

RISTORAZIONE & FOOD RETAIL

**PERCEPITO & TECNOLOGIA
POST COVID-19**



OPEN

IERI, OGGI... → ...DOMANI

Lo stop forzato delle attività ha costretto in ginocchio un settore già sofferente e l'emergenza sanitaria sta accelerando il processo di evoluzione della ristorazione e dell'ospitalità in generale. Oggi l'obiettivo primario è ripartire, ma farlo con idee nuove.

Come Costa Group abbiamo avviato una ricerca rivolta al domani, coinvolgendo imprenditori operanti in settori diversi, per trovare insieme delle soluzioni. Li abbiamo sfidati a trovare proposte e idee che andassero oltre il post Covid-19 e ne è scaturito un lavoro prezioso, attento...soluzioni che sicuramente contribuiranno a traghettare l'ospitalità verso il futuro, con maggiore attenzione al cliente e un nuovo concetto di "percepito".

"IL PERCEPITO" è la parola chiave.

Siamo di fronte a un mondo in rapida evoluzione, in cui ci rapportiamo con un pubblico profondamente cambiato: più insicuro, attento ed esigente. Sarà obbligatorio creare ambienti visibilmente sicuri, e anche offrire un servizio protetto ed efficiente.

Fine ultimo delle numerose ricerche, è la realizzazione di un progetto che presenteremo nel corso dei prossimi mesi in diverse location ed eventi di primaria importanza. Un prototipo di locale che all'arredo integri soluzioni, tecnologie e servizi innovativi, con cui intendiamo gettare le basi per la ristorazione del futuro.

IERI, OGGI... → ...DOMANI

Reinterpretare la cucina conservandone la storia, la cultura e l'operatività ma trasformare il servizio per dare forza al percepito con l'attuazione di idee semplici che garantiscano sicurezza al cliente e contemporaneamente cogliere l'occasione per accelerare e ottimizzare i tempi, l'offerta gastronomica e l'integrazione di sistemi tecnologici.

Le proposte relative al "percepito" sono varie e attuabili in situazioni molto diverse: dal piccolo coffee/bakery, sino al mondo degli hotel, passando dal piccolo ristorante sino allo stellato... creando scenari inediti.

Come anticipato, abbiamo individuato delle proposte con altri imprenditori, che rivoluzioneranno i concetti dell'accoglienza.

Parliamo ad esempio di ingressi sanificanti, di parati, vernici e piani di lavoro trattati con soluzioni antibatteriche, di lampade a luce Led-UV per sanificare la tavola o ancora di robot che igienizzano gli ambienti in modo autonomo e in tempi ridotti, di rivoluzionari sistemi di cottura e conservazione a caldo (atto ad abbattere la carica batterica), di sistemi che aiutino concretamente l'operatività tipo App per la gestione della cantina vini e con pagamento in conto-vendita... Parliamo anche di nuove pentole con manici rimovibili e dell'uso del rame (materiale naturalmente antibatterico), e poi ancora pagamenti a distanza tramite App, QR code, file inverse con consegne a corto raggio, ma anche di nuove casse automatiche che limitino il contatto con l'operatore.

Per quanto riguarda il buffet e i piccoli locali, vediamo efficaci pareti attrezzate per il libero servizio delle pietanze calde e fredde con packaging ecosostenibili pronti anche per il delivery.

E davvero molto, molto altro...

SANITUNNEL



Il **Sanitunnel** è un box di facile installazione posizionabile all'entrata di supermercati, ristoranti, centri commerciali, hotel, uffici...

Misura prima dell'ingresso la **temperatura corporea**, rileva il corretto **utilizzo della mascherina** e il passaggio al suo interno garantisce la **sanificazione delle persone**, ma anche di indumenti o altri oggetti in transito.



PERSONALIZZAZIONE ESTERNA A CURA DI COSTA GROUP

LA CONSERVAZIONE A CALDO

LA CUCINA



Va preservata con la sua storia, la cultura e le tradizioni che l'hanno resa grandiosa in tutto il mondo

Una proposta veramente innovativa riguarda i **metodi di conservazione**, che oggi possono essere integrati con la **modalità a caldo**.

