

SEMPLICI & VELOCI: PROPOSTE CULINARIE PER I RISTORANTI CON TERRAZZA E GLI ALBERGHI PER LE VACANZE

Contiene l'intervista su questo trend



Marchi prestigiosi, insieme per voi. swissgastrosolutions.ch



Specialità culinarie per iniziare la stagione estiva con gusto



Presto tornerà a splendere il sole e le giornate si faranno di nuovo più calde. Gli alberghi, i ristoranti e le strutture per il tempo libero con ampie terrazze sono molto frequentati nelle calde giornate primaverili ed estive. Gli ospiti desiderano assaggiare specialità stagionali gustose e leggere. A garantire il successo sono l'efficienza e i piatti freschi, squisiti e possibilmente salutari.

Sia che si tratti di una colazione variegata, un pranzo veloce e gustoso, uno spuntino delizioso o una cena in ambiente rilassato: con il caldo estivo sono d'obbligo i prodotti di alta qualità, la giusta proporzione di proposte convenienti, le procedure semplici e chiare in cucina e nel servizio in sala nonché l'eccellente organizzazione dell'azienda di ristorazione. Solo in questo modo è possibile far fronte con competenza alla maggiore frequenza.

L'attenzione degli ospiti di mattina può essere catturata con un'allettante scelta di pietanze fredde e calde, mentre a pranzo si possono proporre menu compatti, di qualità e leggeri, ad esempio a base di una sola componente, presentati con gusto e preparati velocemente. Di sera, un'offerta BBQ entusiasmerà gli ospiti che potranno vivere momenti ricchi di emozione.

Nel BBQ, oltre ai classici della griglia come le bistecche e altri piatti di carne, continuano a essere molto apprezzate anche le offerte di tendenza come il nose to tail, il pesce alla griglia e il plant-based streetfood. Vi auguro buona lettura e una stagione estiva ricca di successo con forti frequenze e ampi margini di guadagno.

Cordiali saluti all'insegna dell'arte culinaria

Marius Gamp
Responsabile della consulenza specialistica

Freschezza e regionalità sono fondamentali per noi

Presto inizia la stagione delle offerte gastronomiche sulle terrazze dei ristoranti e degli alberghi per le vacanze. Per far luce sul tema abbiamo intervistato Charl lie Cacheux (C.C.), Executive Chef presso Eurotel Montreux, e Dominique Landry (D.L.), vicedirettore presso Eurotel.

Come descrivereste la vostra clientela?

C.C.: Qui a Montreux abbiamo un'atmosfera mediterranea e una clientela molto piacevole che apprezza tale atmosfera e che desidera riposarsi. Siamo adatti anche alle famiglie.

A vostro parere, quali sono i pi  importanti fattori chiave che garantiscono il successo dell'offerta gastronomica stagionale?

C.C.: Personalmente ritengo che sia importante proporre prodotti freschi e di provenienza locale, perch    questo che cerca la nostra clientela. Inoltre, occorre essere efficienti visto che gli ospiti desiderano trascorrere la loro giornata sul lago o in montagna e non vogliono perdere tempo stando seduti al tavolo di un ristorante.

La volatilit  dell'attivit  stagionale in primavera e d'estate costituisce una sfida particolare?

C.C.: Da noi la stagione inizia ad aprile e per tutta l'estate qui c'  molto da fare. In questo periodo aumentiamo quindi le nostre scorte in magazzino e da aprile a ottobre occupiamo diversi lavoratori stagionali. Dato che usiamo prodotti di stagione, i nostri fornitori sono gi  informati e preparati all'evenienza.

D.L.: La nostra offerta di base cambia ogni tre mesi e viene arricchita con proposte stagionali come gli asparagi o la selvaggina. Cooperiamo inoltre con un consulente che   stato premiato con 2 stelle Michelin. Ci ha raccomandato di non disporre pi  di tre ingredienti sui piatti, in modo da valorizzare meglio le singole componenti.

Cosa dovrebbe proporre una buona carta del menu?

C.C.: La clientela oggi cerca piatti che pu  gustare in modo pi  consapevole e che si distinguono proprio per la loro provenienza locale. Ecco perch  la nostra carta del menu   ridotta e comprende offerte accuratamente selezionate. La clientela apprezza ad esempio se il coregone bianco che sta mangiando, conosciuto localmente come f ra, proviene dalle acque del lago Lemano che si trova a 30 m dal ristorante.

