Inclusione e cucine professionali: l'esempio di Aut&Food

3170e52c-59d1-43b3-b97e-493eac9d5fee

Comande che si susseguono, tempi serrati e attività che richiedono precisione, coordinamento e capacità di gestire più operazioni contemporaneamente. Per questo motivo, si tende spesso a pensare che il mondo della ristorazione rappresenti un contesto difficile per percorsi di inclusione lavorativa. Eppure, sempre più esperienze dimostrano il contrario: quando il lavoro viene organizzato in modo chiaro e strutturato, l'**inclusione** non diventa un limite, ma una risorsa. Un esempio concreto arriva da **Aut&Food**, il ristorante di Settimo Milanese nato dall'esperienza personale di Matteo Fontana e della sua famiglia con l'obiettivo di creare opportunità lavorative per ragazzi nello spettro autistico. Qui l'inclusione non è un progetto parallelo all'attività del ristorante, ma parte integrante del modello organizzativo.

La filosofia di Aut&Food

Ogni collaboratore viene accompagnato attraverso un percorso graduale, fatto di obiettivi progressivi, strumenti di comunicazione aumentativa e procedure condivise che favoriscono l'acquisizione di competenze e l'autonomia operativa. Alla base del progetto c'è una convinzione semplice: prima delle diagnosi ci sono persone, ciascuna con capacità e talenti che meritano di essere valorizzati. Per questo motivo ogni attività viene affrontata per **piccoli passi**. Ogni traguardo raggiunto diventa il punto di partenza per affrontare una nuova sfida, trasformando attività che inizialmente possono apparire complesse in competenze consolidate.

I risultati si misurano nella quotidianità. C'è chi, al proprio arrivo, non riusciva ad apparecchiare una tavola e oggi gestisce con sicurezza il servizio dei calici. Chi faticava a portare un piatto in sala ha acquisito progressivamente competenze e autonomia fino ad avvicinarsi a un'assunzione stabile. Piccoli passi che, sommati nel tempo, si trasformano in opportunità concrete di crescita professionale e personale.

Il ruolo della tecnologia

In questo percorso, anche la tecnologia svolge un ruolo importante. Non perché sostituisca la formazione, l'affiancamento o il valore delle relazioni umane, ma perché contribuisce a rendere alcuni processi più semplici, chiari e ripetibili.

Quote

iCombi Pro ci ha agevolato nelle preparazioni dimezzando i tempi e dando la possibilità di salvare le ricette. Ma soprattutto il funzionamento tramite icone sul display è uno strumento di comunicazione aumentativa che permette ai ragazzi di lavorare con maggiore autonomia. Assumere personale nello spettro dell'autismo nel mondo della ristorazione diventa possibile con questa tecnologia.

Matteo Fontana, fondatore e titolare di Aut&Food

Fontana sottolinea come talvolta siano proprio gli aspetti più semplici a fare la differenza. Procedure standardizzate, ricette salvate e indicazioni visive aiutano gli operatori a lavorare in modo più indipendente. «Il forno ti chiama», racconta descrivendo una delle funzionalità che più hanno contribuito a rendere il lavoro accessibile ai ragazzi coinvolti nel progetto: un supporto concreto che offre punti di riferimento chiari e consente di affrontare le attività quotidiane con maggiore sicurezza.

L'esperienza di Aut&Food, sottolinea in una nota **Rational**, dimostra che inclusione, qualità del servizio ed efficienza organizzativa possono procedere nella stessa direzione. Quando processi, formazione e strumenti vengono progettati per supportare le persone, aumentano non solo le opportunità professionali, ma anche la possibilità per ciascuno di sviluppare il proprio talento e conquistare una maggiore autonomia. Perché andare oltre le barriere significa proprio questo: creare un ambiente in cui ogni traguardo raggiunto apre la strada a quello successivo. E mostrare concretamente cosa può accadere quando l'inclusione entra in cucina.