METRO Academy, ripartono i corsi tra novità e chef blasonati

20221216123834metro-academy-61-4009900f

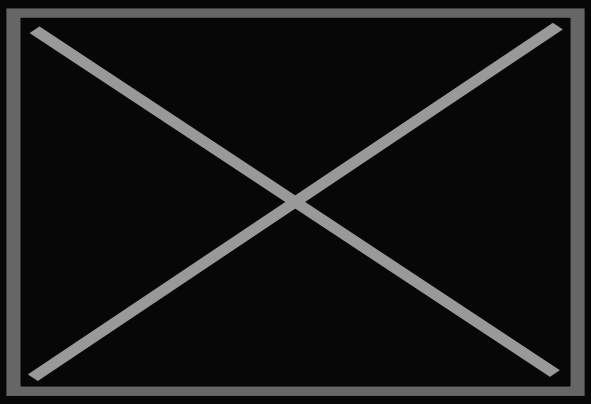
L’accademia di formazione del gruppo specializzato nel commercio all’ingrosso ha scelto di incrementare gli incontri per aiutare gli esercenti ad affrontare al meglio un contesto di mercato attualmente complicato. Per ora tutti gli incontri sono previsti online, ma si attende il semaforo verde per tornare in presenza

Dopo la ritrovata fiducia emersa nella fase post pandemica, tra gli esercenti del fuori casa serpeggia di nuovo la preoccupazione. Tra inflazione, rincari, costi energetici, fare quadrare i conti a fine mese è diventato di nuovo assai complicato. **METRO Academy** ha dunque deciso di intensificare i corsi di aggiornamento nelle sedi di **Milano, Roma, Bologna e Firenze**, con l’obiettivo di fornire una consulenza strategica per ridare fiducia ai professionisti del fuori casa, cercando di veicolare stratagemmi e soluzioni che possano arginare gli effetti di una tempesta perfetta che non accenna a placarsi. Per saperne di più, *Mixerplanet* ha incontrato **Rossella Raffi, coordinatrice** dell’accademia di formazione di **METRO Italia**.

Attualmente che sentimento regna tra gli esercenti?

"*C’è viva preoccupazione, alla luce di tutte le difficoltà che si stanno accavallando e che rischiano di prendere ancora di mira l’out of home, già messo a dura prova dai forzati lockdown durante la pandemia.* ***Siamo coscienti che il nostro ruolo sia quello di non abbandonare gli esercenti e intensificare la nostra presenza al loro fianco****. Per questo come METRO Academy abbiamo deciso di incrementare i corsi di aggiornamento professionale. E non solo*".

In questi incontri quali sono i principali argomenti trattati?



"*Rimaniamo focalizzati sulle* ***attuali tendenze della ristorazione e del mondo bar****, andando poi ad a nalizzare le tecniche innovative da implementare in cucina, così come al bancone per occuparci anche di miscelazione. I corsi si focalizzano anche sui problemi odierni. In questo momento, la difficoltà più avvertita tra i gestori e titolari di locali è senza ombra di dubbio il* ***caro energia che reca con sé bollette da capogiro****. In quest'ottica, si pianificano percorsi che offrono suggerimenti per contenere l'impatto di tali spese, integrandoli con metodologie orientate a favorire formule di risparmio. Lo scorso anno, in occasione della fiera* ***Host****, insieme a 11 chef dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani (Apci) abbiamo presentato il progetto* ***'L'altra metà del cibo'****, vademecum contro lo spreco nella ristorazione*".

Può farci qualche esempio di contenimento dei costi?

"*Banalmente un mezzo per tagliare le spese di elettricità, può essere il ricorso alle* ***cotture notturne*** *perché si sa bene che, in questa fase del giorno, il consumo energetico è più attenuato, oltre al fatto che questa scelta non necessita di un presidio da parte di un professionista. Sollecitiamo anche il ricorso a* ***usare temperature più basse per cucinare un piatto****. Per saperne di più abbiamo elaborato una serie di ricette che i partecipanti ai corsi (previo loro consenso) possono ricevere via mail. Inoltre, collegandosi al nostro* ***sito*** *e alla pagina* ***Facebook****, gli utenti possono scoprire alcune di queste preparazioni, oltre essere aggiornati sui corsi professionali*".

Come ci si iscrive a questi appuntamenti didattici?

"*Innanzitutto, precisiamo subito che sono quasi tutti gratuiti. Per partecipare è sufficiente collegarsi sul sito di METRO Italia nella sezione Academy. Attualmente gli incontri avvengono online, ma speriamo di tornare presto in presenza, anche con i corsi tenuti da cuochi blasonati che permetterebbe di reclutare cuochi con i quali confrontarsi di persona sia su temi culinari che imprenditoriali. In questo caso, i corsi saranno a pagamento. Alcuni nomi?* ***Chicco Cerea e Felix Lo Basso, con i quali METRO Academy collabora da alcuni anni.*** *Ma la lista andrà ampliandosi*".

Ci sono partnership che intendete ripristinare?

"*Certamente quella con **Planet One per riprendere il discorso della mixology** lasciato in sospeso con l'inizio della pandemia, ma anche con **Gp Studios per quanto riguarda tutto il mondo della sala**, e **Cast Alimenti** per il mondo della cucina a 360 gradi. Ci siamo inoltre prefissi di coinvolgere nuovamente gli istituti alberghieri, visto che durante l'emergenza sanitaria le scuole avevano vietato ogni genere di attività che prevedesse uscite e spostamenti*".