Come assicurate che i piatti offerti alla clientela siano di qualit ?

C.C.: Prima di proporre una nuova carta, organizziamo una riunione con il personale che   di servizio in sala. La cucina e il personale di servizio infatti non possono combinare granch , se ognuno lavora per conto proprio.   importante che entrambi gli ambiti di lavoro cooperino in modo ben definito.

D.L.: Quando modifichiamo la carta del menu, lo chef di cucina prepara tutte le pietanze la mattina dell'introduzione per presentarle al personale di servizio. Il personale quindi pu  assaggiare tutto, porre domande o informarsi sugli allergeni e le intolleranze.

Quanti collaboratori lavorano in cucina e come trovate del personale stagionale qualificato?

C.C.: Durante la bassa stagione siamo in 14, durante l'alta stagione in 20. Da quando c'  l'emergenza Covid   diventato pi  complicato trovare del personale, dato che molti validi aiuti hanno lasciato il settore gastronomico. Abbiamo quindi bisogno di una maggiore flessibilit  da parte dei nostri collaboratori per poter continuare ad avere successo tutti insieme.

D.L.: Cerchiamo anche di trovare soluzioni pragmatiche, proponendo ad esempio un alloggio per i primi mesi ai collaboratori che vengono da lontano.

Vi sono altre tematiche sulle quali ha avuto ripercussioni il Covid?

C.C.: Abbiamo meno tavoli in terrazza e all'interno, e rester  cos .



Charl lie Cacheux, Direttore esecutivo dell'Eurotel Montreux

Per compensare, dal venerd  sera alla domenica sera proponiamo due finestre temporali, la prima alle ore 18.30 e la seconda alle ore 20.30. In questo modo, riusciamo ad accogliere il maggior numero possibile di clienti offrendo loro le migliori condizioni.

Come venite a capo delle grandi quantit  che occorre predisporre in cucina?

C.C.: La nostra quota di prodotti freschi   pari all'80% e lavoriamo moltissimo con il metodo della cottura sottovuoto. Questo ci permette di offrire prodotti freschi in quantit  sufficiente.   inoltre una vera fortuna che abbiamo a disposizione una nuova cucina con una buona infrastruttura.

Quali tendenze gastronomiche si osservano tra gli ospiti che mangiano in terrazza?

C.C.: Dobbiamo soddisfare le esigenze di un pubblico a cui sta a cuore il proprio benessere. Quindi a mezzogiorno proponiamo soprattutto piatti leggeri e salutari, e puntiamo sulla qualit  invece che sulla quantit , ovvero sulla giusta quantit  e su una bella presentazione. Sempre pi  persone inoltre si alimentano in maniera vegana o soffrono di un'intolleranza al glutine. Dobbiamo soddisfare anche queste esigenze.

D.L.: Proponiamo anche piatti che si possono ordinare come porzione singola o doppia e quindi si pu  scegliere la quantit  desiderata. Uno dei nostri piatti pi  venduti   il nostro burger, che   disponibile in diverse varianti e come single o double burger.

«  un fattore decisivo restare autentici in tutto quello che facciamo.»

Quali sono le vostre aspettative concrete nei confronti di un partner specializzato in gastronomia come Swiss Gastro Solutions?

C.C.: Intrattengo degli ottimi rapporti con i miei fornitori, perch  sono dei protagonisti importanti in cucina e mi aiutano a trovare prodotti di qualit  a un determinato prezzo. L'importanza della buona comunicazione non va sottovalutata.

Quale sviluppo futuro prevedete per l'offerta gastronomica sulle terrazze e negli alberghi di vacanza?

C.C.: Penso che ci concentreremo maggiormente sull'alimentazione a base vegetale, dato che le persone desiderano ridurre al minimo la propria impronta ecologica. Dobbiamo quindi prestare ancora pi  attenzione a cosa acquistiamo, a come lo facciamo e a come elaboriamo i prodotti.

D.L.: Desidero aggiungere che anche le componenti vegetali devono essere di provenienza locale. Ed   un fattore decisivo restare autentici in tutto quello che facciamo. Per poter controllare meglio il nostro impatto sull'ambiente, da febbraio abbiamo dei bidoni della spazzatura che sono collegati a una videocamera. Cos  possiamo analizzare cosa gettiamo e riconoscere, se si tratta di un problema legato a un prodotto o alle quantit  offerte.

Vi ringrazio per questo interessante incontro e vi auguro ancora tanto successo!

