



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

NUOVE PROPOSTE PER RIPENSARE AL BUFFET



LE NOVITÀ

Dal 16 luglio i buffet non sono più vietati, ma strettamente regolamentati: dagli aperitivi ai matrimoni, passando per ogni tipologia di evento, laicò o religioso, la formula che ha avuto sempre più successo negli ultimi anni è finalmente realizzabile, ma solo se con servizio assistito.

In pratica, **un operatore può servire i clienti, regolarmente in coda e distanziati, prendendo le pietanze, ponendoli in un contenitore o un piatto e porgendoli al cliente.**

La nuova legge implica quindi due principali conseguenze:



La necessità di **una persona dedicata al servizio del buffet**, quindi o una nuova persona o una persona che si divida su più compiti;



L'esigenza di **identificare un nuovo spazio per il buffet**, all'interno o all'esterno del locale, che tenga conto delle operazioni di cui sopra e dell'evitare code e assembramenti di persone.

COSA SUCCEDE OGGI - EMERGENZA COVID

Quello che sta accadendo è che con le nuove leggi vigenti, in una situazione già di scarso traffico di persone e di riduzione del personale, il buffet assistito può dare più complicazioni che soluzioni. Il buffet, come tante altre forme di somministrazione, ha vissuto per anni di abitudini consolidate mai messe in discussione e **l'emergenza Covid dà lo stimolo per metterle in discussione e innovarle.**

Vediamo nello specifico in quali occasioni di consumo avere questi accorgimenti, quali sono le linee guida da seguire e che tipo di soluzioni è più opportuno adottare.

Occasioni di consumo in cui è suggerito il buffet:

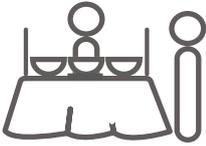
- ✔ **breakfast** > approfondimento
- ✔ **dinner**
- ✔ **brunch**
- ✔ **happy hour**
- ✔ **lunch**
- ✔ **eventi religiosi**
meeting/congressi

LE NUOVE LINEE GUIDA DA SEGUIRE

- 1** VALUTARE L'OPPORTUNITÀ DEL BUFFET ASSISTITO
per evitare assembramenti
- 2** INTRODURRE IL SERVIZIO AL TAVOLO
come semplificazione del buffet e per diminuire i rischi di contagio
- 3** PENSARE AD UN ALLUNGAMENTO DEGLI ORARI
per avere una fruizione degli ospiti più scaglionata
- 4** SFRUTTARE TUTTI GLI SPAZI (SOPRATTUTTO ALL'APERTO)
per distribuire i clienti su una superficie più ampia
- 5** LAVORARE CON PORZIONI SINGOLE
per facilitare il servizio e ridurre gli sprechi

SOLUZIONI E PROPOSTE

BUFFET CON PERCORSO GUIDATO E ASSISTITO



PERCORSO GUIDATO

Il buffet con percorso guidato e assistito, consiste nel realizzare un **buffet classico** (come quello che conosciamo per le colazioni) **in forma lineare o ad isole**, dove tra il cliente ed i piatti ci siano delle apposite protezioni in plexiglass e dall'altra parte ci sia **un operatore di sala che si occupi di impiattare** le preparazioni scelte dal cliente. Questa organizzazione consente di essere molto più veloci nei flussi, dà la possibilità al cliente di vedere e scegliere quello che preferisce e di evitare che ognuno tocchi o usi le stesse attrezzature o stoviglie, riducendo in questo modo possibili contagi.

BUFFET CON SERVIZIO AL TAVOLO

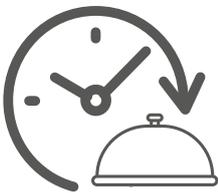


AL TAVOLO

Il buffet con servizio al tavolo, consente al cliente di **ordinare direttamente al tavolo** i piatti scelti, da un **apposito menù** (meglio se in formato digitale) oppure da una **vetrina espositiva o tavolo appositamente isolato** (con struttura in plexiglass), dove sono esposte le preparazioni con le relative etichette. In questo modo il cliente potrà indicare al cameriere al momento della presa d'ordine le pietanze scelte.

Questo servizio evita file o assembramenti ma implica l'aumento di personale per offrire un servizio ottimale.

BUFFET H12 IN GRANDI SPAZI



BUFFET H12

Il **buffet "lungo"** circa 12 ore e/o realizzato in grandi spazi, consente di aumentare tempo e spazio di fruizione del servizio.

Aumentare i tempi del buffet soprattutto quello delle colazioni - **trasformandolo ad esempio in un brunch** - consente alla clientela di sapere che in qualsiasi momento potrà trovare un'offerta di piatti a disposizione, in questo modo non ci si dovrà affollare intorno al buffet tutti allo stesso orario; spalmandosi durante la giornata si eviteranno file e assembramenti. Aspetto fondamentale sarà la **presenza di grandi spazi all'aperto o al chiuso** dove gli ospiti potranno spaziare ed accomodarsi per consumare i piatti.

