



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno II, n. 4

Periodico mensile

Aprile 2018

GROSSIMPIANTI
ARREDI ATTREZZATURE E IMPIANTI PER
IL BAR LA RISTORAZIONE ED IL CATERING



Sommario

Dal 25 maggio c'è il GDPR	pag. 1
Il bookcrossing nei locali	pag. 2
Il Food Cost	pag. 3
Ciocciaria bella e buona	pag. 4
Referenze	pag. 4

Tempo scaduto? Entro il 25 maggio bisogna essere in regola con la nuova norma europea sul trattamento dei dati

Il 25 maggio diventa operativo il GDPR, il nuovo Regolamento Generale per la Protezione dei Dati. È

volto a salvaguardare i diritti sulla protezione dei dati personali di qualunque cittadino, ed ogni attività commerciale che registri, immagazzini, organizzi, usi in senso generico dati relativi a persone fisiche residenti in Europa, è obbligata ad adempiere ad alcune nuove normative. Questo nuovo regolamento è, infatti, il primo a non essere soggetto ad alcun dispositivo normativo dello Stato italiano, perché è già in vigore dal 2006 e dal 25 maggio, per chi non vi avrà adempiuto, scatteranno le sanzioni. Per capirne l'effettiva portata è fondamentale comprendere che questo GDPR obbliga le attività a nominare un **Titolare del trattamento dei dati**, di norma il legale rappresentante che ha responsabilità e titolarietà sui dati raccolti, uno o più **Responsabili del trattamento dati**, ovvero chi nel lavoro è incaricato di processare dati personali per conto del Titolare ed un **DPO Data Protection Officer** o **Responsabile della protezione dei dati** da nominare preferibilmente attraverso un consulente esterno come consigliato dall'art. 38 del GDPR. Cosa cambia? Molto e le settimane che ci separano dal 25 maggio sono ora un buon momento per una revisione completa del proprio *database*, al fine di evitare responsabilità e sanzioni. Esistono anche nella nostra provincia organizzazioni che stanno dedicandosi all'assistenza di chi deve armonizzarsi obbligatoriamente a questa normativa europea e un indirizzo di posta elettronica a cui chiedere lumi e fare riferimento è dpo@conscom.it

Privacy:
25 MAGGIO 2018
COME ADEGUARSI AL GDPR ?

personalità sui dati raccolti, uno o più **Responsabili del trattamento dati**, ovvero chi nel lavoro è incaricato di processare dati personali per conto del Titolare ed un **DPO Data Protection Officer** o **Responsabile della protezione dei dati** da nominare preferibilmente attraverso un consulente esterno come consigliato dall'art. 38 del GDPR. Cosa cambia? Molto e le settimane che ci separano dal 25 maggio sono ora un buon momento per una revisione completa del proprio *database*, al fine di evitare responsabilità e sanzioni. Esistono anche nella nostra provincia organizzazioni che stanno dedicandosi all'assistenza di chi deve armonizzarsi obbligatoriamente a questa normativa europea e un indirizzo di posta elettronica a cui chiedere lumi e fare riferimento è dpo@conscom.it

E.G.

Nei locali non si mangia e si beve soltanto, con il bookcrossing oggi si legge

Nella ristorazione italiana la cultura del cibo spesso privilegia la territorialità e la stagionalità, ma sta consolidandosi una tendenza che apre spazi alla lettura ed alla fantasia. Si chiama *bookcrossing* e mira ad abbinare al cibo, anche lo scambio di libri da leggere. La cultura del cibo incontra così nei locali

la cultura propriamente detta. In che modo? Non certo in uno solo, ma in diversi. Intanto c'è da registrare che molti ristoranti hanno iniziato ad allestire al loro interno delle mostre d'arte, il più delle volte temporanee, aprendo spazi che certamente non li hanno trasformati in pinacoteche, ma hanno consentito ai ristoratori di offrire ulteriori attrattive nei propri locali. L'idea di ritenere gli spazi dei locali adatti a iniziative di questo tipo, oltre ad aver preso piega, ha dato il via anche ad una tendenza che dopo i ristoran-

