etc.)

O. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%

D12. (Solo per le imprese che a D11 hanno effettuato almeno un investimento nel 2024) Orientativamente, a quanto ammontano gli investimenti effettuati nel 2024?

TOTALE RISPONDENTI 18%

D12bis. (Solo per le imprese che a D11 hanno programmato almeno un investimento nel 2025) Orientativamente, a quanto ammonta la cifra stanziata per gli investimenti in programma nel 2025?

TOTALE RISPONDENTI 11%

D13. La Sua attività può essere definita come a conduzione familiare (ovvero gestita prevalentemente da membri della stessa famiglia, con un coinvolgimento diretto sia nella gestione operativa che nelle decisioni strategiche)?

- Sì
- No

TOTALE RISPONDENTI 100%

D14. La Sua attività …

- È attiva tutto l'anno ad eccezione del periodo di ferie
- È attiva solo in alcuni periodi dell'anno (attività stagionale)

TOTALE RISPONDENTI 100%

D15. (Solo per "ristoranti") Nel caso di attività di ristorante, trattoria, pizzeria quali turni di servizio effettua?

- Pranzo e cena
- Solo pranzo
- Solo cena

TOTALE RISPONDENTI 50%

D16. La Sua attività osserva il turno di riposo settimanale su uno o più giorni?

- Si, 1 giorno
- Si, più giorni
- No

TOTALE RISPONDENTI 100%

D17. Nel corso del 2024 ha apportato modifiche ai turni di servizio o agli orari di apertura/chiusura della Sua attività?

A. Sì, abbiamo ridotto i turni di servizio

B. Sì, abbiamo aumentato i turni di servizio

C. Sì, abbiamo ritardato gli orari di apertura

D. Sì, abbiamo anticipato gli orari di apertura

E. Sì, abbiamo ritardato gli orari di chiusura

F. Sì, abbiamo anticipato gli orari di chiusura

G. Sì, abbiamo introdotto giorni di chiusura aggiuntivi

H. Sì, abbiamo eliminato uno o più giorni di chiusura

I. Sì, abbiamo reso più flessibili i turni di servizio per adattarci alle esigenze del personale

J. No, non abbiamo apportato modifiche agli orari o ai turni di servizio

TOTALE RISPONDENTI 100%

D18. Nel corso del 2024, ha introdotto qualcuno dei seguenti servizi per migliorare l'esperienza del cliente?

A. Servizio di prenotazione online (es. tramite app, sito web o piattaforme dedicate come TheFork)

B. Introduzione di menù digitali (tramite QR code o tablet)

C. Delivery con piattaforme digitali (es. Glovo, JustEat, o sistemi proprietari)

D. Asporto con piattaforme digitali

E. Eventi speciali (es. serate a tema, degustazioni)

F. Area dedicata ai bambini o spazi family-friendly

G. Offerte di intrattenimento (es. musica dal vivo, schermi per eventi sportivi)

H. Spazi coworking o aree per lavorare (es. connessione Wi-Fi veloce, prese di corrente)

I. Servizio di noleggio spazi per eventi privati (es. feste di compleanno, riunioni, matrimoni)

J. Programmi fedeltà (es. carte fedeltà)

K. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%

D19. La Sua attività ha un dehors (spazio esterno attrezzato)? (

- Sì, su spazio pubblico
- Si, su spazio privato
- No

TOTALE RISPONDENTI 100%

D20. Quante sono state le persone occupate (addetti) nell'attività nel corso del 2024?

TOTALE RISPONDENTI 100%

D21. Quanti sono dipendenti?

1. a tempo pieno indeterminato
2. a tempo parziale indeterminato
3. a tempo pieno determinato
4. a tempo parziale determinato
5. Altro (specificare categoria e numero):

Totale dipendenti

TOTALE RISPONDENTI 100%

D22. Potrebbe indicare quale è l'anzianità media di servizio del personale attualmente impiegato nella Sua attività?

- Meno di 1 anno
- Tra 1 e 3 anni
- Tra 3 e 5 anni
- Tra 5 e 10 anni
- Oltre 10 anni

TOTALE RISPONDENTI 72%

D23. Considerando la dotazione di personale nella Sua attività, Lei riscontra particolari criticità (ad esempio: sottorganico, alta rotazione del personale, difficoltà di gestione dei turni, etc.)?

