

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Settembre/Ottobre 2020
anno 19 - numero 112

I semilavorati
sono una cosa seria.
Non affidatevi ai dilettanti.



MARULLO

tel: +39 095 7725855 | fax: +39 095 7724894
e-mail: info@pistacchiospa.it | www.pistacchiospa.it



Il modello *Smart Kitchen* e le sue applicazioni

A cura di
Paolo Barichella
Food designer

Come constatato sappiamo che il mondo Ho.Re.Ca. sia in rapida evoluzione e mutamento osservando la trasformazione che vive la figura del cameriere, accennando al modello di Smart Kitchen, vero e proprio sistema 4.0 della ristorazione.

Il cameriere non è l'unico attore al centro di questi mutamenti, gli chef, i cuochi e tutto l'indotto coinvolto nella produzione di merci alimentari e strumentazione da cucina stanno vivendo o subendo questa trasformazione. Quando c'è una trasformazione epocale, o la si vive da protagonisti o la si subisce invecchiando e pagandone le conseguenze.

Non possiamo non notare come l'effetto Covid abbia accelerato dei processi che erano in atto da diverso tempo e che l'attento osservatore del settore aveva già scorto, preventivato e iniziato a percorrere.

Il *lockdown* ha di fatto fermato un volano che era già in continuo rallentamento. Ora vi sono due strade, riprogettare il sistema della ristorazione, oppure tentare di farlo ripartire come prima con tutti i problemi connessi alla ristrutturazione di un vecchio motore che già era arrivato a fine vita.

Un'affermazione del viceministro dell'economia ha scatenato un

dibattito su quanto il mondo della ristorazione contemporaneo sia più che mai di fronte a un momento di cambiamento epocale dettato dal mutamento di domanda e offerta. Tecnologia e creatività sono gli unici strumenti che possono far evolvere un modello di business adattandolo alle nuove abitudini e bisogni degli ospiti che intendono frequentare il ristorante o la sua evoluzione.



Il modello *Smart Kitchen* sembra proprio il più adatto per soddisfare questa necessità, in quanto estremamente economico, modulabile e *customizzabile* in modo molto semplice, rapido ed efficace.

L'esigenza più importante ora nel percorso di ristrutturazione del modello di business è senz'altro quello di ridurre i costi di gestione ed esercizio dettati dal personale e ridimensionare gli investimenti in impianti di produzione all'interno di una cucina.

In base a ciò si rende urgente l'istituzione di nuove figure nel mondo Ho.Re.Ca. in grado d'implementare nuovi modelli.

Una di queste, per creare un neologismo, è quella del *Food System Integrator*, la nuova figura professionale in grado di assemblare e dare vita a una moderna *Smart Kitchen*. Stiamo di fatto parlando di un *Food Designer* che ha maturato grande esperienza tecnologica in 3 differenti campi: 1) macchinari e strumentazione di rigenerazione, 2) prodotti alimentari tecnologicamente avanzati, 3) procedimenti.

Queste capacità devono essere condite da cultura alimentare, creatività ed esperienza che lo mettono in grado di creare preparazioni di grande effetto e qualità basandosi su 3 livelli procedurali: 1) rigenerazione, 2) *finishing*, 3) impiattamento e presentazione.

Un *Food System Integrator* non inventa nuovi macchinari, è in grado d'influenzare i produttori e selezionare gli impianti e la strumentazione esistente sul mercato più adatti a una specifica esigenza in modo da ottimizzare gli investimenti e i flussi di lavoro. Allo stesso tempo è in grado di scegliere gli impianti in funzione di come andranno gestiti i processi di rigenerazione e *finishing* dei prodotti che si andranno a scegliere.

Molti dei produttori di macchine e di generi alimentari ad alta tecnologia non si parlano tra loro, il *Food System Integrator* è la figura chiave in grado di testare le più innovative tecnologie nei vari settori per portare il risultato sotto forma di beneficio ai propri interlocutori.

SYSTEM INTEGRATOR

Con il termine system integrator viene indicata un'azienda (o uno specialista) che si occupa dell'integrazione di sistemi. Il system integrator fa dialogare impianti diversi tra loro allo scopo di creare una nuova struttura funzionale che possa utilizzare sinergicamente le potenzialità degli impianti d'origine creando funzionalità originariamente non presenti.

Un *Food System Integrator* è in grado di selezionare i prodotti IQF realizzati con i più elevati standard qualitativi, progettati appositamente per essere rigenerati attraverso il procedimento più adeguato alle caratteristiche del prodotto da gestire in una *smart kitchen*.

Evidente che per poter selezionare un prodotto alimentare tecnologicamente avanzato è richiesta la conoscenza e padronanza delle tecniche di rigenerazione operate attraverso i macchinari di nuova generazione e allo stesso tempo di quelle produttive in campo alimentare, dove il *Food Designer* è più un *Food Engineer*.

