# Innovazione e sostenibilità per l'Horeca

innovazione-e-sostenibilita-01-192f7c0b

Approcci che si traducono nell’adozione di nuovi macchinari e processi, nella forte attenzione alla riduzione dei consumi energetici e degli sprechi, all’utilizzo ridotto di imballaggi voluminosi e di plastica. L’attenzione a una “new wave green” è forse uno dei pochi aspetti positivi lasciati in eredità dalle fasi di lockdown. Il settore horeca, grazie all’implemento dell’utilizzo della tecnologia e dell’innovazione, presenta tutte le potenzialità per compiere un salto di qualità importante.

**I DRIVERS VINCENTI: IGIENE, SICUREZZA, E TECNOLOGIA “INTELLIGENTE”**
Il salto di qualità, alla luce dell’attuale situazione sanitaria, deve essere fatto in primis nell’ambito della sicurezza e comfort negli ambienti lavorativi: la sanificazione è diventata non solo un obbligo, ma anche un modo per salvaguardare tutti. Alcune realtà del settore hanno iniziato a interrogarsi sulle reali possibilità di contribuire, con la propria esperienza, alla risoluzione del problema di una sanificazione professionale nei settori di competenza. Un esempio concreto viene da **Minerva Omega Group** che ha quindi impegnato e convogliato parte delle sue energie nella progettazione e industrializzazione di una nuova serie di sanificatori smart basati sulla funzione combinata e contemporanea di raggi UV-C e ozono atta ad abbattere la carica microbica entro limiti stimati, certificati e sicuri, sugli oggetti o cose inseriti all’interno. Sempre in tema di igiene e sicurezza, la tecnologia è stata applicata anche al settore delle vending machine: dopo la pandemia molti consumatori hanno comprensibilmente risposto con crescente riluttanza a toccare qualsiasi superficie, comprese la tastiera per selezionare la bevanda o lo snack preferito. A risolvere il problema ci ha pensato un progetto canadese che prevede una soluzione touchless che consente di selezionare senza tocco a fronte dell’invio di un pagamento senza contanti al dispositivo. Anche per le macchine da caffè automatiche, soprattutto in ambienti frequentati da più persone come gli uffici o le aree ricettive, il problema resta il contatto con display per selezionare la bevanda desiderata. La tecnologia corre anche in questo caso in aiuto sfruttando le potenzialità del proprio smartphone: **De Jong DUKE** ha sviluppato un software che permette di scansionare un codice QR per dialogare con la macchina da caffè e ordinare semplicemente con un click. Dal mondo del “sotto zero” giunge una novità assoluta dedicata al settore hospitality: il primo robot assistente per trasportare il ghiaccio nelle

camere degli hotel. A sviluppare il progetto è la realtà **ITV Ice Makers** che ha creato robot Steward, un dispositivo simile ai noti robot di pulizia che trasporta in modo rapido, silenzioso e sicuro il ghiaccio dalla macchina nel corridoio alla stanza del cliente.

