



**Come ottenere immagini ottimali per la tua attività di ristorazione**

Pagina 2



**Carne, pesce e latte in futuro saranno prodotti di laboratorio**

Pagina 3



**Donne e ristorazione: si parla di Gender Gap**

Pagina 4

## Covid: in Hotel si fronteggia con la ristorazione all day

Una recente indagine del comparto turistico alberghiero ha messo in luce nuove strategie di ospitalità e ristorazione in vista della ripresa, quindi anche sul ruolo delle aree Food & Beverage all'interno degli hotel. Sono stati intervistati general manager, Food&Beverage manager, architetti e consulenti che hanno contribuito a identificare i trend di sviluppo dell'ospitalità nel 2022. Per i sondaggi il Food & Beverage avrà, nei prossimi anni, un ruolo centrale nelle esperienze di viaggio e il mondo alberghiero dovrà prepararsi a sviluppare una grandissima attenzione verso una ristorazione "dinamica". Secondo le nuove "impostazioni" del Food & Beverage in hotel, si punta non solo agli ospiti interni ma vengono aperte le porte anche alla clientela esterna, soprattutto quella locale. Gli ambienti vengono resi più accessibili e informali grazie a una riprogettazione degli spazi e degli arredi, rivoluzionando il concetto di *breakfast* e introducendo l'*all day dining*. In questo modo si cerca di allungare la permanenza degli ospiti, puntando su nuovi servizi e nuove modalità di accoglienza. I dieci trend individuati dalle interviste possono essere così sintetizzati:

- **Strategia territoriale.** L'hotel come presenza caratterizzante come territorio per il viaggiatore che vi dimora e come spazio di ricevimento e luogo di incontro per gli ospiti esterni che vivono in città.



### - Lusso accessibile

L'hotel visto come proposta esclusiva di lifestyle spesso informale e "raggiungibile", ma fortemente personalizzato nei servizi.

### - Spazi ibridi

L'hotel con ampi spazi comuni, flessibili, multifunzionali

### - Degustazioni a colazione

L'hotel caratterizza il territorio con una varietà di proposte di materie prime locali utilizzate anche per la preparazione dei tanti menu richiesti dalle attuali tendenze.

### - Eat Around

L'hotel considera le aspettative degli ospiti che vogliono fare un'esperienza internazionale creando isole gourmand multietniche o utilizzando carrelli per un servizio al tavolo, con cibi e drink personalizzati.

### - All day dining

L'hotel organizza in modo sempre più flessibile la possibilità di consumare cibo e bevande nell'arco della giornata.

### - Ristorante dell'hotel e hotel del ristorante:

il food & beverage è sempre più una risorsa strettamente connessa all'ospitalità.

### - Dark kitchen in hotel

Gli orari della ristorazione cambiano, le offerte del food&beverage seguono le nuove tendenze. Gli spazi adibiti alla preparazione richiedono soluzioni in grado di garantire la standardizzazione delle ricette e la consumazione a qualsiasi orario del giorno e della notte.

- **Le opportunità** offerte dalle tecnologie a supporto sia della customer experience e sia dell'efficienza dei servizi non riguardano solo le aree di accoglienza, ma anche gli spazi della ristorazione.

Redazione Grossimpianti



## Come ottenere immagini ottimali per la tua attività di ristorazione



I food blogger si ingegnano per trovare in continuazione ricette perfette che si adattino ai gusti dei consumatori. Ma sarebbe davvero utile poter semplicemente mettere una fotografia di un piatto che ti piace su Internet e mostrarne le informazioni... Mai sentito parlare dei motori di ricerca di immagini inverse prima d'ora? Per dirlo in parole semplici, sono i tipi di motori di ricerca che non richiedono di digitare parole chiave scritte per scoprire le fotografie. La procedura è la stessa dei normali motori di ricerca, ma va inserita un'immagine invece delle parole e il motore di ricerca restituisce una selezione di foto simili a quella che hai inviato. Il concetto di Ricerca per immagini può essere applicato ai ristoranti? La ricerca per immagini è un concetto relativamente nuovo. In realtà, circa l'80% degli utenti di Internet è del tutto all'oscuro di questo servizio e dei suoi vantaggi. Questo non significa che la ricerca per immagini non sia un procedimento di alta qualità o all'altezza, ma non c'è dubbio che questo eccellente servizio non abbia avuto la sua diffusione a livello di marketing, e quindi non molte persone ne sono a conoscenza.