La formula migliore prevede di creare apposite isole gastronomiche sempre curate e servite da operatori di sala, dove l'offerta varia in base al momento della giornata.

BUFFET **INNOVATIVO MA...** **RASSICURANTE**



LA COLAZIONE A BUFFET

La colazione è per tutti l'emozione che fornisce la spinta iniziale alla giornata da affrontare: che sia di lavoro o di svago, una colazione positiva permette di partire con il piede giusto. Quando la colazione diventa un'occasione di consumo fuori casa, questo aspetto viene addirittura esasperato perché rappresenta, nella maggior parte dei casi, l'ultimo ricordo per chi lascia l'albergo a fine soggiorno.

La **Colazione a Buffet ha una duplice forza**: consente al consumatore di sentirsi libero, lasciando cadere i propri freni inibitori, e a chi lo offre dà l'opportunità di puntare al cuore del cliente partendo dalla sfera delle emozioni, **catturando in primis la vista**, con una preparazione attrattiva **e poi l'olfatto**, con il giusto mix dei profumi che il cibo è in grado di offrire.

In questo particolare momento, le soluzioni consigliate da chi si occupa di salute pubblica, non possono che avere un "sapore ospedaliero" e le scelte estreme sono pertanto poco efficaci: quella completamente assistita perché risulta troppo onerosa e inoltre non entra in sintonia con lo spirito del cliente in fase "risveglio" e quella del servizio in camera perché, a parte rare eccezioni, non risulta particolarmente gradita alla maggior parte della clientela.

Una buona organizzazione del buffet colazione consentirà la creazione di un format che, con i dovuti aggiustamenti, potrà essere sfruttato anche a pranzo o cena, magari scegliendo una soluzione mista, nella quale parte del servizio è a buffet, come ad esempio antipasti, insalate e dessert e parte con ordinazione e servizio al tavolo.

LA SOLUZIONE CHE NOI PROSPETTIAMO?

Cambiare i dettagli per non cambiare nulla, mantenendo intatta l'equazione psicologica che fa funzionare non solo il breakfast, ma in generale ogni occasione di consumo che ruota intorno alla formula del buffet.

Nessuno degli attuali consumatori aveva mai vissuto prima l'esperienza di essere costretto a vivere esclusivamente in casa per un periodo così prolungato, questo porta il cliente ad essere più vulnerabile e alla ricerca di rassicurazioni, pertanto soluzioni troppo asettiche e artefatte genererebbero una condizione di insicurezza o addirittura di ansia.

Spunti tecnici di cucina e consigli degli chef

BUFFET CON PERCORSO GUIDATO E ASSISTITO



SCOPRI QUI LA RICETTA

PANCAKE E WAFFLE
ASSORTITI



SCOPRI QUI LA RICETTA

BROWNIE ALLA PATATA DOLCE E
MOUSSE AL CIOCCOLATO AROMATIZZATA
ALLO ZENZERO



SCOPRI QUI LA RICETTA

MACEDONIA DI FRUTTA SOTTOVUOTO
CON CREMA ALLA VANIGLIA E CRUMBLE
ALLA LIQUIRIZIA

BUFFET CON SERVIZIO AL TAVOLO



SCOPRI QUI LA RICETTA

PLUM CAKE GLUTEN FREE CON
GELATO AL FIORDILATTE E SCAGLIE
DI CIOCCOLATO



SCOPRI QUI LA RICETTA

PANCAKE ALLA GRANELLA
DI PISTACCHI E TOPPING



SCOPRI QUI LA RICETTA

MUFFIN AI FRUTTI DI BOSCO
E PANNA

*Per queste formule di buffet Unilever Food Solution propone la linea **Carte d'Or Professional** composta da torte, muffin, plum cake, pancake, dolci al cucchiaio, coulis di frutta e topping.*



L'utilizzo di questi prodotti consentirà di variare l'offerta quotidianamente, personalizzandola e migliorandola con dolci semplici, freschi e unici tutti i giorni.

Sarà così possibile evitare sprechi, tenere sotto controllo il food cost, garantire resistenza all'esposizione prolungata sui buffet e maggiore sicurezza in quanto pastorizzati.

Navigando su www.unileverfoodsolutions.it troverete molte altre ricette per ispirarvi e migliorare la vostra offerta ogni giorno.

BUFFET H12 IN GRANDI SPAZI



SCOPRI QUI LA RICETTA

FIORE DI CARCIOFO
GRATINATO



SCOPRI QUI LA RICETTA

PANNA COTTA
LATTE E MENTA



SCOPRI QUI LA RICETTA

INSALATA DI RISO ROSSO
CON BROCCOLI E CALAMARI SCOTTATI

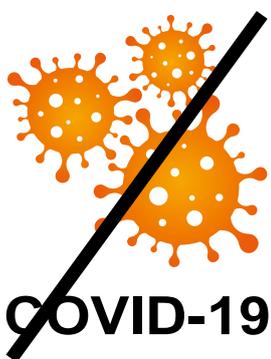
Per questa tipologia di buffet oltre a **Carte d'Or Professional**, Unilever Food Solution mette a disposizione la linea **Smartfood Knorr** a base di cereali, semi e super food: ingredienti 100% naturali, ideali per realizzare i tuoi buffet di insalate e antipasti.



