

Ritorno al futuro: TheFork presenta il bilancio 2021 e le nuove tendenze della ristorazione nel 2022

Gli effetti del Covid sul settore della ristorazione nel 2021, quanto durerà la tanto attesa ripresa e quali saranno i trend gastronomici del nuovo anno: TheFork fa un bilancio del 2021 e traccia le prossime tendenze

Milano, 13 gennaio 2021 - Forte della sua presenza internazionale che comprende circa 60.000 ristoranti in 12 Paesi, dei quali 20.000 in Italia, [TheFork](#) presenta i risultati del 2021¹ e delinea quali saranno i trend della ristorazione per il 2022².

Nel corso di questo periodo così complesso, la piattaforma leader nella prenotazione online dei ristoranti ha analizzato le performance in termini di domanda e risultati e ha identificato quali saranno le tendenze della ristorazione, al fine di definire alcuni dati rilevanti, utili ai ristoratori per uscire dalla situazione di crisi e assicurarsi una ripresa durevole.

“Anche quest’anno è stato particolarmente difficile per il settore, ma vogliamo continuare a essere fiduciosi: la tanto attesa ripresa sembra essere finalmente vicina e i nostri utenti ancora una volta mostrano il desiderio di andare al ristorante anche in un contesto sanitario non ancora del tutto stabile” spiega **Damien Rodière, Country Manager Italia di TheFork**. *“La nostra missione è quella di sostenere i ristoratori nella digitalizzazione delle loro attività e di contribuire alla loro crescita. Per tornare definitivamente ai livelli pre-Covid e superarli, continueremo sulla via dell’innovazione, soprattutto sul fronte dei pagamenti digitali con il nostro servizio **TheFork PAY**, ribadendo il trend positivo e portando ancora più clienti nei ristoranti”*.

Le prenotazioni in Italia tornano a crescere

La riapertura dei ristoranti nel 2021 ha portato risultati incoraggianti: nel 2021 **TheFork Italia ha registrato infatti +11% di prenotazioni rispetto al 2020**. In particolare, nonostante l’iniziale incertezza dovuta all’introduzione del pass sanitario, i livelli di prenotazione in Italia hanno iniziato a risalire nel trimestre estivo, registrando **da giugno a agosto un +15% di prenotazioni** rispetto al 2020, con un picco in agosto (+4,5% rispetto allo stesso mese del 2020 e, soprattutto, **+4% rispetto al 2019**). Trend che è proseguito anche nei mesi successivi grazie alla nuova edizione del **TheFork Festival**, evento che sostiene il settore con uno sconto del 50% valido in più di 2.000 ristoranti in Italia e che ha consolidato la tendenza positiva della scorsa estate. **In ottobre, infatti, TheFork ha registrato in Italia il record di prenotazioni: +31% rispetto allo stesso mese del 2020 e +5% rispetto al 2019**.

Per quanto riguarda il turismo in Italia, **il 14% delle prenotazioni sono state effettuate da stranieri, tornando ai livelli del 2019** (nel 2020 erano al 9%). Nell’intero anno il numero di

¹ Dati interni di TheFork

² Studio condotto da NellyRodi per TheFork basato su un’analisi dettagliata ed esaustiva delle tendenze dei consumatori, sociali, di marketing e creative per permettere di capire meglio l’evoluzione delle abitudini globali. Per TheFork, l’azienda ha decifrato i maggiori cambiamenti che stanno avvenendo nel mondo della gastronomia e della ristorazione. Grazie all’analisi delle conversazioni sui social network e all’individuazione dei segnali che annunciano i cambiamenti nell’ambito del food sono stati identificate le nuove tendenze del settore.

prenotazioni effettuate da stranieri è cresciuto del **46% rispetto al 2020**. La provenienza dall'estero degli utenti di TheFork è molto variegata e copre diversi Paesi europei e non solo: Francia (2%), Canada e Stati Uniti (1,6%), Germania (1,6%), Svizzera (1%), Spagna (0,9%), Regno Unito (0,7%). Nei tre mesi estivi del 2021 sono state effettuate **+75%** prenotazioni di coperti da parte di stranieri rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Guardando in valore assoluto le prenotazioni nell'intero corso del 2021 in Italia, la top 5 delle regioni in cui si è prenotato di più sono: Lombardia, Lazio, Toscana, Piemonte e Campania. **Le città con più prenotazioni, invece, sono Roma, Milano, Firenze, Torino e Napoli.**

