



GUIDA PRATICA PER DELIVERY E TAKE AWAY



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Introduzione

Ogni giorno, dal 1880, come azienda leader mondiale nella fornitura di prodotti alimentari per Chef professionisti, **Unilever Food Solutions** pensa, produce e propone al mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e sostenibilità delle materie prime. L'obiettivo è quindi quello di semplificare le procedure, far risparmiare energie e tempo agli operatori in modo che essi possano dedicarsi a **ciò che più amano: la sperimentazione e la creazione** di proposte originali e di qualità per i loro clienti.

Il *food Delivery* sta diventando sempre più popolare; il settore da qualche anno è in costante crescita e questa **guida alla Delivery e al Take Away** nasce come strumento pratico e immediato per aiutare tutti quei ristoratori che vogliono intraprendere questa nuova attività.

All'interno troverete una parte iniziale redatta da un biologo ed un consulente che affronterà i temi relativi alle **normative sanitarie, amministrative** e vi darà consigli sulla consegna e sulle attrezzature da dover utilizzare.

Segue poi una parte con consigli pratici sull'**adattamento del proprio menù** alla consegna, con l'indicazione dei piatti più adatti e quelli invece da evitare, per riuscire a dare al consumatore finale un'esperienza quanto più simile a quella vissuta presso il proprio ristorante, per rafforzare il rapporto di fidelizzazione.

Infine, abbiamo voluto inserire una selezione di aziende che hanno preso parte all'iniziativa **#iostoconiristoratori** per tamponare l'emergenza Covid-19 e che hanno deciso di riservare una promozione a tutti quei clienti che si presenteranno come "Clienti UFS".



VADEMECUM PER ATTIVITA' DI "DELIVERY" E ASPORTO

a cura di Luigi Tonellato, biologo, e Fabrizio Rivaroli, Foodservice consultant



Luigi Tonellato

Biologo, libero professionista, iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi, Albo professionale, sezione A. Trentennale esperienza come formatore nel settore della ristorazione; esperto di igiene e merceologia degli alimenti, di organizzazione nel settore ristorativo, di Food Safety & Quality Management.



Fabrizio Rivaroli

Diplomato all'Istituto Alberghiero di Assisi con ottimi voti, fa esperienza in diverse cucine d'Italia e d'Europa toccando anche locali prestigiosi e stellati. Fa esperienza di docente presso diversi istituti professionali. Nel 2014 apre una nuova azienda di consulenza la InChef s.r.l. collaborando con molte aziende e specializzandosi sull'avviamento di nuovi locali, lo studio dei costi, l'applicazione di nuove tecniche culinarie.

Emergenza Coronavirus e dopo...

Il periodo di "lockdown" (confinamento e isolamento) ha portato alla ribalta alcune soluzioni che hanno consentito:

- Ai consumatori di poter usufruire di un servizio fondamentale di approvvigionamento di beni essenziali (come piatti pronti o semilavorati avanzati)
- Agli imprenditori di "tamponare" la situazione, garantendo un minimo di entrate economiche.

Dapprima è stata consentita la facoltà di effettuare le consegne al domicilio dei clienti (*delivery*); successivamente è stata concessa la possibilità per i consumatori di ritirare i pasti pronti (ma anche prodotti di pasticceria e di gelateria) in modalità di asporto (*take away*) presso gli esercizi commerciali o artigianali.

Trattandosi di provvedimenti di emergenza in periodo di pandemia, il legislatore

ha soprattutto posto l'accento sulle attenzioni da mettere in atto per evitare la diffusione del contagio.

Molti aspetti non sono stati affrontati perché gli obiettivi prioritari erano quelli su esposti. Dopo l'entrata in vigore del DPCM del 17 maggio 2020, con le molte linee guida applicative, molti nodi, non affrontati in una situazione eccezionale, verranno al pettine e dovranno trovare idonea soluzione.

Al consulente si chiederà pertanto "posso svolgere attività di delivery o di take away?"

La risposta corretta è "Dipende. Vanno esaminate alcune cose" e questa guida - non esaustiva - si pone l'obiettivo di esservi di aiuto per condurre questa ricognizione.

1. Differenze tra delivery e take away

Non vogliamo dissertare sull'opportunità o meno di attivare queste modalità di operare e di gestire la propria attività, con le possibilità di successo economico o meno, ma evidenziare soprattutto le possibili ricadute in termini amministrativi, organizzativi e sui diversi livelli di responsabilità.

Per **delivery** si intende una tipologia di servizio che contempla la consegna dei piatti pronti presso il domicilio del cliente (o altro luogo con esso concordato).

Ad effettuare la consegna potrà essere:

- direttamente l'imprenditore alimentare (per comodità d'ora in poi lo identifichiamo come O.S.A.) con mezzo/i e personale propri. [Questa fase rimane in tale caso completamente sotto la responsabilità dell'O.S.A.]
- qualche operatore esterno reclutato direttamente dall'O.S.A. o incaricato espressamente da una piattaforma online di food *delivery*. Sulla condizione lavorativa e sulle tutele giuridiche di questi fattorini (o riders) vi è attualmente un ampio dibattito in atto,

nel quale non entreremo. Ma è fondamentale che in tale caso l'O.S.A. verifichi attentamente gli aspetti contrattuali che gli vengono proposti in modo da capire dove finisce esattamente la sua responsabilità. È opportuno verificare l'idoneità dei contenitori (e/o dei mezzi) utilizzati per il trasporto, prima di sottoscrivere qualsiasi contratto, evitando qualsiasi incarico verbale estemporaneo, perché in tale caso la responsabilità ricade interamente in capo all'O.S.A.

Per quanto riguarda l'**asporto** o **take away**, il cliente provvede a ritirare direttamente la merce presso la sede dell'esercizio o negozio. In pratica, la responsabilità dell'O.S.A., per gli aspetti relativi al trasporto, cessa nel momento in cui avviene la cessione del bene al cliente. Non sarebbe per nulla superfluo evidenziarlo al cliente: "noi mettiamo in atto tutto quanto è necessario per garantire la salubrità e la qualità dei nostri prodotti; per favore non vanificare tutto, trascurando il rispetto delle norme di buona prassi igienica durante il tragitto e fino al consumo".