DA OGGI ANCHE IL CALDO



Grazie all'impiego di un nuovo sistema che **conserva i piatti** cucinati fino a 40 ore ad una **temperatura costante tra i 63° e 70°C**, viene garantita la **massima sicurezza alimentare**, oltre che tempi di servizio più rapidi e operatività più efficiente.

NO BATTERI e VIRUS

IN SINTESI:

**NO
BATTERI**

SI CUOCE, SI METTONO LE PORZIONI SOTTOVUOTO E SI CONSERVANO A 63°C / 70°C FINO A 40 ORE.

"Funziona al di sopra delle temperature alle quali i batteri possono sopravvivere, garantendo massima sicurezza alimentare"

**TEMPI
RIDOTTI**



"La qualità dello Slow Food con l'efficienza del Fast Service"

**SPAZIO
MINIMO**

FINO A 200 PORZIONI DISPONIBILI 24/24H A TEMPERATURA DI SERVIZIO, IN SOLI 53 X 88 X 91 CM



Qualità organolettica e temperatura uniforme: mantiene i valori nutrizionali e la struttura interna dei cibi.



Risparmio energetico: utilizza le più innovative tecnologie di isolamento per garantire consumi inferiori a quelli di un freezer o di un processo di abbattimento e rigenerazione.



Tempo di servizio: piatti caldi sempre pronti in ogni momento della giornata. Dall'ordine al piatto in pochi secondi.



Nessuno spreco: i tempi di conservazione lunghi permettono di servire domani quanto non venduto oggi, azzerando gli avanzi e moltiplicando il profitto.



BAKERY, BISTROT, CAFÉ...

In un locale medio/piccolo da sempre si impiegano vari sistemi di cottura, con diversi elettrodomestici...



Forno convenzionale



Forno a conduzione



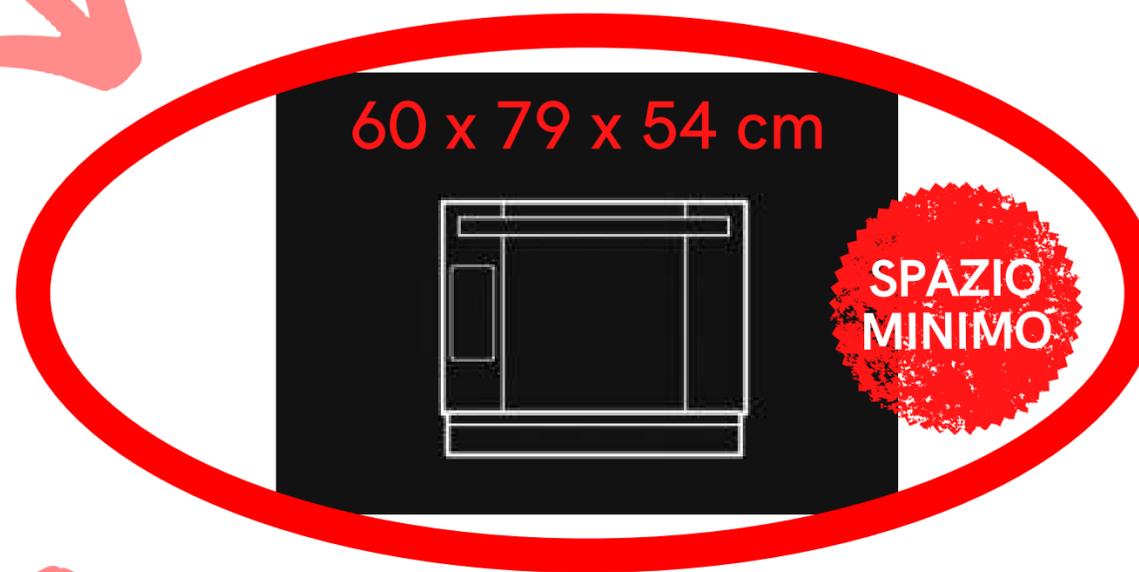
Forno microonde



Piastre

Abbiamo individuato un sistema semplice che garantisce:

