

NEW GASTRO - NUOVE STRADE VERSO IL SUCCESSO

Con intervista con esperto del gusto Andrin C. Willi



Per il piacere del gusto e dell'arte culinaria



Opportunità di fatturato New Gastro per la ristorazione rapida



«Dall'inizio dell'anno, il mercato dell'attività gastronomica quotidiana è diventato più dinamico. Dal mattino presto a fine giornata: la domanda, da parte della clientela, di cibi rapidi, buoni e sani («fast good») si è consolidata soprattutto nelle zone urbane. Per colazione, pranzo o uno snack negli orari marginali, negli ultimi due anni molte persone si sono ormai abituate a una ristorazione «on the move» o da asporto buona, gustosa e facile da trovare. Queste nuove abitudini hanno avuto come conseguenza, oltre a nuove forme di offerte, anche nuovi attori sul mercato della ristorazione fuori casa. Se fino a poco tempo fa il commercio e la ristorazione erano ambiti ancora molto distinti, si assiste attualmente alla nascita di formati di ristorazione al dettaglio sempre più ibridi, in grado di coprire al meglio la nuova esigenza della clientela di una reperibilità immediata. Gli operatori del mercato, tra cui anche nuove realtà, puntano in modo sistematico su allettanti offerte giornaliere continuative fatte di un mix di articoli convenience e servizi gastronomici relativi a piatti e bevande pronti per il consumo e che si presentano bene.

Questa tendenza rappresenta un'occasione interessante anche per gli esercizi di ristorazione classici. Nei luoghi ad alta frequentazione, singoli gestori di ristoranti, alberghi o società di catering con cucine gastronomiche perfettamente attrezzate forniscono già offerte per il pranzo, chioschi di cibi e proposte simili a superfici di ristorazione minuscule e convenienti come angoli bar, macellerie e panetterie. Alcuni operano in maniera autonoma, altri per conto di imprese partner.

Abbiamo quindi pensato di presentarvi questo trend ricco di opportunità. Lasciatevi ispirare: è possibile che scoviate un nuovo modello aziendale in grado di arricchire la vostra attività. Con i processi ben organizzati e le competenze F&B di Swiss Gastro Solutions potete sviluppare facilmente interessanti concetti di ristorazione per le vostre imprese satellite o i vostri partner. La domanda di questi servizi nei settori della ristorazione commerciale e collettiva, così come nelle mense e per la ristorazione domestica, è grande.

Troverete inoltre l'avvincente intervista al noto Epicurean Consultant, Content Creator e Food & Gastro Journalist Andrin C. Willi, con cui abbiamo parlato degli sviluppi attuali nell'ambito della ristorazione collettiva e delle nuove tendenze.

Vi auguriamo ogni bene per il rush di fine anno! Saluti culinari»

Marius Gamp
Responsabile consulenza specializzata

Intervista con Andrin C. Willi

Prima di dedicarsi alla libera professione, Andrin Willi è stato caporedattore e direttore della casa editrice marmite verlag ag, caporedattore della rivista «Salz & Pfeffer», caporedattore della rivista di vino «Vinum» nonché reporter e moderatore di trasmissioni televisive di cucina per la Radiotelevisiun Svizra Rumantscha. Vanta una formazione presso la scuola alberghiera di Lucerna SHL oltre a diversi anni di attività in alberghi a cinque stelle in Svizzera. Oggi lavora come content creator e consulente attorno a tutte le questioni che hanno a che fare con il gusto. Lui stesso ammette: «Adoro l'artigianato, il gusto, le storie, la qualità e la lingua, così ci gioco.» Abbiamo parlato con lui di nuovi modelli aziendali e delle tendenze del momento.

Caro Andrin, quali sono, dal tuo punto di vista, le sfide attuali della ristorazione collettiva e dei nuovi formati di ristorazione?