2. Adeguamento menù

Potrebbe sembrare una cosa banale: **il menù proposto rimane lo stesso?**

Pensiamo al pesce fritto o ad un risotto: possiamo immaginare di gestirlo correttamente in un servizio di *delivery* o di *take away*? Se si è convinti che si può fare, sia con un legume fresco-caldo che in un legume refrigerato, è fondamentale fornire al cliente le dovute informazioni per una corretta gestione (e degustazione del prodotto).

Realisticamente una revisione del menù s'impone, sia per una questione organizzativa che per garantire un'adeguata qualità organolettica dei nostri piatti/prodotti.

L'eccessivo numero di varianti può interferire nel lavoro in cucina o in laboratorio, soprattutto se non si è veramente un professionista del settore con il giusto corredo di attrezzature e tecnologie, con un lay-out razionale.

Le ricette richiederanno una revisione, anche in funzione delle (praticamente obbligate)

operazioni di riscaldamento o rimessa in temperatura (generalmente indicata come "rigenerazione") che il cliente dovrà eseguire prima di consumare il vostro piatto/prodotto.

Di conseguenza, anche gli ingredienti potranno necessitare di un adeguamento. Bisogna per esempio evidenziare che lo scontato abbattimento di temperatura, l'eventuale cottura sottovuoto oppure l'eventuale confezionamento in atmosfera protettiva sono tecnologie o modalità operative che comportano un'amplificazione delle caratteristiche del prodotto così trattato. Se è buona la base di partenza lo si sentirà chiaramente nel prodotto finale. Un prodotto "zoppicante" fin dall'inizio non vedrà i suoi difetti scomparire miracolosamente, anzi questi verranno percepiti maggiormente. In concreto, si dovranno sicuramente rivedere i flussi produttivi per evitare intralci, ingolfamenti e possibili contaminazioni incrociate, prevedere la revisione delle ricette con l'even-

tuale ridimensionamento del menù, in modo da garantire la migliore qualità anche per i piatti destinati al *delivery* o al *take away*, che, trasportati, serviti e consumati a casa, non potranno mai essere uguali a quelli preparati e somministrati nel pubblico esercizio.

Questa guida trova come giusto complemento un'appendice dedicata a piatti e menù che meglio si prestano alle tipologie di servizio considerate.

3. Strategie organizzative

Durante il lockdown, ma anche successivamente fino al ritorno completo alla normalità come buona prassi di produzione, dobbiamo valutare positivamente i benefici che derivano

- dal distanziamento tra gli operatori nello spazio cucina/laboratorio,
- da una riduzione della complessità delle operazioni di produzione dei piatti/prodotti, meglio se accompagnata anche da una riduzione delle manipolazioni e dei tempi di lavorazione.

Il risultato atteso è quello della **riduzione dei rischi di contaminazioni incrociate**, sia microbologiche che chimiche (allergeni).

Viene più facilmente garantito il rispetto della normativa (obbligo di legge), ovvero la rintracciabilità a monte (chi fornisce? cosa?) e a valle (a chi?) del processo produttivo. Nel contempo, può essere più facilmente gestita anche quella interna all'azienda (collegamento tra materie prime e prodotti finiti), non obbli-

gatoria ma "auspicabile" secondo le linee guida della Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome.

"Semilavorati" è un termine troppo spesso abusato e considerato, erroneamente, sinonimo di minore qualità. Si tratta invece di un passaggio obbligato per garantire anche la necessaria standardizzazione, sia in termini qualitativi che economici, alla base di qualsiasi organizzazione razionale dei processi produttivi.

Questi semilavorati, a scelta dell'O.S.A., possono essere prodotti in proprio oppure essere acquistati da fornitori esterni. Ricordiamo che la "Qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite" (UNI EN ISO 8402:1995).

L'O.S.A. deciderà dunque, in base alle sue valutazioni, quale sarà la scelta più opportuna.

4. Codici ATECO e regimi fiscali

Certe attività contemplano anche l'attività di asporto: il più classico degli esempi è quello della pizzeria, esercizio di somministrazione in loco, che prevede normalmente anche la possibilità dell'asporto. Precisiamo tuttavia che **la regolamentazione delle norme sul commercio è di competenza regionale**. Andrà pertanto verificato in ambito locale quali sono i confini per lo svolgimento delle attività.

Per i pasti venduti in modalità delivery e take away sono previste aliquote IVA differenziate rispetto alla somministrazione (consumo) presso il locale.

La somministrazione è considerata "presta-

zione di servizi" ed è assoggettata ad un'aliquota agevolata del 10%, mentre l'asporto e/o la consegna a domicilio vengono considerati "cessione di beni" e devono applicare aliquote in base alla singola tipologia di quanto venduto. Semplificando, una birra che uscirà dal locale avrà un'IVA del 22%, una salsiccia del 10%, la frutta del 4%, un piatto pronto del 22%. Non si tratta di una novità normativa: non sono state apportate specifiche modifiche al DPR 633/72 per asporto e consegna a domicilio di alimenti e bevande.

Chi ha sempre adottato questi servizi, come bar e ristoranti che già effettuano asporto o

consegna a domicilio, probabilmente ha già attivo sul proprio registratore telematico il tasto "asporto" o quelli differenziati per aliquote IVA dei prodotti venduti.

Un'attività economica viene identificata dal codice Ateco. Le lettere individuano il macro-settore mentre i numeri (da due fino a sei cifre) rappresentano, con diversi gradi di dettaglio, le specifiche articolazioni e sottocategorie. Bar e/o ristorazione sono nel gruppo 56; pasticceria, pizzeria, gelateria sono nel gruppo 10; il codice Ateco 10.85 individua le gastronomie, per loro natura "da asporto". Nulla impedisce di avere più codici Ateco.

Una soluzione può essere quella di aggiungere il codice della gastronomia a quello già in

possesso. Oppure un'altra soluzione può essere quella di puntare sul codice Ateco 47.29.90 (Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati).

In ogni caso va verificato nello statuto dell'azienda l'oggetto sociale dichiarato. Sono contemplate le attività di *delivery* e/o di *take away*? Se mancano tali riferimenti non è sufficiente modificare il codice Ateco. Ricordiamoci poi le norme regionali sul commercio che, purtroppo, non sono omogenee sul territorio nazionale.