- OTTIMIZZAZIONE DEGLI SPAZI
- RIDUZIONE DEI COSTI
- QUALITÀ DEI CIBI
- RAPIDITÀ E COTTURA MULTIPLA *"4 TOAST IN 75 SECONDI"*



4 IN UNO

CONVENZIONE - Doratura esterna

MICROONDE - Cottura interna

CONDUZIONE - Tostatura per contatto

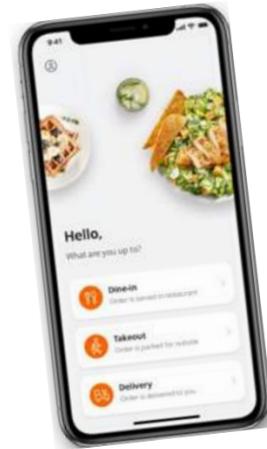
IERI



"IL PERCEPITO"



DOMANI



Il fine rimane sempre quello di offrire ai clienti la migliore esperienza, ma garantendo la massima sicurezza e facendo percepire la qualità del servizio, oltre al semplice rispetto delle normative.



L'IMPORTANZA DEL PERCEPITO



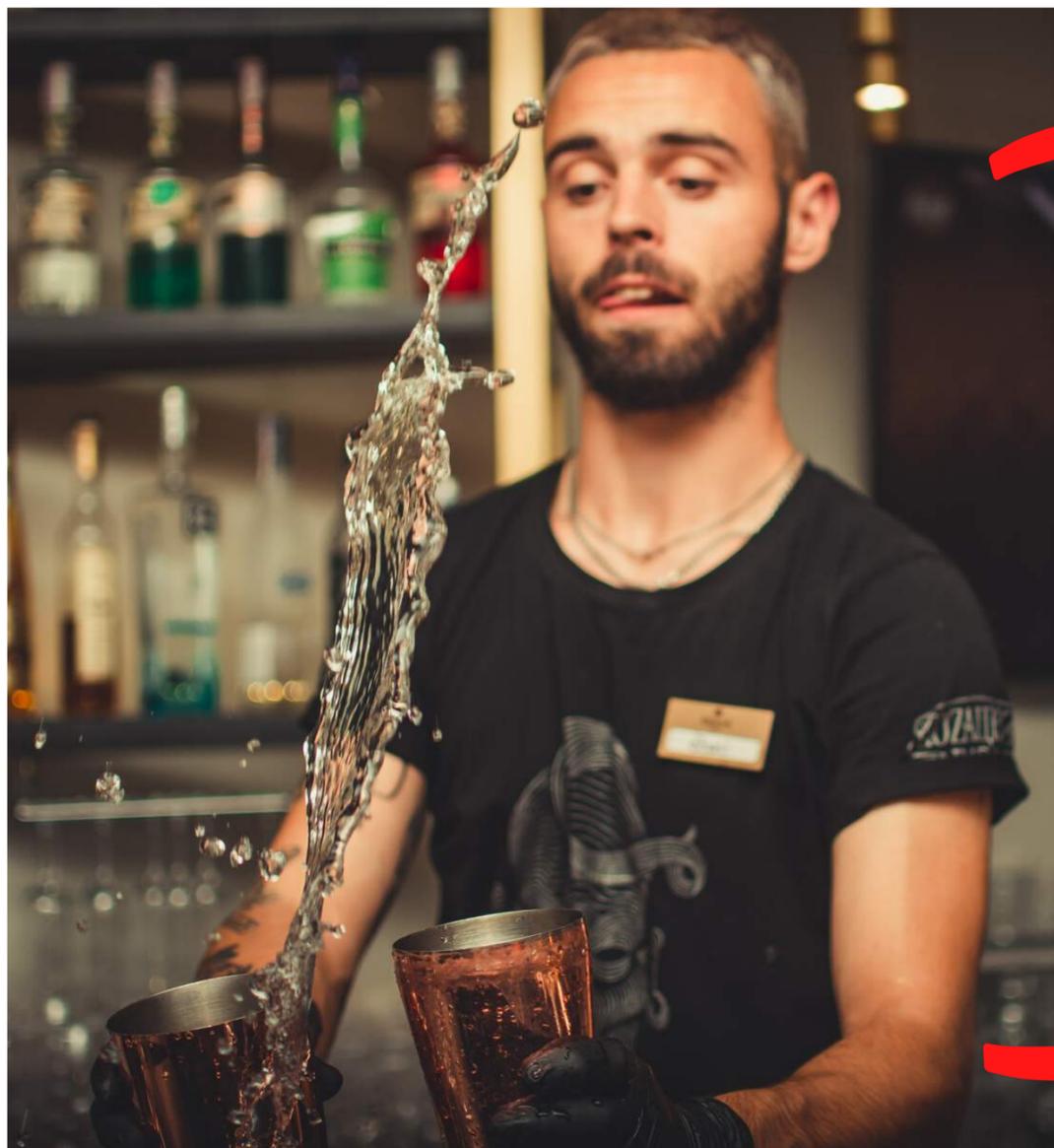
Di seguito, abbiamo individuato soluzioni idonee a tutelare il cliente durante il servizio, come ad esempio attraverso l'impiego del menù digitale tramite App, sistemi di pagamento automatici, modalità di servizio al tavolo che limitino il contatto tra operatore e prodotto e molto molto altro...



