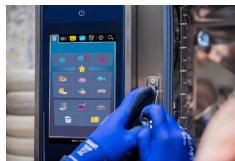




Cambiamento climatico e aumento dei patogeni alimentari

Pagina 2



Rational: ICombi Pro introduce la manutenzione digitalizzata

Pagina 3



Una nuova veste per il ristoratore

Pagina 4

Alla ricerca di un menù ecosostenibile

Sono sempre più numerose le richieste al ristorante di piatti espressi freschi ed ecosostenibili. Attualmente la ristorazione mostra aspetti nuovi e diversi e i clienti chiedono più freschezza, ecosostenibilità e soprattutto maggiore convivialità.

Menù snelli, decisi al mercato!

Di fronte alla sovrabbondanza e all'ecletticità di certi menù che vogliono accontentare tutti, si sta affermando anche in queste nuove aperture di pregio la ricerca dell'essenzialità. Dalla cucina espressa che si traduce in massimo nove piatti al giorno, dall'antipasto al dessert, al solo menù degustazione fornito solo a cena fino allo chef che predilige solo ciò che di fresco trova al mercato del giorno, producendo così una carta di 5 piatti. Molti sono i ristoranti che presentano un corner di prodotti ecosostenibili all'interno del locale al fine di proporre ai clienti una nuova e piacevole esperienza green sotto molteplici aspetti. Lo shopping eco all'interno del locale va dai vestiti ecosostenibili, alle piante, fino alle stoviglie in materiali naturali.

L'attesa al ristorante che viene premiata

Ognuno ha una storia a sé. Si conferma saldamente l'apprezzamento per la "cucina espressa", che esalta e premia l'importanza dell'attesa. Ogni singolo piatto è preparato da zero, ogni ingrediente è scelto in modo maniacale per offrire al cliente un particolare aroma, una specifica sensazione,



un abbinamento mai osato in un trend che ormai non riguarda solo i ristoranti con molte stelle.

Il trend dei locali stile industrial, cucine a vista e piante

È dimostrato che gli stimoli visivi influiscono sulla percezione del gusto. Molte delle nuove aperture mostrano una cura particolare non solo negli arredi ma anche nelle luci e perfino nella musica di sottofondo. Le architetture stile industrial si presentano con mattoni a vista, volte a botte e sempre con il contorno di un'illuminazione delicata, soffusa e calda. Cucina e brigata a vista, infine, sono un must sempre più diffuso e apprezzato, insieme alla grande presenza di piante e punti verdi, sui muri e perfino sui soffitti.

Attenzione assoluta alle materie prime e all'ecosostenibilità

Non è una novità ma una risposta a una crescente richiesta del mercato e di consumatori sempre più consapevoli alla ricerca di piatti buoni e sani. Acquisisce inoltre crescente importanza e interesse la cucina ecosostenibile attenta agli sprechi.

Anche riguardo alla tecnologia a corredo della cucina, con i nuovi sistemi di cottura presenti sul mercato, viene fornito un contributo essenziale all'efficienza nell'utilizzo dell'energia all'interno delle cucine professionali.