Vi consigliamo quindi di rivolgervi al commercialista.

5. Aspetti normativi sanitari: rapporti con l'Azienda sanitaria territoriale competente

Anzitutto, è utile ribadire che l'attività deve essere già regolarmente "registrata" ai sensi del Reg CE 852/2006. La notifica ai fini di registrazione avviene ormai da alcuni anni tramite SUAP per via telematica. Anche prima, quando si ricorreva al supporto cartaceo, si sceglieva l'attività considerata tra quelle presenti in un elenco predisposto.

Dall'estate 2017, i vari moduli sono stati uniformati a livello nazionale e non è più necessario allegare la planimetria dei locali e la relazione tecnica in cui si descrivevano le strutture, le attrezzature, i prodotti, i processi produttivi, ecc. Tutta questa documentazione va ora inserita nel piano aziendale di autocontrollo HACCP e può essere oggetto di verifica in caso di ispezione.

Nonostante le principali norme di riferimento siano quelle europee e/o nazionali, vi è la possibilità di avere delle disposizioni o regolamenti locali. Per questo motivo è sempre opportuno fare una verifica preventiva con i dirigenti o i TdP (tecnici della prevenzione) del Dipartimento di Prevenzione, servizio SIAN (Servizio Igiene

degli Alimenti e della Nutrizione), dell'Azienda Sanitaria competente per territorio.

Potrebbe rendersi necessario presentare tramite SUAP, a seconda degli "aggiustamenti" previsti, una "Notifica ai fini di registrazione"/SCIA con l'Allegato 1 (Scheda anagrafica) per comunicare, compilando il riquadro 3, una modifica della tipologia di attività. Dipenderà tutto dalle decisioni concordate con il commercialista per gli aspetti fiscali/amministrativi.

Ricordiamo che qualsiasi registrazione sanitaria, o modifica della stessa, ha come prerogativa il soddisfacimento di tutti i requisiti amministrativi.

Si tenga ben presente che ogni verifica (prima di tutti da parte nostra) deve considerare varietà e quantità della produzione, qualità e tipologie delle materie prime, spazi, attrezzature e tecnologie disponibili in funzione della/e attività economica/che indicata/e.

Ovviamente il piano aziendale di autocontrollo HACCP deve essere aggiornato in funzione dei cambiamenti avvenuti.

6. Aspetti igienico sanitari da tenere sempre presenti

Legame caldo o legame freddo. In entrambi i casi dobbiamo fare i conti con le temperature di mantenimento, sia a fine preparazione che nelle fasi di preparazione dei contenitori per la spedizione e durante il trasporto. Il riferimento è tuttora l'art.31 del D.P.R. 327/1980, con valori ripresi nei vari manuali di corretta prassi igienica per la ristorazione: "Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (...) debbono essere conservati da +60°C a +65°C. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (...), e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C." Questo valore è poi stato preso come limite per i piatti freddi.

Gli alimenti devono essere sempre adeguatamente protetti in modo da evitare contaminazioni durante il trasporto. [art. 43 D.P.R.

327/1980 : "...evitando ogni causa di insudiciamento o contaminazione..."]

I contenitori/casse/borse termiche utilizzati devono essere adeguati sia come composizione, sia come capacità di mantenere i valori termici, sia come facilità di pulizia e sanificazione dopo ogni utilizzo.

L'automezzo utilizzato deve consentire "un'adeguata protezione" delle sostanze alimentari e deve essere mantenuto "igienicamente idoneo" per il trasporto mediante opportune e frequenti operazioni di pulizia e sanificazione.

Sigillare le confezioni è inoltre un'ottima misura per evitare eventuali contaminazioni ma anche manomissioni del prodotto durante il trasporto.

7. Informazioni ai consumatori

Il Reg UE 1169/2011, entrato in vigore nel dicembre 2014, impone all'O.S.A. di **fornire chiare e precise informazioni al consumatore**, soprattutto per quanto riguarda la presenza, anche in tracce, di alcune sostanze indesiderate, definite "allergeni", potenzialmente dannose per la salute di persone allergiche o intolleranti.

Ricordiamo le 14 categorie di allergeni indicate nell'allegato II:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan,

noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti derivati.

9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Queste indicazioni al consumatore, che devono essere chiaramente indicate in menù o listini in sede fissa, dovranno essere ora disponibili in via preventiva in modo da consentire una scelta consapevole (App per Smartphone e Tablet, siti web, indicazioni anche su social media come Facebook, ...), ma anche su etichette apposte sulle confezioni o avvisi nei contenitori.

8. Attrezzature per delivery

La prenotazione è praticamente una fase obbligatoria: prima arrivano le ordinazioni e migliorare sarà l'organizzazione del lavoro.

Nel caso di gestione diretta della fase di consegna:

I contenitori da utilizzare (il packaging: vaschette in plastica – meglio se compostabile – o in alluminio, sacchetti, ...) dovranno essere idonei per l'uso alimentare (vedi capitolo MOCA), di dimensioni diverse in modo da consentire il porzionamento razionale (monoporzione, per famiglie o gruppi più o meno numerosi) privilegiando formati standard più facili da gestire.

Il mantenimento delle temperature, in caso di sosta prima della spedizione, come indicato al punto 5 dovrà avvenire in attrezzature idonee come banco bagno maria (tradizionale o ad aria calda), culla/vetrina calda, armadio caldo, forno, oppure armadi, banchi o vetrine refrigerati.

Le casse/contenitori termici (generalmente in polipropilene espanso a superficie liscia) dovranno essere scelti con dimensioni tali da favorirne una facile movimentazione in fase di carico dell'automezzo, ma anche nelle fasi

successive di pulizia e sanificazione. Nel caso di trasporto dei piatti freddi, soprattutto quando la temperatura ambiente diventa elevata, si dovranno inserire un numero sufficiente di piastre eutettiche ("ghiaccioli"). Queste casse/contenitori termici, definiti di tipo passivo, consentono la perdita o l'innalzamento della temperatura in misura accettabile, a condizione ovviamente di non tenere il contenitore aperto oltre il tempo minimo necessario. La chiusura deve ovviamente essere ermetica.

