

# Kitchen Barometer 2026



# Prefazione






## Una guida al Kitchen Barometer 2026

Le cucine di ristoranti e hotel si trovano ad un punto di non ritorno. Le sfide che il settore affronta oggi non sono episodi isolati, bensì pressioni interconnesse che mettono alla prova la resilienza delle operazioni in ogni aspetto del business. Interpellati sugli ostacoli più urgenti, i gestori di cucine hanno offerto un quadro inequivocabile: **la carenza di personale, le pressioni sui costi e la necessità di mantenere la qualità in un contesto di instabilità** sono temi centrali al giorno d'oggi.

Come ha sintetizzato un operatore: «Penso che il problema del personale sia la questione più grande. C'è una generale carenza di manodopera.» Questa sfida si sente a livello globale ed in alcuni casi viene amplificata da fattori regionali. Un intervistato del Regno Unito ha osservato che «trovare nuovo personale non è facile dopo la Brexit», mentre altri hanno sottolineato come «trattenere buoni dipendenti sia difficile». La crisi del personale non riguarda soltanto il numero di addetti, ma il mantenimento di quella competenza e continuità nella gestione di cui le cucine professionali non possono fare a meno.

Al tempo stesso, si intensificano le pressioni provenienti dai costi. «Il costo degli alimenti ci ha costretto ad aumentare i prezzi sul menù. Anche la domanda di salari più elevati ha contribuito all'aumento dei prezzi», ha spiegato un intervistato. Un altro ha sottolineato l'urgenza della situazione: «Francamente, il rincaro dei prezzi e gravi rallentamenti nella catena di approvvigionamento sono un problema. Stanno devastando la mia attività.» La situazione attuale non lascia spazio all'errore: **gli operatori devono trovare un equilibrio tra redditività e accessibilità dei prezzi, mantenendo al contempo gli standard qualitativi attesi dagli ospiti.** Come ha affermato uno degli intervistati: «Una grande sfida è adeguare i prezzi all'inflazione, preservando al contempo la qualità e garantendo un'offerta accessibile agli ospiti.»

Il Rational Kitchen Barometer 2026 analizza come i gestori di cucine in Germania, Francia, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti stiano navigando queste pressioni convergenti. Il Barometer esamina **cinque aree tematiche:**

-  **Costi Operativi**
-  **Sostenibilità**
-  **Carenza di Personale Qualificato**
-  **Garanzia della Qualità**
-  **Digitalizzazione**

Per ciascuna area, il Barometer segue la seguente **struttura: l'impatto del tema sulle operazioni, un'analisi approfondita della realtà attuale e le soluzioni** che i gestori di cucine stanno adottando in risposta.

**Emergono tendenze chiare in tutti e cinque gli ambiti:** i costi operativi stanno generando divergenze regionali, con gli aumenti nei prezzi dell'energia che colpiscono maggiormente i mercati europei. Si è passati ad azioni concrete in materia di sostenibilità, con la maggior parte degli operatori che implementa molteplici misure. A cause della carenza di personale qualificato si sta investendo in strategie di fidelizzazione e aumento dell'efficienza. Ci si avvale sempre più della tecnologia e non solo dei processi per garantire la qualità. E mentre la digitalizzazione avanza chi adotta nuove tecnologie digitali registra benefici sostanziali.



**Il settore si trova ad un punto di svolta. Le decisioni operative di oggi potrebbero determinare quali imprese saranno in futuro più resilienti. Il Kitchen Barometer 2026 offre un'analisi fondata su dati per aiutare i gestori di cucine a costruire resilienza e a tracciare un percorso futuro.**

# Indice

<b>Introduzione</b>			
Navigare l'incertezza futura	<b>4</b>	<b>Argomento 4: Garanzia della qualità</b>	
		La qualità in tempi di volatilità	<b>9</b>
<b>Argomento 1: Costi Operativi</b>		<b>Argomento 5: Digitalizzazione</b>	
Costi operativi in aumento	<b>5</b>	Trasformazione in corso	<b>10</b>
		Realizzare i benefici digitali	<b>11</b>
<b>Argomento 2: Sostenibilità</b>		<b>Prospettive e conclusioni</b>	
La sostenibilità in pratica	<b>6</b>	Strategie per la resilienza futura	<b>12</b>
<b>Argomento 3: Carenza di personale qualificato</b>			
Carenza di personale qualificato	<b>7</b>		
Soluzioni per il personale	<b>8</b>	Metodologia	<b>13</b>

## Introduzione

# Navigare l'incertezza futura

## Costi e forza lavoro: le sfide attese per la gestione delle cucine

Le cucine di ristoranti e hotel si trovano di fronte a profondi cambiamenti: l'aumento dei costi schiaccia i margini di profitto, mentre la carenza di manodopera limita la capacità operativa. I responsabili sono consapevoli dei segnali d'allarme e si aspettano che diversi fattori influenzino le loro attività nel corso del prossimo anno.

**L'aumento dei prezzi dell'energia** è in cima alla lista delle preoccupazioni future, con oltre due terzi (67%) degli intervistati a livello globale che prevedono un impatto significativo sul proprio budget. Questa preoccupazione è particolarmente forte in Francia, dove l'80% degli operatori di cucine si sta preparando a un rincaro dei prezzi, e in Germania, dove il 78% si aspetta che i costi energetici più elevati influenzino significativamente le condizioni dei business nei prossimi 12 mesi. Le cucine professionali sono strutturalmente ad alto consumo energetico, con consumo non stop da parte delle attrezzature di cottura e dei sistemi di refrigerazione: sono pertanto particolarmente vulnerabili alle fluttuazioni dei prezzi dell'energia.

Oltre ai costi energetici, il 63% degli intervistati attende problemi legati **all'inflazione e il livello generale dei prezzi**, a conferma di una pressione economica sempre più forte. Bollette più alte impongono scelte difficili: aumentare i prezzi sul menù, rischiando di perdere gli

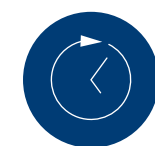
**L'aumento dei prezzi dell'energia per elettricità, gas e riscaldamento è la principale sfida attesa in Francia (80%), Germania (78%) e Giappone (66%).**

ospiti più sensibili al prezzo, oppure assorbire i costi e comprimere ulteriormente margini già ridotti. Il **reperimento di personale qualificato** rappresenta un'altra sfida critica per l'anno a venire, citata dal 59% degli operatori a livello mondiale. In Germania, questa percentuale raggiunge il 68%. Il risultato: processi di selezione più lunghi, compromessi sui requisiti dei candidati o operatività con organico ridotto.

Emergono anche differenze regionali nelle **aspettative sul comportamento degli ospiti**. In Germania, il 72% degli operatori di cucine ritiene che i comportamenti degli ospiti cambieranno nei prossimi 12 mesi, contro appena il 40% dei colleghi giapponesi e il 46% di quelli statunitensi. Gli operatori di cucine professionali si trovano ad attraversare un periodo in cui i modelli tradizionali vengono messi in discussione e nuove strategie si rendono necessarie.

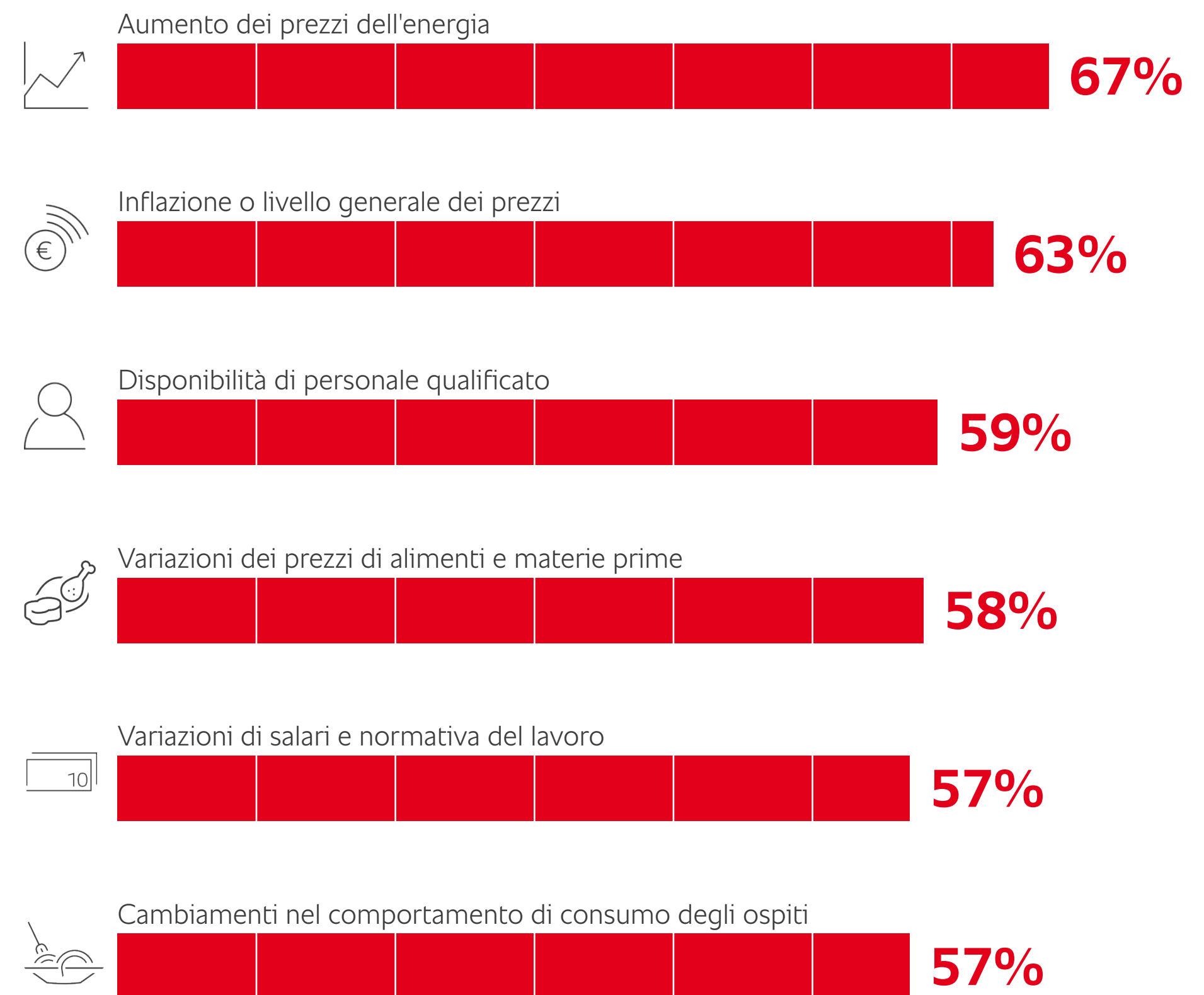
Il Kitchen Barometer 2026 esamina come i gestori di cucina in Germania, Francia, Giappone, Regno Unito e Stati Uniti stiano affrontando queste pressioni convergenti. Basato su un'indagine quantitativa, il Barometro offre un'analisi fondata su dati e implicazioni operative concrete per aiutare i gestori di cucine a costruire resilienza e pianificare il successo a lungo termine.

