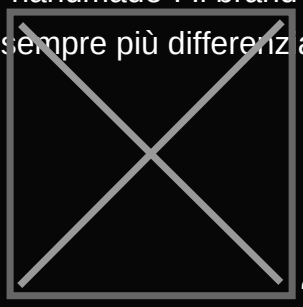
# La tavola punta sull’innovazione e cerca nuove soluzioni

tavola-innovazioni-nuove-soluzioni-1-b1a4db47

Cambiano modi, luoghi e tempi di consumo, cambia la mise en place. Almeno temporaneamente. Nessuna rivoluzione, intendiamoci. Le linee guida – verso la sostenibilità, il design, la praticità, le texture che richiamano una natura evocata e bistrattata allo stesso tempo – erano già state delineate. Ora le aziende ritoccano gli itinerari per adeguare il viaggio ai nuovi tempi. Seguendo la bussola dell’innovazione. “È l’anima delle nostre aziende: grazie alla ricerca e sviluppo in ambito tecnologico e stilistico siamo in grado di offrire continui stimoli al settore e produzioni all’avanguardia e in linea con le tendenze del mercato” dice **Barbara Cincotto**, Ho.Re.Ca. Sales di Arcturus Group. Se **Sambonet** prosegue nella direzione estetica e funzionale con una moltitudine di colorazioni e finiture speciali, tra nuovi progetti e reinterpretazioni dei best seller, **Rosenthal** guarda alla matericità e al colore, avvicinando la propria produzione di design a una tipologia di prodotto casual, vicina all’atmosfera “handmade”. Il brand sperimenta nuove tecniche di smaltatura sulla porcellana per una proposta sempre più differenziata, toccando atmosfere, stili e tipologie di utilizzi estremamente diversi tra loro.



“All’innovazione di prodotto seguono anche investimenti nella creazione di servizi e opportunità commerciali rivolte alla clientela – continua Cincotto –, ad esempio introducendo nuove soluzioni di drop shipment. Smart working e le più moderne infrastrutture software sono oggi i punti cardine nel nostro percorso di Digital Transformation che coinvolge tutti i marchi del nostro Gruppo, potenziando assistenza e supporto per ogni necessità dei nostri partner”. **Rak Porcelain** ha lavorato sulla temporanea “sparizione” del buffet proponendo soluzioni con il claim “safe food safe presentation/service”, cibo sicuro presentazione e servizio sicuri, che in fondo riunisce in sé le preoccupazioni del cliente che in questo momento si avvicina al fuori casa. “Ogni settore dell’ospitalità

sarà coinvolto in questo cambiamento – spiegano dall'azienda –; proponiamo linee con combinazioni di piatti e ciotole che si distinguono per igiene, sicurezza e design". Interessante è la presenza di coperchi per buffet coperti, che possono anche essere utilizzati come piatti piani. Mentre la porcellana è presentata come materiale "sostenibile, efficiente per il servizio, che assicura il food cost e il comfort dei clienti allo stesso tempo". Sono linee multifunzionali e utilizzabili nei vari momenti della giornata (dalla colazione alla cena), che consentono di preparare e pianificare in anticipo e controllare gli sprechi (grande problema dei buffet tradizionale) rassicurando il cliente.