- Sì, in tutti i reparti
- Sì, soprattutto in sala
- Sì, soprattutto in cucina
- No, non vedo criticità

TOTALE RISPONDENTI 72%

D24. Nel 2024 e all'inizio del 2025 la Sua attività ha effettuato ricerca di nuovo personale e/o nuove assunzioni?

- Sì, nel 2024
- Sì, nel 2024 e nel 2025

- Sì nel 2025
- No

TOTALE RISPONDENTI 72%

D25. (Solo per le attività che a D24= 1, 2, 3) Per quali ragioni ha intrapreso la ricerca /ha assunto nuovo personale?

A. Aumento del volume di lavoro

B. Necessità di forza lavoro stagionale (es. estate, festività)

C. Apertura di nuove sedi o ampliamento delle strutture esistenti

D. Necessità di personale più qualificato per migliorare le competenze interne

E. Necessità di personale per nuovi ruoli o funzioni

F. Avvicendamento del personale (per es. pensionamento, dimissioni, licenziamento, contratti a termine ecc.)

G. Altro

TOTALE RISPONDENTI 26%

D26 (Solo per le attività che a D25 = F) Quali sono state le ragioni dell'avvicendamento della forza lavoro della Sua attività?

A. Pensionamento

B. Dimissioni volontarie

C. Licenziamento

D. Contratti a termine giunti a scadenza

E. Altri motivi

TOTALE RISPONDENTI 5%

D27. (Solo per le attività che a D24= 1, 2, 3) Attraverso quali canali è avvenuta principalmente la ricerca del nuovo personale?

A. Passaparola

B. Annunci su piattaforme digitali (es. LinkedIn, Indeed ecc.)

C. Agenzie di collocamento

D. Selezione interna o promozioni

E. Collaborazione con scuole professionali o istituti alberghieri

F. Consulenti o head hunter

G. Valutazione delle autocandidature pervenute

H. Altro

TOTALE RISPONDENTI 26%

D28. Quale modalità segue la Sua attività per il processo di selezione del personale?

A. Colloquio individuale

B. Prova pratica per valutare le competenze tecniche (es. in cucina, in sala)

C. Prova su una intera giornata lavorativa

D. Selezione interna (si privilegiano dipendenti già presenti nell'organico per nuove posizioni)

E. Prova di lingua straniera

F. Raccomandazioni e passaparola

G. Affidamento a società di selezione del personale o agenzie per il recruiting

H. Altro

TOTALE RISPONDENTI 72%

D29. Per quanto riguarda la selezione del personale, su una scala da 0 a 10 (dove 0 indica "poco importante" e 10 indica "fondamentale") che importanza attribuisce alle seguenti caratteristiche?

A. Esperienza lavorativa pregressa nel settore della ristorazione.

B. Disponibilità a lavorare su turni, festivi e orari flessibili.

C. Capacità di lavorare in team e di collaborare con i colleghi.

D. Resistenza allo stress e capacità di gestire ritmi di lavoro intensi.

E. Attitudine alla crescita e allo sviluppo professionale.

F. Attitudine al rapporto con il cliente e capacità comunicative.

G. Precisione, affidabilità e attenzione ai dettagli.

H. Rapidità e capacità di adattamento a nuove mansioni.

I. Competenze tecniche specifiche (es. conoscenza delle norme HACCP, abilità in cucina, ecc.)

J. Conoscenza di lingue straniere

K. Formazione professionale specifica (es. scuola alberghiera, corsi di specializzazione)

L. Motivazione e passione per il mestiere

TOTALE RISPONDENTI 72%

D30. (Solo per le attività che a D24= 1, 2, 3) Quali sono i nuovi profili/ruoli professionali ricercati/assunti dalla Sua attività nel corso del 2024 e da inizio 2025?

A. Chef

B. Cuochi

C. Camerieri

D. Runner

E. Sommelier

F. Maître di sala

G. Pizzaioli

H. Pasticceri

I. Bartender/barman (o bar lady)

J. Banconista

K. Barista

L. Lavapiatti

M. Personale amministrativo

N. Personale per consegne/delivery

O. Altro

TOTALE RISPONDENTI 26%

D31. (Per ciascuna categoria di figure professionali individuate nella D30) Ha incontrato difficoltà nel reperire le figure professionali ricercate?

