



Esse será o futuro da gastronomia no ano de 2073

Imagem: AdobeStock | VicenSanh

Não se trata de uma previsão feita por uma bola de cristal, mas de um cenário futurista baseado em dados, dados e mais dados: segundo a Euromonitor, o futuro da gastronomia poderia ser assim em 2073. Alerta de spoiler: megatendências à vista!

Como avançaremos? O que virá a seguir? O que vai cair? Ao que e, acima de tudo, como precisaremos nos adaptar? Em períodos como os de hoje, os profissionais da gastronomia anseiam por respostas a perguntas como estas. Os que enfrentam dificuldades com a atual falta de mão de obra qualificada procuram respostas urgentes que possam ser implementadas nas próximas semanas e meses, de preferência. Aqueles que podem apostar em perspectivas de longo prazo, por sua vez, exercitam a capacidade especulativa. E todos têm um bom motivo para isso: nos últimos cinquenta anos, a gastronomia não deixou pedra sobre pedra. Então como serão os próximos 50 anos?

GASTRONOMIA DO FUTURO: A IMPORTÂNCIA DOS DADOS

À primeira vista, parece ser impossível dar respostas confiáveis sem usar uma bola de cristal, mas a realidade não é assim. Pois hoje, graças ao nosso entendimento dos dados e sua relação com ferramentas científicas, podemos antecipar o amanhã com surpreendente precisão. E um aspecto especialmente relevante são as chamadas megatendências. Aqueles que as estudam e são capazes de ler corretamente suas indicações conseguem chegar a conclusões muito precisas sobre o futuro (gastronômico), pelo menos até o ano de 2040. A situação pode ficar um pouco



DRIVERS

Shifting Economic Power
Technological Advances
Population Change
Environmental shifts and pressures
Changing Values



MEGATRENDS

Wellness
Sustainable Living
Experience More
Premiumisation
Digital Living
Shopper Reinvented
Pursuit of Value
Personalisation
Diversity and Inclusion
Convenience

Imagem: Euromonitor International

menos clara depois disso, mas os motivos podem ser muito bem desenvolvidos com base na condição de dados atual e nas consequentes megatendências elaboradas até 2040.

Certo, talvez não seja assim tão fácil. Mas, felizmente, existem especialistas no assunto. São pesquisadoras e pesquisadores que passam o dia difundindo megatendências com base em dados. A empresa de pesquisa de mercado Euromonitor, com sede em Londres, faz exatamente isso. Desde a década de 1970, ela sempre enxerga o futuro um pouco além do que a maioria das outras empresas.

As megatendências são alterações fundamentais no comportamento de consumo que demonstram como o mercado está mudando a longo prazo. Tais tendências têm origem nas mais diversas circunstâncias: situação econômica, inovações tecnológicas, mudanças demográficas, mudanças climáticas e até alterações nos valores culturais. Resumindo: originam-se em tudo aquilo que também é determinado pelo comportamento

humano. Como as megatendências recorrem a uma ampla variedade de dados de consumo, elas são consideradas muito confiáveis. Especialmente na área da gastronomia – onde muitas pessoas ao redor do mundo demonstram do que gostam, quando, como e onde através do consumo –, conseguimos sintetizar surpreendentemente bem as megatendências e seus significados.

Mas, agora, vamos direto ao ponto: como os alimentos e os ingredientes serão comprados na gastronomia em 2073? Como serão produzidos e processados? Como a comida será servida ao consumidor final? Em poucas palavras: qual é o conceito geral da gastronomia do futuro?



Imagem: AdobeStock | BPawesome

A GASTRONOMIA É ATEMPORAL

"A alimentação continuará a ser uma daquelas coisas tangíveis que vamos querer saborear, sentir, cheirar e compartilhar com outras pessoas", afirma Robert J. C. Munday, vice-presidente executivo de marketing e soluções para o cliente da RATIONAL. "É por isso que sabemos que a gastronomia em geral, e os restaurantes, em particular, são atemporais por princípio: no futuro, as pessoas continuarão a comer, beber e desfrutar juntas em locais especialmente concebidos para esse fim. Porque se trata de uma necessidade analógica básica do ser humano. Independentemente da digitalização, ninguém vai querer abrir mão disso no futuro." Com certeza os profissionais da gastronomia concordam com isso. Mas como exatamente saborearemos, sentiremos e compartilharemos no futuro?