ti, sta ora coinvolgendo anche altre attività, come i bar, le pa-

sati – stanno vivendo così una sorta di nuova giovinezza, grazie ai cosiddetti *hotspot* per il *bookcrossing* che, ieri erano nei luoghi più disparati delle città (a Frosinone, ad esempio, uno è alla Stazione ferroviaria), mentre oggi - e non certo a caso - molti sono ospitati in bar, pub, enoteche, pasticcerie e



sticcherie, i pub e le enoteche. È, infatti, in questa tipologia di locali che il *bookcrossing* sta prendendo piede, aprendo ad un'emancipazione "social" che vede conquistare con il libro un uditorio fino a ieri impensato. I libri – nuovi, ma soprattutto u-

altri luoghi preposti al consumo alimentare "mordi e fuggi". I vantaggi per un locale che si presta ad essere un vero e proprio "cultural hub", non sono solo in termini economici, ma anche di immagine. Intanto ci si trasforma da luogo di passaggio, in luogo di sosta e chi si ferma per curiosare o leggere un libro, in media, tende a consumare di più di un caffè, preferendo magari un aperitivo, una merenda veloce e comunque una degustazione più ampia ai suoi clienti.

**Il bookcrossing
approda nei
locali e fidelizza
nuova clientela**

Elisabetta Grossi



Food Cost? Non un espediente

ma una risorsa

Un dato è certo. La maggior parte dei ristoratori italiani non calcola il *Food Cost* delle pietanze nel proprio locale. Il *Food Cost* è la somma dei costi delle materie prime che vanno a comporre un piatto. Un esempio? Per una semplice pizza margherita il *Food Cost* si ottiene calcolando il costo della pallina di impasto addizionato alla salsa di pomodoro, alla mozzarella, al basilico e all'olio. È fondamentale, infatti, mettersi ogni tanto a fare i calcoli con il proprio staff di cucina, anche perché è un paradosso che non lo si faccia, visto che in qualunque altra professione ove sia presente un costo di materiali impiegati, tipo trasporto e magari installazione, questo nella ristorazione non viene tassativamente preventivato. Pur sapendo che l'impiego di acqua, farina, pomodoro, olio e mozzarella non sia una voce che incida in maniera significativa, ci si gioca invece fino al 30% dei propri incassi proprio sull'acquisto delle materie prime.

Difficilmente si chiede al proprio commercialista quanto abbiano avuto peso il costo dell'acquisto delle derrate alimentari utilizzate rispetto al proprio fatturato in una fascia temporale presa a campione. E questa è una mancanza per nulla trascurabile sia che il Ristorante goda di buona salute o che navighi – come si suol dire - a vista. Analizzare il *Food Cost* di certo è un buon metodo su cui il ristoratore deve impegnarsi, così da massimizzare poi i risultati sia in termini economici che di consapevolezza imprenditoriale.

Lo schema generale di base per il calcolo da fare e la misurazione dei prezzi di vendita finali è legato ai costi delle materie prime, ad altri costi variabili, ai costi del lavoro, ai costi generali ed alla quota di profitto. Il fatturato va poi separato logicamente in due settori: la gestione del “*Food*”, cioè la vendita dei piatti, e poi la gestione del “*Beverage*”, cioè la vendita delle bevande che è parte integrante del *Food Cost*. L'ideale sarebbe riuscire a fare un'analisi mensile visto che l'imprenditore compra le merci, ma poi non tutte quelle che acquista riescono a soddisfare il palato del cliente. Infine, da questo calcolo vanno detratti i costi dei pasti offerti dal Ristoratore ed i pasti consumati dai dipendenti. Solo a questo punto si potrà avere il costo netto degli acquisti di materie per il periodo preso in analisi. Alcuni gestori di ristoranti, pizzerie e pasticcerie si avvalgono di software dedicati che si possono facilmente trovare in commercio, proprio al fine di avere un controllo attento sulla conduzione con una maggiore semplicità d'utilizzo. L'incidenza del *Food Cost* potrebbe diventare inoltre un obiettivo che la direzione indica allo Chef e alla brigata per responsabilizzarli, così come è vero che la scelta di lavorare, a partire da ingredienti “convenience” (IV gamma, surgelati, semilavorati vari) permette un abbattimento del *Food Cost* in oggetto di analisi. Di sicuro questa abitudine, obiettivi ne raggiungerà, cominciando dal ridurre molto l'incidenza dello spreco ed anche consentendo una valutazione che finirà per coinvolgere un punto di vista sulle qualità offerta alla clientela dal punto di vista organolettico.

