

Ristorazione commerciale ed industriale

LE ORIGINI

L'ospitalità nei confronti di un forestiero un tempo era sacra, un dovere verso gli dei. Anche nelle antiche civiltà si diffuse però, la presenza di luoghi in cui si potesse mangiare, bere e dormire dietro compenso. Solitamente strutture non molto attrezzate (una grande stanza divisa in appartamenti da una tenda tirata da una parte all'altra e con un tavolaccio a cui si accalcavano gli avventori), non frequentate da ricchi e potenti se non in incognito o per il gusto di mescolarsi con individui di una inferiore condizione sociale. Bettole, taverne e locande erano sinonimo di luogo degradato e da evitare il più possibile, e condannate anche dalla chiesa quali luoghi di tentazione e di peccato, gestite da figure ambigue (l'oste) o nel complesso disoneste.

Locande, bettole, taverne, osterie e cantine (locale tutto o parzialmente interrato adibito alla conservazione del vino; si trovava in genere nei luoghi di produzione vinicola per vendere vino al minuto) erano presenti ancora nel XVIII secolo lungo le maggiori vie di comunicazione.

L'affermarsi del ristorante come oggi viene inteso si deve alla tendenza diffusa della borghesia di andare a mangiar fuori dalle mura domestiche, non per necessità ma come diversivo alla vita quotidiana, quindi quale luogo sociale di intrattenimento e confronto ideologico. La ristorazione classica è intesa come un insieme di servizi (accoglienza, arredo, disposizione dei coperti, successione e presentazione delle portate, modalità del servizio) proposti al cliente che intende consumare un pasto. Fanno parte della ristorazione tutti i locali e gli operatori addetti alla manipolazione, modificazione, distribuzione, vendita e conservazione di prodotti alimentari. La ristorazione odierna vuole evidenziare l'importanza del servizio e della qualità, mettendo fine ai tempi in cui la forma aveva il sopravvento sulla sostanza. Viene rivisitata l'offerta, valorizzati gli ingredienti anche in relazione alla loro funzione nutrizionale, offerti prodotti freschi e di stagione. La qualificazione professionale, l'uso di moderne tecnologie per la preparazione e cottura dei pasti, nuove motivazioni al lavoro che coinvolgono anche il personale nella ricerca di una più elevata e qualificata produttività, dovrebbero consentire un'identità più definita dei locali, e la diversificazione dell'offerta e della clientela a seconda della tipologia del locale.

MODELLI DI DISTRIBUZIONE

RISTORANTE: dal francese "restaurer" (ristorare, rifocillare). Locale di categoria elevata nel quale si servono ad ore determinate colazioni o pranzi secondo un'offerta di pietanze varie (carta) o di menu prestabiliti, serviti da camerieri. Di dimensioni, arredamento e apparecchiature diverse, più o meno modeste o lussuose. Possiamo definire ristorante il locale che basa la sua cucina e la sua sala sull'esistenza di una brigata che offre un livello di cucina e di servizio curato e raffinato. I prezzi variano a seconda della tipologia di cucina, del servizio e degli arredi. Elementi di varietà possono essere: intrattenimenti con musiche e spettacoli e la specializzazione nel modello di servizio e di cucina (grigliate, piatti unici).

La storia del ristorante: tra gli osti e tavernieri parigini della metà del 1700 vi era un certo Boulanger, divenuto famoso per aver introdotto il termine *restaurant* che distinguesse quei pubblici esercizi adibiti a preparare e servire, a mezzo di apposito personale, pranzi completi alla clientela. Verso la fine del 1700 questo signore serviva, nella sua locanda a Parigi, soprattutto *soupes* e *bouillon restaurateurs* che i parigini apprezzavano a tal punto da indurre il Boulanger ad acquistare nuovi spazi per altri locali ed arricchire la scelta dei piatti. Adotta l'insegna di "Restaurant" ed aggiunge una scritta in latino maccheronico: <<venite ad me qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos>>. La cosa attirò l'attenzione di molti colleghi osti che lo denunciarono alla ricerca di argomentazioni che frenassero l'egemonia dell'imprenditore. Dalla lite che ne seguì però, l'intraprendente oste uscì vittorioso. La pubblicità che ne derivò dal processo fece sì che i parigini accorressero in massa ad assaggiare i brodi ristoratori del signor Boulanger.

