Rational: nella ristorazione collettiva servono controllo dei costi, sostenibilità ed efficienza

20240510104825mensa-52bbb623

Ristorazione collettiva, dal buio pandemico all'inflazione, dalla carenza di competenze alla sostenibilità, passando per l'aumento dei prezzi degli alimenti e le prospettive future: questi i topic dell'ultimo **TrendTalk di Rational**, webinar moderato per l'occasione da Michael Jones di Progressive Content.

La sfida più grande da affrontare al momento, per **Lloyd Mann**, Vicepresidente Culinary di Sodexo, è la **difficoltà di reperire personale specializzato**: *"Le aziende devono essere in grado di ispirare i giovani già a 15/16 anni affinché decidano poi di intraprendere una carriera nel settore della ristorazione collettiva"* ha detto Mann, secondo il quale sarebbe opportuno incentivare le opportunità di sviluppo formando i dipendenti con le competenze necessarie affinché occupino quel ruolo a lungo termine e **crescendo quindi con l'azienda**.

Insieme alla carenza di competenze però, ad attanagliare i ristoratori è pure la **crescita vertiginosa dei prezzi degli alimenti**. A tal proposito, **Carl Jacobs**, ceo e co-fondatore di Apicbase, è perentorio: *"il modo giusto per affrontare il problema non è trasferire sul cliente il peso dell'aumento dei prezzi"*.

L'esperto raccomanda che il primo passo sia il **controllo di tutti i costi** – dalla manodopera all'energia e alle materie prime – attraverso la **digitalizzazione**. Grazie alla trasparenza e alle azioni che ne possono derivare, è possibile infatti risparmiare milioni di euro. Il secondo passo consiste nell' **abbassare leggermente i prezzi**, in modo da rimanere concorrenziali e appetibili per il cliente.

Jacobs individua anche altre due sfide per i ristoratori, la **sostenibilità e l'efficienza**. In merito alla prima, sostiene che ormai sia necessario per le mense aziendali offrire **cibo rispettoso dell'ambiente** e nel contempo cucinare nel modo più sano ed ecologico possibile, perché i giovani che entrano oggi nel mercato del lavoro sono cresciuti con la consapevolezza delle questioni ambientali; sull'efficienza invece raccomanda l'**apertura alle nuove tecnologie e all'intelligenza artificiale**: *"ne guadagnerete*

moltissimo in efficienza, anche se all'inizio ci vorranno tempo e fatica" afferma.

Ma come è possibile operare nel modo più sostenibile possibile? Cerca di dare una risposta **Oliver Fischer**, Director Group Culinary di Gategroup, società che fornisce servizi – tra cui anche quelli di ristorazione – al settore dei viaggi, e che gestisce i pasti per oltre 700 milioni di passeggeri all'anno in più di 60 Paesi. *"Le **partnership sono la chiave per essere sostenibili**: il futuro si forma discutendo, pensando al domani e scambiando idee"* afferma Fischer che, a titolo di esempio, cita soluzioni tecniche come il sistema di gestione della cucina digitale **ConnectedCooking** di Rational.

*"Abbiamo bisogno dei dati e delle analisi che questi strumenti ci forniscono per garantire la **sicurezza alimentare, la standardizzazione e la sostenibilità dei processi*** - prosegue*. In un ambiente globale, ci affidiamo anche all'analisi delle tendenze per fornire ai clienti internazionali il cibo che si aspettano. Acquistando e preparando solo ciò che viene effettivamente consumato si può risparmiare il 15-20% degli sprechi alimentari".*

Per la ristorazione collettiva, infine, un nodo da sciogliere è anche quello legato alle **alternative per i vegetariani, i vegani, i flexitariani o alcuni gruppi religiosi**: in buona sostanza, rispetto al passato, c'è un **forte aumento della richiesta di flessibilità** che potrebbe essere interpretata come un problema ma che in realtà, come fanno notare **Martin Wolf**, Segment Director Catering, e **Stephan Leuschner**, fondatore dei TrendTalk, è anche un'opportunità: *"La versione vegetariana di una pietanza originariamente a base di carne, può essere prodotta in modo sicuramente più economico perché il costo dei prodotti è inferiore, e questo porta a **margini più elevati** per il ristoratore"* affermano.

Per iscriversi al prossimo TrendTalk di Rational si può **cliccare qui**