### Come si possono ottenere anche ricette con questo servizio?

Diamo prima un'occhiata a come funziona una ricerca inversa di immagini. Le persone utilizzano la tecnologia di ricerca inversa per trovare fotografie, fonti o altre informazioni pertinenti comparabili. Per utilizzare la maggior parte delle funzioni di ricerca per immagini, bisogna prima caricare una foto nel campo di ricerca. E' possibile anche utilizzare la barra di ricerca per incollare l'URL di un'immagine. Questo è tutto quello che c'è da fare! Successivamente, lo strumento di ricerca individuerà ciò che si sta cercando sul Web e nel database.

Quando si carica un'immagine di una ricetta per la ricerca per immagine, Google cerca nel suo database un'immagine con attributi visivi simili. Se un'immagine identica viene visualizzata su una pagina Web, potrebbe trattarsi di una corrispondenza esatta.

Quando Google pensa di aver trovato una "corrispondenza", prende l'etichetta di testo da quell'immagine per trovare altre immagini con etichette simili, quindi restringe il pool di immagini in base alle somiglianze visive.

La pertinenza dei risultati, d'altra parte, dipende interamente dalla pertinenza del testo originale che Google ha scelto per la ricerca.

### Vantaggi dell'utilizzo della ricerca di immagini per la tua attività di ristorazione:

Risparmiare tempo, denaro, fatica ed energia utilizzando questa utility disponibile online. Accedere ad una quantità illimitata di immagini su Internet con un database che è in costante aumento.

**Va comunque fatta attenzione perché non tutte queste fotografie sono autentiche e uniche. Alcune delle fotografie sono false, altre violano le leggi sul copyright... ma basterà utilizzare un programma di autenticazione delle immagini per determinare se le fotografie sono autentiche!**

Redazione Grossimpianti



## Carne, pesce e latte in futuro saranno prodotti di laboratorio



Nel prossimo futuro non si potrà prescindere dal produrre i cibi in laboratorio. L'esigenza è quella di ottenere fonti alternative di proteine rispetto agli animali e pesci di allevamento per un ingente numero di persone al mondo. La notizia arriva da un articolo pubblicato dalla BBC e indica soprattutto che il consumo di questi prodotti incide non poco sulle emissioni e questo indice è in costante aumento. Il "progetto" del latte del futuro avrà origine anche dalla biologia sintetica in modo da produrre tutte le proteine fondamentali del latte a funghi e lieviti, fino a ottenere come prodotto finale un liquido che assomiglia molto al latte vaccino. Un'azienda californiana, la Perfect Day, sta sperimentando in laboratorio questi prodotti da svariati anni come anche la TurtleTree Labs di Singapore che utilizza cellule staminali opportunamente stimolate e immesse in speciali bioreattori affinché producano latte senza bisogno dell'animale. In entrambi i casi ci sono ancora ostacoli

