



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 5

Periodico mensile

Maggio 2020

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



Sommario

Hikitchen Re-start	pag. 1
Impresa ristorazione	pag. 2
Arredare il locale	pag. 3
Lo spettacolo continui	pag. 4
Referenze	pag. 4

RE-START

Ripartiamo con le giuste attrezzature

Grossimpianti S.r.l. presenta Hikitchen RE-START, un'ampia gamma di attrezzature a prezzi speciali rivolta alla ripartenza in sicurezza nel settore della ristorazione professionale. In particolare sono presenti prodotti legati al settore ho.re.ca, turistico alberghiero e ideali per cucine professionali, fast food, alberghi e bed & breakfast. L'HiKitchen è una pubblicazione speciale del gruppo di acquisto Digrim che opera nel settore degli impianti e delle apparecchiature per le cucine professionali e agisce come fulcro di proposte di prodotti e di servizi nei confronti dei propri associati, ovvero gli agenti e i distributori di grandi impianti. Viene messa a disposizione una selezione di prodotti del settore al fine di fornire risposte concrete sulla sicurezza, le innovazioni e la funzionalità di un progetto di ristorazione. In tutti questi anni il Digrim è stato testimone partecipando dell'evoluzione di tante aziende trovando soluzioni che hanno fatto un distinguo nella ristorazione collettiva e commerciale, soprattutto riguardo ai canoni di performance, affidabilità, sicurezza e reali vantaggi per il cliente finale. I punti di forza del Digrim sono certamente il numero di soci e il volume di affari che attualmente si è in grado di raggiungere e questo deter-



mina anche grandi volumi di acquisti con prezzi assolutamente competitivi sul mercato. In sintesi è questa la mission del Digrim, i cui soci vengono scelti per serietà e reputazione aziendale. L'HiKitchen può fornire una valida sintesi di alcune delle offerte che il Digrim mette a disposizione dei clienti e dei soci. In Italia Grossimpianti S.r.l. è fra i 90 soci Digrim, Marcello Grossi ne è stato insieme ad altri fondatore nel 1986 e Paolo Grossi ne è l'attuale vice-presidente.

Elisabetta Grossi



minimo di 100 soci e un volume di affari che attualmente si è in grado di raggiungere e questo deter-



#iostoconiristoratori

Impresa ristorazione: come affrontare la sfida?



Si deve ripartire, e in sicurezza. La sicurezza di “farcela” dal punto di vista economico per il ristoratore e la “sicurezza” sanitaria necessaria per i consumatori. Il COVID-19 ha comunque colpito duramente la ristorazione in uno dei suoi aspetti più importanti: la convivialità e la socializzazione. Se la maggior parte degli italiani è stata completamente d'accordo con la chiusura di bar e ristoranti (DPCM 8 marzo 2020) ai fini della tutela della salute per evitare il contagio con il virus, tuttavia, gli stessi italiani sentono, oggi, la mancanza dei luoghi di incontro dove consumare in compagnia di amici e parenti una pizza, un gelato, un pasto. Il ristoratore si trova, dunque, ad affrontare due problemi: uno di carattere prettamente economico (recuperare i profitti persi) e l'altro di natura strutturale e quindi come ri-modulare l'interior design del proprio locale per far sentire al sicuro i clienti. Per gli addetti del food a complicare le cose è proprio il rispetto delle distanze tra i clienti per evitare il contagio da COVID-19 perché non esiste una sola tipologia di ristorazione, ma ne esistono tante: trattorie, sale banqueting, bar, rosticcerie, pizzerie, ristoranti. Somministrare pasti in una trattoria da 300mq, non è infatti la stessa cosa che farlo in una pizzeria o bar da banco di 80mq. Appare chiaro come l'imprenditore della ristorazione, sia chiamato, in questo momento di crisi, a riscoprire nuove competenze, formulare

nuove proposte. Oggi, più che mai, il ristoratore, piccolo o grande che sia, si trova a gestire il proprio locale come una vera azienda. I ristoratori che, a causa della pandemia ci “rimetteranno le penne” sono quelli che mancano di una mentalità imprenditoriale nella ristorazione, in quanto, ci si scontra con delle soluzioni e delle scelte di carattere tecnico-produttivo, organizzativo, strategico, commerciale, economico e finanziario per il rilancio del proprio locale e bisognerà applicare con più scrupolo le norme igienico-sanitarie, oltre a far rispettare il distanziamento sociale. Immaginando varie soluzioni strategiche si sta pensando a menù più pratici e veloci da sottoporre al cliente, al fine di consentire un turn over delle presenze, viste le limitazioni dell'affluenza. Altra soluzione è rappresentata dal delivery e le ordinazioni da asporto. Il delivery necessita di un robusto equipaggiamento di cucina, un set di packaging idoneo a garantire asepticità, agreement con terze parti e soprattutto un'App efficiente. Questi - ci auguriamo - momentanei provvedimenti proiettano il mondo della ristorazione verso una nuova dimensione, ma possono anche, in un certo senso, rappresentare il futuro della ristorazione almeno per quanto riguarda l'approccio del cliente al consumo e non tanto per la preparazione e la manipolazione dei cibi che già erano attività ben normate dal legislatore. La vera sfida, si pone oggi

