



numero  
1

spunti e consigli per la  
**Ristorazione Professionale**



Anno I, Numero I

Periodico mensile

Gennaio 2017

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



### Sommario

Presentazione	pag. 1
Intervista a Enrico Erici	pag. 2
Il Cooking Life	pag. 3
5 idee di Food Tech	pag. 3
L'home restaurant	pag. 4
Referenze	pag. 4

## Grossimpianti presenta Check List!

Da oltre 35 anni **Grossimpianti** è un punto di riferimento, non solo nella ristorazione professionale, ma anche nella progettazione e nella realizzazione degli arredi. Per essere ancora più vicina agli operatori del settore, da questo mese **Grossimpianti** diventa anche editrice del periodico che state leggendo e che, ogni mese – come dice il sottotitolo della testata – vi fornirà “*spunti e consigli per la ristorazione professionale*”, proponendoli comunque sempre in maniera puntuale ed efficace. “*Check List*” non sarà pertanto – come potrebbe evocare la traduzione letterale del nome - solo la “lista della spesa”, ma vorrà essere un fruibile contenitore di notizie, curiosità, spunti e confronti per chi come noi crede che sia opportuno aprirsi anche a nuovi linguaggi comunicativi. Naturalmente questo periodico non parte per essere un’avventura, ma per diventare un affidabile e concreto appuntamento con cui avere informazioni legate al nostro mondo ed alla sua quotidianità lavorativa. Dislocata nelle sue tre sedi di Frosinone, Latina e Roma, **Grossimpianti** è dagli anni ‘70 un’importante realtà nel settore dei Grandi Impianti e delle attrezzature per la ristorazione, offrendo anche

un efficiente ed importante servizio di assistenza tecnica, tanto da rendere la nostra Azienda particolarmente affidabile e riconoscibile. **Grossimpianti** cura da sempre la ricerca della qualità dei prodotti, la varietà dell’offerta, l’attenzione mirata alla soddisfazione del cliente, i servizi di consulenza a 360°, la progettazione di piani precisi ed estremamente dettagliati, lo studio delle tendenze gastronomiche, l’approfondita conoscenza delle tecniche di cottura e l’esperienza nella conservazione e nella distribuzione dei pasti. Oggi con “*Check List*”, l’Azienda ha deciso di offrire anche un’informazione pratica, professionale ed attenta. Essere il punto di riferimento per Ristoranti, Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Macellerie e negozi di Gastronomia è da sempre il nostro obiettivo. Un obiettivo che oggi, quali partner competenti ed altamente specializzati, vogliamo rafforzare anche editando questo nostro *house organ* che ogni mese, iniziando da questo, sarà con Voi.

Buona lettura!

La Redazione

## Intervista a Enrico Erci

### Chef e Regional Sales Manager della Rational

Abbiamo incontrato Enrico Erci all'ultima demo del 2016 che si è tenuta presso la sede centrale della Grossimpianti, a Frosinone il 24 novembre scorso.

*D: Ci dici qualcosa dell'esperienza che hai maturato in Italia incontrando, come oggi, persone interessate all'uso di un forno Rational?*

R: La prima cosa che mi viene richiesta è come potersi formare all'uso della tecnologia che caratterizza l'efficienza di un forno di questo tipo. Questo perché molti degli operatori del settore non hanno ancora un'adeguata formazione in cucina.

*D: Quindi la vostra Azienda è pronta anche a fornire know how per consentire un corretto uso di questo tipo di forno, che possiamo definire, intelligente?*

R: Certo, anche perché trovarsi davanti un prodotto altamente tecnologico e funzionale di questo tipo, può di fatto mischiare tutte le carte in tavola rispetto alle consolidate abitudini di lavoro.

*D: Oltre a questo tipo di assistenza, probabilmente ne avrete una dedicata al settore post vendita?*

R: Sì, questo è ovvio. Il nostro lavoro assicura nel post vendita una chef line dedicata, ci impegna a seguire start up anche in loco, fornisce strumenti formativi attraverso giornate che chiamiamo academy durante le quali, per giornate intere, i nostri clienti possono approcciarsi all'uso del forno.

