



spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 8

Periodico mensile

Agosto 2020

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



### Sommario

La nostra assistenza	pag. 1
Centrifuga o estrattore?	pag. 2
Mense scolastiche	pag. 3
Panificio francellini	pag. 4
Referenze	pag. 4

## I valori del servizio di assistenza



I principali valori e obiettivi del servizio di assistenza aziendale sono i seguenti:

**COMPETENZA: ogni intervento è il risultato di un'accurata preparazione e formazione.** I nostri tecnici sono accuratamente formati per intervenire su ogni problema che può presentarsi nell'ambito delle cucine industriali. L'aggiornamento costituisce uno degli aspetti più importanti del service, la periodica partecipazione a corsi di formazione tecnica ci consente di fornire un servizio di assistenza sempre in linea con le nuove tecnologie della ristorazione.

**PREVENZIONE: intervenire quando il danno è minore.** Spesso il nostro intervento avviene successivamente al verificarsi di un guasto. Tuttavia crediamo fortemente che intervenire prima sia possibile. Per questo offriamo alla nostra clientela la possibilità di stipulare dei contratti di manutenzione programmata per assicurare il continuo funzionamento delle apparecchiature nel corso del tempo.

**TEMPESTIVITÀ: intervenire al più presto.** Il nostro impegno è quello di ridurre al minimo i tempi di intervento tecnico. Ogni giorno facciamo il possibile per riuscire ad intervenire entro 48 ore dalla prima chiamata nei casi di minore urgenza ed entro 24 ore nei casi di maggiore urgenza.

### FORME DI ASSISTENZA TECNICA

Le principali forme di intervento del nostro personale si possono riassumere in poche semplici categorie:

**ASSISTENZA TECNICA SU CHIAMATA** – Offriamo ai nostri clienti un'assistenza tecnica su chiamata su tutti i principali marchi del settore.

**MANUTENZIONI PROGRAMMATE** – Per i clienti che intendono prevenire i guasti ed evitare spiacevoli disagi nei momenti di punta offriamo la possibilità di stipulare dei contratti di manutenzione programmata completamente personalizzati. Insieme al cliente concordiamo la periodicità d'intervento (semestrale, trimestrale, quadrimestrale o bimestrale) e definiamo il giorno della manutenzione. Successivamente, al momento della visita programmata, i nostri tecnici verificheranno tutte le apparecchiature intervenendo, laddove fosse necessario, per ripristinarne il regolare funzionamento dalla macchina anticipando così il potenziale difetto.

**Contattateci per richiedere assistenza o preventivi gratuiti**

E.G.



## Centrifuga o Estrattore?



Estate tempo di frutta e tanta verdura. Oltre al consumo tal quale, vi consigliamo di usare frutta e verdura in frullati, centrifugati e succhi vivi, bevande salutari che ci permettono di godere delle proprietà benefiche degli ingredienti freschi che li compongono.

Ma quale differenza tra questi due prodotti?

I succhi vivi si preparano con un estrattore, che estrae il succo di frutta e verdura a bassa velocità, evitando così di riscaldare gli ingredienti e non alterando o deteriorando vitamine ed enzimi. I succhi vivi sono bevande ricche di acqua e nutrienti, ma non molto ricche di fibre. La centrifuga, a differenza dell'estrattore, lavora ad una velocità maggiore estraendo non solo il succo ma anche una parte della fibra di frutta e verdura, contenendo così sia vitamine ed enzimi sia una parte di fibre.

La principale differenza tra i due riguarda il funzionamento delle macchine: nella centrifuga c'è

più attrito e si incorpora aria con una lama piatta fissata alla base dell'apparecchio che ruota ad alta velocità. Durante l'estrazione la centrifuga può raggiungere le 18000 rotazioni al minuto, mentre

l'estrattore ne compie meno di 100. La centrifuga tritura frutta e verdura filtrando la polpa, generando uno scarto maggiore soprattutto in termini di tempo per la pulizia, mentre l'estrattore la schiaccia e la sprema, riuscendo ad ottenere succo anche da frutta molle, mediamente dura, o da tutte le verdure a foglia come spinaci, tarassaco, cavoli, verze, lattuga, prezzemolo, menta. È proprio la spremitura a freddo che avviene in modo delicato senza produrre né attrito né calore, che permette di conservare intatti enzimi, vitamine e tutte le sostanze nutritive di frutta e verdura. Con questa tecnica si mantengono tutte le proprietà nutritive del succo nell'arco delle 24/48 ore successive all'estrazione.

E voi cosa preferite?

