

LE TENDENZE DELLA RISTORAZIONE DI ALBERGO PER IL 2009

SUGGERIMENTI INTERESSANTI PER L'ORIENTAMENTO ALLA CLIENTELA

NOTIZIA TRATTA DA HORECA MAGAZINE – GENNAIO 2009

Secondo un sondaggio della rivista americana HOTELS, ecco alcune delle nuove strade che imboccherà la ristorazione di albergo negli Stati Uniti nei prossimi mesi :

Ingredienti a chilometro zero, dalla fattoria alla tavola

Piu' menu di stagione, anche perche' gli ingredienti freschi in stagione sono piu' economici

Personalizzazione; offerta flessibile per soddisfare le diverse esigenze (allergie, celiachia, vegetariani, vegani, ecc...)

Porzioni piu' piccole, mezze porzioni e piatti da dividere tra piu' persone. Anche mezzi bicchieri di vino. Così i clienti possono risparmiare e mantenere la linea

Orari flessibili. Gli orari di prima colazione, pranzo e cena sono cosa del passato. I clienti apprezzano ristoranti d'albergo aperti fino a tarda notte

Addio al cioccolatino sul cuscino a favore di snack piu' salutari come barrette, mandorle e frutta secca.