



Quanto vale una stella? Ricavi a +50% dopo un anno

UNA RICERCA JFC ANALIZZA IL VALORE ECONOMICO PER UNO CHEF DELL'INGRESSO NELLA GUIDA ROSSA: AUMENTANO IL FATTURATO, LA CLIENTELA STRANIERA E LE CONSULENZE EXTRA

DI ANDREA MONGILARDI

Un fatturato di 708mila euro, frutto di una media di circa 6.300 clienti l'anno con una spesa pro capite di 112 euro: è il valore della stella Michelin calcolato da una ricerca di Jfc, società di ricerche di Faenza, frutto di 60 interviste ai titolari e dell'analisi di 50 bilanci tra i 334 ristoranti stellati italiani. Complessivamente, il loro fatturato - relativo alla sola ristorazione - ammonta a 259 milioni di euro.

«I benefici dell'ottenimento della stella - afferma Massimo Feruzzi, amministratore unico di Jfc e re-

sponsabile della ricerca - sono sia diretti, sia indiretti. L'ottenimento della prima stella, in media, determina un incremento di fatturato del 53,2%. Per la seconda e la terza stella gli incrementi sono meno significativi, ma comunque consistenti: rispettivamente +18,7% per chi passa da 1 a 2 stelle e +25,6% per chi ottiene la terza stella».

Accanto ai benefici diretti, ci sono quelli indotti, legati da un lato all'incremento delle attività extra-ristorante (dimostrazioni, eventi, banchetti "firmati", consulenze ecc.), dall'altro al valore eco-

Un fatturato medio di 775mila euro per i 334 ristoranti stellati italiani

La stella Michelin permette di ottenere un notevole balzo in avanti nei ricavi

Il giro d'affari del ristorante stellato

	Spesa media per cliente (€)	Fatturato medio (775mila euro)	L'incremento di fatturato (nell'anno di ottenimento della stella)
1 stella	112,10 €	708.000 €	+53,2%
2 stelle	178,00 €	1.124.000 €	+18,7%
3 stelle	243,80 €	1.540.000 €	+25,6%

Fonte: Jfc



nomico che un ristorante stellato apporta al proprio territorio, che soprattutto per chi ha il locale in un piccolo Comune, assume un "peso politico" significativo.

«In media - continua Feruzzi - ogni ristorante stellato genera sul territorio ben 2.770 pernottamenti annui, dal momento che un cliente italiano su quattro e uno straniero su tre alloggiano almeno una notte in una struttura ricettiva locale. Oltre alla spesa sostenuta per il pasto, un cliente italiano che

Saremo presenti al
CIBUS
Parma
9-12 maggio 2016
PAD 2 - Stand F 038

Sempre un formaggio avanti!



Due nuove proposte firmate Tanelli! **SpecialItaly**, il grattugiato ottenuto con il 100% di latte italiano, solo da forme intiere.

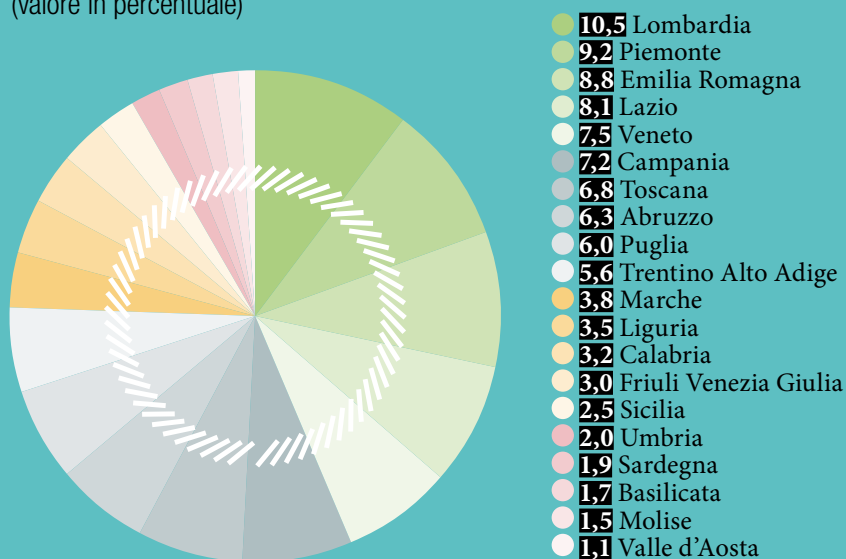
Il cuore della forma, la parte migliore del formaggio, priva di crosta. Tutto l'amore per i sapori buoni e genuini!

