



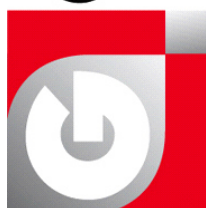
spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 12

Periodico mensile

Dicembre 2020

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



Sommario

La cottura sotto vuoto	pag. 1
La giusta illuminazione	pag. 2
Il ricavo totale	pag. 3
La realtà aumentata	pag. 4
Referenze	pag. 4



La cottura sottovuoto professionale può dare risultati stupefacenti da molti punti di vista, a patto che si utilizzino attrezzature ben precise e si seguano le regole necessarie. I risultati vanno di pari passo con il rigore di chi si approccia a questa tecnica di cottura, ma già dopo poca pratica tutto riuscirà straordinariamente semplice. Anche il ritorno degli investimenti è veloce. Per una cottura professionale la macchina per il sottovuoto deve essere a “campana” ed è assolutamente fondamentale che il vuoto sia spinto. Questo spinto è, infatti, garantito proprio dalle macchine a “campana”. Assolutamente da non utilizzare le macchine a vuoto esterno. Se non abbiamo il vuoto “perfetto” avremo due problemi: non ci sarà la cottura omogenea e non ci sarà la conservazione. Nella ristorazione classica, le dimensioni della barra saldante della macchina va dai 30 cm ai 40 cm. È opportuno avere una macchina con la possibilità di scegliere la percentuale di vuoto. Per alcune preparazioni (creme e salse) è consigliabile utilizzare le macchine adatte a fare prima un processo di disareazione, dopodiché sarà possibile passarle al sottovuoto. Molte le opzioni interessanti, tra cui la possibilità di etichettare le buste. Importante

Per il tuo ristorante scegli la cottura sottovuoto !

Importante poi la qualità del termocircolatore. L'acqua, infatti, trasmette meglio il calore dell'aria e del vapore, per cui la cottura sottovuoto professionale è preferibile farla in una vasca d'acqua. La macchina utilizzata scalda l'acqua e la muove. Solo così il calore sarà trasmesso uniformemente. Il costo delle attrezzature per la cottura sottovuoto professionale non è affatto alto se consideriamo tutti i benefici di questa cottura. Molto conveniente è l'acquisto a rate tramite la formula no-logging operativo ed i consumi elettrici peraltro sono bassissimi, tenendo conto che per le lunghe cotture si può procedere anche la notte. Il metodo per conservare gli alimenti sottovuoto risulta sicuramente uno dei preferiti da coloro che vogliono proteggere il contenuto in maniera sicura. Nonostante il meccanismo risulti particolarmente intuitivo, le macchine sottovuoto moderne offrono un ampio spettro di funzionalità che consente di personalizzare al massimo l'utilizzo di questo prodotto. D'altra parte sono perfette per tutti coloro che vogliono assaporare la fragranza e l'aroma del cibo vero, che grazie a questo processo di confezionamento non perde nessuna delle proprietà nutrizionali. Il sottovuoto, infatti, è noto per essere l'unico metodo che consente di conservare tutti gli elementi benefici contenuti all'interno degli alimenti. Il mercato al giorno d'oggi offre una vasta scelta di confezionatrici sottovuoto e quelle di alta qualità vantano persino un ingombro ridotto, sono affidabili, facili da pulire e soprattutto da mantenere. **Grossimpianti** offre la macchina che meglio si adatta alle vostre esigenze e certificata secondo le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

La giusta illuminazione per il tuo locale



In qualunque ristorante oltre all'attenzione al menù, la carta dei vini, l'arredo e l'angolo bar, una delle cose più importanti da fare riguarda l'illuminotecnica. Quanta importanza avete dato all'illuminazione? La luce è una delle più importanti componenti del progetto di un ristorante. È il fattore che determina il successo e che aumenta il flusso di clienti e profitti. Il cliente che arriva in un ristorante è attento ed esigente. Vuole la qualità, sia del cibo che dell'atmosfera che il ristorante saprà regalarli. Ma quali sono gli espedienti per illuminare al meglio un ristorante? Atmosfere suggestive derivano solo da una cura estrema di quegli elementi che coinvolgono tutti e cinque i sensi: il gusto, la musica, l'acustica, il clima ambientale, il design dello spazio e l'illuminazione. Sono questi gli elementi caratterizzanti di un ristorante di successo. È quindi sufficiente sapere cosa è meglio e cosa evitare; piccoli dettagli possono fare la differenza tra un ristorante che accoglie gli ospiti in modo corretto, uno che li spaventa fin dall'ingresso o un ristorante che li lascia completamente indifferenti. Va, infatti, scelta la luce giusta per la tipologia di ristorante e il target di mercato. L'illuminazione più corretta, è molto importante per dare il giusto peso al target del ristorante: è un locale in cui si mangia velocemente,

