



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 7

Periodico mensile

Luglio 2019

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



Sommario

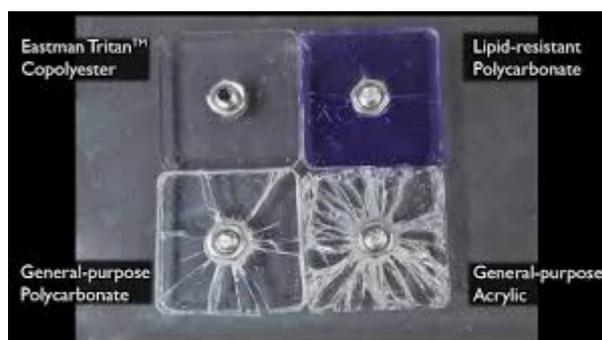
| | |
|---------------------------|--------|
| Materiali e conservazione | pag. 1 |
| Lo scontrino fiscale | pag. 2 |
| Il gelato Icemteam 1927 | pag. 3 |
| Un nuovo lounge bar | pag. 4 |
| Referenze | pag. 4 |

Quali materiali scegliere per la conservazione degli alimenti nella ristorazione professionale?

Ogni attività commerciale legata alla ristorazione, necessita di una scelta accurata e attenta riguardo alla tipologia di prodotto e attrezzatura da impiegare. Le normative igieniche riguardanti la manipolazione, la cottura e la conservazione dei cibi, sono decisamente molto dettagliate e da non sottovalutare. Ciò detto, nel caso in cui si desideri acquistare dei prodotti di alta qualità, è bene affidarsi ad aziende specializzate nel settore, capaci di offrire un'ampia scelta e garantire l'assoluta affidabilità di ogni articolo commercializzato. È di fondamentale importanza che vengano rispettate le normative di produzione e che i materiali siano resistenti nel tempo, sicuri e certificati. Riguardo ai contenitori in plastica, polietilene e polycarbonato, articoli indispensabili all'interno delle cucine professionali, bisogna fare un distinguo tra i vari materiali possibili da impiegare, differenti per ogni utilizzo.

Polipropilene:

È una plastica per alimenti considerata sicura. Il mercato è molto orientato su questo materiale che non è a rischio cancerogeno, anche se esteticamente non è bello da vedere, in quanto risulta essere un materiale opaco. Ha una buona impermeabilità, assenza di assorbimento umidi-



dità e resiste bene ad agenti chimici e ad elevate temperature.

Polycarbonato:

Viene scelto come materiale per uso alimentare, è molto resistente agli urti e alle alte temperature, poi è trasparente ma purtroppo si opacizza attraverso gli shock termici e va a deteriorarsi nel tempo con micro fessurazioni.

TRITAN:

Il Tritan (è un marchio registrato), è un materiale di ultima generazione. Un copoliestere che come caratteristica principale ha quella di non utilizzare sostanze riconosciute dannose, come il Bisfenolo A (BPA-FREE). È maneggevole e resiste a temperature da -40°C a +90°/100°C. È un materiale che ecologico ed andrà a sostituire la plastica per uso alimentare.

Grossimpianti, attiva da oltre trent'anni nel commercio all'ingrosso di attrezzature professionali e prodotti per la ristorazione, ha da sempre un occhio di riguardo per la sicurezza alimentare trattando articoli di altissima qualità.

Elisabetta Grossi

E' arrivato lo scontrino fiscale

per i ristoranti!



Dal primo luglio di quest'anno, tutti i ristoranti con volume d'affari superiore ai 400mila euro annui, hanno l'obbligo dello scontrino digitale ristorazione. Solo dal 1 Gennaio 2020, entrerà l'obbligo di comunicare all'Agenzia delle Entrate i dati relativi ai corrispettivi giornalieri mediante scontrino digitale. Questa norma poi sarà estesa a tutti i ristoranti, indipendentemente dal fatturato. Lo scontrino digitale ristorazione è una Misura Antievasione introdotta dal Decreto Fiscale 2019, in connessione alla Legge di bilancio. Verrà emesso da registratori di cassa con stampante RT, che invieranno ogni singolo corrispettivo all'Ente impositore. Tutti i dati trasmessi saranno poi visibili sul Cassetto Fiscale di ogni singolo contribuente

