



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 6

Periodico mensile

Giugno 2019

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



#### Sommario

Il Noleggio Operativo	pag. 1
Il lievito madre	pag. 2
Rational all'ICOT di Latina	pag. 3
Packaging e MKTG green	pag. 4
Referenze	pag. 4

## Attrezzature per la ristorazione: perché comprare? Meglio il NOLEGGIO OPERATIVO!

**NOLEGGIO OPERATIVO**  
**INIZIA A RISPARMIARE**  
**SENZA INVESTIRE!**



Investi nel futuro della tua attività con il noleggio operativo per macchinari da ristorazione. Chi oggi ha necessità di sostituire anche solo alcune attrezzature del proprio locale e magari in questo momento vuole mantenere integra la propria liquidità, con Grossimpianti ha una concreta possibilità. Si tratta di un prodotto di natura finanziaria offerto a chi necessita di acquistare un bene utile alla propria attività lavorativa sotto forma di servizio. Questa formula è particolarmente indicata per Bar, Ristoranti, Pasticcerie, Pizzerie, Enti privati con partita iva, Enti religiosi con partita iva e chiunque abbia a che fare con la ristorazione. Vengono richieste poche informazioni - i dati completi dell'azienda, i dati del suo rappresentante legale e l'Iban. L'azienda deve essere aperta però da almeno due anni. Il canone, non creando ammortamento, si configura come canone di servizio. Nel noleggio operativo è prevista una completa deducibilità dei canoni mensili e le rate non impattano minimamente sull'IRAP migliorando così il tuo flusso di cassa. Diventa possibile accedere all'utilizzo di strumenti anche per importi più bassi, (minimo 500 €), cosa che non avviene invece con il Leasing. E' anche possibile noleggiare beni strumentali che non potrebbero essere oggetto di Leasing, accedendo ad una pianificazione dei

costi, per tutta la durata del contratto e con un canone fisso e non indicizzato. Con il noleggio dei beni strumentali, viene meno la necessità di includerli nel libro cespite e negli asset patrimoniali dell'azienda. I beni strumentali e le attrezzature così utilizzate, non impattano sugli studi di settore ed in questo modo l'azienda potrà gestire il proprio aggiornamento tecnologico in modo più snello.

#### Vantaggi in pillole

PERMETTE di seguire l'innovazione tecnologica in maniera più flessibile; il noleggio operativo è infatti particolarmente adatto per quei beni ad alta obsolescenza ed alti costi;  
PERMETTE di mantenere intatta la liquidità aziendale;  
PERMETTE di essere invisibili ai Crif ed agli Enti creditizi;  
PERMETTE di pianificare con precisione le spese da sostenere senza incappare in inconvenienti;  
E per finire, le attrezzature rimangono in possesso.  
Per ogni esigenza ed avere un approfondimento sul Noleggio Operativo, una visita presso la Grossimpianti è assolutamente doverosa.

*Elisabetta Grossi*

## DOMINO.....

### *il lievito ringrazia!*

Panificatori e pasticceri esultano per MAMA, la nuova macchina tecnologica in grado di generare e conservare il lievito madre in forma liquida, dotata di programmi per il controllo dei tempi e delle temperature. E' come fare un prodotto "alla vecchia maniera", ottimizzando però tempi e costi. Assoluta praticità, accuratamente testata, per tutti gli operatori dell' "arte bianca", MAMA è stata progettata per soddisfare ed ottimizzare il lavoro di professionisti quali panettieri, pizzaioli e pasticceri. Attraverso una piccola cupola trasparente è possibile monitorare, passo dopo passo, il processo di creazione del lievito e alla fine del lavoro, spazio alla pulizia, resa semplicissima attraverso l'utilizzo di un rubinetto ed agli utensili



del mescolatore che sono facilmente smontabili. Una volta installata la macchina in un panificio o in una pasticceria, si avrà il supporto formativo di un tecnologo che assisterà il cliente nell'utilizzo di MAMA. Il lievito madre sarà sempre pronto per creare prodotti più digeribili, fragranti e di qualità sempre costante. Lo abbiamo testato con pizza alla pala, pane di vario tipo, brioches sfogliate con lievitazione mista (e con le tecniche del freddo), gris-

sini. Abbiamo avuto modo di constatare quanto sia più semplice lavorare un impasto grazie a questo fermentatore per il lievito madre liquido. Tramite il noleggio operativo che GROSSIMPIANTI offre, MAMA è finalmente disponibile a condizioni estremamente vantaggiose

E. G.



**Domino**

**PANIFICARE  
SECONDO  
TRADIZIONE**

30 CANONI da

**193.00€**



## Uno per tutti:

### il VarioCookingCenter della Rational

Azienda ospedaliera ICOT di Latina: uno dei nostri clienti top e l'uso del Rational

