

STUDIO ASSOCIATO BASSO - DE BORTOLI - ZAMBELLI

CONSULENZA AZIENDALE E DEL LAVORO

EFREM BASSO	<i>Dottore Commercialista – Revisore Legale– Consulente del Lavoro</i>
NADIA DE BORTOLI	<i>Consulente del Lavoro</i>
SARA BASSO	<i>Consulente del Lavoro</i>
SILVIA BASSO	<i>Dottore Commercialista – Revisore Legale</i>
FABIO ZAMBELLI	<i>Dottore Commercialista – Revisore Legale</i>

Verona, 05/01/2021

Spett.le Cliente

OGGETTO: TREND 2021 PER IL SETTORE RISTORAZIONE

Per quanto il 2020 sia stato la dimostrazione più concreta del fatto che fare previsioni è molto complicato, le società di ricerca hanno voluto provare comunque a immaginare quali trend e linee di sviluppo strategiche possa seguire il foodservice nel 2021 in Italia per superare la crisi e ripartire più forte di prima. Nel panorama internazionale tra le tante letture di scenario il portale Webrestaurantstore.com individua **4 macro aree di intervento su cui focalizzarsi: prodotto, servizio, delivery e tecnologia in store.**

PREPARATO, SIGILLATO E SPEDITO: I TREND DI PRODOTTO

Maggiore efficienza, versatilità e garanzia di sicurezza sono le parole chiave attorno a cui andranno sviluppati i nuovi prodotti: **ingredienti facili da combinare in modalità di somministrazione classica**, che si mantengano integri se consegnati pronti o semplici **da terminare a cura del cliente se semilavorati**. E soprattutto da proporre **in packaging sigillati**, a prova di manomissione e contaminazione. A fare il resto ci penseranno, nei locali, le **postazioni per sanificare le mani, i divisori in plexiglass**, decisamente più confortevoli per gli operatori, della mascherina, e le indicazioni, su vetrine, sedute e pavimenti, degli spazi occupabili a prova di

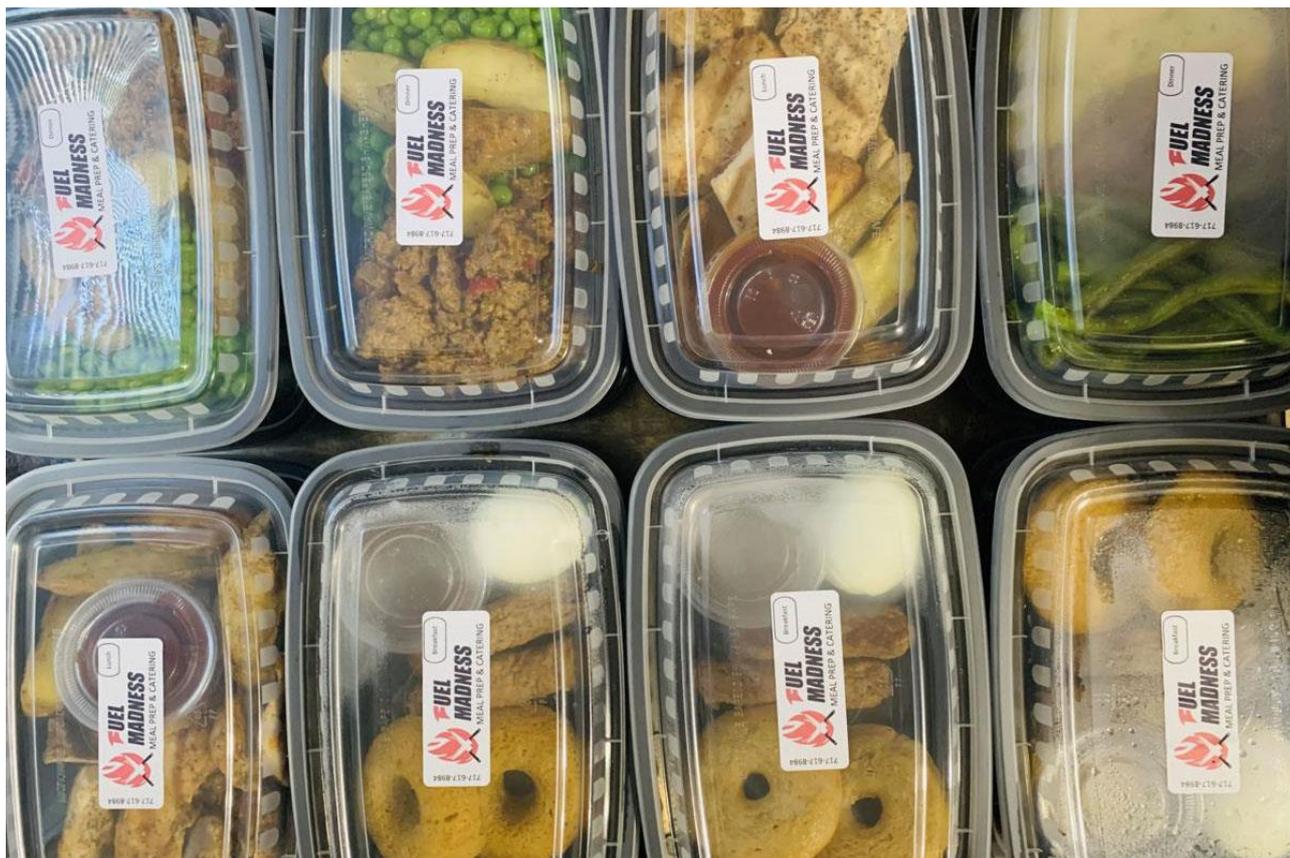
37138 VERONA – VIALE A. PALLADIO, 42 – TEL. 045577694 – 577697 - C.F. e P. IVA 03486640232