**L'inflazione e il rialzo del livello generale dei prezzi sono le principali preoccupazioni degli intervistati nel Regno Unito (64%) e negli Stati Uniti (62%).**



### Principali fattori esterni che le cucine professionali dovranno affrontare nel prossimo anno

Fattori esterni destinati a influenzare (fortemente) le attività nei prossimi 12 mesi<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Il grafico mostra le sei risposte più frequenti.

Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

## Argomento 1: Costi Operativi

# Costi operativi in aumento

L'andamento dei costi mette a rischio la redditività delle cucine

### Pressioni globali sui costi: differenze locali: dove le cucine di ristorazione avvertono maggiormente l'impatto

Costi (drasticamente) aumentati <sup>1</sup> in...	Tutte le regioni	Germania	Francia	Giappone	Regno Unito	Stati Uniti
Alimenti e materie prime	56%	56%	48%	64%	56%	56%
Energia	52%	70%	68%	36%	50%	38%
Imballaggio o logistica	50%	56%	58%	46%	46%	42%
Personale	44%	50%	44%	36%	54%	38%
Manutenzione attrezzature da cucina	41%	34%	42%	36%	50%	44%

Sebbene l'aumento delle spese rappresenti una delle principali criticità, negli ultimi 12 mesi i gestori di cucine si sono trovati ad affrontare anche sfide di natura economica più ampia. Il 44% cita la volatilità o i ritardi nella catena di approvvigionamento, come tempi di consegna più lunghi e mancate consegne, tra i fattori che hanno avuto un impatto significativo sulla propria attività.

Negli ultimi 12 mesi, i costi operativi sono aumentati in tutte le regioni, esercitando una pressione significativa sulla gestione delle cucine. Queste spese crescenti impongono scelte difficili: quali costi assorbire, dove tagliare e

quanto far ricadere sugli ospiti attraverso prezzi più elevati. L'intensità e la natura di queste pressioni variano da Paese a Paese.

**Alimenti e materie prime** rappresentano la principale voce in materia di costo a livello globale, con il 56% degli intervistati che segnala aumenti significativi nell'ultimo anno. Prezzi più alti degli alimenti implicano la riformulazione delle ricette, trattative più difficili con i fornitori, l'adeguamento delle porzioni o l'aumento dei prezzi sul menù, il tutto cercando di mantenere la qualità attesa dagli ospiti. La sfida è particolarmente acuta in Giappone, dove il 64% degli operatori ha registrato aumenti significativi nei costi degli ingredienti.

I **costi energetici** seguono da vicino, con il 52% degli intervistati in tutte le regioni che segnala incrementi rilevanti. Tuttavia, le differenze regionali sono considerevoli: in Germania, il 70% degli operatori di cucine ha dovuto affrontare forti aumenti dei costi energetici, mentre in Francia questo aumento è stato del 68%. Per contro, il Giappone (36%) e gli Stati Uniti (38%) registrano pressioni energetiche relativamente inferiori. I **costi di imballaggio e logistica** sono aumentati per metà degli operatori a livello globale. La Francia ha registrato gli aumenti più alti con il 58%, seguita dalla Germania con il 56%, indicando potenziali pressioni sulla catena di approvvigionamento in questi mercati europei.

I **costi del personale** mostrano differenze regionali analoghe: mentre il 44% degli operatori a livello globale segnala aumenti significativi, questa cifra sale al 54% nel Regno Unito e al 50% in Germania. Pressioni salariali più elevate costringono gli operatori ad aumentare il budget per il lavoro, comprimendo ulteriormente i margini, oppure a rischiare di perdere personale assunto da concorrenti in grado di pagare di più. Anche in questo caso, il Giappone (36%) e gli Stati Uniti (38%) registrano aumenti dei costi del personale meno

significativi rispetto alla media globale. Questo pattern, ovvero aumenti più moderati dei costi in Giappone e negli Stati Uniti rispetto ai mercati europei, si ripropone in più categorie, suggerendo che le condizioni economiche regionali siano alla base di queste differenze.

I costi di manutenzione e riparazione delle **attrezzature da cucina** sono aumentati per il 41% degli intervistati a livello globale. Tuttavia, questa sfida è particolarmente pronunciata nel Regno Unito, dove metà degli operatori (50%) segnala aumenti drastici, rispetto ad appena il 34% in Germania. Di fronte ai costi più elevati, alcuni gestori di cucine potrebbero decidere di rinviare le riparazioni non urgenti, rischiando potenzialmente guasti improvvisi alle attrezzature.

Queste variazioni regionali dei costi sono guidate non solo da fattori specifici del settore ma da condizioni economiche di più larga scala. Gli operatori devono comprendere il proprio contesto economico locale e dare priorità agli investimenti di conseguenza: che si tratti di attrezzature a risparmio energetico in Germania e Francia o di strategie di competitività salariale nel Regno Unito.

L'aumento dei costi richiede risposte mirate. I gestori di cucine stanno perseguendo soluzioni su più fronti. Le attrezzature ad alta efficienza energetica rappresentano un investimento strategico per il 75%, poiché consentono di affrontare sia le pressioni attuali sui costi che gli obiettivi di sostenibilità a lungo termine (vedi pagina 12). Comprendere le dinamiche dei costi è il primo passo; l'investimento strategico è il passo successivo.

<sup>1</sup> Il grafico mostra le cinque categorie di risposta più frequenti.

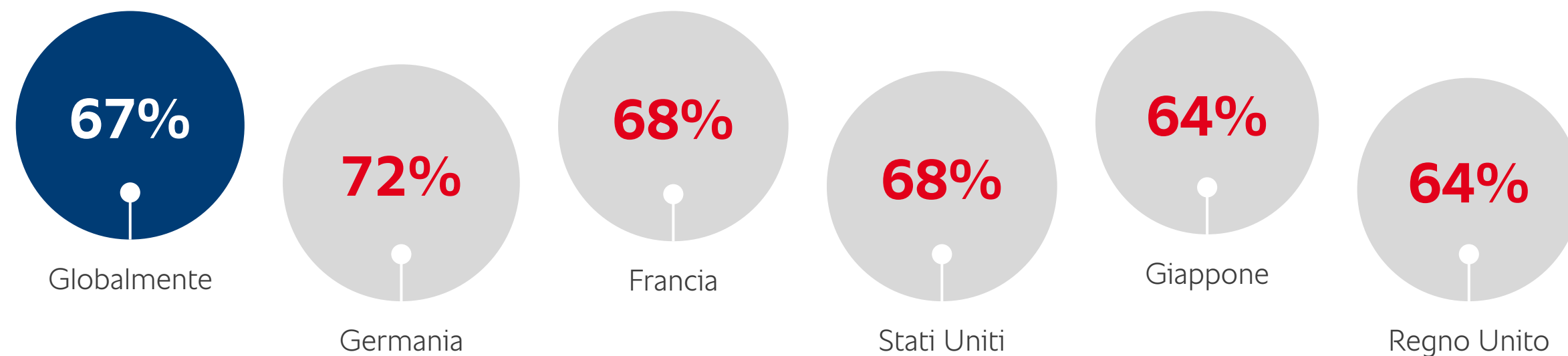
Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

## Argomento 2: Sostenibilità

# La sostenibilità in pratica

Le cucine professionali rispondono ad aspettative in continua evoluzione

### La sostenibilità come tema centrale o importante



I gestori di cucine percepiscono una domanda crescente di sostenibilità da parte degli ospiti: il 62% segnala un aumento delle aspettative in materia di responsabilità ambientale – e sta rispondendo concretamente. **Per oltre due terzi (67%) dei gestori di cucine, la sostenibilità è una priorità strategica centrale o rilevante.** Questa focalizzazione è comune a tutte le regioni analizzate, mostrando un ampio consenso sull'importanza strategica della sostenibilità.

