

Il caffè, un successo inarrestabile.



Espresso, ristretto, cappuccino, latte macchiato: è il boom dei chicchi neri.

I bar e le rivendite di caffè stanno incentivando nuove forme di consumo fuori casa e il piacere del caffè diventa sempre più vario.

Accanto al classico caffè della prima colazione, oltre a specialità internazionali, esistono oggi creazioni completamente nuove. Ed è proprio quello che si aspetta il cliente: più varietà e servizio, una presentazione gastronomica perfetta e massima qualità.

L'acqua - il presupposto per un gusto intenso.

L'acqua potabile soddisfa requisiti qualitativi elevatissimi. E tuttavia anche l'acqua della migliore qualità può contenere, a causa delle condizioni regionali, un'elevata percentuale di durezza temporanea da carbonati. Con spiacevoli conseguenze: diverse componenti non solo influiscono sul sapore e l'aroma del caffè e quindi sulla soddisfazione dei vostri clienti, ma compromettono anche la durata delle macchine. E così l'acqua dura che contiene calcare costringe presto a nuove spese.



Clienti delusi, costi elevati: questo non deve succedere!!

Depositi di calcare su componenti importanti della macchina, elevati costi di assistenza e di esercizio, tempi di inattività e clienti delusi sono la conseguenza di un'acqua non preparata o preparata in modo non ottimale. Inoltre la qualità dell'acqua influisce sull'aroma, sul sapore e sull'aspetto invitante delle bevande, sia calde che fredde.

Un buon caffè ha bisogno di una buona acqua.

L'acqua ideale per il caffè possiede un contenuto bilanciato di minerali come calcio e magnesio, una durezza complessiva sufficiente e un certo (ridotto) grado di durezza temporanea da carbonati. Solo così il caffè può sviluppare tutto il suo aroma. La crema rimane stabile, gli ingredienti che formano il gusto come latte e panna sono distribuiti in modo uniforme. Una riuscita perfetta dipende essenzialmente dalla qualità dell'acqua, perché le specialità a base di caffè sono sì diverse, ma molte sono composte per quasi il 98% da acqua!



Abbattete i vostri costi di esercizio!

POSEIDON accresce non solo la qualità e il sapore dei vostri prodotti, ma anche la redditività della vostra azienda. Saranno ridotti i dispendiosi tempi di inattività e sarà aumentata la durata delle vostre costose macchine. Saranno ridotti i costi di assistenza e i lavori di manutenzione, l'energia sarà usata in modo più intelligente e la polvere di caffè dosata in modo ottimale. Risparmierete denaro sonante!

QUALI VANTAGGI PASSANDO a POSEIDON

Per le vostre apparecchiature.

- Il rischio di depositi dovuti al calcare nelle macchine diventa minimo
- I lavori di manutenzione possono essere gestiti preventivamente
- I costi di servizio diminuiscono sensibilmente

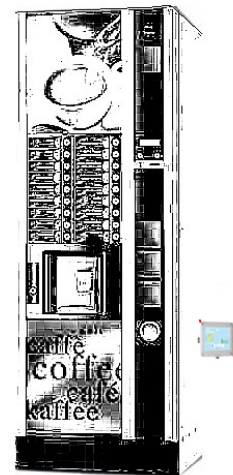
Per il vostro fatturato.

- Le vostre specialità a base di caffè e di tè saranno sempre di ottima qualità
- Avrete clienti soddisfatti
- Fidelizzerete i vostri attuali clienti e
- Ne acquisirete di nuovi

Per i vostri clienti.

- Gusteranno il sapore pieno
- Un ottimo aroma
- Una crema robusta e solida
- Bevande invitanti perché il latte e la panna non si addensano

Non solo i vostri clienti ne saranno entusiasti. Ma anche le vostre macchine.





DAL MONDO HORECA - Il calcare, un grosso nemico del barista -

Fin dalla metà del '600, quando in Piazza San Marco, sotto le Arcate della Procuratie, fu aperta la prima "bottega del caffè" e poi successivamente in tutta l'Italia (a Torino, Genova, Milano, Firenze e Roma) sorsero caffè, poi divenuti celebri e importanti centri culturali, punto di incontro di scrittori, politici e studiosi d'ogni tempo, il mestiere del barista ha sempre presupposto attenzione e cura del dettaglio per il piacere del palato dei propri clienti. Si può tranquillamente dire che il buon nome di un barista ruota essenzialmente attorno alla qualità ed alla riuscita del caffè. Ogni gestore cerca di ottenere il massimo del risultato puntando essenzialmente sulla professionalità e