te? Ha un carattere informale oppure molto ricercato? Chiediamoci qual è la tipologia di un buon ristorante. Chic, raffinato, alla moda, tradizionale, rustico, familiare, trendy o cool sono solo alcuni delle tipologie da proporre alla clientela a cui si desidera rivolgersi. Per progettare correttamente l'illuminazione di un ristorante, uno degli aspetti fondamentali è il valido utilizzo delle fonti luminose, della scelta delle lampade di arredo e della loro disposizione. Pertanto scegliere un'adeguata illuminazione è uno dei modi più efficaci per valorizzare le qualità positive del locale e nascondere gli eventuali difetti. Una soluzione è, senza dubbio, il corretto utilizzo della luce nella sua intensità relativa alle atmosfere che cerchiamo di ricreare negli ambienti progettati. La quantità di luce per l'illuminazione corretta del tavolo deve essere diversa dalla quantità di luce ambiente e deve essere diversa dall'illuminazione delle aree espositive, dell'ingresso e dell'angolo

bar, e soprattutto in armonia con l'arredo e l'architettura del ristorante. La luce ne deve diventare parte integrante, essere in armonia con lo spazio e non sembrare una aggiunta. Quando la luce diviene parte integrante senza sembrare un elemento freddo e distaccato, prende la valenza di un mezzo di comunicazione. E qual è la lampadina più giusta da usare per illuminare al meglio un ristorante? Luci e architettura devono essere ben valorizzate senza mai perdere di vista l'insieme dello spazio per il benessere dell'ospite. La prima impressione del ristorante la si ha arrivando all'esterno del locale, quello è l'imprinting e il biglietto da visita che resta al cliente. Così come all'interno diversi studi hanno dimostrato, ad esempio, come sulla base di alcuni criteri di illuminazione il cliente può sentirsi rilassato, a suo agio, agitato o nervoso. Che si tratti di toni caldi o di un bianco freddo, per la creare la giusta atmosfera, bisogna prendere in considerazione il fatto che le diverse lampade utilizzate all'interno del ristorante dovranno essere di potenza diversa. La diversa intensità delle lampade concorre alla creazione dell'atmosfera giusta che può essere variabile a seconda dell'evento o dell'uso del ristorante (uso quotidiano, festa con amici, eventi in generale). Da non dimenticare poi che la giusta illuminazione dà il giusto risalto ai piatti dello chef: una luce viva e brillante trasforma il tavolo in un vero "palcoscenico del gusto", visto che – come si sa bene – gli occhi mangiano per primi!



Conoscere (bene) la gestione, i dati relativi alle spese e agli incassi del tuo locale

Conoscere (bene) la gestione, i dati relativi alle spese e agli incassi del tuo locale, è di fondamentale importanza per seguire in modo preciso e accurato lo stato di salute del proprio ristorante, bar, pub o pizzeria. Qualora fosse necessario si evidenzia subito sul come intervenire in modo tempestivo sui comparti più deboli, eliminando gli sprechi e riportando il ristorante a uno stato di "buona salute economica". Solitamente, per ricavare l'utile i ristoratori analizzano l'incasso di un dato periodo, decurtando tutti i costi sostenuti. Spesso viene alla luce di avere ottenuto un utile molto basso, che si aggira tra l'1% e l'8% o, nel migliore dei casi, tra l'8% e il 13%. Nel caso più "catastrofico", si evince di non aver ottenuto alcun profitto. I ristoratori in perdita o con un utile troppo basso iniziano così a essere frustrati, perché non riescono a individuare l'origine del problema. Non sapendo "che pesci pigliare", cominciano a sospettare furti in cucina, scorrettezze da parte dei fornitori e spesso prendono una serie di decisioni sbagliate e controproducenti:

- Tagli nel personale;
- Controllo maniacale su tutto e tutti;
- Abbassamento della qualità delle materie prime;
- Creazione di offerte accattivanti, da vendere attraverso piattaforme online che illudono con una promessa di incremento del fatturato, ma poi chiedono percentuali assurde sulla vendita (fino al 50%).

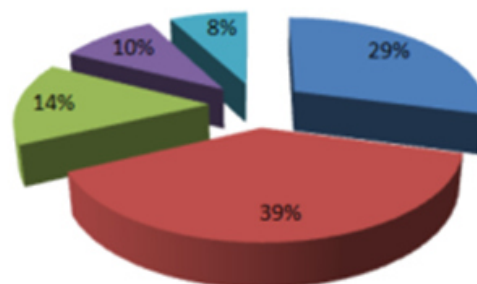
In questo modo, non si fa altro che alimentare il malumore nello staff e danneggiare l'immagine e la reputazione del ristorante. Ecco perché è importante conoscere (bene) la gestione, i dati relativi alle spese e agli incassi del proprio locale. Capire i numeri legati alla gestione del proprio ristorante aiuta ad aumentare i profitti e ad ottenere il pieno controllo economico. I dati principali da analizzare per avere un primo quadro generale della situazione sono quattro:

- Food-Cost (costi variabili)
- Personale (costi fissi)
- Spese generali (costi fissi)
- L'utile generato (guadagno netto)



RICAVO TOTALE

■ Materie prime ■ Personale ■ spese generali ■ Utile ■ Spreco



FONTE:

ufficio comunicazione Grossimpianti

Un quinto valore difficile da individuare ma che agisce da vero parassita per il proprio guadagno è lo spreco. Lo spreco può essere imputato a svariate cause oltre a quella alimentare, ovvero l'eccesso di personale, un affitto troppo alto in relazione al volume d'incassi potenziali del locale e va comunque a depauperare il profitto fino ad esaurirlo. Per portare un esempio: in un ristorante di medio livello con un ottimo profitto, le materie prime incidono sui costi per il 25-30%, il personale per il 35-40%, le spese generali per il 12-15% e l'utile per il 15-20%. Se il costo delle materie prime ha un'incidenza troppo alta sui tuoi ricavi, possono esserci diverse cause: un calcolo errato dei prezzi di vendita o del Food Cost dei piatti, oppure dei furti in cucina, delle scorrettezze da parte di un fornitore o sprechi da parte dello Chef. Tocca sempre al titolare saper approfondire e individuare le cause del "malessere"!

Progettazione? Con la realtà aumentata!

Qualunque sia la destinazione d'uso, chi fa uno studio su un locale ha l'obiettivo di dare sempre più valore al progetto iniziale. Una è la regola fondamentale: fare in modo che il risultato dato sia visibile e comprensibile anche al neofita, non esperto del settore. Il cliente avrà così la possibilità di poter vedere il progetto esattamente come sarà realizzato e collocato nei propri spazi di lavoro. Gli ingredienti base per l'ottimo rendering sono:

- estetica,
- funzionalità,
- comfort,

tutti fusi in un unico disegno, con l'attenzione sempre puntata anche sul rispetto delle norme. Dal punto di vista tecnico invece, è di fondamentale importanza essere sempre informati e aggiornati sui nuovi prodotti e tecnologie del mondo della ristorazione. È sempre più usuale inserire nei nostri progetti cucine elettriche piuttosto che a gas con grandi vantaggi negli impianti di aspirazione, igiene e efficienza energetica, oltre a essere in grado di posizionare delle cucine a vista, sempre più richieste, per eventi di show cooking. Un impianto di cucina elettrico infatti si adegua meglio alle normative antincendio, risultando a lungo termine maggiormente affidabile ed economico. Fino all'avvento dei programmi dedicati, i progettisti lavoravano su tavole da disegno con carta millimetrata, matita e gomma per cancellare. Il progetto definitivo veniva poi ricalcato su car-

ta lucida, impreziosito da dettagli e prospettive realizzate a mano libera. Con il diffondersi dei programmi CAD lo sviluppo dei progetti si è velocizzato e affinato. Sono infatti state realizzate delle librerie specifiche per i vari prodotti, che hanno reso la progettazione più precisa e rapida. Inoltre, i motori di rendering, necessari per la visualizzazione 3D, sono diventati sempre più potenti e fotorealistici. Se prima ci si accontentava di un semplice sviluppo in pianta, oggi si può vedere, non solo immaginare, ciò che in futuro verrà concretamente realizzato, con la possibilità di cambiare i colori, le finiture e gli accostamenti per trovare la soluzione migliore per le proprie esigenze. La tecnologia prosegue ed è giusto utilizzarla pienamente: per questo motivo stiamo sviluppando, assieme ai nostri partner, un progetto ambizioso: portare la realtà aumentata e virtuale negli impianti di ristorazione. La realtà aumentata permette di inserire in tempo reale oggetti digitali su spazi reali. Tramite degli occhiali semitrasparenti o schermi di smartphone possiamo inquadrare uno spazio vuoto e vederlo completamente arredato. Con la realtà virtuale visualizziamo l'interno della nostra cucina o del nostro bar, ancor prima di averne gettato le fondamenta e semplicemente grazie a dei visori dedicati che, con degli schermi al posto delle lenti, permettono non solo di vedere, ma perfino di camminare all'interno dello spazio di progetto. Si possono intuire con facilità i vantaggi: risolvere i problemi ancor prima che sorgano, effettuare le scelte stilistiche più confacenti ai propri gusti e non avere sorprese sulla realizzazione finale. Tutti questi espedienti però si scontrano con una realtà tutta italiana, dove il progetto è qualcosa di dovuto e difficilmente riconosciuto economicamente per il suo valore. Rispettiamo e contribuiamo all'esperienza di chi progetta i nostri spazi di lavoro con competenza e professionalità!



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 Pieve, 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: 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