



PROGETTAZIONE - INSTALLAZIONI - ASSISTENZA



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 3

Periodico mensile

Marzo 2019

**GROSSI** IMPIANTI  
ARREDI ATTREZZATURE E IMPIANTI PER  
IL BAR LA RISTORAZIONE ED IL CATERING



#### Sommario

Acqua rivoluzionaria	pag. 1
Il risparmio energetico	pag. 2
La Doxa e il cibo	pag. 3
“La Dispensa” a Roma	pag. 4
Referenze	pag. 4

## Arriva una nuova rivoluzione: quella dell'acqua!

Il consumo dell'acqua sta crescendo in tutto il mondo trainato da una sempre crescente attenzione alla salute e all'idratazione. Allo stesso tempo ci si sta rendendo conto dell'insostenibilità della modalità di consumo in bottiglia, soprattutto di PET. L'acqua è vita, è preziosa ed è quindi a tal fine che ci si sta muovendo a livello industriale per affrontare in futuro le sfide sul tema della sostenibilità. Dai canali HoReca a quelli domestici ci si prepara, infatti, a quando - tempo limite il 2025 - gli stati membri dovranno raccogliere il 90% delle bottiglie monouso introducendo sistemi come, ad esempio, la cauzione-deposito. Dovranno inoltre ridurre anche l'uso dei contenitori monouso usa e getta. Stanno, infatti, nascendo industrie che lavorano ad un nuovo modo di bere, di trattare ed erogare l'acqua affinché questa risorsa sia sempre più libera, democratica ed etica. Nuovi materiali, nuovi design, approfondimento del sistema di trattamento acque, in una sola parola: eco sostenibilità, perché l'acqua è un bene talmente fondamentale che va trattato con responsabilità. Un dato certo è che l'Italia è il primo paese al mondo per consumo pro capite di acqua in bottiglia. Bere responsabilmente significa anche prendere atto che produrre un kg di PET richiede 17,5 litri di acqua (fonte “The Green Guide”), rilasciando in atmosfera circa 40 grammi di idrocarburi e 2,3 Kg di CO<sup>2</sup>. In pratica, da una bottiglia in PET di circa 1,5 litri d'acqua, quasi una metà viene sprecata per produrre il suo contenitore. Avanza dunque la tendenza di combattere lo spreco di bottiglie monouso in favore di acqua erogata in contenitori riutilizzabili. L'acqua di rete, a cui vengono applicati filtri di affinamento,

è quella a cui il consumatore attribuisce il valore più alto grazie ai benefici generati dalla facilità di accesso e del rispetto ambientale. Se, ipotesi estrema, il consumatore italiano fosse disposto a riconoscere a questo tipo di prodotto un valore paragonabile in termini di €/litro, a quello che riconosce all'acqua in bottiglia, con le attuali tecnologie disponibili circa 20 milioni di italiani troverebbero un rapporto costo/beneficio migliore spostando il proprio consumo da acqua in bottiglia ad acqua di rete. Da qui scegliere la possibilità di avere acqua arricchita in specifici minerali e a seconda delle necessità oppure aromatizzata in base ai gusti personali con distillati di fiori e piante derivanti da coltivazioni italiane, diviene sempre più a portata di mano; perché ogni consumatore è unico e desidera un prodotto che tenga conto delle proprie esigenze e preferenze. Grossiimpianti può consigliare diverse soluzioni, dalle più semplici a quelle più sofisticate, in grado di rendere il prodotto finale aromatizzato in differenti gusti.

Elisabetta Grossi



## Risparmio possibile

### con l'efficientamento energetico

La riduzione dei consumi energetici di un Ristorante ha come ricaduta positiva una riduzione dei costi fissi di gestione ottimizzando in questo modo la qualità del prodotto e del servizio. Da un punto di vista strettamente energetico il settore della ristorazione in Italia, comprendendo più di 300 mila esercizi pubblici tra bar, ristoranti e mense, dove sono presenti più di 600 mila apparecchiature professionali (cucine, forni, piastre per la cottura, friggitorici, forni a microonde, frigoriferi, congelatori, luce, elettricità e climatizzazione, ecc.), rappresenta la tipologia di attività commerciale più energivora in assoluto, addirittura evidenziando un consumo maggiore rispetto ad ospedali, hotel e supermercati. Il consumo di energia rappresenta uno degli aspetti ambientali ed economici più critici, capace di incidere in modo significativo nella gestione di un ristorante. Ma anche in questo settore, dove non sembra possibile avere un reale risparmio energetico come quello della ristorazione, acquistando i giusti macchinari si può avere una piacevole sorpresa al termine dell'anno. L'acquisto di attrezzature nuove e dotate di funzioni tecnologicamente avanzate, può ripagarsi nel corso degli anni grazie al risparmio energetico e lavorativo che queste offrono durante le fasi della preparazione e del servizio vero e proprio. Gli interventi di efficienza energetica aumentano la pos-