Le abitudini al ristorante: a cena, in due e prenotando da app

Nel 2021 il 30% degli utenti di TheFork ha prenotato per pranzo ma **è la cena a confermarsi il momento prediletto per recarsi al ristorante**: nella prima parte dell'anno il tasso di prenotazione era al 52%, passato al 76% nei sei mesi successivi. Anche quest'anno **il sabato risulta essere il giorno preferito** per prenotare fuori (26%), seguito dalla domenica (19%) e dal venerdì (15%). **Il 41% degli utenti della piattaforma tende a prenotare con 4 ore o meno di anticipo** (la media dell'anno è di 6,7 ore) e nel 2021 sono stati soprattutto i tavoli da 2 persone (61%) a esser favoriti, seguiti da quelli per 4 o più persone (22%) e da quelli da 3 (13%). Per quanto riguarda il tipo di cucina preferita, **il 15% degli utenti ha scelto la cucina mediterranea**, il 13% le pizzerie, il 12% la cucina italiana, l'11% i ristoranti di pesce e il 6% quelli giapponesi.

Una prenotazione su quattro è stata rivolta ai ristoranti della selezione INSIDER e il 4% verso i ristoranti della Guida MICHELIN. Passando allo scontrino medio, il 70% degli utenti ha speso tra i 25 e i 50 euro e il 27% meno di 25 euro. Poco meno della metà delle prenotazioni (45%) è stata effettuata usufruendo di sconti mentre la quasi totalità (90%) è avvenuta tramite l'applicazione, con solo il 4% da desktop e il 6% da sito mobile. Da gennaio a dicembre 2021 notevole crescita anche per il metodo di pagamento contactless **TheFork PAY**, il cui utilizzo è **raddoppiato**.

I trend della ristorazione nel 2022

Negli ultimi due anni abbiamo assistito a molti cambiamenti a causa della pandemia che ha completamente stravolto abitudini e stili di vita, il tutto acuito da un incremento dei problemi ambientali ma anche da un ulteriore sviluppo di tecnologie in cui il mondo virtuale continua a soppiantare il nostro rapporto con la realtà. Questi cambiamenti stanno mettendo gli individui di fronte a un contesto incerto, si tratti di salute, ambiente, economia o identità. La nostra società è come sospesa tra due tendenze opposte: una *slow*, in cui hanno la precedenza l'ascolto di sé stessi e degli altri così come la conservazione delle risorse, e una *fast*, per cui le nostre relazioni sono sempre più modificate dalla tecnologia in chiave di velocità e immediatezza. **TheFork, in collaborazione con NellyRodi, ha decifrato l'impatto di queste evoluzioni nel mondo della ristorazione e del food individuando quattro macro tendenze.**

Ritorno alle origini: la riscoperta di prodotti antichi e la rinascita delle cucine del mondo diventano una presa di coscienza culturale. In un contesto incerto il ritorno ai valori e ai prodotti di un tempo corrisponde al bisogno di sicurezza e stabilità. **Cereali antichi, pane e prodotti di panificazione, caffè** sono alimenti rifugio che stanno riconquistando centralità. Il ritorno alle

origini coinvolge anche le tradizioni culinarie, con l'affermazione di **nuove scene gastronomiche come quella africana e sudamericana**.

Cibo per un futuro migliore: l'evoluzione delle pratiche sostenibili viene fatta propria dai protagonisti e dai talenti del mondo food, supportati dalla tecnologia, per promuovere processi responsabili e consapevoli. Poiché la richiesta globale di cibo genera dal 22 al 37% di emissioni di gas serra³, le abitudini alimentari e produttive devono cambiare in una prospettiva più virtuosa e tutti gli operatori del settore possono avere un ruolo fondamentale. **Riduzione degli sprechi, coltivazioni urbane, prodotti plant-based e progetti sostenibili** sono i trend di un movimento che vuole rendere il cibo più rispettoso dell'ambiente. Anche i grandi nomi del mondo gastronomico stanno prendendo consapevolezza del loro impatto e vogliono porre rimedio. David Humm, chef tre stelle MICHELIN del ristorante 11 Madison Square di New York, ha deciso di non servire più carne, consapevole del suo impatto ambientale e ha aperto una mensa per i poveri. In Francia Nadia Sammut è la prima chef gluten-free ad aver ottenuto la stella MICHELIN, nel suo tentativo di rivendicare una cucina *slow food* fatta di ingredienti biologici, locali, stagionali e da filiera sostenibile.

