



# Cavolo Verde

Il gusto della tradizione  
tra le righe

# VinoClic

pubblicità online wine & food dal 2006

[Home](#)   [Articoli](#)   [Area Professionisti](#)   [Annunci](#)   [Comunicati](#)

[Home](#) > [comunicatistampa](#) > [tecnologie](#) > comunicato

## Spending Review? Il Risparmio Si Chiama Nilma

**In Tempi Di Crisi, Tagli E Revisione Della Spesa, RIST.O.GEST. E Gli Altri Software Nilma Per La Ristorazione Collettiva Consentono Di Risparmiare Tempi E Costi Nelle Grandi Cucine, Senza Rinunciare Alla Qualità - Comunicato N. 3191**

*Comunicati stampa e articoli del CavoloVerde - n.*

13/12/2012 - La spending review ci ha messo a 'dieta' e il taglio dei costi è diventato una realtà imprescindibile per qualunque settore. Ma la coperta è spesso troppo corta, così la diretta conseguenza è quella di dover rinunciare alla qualità, in nome della possibilità di garantire il minimo servizio al maggior numero possibile di persone.

Nel mirino della revisione spese c'è naturalmente anche il settore della ristorazione collettiva, per il quale, soprattutto se si parla di ospedali e scuole, si pone il grande problema di continuare ad offrire cibo di qualità, nonostante tutto.

Quando si parla di ristorazione, inoltre, i margini di taglio sono molto più ristretti di quanto potrebbe sembrare, anche soltanto per il fatto che deve essere garantita la cadenza quotidiana del servizio, mantenendone la varietà.

Nilma SpA - azienda che da anni progetta e realizza macchine ed impianti per la ristorazione collettiva e l'industria alimentare nell'ottica di facilitare ogni aspetto del lavoro in cucina e di ridurre tempi, costi e consumi - ha ideato una linea di software 'intelligenti', che controllano, gestiscono e registrano tutte le operazioni in cucina, dalla pesata degli ingredienti alla pietanza finita.

In particolare, per razionalizzare ed economizzare al massimo il processo di gestione della ristorazione per comunità (come ad esempio quella ospedaliera), Nilma ha messo a punto RIST.O.GEST., uno speciale programma di gestione computerizzata in grado di favorire un grande risparmio nei tempi e nei costi del servizio. Questo speciale software consente, infatti, di memorizzare e preparare diete personalizzate per tutti i degenti e i membri delle comunità, migliorando non solo gli standard qualitativi per il consumatore finale, ma anche l'organizzazione del lavoro per il personale.

Con l'obiettivo di ottimizzare il controllo di tutte le fasi di cottura, raffreddamento e di sicurezza nelle grandi e medie cucine (come mense, gastronomie, asili, ecc.), Nilma ha inoltre ideato TREND MACHINE POINT, il software che permette di rilevare e raccogliere i dati temperatura/tempo di 30 apparecchiature.

Infine, per dirigere la cucina con un click, è nato Creative Control Machine Point 4.0: il software che può essere utilizzato con tutte le apparecchiature di cucina collegate all'unità centrale. In questo caso, allo chef basta inviare alla macchina la ricetta, indicare procedure e ingredienti, tempi di cottura e i parametri necessari per la preparazione del piatto. Il sistema registra ogni fase e le variazioni apportate dall'operatore e, grazie all'autodiagnostica, segnala le eventuali anomalie di processo e funzionamento, così da garantire la massima sicurezza dall'inizio alla fine del processo.

Per maggiori informazioni sui prodotti Nilma, come macchine per la ristorazione, cucine industriali e attrezzature per la ristorazione, vi invitiamo a visitare il sito [www.nilma.it](http://www.nilma.it).

Contatti:

Layoutweb, Layout Advertising Group

Public Relation Department

Paola Zazzali