L'automezzo utilizzato deve garantire di non "insudiciare" gli alimenti, né tantomeno le casse/contenitori termici. Deve pertanto avere un vano di carico facile da pulire e sanificare con frequenza da definire nel piano di autocontrollo HACCP oppure ogni volta dovesse risultare necessario.

L'automezzo non necessita più di registrazione specifica (SCIA sanitaria), ma deve essere collegato all'attività economica regolarmente registrata. Questo esclude normalmente la possibilità di utilizzare l'automezzo privato (una verifica preliminare presso il SIAN dell'Azienda sanitaria competente per territorio è comunque sempre consigliata).

9. Attrezzature per take away

Nel caso dell'asporto o *take away*, si devono organizzare gli spazi in modo che tale attività non interferisca in modo negativo sia a livello di produzione che a livello di consegna al cliente.

Anche in questo caso sarà gradita la prenotazione per una migliore organizzazione del lavoro.

Per i contenitori da utilizzare valgono le stesse indicazioni date al punto 7 per i prodotti destinati al servizio *delivery*. Non sono necessarie le casse/borse termiche (salvo accordi specifici

di fornitura sottoscritti con il cliente).

Il mantenimento delle temperature va gestito con le stesse attrezzature indicate al punto 7.

Con questo servizio è ipotizzabile anche un servizio di tipo espresso senza necessità di soste di mantenimento.

Nulla vieta inoltre di consegnare, in taluni ambienti o situazioni, gli alimenti in contenitori di proprietà del cliente: non è un'ipotesi tanto remota vedere il cliente arrivare con il proprio pentolino portavivande, la "schiscetta" declinata nelle sue varie forme.

10. MOCA

Dal sito del Ministero della Salute: sono definiti “materiali e oggetti a contatto con gli alimenti” (MOCA) quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.).

I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei.

Tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana

- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Siccome il mercato oggi è invaso da molti prodotti che provengono anche da paesi extracomunitari (che devono comunque rispettare le normative dell'Unione Europea), non ci si deve accontentare di verificare unicamente la presenza del ben noto logo (bicchiere e forchetta e logo per il riciclo delle materie plastiche), ma di **chiedere al fornitore** (come si fa normalmente per i prodotti detergenti e disinfettanti) anche **la scheda tecnica - o dichiarazione di conformità MOCA** - per verificare l'idoneità del prodotto.

11. Modalità di consegna presso la propria attività (take away)

Decreti ed Ordinanze varie durante il lockdown hanno sottolineato soprattutto la necessità di garantire il distanziamento tra i clienti, oltre alla disponibilità di gel igienizzanti disinfettanti per le mani, mentre il cliente deve provvedere a munirsi di mascherina.

Teniamo inoltre in evidenza il concetto di non affollamento, concedendo l'ingresso ad un solo avventore. Ricordiamo anche la possibilità concessa della consegna al cliente in macchina (drive in).

Manteniamo questo concetto virtuoso dell'ordine negli accessi per organizzare anche in tempi migliori la consegna in una zona ben

definita che non comporti intralci nei flussi dei clienti all'interno dell'esercizio (valutare gli spazi disponibili). Se opportuno o necessario utilizzare dei pannelli divisorii che possano integrarsi nell'arredo. Valutare anche l'opzione drive in tenendo conto anche delle giornate di maltempo con vento e pioggia.

È assolutamente inammissibile consentire l'accesso di estranei in cucina o dietro il bancone, nell'office, ecc...

Valutare la gestione dei pagamenti: utili dispositivi portatili per il pagamento elettronico in modo da non avere code di fronte alla cassa.

12. L'importanza dei semilavorati nel mondo della delivery (a cura di Fabrizio Rivaroli)

Storia

Il mondo dei semilavorati o anche chiamato “Convenience food” ormai da anni è diventato protagonista nelle cucine e nelle pasticcerie e, come il mondo delle materie prime, presenta prodotti di fascia alta, media e bassa. All'inizio della loro storia, i semilavorati, erano conside-

rati prodotti di bassa qualità che sminuivano il lavoro dei professionisti. Fortunatamente questo preconcetto è stato superato nel tempo grazie alla ricerca dei produttori che hanno creato, e creano ancora oggi, prodotti di altissima qualità rendendoli indispensabili.

Cosa sono

Cos'è veramente un semilavorato? Una base della cucina!! **Un aiuto che ci permette di non sbagliare. Di ripetere la nostra qualità nel tempo.**

Alcune persone sono convinte di non volere usare mai semilavorati, ma chi oggettivamente va a comprare le fave di cacao perché ha bisogno del cioccolato? Nessuno.

Un altro esempio di semilavorato in cucina può essere il roux o la liaison un tempo preparata con olio/burro e farina e invece adesso ci sono premiscelati già bilanciati con varie farine e grassi che permettono di addensare in maniera stabile e veloce le proprie salse.

Il semilavorato è una quotidianità!!!

Vantaggi

I vantaggi di usare prodotti semilavorati di alta qualità sono sicuramente molteplici, soprattutto in questo momento difficile che la ristorazione italiana sta vivendo a causa del COVID-19.

Le normative aggiornate impongono il distanziamento sociale con il rischio della riduzione del personale di cucina al fine di avere meno passaggi di lavorazione e diminuire il più possibile la manipolazione degli ingredienti per abbassare al massimo i rischi di contaminazione. Altresì, dobbiamo continuare a rispettare le regole basilari come la corretta conservazione degli alimenti e le temperature di servizio.

Con l'introduzione o l'aggiunta di semilavorati in cucina tante di queste problematiche possono essere risolte.

Come?

- Permettono di contenere il personale in cucina avendo meno passaggi lavorativi degli alimenti.
- Permettono di diminuire le manipolazioni degli ingredienti diminuendo il rischio di contaminazione.
- Permettono di aumentare la shelf life delle preparazioni grazie all'utilizzo del prodotto

stabilizzato.

- Permettono una selezione delle materie prime e degli ingredienti funzionali.
- Permettono la standardizzazione dei processi di cottura attraverso il miglioramento della produzione e il controllo dei processi di fornitura per minimizzare gli errori e favorire la rintracciabilità (HACCP).
- Possono essere stoccati a temperatura ambiente in modo tale da non sovraccaricare le celle o i frigoriferi.
- Permettono una filiera del trasporto ottimale, dalle preparazioni alla consegna, diminuendo i rischi di alterazione dei piatti fino al momento del consumo.

