

# PROVA 2

## TIPOLOGIA A

**NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 2** Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

### FOOD TREND 2023: A COSA SI DEVE PREPARARE IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE?

Anche nell'alimentazione e nella ristorazione ci sono mode, abitudini e comportamenti che cambiano. Conoscere e anticipare queste dinamiche permette di dare un **servizio sempre aggiornato** e che sappia rispondere al mutamento della domanda.

La fonte dei dati è la conferenza *Wired Trends 2023*.

#### Food trend 2023: quali aspetti toccano?

Le tendenze alimentari per il 2023 toccano vari aspetti della vita quotidiana dei clienti-consumatori. Le macroaree principali che influenzano le scelte di consumo sono le seguenti.

- **Globale vs Locale**
- **Cambiamento climatico**
- **Salute e benessere**
- **Scienza e tecnologia**
- **Lifestyle**
- **Semplicità ed essenza**

Ogni ambito sembra mostrare tendenze opposte che difficilmente si possono coniugare tra loro. Vediamo insieme nello specifico ogni aspetto e come essi si possono applicare a chi lavora nel settore food.

**1. Globale vs Locale** Già da anni si manifesta una doppia tendenza quando



si tratta di cibo. Infatti sembra esserci la volontà di **mangiare locale**, di voler provare solo materie prime del territorio, per valorizzare e supportare anche i produttori locali. Allo stesso tempo però cresce la voglia di **provare nuove cucine internazionali**, di voler sperimentare proposte *fusion* e anche innovazione sulla tradizione italiana. I ristoratori possono rispondere a questa sfida creando proposte con ingredienti locali in piatti delle tradizioni internazionali.

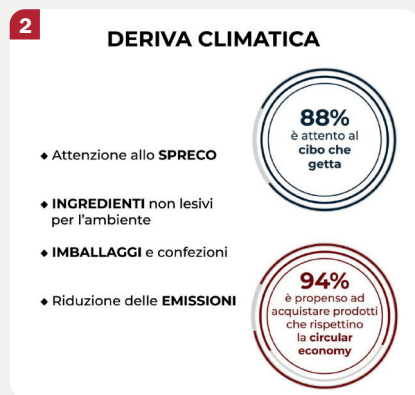
Altre tendenze opposte si osservano nella scelta dei cibi da comprare: c'è chi per esigenze economiche punta solo a ciò che si può permettere e chi in-

vece ricerca il cibo più sano possibile, a prescindere dal costo.

**2. Cambiamento climatico** La crisi climatica e l'aumentata consapevolezza nella tutela dell'ambiente hanno portato **cambiamenti anche negli stili alimentari**. È finita l'era del *food porn* ed è iniziata quella della **sostenibilità**. Infatti l'attenzione allo spreco, all'uso di ingredienti non dannosi per l'ambiente, agli imballaggi e alla riduzione delle emissioni, si manifesta anche nelle scelte alimentari. L'88% degli intervistati infatti è attento a non sprecare cibo gettandolo e quasi la totalità premia prodotti che rispettino la *circular economy*.

**3. Salute e benessere** Ormai siamo sempre più consapevoli dell'importanza di **tenere uno stile di alimentazione sano**, che sappia rispettare il nostro corpo e l'ambiente. Proprio per questo sono nati tantissimi approcci al cibo. Tenere conto delle diverse scelte è fondamentale per **intercettare tutti i tipi di consumatori**.

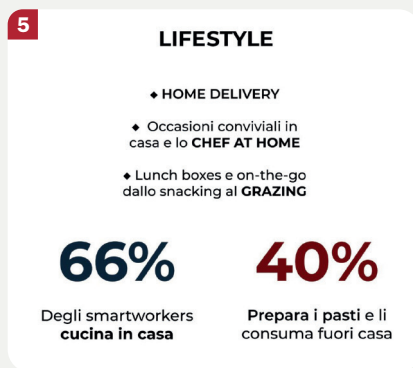
**4. Scienza e tecnologia** La scienza ci propone sempre nuove soluzioni alle sfide contemporanee. Già da anni si





parla di cibo sintetizzato in laboratorio come soluzione, ad esempio, all'allevamento intensivo. Anche in questo caso si notano tendenze opposte a cui il settore dell'alimentazione dovrà rispondere.

**5. Lifestyle** Dopo la pandemia sono cambiate le abitudini, lo sappiamo. Molti apprezzano sempre di più lo **stare a casa**, comodi e senza pensieri. Questo si riflette inevitabilmente anche sull'esperienza legata al cibo e alla cena fuori. Infatti, si affermano sempre di più il food delivery e servizi come lo chef a domicilio.



**6. Semplicità ed essenza** I tempi frenetici che stiamo vivendo fanno spesso sentire il **bisogno di rallentare**, anche quando si tratta di scelte alimentari. Proprio per questo stili alimentari che rispettano l'ambiente e i tempi delle stagioni portano a scelte più semplice ed essenziali. Si ricerca quindi il km 0 o l'orto in casa.

#### Come interpretare i food trend 2023

I trend ci danno degli spunti su cui ragionare per **capire il mondo che cambia**. Per loro natura non rispecchiano le abitudini di ogni singolo cliente, ma una tendenza generale che possa-



mo decidere di usare a nostro favore. Il ristoratore o l'imprenditore che rimane aggiornato saprà scegliere in modo strategico e anche più efficace. Ovviamente rispondere alle esigenze che cambiano solo per strategie commerciali non sempre paga. I trend devono essere inglobati coerentemente con i propri valori. Per esempio, scegliere di attuare soluzioni amiche dell'ambiente solo perché "di moda" e non perché veramente importanti per il proprio business può ritorcersi contro e passare per *green washing*.

(Fonte: [assaporamifoodlovers.it/food-trend-2023](https://assaporamifoodlovers.it/food-trend-2023))

**A Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi**, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, rispondi ai seguenti quesiti.

1. Dal punto di vista ambientale, quali sono stati i cambiamenti che hanno influenzato il food trend?
2. Come è possibile valorizzare il prodotto globale insieme a quello locale?

**B Con riferimento alla produzione di un testo**, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:

1. elabora un testo, dopo aver letto il documento, che esprima le tue conoscenze rispetto alle nuove tendenze della ristorazione. Nella tua esposizione considera gli aspetti che possono riguardare la professione, le materie prime, la tecnologia, e che mettano in risalto i benefici apportati anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

**C Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite e maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento**, sei chiamato a gestire un'attività ristorativa in una località turistica della tua regione. La tua attività si dovrà distinguere, oltre che per l'offerta ristorativa, anche perché dà spazio a nuove professioni legate ai temi dell'innovazione e della sostenibilità.

1. Presenta la tua attività, evidenziando i servizi offerti, le proposte innovative e le figure professionali necessarie all'organizzazione.
2. Proponi un'offerta del tuo locale che consideri le nuove tendenze e valorizzi il concetto di sostenibilità.



#### COLLEGAMENTI PLURIDISCIPLINARI

**Scienza e cultura dell'alimentazione** I novel food • La sostenibilità  
**Diritto e tecniche amministrative** Le forme di finanziamento • Il marketing