Ristorazione ai tempi del Covid, come convertire la cucina in Ghost Kitchen

icombi-pro-1011e-standard-mixed-load-a-la-carte-without-pork-6540f256

Chiusure e riaperture improvvise, orari differenti e nuove tendenze. Tutto contemporaneamente. Eppure, bisogna essere pronti. Sempre. Adattarsi, mantenendo alto il servizio anche quando sembra impossibile. Come? Uno dei concetti fondamentali per gestire una Ghost Kitchen, il delivery oil take-away è la semplificazione. Piatti facili da preparare, veloci da trasportare e fotogenici. Sì, perché ora che le tendenze stanno cambiando, i piatti vengono scelti e ordinati online. Devono raccontare una storia: la vostra e della vostra cucina. Pochi concetti, ma interpretati al meglio.

Poi è fondamentale pianificare, perché più si pianifica, migliore sarà il servizio offerto, evitando sovrapproduzione, sprechi e quindi costi. La giusta attrezzatura è di grande supporto in questo. L’intelligenza artificiale che caratterizza i nuovi iCombi Pro e iVario di RATIONAL permette di ottenete il miglior risultato, quello che voi desiderate, ripetutamente, e solo premendo un pulsante. Selezionate il risultato desiderato e la funzione iCookingSuite regolerà automaticamente temperatura e tempi di cottura per ottenere esattamente quello che avete impostato; salvate il processo, in questo modo potrà essere riprodotto dal personale meno esperto, semplicemente premendo un pulsante.

Tramite la funzione iProductionManager, è possibile effettuare caricamenti misti, scegliendo se pianificare la cottura in base al tempo o all'efficienza energetica. Fondamentale, e in capo a voi, resta infine la cura dei dettagli. Scegliete un packaging gradevole, personalizzatelo per essere riconoscibili e aggiungete una sorpresa nella confezione, in modo che il pasto, anche se consumato in casa, sia

comunque un’esperienza. I clienti lo ricorderanno e torneranno ad ordinare da voi.