A. Chef

B. Cuochi

C. Camerieri

D. Runner

E. Sommelier

F. Maître di sala

G. Pizzaioli

H. Pasticceri

I. Bartender/barman (o bar lady)

J. Banconista

K. Barista

L. Lavapiatti

M. Personale amministrativo

N. Personale per consegne/delivery

O. Altro

TOTALE RISPONDENTI 26%

D32. (Se a D31 è stata indicata almeno una categoria in "Sì ma ho assunto/sì e non sono riuscito ad assumere) A Suo avviso, quali sono le ragioni per le quali ha riscontrato difficoltà nel reperire le risorse ricercate?

A. Scarsa attrattività del settore (condizioni lavorative percepite come poco favorevoli)

B. Scarsità di personale con le competenze o caratteristiche specifiche richieste (formazione insufficiente, esperienza non adeguata, ecc.)

C. Concorrenza con altri operatori che ricercano le stesse figure professionali

D. Difficoltà logistiche o territoriali (es. carenza di candidati disponibili nella zona, difficoltà di spostamento o trasferimento per i lavoratori)

E. Rifiuto da parte dei candidati

F. Mancanza di canali efficaci per la ricerca del personale (es. difficoltà nel raggiungere potenziali candidati tramite annunci o agenzie)

G. Le candidature ricevute/i candidati indicati dalle agenzie o dai consulenti non rispondevano ai requisiti ricercati

H. Altro

TOTALE RISPONDENTI 19%

D33. (Solo per coloro che hanno indicato almeno 5 dipendenti a D21) Quali strategie adotta la Sua attività per mantenere un clima di lavoro positivo e motivare i dipendenti?

A. Premi economici o incentivi basati sulle performance.

B. Bonus o gratificazioni economiche periodiche.

C. Eventi e attività di team building (es. cene aziendali, gite, workshop).

D. Riunioni periodiche per il confronto e la comunicazione interna.

E. Formazione continua e opportunità di crescita professionale.

F. Welfare aziendale (es. buoni pasto, abbonamenti, convenzioni).

G. Nessuna strategia specifica adottata.

H. Altro

TOTALE RISPONDENTI 41%

D34. (Solo per coloro che hanno indicato almeno 5 dipendenti a D21) La Sua attività prevede un sistema di valutazione delle performance dei dipendenti?

- Sì
- No

TOTALE RISPONDENTI 41%

D35. (Se D34 = 1) Quali tra queste metodologie di valutazione della performance vengono applicate nella Sua attività?

A. Valutazioni periodiche da parte del responsabile (es. colloqui individuali, report di performance)

B. Utilizzo di indicatori quantitativi (es. produttività, tempi di servizio)

C. Feedback da parte dei clienti (es. recensioni, questionari di soddisfazione)

D. Sistema di autovalutazione e confronto con il team

E. Altro

TOTALE RISPONDENTI 3%

D36. (Tutti) In base alla Sua esperienza, nella scelta di intraprendere un percorso professionale nel Suo settore di attività, in che misura il personale presta attenzione ai seguenti aspetti?

A. Orari di lavoro (flessibilità, stabilità dei turni)

B. Equilibrio vita-lavoro (possibilità di conciliare esigenze personali e lavorative)

C. Prospettive di crescita professionale (opportunità di avanzamento di carriera)

D. Formazione, aggiornamenti professionali

E. Stipendio e condizioni economiche (retribuzione, benefit, incentivi)

F. Ambiente di lavoro (clima aziendale, relazioni con colleghi e superiori)

G. Stabilità occupazionale (sicurezza del posto di lavoro, continuità contrattuale)

H. Benessere e condizioni di lavoro (stress, carico di lavoro, comfort sul posto di lavoro)

TOTALE RISPONDENTI 100%

D37. A suo avviso, quali sono le aree di miglioramento che potrebbero contribuire a rendere il settore dei pubblici esercizi più attrattivo per i lavoratori?