"PERCEPITO"



IL MOMENTO DELL'APERITIVO



Spostiamo lo Show, sorpendendo il cliente direttamente al tavolo.

Il cocktail viene imbottigliato in eleganti monoporzioni e il cliente completa autonomamente la propria experience.



La cocktail experience è sempre stata contraddistinta dall'esperienza visiva offerta dal barman e dal momento di entertainment al banco del bar

"PERCEPITO" → PENTOLE, PADELLE, PIATTI...



RAME

E' ormai dimostrato che il rame sia un materiale naturalmente antibatterico, igienico ed efficace contro i microorganismi patogeni in vari ambienti. Conservare l'acqua in un recipiente di rame, ad esempio, comporta un processo di purificazione che elimina muffe, funghi, batteri...etc



MANICI RIMOVIBILI

Grazie all'impiego di semplici manici "a molla", i piatti possono essere serviti al cliente limitando il contatto tra l'operatore e il prodotto, garantendo inoltre il distanziamento sociale e rafforzando sensibilmente il percepito.



COPERCHI

Ulteriore garanzia di sicurezza durante il servizio attraverso l'impiego di coperture sui piatti che ne preservino qualità e igiene

"PERCEPITO" → LIBERO SERVIZIO & TAKE-AWAY

~~BUFFET~~

ieri il metodo più funzionale per servire piatti pronti garantendo la fluidità e rapidità del servizio.

Oggi con la nuova frontiera del "percepito" bisogna prendere strade nuove per garantire sicurezza e qualità. Con murali caldi e freddi a **libero servizio** il cliente può **scegliere in completa sicurezza e autonomia** le proprie pietanze da consumare in loco o take away.



