

# INFINITE FOOD - MANGIARE SEMPRE E OVUNQUE

Con un'intervista sul nuovo trend alimentare



Per il piacere del gusto e dell'arte culinaria



## Mangiare sempre e ovunque – Possibilità di attuazione con «Infinite Food»



Il Zukunftsinstitut (istituto di futurologia) ha evidenziato un nuovo trend alimentare che la gastronomia avverte già da qualche tempo: «Infinite Food» significa cibo onnipresente, ovvero disponibile sempre e ovunque. Il cibo si stacca dai luoghi tradizionali di consumo come ristoranti, cantine e simili e diventa un tema centrale per i consumatori. La cosa interessante è che i bisogni gastronomici della clientela si svincolano dagli usuali orari dei pasti soprattutto al mattino e a pranzo. E questo ormai non più solo nella cultura di massa urbana. Anche per la gastronomia classica questa corrente può significare interessanti opportunità di guadagno. Con un'offerta di cibo ben presentata, allettante e salutare, è possibile rispondere in modo ottimale alla domanda di «snackification» in qualsiasi momento della giornata. La disponibilità facile e immediata è essenziale per i consumatori della nostra società moderna.

Scopri di più su questa tendenza nella nostra interessante intervista con David Unternährer, Head of Motel Operations del gruppo b\_smart. Ti illustriamo anche i modi per ottimizzare i tuoi acquisti e sfruttare le opportunità di fatturato aggiuntivo grazie alla nostra competenza di assortimento e allo stuzzicante e versatile concetto di «Infinite Food». Ad esempio con un salutare menù a base di raffinati prodotti da forno e tanta insalata fresca, snack classici-moderni come le Loaded Fries o le interessanti specialità vegetariane e high convenience: lasciate ispirare dalle soluzioni «Infinite Food» proposte da Swiss Gastro Solutions per un'attuazione di successo nella propria azienda.

Buona lettura e saluti gastronomici.

Marius Gampp  
Responsabile consulenza specializzata

## Intervista con David Unternährer

David Unternährer, Head of Motel Operations di b\_smart selection, è praticamente cresciuto nel settore della gastronomia grazie all'azienda di famiglia. Dopo un classico apprendistato di cuoco, dal 2018 lavora presso la b\_smart selection. La sua passione per la gastronomia e l'industria alberghiera nasce da un pensiero imprenditoriale orientato ai servizi fortemente radicato e il conseguente desiderio di fare tanto con poco. Abbiamo parlato con lui degli attuali sviluppi del settore in relazione al trend «Infinite Food».

### Chi e cosa è b\_smart?

b\_smart offre la possibilità di pernottare in strutture ricettive con self check-in. b\_smart è un'impresa ancora giovane basata sull'idea sviluppata dai nostri fondatori del Principato del Liechtenstein. Il nostro obiettivo è quello di semplificare i processi per gli ospiti e di automatizzarli se opportuno. Non siamo una ditta digitale, ma immaginiamo i processi in modo diverso dagli altri. La nostra filosofia è be different, b\_smart. L'importante in questo è il contesto locale delle nostre sedi, che si trovano in ubicazioni di serie B o C. Per gli hotel tradizionali questi luoghi senza effetto scala di un gruppo sono difficili. Il nostro desiderio è tuttavia quello di contribuire alla creazione del valore locale.

### Secondo lei quali sono le sfide attuali dell'industria alberghiera e della gastronomia?

Come dappertutto è sicuramente difficile trovare le persone giuste. Per noi l'ospite sta al centro. Grazie al self check-in by b\_smart i nostri ospiti possono effettuare il check-in individualmente e in modo flessibile. Per noi è molto importante che nel contatto con gli ospiti tutti i collaboratori pongano al centro i bisogni del cliente, ad esempio al momento della colazione.

### La tendenza alimentare «Infinite Food», ovvero la possibilità di mangiare sempre e ovunque, è onnipresente. Cosa significa questo, ad esempio per la colazione, per un'impresa moderna come b\_smart?

Il nostro obiettivo principale è quello di fornire sempre un buon servizio. Grazie al nostro servizio di colazione self-service, l'ospite gode di maggior flessibilità. Così facendo poniamo meno limiti e sviluppiamo il nostro servizio invece di limitarlo a causa della pressione sui costi o fattori simili. Questo vale anche per la gastronomia serale. Attraverso la collaborazione con partner locali siamo in grado di offrire molti prodotti freschi della regione. In questo modo contribuiamo anche a mantenere e a restituire il valore aggiunto nella regione.

