



Ristorazione: l'indispensabile in cucina

Pagina 2



L'innovazione digitale nella ristorazione

Pagina 3



SANELLI: Coltelli da Chef alla Bocuse d'or Academy
Pagina 4

Realizzazione ristorante "Terre dei Principi"

Nuova bella realizzazione dell'impianto di cucina del ristorante dell'agriturismo "Terre dei Principi" a Bassiano (Lt); un mix di ricercatezza, tradizioni, gusto e tipicità.

Una ricerca che parte da lontano e che ha portato l'azienda agricola biologica di **Franca Battista** a produrre eccellenze artigianali basate completamente su tecniche moderne ed ecosostenibili.

L'Azienda nasce nel 1968 con la famiglia Nardone - De Cicco nel territorio di Sermoneta e negli anni 90, sotto la direzione della Signora Franca, viene avviato un processo di conversione biologica. Viene realizzato il laboratorio che produce e ripropone antiche ricette della tradizione laziale nonché ricette innovative.

L'Agri restaurant "Terre dei Principi" è una raffinata location immersa nella natura incastonata nel magnifico territorio di Sermoneta, Bassiano e della vicina Oasi naturale di Ninfa, perfetta per gli amanti dei borghi medievali.



Il laboratorio di cucina è stato attrezzato con soluzioni tecnologiche di ultima generazione, con una proposta di menù moderno e grande attenzione alla qualità.

Una riscoperta del cibo come fonte di salute e benessere sia per il corpo che per la mente!

Ristorazione: l'indispensabile in cucina



Il cibo rimanda a emozioni, ricordi, sensazioni, ma è fondamentale comunicare anche, attraverso di esso, benessere e cura per il cliente. Per rimanere nei range di un bravo professionista però, sono anche fondamentali tutte le attrezzature necessarie per la Ristorazione: l'indispensabile in cucina.

La cucina professionale varia a seconda degli spazi, dei contesti e delle esigenze ma l'attrezzatura per ristorazione deve avere un minimo indispensabile di elementi per poter operare con efficacia.

E' ovvio che più attrezzature si abbiano a disposizione più sarà semplice velocizzare il servizio di cucina e quindi di sala, rinnovare spesso il proprio menù, implementarlo con ricette anche in base alla creatività dello chef o delle esigenze della clientela.

Noi di **Grossimpianti** abbiamo ben chiare invece le esigenze

della ristorazione professionale, e per questo motivo abbiamo selezionato per voi un'ampia gamma di attrezzature professionali di cui possiamo personalmente garantirvi l'estrema qualità e resistenza:

- Abbattitori
- Frigoriferi
- Planetarie professionali
- Forni per ristoranti
- Brasiere industriali
- Impianti di aspirazione
- Lavastoviglie e lavapentole professionali
- Confezionatrice sottovuoto

- Attrezzature per la preparazione dinamica
 - Hotellerie
- E molto altro...

Sappiamo quanto sia importante creare una cucina dotata di tutto il necessario, per questo mettiamo al servizio della nostra clientela non solo i nostri prodotti, selezionati dal gruppo d'acquisto Digrim, ma anche la nostra esperienza da 40 anni a questa parte.

Se state valutando l'idea di aprire un ristorante e volete ricevere un aiuto nella progettazione e creazione della vostra cucina professionale, contattateci.



Ristorazione: mancanza di personale!

E' finalmente partito il mondo dell'ospitalità, la ristorazione corre, spinta anche da una clientela bisognosa di socializzare di nuovo.

La domanda e l'offerta procedono a braccetto: c'è fermento in cucina, c'è fermento in sala.

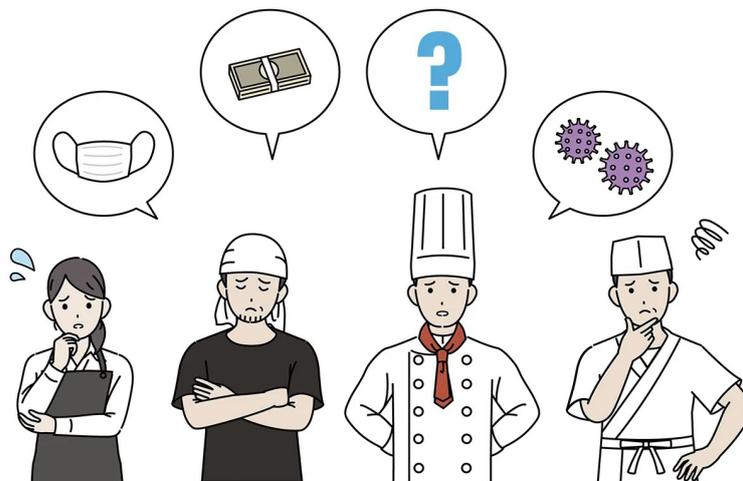
Ci sono di nuovo, nel rispetto delle regole, banchetti, eventi, congressi... ma ovunque si registrano lamentele sulla penuria di personale. Le brigate di cucina e gli addetti di sala sono state decimate.

La ricerca di personale oggi è una priorità e le opportunità non mancano; il settore gode di ottima salute e la voglia di fare si è moltiplicata su mille fronti diversi.