Tanelli
il formaggio prende forma

La composizione della clientela

Le regioni di provenienza dei clienti italiani

(valore in percentuale)



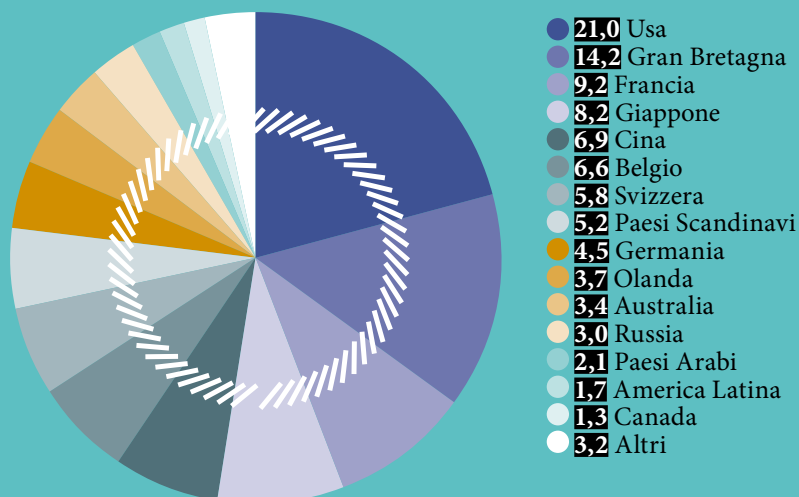
52,6%

i clienti
italiani

47,4%

i clienti
stranieri

I Paesi di provenienza della clientela estera



Massimo Feruzzi

È amministratore Unico di Jfc, società di consulenza specializzata in marketing, programmazione e pianificazione territoriale e analisi di mercato per turismo e ristorazione

soggiorna spende in media nella località ulteriori 256 euro, che diventano 612 per gli stranieri. Ciò significa che il valore indotto sul territorio di ogni ristorante stellato è di 844mila euro».

Per i ristoranti stellati, il peso della clientela straniera è quasi paritetico rispetto a quella italiana: 47,4% contro il 52,6% dei nostri connazionali. Oltre la metà dei clienti stranieri sono europei, ma la nazionalità più numerosa è quella Usa (21% del totale). E al quarto e quinto posto, per numero di clienti, troviamo Giappone (8,2%) e - attenzione - Cina (6,9%).

Per quanto riguarda gli italiani, le regioni da cui provengono la maggior parte dei clienti sono Lombardia (10,5%), Piemonte (9,2%) ed Emilia Romagna (8,8%).

Le attività extra-ristorante assumono per molti stellati un peso significativo, sia in termini di tempo dedicato sia di business: «Le partecipazioni a eventi vari - da show cooking a missioni all'estero,

Le attività' extra-ristorante



- 13,5 corsi di cucina
- 2,8 programmi televisivi
- 1,0 programmi radiofonici
- 24,4 show cooking
- 10,9 dimostrazioni e degustazioni
- 4,2 missioni all'estero
- 18,4 eventi enogastronomici
- 15,3 banchetti "firmati"
- 5,6 eventi non enogastronomici
- 2,6 eventi benefici
- 1,8 altri appuntamenti

3/12mila euro
il cachet medio
di uno stellato a evento

4,5/32mila euro
il cachet a evento
dei "top chef"

*Le esibizioni
culinarie coprono
oltre l'80%
delle attività extra*

da eventi a banchetti - vanno in media da una decina per gli chef stellati meno conosciuti a circa 40 per i grandi nomi, che all'apice della loro popolarità ottengono ricavi aggiuntivi superiori ai 600mila euro». Questi big sono "costosi" (il cachet legato alla loro presenza a un evento varia dai 4.500 ai 32mila euro), ma anche generosi: «In media, ogni chef pluristellato - afferma Feruzzi - dedica 7 giornate l'anno a eventi benefici da cui non ricava alcun compenso». ✱



*specialista dell'hamburger gourmet
presenta la linea sushi*



Sushi
burger

寿司バーガー

HAM-burger di gamberetti
con alghe marine Wakame



Sushi
Salmon Stick

寿司サーモンスティック

Spiedino di filetto di Salmone
marinato e precotto da gr. 35



Sushi
burger

寿司バーガー

HAM-burger di gamberetti
con pomodori e olive



*l'Hamburger
Gourmet*

I NOSTRI HAMBURGER

- CHIANINA IGP
- FASSONA PIEMONTESE
- BUFALO
- POLLO ITALIANO
- ITALIAN BLACK ANGUS
- USA BLACK ANGUS
- AUSTRALIAN BLACK ANGUS
- URUGUAY PICCANTE
- CINGHIALE
- BISONTE
- PATA NEGRA



Artigiani Italiani Produttori
solo HAM-burger di Alta Qualità

www.ham-burger.it