

IL METODO DI CONSULENZA

CHECK-UP CUCINA OPERATIVO

Una o due giornate nella tua cucina, mentre lavora davvero.



Francesco Scravaglieri

Chef & Consulente per la ristorazione

1 · IL METODO

IL METODO

**Ogni cucina ha una propria identità.
Prima di cambiarla, bisogna comprenderla.**

Il mio lavoro di consulenza parte dall'osservazione diretta dell'attività: persone, spazi, materie prime, organizzazione, menu e servizio.

Non entro in una struttura con soluzioni già preparate.

Entro per capire **come lavora realmente quella cucina**, quali sono i suoi punti di forza, dove esistono criticità e quali opportunità di miglioramento possono essere concretamente realizzate.

Il primo passo è il **Check-up Cucina Operativo**: una o due giornate all'interno dell'attività, durante le quali seguo il lavoro dalla materia prima fino al piatto servito al cliente.

**L'obiettivo non è cambiare tutto.
È capire cosa vale davvero la pena cambiare.**

Francesco Scravaglieri

Chef & Consulente per la ristorazione

2 · MAGAZZINI E MATERIE PRIME

L'ARRIVO IN STRUTTURA

La prima parte dell'analisi riguarda ciò che spesso il cliente non vede, ma che racconta moltissimo di una cucina.

Frigoriferi, celle e magazzini

Osservo come vengono conservate e organizzate le materie prime:

- ordine e pulizia
- separazione dei prodotti
- temperature e conservazione
- rotazione delle scorte
- etichettatura e tracciabilità
- tempi di permanenza

La qualità non dipende soltanto da ciò che si acquista.

Un prodotto eccellente, conservato male o utilizzato troppo tardi, perde qualità e valore economico.

Materie prime e fornitori

Valuto la qualità dei prodotti utilizzati, la loro coerenza con il posizionamento del ristorante, la frequenza degli acquisti e il rapporto tra prodotto fresco, conservato e congelato.

Nel caso di pesce e preparazioni crude, l'attenzione riguarda anche freschezza, corretta gestione e sicurezza alimentare.

Osservo inoltre fornitori, quantità acquistate e velocità con cui la materia prima viene realmente trasformata e venduta.

Il magazzino racconta molto più di quanto sembri: qualità, organizzazione, acquisti e spesso anche gli sprechi di una cucina.

3 · PRODUZIONE

PRODUZIONE E ORGANIZZAZIONE

Dopo aver compreso cosa entra nella cucina e come viene conservato, seguo come viene trasformato.

Osservo la preparazione della giornata, le postazioni, la distribuzione dei compiti e il metodo con cui lavora la brigata.

Guardo il lavoro reale.

- Come viene costruita la mise en place.
- Come vengono utilizzate le materie prime.
- Quali tecniche e cotture vengono adottate.
- Se esistono lavorazioni inutilmente duplicate.
- Se le quantità preparate sono coerenti con il servizio previsto.
- Se ogni componente della brigata conosce ruolo e priorità.
- Se ordine e pulizia vengono mantenuti anche durante la produzione.

Non cerco necessariamente errori.

Cerco soprattutto di capire se esiste un metodo ripetibile oppure se il risultato dipende ogni giorno dall'esperienza e dalla capacità delle singole persone di risolvere problemi al momento.

**Una cucina organizzata non è quella che non incontra imprevisti.
È quella che riesce a gestirli senza trasformare il servizio in caos.**

4 · DURANTE IL SERVIZIO

IL SERVIZIO

Una parte fondamentale del Check-up viene svolta mentre il ristorante lavora realmente.

È qui che posso osservare ciò che difficilmente emerge parlando intorno a un tavolo.

Analizzo:

- tempi di uscita
- gestione delle comande
- comunicazione della brigata
- organizzazione delle postazioni
- priorità
- modifiche e richieste del cliente
- gestione delle criticità
- coordinamento cucina-sala

Il lavoro non termina al pass.

Una buona cucina può essere penalizzata da una sala disorganizzata.

Allo stesso modo, una sala eccellente non può compensare continuamente ritardi o problemi provenienti dalla cucina.

Per questo osservo il percorso completo del piatto: dalla comanda fino al cliente.