e-mail: info@studiobassodebortoli.it - ufficiopaghe@studiobassodebortoli.it - ufficiocontabilita@studiobassodebortoli.it

PEC: info@cert.studiobassodebortoli.it -

sito: www.studiobassodebortoli.it

covid.



ESPERIENZIALITÀ, MONODOSE E KIT: I TREND DI SERVIZIO

Visto che **l'asporto continuerà a farla da padrone**, sarà necessario prevedere **sempre più pasti monodose o, alla giapponese, bento box** che consentano ad ognuno di godere di un pranzo o di una cena ad alto tasso di esperienzialità sotto il profilo del gusto e dell'estetica. **Drive in e take away davanti alla vetrina daranno al cliente una chance in più di ritirare il proprio cibo preferito in tutta sicurezza**. Così come le ghost kitchen, di cui è prevista una crescita esponenziale, garantiranno una copertura territoriale sempre più ampia. E saranno sempre più interattivi e sfidanti, per i cuochi amatoriali, i kit per preparare ricette creative, della tradizione o etniche, da soli.

37138 VERONA – VIALE A. PALLADIO, 42 – TEL. 045577694 – 577697 - C.F. e P. IVA 03486640232

e-mail: info@studiobassodebortoli.it - ufficiopaghe@studiobassodebortoli.it - ufficiocontabilita@studiobassodebortoli.it

PEC: info@cert.studiobassodebortoli.it -

sito: www.studiobassodebortoli.it



Studio Ass.to Basso De Bortoli Zambelli
DOTTORI COMMERCIALISTI E CONSULENTI DEL LAVORO ASSOCIATI





GREEN, STELLATO E SU MISURA: I TREND DEL DELIVERY

Come nella fase di preparazione, anche in consegna deve essere garantito il rispetto di tutte le norme di sicurezza e il contatto zero con il cibo. Ma la dimensione di servizio a distanza va ben oltre, nelle previsioni per il 2021: in forte espansione le proposte accessibili di ristoranti stellati così come la presenza di professionisti della nutrizione, a disposizione delle insegne per proporre menu e piani dietetici personalizzati, da consegnare a domicilio su base giornaliera o settimanale. Un nuovo approccio al mondo del delivery, non più da intendere in modalità occasionale o a discapito della genuinità del cibo, che vede in crescita anche la presenza di piccole comunità agricole locali tra i player del settore.

SANIFICAZIONE E CONTATTO-ZERO: I TREND DELLA TECNOLOGIA

La salute dei dipendenti e dei clienti dei ristoranti rimarrà la massima priorità. L'impiego sempre più estensivo di tecnologie avanzate circoscriverà il rischio di diffusione di batteri e virus. Oltre ai Qr code scansionabili su vetrine e menù anche i pos individuali per tavolo ridurranno la necessità per il personale di entrare in contatto con i clienti. Dopo essere state impiegate con successo in ospedali e grandi spazi pubblici come le metropolitane, le luci sanificatrici ultraviolette entreranno a pieno titolo negli strumenti da utilizzare

