



Think-Tank News ITALIA PRESS

di News ITALIA PRESS Communication S.r.l.

V.le Manzoni 24/B, 00185 Roma, Italy - Tel. +39.06.70495273



Ristoranti Italiani nel mondo

X Convention 2009 Mondiale

15-18 aprile Bari - Lecce

In occasione della X Convention Ciao Italia, in programma a Bari e Lecce dal 15 al 18 aprile 2009, il Think tank News ITALIA PRESS lancia un sondaggio su tutti i ristoranti italiani nel mondo (sia aderenti sia non aderenti alla rete degli Associati a Ciao Italia).

I risultati del sondaggio saranno resi noti il 14 aprile 2009 in occasione della Conferenza Stampa della Convention, in programma a Bari.

La presente scheda di sondaggio compilata in tutte le Sue parti, esclusivamente dal titolare del Ristorante o dall'Amministratore della società titolare del ristorante, deve pervenire al seguente indirizzo e-mail sondaggio@thinktanknewsitaliapress.it oppure al numero fax 0039.06.45441134 entro il 1° APRILE 2009

L'Insegna del 'Ristorante Italiano' serve a:

- checkbox distinguersi e difendersi dalla concorrenza sleale dei ristoranti falsamente italiani
checkbox incrementare il fatturato perché è garanzia del brand Italia
checkbox è perfettamente inutile

L'Insegna del 'Ristorante Italiano' dovrebbe essere rilasciata:

- checkbox da un Ente Certificatore
checkbox sulla base della 'chiara fama'

A quanto ammonta all'incirca la spesa annua del suo locale in prodotti Made in Italy?

- checkbox meno di 1 milione di Euro all'anno
checkbox più di 1 milione di Euro all'anno

L'Arredamento del suo locale è Made in Italy?

- checkbox si checkbox no

Macchinari e posateria è Made in Italy?

- checkbox si checkbox no

Di quale rete distributiva si serve per l'acquisto dei prodotti autenticamente Made in Italy?

- checkbox Grande Distribuzione
checkbox Altro (descrivere _____)

Trova difficoltà a reperire materie prime autenticamente italiane?

- checkbox abbastanza (precisare quali _____)
checkbox spesso (precisare quali _____)
checkbox a volte (precisare quali _____)

Lei aderirebbe a un Gruppo d'Acquisto garantito da Ciao Italia in grado di portare nel suo locale prodotti autenticamente Made in Italy provenienti dai produttori e senza la mediazione di distributori?

- si no

Di quali facilitazioni dovrebbe essere garantito questo Gruppo d'Acquisto?

- Strumenti finanziari a sostegno dei pagamenti
 Abbattimenti delle tasse doganali
 Logistiche
 Altro

Quali problemi individua per la realizzazione di questi Gruppi di Acquisto?

Descrivere _____

L'obbligo dei produttori Made in Italy di indicare l'origine dei prodotti in etichetta

- Aiuterà il consumo dei prodotti autenticamente Made in Italy in quanto sarà assicurata la tracciabilità
 Non aiuterà il consumo dei prodotti autenticamente Made in Italy in quanto aumenteranno i dazi e di conseguenza si preferiranno i prodotti non tracciati, per tanto non Made in Italy autentici

Quali politiche si dovrebbero attuare per aiutare i ristoranti autenticamente italiani all'estero a superare la crisi economica favorendo i consumi?

- Iniziative per aumentare le promozioni 'tax free' per tanto incidere sui dazi
 Interventi sulla rete della Distribuzione per favorire l'accesso dei prodotti che al momento restano ai margini
 Campagne che prevedano informazione per i consumatori e sconti su menù

Quanto costa un pasto medio nel suo locale?

- Meno di 30 Euro
 Da 30 a 50 Euro
 Più di 50 Euro

Chi sono i Clienti del suo locale?

- Prevalentemente italiani o di origine italiana
 Prevalentemente non italiani né di origine italiana
 In parte uguale italiani e non italiani

Quali cucine nazionali sono competitors sul suo mercato?

- Araba Cinese Francese Altro (indicare quali altre cucine _____
_____))

Le cucine nazionali competitors sul suo mercato hanno sostegni da parte dei Governi dei Paesi di provenienza?

- No
 Si (descrivere quali _____
_____))

Quale il livello della cucina autenticamente italiana sulla Sua area (Paese)

- Basso Medio Alto

Quale il grado di contraffazione della cucina italiana sulla sua area (Paese)

- Basso Medio Alto

Chi sono gli autori della contraffazione?

- Italiani
 Non Italiani (descrivere _____)
_____)

Quali sono i punti deboli della cucina autenticamente italiana sul mercato sul quale Lei opera?

Descrivere _____

Quali sono i punti di forza della cucina autenticamente italiana sul mercato sul quale Lei opera?

Descrivere _____

Trovare personale italiano per la cucina Le è:

- Facile Difficile

Come agisce per reperire personale per la cucina?

