



Promoted by:
Comufficio - Confcommercio
Design by:
Simone Micheli
Organized by:
Consorzio Fia

FREL FUTURE RESTAURANT EXHIBITION & LABORATORY

IL RISTORANTE DEL FUTURO:

FREL Future Restaurant Exhibition & Laboratory sarà un innovativo laboratorio di idee e soluzioni concrete, un prototipo realistico allestito “al vero” di circa 300 mq per offrire al mercato nazionale e agli operatori internazionali una visione circa le forniture, gli arredi, le applicazioni e le diverse possibili soluzioni gestionali per la propria attività del comparto horeca.

TREND:

High Tech

La tecnologia e i software gestionali quali opportunità per **semplificare il lavoro** degli operatori e **migliorare i rapporti con il cliente** e fidelizzarlo.

Il ristoratore mette il menu del ristorante e l'elenco dei vini e delle altre bevande su un portale che, oltre a farle conoscere al mondo intero, permette al cliente di comunicare direttamente con la cucina, conoscere gli ingredienti di ogni singola portata e farsi suggerire gli abbinamenti giusti. Le ordinazioni, che prima richiedevano carta e penna, possono essere trasmesse in tempo reale al cuoco che provvederà, nel migliore tempo possibile, a preparare tutto. I software per la ristorazione sono in grado di gestire anche la contabilità e tenere sotto controllo le riserve di cibo e i vini, notificando il proprietario del ristorante (o la persona incaricata con i rifornimenti) quando stanno per esaurirsi.

Green

Si amplia sempre di più il numero di coloro che diventano vegetariani o almeno flexiani, molti stati o città hanno un giorno alla settimana senza carne.

Si tratta di un vero e proprio movimento di consumo, che ha portato a nuovi canali di vendita, mercati dei contadini o l'acquisto diretto in azienda.

Da registrare un forte incremento di richiesta di alimenti con il contenuto di proteine vegetali: tofu, tempeh, legumi (ceci), quinoa, mandorle, spirulina, chia, cavoli, spinaci.

Questa nuova sensibilità green, ha visto un adeguamento dell'offerta alimentare, aperture di nuovi punti di ristoro, ristoranti tradizionali si sono adeguati presentando piatti vegetariani nel loro menù.

Monofoodism

Bakery specializzate in cupcake o muffin, ristoranti che propongono solo hamburger, ovviamente gourmet. In tutto il mondo si diffondono i ristoranti e i locali artigianali ultra-specializzati, che propongono un solo piatto in tante varianti, curate con maestria e passione.

Ristorante – Negozio

Si riscopre il valore economico del tempo di sosta all'interno di un'attività commerciale e tra un aperitivo e un cappuccino si acquista qualcosa da portare a casa.

Il doppio vantaggio del menù degustazione

Convieni al cliente, che non trova sorprese sul conto, e conviene al ristoratore, che riesce a calcolare in maniera più standardizzata costi e ricavi e a ottimizzare le scorte in magazzino. Il menu degustazione è una tendenza in tutto il mondo: uno splendido modo per assaggiare tanti piatti mettendo d'accordo gola, bilancia e portafoglio.

L'appetito vien ridendo

Se la ristorazione all'interno degli esercizi commerciali stimola le vendite, è anche vero che trasformare il pasto in una esperienza unica di intrattenimento è un elemento di sicuro richiamo per i clienti. Il ristorante diventa un teatro, un parco giochi, un cabaret. Niente di nuovo, ma l'esperienza è particolarmente appagante quando cibo e spettacolo si coniugano in un matrimonio perfetto.

Low Love Cost

Si guarda a un'offerta senza fronzoli inutili, che però si sposa con il "sentirsi amato". Un'area in cui rientrano i ristoranti-bistrot aperti da vari chef stellati, ma anche le pizzerie gourmet».

Fast & Good

Nascono luoghi in cui l'ingrediente fast o streetfood (come il panino) è trattato con un approccio slow che lo qualifica».

Una nuova direzione di lavoro è quella che è definita "locale mascherato", a indicare il rifiuto di una pseudo "cucina della nonna": un finto tradizionale o artigianale su cui si vuole maggior chiarezza».

Gusto orientale

Tornano di moda i sapori e i cibi orientali, in particolare il cibo coreano e giapponese. Alcuni ingredienti tipici dell'estremo oriente entrano nelle cucine occidentali: mentre sesamo, e zenzero e salsa di soia compaiono nelle nostre dispense domestiche, cresce il numero di cuochi provetti che si misurano con la preparazione di sushi e sashimi.

Glasnost Restaurant

Vince l'estrema trasparenza, che sia fast o slow, e la cucina a vista subisce un'ulteriore evoluzione: dai cuochi che lavorano dietro i clienti oggi siamo arrivati ai cuochi che servono direttamente in sala, dove la cucina in un certo senso perde i suoi connotati, estendendosi alla sala e si assiste non solo allo show cooking, ma proprio anche all'andirivieni delle berrette bianche fra fuochi e tavoli. Chi più di un cuoco saprebbe spiegare i propri piatti, facendosi così il miglior ambasciatore di ingredienti e cotture?

Link video Frel su Youtube: <https://youtu.be/-OESFMSzwiU>