A. Opportunità di carriera: accrescere le possibilità di crescita professionale all'interno dell'azienda

B. Flessibilità degli orari: sviluppare opzioni di lavoro adatte a esigenze personali o familiari

C. Possibilità di apprendere nuove competenze: fornire formazione per lo sviluppo di abilità tecniche o relazionali

D. Sicurezza contrattuale e stabilità economica: migliorare le garanzie legate a contratti regolari e stipendi adeguati

E. Clima lavorativo positivo: valorizzare le relazioni interpersonali e la collaborazione tra colleghi

F. Accesso a benefit aziendali: fornire agevolazioni come buoni pasto, sconti o premi di produttività

G. Esperienze internazionali: valorizzare le opportunità di lavorare con clienti o colleghi di diversa provenienza

H. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%

D38. (Solo attività che hanno almeno un dipendente alla d21) Nel corso del 2024, il personale della sua attività ha partecipato a corsi di formazione (organizzata in proprio o attraverso enti terzi)?

- Sì, tutti (compresi i titolari)
- Sì, ma solo i dipendenti
- No

TOTALE RISPONDENTI 72%

D38.bis (Solo attività che non hanno dipendenti alla d21) Nel corso del 2024, ha partecipato a corsi di formazione?

- Sì
- No

TOTALE RISPONDENTI 28%

D39. (Se D38 = 1, 2) Qual è la strategia adottata dalla Sua attività per l'erogazione della formazione al personale?

A. Formazione periodica pianificata (es. corsi annuali o semestrali per il personale)

B. Formazione in vista di nuove assunzioni (es. onboarding per il personale appena assunto)

C. Formazione mirata all'introduzione di nuove tecnologie o attrezzature

D. Formazione occasionale su richiesta del personale o in risposta a esigenze specifiche

E. Non è prevista alcuna formazione strutturata

F. Altro

TOTALE RISPONDENTI 33%

D40. (Se D38 = 1, 2 e Se D38.bis =1) Quali ambiti ha riguardato la formazione?

A. Tecniche di servizio (es. accoglienza, gestione sala/bar, ottimizzazione del servizio al tavolo)

B. Competenze culinarie (es. preparazione di nuovi piatti, tecniche avanzate di cucina, pasticceria, lavorazione di materie prime)

C. Normative di sicurezza e igiene sul lavoro (es. HACCP, sicurezza alimentare, gestione dei rifiuti)

D. Digitalizzazione e uso di strumenti tecnologici (es. gestione di software per prenotazioni, sistemi di cassa elettronica, ordini digitali)

E. Gestione delle relazioni con i clienti (es. gestione di reclami, tecniche di vendita, fidelizzazione della clientela)

F. Competenze linguistiche (es. inglese o altre lingue per interazione con clienti stranieri)

G. Leadership e gestione del personale (es. formazione per responsabili di reparto o team leader) (Solo aziende con almeno 5 dipendenti)

H. Marketing e comunicazione (es. promozione sui social media, gestione della brand identity)

I. Altro

TOTALE RISPONDENTI 40%

D41. (Se D38 = 1, 2) Quali modalità di formazione sono state adottate nella Sua attività?

A. Formazione in aula: sessioni organizzate presso sedi dedicate con docenti o esperti

B. Training on-the-job: apprendimento pratico durante lo svolgimento del lavoro quotidiano

C. Corsi online/webinar: programmi di formazione a distanza tramite piattaforme digitali

D. Certificazioni professionali: percorsi mirati al conseguimento di attestati riconosciuti nel settore

E. Workshop pratici: laboratori specifici per sviluppare competenze tecniche o creative

F. Affiancamento da parte di personale esperto: inserimento e formazione guidata dai dipendenti senior

G. Programmi di mentoring o coaching: supporto personalizzato da parte di un tutor o coach esperto

H. Altro

TOTALE RISPONDENTI 33%

D42. (Se D38 = 3 e D38.bis = 2) Potrebbe indicare per quali motivi la sua attività non ha investito in corsi di formazione?

A. Costi troppo elevati per organizzare/partecipare a corsi di formazione

B. Mancanza di tempo per dedicarsi alla formazione

C. Difficoltà a reperire corsi di formazione adeguati al settore

D. Alta rotazione del personale, che rende poco conveniente investire in formazione (Solo attività con almeno 1 dipendente)

E. Assunzione di personale già qualificato, per cui non è necessaria ulteriore formazione (Solo attività con almeno 1 dipendente)

F. Abbiamo dato priorità data altre aree di investimento

G. Altro

TOTALE RISPONDENTI 60%

D43. (Tutti) Nel corso del 2025 prevede che la Sua attività erogherà e/o parteciperà a corsi di formazione?

- Sì
- No

TOTALE RISPONDENTI 100%