



L'importanza del servizio di sala
pagina 2



Sushi Corner a Latina
pagina 3



Arredare il tuo locale!
pagina 4

Armadi maturatori di carne Klima Meat

Vuoi ottenere una carne dal gusto intenso e deciso ma che resti anche tenera e succosa?

Desideri avere una frollatura perfetta e in biosicurezza?

Gli armadi maturatori Klima Meat sono prodotti interamente italiani e dotati di una tecnologia all'avanguardia; sono destinati a ristoranti, steak house, macellerie, agriturismi e supermercati che in questo modo possono gestire autonomamente la frollatura delle proprie carni.

Ogni funzione è visualizzata sul display touch screen con icone intuitive; questo dispositivo consente una gestione precisa della temperatura, umidità e ricircolo d'aria all'interno della camera.

Riduce inoltre i pericoli di listeria, muffe indesiderate e odori sgradevoli.

Il sistema *Humidity Control* assicura una gestione attiva e intelligente dell'umidità che può essere calibrato anche in base alla tipologia di carne in frollatura e al risultato che si vuole ottenere.

Il calo peso che non supera il 5%.

- Si ottiene il massimo controllo



sulla qualità della carne.

- Si può offrire carne frollata ad un prezzo più elevato di quella fresca.

- Si può non essere più vincolati all'acquisto di carne già maturata dal proprio fornitore.

- Si può ridurre e tenere sotto controllo la presenza di carica batterica e muffe indesiderate.

- Si può ridurre e tenere sotto controllo la presenza di carica batterica e muffe indesiderate.

Abbiamo dotato di maturatori Klima Meat i Meat Market di Roma, un format di successo improntato

sulla carne di qualità con grande attenzione verso le materie prime, soprattutto quelle locali.

Il design industrial chic dei ristoranti Meat Market è minimal ed essenziale, l'atmosfera calda e accogliente con un punto fermo: il banco della carne esposta anche negli armadi maturatori.

Un piacere per gli occhi e per il palato, un'esperienza da consigliare!



L'importanza del servizio di sala

Trasforma il tuo ristorante in un perfetto lavoro di sala è un equilibrio di perfetti sincronismi ed è fondamentale tanto quanto la performance della cucina.

La mancanza di organizzazione, il tempo gestito non ottimamente per assicurare completa efficienza, è un aspetto su cui si lavora ogni giorno all'interno di un locale.

Bisogna avere sempre ben chiari gli obiettivi che ci si è posti e metterli continuamente in discussione per migliorare quotidianamente la professione.

Occorre metodo, fatica, disciplina e risoluzione, senza mai trovare scorciatoie.

E' molto importante avere curiosità per crescere e migliorare, avere valori e continuare sempre la ricerca del modo migliore per progredire.

La sala è il fronte della cucina:

La spiegazione di un piatto, la cortesia, le attenzioni e il sorriso sono il biglietto da visita del personale di sala che deve dimostrare di essere sempre parte attiva del contesto di quel locale.

Ma la professionalità in questo settore si costruisce partendo da **buone scuole di formazione**; seguono ottime doti personali e tanta esperienza nel campo.

Entrare in sintonia col cliente:

La sala è il punto di contatto umano tra cliente e locale: accoglie e accompagna al tavolo, chiede un feedback al termine del servizio, saluta con calore.

Da tutto ciò, purtroppo, si discosta il gap tra il numero di potenziali chef e coloro che aspirano a diventare professionisti di una brigata di sala.

Sono molti gli chef che lamentano la scarsità di candidati quando ricercano personale per la sala, o che trovano carente la formazione, di chi si cerca lavoro nel settore.

Gualtiero Marchesi si è confessato sostenitore di un ritorno deciso alla valorizzazione del ruolo del servizio e del gesto.

In diverse occasioni ha ricordato che in un ristorante non ci sono e non ci possono essere solo chef, per cui auguriamoci di trovare nuovi ragazzi armati di determinazione, entusiasmo e voglia di imparare.



Sushi Corner a Latina

“Durante un aperitivo in un piccolo locale in centro, mi venne offerto un assaggio di sushi reinterpretato in chiave fusion: un mix di sapori della tradizione giapponese e di quella brasiliana”.

Questa la testimonianza di Gianluca Peonia, fondatore del sistema Sushi Corner.

Questa tipologia di Sushi, a differenza di quello tradizionale, contempla una fusione di sapori, un'esplosione di gusto che lega gli ingredienti tra loro in un'armonia perfetta, risaltando ogni singolo ingrediente.

Sushi fusion: l'incontro perfetto!

E' accessibile a tutti, sapori vicini alla nostra grande arte culinaria di altissima qualità.

Grazie ad un'ottima organizzazione aziendale, con la formula take away il sushi corner è riuscito a limitare i costi di gestione del ristorante e a concentrare quelle risorse economiche per garantire materie prime superiori, qualità e freschezza.

Grossimpianti

ha realizzato l'intero impianto di cucina, installato all'esterno una *drink station Karel*, e all'interno ben due grandi espositori refrigerati per Sushi della **Cool Head**.

“Una vera chicca di locale, un grande piacere del palato e degli occhi in una cornice di raffinata e



originale ambientazione.”

Questa la testimonianza di Gianluca Peonia, fondatore del sistema Sushi Corner.

Questa tipologia di Sushi, a differenza di quello tradizionale, contempla una fusione di sapori, un'esplosione di gusto che lega gli ingredienti tra loro in un'armonia perfetta, risaltando ogni singolo ingrediente.

Sushi fusion: l'incontro perfetto!

E' accessibile a tutti, sapori vicini alla nostra grande arte culinaria di altissima qualità.

Grazie ad un'ottima organizzazione aziendale, con la formula take away il sushi corner è riuscito a limitare i costi di gestione del ristorante e a concentrare quelle risorse economiche per garantire materie prime superiori, qualità e freschezza.

Grossimpianti ha realizzato l'intero impianto di cucina, installato all'esterno una *drink station Karel*, e all'interno ben due grandi espositori refrigerati per Sushi della **Cool Head**.

Arredare il tuo locale!



Dall'idea al progetto chiavi in mano.

Progettare, rinnovare, creare un ambiente personalizzato e che rifletta il proprio modo di intendere il fare ristorazione o pasticceria, bar, pizzeria, gelateria, gastronomia...

Dare luce e colore a ciò che ci circonda significa anche caratterizzare l'ambiente di lavoro quotidiano, armonizzandolo con il proprio gusto personale.

Per realizzare ciò occorre affidarsi ad aziende strutturate e di esperienza, a persone qualificate e competenti in grado di captare ciò che si vuole realizzare e metterla in linea con le più diverse aspettative al fine di creare ambienti moderni, accoglienti e funzionali anche dal punto di vista tecnologico.

Allo stesso tempo, un'azienda lea-

der del settore come la nostra è anche garanzia di manutenzione tecnica e assistenza post vendita e con un magazzino ricambi ben fornito.

Insieme si "confeziona" il progetto, sia dal punto di vista estetico che funzionale.

Grossimpianti garantisce ai propri clienti la consulenza di progettisti e da un architetto, da uno staff di professionisti del reparto commerciale in grado di consigliare qualunque attrezzatura tecnica professionale del settore visionabile nel nostro showroom e in pronta consegna.

Un'offerta completa per il tuo locale!

www.grossimpianti.it

- PROGETTAZIONE

- ARREDAMENTI

- ATTREZZATURE

- ASSISTENZA TECNICA

- MAGAZZINO RICAMBI



GROSSI IMPIANTI
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

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