AS COZINHAS FANTASMA DOMINARÃO O FUTURO DA GASTRONOMIA

O que sabemos hoje é o seguinte: em cinquenta anos, a automação terá entrado em cada etapa dos processos de produção gastronômica. O que hoje soa como uma música abstrata e futurista já começou há algum tempo com as chamadas cozinhas fantasma, ou dark kitchens. Como se sabe, são "cozinhas invisíveis" sem salão nem equipes de serviço, nas quais os pratos são preparados para a entrega. Essas cozinhas são consideradas invisíveis por não serem imediatamente identificadas pelo seu exterior, sobretudo em áreas urbanas. E por que seriam? Afinal, nelas os alimentos são apenas preparados e entregues com a ajuda de uma frota de entrega.

Em 50 anos, porém, as cozinhas fantasma poderão se tornar verdadeiros centros de produção invisíveis: estarão presentes em todas as áreas residenciais, em qualquer complexo domiciliar, em todo prédio comercial. Serão capazes de assumir a maior parte do processo de aquisição e processamento de alimentos gastronômicos de forma totalmente automática. Como resultado, a quantidade de cozinhas privadas diminuirá significativamente. Em 2073, a entrega das refeições poderá ocorrer de duas maneiras: nos refeitórios, em algumas áreas da gastronomia e nos domicílios privados, uma enorme rede de elevadores ligando as cozinhas fantasma e seus clientes garantiria uma entrega rápida, barata e econômica em recursos.

Mas, além da entrega, a produção dos alimentos também se tornaria significativamente mais sustentável. Para garantir entregas rápidas, o cultivo e a produção dos alimentos serão realizados de forma convencional ou artificial bem mais perto das pessoas, talvez até na própria cozinha central, ou, no mínimo, nas fachadas e nos telhados dos edifícios.



Imagem: AdobeStock | QuietWord

Além dos elevadores para alimentos, os drones automatizados também serão usados intensivamente, principalmente no segmento B2B. Primeiro, porque permitem o fornecimento de grandes quantidades adquiridas diretamente em mercados atacadistas ou produtores agrícolas. E, segundo, porque os drones automatizados estão predestinados a comprar e distribuir ingredientes em tempo real de acordo com a demanda. E onde o preparo será realizado? E, principalmente, como?

AS MEGATENDÊNCIAS REVELAM: A GASTRONOMIA DO FUTURO TEM DUAS FACES

O primeiro a se dizer é que a gastronomia terá duas faces em 2073. Por um lado, na forma de máquinas hipertecnológicas de alimentos para viagem. Por outro, na forma de uma gastronomia de ponta totalmente estética que se baseia em experiências pessoais, analógicas e muito profundas. Mas, primeiro, vamos falar um pouco das máquinas de alimentos para viagem.

De acordo com a Euromonitor, elas são o resultado de duas megatendências: o fenômeno dos produtos prontos e a personalização, ou seja, um avanço na direção de soluções de alimentação mais individualizadas. Hoje já conhecemos algumas cadeias de fast-food nas quais é possível “montar” seu hambúrguer com ingredientes individuais de acordo com um “sistema modular”. Porém, essas máquinas de alimentos para viagem não precisarão de funcionários humanos e poderão preparar tudo de forma automatizada. É bem possível que os denominados “módulos” dos pratos individuais sejam preparados nas cozinhas fantasma para reduzir ainda mais o tempo de preparo mecânico dessas máquinas. Além disso, de acordo com as previsões, as impressoras 3D também ajudarão a fazer “módulos” individuais para pratos específicos. Atualmente já existem alguns restaurantes que usam com sucesso alimentos feitos com impressoras 3D.

O rápido crescimento do conceito de alimentos para viagem nas últimas décadas pressupõe que essas máquinas sejam onipresentes em 2073. Não só por serem práticas, mas também



Imagem: AdobeStock | Blue Planet Studio

porque custarão muito pouco, devido aos esforços relativamente reduzidos com os quais produzem as refeições. É claro que isso resulta em interações bastante anônimas e tecnológicas. E é exatamente por isso que as máquinas são uma excelente notícia também para os profissionais da gastronomia do futuro que entendem os restaurantes como locais analógicos do prazer, pois os pratos preparados por pessoas de carne e osso continuarão a ser procurados em 2073. Só que esse tipo de prato e de serviço será ainda mais importante e valorizado do que é hoje.

A GASTRONOMIA DO FUTURO É PERSONALIZADA

Uma coisa é certa: tanto as máquinas de alimentos para viagem quanto os restaurantes com pessoas reais na cozinha servirão clientes conectados. Ou seja, clientes com smartphones e aplicativos, caso tudo isso ainda se chame assim em 2073.

