L'evoluzione del food & beverage nell'hôtellerie: l'indagine di Augusto Contract

20230607174035fb-95bbf36b

Augusto Contract, in collaborazione con Coqtail Milano, ha diffuso un'indagine sull'**evoluzione del ruolo del food & beverage nell'hôtellerie**, con focus sui **trend** diffusi nel post-pandemia.

Questo Osservatorio, nel corso dei suoi **anni di vita**, si è sempre più imposto come punto di riferimento per aiutare le aziende a cogliere le nuove opportunità di questo settore, insite in un periodo di grande cambiamento. Hanno contribuito alla sua realizzazione diverse figure professionali di esperti, tra cui manager, consulenti e progettisti. Ne risulta che il settore ricettivo, legato al leisure e al business, ha subito in questi ultimi due anni un notevole impatto, iniziato nel 2019.

Già in quell'anno, infatti, aveva cominciato a delinearsi una prima **tendenza della clientela a spostarsi da un atteggiamento sostanzialmente passivo a una sempre maggiore conoscenza** dei servizi che si apprestava a fruire e, di conseguenza, all'esigenza di prendere parte a esperienze più complete e soddisfacenti.

L'hôtellerie ha cercato di far fronte a questa richiesta con la creazione di **aree ibride** che unissero l'hospitality e il lobby bar, per una dimensione sociale rinnovata. Questa pratica è stata poi confermata, fino ad oggi, dal tentativo crescente degli hotel di costruire spazi flessibili e rivolti a una clientela sempre più ampia.

Secondo l'indagine, si può ricavare che l'hotel del futuro dovrà includere, per quanto riguarda l'area food & beverage, il concetto di **all day dining**, un servizio capace di offrire qualcosa da stuzzicare in ogni punto dell'hotel e a qualunque ora. Parole d'ordine? Accessibilità e inclusione.

ALL DAY DINING

L’**all day dining**, infatti, rivoluziona la colazione, allestisce aree comode che favoriscono il relax e di conseguenza allungano la permanenza di chi ne usufruisce. Dalla lobby dell’hotel, che si ridisegna e riprogetta a misura di un più moderno modo di viaggiare e dei nuovi bisogni delle varie generazioni, ai diversi punti di ristoro, dalla colazione al dopocena, passando per pranzo, tè e aperitivo: l’ultima tendenza è di **far vivere l’hotel 24 ore su 24** anche nella dimensione del f&b.

A questa identità frammentata e diffusa fa fronte la presenza di un **ristorante** con un concept molto ben definito, in grado di attrarre la propria clientela raccontando una storia e offrendo un’esperienza unica, un’ospitalità emozionale, un vero e proprio avvenimento.

Ma nel futuro f&b dell’hôtellerie non si prevede solo un’integrazione di spazi, ma anche di servizi, come testimonia la nascita di molte **dark kitchen** in grado di accorciare i tempi, ridurre i costi e offrire un menu molto vario.

Ultimo punto per uno sviluppo completo è **l’utilizzo delle tecnologie e della digitalizzazione** per gestire prenotazioni, cancellazioni e rimborsi in modo sempre più comodo e efficiente.

Tutte tendenze che vengono confermate dalle parole di **Giacomo Racugno**, Ceo di Augusto Contract, che commenta: *“Il food & beverage sarà sempre più un elemento caratterizzante l’offerta ricettiva dell’hotel, sia per soddisfare le esigenze di chi vi soggiorna sia per intercettare la clientela del territorio. Grazie alla sua expertise, Augusto Contract diviene dunque un supporto fondamentale al processo di ibridazione in atto tra l’hotel e la città, grazie al know-how sviluppato come partner di fiducia dei più innovativi brand del settore foodservice”.*