

INCHIESTA
FRIGO SMART
E APP: È LA FINE
DELLA MENSA
IN UFFICIO?di **Isabella Fantigrossi**

6

FRIGO SMART E APP: È LA FINE DELLA MENSA?

di **Isabella Fantigrossi**

Addio ai grandi ristoranti aziendali e alle lunghe file con il vassoio in mano: in epoca di pandemia, la pausa pranzo in ufficio si fa con i locker intelligenti, vetrine dove ritirare lunch box personalizzate ordinate al telefono. Da consumare alla scrivania, in piccole *canteen* o il giorno dopo a casa. Le conseguenze? Mangeremo in modo più sano ma, forse, troppo soli

L i chiamano smart locker. Frigoriferi intelligenti dove recuperare la propria box con il pranzo ordinato: sano, confezionato in atmosfera protetta e perfettamente bilanciato come se l'avesse studiato un nutrizionista. E da consumare alla scrivania o in piccole *canteen* d'avanguardia dove mangiare in pochi alla volta. Gli esperti di ristorazione collettiva non hanno dubbi: a causa dell'emergenza sanitaria, la pausa pranzo in ufficio diventerà sempre di più contactless e digitale grazie agli smart locker. Dimentichiamoci, insomma, il toast volante al bar oppure le vecchie cucine in azienda, le lunghe code con il vassoio in mano, i buffet dove pescare e comporsi la propria insalata o le tavolate dove sedersi con i colleghi della stanza a fianco. Le mense come le abbiamo conosciute fino ad oggi stanno cambiando volto. Il motivo? Lo dicono intanto i numeri. Secondo un'indagine commissionata a Praxidia da Elior (multinazionale francese nel campo della ristorazione collettiva, 550 milioni di euro di fatturato in Italia), il 60 per cento dei dipendenti italiani continuerà con lo smart working anche nei prossimi mesi. È chiaro, perciò, che le aziende del settore devono concepire servizi diversi per il pranzo. Anche perché per il settore questo anno è stato

drammatico: secondo l'indagine sull'impatto del coronavirus condotta dall'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione, il comparto (che vale 6 miliardi di euro l'anno) ha perso il 60 per cento del fatturato durante il lockdown. «Nelle fabbriche, però, le mense aziendali resteranno più o meno con la formula di prima — spiega Francesco Malaguti, presidente di **Camst**, cooperativa nata nel 1945 a Imola che produce per le aziende 22 milioni di pasti all'anno con un fatturato complessivo di 785 milioni di euro (pre-Covid) —. Quello che sta cambiando, invece, è il pranzo dei colletti bianchi: grandi aziende, banche, assicurazioni, dove lo smart working resiste alternato al lavoro in ufficio». Gli smart locker, dunque. «Si tratta di grandi frigoriferi modulari — spiega Malaguti — con decine di scomparti chiusi e dotati di display touch». Come funzionano? Attraverso un'app si ordina il pranzo, così l'utente riceve un Qr code che serve ad aprire lo sportellino personale con il pasto. «Noi abbiamo cominciato a studiarli già prima del lockdown ma ora le richieste sono raddoppiate», continua. In qualche azienda, del resto, qualche esemplare era già realtà. Come, dal 2014, negli uffici di UniCredit in piazza Gae Aulenti a Milano. Ora, però, stanno arrivando anche nelle aziende più piccole, in provincia. «Per esempio quelle che non avevano lo

