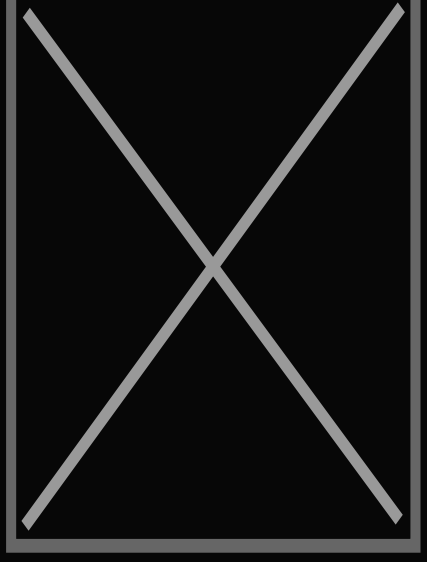
Rational: l'era dell'isolamento del settore F&B è finita

trend-foodbeverage-rational-80c386cf

Lavoro, viaggi d'affari, assistenza ai bambini a tempo pieno: il cambiamento degli stili di vita richiede un pasto veloce e variegato quando si è in movimento. La spesa per la ristorazione fuori casa è già aumentata del 3-4% annuo negli ultimi anni e per il futuro sono previsti tassi di crescita analoghi. Il cuoco e Master of Business Administration Mirco Kurreck è un esperto F&B di Rational AG che ha approfondito proprio questo argomento. In un'intervista per la rivista online KTCHN Rebel ha spiegato a quali cambiamenti va incontro la cultura gastronomica. Una fonte di ispirazione per le aziende che vogliono stare al passo con le tendenze del futuro.

Partiamo subito dalla buona notizia: non tutto cambierà. Kurreck prevede anche in futuro l'offerta di servizi di consegna di piatti pronti, analogamente al tradizionale servizio di pizza a domicilio, come lo conosciamo tutti. L'unica differenza sarà la varietà e la genuinità del cibo. Qui l'esperto vede ancora molto spazio per le idee, ma anche per i concetti tecnologici. Molti consumatori dedicheranno sempre meno tempo alla preparazione dei pasti e sceglieranno sempre più spesso i cibi preconfezionati e pronti al consumo. Che sia caldo o freddo, il pasto pronto è una soluzione facile e veloce, soprattutto quando si torna a casa dal lavoro. In questo scenario è il cliente a venire dal cibo e non preferisce la consegna a domicilio. Secondo Kurreck, questa variante si diffonderà sempre di più nei prossimi anni *"perché il servizio di consegna a domicilio fa sempre più fatica a raggiungere il cliente"*. La crescente mobilità richiesta creerà, al più tardi tra dieci anni, una situazione in cui la cucina casalinga sarà l'eccezione. Quei rari momenti in cui si decide di usare la cucina saranno celebrati come un'occasione speciale in cui si riunisce tutta la famiglia, dalla spesa al mercato fino al mangiare insieme a casa.



Queste tendenze possono rivelarsi anche importanti per creare solide condizioni economiche. Soprattutto gli alberghi e i ristoranti avranno la possibilità di ampliare la loro offerta di servizi, oltre alla classica colazione e al bar dell'hotel. In futuro, le persone vorranno svolgere diverse attività contemporaneamente, come mangiare e lavorare. In tal senso, i ristoranti possono fungere anche da spazi di coworking. Kurreck, nell'intervista di KTCHN Rebel, afferma con convinzione che l'aumento della mobilità e della flessibilità penetrerà fin nella cucina e avrà un impatto anche sulla tecnologia di cottura. Da un lato i sistemi di cottura devono essere adattabili ai diversi concetti, dall'altro la tecnologia deve aiutare in futuro lì dove la manodopera sarà carente. *"Questo è un impegno giornaliero per noi di Rational, per garantire ai nostri clienti anche in futuro la migliore soluzione per la cucina"*, afferma **Mirco Kurreck**.