TrendTalk by Rational: in un panel le nuove idee per la ristorazione aziendale

20250717154018reference-genuss-und-harmonie-01492-1025077-image-officejpg-1121533-image-presscop

La 23ª edizione del TrendTalk firmato Rational ha messo al centro il futuro della **ristorazione aziendale**. A guidare il confronto è stato Michael Jones di 1473 Media, moderatore di un panel di esperti che ha discusso di come il design, l'intelligenza artificiale e le tecnologie di cucina moderne possono trasformare in modo concreto e duraturo il settore.

Darpan Patel, Vicepresidente per l'Innovazione nel Design del gruppo Compass, ha aperto l'incontro sottolineando quanto sia **fondamentale progettare spazi e servizi tenendo conto delle reali esigenze di chef, addetti alla cucina e clienti**. Il concetto chiave? L'"empatia operativa": solo chi conosce davvero i ritmi e i bisogni del personale può creare ambienti funzionali ed efficienti. Patel ha inoltre evidenziato il potenziale dell'intelligenza artificiale, utile ad esempio per prevedere la domanda e ottimizzare i processi. Ma ci ha tenuto a precisare «L'AI non ruba posti di lavoro. Libera tempo e risorse affinché le persone possano concentrarsi su ciò che sanno fare meglio: cucinare, essere creativi e relazionarsi».

Un'opinione condivisa anche da Johannes Raudaschl, co-fondatore e ceo di Dishtracker, una soluzione che automatizza la fase di pagamento nei self-service e nelle mense. **Il sistema consente di risparmiare tempo, far fronte alla carenza di personale e migliorare l'esperienza degli ospiti, riducendo le attese**. «Offrire una mensa aziendale efficiente e piacevole può diventare un vero incentivo per riportare i dipendenti in ufficio», ha spiegato Raudaschl.

A chiudere l'incontro sono stati Martin Wolf, Direttore del segmento Catering di Rational, e Stephan Leuschner, ideatore del TrendTalk, che hanno presentato i risultati di un nuovo studio condotto dall'Università di Scienze Applicate di Weihenstephan-Triesdorf. La ricerca ha messo a confronto i consumi di una cucina aziendale prima e dopo un intervento di ammodernamento. L'esito? Grazie all'introduzione di tecnologie come iCombi Pro e iVario Pro di Rational, unite a una riorganizzazione dei processi, è stato possibile ridurre il consumo d'acqua quasi del 50% e quello energetico di circa il

25%, migliorando al tempo stesso la qualità del cibo e le condizioni di lavoro. Wolf ha sottolineato un punto fondamentale: «Il cambiamento funziona solo se tutto il team viene coinvolto. Serve condivisione e partecipazione».

Un caso concreto che dimostra come il progresso possa essere accolto positivamente e portare risultati reali. Ma il cambiamento sta avvenendo abbastanza in fretta? Le opinioni degli esperti, a questa domanda finale di Michael Jones, sono state contrastanti: «Sebbene il cambiamento oggi sia più che mai necessario, è ancora troppo lento. Ma la pandemia ci ha insegnato che è possibile evolversi», ha detto Patel. Per Raudaschl, «Oggi molte aziende sono meno propense a rischiare. Servono leader capaci di fare scelte coraggiose».

La registrazione completa del 23° TrendTalk è disponibile gratuitamente su YouTube. Chi desidera partecipare al prossimo appuntamento può trovare tutte le informazioni qui.