



Come si conservano gli alimenti in un ristorante e quali sono i metodi richiesti

Conservare correttamente gli alimenti in un locale pubblico non è soltanto un obbligo giuridico, a tutela della salute della clientela, ma permette all'imprenditore di ottimizzare le scorte e ridurre gli sprechi, con effetti positivi sul bilancio

La **conservazione degli alimenti** è molto importante nella gestione di un ristorante ed è regolata da una serie di normative che hanno l'obiettivo di garantire qualità e sicurezza del cibo servito. Inoltre, conservare correttamente i prodotti alimentari è utile per **ottimizzare i costi e limitare al massimo gli sprechi**.

Oltre ad una **gestione adeguata al tipo di ristorante**, vanno sempre mantenuti standard igienici di alta qualità. La gestione accorta di queste operazioni si rifletterà anche sulla bontà dei piatti serviti, che risulteranno freschi e appaganti per i clienti: un ulteriore modo per fidelizzarli e costruirsi una buona reputazione.

Metodi di conservazione alimentare

Un ristorante **deve garantire la conservazione ottimale di tutti i cibi** e, per questo motivo, vanno adottati vari metodi a seconda della tipologia di alimento e delle esigenze specifiche. Non mancano attrezzature e **macchinari** che aiutano a raggiungere quest'obiettivo e che sono in linea con la normativa vigente.

Dal lato delle tecniche **di confezionamento**, è fondamentale avere una [macchina per sottovuoto professionale](#), che aiuta a conservare i cibi e ridurre gli sprechi; sotto il profilo della **refrigerazione**, invece, ogni locale deve dotarsi di **frigoriferi**, che mantengano le temperature previste dalla legge, e di **congelatori con impostazione a -18°C** o più bassi a seconda delle esigenze.

Da non trascurare, tra i metodi di conservazione, la **pastorizzazione e la cottura**. La prima aiuta a migliorare la sicurezza alimentare e prolungare la data di consumo di varie materie prime mentre la cottura e il **riscaldamento degli ingredienti** – per salse o per piatti preparati in anticipo, salse e zuppe – portano in alto le temperature al punto da eliminare i batteri.

In alcuni casi si ricorre alla **disidratazione o essiccazione**, utile per [spezie o erbe](#). In questo caso, si rimuove l'umidità e si previene la crescita delle muffe.



L'importanza della conservazione alimentare

I cibi e gli ingredienti possono deteriorarsi rapidamente soprattutto se non vengono trattati correttamente. I rischi di contaminazione sono dietro l'angolo, con conseguenti problemi di salute per il pubblico. La **normativa** esige un'attenzione continua, obbligando ad adottare tutti gli accorgimenti per prevenire la **proliferazione di batteri patogeni** e la **formazione di tossine**.

Le figure preposte alla conservazione degli alimenti

Il **compito per la conservazione adeguata** degli alimenti non è a capo di una sola persona. Diverse figure vengono formate e controllate a tale scopo. Il **responsabile** – lo chef – ha il compito di **supervisionare** le pratiche di mantenimento, assicurandosi che i prodotti siano stoccati e che tutte le normative vengano applicate. Questo include la **gestione delle scorte**, la verifica delle date di scadenza e il controllo delle temperature.

Si aggiungono i membri di sala e cucina, formati costantemente sulle tecniche e pratiche in generale. La formazione si basa sull'uso corretto degli strumenti di conservazione, manipolazione degli alimenti e le procedure di pulizia classiche.

C'è anche una **figura preposta alla sicurezza alimentare** e gestione qualità, ovvero il **responsabile o consulente HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points). Il soggetto

dovrà formare il personale, supervisionare tutte le procedure ed essere aggiornato in merito alle normative alimentari vigenti.

Data di creazione

17/09/2024

Autore

redazione