



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno II, n. 9

Periodico mensile

Settembre 2018

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



#### Sommario

Cittadella Cielo da noi	pag. 1
Sicurezza e sostenibilità	pag. 2
Effetto cottura in TV	pag. 3
Gusti trend nel 2019	pag. 4
Referenze	pag. 4

## Cittadella Cielo: una realtà del territorio verso nuovi orizzonti



Cittadella Cielo: 210 centri di accoglienza dove è attivata una formazione al volontariato e in cui ci si dedica all'orientamento, alla prevenzione ed all'accoglienza da parte delle tante famiglie che vi orbitano intorno. Cittadella Cielo in Italia ha ben 5 sedi e a Frosinone è stata costruita la Cittadella più grande, la cosiddetta capofila, in cui il fermento dei tanti volontari impiegati nelle più disparate attività non conosce sosta. L'impegno è nei progetti da sviluppare, nella prevenzione, nel sociale, nell'organizzazione di eventi per aggregare, ma soprattutto nel dare aiuto e sostegno, con svariate iniziative, a chi si trova in difficoltà. Struttura ultramoderna e attrezzatissima, la Cittadella di Frosinone funge da centro polifunzionale di aggregazione in quanto possiede al suo interno strutture per praticare lo sport, un centro di formazione per gli artisti nelle varie discipline (musica, danza, scultura, pittura), nonché un avanzato dipartimento

rivolto allo studio ed alla comunicazione, finalizzato alla produzione di materiale informativo e divulgativo. Una grande area servizi è stata destinata al punto ristoro in cui Grossimpianti ha progettato e realizzato una mensa concepita per 500 pasti e per grandi eventi. In un'ottica di ottimizzazione energetica, particolare attenzione è stata dedicata all'efficientamento dei consumi. Le macchine sono tutte a risparmio energetico, gestite in seguito da un sistema centralizzato di ottimizzazione energetica che consente il funzionamento di tutti gli apparati con un risparmio del 30-40%. È stato curato inoltre l'aspetto ergonomico del locale, in quanto Cittadella Cielo ospita anche percorsi formativi tra cui quello dedicato alla ristorazione e all'accoglienza. Funzionalità ed estetica fusi dunque in un nuovo *concept* in grado, con i nostri migliori auguri, di fare veramente la differenza.

Elisabetta Grossi

## Finalmente in cucina

### sicurezza e sostenibilità

Sostenibilità e sicurezza, due fattori chiave di cui è impossibile non tenere conto oggi nel progettare una cucina professionale. Obiettivo questo che da anni sostiene la Grossimpianti, proponendosi come finalità il massimo comfort e beneficio del cliente. Cucine professionali sempre più ergonomiche per rendere l'ambiente di lavoro piacevole ed efficiente, ma con l'occhio rivolto anche al risparmio ed alla sostenibilità. L'utilizzo di apparecchiature efficienti permette infatti una gestione più calibrata dell'acqua e dell'elettricità, ma anche l'ottimizzazione delle materie prime impiegate, con meno scarti e riduzione del peso del cibo impiegato nelle varie preparazioni. Diverse sono le associazioni di categoria, nate appositamente per validare un'etichetta ecologica idonea per il settore della ristorazione e che, è evidente, che si rivolgono agli esercenti che intendono svolgere la propria attività nel pieno rispetto dell'ambiente. Gli impatti ambientali dei servizi di ristorazione sono infatti molteplici: oltre ai consumi energetici ed idrici di cui sopra, vanno dunque considerate voci come il consumo dei prodotti per la pulizia, la promozione, la somministrazione dei pasti, la produzione dei rifiuti, ecc. La



riduzione dei consumi energetici e idrici di un ristorante va assolutamente considerata come ricaduta positiva e diretta, in quanto contribuisce ad un contenimento dei costi fissi di gestione. Sono sempre poi più numerosi gli chef, i pasticceri e i pizzaioli che scelgono di avvalersi della salvaguardia del sistema per la sostenibilità in cucina, perché è fuor di dubbio che territorio,

materie prime e la filosofia "zero scarti", permettono di porre una maggiore attenzione a voci come sicurezza e sostenibilità che sono oggi fattori importanti per ogni operatore del settore.

