Colazione fuori casa: Cattel punta sulle proposte healthy

c52d7cdd-c5b6-4f2c-abee-49ec2a2b1829

Nel 2025 i bar italiani hanno registrato 5,6 miliardi di visite e la colazione ha rappresentato il 47% delle occasioni di consumo nel canale. A maggio 2026, sempre secondo il Rapporto Ristorazione 2026 di FIPE-Confcommercio, il mercato del fuori casa ha registrato una diminuzione del 3,4% delle visite su base annua, a fronte di un aumento del 5,8% dello scontrino medio.

In questo scenario, Cattel mette l'accento sull'evoluzione dell'offerta del mattino che, accanto alla tradizionale proposta dolce e salata, si apre a opzioni healthy, vegetali e pensate per esigenze alimentari diverse, dal bar all'hotel.

Gusto e benessere nello stesso momento di consumo

Porridge arricchiti, bowl a base di yogurt, uova e altre soluzioni orientate al benessere affiancano la classica colazione dolce. L'equilibrio tra gusto e salute si traduce in un'offerta più modulare, che consente di comporre la colazione scegliendo fra proteine, carboidrati complessi, frutta e superfood, in base alle abitudini e alle preferenze del cliente. La stessa evoluzione riguarda il banco bar. Accanto alle proposte tradizionali trovano spazio espresso freddo e shakerato, matcha e cappuccino vegetale. Una drink list più articolata amplia le possibilità del servizio mattutino e affianca alla caffetteria classica proposte orientate a bisogni diversi, dall'energia all'idratazione funzionale.

Una proposta trasversale

La proposta Cattel per la colazione attraversa più comparti dell'assortimento. Yogurt e creme accompagnano le colazioni moderne, mentre le uova hanno un ruolo centrale nella colazione continentale. La gamma vegana comprende bevande di soia, avena, riso e mandorla, oltre ad

alternative vegane a yogurt, formaggi, snack e dolci. Tra le referenze in evidenza figurano inoltre il cornetto con lievito madre completamente vegan, confetture biologiche monoporzione in vetro e succo di frutta naturale.

Le proposte specifiche comprendono invece porridge biologico a base di fiocchi di avena e farro integrale, con uvetta, mela, semi di lino e chia, destinato al canale Hotel e Breakfast, e kefir bianco senza lattosio, proposto anche per la colazione. Sono esempi di un assortimento che affianca alla colazione tradizionale alternative integrali, biologiche, vegetali o pensate per esigenze alimentari specifiche.