



Cosa mangiano gli italiani in pausa pranzo

Pagina 2



La ricerca del personale

Pagina 3



Nuova realizzazione BONO, Roma

Pagina 4

Un gioiello di apparecchiatura... Waveco

Un gioiello di apparecchiatura in grado di semplificare e garantire sicurezza alimentare ad ogni preparazione: cibi più morbidi e voluminosi, che avranno preservato qualità, fragranza ed esaltato consistenza, colori e profumi. Attraverso le vibrazioni di un sistema brevettato ad ultrasuoni, le fibre dei cibi si distendono; un procedimento questo, che è in grado di riprodurre la maturazione naturale degli alimenti.

Waveco® si distingue sul mercato per 5 importanti vantaggi:

Incremento della Shelf life;
Risparmio del tempo;
Maggiore Morbidezza;
Riduzione costi energetici;
Riduzione del food cost.

Migliora le prestazioni del 40%; nuove schede elettriche US. Waveco® 2021 è Industria 4.0 ready, Inserendola nella tua cucina, avrai uno sgravio fiscale sul credito di imposta fino al 74%*. Waveco ovvero la maturazione spinta made in Italy è una macchina smart, fa tutto da sola, è dotata di un pannello operatore touch screen con App intuitive ed intelligenti, semplicissime da utilizzare. Connotazione non trascurabile, il rispetto anche per l'ambiente: i materiali sono di alta qualità e, grazie alle più ricercate soluzioni tecnologiche, si giunge ad un risultato di altissimo livello qualitativo: quello dell'ecosostenibilità per il mondo del food. **Come si usa Waveco in cucina** Come raccontano i molti chef che utilizzano Waveco® nelle loro cucine, la maturazione spinta© ha molteplici utilizzi: ammorbidisce gli alimenti, accelera la fermentazione, migliora le marinature e le omogeneizzazioni. Il suo utilizzo è trasversale:



gli olii essenziali acquisiscono profumi e sapori; come anche le verdure, il pesce e la carne. E non dimentichiamo i dolci.

La maturazione spinta in pasticceria Waveco® dà grandi risultati anche nelle preparazioni dolci, come sostengono i pasticceri e gli chef che utilizzano questa macchina innovativa. La maturazione spinta© stupisce con risultati eccellenti nella tecnica della canditura, nelle emulsioni, nell'estrazione degli aromi e nelle infusioni. Waveco® si conferma anche uno strumento molto utile per la realizzazione del cioccolato e delle ganache: le strutture rimangono stabili e si lavora con bassa possibilità di contaminazione, il che consente conservazione più lunga. Nuove caratteristiche e Il vantaggio dell'Industria 4.0

Usufruire dello sgravio fiscale è semplicissimo: basta sottoscrivere la documentazione facilmente reperibile tramite il tuo commercialista, del bene oggetto ad agevolazione e conservarla insieme con la fattura di acquisto.

Cosa mi occorre per usufruire dell'agevolazione?

Gli unici requisiti richiesti sono:

- luogo d'installazione dell'attrezzatura dotato di connettività Wi-fi
- dispositivo mobile (smartphone o tablet)
- indirizzo mail valido

Waveco® 2021 Industria 4.0 ready, si connette in rete con 3 diverse modalità:

Interfaccia Lan (di serie);
Interfaccia Wi-Fi (Opzionale);
Interfaccia connessione GSM tramite SIM (Opzionale).
Profilo VPN dedicato per ogni singola macchina, per una connessione diretta con la tua waveco® ovunque ti trovi, web app per una connessione immediata e controllo remoto dei comandi con sistema mirror. Ovunque, avrai modo di visualizzare e interagire con il pannello comandi della tua waveco®, anche se non sarai in cucina ed avrai tutto sotto controllo. Grossimpianti è in grado di dare dimostrazione di questa macchina attraverso una prova direttamente presso il Food Lab in sede.

Redazione Grossimpianti



Cosa mangiano gli italiani in pausa pranzo



Pausa Pranzo?

Parliamo di un'indagine svolta durante il World Pasta Day, che ci fa rapporto sulle abitudini e curiosità sulla pausa pranzo e su come la vivono i lavoratori italiani.

Chi salta il pranzo facendo attività fisica e chi porta un veloce brunch da casa da soli o in compagnia: diversi i modi di impiegare questa ora che spezza la giornata lavorativa, ma quando si parla di cibo la pasta ottiene di sicuro il primo posto!

In cosa consiste l'indagine?

