



## LA RISTORAZIONE LOCALE - SUGGERIMENTI DAGLI AVVENTORI

Risultati questionario finalizzato a fornire spunti di riflessione per i ristoratori. Sondaggio effettuato a Dicembre 2009 su un campione di circa 100 persone residenti a Gaeta di cui 44 % donne e 56% uomini.

Eta' cosi' ripartite: **18 - 24 anni** 2,8%    **25 - 34 anni** 2%    **35 - 44 anni** 17,5%    **45 - 54 anni** 41,6%  
**55 - 64 anni** 25%    **piu' di 65 anni** 11,1%

### 1) Quante volte vai in un ristorante nel corso di un anno?

30,5% **10 - 20**    36,1% **20 - 30**    22,2% **30 - 40**    11,2% **oltre 40**

### 2) Quante volte vai in pizzeria nel corso di un anno?

33,4% **10 - 20**    30,6% **20 - 30**    25% **30 - 40**    2,7% **oltre 40**    2,7% **mai**    5,6% **non risponde**

### 3) Nella scelta di un ristorante preferisci:

80,5 % **Gaeta**    11,2 % **un'altra città**    8,3 % **non risponde**

### 4) La tua scelta di un ristorante e' influenzata :

0% **dalla pubblicità**    100% **dal passa parola**

### 5) Quanto e' importante per te che un locale abbia un atmosfera tipica e ricca di tradizioni e che rispecchi il contesto storico e architettonico:

**1** 0%    **2** 2,7%    **3** 11,2%    **4** 47,2%    **5** 38,9%

### 6) Quanto e' importante per te saper accogliere:

**1** 2,7%    **2** 0%    **3** 2,7%    **4** 22,3%    **5** 72,3%

### 7) Indica quanta importanza dai alle seguenti voci relative al personale di sala:

Gentilezza:

**1** 2,7%    **2** 0%    **3** 8,3%    **4** 16,7%    **5** 72,3 %

Conoscenza generale della città':

**1** 0%    **2** 8,3%    **3** 38,9%    **4** 36,1%    **5** 16,7%

La passione con cui vengono date le informazioni relative a un piatto tipico o a un vino, o su come e dove vengono reperite le materie prime con cui viene composta la pietanza:

**1** 2,7%    **2** 2,7%    **3** 11,2%    **4** 25%    **5** 58,4%

Conoscenza delle regole principali di un servizio professionale:

**1** 2,7%    **2** 0%    **3** 16,7%    **4** 30,6%    **5** 47,3%

---

### Associazione Gaetavola

via del Colle, 34  
 04024 Gaeta LT (Italy) Tel. +39 333 1165814  
 C.F. / P.I. IT02161950593  
 Iscritto nel registro regionale delle associazioni  
 con determinazione n° D1748 del 22/04/2005  
[www.gaetavola.org](http://www.gaetavola.org)    [info@gaetavola.org](mailto:info@gaetavola.org)



Conoscenza di un'altra lingua:

1 8,4%    2 13,9%    3 44,4%    4 19,4%    5 13,9%

**8) Che importanza dai all'abbigliamento del personale:**

1 0%    2 11,1%    3 33,4%    4 33,4%    5 22,2%

**9) Quanto e' importante per te che i servizi igienici siano puliti e confortevoli:**

1 2,7%    2 0%    3 0%    4 16,7%    5 80,6%

**10) Quanto e' importante che nel menu' siano riportati gli ingredienti utilizzati e la loro tracciabilita':**

1 0%    2 5,6%    3 11,1%    4 47,3%    5 36,1%

**11) Quanto e' importante che sia chiaramente indicato nel menu' il prezzo del prodotto fresco e del congelato:**

1 2,7%    2 0%    3 8,3%    4 22,3%    5 66,7%

**12) Quanto e' importante che il menu' sia caratterizzato da "piatti del giorno":**

1 8,4%    2 5,5%    3 30,6%    4 30,6%    5 22,2%    non risponde 2,7%

**13) La presentazione dei piatti deve essere principalmente:**

tradizionale e concreta 77,8%    innovativa e creativa 16,6%    entrambi 28%    non risponde 2,8%

**14) Quanto e' importante che un ristorante abbia un buon repertorio di piatti locali preparati con prodotti tradizionali:**

1 2,8%    2 0%    3 5,6%    4 38,9%    5 52,7%

**15) Quanto e' importante che un ristorante utilizzi prodotti di stagione:**

1 2,8%    2 0%    3 2,8%    4 16,6%    5 77,7%

**16) Quanto e' importante avere una carta dei vini:**

1 2,8%    2 8,3%    3 16,7%    4 47,2%    5 25%

---

**Associazione Gaetavola**

via del Colle, 34

04024 Gaeta LT (Italy) Tel. +39 333 1165814

C.F. / P.I. IT02161950593

Iscritto nel registro regionale delle associazioni  
con determinazione n° D1748 del 22/04/2005

[www.gaetavola.org](http://www.gaetavola.org)    [info@gaetavola.org](mailto:info@gaetavola.org)



17) Quanto e' importante che un ristorante offra "un vino della casa" di buona qualita':

1 0%      2 8,3%      3 16,7%      4 41,7%      5 33,3%

18) Quanto e' importante per te che un ristorante faccia scelte che rispettino l'ambiente e abbia un approccio eco sostenibile alla ristorazione ( raccolta differenziata , scarso utilizzo di materiali non riciclabili , utilizzo di prodotti a km 0, utilizzo di prodotti coltivati in campo aperto e di stagione, ecc.):

1 0%      2 5,5%      3 22,3%      4 16,7%      5 55,5%

19) Quanto e' importante nella scelta di un ristorante un buon rapporto qualita'-prezzo:

1 2,8%      2 0%      3 0%      4 33,3%      5 63,9%

20) Quanto e' importante che un ristoratore offra un menu' dal prezzo contenuto:

1 2,8%      2 5,6%      3 13,8%      4 50%      5 27,8%

21) Com'e' secondo te la qualita' complessiva dei ristoranti a Gaeta:

scarsa 8,3%      buona 47,3%      discreta 41,6%      ottima 0%      non risponde 2,8%

22) Secondo te i prezzi dei ristoranti di Gaeta sono:

bassi 0%      medi 47,2%      alti 50%      non risponde 2,8%

23) Secondo te la qualita' dei vini offerti e':

scarsa 36,2%      buona 2,8%      discreta 52,7%      non risponde 8,3%

24) Secondo te i prezzi dei vini sono:

buoni 5,6%      nella media 50%      alti 38,8%      non risponde 5,6%

## PROFILO DELL'AVVENTORE

Cerca un luogo che abbia un'anima, pietanze semplici, attento al menù ma vuole consigli. Ha l'aspettativa di trascorrere una piacevole serata. Desidera sentirsi soddisfatto "sia nella pancia che nella tasca" e...  
**...con la voglia di ritornare!**

### Associazione Gaetavola

via del Colle, 34  
 04024 Gaeta LT (Italy) Tel. +39 333 1165814  
 C.F. / P.I. IT02161950593  
 Iscritto nel registro regionale delle associazioni  
 con determinazione n° D1748 del 22/04/2005  
[www.gaetavola.org](http://www.gaetavola.org)      [info@gaetavola.org](mailto:info@gaetavola.org)