GUSTOSA PROPOSTA PER LA COLAZIONE



Una deliziosa e variegata colazione può essere servita come piatto o proposta come buffet.

CROCCANTE

Non può mancare una selezione di prodotti da panetteria JOWA belli caldi e croccanti. Offriamo inoltre anche prodotti senza glutine di Huttwiler.

«American meets Swiss» - la fresh rösti, l'uovo al tegamino e la pancetta rosolata sono un'allettante combinazione che seduce il palato.



I NOSTRI 12 ARTICOLI MIGLIORI

7610351231676	L+S Uova strapazzate svizzere pronte allevamento all'aperto 900 g
7610351102648	L+S Uova svizzere allevamento all'aperto 53g+ bianco 3x30 pezzi
7630028307282	Mifroma Gruyère AOP formaggio in porzioni 25x20 g
2149380000000	Mifroma Tilsiter dolce ¼ 1x ca. 1 kg
7616700133806	JOWA Croissant al burro SG 55 g
7616700241181	JOWA Croissant français SG 80 g
7616600709606	COOH burro in vaschetta 96x10 g
7616800858432	Confetture assortite senza semi (6 varietà di 20 pz.)
7616600707480	COOH Yogurt assortito/4x fragole, ananas, albicocche 12x90 g
7616800854557	Birchermüesli 1,25 kg
7617014178316	Café Royal UTZ Crema caffè in grani 1 kg
7616800846132	MORE Fresh Orange Juice 1 L



Le deliziose specialità a base di uova e i rinfrescanti prodotti a base di latte sono nutrienti e influiscono positivamente sul margine.

PIETANZE LEGGERE PER LE OFFERTE IN TERRAZZA (1/2)



OTTIMA QUALITÀ

Le nostre componenti high convenience soddisfano i più elevati standard gastronomici e sono perfette per le offerte per il pranzo: fresche, compatte e facili da realizzare.



Pratico e veloce: il petto di pollo cotto e le diverse qualità di insalata permettono ad esempio di preparare in un attimo allettanti piatti fitness stagionali.

Guadagno supplementare garantito con effetto sul margine: con dei semplici ice tea, succhi di frutta e dell'acqua minerale si possono creare fantastici mocktail estivi senz'alcol, infused water, ovvero acqua aromatizzata, schorle e limonate.

Fresca e croccante: una deliziosa e salutare varietà di insalate è d'obbligo in terrazza. Grazie alle miscele di noci e semi di Delicaterra si può sviluppare una soluzione allettante su misura.



PIETANZE LEGGERE PER LE OFFERTE IN TERRAZZA (2/2)



Piatto svizzero «one pot»
di tendenza: i maccheroni
dell'alpigiano con purea
di mele high convenience.

La cucina leggera a base di pesce è gradita durante la stagione calda: un trancio di salmone alla griglia di Tipesca accompagnato da un allettante mix di verdure di stagione.



PLANT BASED

Piatto Vegi Planet: per un menù per bambini e per una sfiziosa baked potato con un delizioso ripieno di sminuzzato a base vegetale.



I NOSTRI 12 ARTICOLI MIGLIORI

7616800894324	Maccheroni dell'alpigiano IQF 2×2,5 kg
7616800150307	CULINARIUM Purea di mele 2×2,5 kg
7616800842714	Vegi Planet Gyros SG 2×2,5 kg
7613312084502	Petto di pollo arrosto (pezzo ca. 125 g), 2×2,5 kg
7616800812670	Sugo legato
7616800860572	Cappelletti Caprese
7616800906225	Salsa di base per la pasta 2,5 kg
7616800854403	Insalata di mais 1,25 kg
7616800854885	Insalata di patate in salsa maionese 4 kg
7616800927039	Jalapeños (pz. ca. 30 g)
3344540133369	Salsa per il grill 800 ml
3344540133314	Salsa tartara 800 ml

Pronte in un attimo e con ottima rendita: Pastanova e Salsanova con nota stagionale.

GRILL, BBQ & STREETFOOD



VERSATILE

Per una suggestiva grigliata serale e piatti con stile: le specialità di carne e pesce di Mérat e Tipesca nonché le alternative plant-based di Vegi Planet.

Spiedini di salsicce con un salutare contorno di insalate. Allettanti anche per i bimbi!



Bistecca di tonno rosa alla griglia di Tipesca con una vinaigrette asiatica piccante.



