Il barometro delle cucine 2026: dati e trend sul futuro delle cucine professionali

abe8dee7-0115-4ec9-a82b-fed97a6247a8

Le cucine della ristorazione e dell’hotellerie di tutto il mondo si trovano sotto forte pressione. Carenza di personale, aumento dei costi, nuove esigenze di sostenibilità e un divario nella digitalizzazione rendono sempre più complessa la gestione quotidiana, mentre gli ospiti continuano ad aspettarsi standard di qualità elevatissimi. Il Barometro delle Cucine 2026, studio condotto dal portale statistico Statista per conto di RATIONAL, offre un’analisi approfondita su come le cucine stiano affrontando queste sfide. I risultati si basano sulle valutazioni di 250 operatori di cucina in Germania, Giappone, Francia, Regno Unito e Stati Uniti.

Quote

Il settore della ristorazione è a un punto di svolta. Le decisioni non possono più basarsi sull’intuito, ma richiedono dati affidabili. Con il Barometro delle Cucine 2026 forniamo all’industria proprio questo: fatti chiari, insight solidi e strategie per rendere le cucine a prova di futuro.

Enrico Ferri, amministratore delegato di Rational Italia

Carenza di personale con effetto domino

La mancanza di personale continua a essere il tema dominante nelle cucine professionali. Il 64% delle attività ha registrato forti criticità nell’ultimo anno. Le conseguenze sono significative e facilmente osservabili: aumento degli straordinari e, nei casi più critici, riduzione degli orari di apertura, tempi di attesa più lunghi per gli ospiti e un crescente turnover dovuto al fatto che i team lavorano costantemente al limite delle capacità.

Si crea così un circolo vizioso: la **riduzione del personale genera un sovraccarico di lavoro** che, a sua volta, causa nuove dimissioni. Molte cucine stanno intervenendo con misure per trattenere i

collaboratori, ottimizzare i processi e introdurre soluzioni digitali, ma permangono significativi divari tra gli sforzi attuali e i benefici attesi.

L’aumento dei costi schiaccia i margini

Gli operatori di cucina in tutti i paesi segnalano un **incremento dei costi operativi**: il 52% indica i prezzi dell’energia come principale fattore di pressione, mentre quasi la metà è alle prese con l’aumento del costo del personale. Molte attività devono scegliere: aumentare i prezzi rischiando di perdere gli ospiti più sensibili al budget, oppure assorbire internamente i costi aggiuntivi, con un impatto significativo sui margini.

In base al paese, gli operatori stanno intervenendo su più fronti. Il 75%, ad esempio, considera gli apparecchi energeticamente efficienti un investimento strategico, in quanto riducono la pressione sui costi attuali e al tempo stesso supportano gli obiettivi di sostenibilità nel lungo periodo.

La sostenibilità diventa realtà… e porta nuovi compiti

Le aspettative degli ospiti stanno crescendo e le cucine si stanno adeguando. Il 62% segnala una maggiore richiesta di soluzioni sostenibili e il 67% considera ormai questo tema centrale o comunque importante. Questa maggiore attenzione sta portando **cambiamenti concreti**: riduzione degli sprechi alimentari, utilizzo di prodotti regionali e stagionali, processi di pulizia a basso impatto sulle risorse. La vera sfida ora è creare trasparenza, misurare i progressi e comunicarli in modo convincente agli ospiti.

Il deficit di digitalizzazione ostacola la standardizzazione

Nonostante i requisiti di efficienza siano in continuo aumento, molte cucine operano ancora prevalentemente in modalità analogica. Il 65% degli intervistati riconosce che la propria cucina non sia ancora completamente digitalizzata.

Quasi la metà non utilizza apparecchi multifunzione o programmabili in grado di garantire risultati costanti indipendentemente dall’operatore. Per il **controllo qualità**, molte aziende si affidano ancora a checklist cartacee, corsi di formazione o feedback diretti dalle filiali: strumenti che richiedono molto tempo e non possono essere facilmente replicati o ampliati su larga scala. La maggior parte del campione, tuttavia, prevede di aumentare gli investimenti nelle infrastrutture digitali per affrontare in

modo più sostenibile la carenza di personale e l’aumento dei costi.

Sistemi di cottura intelligenti come soluzione

Un modo per superare le sfide e i colli di bottiglia attuali è rappresentato dai sistemi di cottura intelligenti come iCombi Pro e iVario Pro di RATIONAL. Queste soluzioni riducono in modo significativo i consumi di energia e acqua, offrono funzioni digitali avanzate come il monitoraggio degli apparecchi e la gestione dei dati di consumo tramite l'app ConnectedCooking e semplificano i processi grazie a percorsi di cottura intelligenti.

Ciò garantisce qualità costante dei piatti in ogni momento, anche con personale ridotto o poco esperto o turnover frequente. La versione completa dello studio è disponibile gratuitamente su https://www.rational-online.com/it_it/cmp/kitchen-barometer/, dove è possibile trovare anche proposte di concetti operativi personalizzate per ciascuna tipologia di attività.