USA: in che direzione va il consumo degli alcolici nei ristoranti?

scritto da Agnese Ceschi | 29 Settembre 2023



Cosa muove il consumatore americano a bere bevande alcoliche nei ristoranti? Cosa è cambiato durante la pandemia ed ha influenzato l'approccio dei ristoratori e dei loro clienti?

Ce lo racconta "On the menu", l'interessante **rapporto della National Restaurant Association americana** che esamina le tendenze legate al consumo delle bevande alcoliche nel settore della ristorazione, basandosi su sondaggi rivolti a consumatori e operatori.

Partiamo dal presupposto, che convenienza e socializzazione sono i due driver principali che, secondo il rapporto, spingono i consumatori a scegliere i ristoranti come luogo dove bere vino, birra o superalcolici.

Vediamo meglio quali sono, però, gli elementi interessanti di questo rapporto a nostro avviso:

1 L’esplorazione in un ambiente familiare.

L’84% degli adulti intervistati (21+) afferma che i ristoranti sono un buon posto per entrare in contatto per la prima volta con bevande alcoliche che non hanno mai provato prima. Sono mossi in primis dalla fiducia che provano nei confronti del locale e delle raccomandazioni del personale. L’82% di questi consumatori afferma di fidarsi del personale dei ristoranti conosciuti a cui si affida per ricevere buoni consigli quando si tratta di bevande alcoliche. Questo sentimento è condiviso da una forte maggioranza di consumatori di tutte le fasce d’età, anche Millennials e Generazione Z.

2 L’offerta

Secondo il report, i bevitori di birra (70%), di vino (69%) e di cocktail (67%) affermano che la disponibilità di bevande alcoliche li rende più propensi a scegliere un ristorante piuttosto che un altro.

L’alcol ha sempre rappresentato per gli operatori della ristorazione un’opportunità creativa e ad alto margine per innovare e distinguersi dalla concorrenza. Ma non tutti sono così audaci ed innovativi.

Infatti mentre la maggior parte dei ristoranti americani a servizio completo presenta delle bevande alcoliche nel proprio menù, la maggioranza dei ristoratori non le vede come una reale opportunità per distinguersi, ad eccezione del segmento dei “fine dining”, in cui il 53% degli operatori afferma di offrire bevande alcoliche fuori dal mainstream.

La notizia positiva è però che il 74% dei ristoratori fine dining e il 67% di quelli più casual dichiarano che pianificano di aggiungere nuove proposte di bevande alcoliche nel corso prossimo futuro.

3 Dove si beve?

Qui c’è assoluta parità tra consumo domestico e al ristorante: il 31% degli adulti dice di consumare il vino con un pasto al ristorante ed il 32% lo fa a casa. La percentuale del consumo fuori casa sale nel caso dei Millennials (37%), invece cala nel caso della Generazione Z (27%). I residenti urbani preferiscono ordinare vino al ristorante più spesso (42%) dei simili che abitano in zone suburbane o rurali.

4 Consumo *take away*

Le modifiche alle leggi sull’alcol durante la pandemia hanno permesso agli operatori di ampliare i propri programmi anche per l’asporto.

Negli Stati USA in cui l’alcol da asporto continua ad essere permesso, molti ristoratori intraprendenti stanno pensano a come poter integrare ancora di più l’offerta di cibo e vino *on the go*.

Soprattutto le nuove generazioni si stanno dimostrando ricettive nei confronti di questo canale: vino, cocktail d’autore o birre artigianali d’asporto sono sempre più richieste.

