



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 4

Periodico mensile

Aprile 2020

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

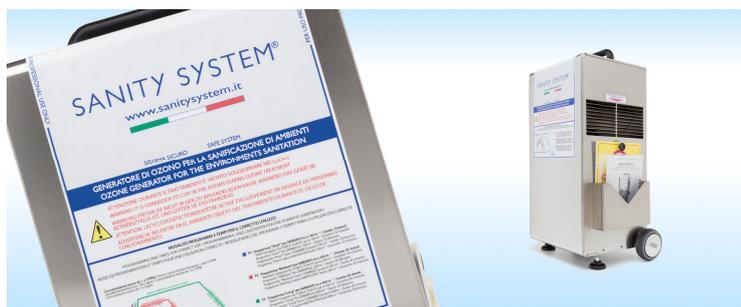


Sommario

Sanificare!	pag. 1
Delivery e Covid-19	pag. 2
Ghost Kitchen	pag. 3
Non più olio di gomito	pag. 4
Referenze	pag. 4

Parola d'ordine: sanificare!

L'uso dell'Ozono per sanificare gli ambienti



Ristoranti, Bar, Hotel, strutture ricettive in genere, alla prossima riapertura avranno come prima incombenza e responsabilità quella di sanificare in modo sicuro ambienti e superfici. È importante ricordare che una semplice disinfezione delle superfici non è sufficiente a sanificare completamente un ambiente dal virus, perché gli agenti patogeni resterebbero sospesi nell'aria e in poco tempo si ridepositerebbero sulle superfici. Al fine di effettuare una sanificazione ambientale totale si possono utilizzare diverse soluzioni, ma abbiamo scelto di considerare quelle con impiego di Ozono oppure con Perossido di Idrogeno (H₂O₂). La tecnologia a Ozono fornisce la possibilità di elevare il livello di sicurezza microbiologica al fine di proteggere dipendenti e clienti e mettersi in condizione di distinguersi dagli altri competitor. La sanificazione ambientale con l'Ozono è uno dei metodi che il Ministero della Salute riconosce in quanto tecnica di pulizia sicura ed ecologica e, in virtù di questo, costituisce un presidio naturale per sterilizzare gli ambienti contaminati. Sappiamo che l'Ozono ha effetto battericida e virucida, ovvero agisce ossidando le proteine circostanti e modificando la loro struttura tridimensionale, infatti in questo modo il virus non ha possibilità di legarsi a nessuna cellula ospite, non riesce ad attecchire, non è protetto a livello riproduttivo e muore. Con l'Ozono si ha la possibilità di disinfettare l'acqua, ma anche ossigenare, rigene-

rare e igienizzare l'aria. Diverso invece è l'approccio di utilizzo di interventi di sanificazione con H₂O₂ (Perossido di Idrogeno). In questo caso viene impiegato un nebulizzatore che, attraverso un sistema automatizzato, immette pic-

colissime particelle di Perossido di Idrogeno per sanificare ambienti chiusi, apparecchiature per il trattamento dell'aria (UTA) e condotte aeree. Con queste micro particelle si va a saturare l'ambiente e viene raggiunta qualsiasi superficie libera. Grossimpianti è fornitore ufficiale di queste soluzioni per il settore ristorazione.

Elisabetta Grossi

GROSSI IMPIANTI
CATERING EQUIPMENT

DIVENTA SANITY O-ZONE

SANIFICA IL LOCALE CON L'OZONO

Essere una Sanity O-Zone è un segno di eccellenza e professionalità, che è elogiato dal consumatore e testimonia quanto il sito è cuore la salute dei tuoi clienti. Se vuoi garantire la sicurezza alimentare nel tuo locale e migliorare la qualità dell'aria interna, diventa una Sanity O-Zone e scopri i tantissimi vantaggi a te riservati.

Via Cavallotti Nord, 113 - Pinerolo (TO)
Tel. 011 370600 - Fax 011 370619
www.grossimpianti.it - info@grossimpianti.it

#iostoconiristoratori

Cosa implica il delivery nei tempi dell'emergenza COVID-19?



In questo momento di crisi il tema del delivery è più che mai in primo piano. Alcune realtà nel campo della ristorazione e anche pizzerie, gelaterie e pasticcerie, hanno deciso di fermarsi completamente in attesa di riprendere la propria attività. Diversamente hanno agito altri, mantenendo o avviando il servizio a domicilio, adottando gli adempimenti obbligatori pre-Covid 19, le misure precauzionali e i dispositivi previsti dai diversi DCPM a seguito dell'emergenza pandemica. È fuor di dubbio che il sistema di delivery sia l'unica fonte di reddito ora concessa, ma è altrettanto certo che essa debba essere fatta senza alcuna improvvisazione, quindi con argomenti organizzativi, economici, strutturali nonché quelli legati alle norme e alle garanzie sull'igiene e sulla sicurezza. All'interno