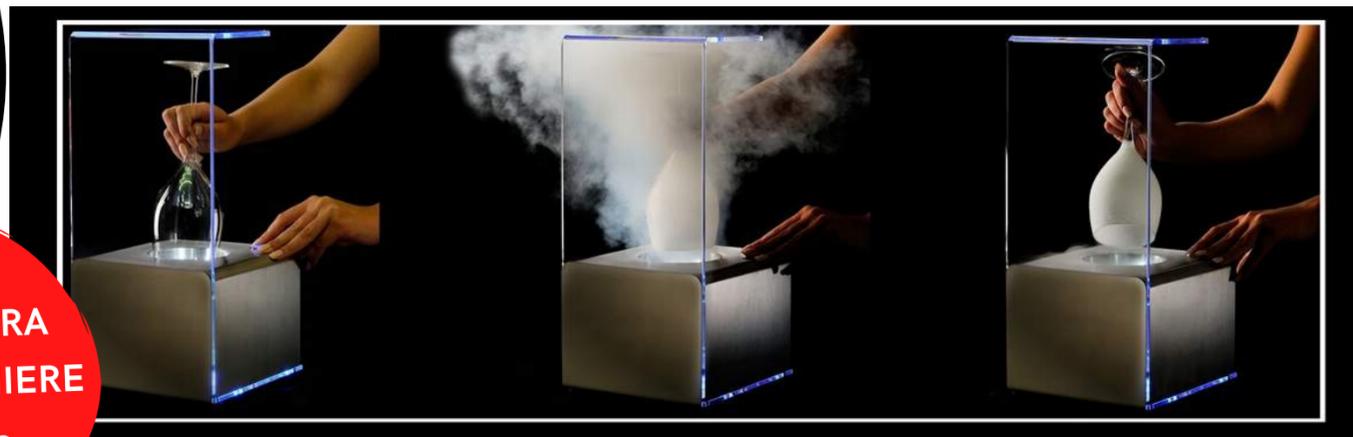
È L'OCCASIONE DI ATTUARE
UNA VERA SVOLTA
ECOSOSTENIBILE



"PERCEPITO" →

SANIFICAZIONE DI BICCHIERI E STOVIGLIE

SISTEMA BREVETTATO CHE GHIACCIA, SANIFICA E DEODORIZZA I BICCHIERI IN MENO DI 4 SECONDI



TEMPERATURA
FINALE BICCHIERE
-47,5°

Il bicchiere è perfettamente sanificato e refrigerato, aiutando a mantenere fresca la bevanda esaltandone i sapori ed eliminando sia gli odori che i batteri presenti.
Funziona semplicemente con **Anidride Carbonica alimentare**.

SANIFICAZIONE AL TAVOLO DI BOTTIGLIE, POSATE ETC. GRAZIE ALL'IMPIEGO DI LAMPADINE PORTATILI A LUCE LED UV-C



SICUREZZA

garantisce l'abbattimento delle cariche batteriche che ristagnano in tutti i bicchieri dopo i metodi di lavaggio tradizionali o durante la permanenza sugli scaffali