sul post cottura e cioè su come far mantenere il più possibile stabili i sapori, le temperature, i profumi di un alimento destinato ad essere consumato in modalità differita. Per i pizzaioli occorre invece concentrarsi su strategie da mettere in campo come la digitalizzazione del menù (via quindi quello cartaceo), riduzione dell'offerta (scelta massimo tra 10 pizze) e l'applicazione di scrupolose norme igieniche preferendo, magari, il monouso. Con i contenitori termici certificati che Grossimpianti commercializza, questo è un punto in cui garanzia del risultato e sicurezza coincidono. Sono contenitori leggerissimi e consentono di mantenere per ore la temperatura per il FREDDO a meno + 4° C e per il CALDO a + 65° C. Viene sicuramente a mancare l'emozione di una chiacchierata, di una bella tavolata fra parenti o amici, ma per ora va così. La ristorazione saprà reinventarsi e adattarsi alle nuove esigenze sanitarie, consapevole che i tempi non saranno brevissimi ma che, di certo, gli italiani saranno di nuovo disposti a fare qualche minuto di fila fuori dai locali per assaporare i fantastici prodotti Made in Italy, magari con ingredienti a km 0, preparati dai nostri professionisti del settore in tutta sicurezza e tranquillità.

E.G.

#iostoconiristoratori



Arredare il tuo locale



Per lavorare con successo, dall'idea al progetto chiavi in mano

RE-START!

Ripartire vuol dire anche progettare, rinnovare, creare un ambiente personalizzato e che rifletta il proprio modo di intendere il fare ristorazione o pasticceria, bar, pizzeria, gelateria, gastronomia. Dare luce e colore a ciò che ci circonda significa anche caratterizzare l'ambiente di lavoro quotidiano, armonizzandolo con il proprio gusto personale. Per realizzare ciò occorre affidarsi ad aziende strutturate e di esperienza, a persone qualificate e competenti in grado di captare ciò che si vuole realizzare e metterlo in linea con le più diverse aspettative, al fine di creare ambienti moderni, accoglienti e funzionali anche dal punto di vista tecnologico. Allo stesso tempo, un'azienda leader del settore è anche garanzia di manutenzione tecnica e assistenza post vendita e con un magazzino ricambi ben fornito. Insieme si "confeziona" il progetto, sia dal punto di vista estetico che funzionale. I nostri clienti sono affiancati da un progettista e da un architetto, da uno staff di professionisti del reparto commerciale in grado di consigliare qualunque attrezzatura tecnica professionale del settore Ho.re.ca. visionabile nel nostro showroom e in pronta consegna. Un'offerta completa per ogni locale. Ri-partiamo!

www.grossimpianti.it



Ristorazione: lo spettacolo deve continuare!

Non sarà breve la transizione per tornare alla normalità dopo che le attività commerciali di ristorazione potranno riaprire. Di sicuro un nuovo forte input sarà dato dalle piattaforme digitali che, tramite il sistema di prenotazioni online, insieme ad una rivisitata e attenta selezione del menù, saranno in grado di gestire in modo più sicuro e agevole il flusso dei clienti. Come minimo si dovranno utilizzare tovagliati monouso, staff di cucina e di

sala opportunamente equipaggiato e a distanza di sicurezza, ma sicuramente non verrà adottato in Italia il divisorio ai tavoli mediante plexiglass.

Come potranno organizzarsi i ristoratori in modo efficace?

Dovranno dotarsi di un sistema di prenotazioni online, sistema già esistente sul mercato ma poco utilizzato finora. Si tratta, invece, di meccanismi estremamente semplici ed efficaci. Ultimamente sono

diventati più conosciuti per comodità, perché è possibile avere conferma in tempo reale anche sull'orario di accesso e perché è possibile risparmiare persino in bonus fedeltà.

Come funziona la prenotazione online?

Ogni esercizio potrà personalizzare la propria offerta in base ai posti a sedere disponibili e far scegliere orario e tavolo desiderato e promuovere persino uno sconto. Con le prenotazioni fatte online, o tramite sms, saranno visibili al ristorante tutti i riferimenti: nome del cliente, numero di telefono, giorno orario e numero delle persone. Con pochi semplici click si potrà effettuare la prenotazione senza dover telefonare al ristorante e aspettare di capire se c'è posto, scegliendo l'orario desiderato per la data richiesta, con anche la possibilità di fare un giro virtuale del locale e visionare menù e prezzi.

Per implementare un sistema di prenotazione online sul proprio sito web e/o pagine social, si può scegliere tra due opzioni:

A) Contattare una Web Agency, la quale realizzerà il vostro sistema di prenotazione online personalizzato;

B) Entrare all'interno di una piattaforma web che utilizza già sistemi di prenotazione online.

Va precisato che qualora il ristoratore desideri rivolgersi ad una web agency, dovranno essere calcolati costi e tempi tecnici necessari per la realizzazione del form personalizzato di prenotazione online.

E.G.



GROSSI IMPIANTI
CATERING
EQUIPMENT

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