



PROGETTAZIONE - INSTALLAZIONI - ASSISTENZA



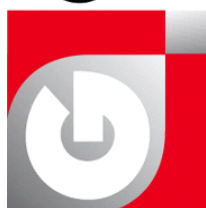
spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno II, n. 10

Periodico mensile

Ottobre 2018

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



## L'iperammortamento un'opportunità da non lasciarsi sfuggire

L'iperammortamento è uno fra i nuovi incentivi fiscali che restano in corso di validità per tutto il 2018. È stato concepito per supportare e incentivare le imprese che investono in beni strumentali nuovi. L'iperammortamento riguarda infatti l'ammodernamento tecnologico e consiste in una supervalutazione del 250% degli investimenti in beni materiali nuovi e in dispositivi tecnologici in chiave industria 4.0. Questa misura rende possibile maggiorare il costo di acquisizione di tali beni del 150%, consentendo così di ammortizzare un valore pari al 250% del costo di acquisto. Questo come gli altri incentivi fiscali suddetti si rivolge a tutti i soggetti titolari di reddito d'impresa e ai lavoratori autonomi, comprese le imprese individuali, con sede fiscale in Italia, indipendentemente dalla loro forma giuridica, dalla dimensione aziendale e dal settore economico in cui operano. La cosiddetta Industry 4.0 si riferisce alla Quarta Rivoluzione Industriale. Il Piano Nazionale Italiano Industria 4.0 si pone i seguenti obiettivi: INCENTIVARE gli investimenti delle aziende in tecnologie e aumentarne la competitività; AUMENTARE la spesa delle aziende in ricerca, sviluppo ed innovazione; RAFFORZARE la finanza a supporto di industria 4.0 e delle start up. Possono godere tutte le imprese italiane di tutte le tipologie e di tutti i settori



economici. L'Ammortamento del 250% si applica alle seguenti tipologie di beni: BENI MATERIALI (macchine, attrezzature, ecc.) elencati nell'allegato A della legge; BENI IMMATERIALI (licenze, software, sistemi) elencati nell'allegato B e ritenuti indispensabili per far funzionare i beni materiali dell'allegato A. I beni immateriali, non indispensabili e non collegati ai beni dell'allegato A, possono godere di un ammortamento massimo totale del 140%, non del 250%. Andando direttamente al cuore del discorso, possiamo confermare che su apparecchiatura nuova del valore di 10.000 euro, che abbia i requisiti richiesti dalla legge di bilancio e acquistata tra il 1 Gennaio 2017 e il 31 Dicembre 2018, può essere imputata come costo dell'impresa per 25.000 euro anziché 10.000. Si tratta ovviamente di un innegabile vantaggio fiscale per l'impresa, in quanto si arriva ad un ammortamento totale del 250% del costo dell'apparecchiatura, e di un'opportunità difficile da farsi scappare.

### Sommario

L'iperammortamento	pag. 1
Click and pay	pag. 2
Addio alla plastica in EU	pag. 3
La frollatura della carne	pag. 4
Referenze	pag. 4

Elisabetta Grossi

## Mangia comodo e non pensare ad alzarti al conto ci pensa il mobile payment



Saldare il conto direttamente dal tavolo è un sistema che sta sempre più diventando usuale, si chiama *mobile payment*. Nessuna coda in cassa, tempi di pagamento velocissimi, maggior *turn over* dei clienti ai tavoli,