**TECHNOLOGY INNOVATION: DALLA CUCINA AL CONSUMO**

La domanda principale che ci si pone è se la sostenibilità venga vista come un costo o una opportunità e quale percezione hanno gli attori del settore rispetto al loro stesso rapporto con la sostenibilità. Senza dubbio sono diversi gli esempi che mirano a evitare inutili sprechi energetici e confermano quanto la tecnologia possa essere utile nel risparmio quotidiano della gestione di un'attività con l'obiettivo di ridurre i costi delle utenze della cucina senza sacrificare funzionalità e qualità, il tutto fornendo un contributo significativo e un ambiente più pulito. Negli USA è nato di fatto un organo che ha il compito di certificare le performances dei macchinari utilizzati nelle cucine professionali: tramite l'Agenzia per la Protezione Ambientale il governo americano ha attivato la certificazione Energy Star che certifica macchinari e attrezzature a basso consumo energetico. Secondo **Rainer Zinngrebe**, Principal di **HKBDesigns** ed ex Senior VP of Culinary of Marriott Luxury, e le innovazioni più importanti sono quelle che fanno risparmiare energia, risorse, aiutano con i costi di esercizio e di manodopera e garantiscono ottimi risultati : "Un esempio è Granuldisk, un sistema di lavaggio per stoviglie che riduce il consumo di acqua del 90%, l'uso di sostanze chimiche del 95% pur avendo un ingombro ridotto, generando meno vapore e potendo essere utilizzato da pentole e padelle a piatti e posate. Una soluzione a tutto tondo". Anche la conservazione degli alimenti rappresenta un punto centrale per l'economia di un'attività ristorativa. Se poi si può contare sulla multifunzionalità di un solo prodotto risparmiando anche spazio tanto meglio. L'innovazione in tale settore si concretizza con la proposta di un congelatore che ha anche funzione di frigorifero. L'azienda danese Elcold propone sul mercato Focus V che unisce queste caratteristiche e, grazie al coperchio in vetro, offre una visione completa del contenuto, ideale per esporre in modo sicuro pesce, frutti di mare, frutta o verdure e può essere utilizzato anche per il self-service. Nel segmento della cottura, invece l'obiettivo è utilizzare lo stesso strumento con consumi diversificati in base al quantitativo da cuocere. Nascono forni a vapore, come quelli proposti da **Alto-Shaam**, il 50% più efficienti dal punto di vista energetico rispetto a prodotti comparabili, e alcuni modelli evoluti consumano ben l'80% in meno di acqua e possono cuocere il doppio del cibo fino a due volte più velocemente dei loro omologhi tradizionali. Animati dall'idea che un consumo eccessivo di energia non sia necessario per produrre cibo di alta qualità, anche l'italiana **Angelo Po** ha di recente lanciato Flexiplate, una piastra di cottura multi-funzionale, suddivisa in 4 zone separate con comandi indipendenti. Nell'ottica del miglioramento continuo delle proprie apparecchiature di cottura professionale, per offrire agli chef macchine robuste, sempre più performanti ed efficienti, nonché servizi di altissimo livello, **Tecnoinox** ha brevettato dei

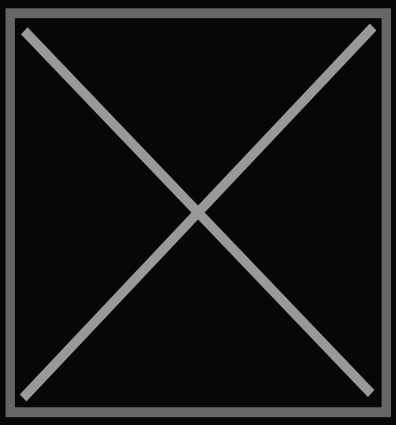
particolari gruppi riscaldanti per i propri forni combinati professionali TAP a gas, capaci di aumentare il rendimento e ridurre i consumi. Spesso, semplici cambiamenti nelle pratiche di acquisto, conservazione, preparazione e servizio degli alimenti possono produrre riduzioni significative nella produzione di rifiuti alimentari. “Personalmente sono un sostenitore dei prodotti a Km 0 in tema di qualità e sostenibilità – dichiara **Christian Testa**, Executive Chef di uno dei più lussuosi resort alle Hawaii, Halekulani –. Uso solo ingredienti stagionali, sperimento tecniche tradizionali di conservazione come la macinatura, la fermentazione o l’affumicatura per valorizzare al meglio gli ingredienti e sono molto attento allo stoccaggio degli alimenti e soprattutto a educare i cuochi al totale utilizzo della materia prima. Servire porzioni giuste per evitare troppi scarti. In caso di eccessi donare a società caritatevoli locali”.