**Spending Review dell'energia nelle strutture ricettive, socio sanitarie e assistenziali**  
Essere competitivi nel terzo millennio, vincoli e opportunità per creare valore

Main Sponsor: J-AC-Electronics

Sponsor: enerblu, fidelme sistemi, SNTB, eco, Apsa, BIBOS, SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA

Con il Patrocinio di: ROMA CAPITALE, FEDERLENERGIE ROMA, ANASTE, CIT, ASSOCIAZIONE ACCOGLIENZA

In collaborazione con: SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA, ENEA, GSE, C-OP AG, All Green, Pura Energia, CANCRINI E PARTNERS, Bepi

sibilità di risparmiare denaro in maniera direttamente proporzionale ai consumi stessi. Una progressiva opera di sostituzione di apparecchiature obsolete con altre più moderne, e soprattutto dai consumi più sobri, sarebbe una buona soluzione. Uno dei motivi della «pigrizia ecologica» che si respira nel comparto della ristorazione professionale è la mancanza

lavastoviglie e lavatrici - in quest'ultimo non c'è la «classe A» per i prodotti a maggiore efficienza energetica. Da ciò deriva quindi che gli acquirenti non sono ancora in grado di distinguere le macchine «risparmiose» da quelle meno. La nostra raccomandazione a tutti i ristoratori è quindi quella di puntare sull'innovazione ed eseguire manutenzioni attente. Il risparmio energetico migliorerà la bolletta e il servizio. Gestito in maniera intelligente, potrebbe infatti recuperare un budget di differenza da investire nella fidelizzazione dei clienti. Grossimpianti è partner del simposio organizzato presso l'Università "La Sapienza" di Roma, Facoltà di Ingegneria Civile ed Industriale, dedicato alla "Spending review dell'energia nelle strutture ricettive, socio sanitarie ed assistenziali".

**Risparmio  
energetico con  
impianti a  
tecnologia  
avanzata**

dell'etichettatura. Al contrario dei prodotti per la casa - frigo, forni, cucine ma anche

Elisabetta Grossi

## Con una statistica “ad hoc”

### la Doxa indica le tendenze nella ristorazione



Con lo studio “Mangiar fuori nel 2019”, la Doxa ha presentato un preciso quadro statistico con cui ha intercettato le tendenze che caratterizzano la stagione della ristorazione. Il primo indicatore statistico venuto fuori riguarda i “social”, ovvero quelle piattaforme sul web che, nel bene e nel male, stanno rivoluzionando il mondo dei ristoratori, i quali ormai arrivano a creare piatti e bevande pur di massimizzare il proprio impatto sul web. Pur di non sfigurare su Instagram Stories, Facebook Live o YouTube, diversi ristoranti fanno a gara per sorprendere i clienti, soprattutto i cosiddetti millennials, spesso spostando però un po’ troppo l’attenzione dal gusto all’estetica. Pare che il mantra, in effetti, sia divenuto quello di creare soprattutto momenti esperienziali e socialmente condivisibili. L’altro indicatore è legato anch’esso al boom delle tecnologia e passa dall’uso di droni, addirittura per la consegna a domicilio di cibo, fino al pagamento del conto basato su applicazioni e soluzioni sempre più tecnologiche. La ricerca Doxa cita l’esempio di Robot.He - molto futuribile in Italia - il ristorante di pesce fresco del supermercato Hema di Alibaba, a Shanghai, dove una combinazione di nastri trasportatori, un braccio robotico e carrelli mobili gestiscono il lavoro di gambe dei camerieri, mentre il sistema software li guida attraverso codici QR inviati dal cliente per calcolare posti a sedere, ordini e pagamenti tramite l’app Hema. Estremi come questo a parte, il settore dei ristoranti sta fortunatamente cercando di trovare un equilibrio tra innovazione e tocco umano. Il terzo indicatore Doxa riguarda la trasparenza nei locali ad ogni livello. Quindi più attenzione da parte dei clienti sull’approvvigionamento della materia prima, sulle origini alimentari, sui metodi di coltivazione e di trasformazione, oltre che trasparenza sui prezzi. Molta enfasi sta facendosi largo, ad esempio, sul commercio equo, sulla diversità, sull’impatto ambientale e sulla lotta allo



