

TIMELEFT



È l'app che si voleva

Il servizio è ideale ed è esattamente quello che serve nel 2025: la fusione della digitalizzazione con la realtà fisica. Timeleft crea le connessioni che altrimenti non sapremmo creare, e lo fa bene. Consiglio con entusiasmo l'iscrizione.



Esperienza da rifare assolutamente.

Esperienza da rifare assolutamente. Ho conosciuto persone finalmente al di fuori del mio ambito lavorativo con cui sono rimasta in contatto. Proposito per il 2025: fare sempre più conoscenze di qualità con Timeleft :)



STRENGTHS

Punti di forza

- Format innovativo e poco diffuso
- Focus su socializzazione nella vita reale
- Possibilità di fare nuove amicizie e conoscere nuovi locali
- Aiuta ad uscire dalla comfort zone

WEAKNESSES

Punti di debolezza

- Sede non fissa
- Problemi organizzativi
- Qualità dell'esperienza dipendente dai ristoratori partner
- Esperienza poco spontanea
- Algoritmo poco efficace

OPPORTUNITIES

Opportunità

- Possibilità di espandersi in nuove città
- Possibilità di aprire una sede fisica
- Crescente bisogno di connessioni sociali reali
- Diffusione di app di incontro e social

THREATS

Minacce

- Concorrenti che replicano il format
- Format non apprezzato da tutti
- Passaparola negativo



Roba da non credere

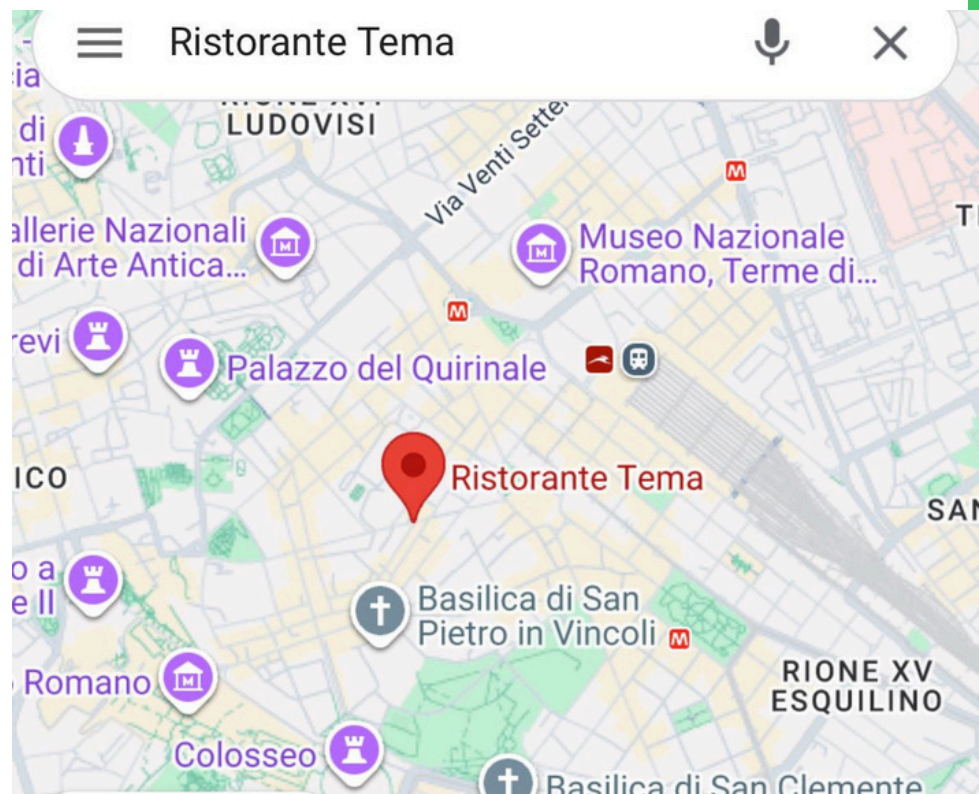
Non ho parole per esprimere il mio disprezzo e disappunto. Mi abbono, mi forniscono data e indirizzo dell'evento. Mi reco puntualissimo al ristorante: il locale non ha nessun tavolo prenotato (dovevamo essere in 5) e NESSUNO SI PRESENTA. Ora, anche ammesso che nessuno avesse aderito, potevate avvisarmi? No! Altrimenti come si prelevano soldi dalle carte di credito degli iscritti? È vergognoso! Roba da codice penale



