

Nuove formule di ristorazione aziendale

aitiservizi 

A colloquio con Emanuele Londini, Sales & Catering Manager di EasyDiet e EasyScene: società di catering basata a Mezzovico, specializzata anche nella ristorazione aziendale, che proprio recentemente ha messo a punto una nuova soluzione per i pasti dei collaboratori: le vaschette easyeat.

Per implementare una mensa all'interno di un'azienda, quali requisiti di partenza ci devono essere?

Il numero dei potenziali commensali rappresenta la variabile principale che risponde alla domanda: "Vale la pena implementare un servizio di ristorazione all'interno dell'azienda"? In termini percentuali, di norma la risposta dei collaboratori interessati ad un servizio di ristorazione in azienda si aggira intorno al 30% del personale attivo: una buona base di partenza per poter attivare il servizio mensa!

Tra allergie, intolleranze e nuove abitudini alimentari oggi diventa sempre più complicato erogare un servizio mensa...

È vero! Il melting pot che si è creato anche qui in Ticino, ha contribuito a "contaminare" e a modificare profondamente i gusti alimentari della popolazione. Di conseguenza, chi come noi si occupa di ristorazione aziendale, di questi mutamenti ha dovuto tenerne conto!

Nella strutturazione delle nostre proposte menù, abbiamo dovuto parimenti considerare l'osservanza, sempre più diffusa, di regimi alimentari "salutistici" che hanno indotto molte persone ad abbandonare il consumo di carne, pesce e latticini. La consapevolezza della coesistenza di abitudini alimentari diversificate è ormai diventata - insieme alla costante ricerca dell'eccellenza qualitativa - parte integrante sia del nostro prodotto, sia del nostro servizio. Rispondere a tutte le richieste del "mercato" è una sfida che ci ha dato nuovi stimoli, ci ha "obbligato" a ricercare proposte alimentari alternative.

Come vi siete attivati per rispondere a queste nuove esigenze?

Prima di noi, fortunatamente, ci ha pensato il legislatore a tutelare i consumatori, normando tutto quanto è relativo ad allergie e intolleranze alimentari. La rigida disciplina che adottiamo nell'applicare le regolamentazioni vigenti alle procedure aziendali, ci permette di abbattere i rischi e di risolvere preventivamente buona parte delle problematiche. Per quanto

altri servizi, quello della ristorazione in azienda. Sovente, però, i requisiti necessari, soprattutto a livello di spazio, mancano. Con Easyeat abbiamo cercato di superare questi ostacoli, ripensando e migliorando (sicuramente non inventando!) il concetto di pasto "veicolato". Oggi, le tecnologie a disposizione del settore alimentare e della ristorazione permettono infatti di produrre i pasti commissionati all'interno di centri di cottura centralizzati, quindi di traspor-

Abbiamo investito in macchinari all'avanguardia: uno su tutti, l'abbattitore di temperatura, che non si limita a ridurre velocemente la temperatura dei cibi, bensì prevede diverse tipologie di programmi, a seconda del tipo di alimento da trattare. La qualità, per EasyDiet, include la sicurezza alimentare: dalla selezione dei fornitori, alla produzione fino al contenitore, ultra-igienico, capace di preservare le proprietà nutritive degli alimenti ed eco-responsabile.

Per attivare il servizio, quale numero minimo di ordinazioni giornaliere dev'essere garantito? È anche possibile effettuare ordinazioni interaziendali?

Ogni cliente ha una richiesta comune: il cibo. Tutto il resto va personalizzato. Sarebbe limitante definire un numero, i fattori in gioco sono infatti molteplici. Mi spiego meglio. In alcuni casi, anche se il cliente è "piccolo" ma serviamo già la zona in cui si trova, allora il problema del numero non esiste. Tanti clienti piccoli fanno un cliente grande!

Non ci piace nemmeno parlare di "minimi garantiti": preferiamo piuttosto parlare di un periodo di prova in virtù del quale, in collaborazione con l'azienda, ci impegniamo a convincere il maggior numero possibile di collaboratori a testare il nostro servizio attraverso il motto: "provare per credere".

Per maggiori informazioni potete contattare:
Simona Galli di AITI Servizi
Tel. 091/911 84 72
simona.galli@aitiservizi.ch
www.aitiservizi.ch



riguarda invece le esigenze della clientela vegetariana, vegana o attenta alle prescrizioni di natura religiosa, abbiamo via via sviluppato tutta una serie di proposte capaci di rispondere positivamente anche a questo genere di richieste.

In assenza dei requisiti per attivare un servizio mensa interno, esistono valide soluzioni alternative come il vostro servizio Easyeat, basato sulla fornitura 'on demand' di vaschette contenenti pietanze fresche...

La crescente attenzione delle imprese ticinesi alle esigenze del proprio personale le ha portate ad affrontare anche la "problematica alimentare" e a preoccuparsi di offrire, unitamente ad

tarli presso il luogo di consumo finale (l'azienda) per poi rigenerarli con il forno a microonde. Il risultato? È sorprendente!

Tra quante differenti proposte menù è possibile scegliere?

Il nostro sito è il fulcro di tutto il servizio. Su www.easyeat.ch pubblichiamo un menù stagionale "à la carte" e, settimanalmente, un menù giornaliero. Ogni menù si compone di più piatti: primi, secondi, insalate, panini e dessert. Gli utenti possono scegliere tra le diverse proposte e comporre così un menù personalizzato.

Le vaschette contenenti le pietanze ordinate sono ultra-igieniche e capaci di preservare le proprietà organolettiche degli alimenti?