37138 VERONA – VIALE A. PALLADIO, 42 – TEL. 045577694 – 577697 - C.F. e P. IVA 03486640232

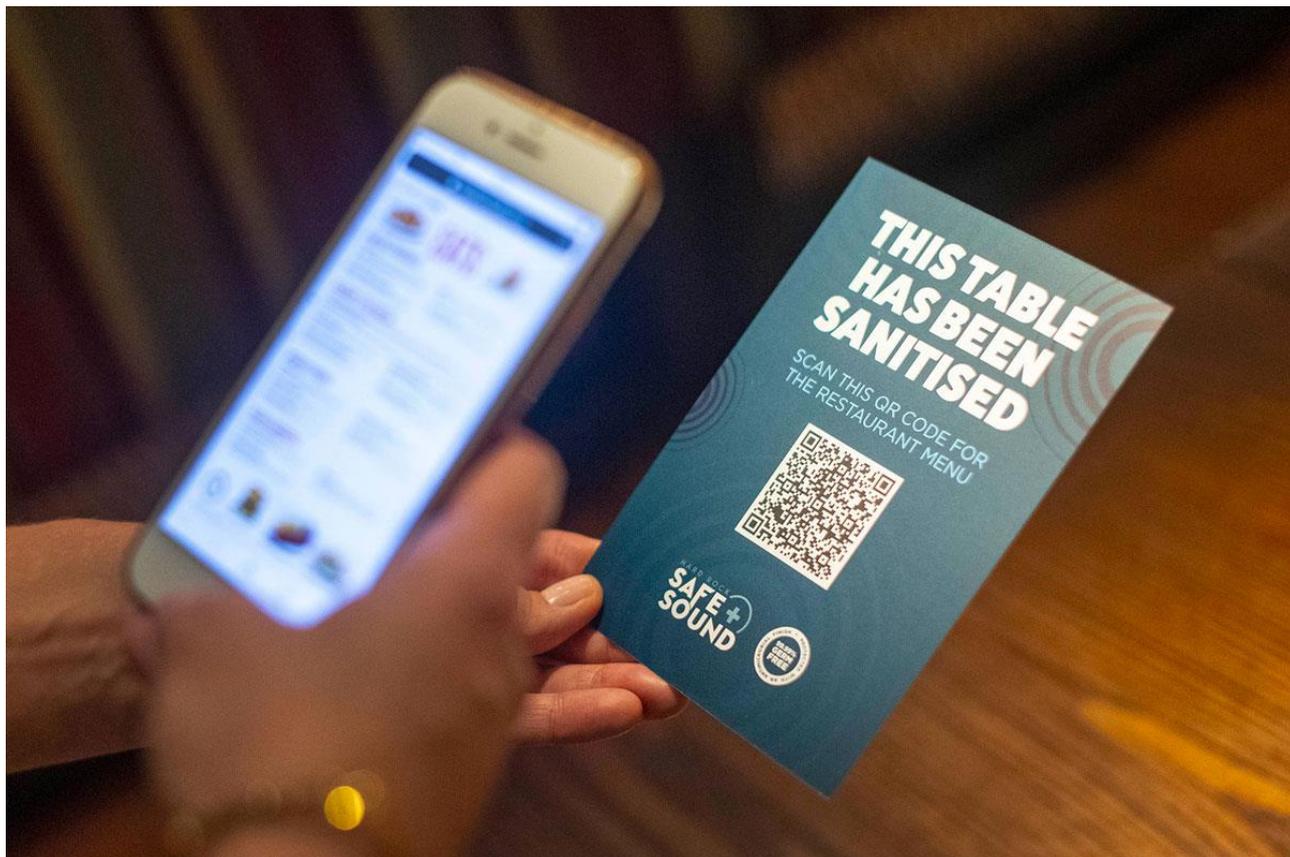
e-mail: info@studiobassodebortoli.it - ufficiopaghe@studiobassodebortoli.it - ufficiocontabilita@studiobassodebortoli.it

PEC: info@cert.studiobassodebortoli.it -

sito: www.studiobassodebortoli.it



per la pulizia degli spazi comuni. E il sistema di **riconoscimento facciale** renderà più semplice e sicuro il tracciamento dei visitatori, in caso di segnalazioni di contagi.



ALCUNI SPUNTI DI RIFLESSIONE PER LA RISTORAZIONE IN PERIODO DI PANDEMIA, MA NON SOLO...

1. Fidelizzare il cliente con attività promozionali social/online
2. Sfruttare gli spazi all'aperto
3. Pubblicizzare i protocolli per la sicurezza e igiene
4. Utilizzo di strumenti digitali (selforder, menù e listini online, prenotazioni online, pos al tavolo,
5. Sviluppare il delivery con linee ad hoc
6. Promuovere collaborazione con produttori locali

Cordiali saluti

Studio ass.to

Basso - De Bortoli - Zambelli

37138 VERONA – VIALE A. PALLADIO, 42 – TEL. 045577694 – 577697 - C.F. e P. IVA 03486640232

e-mail: info@studiobassodebortoli.it - ufficiopaghe@studiobassodebortoli.it - ufficiocontabilita@studiobassodebortoli.it

PEC: info@cert.studiobassodebortoli.it -

sito: www.studiobassodebortoli.it