Por quê? Primeiro vamos abordar as máquinas de alimentos para viagem: apesar desse tipo de alimentação hoje parecer impessoal, automatizado e massificado, no futuro será exatamente o oposto. O processo de pedido e o pagamento serão efetuados exclusivamente

de forma digital. Isso significa que o cliente informará sobre como gostaria de ter seu prato preparado já durante o pedido. E não será o próprio cliente que dará essas informações, mas os dados associados ao pedido. Dados de saúde com possíveis alergias, informação em tempo real das deficiências nutricionais, preferências por sabores e valores éticos: tudo informado automaticamente por relógios inteligentes, chips ou dispositivos muito mais associados ao nosso corpo do que os atuais, por exemplo.

E o resultado será uma refeição que atenda a todas as vontades por sabor e a todas as necessidades de saúde em pouquíssimo tempo e com um preço especial. Nada mal, não é mesmo? A regra é essa: o preparo dos alimentos automatizados não ocorrerá mais de forma unilateral, como é hoje, de acordo com o princípio “primeiro a operação cozinha e, depois, o consumidor come”. O processo de produção será elaborado em tempo real em conjunto com o consumidor, mesmo que passivamente. Pois seus dados transmitidos no momento do pedido determinam o que entra e o que não entra no prato escolhido.

A GASTRONOMIA DO FUTURO AINDA TERÁ RESTAURANTES DE VERDADE?

O que sabemos hoje é o seguinte: as pessoas continuarão querendo frequentar restaurantes. Não há dados que indiquem o oposto. Pelo contrário, as duas megatendências da “premiumização” e do “mais em experiência” são a estrutura perfeita para a área de negócios da gastronomia elevada.

Isso significa que, em primeiro lugar, assim como a qualidade das refeições nos restaurantes aumentou consideravelmente nas últimas décadas, ela continuará crescendo até 2073. Em poucas palavras, as três estrelas serão praticamente o padrão. O aumento da eficiência da produção, que é possível graças à ampliação da infraestrutura de cozinhas fantasma, contribui significativamente para isso. Cortar brócolis frescos, refogar, desossar peixes inteiros, preparar fundos, cozinhar molhos – no futuro, tudo isso não acontecerá mais na cozinha dos próprios restaurantes (premiados), mas nas cozinhas fantasma.

E OS QR codes?

De novo, a maioria dessas tarefas não será realizada por pessoas, mas por máquinas e equipamentos. Isso significa o máximo de precisão e garantia de qualidade. Mas é preciso dizer que ainda demorará bastante até tudo isso acontecer. O jovem cozinheiro de hoje continuará sendo necessário por muito tempo. Até sua aposentadoria, pelo menos. E o que os cozinheiros farão nos restaurantes, se essa hora realmente chegar? Serão criativos. É isso mesmo. Seus pratos só contarão histórias porque conseguirão expressar o que realmente significam para seus autores. E é exatamente essa cozinha que será oferecida aos clientes como experiência nos salões da gastronomia do futuro.

Os funcionários de serviço ainda terão um papel fundamental ao contar essas histórias e continuarão sendo parte fundamental da experiência analógica do restaurante. Mas serão intensamente apoiados por tecnologias de ponta,

cujas precursoras já aparecem nos dias de hoje. São eles: os QR codes ou alguma modificação sua. No restaurante do futuro, eles estarão presentes em todos os lugares: em cada prato, em cada recipiente, nos móveis, na garrafa de vinho. Os códigos se tornarão um meio de interação entre os profissionais da gastronomia e os clientes. Não importa se o assunto são os produtos inclusos em um prato, a safra do vinho, a cadeia de fornecimento de um ingrediente específico, a ideia por trás de uma espuma ou a decoração do salão, os códigos QR (ou talvez sejam chips NFT?) criarão pontos de contato entre o restaurante e seus clientes que definirão os novos padrões.

Relembrando: o novo papel das cozinhas fantasma, as oportunidades de pedidos digitais hiperconectados, o futuro ímpeto criativo dos cozinheiros, o luxo de um serviço atencioso e as novas possibilidades de interação entre clientes e restaurantes através dos QR codes revelam o cenário promissor de como a gastronomia poderá ser em 2073.

Não é de se admirar, portanto, que o Dr. Peter Stadelmann, CEO da RATIONAL AG, também olhe para o futuro da gastronomia com confiança. E ele enfatiza especialmente uma coisa: “A diferença entre a ingestão de alimentos e a experiência com a alimentação nos salões continuará a crescer nas próximas décadas. Trata-se de um ótimo cenário para os restaurantes! Pois são eles que nos proporcionam momentos como seres sociais, que vão muito além da ingestão coletiva de calorias: com seu clima inigualável, seu serviço ainda mais atencioso no futuro e pratos que contam histórias com uma criatividade sem precedentes. Tenho certeza que as tecnologias do futuro trarão oportunidades únicas para a gastronomia. Sendo assim, 2073, aí vamos nós!”