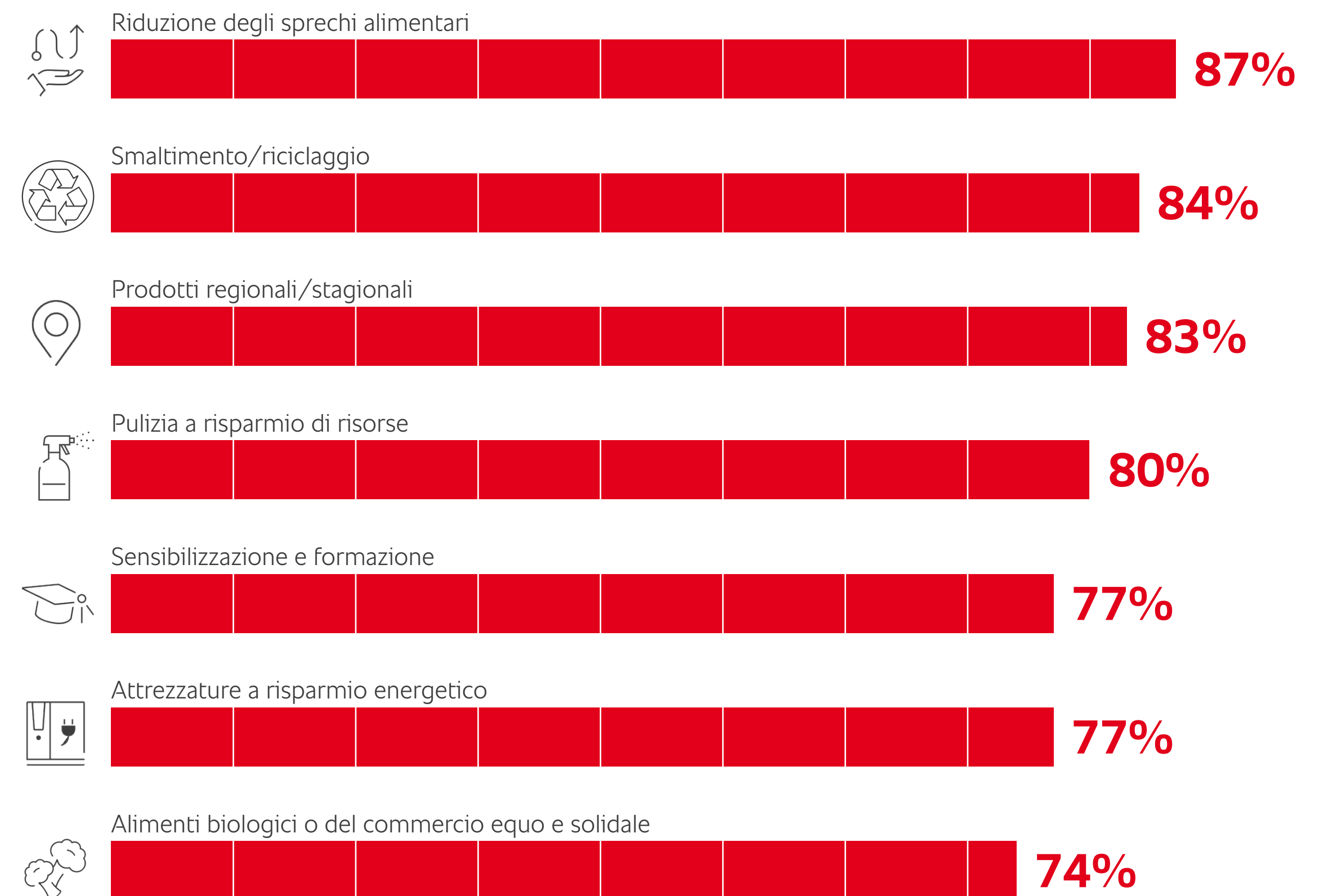
Gli operatori che la considerano prioritaria la traducono in pratiche concrete. **La riduzione degli sprechi alimentari (87%)** è in cima alla lista, seguita da ulteriori misure correlate alla sostenibilità. L'83% ha **integrato prodotti regionali e stagionali** nei propri menù, rispondendo direttamente alle preferenze degli ospiti per il sourcing locale. Il 77% degli operatori investe in modo significativo in formazione e sensibilizzazione del personale, poiché team

competenti e consapevoli rendono le pratiche durature. Un ulteriore 77% utilizza **attrezzature da cucina e tecnologie ad alta efficienza energetica**. Questa percentuale sale all'89% nel Regno Unito, indicando una forte adozione di tecnologie sostenibili in questo mercato.

I dati dipingono un quadro chiaro: i gestori di cucine stanno implementando misure di sostenibilità in più ambiti. Tuttavia, c'è ancora spazio per crescere in materia di sostenibilità. Misure come la riduzione degli sprechi alimentari, ad esempio, sono in gran parte di natura reattiva. **Strategie proattive, come la prevenzione degli sprechi alimentari, rappresentano un possibile passo successivo.** La sostenibilità si sta spostando dall'aspirazione all'azione, coinvolgendo operazioni, tecnologia e persone. La sfida futura consiste nel misurare e comunicare l'impatto a ospiti sempre più esigenti.

### Come le cucine professionali integrano pratiche sempre più sostenibili

Misure di sostenibilità implementate<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Solo i rispondenti per i quali la sostenibilità riveste almeno un certo ruolo. Il grafico mostra le risposte selezionate.

Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

### Argomento 3: Carezza di personale qualificato

# Carenza di personale qualificato

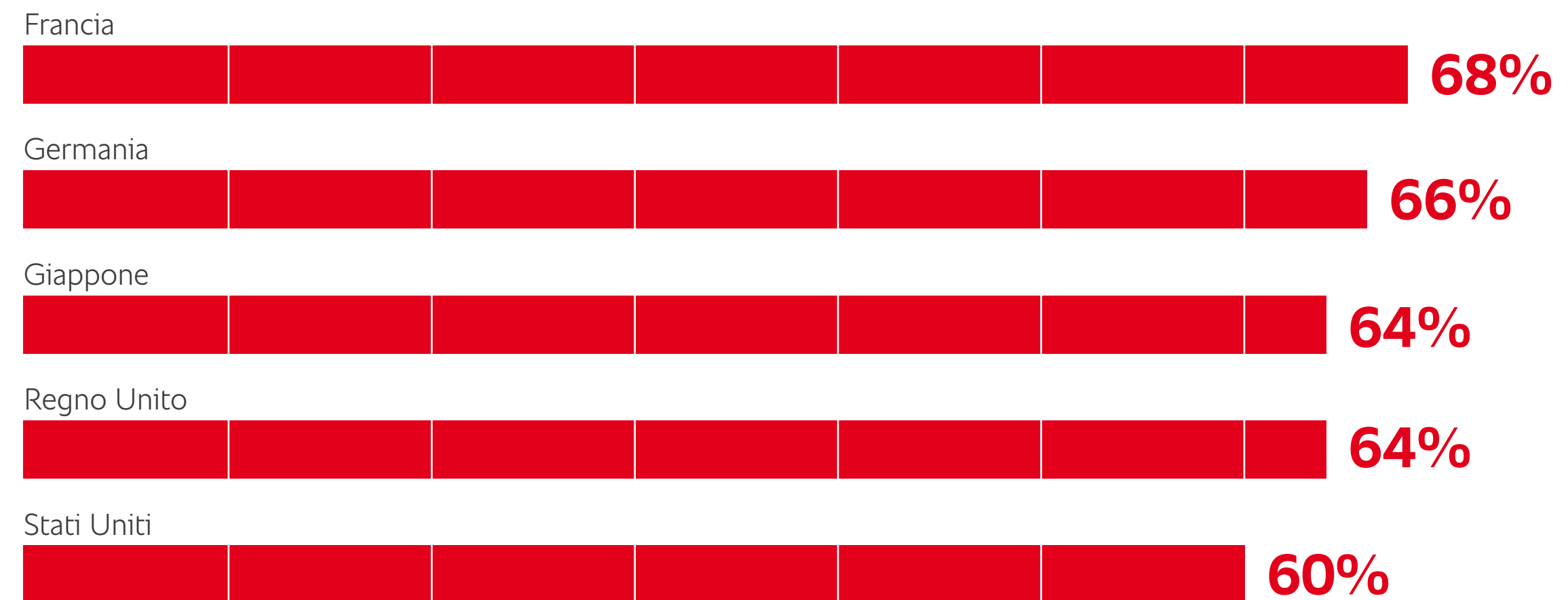
## Impatti operativi della scarsità di risorse umane

La carezza di personale qualificato – identificata in precedenza come principale sfida attesa – sta già influenzando le operazioni. **Quasi due terzi (64%) dei gestori di cucine segnala un impatto significativo della carezza di personale qualificato negli ultimi 12 mesi.** Le conseguenze sono ampie e incidono sulla qualità del servizio, sulla capacità operativa e sul benessere dei dipendenti.

L'impatto più acuto della carezza di personale qualificato è **l'aumento del carico di lavoro per il personale esistente**, segnalato dal 57% degli intervistati. Il personale rimasto si trova a gestire il carico maggiore, assumendosi compiti aggiuntivi e lavorando turni più lunghi. In Giappone, questa pressione è particolarmente acuta: il 72% degli operatori segnala carichi di lavoro più alti, ben al di sopra della media globale. Questo aumento del carico di lavoro può

Per il 64% degli operatori di cucine di ristorazione in tutte le regioni, la carezza di personale qualificato ha avuto un impatto significativo negli ultimi 12 mesi.