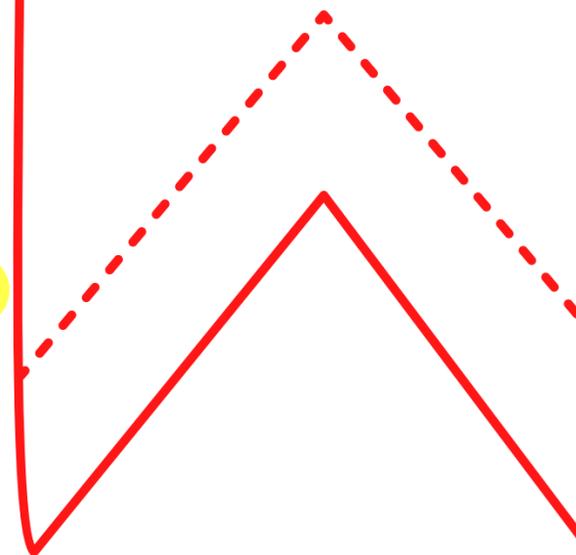
MIGLIORA LA DEGUSTAZIONE

Sapori ed aromi esaltati a livello molecolare dall'azione termica della Co2

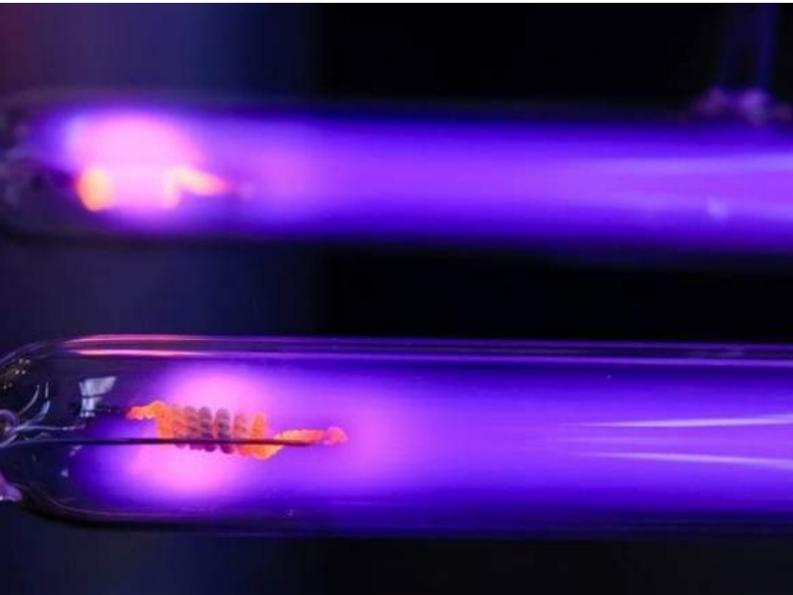


SHOW

Coreografica scenografia che attira l'attenzione del cliente



"PERCEPITO" → SANIFICAZIONE CON LUCE LED-UV



GRAZIE AL **POTERE ANTIBATTERICO E ANTIVIRALE DELLA LUCE ULTRAVIOLETTA E LED**, SI POSSONO RIVOLUZIONARE LE PROCEDURE DI SANIFICAZIONE, PER UNA STERILIZZAZIONE E IGIENIZZAZIONE PIÙ FACILE E VELOCE DI AMBIENTI E SUPERFICI.

I VANTAGGI DELLA **TECNOLOGIA UV-C**:

- Uccisione in pochi secondi di batteri, virus e lieviti
- Nessuna alterazione di sapore e odore
- Nessuna formazione di prodotti secondari nocivi per la salute
- Nessun impiego di sostanze chimiche
- Manutenzione minima e facilità d'uso
- Massima sicurezza nell'impiego

L'ASSORBIMENTO DI RAGGI UV-C
DISTRUGGE LA STRUTTURA DEL
DNA DEI MICROORGANISMI
NEUTRALIZZANDONE LE CELLULE
VIVENTI.

LA RADIAZIONE UVC RENDE
INNOCUI IN POCHI SECONDI
VIRUS, BATTERI, LIEVITI E FUNGHI.

CON UN PICCOLO **ROBOT A LUCE LED-UVC** SI SANIFICANO AMBIENTI
FINO A 100MQ IN POCHI MINUTI E IN MANIERA DEL TUTTO AUTOMATICA



"PERCEPITO" → TRATTAMENTI ANTIBATTERICI

PARETI e SUPERFICI



Attraverso l'impiego di un formulato monocomponente poliuretano trasparente in emulsione acquosa ad **azione antiproliferazione batterica**, possono essere trattati pavimenti in resina, parquet, carte da parati e arredo, anche da esterno.

Altre caratteristiche:

- Ottima resistenza all'abrasione
- Eccellente idrorepellenza
- Resistenza agli agenti atmosferici
- Resistenza all'alcool etilico
- Effetto anti-ingiallimento
- Finish opaco

TESSUTI e DIVISE



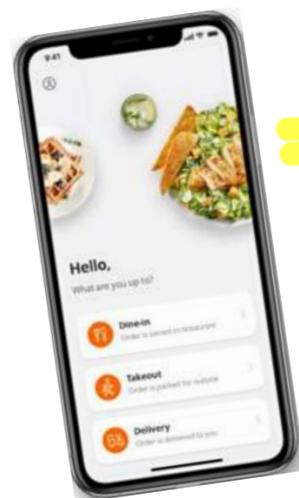
Il Covid-19 ha avvalorato con la sua dirompenza un aspetto fondamentale: **L'IGIENE**. Per questo oggi diventa ancora più fondamentale che il personale sia sempre in ordine, e le **divise pulite e igienizzate**. Grazie ad un nuovo trattamento **idrorepellente e non chimico**, è possibile igienizzare i tessuti con un semplice colpo di spugna, mantenendo inalterata la traspirabilità dei tessuti.

