



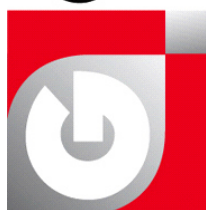
spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 8

Periodico mensile

Agosto 2019

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



Sommario

Industria 4.0	pag. 1
Trattorie vegan?	pag. 2
Nuove abitudini alimentari	pag. 3
Le vetrine refrigerate	pag. 4
Referenze	pag. 4

Qualità e assistenza al TOP nella tua cucina

Industria 4.0 nella ristorazione: il massimo della tecnologia con un grande risparmio sul tuo investimento. È un momento topico per il mondo della ristorazione:



la Quarta Rivoluzione industriale, quella di 4.0, è quella che il grande pubblico collega alla connettività, alla robotica, e difficilmente si ricollega al concetto di innovazione nel campo della ristorazione. Le nuove tecnologie per la gestione delle operations, stanno andando ad un ritmo talmente veloce che obbligano le aziende del settore a correre per adeguarsi. Il Foodservice è un settore la cui crescita è facilmente prevedibile e ciò lo rende una scommessa quasi sempre vincente. La trasformazione digitale o "Industria" 4.0, è la nuova sfida delle aziende di tutto il mondo. Quello alberghiero e della ristorazione è un settore altamente competitivo e fa parte di quei servizi in rapida crescita, con un potenziale significativo per lo sviluppo di nuove tecnologie digitali. Attraverso l'uso di nuovi software, diventa possibile gestire parametri del pannello di controllo di queste particolari attrezzature in maniera autonoma e, da remoto, assicurare una comunicazione bidirezionale continuativa fra le attrezzature e l'utente. La tecnologia 4.0 consente la gestione delle materie prime in base ai consumi delle attrezzature interconnesse, migliorando il processo produttivo del proprio business. Unica condizione è che il luogo di installazione sia munito di

una connessione wi-fi per dialogare con lo smartphone dell'operatore. La preparazione, la distribuzione ed il servizio dei pasti in una cucina 4.0, sono processi riuniti al fine di ottimizzare le procedure, facilitare il lavoro del personale e ridurre i costi. I progetti dei ristoranti, dalla dimensione al formato, saranno aggiornati per accogliere questi cambiamenti. Tramite l'uso di queste attrezzature sarà possibile accedere all'iperammortamento del 270% ottenendo un risparmio del 64,8 sul tuo investimento. Grossimpianti S.r.l., è a disposizione per guidare nell'acquisto di attrezzature per ristorazione con prestazioni di altissimo livello e che consentono di gestire efficientemente la cottura e l'organizzazione di tutto il lavoro, ed è inoltre sempre disponibile a dimostrazioni presso la propria sala dedicata alle tecniche di cottura, alla formazione continua per i suoi clienti, all'assistenza pre e post vendita, nonché a fornire informazioni in merito ai vantaggi sull'acquisto e sul noleggio operativo. Assicurarsi ora tutti i vantaggi, è un'opportunità per migliorare il proprio business e la sede **Grossimpianti S.r.l.** a Frosinone, in Via Casilina Nord 153 (tel. 0775270700) è il posto adatto per scoprire tutti i benefici e la convenienza di questa Quarta Rivoluzione Industriale.

Elisabetta Grossi

Trattorie Vegan?



(foto Flashgrill di Zerrlike)

Nel nostro panorama nazionale della ristorazione le trattorie sono esercizi commerciali mediamente economici dove il binomio *“piatti abbondanti”* e *“tradizione locale ed economica”*, la fa da padrone. Questa è l’attrattiva che più affascina la clientela. Anche in chiave vegetale, la scelta dell’utente è solitamente quella di cercare un posto che non sarà un ristorante di grido, ma piuttosto un locale che utilizzi, sia in Italia che all’estero, prodotti del luogo e a km. zero. Anche perché l’arte della cucina e anche del vino, risulta essere spesso il primo tirante per approfondire usi e costumi gastronomici del sito che si visita. L’arredamento poco formale e l’atmosfera familiare rispecchia una ri-

cerca della semplicità e della genuinità che sempre più resta una scelta vincente per chi mette in primo luogo un benessere fatto di alimenti sani e di sapori di una volta. Semplicità non è sinonimo di trascuratezza però, anche perché l’essere bombardati da immagini accattivanti di cibo in bella mostra, dona una notorietà che non sempre va di pari passo con la bontà dei piatti offerti. L’essere *“cool”* oggi, significa arredare o frequentare un locale stile *“industrial contemporaneo”*. Il che ha sicuramente un *appeal* ricercato, ma spesso non si coniuga con l’essenzialità e la ricerca di una cucina povera ma salutare, quella appunto che in termini *veg* va per la maggio-