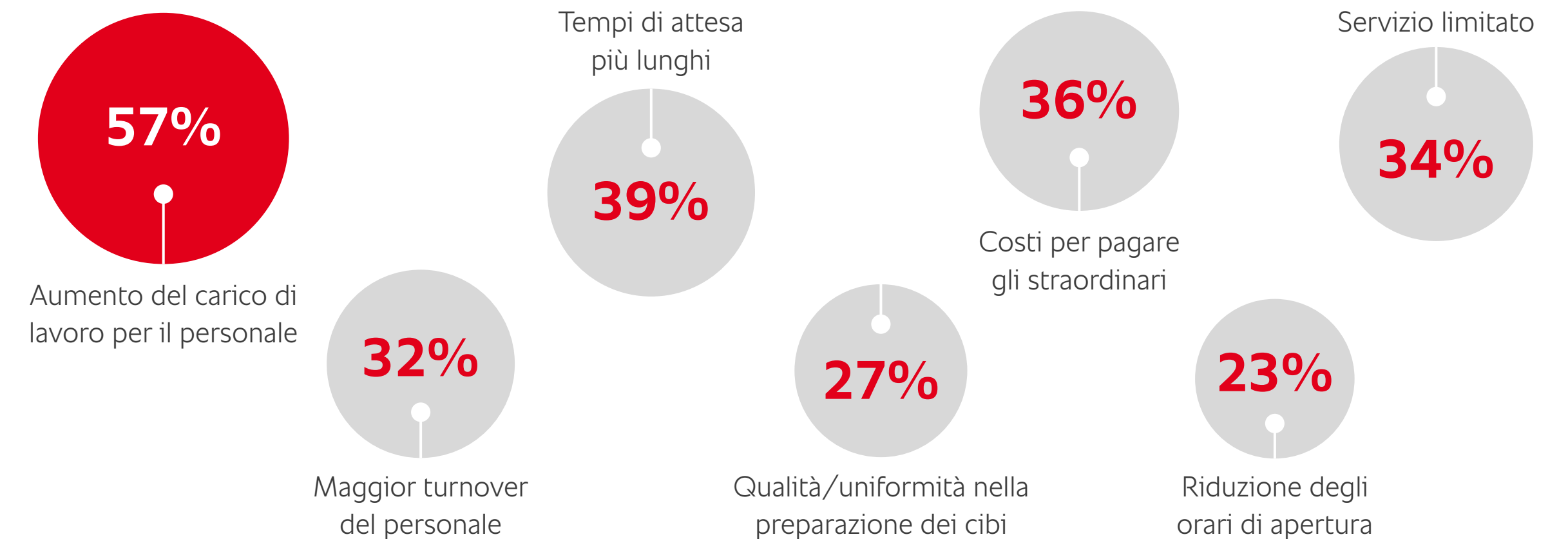
### Impatto della carezza di personale qualificato per Paese negli ultimi 12 mesi



<sup>1</sup> Solo i rispondenti per i quali la carezza di personale qualificato ha avuto un impatto sull'attività. Risposte multiple possibili. Il grafico mostra le risposte selezionate.

Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

### Impatto della carezza di personale qualificato<sup>1</sup>



innescare un circolo vizioso: il personale sopraffatto potrebbe lasciare l'impiego, aggravando ulteriormente la carezza di personale e intensificando la pressione su chi rimane.

Oltre al carico di lavoro, la carezza di personale qualificato produce effetti a catena. **Tempi di attesa più lunghi** colpiscono il 39% delle cucine a livello globale. Francia e Regno Unito registrano questo fenomeno con tassi più elevati, con la metà degli intervistati in entrambi i Paesi che segnala un aumento dei tempi di attesa. Inoltre, **un'offerta di servizi limitata** è segnalata dal 34% dei gestori di cucine. In ultima analisi, la carezza di personale qualificato porta addirittura a una **riduzione degli orari di apertura** per quasi un intervistato su quattro (23%). Gli operatori chiudono prima o

aprono meno giorni durante la settimana, limitando direttamente il potenziale di fatturato e la presenza sul mercato. Questi vincoli operativi condizionano l'esperienza degli ospiti e possono entrare in conflitto con le aspettative in termini di qualità e flessibilità del servizio.

I dati rivelano che la carezza di personale qualificato è al contempo un vincolo di breve periodo e un rischio a lungo termine, generando punti di pressione su capacità di servizio, generazione di ricavi e fidelizzazione del personale. I gestori di cucine si trovano sotto una pressione crescente per affrontare queste sfide prima che il circolo vizioso si intensifichi.

### Argomento 3: Carenza di personale qualificato

# Soluzioni per il personale

## Misure attuali e priorità strategiche

In risposta alla carenza di personale qualificato e ai suoi effetti a catena, **gli operatori di cucine stanno agendo su più fronti**. Tuttavia, rimangono divari tra l'implementazione attuale e il potenziale percepito per il futuro, lasciando spazio a ulteriori trasformazioni.

Le **strategie mirate di fidelizzazione dei dipendenti** guidano sia l'implementazione attuale sia la percezione del potenziale futuro. La metà degli intervistati (50%) ha già introdotto iniziative di fidelizzazione e attività di employer branding, tra cui benefit, bonus e orari flessibili. In una prospettiva futura, il 60% degli operatori vede ulteriore potenziale nelle strategie

di fidelizzazione. Misure di **reclutamento** mirate sono state introdotte dal 32% degli operatori. La variazione regionale è significativa: in Francia, il 62% ha adottato misure di fidelizzazione, mentre in Giappone questa percentuale si attesta al 26%. Questo divario riflette probabilmente condizioni diverse del mercato del lavoro, norme culturali legate agli incentivi di ritenzione o a strategie alternative per la gestione della forza lavoro.

Oltre alla fidelizzazione, i gestori di cucine perseguono misure di **efficienza**. Il 34% ha ottimizzato la **logistica e il layout della propria cucina** per migliorare i flussi di lavoro e ridurre

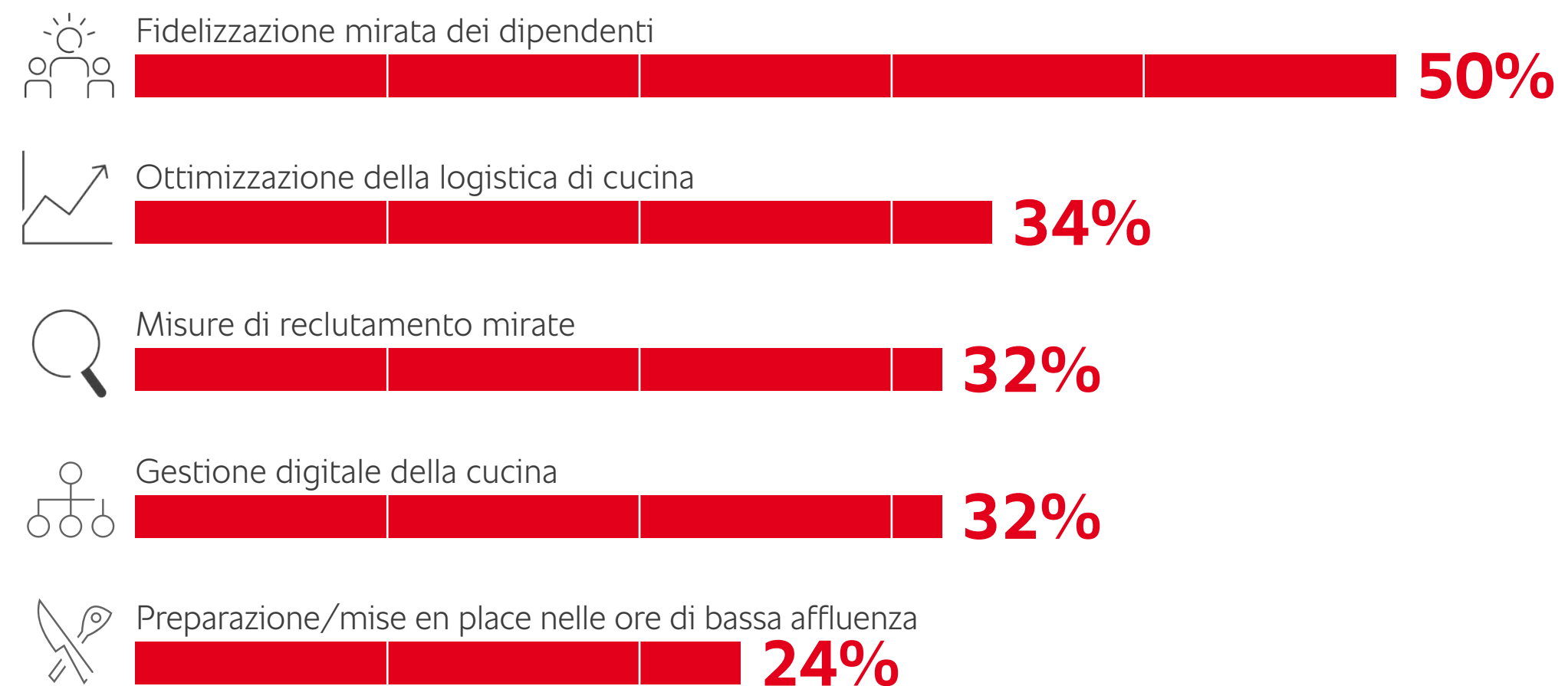
il carico sul personale. In Germania, questa percentuale raggiunge il 42%, indicando una maggiore enfasi sull'efficienza operativa e sui principi ingegneristici nel design delle cucine. A livello globale, quasi un intervistato su quattro (24%) sfrutta **le ore di bassa affluenza per la preparazione e la mise en place**, per distribuire il carico di lavoro in modo più uniforme.