prima di vedere i prodotti nei supermercati. Il primo riguarda le caratteristiche nutrizionali, che per il latte (e i suoi derivati) come per la carne devono essere del tutto paragonabili a quelle degli alimenti di provenienza: un traguardo non facile da ottenere, perché un conto è giungere a prodotti che 'assomigliano' anche molto a quelli di origine, ma tutt'altra cosa è arrivare a sostituti sovrapponibili dal punto di vista nutrizionale. Un altro limite è il costo, che sarà equiparabile a quello degli analoghi classici solo quando saranno attivi grandi stabilimenti per la produzione su ampia scala, e quando saranno organizzate le filiere della distribuzione. Infine c'è la parte normativa, ancora da definire (per esempio per quanto riguarda l'etichettatura, la scadenza, la conservazione e così via) e per al quale ogni Paese o macroarea fa da sé. Secondo diversi osservatori, comunque, gli ostacoli saranno superati, e carni e latticini coltivati saranno ben accolti dal mercato, in primi luogo dai più giovani, curiosi e soprattutto

disposti a provare nuove strade per contribuire all'abbattimento delle emissioni. Secondo un recente sondaggio sulla disponibilità dei consumatori britannici a provare alimenti coltivati, il 40% del consumo di carne del Regno Unito potrebbe essere rappresentato da prodotti coltivati in laboratorio.

**Redazione Grossimpianti**



## Donne e ristorazione: si parla di Gender Gap

L'Inapp, ovvero L'Istituto nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche, ha emesso il suo ultimo studio mettendo in evidenza una situazione molto triste con cui dobbiamo rapportarci. Ciò che è saltato agli occhi è che durante la riapertura dei locali nel 2021, 1 donna su 2 abbia dovuto accettare un contratto part-time o che addirittura abbia perso il lavoro. Una preoccupante disparità di genere tenuto conto della grande fatica messa in campo dalle donne per conciliare, nell'ultimo anno e mezzo, lavoro, casa e figli da seguire in dad.... Purtroppo il precariato impera e la situazione non migliora in alcun modo. Di sicuro è stata persa un'occasione per ridurre o mettere in evidenza la piaga del gender gap, un'occasione per poter mettere finalmente sullo stesso piano i talenti maschili e quelli femminili. E' stato stimato che nel settore delle piccole e micro imprese della ristorazione il contributo al femminile rasenti il 52% della manodopera. Ci si aspetta da tempo che le istituzioni competenti, con politiche mirate,



possano contribuire ad azzerare il gender gap nel mondo del lavoro, ma occorre una presa di coscienza da parte delle donne stesse. Una delle prime questioni da equiparare potrebbe essere il congedo di paternità a quello di maternità. Perché una donna deve continuare a scegliere tra la cura della famiglia e la ricerca di una crescita professionale ed economica?" La battaglia è sempre aperta ma si rendono necessari nuovi percorsi di empowerment, necessari a sviluppare una cultura d'impresa femminile. Anche perché una cosa è sicura: la ristorazione

avrà un futuro se saprà professionalizzarsi e adottare un approccio manageriale alla filiera, al lavoro e al servizio alla clientela. E in queste attività, è inutile negarlo, le donne hanno una marcia in più».

Redazione Grossimpianti



**GROSSIMPIANTI**  
CATERING  
EQUIPMENT

■ sede legale di:

**Frosinone** | 03100 - Via Casilina Nord Km 82,100 n.153  
tel: 0775 270 800 r. a. - fax 0775 270 810

■ sede di:

**Latina** | 04100 - Via Piave n. 8  
tel. - fax 0773 690 699

■ sede di:

**Roma** | 00199 Via Leoncavallo, 27  
tel. 06 863 993 64 r. a. - fax 06 929 318 006

Testata giornalistica n.3609/16 del  
7.12.2016

Registro della stampa presso il tribunale di  
Frosinone

Direttore responsabile: **Maurizio Lozzi** In redazione **Elisabetta Grossi**  
Titolare del trattamento dei dati: **Grossimpianti S.R.L.**  
(Garante per la protezione dei dati personali - Delibera 29-11-2018 - Art 2 - G.U.4.1.2018, Parte I)  
Editore: **Grossimpianti S.R.L.** - Via Casilina Nord 153 - 03100 Frosinone  
per contattare la redazione: [social@grossimpianti.it](mailto:social@grossimpianti.it)