Redazione Grossimpianti

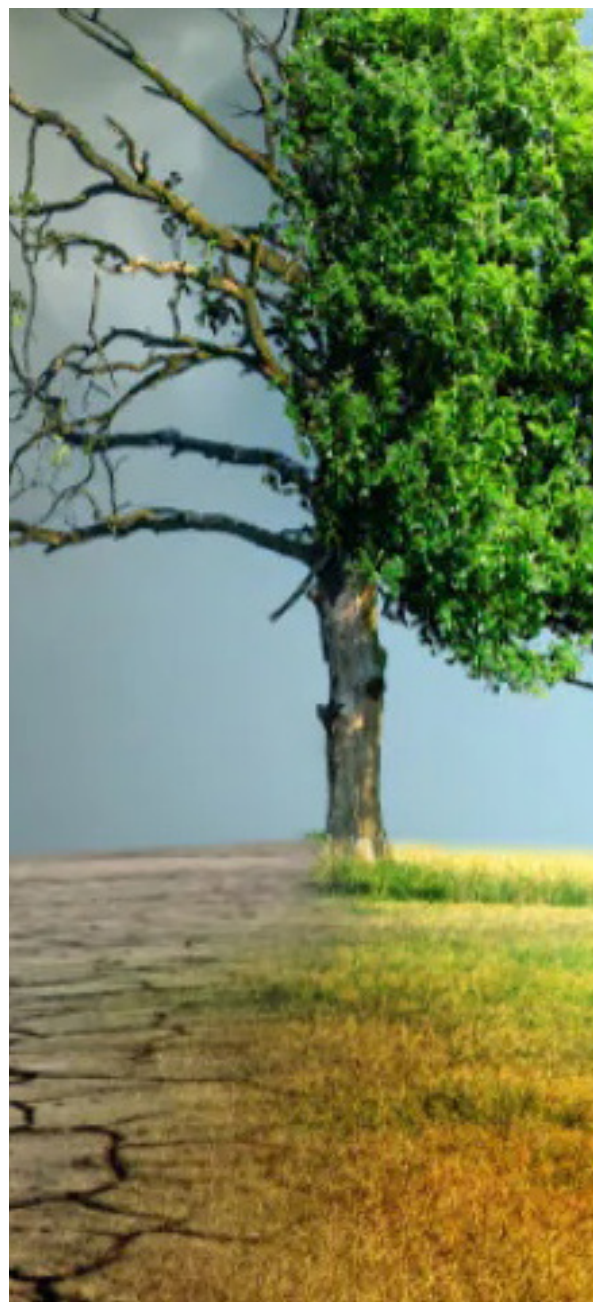


Cambiamento climatico e aumento dei patogeni alimentari



Secondo un recente studio effettuato recentemente in Svezia il cambiamento climatico è responsabile della sicurezza di alimenti di cui facciamo quotidianamente uso, a partire dalla frutta e verdura. Con l'innalzamento delle temperature medie rilevate negli ultimi anni, l'aumento di fenomeni temporaleschi improvvisi seguiti da periodi di intensa siccità, il rischio di alterazioni negli alimenti è aumentato in maniera esponenziale. Tutto ciò è una minaccia per la sicurezza microbiologica di ciò che mangiamo, in special modo riguardo a carne, pesce, latticini, uova, frutta e verdura e L'ACQUA. Lo studio è un invito a porre attenzione a questo argomento al fine di tenerla sotto controllo attraverso una continua osservazione, ma i cambiamenti climatici pongono sfide significative alla sicurezza alimentare mondiale. Si è osservato che quelli a lungo termine, riguardo a temperatura, umidità, precipitazioni e frequenza degli eventi meteorologici estremi, stanno già influenzando le pratiche agricole. La sensibilità dei germi, dei microrganismi potenzialmente