Le soluzioni digitali mostrano un forte potenziale, ma la loro adozione è ancora inferiore alla loro potenzialità. Solo il 32% ha implementato sistemi digitali di gestione della cucina, eppure i risultati sono concreti: l'86% degli utilizzatori di sistemi di gestione della cucina ne segnala benefici sostanziali

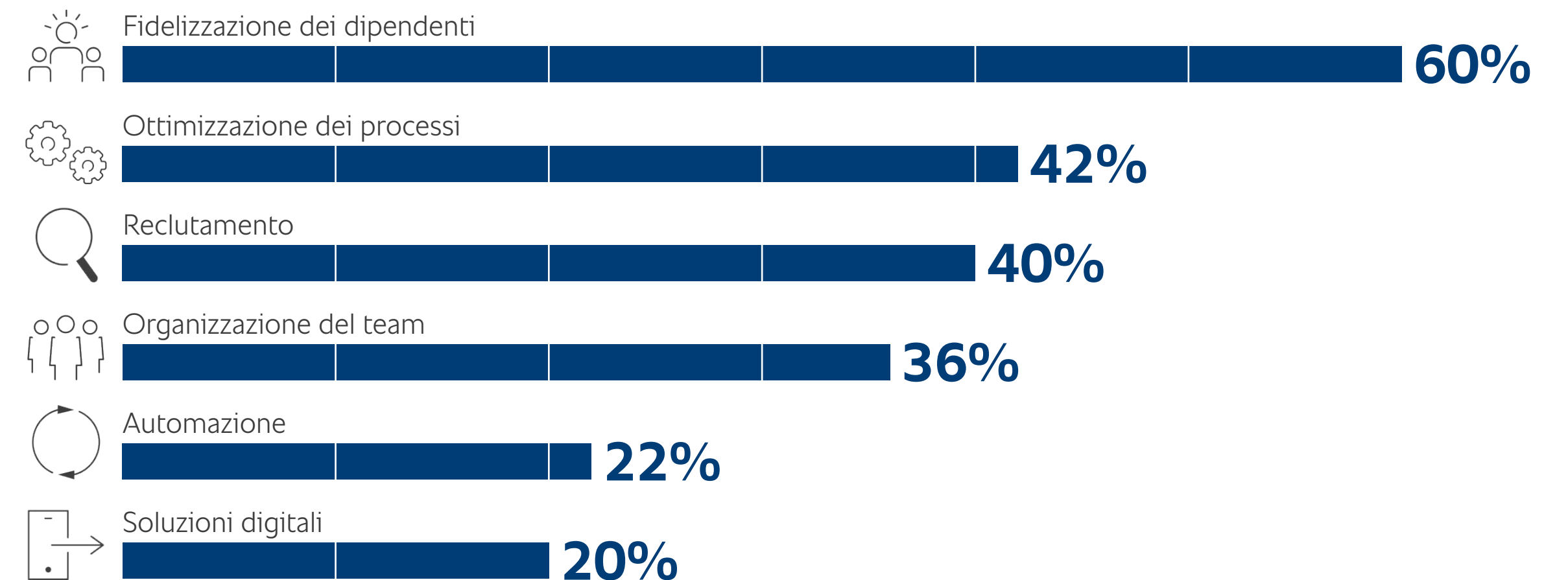
(vedi pagina 9). Tuttavia, **solo il 20% degli operatori in generale identifica le soluzioni digitali come potenzialmente importanti in futuro**, e il 22% vede l'automazione come promettente. Ciò suggerisce che non si sia ancora presa consapevolezza dei vantaggi ottenuti da chi ha adottato nuove tecnologie digitali. Con il calo dei costi di implementazione e l'accumulo di casi di studio concreti, il valore dimostrato tra gli utenti attuali potrebbe trainare un'adozione più ampia, soprattutto con l'intensificarsi delle pressioni sulla forza lavoro.

### Azioni attuali e potenziale futuro per affrontare la carenza di personale

Misure introdotte per far fronte alla carenza di personale<sup>1</sup>



Potenziale per affrontare la carenza di personale qualificato<sup>2</sup>



<sup>1</sup> Risposte multiple possibili. Il grafico mostra le risposte selezionate.; <sup>2</sup> Massimo tre risposte possibili. Il grafico mostra le sei risposte più frequenti.

Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

## Argomento 4: Garanzia della qualità

# La qualità in tempi di volatilità

Misure umane e tecnologiche costruiscono resilienza

La qualità è sotto pressione. Il 27% dei gestori di cucine segnala un calo nella qualità e nella uniformità della preparazione dei cibi a causa della carenza di personale qualificato. L'impatto è diretto: risultati non uniformi minacciano la soddisfazione dei clienti e la stabilità operativa. I gestori di cucine adottano un approccio duplice, combinando processi incentrati sulle persone con la tecnologia. La garanzia della qualità non è più solo una buona pratica, ma una essenziale per mantenere gli standard anche quando le sfide legate alla forza lavoro si intensificano.

Le misure centrate sul personale guidano gli sforzi per garantire la qualità. Le **checklist di qualità** e le **sessioni di formazione centralizzate** sono entrambe utilizzate dal 61% degli intervistati, rendendole le strategie più ampiamente adottate. Le checklist garantiscono la conformità agli standard e identificano le aree di miglioramento, mentre le formazioni consentono alle cucine di standardizzare competenze e conoscenze in tutte le operazioni. I **cicli regolari di feedback tra le sedi** (59%) migliorano la comunicazione e velocizzano le risposte alle problematiche di qualità. Il Regno Unito è in testa per l'uso delle checklist (70%), mentre negli Stati Uniti la formazione è particolarmente diffusa (72%). Queste misure centrate sulle persone sono fondamentali in un contesto di carenza di personale qualificato e alto turnover, poiché forniscono framework strutturati che mantengono gli standard qualitativi anche quando i team cambiano.

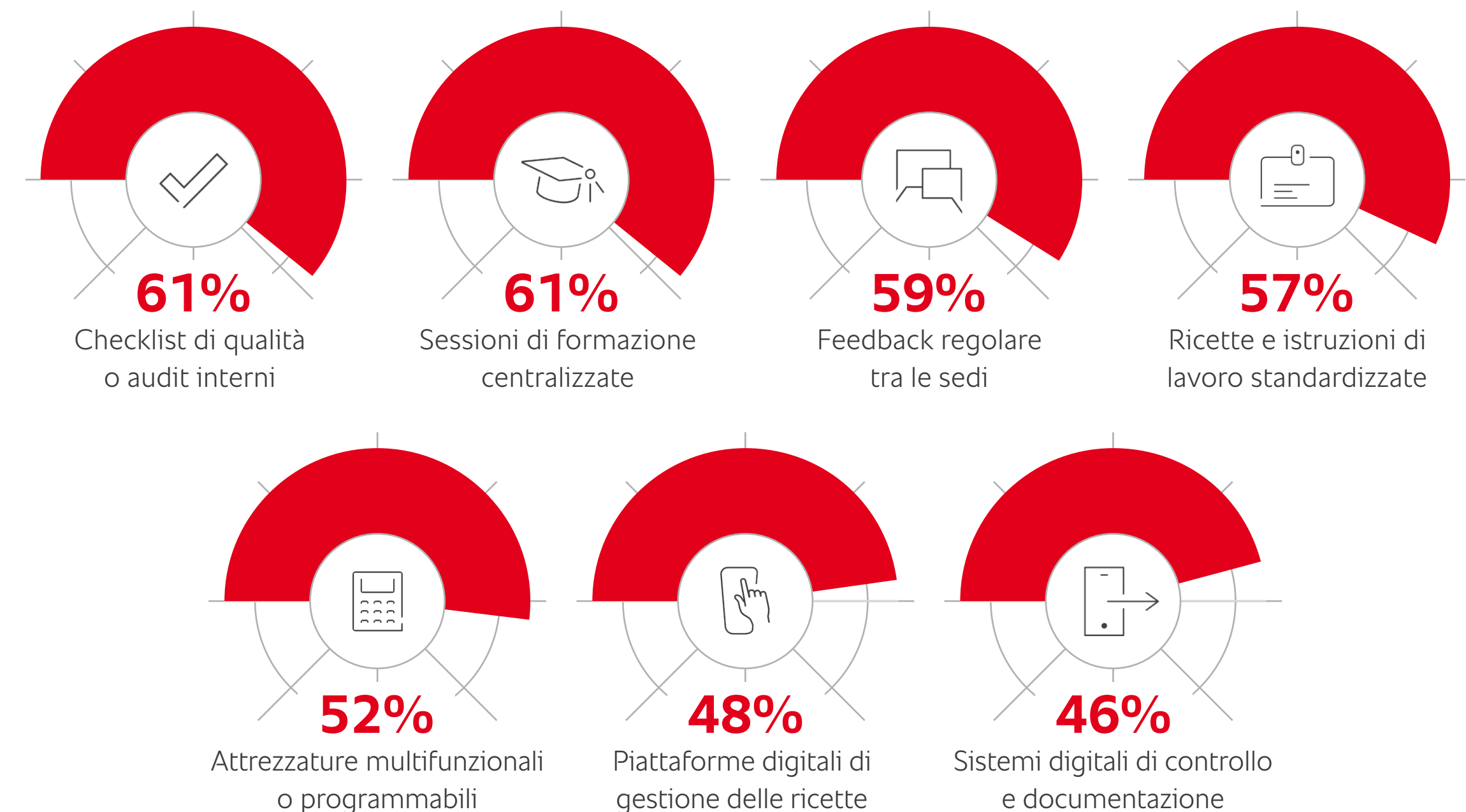
La tecnologia costituisce un secondo pilastro della garanzia della qualità. Oltre la metà (52%) degli operatori ha adottato **attrezzature da cucina multifunzionali o programmabili** per automatizzare e standardizzare i processi di cottura. Qui il Giappone è in testa con il 65%. Per contro, il Regno Unito (44%) e gli Stati Uniti (46%) sono al di sotto della media internazionale. Ciò rivela una **divergenza strategica regionale**: il Regno Unito e gli Stati Uniti privilegiano misure umane basate sui processi, mentre il Giappone punta sulla standardizzazione tecnologica.

