Tendenza all day eating, le proposte di Gruppo Eurovo

image006-ff837185

La ristorazione cambia i suoi orari tradizionali, scoprendo format innovativi e sperimentando nuove occasioni di consumo. A rivoluzionare maggiormente il settore nel 2021, secondo le ultime indagini di mercato, sarà l'"all-day eating", letteralmente "mangiare tutto il giorno". A seguito delle restrizioni imposte dai provvedimenti per limitare i contagi da Covid-19 che hanno duramente colpito il settore, la risposta del food service è stata quella di reagire all'obbligo delle chiusure serali reinventandosi, riorganizzando la propria offerta e allungando gli orari di servizio al pubblico. Una flessibilità creativa che ha coinvolto gran parte degli operatori della ristorazione e che ha dato vita a nuovi momenti "gourmet" per i consumatori, permettendo loro di gustare piatti e dessert anche al di fuori delle canoniche fasce orarie dedicate ai pasti principali.

Gruppo Eurovo, azienda leader in Europa nella produzione di uova e ovoprodotti, attraverso il premium brand professional Eurovo Service e le sue linee Élite e Bakery Innovation continua a sostenere le realtà della ristorazione, della pasticceria e della bakery aiutandole a trovare soluzioni innovative che permettano al settore di affrontare questa fase dell'emergenza sanitaria. Referenze di altissima qualità e dall'elevata componente di servizio, come ovoprodotti, uova sode e semilavorati, studiate per rendere il lavoro dei professionisti più flessibile con la garanzia della massima genuinità, freschezza e sicurezza alimentare.

Colazioni "tardive" a tutte le ore della mattinata e in declinazioni gourmet da gustare nel weekend, "late lunch" con servizio in cucina aperto anche oltre le 16, merende e the delle cinque, fino al "pre-aperitivo" che anticipa il momento dell'happy-hour alle 17: il vocabolario della ristorazione italiana si arricchisce grazie a nuove occasioni di consumo, sperimentate dai professionisti per aiutare il settore a ripartire. La tendenza ad allungare i momenti dedicati ai pasti nasce anche dalla necessità di evitare momenti di assembramento nei locali, un obbligo a cui i professionisti della ristorazione non si sono mai sottratti, rispondendo prontamente con le misure necessarie fin dall'inizio della pandemia. Una

capacità di adattamento che, già dallo scorso anno, si è tradotta nella crescita del food delivery e dell'asporto, fenomeni che hanno consentito agli operatori del settore di diversificare il proprio business e creare nuove fonti di fatturato durante il lockdown e nei periodi di "zona rossa".

Queste nuove tendenze, capaci di rispondere alle esigenze di nuove figure come gli smart-worker e gli studenti in DAD, impongono flessibilità, velocità e qualità degli ingredienti e delle preparazioni. I professionisti del food service hanno quindi bisogno di materie prime genuine e sicure, che permettano di ottenere prestazioni di alto livello in tempi brevi. Gli ovoprodotti Élite, pastorizzati e pronti all'uso, garantiscono una riduzione degli sprechi, in quanto il loro formato consente di dosare il prodotto con maggiore precisione. I semilavorati Bakery Innovation, caratterizzati da una "clean label" con pochi ingredienti oltre all'uovo, consentono di creare ricette codificate, facilmente replicabili, assicurando in laboratorio un notevole risparmio di tempo agli chef, che possono così dedicarsi alle fasi più creative e allo studio di nuove ricette.

"In un periodo estremamente complesso come quello che stiamo affrontando da circa un anno, il food service ha dimostrato una grande capacità di adattamento, confermando di essere un settore resiliente, flessibile e creativo. L'organizzazione è un argomento su cui il settore sta ponendo grande attenzione, su tutti i fronti: quello della cucina e della sala, ma anche del magazzino, con un'esigenza sempre maggiore di ridurre gli sprechi ed evitare stock di prodotti in scadenza. Con le linee Élite e Bakery Innovation di Eurovo Service garantiamo ai professionisti della ristorazione, della pasticceria e della bakery prestazioni elevate e massima flessibilità, per adattarsi alle nuove occasioni di consumo e a fenomeni in consolidamento come il food delivery e l'asporto" spiega **Danilo Ceci**, Direttore Vendite Food Service di Gruppo Eurovo.



• La linea Élite Eurovo Service Élite è una linea di ovoprodotti da uova di categoria A 100% italiane da allevamento a terra provenienti da una filiera certificata e integrata verticalmente. Novità assoluta nel settore Food Service, sono prodotti premium con alti standard qualitativi; rispondono, inoltre, all'esigenza dei professionisti della pasticceria e della ristorazione di ovoprodotti provenienti da allevamenti alternativi e rispettosi del benessere degli animali.

• La linea Bakery Innovation Bakery Innovation è la linea di prodotti a marchio Eurovo Service composta da semilavorati a base di uova 100% italiane di categoria A e da allevamento a terra, pensati per essere un vero e proprio aiuto-pasticcere al fianco dei professionisti più esigenti. Da filiera

interamente controllata e con un’altissima componente di servizio, la linea presenta prodotti ad elevate prestazioni pensati per valorizzare le applicazioni d’alta pasticceria, gelateria, gastronomia e ristorazione. La gamma comprende quattro referenze altamente tecniche e versatili, con ottime caratteristiche organolettiche: Meringa Evolution, Pâte à Bombe, La Meringa Francese e Sponge Cake & Bisquit.