Ne stanno parlando tutti, nell'ambiente: ci sono sempre meno camerieri, sempre meno cuochi e sempre meno persone disponibili a lavorare nel settore dell'ospitalità.

La situazione è complessa: nel settore ristorazione, in 14 mesi, sono stati bruciati il doppio dei posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019.

Sembra chiaro dunque che l'incertezza è diventata il sentimento prevalente e lo dimostra la riduzione del numero di nuove attività avviate nell'anno.



Il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo di fatturato. Per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. Secondo gli intervistati da Fipe-Confcommercio, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%.

Vari sono i fenomeni per cui le imprese dell'accoglienza sono a corto di personale: una è da annoverare ai lavoratori che hanno preferito spostarsi all'estero, la seconda è da imputare alle scuole alberghiere che non ricevono una formazione adeguata.

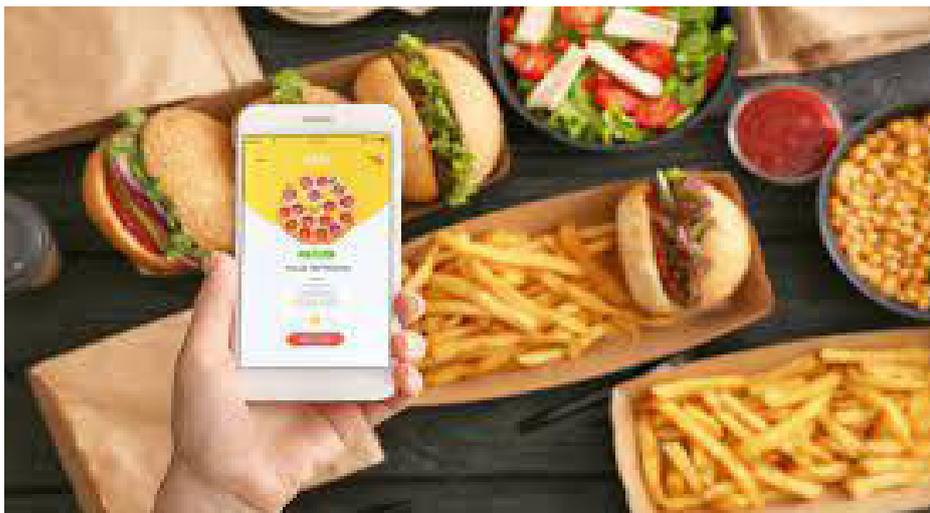
Né è del resto facile pensare che si possano dare motivazione e formazione a ragazzi non adeguatamente preparati dalla scuola senza periodi di stage formativi davvero efficaci e correttamente retribuiti.

E questo senza parlare della

necessità di un innalzamento vero del livello di studio che dovrebbe prevedere corsi di laurea ad hoc, a partire da quello dell'accoglienza

Per avere più forza, il turismo ha bisogno di personale qualificato e preparato (e non di chi ci lavora magari solo per "ripiego"). Servono professionisti motivati, pagati il giusto e in grado di contribuire alla crescita e al successo dell'azienda in cui lavorano, dall'hotel a 5 stelle al bar di quartiere.

Food Delivery e obblighi dell'informativa



In tema di informazione sugli alimenti nel food delivery, parliamo quindi dell'elenco degli allergeni, il regolamento europeo 1169/2011, art. 8., stabilisce che l'operatore del servizio alimentare (OSA), sia responsabile delle informazioni che fornisce sugli alimenti.

Obbligo del ristoratore è quindi anche quello di comunicare ai clienti gli alimenti che possono causare allergie o intolleranze.

Questo si riassume nel registro degli allergeni che può essere contenuto nel menù oppure affisso in sala ben visibile o, in alternativa, tramite l'utilizzo di dispositivi elettronici.

Va da sé che oltre l'obbligo di comunicazione al cliente, vada prevista anche un'adeguata formazione al personale di cucina e di sala.

Ma qual'è realmente lo stato attuale sulla sicurezza in materia di allergeni tra gli operatori di food delivery?

Un'inchiesta realizzata e pubblicata da **Altroconsumo** nel novembre 2020, fa evincere la difficoltà e la pericolosità per un soggetto allergico, di utilizzare il servizio di consegna a domicilio. Il gap maggiore è stato rilevato nella mancanza delle liste degli ingredienti nella maggior parte dei menù, quindi della presenza degli allergeni.

Nelle piattaforme dedicate, ognuna adotta differenti modalità di comunicazione delle proprie allergie. A volte risulta possibile inserire l'indicazione in un apposito spazio sulla relativa applicazione. Altre volte si scarica direttamente sul cliente ogni attività al riguardo, caricando quest'ultimo del compito di contattare direttamente il ristoratore per ricevere l'informazione richiesta. Chiaramente tutto ciò crea una grande confusione nel consumatore finale. Si confida dunque che tutti gli operatori delle piattaforme di food delivery prendano coscienza dell'importanza di tale problematica, fondamentale ormai nella catena del servizio di ristorazione. Occorre mettere in atto modalità univoche per permettere ai ristoratori di evidenziare gli allergeni presenti nei loro piatti. Inoltre, occorre individuare delle linee guida standard e chiare da offrire ai clienti che vogliono comunicare le proprie allergie, per la tutela sia del cliente che dello stesso ristoratore.

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