



Indagine agli Esercizi Ristorativi aderenti alla Rete di Vetrina Toscana



Due indagini per far emergere le caratteristiche degli esercizi che aderiscono alla rete Vetrina Toscana e le strategie adottate per posizionare la loro offerta sul mercato:

- 🍴 L'indagine diretta ha coinvolto 458 esercizi. 150 hanno partecipato attivamente mediante la compilazione di un questionario online
- 🍴 L'analisi dei giudizi postati dagli utenti di TripAdvisor, realizzata su 400 ristoranti presenti sul portale



L'indagine e il campione

Il campione dei rispondenti è formato da aziende di piccola dimensione

➔ In media 69 coperti

Sono imprese con un chiaro posizionamento e molto attente ai bisogni della clientela:

- 🍴 il 92% offre il menù à la carte
- 🍴 il 23% cambia quotidianamente le proposte dei piatti
- 🍴 il 15% offre menù degustazione
- 🍴 il 15% propone menù per i clienti con intolleranze alimentari

In media **1 volta al mese variano i menù**: prodotti stagionali e nuove proposte per i clienti abituali.

È una ristorazione che si ispira ai valori tradizionali della cucina toscana

Il valore aggiunto è:

- 🍴 La semplicità della lavorazione delle materie prime (75%)
- 🍴 L'attenzione ai principi nutrizionali e salutistici (45%)



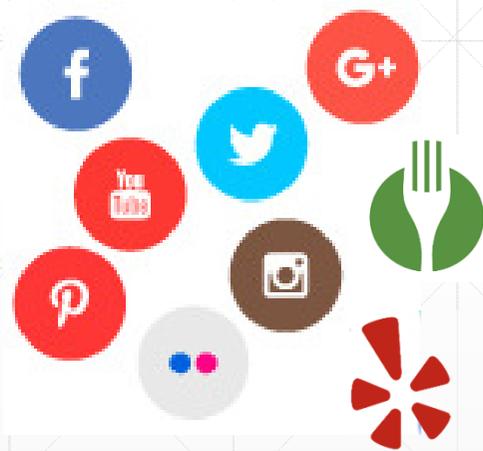
Il profilo degli aderenti a Vetrina Toscana

L'interesse verso gli strumenti tecnologici

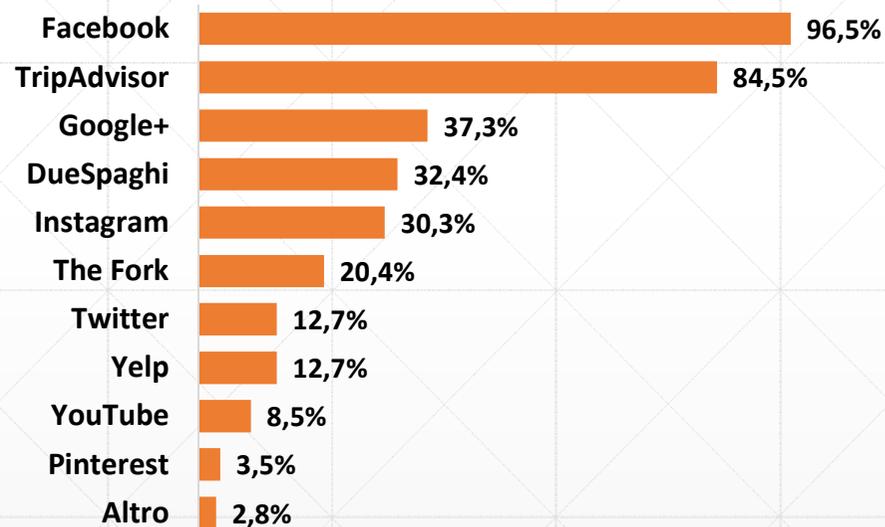
Quasi tutto il campione avverte la necessità di **presidiare il mondo WEB** e ha un proprio sito internet

Molti hanno uno spazio sui social network (Facebook, TripAdvisor, ecc.)

