

PRIMA EDIZIONE DI HIP ITALIA: "FARE DI PIÙ CON MENO", STRATEGIE ED ESPERIENZE A CONFRONTO PER LA RISTORAZIONE CHE CAMBIA

Nel corso della prima edizione di HIP - Horeca Professional Expo, professionisti del settore hanno condiviso approcci e casi concreti per affrontare le sfide della ristorazione contemporanea. Tra i relatori dello speech anche lo chef consulente Andrei Micle e Matteo Fontana, fondatore di Aut&Food.

Dal 19 al 21 ottobre BolognaFiere ha ospitato la prima edizione italiana di HIP - Horeca Professional Expo, appuntamento dedicato all'innovazione, alla gestione e all'evoluzione del settore Horeca. Nato in Spagna e affermatosi negli anni come punto di riferimento per il confronto tra operatori della ristorazione, il format ha fatto il suo ingresso nel mercato italiano con l'obiettivo di riunire imprenditori, consulenti e professionisti chiamati a confrontarsi sulle principali sfide che stanno ridefinendo il settore.

Tra gli incontri in programma, lo speech ***"Fare di più con meno: come la ristorazione sta aumentando qualità e marginalità in un mercato che cambia"*** ha riunito sul palco lo chef consulente **Andrei Micle**, **Matteo Fontana**, fondatore di **Aut&Food**, e **Riccardo Galli**, Head Chef del progetto.

Al centro del confronto, un tema oggi più che mai attuale: come continuare a garantire qualità, sostenibilità economica e standard elevati in un contesto segnato dalla difficoltà di reperire personale qualificato, dall'aumento dei costi e dalla crescente necessità di ottimizzare processi e risorse.

Nel corso del suo intervento, Andrei Micle ha condiviso esempi concreti maturati nell'attività di consulenza a fianco di ristoranti e attività del settore, mostrando come **organizzazione, standardizzazione e pianificazione possano contribuire a migliorare efficienza e continuità operativa**. Tra i temi affrontati, la possibilità di produrre in anticipo preparazioni a lunga lavorazione come ragù, fondi e basi di cucina, programmando le attività nei momenti di minore pressione operativa e riducendo il carico di lavoro durante il servizio, senza compromessi sul risultato finale.

Come sottolineato da Micle durante lo speech: *«Partire da un problema concreto, capire quanto costa in termini di tempo e di risorse e lavorare sul processo che lo genera. Anche un miglioramento apparentemente piccolo, se applicato ogni giorno, può avere un impatto significativo nel lungo periodo.»*

Un principio che il consulente ha tradotto in esempi pratici, come quello della **standardizzazione del processo di preparazione del risotto**: *«Proprio l'altro giorno stavo standardizzando il processo del risotto. Ho effettuato una precottura di Carnaroli, l'ho confezionato in atmosfera modificata mantenendo i chicchi ben separati e ottenendo una shelf life di 25 giorni. Sul menù non devo più scrivere "risotto minimo per due" e quando arriva la comanda posso servire un risotto espresso anche per una sola persona. In quattro minuti è pronto e in cinque minuti arriva al tavolo. Per me questa è efficienza».*

Un approccio che vede nella tecnologia non un fine, ma uno strumento al servizio di una migliore organizzazione del lavoro, capace di aiutare le brigate a concentrarsi sulle attività a maggior valore aggiunto e di rendere più efficiente la gestione del servizio.

Accanto alla visione portata da Micle, il pubblico ha potuto conoscere anche l'esperienza di **Aut&Food**, progetto di ristorazione gourmet che promuove l'inserimento lavorativo di persone con neurodivergenze.

Matteo Fontana ha raccontato come l'introduzione di procedure standardizzate e strumenti intuitivi abbia consentito di **ampliare progressivamente le attività affidate ai collaboratori e aumentare l'efficienza generale della cucina**. Tra gli esempi condivisi, la produzione di 40 kg di manzo in cottura notturna per coprire il servizio dell'intera settimana e la preparazione di 100 hamburger espressi in soli 6 minuti durante le giornate dedicate alle visite delle scuole.

