

# MalpensaNews

## Nuove tendenze della ristorazione, un settore in continua evoluzione

divisionebusiness · Friday, August 4th, 2023

Se c'è un settore economico che più di altri ha saputo adattarsi ai cambiamenti è certamente quello della ristorazione. In Italia, come nel resto del mondo, sono state tantissime, nell'arco della storia, le sfide che la ristorazione ha affrontato uscendone sempre a testa alta. D'altronde si tratta di uno dei settori trainanti della nostra economia.

È vero che le realtà italiane che lavorano a stretto contatto con il cibo trovano nel Bel Paese il vantaggio di disporre di una varietà di prodotti molto ampia e di un ricettario unico e invidiabile, ma è pur vero che un ristoratore che si rispetti ha bisogno, per emergere, anche di buone doti imprenditoriali e di tanta creatività. Sono queste due qualità a far sì che la ristorazione italiana si caratterizzi per la continua **diffusione di nuove tendenze**.

Inoltre, negli ultimi anni **l'immagine ha assunto un ruolo fondamentale**, di conseguenza un menu ben organizzato o un'invitante presentazione del piatto sono elementi essenziali, che attirano e influenzano il potenziale cliente. Anche l'utilizzo di **ledwall e schermi a led** è indispensabile, in quanto le proiezioni dei deliziosi piatti che è possibile consumare all'intero del ristorante sono in grado di attirare nuovi clienti, che altrimenti non avrebbero notato l'attività; uno strumento dal funzionamento semplice, ma di grande impatto.

Come è possibile notare, si tratta di un settore in continua evoluzione, che si modifica nel tempo in base alle influenze esterne. Ma quali sono le **nuove tendenze della ristorazione**? Di seguito una guida alle principali.

### Sostenibilità

Si tratta sicuramente del tema più attuale in assoluto. Il mondo intero si sta impegnando, in ogni ambito, per restituire dignità all'ambiente.

In questo contesto, anche **i ristoratori si dimostrano amici del Pianeta** e mettono in campo **soluzioni sostenibili**. Ma come si sviluppa la sostenibilità in cucina? Gli chef più attenti utilizzano solo prodotti di stagione e meglio se a chilometro zero. Fondamentale evitare l'uso della plastica e preferire un menu digitale ad uno cartaceo.

### Menu engineering

Il **menu engineering** sembra un concetto complesso ma non lo è. Fa riferimento alla capacità del

ristoratore di costruire un **menu che si adatti alle esigenze del cliente** e che ottimizzi al massimo il rapporto tra qualità e prezzo. Ridurre il prezzo può rivelarsi, in molti casi, una strategia vincente, ma solo se a non rimetterci è la qualità del risultato finale.

Le regole da seguire, affinché questo avvenga, sono le seguenti: preferire prodotti buoni, ma umili; riutilizzare gli scarti in modo creativo; optare per la qualità anziché la quantità e garantire una giusta porzionatura del piatto.

## Dark kitchen

Il dark kitchen è un ristorante che ha una cucina, ma non dispone di uno spazio per accogliere i clienti. Questa tipologia di ristorazione nasce per la prima volta in Inghilterra, ma è negli Stati Uniti che ha registrato un clamoroso successo; è approdata anche in Italia ottenendo ottimi risultati, perché? Sempre più clienti preferiscono consumare il pasto comodamente a casa. Sono molti, infatti, coloro che ritengono il delivery la forma di ristorazione del futuro.

This entry was posted on Friday, August 4th, 2023 at 12:00 pm and is filed under [Archivio](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.