



Conoscere bene la gestione del tuo locale

Pagina 2



Allestire la cucina professionale

Pagina 3



Vuoi un montapanna perfetto?

Pagina 4

Antica Norcineria Cesqui... tradizione e ricerca

E' stato appena inaugurato con successo il restyling del punto vendita dell'antica norcineria Cesqui di Cisterna di Latina, in Corso della Repubblica.

L'attività norcina della famiglia Cesqui ha origini molto lontane nel tempo e tutt'ora si continuano a tramandare le tradizioni portate avanti da generazioni e generazioni, con passione e dedizione.

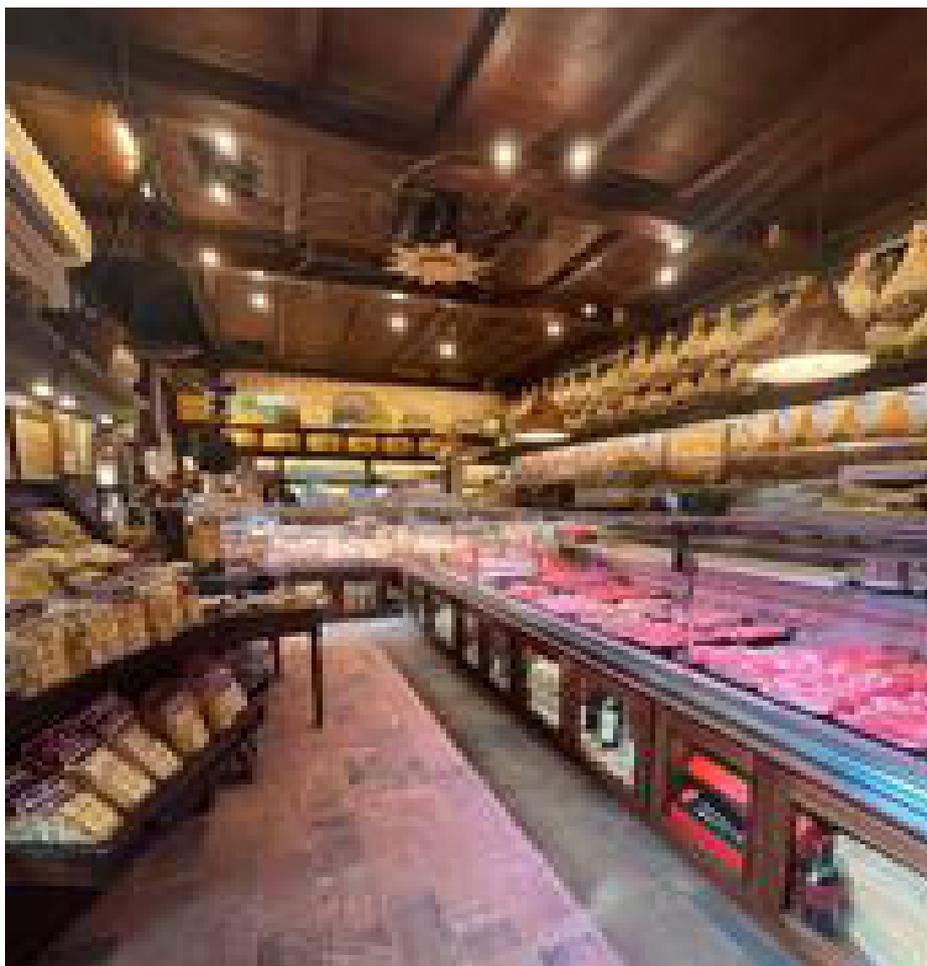
Antica Norcineria Cesqui... tradizione e ricerca

Una storia che risale ai primi anni del '900, quando durante l'inverno si emigrava da Norcia in altre località per lavorare con le carni suine.

Il punto vendita di Cisterna di Latina appena rimodernato è un luogo in cui l'eccellenza fa da padrona.

I prodotti tipici sono lavorati con metodi ancora rigorosamente artigianali.

La cura particolare sta anche nella ricerca continua che assicura



ai clienti dell'antica norcineria un'offerta sempre più ricca e variegata.

Il banco di carne fresca e quello della norcineria e gastronomia pronta fanno sì che passare "dai Cesqui" divenga una tappa obbligatoria per i cultori della buona alimentazione.

Nuovi tagli di carne, degustazioni, gastronomia pronta di pregio, tipicità d'eccellenza riguardo a salumi e formaggi. La Grossimpianti s.r.l. è orgogliosa di aver contribuito a questa realizzazione.



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 tuo 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 tuo ristorante a uno stato di “buona salute economica”.