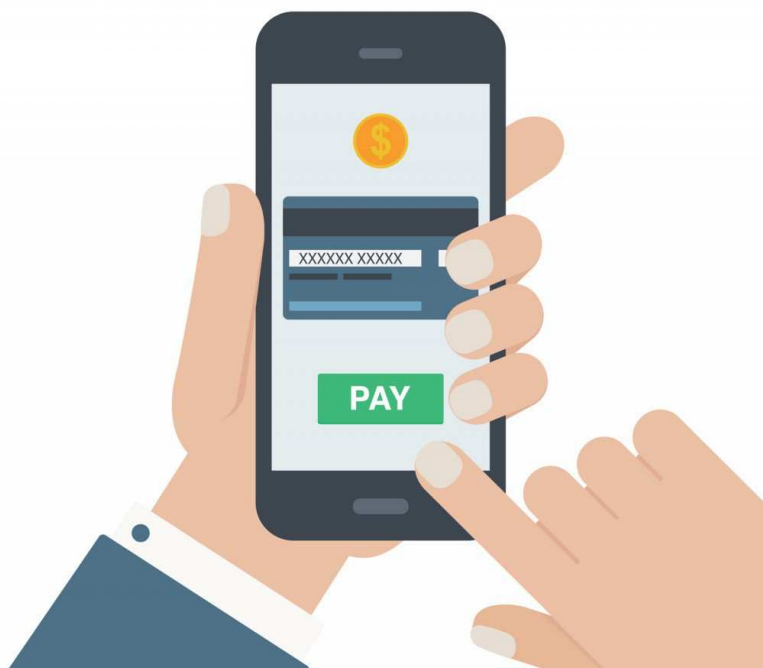
**Mobile payment  
e paghi il conto  
con un click  
senza alzarti dal  
tavolo**

più comodità per lo *staff* nel prendere le ordinazioni, implementazione della qualità del servizio offerto. C'è da aspettarsi che a breve tutto il mercato della ristorazione si adeguerà ad un *trend* che si sta facendo spazio, in linea con le nuove

abitudini di consumo in tutti i settori del commercio che vedono protagonista il *device mobile*. Questa soluzione è ampiamente diffusa presso moltissimi esercizi della ristorazione: bar, ristoranti, caffetterie, ma anche presso i distributori di benzina oppure in alcuni negozi. È però nel caso del ristorante che si nota il vantaggio di questa soluzione rivolta essenzialmente al cliente che non deve più alzarsi al termine dei pasti per recarsi alla cassa. Un ulteriore beneficio è dato dal fatto che il cliente non si vede più costretto a consegnare la propria carta al cameriere e non ne perde mai il controllo visivo, con

la garanzia che la carta non venga utilizzata diversamente o, peggio, clonata. Stessa concezione viene applicata alla possibilità di ordinare le proprie pietanze senza dover aspettare il cameriere. Ci sono diversi sistemi che utilizzano *app* ed altri, invece, che si attivano mediante un codice fornito dal ristorante e che si apre con *Messenger*. Entrati nell'applicazione diventa possibile visionare il menù completo con i relativi prezzi, gli ingredienti utilizzati e le foto dei piatti finiti. Tramite l'opzione "note" poi, è possibile comunicare eventuali intolleranze o esigenze di cambiare un ingrediente con un altro. Ovviamente per utilizzare questi sistemi è necessaria una connessione internet, un router ed un terminale di stampa.

Elisabetta Grossi



## L'UE detta i tempi per l'eliminazione delle plastiche

A tutti i Paesi membri della Comunità Europea spetterà il compito di ridurre di circa il 25% ed entro il 2025 il consumo di contenitori alimentari per frutta e ortaggi, quelli per i fast food, per i dessert e per i gelati, e tutti quelli monouso in genere. Entro la stessa data, le materie plastiche come le bottiglie per bevande, dovranno essere raccolte separatamente e riciclate al 90%. Alcune nazioni si sono già allineate adottando delle soluzioni alternative ai tradizionali imballaggi per alimenti e bevande. La Polonia, fin dai primi anni '90, ha iniziato a produrre stoviglie monouso in crusca, completamente biodegradabili entro 30 giorni e, oltretutto, sono anche commestibili e resistenti alle alte temperature comprese quelle dei forni, inclusi i microonde. Dall'Indonesia arriva una soluzione che prevede l'uso di imballaggi biodegradabili della durata di 2 anni, solubili in acqua calda e anch'essi commestibili in quanto a base di alghe. Dagli Stati Uniti, invece, la proposta di produrre una pellicola trasparente a base di caseina, adatta ad imballaggi e conser-



vazione di alimenti. E' in atto dunque un programma globale al fine di salvaguardare l'ambiente in cui viviamo e per la salubrità del cibo che arriverà sulla nostra tavola, e tutto questo all'insegna dell'impegno verso la protezione della natura di cui le istituzioni e l'umanità, purtroppo con forte ritardo, stanno finalmente dimostrando di interessarsi concretamente.

