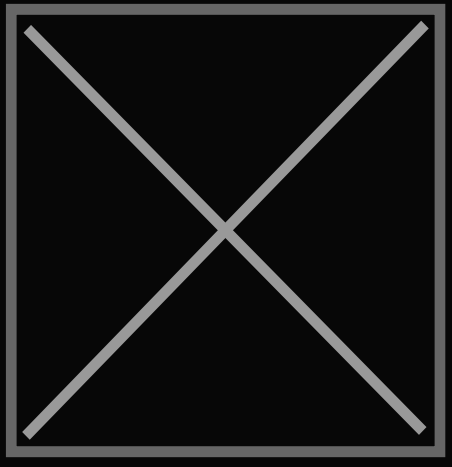
# Le innovazioni tecnologiche che aiutano nella pausa pranzo

pausa-pranzo-b5ff0bcb

**La nuova pausa pranzo si focalizza su salute, benessere, qualità degli ingredienti e tecniche di preparazione. Un felice connubio tra tecnologia e materie prime**

Durante il giorno, la gente ha sempre meno tempo per mangiare fuori casa. Ma vuole una qualità crescente. È su questo apparente paradosso che si sta affermando un vero e proprio revival del bar come luogo non solo per una veloce pausa caffè, ma anche per un pranzo o uno snack gustosi e, possibilmente, sani. Un bar, però, che si discosta sempre più dall'immagine un po' anni Settanta dello spoglio bancone cui fa da sfondo una malinconica fila di bottiglie: oggi il pubblico esercizio punta a far vivere al cliente prima di tutto una piacevole esperienza. E, per farlo, persegue la "multi-specializzazione", cioè la capacità di "cambiare pelle" secondo il momento della giornata e l'occasione di consumo, per offrire un servizio sempre specializzato.
Non si tratta solo di cambi nel gusto, o soltanto di innovazione. Quello cui stiamo assistendo è un profondo cambiamento nei format dei pubblici esercizi, essendo appunto sempre più (multi)specializzati, devono essere gestiti con un'ottica imprenditoriale a tutto campo, che prende in considerazione insieme layout, tecnologie, ricerca di materie prime di qualità, creatività e costante attenzione e reattività ai nuovi trend.

**Sempre più catene in franchising**

[caption id="attachment_24744" align="alignright" width="228"]  Unox speed Cook, piastra in vetroceramica[/caption]

«Come fornitori, osserviamo che anche in Italia si sta consolidando il modello delle catene in franchising, che da tempo è preponderante a livello internazionale – commenta l'ingegner Nicola Michelon, Director of Customer Experience di Unox –. Nel prossimo futuro andrà riducendosi la peculiarità italiana che vede gli operatori indipendenti occupare la maggior parte del mercato. Questi ultimi continueranno a presidiare un'importante nicchia, ma saranno i locali con un brand riconoscibile a crescere di più. Aprire un nuovo locale diventerà sempre meno un'avventura tra amici o una tradizione familiare e sempre più un'attività imprenditoriale attentamente pianificata, anche perché il contesto è molto diverso dal passato. Oggi per aprire un pubblico esercizio la passione non basta più: occorrono investimenti molto ingenti, il supporto di professionisti e consulenti, bisogna conoscere e rispettare regolamentazioni molto più estese e stringenti che in passato».
Unox soddisfa queste esigenze del segmento bar & snack con prodotti come LineMiss, un forno compatto che consente tra le altre cose di riscaldare velocemente piatti pronti, o SpidoCook, gamma di piastre e fry top in vetroceramica che cucinano velocemente ed omogeneamente toast, sandwich oppure carne e verdure alla piastra, lasciando intatti i sapori anche se vengono grigliati in sequenza cibi diversi.
E se in questo segmento la velocità è importante quanto la qualità, è fondamentale essere nelle condizioni di offrire rapidamente ciò che richiede il cliente, preparando il più possibile in anticipo le fasi precedenti. In questo senso, Angelo Po fornisce un grande supporto, con un'ampia gamma di prodotti dedicati alla preparazione: dalle confezionatrici sottovuoto di dimensioni anche molto compatte, adatte a un pubblico esercizio, alle affettatrici e i pelatori, fino ai cutter e tagliaverdure. «Le tendenze che si segnalano sono dovute al momento di crisi – sottolinea il Product Manager, Giacomo Spampinato –. Sicuramente, si distingue una richiesta di sempre maggiore qualità. Un'altra tendenza è rappresentata dall'attenzione ai consumi, alle materie prime e al risparmio energetico. Inoltre presto arriveranno nuove normative europee che governeranno il mercato. A Host 2013 abbiamo presentato importanti

