



## Hotel con ristorante: un'analisi del fenomeno e l'utilità di un software gestionale

*Da semplice servizio accessorio a leva di identità e valore: il ristorante d'hotel torna protagonista nell'esperienza di soggiorno*

Secondo un'indagine condotta da Federalberghi su 1.300 albergatori italiani, l'89% delle strutture ricettive offre servizi di ristorazione, con il 69% che dispone sia di bar che di ristorante. Quest'offerta coinvolge tanto piccole strutture che grandi alberghi, e va dai ristoranti fine dining alle formule più tradizionali.

Del resto, l'**unione tra hospitality e food and beverage** è da sempre una delle cifre vincenti del comparto alberghiero nazionale, complice una ricca gastronomia che incontra l'apprezzamento anche di una clientela internazionale.

Per gestire i complessi aspetti organizzativi di questo tipo di realtà, è molto importante lo **sviluppo di nuove tecnologie telematiche** che permettono di organizzare i vari aspetti in modo efficace. Un [software gestionale hotel](#), ad esempio, semplifica e implementa l'operatività quotidiana, permettendo di avere tutto sotto controllo tramite un'unica piattaforma.

---

## Hotel con ristorante: una panoramica del fenomeno in Italia

Negli anni in cui il viaggio è diventato esperienza e il cibo linguaggio universale, il ristorante interno all'hotel non è un servizio marginale ma è un elemento strategico dell'ospitalità contemporanea. In Italia come nel resto d'Europa, cresce il numero di alberghi che investono nella ristorazione non più solo per "offrire la cena", ma per raccontare un territorio, fidelizzare il cliente, distinguersi in un mercato sempre più competitivo. A lungo considerati luoghi senz'anima, destinati a una clientela occasionale e spesso poco soddisfatta, i ristoranti d'hotel hanno vissuto decenni di marginalità, schiacciati tra la ristorazione indipendente di qualità e l'idea – dura a morire – che l'ospite preferisca sempre cenare altrove. Oggi, però, lo scenario è cambiato. Il ristorante d'albergo torna al centro, riscoprendo vocazione e valore.

Federalberghi fa notare anche che il 69% (e quindi ben 7 su 10) oltre ad avere un ristorante, è **dotato di bar**.

Per quanto riguarda il **servizio della colazione**, gli alberghi optano per l'utilizzo di prodotti tipici, proponendo nel 40% dei casi una formula mista che presenta proposte internazionali. Più della metà sceglie invece una colazione continentale.

A tutto ciò occorre aggiungere **tendenze** come la valorizzazione degli spazi all'aperto, la possibilità di avvalersi delle nuove modalità di pagamento digitale e una crescente attenzione alla sostenibilità, che parte dall'adozione di soluzioni plastic free.

## Verso una nuova operatività: perché adottare un software gestionale per hotel



I benefici di un software gestionale.

Le **variabili in termini operativi** tendono a essere sempre più complesse per gli alberghi e non solo per quelli che offrono servizi di ristorazione o simili.

In questo contesto, dotarsi di un software gestionale per hotel di ultima generazione permette di usufruire di una **molteplicità di vantaggi**. Ecco quelli più rilevanti:

- **La gestione dei dati della clientela viene predisposta in maniera più fluida e condivisa** tra tutte le figure che se ne occupano, e non solo per le informazioni basilari come quelli delle anagrafiche.
- **I dati vengono registrati in maniera corretta**, consentendo di gestire più attività in contemporanea per lo stesso cliente, integrando quelle di food and beverage in maniera ottimale, anche per quanto concerne le operazioni di incasso dei pagamenti.
- Si consegue un'**organizzazione migliore per quanto concerne il check-in e il check-out**: il cliente potrà effettuarli con maggiore autonomia.

Il risultato è un **livello superiore di soddisfazione dell'utenza** nonché una semplificazione degna di nota per chi lavora nella struttura. Qualcosa che vale tanto per il titolare dell'attività quanto per i suoi dipendenti.

09/04/2025

**Autore**

redazione