



Epta

Advanced Solutions
for your Store



Si può puntare su fritti o arrosti, allestendo una seconda cucina compatta, o su insalate e piatti freddi da conservare in apposite vetrine

Asporto a regola

Ritaglio stampa
Testata: Ristoranti
Diffusione: 35.000
Pagina: 64-67
Data: Maggio 2014

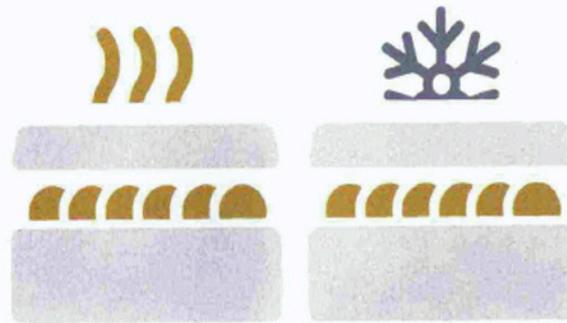


TEMPORANEO E REFRIGERATO

Come sarà il take away del futuro? Probabilmente molto simile a Shop-in-Shop, un concept presentato al recente Salone del Mobile di Milano messo a punto da Epta, gruppo internazionale che lavora nel settore della refrigerazione, e dal Poli.Design, Consorzio del Politecnico di Milano. Si tratta di un "temporary shop" con ampi spazi espositivi refrigerati per il cibo da asporto, ma concepito anche per organizzare show cooking, vendite occasionali legate ai territori o a specifiche ricorrenze. Il concept nasce da un attento studio dei nuovi modelli di consumo e li applica alla refrigerazione, caratterizzata da un'eccessiva staticità degli arredi. Shop-in-Shop ha invece una composizione modulare, con elementi in materiali riciclati e personalizzabili.



d'arte



QUALE DOTAZIONE SCEGLIERE

TAKE AWAY CALDO

- Tavola calda a bagnomaria
- Friggitrice
- Confezioni termiche per il mantenimento della temperatura
- Mezzi per la consegna attrezzati per mantenere la temperatura (in caso di delivery)

TAKE AWAY FREDDO

- Abbattitore
- Macchina sottovuoto
- Confezionatrice di vaschette sigillate
- Confezioni ad hoc

Sono esclusi i tavoli neutri, i pensili, la zona lavaggio tutte le attrezzature classiche di cucina che si suppongono già in dotazione del ristorante

DI RICCARDO OLDANI

Funziona benissimo il take away. Secondo un'indagine del colosso della consegna a domicilio JustEat, sbarcato soltanto due anni fa in Italia e già in grado di vantare una rete di 1.300 esercizi in 140 città, gli italiani amano sempre di più ordinare al ristorante e mangiare a casa propria. Nel 2013 questa abitudine di consumo è cresciuta del 300% rispetto all'anno precedente, complice anche una situazione generale che invita a starsene a casa, per ridurre le spese, ma senza rinunciare a una serata diversa. Sarà anche per questo che, secondo l'indagine, le cucine preferite per il take away, a parte l'onnipresente pizza, sono soprattutto esotiche: cinese, thai, americana. La cucina italiana è meno richiesta, forse perché si tende a ordinare qualcosa di diverso da quello che siamo già abituati a cucina-

re per cultura e tradizione. Secondo un dato europeo restiamo però quelli che spendono di più per il cibo, 2.300 euro l'anno a testa, seguiti dai tedeschi con 1.800 euro. Questo vuol dire, trasportato sulla ristorazione, che c'è molto margine di crescita per il take away di alta qualità e, quindi, anche per quello tricolore.

Il menu per il take away

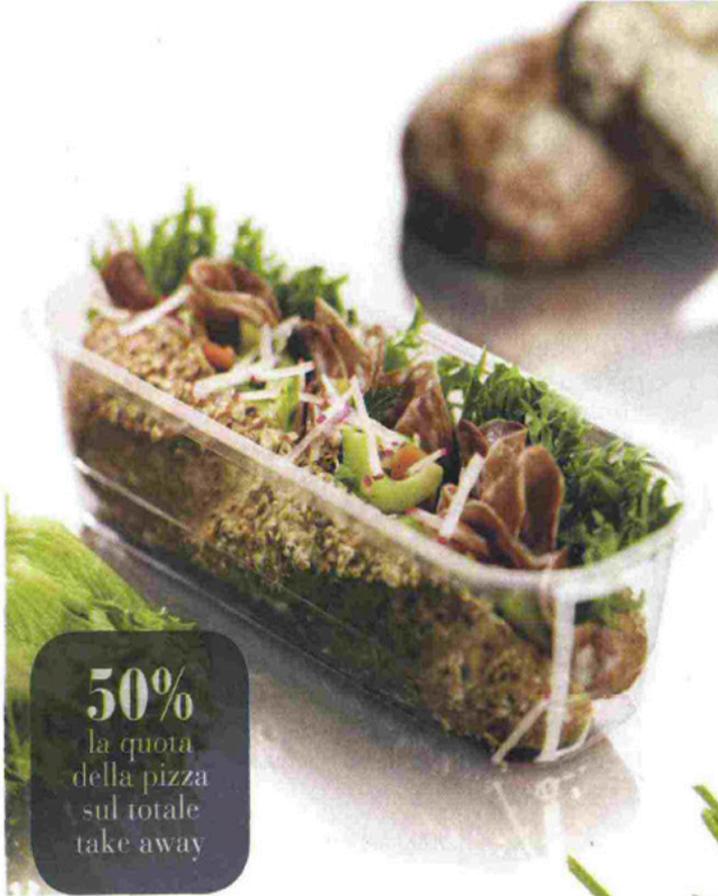
Ma come può organizzarsi un ristorante per fornire questo tipo di servizio? Innanzi tutto stabilendo con molta attenzione quale tipo di prodotto intende proporre: da asportare caldo e mangiare sul momento? Oppure da consumare caldo a casa? O ancora da prelevare freddo per essere consumato così o scaldato prima del consumo? Un ristorante può per esempio organizzarsi