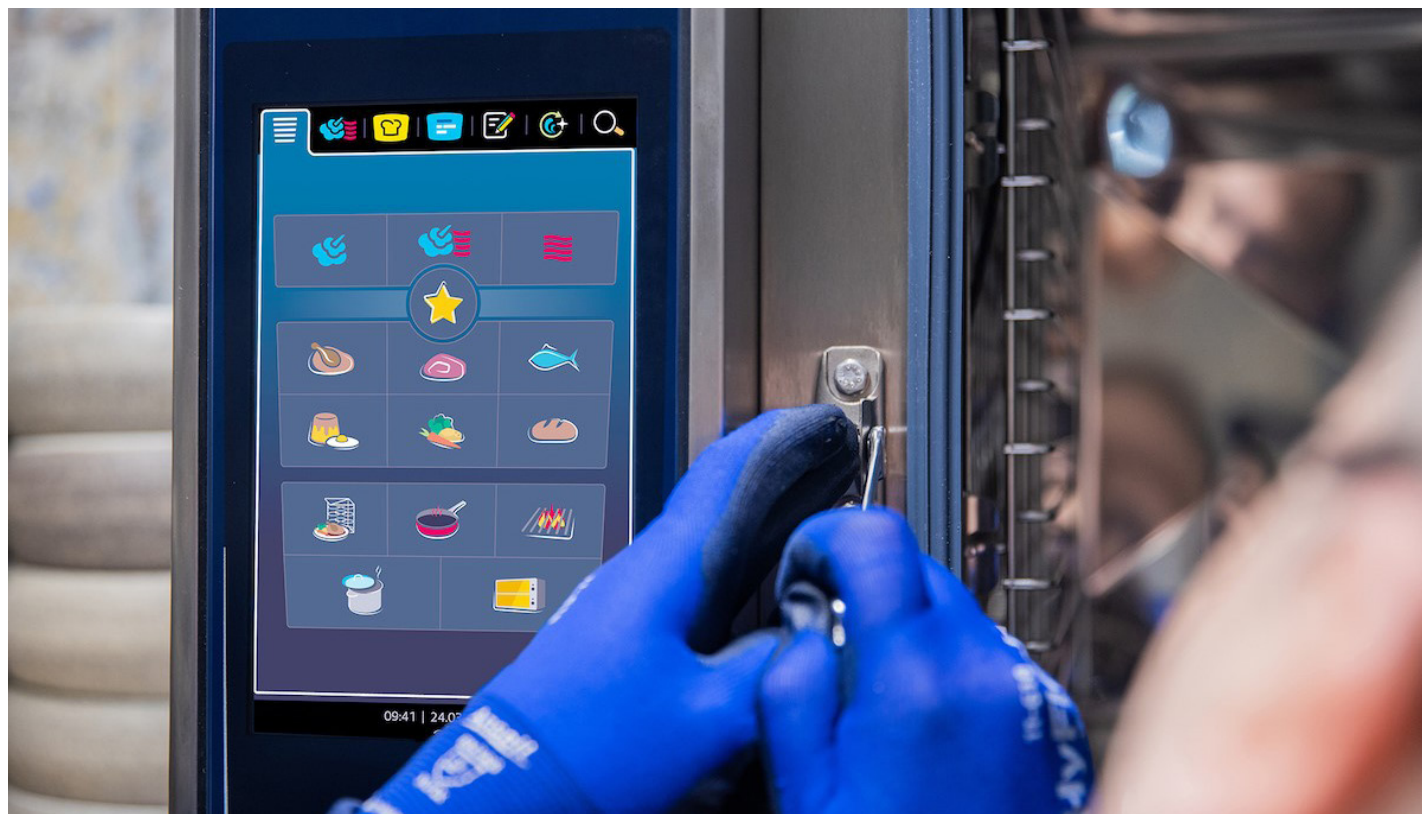
tossici e di altri organismi nocivi ai fattori climatici, indica che il cambiamento climatico ha il potenziale di influenzare la comparsa e l'intensità di alcune malattie veicolate da alimenti. Come aggravante condizioni mutevoli possono favorire l'insediamento di specie esotiche invasive, dannose per la salute delle piante e degli animali. Gli sforzi globali per ridurre le emissioni di gas effetto serra e le misure locali per mitigare e adattarsi alle mutevoli condizioni climatiche avranno un impatto sulle valutazioni dell'EFSA (European Food Safety Authority) circa la sicurezza di alimenti e mangimi in relazione alla salute umana e all'alimentazione, alla salute animale e vegetale e all'ambiente.



Un'equipe internazionale di scienziati capeggiata dall'EFSA ha sviluppato una metodologia per individuare e definire i rischi emergenti per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, la salute delle piante e degli animali e la qualità nutrizionale rispetto ai cambiamenti climatici.