spazio per la mensa interna», spiega Rosario Ambrosino, amministratore delegato di Elixor, che sta posizionando frigo smart in Bnl, Baxter e Covision. Camst, invece, ne ha appena attivato uno in un'azienda di Forlì. «Prima proponevamo gli smart locker come servizio complementare alla mensa — racconta Alessio Bordone, direttore commerciale di Cirfood, altro colosso da 700 milioni di fatturato (pre pandemia), sul mercato da 50 anni —. Oggi diventa servizio esclusivo, più evoluto e con una gamma più vasta di ricette a disposizione». Da mangiare alla propria scrivania oppure in aree dedicate. Piccole mense evolute, dove prenotare il posto per evitare assembramenti e utilizzare microonde intelligenti che, riconoscendo l'etichetta, sanno già come scaldare i piatti. La cucina, in questo nuovo modello, non è più prevista in azienda: «I piatti sono preparati nelle cosiddette *dark kitchen*, centri produttivi esterni, e poi consegnati pronti». Dal riso basmati al curry alle bowls vegane, tutto confezionato in vaschette termo sigillate all'interno di confezioni che contengono posate, acqua, pane e frutta. E le ricette, assicurano le aziende, saranno sempre più studiate. Anche perché, secondo i risultati di un sondaggio condotto su LinkedIn dalla startup Foorban, il cibo sano in ufficio è diventato il benefit preferito dai lavoratori italiani, che lo considerano di gran lunga migliore dei buoni pasto. «Noi abbiamo studiato diverse linee di piatti — racconta Andrea Cartoccio, direttore marketing & innovation di Elixor —. Da quella benessere alla leggera, dalla linea energia a quella gluten free. E sulla nostra app diamo la possibilità di costruire un piano alimentare, anche con l'aiuto del proprio nutrizionista che avrà l'accesso al basket di ricette e potrà scegliere in base alla composizione dei piatti». Tutto, chiaramente, passa dalla tecnologia: con l'implementazione di app dedicate al pranzo in azienda. «Prima per le aziende era un vezzo, oggi è necessaria», è convinto Malaguti. Con lo smartphone, insomma, si prenota il posto in mensa, se c'è, e si sceglie che cosa mangiare. Le stanno giù usando alcune aziende. Come Eni, che sulla sua app, Eni Smart Lunch, dà informazioni sul menu e sul livello di affollamento del ristorante. E per le imprese di ristorazione sono un'ottima soluzione per gestire flussi sempre diversi. «Mentre prima preparavamo un numero di pasti standard — spiega Bordone —, oggi per ogni singolo cliente variamo da alcune decine di pasti al giorno, quando tutti lavorano da casa, fino ai 700-800 nelle giornate di grande flusso. Prenotando il pasto, abbiamo la possibilità di far fronte a questa nuova

variabile». E la nuova frontiera sarà riuscire a servire anche chi lavora da casa. Intanto le ricette studiate per gli smart locker hanno vita più lunga. «Così il lavoratore può ritirare il pasto quando è in ufficio e mangiarlo in smart working il giorno dopo». Ma il nuovo servizio che i big della ristorazione stanno studiando è proprio l'home delivery. «A breve riusciremo a consegnare il pranzo a casa del lavoratore», anticipa Ambrosino di Elixor. Le stesse aziende di delivery stanno intercettando il mercato degli uffici. Come Carrefour, che ha acquisito il 60 per cento di Dejbox, startup francese delle consegne del cibo in ufficio. O Foorban, che ha già progettato nuove aree pranzo da Pricewaterhouse Cooper Italia a Roma ad Amazon a Milano con la consegna di piatti pronti in ufficio. Sarà questo, insomma, il futuro del pranzo al lavoro? «Bisognerà trovare una mediazione tra la sicurezza e la convivialità, che resta un'esigenza dei lavoratori», è convinto Bordone. Altrimenti, circondati solo da smart locker, si realizzerà quella che l'economista-filosofo Jacques Attali ha definito «solitudine alimentare», il male dei nostri anni: mangeremo, ahimè, sempre più soli, con lo spuntino, e non il vero pranzo, come unica forma di pasto possibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Si punta anche all'home delivery, per consegnare ai lavoratori i piatti a domicilio



Le ricette si evolvono: dal riso basmati al curry alle bowls, tutto in vaschette termosigillate

**ALCUNI
NUMERI**

60

È la percentuale dei dipendenti italiani che continuerà con lo smart working anche nei prossimi mesi. Il dato è emerso da un'indagine commissionata a Praxidia da Elior, multinazionale francese nel campo della ristorazione collettiva, su un campione rappresentativo di lavoratori dipendenti

50

È la percentuale dei dipendenti italiani che, secondo la stessa indagine, considerano la pausa a casa più complicata da gestire rispetto al pranzo in ufficio. Tra questi, il 42 per cento percepisce il momento come meno rilassante con l'impossibilità di staccare dal lavoro, mentre metà denunciano una minore possibilità di fare movimento