Oltre alle attrezzature, l'uso di software ha un ruolo crescente nella standardizzazione e documentazione dei processi qualitativi. Le **piattaforme digitali di gestione delle ricette** (48%) e i **sistemi digitali di controllo e documentazione** (46%) integrano i metodi tradizionali, consentendo l'accesso in tempo reale a procedure standardizzate e il monitoraggio automatizzato della qualità.

Gli approcci alla garanzia della qualità variano a seconda della regione, ma il principio rimane invariato: la combinazione di misure centrate sul personale e tecnologia costruisce la base necessaria a mantenere la soddisfazione dei clienti e la capacità operativa.

### Alzare l'asticella: le cucine mantengono la qualità di fronte alle sfide del settore

Misure introdotte per la qualità dei prodotti e del servizio<sup>1</sup>



<sup>1</sup> In Giappone, solo i rispondenti che lavorano in ristoranti con più sedi sono stati inclusi. Risposte multiple possibili. Il grafico mostra le risposte selezionate.

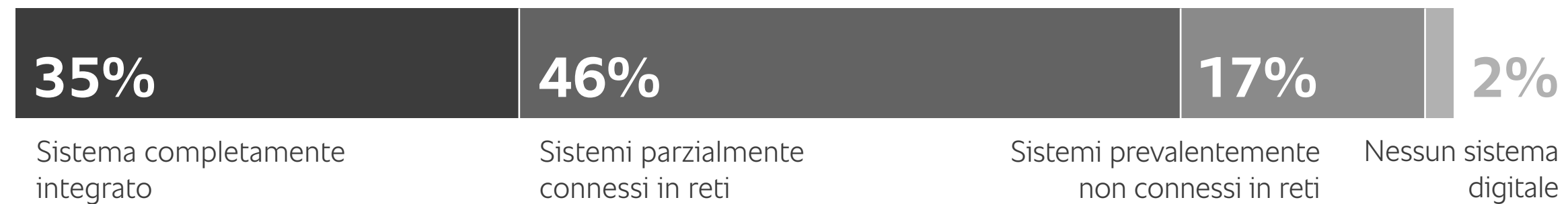
Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

## Argomento 5: Digitalizzazione

## Trasformazione in corso

Dalle applicazioni autonome ai sistemi completamente integrati

## La Digitalizzazione in Corso: poche cucine sono completamente connesse

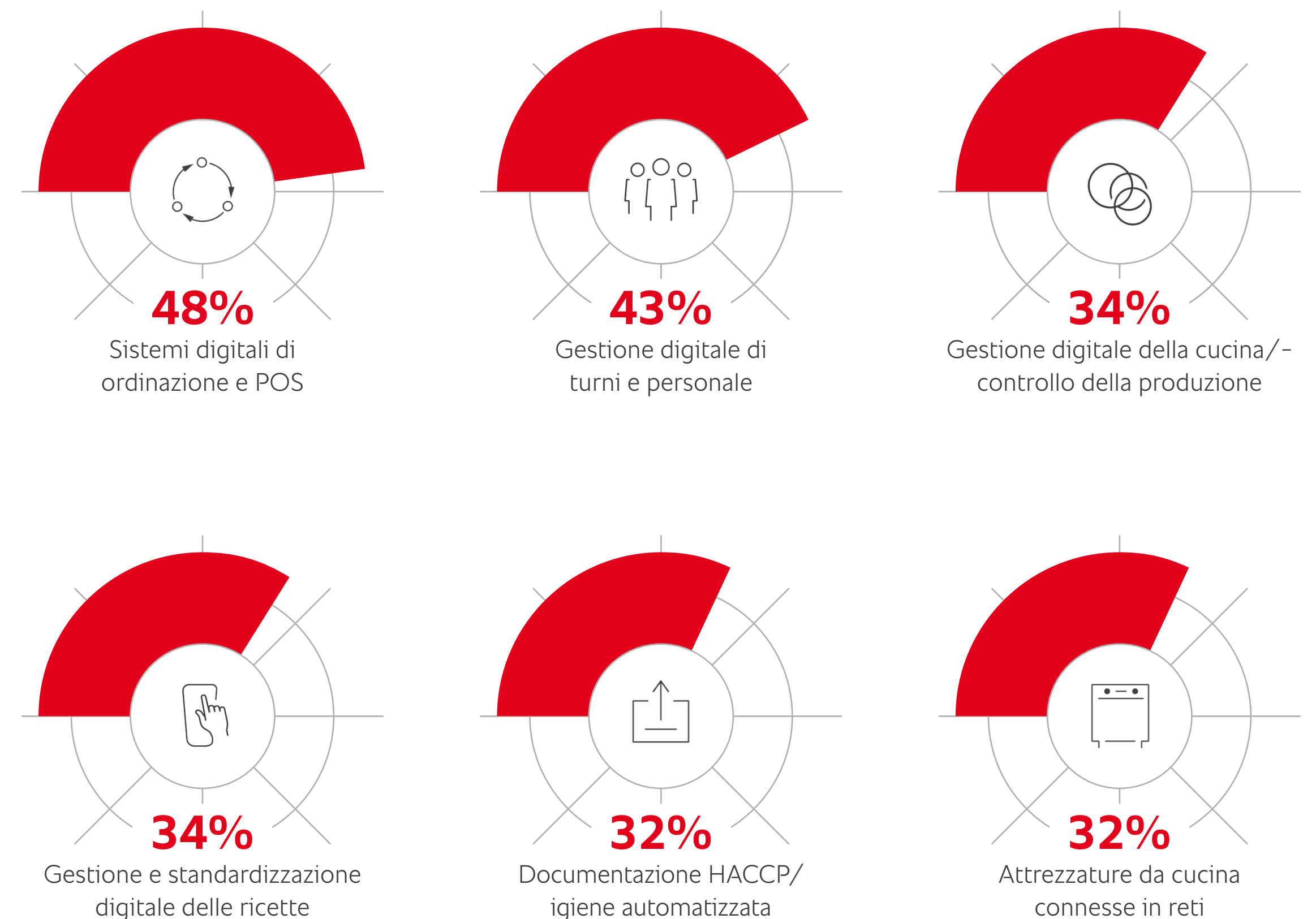


Le cucine stanno adottando la digitalizzazione con livelli e ritmi diversi. Il catalizzatore: l'aumento dei costi operativi, che rende indispensabile aumentare l'efficienza. Quasi tutti gli intervistati (98%) utilizzano qualche forma di sistema digitale. Tuttavia, i **livelli di integrazione** rivelano un quadro più articolato: il 35% utilizza sistemi completamente integrati, il 46% adotta configurazioni parzialmente connesse e il 17% si affida ancora prevalentemente a strumenti autonomi. Questa distribuzione indica un settore in transizione, che si muove da processi tradizionali verso una digitalizzazione end-to-end.

I livelli di integrazione **variano da Paese a Paese**, rivelando stadi distinti di maturità tecnologica. Negli Stati Uniti, il 52% degli operatori di cucine dispone di **sistemi completamente integrati**, a indicare maggiori investimenti infrastrutturali o un'adozione più precoce. In Germania, il 56% degli intervistati utilizza **sistemi parzialmente integrati**, indicando una fase intermedia di transizione. In Giappone, solo il 16% dichiara di disporre di sistemi completamente integrati, il dato più basso tra i mercati analizzati.

I modelli di adozione mostrano dove i gestori di cucina vedono valore immediato. Quasi la metà (48%) utilizza **sistemi digitali di ordinazione e POS**, rispondendo direttamente all'esperienza degli ospiti e alla visibilità dei ricavi. Il 43% utilizza la **pianificazione digitale e la gestione del personale** per affrontare le sfide legate alla forza lavoro. Il 34% ha adottato sistemi di gestione e controllo della produzione in cucina, nonché la gestione e standardizzazione digitale delle ricette, portando struttura e coerenza nelle operazioni principali. Il 32% utilizza **attrezzature da cucina connesse in rete**, che consentono il monitoraggio in tempo reale e la manutenzione predittiva.

I gestori di cucina danno priorità alle tecnologie orientate al cliente e alla gestione della forza lavoro, probabilmente perché hanno un impatto diretto sui ricavi e sull'efficienza del lavoro. La piena integrazione dei sistemi e le attrezzature connesse in reti sono più indietro nella curva d'adozione, ma la spinta verso l'integrazione appare forte. Tra coloro che non hanno ancora raggiunto la piena integrazione, due terzi (66%) prevedono di procedere in questa direzione, dimostrando una chiara intenzione di sviluppare ulteriormente le proprie capacità tecnologiche.

Applicazioni introdotte<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Il grafico mostra le risposte selezionate.

Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

## Argomento 5: Digitalizzazione

# Realizzare i benefici digitali

## Vantaggi reali e attesi delle applicazioni digitali

I sistemi e le applicazioni digitali offrono benefici tangibili, anche se la loro adozione può essere graduale. Per gli operatori che li hanno adottati, i vantaggi sono chiari e sostanziali. Questo rafforza la logica dell'investimento tecnologico: la digitalizzazione delle cucine produce miglioramenti nelle operazioni centrali.