Molte cose sono cambiate, ma in ambito gastronomico non c'è settore che abbia attraversato cambiamenti altrettanto grandi della ristorazione collettiva e dei formati ibridi di ristorazione al dettaglio. La mentalità della «Nouvelle Cantine», che l'esperta di tendenze Hanni Rützler ha molto accuratamente descritto nel suo Food Report 2019, è già superata. Naturalmente in tutti i campi di attività legati alla ristorazione, tra cui rientra anche la ristorazione commerciale, si è costretti a ripensare il modello aziendale: a determinare questa nuova situazione sono le sfide strutturali, la carenza di manodopera qualificata, il post-covid, la tendenza «new work», il tempo sempre minore a disposizione, le nuove esigenze di ristorazione nonché i nuovi sistemi di valori con crescente consapevolezza in fatto di sostenibilità, food waste ecc.

Quali sono due tendenze di rilievo ormai consolidate e sviluppatasi soprattutto nell'ambito della fascia più giovane del gruppo target?

Salute e sostenibilità sono onnipresenti. Desideriamo il meglio per la nostra salute personale, ma anche per la Madre Terra. La Planetary-Health-Diet è ormai una vera e propria presa di posizione che riguarda molto più della semplice riduzione dello spreco alimentare. I giovani si sono messi all'improvviso a parlare di cibi a base vegetale e regionalità, della follia legata ai trasporti, di stagionalità e delle conseguenze della politica agraria mondiale.

Ci sono poi altri temi legati alla ristorazione urbana quotidiana «Fast Good»: la digitalizzazione, la carenza di personale qualificato, high convenience e cucine smart.

La digitalizzazione è in pieno sviluppo, sia dietro che davanti alle quinte: intelligenza artificiale, smart kitchen e applicazioni legate al cibo personalizzate per l'ospite. Per ammortizzare la carenza di personale qualificato e di forza lavoro, molte cucine e formati di ristorazione urbana rapida e veloce per la vita quotidiana si stanno facendo



più compatti e digitali. Piccole smart kitchen organizzate in modo sistematico e abbinata a high convenience richiedono poco spazio. Ma necessitano anche di piani di lavoro convincenti in grado di adattarsi alle esigenze della clientela, che variano a seconda degli orari della giornata.

Un'ultima domanda: che cosa rappresenta la nuova tendenza «the new classic» e come può essere attuata nel campo della ristorazione?

La tendenza «new classic», detta anche «la cucina della nonna reinterpretata», è più moderna che mai e consiste in un'abile rilettura dei piatti tradizionali e delle relative ricette in chiave contemporanea. Si tratta di proposte che si ispirano alla cucina nazionale, regionale o locale. Penso ad esempio al bratwurst con rösti e salsa di cipolle, un piatto decisamente nazionale. Utilizzate patate provenienti dal cantone, dalla regione, dal campo accanto? Ditelo! Naturalmente il piatto deve essere proposto anche nella sua variante a base vegetale. Dev'essere sano, e in questo caso parlo soprattutto delle dimensioni delle porzioni. Si tratta quindi di un piatto autentico, idealmente regionale se non locale. Perché si possa parlare di «new classic», però, la ricetta classica deve essere reinterpretata in una creazione originale. I ristoratori potranno avvalersi della forza dei ricordi, della notorietà e delle aspettative legate a questi piatti. Ne risulterà così ad esempio un bratwurst molto particolare, arricchito di prodotti di stagione come l'aglio orsino, magari. E la salsa di cipolle non farà più venire le lacrime agli occhi. I rösti potrebbero diventare anche rösti di verdure, e il bratwurst vegetariano sarà magari considerato ancora più «goloso», ma in ogni caso «planetary healthier».

Caro Andrin, grazie mille per questa splendida intervista.

EFFICIENZA MAGGIORE GRAZIE A UN'OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI NELLA GASTRONOMIA



Processi interni ottimizzati dalla A alla Z:

Affinché l'offerta New Gastro possa essere attuata in modo efficiente e con successo da un punto di vista economico aziendale, la pianificazione sistematica del **concetto F&B** è il primo passo da fare, nonché il più importante. In questa fase si stabiliscono nei dettagli tutti i fattori rilevanti. Solo con un'adeguata pianificazione **dell'infrastruttura, della tecnologia in cucina e della superficie necessaria** è infatti possibile attuare con successo un'attività che garantisca margini interessanti.

Prima del lancio del formato vale forse la pena considerare le attuali possibilità digitali dei grandi elettrodomestici da cucina al fine di **compensare eventuali spazi ristretti o una carenza di personale qualificato**. Premendo semplicemente un pulsante, programmi di combi-steamer adattati **garantiscono** per esempio una riuscita assicurata e un'attuazione perfetta delle **direttive HACCP**.