[caption id="attachment_179838" align="aligncenter" width="599"]



I forni a vapore di Alto-Shaam offrono alte prestazioni e minore consumo di acqua[/caption]

**DAL CHICCO DI CAFFÈ AGLI ESTRATTI IL SAPORE È SEMPRE PIÙ GREEN**



In linea con i principi di sostenibilità e responsabilità nei confronti del consumatore, anche nel mondo “hot beverage” e “fresh juice”, le innovazioni fanno rima con rispetto ambientale, in particolare parlando della crescita del consumo di caffè monoporzionato e quindi dello smaltimento delle capsule. **Diemme Caffè** ha scelto di contribuire a ridurre l’impatto ecologico producendo per la linea dedicata alla GDO “I Viaggi di Caffè Diemme” delle capsule 100% compostabili e recuperabili nell’organico assieme al caffè estratto. Per una migliore esperienza sensoriale della tazzina, la stessa azienda ha introdotto sul mercato la macchina Cimbria “SEA CHROMEX” che vanta la tecnologia più avanzata in tale settore: “la macchina – ci spiega **Stefano Martin, Sales and Marketing export manager** – seleziona il caffè crudo, già sottoposto a diverse fasi di controllo in laboratorio, individuando anche le più piccole differenze di forma e colore tra i chicchi prima della tostatura grazie a 8 microcamere RGB in grado di eliminare i difetti primari e secondari, e sensori ad infrarossi che abbassano la percentuale di difformità sotto lo 0%, eliminando il 100% dei corpi estranei”. In linea con questo trend anche **Sanremo Coffee Machines Srl** sta percorrendo la strada dell’innovazione tecnologica in ottica di sostenibilità, a partire dall’adozione di sistemi all’avanguardia per ridurre le immissioni nell’atmosfera, lo scarico delle acque, i rifiuti e gli scarti di lavorazione prediligendo anche materiali riciclati per gli imballi delle spedizioni. “Nel tentativo di ispirare il cambiamento nel nostro settore, abbiamo attivamente coinvolto l’Università di Ingegneria di Padova nello studio di nuovi materiali, tecnologie e metodi di lavorazione capaci di raggiungere questi obiettivi. Abbiamo inoltre redatto un progetto interno che intende fornire ai proprietari di caffetterie, ai baristi e al consumatore finale, alcuni strumenti che aiutino loro a prendere decisioni efficienti per ridurre l’impatto ambientale”. Sapore green anche nel mondo degli estrattori, strumenti

sempre più presenti nelle strutture ricettive nel momento della colazione.

**Santos** ha recentemente lanciato sul mercato il primo estrattore di succo professionale che può essere utilizzato di fronte ai consumatori: il Nutrisantos #65. Adatto ad un uso intensivo, è nato da due brevetti tecnici e si distingue per la sua ergonomia di utilizzo e la sua affidabilità. “Abbiamo voluto sviluppare un dispositivo eco-progettato che rispetti l’ambiente – ha dichiarato Sarah Jouan, Communication & Export Key Accounts Manager – ottimizzando il più possibile la scelta e il peso dei materiali per ridurre l’impatto sull’ambiente. Le velocità variabili consentono migliori prestazioni del nostro prodotto e minori consumi energetici”.

**NUOVE SOLUZIONI DAL MONDO DELL’ARREDO**

Protocolli più stringenti per l’igiene e la sicurezza hanno portato a innovare anche gli arredi per l’ospitalità. **Chris Tucker**, Presidente Internazionale di **NEWH Inc.**, di Toronto, agente nel mondo furniture per hospitality, ha sottolineato come alcuni designer canadesi hanno sviluppato un’innovazione applicata ai tessuti: “Alta” è la prima tecnologia tessile ingegnerizzata e si lega permanentemente al tessuto rendendolo facilmente antimacchia, idrorepellente e facile da pulire e igienizzare. La ricerca continua si intreccia anche nel settore “life style”

con la necessità di produrre in modo sostenibile. **Calligaris** si propone di introdurre ogni anno nelle nuove collezioni materiali e soluzioni innovative. L’azienda sta già producendo alcuni articoli con plastica da riciclo post-industriale al 100%, sedie con rivestimenti da PET riciclato ma anche poltrone