Gli operatori che utilizzano applicazioni digitali segnalano **benefici significativi**: i guadagni maggiori si registrano nella pianificazione e nell'esecuzione. L'86% segnala benefici rilevanti derivati dalla **gestione digitale della cucina e dal controllo della produzione**, la percentuale più alta tra tutte le applicazioni digitali. A livello di pianificazione, la **gestione automatizzata degli inventari e delle scorte** segue con l'85%. Questi sistemi forniscono informazioni sui livelli di approvvigionamento, riducono gli sprechi e ottimizzano gli acquisti. A livello di esecuzione, le **attrezzature da cucina connesse in reti** offrono benefici sostanziali per il 78% degli utenti.

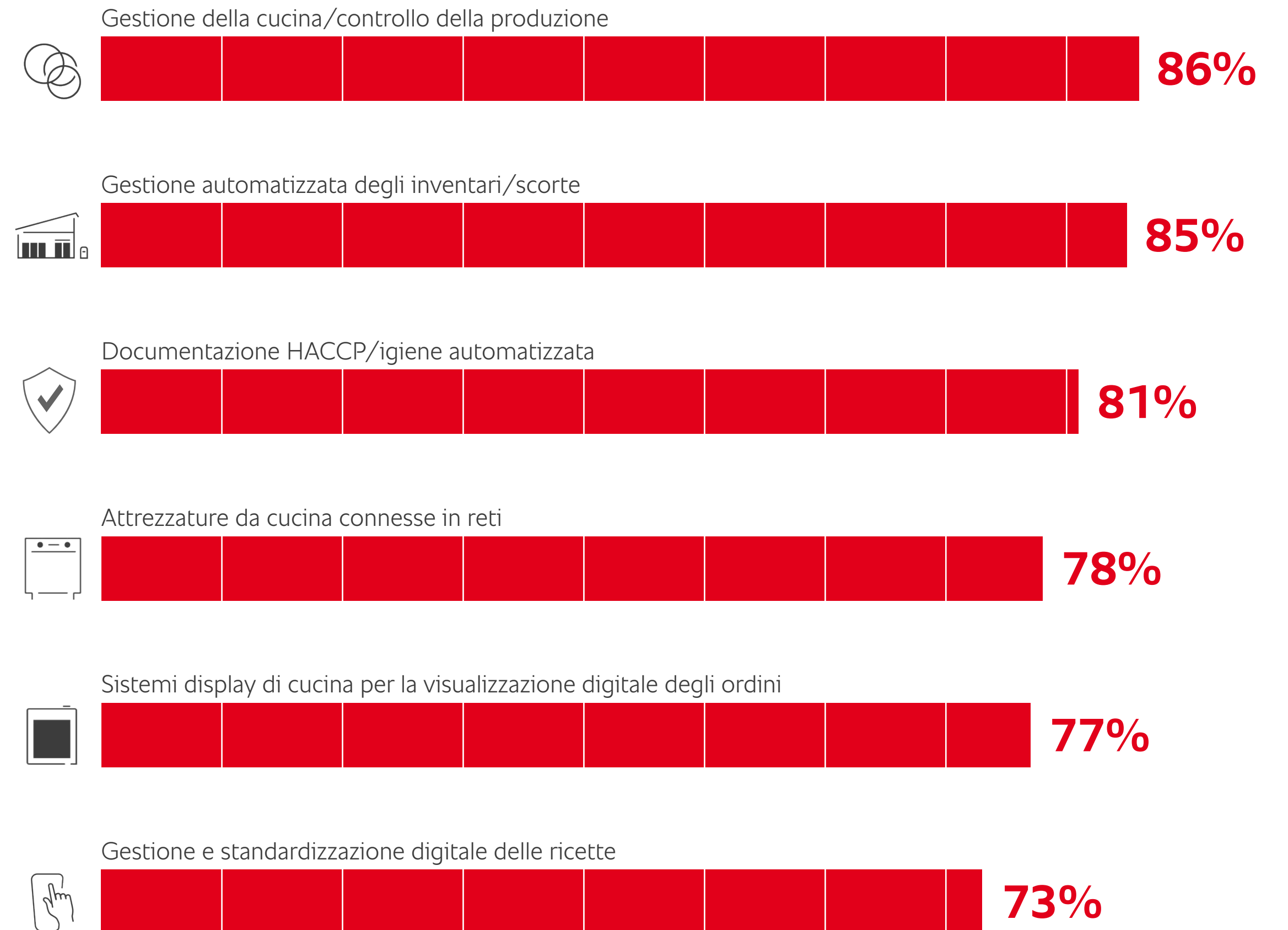
Gli apparecchi connessi consentono il monitoraggio delle prestazioni e dei consumi energetici, riducono i tempi di inattività tramite diagnostica remota, allarmi automatici e dashboard energetiche.

I gestori di cucina che non hanno ancora adottato applicazioni digitali si aspettano di beneficiare maggiormente dai sistemi orientati al cliente e dagli strumenti di gestione della forza lavoro. I sistemi di ordinazione digitale e gli strumenti di gestione del personale sono le **applicazioni più attese**, ciascuna considerata in grado di offrire benefici significativi dal 52% di chi ancora non le ha adottate. L'ordinazione digitale è in linea con la preferenza crescente degli ospiti per un servizio flessibile e conveniente. Gli strumenti di gestione del personale affrontano la carenza di personale qualificato ottimizzando l'allocazione della manodopera, semplificando la pianificazione dei turni e migliorando l'efficienza della forza lavoro.

**Le attrezzature da cucina connesse in reti offrono benefici per il 78% degli utenti: il monitoraggio delle prestazioni in tempo reale, la diagnostica remota e gli allarmi automatici riducono i tempi di inattività e gli sprechi energetici. In questo modo, i gestori di cucine possono mantenere l'efficienza anche con team più ridotti.**

## Come le cucine di ristorazione traggono vantaggio dalla progressiva digitalizzazione

Benefici sostanziali delle applicazioni digitali<sup>1</sup>



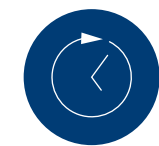
<sup>1</sup> Solo i rispondenti che hanno implementato almeno un sistema. Il grafico mostra le risposte selezionate.

Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

## Prospettive e conclusioni

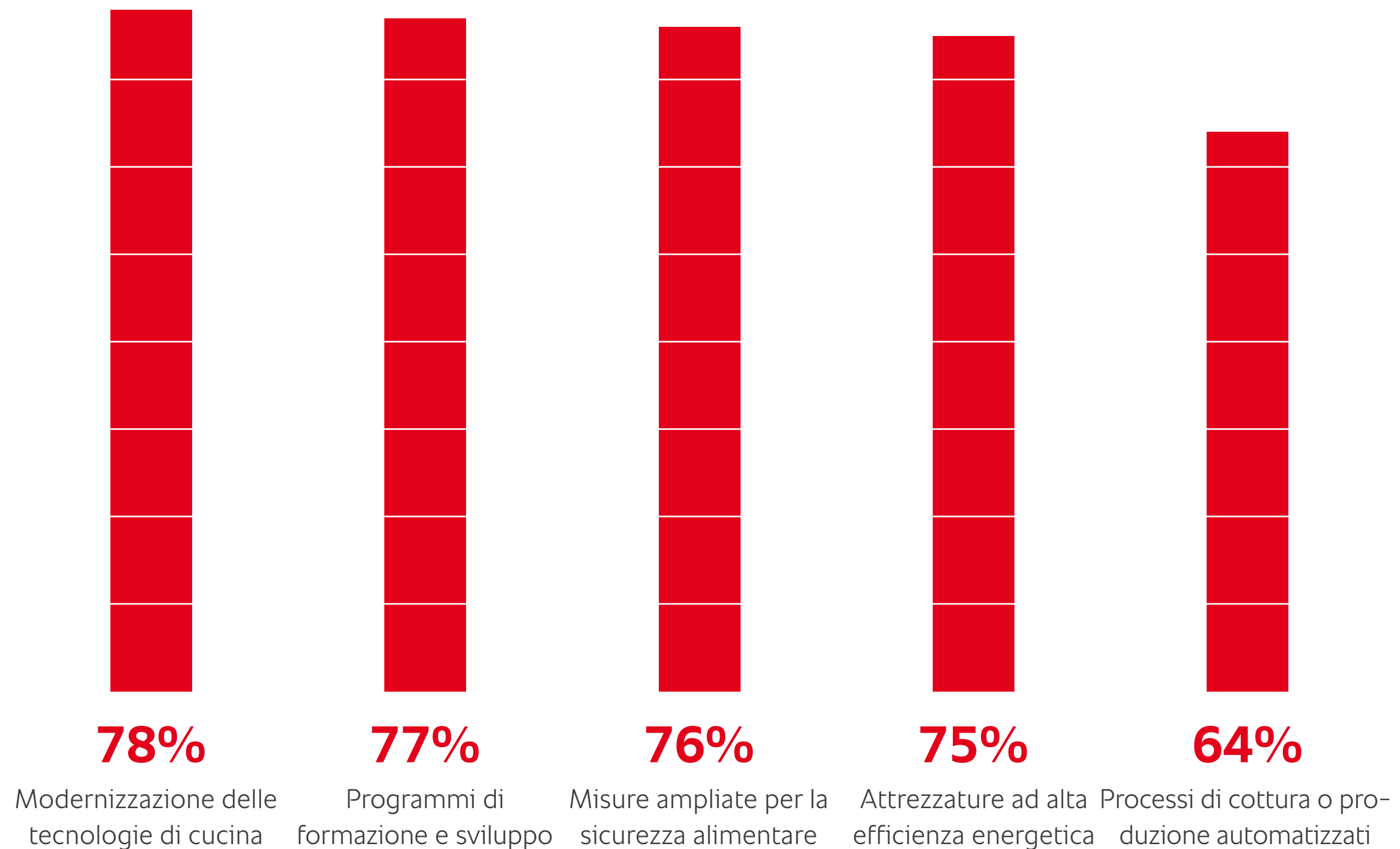
# Strategie per la resilienza futura

Gli operatori di cucina si preparano a una trasformazione di lungo periodo



### Pronti per il futuro: investimenti pianificati nei prossimi 12 mesi

Gli operatori di cucina prevedono di investire in persone e tecnologia<sup>1</sup>



Tecnologia e forza lavoro al centro: per il prossimo anno, gli operatori di cucina stanno pianificando **investimenti sostanziali** che segnalano il passaggio da una risoluzione reattiva dei problemi a una trasformazione proattiva.