CONSIGLIO:

Pasti precotti e componenti come il petto di pollo precotto o le nostre miscele IQF possono essere preparati delicatamente in un unico apparecchio. A tale proposito basta impostare il combi steamer a una temperatura di 120°C e il 30% di vapore. Ciò consente di risparmiare tempo ed energia e semplifica la preparazione.



LE SUPERFICI MICRO AMPLIANO L'OFFERTA TAKE-AWAY

CONSIGLIO:

Con le pietanze One-Pot IQF di Swiss Gastro Solutions avete la possibilità di conferire ai vostri piatti un tocco personale e di evitare al contempo lunghi processi di produzione.

Nel mondo della ristorazione moderna, le superfici micro acquistano importanza sempre maggiore. La vicinanza alla clientela e gli orari di apertura ridotti offrono un'interessante finestra per il pranzo, ad esempio per le attività con una cucina adibita alla produzione (ghost kitchen).

Grazie a componenti ready-to-heat, anche con poca infrastruttura e costi del personale ridotti è possibile creare un contesto dalla riuscita sicura.



I NOSTRI CONSIGLI

7616800861845 Fried Rice IQF

7616800839011 Paella IQF

7616800839035 GourmetSteam Bami Goreng

7616800862958 Base di impasto precotto

7616600709019 COOH Yogurt assortito 90g
(4 x banana, frutti di bosco, lamponi)

7616800838632 Ceci

7616700275223 Dolcetto ai lamponi e alla vaniglia

7616700134100 Cornetto alle mandorle

7616700161052 Pane al cioccolato

ANCHE PANETTERIE O MACELLERIE PUBBLICIZZANO OFFERTE GASTRONOMICHE

CONSIGLIO:

Elaborando i menu in maniera tale da trasformarli facilmente anche in varianti vegane o vegetariane si può ampliare notevolmente il gruppo target con un dispendio minimo.



Il business del pranzo offre proprio alle panetterie e a superfici simili una grande opportunità per generare un'ulteriore fonte di fatturato. La preparazione rapida, il contenimento della spesa supplementare per quanto riguarda il personale nonché la riuscita garantita dei prodotti sono naturalmente decisivi per garantire il successo della vendita supplementare.

I NOSTRI CONSIGLI

7616800843759 Vegi Planet Strisce

7616800891323 Salsa alla panna e ai funghi

7616800899343 Fresh Rösti

7616800921877 Bretagne IQF

7616700248548 Twister rustico dal forno di pietra bio

7616700276275 Panini chiaro

7616600706933 COOH Panna intera 35% UHT

7616600710503 COOH Burro vaschetta 20g

ANCHE IL RETAIL OFFRE ALTERNATIVE ALLA RISTORAZIONE CLASSICA



CONSIGLIO:

I temi di tendenza come «meal-prep-to-go» sono perfetti per questo formato e offrono ai consumatori la possibilità di acquistare direttamente anche la cena.



La gastronomia nel settore del commercio al dettaglio è un tema importante che acquisterà rilievo sempre maggiore. Grazie a tendenze quali «meal-prep-to-go» e «one-stop-shopping», ovvero la possibilità di procurarsi tutti i prodotti necessari in un solo posto, molti fanno la spesa quotidiana già durante la pausa pranzo. Il retail moderno offre la possibilità di acquistare un pranzo direttamente in negozio, sostituendo così il menu a tre elementi della ristorazione tradizionale. La ristorazione si svolge ora sulla superficie di vendita e non più al ristorante. Con un menu ben pensato e i relativi elementi smart convenience è possibile attuare concetti retail di ottima qualità con una sola persona.

I NOSTRI CONSIGLI

7616800862408	Riso cotto IQF
7616800921068	Broccoli 50 - 60 mm
7613312084502	Petto di pollo fritto
7616800899381	Salsa al pomodoro
7616800838618	Quinoa miscelato
7616800909547	Asia Noodles IQF
7616800836942	Fusilli carbonara IQF

NUOVE AMBIZIONI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

CONSIGLIO:

Con una comunicazione originale e trasparente in merito a «Swissness» e regionalità, ad esempio per la carne e il pesce, sempre più clienti sono disposti a pagare per il rispettivo valore aggiunto.





