



Quick links: [40under40](#) [Nuove aperture](#) [Abbonati a Food Service](#) [Iscriviti alla Newsletter](#)



ALL DAY DINING E DARK KITCHEN PER GLI HOTEL

🕒 4 min.

8 Giugno 2023



L'Osservatorio Augusto Contract evidenzia i cambiamenti dell'offerta f&b nelle strutture alberghiere, dove l'offerta gastronomica diventa sempre più importante e favorisce l'upgrade della digitalizzazione



Lo sviluppo dell'offerta food&beverage all'interno degli hotel è al centro della nuova edizione dell'Osservatorio Augusto Contract, con il quale l'azienda general contractor per l'hospitality & foodservice torna a indagare l'evoluzione del ruolo della gastronomia alla luce dei trend post-pandemia, dopo la prima indagine focalizzata sulle tendenze del 2021. E i risultati sono interessanti, evidenziando i cambiamenti in atto e il ruolo sempre più importante di questo servizio nel comparto hotellerie.

Offerta H24

Innanzitutto, l'ultima tendenza è di far vivere l'hotel 24 ore su

24 anche nella dimensione del f&b, sotto la spinta del turismo intercontinentale e dello sdoganamento degli orari canonici di colazione, pranzo e cena. Così, esattamente come per gli altri servizi alberghieri, la lobby dell'hotel si ridisegna e riprogetta a misura di un più moderno modo di viaggiare e dei nuovi bisogni delle varie generazioni, ai diversi punti di ristoro, dalla colazione al dopocena, passando per pranzo, tè e aperitivo. In questa direzione si inserisce la ricetta moderna della nuova ristorazione alberghiera dell'All Day Dining che assicura qualcosa di interessante da stuzzicare in ogni punto dell'hotel e a qualunque ora. Il ristorante all'interno dell'hotel deve essere un locale con la propria identità ben definita, un concept che ha lo spirito di un racconto e che si integra perfettamente con il luogo in cui nasce. *“Se fino a qualche anno fa fermarsi a consumare un piatto al ristorante o un drink al bar dell'albergo era considerato una commodity – si evidenzia nell'Osservatorio – oggi in particolare le grandi catene internazionali e i gestori di hotel di lusso indipendenti si stanno impegnando nell'offrire ai propri clienti un'ospitalità emozionale, completa e allineata ai gusti di chi soggiorna”.*

L'arrivo delle dark kitchen

Le cucine “chiuse” sono entrate anche nel settore alberghiero, con una differenza rispetto al circuito esterno: in questo caso, oltre a realizzare e servire piatti per la consegna a domicilio, vengono sviluppate per soddisfare le necessità della stessa catena. I vantaggi evidenziati dall'Osservatorio sono molteplici: si pongono in connessione pietanze di respiro italiano e internazionale offerte dallo stesso gruppo e si riducono i costi grazie alla condivisione di spazi, risorse ed energie. I tempi si accorciano, l'area di lavoro e le attrezzature sono uniche.

L'apporto della tecnologia

La ricerca di un servizio più completo e soddisfacente, di maggiore efficienza e di un incremento del rapporto tra livello di performance e costi determina l'accelerazione della componente digital all'interno degli hotel. L'Osservatorio Augusto Contract la evidenzia nella gestione evoluta delle prenotazioni, delle politiche di cancellazioni e dei rimborsi. Gli hotel di domani puntano ai big data e ai sistemi in cloud anche per la gestione veloce del food & beverage.

Come cambia il layout dell'hotel

Accessibile e informale, con una maggiore integrazione fra hospitality e workplace. L'hotellerie contemporanea propone sempre più il concetto di spazi fluidi, rivoluziona la colazione, allestisce aree comode che favoriscono il relax e di conseguenza allungano la permanenza di chi ne usufruisce. Nella realtà dell'All Day Dining, il layout dell'hotel tende a costruire spazi flessibili e poliedrici, in grado di trasformarsi ed offrire servizi innovativi e qualificati, incentivando l'ingresso di una clientela sempre più ampia.

Spazi confortevoli e accoglienti



“I macro trend evidenziati nella ricerca portano a ritenere che il food & beverage sarà sempre più un elemento caratterizzante l'offerta ricettiva dell'hotel, sia per soddisfare le esigenze di chi vi soggiorna sia per intercettare la clientela del territorio” – commenta Giacomo Racugno, Ceo di Augusto Contract -.

“Tecnologie digitali per i servizi e dark kitchen per l'All Day Dining renderanno possibile una proposta di ospitalità che copra l'intero arco della giornata. Le aree f&b e gli spazi comuni degli hotel assumeranno un ruolo sempre più importante nella caratterizzazione dell'offerta. Nella progettazione delle aree f&b



dell'hotel sarà, quindi, fondamentale porre sempre più attenzione alla realizzazione di spazi confortevoli ed accoglienti, sia per chi li vive sia per chi vi lavora. Grazie alla sua expertise, Augusto Contract diviene dunque un supporto fondamentale al processo di ibridazione in atto tra l'hotel e la città, grazie al know-how sviluppato come partner di fiducia dei più innovativi brand del settore foodservice". La società, negli ultimi sette anni, ha completato più di 200 progetti per la realizzazione di spazi food & beverage. L'indagine 2022 dell'Osservatorio è stata realizzata in collaborazione con Coqtail Milano.

© Riproduzione riservata

DARK KITCHEN

HORECA

RISTORAZIONE