TAVERNA: era un locale di infimo rango, frequentato in genere da persone poco raccomandabili. Oggi indica una trattoria, un ristorante, spesso un locale esclusivo anche se con l'arredamento in stile rustico.

BETTOLA: dal latino "bere" (bere), in francese "bouvette". Osteria di infimo ordine con spaccio e miscita di vini di bassa e modesta qualità.

OSTERIA: derivato da “oste” che a sua volta deriva dal latino “hospes” (ospite), in francese “hôte” da cui hotel. Locale per sola miscita di bevande, prevalentemente vino, o anche dove si offrono pasti alla buona; arredamento di tono modesto e popolare. Nel passato si poteva trovare anche alloggio sempre di tono modesto.

LOCANDA: dal latino “locare” (affittare). Osteria che oltre a fornire vitto offre anche alloggio (e un tempo stallaggio). Nei secoli scorsi la parola ebbe significato più nobile, corrispondente al moderno albergo (anche di lusso come la locanda Damond e la Stuart a Roma).

TRATTORIA: dal francese “traiter”, trattare, cioè persone che accoglie e rinfocilla l’ospite. Locale in cui si mangia ad un livello più scelto e decoroso rispetto all’osteria ed in genere considerato di livello inferiore del ristorante. Oggi il nome trattoria è assunto da locali più fini che in passato e indicano spesso locali caratteristici o di categoria più elevata.

BISTROT: la parola sembra che derivi dal russo “bistro”, che significa veloce, ed era usata dai cosacchi che occuparono Parigi nel 1815 per farsi servire più in fretta al banco. È stato anche stabilito un rapporto tra “bistrot” e “bistreau” (in alcuni dialetti francesi significa vaccaro) che starebbe ad indicare un uomo gagliardo come è sovente il banconiere di un locale del genere. In origine, quindi, locale modesto frequentato da gente del popolo. Oggi indica il locale dove si mangia in modo semplice (senza complicate elaborazioni degli alimenti) e popolare, ma ben frequentato. Si presta anche come locale adatto alla degustazione di vini, prodotti del territorio o alimenti particolari selezionati (ad es. formaggi particolari). Nella zona di Lione vengono indicati come “bouchon” mentre a Strasburgo si chiamano “winstuben”

TAVOLA CALDA – SNACK BAR: locale dove vengono serviti pasti rapidi, spesso direttamente al banco. In genere si tratta di un bar che dispone di un settore destinato a servire cibi caldi o freddi, panini imbottiti o piatti unici di modesto assortimento, conservati in vetrine refrigerate o a bagnomaria. Il cliente viene servito dal banconiere che dispone in un piatto le pietanze prescelte.

ALBERGO: dal gotico “harimbergo” che significava alloggiamento militare. Si tratta di edificio appositamente costruito o adattato e attrezzato in modo da poter dare, a pagamento, alloggio ed eventualmente anche vitto a ospiti di passaggio o per soggiorno temporaneo.

HOTEL: termine di uso internazionale che ha il medesimo significato di albergo (dal francese antico “hostel” che deriva dal latino “hospital” dall’evidente significato di ospedale ed in senso lato ospitalità).

SELF SERVICE: locale in cui si trovano esposte tutte le vivande calde e fredde. La traduzione letterale significa “autoservizio” cioè “serviti da solo”. Infatti il cliente utilizza un vassoio sul quale colloca i piatti già preparati, oppure li riempie servendosi da solo, prendendo le pietanze dai contenitori della tavola calda o dai banchi di esposizione. È rivolto a numeri elevati di consumatori che seguono un percorso obbligato per il servizio che termina alla cassa. L’offerta dei cibi è, in genere, limitata ed i prezzi ridotti.

FREE FLOW: come il self service ma la linea di distribuzione è sostituita da isole specializzate per verdure, piatti freddi, primi, carni, ecc. che possono essere prelevati direttamente dal cliente. I piatti caldi vengono preparati o completati davanti al cliente. Per consentire una gestione economica attiva richiede un numero di consumatori elevato. Il free flow ha migliorato notevolmente la qualità della ristorazione collettiva.