I BATTERI CHE VENGONO A CONTATTO CON LE SUPERFICI TRATTATE NON RIESCONO A SVILUPParsi E VENGONO ELIMINATI PER IL 99,9%.

"PERCEPITO"



ORDINAZIONI, PAGAMENTI & SICUREZZA



Il **Menù digitale** sostituisce il cartaceo (difficile da igienizzare) ed è visionabile attraverso la scansione via smartphone di **QR code** posizionati al tavolo, oppure da remoto per ordini Take Away e Delivery.



Il **Touch Menù** consente di finalizzare l'ordine all'esterno del locale, **ottimizzando il tempo trascorso in coda**. Permette inoltre di ordinare prodotti per Take Away, consegnati direttamente dall'operatore all'esterno del locale.



Con i **sistemi di pagamento automatici**, dotabili anche di **riconoscimento fotografico**, si limitano i contatti con il denaro contante e con l'operatore di cassa, garantendo maggiore sicurezza, igiene e riducendo tempi e costi.

ECONOMICITÀ

Certamente il settore Ho.Re.Ca, pilastro storico dell'economia del nostro Paese, è tra i più colpiti. Confidiamo che le aziende della ristorazione e ospitalità vengano adeguatamente supportate con incentivi statali.

Il nostro contributo sta nel portare alla luce alcune idee che possano offrire ossigeno e un aiuto concreto alla ripartenza. Abbiamo individuato concetti innovativi che possano rispondere a diverse esigenze. tra cui la gestione della cantina dei vini in modalità digitale, con possibilità di pagare le bottiglie soltanto quando consumate con aggiornamento automatico delle disponibilità. Un'altra idea è quella di sfruttare al meglio gli spazi esterni, con l'introduzione di verde urbano e fioriere disponibili a noleggio a fronte di un contributo minimo.

RIVOLUZIONE IN CANTINA con un servizio unico basato sulla tecnologia



Il vino è spesso ordinato dal ristorante che deve districarsi tra molteplici interlocutori. La gestione della cantina e della carta dei vini spesso non vanno di pari passo, con possibili errori nella comunicazione delle disponibilità.

Tra le tante innovazioni disponibili oggi, ci ha colpito questo sistema perché in grado di offrire grandi etichette con un significativo alleggerimento dal punto di vista economico.



COME FUNZIONA?

- Selezioni le migliori etichette italiane;
- Hai la possibilità di formare il personale con informazioni dettagliate sui vini;
- Condividi e compili il menù tramite App.

TECNOLOGIA

L'App garantisce la gestione in tempo reale della cantina

- Meno volumi di stoccaggio
- Riduzione del rischio di non disporre dei vini presenti in Carta

PAGAMENTO

Ricevi le bottiglie ordinate ma le paghi solo una volta vendute

- Riduzione scorte pagate in cantina
- Notevole riduzione dei costi

IL "VERDE" A NOLEGGIO



Una semplice idea che contribuisce ad **abbellire gli spazi esterni**, creando ambienti inediti avvolti nel verde.

Con il distanziamento sociale, per i ristoratori diventa ancora più importante offrire spazi all'esterno, **riappropriandosi anche delle bellissime piazze storiche italiane.**

Questo sistema, a fronte di un **minimo contributo mensile**, consente non solo di abbellire l'esterno con **fioriere e vasi rigogliosi** ma aiuta anche nella divisione e delimitazione delle distanze interpersonali.



COME FUNZIONA?

- Scegli le tue fioriere
- Pianifica la consegna al locale
- Noleggio a fronte di un piccolo contributo mensile
- Scegli se rendere il verde a fine stagione o se acquistarlo

"Il verde ci permette di recuperare dallo stress e dall'affaticamento generato dall'eccessiva stimolazione di tutti i nostri sensi, tipico delle città"