Grazie alle nuove tecnologie il **78,5%** riceve le prenotazioni tramite mail o form disposti sul sito internet



Presenza sui social



Molto meno diffuso l'uso di strumenti tecnologici per la gestione della clientela e delle ordinazioni ai tavoli (16%)

Gli aderenti a Vetrina Toscana e la tecnologia



Un settore stretto tra recupero dei valori della tradizione, dei prodotti tipici e l'“innovazione”

Il campione non ha un'idea condivisa di “**innovazione**”, né di una strategia per introdurre un percorso di “**innovazione**” del settore

- 🍷 Per il 42,7% l'innovazione è **investimento in strumenti e macchinari** (di questi il 61,3% lo ha già realizzato e il 24,2% lo farà nel futuro)
- 🍷 Per il 17,3% l'innovazione è realizzare **attività di co-marketing** con altri attori del territorio
- 🍷 Per il 15,3% è il rispetto della tradizione e gli investimenti per l'**approvvigionamento di prodotti a km 0**
- 🍷 Per il 12,0% innovare significa introdurre **software gestionali** per migliorare i processi aziendali: prenotazione, menù, emissione dei conti, gestione dei tavoli, scorte, ecc.



Il ruolo di Vetrina Toscana sul tema dell'innovazione

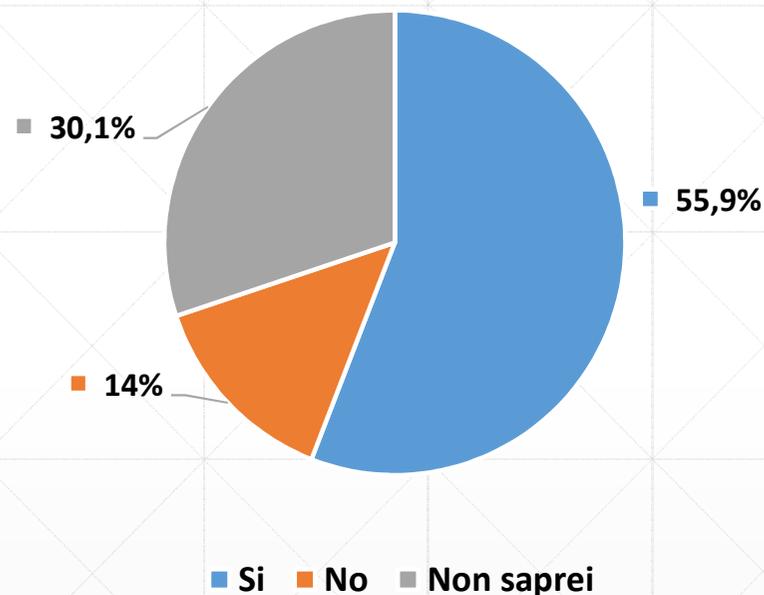
Un settore stretto tra recupero dei valori della tradizione, dei prodotti tipici e l'“innovazione”

L'innovazione può essere una piattaforma online, una sorta di e-commerce di prodotti alimentari a filiera corta, che faccia incontrare ristoranti e produttori del territorio?

Il 55,9% aderirebbe ad un simile progetto

L'interesse potrebbe scaturire da un uso gratuito del canale commerciale, per i vantaggi derivanti dal contenimento dei costi e dalla qualità dei prodotti

Adesione ad un progetto di piattaforma online



Il ruolo di Vetrina Toscana sul tema dell'innovazione

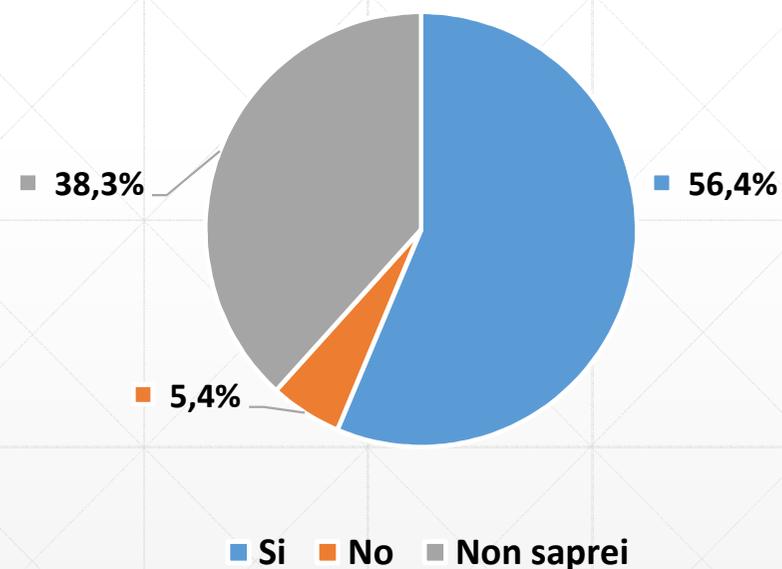
La Rete di Vetrina Toscana e i processi di “innovazione”