Self Food: l'impatto del cibo sul nostro benessere, sia psichico che fisico, è sempre più importante. Nel contesto di una crisi sanitaria globale, l'importanza del benessere personale e del prendersi cura di sé (*self care*) è sempre più centrale nella nostra società. La cura personale dipende molto dalle nostre fonti di energia e il cibo è la risorsa primaria da cui attingere le energie migliori. Tra le tendenze in questo senso troviamo **la creazione di certificazioni che attestino la qualità del cibo offerto, forniture alternative agli alcolici e alcune limitazioni ai piaceri della tavola**.

Cibo oltre al piatto: le più recenti innovazioni tecnologiche possono portare benefici al mondo del food. Nel bene e nel male il Covid-19 è stato un acceleratore della trasformazione digitale già in atto. L'urgenza di agire di fronte alla pandemia ha dato a molte aziende l'opportunità di fare innovazione ma anche di trovare nuovi modi per attirare utenti in cerca di nuove esperienze quando le limitazioni contraevano le opportunità in presenza. Il lancio del metaverso, lo sviluppo degli NFT e le criptovalute sono tutte novità pronte a rivoluzionare la nostra quotidianità, ma cosa c'entrano col mondo del cibo? Alcune tecnologie, come **la stampa 3D di alimenti, la realtà aumentata e le NFT culinarie**, proseguiranno il loro percorso fino a risultati inaspettati. Queste innovazioni ovviamente non sostituiranno le esperienze gastronomiche tradizionali ma in qualche modo le sublimeranno e trascenderanno, in modo da offrire pratiche sempre più emozionanti e durature.

A proposito di TheFork

TheFork, brand di Tripadvisor® è la principale piattaforma per le prenotazioni online di ristoranti in Europa e Australia. Grazie alla sua rete di quasi 60.000 ristoranti partner in 12 diverse nazioni, la missione di TheFork è offrire meravigliose esperienze gastronomiche a milioni di utenti. Con oltre 30 milioni di download della sua app, 20 milioni di recensioni pubblicate dalla community e più di 20 milioni di visite mensili, TheFork è diventata la soluzione più smart per prenotare

³ Source Institute for Climate Economics

un tavolo! Attraverso TheFork (sito e app), così come su Tripadvisor, gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze (per esempio localizzazione, tipo di cucina e prezzo medio), consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale e prenotare immediatamente online 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare le prenotazioni e le operazioni, e di migliorare servizio e ricavi. Segui TheFork su: [Facebook](#), [Instagram](#), [Twitter](#).

A proposito di Tripadvisor

Tripadvisor, la più grande piattaforma di viaggio del mondo*, aiuta centinaia di milioni di persone ogni mese** a rendere ogni viaggio il loro miglior viaggio, dalla pianificazione alla prenotazione fino alla partenza. I viaggiatori di tutto il mondo utilizzano il sito e l'app di Tripadvisor per scoprire dove alloggiare, cosa fare e dove mangiare lasciandosi ispirare dalle oltre 934 milioni di recensioni e opinioni dei quasi 8 milioni di strutture presenti sulla piattaforma. I viaggiatori si rivolgono a Tripadvisor per trovare le migliori offerte su alloggi, esperienze, ristoranti e scoprire ottimi posti nelle vicinanze. Disponibile in 43 mercati e 22 lingue Tripadvisor rende la pianificazione dei viaggi, indipendentemente dalla loro tipologia, semplice e veloce. Le sussidiarie e affiliate di Tripadvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), possiedono e gestiscono un portafoglio di marchi e aziende di media di viaggio, operanti con vari siti web e app, inclusi i seguenti: [www.bokun.io](#), [www.cruise critic.com](#), [www.flipkey.com](#), [www.thefork.com](#), [www.helloreco.com](#), [www.holidaylettings.co.uk](#), [www.housetrip.com](#), [www.jetsetter.com](#), [www.niumba.com](#), [www.seatguru.com](#), [www.singleplatform.com](#), [www.vacationhomerentals.com](#) e [www.viator.com](#).

Ufficio Stampa TheFork Italia

Theoria
Laura Mantovani - Valentina Zona
valentina@theoria.it
Tel: 346 1731570