Dark kitchen, delivery e high tech per reagire alla pandemia

dark-kitchen-chefpexels-elevate-1267320-833c5349

Il mondo della ristorazione durante la pandemia tra dark kitchen, asporto e delivery. Senza disdegnare il ricorso a nuove tecnologie. L'Osservatorio RistoratoreTop.

Un 2020 da dimenticare. Per un fatturato il calo del 40%, ma anche per il numero di locali che hanno chiuso i battenti: ben **22.692, a fronte di 9.207 nuove aperture soltanto.** Drammatico il saldo tra le attività iscritte e quelle cessate: -13.485, il secondo più negativo di sempre dopo il 2019 (-13.794). E non basta, cambia parecchio la situazione a livello regionale: se infatti il numero di attività scomparse è stato da record **a Firenze con -262 unità (+87% sull'anno precedente)**, a **Roma con -1.518 (+25%) e a Palermo con -228 (+13%)**. A Milano va un po' meglio: -722 attività, pari al +0,1% rispetto al 2019. Reggono di più, invece, Napoli, con 342 cessate (nel 2019 erano 454), e Torino, con 549 (nel 2019 erano 637). Complessivamente, negli ultimi 10 anni, si sono perse 117.445 attività ristorative.

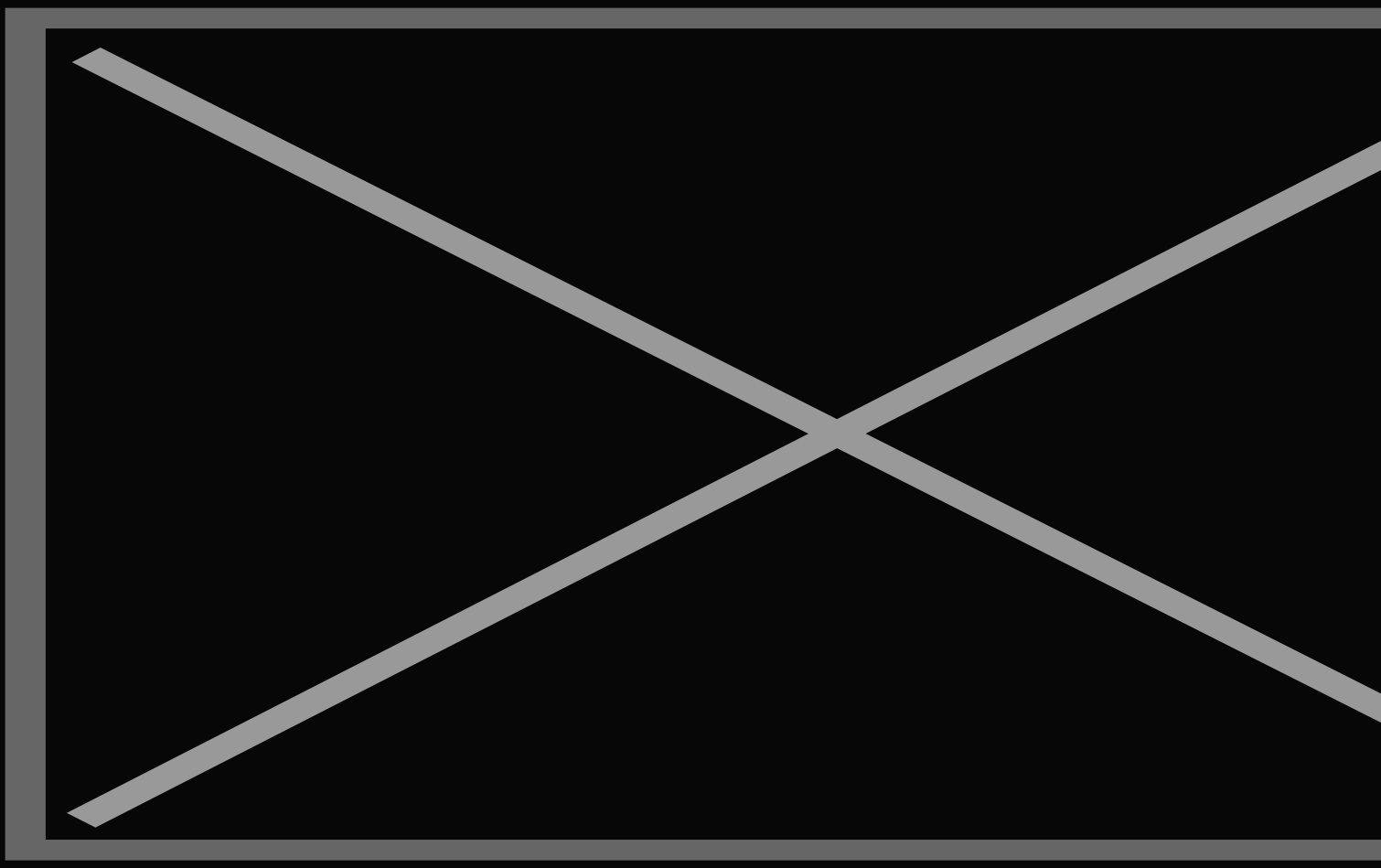
In questo scenario, tuttavia, un dato positivo (segno indubbio delle contraddizioni che hanno caratterizzato il 2020) c'è: nel 2020 le attività registrate sono 397.700, di cui attive 340.564. Numeri importanti, numeri record nella storia italiana.

