



L'indagine è stata realizzata nei mesi di **settembre – ottobre 2016**, coinvolgendo 458 attività ristorative associate **FIPE e**

aderenti alla Rete di Vetrina Toscana

. Le imprese che hanno fornito i dati sono state 150 (9 in più rispetto al 2015), distribuite su tutto il territorio regionale. Lo scopo proposto era quello di verificare lo stato dell'arte della ristorazione toscana, e, in particolare, capire i suoi fabbisogni con riferimento all'innovazione.

In cosa consiste l'innovazione per la ristorazione

? Queste ed altre domande sono state poste nell'analisi. Il quadro che è risultato è sintetizzato di seguito.

L'idea prevalente è che la spinta innovativa si concretizzi soprattutto mediante **investimenti in nuovi strumenti e macchinari**

per la preparazione, la conservazione, la cottura degli alimenti e la pulizia (43%). Per molti rispondenti, però, emerge la convinzione che potrebbe non essere sufficiente per introdurre un significativo processo di innovazione. Allora si guarda alle

sinergie e alle collaborazioni con i diversi soggetti territoriali

, soprattutto a quelli che possono contribuire a sviluppare azioni comuni di marketing.

Emerge una certa convinzione che **il processo non potrebbe essere affrontato con successo dalla singola azienda**, ma dovrebbe **essere condiviso con una parte del sistema economico all'interno del quale opera, sia imprese complementari sia concorrenti**

. Non a caso la stessa Rete di Vetrina Toscana viene indicata come un soggetto con il quale sperimentare dei percorsi, oppure che possa in qualche modo farsi promotore o suggeritore di un processo di sviluppo non ancora sufficientemente chiaro.