l'esperienza del barista unitamente alla qualità dell'attrezzatura utilizzata e alla cura dei particolari. Spesso però si trascura un elemento che per la buona riuscita del caffè è fondamentale: l'acqua. Per ottenere un caffè dal sapore e dalla cremosità ottime, l'acqua utilizzata deve avere un buon apporto di sali minerali affinché i tannini del caffè possano sprigionare le loro caratteristiche. Quindi l'acqua non dovrà essere de-mineralizzata (con l'utilizzo dell'osmosi inversa) ma dovrà anche essere trattata in modo tale che i tannini possano concorrere ad esaltare il sapore e la cremosità del caffè. Inoltre l'acqua non solo è fondamentale per la riuscita del caffè, ma gioca un ruolo importante anche per il corretto uso delle attrezzature utilizzate. Le macchine da caffè sono sempre accessoriate con un addolcitore a sali che serve alla manutenzione ed alla protezione delle stesse. L'addolcitore a sali non può essere posto in serie sul circuito di adduzione dell'acqua che usa la macchina del caffè, perché un'acqua addolcita avrà un PH minore, e quindi l'acidità della stessa comprometterebbe la qualità e la godibilità del prodotto finito. Resta pertanto chiaro che il lavaggio con l'acqua addolcita, dovrà essere fatto per proteggere l'apparecchiatura, in ogni sua parte, dalla precipitazione calcarea che si forma con il continuo utilizzo. **Perché si fa il lavaggio con acqua addolcita:**

Quest'operazione si rende necessaria, in quanto la precipitazione calcarea va ad ostruire le micro tubature ed il boiler della macchina del caffè, con conseguente perdita di pressione di esercizio e di temperatura, e deve essere fatto (mediamente) una volta a settimana, se il consumo giornaliero di caffè si aggira intorno ai 3Kg, ovvero 300/400 caffè al giorno con una durezza media dell'acqua di 30°F.

Con il passare del tempo la macchina perde efficienza a causa dell'incrostazione calcarea in quanto:

- Il raggiungimento della temperatura ottimale per l'erogazione è sempre più difficile da raggiungere;
- Le resistenze del boiler vengono isolate, e quindi si perde la capacità di portare l'acqua alla temperatura ottimale di esercizio per l'erogazione;
- I micro - tubi che compongono l'impianto idraulico della macchina si ostruiscono e quindi arriva al gruppo di erogazione del caffè una quantità di acqua minore ad una temperatura più bassa a causa del punto precedentemente esposto.

La manutenzione periodica ordinaria prevede la sostituzione delle parti incrostate e la pulizia con acidi di alcune sue parti, come ad esempio del boiler, per distaccare l'aggregazione calcarea dalle pareti, va detto però che l'uso dell'acido renderà più poroso il metallo, e le successive aggregazioni saranno più veloci nel tempo. Fermo restando che alcune operazioni possono essere effettuate sul posto, mentre altre richiedono la movimentazione della macchina del caffè in officina (con conseguenti disagi sia logistici che di fermo - macchina), tutto questo si traduce in costi di gestione. I lavaggi costano in termini di spreco di acqua che scorre per alcune ore, il sale, ma soprattutto il fermo macchina per chi non volesse rischiare di far fare il lavaggio durante le ore notturne per timore di inconvenienti. Le manutenzioni costano, sia in termini di prestazione di manodopera qualificata sia in termini di pezzi da sostituire. Inoltre l'andamento della qualità del caffè è strettamente legato alle operazioni sopra citate, e se potessimo rappresentarlo con un grafico, vedremmo che questo tende verso il basso. In sintesi, quando è stato appena effettuato il lavaggio della macchina la qualità del caffè è pessima a causa dell'acqua troppo acida, ed è consigliabile gettare via almeno 10/20 caffè prima di propinarlo ai propri clienti. Per circa 1000 caffè la qualità si mantiene buona, successivamente ricomincia a calare perché la macchina comincia a sporcarsi nuovamente, con diminuzione della temperatura e della pressione di esercizio. Cosa si può fare per ottenere il massimo dalla macchina del caffè senza però andare a comprometterne l'efficienza che, come abbiamo visto, è intrinsecamente connessa con la qualità del prodotto finale? Prove sul campo, hanno dimostrato che metodi alternativi di trattamento dell'acqua, come un anticalcare da applicare all'impianto idrico, oppure direttamente alla macchina, risultano molto più efficaci nella risoluzione di queste problematiche, in quanto riescono a garantire: la qualità del prodotto, la riduzione dei tempi dedicati alla manutenzione ordinaria, una riduzione dei consumi di acqua, una pressione e una temperatura d'esercizio sempre ottimali e l'eliminazione dei costi per interventi di tecnici specializzati. Inoltre un buon anticalcare riesce ad eliminare la formazione del calcare senza l'ausilio di sale, con conseguente sprigionamento della totalità dei tannini che esalteranno la qualità del caffè (cremosità e gusto), riuscendo inoltre a proteggere la macchina che non avrà alcun bisogno delle manutenzioni di cui sopra, il tutto con conseguente ritorno economico e d'immagine per l'attività!

