Tendenze: il futuro della ristorazione secondo Rational

20250210173205shutterstock-2552547299-8f1d5f9e

Cosa guiderà il settore della ristorazione e del take-away nel 2025? Cosa cercano i baby boomer quando si tratta di cibo e quali sono invece le preferenze della Generazione Alpha? E quali sapori e tradizioni culinarie conquisteranno presto i menu dei ristoranti? A tracciare l'evoluzione di quello che sarà il futuro del dining out è **Mirco Kurreck**, docente presso l'IST University of Applied Management di Düsseldorf e Senior Director External Learning di Rational.

NUOVE GENERAZIONI, NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI

«*Per parlare di trend nel settore food, bisogna partire dai consumatori. E oggi ci troviamo di fronte a due evoluzioni molto interessanti*», spiega Kurreck**.**

Da un lato, la generazione dei **baby boomer – nati tra il 1955 e il 1964 – sta entrando nella fase della pensione. Con tempo libero e disponibilità economica, amano concedersi esperienze gastronomiche di qualità**. Tuttavia, pretendono trasparenza e autenticità: vogliono sapere da dove provengono gli ingredienti, come vengono trasportati e trasformati. «*Un ristorante può distinguersi raccontando la storia dei suoi prodotti e del suo processo produttivo*». Dall'altro lato, **le generazioni più giovani – i nati dal 1997 in poi, appartenenti a Gen Z e Gen Alpha – mostrano una crescente inclinazione verso diete vegetariane e vegane**. «*Questo ci dà indicazioni chiare sul futuro della ristorazione: da una parte, cresce il potenziale per concetti gastronomici innovativi e di fascia alta; dall'altra, è fondamentale investire in opzioni plant-based per attrarre i clienti più giovani*».

SNACK SEMPRE E OVUNQUE, MA CON ATTENZIONE A SALUTE E SOSTENIBILITA'

Mangiare non è più un rituale scandito da orari fissi: oggi si consuma cibo ovunque e in qualsiasi momento della giornata. Al posto di colazione, pranzo e cena tradizionali, gli spuntini veloci – come

sandwich, wrap o bowl – stanno diventando la norma, soprattutto per chi è sempre in movimento. In questo scenario, **la qualità e la sostenibilità sono sempre più rilevanti, anche per il packaging**. Un'idea vincente? Introdurre sistemi di cauzione per i contenitori riutilizzabili, una soluzione che unisce praticità e rispetto per l'ambiente.

MANGIARE FUORI? DEVE ESSERE UN'ESPERIENZA MEMORABILE

«*Quando si sceglie di andare al ristorante, non si cerca solo un buon pasto, ma un'esperienza unica – il cosiddetto 'dining a tema'*», spiega Kurreck. **Per questo, i ristoratori devono puntare sempre più su formule innovative, come serate a tema, buffet esperienziali o menu ispirati al teatro**. Ma non è solo una questione di intrattenimento. Anche nell'era della digitalizzazione e degli ordini automatizzati, l'aspetto umano resta cruciale. «*Mangiare è un atto emozionale, che coinvolge le persone. Ed è proprio questo che i clienti vogliono percepire quando scelgono un ristorante piuttosto che un servizio di delivery*». Il consiglio? **Puntare su un servizio personalizzato e coinvolgente**. «*Proporre il piatto del giorno con entusiasmo, raccontare curiosità sugli ingredienti freschi o sulle novità in menu può fare la differenza. I clienti vogliono essere guidati e conquistati*».

SAPORI IN EVOLUZIONE: IL BOOM DELLA CUCINA LEVANTINA E DELL'UMAMI

Il desiderio di nuove esperienze culinarie si riflette anche nelle cucine che stanno guadagnando popolarità. Se la cucina indiana continua a essere amata, un'altra **tradizione gastronomica sta emergendo con forza: quella levantina**. Ma cosa la rende così speciale? «*Spezie intense, legumi nutrienti e, soprattutto, la cultura del 'meze' – un mix di antipasti come hummus, bulgur, tabbouleh, pane pita e falafel*», spiega Kurreck. «*Un pasto levantino è pensato per essere condiviso, per assaggiare più sapori insieme, chiacchierare e socializzare. È più di una cena: è un momento di convivialità*». **Un altro trend destinato a dominare i menu del 2025 è l'umami**. Questo "quinto gusto", riconosciuto ufficialmente dagli anni 2000 accanto a dolce, acido, salato e amaro, si trova in ingredienti come funghi, alghe, parmigiano, aceto balsamico e pomodori. «*Vedremo una crescita di piatti che esaltano questo sapore intenso e avvolgente, con un focus particolare sulle proposte vegane*», anticipa Kurreck.

INNOVAZIONE E TECNOLOGIA: LA CHIAVE PER IL FUTURO

La pandemia ha lasciato un segno indelebile nel settore della ristorazione, con sfide che restano attuali: carenza di personale qualificato, aumento dei costi e aspettative sempre più elevate da parte dei clienti. Secondo Kurreck, **la chiave per affrontare il futuro è investire nella tecnologia**. «*Sistemi di cottura intelligenti, come i forni combinati iCombi Pro o le soluzioni multifunzionali iVario*

Pro, garantiscono risultati perfetti anche senza supervisione continua, riducendo lo stress per lo staff. Inoltre, piattaforme digitali come l’app ConnectedCooking aiutano a ottimizzare la gestione della cucina, risparmiando tempo ed energia».