Redazione Grossimpanti

Rational: ICombi Pro introduce la manutenzione digitalizzata



In iCombi Pro c'è la possibilità di mantenere sempre alta l'efficienza meccanica attraverso una memoria che ti ricorda quando fare il “nuovo tagliando digitale”. Periodicamente avrai assicurata una verifica delle componenti, e questo risulta fondamentale quando viene fatto un grande utilizzo del forno. La sicurezza: un punto di forza di iCombi Pro. Se con i pacchetti di manutenzione, i clienti proteggono il loro investimento, prolungando la vita del sistema di cottura e riducendo significativamente i costosi tempi di inattività, con la nuova cronologia di manutenzione, il forno combinato a vapore conquista i tecnici dell'assistenza offrendo, sia a loro che al cliente, uno strumento in più per tenere sotto controllo lo storico degli interventi di manutenzione e semplificare le attività. Proprio come avviene in un libretto digitale,

il tecnico dell'assistenza può registrare sul display le parti di ricambio sostituite durante l'intervento e archiviare la documentazione. E se il tecnico non è lo stesso della volta precedente, non importa, perché avrà tutto facilmente sotto controllo dando uno sguardo allo storico della manutenzione. Per evitare errori o manipolazioni, ad ogni voce di intervento viene data automaticamente una marca temporale che esclude modifiche successive. Allo stesso modo, non è possibile cancellare le voci una volta inserite. Gianpiero Greguol, Direttore tecnico di RATIONAL Italia, afferma: «In questo modo si crea una documentazione completa e sicura che assicura chiarezza e trasparenza ai lavori di manutenzione. Naturalmente nel rispettivo linguaggio operativo». Per poter utilizzare la cronolo-

gia di manutenzione, deve essere installato il software più recente e gratuito. Così la nuova funzione integrata potrà essere utilizzata immediatamente ad ogni servizio.

Redazione Grossimpianti

Una nuova veste per il ristoratore

Nel prossimo futuro la figura del ristoratore avrà un cambiamento radicale e di conseguenza l'organizzazione all'interno del suo locale. Sono stati riscontrati alcuni meccanismi fondamentali da cui l'attività di ristorazione non potrà prescindere:

Il marketing

che servirà non solo ad acquisire e fidelizzare i clienti, ma anche ad assicurare personale specializzato e qualificato.

La tecnologia

che sostituirà in parte diversi procedimenti manuali con una maggiore ottimizzazione della qualità e del tempo.

La strutturazione interna

che assomiglierà di più ai modelli aziendali con la produzione (cucina e sala) al centro, amministrazione e finanza, marketing.

Il lavoro sul brand

quindi sull'identità, ovvero ciò che il cliente percepisce mentalmente su quel determinato marchio.

Il modello di business

ovvero la pianificazione di tutte le alternative praticabili in caso di scenari negativi come nel caso di quest'era pandemica in cui si sono diffusi modelli alternativi di marketing.

La raccolta e analisi dei dati

Il settore ristorativo richiede attualmente competenze complesse e molta flessibilità, come già sperimentato dai dati della pandemia.



Negli ultimi due anni sono state sovvertite completamente le abitudini di scelta, di offerta e modalità di accesso nei locali in modo tale da creare una letteratura di riferimento relativa a impatti che neanche lontanamente si pensava di dover sostenere. Il punto di vista di Heinz Beck Uno degli chef stellati più quotati e conosciuti, titolare del ristorante la Pergola di Roma, sottolinea la tendenza sempre più diffusa all'utilizzo delle materie prime di qualità, all'attenzione nell'evitare gli sprechi, al territorio visto come ambiente da difendere, alla scelta di prodotti a km 0. Il cliente è dunque invitato a compiere un'esperienza di gusto ma anche di corretta nutrizione. analizzare dati e fornire risultati sempre attendibili e aggiornati.

Al fine di delineare i trend attuali e futuri della categoria della ristorazione, gli operatori del settore sono in costante attività di studio con lo scopo di con lo scopo di analizzare dati e fornire risultati sempre attendibili e aggiornati.

Redazione Grossimpianti



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