

Ristorazione in crescita

«Più di altri settori economici»

C'è una rivoluzione in atto nel mondo della ristorazione e per chi vuole lavorare al suo interno è indispensabile esserne al corrente e conoscerne i principi. A spiegarlo è Luca Spadoni, uno dei docenti del corso Its "Food & Beverage Innovation and Hi Tech Manager" di **Galdus**, ente di formazione professionale che opera a Milano e a Lodi. Il corso è iniziato da una settimana, ma è possibile inserirsi fino alla fine di febbraio. Spadoni - che come tutti i docenti del corso è un professionista del settore - si occupa di consulenza economica nell'ambito della ristorazione e spiega: «In questo ambito manca un po' quella competenza che possiamo chiamare aziendale: c'è molta enfasi sul prodotto e sull'attività produttiva, ma non bisogna dimenticare che si tratta di piccole aziende che devono avere una logica economica per riuscire ad avere un equilibrio. Uno dei grandi problemi in Italia è l'alto tasso di fallimento nei primi anni perché c'è questa mancanza». Da qualche anno alla sua attività di consulente affianca quella di docente: «Nelle attività che seguo ho visto che i ragazzi mi guardano un po' come lo zio a cui fare le domande e negli ultimi anni ho scoperto il piacere di fare docenza "partendo dalla strada", raccontando quello che faccio io, quindi tutto prende un aspetto secondo me anche più piacevole e coinvolgente».

Il corso proposto da **Galdus** segue le esigenze del mercato della ristorazione, che è tendenzialmente in crescita: «Le traiettorie dicono che aumenta più di molti altri settori economici - spiega Spadoni - . Siamo il terzo mercato europeo della ristorazione, circa una persona su

tre mangia fuori casa. Sintetizzando, un terzo di quanto viene mangiato in Italia è attraverso la ristorazione, che comprende anche bar e delivery e ci sono altre nazioni in cui si supera il 50%; non si fa più da mangiare in casa e la tendenza è che anche noi nei prossimi anni

avremo uno sviluppo in tal senso perché si tratta di uno sviluppo sociale. Il mercato si allargherà e ci sarà necessità di persone prepara-

te». Questo è il primo aspetto a cui si propone di rispondere il corso, ma decisamente non l'unico. Infatti, «parallelamente c'è la rivoluzione

tecnologica che coinvolge anche la ristorazione - continua Spadoni -. Adesso non si studia più marketing ma digital marketing, perché il concetto è il medesimo ma abbiamo strumenti pazzeschi che ci danno possibilità di comunicazione incredibili» Ma le nuove tecnologie ri-

guardano anche direttamente la cucina, dove avviene una vera rivoluzione, con l'entrata in scena della domotica. «È sempre più necessario avere la consapevolezza che questi sono gli strumenti del domani. In cucina ci sono forni che hanno capacità che dieci anni fa erano inconcepibili, tecnologie di varia natura. Sta cambiando tutta la metodologia produttiva, quindi il nostro corso prepara a questo scenario». Il corso unisce una parte di didattica ad una, molto importante di stage che permette di fare esperienza presso le aziende. «Ci sono dei tutor che seguono i ragazzi cercando di ideare con loro un progetto di inserimento nel mondo del lavoro a seconda delle loro capacità, aspettative e ambizioni. Molto spesso poi con queste esperienze gli studenti riescono ad avere direttamente un posto di lavoro alla fine del corso, perché se il ragazzo è valido e motivato è interesse del datore di lavoro tenerlo».

Grazie agli stage, che avvengono nella seconda parte di ognuno dei due anni di corso, i ragazzi possono toccare con mano la rivoluzione tecnologica che è in atto, in cui sono in gioco i nuovi fattori su cui lavorerà la ristorazione. «Il web è qualcosa di importante - spiega ancora Spadoni -, come il concetto di cloud, l'analisi dei big data - perché quando vogliamo analizzare un mercato adesso abbiamo tanti numeri da analizzare - poi ci sono la produzione additiva con le stampanti laser e la domotica, cioè la gestione a distanza degli strumenti. È un mondo in cui c'è tantissimo da scoprire e nel corso viene affrontata l'innovazione da tutti i punti di vista. Poi ognuno farà esperienza e troverà la sua strada, ma le basi e la consapevolezza devono essere impostate fin dall'inizio». ■

Veronica Scaroni



In Italia una persona su tre mangia fuori casa, comprendendo anche bar e delivery



In questo ambito manca un po' quella competenza che possiamo chiamare aziendale