Bella idea vanificata dalle pessime location selezionate

Ho partecipato a 6 cene con Timeleft, il gruppo di persone che è stato composto da timeleft ad ogni cena, mediamente è stato interessante e piacevole. Le note SEMPRE negative sono state le location dove sono stato mandato nonostante l'indicazione data (ristoranti di buon livello); pizzerie rumorose, trattorie senza arte ne parte, locali sul viale del tramonto.... Milano è piena di bei locali. Stasera, ci siamo alzati dal ristorante(eufemismo) assegnato e siamo andati nel locale a lato....Sbagliare 6 volte è più di un indizio... se timeleft vuole ampliarsi in Italia, trovi qualcuno che seleziona meglio le location. Non ripeterò più questa esperienza. Peccato.

RISTORANTE TEMA



STRENGTHS Punti di forza

- Posizione strategica nel quartiere piu antico della capitale.
- Alta attività turistica.
- Intrattenimento (musica, performance, serate a tema).
- Atmosfera accogliente.

WEAKNESSES Punti di debolezza

- Menù poco flessibile per assenza di alternative veramente e gluten free.
- Format rigido e ripetitivo.
- Bassa fidelizzazione.
- Assenza di interazione tra i clienti.

OPPORTUNITIES Opportunità

- Inserimento di proposte alimentari inclusive.
- Maggiore interazione con tecnologia e social.
- Più cura dei dettagli per attirare anche un pubblico piu giovane.

THREATS Minacce

- Alta concorrenza nella capitale.
- Presenza di alcune recensioni negative.
- Costi di gestione elevati per l'intrattenimento tematico.

Graham P
Ross-on-Wye, Regno Unito
65 contributi

●●○○○

Buon cibo servizio scadente
mar 2025 • In famiglia

Andato come una famiglia di 4 coppie. Ristorante era incantevole ma purtroppo a corto di personale. Due camerieri per tutto il ristorante che significava che il servizio era lento. Io e altri due abbiamo avuto cocktail del ballo per iniziare che hanno riportato alla mente ricordi degli anni '70 ed erano davvero buoni. Nel complesso il cibo era buono solo deluso male dalla mancanza di camerieri

Mostra meno ^

Qualità/prezzo ●●●○○	Servizio ●○○○○
Cibo ●●●●○	Atmosfera ●●●○○

Tradotto automaticamente Mostra originale

Larryor
74 contributi

●●●○○

Media
feb 2026 • Da solo

Non male, non bene. Non capisco la valutazione alta. Il cibo era piuttosto insipido. Tanti ottimi ristoranti a Roma. Questo sicuramente non spicca. Scusa.

PAPO BISTROT



STRENGTHS

Punti di forza

- Presenza di una cucina e gestione prettamente Napoletana;
- Locale con un'accoglienza amichevole;
- Arredamenti eleganti e all'avanguardia;
- Posizione di locazione strategica con molta viabilità;

WEAKNESSES

Punti di debolezza

- Recensioni e feedback negativi sulla qualità del cibo;
- Rapporto qualità/prezzo incomparabile;
- Assenza di serate a tema e appuntamenti settimanali;
- Acustica del locale alta e non conviviale;
- Location con arredamenti troppo sofisticati.

