



L'ESPERTO È IN 'CUCINA' THE EXPERT IS IN 'KITCHEN'

Quali prospettive, esigenze, problematiche si trovano davanti gli operatori che intendono aprire o rinnovare un ristorante, un albergo, una sala ristorante all'interno di un museo o di una realtà commerciale o aziendale? Per affrontarle, si può fare tutto da soli, oppure chiamare un esperto. Se propendete per la seconda scelta, sappiate che esiste una associazione che si occupa proprio di tutte le problematiche inerenti al food e all'hospitality. Abbiamo parlato con il referente italiano, Luciano Cattaneo. L'associazione che può assistervi nella scelta delle apparecchiature, nella progettazione o nel rinnovo di una cucina, l'organizzazione di un ristorante o di un albergo è la FCSI, ovvero la Foodservice Consultants Society International, che conta 1.400 consulenti presenti in quasi 50 Paesi, Italia compresa. È il Presidente per l'Italia è

What are the prospects, the demands, the problems facing anyone who intends opening or restyling a restaurant, hotel, catering facilities in a museum or a commercial or corporate reality? It is possible to tackle the problems alone or the other option is to call in the experts and in this case, readers should be aware that there is an association that takes care of all the problems associated with food and hospitality. We spoke to the Italian representative, Luciano Cattaneo. The association that can assist in the choice of equipment, design or restyling of a kitchen, the organization of a restaurant or a hotel is FCSI – Foodservice Consultants Society International.

CUCINE



Luciano Cattaneo, componente anche del board che riunisce l'area Europea, il Medio Oriente e l'Africa. Una posizione privilegiata per fare il punto sul complesso insieme di esigenze, capitolati e problematiche che riguardano tutto il mondo del food e dell'ospitalità. Lo abbiamo sentito all'indomani della prima partecipazione della FCSI all'Host di Milano, un debutto che, come conferma lo stesso Cattaneo, "non solo è stato coronato da un ottimo riscontro, ma che prelude a ulteriori e sempre meglio centrate partecipazioni a questo evento". La FCSI è in grado di assistere (e la triade "condividere, supportare e ispirare" è in effetti la mission dell'associazione) i professionisti del settore in qualsiasi aspetto della loro attività: dalla progettazione architettonica alla contabilità, dalle risorse umane allo sviluppo dei menù, dagli studi di fattibilità al marketing. "E questo – ci dice Luciano Cattaneo – grazie a una rete di consulenti che hanno una visione globale del settore, capaci di dialogare con competenza tanto con lo chef quanto con il responsabile dell'ASL, e che si propongono come veri e propri partner del singolo albergo, della grande catena alberghiera, di chiunque abbia interessi professionali nel settore dell'ospitalità". L'aspetto della formazione per i consulenti è uno dei punti prioritari dell'associazione. "Uno degli obiettivi della FCSI è anche l'organizzazione di workshop, incontri, sessioni di lavoro in tutto il mondo, e anche momenti di consulenza mirata. Ogni due anni, l'associazione promuove poi una conferenza mondiale che è la 'fotografia' sullo stato dell'arte del settore, dalla quale emergono anche i format che i nostri consulenti poi tradurranno nelle singole realtà". Quindi, affrontate, e cercate di risolvere, qualsiasi esigenza o problematica. "Certamente, siamo perfettamente in grado di occuparci, da partner, di aspetti inerenti sia all'architettura del sito sia alla successiva conduzione dello stesso, e dunque alla gestione delle risorse umane, alla sicurezza e all'igiene degli ambienti, alla ricerca di nuove ricette, alla formazione e così via. Quello che mi preme sottolineare – dice ancora Cattaneo – è che i nostri esperti sono tali perché hanno tutti un'esperienza acquisita sul campo, in Italia come all'estero. Si tratta di esperti che, e questa è un'altra sottolineatura, non fanno il layout di un ristorante, ma che realizzano, di concerto con le reali esigenze del committente, l'intero progetto, e che lo seguono anche dopo". Dialogate anche con le istituzioni? "Assolutamente sì, tanto che, per rimanere in Italia, stiamo approntando un protocollo con l'interlocutore pubblico, giusto per ribadire il concetto che la gastronomia, nella sua accezione più ampia, è una delle facce della cultura, e che il nostro Paese, a questo riguardo, ha davvero molto da poter offrire fino a un sistema ricettivo dove, per la verità, occorrerebbe agire molto più in profondità". Uno dei temi da approfondire dovrebbe essere anche quello della sostenibilità ambientale. "Questo aspetto dovrebbe essere messo al primo posto – concorda Cattaneo – anche perché le potenzialità sono enormi; il cliente, soprattutto in Italia, non recepisce ancora il plus di una struttura ricettiva concepita con questi criteri, mentre ormai tutte le grandi catene alberghiere sono all'opera con progetti e soluzioni ecosostenibili. Come FCSI potremmo davvero dire e dare molto in Italia, con consulenze e progettualità correlata all'investimento, capaci di far recepire al cliente il valore dell'iniziativa". www.fcsi.org

There are 1400 consultants operating in almost 50 countries worldwide, including Italy. The President for Italy is Luciano Cattaneo, who also sits on the board that joins Europe, Middle East and Africa. He has a privileged observation post on the general needs, costs and problems that affect every area of food and hospitality. We spoke to him following FCSI's debut at the Milan Host exhibition. Cattaneo himself stated "not only did the event exceed expectations but would appear to be the prelude to further and increasingly precise participations at these events". The mission of FCSI is "sharing, supporting and inspiring"; it can assist the professionals of the sector in any aspect of their activity: from the architectonic design to the accounting, from the human resources to the development of the menus, from the feasibility studies to marketing. "And this – according to Luciano Cattaneo – thanks to a network of consultants strengthened with a global vision of the sector, places us in a position to interface with the chefs, the health and safety officials and who assume the role as partners for the individual hotels of the major hotel chains, or anyone who has professional interest in the world of hospitality". The training of the consultants is a priority for the association. "One of the objectives of FCSI involves the organization of workshops, meetings, stages around the world. There are also moments of targeted consulting. Every two years, the association promotes a world conference which immortalizes the sector's state of the art; from these events we develop the formats that our consultants translate into the individual realities". So your organization tackles the problems and attempts to resolve them... "Yes, we are perfectly capable of assisting the partner/client with aspects of the project relative to the architecture of the facility and the successive management of the business, the human resources, health, hygiene and safety of the ambiances, in a quest for new ideas, training modes and the like. What I would like to point out is that our experts are so highly-qualified because they all have experience acquired on site, in Italy and abroad. It is important to realize that these experts do not simply create a restaurant layout; they take care of every aspect of the client's brief, the entire project and they supervise proceedings even after work has been completed". Are you in contact with the institutions? "Absolutely. In reference to Italy we are drafting a protocol for communication with the public administration; I would like to re-iterate that food in its widest gastronomic interpretation is one facet of the hospitality culture and our country has so much to offer. A lot more can still be done in the future". www.fcsi.org