Dalla Cina una sguardo al futuro della ristorazione

chinese-3087579-640-333ba73d

La ripresa arriverà in due fasi. Se sul medio e lungo periodo ci si aspetta che si affermeranno le tendenze già in atto verso un approccio sostenibile ed etico, aiutato dalla tecnologia, non sarà subito *business as usal*. Uno sguardo sul futuro prossimo ce lo dà un interessante articolo di *Eater* di fine marzo in cui il corrispondente da Pechino Aaron Fox- Lerner descrive un'industria che lentamente sta riaprendo al pubblico, ma con dei cambiamenti. Dopo due mesi di quarantena le persone sono ancora caute nei comportamenti e alcuni regolamenti impongono di distanziare i tavoli e, in certi casi, di



limitare le persone che si siedono a uno stesso tavolo. Le catene di take away per evitare code fuori dal locale stampano QrCode con l'orario di ritiro, un po' come avviene già in qualche supermercato o ufficio pubblico. La gente torna a mangiare fuori, il desiderio è vivo, ma c'è cautela, e fino al 70% delle vendite è online. Tanto che anche i ristoranti di alta gamma hanno approntato "seconde linee" più economiche per le consegne a casa. In una prima fase dopo la riapertura sarà poi fondamentale riassicurare il consumatore anche sotto il profilo sanitario: si è arrivati a inserire nei pasti inviati liste con i nomi e le temperatura corporea dello staff che ha preparato il cibo o dettagli delle procedure di sanificazione delle cucine. Il delivery infine diventa – e l'abbiamo visto anche da noi – fondamentale anche per i piccoli esercizi. Ma in generale bisognerà lavorare per riacquistare la fiducia e la tranquillità necessaria ai consumatori per tornare fuori casa, e spendere. Con l'economia in recessione, l'asticella si alza e la sfida è tutta da giocare.

Il futuro della ristorazione è verde

Ripartenza Food: cinque trend da tenere sott'occhio