Scottante delizia alla griglia: il fantastico Swiss Beef di Mérat.

I NOSTRI 12 ARTICOLI MIGLIORI

184134134900	Grand Cru Braciola di maiale 12 × 300 g SG
184116154700	Costata di manzo Gastro 5 × 220 g
184101026600	Salsiccia di vitello da arrostitire 10 × 140 g
184191028405	ASC Salmone Fil porz. c/p s/l squam psr NO AL
184191101560	Tonno steak 140-170 g VN SV CG

Gli articoli di Mérat e Tipesca possono essere ordinati direttamente su shop.merat-tipesca.ch.



Il burger alle proteine dei piselli di Vegi Planet è una proposta BBQ che si ispira allo streetfood.

7613312349892	ASC Gambretti Black Tiger crudi sgusciati 10 kg
7616800857022	Vegi Planet burger griglia a base di proteine di piselli (pz. ca. 115 g)
7616800841038	Verdure al forno IQF
7616800853352	Patate dolci fritte tagliate grosse (11 × 11 mm)
7616800853406	Burro alle erbe 3 × 30 × 10 g
3344540133338	Salsa Hot Cocktail 800 ml
3344540133307	Salsa Barbecue 800 ml

APPETITOSO & VELOCE PER IL BUFFET



Per un'offerta sia gustosa che pratica nelle strutture per il tempo libero e per l'interessante vendita di prodotti che si acquistano d'impulso possiamo raccomandare numerosi articoli per buffet e l'assortimento «I Gelati», perfetto per gli acquisti d'impulso.



Allettanti e fresche insalate convenienze presentate a regola d'arte per i momenti a forte frequenza nella struttura per il tempo libero.



Gelato di alta qualità di produzione svizzera per le importanti vendite supplementari del settore gastronomico stagionale.



DA GUSTARE CON UN DIP
Squisitezze fritte accompagnate da deliziose salse dip per il languorino o da gustare e condividere con altri.

I NOSTRI 12 ARTICOLI MIGLIORI

7613312084564	Chicken Crunchy (pz. ca. 35 g)
7613312088661	MSC Golden Nuggets (pz. ca. 30 g)
7613312163412	Vegi Planet Balls Classic (pz. ca. 20 g)
7613312163498	Vegi Planet Crispy Nuggets (pz. ca. 20 g)
8717154055597	Anelli di cipolla in pastella (pz. ca. 16 g)
7616800842653	Mais fries (pz. ca. 20 g)
7616800890920	Country cuts condite
7616800920900	Carote a bastoncini
7616800854304	Insalata di cavolo 1,25 kg
3344540130252	Ketchup 3 kg
7617400100594	I Gelati coppetta alla stracciatella
7617400100600	I Gelati coppetta al cioccolato svizzero

CAFFÈ & DESSERT PER BUONGUSTAI E GOLOSI



SEDUCENTI

Le deliziose specialità di caffè di Café Royal e le filigrane proposte dessert, con toppings raffinati, sono quel che ci vuole per i buongustai e golosi.



Mini pasticcini di JOWA per il caffè pomeridiano nelle ore che seguono la pausa pranzo.

I NOSTRI 12 ARTICOLI MIGLIORI

7616700279429	Mini carré foresta nera 43 × 43 × 43 mm
7616700279443	Mini carré alla svedese 43 × 43 × 43 mm
7616700270860	Mini Millefoglie
7617014178316	Café Royal Crema caffè in grani 8 × 1 kg
7617014192824	Café Royal Espresso Forte caffè in grani 8 × 1 kg
7617014178323	Café Royal Espresso caffè in grani 8 × 1 kg
7617400099751	I Gelati Gelato alla panna Vaniglia & Caramello salato 2000 ml
7617400099034	I Gelati Gelato alla panna Grappa Ticinella 2000 ml
7617400100631	I Gelati Gelato alla panna Crème Gruyère 2000 ml
7616800857213	Topping al cioccolato
7616800857220	Topping alle fragole
7616500627864	Couverture Noir Rondini 1 × 5 kg

Bontà classiche e trendy: l'offerta è perfetta se alle amate specialità di caffè calde si aggiungono quelle fredde che fanno tendenza.



Marchi prestigiosi, insieme per voi.



Culinarium



Delicaterra
PASSION FOR FOOD



MIFROMA
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES



I GELATI



pastanova
salsanova

HUTTWILER
GLUTEN FREE



mérat
VIANDES & COMESTIBLES

