

Osservatorio THEFORK 2023 | L'innovazione nel settore della ristorazione in Italia

Documento completo relativo al sondaggio¹

1 Soggetto che ha realizzato il sondaggio

Format Research Srl.

2 Soggetto committente

La Fourchette (Italy) Srl

3 Soggetto acquirente

La Fourchette (Italy) Srl

4 Data o periodo in cui è stato realizzato il sondaggio

Maggio 2023.

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.

5 Mezzo/mezzi di comunicazione di massa sul/sui quale/quali è pubblicato o diffuso il sondaggio²

<https://horecanews.it/>

<https://www.gdoweb.it/>

<https://www.lopinionista.it/>

[Il Sole 24ore](#)

6 Data di pubblicazione del sondaggio o diffusione

14 Luglio 2023.

7 Temi/fenomeni oggetto del sondaggio³

Descrizione del tessuto delle imprese (ristoranti).

Rilevazione, descrizione ed analisi del comportamento dei consumatori in riferimento al mangiare fuori casa e alle nuove aperture.

8 Popolazione di riferimento

popolazione Italiana (ad esclusione dei minori di 18 anni).

9 Estensione territoriale del sondaggio

Italia.

10 Metodo di campionamento⁴

Campione statisticamente rappresentativo.

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

³Economia, 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

Campione statisticamente rappresentativo della popolazione Italiana (ad esclusione dei minori di 18 anni). Domini di studio del campione: Area (nord-ovest, nord-est, centro, sud e isole), Classi di età (18-24 anni, 25-34 anni, 35-44 anni, 45-54 anni). I dati sono riportati all'universo.

12 Metodo di raccolta delle informazioni

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

13 Consistenza numerica del campione di intervistati, numero di non rispondenti e delle sostituzioni effettuate

Numerosità campionaria complessiva: 1.000 casi. Anagrafiche «non reperibili»: 7.638; «rifiuti»: 1.443 (11,9%). Intervallo di confidenza 95% (Errore +3,0%).

14 Testo integrale di tutte le domande⁵

1. Quante volte le capita, mediamente, di andare a cena fuori casa al ristorante, o in pizzeria, o in trattoria oppure a pranzo fuori casa nei week-end o nei giorni di festa in un mese tipo nella sua città

(ovvero ad esclusione di quando si è in vacanza in una località diversa da quella dove si risiede abitualmente o comunque in un'altra città nella quale ci si trovi per qualsiasi ragione)?

- Tutti i giorni o quasi
- Dalle due alle tre volte a settimana
- Almeno una volta a settimana
- Dalle due alle tre volte al mese
- Almeno una volta al mese
- Mai

TOTALE RISPONDENTI 100%

4. Solitamente prenota il tavolo prima di recarsi al ristorante? Se sì, come effettua la prenotazione?

- TheFork
- Quandoo
- Tripadvisor
- Opentable
- Telefono
- Sito del ristorante
- Social media del ristorante
- Non prenoto

TOTALE RISPONDENTI 100%

4b. Quando si reca a mangiare fuori casa, qual è la Sua propensione a provare nuovi locali, ovvero ristoranti che hanno aperto da poco o dove non è mai stato in precedenza?

- Tendenzialmente preferisco frequentare sempre gli stessi ristoranti, dove conosco cibo, atmosfera e servizio
- Sono ben disposto a scoprire e provare nuovi posti, mi piace fare nuove esperienze

TOTALE RISPONDENTI 100%

4c. Pensando alle volte in cui decide di mangiare fuori casa, quanto spesso Le capita di provare un nuovo locale?

- Sempre, tutte le volte che mangio fuori casa sperimento nuovi locali
- Spesso, a volte decido di provare nuovi locali
- Raramente, ogni tanto decido di provare nuovi locali
- Mai, non mi reco mai in nuovi ristoranti

TOTALE RISPONDENTI 100%

5. Quando decide di sperimentare un nuovo ristorante attraverso quali canali si informa e individua il locale?

- A. Passaparola
- B. Pubblicità in tv o sui giornali
- C. Applicazioni per effettuare prenotazioni

- D. Consigliato da guide gastronomiche
- E. Ricerca sul web
- F. Contenuti sponsorizzati sui social network dal ristorante stesso
- G. Video e reels sui social network di influencer
- H. Contenuti caricati sui social network da amici e conoscenti
- I. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%

6. Le è mai capitato di vedere video sui social network, come ad esempio TikTok ed Instagram, dove vengono suggeriti ristoranti e piatti da provare?