### Cosa significa in generale questa tendenza per l'offerta di servizi di b\_smart?

Sentiamo che i nostri ospiti vogliono viaggiare in libertà. Poiché questo appartiene al nucleo del DNA di b\_smart, questa tendenza ci viene incontro. Nella gastronomia reagiamo con offerte corrispondenti, portandoci così a lanciare in aprile 2023 il progetto «Ruuf» presso il monastero by b\_smart. Si tratta di un nuovo concetto di



ristorazione con offerta co-working. Presso b\_smart ci preme molto essere agili e sperimentare nuovi progetti.

### Dal punto di vista di b\_smart, quali nuove tendenze alimentari sono tangibili oggi?

La sostenibilità è un tema importantissimo. Per numerosi prodotti prestiamo attenzione alla «storia» e anche al fatto che il valore aggiunto possa essere generato localmente nelle vicinanze delle aziende. Vi è poi la salute, che è fondamentale. Questo comporta ad esempio che alla macedonia di frutta non venga aggiunto sciroppo di zucchero o che si propongano i panini proteici. Siamo attenti anche agli allergeni. Proponiamo bevande all'avena e alla soia quale alternativa al latte e, laddove possibile, anche pane senza glutine. I nostri ospiti apprezzano questi sforzi e i risultati dei sondaggi lo dimostrano.

### Che importanza riveste la Swissness per lei?

La Swissness è molto importante. Acquistiamo prodotti locali nella misura del possibile. La provenienza dei prodotti viene comunicata e resa visibile agli occhi dei nostri ospiti.

### Dove e come possono aiutarvi i fornitori di servizi come Swiss Gastro Solutions?

In molti modi. Vogliamo standardizzare la nostra offerta gastronomica in alcuni punti. Nel contempo desideriamo offrire una qualità elevata, che prima o poi dovremo realizzare anche senza specialisti. Per questo è importante raggiungere un certo grado di convenienza in certi settori. Intanto però con questi prodotti convenienze lavoriamo molto bene. Un buon partner per la ristorazione come Swiss Gastro Solutions offre inoltre un aiuto competente nella realizzazione di progetti specifici e fornisce un prezioso sguardo dall'esterno. Naturalmente anche l'ampiezza della gamma di prodotti ha la sua importanza.

### Secondo lei, in quale direzione evolverà l'«Infinite Food»?

Vi sarà frenesia, perché gli ospiti si aspettano offerte flessibili. La grande sfida sarà quella d'imboccare la strada giusta al momento giusto. Lo si osserva già oggi nei giovani tra i 15 e i 25 anni, che nei pasti seguono un ritmo molto diverso da quello della mia generazione. Mettersi a tavola a mezzogiorno è piuttosto un'abitudine domenicale, che spesso non viene più applicata in settimana. La domanda crescente di cibi prodotti localmente è per noi una grande opportunità. Il più delle volte i nostri ospiti fanno ormai molto bene quello che vogliono e apprezzano la Swissness e la regionalità delle nostre offerte. È qui che vogliamo rafforzarci in futuro.

**Grazie mille per questa intervista interessante!**

# HEALTHY SNACKING. SPUNTINI VELOCI SU UNA SANA BASE.



Anche per quanto riguarda gli snack e gli spuntini, i consumatori stanno sempre più attenti a seguire un'alimentazione sana. L'offerta è considerata allettante se il piatto è ricco di freschezza e colori. Per i gastronomi è invece importante poter usare gli ingredienti in tanti modi diversi. Ceci, fagioli azuki, lenticchie e quinoa cotta di Swiss Gastro Solutions sono ad esempio perfetti per comporre insalate appetitose, ma anche come contorno nei piatti caldi. La combinazione di prodotti freschi come insalata, ingredienti per insalata e ad esempio uno strudel di spinaci consente di proporre pasti d'alto valore.



## CONSIGLIO

Con le diverse proposte per buffet è possibile creare in modo semplice 3 forme di offerta diverse.

- Buffet self-service
- Porzioni take-away
- Piatti completi da consumare sul posto



## I NOSTRI CONSIGLI

7616800664064	JOWA Base di impasto precotto, ca. 40 cm	7616800654317	Bischofszell Culinarium Fagioli azuki 1kg
7616700244106	JOWA Strudel agli spinaci	7616800654331	Bischofszell Culinarium Lenticchie 1kg
7616700244083	JOWA Strudel ai pomodori	7616800567228	Bischofszell Culinarium Chicchi di mais
7616700244120	JOWA Strudel di pollo e curry	7616700245448	JOWA Baguette typo flammkuchen
7616800631158	Bischofszell Culinarium Ceci 1kg	7616800663258	Bischofszell Culinarium Triangolini di brie

# SNACK PER OGNI MOMENTO E OGNI LUOGO.

## CONSIGLIO

È la presentazione a fare la differenza. La qualità delle stoviglie o dei contenitori per il take-away, i tovaglioli e le posate nonché la presentazione fanno la differenza tra un piatto economico to-go e un pasto di tendenza curato.



