



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 7

Periodico mensile

Luglio 2020

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



Sommario

iCombi Pro	pag. 1
Fare rete	pag. 2
Mense scolastiche	pag. 3
Food cost	pag. 4
Referenze	pag. 4

iCombi Pro:

pensare a quello a cui nessuno ha mai pensato prima

Se vuoi fissare nuovi standard, hai bisogno di creare nuovi modi di pensare. Cuocere al forno, arrostito, grigliare, cuocere a vapore, friggere, affogare: tutto fatto in modo più intelligente, più semplice e più efficiente. Ecco perché **RATIONAL** utilizza i suoi oltre 45 anni di esperienza nella ricerca di processi di cottura. **iCombi Pro** è intelligente, flessibile, produttivo e risparmia sui costi logistici, semplifica l'attività in cucina e contribuisce a ridurre al minimo i costi del personale, garantendo però la stessa qualità nel tempo. Si adatta automaticamente all'umidità, alla velocità dell'aria ed alla temperatura. Si regola automaticamente con le impostazioni per un risultato ideale, anche nel caso di spessori, tagli e quantità diverse di cibo. Tutto questo in meno di 1 mq! **iCombi Pro** garantisce puntualità ed efficienza per il servizio *à la carte*, il *catering*, la ristorazione o il servizio a domicilio, senza la necessità di diverse apparecchiature. Al fine di ottimizzare i tempi di cottura, **iCombi Pro** controlla continuamente lo stato dell'alimento con l'obiettivo previsto, calcola l'avanzamento di cottura e regola la temperatura in modo intelligente. Con la funzione **iProduction Manager** è sufficiente inserire le pietanze sul *display* e **iCombi Pro** ti farà vedere cos'altro puoi cucinare nello stesso tempo ottimizzando anche i consumi energetici. Se acquisti oggi un sistema di cottura **RATIONAL**, scegli tu come pagarlo! Fino al 31/12/2020 potrai scegliere tra 3 formule vantaggiose di pagamento finanziato:

- **FORMULA 0:** zero spese e interessi, paghi in 24 mesi



- **FORMULA 5:** hai 5 anni per pagare, contributo spese pratica e assicurazione
- **FORMULA 6:** i primi 6 mesi sono gratis! Contributo spese pratica e assicurazione

e diventi un testimonial RATIONAL.

Chiedici un preventivo!

In programmazione un nostro evento dedicato alla scoperta di questa nuova, innovativa tecnologia

E.G.

FARE RETE:

Il progetto delle associazioni dei Cuochi Italiani



Hanno superato le proprie differenze per unirsi e "fare rete". Le associazioni di cuochi italiani fanno fronte unico per far sentire la propria voce ai politici italiani contro una crisi che ha coinvolto tutti, allo stesso modo. Un ponte diretto con il governo per dichiarare la propria impotenza a farcela da soli. Il progetto #FareRete è composto da 30 associazioni di categoria e 100.000 addetti del settore ristorazione, insieme all'Alleanza delle cooperative italiane agroali-

mentare e della Pesca (che rappresenta 5.700 cooperative). In assenza della ristorazione, dal 30% al 50% delle produzioni agroalimentari non hanno alcuno sbocco commerciale. In fase di riapertura le troppe normative avevano spaventato non poco il settore e avrebbero impedito una reale possibilità di ripresa, anche minima. Dopo aver aperto un canale di dialogo con il Governo e con le Regioni si sono ottenuti quei compromessi necessari che

hanno consentito il re-start per tutti i ristoratori. Attraverso il confronto infatti è possibile disporre di linee guida comuni al fine di riportare la propria attività ad uno standard di semi-normalità. Il 10,4% degli italiani mangia fuori tutti i giorni, il 62% cena al ristorante almeno due volte al mese e il 5,6% dalle tre alle quattro volte a settimana. Numeri che saranno indubbiamente stravolti per il 2020, ma che dimostrano quanto la ristorazione sia un settore centrale. Eppure la pandemia ci ha dimostrato quanto poco siano rappresentate le esigenze di questo comparto all'interno del dibattito politico.

Elisabetta Grossi

L'IMPORTANZA
DI FARE **RETE**



Mense scolastiche, come ripartire?



Non si sa ancora quando si tornerà tra i banchi e quali saranno le nuove regole e modalità, certo è che si avrà bisogno di indicazioni e si stanno già riunendo tecnici che spiegheranno agli addetti della ristorazione, come procedere. A metà luglio ancora indicazioni certe sulla riapertura non ce ne sono. Sono due i fronti a rischio rispetto