- Sì, mi capita spesso
- Sì, ma raramente
- No, non mi è mai capitato

TOTALE RISPONDENTI 100%

7. (Solo chi ha risposto "Sì" a domanda precedente) Da chi è stato realizzato il contenuto che ha visualizzato?

- A. Dal ristorante stesso
- B. Da un influencer
- C. Da persone famose diverse da influencer (ad esempio, attori, cantanti etc.)
- D. Da pagine che suggeriscono locali per mangiare fuori casa
- E. Da amici o conoscenti che si sono recati in quel locale e seguono sui social network
- F. Da pagine di applicazioni per le prenotazioni (ad esempio, TheFork, Quandoo etc.)
- G. Altro

TOTALE RISPONDENTI 69,9%

8. (Solo chi ha risposto "Sì" a domanda precedente) In che misura ritiene che questo tipo di contenuti possa incuriosirla e spingerla a provare il ristorante visto sui social network?

TOTALE RISPONDENTI 69,9%

9. Quali delle seguenti caratteristiche la incuriosiscono e potrebbero spingerla a provare un ristorante che ha aperto da poco?

- A. Una cucina innovativa, che propone nuovi sapori diversi da quelli tradizionali
- B. Un ristorante che cura particolarmente la presentazione del piatto
- C. Una cucina ibrida, ovvero un ristorante che integra altre attività (ad esempio, una macelleria che propone anche servizio al tavolo)
- D. Un locale ritenuto adatto alla condivisione sui social network
- E. Un ristorante che propone solo una cucina vegana o vegetariana
- F. Un ristorante che opera in ottica sostenibile (ad esempio, propone solo prodotti di stagione o a km0)
- G. Un ristorante che offre, oltre al pranzo e la cena, la possibilità di fare colazione, brunch, dopocena etc
- H. Un ristorante che adotta politiche di inclusione per il personale
- I. Un ristorante che possa impattare positivamente sul territorio (ad esempio, aumentando il turismo)
- J. Un ristorante molto tecnologico (ad esempio, camerieri robot)
- K. Un ristorante che fa parte di una catena di ristorazione famosa
- L. Un ristorante di un personaggio famoso
- M. Un ristorante di uno chef noto
- N. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%

10. Quando effettua la scelta di un nuovo ristorante da sperimentare, in che misura ritiene che i seguenti aspetti relativi alla valorizzazione del territorio e alla sostenibilità influenzino la Sua scelta?

- A. Piatti della cucina locale
- B. Rivisitazione in chiave moderna di piatti della tradizione
- C. Rivisitazione fusion di piatti della tradizione
- D. Offerta di prodotti di stagione
- E. Utilizzo di ingredienti a km0
- F. Possibilità di vedere l'elenco dei produttori locali, ovvero il nome dei produttori dai quali provengono gli ingredienti
- G. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%

11. Quando effettua la scelta di un nuovo ristorante, in che misura ritiene che i seguenti aspetti relativi al personale influenzino la Sua scelta? (Una risposta per ciascun item su scala 0-10, 0= per niente; 10=molto)

- A. Efficienza del personale del ristorante
- B. Personale del ristorante cortese e divertente
- C. Personale di diverse nazionalità e culture
- D. Dipendenti con disabilità e fragili
- E. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%

12. Quando effettua la scelta di un nuovo ristorante, in che misura ritiene che i seguenti aspetti relativi all'innovazione influenzino la Sua scelta?

- A. Possibilità di prenotare online (ad esempio, sul sito web del ristorante, sui social network etc.)
- B. Possibilità di consultare un menù digitale (ad esempio, attraverso QR code, con un tablet etc.)
- C. Presenza del ristorante sui social network
- D. Arredamento e atmosfera del locale adatta alla condivisione sui social network
- E. Possibilità di pagare il conto digitalmente (ad esempio, tramite app di prenotazione come TheFork)
- F. Altro

TOTALE RISPONDENTI 100%