Ma il risultato più importante, secondo Fontana, va oltre il semplice dato produttivo: *«Stiamo scommettendo su qualcuno su cui normalmente non si scommette. Stiamo ottenendo risultati alti e, grazie alla tecnologia, abbiamo alzato tutti gli standard e velocizzato il tutto senza creare stress»*.

Una testimonianza che ha evidenziato come **tecnologia, inclusione e organizzazione possano procedere nella stessa direzione**, generando benefici concreti sia dal punto di vista umano sia da quello operativo.

A chiudere il confronto è stato il moderatore **Alessandro Girardi**, KA Director di RATIONAL Italia, che ha evidenziato il filo conduttore emerso dalle diverse testimonianze: *«Parliamo spesso di innovazione, ma una buona tecnologia, da sola, rimane soltanto una buona idea. Servono **persone capaci di tradurla in una migliore gestione dei costi, del personale e dei processi**. Oggi la complessità della ristorazione non è più legata solo all'operatività in cucina, ma alla gestione dell'intero processo. Le esperienze condivise dimostrano che, con gli strumenti giusti e la volontà di mettersi in gioco, il cambiamento è possibile»*.

Dalle strategie di ottimizzazione illustrate da Andrei Micle all'esperienza di inclusione lavorativa raccontata da Matteo Fontana, il confronto ha mostrato come le sfide della ristorazione contemporanea richiedano oggi la capacità di **creare più valore attraverso una migliore organizzazione di persone, processi e tecnologie**. Un modo concreto, in altre parole, per **fare di più con meno**.

UFFICIO STAMPA:

Sgaravato Srl

Via A. Meucci, 2, I-37135 (VR)

Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000

marketing@sgaravato.it - www.sgaravato.it

Riproduzione libera, inviare una copia giustificativa

Autorizzazione alla pubblicazione online

Contatti:

RATIONAL Italia Srl

Via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE),

Tel: 041 8629050 – 041 5951909

Sito: www.rational-online.com

Facebook: <https://www.facebook.com/RATIONAL.ITA/>

Instagram: https://www.instagram.com/rational_ag/?hl=it

YouTube: <https://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Informazioni su RATIONAL

RATIONAL è fornitore a livello mondiale di tecnologie per la preparazione dei pasti professionali. Da oltre 50 anni l'azienda sviluppa soluzioni innovative con l'obiettivo di supportare i professionisti della ristorazione nella gestione delle attività quotidiane, contribuendo a elevati standard qualitativi e alla ripetibilità dei risultati.

La società, fondata nel 1973, conta oltre 2.700 collaboratori, di cui più di 1500 in Germania. In seguito, all'IPO del 2000, RATIONAL è quotata nel segmento Prime Standard della Deutsche Börse (Borsa tedesca) e rappresentata oggi sullo MDAX.

Con i sistemi di cottura intelligenti iCombi e i sistemi multifunzione iVario, RATIONAL mette a disposizione di ristoranti, hotel, GDO, catene e operatori del foodservice tecnologie progettate per semplificare i processi di cucina e supportare il lavoro delle brigate. Le funzionalità digitali e i servizi connessi consentono agli utilizzatori di gestire e monitorare le attività in modo strutturato, sulla base delle specifiche esigenze operative.

L'azienda investe costantemente in ricerca e sviluppo, formazione e supporto ai clienti, con l'obiettivo di creare valore per il settore della ristorazione professionale. Oggi RATIONAL è presente in numerosi mercati a livello internazionale e accompagna quotidianamente i professionisti del foodservice nell'evoluzione delle proprie attività, attraverso soluzioni sviluppate per rispondere alle sfide di un settore in continua trasformazione.

L'obiettivo principale della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, RATIONAL è fedele al principio della sostenibilità, che trova la sua espressione nei fondamenti di tutela ambientale, gestione e responsabilità sociale. Anno dopo anno, i numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti testimoniano l'elevato livello del lavoro svolto da RATIONAL.