40

È la percentuale dei partecipanti a un sondaggio condotto su LinkedIn dalla startup Foorban che ritiene il cibo sano in ufficio il benefit più di valore in azienda. Solo il 29 per cento dei partecipanti ha votato i tradizionali buoni pasto, mentre il 20 ha dato la preferenza a palestre e attività legate al benessere

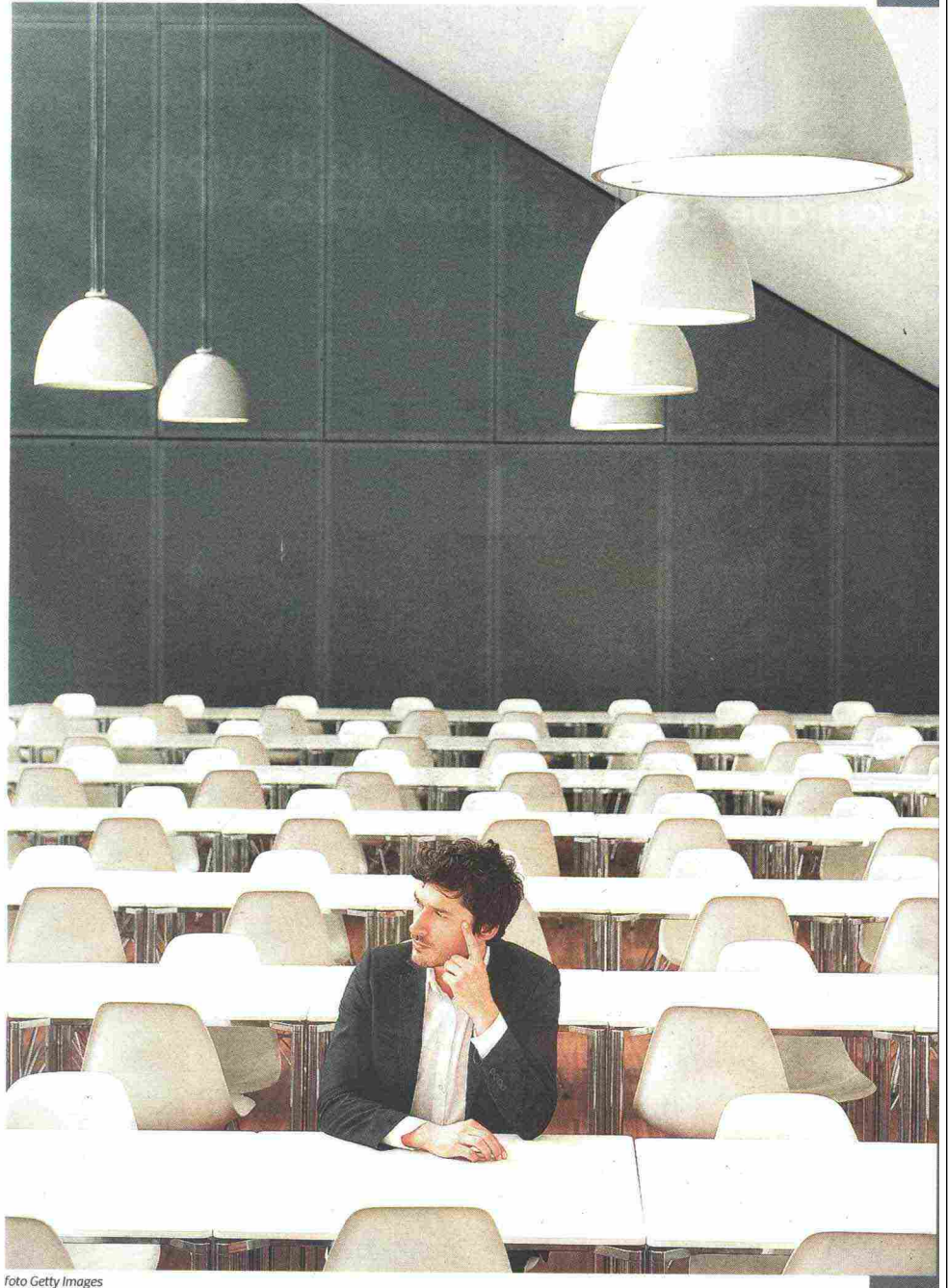


Foto Getty Images