Queste alcune delle principali evidenze emerse dal **Rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop**, realizzato elaborando dati provenienti da diverse fonti, tra le quali gli istituti di ricerca ISTAT e Censis, le associazioni di categoria FIPE, Coldiretti e Federalberghi, le banche dati di Infocamere e della *web app* Plateform.

Dark kitchen e 'high tech'

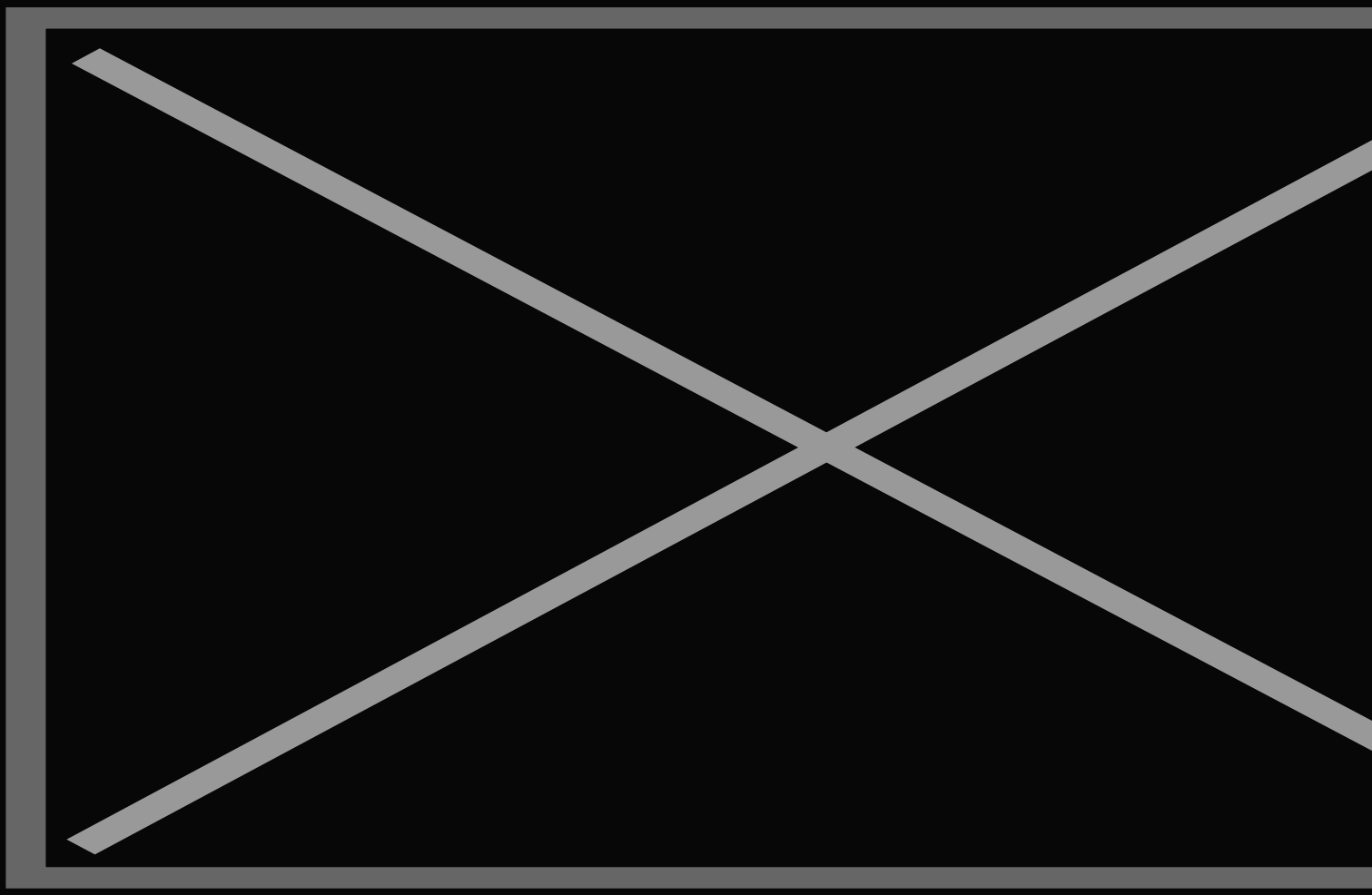
Tra le novità più disruptive del 2020, si collocano delivery e asporto. Da una serie di rilevazioni effettuate da RistoratoreTop in diverse fasi della pandemia è emerso come sia stata elevata la