re, seguendo la stagionalità dei prodotti offerti. Trattoria o gastronomia vegana sono nuove idee di tendenza perché c’è sempre più informazione ed attenzione del consumatore verso un’alimentazione sana e più consapevole. Va da sé che la conclusione è quella che aprire un’attività legata a questo tipo di alimentazione sia un’interessante idea di *business*, con un alto potenziale remunerativo e un vantaggio sulla concorrenza data dalla varietà e dall’originalità dell’offerta. Per questa linea di ristorazione, **Grossimpianti S.r.l.** offre ogni tipologia di attrezzatura dedicata e, naturalmente, la propria consulenza.

E. G.

Nuovi cittadini, nuove abitudini alimentari!

Uno dei vari parametri da tenere sotto osservazione per chiunque operi nel mondo della ristorazione, è il flusso di immigrazione ed emigrazione. In un certo senso, questi sono responsabili del sorgere di nuove abitudini alimentari. I nuovi cittadini tendono in genere a conservare le proprie abitudini in fatto di tradizioni legate alla nutrizione, in quanto queste sono le ultime ad adattarsi alla nuova cultura e svolgono un importante ruolo simbolico, religioso e sociale nella vita quotidiana. Sappiamo quanto il numero degli stranieri in Italia sia andato aumentando di anno in anno ed un'analisi condotta dall'Osservatorio Ristorazione, conferma che la presenza più importante è data da giovani e giovanissimi. La comunità straniera più numerosa è quella proveniente dalla Romania, seguita dall'Albania, poi dal Marocco ed infine dalla Cina. Ecco spiegata l'impennata, negli ultimi decenni, di locali etnici condotti da stranieri. Viene definita *"il cambio di abitudini alimentari più grande dal dopoguerra"*. Negli ultimi 15 anni inoltre, si è registrato un trend positivo per le consumazioni fuori casa: ogni giorno sono 12 milioni gli italiani che consumano il pranzo in una mensa, in un bar, in un ristorante. Il basso costo del cibo etnico, anche e soprattutto a portar via, ha cambiato di molto le abitudini degli italiani, visto che qualche decennio addietro, il pranzo e la cena erano consumati in casa e con un discreto nu-



mero di portate. *"La commistione tra culture e tradizioni diverse ha già modificato le caratteristiche della domanda di beni e servizi all'interno dell'intero sistema-paese, favorendo lo sviluppo di formule di offerta orientate alla soddisfazione di bisogni etnici"* (Fornari 2006). *"Tutto questo ha determinato un aumento, soprattutto tra le nuove generazioni, del consumo di alimenti non propriamente mediterranei quali il sushi, la "bistecca argentina", specialità orientali e altri cibi tipici del bacino mediterraneo quali il kebab o il cous cous"*. (Peta 2006).

Elisabetta Grossi

Vetrine refrigerate e non per gelato e pasticceria

Le nuove tendenze sia nell'arredo che nelle attrezzature di bar e locali



(foto Frigomeccanica)

Le vetrine refrigerate sono sempre più tecnologiche e garantiscono la qualità del prodotto, lo conservano sempre al meglio e, non per ultimo, lo mostrano ai clienti in una veste magnifica e spettacolare. Le vetrine per gelaterie e pasticcerie diventano oggi quanto mai importanti, anche perché hanno consumi energetici sempre più bassi e con sistemi *wireless* che permettono di andare "oltre" il mero esercizio della vendita al pubblico. Tra le vetrine refrigerate per i locali, il mercato propone tante novità, come quella per la gelateria in miniatura che si richiude ed è completamente autosufficiente: in 5 metri quadri si può produrre, con-

servare, esporre e vendere il gelato. Inoltre, molto di moda, sono le vetrine refrigerate per gelato che consentono di portare l'attività all'esterno del locale, e che permettono di vendere anche in altri contesti. Si parla qui dell'uso di

vaschette coibentate con la vetrina gelato per essere collocate ovunque durante eventi all'interno e all'esterno negli spazi più diversi. Queste vetrine refrigerate sono anche elementi di arredo e rendono l'ambiente personalizzabile, creativo, eco-sostenibile e pratico. Oggi il *design* si sta spostando su soluzioni *retro* e *vintage*, che uniscono la praticità alla bellezza. Va segnalato inoltre un ritorno al legno e alla pietra lavorata. Le vetrine refrigerate sono spesso quindi studiate con soluzioni energetiche in grado di offrire soluzioni tecniche per migliorare la visibilità dei prodotti, al fine di mostrare al meglio tutte le creazioni di gelatieri e *pastry chef*.

Elisabetta Grossi



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