Consumare spuntini e gustare il cibo diventa una questione senza luogo e senza tempo. I consumatori hanno poco tempo e non vogliono più sprecarne per prendersi una pausa lunga per mangiare. Soprattutto nelle zone urbane, i nuovi formati gastronomici come i chioschi alimentari, le microsaperfici e la gastronomia al dettaglio ne tengono conto e propongono offerte economica-

mente interessanti per pranzi buoni e veloci. Le Loaded Fries sono all'origine di questo cibo to-go, che ha riscosso un grande successo per i pranzi veloci e il consumo di pasti al di fuori degli orari convenzionali. Con i Loaded Country Cuts, i Crispy Nuggets e una fantastica insalata Cole Slaw creiamo in men che non si dica spuntini componibili in modi diversi a seconda del tipo di azienda.

## I NOSTRI CONSIGLI

7613312084571 Chicken Crunchy

7613312084472 Chicken Nuggets

7613312085233 Chicken Balls  
ripieni di curry

7613312088593 ASC Filetto di pangasio in pastella

7613312088678 MSC Nuggets di merluzzo

7616800567389 Bischofszell Culinarium Country cuts condite

7616800565002 Bischofszell Culinarium Country cuts al naturale

7616800653761 CULINARIUM Country fries tagliate grosse



# INFINITE FOOD, NATURALMENTE ANCHE PLANT BASED.

## CONSIGLIO

I prodotti Vegi Planet di Swiss Gastro Solutions consentono di trasformare in tutta semplicità i piatti convenzionali in menù a base vegetale.



L'alimentazione vegetale non è ormai più da tempo un trend di nicchia. Nel frattempo il tema plant-based viene sempre più considerato anche nei piccoli formati di tendenza e nei take-away.

Grazie alla modularità dei prodotti, è possibile proporre diverse varianti di menù senza grossi oneri aggiuntivi.

## I NOSTRI CONSIGLI

- |               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| 7616800636252 | Vegi Planet Cevapcici              |
| 7616800658964 | Vegi Planet Mini Falafel           |
| 7616800662657 | Bischofszell Culinarium Hummus     |
| 7616700222463 | JOWA Pane pita ovale chiaro        |
| 7616800636276 | Vegi Planet Gyros                  |
| 7616600715300 | Vegi Planet Bio Tofu natura        |
| 7616800636269 | Vegi Planet Nuggets                |
| 7616800664484 | Vegi Planet Balls proteine pise    |
| 7616800663098 | Salsanova Salsa Thai Panaeng Curry |
| 7616800663074 | Salsanova Salsa Asia Wok           |

# PIETANZE IN PADELLA QUANDO SI HA POCO TEMPO



Sono svariati i motivi per offrire gustose pietanze in padella o one-pot. Lo sono ad esempio le superfici piccole, le infrastrutture limitate e la mancanza di manodopera. Con le pietanze in padella Swiss Gastro Solutions si possono preparare invitanti piatti internazionali in breve tempo, in modo sicuro e con poco sforzo.

Un grande vantaggio delle pietanze in padella high convenience è la cottura nel proprio succo, che consente di mantenere inalterate le vitamine, i sali minerali e soprattutto il gusto.

## CONSIGLIO

Combinando il petto di pollo arrosto o lo sminuzzato vegetariano si possono creare idealmente due varianti di menù.

## I NOSTRI CONSIGLI

7616800579801	Bischofszell Culinarium Asia Noodles IQF	7616800630076	Bischofszell Culinarium Rigatoni ai funghi IQF
7616800636986	Vegi Planet Strisce	7616800594125	Bischofszell Culinarium Piatto rustico con polpette IQF
7616800630083	Bischofszell Culinarium Fusilli con polpette IQF	7616800662596	Bischofszell Culinarium Fried Rice IQF
7616800627946	Bischofszell Culinarium Farfalle cinque pi IQF	7616800632230	Bischofszell Culinarium Paella IQF
7616800566191	Bischofszell Culinarium Maccheroni dell'alpino IQF	7613312084519	Petto di pollo fritto

Marchi prestigiosi, insieme per voi.



salsanova

