

# E' ORA DI RIACCENDERE I FORNI!



**E' ORA DI RIPARTIRE, DI SEGUITO FORNIREMO QUALCHE UTILE CONSIGLIO SU COME RISPARMIARE, RIDURRE GLI SPRECHI E MIGLIORARE L'EFFICIENZA ENERGETICA DELLE NOSTRE AZIENDE, MA CI ORIENTANO ANCHE NELLA SCELTA DI RIPARTIRE O PRECEDERE CON UN NUOVO ACQUISTO QUANDO L'ATTREZZATURA E' OBSOLETA.**

La filiera dell'ospitalità è un pilastro dell'economia italiana: dalla sua ripresa dipenderà la condizione di molte famiglie. Ancora una volta sta a ciascuno di noi cercare di ripristinare, reinventare, rinnovare cioè **RINASCERE!**

Una sfida da raccogliere: per farlo, dobbiamo lavorare senza dare nulla per scontato. Strategie commerciali, organizzazione interna, rapporti con clienti, fornitori e collaboratori: il tutto va ripensato per ottimizzare i costi, elevare la qualità e migliorare l'offerta, per ritrovare il punto di equilibrio, se non addirittura migliorarlo.

## **Partiamo dal principio: l'analisi dei costi**

Sapete cos'è il "costo reale di possesso" di un'attrezzatura?

La spesa iniziale per l'acquisto dei macchinari di panifici, pizzerie, ristoranti o qualsiasi locale del settore Ho.Re.Ca è solo la prima delle voci che compongono il reale costo degli impianti. Per capire quanto ammonta il vero investimento e, quindi, calcolare correttamente costi, ricavi e marginalità della propria attività commerciale, è necessario considerare tutte le spese sostenute durante l'intero ciclo di vita dei prodotti. Il peso economico reale di un'apparecchiatura è infatti dato dalla somma del costo di acquisto iniziale, dei costi del personale e dei consumi (energia, acqua, gas, detersivi) e di quelli di manutenzione e pulizia, sostenuti per tutto il ciclo di vita del prodotto e necessari per assicurare un'efficienza continuativa delle attività. Sulla base di questo concetto, il piano di ripartenza, per necessità, va ripensato con nuovi standard produttivi.

Per ogni apparecchio in uso saranno da valutare con oculatezza:

-l'impatto funzionale, ovvero se la macchina svolge il suo lavoro con velocità, precisione, ergonomia, sicurezza per l'operatore;

-l'impatto economica, ovvero se la macchina, nuova oppure obsoleta, ha un rapporto favorevole costi/benefici.

In sostanza, se prima ci si poteva permettere di non badare a questi aspetti, in regime di minor produzione o maggiori costi generali, ogni processo di lavorazione va oggi monitorato in modo approfondito e analitico. Insomma bisogna misurare e non decidere "di pancia"!

## **La verifica della funzionalità**

Il fermo macchina può generare problemi al regolare funzionamento dell'attrezzatura, proprio quando serve ripartire. Ecco quelli più frequenti:

# E' ORA DI RIACCENDERE I FORNI!



## Il freddo

1. Mancata ripartenza delle unità refrigeranti
2. Mancato freddo causa perdita di gas refrigerante
3. Mancata tenuta delle guarnizioni delle porte
4. Batterie condensatori sporche di unto, polvere con calo resa frigorifera
5. Ruggine sui ripiani interni

## Il lavaggio

1. Mancata ripartenza o perdita d'acqua delle elettropompe di lavaggio
2. Mancato/eccessivo carico acqua in vasca
3. Mancato carico detergente/brillantante
4. Incrostazioni di calcare di ugelli, bracci di lavaggio e del boiler
5. Impianti trattamento acqua (resine/osmosi) da sanificare

## La cottura

1. Mancata accensione dei fuochi
2. Combustione scorretta dei bruciatori a gas (ossidazione ugelli)
3. Guasti resistenze di macchine elettriche (assorbimento umidità)
4. Incrostazioni calcare/blocco valvole
5. Ossidazione sonde livello boiler forni trivalenti
6. Perdita settaggi nei programmi automatici

## Il trattamento dell'aria

1. Slittamento cinghie aspirazione
2. Malfunzionamento teleruttori nel quadro elettrico
3. Percolato di unto dalle canalizzazioni e dai filtri per mancata pulizia periodica, con pericolo di malfunzionamento e incendio canna fumaria
4. Mancata regolazione tra estrazione ed immissione (UTA)

**3G L'ARTE BIANCA** avvalendosi della capacità dei propri tecnici professionisti è al fianco del commerciante per ripartire nel modo corretto, grazie alla propria pluriennale esperienza fornisce la soluzione professionale più adeguata, personalizzata alle necessità di ogni cliente.

# E' ORA DI RIACCENDERE I FORNI!



Infatti per questa delicata fase di ripartenza, garantiamo un supporto tecnico per eseguire semplici verifiche e controlli di riavvio, manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature per riportarle in efficienza, garantendo un buon funzionamento.

- Check up completo del parco macchine, per stabilirne efficienza, ergonomia e rispondenza alle normative igieniche, antinfortunistiche e di sicurezza, con eventuale valutazione di affiancamento o sostituzione con macchine più performanti e a risparmio energetico
- Manutenzione ordinaria programmata delle attrezzature, per garantire continuità, migliore efficienza operativa e metodico controllo di sicurezza
- Consulenza per la riorganizzazione di laboratori, cucine e aree aperte al pubblico, con progetto completo, ad esempio per la parziale conversione degli esercizi al mondo dell'asporto o della consegna a domicilio, con aree dedicate e attrezzature adeguate, ma anche per la redistribuzione degli spazi destinati al pubblico e agli operatori, ad esempio con maggiore distanza tra i tavoli, o tra l'operatore, il banco vendita e la clientela
- Consulenza e fornitura di attrezzature specifiche per la messa in sicurezza dei propri collaboratori, per la sanitizzazione degli ambienti e per garantire igienizzazione di magazzini, laboratori gastronomici, cucine, celle frigorifere, sale ristorante, nonché attrezzature tecniche tra cui sterilizzatori per coltelli, dispenser gel sanificante, sanificanti vari, e tutti i dispositivi per la protezione (guanti, mascherine ect.)

Restiamo a vostra disposizione per informazioni e consulenze

**[www.3glartebianca.it](http://www.3glartebianca.it) – [info@3glartebianca.it](mailto:info@3glartebianca.it)**

**Tel Assistenze 02-6131385 whatsapp 345-5360501**