La ristorazione ai tempi del coronavirus: l'opinione di Rational

rational-4dacba6c

La chiusura di bar, ristoranti e altre attività di vendita e somministrazione, dovuta all’emergenza sanitaria Covid-19, sta portando molti ristoratori a chiedersi come comportarsi in queste settimane per far fronte a una simile situazione. Ecco che il Delivery si pone con una duplice importante valenza: da un lato per i cittadini, ai quali è chiesto di uscire il meno possibile da casa ma che possono aver voglia del proprio piatto preferito o comunque di un pasto un po’ particolare; dall’altro per i ristoratori, che possono così ammortizzare il duro colpo dovuto alla mancanza di clienti ai tavoli.

«Al di là dell’emergenza attuale, se ben pensiamo, il Delivery rappresenta in un certo senso una naturale evoluzione di un mondo sempre più digitale e interconnesso» racconta **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di RATIONAL Italia *«Specialmente per alcuni tipi di locali o di catene ristorative, nelle grandi città, dove questo tipo di servizio è ormai consolidato. E soprattutto per i più giovani, per i quali è normale scegliere il proprio piatto attraverso lo smartphone e riceverlo direttamente a casa».*

Ovviamente serve però un’attenta organizzazione: oltre al rispetto delle misure precauzionali e i requisiti igienico sanitari previsti dal Decreto, alla separazione tra i locali destinati alla preparazione del cibo e quelli in cui si ritira, al mantenimento della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e all'assenza di contatto diretto in tutte le fasi, compresa la consegna, è importante che ogni locale si interroghi sul tipo di servizio che può realmente offrire, anche in base alle attrezzature di cottura di cui dispone.

«Abbiamo notato come i nostri clienti abbiano reagito in maniera rapida alla situazione adattandosi alle nuove condizioni con estrema flessibilità», spiega **Antonio Stea**, National Corporate Chef di Rational. *«Sicuramente anche le attrezzature giocano un ruolo fondamentale nella gestione delle emergenze e nell’organizzazione di una produzione diversificata». Sempre più cucine sono dotate del forno combinato SelfCookingCenter, dell’apparecchio multifunzione VarioCookingCenter, che funziona*

con calore per contatto, o di entrambi. Insieme coprono il 90% di tutte le applicazioni convenzionali: arrostire, grigliare, friggere, cuocere al vapore, di notte, a pressione, a bassa temperatura o con il sottovuoto. Ciò consente di reagire in modo flessibile ai cambiamenti, ad esempio nel menù, senza dover sostituire l'attrezzatura da cucina».

Servizio di consegna a domicilio significa anche orari di lavoro diversi. Anche i ristoranti si devono adattare alle nuove fasce orarie e dovrebbero essere preparati a realizzare la pre-produzione anche di notte. Entrambi i dispositivi Rational hanno soluzioni intelligenti con processi di cottura che funzionano nelle ore notturne. Il cuoco può, per esempio, posizionare la carne nell'apparecchio il giorno prima e la mattina successiva troverà un tenero arrosto cotto alla perfezione. *«Questo metodo consente di risparmiare tempo e fatica»*, afferma Stea. Un importante vantaggio competitivo, soprattutto quando si devono contenere i costi.

Inoltre, aggiunge Stea: *«Con SelfCookingCenter e VarioCookingCenter, è possibile pre-produrre comodamente in anticipo e preparare la quantità necessaria di cibo pronto per il consumo solo quando richiesto. In Rational, questo processo viene chiamato Finishing»*. La mise en place avviene anticipatamente ed è possibile riportare in temperatura di servizio gli alimenti in pochissimo tempo con una qualità elevatissima grazie al processo intelligente del Finishing. Il cibo esce come appena preparato grazie alla perfetta regolazione del punto di rugiada.

Perché, anche se le porte dei ristoranti sono chiuse, non significa che i clienti debbano rinunciare ai nostri piatti. Dopotutto, anche nei momenti peggiori, le persone devono nutrirsi e in questo periodo di costrizione, mangiare il proprio piatto preferito aiuta tutti a essere più ottimisti.