TheFork: nel 2021 crescono le prenotazioni, il 90% tramite app

thefork-ristorante-de5adc26

Non sono andate poi così male le cose per il settore della ristorazione in Italia nel corso del 2021. A dirlo è The Fork, secondo cui nonostante gli effetti della pandemia le prenotazioni nella penisola hanno segnato un +11% rispetto al 2020.

In particolare, i livelli di prenotazione hanno iniziato a risalire nel trimestre estivo, con un picco in agosto (+4,5% rispetto allo stesso mese del 2020 e, soprattutto, +4% rispetto al 2019). Trend che è proseguito anche nei mesi successivi anche grazie alla nuova edizione del **TheFork Festival**, tanto che a ottobre la piattaforma ha registrato in Italia il **record di prenotazioni**: +31% rispetto allo stesso mese del 2020 e +5% rispetto al 2019, con il 14% delle prenotazioni effettuate da stranieri.



Nel 2021 il 30% degli utenti di TheFork ha prenotato per pranzo ma è la cena a confermarsi il momento prediletto per recarsi al ristorante. Per quanto riguarda il tipo di cucina preferita, **il 15% degli utenti ha scelto la cucina mediterranea**, il 13% le pizzerie, il 12% la cucina italiana, l'11% i ristoranti di pesce e il 6% quelli giapponesi. Poco meno della metà delle prenotazioni (45%) è stata effettuata usufruendo di sconti mentre la quasi totalità (90%) è avvenuta tramite l'applicazione, con solo il 4% da desktop e il 6% da sito mobile.

Per quanto riguarda i **trend della ristorazione nel 2022,** The Fork ha individuato quattro macrotendenze:

- **Ritorno alle origini**: la riscoperta di prodotti antichi e la rinascita delle cucine del mondo diventano una presa di coscienza culturale. Cereali antichi, pane e prodotti di panificazione, caffè sono alimenti rifugio che stanno riconquistando centralità. Il ritorno alle origini coinvolge anche le tradizioni culinarie, con l'affermazione di nuove scene gastronomiche come quella africana e sudamericana.
- **Cibo per un futuro migliore**: l'evoluzione delle pratiche sostenibili viene fatta propria dai protagonisti e dai talenti del mondo food, supportati dalla tecnologia, per promuovere processi responsabili e consapevoli. Riduzione degli sprechi, coltivazioni urbane, prodotti plant-based e progetti sostenibili sono i trend di un movimento che vuole rendere il cibo più rispettoso dell'ambiente, grandi nomi del mondo gastronomico compresi.
- **Self Food**: l'impatto del cibo sul nostro benessere, sia psichico che fisico, è sempre più importante. Tra le tendenze in questo senso troviamo la creazione di certificazioni che attestino la qualità del cibo offerto, forniture alternative agli alcolici e alcune limitazioni ai piaceri della tavola.
- **Cibo oltre al piatto**: le più recenti innovazioni tecnologiche possono portare benefici al mondo del food. Alcune tecnologie, come la stampa 3D di alimenti, la realtà aumentata e le NFT culinarie, proseguiranno il loro percorso fino a risultati inaspettati. Queste innovazioni ovviamente non sostituiranno le esperienze gastronomiche tradizionali ma in qualche modo le sublimeranno e trascenderanno, in modo da offrire pratiche sempre più emozionanti e durature.

"*Anche quest'anno è stato particolarmente difficile per il settore, ma vogliamo continuare a essere fiduciosi: la tanto attesa ripresa sembra essere finalmente vicina e i nostri utenti ancora una volta mostrano il desiderio di andare al ristorante anche in un contesto sanitario non ancora del tutto stabile* ", ha spiegato **Damien Rodière**, Country Manager Italia di TheFork.