 Food Cost



Ciociarìa bella e buona

un patrimonio di eccellenze sulla tavola

A cuscinetto tra Lazio e Campania, la nostra terra – la Ciociaria – continua a mantenere

la sua ricchissima tradizione culinaria e l'eccellenza di molti suoi prodotti tipici. Chi passa dalle nostre parti e frequenta i locali che quotidianamente assicurano accoglienza ai visitatori, sa perfettamente come da noi i pasti iniziano – per così dire - robusti, proseguano poi in modo sostanzioso e finiscano successivamente in modo leggero.

L'antipasto in Ciociaria occupa la tavola, prima con il pane di Veroli a lievitazione naturale da farine molite a pietra, oppure il "fallone" o "rosso di polenta", con farina di mais cotto alla brace o al forno su una foglia di cavolo, e poi con il tradizionale ricco tagliere di salumi e di formaggi, con prosciutto di Guarcino aromatizzato al ginepro, salsiccia di Patrica magra di spalla, con aglio e finocchietto, mozzarella di Amaseno di solo latte di bufala, Gran Cacio di Morolo affumicato con trucioli di betulla, pecorino di Ferentino dal latte di quattro mungiture di pecora ed anche capri-

ni dall'intenso sapore, ottenuti dal latte delle greggi portate nei pascoli d'altura e, persino, cagliato



con lo stomaco di agnello o capretto, oppure con il lattice di fico, per finire alle intramontabili marzoline, diventate presidio Slow Food. Inevitabili poi le paste fatte a ma-



no, come i fini fini, le tagliatelle all'uovo, sottili come stringhe, con sugo di pomodoro e cacio grattugiato, le sagne di acqua e farina con fagioli e cotiche di maiale, gli strozzapreti di pasta corta di farina di grano duro al sugo di castrato e per chi, considera ancora di chia-

marla "cucina povera", l'imperdibile minestra di pane raffermo con fave, fagioli di Atina e lenticchie, oppure la "cucina ricca", dove largo va fatto al timballo di Bonifacio VIII, autentico trionfo di tagliatelle e polpettine di carne al sugo cotto al forno in uno stampo foderato da fette di prosciutto crudo. In questa nostra terra fatta di colline e montagne, di mura ciclopiche e doline carsiche, di acque termali e boschi fortunatamente ancora intatti, si finisce per perdersi nei secondi che qui offrono carni miste alla griglia, agnello alla brace, salsicce dei Monti Ernici con broccoli di Alatri o arista con cicoria saltata. Per i dolci poi nes-

suna paura, quasi ovunque le danze sono aperte da paste secche a base di mandorle, come gli amaretti di Fiuggi, dalle ciambelline impastate con vino bianco prodotte ovunque e, con la loro distinguibilissima nota acidula, dalle crostatine alla marmellata di visciole. È una cucina di cui andare orgogliosi e che, a tavola, illustra la

storia, le tradizioni e le tipicità gastronomiche di tutto un territorio che dalle sue cornici naturali mozzafiato continua a far emergere una eccellenza produttiva che può solo continuare, in meglio, ad essere valorizzata.

Elisabetta Grossi



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

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

per contattare la redazione: social@grossimpianti.it