Descrivere _____

Ha interesse a ospitare stagisti provenienti dall'Italia:

- si no

Il personale del Suo locale è:

- solo italiano anche italiano solo non italiano

La concorrenza più forte al Suo locale la fanno:

- ristoranti autenticamente italiani
 ristoranti 'falsamente' italiani
 ristoranti locali e/odi altre cucine nazionali

Lo Chef del Suo locale ha frequentato una scuola professionale, corsi di formazione, aggiornamenti?

- si
 Scuola Alberghiera in Italia
 Scuola Alberghiera fuori Italia (indicare il Paese _____)
 Corsi di Formazione
 Corsi di Aggiornamento
 no

Il personale di cucina del Suo locale ha frequentato una scuola professionale, corsi di formazione, aggiornamenti?

- si
- Scuola Alberghiera in Italia
 - Scuola Alberghiera fuori Italia (indicare il Paese _____)
 - Corsi di Formazione
 - Corsi di Aggiornamento
- no

Il personale di sala del Suo locale ha frequentato una scuola professionale, corsi di formazione, aggiornamenti?

- si
- Scuola Alberghiera in Italia
 - Scuola Alberghiera fuori Italia (indicare il Paese _____)
 - Corsi di Formazione
 - Corsi di Aggiornamento
- no

Lei, in qualità di titolare, ha frequentato una scuola professionale, corsi di formazione, aggiornamenti?

- si, di cucina
- Scuola Alberghiera in Italia
 - Scuola Alberghiera fuori Italia (indicare il Paese _____)
 - Corsi di Formazione
 - Corsi di Aggiornamento
- si, di amministrazione aziendale e manageriale
(Precisare quali corsi e dove, se in Italia o all'estero _____)
- no

Nei prossimi 12 mesi pensa di fare investimenti sulla formazione?

- si
- Per Chef
 - Per personale di cucina
 - Per Chef e personale di cucina
 - Per personale di sala
 - Per Chef, personale di cucina, personale di sala
 - Per me
 - Per me per Chef, personale di cucina, personale di sala
- no

Gli Istituti Alberghieri Italiani cosa potrebbero fare e cosa dovrebbero fare per assicurare personale alla ristorazione italiana nel mondo?

Descrivere _____

Cosa dovrebbero fare i produttori del Made in Italy per facilitare, da parte dei ristoranti che nel mondo intendono fare cucina italiana, l'accesso ai prodotti autenticamente italiani e rifiutare le sofisticazioni?

Descrivere _____

Il futuro che Lei immagina per il Suo Ristorante quando deciderà di ritirarsi dal mercato del lavoro:

- Immissione sul mercato e Vendita a terzi
- Passaggio a eredi

La crisi attuale:

- Favorirà solo l'estinzione del ristorante autenticamente italiano
- Forse favorirà anche nuovi modelli di business e l'aggregazione in catene, oltre a strumenti quali ad esempio di Gruppi di Acquisto

Come risente il Suo locale della crisi?

- incassi diminuiti di non oltre il 10%
- incassi diminuiti tra il 10% e il 20%
- incassi diminuiti di oltre il 20%

Come reazione alla crisi ha diminuito il prezzo del menù nel Suo locale?

- sì
PRECISARE: tra il 5% e il 10% tra il 10% e il 20% oltre il 20%
- no

Le spese correnti del Suo ristorante, in questo periodo di crisi, sono

- Aumentate tra 1% e il 5%
- Aumentate tra il 10% e il 20%
- Aumentate più del 20%
- Invariate
- Diminuite

Ha rilevato una variazione dei prezzi nelle materie prime negli ultimi 12 mesi?

- Sono aumentati
- Sono diminuiti
- Non ho notato variazioni

DATI DEL SOGGETTO CHE HA COMPILATO IL SONDAGGIO E AUTORIZZAZIONI

DATI DEL RISTORANTE

Denominazione Ristorante _____ Socio Ciao Italia: Si No

Tipologia del Ristorante:

- Alto Livello
- Medio Livello
- Trattoria
- Pizzeria
- Self Service
- in Hotel

Tipologia della cucina proposta _____

Indirizzo _____

Paese _____

Tel _____ Fax _____ Orario reperibilità _____

Sito internet: www _____ N° addetti _____

Numero coperti _____ Media annua dei Clienti serviti _____

Fatturato anno 2008 (in Euro) _____ Anno di avviamento _____

Società _____

Il titolare ha altri ristoranti si no

DATI DI CHI HA COMPILATO IL SONDAGGIO

Cognome _____ Nome _____

Qualifica: unico titolare/socio della società amministratore delegato di una società titolare avente più soci

e-mail _____

tel fisso _____ tel mobile _____

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 193/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

Ai sensi del D.lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) La informiamo che i suoi dati sono conservati nel nostro archivio informatico e saranno utilizzati solo per l'invio di materiale informativo e promozionale inerente alle nostre attività. La informiamo inoltre che ai sensi dell'art. 7 della legge, Lei ha diritto di conoscere, aggiornare, cancellare, rettificare i Suoi dati o opporsi all'utilizzo degli stessi, se trattati in violazione della legge.

accetto non accetto

Data
