Kitchen Barometer 2026 di Rational: «E' ora di trasformare i dati in soluzioni operative»

9fc5d6bd-fafe-4fbe-833e-b9d30c053708

In un contesto in cui il settore delle cucine professionali affronta una fase critica i numeri parlano chiaro: la sfida è ora di trasformare i dati in soluzioni operative. È quanto emerge dal Kitchen Barometer 2026, lo studio internazionale commissionato da Rational all'istituto Statista che ha coinvolto 250 operatori in cinque mercati internazionali, con dinamiche ampiamente riconoscibili anche nel contesto italiano.

I numeri restituiscono una fotografia netta di un settore sotto pressione strutturale: il 64% delle attività ha registrato un impatto significativo della carenza di personale qualificato negli ultimi 12 mesi, il 52% riporta un aumento rilevante dei costi energetici, mentre il 56% ha affrontato incrementi nei costi di materie prime e alimenti. A questi si aggiunge una crescente complessità operativa: il 57% degli operatori registra un aumento del carico di lavoro per il personale, con implicazioni su qualità ed efficienza.

Quote

Le decisioni non possono più basarsi sull'intuito, ma richiedono dati affidabili. Con il Kitchen Barometer 2026 forniamo all'industria fatti chiari, insight solidi e strategie per rendere le cucine a prova di futuro.

Enrico Ferri, amministratore delegato di Rational Italia

È proprio per trasformare i dati in azioni concrete che Rational ha sviluppato tre whitepaper tematici (Digitalizzazione, Personalizzazione e Ottimizzazione dei processi) che traducono le evidenze dello studio in linee guida operative per il settore.

Digitalizzazione: da opportunità a necessità

Le cucine professionali stanno accelerando il percorso verso la digitalizzazione, ma il livello di maturità resta eterogeneo. Oggi il 35% degli operatori dispone di sistemi completamente integrati, mentre il 46% utilizza soluzioni solo parzialmente connesse, segno di una trasformazione ancora in corso. La digitalizzazione rappresenta però un fattore decisivo per l'efficienza: tra chi ha già adottato soluzioni digitali, l’86% segnala benefici significativi nella gestione della cucina e nella produzione. Con la piattaforma ConnectedCooking di Rational, gratuita e accessibile da qualsiasi dispositivo, gli operatori possono monitorare e gestire da remoto i sistemi di cottura, standardizzare i processi e ottimizzare i consumi energetici.

Personalizzazione

In un mercato che guarda sempre più all'esperienza, la capacità di adattare l’offerta fa la differenza. Il Kitchen Barometer mostra come il 57% degli operatori si aspetti cambiamenti nei comportamenti dei clienti nei prossimi mesi. Allo stesso tempo, mantenere standard qualitativi elevati in contesti complessi non è scontato: il 27% delle attività riporta un calo nella qualità e uniformità dei piatti, spesso legato alla carenza di personale.

In questo contesto, disporre di soluzioni in grado di garantire risultati replicabili e adattabili diventa essenziale per coniugare flessibilità operativa e coerenza dell’offerta.

Ottimizzazione dei processi

La pressione su costi e risorse rende l’ottimizzazione dei processi una priorità strategica. Oltre alle dinamiche inflattive, la gestione della forza lavoro rappresenta una sfida centrale: il 57% degli operatori registra un aumento del carico operativo sui team. Per rispondere a queste criticità, sempre più cucine stanno intervenendo sull’organizzazione interna: il 34% ha già ottimizzato layout e flussi di lavoro per migliorare efficienza e produttività. Automazione, standardizzazione e pianificazione diventano leve decisive per ridurre gli sprechi, aumentare la produttività e garantire continuità operativa, anche in presenza di personale limitato.

Le soluzioni Rational

Le evidenze del Kitchen Barometer 2026 confermano come il settore si stia orientando verso un modello sempre più guidato da tecnologia, dati e processi ottimizzati. Gli operatori stessi indicano chiaramente la direzione: il 78% prevede di investire nella modernizzazione delle tecnologie di cucina il 64% punta sull’automazione dei processi il 75% considera strategici gli investimenti in attrezzature ad alta efficienza energetica Le soluzioni Rational si inseriscono con un approccio integrato che consente di: migliorare l’efficienza operativa e contenere i costi garantire qualità costante anche con personale ridotto semplificare e standardizzare i processi supportare obiettivi di sostenibilità attraverso un uso più efficiente delle risorse L’obiettivo è accompagnare le cucine professionali in un percorso concreto di trasformazione, in grado di convertire le sfide attuali in opportunità di innovazione e crescita.