Anche per quanto riguarda la ristorazione collettiva si percepisce chiaramente, da parte della clientela, un'esigenza di maggiore qualità abbinata al minor tempo a disposizione. Ad andare incontro alle esigenze di ospiti e ristoratori sono gli elementi cosiddetti «high-convenience», che garantiscono tempi di preparazione rapidi e la food safety. Anche la preparazione di alternative prive di carne o allergeni è notevolmente agevolata dalla presenza di elementi intercambiabili.

I NOSTRI CONSIGLI

7616800633848	Risotto alla milanese
7616800893846	Spätzli all'uovo IQF
7616800841038	Verdura dal forno IQF
7616800921525	CULINARIUM Spinaci in foglia (a dadini)
7616800921907	Funghi prataioli tagliati
7613312263839	Filetto di trota salmonata rosa con pelle



L'OFFERTA GASTRONOMICA È SEMPRE PIÙ CENTRALE NEGLI ISTITUTI E NEGLI OSPEDALI



Istituti e ospedali puntano già oggi a servizi completi. Diventano così centrali punti chiave quali la pianificabilità, l'efficienza HACCP, l'affidabilità delle dichiarazioni e la gestione degli allergeni.

Una cucina ben attrezzata negli istituti e ospedali consente infatti di elaborare e attuare la produzione rispettando standard elevati. Particolarmente adatti per questa situazione sono i piatti pronti e i prodotti singoli di Swiss Gastro Solutions, che presentano una capacità di rigenerazione ottimale.





CONSIGLIO:

L'assortimento Swiss Gastro Solutions di Huttwil garantisce una sicurezza assoluta contro gli allergeni per i pazienti con intolleranza al glutine. Con il sacchetto resistente alla cottura, i prodotti da forno sono perfettamente protetti sin dalla produzione.

I NOSTRI CONSIGLI

7616700241570 Mix panini, 6 fitness, 6 croccanti, 6 Sils, 6 domenica

7616700198584 Panino croccante, resistente alla cottura in forno

7640465655020 SG CH Uova fritto allev aperto 40 g +

7616800906386 Gratin dauphinois IQF

7616800812670 Sugo legato

7616800854540 Birchermüesli bio

7617067018782 GRUYERE Formaggi porzioni 20 g

I COFFEE SHOP NON SI LIMITANO PIÙ SOLO ALLE BEVANDE AL CAFFÈ

CONSIGLIO:

I cosiddetti «mocktails» sono un'alternativa senza alcol gradita per l'aperitivo e possono essere abbinati a diverse offerte food quali vassoi per gli aperitivi e focacce.





Formati piccoli come coffee shop e bar uniscono la loro competenza centrale, il caffè, alla ristorazione. Questo accade perlopiù anche in locali piccoli molto vicini alla clientela e in modalità che variano a seconda dei diversi orari della giornata. Idealmente, un formato simile è fornito da una cucina di produzione ma offre comunque la possibilità di consumo sul posto.

Reheating, grab-and-go e meal-prep non sono che alcune delle tendenze che si registrano in questo tipo di attività. Coffee shop di questo genere sono in grado di proporre un piano di ristorazione per l'intera giornata, dalla colazione alle offerte per il pranzo e il pomeriggio fino all'aperitivo. La tendenza salutista, che predilige prodotti freschi – ad esempio sotto forma di poke o insalate – attira un gruppo target consistente.

I NOSTRI CONSIGLI

7616700244991	Cornetto al burro 48 g
7616700241181	Cornetto francese 80 g
7616800845968	MORE Active Orange
7616800858432	Porzioni di confettura e di gelatina assortite, senza semi (6 varietà di 20 pz.)
7616700134605	Crostata di albicocca, tagliata, Ø 37 cm
7616700270860	Mini Millefoglie
7616800838229	Fusilli con polpette IQF



Marchi prestigiosi, insieme per voi.



Culinarium



salsanova



HUTTWILER
+ GLUTENFREE

CAFÉ
ROYAL
SWITZERLAND



DEPUIS + 1964
MIFROMA
MAÎTRES FROMAGERS
SUISSES

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

