

Artù

AUGUSTO Contract passa ai raggi X il ruolo del F&B nell'hotellerie



L'OSSERVATORIO AUGUSTO CONTRACT EVIDENZIA L'EVOLUZIONE DEL RUOLO DEL FOOD&BEVERAGE NELL'HOTELLERIE DI OGGI E DI DOMANI

Il settore ricettivo, legato al leisure e al business, ha subito in questi ultimi due anni un notevole impatto, rispetto soltanto al 2019: l'hospitality è uno dei comparti che ha sofferto maggiormente in termini di calo della domanda e del fatturato a seguito dell'emergenza Covid. Nel 2019, considerato anno spartiacque, l'industria dell'ospitalità era in fermento, provando a reinventare un nuovo modo per attrarre sia il turista culinario che il drink lover.

Gli hotel e i brand avevano compreso da tempo che l'esperienza per gli ospiti, sempre più esperti, attenti ed esigenti, doveva risultare memorabile. A sua volta, la ristorazione, al suo massimo splendore, contava numerosi consumatori sempre più evoluti e consapevoli nei confronti di quello che assaporavano e degustavano. La tendenza dell'hôtellerie, a tutti i livelli, guardava ai propri spazi in modo trasversale, creando aree ibride che unissero l'hospitality al Lobby bar per una dimensione sociale completamente nuova.

Accessibilità ed inclusione

L'Osservatorio firmato da AUGUSTO Contract conferma l'evoluzione di questo trend: l'hotel diventa più accessibile e informale, offre una maggiore integrazione fra hospitality e workplace, propone spesso il concetto di spazi fluidi, introduce l'All Day Dining, rivoluziona la colazione, allestisce aree comode che favoriscono il relax e di conseguenza allungano la permanenza di chi ne usufruisce. Accessibilità ed inclusione sono le parole chiave delle aree dedicate al F&B, sia che si tratti di alberghi familiari sia che si parli di luxury. Il layout dell'hotel del futuro 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.

Lo studio, realizzato **in collaborazione con Coqtail Milano** – riconosciuto quale punto di riferimento per l'intera comunità dei cocktail lover italiani e internazionali – ha visto il coinvolgimento di manager, consulenti, progettisti che lavorano nell'hôtellerie, al fine di delineare i macro trend rilevabili nel settore, capire **l'evoluzione del ruolo delle aree F&B** e poterne valutare gli impatti per la realizzazione delle stesse.

Un hotel (e un F&B) H24

Dalla lobby dell'hotel che 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, l'ultima tendenza è di far **vivere l'hotel 24 ore su 24 anche nella dimensione del F&B**. 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, 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**.

Integrazione degli spazi ma anche dei servizi nel futuro del F&B: un esempio è il **fenomeno delle dark kitchen** che, in un anno, ha visto fiorire le cucine "chiuse" disegnate soltanto per la realizzazione di piatti per la consegna a domicilio, anche nel settore alberghiero, ma in questo caso servono gli hotel della stessa catena. I vantaggi 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**.

Tech e digital avanti tutta!

Un'efficienza e una performance che possono essere raggiunte anche grazie alla **tecnologia e alla digitalizzazione** per gestire in modo più smart prenotazioni, politiche di cancellazioni e rimborsi. Gli hotel di domani puntano ai big data e ai sistemi in cloud anche per la gestione veloce del Food & Beverage.

Giacomo Racugno, Ceo di AUGUSTO Contract, commenta il quadro emerso dall'analisi in questi termini: "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.

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".