

# **A TAVOLA CON PATRIZIA**

**OSSERVAZIONE PARTECIPANTE NEL  
RISTORANTE DI REDONA**

### **Postazione di osservazione:**

L'osservazione è avvenuta nell'orario di cena, ci siamo finti dei clienti normali.

### **Tempo di permanenza:**

Essendo un ristorante non c'è un tempo specifico, varia a seconda del numero delle persone sedute al tavolo e dalla quantità di portate scelte; circa dai 40 minuti fino alle 2 ore e 30.

### **Obiettivi di interesse:**

Conoscere ed identificare il target.

### **Aspettative/ Fenomeni inattesi:**

Il locale era pieno.

### **Oggetto di osservazione:**

I commensali, la proprietaria ed i prodotti offerti.

# ESITI:

- La maggior parte dei clienti è costituita da adulti (ad occhio sembra che i consumatori abbiamo un'età compresa tra i 35 ed i 60 anni, circa).
- L'ambiente è familiare, è un ristorante molto confortevole che mette in mostra, attraverso un buffet di verdura e legumi, i prodotti a metro zero, ovvero provenienti dall'orto situato all'esterno della cucina.
- Lo staff è composto dalla proprietaria del locale e da una cameriera che si occupano della sala, in aggiunta ci sono due cuochi.
- Il menù cambia tutti i giorni ed offre sempre prodotti enogastronomici biologici ed a chilometro zero.

# ALTRE CURIOSITÀ

- Solitamente i commensali preferiscono frequentare questo ristorante nella pausa pranzo, grazie al menù a prezzo fisso ed alla velocità del servizio, essenziale per chi vuole mangiare sano e tornare al lavoro in poco tempo.
- Alcuni clienti hanno scelto questo ristorante per il prezzo e per la bontà del cibo, non avevano esigenze specifiche e non seguivano diete particolari.
- Altri consumatori hanno dichiarato di non aver voglia di cucinare, volevano uscire per una sera senza dover rinunciare a pietanze salutarie e gustose.

\* Queste informazioni sono state estrapolate dai discorsi che abbiamo sentito, non abbiamo fatto interviste o domande specifiche ai clienti del ristorante