Per ottenere fritti perfetti, cotolette croccanti, pesce in crosta e verdure gratin impeccabili, Unilever Food Solutions offre la gamma di **Panature Maizena** già pronte, ideali per preservare a lungo sul buffet l'integrità dei piatti. Tutta la linea si caratterizza soprattutto per **ingredienti puliti, sicuri e gluten free** per aiutare gli operatori a gestire le intolleranze.



LA LEGISLAZIONE IGIENICO-SANITARIA



Lo stato emergenziale legato al diffondersi del Covid ha **forzato il cambiamento di comportamenti in molti settori della vita quotidiana e sociale**, in questo ambito, un ruolo fondamentale lo giocano tutti i comportamenti legati al cibo, attorno al quale ruotano diverse dinamiche sociali. L'impatto delle misure di cautela e restrizioni imposte dalla norma hanno in qualche modo accelerato alcuni fenomeni già in atto, forzando la mano ad utenti e operatori del settore che si sono trovati costretti a **strutturare nuovi servizi per mantenere l'attività e la competitività sul mercato.**

Uno dei comportamenti a **maggior grado di attentività è quello dei buffet**, sebbene sia stato ormai sdoganato ampiamente il fatto che il virus non si trasmetta attraverso gli alimenti e pertanto gli stessi non risultino di per sé stessi un veicolo di diffusione, i comportamenti sociali legati al buffet in cui ogni singolo utente condivide spazi e attrezzature per il servizio che passano di mano in mano, rappresenta un alto fattore di criticità.

Già in epoca “pre-Covid” esisteva un dibattito sull’opportunità di tale format di somministrazione, che vede contrapporsi due differenti fronti: il primo, a favore, che fa della natura comunicazionale e di richiamo per il cliente il suo punto di forza e che sostanzialmente identifica nelle diverse declinazioni del buffet - il simbolo dell’abbondanza per il consumatore - e di conseguenza ne fa facile leva di richiamo e strumento di comunicazione; dall’altro, chi si interroga sulle questioni legate all’igiene e alla potenziale manomissione del prodotto alimentare.



HACCP

Questioni igieniche come **mantenimento delle temperature, tempi di esposizione del prodotto e protezione dello stesso dalle contaminazioni ambientali**, sono temi ormai consolidati per il consumatore e le imprese del settore. Questi argomenti sono trasversali a tutti gli ambiti della ristorazione e variano in funzione delle matrici degli alimenti, a tal fine l’operatore dovrà rifarsi alla validazione delle procedure di servizio contenute nel proprio manuale di autocontrollo HACCP.



FOOD DEFENSE

Decisamente meno attenzione viene invece posta ai **requisiti di “food defense”**, ovvero la “difesa degli alimenti” da malintenzionati che con dolo vogliono manomettere il prodotto al fine di arrecare danno agli utenti, diffondere panico (attraverso veri e propri atti di terrorismo) o anche “solo”, arrecare danno di immagine al gestore della struttura, minando la fiducia dell’utente. Su tali tematiche non si è ancora generata una diffusa sensibilità, vista la scarsità di casi, certo è che **un approccio più attento alle dinamiche del servizio gioverebbe alla collettività nel prevenire possibili atti, volontari o meno, di alterazione dei cibi.**

Tutte le ragioni sopra individuate costituivano già in tempi non sospetti elementi di acceso dibattito attorno all'**opportunità di gestire un servizio a buffet aperto al pubblico**, a tali fattori si sono aggiunti gli elementi di criticità dettati dall'emergenza Covid, anche alla luce delle recenti proroghe nazionali delle misure di contrasto alla diffusione del virus, emanate con DPCM del 14 Luglio 2020 a cui hanno fatto eco le Ordinanze Regionali che in larga parte richiamano e confermano quanto emanato dal governo nazionale, che sia nell'ambito della ristorazione che degli eventi e manifestazioni, presta **particolare attenzione nelle indicazioni da fornire per la tipologia di somministrazione a buffet**, non negandone la possibilità, ma **definendone le modalità**.

NORMATIVA

È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

Non esistono ad oggi, oltre a tale indicazione, particolari norme verticali sull'organizzazione e gestione dei buffet, anche se in un panorama come quello attuale non è difficile immaginare che - in virtù di quanto sopra descritto - non tarderanno a comparire linee guida e indicazioni normative maggiormente stringenti o attente a tale modalità.

Testi sviluppati
in collaborazione con APCI