FAST FOOD: termine in lingua inglese che significa “cibo veloce” ed indica il locale nel quale si servono velocemente i pasti. Si basa su piatti di rapida preparazione e contorni già pronti o preparati in pochi istanti. Offre una gamma molto limitata di piatti e, ovviamente, un servizio rapido. I cibi sono standardizzati e rapidi, prodotti con tecnologie industriali e personale ridotto e relativamente qualificato. Si trova in luoghi con notevole afflusso di pubblico.

Self service, free flow, fast food sono intermedi tra la ristorazione commerciale e collettiva; hanno come obiettivo comune la rapidità e l’efficienza del servizio, il contenimento dei prezzi e l’attenzione alle esigenze igieniche e nutrizionali del pasto.

Ristorazione tradizionale o commerciale	Ristorazione industriale o collettiva
La produzione parte dalla richiesta del cliente. L'offerta dei prodotti è varia, la qualità elevata. Bisogna poter dare i prodotti offerti sempre. (ristorazione di lusso, tradizione aristocratica)	Per ridurre i costi il pasto è progettato, programmato e può essere cucinato in anticipo (ristorazione collettiva, grandi alberghi, fast food)
Le materie prime sono, di norma, fresche.	Uso di prodotti freschi è ridotto.
Notevole varietà di prodotti, qualità variabile	Varietà ridotta, forniture standardizzate.
Le operazioni di trattamento delle materie prime sono numerose e complesse	Si utilizzano semilavorati e prodotti industriali che consentono di eliminare alcune lavorazioni
Gli attrezzi sono numerosi e specifici	Gli attrezzi si riducono a pochi utensili e contenitori
Gli apparecchi di cottura sono di uso semplice l'operatore deve sorvegliarli e regolarli continuamente durante l'uso (regolazione della temperatura, tempi di cottura)	Le macchine sono particolari a seconda del tipo di trasformazione (cottura a vapore, acqua, aria, ecc.) le macchine sono automatiche: la regolazione ed il controllo della cottura sono automatiche. l'intervento dell'operatore è molto ridotto.
Le macchine ed i piani di lavoro sono disposte in modo da suddividere lo spazio a seconda delle partite	Lo spazio è integrato, ridotto alle reali necessità
Tutte le funzioni della produzione sono affidate agli addetti presenti nel servizio di cucina (brigata di cucina).	La direzione progetta il menu e programma le attività. gli approvvigionamenti sono centralizzati. Le caratteristiche dei prodotti sono standard. gli addetti alla cucina organizzano e seguono la produzione. Le fasi preliminari perdono una certa importanza.
Il lavoro degli addetti è organizzato per partite	Scompare la divisione per partite e prevale quella per fasi di lavoro, per sequenze.
<p>Innovazioni tecnologiche che hanno portato notevoli cambiamenti nella ristorazione odierna sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. macchine automatiche per operazioni di dosaggio, riempimento dei contenitori monoporzione e sigillatura. 2. nuovi sistemi di conservazione quali la sterilizzazione, liofilizzazione, surgelazione, atmosfera modificata. 3. macchine automatiche per la cottura. nuovi sistemi di cottura come la cottura ad induzione, sottovuoto, cotture rapide con forni a microonde 	

Ristorazione commerciale o pubblica	Ristorazione industriale o collettiva
<p>Il pasto è pagato direttamente al consumo Con” il conto”o anticipato</p>	<p>Il pasto è pagato in maniera differenziata trattenuta sulla busta paga, versamenti, biglietto, Stato</p>
<p>Ristoranti top o gourmet, ristoranti tradizionali, ristoranti d'affari, ristoranti d'albergo, ristoranti turistici, ristoranti d'intrattenimento, ristoranti tipici, ristorante-pizzerie, ristoranti a tema particolari (spaghetteria, steak house, grill room) bar-paninoteche, fast food, take away, ristorazione negli aeroporti, autostrade, centri commerciali, campeggi e tutta la ristorazione del "tempo libero"(microbirrerie, wine-bar, disco-bar)</p>	<p>Mense aziendali e interaziendali Mense scolastiche Mense ospedaliere Navigazione marittima e aerea Comunità, convivenze Forze armate, carceri</p>