CHECKLIST

spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno III, n. 12 | Periodico mensile | Dicembre 2019

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

Sommario

Buon anno dallo Staff pag. 1
Gli italiani al ristorante pag. 2
A Roma l'Horeca Planet pag. 3
Gli auguri di Grossimpianti pag. 4
Referenze pag. 4

Saluti e ringraziamenti per il 2019 appena trascorso

Anche quest'anno il Capodanno ci porta una ventata d'aria nuova e dispone per nuovi propositi riguardo al futuro. Con l'inizio dell'anno alle porte è consuetudine infatti programmare i nostri obiettivi, rinnovando quelli già in corso d'opera. Il 2019 si chiude e, guardandoci alle spalle, sono moltissime le realizzazioni fatte: enti pubblici, mense aziendali e scolastiche, ristoranti, bar, pasticcerie, pizzerie, gastronomie, macellerie, laboratori clinici, lavanderie, rsa. Siamo soddisfatti, ed è un piacere vedere la squadra che cresce e che si fidelizzi un rapporto di stima reciproca scambiandosi ogni giorno le rispettive professionalità all'interno di uno staff solido che lavora fianco a fianco da anni! Anche per questo 2019, complice la nuova sala dedicata alle dimostrazioni e gli show-cooking, diversi sono stati i seminari e i corsi di approfondimento sulle tecnologie più interessanti del mercato. Chef, pasticceri e pizzaioli professionisti si sono alternati nei corsi di formazione che abbiamo offerto ai nostri clienti; siamo stati partner tecnici di eventi di gastronomia, esposizioni e fiere del settore Horeca. Quindi… GRAZIE ! Ma grazie soprattutto a voi, lo staff Grossimpianti: TUTTI! Marcello, Rosa, Paolo, Silvia, Enzo, Patrizia, Annarita, Vincenza, Simona, Domenico, Massimo, Ettore, Ciro, Orietta, Andrea, Biagino, Paolo, Roberto, Marco, Mauro, Elisabetta. Buon 2020, già ricco di fermento per nuovi progetti da mettere in campo!

Cosa cerca l'utente italiano al ristorante?

Quando si esce da casa non si va alla ricerca solo di un posto dove mangiare, piuttosto un'esperienza di qualità, un luogo in cui intrattenersi piacevolmente. Ben 1 utente su 10 ha prenotato nel 2019 un ristorante della selezione *"insider"* della piattaforma *on line* "TheFork", che raccoglie gli indirizzi premiati dalle principali guide gastronomiche e maggiormente apprezzati dalla *community* che usa "TheFork" anche come *app* di prenotazione. L'esperienza gastronomica continua poi anche dopo il pasto al ristorante, attraverso la condivisione sul web. In Italia, infatti, il 56% degli utenti lascia un punteggio su "TheFork" e il 30% scrive una recensione sul portale di prenotazioni. Molto apprezzata su "TheFork" anche la possibilità di pubblicare delle fotografie dei piatti, sempre però nell'ottica di condividere la propria esperienza con la *community*. E il conto? Il *budget* medio a persona per andare al ristorante nel 2019 è stato fra i 30 e i 40 €. Per tradizione, e l'italiano vi è generalmente molto legato, il sabato è il giorno in cui si esce di più per andare al ristorante, preferendo la cena e quasi per il 60% le prenotazioni sono per coppie, mentre il restante per numeri più alti di commensali. Sempre "TheFork" ci svela che la scelta della cucina tradizionale è quella che trionfa fra le scelte degli italiani, con una netta preferenza, da Nord a Sud, per gli agriturismi, le osterie e i ristoranti etnici. Per la maggior parte poi la pizzeria risulta la prima scelta. La conferma arriva anche da una ricerca condotta da "TheFork" e che ha ulteriormente approfondito le abitudini al ristorante di un campione rappresentativo della popolazione italiana. Circa la metà degli intervistati ha dichiarato di andare a mangiare fuori almeno una volta a settimana per le famiglie con bimbi piccoli e nonni al seguito. È con gli amici e in coppia che si da spazio invece alla sperimentazione, osando cucine di qualunque provenienza. C'è da sottolineare però, che la cucina italiana resta la prediletta, soprattutto per le occasioni o, come in questo periodo, per le feste comandate.

Elisabetta Grossi

Dal 20 al 23 Marzo 2020 appuntamento a Roma con l'Horeca Planet

Quattro giorni interamente dedicati al pianeta HORECA. Tutto, ma proprio tutto ciò che riguarda la ristorazione sarà il tema dominante per scoprire le novità di questo settore perennemente in espansione:

- Ristorazione professionale,
- Tecnologia,
- Vending,
- Food,
- Pizzeria,
- Pasticceria,
- Pasta,
- Caffè,
- Gastronomia,
- Cucina

ma anche Hotellerie, Ospitalità, Attrezzature, Arredamento e tutti i servizi che riguardano questa filiera. Saranno esposte tutte le novità riguardanti l'equipment, le materie prime e ogni aspetto che concerne l'ospitalità. Non mancheranno show cooking, competizioni, conferenze e dibattiti che arricchiranno e accompagneranno il visitatore lungo tutto il percorso. L'Horeca Planet è una fiera interamente dedicata alle piccole, medie e grandi imprese che sono alla ricerca di nuova visibilità e di partnership in grado di potenziare e migliorare il proprio business e a fidelizzare la propria clientela. Durante l'esposizione saranno presentate tutte le innovazioni, le tendenze, i prodotti specifici rivolti ad ogni branca del settore e vi sarà la possibilità di partecipare a workshop. Tutte le aziende avranno piena visibilità per mettere in luce il proprio brand, le proprie qualità. La Fiera di Roma farà da cornice impeccabile e ben organizzata per consentire ai professionisti del settore di captare le conoscenze necessarie per implementare la qualità del proprio lavoro e rimanere così al passo con i tempi.

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*