OPPORTUNITIES

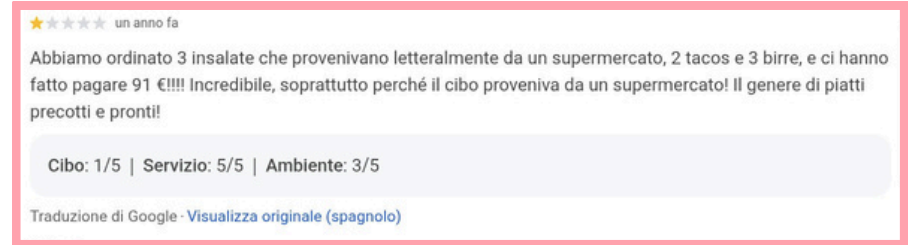
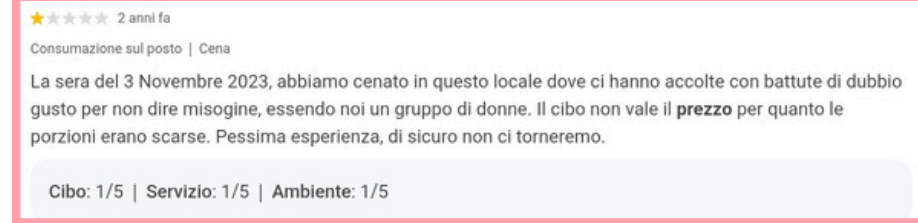
Opportunità

- Degustazione e promozione di pietanze Napoletane e varianti precise;
- Maggiore frequenza per serate a tema nella location;
- Rivolgersi a giovani e adulti che vogliono sperimentare;
- Affiancarsi a competitor per organizzare eventi.

THREATS

Minacce

- Competitor della gastronomia Napoletana;
- Esigenze alimentari dei consumatori (vegane, glutine free);
- Bistrot con serate alternative e organizzate



RIFLESSIONI

1. Dall'analisi di Timeleft emerge che uno dei principali punti di forza è il format innovativo, che facilita in modo efficace la creazione di nuove conoscenze. Nonostante ciò, presenta anche diverse criticità, legate soprattutto all'organizzazione e alla mancanza di una location fissa. Inoltre, la qualità del matching non è sempre ottimale, principalmente a causa di questionari standardizzati e poco approfonditi. A fronte di questo tra le opportunità principali per Timeleft c'è la possibilità di acquistare sedi fisse, anche in altre città, così da espandersi e migliorare l'esperienza offerta.
2. Dall'analisi SWOT emerge che il Ristorante Tema potrebbe essere un potenziale competitor in primis grazie alla sua posizione strategica in una zona molto turistica di Roma, e in secondo luogo grazie alla sua offerta culinaria che nonostante non sia "inclusiva", essendo non comprese le alternative gluten free e vegane, risulta abbastanza apprezzata dalla clientela secondo le recensioni. Tuttavia questi punti di forza non sono sfruttati al massimo, manca un elemento di socializzazione tra i clienti, che oggi è sempre più ricercato nelle esperienze di ristorazione, oltre il fatto che non essendoci una variabilità nell'intrattenimento, il format che propone risulta "statico". Il ristorante ha dunque un forte potenziale, ma sicuramente degli accorgimenti sarebbero l'ideale per attirare maggiore pubblico, soprattutto giovane, fidelizzarlo ed essere quindi all'altezza, data la forte concorrenza nella capitale.
3. Con il termine dell'analisi sostenuta possiamo valutare che il Papo Bistrot deve migliorare la qualità del cibo, ponendo maggiore attenzione ai dettagli sia nell'ambito culinario offrendo ad esempio un'alternativa vegetale/senza glutine siccome le esigenze dei consumatori sono in evoluzione; ma anche in termini di gestione ed arredo complessivo del locale.

CONSIDERAZIONI FINALI

Nel complesso, dall'analisi dei tre competitor si può notare come il format di base, incentrato sull'esperienza e sulla socializzazione, sia apprezzato dal pubblico e rappresenti un'opportunità interessante nel settore della ristorazione. Tuttavia, sono emerse anche diverse criticità, soprattutto legate alla gestione dell'esperienza e alla capacità di soddisfare pienamente le aspettative dei clienti. Proprio per questo una nuova attività potrebbe riuscire a distinguersi offrendo un'esperienza più organizzata, inclusiva e coinvolgente, capace non solo di attirare nuovi clienti ma anche di fidelizzarli nel tempo.