TheFork: personalizzazione, benessere e sostenibilità i trend della ristorazione nel 2025

20241204115601trend2025-1a05e3d6

Inclusività, benessere e autenticità: secondo una recente ricerca di TheFork, realizzata in collaborazione con l'agenzia NellyRodi, sono queste alcune delle **principali tendenze che influenzeranno il mondo della ristorazione nel 2025**. Tra i consumatori va quindi evidenziandosi un cambiamento nelle preferenze, con l'esperienza culinaria sempre più caratterizzata da personalizzazione, sostenibilità e connessioni umane.

LE TENDENZE DELLA RISTORAZIONE NEL 2025

1. Ristorazione inclusiva e modulare

La libertà di scegliere come vivere l'esperienza al ristorante è un elemento centrale. I consumatori desiderano spazi che si adattino ai loro bisogni sociali, che siano soli o in compagnia. I ristoranti si evolvono per offrire ambienti che promuovono sia la convivialità sia il comfort in solitudine.

2. Ristorazione olistica: il benessere al centro

In una società frenetica, cresce il desiderio di momenti che favoriscano il benessere fisico e mentale. I ristoranti abbracciano un approccio olistico, integrando design, materiali, illuminazione e suoni studiati per il relax. I menù sono arricchiti da ingredienti naturali e salutari.

3. Autenticità e tradizione rivisitate

Il ritorno alla sostenibilità e alla semplicità è una priorità. I ristoranti si concentrano su ingredienti locali e stagionali, promuovendo una cucina autentica che rispetta l'ambiente e supporta le economie locali.

4. A modo mio:

In un mondo sempre di fretta e alla ricerca di piaceri spontanei, i consumatori vogliono vivere appieno il momento, esplorando nuovi orizzonti culinari e semplificando l'esperienza del cibo. Menù degustazione in meno di un’ora, street food gourmet e formati portatili ridefiniscono le regole della ristorazione, rendendola più agile e accessibile.

LE INNOVAZIONI DEL 2025

Nel 2025 la ristorazione si trasformerà grazie a una serie di innovazioni che coniugheranno **tecnologia avanzata, sostenibilità e un’esperienza cliente sempre più personalizzata**. Queste soluzioni rappresenteranno un passo avanti verso una **ristorazione efficiente, innovativa e rispettosa dell’ambiente.**

- Divisione del conto semplificata: strumenti come TheFork Pay permettono ai clienti di dividere facilmente il conto, rendendo l’esperienza più fluida e collaborativa.

- Previsioni di affluenza con intelligenza artificiale: analizzando criteri come meteo, stagione ed eventi, le AI predicono l’affluenza e aiutano i clienti a scegliere il momento migliore per visitare il ristorante.

- Pagamenti anticipati: possibilità di saldare in anticipo per godersi l’esperienza senza distrazioni, migliorando il comfort degli ospiti.

- Personalizzazione dell’esperienza: grazie alla raccolta dati, i ristoranti possono adattare atmosfera, menù e servizio alle preferenze dei clienti, ottimizzando ogni visita.

- Gestione intelligente dell’inventario: strumenti come l’AI adottata da Dishoom riducono gli sprechi alimentari fino al 20%, ottimizzando la supply chain.

- Stampa 3D in cucina: utilizzata per creare piatti innovativi, precisi e sostenibili, eliminando gli sprechi senza sacrificare la creatività.

- Prezzi dinamici: tariffe flessibili che variano in base alla domanda e ad altri fattori, offrendo vantaggi economici ai clienti in momenti specifici.

- Automazione dei processi: robot e AI accelerano la preparazione dei piatti, migliorando la velocità del servizio e riducendo i costi operativi.

INGREDIENTI IN E OUT

Il panorama gastronomico del 2025 celebrerà **ingredienti innovativi e sostenibili**, segnando un cambiamento verso scelte più consapevoli e in linea con le esigenze dei consumatori moderni.

Ingredienti IN:

Superfood funzionali: cacao cerimoniale, moringa e funghi Lion's Mane, noti per i benefici sul corpo e sulla mente.

Bevande naturali: sidro di mela o pera, champagne naturale, drink analcolici o a basso contenuto alcolico.

Tecniche e sapori distintivi: fermentazione lattica, aceto affumicato e cocktail a base di verdure, per esperienze gustative nuove e salutari.

Classici rivisitati: croissant creativi, affogato, gelati innovativi (anche fritti o abbinati a patatine) e sapori "swicy" (un mix di dolce e piccante).

Pesce sostenibile: attenzione alla pesca responsabile e all’introduzione di charcuterie di mare, come boudin di capesante e salsiccia di polpo.

Ritorno alle radici: cicoria, latte crudo, vini neri e piatti in crosta come pâté croûte e turnover.

Ingredienti OUT:

Prodotti non etici o insostenibili: pesca indiscriminata, ingredienti fuori stagione o non locali.

Cibi sovraesposti: avocado e açai, simboli di un consumo eccessivo e poco sostenibile.

Bevande alcoliche tradizionali: la tendenza si sposta verso opzioni analcoliche o con basso tenore alcolico.

Menu troppo elaborati: piatti complessi o porzioni troppo piccole non soddisfano più le aspettative dei consumatori.