alla ristorazione scolastica: da una parte tutte le norme igieniche da rispettare dagli addetti ai lavori, dall'altra quello della scuola con tutti i rischi di assembramenti immaginabili. Si attendono soluzioni per garantire la ripartenza in sicurezza di un servizio di pubblica utilità che comporta un'elevata valenza sociale, educativa e nutrizionale molto penalizzata a causa dell'emergenza sanitaria. Il lockdown ha spinto gli addetti ai lavori a unirsi per chiedere maggiori aiuti al Governo in quanto il fatturato delle mense scolastiche è calato del 94%. I dati Istat parlano del resto di un bacino di circa 800mila lavoratori ed un fatturato che supera i 32miliardi di euro, comprese anche le mense aziendali. Questo stop obbligato e la necessità di rivedere alcuni criteri potrebbero anche essere la chiave per risolvere le numerose problematiche e polemiche sulle mense scolastiche che, negli ultimi anni, si sono succedute in tutta Italia tra qualità dei piatti e libertà di organizzarsi autonomamente con l'obiettivo comune di tornare a fare ristorazione di qualità anche se con modalità e criteri differenti. Tra gli spazi della scuola ce n'è uno che ha un grande potenziale: quello delle mense. Un luogo dove applicare il diritto alla convivialità ed al piacere del cibo, favorendo una migliore qualità della vita di una gran parte della popolazione. Il mangiare a scuola è e deve essere un tempo educativo. Oggi sappiamo che le abitudini alimentari incidono fortemente sullo stato di salute e sull'esposizione ai virus e a malattie croniche e degenerative. Ne deve derivare la consapevolezza di quanto sia importante fare educazione alimentare nelle scuole e quanto questa passi anche dal fornire un pasto sano. È una forma di prevenzione sanitaria primaria che rappresenta un investimento con importanti ricadute nel breve e lungo periodo. La sfida è quella di garantire agli studenti un'alimentazione che combini piacere, qualità nutrizionale e rispetto del pianeta: le carte in tavola per far sì che questo avvenga ci sono tutte.

E.G.





FOOD COST: quanti conoscono davvero questo dato e come usarlo?

Il termine *Food Cost* significa letteralmente Costo del Cibo, ovvero il costo della materia prima necessaria per realizzare i piatti del menù. Una delle tante voci che, insieme a una serie di altre spese, fisse e non, concorrono a definire il prezzo di uscita di ogni piatto. Questo significa, ad esempio, che se volessimo calcolare il costo di una cena che si prepara in casa, dovremmo considerare non solo la spesa per i prodotti, ma anche la benzina per raggiungere il mercato, la signora delle pulizie che ci aiuta a rimettere in ordine, la corrente elettrica e il gas consumati per preparare il piatto, senza dimenticare il costo di stoviglie e calici, che si ammortizzano una cena dopo l'altra, ma che qualche volta si rompono. Insomma: l'elenco delle uscite è lunghissimo. Va da sé che più sono numerose e onerose le voci, più alto sarà il prezzo di un piatto. Questo spiega perché in un ristorante elegante con tante persone in sala e in cucina, addobbi, mazzi di fiori e tovagliato di pregio, il conto è decisamente più salato di quello di un locale più casalingo, anche a parità di cucina. In sintesi, quando si inserisce un piatto in menu, stabilire il suo prezzo dipende da diversi fattori che devono essere in equilibrio. Con questa logica il costo della materia prima deve rimanere entro una certa percentuale affinché tutto sia economicamente sostenibile. Ma come fare? Due sono gli strumenti più utilizzati: il **Food Cost Preventivo o Attivo** (*Food Cost per serving*) e il **Food Cost Consuntivo o Passivo** (*Food Cost Percentage*). Il FC Preventivo si calcola nella fase di pianificazione del costo un piatto.

Per farlo si elabora una scheda tecnica dove si elencano tutte le materie prime utilizzate per realizzare le pietanze del menù con le loro grammature e il loro costo. Queste schede non solo vi saranno utilissime per il controllo del FC ma, se condivise con il personale con l'aggiunta di foto, descrizione del piatto, metodo di preparazione e allergeni, diventeranno uno strumento importante per l'operatività giornaliera del ristorante. Prendiamo ad esempio una scheda tecnica semplice, ma di un piatto molto apprezzato della cultura gastronomica italiana: la Bistecca alla Fiorentina. Una volta compilata la scheda, si farà la somma di tutti i costi della materia prima che, nel caso della nostra bistecca, ammontano a 30 € cioè il 33,3% del prezzo di vendita finale che abbiamo deciso. Questo dato può variare molto in base al tipo di ristorante e al servizio offerto, ma la media industriale si attiene intorno al 30%. Nel caso in cui si debba calcolare il FC Preventivo di una preparazione lavorata e da porzionare è fondamentale ricalcolare il costo al kg. dopo la resa, altrimenti il FC risulterà inferiore a quello effettivo e rischierete di andare in perdita. Con il Food Cost Consuntivo/Passivo (FCP) Food Cost Percentage, dopo aver compilato tutte le schede tecniche dei nostri piatti, analizzeremo i consumi reali delle materie prime utilizzate durante un periodo di tempo pre-stabilito. Per la maggior parte dei ristoranti questo controllo viene eseguito ogni quattro settimane, ma può essere scelto in base alle vostre esigenze. Prendiamo, ad esempio, il mese di luglio. Per fare

il calcolo del FC Consuntivo abbiamo bisogno di conoscere i seguenti dati:

- Valore in € dell'inventario iniziale al 30 giugno
- Valore in € degli acquisti fatti durante il mese di luglio
- Valore in € dell'inventario finale al 31 luglio
- Gli incassi delle vendite registrate nel mese di luglio

Ovviamente per avere dati attendibili è consigliato registrare gli inventari a fine servizio. Il calcolo da fare in seguito sarà questo: Valore in € dell'inventario iniziale (1) + valore in € degli acquisti del mese (2) - valore in € dell'inventario finale (3) = consumi del mese (X) [consumi del mese (X) / incassi del mese (4)] x 100 = % FC Passivo. La cifra ottenuta sarà il costo reale delle materie prime in relazione alle vendite, cioè quello che gli anglosassoni definiscono Cost Of Goods Sold (COGS).

FC Preventivo e Consuntivo a confronto

Una volta calcolati i due costi li confronteremo e dovranno essere uguali o non troppo distanti uno dall'altro. Questo esercizio di verifica è il più importante nel controllo del FC e sarà anche quello che contribuirà maggiormente alla redditività di un ristorante.

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 - 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