Il sondaggio approfondisce se e come l'introduzione massiccia dello smart working abbia cambiato il modo di gestire la pausa pranzo. Per la maggioranza degli italiani non si registrano cambiamenti nella routine di questa parte della giornata, mentre una piccola percentuale segnala come il lavoro agile abbia varcato i confini della vita privata e riempito di incombenze ogni momento, compreso questo. Di contro, c'è chi invece dello smart working ha apprezzato la possibilità di scegliere un orario di stacco diverso da quello "fisso" di "dare o ancora di approfittarne per dedicarsi a un po' di sport o alle proprie passioni.

Il "pranzo" è ancora importante per gli italiani?

In genere il lavoratore italiano non

rinuncia al pranzo o al cosiddetto brunch. Anche chi non si stacca dal pc sceglie comunque una piccola pausa per poi tornare al lavoro.

Pranzo da soli o in compagnia?

Per la maggior parte degli italiani pranzo veloce ma in compagnia. Inferiore il numero di chi preferisce un momento di rigenerazione tutto per sé o, per piacere e praticità, torna a casa, in famiglia.

Cosa si sceglie di mangiare in pausa pranzo?

La linea di confine risulta essere fra chi preferisce portarsi un piccolo pasto da casa preparato personalmente e fra quelli che preferiscono essere serviti al ristorante. Di sicuro chi porta uno spuntino da casa predilige la pasta o un piatto unico. Riguardo a chi sceglie il ristorante o comunque una ristorazione veloce, preferisce piatti più elaborati che difficilmente preparano in casa, come anche la scelta del fast food o di cucine etniche.

La pasta è la regina indiscussa dei pranzi all'italiana. Cucinata da sé o da altri, la pasta sembra essere il piatto perfetto per il pranzo che non stanca mai.

Una piccola ma interessante percentuale evidenzia anche l'entrata nei menu degli italiani di pasta

glutine e/o di farine particolari come legumi o di grano più o meno raffinato.

Infine, la pasta continua a rappresentare il meglio della nostra cucina. Il 66% degli intervistati, qualora ospitasse a pranzo un collega straniero, consiglierebbe proprio la pasta come prima scelta e la pizza come seconda opzione (25%). Italianità allo stato puro!

Redazione Grossimpanti



La ricerca del personale



Sempre più agguerrita e complicata la ricerca di personale da parte di gestori di bar perché sempre meno i candidati contro una sempre più crescente domanda. Secondo recenti statistiche la domanda è destinata a crescere sempre più per far fronte al gap creato anche da personale che durante il periodo del lockdown si è ricollocato in altri settori lavorativi, anche allettati da salari migliori e turni lavorativi meno stressanti. Grandi gruppi del settore della ristorazione che si preparano a nuove aperture hanno già lanciato importanti campagne di reclutamento del personale. La differenza rispetto al passato è che le aziende ricercano ruoli e percorsi di carriera più definiti, al fine di non farsi sfuggire una buona fetta delle risorse migliori del settore.

La figura più ambita è quella dell'addetto pluriservizio ovvero coloro in grado di ricoprire ruoli diversi a seconda delle esigenze: dalla cassa alla sala al bar ... Ma sono sempre una moltitudine le posizioni aperte per camerieri, cuochi, personale di cucina e di sala, quindi attitudine al lavoro di squadra. Un aspetto che non si sottovaluta attualmente è sicuramente quello della formazione, finalizzata a dare obiettivi di crescita a coloro che vogliono farne un progetto di sviluppo della propria carriera. All'interno delle aziende del turismo e della ristorazione stanno nascendo Academy interne che possano focalizzare il personale sugli standard operativi di cui si necessita. Le aziende dell'horeca si trovano a dover dare risposte nuove

di fronte ai nuovi bisogni che chi cerca lavoro esprime: sicurezza economica, tutela, elasticità di orari. Le nuove generazioni guardano con più attenzione all'equilibrio tra vita lavorativa e vita personale. Chi saprà creare offerte di lavoro più in linea con questi requisiti potrà accaparrarsi i talenti migliori.

Redazione Grossimpianti



Bono in via Cavour: un locale gioiello nel cuore di Roma

A due passi dalla stazione Termini nasce il terzo punto vendita BONO. Abbiamo fornito tutte le apparecchiature del laboratorio di cucina in cui lo Chef crea intriganti piatti e panini gourmet. All'interno del locale, raffinato ed esclusivo, lo studio fatto dal nostro architetto sui banchi gastronomia e del bar, attrezzati con tecnologie d'avanguardia di ultima generazione, dona una connotazione di assoluto confort all'atmosfera. I pregiati vini contenuti nella vetrina refrigerata accompagnano taglieri, tartare e tartufi di altissima qualità.

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 - 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