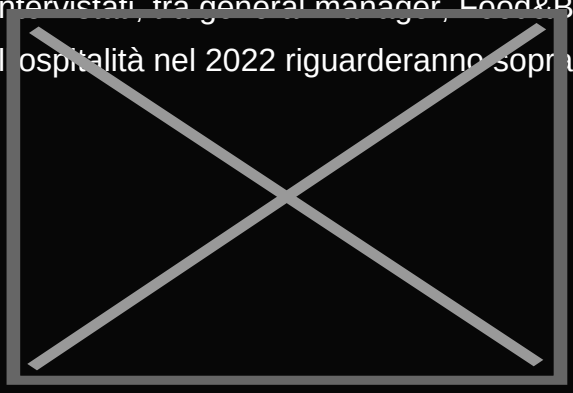
Hôtellerie post Covid: tutte le tendenze della ristorazione che verrà

shutterstock-519191488-72a12ceb

Ristorazione "dinamica", ovvero ristoranti aperti tutto il giorno. Il Food & Beverage - sottolinea un'indagine di Coqtail Milano, community tricolore sulla mixology e sul ruolo delle aree Food & Beverage negli hotel - avrà nei prossimi anni un ruolo centrale nelle esperienze di viaggio, motivo per cui il mondo alberghiero sarà chiamato a confrontarsi con nuovo concept legato al food.

Secondo una ventina di esperti intervistati, tra general manager, Food&Beverage manager, architetti e consulenti, i trend di sviluppo dell'ospitalità nel 2022 riguarderanno soprattutto le nuove direttrici del Food & Beverage all'interno degli hotel.



Porte aperte dunque, agli ospiti interni come a quelli esterni, grazie ad ambienti riprogettati per renderli più accessibili e informali. Rivoluzionato anche il concetto di breakfast, mentre la farà da padrone l'**all day dining**, abbinato a nuovi servizi per allungare la permanenza degli ospiti all'interno della struttura.

In totale, sono dieci i trend individuati dalla **survvey** che plasmeranno l'hotellerie del futuro:

- **Strategia territoriale**. L'hotel come presenza caratterizzante il territorio per il viaggiatore che vi dimora e come spazio di accoglienza e luogo di incontro per gli ospiti esterni che vivono in città.
- **Lusso accessibile**. L'hotel come proposta esclusiva di lifestyle spesso informale e "raggiungibile", ma fortemente personalizzato nei servizi.
- **Spazi ibridi**. L'hotel con ampi spazi comuni, flessibili, multifunzionali: spazi di sosta per lavoro, per incontro, per piacere.
- **Degustazioni a colazione**. L'hotel caratterizza il territorio con una varietà di proposte di materie prime locali utilizzate anche per la preparazione dei tanti menu richiesti dalle attuali tendenze, non solo per le ricette della tradizione.
- **Eat Around**. L'hotel considera le aspettative degli ospiti che vogliono fare un'esperienza internazionale creando isole gourmand multietniche o utilizzando carrelli per un servizio al tavolo, con cibi e drink personalizzati.
- **All day dining**. L'hotel organizza in modo sempre più flessibile la possibilità di consumare cibo e bevande nell'arco della giornata.
- **Ristorante dell'hotel e hotel del ristorante**. Il food&beverage è sempre più una risorsa strettamente connessa all'ospitalità.
- **Dark kitchen in hotel**. Gli orari della ristorazione cambiano, le offerte del food&beverage seguono le nuove tendenze. Gli spazi adibiti alla preparazione richiedono soluzioni in grado di garantire la standardizzazione delle ricette e la consumazione a qualsiasi orario del giorno e della notte.

cuochiMa non è tutto, perchè le opportunità offerte dalle tecnologie a supporto sia della customer experience che dell'efficienza dei servizi non riguardano solo le aree di accoglienza, ma anche gli **spazi della ristorazione**.

"*Il settore dell'hospitality ha raccolto la sfida della ripartenza puntando sulla riqualificazione e il potenziamento delle sue aree Food & Beverage*", concludono **Chiara Degl'Innocenti** e **Penelope Vaglini**, Founder di Coqtail Milano.