



La distribuzione degli alimenti

I prodotti o i pasti pronti forniti dall'azienda di catering al committente vengono sottoposti a procedure che permettono anche il loro trasferimento senza deteriorarne le proprietà nutritive e organolettiche.

Le modalità impiegate, definite **legame**, si svolgono con procedure differenti per cui si ha: il **legame a caldo**, il **legame cotto e refrigerato**, il **legame cotto e surgelato**, il **legame a freddo** e il **legame misto**.

Legame a caldo o cook & hold	Legame cotto e refrigerato o cook & chill	Legame cotto e surgelato o cook & freeze	Legame a freddo	Legame misto
Preparazione	Preparazione	Preparazione	Preparazione	Combina più tipi di legame
Cottura	Cottura	Cottura	Porzionamento (può avvenire anche durante la somministrazione)	
Porzionamento (può avvenire anche durante la somministrazione)	Abbattimento positivo a +2/+3 °C in un tempo non superiore alle 2 ore	Abbattimento negativo a –18/ –20 °C in un tempo massimo di 4 ore	Confezionamento	
Confezionamento in contenitori termici – temperature al cuore mai < +65 °C	Porzionamento	Porzionamento (può avvenire anche dopo la rigenerazione)	Conservazione tra +2 e +3 °C per 1-2 gg.	
Trasporto sul luogo di consumo	Confezionamento	Confezionamento	Trasporto con automezzi coibentati e refrigerati	
Somministrazione a temperatura non inferiore a +65 °C entro 2 ore dalla produzione	Conservazione tra 0 e +2 °C per 3-5 gg.	Conservazione tra –18 e –20 °C per 6 mesi	Somministrazione	
	Trasporto con automezzi coibentati e refrigerati tra 0 e +2 °C	Trasporto con automezzi coibentati a –18 e –20 °C		
	Rigenerazione a +65/+70 °C al cuore in meno di 60 minuti	Rigenerazione a +65/+70 °C al cuore in meno di 60 minuti		
	Somministrazione a temperatura non inferiore a +65 °C entro le 2 ore successive	Somministrazione a + 65/+70 °C entro le 2 ore successive		

La ristorazione sui mezzi di trasporto

La ristorazione viaggiante raggruppa le strutture che offrono servizi di ristorazione a bordo di mezzi di trasporto collettivi come treni, aerei e navi. Lo scoglio principale di questa forma ristorativa consiste nel dover adattare il servizio alle caratteristiche del mezzo di trasporto stesso. Si tratta comunque di una ristorazione in continua evoluzione, che si differenzia a seconda della tipologia di mezzo di trasporto considerato.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato



Ristorazione a bordo treno

Il servizio di ristorazione è offerto sui treni a lunga percorrenza e può avvenire tramite il carrello minibar oppure in una vera e propria carrozza ristorante, che in alcuni casi offre una ristorazione di livello superiore, come nel caso del "Treno Gourmet", sul quale si servono piatti che portano la firma di grandi chef. La preparazione e il servizio dei pasti sono affidati a società di catering che forniscono piatti preconfezionati, scaldati e ultimati a bordo treno. Gli alti costi di gestione impongono, tuttavia, prezzi di vendita elevati, per cui il rapporto qualità-prezzo risulta piuttosto sbilanciato.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato



Ristorazione a bordo aerei

La preparazione dei pasti è completamente affidata a ditte di catering specializzate, che mettono in atto le opportune precauzioni affinché siano garantiti adeguati **standard qualitativi** e di **sicurezza alimentare**, a prescindere dalla distanza di percorrenza. I pasti sono porzionati (solitamente in apposite vaschette) e sigillati ermeticamente nelle strutture centralizzate della ditta, per poi essere rigenerati a bordo e somministrati ai passeggeri dal personale della compagnia aerea. Le maggiori problematiche di questo tipo di ristorazione sono relative agli spazi esigui a disposizione, che spesso devono essere sufficienti a contenere anche i pasti per il viaggio di ritorno, nonché alla necessità di soddisfare le diverse esigenze gustative, per l'eterogeneità culturale ed etnica dei passeggeri, e all'esigenza di produrre piatti che non cambino il loro sapore in alta quota.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato



Ristorazione a bordo navi

È una ristorazione che si differenzia in due tipologie, una che coinvolge soprattutto **traghet-
ti** e **navi da trasporto**, l'altra che riguarda le **navi da crociera**. La prima, di poche pretese, è affidata nella maggior parte dei casi a ditte di catering che producono cibi confezionati nei centri di produzione a terra, rigenerati poi sull'imbarcazione stessa e serviti dal personale di bordo o da personale della stessa ditta di catering.