sprego alimentare. Tendenze che stanno facendo emergere nuovi formati: ristoranti con la propria produzione (from the farm to the table) o ristoranti che creano menù con gli avanzi di generi alimentari, come InStock nei Paesi Bassi. Altro dato rilevato riguarda i cosiddetti “ristoranti del senza” e dedicati all’offerta per specifiche esigenze alimentari senza lattosio, senza carne, senza glutine. La Doxa ha rilevato anche un dato molto interessante e riguarda il fattore esperienziale. Quando si mangia fuori, i clienti dei ristoranti cercano, infatti, oltre ad un buon pasto anche un’esperienza gastronomica coinvolgente. Questa tendenza ha fatto nascere iniziative particolari come i cosiddetti “ristoranti pop-up” con spazi permanenti che consentono però la rotazione di marchi e di chef. Rilevato anche un dato statistico, di non poco conto, che riguarda i i superfood ovvero alimenti funzionali ed ingredienti che dimostrano di avere effetti positivi su una o più funzioni dell’organismo. Pare che i miglioramenti naturali per corpo e mente diventeranno presto popolari anche tra i gestori dei ristoranti, come la cannabis per il relax o il karkadè per alleviare lo stress. I nuovi formati che seguono questa tendenza sono i ristoranti olistici con caffè specifici per dieta. Ma il dato rilevato dalla Doxa che forse preoccupa – si fa per dire – i gestori dei locali è quello riguardante i clienti che ne sanno di più. I clienti dei ristoranti e in genere i consumatori stanno diventando ancora più consapevoli su luoghi di produzione e componenti del cibo che mangiano e tutto questo grazie soprattutto alla tecnologia. Un esempio è l’app di Barclaycard che offre ai clienti la possibilità di familiarizzare con gli ingredienti elencati in un particolare menu e quindi di sapere bene cosa si apprestano a mangiare. Cibo e tecnologia viaggiano ormai a braccetto ed altre tendenze nel tempo condizioneranno gli operatori del settore. Basterà stare – come si dice in cronaca – sul pezzo e proporre sempre a tavola quanto di meglio si può.

## “La dispensa”: da vecchio casale a luogo ideale



La nostra azienda, leader nel settore dell'arredamento e per gli impianti professionali per la ristorazione, ha completamente rinnovato l'impianto di cucina de "La Dispensa". Il tutto in un vecchio casale alle porte di Roma, dove l'estroso e creativo chef Flavio utilizza ingredienti a km. zero presentando piatti di gusto antico provenienti dalla più genuina tradizione romana. Dal menù è subito evidente lo spazio dedicato alle carni rosse di alta qualità, la ricca selezione di dessert e pasticceria, gli abbinamenti d'ingredienti anche dal sapore di mare. La carta dei vini annovera più di 500 referenze, anche internazionali e di notevole livello, con un'ampia cura dedicata inoltre alla selezione di birre speciali anche di produzione artigianale. Una vera eccellenza quindi, do-

ve gli spazi sono stati ottimizzati senza essere stravolti. Grande cura è stata messa nei dettagli degli esecutivi, i mobili sono stati realizzati su misura così come i piani di lavoro concepiti in unico pezzo per disegnare una continuità efficace anche per l'igienizzazione quoti-

diana. Per ridurre l'inquinamento acustico i gruppi refrigeranti sono stati collocati all'esterno migliorando anche l'impatto sulla temperatura registrata nei locali cucina. Lavorando molto il pesce, ogni postazione ha piani refrigerati e gli spazi sono ottimamente concepiti sia dal punto di vista ergonomico, che di ottimizzazione del lavoro del personale. Nella zona cottura è stata installata una cucina con fuochi autopulenti, implementata la zona del lavaggio con lavastoviglie munite di recuperatore di calore. L'utilizzo di macchine tecnologicamente più efficienti consentono prestazioni professionalmente più efficaci con un'attenzione diversa concepita anche per il risparmio energetico. Un vecchio casale, che un tempo è stato molino e spaccio di campagna, ora è una location ideale da raggiungere in via Boccea, 1401 a Roma.

E.G.



- Sede Legale: **FROSINONE** 03100 Via Casilina Nord, Km 82,100 n.153  
tel. 0775 270.800 r.a. - fax 0775 270.810
- Sede di: **LATINA** 04100 Via Piave, 8 tel. e fax 0773 690.699
- Sede di: **ROMA** 00199 Via Leoncavallo, 27  
tel. (06) 86399364 - fax (06) 92931806

Testata giornalistica n. 3609/16 del 7.12.2016 – Registro della Stampa presso il Tribunale di Frosinone

Direttore Responsabile: Maurizio Lozzi

In redazione: Elisabetta Grossi - Titolare del trattamento dei dati: Grossimpianti S.r.l.

(Garante per la protezione dei dati personali - Delibera 29.11.2018 - Art. 2 - G.U. 4.1.2018, Parte I)

Editore: Grossimpianti S.r.l. – Via Casilina Nord 153 – 03100 Frosinone

per contattare la redazione: [social@grossimpianti.it](mailto:social@grossimpianti.it)