TrendTalk di Rational, uno sguardo al futuro della ristorazione

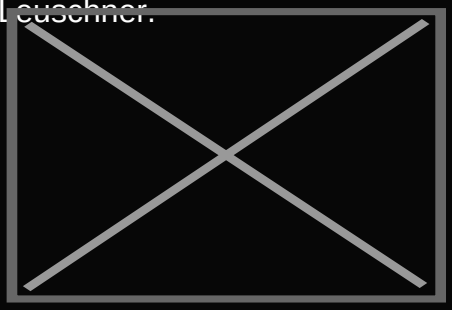
rational-webinar-trend-talk-session-9-image-press-f78969be

Tecnologia per la preparazione del cibo, per il marketing, per il delivery: il nono TrendTalk di Rational ha mostrato come si stanno organizzando sia le start-up che le aziende consolidate.

Quando **Shawn P. Walchef**, Chief Visionary Officer di Cali BBQ Media, ha aperto il suo ristorante a San Diego nel 2008, il mondo era nel bel mezzo della crisi finanziaria. Ed è proprio per questo che per Walchef era il momento giusto per iniziare qualcosa di nuovo: *«Le crisi accelerano le tendenze; questo era vero allora e la pandemia lo ha confermato di nuovo negli ultimi due anni»*. Inizialmente si è concentrato sul prodotto: colazione, barbecue e bar dello sport, questa è stata la sua ricetta per il successo. Oggi il Chief Visionary Officer vuole raccontarci tutto quello che succede nei suoi ristoranti: durante la pandemia, infatti, sono state aggiunte due **ghost kitchen**, che hanno permesso a Cali BBQ di attingere a una base di clienti più ampia. Da un lato ha dovuto trovare il partner giusto per i servizi di consegna, dall'altro ha dovuto stabilire un collegamento con i ristoranti veri e propri. E in questo le piattaforme dei social media, come TikTok e Instagram, lo aiutano a raccontare le sue storie di successo.

Kristian Tazbazian, co-fondatore e COO di GASTronomous, utilizza la robotica per affrontare le sfide del settore alberghiero. *«Analisi di mercato dettagliate e numerosi incontri individuali ci aiutano a comprendere il mercato e a sviluppare soluzioni adeguate»* afferma, spiegando il successo della sua azienda. Da queste analisi si evince che un fattore chiave di successo nel settore dell'ospitalità è la **qualità costante degli alimenti**. In tempi di carenza di competenze, tuttavia, è sempre più difficile raggiungere un certo standard. Una soluzione è rappresentata dai robot in grado di preparare in autonomia un piatto di pasta dalla cottura fino all'impiattamento senza l'intervento umano.

Anche **Stephan Leuschner** di Rational pone il focus sulla qualità del cibo, sottolineando, però, quanta poca attenzione si presti al personale delle cucine: *«Nelle condizioni in cui spesso si trovano a lavorare, non possono dare buoni risultati»*. Nelle ghost kitchen si riscontra in particolare il problema che molti dipendenti non sono motivati. La soluzione? Ambienti di lavoro meglio attrezzati, ad esempio con apparecchi multifunzione. E questo porterebbe il vantaggio aggiuntivo di riuscire a servire diversi marchi con ricette diverse in un'unica ghost kitchen. *«Una **ghost kitchen** con un solo marchio ha poche possibilità di sopravvivere; i ristoranti tradizionali possono, infatti, fare molto meglio»* afferma Leuschner.



Haitham Al-Beik, CEO e fondatore di Talabat, ha concluso dimostrando in modo impressionante cosa intende per "passione per la tecnologia". Per lui esistono due livelli di esperienza, quello del cliente e quello del dipendente. Hanno esigenze diverse, ma devono essere entrambi soddisfatti se si vuole che il modello di business abbia successo. Per Al-Beik, la soluzione sta nell'automazione e nella robotica. Talabat, ad esempio, ha riscontrato una lacuna nel processo di ordinazione e nel percorso tra la cucina e l'autista: il processo prevede ancora, infatti, la presenza di un operatore che porta il cibo confezionato dalla cucina all'autista. Si tratta di un lavoro privo di soddisfazione e questo si ripercuote anche sul processo di consegna. La soluzione è creare un collegamento automatizzato tra la cucina e l'autista. Gap chiuso, successo garantito.

Il TrendTalk ha mostrato che è **impossibile guardare al futuro facendo a meno della tecnologia moderna**. Non è nemica del lavoro umano, ma lo supporta quando si tratta di diventare migliori, più veloci e più efficienti.

La registrazione del webinar in inglese è disponibile gratuitamente **qui**