Il **56,4%** pensa che VT debba avere un ruolo strategico per agevolare e favorire processi innovativi

È un processo che non può essere affrontato dalla singola azienda, ma chiedono di condividerlo con il sistema economico dove sono localizzate

Si chiede alla Rete Vetrina Toscana di sperimentare percorsi di innovazione o promuovere iniziative precise

Vetrina Toscana potrebbe agevolare i processi innovativi del settore?



Il ruolo di Vetrina Toscana sul tema dell'innovazione

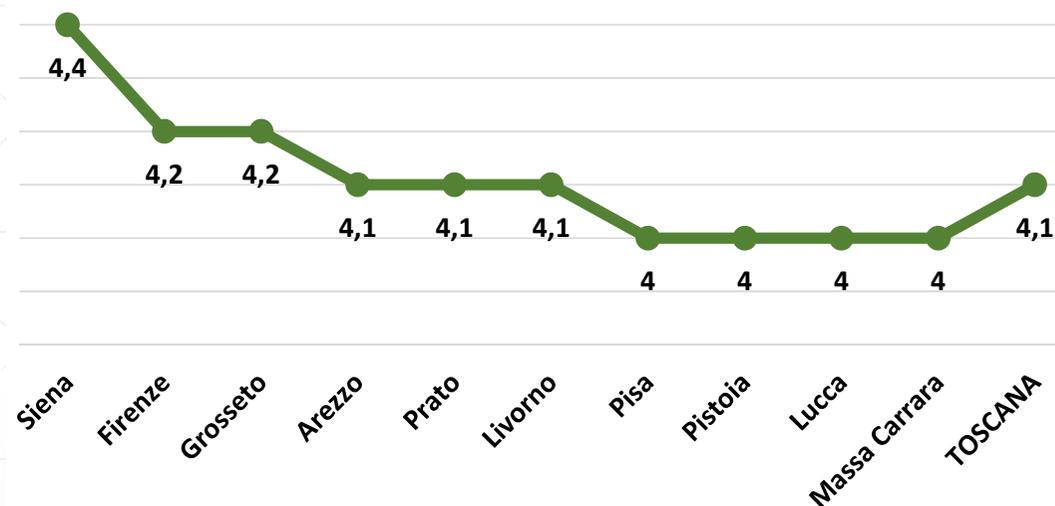
I ristoranti di Vetrina Toscana su TripAdvisor

 **400** le strutture ristorative presenti a cui gli utenti hanno assegnato valutazioni abbastanza elevate

 **125.200** le recensioni totali

 **32.220** quelle postate nel 2016

 **9.687** quelle analizzate, di cui solo il 4,4% con giudizi negativi



Salvo rarissimi casi, i ristoranti aderenti alla Rete VT recensiti su TripAdvisor godono di un'ottima reputazione.



Vetrina Toscana e TripAdvisor

I ristoranti di Vetrina Toscana su TripAdvisor

I principali riferimenti nei giudizi positivi:

- 👁️ L'aspetto più commentato è la **cucina**: particolarità dei piatti, qualità delle materie prime, varietà delle proposte, presentazione dei piatti in tavola
- 👁️ Ottimi giudizi per il **personale**: dalla professionalità alla capacità di porre attenzione alle richieste del cliente, con cortesia e gentilezza
- 👁️ Molto apprezzato l'**ambiente/atmosfera** del locale
- 👁️ A molti piace la "**narrazione**" dei prodotti e dei modi di preparazione dei piatti. È una comunicazione che arricchisce l'esperienza e promuove i valori culturali del territorio



Vetrina Toscana e TripAdvisor

I ristoranti di Vetrina Toscana su TripAdvisor

I principali riferimenti nei giudizi negativi:

👁️ Il Rapporto qualità/prezzo

👁️ La Qualità dei piatti

👁️ Il Servizio

La ristorazione è legata alla cultura di un territorio e, di solito, questo riferimento lo si rileva anche nei testi delle recensioni.

I clienti che hanno descritto la loro esperienza facendo riferimenti espliciti alla Toscana come territorio sono stati l'11,4%



Vetrina Toscana e TripAdvisor