Le macro categorie del semilavorato

Oltre alla qualità, che aiuta a distinguere nettamente i vari prodotti che il mercato offre, c'è una caratteristica fondamentale che aiuta a capire quali sono i prodotti di alto livello: la personalizzazione.

I prodotti del mercato generico sono tendenzialmente semilavorati che non permettono al professionista la personalizzazione del prodotto perché troppo standardizzati. Qualora l'operatore tentasse di variare questa standardizzazione avrebbe un risultato di pessima qualità.

Unilever Food Solutions offre semilavorati di alta qualità che permettono al professionista di caratterizzare le sue creazioni per renderle personali, costanti nel tempo e uniche come le idee del professionista che le esegue.

Conclusioni

Il mio consiglio personale per tutti i professionisti...abbandonate i preconcetti e provate!

Il semilavorato può essere un utile strumento che vi permetterà di risparmiare tempo in cucina, non sostituisce il vostro lavoro anzi, vi darà modo di sperimentare! Il tempo che guadagnerete nella preparazione verrà riversato nella cura dei piatti, nella dedizione e nella passione per il vostro lavoro.

13. Riassumendo: cose da fare

01. Verificare con l'aiuto del commercialista e/o qualche associazione di categoria cosa è effettivamente concesso fare in base alle norme regionali sul commercio. Informarsi eventualmente anche presso l'ufficio attività produttive/commercio del Comune ove ha sede l'attività.
02. Valutare se l'oggetto sociale dell'azienda contempla il delivery ed il take away. Altrimenti bisognerà provvedere ad aggiornarlo.
03. Valutare se è necessario modificare il codice Ateco o aggiungerne qualcun altro, tenendo conto delle implicazioni di tipo fiscale.
04. Verificare la Notifica ai fini di registrazione/SCIA sanitaria dell'attività di partenza.
05. Informarsi presso il Dipartimento di Prevenzione – SIAN Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Sanitaria territoriale competente se risulta necessario presentare una Notifica/SCIA di modifica dell'attività svolta.
06. Verificare il lay out dell'azienda, le attrezzature e le tecnologie disponibili per individuare eventuali carenze, limiti o necessità di manutenzioni, adattamenti, investimenti.
07. Con il commercialista e/o qualche associazione di categoria verificare se esiste la possibilità di accedere a qualche finanziamento o altro vantaggio economico per gli interventi eventualmente programmati.
08. Valutare il menù e le eventuali modifiche da apportare senza sovraccaricare l'organizzazione della produzione. Valutare eventuali necessità di diverse materie prime. Individuare, se necessario, nuovi fornitori di attrezzature, prodotti food e no food (in particolare per il packaging).
09. Valutare l'adeguatezza dell'organico (numero, competenze professionali, necessità di formazione)
10. Nel caso di delivery, decidere le modalità di organizzazione del trasporto (gestito direttamente o affidato a terzi). Nel primo caso valutare l'automezzo e casse/contenitori termici; nel secondo valutare gli aspetti contrattuali.
11. Decidere come organizzare le prenotazioni e l'organizzazione del lavoro.
12. Aggiornare il piano aziendale di autocontrollo HACCP se l'azienda non ha la possibilità di accedere ai programmi di semplificazione per le microimprese alimentari (anche in questo caso informarsi presso il SIAN).
13. Vedere quali aggiornamenti si rendono necessari nel DVR (documento valutazione dei rischi), soprattutto se eventuali consegne vengono gestite in proprio, da parte dell'O.S.A. o da qualche suo collaboratore.
14. Decidere le modalità di gestione dell'obbligo di informazioni al consumatore (menù/listini con evidenziazione degli allergeni in particolare)
15. Avviare un'efficace campagna promozionale (marketing)

Buon lavoro con i nostri migliori auguri di successo!



ANTIPASTI & INSALATONE

Proposte: Cosa fare

- Insalatone di cereali (farro, orzo, bulgur, riso rosso, quinoa)
- Caprese, Caesar Salad, Nizzarda ecc..
- Carpacci di salmone/tonno (abbattuto e marinato)
- Antipasti con preparazioni gratinate cotte in forno per rigenerazione casalinga (sformati, flan, tortini di verdure/carne)
- Fritti all'italiana
- Gran piatto di verdure gratinate

Proposte: Cosa non fare

- Evitare di servire pesce crudo o non abbattuto (per il rischio di contaminazione batterica)
- Evitare i soufflè perchè si sgonfierebbero
- Evitare battuti/tartare di carne fresca (rischio contaminazione incrociata)
- Prestare massima attenzione durante le lavorazioni alla manipolazione del pollo crudo perchè può provocare contaminazione batterica

Prodotti UFS consigliati



SmartFood Knorr

Quinoa con pomodori e carote
Riso rosso con mandorle e broccoli
Cous cous con zucchine e carote
Bulgur con semi di canapa e mela



Linea Maizena Amido di Mais

Amido di mais 2,5 Kg
Amido di mais 700 Gr



Linea Salad Dressing Hellmann's

Caesar Dressing
Yogurt Dressing
Honey Mustard Dressing
Thousand Island Dressing
Citrus Vinaigrette
Basil Vinaigrette

Vantaggi

Per ricette vegane/
vegetariane veloci
e standardizzate

Preserva la
croccantezza e la
friabilità delle
ricette; senza glutine

Garantiscono
preparazioni stabili
agli sbalzi termici

- Richiedono lo stoccaggio a temperatura ambiente
- Sicurezza alimentare
- Risparmio di personale e tempo
- Standardizzano la qualità e il food cost



Polpo al vapore con gazpacho di pomodoro, zenzero e menta

Reinterpretazione di un'insalata di polpo, presentata in modo fresco e alternativo.

Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi 4 Kg: dona stabilità alla salsa impedendo che si slegli durante il trasporto e la mantiene leggera.



Vitello tonnato 2.0

Un grande classico della cucina italiana di casa si rinnova con la carne ben rosata e il tonno in duplice veste.

Knorr Brodo Elite Granulare 1,3 Kg: esalta il sapore della carne senza seccarla, quindi adatto alle cotture lunghe.



