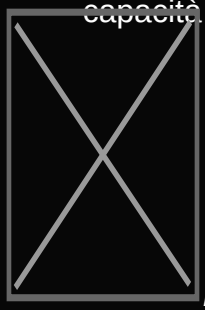
Come sarà il ristorante di domani?

img2781-b331438f

Attualmente, il settore ristorativo è più che in evoluzione. Un fermento continuo di nuove mode, nuovi stili, nuovi cibi, oltre che un cambiamento nelle mentalità e nei modi di fruizione delle persone, rispetto al *prodotto ristorante* e all'alimentazione. Il tutto a una velocità veramente impressionante, basta guardarsi indietro di qualche anno per vedere uno scenario completamente diverso da quello odierno. Cosa aspettarsi per il futuro? Vediamolo in punti.

- "*Le aziende dovranno darsi, sempre più, uno scopo sociale oltre a quello economico*", sostiene Kotler, il guru del marketing. Se per la gran parte delle aziende del settore Ho.Re. Ca (e non solo) l'unico scopo è l'utile alla fine dell'anno, da qualche tempo esistono le *Benefit Corporation* che sono, al contrario, imprese che decidono volontariamente di avere, oltre allo scopo di massimizzare il profitto, un impatto positivo sulle persone e sull'ambiente. Robert Shiller, premio Nobel per l'Economia nel 2013, sostiene che le Benefit Corporation avranno nel medio/lungo periodo risultati economici migliori di tutte le altre aziende;
- Una delle principali trasformazioni che si percepirà, sarà la grande attenzione rivolta ai propri dipendenti (*i clienti interni*), oltre che ai propri clienti (*i clienti esterni*). Secondo The Marriott Hotel Corporation, "*il cliente viene al secondo posto, mentre sono i dipendenti a essere al primo. L'hotel deve avere a disposizione dipendenti ben formati per potersi assicurare che il cliente torni una seconda volta*", così come un ristorante;
- Anche l'"emozionalità" verso il cibo cambierà. Una ricerca condotta sui contenuti di *Pinterest* avrebbe dimostrato che, se in passato i *comfort food*, notoriamente cibi a cui ricorriamo per soddisfare un bisogno emotivo, erano spesso ipercalorici e legati a ricordi "sentimentali" dell'infanzia, oggi l'idea si sta spostando verso tutto ciò che è salutare e a basso contenuto calorico. Ciò si è dedotto dopo aver osservato la continua correlazione (+336%) tra l'espressione "comfort food" e la parola "*veggie*";
- Secondo uno studio realizzato da TheFork, i luoghi in cui si prepara e consuma il cibo saranno sempre più digitali. Effettuare ordinazioni dei piatti direttamente dallo smartphone, pagare il conto con un'apposita app, personalizzare il piatto con un click, dare un voto al servizio o alle

capacità culinarie dello chef sulla pagina web del ristoratore, sarà sempre più comune.



Paola Imparato è un Hospitality Business Developer e il core della sua attività è la formazione manageriale per le aziende del mondo Ho.Re.Ca. Vive e lavora fra Napoli e Bologna e vanta un'ampia esperienza come organizzatrice e docente di corsi di Food and Beverage Management, di Restaurant Marketing, di Motivazione del Personale Stagionale e di Conduzione Profittevole di una StartUp Chi fosse interessato a contattare l'autore può farlo scrivendo a:
www.ppuntoimparato.it
www.thefoodandbeverage.it
www.aprire-un-ristorante.it