Podcast Rational, il 4° episodio riguarda la svolta in cucina in favore della sostenibilità economica

20250625151040bannerpodcast1920x1080-87ea971d

La sostenibilità economica nella ristorazione è una sfida sempre più rilevante: **ridurre i costi senza compromettere la qualità richiede, infatti, scelte strategiche e strumenti innovativi**. In questo episodio affrontiamo il tema del food cost e di come le moderne tecnologie di cottura multifunzione possano ottimizzare i consumi, ridurre gli sprechi e migliorare l'organizzazione del lavoro in cucina.

A guidarci in questa analisi sono due ospiti d'eccezione. Lo chef **Andrea Incerti Vezzani, titolare del ristorante stellato Cà Matilde di Reggio Emilia**, ci racconta la sua esperienza nell'adozione di tecnologie che gli hanno permesso di razionalizzare i costi, ottimizzare il tempo e migliorare la qualità delle preparazioni. Dalla cottura simultanea di più pietanze alla riduzione dei tempi di lavoro con la programmazione delle preparazioni e l'ottimizzazione dei processi di cottura, scopriamo come un ristorante gourmet può evolversi in maniera sostenibile grazie all'innovazione.

Il secondo intervento è di **Roberto Folcia, chef e consulente**, che ci parla di un aspetto cruciale per ogni ristoratore: la marginalità delle ricette. Attraverso l'uso intelligente della tecnologia, dalla pianificazione del menù all'acquisto delle materie prime, ci dimostra come sia possibile migliorare la gestione economica di un locale e garantire un servizio più efficiente e sostenibile.

Ascolta il 4° episodio del Podcast Rational e scarica l'approfondimento