Elisabetta Grossi

# TI PLASTIC REFRESH™



## Frollatura lunga della carne:

### il cambio di tendenza sta arrivando anche in Italia

In paesi lontani dal nostro, dalla Spagna agli Stati Uniti, la frollatura lunga della carne è sempre stata considerata come un processo che migliora il prodotto. In Italia invece, il consumatore medio considera ancora la carne al pari delle verdure o del pesce, dove "fresco" è indicatore di "buono". Ma qualcosa sta cambiando: gli specialisti del settore si stanno "ribellando" ai principi che il marketing dell'industria ci ha fatto credere finora. La frollatura lunga delle carni, conosciuta come tecnica del *Dry Aging*, è un processo di maturazione con tempi e modalità naturali volta a esaltare gusto e morbidezza delle carni. Non solo macellai, ma anche ristoratori che vogliono differenziarsi e proporre ai propri clienti un prodotto di qualità, si stanno avvicinando a questo tipo di frollatura investendo nell'acquisto di armadi speciali da inserire all'interno del proprio locale, posizionandoli anche in bella vista del consumatore. E questa tendenza si sta dimostrando vincente! Il cliente, incuriosito, avrà la possibilità di vedere, scegliere e assaggiare carni diverse la cui qualità si rivela superiore essendo maturate con la tecnica del *Dry Aging*. Chi prova questo tipo di carne difficilmente tornerà indietro, e il ristoratore, piuttosto che il macellaio, avrà saputo

dare un valore aggiunto al proprio servizio appagando il cliente con un prodotto unico e personalizzato. Inserire un maturatore all'interno del proprio locale, oltre a creare curiosità, trasmette nel consumatore un senso di fiducia perché avrà modo di vedere la carne prima che venga cucinata. Il secondo vantaggio che gli

Ecco che quindi subentra l'importanza di scegliere il giusto frigorifero professionale perché il metodo conta ma non basta: per ottenere una carne frollata salubre, gustosa e di qualità è necessario dotarsi di una tecnologia adeguata, ovvero armadi di frollatura in grado di ricreare al loro interno le condizioni climatiche necessarie a produrre

quel graduale rilassamento dei tessuti che rende le carni morbide e saporite. Un altro fattore importantissimo quando si gestisce carne fresca è la sicurezza alimentare. Il rischio che si sviluppino batteri pericolosi per la salute del consumatore è reale e dagli esiti potenzialmente letali. La tecnologia *Klima Meat* rende la frollatura igienicamente sicura grazie all'utilizzo di un sistema brevettato che immette ossigeno attivo all'interno della camera per tenere sotto controllo la proliferazione batterica. *Klima Meat* è una tecnologia versatile e facile da usare: il generatore di vapore previene la fisiologica perdita di peso della carne e permette anche di operare a temperature di 3-4°C riducendo i tempi di maturazione in totale bio-sicurezza; mentre lo schermo

*touch screen* con icone intuitive e ricette preimpostate rende l'utilizzo alla portata degli utilizzatori meno esperti dando la possibilità di modificare e sperimentare.

Paolo Grossi



operatori del settore stanno apprezzando nel frollare personalmente le carni è dato dall'aver il pieno controllo su tutto il processo di maturazione, con la sicurezza di sapere precisamente cosa si offre ai propri clienti. È ormai noto che una buona carne dipenda in egual modo da due fattori: una buona scelta della materia prima ed un corretto processo di frollatura.

**GROSSI** IMPIANTI  
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, Paolo Grossi

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

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