Tortino di riso rosso con mozzarellina di bufala in carrozza e gazpacho di pomodoro

Un'insalata di riso facile da preparare, sempre pronta all'uso e personalizzabile a piacimento.

Linea Smartfood Knorr: sempre pronta all'uso, ricette vegane e vegetariane, una volta reidratate durano 3 giorni in frigorifero e possono quindi essere arricchite ogni giorno in modo diverso per un'offerta varia.



Polpette di cous cous al persico, bacche di goji e maionese alle alici

Un gustoso antipasto che unisce ingredienti locali e ispirazioni esotiche e può essere realizzato anche con il cous cous avanzato. Arricchito dalle salutari bacche di goji, viene trasformato in croccanti polpette fritte accompagnate da un saporito dressing.

Knorr Brodo di Pesce Granulare 550 Gr: viene utilizzato per esaltare il sapore del pesce contenuto nel ripieno del pacchero evitando che il pesce rilasci troppi liquidi di cottura.



Tempura di verdure, pecorino e gamberi

Tempura di verdure, formaggio pecorino e gamberi in salsa agrodolce di cipolla.

Amido di riso: amido gluten free. Ingrediente indispensabile in cucina per legare o panare. Il giusto equilibrio tra l'amido di mais e l'amido di riso permette di ottenere perfette tempure che anche per il trasporto si mantengono croccanti e inalterate.



TOP 10



PRIMI PIATTI & SFORMATI

Proposte: Cosa fare

- Primi piatti gratinati in forno (lasagne, cannelloni, crepes, fagottini)
- Timballo di riso e riso saltato (timballo di riso ai funghi, riso al salto allo zafferano)
- Parmigiana di verdure
- Sformato in monoporzione di carne o verdure
- Ravioli in salsa cremosa (raviolone di verdure con salsa parmigiano)

Proposte: Cosa non fare

- Evitare piatti in brodo come tortellini (per la difficoltà di trasporto)
- Evitare piatti con pasta secca espressa perchè scuocerebbe facilmente (es spaghetti alle vongole, carbonara)
- Risotti mantecati (scuocebbero utilizzando Carnaroli/Arborio)

Prodotti UFS consigliati

Vantaggi



TOP 10 Brodi Chef's Knorr Senza Glutine

Brodo manzo senza glutine
Brodo verdure senza glutine
Brodo pesce senza glutine

Brodi senza glutine per intolleranti



TOP 10 Salse & M&P Zafferano Knorr

Salsa besciamella
Salsa demiglace
Fondo bruno granulare legato senza glutine
Salsa vellutata crostacei
Mix en Place Zafferano Pasta
Zuppe e creme knorr

Stabili agli sbalzi termici, pastorizzate e quindi sicure, food cost garantiti



TOP 10 Leganti Roux

Roux Bianco
Roux Bruno

Non fa grumi e non straccia; pastorizzato



TOP 10 Linea Maizena Amido di Mais

Amido di mais 2,5 Kg
Amido di mais 700 Gr

Preserva la croccantezza e permette di legare le salse; senza glutine

- Richiedono lo stoccaggio a temperatura ambiente
- Sicurezza alimentare
- Prodotti pronto uso con la garanzia di prodotto e sicurezza
- Standardizzano la qualità e il food cost
- Garantiscono preparazioni stabili agli sbalzi termici



Il risotto alla milanese che voleva diventare una paella

Un metodo pratico e ideale per servire il risotto alla milanese per la *delivery* combinato alla paella valenciana. Il risotto allo zafferano, arrostito in padella, è accompagnato da carne, pesce e verdure.

Knorr Mise en Place allo Zafferano 800 Gr: Zafferano in pasta pratico da dosare e pronto all'uso, con ottimo rapporto qualità prezzo. Ingrediente fondamentale del risotto alla milanese.



TOP 10

Pacchero ripieno di baccalà mantecato e lardo di colonnata

Esempio di un primo piatto di pasta gratinato al forno adatto alla *delivery*. Il lardo che ricopre i paccheri li insaporisce ed evita che si seccino nel passaggio in forno.

Knorr Brodo di Pesce Granulare 550 Gr: viene utilizzato per esaltare il sapore del pesce contenuto nel ripieno del pacchero evitando che il pesce rilasci troppi liquidi di cottura.



TOP 10



Ravioli di magro con Demi-Glace al tartufo, asparagi e burrata

Un esempio di pasta ripiena da proporre per la *delivery* perché resiste meglio al trasporto e scuoce più lentamente.

Knorr Professional Demi-Glace 1 Lt: la Demi-Glace Knorr è un'alleata di molte preparazioni. Pronta all'uso e con il 100% di ingredienti naturali. Potreste pensare di personalizzarla e di servirla in un contenitore monoporzione che poi il cliente aggiunge al piatto a suo piacimento.



Insalatina di riso rosso con broccoli, mandorle, sedano riccio e salmone in salsa Caesar al limone

Un'insalatina alternativa da servire a pranzo, formata da riso rosso, broccoli e mandorle ed accompagnato dalla freschezza del sedano riccio e del salmone, e dall'acidità della salsa Caesar al limone

Linea Smartfood Knorr: sempre pronta all'uso, ricette vegane e vegetariane, una volta reidratate durano 3 giorni in frigorifero e possono quindi essere arricchite ogni giorno in modo diverso per un'offerta varia.



Zuppa di farro con patate, cardoncelli e riccioli di calamari

Nel menù per la *delivery* non può mancare un piatto a base di cereali, come il farro, reso più completo dalla presenza anche di pesce e verdure che lo rendono un piatto unico.

Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine 1 Kg: l'utilizzo di un brodo privo di allergeni permette di abbracciare un numero maggiore di clienti. Sostituendo il farro con il riso o legumi potreste rendere questa ricetta adatta anche ai celiaci.