Conoscere la gestione del tuo locale

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;
- C o n t r o l l o 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 tuo locale.

Capire i numeri legati alla gestione del tuo ristorante ti aiutano ad aumentare i profitti e ottenere il pieno controllo economico. 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)
- Un quinto valore difficile da individuare ma che agisce da vero parassita per il tuo guadagno è lo

RICAVO TOTALE



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... 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.

Allestire una cucina professionale

Vuoi attrezzare ottimamente la tua cucina professionale fin da subito?

Garantire alla brigata di cucina le giuste strumentazioni e attrezzature ottimizzando gli spazi a disposizione è sinonimo anche di un servizio veloce ed efficace in sala.

Grossimpianti s.r.l. mette a disposizione un team di specialisti in grado di consigliare e progettare spazi per ogni esigenza sia in sala che in cucina.

Soprattutto è importante garantire un efficace supporto post-vendita.

Progettazione: Consiste nel proporre e progettare soluzioni funzionali realizzate in layout nel rispetto dei flussi degli ambienti di produzione. Parliamo del magazzino, preparazione, cottura, lavaggio, distribuzione, tutto nel pieno rispetto del protocollo HACCP.

Supporto post-vendita: Terminata l'installazione delle apparecchiature, la Grossimpianti s.r.l. garantisce una formazione sul loro utilizzo e su come ottenere i migliori risultati. Una cucina professionale deve essere ben attrezzata fin da subito, per evitare interventi postumi che possono creare solo scompiglio oltre ad essere antieconomici.



Le attrezzature: Le attrezzature per le cucine professionali hanno un panorama molto ricco e variegato. Numerose sono le innovazioni che si trovano sul mercato, anche per andare incontro ai diversi tipi di cucina non territoriale di cui abbiamo attualmente in Italia un'ampia rappresentanza.

Le apparecchiature base che vanno considerate oggi in una cucina professionale sono: un buon impianto di aspirazione fumi, armadi frigoriferi a diverse temperature a seconda degli alimenti da conservare, celle frigorifere, tavoli, armadi e lavatoi inox, lavastoviglie e sistemi per la cottura.

Grande attenzione viene posta ultimamente sull'utilizzo degli abbattitori, fondamentali quando si propone carne o pesce crudo, inoltre le macchine sottovuoto per la conservazione e la per la cottura sous vide.

Seguono a coadiuvare il lavoro degli chef, le affettatrici, le friggitrice, la macchine per la pasta fresca, i piani di cottura (i più innovativi sono a induzione), le macchine per la sfoglia. L'acciaio inox è il materiale principe soprattutto dal punto di vista dell'igiene. Resta di fondamentale importanza, nella scelta del proprio allestimento di cucina, assicurarsi la maggiore funzionalità e durata nel tempo.

Vuoi un montapanna perfetto?



- Potenza
- Produzione oraria
- Capacità
- Dimensioni
- Peso

Per utilizzare il montatore panna ed ottenere un risultato ottimale, si consiglia di utilizzare panna fresca con un contenuto di grassi che varia dal 30 al 35%.

Il Sanomat Cremaldi-VARIO-S ha un funzionamento a controllo elettronico, questa struttura permette di erogare porzioni prestabilite oltre al funzionamento manuale. Questo distributore di panna montata è disponibile in una versione con serbatoio panna da 2 litri estraibile, pulsanti e porzionatura regolabile in continuo.

Vuoi un montapanna perfetto? SANOMAT Cremaldi-VARIO-S è il marchio incontrastato per la panna perfetta, è di piccole dimensioni e molto compatto. Questo modello è particolarmente consigliato per gelaterie, gastronomie, pasticcerie e bar, è semplicissimo da pulire e con un prezzo contenuto.

E' dotato di interruttore di accensione/spegnimento, del porzionamento manuale ed è semplice da utilizzare. Grazie alla montatura con la mini frusta, il risultato è una panna voluminosa e ferma. La macchina arriva a produrne fino a 65 lt di l'ora. Scopri ed acquista online le nostre macchine montapanna professionali, le trovi qui: www.grossimpianti.it

Il montapanna professionale è uno strumento davvero efficace e in grado di agevolare gelaterie, pasticcerie, bar, caffetterie e molte altre piccole/medie attività ristorative per servire i loro prodotti alimentari. La principale caratteristica di queste macchine per la panna montata è che sono in grado di conservare la panna liquida alla temperatura ottimale e la trasformano in panna montata grazie all'aria aspirata al suo interno nel labirinto.

Sono attrezzature da banco, non troppo ingombranti, facili da utilizzare e pulire. Le macchine montapanna possono avere diverse caratteristiche e si differenziano in base alla



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

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 - Delivera 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