(consumatore finale). Tutti i ristoratori che hanno acquistato un Registratore di cassa negli ultimi due anni, con stampante fiscale, non dovranno invece fare altro che adattare il punto cassa alla nuova misura. Coloro che invece hanno registratori più datati, dovranno provvedere all'acquisto di un Registratore RT in grado di assolvere all'invio dei corrispettivi. Sarà inoltre possibile beneficiare dello sconto del 50% per l'acquisto degli strumenti necessari all'emissione dello scontrino fiscale. A tal proposito, la Finanziaria 2019 ha introdotto uno sconto del 50%, in forma di credito di imposta compensabile, per l'acquisto o l'adattamento degli strumenti necessari alla trasmissione dei corrispettivi. E' quindi previsto un contri -

buto pari al 50% della spesa sostenuta:

- per un massimo di 250 € in caso di acquisto;
- per un massimo di 50 € in caso di adattamento del registratore di cassa già in possesso.

Il credito d'imposta sarà utilizzabile a decorrere dalla prima liquidazione periodica IVA successiva al mese in cui è stata registrata la fattura relativa all'acquisto o all'adattamento degli strumenti ed è stato pagato, con modalità tracciabile, il relativo corrispettivo. Il consiglio è quindi quello di agire già da ora per migliorare l'efficienza del proprio Ristorante e non trovarsi così impreparati per l'emissione degli scontrini fiscali digitali.

E. G.

ICETEAM 1927

per l'eccellenza nel gelato

1927 come l'anno in cui Otello Cattabriga iniziò ideando un sistema meccanico per la lavorazione del gelato, muovendo i primi passi fino ad arrivare ad oggi, dove l'avanzamento tecnologico è tale che può determinare alti standard nell'arte della produzione gelatiera. Il gelato, quale



nobile prodotto viene ormai considerato non solo come prerogativa di "dolce", ma può essere trasformato anche in soluzioni diverse attraverso la ricerca di equilibri e sapori adatti a soddisfare anche i palati più raffinati. La *mission* primaria dell'azienda verte sulla multifunzionalità del prodotto al fine di dare risposta ad ogni esigenza della ristorazione perché il gelato ha una valenza sia in pasticceria, che nella gastronomia, in quanto queste macchine sono in grado di lavorare sia per preparazioni calde che fredde. Le macchine che hanno dato grosso

slancio alla produzione e all'apertura di nuovi punti vendita in Italia, sono quelle che producono *soft ice*, ma nuove *start up* nascono in continuazione per la produzione del gelato artigianale. Aprire una gelateria significa anche "destagionalizzarne" il consumo, suggerimento valido anche per chi lo somministra al ristorante, perché la richiesta è



sempre quella di stupire il cliente puntando su originalità ed estro, ma di qualità. Questa la partenza nel 1927. La stessa pregevole volontà di oggi. Grossimpianti è fornitore di queste macchine e segue il cliente sia nella formazione che nel post vendita.

Nuovo look per il Lounge Bar dell'Hotel Ambasciatori di Fiuggi



Restyling completo per il lounge bar dell'Ambasciatori Hotel di Fiuggi che sottolinea la volontà di offrire un punto ristoro confortevole e di grande armonia. Un posto dove sedersi, anche in terrazza, a sorseggiare un aperitivo in un *break* di lavoro approfittando del servizio esclusivo che si distingue dal solito bar. Un ambiente che considera anche la *privacy* di chi esce per una pausa dalla Spa. Un'atmosfera

unica che funge da *liaison* a varie funzioni ed esigenze del cliente lungo tutta la giornata e la serata. Un posto in cui accomodarsi anche per un succo o un estratto veloce, un vino speciale, per assaggiare piatti originali adatti ad un *light lunch*. Una vetrina frigo con esposta una piccola gastronomia è fruibile in ogni momento della giornata anche per il cliente più frettoloso. Lo stesso banco bar è stato allun-

gato ed è stato creato un retro bar/laboratorio non visibile e perfettamente funzionale nella parte tecnica. Il nostro progetto come Grossimpianti, ha presentato per questo restyling uno stile classico contemporaneo allo scopo di fondere il bar con l'ambiente esistente, classico ed elegante; Questa scelta manterrà al centro della sua azione il cliente a cui lo chef ed il bartender sapranno rivolgersi in modo innovativo ma tradizionale nello stesso tempo, nella piena volontà di offrire un ambiente dinamico e in continuo movimento.

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