TOP 10





SECONDI DI CARNE E PESCE

Proposte: Consigliate per il delivery

- Secondi di carne in salsa (filetto al pepe verde, scaloppina porcini)
- Arrosti in bassa temperatura/sottovuoto
- Lunghe cotture di carne (brasati, stracotti, spezzatini)
- Contorni di farine tipo polenta, capponate, patate al forno e purè di verdure
- Pesce al forno o al cartoccio/guazzetto e in salsa
- Consigliato il gratinato di pesce, carne e verdure

Proposte: Cosa non fare

- Carne grigliata e al sangue, perché rischia di passare la cottura, diventando troppo secca o dall'effetto bollito
- Pesce alla griglia o al sale perché si seccherebbe o avrebbe un effetto bollito
- Pesce poco cotto o crudo (rischio contaminazione)
- Contorni in salamoia o in olio (difficoltà di trasporto e gestione)

Prodotti UFS consigliati

Vantaggi



TOP 10 Brodi Chef's Knorr Senza Glutine

Brodo manzo senza glutine
Brodo verdure senza glutine
Brodo pesce senza glutine

Brodi come insaporitori senza glutine per intolleranti



TOP 10 Salse & M&P Zafferano Knorr

Salsa demiglacé
Fondo bruno granulare legato senza glutine
Mise en Place Zafferano Pasta

Sicurezza alimentare dei fondi e demi-glacé; Prodotti pronto uso con la garanzia di prodotto e sicurezza; Zafferano pronto uso in pasta;



TOP 10 Leganti Roux

Roux Bianco
Roux Bruno

Non fa grumi e non straccia; pastorizzato



Linea Pfanni

Purè di patate in fiocchi Pfanni

Stabilità alle salse impedendo che si sleghino durante il trasporto

- Standardizzano la qualità e il food cost
- Garantiscono preparazioni stabili agli sbalzi termici
- Richiedono lo stoccaggio



Sella di maialino al mirto con patate al garam masala e salsa supreme

Esempio di secondo di carne al forno cotto a bassa temperatura. Questo tipo di cottura permette di esaltare tutti i tipi di carne con tagli meno pregiati abbassando il food cost.

Knorr Roux Bianco istantaneo granulare 1 Kg: legante pratico e pronto uso che evita la formazione di grumi e si mantiene stabile a lungo, ideale quindi per la consegna e sicuro perché pastorizzato.



TOP 10

Parmigiana di spigola con pomodoro confit, provola affumicata su crema di asparagi e chips di carote

Un secondo piatto molto gustoso e calibrato sia nei suoi gusti delicati, sia nell'apporto nutrizionale.

Knorr Brodo di Pesce Granulare senza glutine 550 Gr: usato come insaporitore al posto del sale riduce la fuori uscita di liquidi in cottura mantenendo morbida la consistenza del pesce.

TOP 10



Trancio di merluzzo con zucchine

Esempio di pesce al forno che grazie alla panatura permette di mantenere morbido il pesce all'interno e croccante la crosta esterna. Ideale anche per le gastronomie.

Maizena Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea per cotture al forno: panatura pronta con miscela di aromi mediterranei e semi di lino che esaltano la croccantezza. Permette di ottenere piatti gluten free e molto più croccanti rispetto alle classiche panature.



Manzo scaloppato con crema di patate e carciofi fritti

Un secondo di carne ideale per la *delivery* perché la presenza della salsa permette alla carne di rimanere morbida e di non ossidarsi fino al momento della consegna.

Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine 1 Kg: usato come esaltatore di gusto nelle preparazioni di carne durante la cottura ne riduce il calo peso, conservando intatte le caratteristiche di gusto. Gluten free.

TOP 10



Pollo alla cacciatora con peperoni, olive e funghi e burrata

Un classico dei secondi di carne della ristorazione italiana. Leader nelle trattorie e negli agriturismi adatto anche al servizio di *delivery* o *take away*.

Knorr Brodo Elite Granulare 1,3 Kg: esalta il sapore della carne senza seccarla, quindi adatto alle cotture lunghe.



TOP 10





STREET FOOD

Proposte: Cosa fare

- Hamburger
- Tramezzini/Rotoli
- Panini/Piadine
- Pizze/Focacce farcite
- Fritti
- Cotture bassa temperatura (Ribs,PulledPork,Alette pollo)

Proposte: Cosa non fare

- Hamburger troppo lavorati (uova,frittate,tartare crude)
- Ingredienti liquidi/oleosi
- Evitare di sigillare ermeticamente il vassoio trasporto (effetto vapore/umidità eccessiva)

Prodotti UFS consigliati



Gamma Calvé
Secchielli
Top Down
Monodosi



Gamma Hellmann's
Secchielli
Top Down
Salad Dressing 1 Litro
Salad Dressing Monodosi

Vantaggi

- Salse senza glutine per intolleranti
- Preservano la croccantezza del pane e alcune sono senza glutine
- Salse che reggono sbalzi termici caldo/freddo
- Richiedono lo stoccaggio a temperatura ambiente
- Sicurezza alimentare
- Prodotti pronto uso
- Linea calvé Trattiene i liquidi in eccesso preservando il pane/piadina



Mini burger di pollo e mele con spinacini e maionese al pepe e lime

La maionese Gastronomica Compatta Calvé è una maionese tecnica in quanto riesce a trattenere il 20% di liquidi. Per questo motivo diventa la base ideale per creare le tue salse innovative.

Calvé Gastronomica Compatta 4,93 Kg: permette di ottenere salse personalizzate, che non ossidano nel tempo e trattenendo i liquidi non si scompongono; inoltre ci garantisce la sicurezza alimentare in quanto pastorizzata.



Burger di tonno, cipolla e salsa mille isole

La rivisitazione della pizza tonno e cipolla riproposta all'interno di un panino.

Hellmann's Salsa Thousand Islands 1L: salsa a base di peperoni, pomodoro e basilico, molto fresca che si abbina perfettamente al gusto del pesce.



Sandwich il Conte

Chi ha detto che un classico sandwich non possa diventare un motivo per far tornare i clienti nel vostro locale? Una piccola variante come l'utilizzo di uno scamone al posto del classico affettato e una miscela di salse possono renderlo davvero un pasto nobile! Avete mai provato a condire la carne con del brodo in granuli al posto del sale?

Calvé Gastronomica Versatile 2 Lt: una soluzione pratica e versatile. Un formato comodo e pratico, anche grazie allo speciale tappo a vite; per una migliore conservazione. Una ricetta versatile; ottima sia da spalmare che per legare insalate.