Il risultato deve essere giudicato dal punto di vista dell'ospite, non soltanto da quello della cucina.

Un piatto perfetto che arriva male al tavolo non è più un piatto perfetto.

L'obiettivo è creare coerenza tra cucina e sala affinché entrambe lavorino per la stessa esperienza.

5 · IL RISULTATO DEL CHECK-UP

MENU, ACQUISTI E PIANO DI INTERVENTO

Durante l'analisi valuto il menu insieme a ciò che ho osservato durante produzione e servizio.

Un menu efficace deve essere desiderabile per il cliente, coerente con l'identità del locale e sostenibile dalla cucina che deve realizzarlo.

Valuto quindi varietà e struttura della proposta, utilizzo trasversale delle materie prime, complessità delle preparazioni, piatti che rallentano il servizio, prodotti acquistati per poche preparazioni, rotazione e possibili sprechi.

Quando i dati sono disponibili, l'analisi può essere approfondita attraverso acquisti, vendite, porzioni e costi.

Solo adesso propongo.

Al termine del Check-up vengono individuati:

- Cosa funziona e deve essere preservato.
- Cosa può essere migliorato.
- Quali criticità richiedono attenzione.
- Quali interventi hanno maggiore priorità.
- Da dove conviene iniziare.

Il Check-up può terminare qui.

Il cliente riceve comunque una valutazione professionale e una direzione concreta.

Oppure possiamo passare insieme alla fase successiva.

6 · DOPO IL CHECK-UP

LAVORIAMO INSIEME

Se il cliente decide di proseguire, il Check-up diventa la base per costruire un programma operativo su misura. **Non esiste un pacchetto identico per tutti.**

L'intervento può riguardare organizzazione della cucina, menu, procedure, acquisti, gestione delle materie prime, produzione, servizio, coordinamento con la sala o altri aspetti emersi durante l'analisi.

Formazione della brigata

Quando necessaria, la formazione viene svolta sul lavoro, coinvolgendo le persone che dovranno utilizzare quotidianamente il nuovo metodo.

Non basta spiegare cosa cambiare. Occorre fare in modo che la brigata comprenda perché lo stiamo cambiando, come applicarlo e come mantenerlo nel tempo.

Cosa rimane al cliente

L'obiettivo di una consulenza non deve essere rendere una cucina dipendente dal consulente. Al termine del percorso il cliente deve avere:

- un'organizzazione più chiara
- procedure e priorità definite
- una brigata formata sugli interventi realizzati
- indicazioni operative applicabili nel lavoro quotidiano
- un metodo che possa continuare anche dopo la mia presenza

Ed eventualmente possiamo prevedere verifiche periodiche per controllare risultati, correggere ciò che non funziona e accompagnare l'evoluzione dell'attività.

**Una buona consulenza non termina quando me ne vado.
Funziona quando il lavoro continua bene anche senza di me.**

Francesco Scravaglieri

Chef & Consulente per la ristorazione

7 · SICUREZZA ALIMENTARE

HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare non si improvvisa il giorno del controllo: si costruisce in ogni turno.

Durante il Check-up verifico come le regole di igiene e autocontrollo vengono applicate nel lavoro di ogni giorno:

- temperature di celle e abbattimento
- scadenze e rotazione
- etichettatura delle preparazioni
- pulizia e separazione dei prodotti
- tracciabilità dei lotti
- schede e registrazioni
- gestione e informazione sugli allergeni
- formazione del personale

Il Check-up non sostituisce il manuale di autocontrollo. Verifica se quello che c'è scritto viene davvero fatto in cucina, e come renderlo più semplice da rispettare.

Per la tracciabilità quotidiana ho sviluppato **KitchenTrace**: una foto all'etichetta e la scheda di produzione è compilata, con lotti, allergeni e scadenze.

Richiedi il tuo Check-up

Raccontami la tua cucina: ti rispondo io, di persona.

WHATSAPP **+39 328 887 9739**

EMAIL **f.scravaglieri@kitchentrace.it**

SITO **kitchentrace.it/chef-francesco-scravaglieri**

Costo su richiesta, in base alla struttura e al numero di giornate.