*D: C'è un consiglio che puoi dare ai clienti che vogliono scoprire le meraviglie di questo forno?*

R: Il mio consiglio è quello di metterci direttamente le mani, provare a cucinare perché, ad esempio, con gli smartphone nessuno di noi si legge le istruzioni prima di usarli. Ci si smetta un po' e si finisce per imparare subito.

*D: L'esempio calza, ma non credi che possa essere un po' troppo avventato?*

R: Ma no, sai. Al massimo, se ti va male, puoi bruciare una pietanza e certo non è che questo poi sia chissà che danno.

*D: Ma non esiste, che so, la possibilità di danneggiarlo con un uso improprio?*

R: Assolutamente no. Non è che si cancellano dati o il forno smette di funzionare.

*D: Dunque mi confermi che dietro c'è un meticoloso lavoro di architettura e di progettazione considerevole?*

R: Beh sì, questo va sicuramente detto, anche perché rispetto ai competitor di Rational, questa azienda è davvero sempre un po' più avanti con la tecnologia e la ricerca. Non è un caso che noi collaboriamo con circa 300 chef che operano in tutto il mondo.

*D: In pratica una vera e propria comunità di tester?*

R: Chiamiamola anche così. Loro si interfacciano con ingegneri, fisici, chimici che stanno in Germania e che prendono atto dei loro consigli, lavorando ad una evoluzione dei processi nuovi da inserire per venire incontro alla categoria professionale degli chef.

*D: E nel contatto con la clientela qual è la politica di Rational?*

R: Il contatto con la clientela è sempre molto vivo o perché il cliente va dal rivenditore, o perché sul territorio operano i nostri capi area e quindi l'interazione con l'utente finale è continua.

*D: Quindi i momenti di confronto sono costanti e frequenti?*

R: Per la nostra Azienda non può che essere così.

*D: Ma questo forno '5 senses' lo possono usare solo gli chef o anche altre categorie che hanno a che fare con l'alimentazione?*

R: Guarda, esistono diversi esempi come macellai, bar, piccole tavole calde, pasticcerie e altri che, proprio ora che abbiamo ampliato la nostra gamma con il modello XS, lo stanno adottando visto che ha dimensioni più piccole, ma con le stesse prestazioni.

*D: Bene, ti ringrazio anche a nome della redazione di Check List e della Grossimpianti.*

R: Grazie a te e auguri per la pubblicazione del vostro giornale.

*Elisabetta Grossi*

Rational assicura chef line dedicata, academy e start up in loco

## L'8 febbraio 'Cooking Live' a Frosinone

Grossimpianti vi aspetta al primo appuntamento dell'anno con un nuovo Cooking Live. Nella sua sede di Via Casilina Nord 153 è tutto in via di allestimento per questo importante incontro dimostrativo al quale tu non puoi mancare. Assicurati di poter partecipare, prenotandoti al nostro recapito telefonico 0775.270.800 oppure scrivendoci al nostro indirizzo di posta elettronica: [info@grossimpianti.it](mailto:info@grossimpianti.it)