Arancino di riso alla curcuma con speck e piselli

La grande tradizione del cibo di strada siciliano incontra culture gastronomiche diverse ma non meno interessanti: dalla spezia di origine asiatica ricca di proprietà salutari fino al saporito salume altoatesino.

Knorr Brodo dell'Orto Granulare 1,15 Kg: brodo ideale per la realizzazione di risotti a base di verdure, esaltando il gusto del piatto senza dare un'eccessiva nota salata.



Burger ai semi con hamburger di pollo in crosta di mandorle e sesamo nero, radicchio all'aceto di lamponi, tomino e ketchup al balsamico

Calvé Tomato Ketchup 5,5 Kg: Gusto tipico del pomodoro, ricco e bilanciato. Tutto il piacere del ketchup in un grande formato. Senza Glutine.





DESSERT

Proposte: Cosa fare

- Dessert con ingredienti pastorizzati e liofilizzati
- Piccola pasticceria base di frolla/pasta di mandorle
- Dessert monodose gelo/chilled stabili
- Tiramisù monoporzionato
- Panna cotta monoporzione in vasetto usa e getta
- Mousse in bicchiere mono con coperchio usa e getta
- Muffin e plum cake monoporzione

Proposte: Cosa non fare

- Dessert preaffettati (difficile gestione e rotture)
- Granite o sorbetti (difficile trasporto della catena del freddo, se non con attrezzature adeguate)
- Dolci con ingredienti non pastorizzati
- Creme calde o fredde non stabili
- Dessert con materie prime non pastorizzate
- Dolci affettati (torta di mele, torta chantilly)

Prodotti UFS consigliati

Vantaggi



TOP 10

Linea Carte D'Or

Crema tiramisù
Panna cotta
Tortino cioccolato
Catalana
Budini



TOP 10

Bavaresi
Creme yo
Mousse tutte
Torte tutte
Topping



TOP 10

Coulis
Crema pasticcera a freddo
New york cheese cake

- Richiedono lo stoccaggio a temperatura ambiente
- Sicurezza alimentare
- Risparmio di personale e tempo
- Standardizzano la qualità e il food cost
- Garantiscono preparazioni stabili agli sbalzi termici
- Risultato certo nella preparazione
- Prodotti pastorizzati



Panna cotta ai mirtili con pop corn al caramello salato

La panna cotta è sicuramente un dei dolci "italiani" più conosciuto al mondo. Il sapore delicato di questo dessert si sposa con i più diversi abbinamenti, come ad esempio servita con salse agrodolce o con degli elementi salati come in questo caso

Carte d'Or preparato per Panna Cotta 520 Gr: se preparata con panna e latte UHT avrete una sicurezza alimentare maggiore ed una stabilità anche al trasporto. Divertitevi a personalizzarla e renderla più accattivante. Food cost a porzione molto basso e gluten free.



TOP 10



Crema catalana con pesche e amaretti

Preparare i dessert in vasetti vi permette di lavorare in anticipo ed essere sempre pronti al momento della consegna.

Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana 516 Gr: Se realizzata in casa con gli ingredienti freschi avrete un alto rischio di contaminazione alimentare e perdita di stabilità nel trasporto. Con il prodotto carte d'Or invece questi rischi sono azzerati perché gli ingredienti sono tutti pastorizzati e stabili. Food cost basso e Gluten free.



Tiramisù all'arancia e al grand marnier

Ricettare il dessert italiano più venduto al mondo, vi consentirà di personalizzare la vostra carta dei dolci e distinguervi dagli altri.

Carte d'Or preparato per Tiramisù 490 Gr: fondamentale per questo dolce, soprattutto per la *delivery*, è la pastorizzazione delle uova e del mascarpone, garantita dal prodotto carte D'Or, eliminando i rischi per la sicurezza alimentare. Food cost basso e gluten free.



Cheesecake ai lamponi e cherry in monoporzione con crumble alle nocciole e gelée alla menta

Un tortino di cheesecake morbido, con una base croccante e golosa, accompagnata dalla freschezza dei lamponi e della menta.

Carte d'Or preparato in polvere per New York Cheesecake 561 Gr: dessert molto di moda indispensabile nel menù della *delivery* per soddisfare clienti che ricercano gusti internazionali. Prodotto pastorizzato e sicuro per la consegna. Basso food cost.



Sfogliatella farcita con pasticcera alla banana e vaniglia

Un esempio di piccola pasticceria da proporre come fine pasto per la *delivery*.

Carte d'Or preparato per Crema Pasticcera a Freddo senza glutine: immediata da preparare, non occorre farla raffreddare, quindi zero rischi di contaminazione. Stabile e sicura nel trasporto. Gluten free e con food cost basso.



#food ART

La comunicazione digitale
per attività di ristorazione
e ristoratori

Per stimolare la domanda dei vostri piatti, che sia sul vostro sito, sulla vostra App per la delivery o sulle app più conosciute, non dimenticate di dare importanza alla **presentazione e alla foto dei piatti**.

Unilever Food Solutions vi viene in aiuto anche in questo campo, con il ricettario **#FoodArt** **#socialfoodmarketing** **#foodphotography** sviluppato proprio per dare consigli su come impostare un'efficace comunicazione digitale e come realizzare foto attraenti e impattanti ai vostri piatti.

Un viaggio di **Unilever Food Solutions** per l'Italia con piatti regionali che ben rappresentano la tradizione del nostro paese, in una veste più innovativa ed accattivante.

Visita il sito **www.unileverfoodsolutions.it** per imparare i segreti della food photography e scoprire come essere visibile online.

Iscriviti alla **newsletter** per rimanere aggiornato sulle ultime tendenze del mondo della cucina e per continue ispirazione per le tue creazioni.

Seguici sui **social** per conoscere le date dei nuovi eventi e ricevere così il ricettario **#FoodArt**.



Scopri come diventare **protagonista** con il **concorso #FoodArt**



Scatta la foto > Condividi su Instagram > Usa gli hashtag **#FoodArt #UFS**
> Partecipa e diventa visibile > **VINCI!**

Durata del concorso: dal 16 Marzo al 15 Dicembre 2020. Valore totale montepremi: 7.261,13 € (iva esclusa).
Il regolamento completo per partecipare al concorso è consultabile su www.unileverfoodsolutions.it e www.concorsofoodart.it

Scopri di più su **ufs.com**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.