Il marchio Robot-coupe ha una serie di estrattori di succo, potenti e silenziosi, facili da utilizzare e semplici da pulire

Potete trovare tutte le attrezzature per la preparazione dinamica nel nostro showroom a Frosinone in via Casilina Nord 153 e a Latina in via Piave 8

*Elisabetta Grossi*



## Santa Brace

Il forno X-Oven al Santa Brace di Roma la fa da padrone in questo locale, uno dei ristoranti di carne più "in" di Roma. Materia prima top! Questo che annoveriamo fra i nostri migliori clienti è un locale curatissimo e molto elegante la cui im-



prenditrice è una ragazza cinese amante della buona carne e dell'Italia. Lo stile del ristorante è quello dell'utilizzo dei tavoli sociali, ne troviamo due ovali molto grandi, in legno e marmo. Divanetti trapuntati color tabacco e un sistema di luci studiate per fare atmosfera completano l'arredamento caldo e accogliente. Poi la migliore carne cotta con l'innovativo forno X-Oven interamente alimentato con carbone. Fiorentina, black angus, hamburger, scottona bavarese, picanhas e brasati sono i tagli e le qualità offerte nel ricco menù. A prima vista non sembra il regno dei carnivori, ma basta guardarsi intorno per scoprire immagini di succulenti tagli di carne, disegni stilizzati e addirittura un'invitante cella frigorifera a vista. Da qui, per chi è davvero appassionato, si può osservare la manipolazione della carne in diretta, ma solo nella sala al piano sottostante. La carta del Santa Brace prevede taglieri con formaggi e affettati, tempure di vario tipo, carni a scelta tra tartare, carpacci e poi la griglia. Per gli estimatori ci sono anche brasati. Notevole anche la lista dei vini, con predominanza di una scelta dei rossi. Nei due piani di ristorante in zona Colli Portuensi si ridefinisce dunque il concetto di ristorante di carne: un

grande percorso gastronomico che declina la carne in tutte le sue sfumature, dai crudi alle cotture lente in sottovuoto, dalle marinature alla brace. Nel ristorante Santa Brace la brace diventa "Santa" in quanto riabilitata nell'alimentazione di tutti i giorni purché di ottima qualità, scelta con attenzione, ben lavorata e ben cotta. La materia prima dunque al primo posto come insegnano le macellerie di una volta, da cui il Santa Brace si rifornisce con grande cura ed attenzione



Elisabetta Grossi



## Mense aziendali: cosa cambia?

Abbiamo la consapevolezza di quanto il mondo del lavoro stia cambiando radicalmente, di quanto sia diversa la gestione delle giornate lavorative, della gestione degli spazi comuni, degli uffici e delle mense dopo l'emergenza sanitaria del Coronavirus. Sospese le cucine in loco, niente più fila con il vassoio e tavoli condivisi con i colleghi, la mensa del post epidemia diventa contactless e digitale. E in quest'ottica la parte del leone la fanno le startup. Nascono quindi le App per ordinare il pranzo o la spesa dalla propria postazione in ufficio, con la possibilità del take away in speciali frigoriferi smart, mentre lo spazio tradizionalmente dedicato alla mensa aziendale cambia la propria destinazione d'uso. Servizi utili anche a chi lavora in smart working, e che per pranzare ha la stessa quantità di tempo dei colleghi presenti in sede. Un mondo del lavoro che appare più "robotico" e privo di quell'umanità caratteristica fino a due mesi fa, con il risultato che la socialità appare annullata durante la pausa pranzo o la pausa caffè. Quale sarà il destino delle aziende e delle migliaia di lavoratori impiegati nel settore della ristorazione scolastica e aziendale? Un dilemma non di poco conto, dal momento che in questo settore sono occupati circa 97mila lavoratori sul territorio nazionale. Sarà in grado il settore di rinnovarsi garantendo ai propri occupati il manteni-



mento del posto di lavoro, o le aziende del settore saranno destinate alla chiusura? Così, gli spazi tradizionalmente dedicati alle mense cambieranno, in favore di nuovi format senza cucina e spazi più aperti e flessibili nella loro destinazione d'uso. La chiave è abilitare pause pranzo "contactless" e sicure: compaiono le **canteen 4.0** del tutto prive di cucina e personale, con delle grandi vetrine refrigerate da cui prelevare i propri pasti cucinati freschi, già confezionati in monoporzione, evitando

code e assembramenti. Anche le aree di ristoro, allestite in prossimità dei punti di *pickup*, possono trasformarsi all'occorrenza in postazioni di lavoro aggiuntive, per favorire il distanziamento sociale. Ma non c'è solo l'ufficio. L'emergenza, infatti, ha consolidato l'adozione di pratiche di lavoro agile, con il 60% dei lavoratori che dichiara di voler continuare a lavorare da casa anche post-pandemia. L'emergenza Covid-19, infatti, ha accelerato in modo incredibile le trasformazioni del posto di lavoro e, di conseguenza, anche quelle dei servizi e del *welfare* al dipendente: con lo *smart working*, le aziende e i lavoratori hanno sviluppato esigenze nuove, "ibride" rispetto a un passato fatto di una dicotomia molto più netta tra posto di lavoro e casa. Per chi lavora da casa, il momento di consumo della pausa pranzo rientra in una più ampia routine di alimentazione quotidiana, ed è comune che l'acquisto

di un piatto pronto si accompagni a quello più classico da "spesa". Ed anche le aziende preferiscono dare al dipendente un servizio più completo e flessibile: a tutti gli effetti, una mensa diffusa.

Elisabetta Grossi



**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](mailto:social@grossimpianti.it)