I trend della ristorazione 2018

trend-ristorazioen-2018-01-72a57291

Durante le ultime sessioni dei miei corsi di Food and Beverage Management e Restaurant Revenue Management, ho percepito un grande interesse da parte dei discenti verso argomentazioni inerenti i trend della ristorazione del 2018. Si scatena sempre un dibattito molto produttivo, che permette ai partecipanti di trovare nuovi spunti e idee vincenti da proporre sul mercato. Per tali ragioni, di seguito elencherò un breve sunto delle ricerche svolte da Baum+Whiteman's (International Food & Restaurant Consultants) e da Mintel (Global Food & Drink Trends 2018), indicando dal mio punto di vista le tendenze più significative per il mercato italiano.

• **Ristoranti specializzati**. Una singola portata o un singolo ingrediente con "infinite" variazioni. Un esempio è Da Polpetta a Roma Ostiense, qui le polpette diventano le protagoniste assolute di piatti salati e dolci.

• **Tendenza Healthy**. Sempre più il consumatore è attento alla propria salute e alla salute del pianeta in cui vive. Offrire un "prodotto ristorante", **che segua pienamente la tendenza**, potrebbe diventare un proficuo business.

• **Pasto e Dopo Pasto**. Ci sono sempre più consumatori che cercano ristoranti dove poter pasteggiare e poi trattenersi a bere qualcosa ascoltando un po' di musica. I ristoranti, perciò, dovrebbero diventare sempre più "duttili" e luoghi di intrattenimento.

• **La voglia di merenda**. Oggi si mangia meno e più spesso. Pertanto, i pasti quotidiani diventano colazione, merenda, pranzo, merenda e cena. Ampliare gli orari di apertura del ristorante potrebbe essere **l'elemento vincente**, che in un dato bacino d'utenza oggi manca.

• **Il liquore, il vino e la birra entrano nel "dessert"**. Un esempio sono i gelati di *Tipsy Scoop* a New York che hanno una gradazione alcolica del 5%, oppure i lecca-lecca Aldi al Gin & Tonic venduti in Gran Bretagna.

• **L’etnico fa tendenza anche in Italia, soprattutto per i Millennials**. Tra le cucine etniche più ambite troviamo la filippina, la coreana e lo street food indiano.

• **Vegetariani, vegani e flexitariani dettano le proprie “leggi”**. Secondo Eurispes in Italia ci sono quasi 1,8 milioni di persone che seguono una dieta vegetariana o vegana. Contemporaneamente, diminuisce il consumo di carne, salumi e formaggi anche da parte dei “cosiddetti” onnivori. Per rendere più accettabile il consumo di proteine animali, *Memphis Meats* ha iniziato a produrre carne di pollo e anatra tramite la moltiplicazione delle cellule, in modo da non dover più uccidere animali per l’alimentazione umana. Questo “esperimento” potrebbe diventare un’opportunità soprattutto per chi serve un target tendente al vegetariano.