



Rispettate l'ambiente:
bevete acqua del rubinetto!
pagina 2



L'importanza del soffitto
aspirante
pagina 3



Come scegliere la
lavatrice per il tuo ristorante
pagina 4

Digitalizzazione della ristorazione: l'utenza è pronta?

La ristorazione che diventa “data driven”, ovvero farsi guidare dai dati.

In Italia, nell'ambito della ristorazione, il Covid-19 ha dato un'accelerazione di tendenze e soluzioni digitali già adottate all'estero.

Ma l'utenza italiana è pronta? Fra alcuni ristoratori c'era il timore che le nuove tecnologie digitali non fossero adatte ai clienti “più anziani” ma la risposta data dalla clientela, anche di quella più “agèe”, è stata molto rassicurante. Anche alcuni dati sull'e-commerce mostrano che, nel settore “Food and beverage” il 70 enne e il 18 enne hanno la stessa propensione all'acquisto (ma acquistano ovviamente prodotti diversi). Innanzitutto, strategia data-driven vuole dire semplicemente prendere decisioni strategiche per la propria attività basandosi su dati concreti, quantitativi, raccolti e analizzati in maniera oggettiva. Il web da sempre, anche prima del Coronavirus, consente anche ai locali più piccoli e decentrati di farsi conoscere e di interagire con la propria clientela in modo semplice e veloce.

Ma con l'implementazione delle nuove tecnologie digitali, come le prenotazioni online o il menu digitale, i ristoranti diventano anche “data driven”.



L'uso delle tecnologie digitali infatti, consente anche alle piccole realtà di avere a disposizione dati sulle preferenze della clientela. Informazioni utili per:

- Differenziare i menu nelle varie stagionalità in base alle scelte dei clienti.
- Profilare la clientela in base ai gusti.
- Mettere in atto azioni di marketing differenziate.

Gestione del menù

Sapere quali sono i tuoi prodotti top & flop, o in quali giorni della settimana determinati piatti sono più richiesti di altri è fondamentale per conoscere la profittabilità di ogni elemento del tuo menù e permetterti di

prendere decisioni migliori riguardo al tuo stock.

L'analisi quantitativa del tuo menù ti permette di analizzare il margine di profitto dei tuoi piatti e degli ingredienti che ti servono, ottimizzare la gestione delle scorte e soprattutto evitare sprechi rimanendo così competitivo sul mercato. Inoltre, quanto aspettano in media i clienti per avere un piatto? Quali sono gli orari con maggiore affluenza dove i tempi di attesa rischiano di allungarsi?

Conoscere questi e altri dati e il loro andamento è fondamentale per il successo della tua attività. Sono dati che ti permettono ad esempio di sapere entro quando riuscirai a rientrare nelle spese dell'acquisto di un nuovo macchinario.



Rispettate l'ambiente: bevete acqua del rubinetto!

L'utilizzo dell'acqua pubblica da bere è una tradizione nata con la creazione delle prime fontane pubbliche sin dai primi anni del 900.

Oggi questa tradizione viene incentivata dalla creazione delle Case dell'Acqua, sempre più numerose in Italia, e dei refrigeratori d'acqua per la casa, l'ufficio e la ristorazione.

A questo scopo BLUPURA ha da sempre cercato di valorizzare questo bene così prezioso creando refrigeratori e dispenser d'acqua di qualità in grado di offrire acqua fresca e buona, naturale e frizzante, eliminandone gli elementi che potrebbero nuocere alla salute e conferirle un cattivo sapore.

Si fa riferimento ai metalli pesanti e tutte le particelle sopra i 0,5 micron; le proprietà organolettiche rimangono comunque invariate.

L'utilizzo dell'acqua del rubinetto da bere sta così diventando una

moda molto interessante, in grado di portare ad una notevole riduzione dell'utilizzo della plastica e di tutti i danni ambientali che questa comporta. Grazie a questa buona abitudine è possibile risparmiare fino a 367 kg di plastica al giorno.

Bere l'acqua del rubinetto fa bene alla salute, fa risparmiare e aiuta a rispettare l'ambiente!

Perché bere l'acqua del rubinetto?

- Per contenere l'uso della plastica monouso

Gli italiani bevono una media di **206 litri a testa** all'anno di acqua in bottiglia (primi in Europa e secondi nel mondo) producendo più o meno otto miliardi di bottiglie di plastica l'anno.

- Elimina problemi di stoccaggio.

- Perché è "a km 0"

- L'acqua del rubinetto non deve fare lunghi viaggi

- Perché è sana
- L'acqua del rubinetto contiene una giusta quantità di sali necessari all'equilibrio salutare dell'organismo.
- Perché è la più controllata
- Le analisi avvengono quotidianamente
- Perché è sempre disponibile
- Perché è di facile sanificazione

Grossimpianti è socio fondatore del gruppo nazionale d'acquisto **DIGRIM** ed è in grado di essere competitiva su costo, sicurezza, potenza e funzionalità per ogni piccolo o grande progetto di ristorazione.

Abbiamo scelto **Blupura** perché ha fatto del green una vera e propria filosofia di vita.