Elisabetta Grossi



## Eccessi di cottura:

### troppi chef in TV

Secondo alcuni trend internazionali, i cooking show inseriti nei palinsesti tv hanno iniziato una parabola discendente. Il pubblico televisivo sta dunque iniziando a stancarsi di cibo, ricette, fornelli e gare di cucina? Siamo nella fase in cui ci sembra di aver visto di tutto: dal gusto dell'esotico a quello per gli insetti, dal black food di tendenza alla preistoria alimentare. Il cooking show si è evoluto nel tempo attraverso una fusione di tipologie ed

il cibo come categoria tv, è ormai un genere consolidato. Si apre l'opportunità di fonderlo con altri show televisivi, ad esempio con i viaggi o con il business. Il mondo dei social pare letteralmente affamato di contenuti relativi al cibo e da qui la nascita di nuovi personaggi come vlogger, blogger, chef improvvisati in qualsivoglia contesto, al punto che anche colossi come Netflix o Amazon ne hanno approfittato per una nuova fonte di profitto. Se le cose stanno così come si evince



quindi che il cooking show attraversi un diminuito indice d'interesse fra il pubblico? Uno dei principali player generalisti del mercato televisivo sostiene che, per il grande numero di prodotti usciti, attualmente

non c'è un titolo su cui scommettere, a causa della saturazione registrata nei vari palinsesti. Conclusione? Il cooking show, per non esaurirsi come altri generi televisivi, accetta di rinnovarsi e riproporsi, sia dal punto di vista dei contenuti sia delle piattaforme. Normale che, con il tempo, un pò di stanchezza arriverà. Cosa già avvenuta con i reality e i talk show, che



infatti non sono riusciti in un intento di rinnovamento. Ed infatti questo capita quando viene meno la creatività, il ritardo nell'aggiornamento e la non comprensione di determinati linguaggi in continua evoluzione. È a quel punto che un format può trasformarsi in una stanca liturgia fino a che non ci sia il crollo totale d'interesse da parte del pubblico.

## Attrezzature per la ristorazione: meglio il noleggio operativo della vendita



Nella ristorazione cresce la richiesta di noleggio operativo. Si tratta di una pratica che offre vantaggi fiscali e finanziari per i beni strumentali di ogni locale. Chi oggi ha necessità di sostituire anche solo alcune attrezzature del suo locale e, magari, in questo momento non ha disponibilità economica, con Grossimpianti ha una concreta possibilità: quella di ampliare ed aggiornare la propria attività senza spendere una fortuna. L'opportunità di noleggio operativo della Grossimpianti è infatti molto semplice nel caso si necessiti di attrezzature come abbattitori, piastre a induzione ma anche congelatori, frigoriferi oppure cappe aspiranti, lavastoviglie, im-

pianti di depurazione e filtraggio dell'acqua, hotellerie. In questo modo il rinnovo o l'ampliamento del parco attrezzature di un locale diventa rapidamente possibile. I vantaggi crescono con il trascorrere del tempo, perché poi si può decidere se restituire, sostituire o rinnovare il noleggio del prodotto a canone mensile ridotto. Vale la pena precisare che tutta l'operazione non richiede un immobilizzo immediato del denaro, non aumenta l'esposizione bancaria aziendale e, tra l'altro, offre un elevato quanto considerevole risparmio fiscale. Il noleggio operativo è comunque un'operazione proponibile sia a medio, che a



a lungo termine ed è rivolta a tutti i possessori di partita iva - aziende e liberi professionisti - che abbiano la necessità di usufruire di beni strumentali nuovi, senza doverli acquistare. Il noleggio operativo è, in particolar modo, indicato per le società neo-costituite o le startup che hanno difficoltà ad accedere ai leasing oppure ai finanziamenti, ma anche a chi non vuole impegnare o esaurire le proprie linee di credito.

E. G.

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



**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

Editore: Grossimpianti S.r.l. – Via Casilina Nord 153 – 03100 Frosinone  
per contattare la redazione: [social@grossimpianti.it](mailto:social@grossimpianti.it)