Ritaglio stampa
Testata: Ristoranti
Diffusione: 35.000
Pagina: 64-67
Data: Maggio 2014



Epta

Advanced Solutions
for your Store



La Baguette Box di Duni, trasparente e in Pet riciclato, è un contenitore per panini da asporto disponibile in tre dimensioni, da 350, 500 e 850 ml (www.duni.com/it)

di cui disporre per fornire un servizio ad hoc. L'altro riguarda la scelta dei piatti da proporre in asporto perché, come spiega lo chef Roberto Carcangiu: «Ci sono delle materie prime usate comunemente per il servizio espresso che invece danno pessimi risultati nella tipologia del take away, in cui il consumo è generalmente differito rispetto all'acquisto o che richiede un lungo tempo di mantenimento in temperatura. Un esempio è il risotto, che tende a stracucocere. Molto difficile proporlo nel take away, a meno di inserirlo in ricette come gli arancini o di selezionare varietà, come il Basmati, che tiene la cottura». La temperatura di consumo è anche importantissima. Nella fascia tra 10 °C e 65 °C sono altamente probabili le proliferazioni di cariche batteriche e si espone chi mangia al rischio di tossinfezioni.

Quindi se si serve per il consumo all'istante le pietanze devono essere ben calde, mantenute ad almeno 66/67 °C. Se si



Il cartoccio è più ecologico se realizzato in foglie di bambù, come il Cornet di Solia, nei diametri da 35, 50 e 75 mm per il take away di piccoli e appetitosi snack (www.solia.fr)

per proporre alcuni dei propri piatti da asporto oppure aprire uno sportello sulla strada in cui serve cibo caldo da consumare sul momento o ancora avere un piccolo reparto gastronomia in cui vende propri prodotti, come conserve, insalate, panini ecc. O, ancora, il take away può essere semplicemente l'introduzione del "doggy bag", cioè consentire ai propri clienti di portare a casa quello che hanno ordinato al tavolo e non sono riusciti a consumare. Quale sia la scelta sono due i ragionamenti che bisogna fare nell'affiancare il take away alla propria attività di ristorazione. Uno riguarda le attrezzature

50%
la quota
della pizza
sul totale
take away

75%
gli italiani che
hanno testato
l'asporto
almeno 1 volta

15%
la quota
del food cinese
sul totale
take away

Ritaglio stampa
Testata: Ristoranti
Diffusione: 35.000
Pagina: 64-67
Data: Maggio 2014

decide di proporre il cibo per il consumo differito a casa, meglio venderlo freddo, esposto in vetrine refrigerate che mantengono una temperatura intorno ai 4 °C, confezionato in vaschette sigillate, sotto forma di conserva in barattolo o, ancora, porzionato con la tecnica del sottovuoto.

Le attrezzature giuste

Possiamo parlare quindi di take away caldo o freddo. Nel primo caso la vendita diretta al pubblico impone di allestire una seconda cucina dedicata, anche molto compatta e attrezzata solo con l'essenziale, in corrispondenza del punto vendita. Si può puntare sui fritti, quindi con una preparazione sul momento e una consegna in cartocci o contenitori che possano aiutare a tenere alta per un po' la temperatura. Op-

Il controllo delle temperature deve essere continuo

pure si può impostare un take away di cucina tradizionale all'italiana, molto incentrata su stracotti, spezzatini, arrosti. Tutte pietanze di una tradizione contadina in cui il cibo veniva lasciato anche ore nel paiolo a fiamma bassa, ma sufficiente per mantenere la temperatura al di sopra di quella di rischio tossinfezione. In tal caso occorrerà un bancone con vaschette gastronomiche riscaldate. Se si effettua anche il delivery, cioè la consegna a casa, è fondamentale avere la certezza che il prodotto raggiunga il cliente ancora a temperatura di sicurezza.

La scelta della vendita "fredda" impone l'utilizzo di abbattitore, confezionatrice in vaschette sigillate e macchina sottovuoto. Deve essere inoltre disponibile un libro delle ricette con la lista degli ingredienti e bisogna anche dotarsi di un sistema di etichettatura. O



Ritaglio stampa
Testata: Ristoranti
Diffusione: 35.000
Pagina: 64-67
Data: Maggio 2014