Siamo convinti che il rispetto ambientale e il risparmio energetico siano l'unica strada percorribile per tutelare le risorse, le persone, il pianeta. È proprio il caso di dirlo...

Less plastic is cool!



L'importanza del soffitto aspirante

Quante volte ci capita di avvicinare una persona e indovinare cosa ha mangiato dall'odore dei suoi vestiti?

E' probabile che il ristorante che l'ha ospitata non abbia un buon impianto di aerazione.

Quando si parla di impianti di aspirazione per ristoranti è bene ricordare che questo è il risultato di un ottimo progetto elaborato precedentemente da parte di personale qualificato e costruito in seguito da ditte specializzate nel settore; chiaramente, un altro aspetto che conta, è anche il corretto utilizzo dell'impianto di aspirazione da parte di chi opera tutti i giorni in una grande cucina...

Prendendo in considerazione uno dei sistemi più efficienti ed esteticamente molto accattivante, il soffitto aspirante viene progettato su misura per qualunque ambiente di cucina.

Nello specifico consente una più libera distribuzione delle attrezzature che possono essere spostate e riposizionate secondo necessità.

Questo sistema facilita la perfetta pulizia dei filtri e delle superfici inox e ottimizza l'ambiente per quanto riguarda il clima e i flussi d'aria.

Anche l'estetica viene considerata: l'illuminazione dell'ambiente viene personalizzata in fase di progetto ed è integrata al soffitto.



realizzazione soffitto aspirante presso la Esa Esrin

Principali vantaggi del sistema?

- Risparmio energetico
- Ventilazione totale senza correnti d'aria
- Buon microclima ambiente
- Eliminazione rapida degli odori
- Struttura modulare di grande effetto estetico
- Facile accesso per la manutenzione
- Estrema silenziosità con attenuazione del rumore prodotto dal lavoro in cucina.

A livello legale, una delle cose da non sottovalutare quando si sceglie il sistema di aspirazione è che sia certificato da un'azienda specializzata che lavora solo con i marchi più autorevoli.

Il prezzo è un altro fattore da considerare in relazione al budget dell'acquirente, nel quale è d'obbligo includere anche i costi per la progettazione e l'installazione.

Rivolgendoti a Grossimpianti avrai la possibilità di scegliere tra diverse tipologie di cappe e sistemi di aspirazione disponibili in varie dimensioni e studiate ad hoc per qualunque esigenza.

Una delle nostre referenze è la Esa Esrin per la quale abbiamo progettato e installato un soffitto aspirante con immissione d'aria induttiva sui filtri e climatizzata perimetralmente.

Come scegliere la lavastoviglie per il tuo ristorante

Quale apparecchiatura scegliere per il proprio ristorante?

Argomento questo molto discusso tra i ristoratori e il personale di cucina.

La scelta dei modelli presenti sul mercato è decisamente molto vasta e variegata, quindi bisogna farla in base alle esigenze del proprio locale valutandone ogni dettaglio.

E' importante stimare prima la capacità di macchina di cui si necessita poi, dopo aver effettuato un'analisi preventiva dell'acqua, si può optare eventualmente su un sistema di trattamento dell'acqua e dunque su una lavastoviglie piuttosto che un'altra.

Qualora l'acqua fosse troppo dura o addirittura avesse all'interno della propria composizione particelle di minerali che possono intaccare il funzionamento, la sinergia con un trattamento acqua adeguato è di fondamentale importanza per un'ottima resa e la buona conservazione dell'apparecchiatura.

Quali sono quindi le lavastoviglie più adatte per l'impiego all'interno di ristoranti di piccole, medie e grosse dimensioni?

Ogni locale risulta diverso da un altro per dimensioni, organizzazione e volume di clientela ospitato regolarmente.

Alcuni dei fattori che potrebbero aiutare nella scelta del modello più idoneo sono:

Spazio a disposizione per l'installazione del macchinario

Individuare l'area dove porre la lavastoviglie per ristorazione è infatti il primo passo verso una scelta consapevole e studiata. Un modello troppo grande potrebbe andare a danneggiare l'ergonomia del locale, al contrario, se fosse eccessivamente ridotta, gestirebbe la gestione di un minor volume di stoviglie rispetto al necessario.

Dimensioni della struttura ricettiva

Si va a valutare il volume della clientela, conseguentemente si opta per un modello in grado di gestire il corretto quantitativo di stoviglie.

Economicità

Ovvero il budget disponibile da destinare all'acquisto di una lavastoviglie per ristorante.

Risparmio energetico assicurato

Per andare a compensare la spesa



con una netta riduzione dei consumi sia per quanto concerne l'impiego di acqua ed energia elettrica, che di detersivi, brillantanti e manodopera.

Grossimpianti è socio fondatore del gruppo nazionale d'acquisto Digrim ed è in grado di essere competitiva su costo, sicurezza, potenza e funzionalità per ogni piccolo o grande progetto di ristorazione.

GROSSIMPIANTI
CATERING
EQUIPMENT

- sede legale di: **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 n. 8
tel. - fax 0773 690 699
- sede di: **ROMA** | 00199 Via Leoncavallo, 27
tel. 06 863 993 64 r. a. - fax 06 929 318 006