Cliente "datato" l'Ospedale ICOT di Latina ha visto Grossim-pianti intervistare lo staff impegnato all'interno della grande cucina che serve ogni giorno la mensa aziendale. Cuocere risotti, friggere patatine o rosolare una pie-tanza di carne o pesce è lavoro ricorrente per la numerosa brigata di cucina dell'ICOT. Cinque giorni a settimana, circa 400 persone ricevono cibo con pasti caldi che escono quotidianamente dalla cucina. Al fine di armonizzare ed organizzare il tutto,



grande è il lavoro affidato alle due postazioni Rational in dotazione alla mensa dello stabilimento. Una volta impostato il *display*, a seconda delle preparazioni inserite, ci si affida all'intelligenza di cottura dell'apparecchio che controlla costantemente la temperatura e la regola se necessario. Tutto il tempo impiegato in precedenza per mantecare, mescolare, friggere o rosolare viene ora utilizzato per preparazioni espresse o per scambi di idee fra i collaboratori. Parlando con uno degli Chef ci è stato riferito che *"l'apparecchio elimina molte delle noiose attività di routine, concedendo una libertà completamente nuova"*, tant'è che con il Rational e la nostra personale cultura culinaria, diventa normale sorprendere gli ospiti. Anche riguardo all'ottimizzazione e la contabilità è facile esserne soddisfatti. Il *VarioCookingCenter* può sostituire una brasiera, un bollitore, una friggitrice nella progettazione della mensa aziendale, perché gli apparecchi Rational sono quattro volte più veloci, occupano meno spazio e consumano fino al 40% in meno di elettricità. Tutto il *team* di cucina dell'ICOT è entusiasta della flessibilità offerta da questo apparecchio multifunzione; anche a livello di sicurezza e operatività tutto diviene più fruibile, non occorre più dover sollevare e spostare pentole colme di acqua bollente o maneggiare olio ad alte temperature. Il forno Rational crea spazio per l'essenziale: resta il tempo per provare nuove ricette, programmare una cottura notturna ed anche scambiare qualche idea con gli ospiti in sala!

## Marketing e packaging GREEN...

### e aumentano le vendite

L'asporto è una pratica sempre più comune: in pasticceria, in gelateria o in pizzeria, si entra per acquistare "cibo da passeggio" oppure da portare a casa o sul posto di lavoro. I casi sono molteplici e quotidiani: il "vasoio" di dolci, pasticceria secca o *mignon*; le confezioni per semifreddi; le vaschette per il gelato artigianale; le coppette colorate con cucchiaino; il bicchiere di caffè o anche per il *milkshake*. Se ci si riferisce ai contenitori alimentari oggi, anche in queste occasioni di consumo, è possibile riflettere se fare o meno una scelta *green*. Un'opzione che denota attenzione all'ambiente, ma che ripaga anche in termini di *marketing*. Il cartone, per esempio, sembrerebbe essere preferito istintivamente dal consumatore. In base ad una recente ricerca fatta all'Università IULM, i partecipanti hanno impiegato meno di un secondo per associare un concetto positivo alla carta e cartone, un tempo meno amato rispetto ad altri materiali. Ecco perché nel commercio, e qui parliamo di *food*, oltre alla indiscussa qualità del prodotto è importante porre attenzione al *packaging* che lo accoglierà. Il contenitore è ciò che "veste" il cibo da portarsi dietro, quindi deve piacere e naturalmente deve essere pratico e sicuro (100% a norma, prodotto solo con cellulosa vergine di primo impiego). Esistono

anche altri contenitori *green* per cui optare. Oggi esiste il "Pla" (che si ricava dalla lavorazione del mais), resistente ed "eco-friendly". In Pla è possibile fare tutto quello che si faceva con la plastica: bicchieri, posate, piatti (entriamo dunque anche nella fattispecie del consumo in loco, oltre che dell'asporto). Il Pla viene definito anche bioplastica biodegradabile e compostabile, cioè che si decompone nel terreno una volta raggiunte le condizioni di temperatura e umidità necessarie. Questo materiale va smaltito nell'umido insieme agli scarti di cibi. Se vogliamo poi guardare alle ultimissime tendenze dovremmo parlare

di *packaging edibile*. All'Università di Harvard è stata progettata una tecnologia chiamata Wikicell per packaging commestibili adatti agli alimenti. Il composto è una membrana protettiva realizzata con particelle di alimenti e utilizzata per caffè, yogurt e bevande alcoliche. Ma senza andar troppo lontano, al bar e in gelateria, possiamo bandire la coppetta di plastica con la coppetta di cialda di wafer. A chi vi chiede la colorata tondeggianti vecchia coppa di plastica, piccola, media o grande, rispondete che il vostro gelato in wafer salva il mondo. Il cliente ne rimarrà stupito.

E.G.



**GROSSIMPIANTI**  
**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](mailto:social@grossimpianti.it)