novità come il nuovo abbattitore, che propone una tecnologia avanzata, frutto di un anno di lavoro di ricerca e sviluppo, che rappresenta l’unione di innovazione e tecnologia».

[caption id="attachment_24745" align="alignleft" width="300"]



Una soluzione di Milantost[/caption]

La ricerca di brand riconoscibili – e quindi affidabili – va di pari passo con l’attenzione crescente per un’alimentazione di qualità. Che si traduce nella richiesta di pasti leggeri e salutari sia durante le pause di lavoro sia nei momenti di svago. Insomma, pasti e sfizi bilanciati dal punto di vista nutrizionale, ma anche gustosi. «Per rispondere a queste richieste le attrezzature più apprezzate sono le piastre –, spiega ad esempio Elisabetta Imperiali, Executive Assistant presso Milan Toast –. “Quelle in ghisa garantiscono la possibilità di cucinare senza grassi aggiunti e di esaltare il gusto dei cibi: siano essi, ad esempio, verdure grigliate o anelli di calamari aromatizzati alle erbe. Si stanno poi facendo strada le piastre in vetroceramica. Veloci nel riscaldamento, pratiche da pulire e ideali per evitare la commistione di sapori. Riteniamo che il vetroceramico non sia ancora pienamente apprezzato nel nostro ambito, ma che rappresenti il futuro».

Accanto a queste tendenze permane la domanda tradizionale di toast e panini: le piastre sono di nuovo protagoniste insieme ai classici tostapane che rendono le fette dorate, croccanti e profumate. Pronte da spalmare con salse o già farcite con prosciutto e formaggio.

«I prodotti Milan Toast sono tutti molto semplici da usare, robusti e affidabili. Le piastre sono realizzate con diverse combinazioni di superfici lisce e rigate in modo da dare al barman la possibilità di scegliere l’effetto ottico che preferisce. Le piastre in vetroceramica, in particolar modo, sono attente al consumo energetico», conclude Imperiali.

[caption id="attachment_24746" align="alignright" width="300"]



Vema propone apparecchi multifunzione[/caption]

**Soluzioni ibride, le piastre-forno**

Accanto alle piastre, si affermano sempre più prodotti “ibridi” come le piastre-forno. È il caso di Vema che propone apparecchi multifunzione che cuociono come una piastra o come un forno ventilato, secondo la posizione del maniglione. Dotate di piani di cottura in vetroceramica, le piastre forno di Vema dimezzano i tempi di cottura e abbattono i consumi. Sono quindi ideali per i nuovi format di bar che guardano a ristoranti, pizzerie, fast food e locali di tendenza. «Le tendenze per la pausa pranzo, sempre più spesso consumata nei bar per velocità e risparmio, richiede ora del cibo sano e naturale, possibilmente fresco e che possa essere preparato al momento. Per questo motivo le nostre macchine sono ideali in quanto permettono la cottura e la preparazione di alimenti secondo queste esigenze», commenta la Export Manager Fiorenza Vescovo.

Sempre in tema di salutismo, è un vero e proprio revival delle verdure anche nei bar tavola calda e tavola fredda quello che osserva Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose: «Una tendenza tra le più interessanti è il boom delle verdure. Ma, naturalmente, in forma rivisitata. Il cliente non si accontenta più di due verdurine grigliate: anche in un bar tavola calda o fredda si aspetta piattini gustosi ed elaborati, e allo stesso tempo sani. Questo exploit delle verdure si inserisce in una più generale tendenza verso tutto ciò che è naturale, con una forte attenzione al biologico, al vegetariano e al vegano».

www.host.fieramilano.it
(@Host2013 #Host2013).