Bain & Company: crescono i format veloci con menu ridotti

Ristorazione Moderna riporta l’analisi Bain & Company che evidenzia la crescente diffusione nel fuori casa di format caratterizzati da servizio rapido, menu semplificati e processi operativi ottimizzati. Il report sottolinea come i modelli fast casual e quick service stiano guadagnando quota grazie alla capacità di rispondere a nuove esigenze di consumo legate a tempi ridotti e maggiore attenzione al rapporto qualità-prezzo.

La riduzione del numero di referenze consente una gestione più efficiente della cucina e una maggiore standardizzazione del servizio, elementi sempre più rilevanti in un contesto di costi operativi elevati. Il dato è rilevante per il fuori casa perché conferma una tendenza verso format più essenziali, progettati per migliorare produttività e sostenibilità economica. Il punto non è solo velocizzare il servizio ma ripensare l’offerta in funzione di maggiore chiarezza e replicabilità operativa. Per i locali significa valutare menu più focalizzati, capaci di mantenere identità e qualità riducendo complessità gestionale. La semplificazione dell’offerta diventa così una leva strategica per aumentare marginalità e coerenza del format, soprattutto nei contesti urbani ad alta rotazione.