La **modernizzazione delle tecnologie di cucina** è centrale fra gli investimenti pianificati, con il 78% degli operatori che ne fa una priorità. Questo impegno verso il progresso tecnologico è più forte nel Regno Unito e in Germania (ciascuno all'86%). Le attrezzature moderne migliorano l'uniformità nelle operazioni, riducono l'intensità del lavoro e consentono un'esecuzione più sofisticata, rispondendo direttamente alla carenza di forza lavoro, al mantenimento della qualità e all'efficienza operativa. Strettamente correlata, **l'automazione dei processi** rappresenta un'ulteriore priorità negli investimenti per il 64% degli operatori di cucine del sondaggio. L'automazione della preparazione e dei compiti ripetitivi alleggerisce il carico sui dipendenti e garantisce risultati uniformi. Il Regno Unito è ancora in prima posizione con l'82%, suggerendo un interesse particolarmente alto per le soluzioni tecnologiche atte ad affrontare la carenza di forza lavoro mantenendo la qualità.

Il 75% degli intervistati prevede di investire in **attrezzature ad alta efficienza energetica**, una risposta strategica all'aumento dei costi energetici identificato dagli operatori come preoccupazione primaria. Questi investimenti mirano ad offrire sia benefici ambientali sia risparmi sui costi a lungo termine, allineando la necessità operativa agli impegni di sostenibilità.

Le misure di sviluppo dei dipendenti si collocano anch'esse in una posizione di rilievo: il 77% prevede di investire in **programmi di formazione e sviluppo**. Questa enfasi sullo sviluppo della forza lavoro complementa gli investimenti tecnologici e affronta le sfide legate al personale qualificato rafforzando i team esistenti e migliorando le prospettive di fidelizzazione. Questi investimenti pianificati dimostrano un orientamento strategico verso la tecnologia e lo sviluppo della forza lavoro. La sfida che si pone per il futuro: tradurre piani ambiziosi in realtà operativa. Sebbene le sfide di esecuzione rimangano, l'ampiezza e la coerenza tra le diverse regioni degli investimenti pianificati suggeriscono che il settore sia posizionato per una trasformazione significativa negli anni a venire.

<sup>1</sup> Investimenti maggiori/minori pianificati. Il grafico mostra le risposte selezionate.

Fonte: Indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL (Q4/2025)

# Metodologia

## Indagine cross-mercato sulle operazioni di cucina

Il Kitchen Barometer 2026 esplora lo stato delle cucine di ristoranti e hotel, esaminando le sfide operative, le priorità strategiche e i percorsi di trasformazione che plasmano il settore. Affronta le pressioni sui costi, i vincoli sulla forza lavoro, le aspettative degli ospiti, l'adozione tecnologica e le misure di garanzia della qualità.

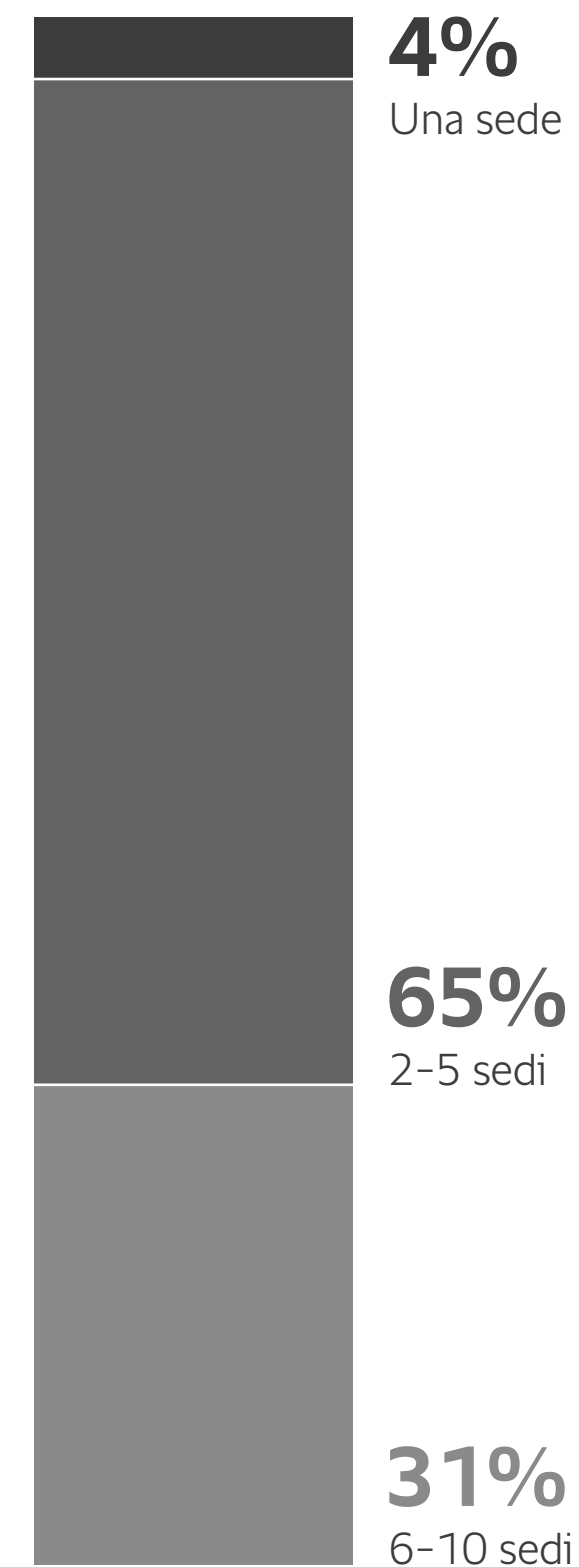
L'analisi si basa su un'indagine quantitativa condotta da Statista per conto di RATIONAL nel settembre 2025. L'indagine ha raccolto le opinioni di **250 operatori di cucina in cinque mercati: Germania, Giappone, Francia, Regno Unito e Stati Uniti**, con 50 intervistati per ciascun Paese.

I rispondenti rappresentano **realità con numero variabile di sedi**: il 65% gestisce da due a cinque filiali o sedi, il 31% gestisce da sei a dieci sedi, mentre il 4% gestisce attività con una singola sede. **I volumi giornalieri di pasti** variano: il 38% serve da 200 a 500 pasti per sede al giorno, il 32% serve da 100 a 200 pasti, il 14% serve da 500 a 1.000 pasti, mentre il 12% prepara meno di 100 pasti e il 3% supera i 1.000 pasti giornalieri.

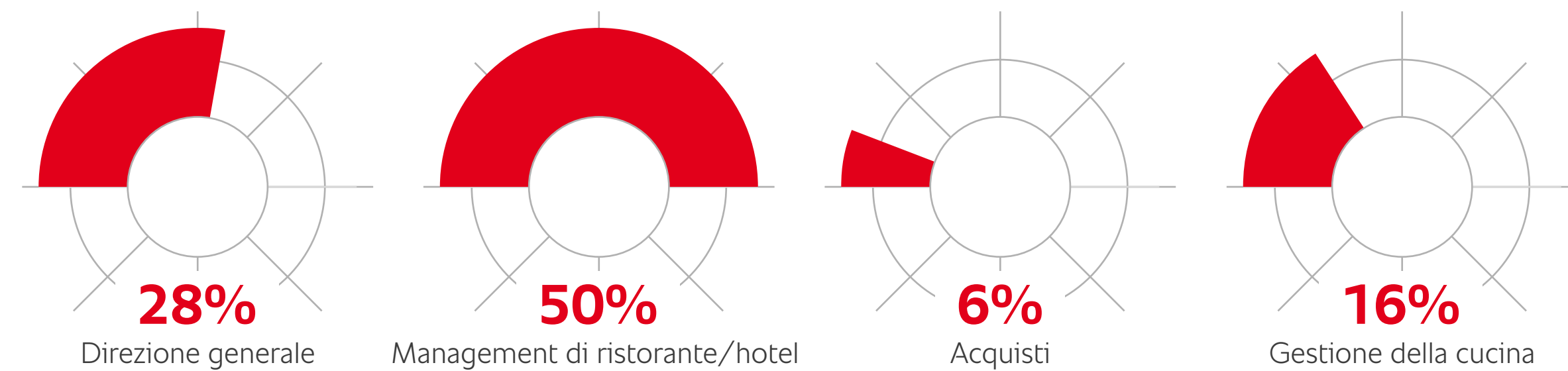
L'indagine ha rilevato **prospettive a diversi livelli organizzativi**. La metà degli intervistati (50%) opera nel management di ristoranti o hotel, il 28% ricopre posizioni di direzione generale, il 16% è gestore della cucina e il 6% lavora negli acquisti. Questa distribuzione garantisce la rappresentanza sia dei decisori strategici sia dei responsabili operativi cui è affidata la gestione quotidiana delle cucine.

### Indagine quantitativa tra i decisori nelle operazioni di cucina di ristoranti e hotel

Filiali o sedi per attività



Principale area di attività dei rispondenti



Pasti giornalieri per sede

