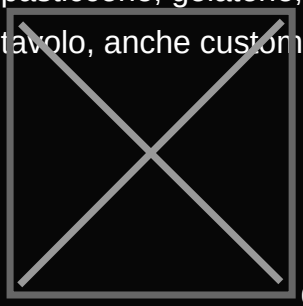
Innovazione e tecnologia: la ripartenza è alla portata di tutti

ripartenza-alla-porta-di-tutti-1-9a1e7fff

Attenzione al cliente, rimodulazione degli spazi, ma soprattutto, ricerca continua dell'innovazione. Solo così la ripartenza, per tutte le diverse filiere dell'orizzonte Ho.Re.Ca, potrà essere un'occasione di rilancio. Lo dicono le aziende e lo sottolineano Maestri indiscussi come **Iginio Massari**. «Dovremo trovare nuovi orizzonti attraverso i sentieri della ricerca e della tecnologia», conferma il numero uno della pasticceria Made in Italy. Ma attenzione, innovare non è una prerogativa solo dei big del comparto, come del resto tutte le le ultime edizioni di un hub dell'innovazione come Hostmilano hanno reso evidente. «Si tratta di una priorità anche per le piccole e medie realtà del mondo della ristorazione, della pasticceria e gelateria». La pensa così anche uno dei colossi del settore Contract tricolore come **Emu**, il cui Centro Ricerche ha elaborato una serie di novità per rispondere alla necessita' di ripensare gli spazi. «Si tratta di un divisorio in plexiglass che permette un distanziamento sociale limitato, consentendo di mantenere il maggior numero possibile di posti a sedere all'interno dei locali». All'insegna di soluzioni funzionali a una ripartenza sostenibile e veloce, è stata anche la strada intrapresa da Pavoni Italia. «Da questo approccio è nato un nuovo kit pensato per ristoranti, hotel, pasticcerie, gelaterie, aziende e punti di vendita: una gamma dedicata di divisori da terra e barriere da tavolo, anche custom, utili per rispondere alle raccomandazioni di distanziamento sociale richieste



dall'emergenza. A questo si aggiungono altre soluzioni, tra cui una linea di

contenitori isotermici, leggerissimi e resistenti che mantengono caldi o freddi gli alimenti per molte ore. Una soluzione ideale per la delivery», spiega la Marketing Director dell'azienda, **Paola Rossoni**. E se sul fronte delivery ha giocato le sue carte anche **IFI italforni** Pesaro (con il lancio di uno strumento professionale per portare il gelato artigianale fuori dalle gelaterie, sotto forma di servizio personale o

tramite noleggio), uno dei settori sui quali le sfide del post-emergenza saranno più impegnative è senza ombra di dubbio l'hôtellerie. «Il nostro focus è sul room service, un tema che porterà, specie le strutture alberghiere di alto livello, a rivalutare i propri servizi di sala e a proporre ai propri ospiti nuove formule per consumare i pasti nel comfort e nell'intimità della propria suite», conferma Barbara Cincotto, Ho.Re.Ca. Sales Director di **Arcturus Group**. Attenzione, però. Perché negli alberghi della Fase 2 e 3, i problemi riguarderanno soprattutto l'interno delle camere. «Tutto dovrà essere sanificato dopo il passaggio di ogni nuovo ospite, oggeti, superfici e aria condizionata», spiega Luca Vivanti, Ambassador di Ainem, e Digital, Innovative & Strategical Marketing for SME's Consultant per il **Politenico** di Milano e Torino, oltre che di **POLI.design**. «Oltre al problema della contaminazione, sarà però importante l'aspetto psicologico, dal momento che i clienti dovranno avere una percezione immediata di pulizia. Quindi, stop a materiali come la moquette e il tessile, e spazio anche in ristoranti, bar e locali, a legni, laminati e metalli. Insomma di tutto ciò che dà una sensazione visiva e tattile di igienizzato ». L'altro problema poi, sarà quello dell'affollamento, da affrontare con un cambio di abitudini, ma soprattutto con la tecnologia. «Tutto il comparto Ho.Re.Ca si dovrà impegnare in questo senso. Non solo pensando a nuovi tempi dell'offerta, e all'introduzione di turni. In alcuni momenti della giornata, la domanda sarà comunque altissima. Ecco allora che l'unica via sarà quella di app e digitalizzazione dei sistemi di prenotazione», conclude Vivanti.