dei laboratori di preparazione del cibo deve essere mantenuta una separazione dei locali rispetto a quelli destinati al ritiro da parte dei fattorini addetti alla consegna. Gli alimenti da consegnare devono essere confezionati in contenitori adeguati, con un'etichetta con la descrizione del prodotto, gli allergeni, il destinatario e i riferimenti del locale che li ha preparati. Grossimpianti è fornitore di soluzioni per le consegne a domicilio in totale sicurezza sia per il CALDO (+ 65°), che per il FREDDO (inferiori a + 4°). Sono facili da pulire, il materiale non viene attaccato da olio, grasso o dalla maggior parte delle sostanze chimiche, sono lavabili in lavastoviglie e riciclabili al 100% oltre che leggerissime e disponibili in varie misure.



FOOD DELIVERY

E.G.



Ghost Kitchen La cucina senza ristorante



Copiando una formula americana che in questo difficile periodo riesce ad essere una risorsa affatto trascurabile, inaugura a Milano la Gastronomia di Quartiere, una “*cucina senza ristorante*”. L’idea è venuta ad un ristoratore che vanta la gestione di ben 8 locali fra la Lombardia e la Sardegna, pensata per la consegna a domicilio con costi democratici e che fa uso esclusivamente di un menù regionale italiano. Il nuovo *format* è stato inaugurato il 10 Aprile a Milano, una *ghost kitchen* che in questi tempi di Coronavirus riesce a far sopravvivere al-

meno in piccola parte, il settore della ristorazione, uno fra i più colpiti nel nostro paese. La formula prevede anche il prendersi cura del cliente, informandosi se necessita di attenzioni particolari a causa di allergie o intolleranze, senza dimenticare di fare una telefonata il giorno seguente per un riscontro sul cibo e sul servizio di consegna a domicilio, o anche per avere preziosi consigli di cui fare tesoro. Sul territorio nazionale diversi sono i ristoranti e le pizzerie che stanno tentando in Italia di “galleggiare” in attesa di tempi migliori e tutti hanno in comune la cura di ogni aspetto, ovvero: precauzioni igienico sanitarie, cortesia, disponibilità, utilizzo di ottimi ingredienti per andare incontro alle esigenze di chi desidera mangiare piatti cucinati ad arte, anche in casa propria. Non abbiamo certo scoperto l’acqua calda, ma è uno dei pochi espedienti che si possono indubbiamente mettere in campo fino a quando si potrà sollevare la serranda e affrontare l’enorme metamorfosi che ogni esercizio di questo settore dovrà adottare, per restare aperto e proseguire un’attività che spesso è frutto di sacrifici provenienti anche da generazioni precedenti. L’augurio che si può fare è solo questo: ben venga il travaglio di questo incerto presente, se alla fine ci sarà la possibilità per potersi affacciare ad un nuovo futuro.

Elisabetta Grossi



Olio di gomito addio...

l'unico sistema di lavaggio ad immersione



L'igiene nella ristorazione è di primaria importanza se non si vuole compromettere l'immagine dell'attività. Per mantenere sotto controllo e impedire la formazione della carica batterica, occorre usare attrezzature e utensili sempre ben puliti e privi di residui, ma non sempre con il lavaggio si raggiungono questi obiettivi. Il GR-SYSTEM consente di ridurre notevolmente i tradizionali costi di lavaggio utensili rispetto agli attuali sistemi presenti sul mercato, garantendo all'investimento di ammortizzarsi in brevissimo tempo e con bassissimi costi di utilizzo dovuti al ridotto consumo di acqua, energia elettrica e detergente. Economico nell'acquisto, economico nella gestione, efficiente nel risultato. Permette un flusso lavorativo più snello e veloce. Non ci saranno più

vasche impegnate per l'ammollo delle pentole, consentendo all'operatore di utilizzarle per altri scopi o di ridurre la presenza. Sgrassa in profondità ed elimina anche le più pesanti e vecchie incrostazioni carbonizzate, ridonando all'utensile l'antico splendore. Non corrode, né annerisce l'alluminio. Ha superato, infatti, il test di corrosione dell'alluminio: NACE TM 0169-76. Fra i nostri clienti, pienamente soddisfatti di questo prodotto possiamo citare il panificio Francellini di Capena: "Nella nostra fittissima tabella di marcia giornaliera questa macchina ci ha risolto il continuo ripristino di attrezzatura pulita, igienizzata e pronta ad un nuovo uso. La nostra massiccia produzione e il servizio di catering utilizza teglie, pentole ed utensili che devono garantirci un perfetto e si-

curo lavaggio, facendoci inoltre risparmiare acqua e detersivi". È molto utilizzato nelle catene di supermercati con reparto gastronomia, nella ristorazione collettiva, ma anche da parte di chi opera nello street food, nei ristoranti, nelle pasticcerie, nelle rosticcerie friggitorie e nei servizi di catering.

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