La seconda, invece, è una vera e propria ristorazione di alto livello, molto curata ed elegante, poiché legata ai momenti di convivialità dei passeggeri. Solitamente, è affidata a ditte specializzate in catering navale che, secondo il tipo di contratto, forniscono l'intero servizio di ristorazione, compreso l'approvvigionamento delle derrate e il reclutamento del personale, oppure la sola preparazione dei pasti avvalendosi del personale di bordo, reclutato direttamente dall'armatore. In entrambi i casi, i pasti sono preparati direttamente nelle cucine in dotazione alle navi. Ovviamente, la ditta di catering fornisce anche i pasti per l'intero equipaggio. Le problematiche maggiori a carico di questa forma ristorativa sono legate alla difficoltà di stoccaggio di materie prime fresche, agli spazi limitati e alla stabilità della nave.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato





Autogrill

Alla categoria della ristorazione viaggiante si può anche ricondurre quella presente in autostrada, sviluppatasi in parallelo all'ampliamento delle reti viarie, per soddisfare le esigenze di ristoro degli automobilisti. Si tratta di locali, i classici **autogrill**, che offrono una gamma di possibilità, dal bar al self-service, dal ristorante alla vendita diretta di prodotti alimentari. Il **servizio è veloce** e di **qualità** e gli ambienti, l'arredamento, l'abbigliamento del personale, i percorsi guidati alle casse e l'esposizione dei prodotti sono attentamente studiati.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile
Corso Avanzato**





Il catering a domicilio

Il catering riguarda tutte le attività legate alla **preparazione** e alla **fornitura** di alimenti e bevande presso il domicilio del cliente.

Negli ultimi anni nel settore della ristorazione si è assistito al fiorire e al moltiplicarsi di una serie di piccole, medie e grandi imprese specializzate nel catering, al punto che il fenomeno nato per la ristorazione collettiva è arrivato a coinvolgere anche la ristorazione commerciale.

Alcune aziende ristorative, facenti parti della neoristorazione, per ridurre i rischi d'impresa hanno rinunciato per alcune preparazioni alla gestione diretta dei servizi di cucina, esternalizzando il lavoro a **ditte specializzate** nella fornitura di pasti e bevande.

Il catering a domicilio è una forma di ristorazione apparsa sul mercato per andare incontro alle esigenze della clientela che ha sempre meno tempo da dedicare alla preparazione di cibi.

Le prime aziende ristorative a fornire il servizio di catering a domicilio sono state le pizzerie e le rosticcerie.

Oggi, le aziende di catering a domicilio si propongono sul mercato con una grande varietà di **prodotti** anche della cucina internazionale che vanno **dalla I alla V gamma**. Il prezzo del servizio può variare anche molto e dipende dai costi di produzione a loro volta legati a fattori come: la qualità degli alimenti, l'organizzazione della cucina, la strumentazione, il personale, i mezzi di trasporto e la qualità dei *lunch box* (i panierini che contengono il cibo) per il confezionamento.

La novità degli ultimi anni sono le **piattaforme digitali** create da società di intermediazione, che raccolgono un vasto numero di locali organizzati per l'asporto. In questo modo, l'utente può selezionare la location più idonea per distanza e menu, semplicemente scaricando delle app e con pochi clic trovarsi il pranzo e/o la cena serviti.



Le aziende di banqueting

L'attività di **banqueting** si differenzia dal catering poiché offre un servizio più completo. Il catering, infatti, prevede soltanto la fornitura di cibo e bevande, preparati in precedenza e rifiniti presso un sito concordato con il cliente, mentre il banqueting (termine dall'inglese *to banquet* "offrire banchetti" e "banchettare"), oltre a tutto questo, include la **somministrazione dei piatti** ai clienti (spesso anche preparati in loco) mediante un servizio svolto dal personale dell'azienda erogatrice e con l'utilizzo di attrezzature messe a disposizione dalla stessa azienda.

Talvolta, su richiesta del cliente, la società di banqueting può **fornire i locali** in cui organizzare l'evento, siano essi di proprietà o noleggiati.



ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

a domicilio - autogrill - catering - cook - hold - fasi - legame misto - outside - treni.