e divani tappezzabili con stoffe derivanti da materiali riciclati. Sostenibilità, trasparenza e consapevolezza sono i plus della politica di Corporate Responsibility che guidano l'intera crescita industriale di **Sambonet Paderno industrie, Rosenthal** e le altre filiali del Gruppo. "Utilizziamo solo fonti energetiche pulite e rinnovabili, quali metano ed elettricità, e risorse da restituire all'ambiente completamente integre – illustra **Barbara Cincotto** Ho.Re.Ca. Sales – Arcturus Group – come nel caso dell'acqua di falda impiegata nel nostro stabilimento, analizzate e monitorate costantemente dal nostro laboratorio interno, ma non solo. Dal 2012 infatti pubblichiamo ogni anno il *Bilancio di sostenibilità*, un report delle nostre performance attraverso numeri e obiettivi raggiunti.

**PIÙ VALORE ALLA GREEN ECONOMY: DAL PLASTIC FREE AL "FARM TO TABLE"**

Non mancano operazioni eccellenti che puntano alla riduzione dell'uso di plastica, molto utilizzata per questioni igienico sanitarie soprattutto sotto forma di prodotti usa e getta. Nel mondo luxury l'attenzione alla sostenibilità ha portato a risultati tangibili: esempio è l'iniziativa di un progetto promosso dalla società americana di forniture alberghiere **Tomson Hospitality** in partnership con **Vero Water**, produttore di macchine per la purificazione dell'acqua per la ristorazione, per ridurre il consumo di bottiglie di plastica sulle navi da crociera del settore lusso. La collaborazione ha permesso di eliminare in un solo anno 3 milioni di bottiglie di plastica a bordo. Così come per la nave Virgin Voyages, la linea di crociere del marchio **Virgin**, completamente plastic free grazie anche al contributo dell'azienda italiana Abert che ha sviluppato prodotti per la tavola e dispenser non contenenti plastica. In quest'ottica si inserisce anche il movimento della cucina "farm to table" che ricorre, dove e quando possibile, preferibilmente a prodotti a Km zero. La scelta dei propri fornitori di materie prime può fare la differenza, rivolgendosi a produttori locali e a cui rendere, nel caso di frutta e ortaggi, l'eccesso per farne concime naturale. Sostenibilità infatti fa spesso rima con risparmio ed evitare lo spreco di cibo è la prima sfida per i ristoranti. Lo chef **Doug McMaster** del Silo di Londra, serve solo un menù fisso, i piatti sono realizzati con sacchetti di plastica riciclata e i tavoli dai rifiuti di imballaggio. Da Nolla, ristorante di Helsinki, la carta impiegata è biodegradabile ai semi di papavero in modo da poterla piantare in giardini dopo l'uso. Di fatto molti esempi di best practices in tali termini giungono anche dal Medio Oriente: Jumeirah Group ha abbracciato una serie di iniziative nei propri hotel e ristoranti, incluso il divieto di plastica monouso. In alcuni hotel si sta mirando a creare menu con almeno 5 piatti realizzati esclusivamente con ingredienti coltivati localmente alla luce del fatto che gli EAU importano oltre l'80% del cibo che consumano. Anche **chef Uwe Micheel, President Emirates Culinary Guild** ha sottolineato come le nuove procedure richieste dall'emergenza hanno segnato senza dubbio anche un risvolto positivo: "…crescono la cura e l'attenzione per tutti gli aspetti di un piatto, ottimizzando le porzioni e riducendo gli sprechi alimentari" nell'ottica di una sostenibilità non solo ambientale ma anche nel piatto. Ciò ha un duplice vantaggio: il ristoratore, calibrando al meglio la spesa e

proponendo una lista a menu ridotta con prodotti stagionali, aiuta non solo i coltivatori locali ma si trova a non avere “eccedenza” di cibo inutilizzata che rappresenta un costo senza guadagno.

**App in progress: innovazione a servizio della ristorazione**