## La tecnologia cambia il mondo del cibo non solo in cucina

Ormai ce ne rendiamo conto, quasi ovunque, che la tecnologia e internet stanno cambiando il nostro modo di consumare e concepire il cibo. Lo confermano cinque piattaforme on line, nate da altrettante idee e orientate – per così dire – al Food Tech. A specializzarsi in progetti alimentari ed agricoli ci ha pensato, ad esempio, la piattaforma di crowdfunding - che significa finanziamento collettivo – denominata WoopFood. Gli ideatori di questa risorsa on line si rivolgono, infatti, a produttori IGP, DOP, DOC e BIO, che però utilizzano metodi e tecniche di agricoltura tradizionale e sostenibile, per aiutarli in azioni di marketing e comunicazione sociale con le quali raggiungere nuovi clienti. Moovenda, invece, consegna entro l'ora cibo di alta qualità cucinato da ristoranti blasonati che, di solito, non fanno consegne a domicilio, né ne hanno mai fatte prima. Dunque un vero e proprio food service in grado di portare a casa del cliente ogni prelibatezza. Singolare è anche l'idea di Trakbar, un servizio cloud che analizzando i dati dei POS di piccole e medie imprese che fanno parte del settore della ristorazione ed è in grado di ottimizzare le loro scelte di acquisto, facendo risparmiare tempo e denaro. Se ipotizziamo che durante una settimana ci sia un grande evento nel quartiere in cui è presente, ad esempio, un certo bar, sulla base dei dati storici e del fatturato, Trackbar è in grado di assicurare rifornimenti mirati di alimenti o di bevande per soddisfare la clientela ed evitare al gestore di avere poi scorte invendute in magazzino. Fanceat, nata a Torino, propone invece di scegliere tra uno dei menù offerti sulla sua piattaforma, indicare le persone che si intende invitare, ad esempio, a cena e ricevere direttamente a casa il kit degli ingredienti, tutti nelle giuste quantità e da mettere solo sui fornelli. Anche in questo caso i piatti sono quelli di chef appartenenti a ristoranti stellati. Chiudiamo con EdoApp, un'applicazione capace di indicare il grado di salubrità di un prodotto, fornendo valori nutrizionali e molti altri parametri, utili per fare una spesa più consapevole. Scaricata l'app sul proprio telefonino, basterà infatti inquadrare il codice a barre presente sul packaging del prodotto e il software fornirà tutte le informazioni di cui il consumatore può avere bisogno.

E. G.

# Mangiamo o serviamo a casa?

Arriva in Italia l'home restaurant'. La Camera dei deputati con 326 voti a favore, 23 contrari e 27 astenuti approva l'attività di ristorazione nelle abitazioni private. Non potrà però superare il limite di 500 coperti per anno solare, né generare proventi superiori ai 5.000 euro annui, altrimenti non sarà più possibile considerarla saltuaria. In attesa che la legge sia approvata anche dal Senato, fermo è il punto che stabilisce, in questo

singolare ambito, che le transazioni di denaro avvengano però esclusivamente attraverso piattaforme digitali e quindi con sistemi di pagamento elettronico. Le norme di questo nuovo impianto legislativo non si applicheranno comunque in un caso: quello in cui un cuoco organizzi meno di cinque eventi culinari nella sua struttura che, non potranno essere classificati come "home restaurant", ma come "social eating". Va, inoltre, detto che gli "home restaurant"

non dovranno avere certificazioni Haccp ma, in base al testo



approvato, dovranno poi fare riferimento ad un decreto del Ministero della Salute che andrà a determinare le "buone pratiche di lavorazione e di igiene determinate nonché le misure dirette" al contrasto dell'alcolismo. Naturalmente gli immobili ad uso abitativo destinati alla nuova attività di "home restaurant" dovranno possedere le caratteristiche di abitabilità e di igiene conformi alla legge, anche se di fatto l'attività esercitata non comporterà la modifica della destinazione d'uso dell'immobile. Per iniziare ad operare basterà una semplice comunicazione al Comune, tanto ha indicato il legislatore in attesa che vengano comunque emanati dal ministero dello Sviluppo economico, tutti gli adempimenti del caso. L' "home restaurant" è un settore che, nel nostro paese,

potrà avere margini di sviluppo decisamente interessanti, per questo è bene che la legge di riferimento miri sia alla tutela dell'esercente, che del consumatore. L'auspicio è, infatti, che la nuova legge sia anche estesa e scritta erimento miri sia alla tutela dell'esercente, che del consumatore. L'auspicio è, infatti, che la nuova legge sia anche estesa e scritta nella sua formula definitiva con la massima trasparenza. L'unica valutazione che ci sentiamo di fare, è che il nuovo impianto normativo possa delineare e rafforzare anche un punto di equilibrio fra le attività dei nuovi "home restaurant" e quelli della ristorazione tradizionale al fine di non rendere concorrenziali i due sistemi.

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

Editore: Grossimpianti S.r.l. – Via Casilina Nord 153 – 03100 Frosinone

per contattare la redazione: [checklist@grossimpianti.it](mailto:checklist@grossimpianti.it)