percentuale dei locali che hanno scelto queste formule: parliamo infatti del 77% del campione, a fronte di un 23% che ha invece preferito non aprire.

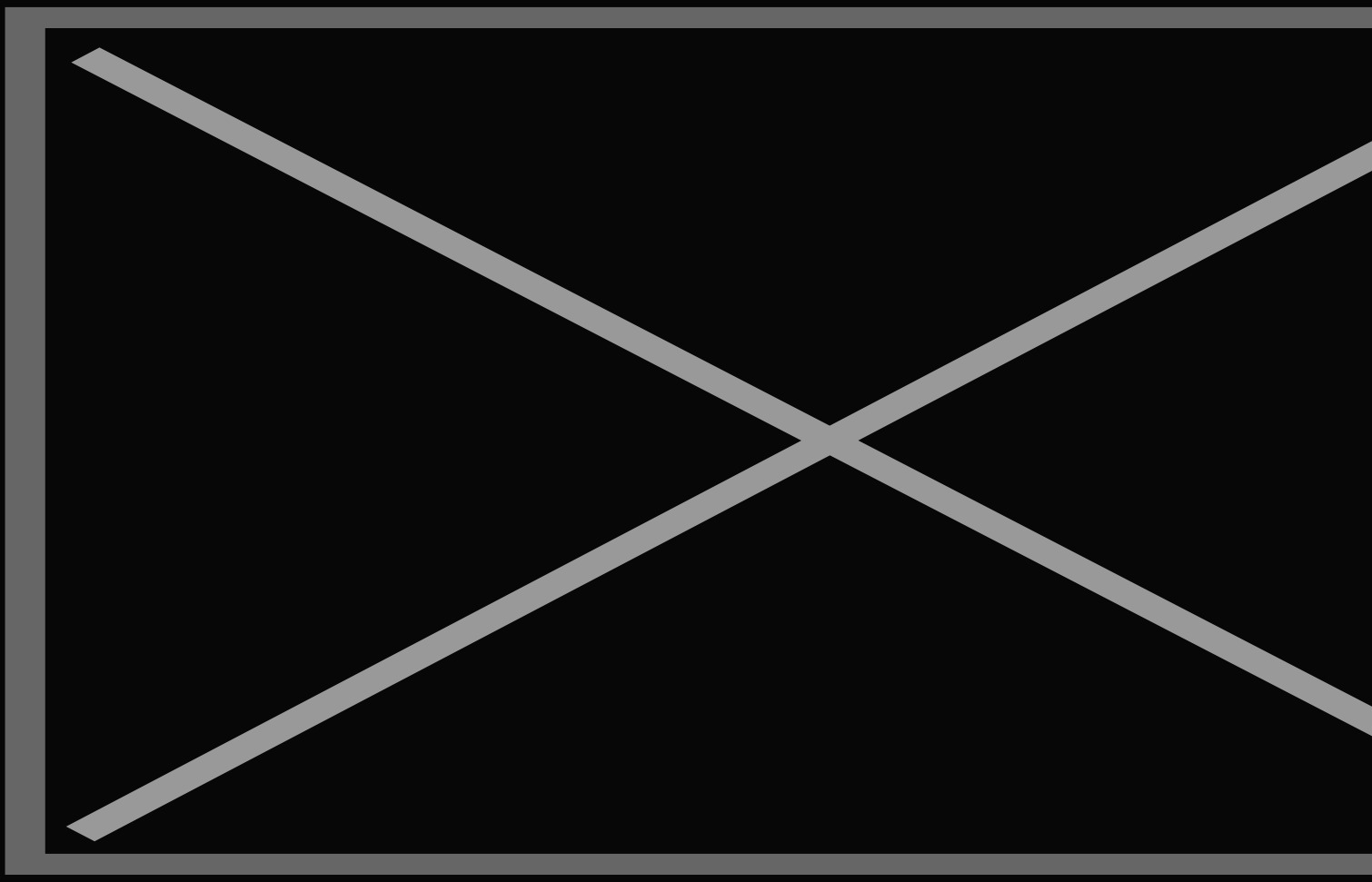


Quanto alle modalità di erogazione del servizio delivery il campione è stato chiaro: il 43% ha dichiarato di fare consegne direttamente, con propria flotta di rider, il 3% di affidarsi unicamente a piattaforme esterne, il 9% di utilizzare entrambe le modalità, il 22% ha detto di essere in fase organizzativa per implementare le consegne a domicilio, mentre il 23% ha deciso di non ricorrere al delivery.

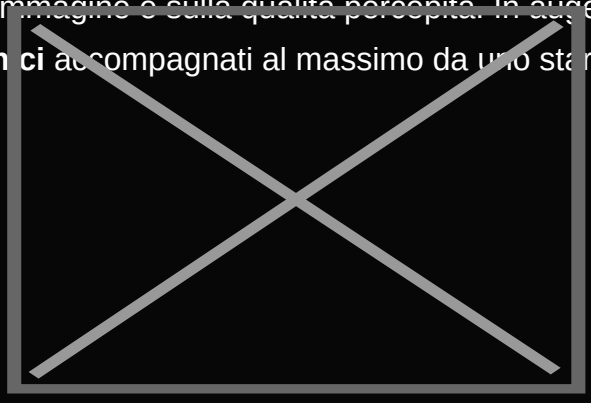
Proprio il forte trend di crescita della consegna a domicilio ha spinto l'acceleratore sulle dark kitchen, cucine chiuse al pubblico e adibite solo alla preparazione di pasti da consegnare. Lo rivela un terzo sondaggio RistoratoreTop svolto poco prima delle riaperture di aprile 2021: emerge infatti che il 27% dei ristoratori ha creato in periodo di pandemia una dark kitchen oppure un brand virtuale, anche impiegato nella produzione di cibi differenti da quelli prodotti abitualmente. E c'è di più: il 10% degli intervistati ha anche affermato di voler mantenere il delivery o la dark kitchen anche dopo le riaperture a pieno regime.



Novità importanti, inoltre, sono state innescate dalla pandemia anche sul fronte dell’innovazione **tecnologica sia all’interno sia all’esterno del ristorante**. E’ il caso, ad esempio, delle cotture sous vide (sottovuoto) e a basse temperature, dei macchinari in grado di integrare o sostituire il lavoro umano non solo in cucina, come dimostrato dal test che sta conducendo Domino’s negli USA utilizzando veicoli guidati da remoto per le consegne, oppure da