Pastellati prefritti a velo d'olio e surgelati in IQF rigenerati con friggitorici ad aria comandate tramite app che non hanno bisogno di canna fumaria e impianto di

aspirazione e non necessitano della gestione degli olii esausti, il che offre la possibilità di gestire un fritto di elevate qualità sensoriali pressoché ovunque senza bisogno di cucina oppure risotti in IQF base Carnaroli separati dalla mantecatura, pasta di ogni tipo sempre precucinata e surgelata in IQF separata da salse e sughi in modo destrutturato, mantenute a -18°C pronte per essere assemblate e gestite *on demand* in 3 minuti solo quando arriva un ordine.

Secondi precucinati a bassa temperatura in sottovuoto, tutti realizzati industrialmente, progettati e prodotti per essere rigenerati attraverso varie tecnologie che vanno dal microonde, al bollitore da banco, induzione e padella antiaderente, friggitorice ad aria e macchinari combo.

Dessert monoporzionati dalle caratteristiche sorprendenti, prodotti in IQF da conservare a -18°C e decongelare in funzione di quanto la line richiede passandoli a +4°C.

Gelato in capsula da fresare in pochi secondi e ottenere un prodotto nettamente superiore a quello di una comune gelateria.

Vini in serbatoi con azoto che preservano la qualità del prodotto per poterlo gestire al bicchiere.

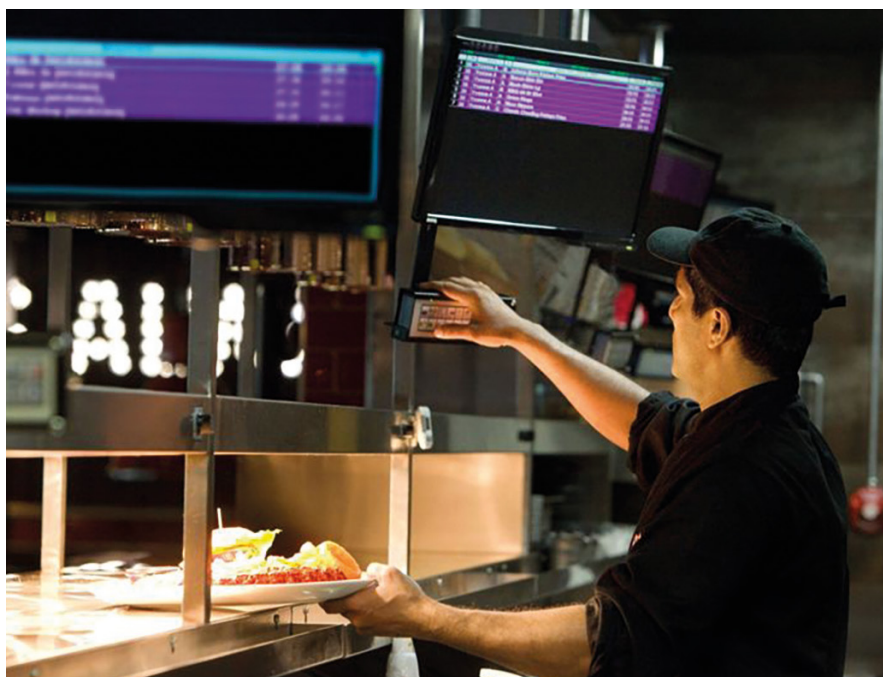
Tutti ingredienti lavorati in industria e prodotti per garantire la possibilità, attraverso una *smart kitchen*, di realizzare un vero e proprio ristorante *on-demand* nel quale poter gestire in modo *smart* qualsiasi tipo di prodotto senza alcun tipo di cucina che produca localmente.

Insomma, il sistema *Smart Kitchen* si differenzia per gli investimenti estremamente contenuti, ottenuti principalmente attraverso l'eliminazione del centro costi di produzione in cucina, la trasformazione dei costi fissi in costi varia-

bili e per la drastica riduzione del *labour cost* e dei costi di gestione ed esercizio. Nello stesso tempo il sistema garantisce il livello di standardizzazione della qualità che non di rado nel percepito del cliente supera quello di un buon ristorante.

La gestione del livello di servizio e la scelta del *pricing* è lasciata al modello di *business* in funzione del contesto e a seconda di come viene gestito il design delle portate, l'impiattamento e il *finishing* delle proposte a menu.

Il dettaglio di *finishing* può arrivare fino all'uso di fiori edibili o, perché no, erbe aromatiche fresche utilizzate a vista all'ultimo tocco prese da un piccolo giardinetto a coltivazione idroponica davanti agli occhi del cliente.



**NOTIZIE SEMPRE AGGIORNATE
DAL MONDO FOOD & BEVERAGE**

foodexecutive.com