Social, healthy, a base di tè: i nuovi trend della colazione

hand-792072-640-a9c4028e

L'Osservatorio Host analizza le innovazioni e le ultime tendenze della colazione tra sostenibilità, cibi biologici e caffè per tutti i gusti.

IL BAR DA LUOGO SOCIALE A SOCIAL FRIENDLY



Il bar è un luogo notevolmente diverso dal passato che ha adeguato la propria offerta ai nuovi trend. Il bar diventa luogo di innovazione, dove creare nuove proposte a vantaggio della crescita complessiva del settore in termini di qualità e varietà, un laboratorio dove food e tech si fondono insieme. Luogo di socialità per eccellenza, per molti è fondamentale che un locale sia “instagram friendly”, non soltanto per quanto riguarda l’arredamento e i colori scelti per pareti e pavimenti, ma per l’atmosfera presente: il bar diventa sempre più occasione di svago e di condivisione di attività ricreative.

SCELTE HEALTHY ANCHE A COLAZIONE



Altro importante trend emergente, che conferma l’attenzione all’aspetto salutistico degli alimenti, è il debutto nella prima colazione di prodotti vegani e di alcuni superfood, come torte, sfoglie e cornetti che contengono avena, semi di lino e semi di chia, oppure quinoa, zenzero e cannella. Ma soprattutto è boom di centrifugati e frullati. Complici un consumatore più attento all’aspetto wellness e le attrezzature sempre più evolute, è l’occasione per il barista di proporre una vera e propria carta di frullati e centrifugati e creare un’opportunità in più di vendita.

“Il concetto di alimentazione healthy si è evoluto – sostiene **Marian Damiá**, Responsabile della Comunicazione di Zummo - se fino a qualche anno fa il significato di ‘healthy’ si limitava all’utilizzo di cibi ipocalorici, ora si estende a cibi sani e non lavorati, come i succhi appena spremuti. Il consumatore di succhi naturali cerca nuove opzioni, vuole andare oltre il classico succo d’arancia. È particolarmente in crescita come trend il consumo di succo di melograno, un potente antiossidante con numerose proprietà benefiche. D’altro canto, i consumatori apprezzano molto l’immediatezza e la qualità dei prodotti. Da qui la proposta di spremiagrumi con un sistema di estrazione integrato, così come spremitori che producono succo naturale”.

E PER CHI AMA IL TÈ



Insieme al caffè, anche il consumo di tè è orientato a scelte consapevoli. A illustrare i nuovi orientamenti è **Arnout Verbeek**, Managing Director di Tea Quiero: “Vediamo una grande tendenza nella vendita di tè biologico premium sostenibile. Mentre in passato la colazione in hotel o al bar prevedeva il tè in bustina di marchi noti distribuiti al supermercato, ora si trovano brand premium di alto livello nel sacchetto ‘a piramide’ o sotto forma di tè sciolto. I clienti si aspettano proprio questo, ovvero che i proprietari si assicurino che tutti i prodotti siano sostenibili e di alta qualità e, se possibile, anche biologici”.

Nel rito della prima colazione vince il fuori casa