Zume Pizza e Spyce che utilizzano robot in cucina. E non basta: si è lavorato anche all’introduzione di prodotti semi-pronti o semi-lavorati da centri di cottura e laboratori esterni oppure di forni elettrici per ultimare la cottura o mantenere la temperatura durante il trasporto in delivery. Nel nostro Paese c’è stata una forte accelerazione su menu digitali, prenotazioni online, self-ordering, chiamata del personale di sala a distanza con appositi dispositivi, nuove applicazioni per gestire turni del personale, fatturazione e rapporti con i fornitori, pagamenti cashless al tavolo e in cassa, nastri trasportatori per il cibo.



2020, i trend

Lavorare da remoto e fruire dei servizi di ristorazione ricorrendo a soluzioni alternative ha delineato precisi trend di consumo. Secondo l'Osservatorio Ristorazione, tra questi nel 2020, spicca la crescita dei locali **"accessible cool"**, ovvero accessibili ai più, ma vissuti dagli utenti come tendenti al lusso grazie ad un importante lavoro sull'immagine e sulla qualità percepita. In auge pure **i cibi etnici e i pasti "all-in-one", ovvero piatti unici** accompagnati al massimo da uno starter e da un contorno, dalla forte impronta internazionale.  In questa categoria, hanno spiccato i cibi che vanno consumati freddi e che quindi non si alterano durante il delivery, come

il sushi e il poke, e i burger, percepiti come comfort food. Tra i trend in via esplosione nel 2021, invece, è prevista l'ascesa dei locali **"accessible convenience"**, accessibili a chiunque, dal buon rapporto qualità-prezzo per il consumatore ma dalla tendenzialmente bassa marginalità per il ristoratore, che tenderà a lavorare più sulla quantità di scontrini battuti piuttosto che sul loro valore medio.