ANALISI E RICERCHE DI MERCATO - Il calcare un rischio da tener presente -

Nella vostra attività lavorativa, vi trovate di fronte a tutta una serie di problematiche di più o meno facile risoluzione, alcune delle quali possono essere prese in considerazione solo da chi è preciso e scrupoloso altre vanno prese in considerazione da tutti quelli che sono "obbligati" ad affrontarle. Quando parliamo di problematiche viene facile pensare a chi sa cosa, ma la realtà soprattutto per chi lavora a contatto con il pubblico è che una grossa problematica può essere ricollegata ad azioni, situazioni o attività che generalmente vengono svolte come normale routine. Pensate per esempio all'acqua, elemento alla base della vostra attività e della vostra vita. Cosa fate con l'acqua? Praticamente di tutto, lavate, cucinate, bevete, rassetate, inoltre l'acqua è fondamentale per offrire ai vostri clienti un servizio adeguato. Se usate l'acqua avrete sicuramente dei problemi con il calcare, risultato dell'aggregazione di calcio e magnesio. Ostruzione delle tubature, mancata efficienza energetica, aumento del consumo di acqua, proliferazione batterica, aumento del consumo di detergenti specifici e cattivi risultati sul prodotto finale (i bar con il caffè, i ristoranti con le pietanze, gli alberghi con allungamento dei tempi dedicati alle pulizie). Diversi sono i sistemi che generalmente vengono utilizzati per risolvere il problema del calcare primi fra tutti, "l'osmosi inversa" e l'addolcitore a sali. All'acqua però è legata tutta una serie di aspetti che bisogna tener presente per evitare di farne un uso poco corretto, e di incappare in divieti fissati dalle normative attualmente vigenti. Con questo articolo vogliamo dare le informazioni basilari che verranno poi successivamente approfondite in relazione alle diverse categorie del nostro settore. Le normative di riferimento in ambito del trattamento delle acque atte al consumo umano, sono principalmente tre:

- Il D.M. 25 Febbraio 2012 che sostituisce il 443/90
- Il D.L. 31/2001 che contiene la "Circolare di aggiornamento tecnico-legislativo-sanitario, in materia di trattamento acque potabili"
- Il D.P.R. 59/2009 Regolamento di attuazione del D.Lgs. 192 sul rendimento energetico in edilizia

Queste normative nel loro complesso regolano l'applicabilità delle varie forme di "trattamento" dell'acqua in ambito alimentare, in quanto in ogni locale pubblico (e non solo) l'acqua deve essere considerata un vero e proprio alimento, quindi qualsiasi forma di "trattamento" deve rispettare dei parametri che non vadano a modificare la composizione chimica dell'acqua. Entrando nello specifico va detto che il Decreto Legislativo 31/2001, regola la concentrazione del sodio e del calcio nell'acqua che in base alla tipologia di trattamento utilizzato può variare. Va detto inoltre che lo stesso D.L. stabilisce la **concentrazione max del sodio in 200 mg/l** e la concentrazione del **calcio consigliata tra un minimo di 15 e un max di 50° F**. Il D.L. 31/2001 e i suoi parametri relativi alle quantità di sodio e di calcio riducono drasticamente la possibilità di utilizzare ad esempio gli addolcitori a sali e "l'osmosi inversa" perché comportano uno sfioramento della concentrazione di sodio ed una inopportuna riduzione/eliminazione del calcio, elemento importante per classificare l'acqua come atta al consumo umano. In pratica, se a monte dell'impianto idrico, è installato un addolcitore a sali, questo modificando chimicamente l'acqua attraverso lo scambio ionico di calcio e sodio (rapporto 1: 1,5), si avrà nella maggioranza dei casi uno sfioramento di sodio del limite di 200 mg/l ammesso dal suddetto decreto. Il Decreto Ministeriale 443/90 regola le modalità di installazione degli impianti di addolcimento e di osmosi inversa, stabilendo i campi di applicabilità e le relative regole per l'impiego specifico dell'acqua, in quanto si tratta come precedentemente detto di tipologie di trattamento che modificano la chimica dell'acqua. Consigliamo pertanto di fare molta attenzione a questi aspetti e di prendere in considerazione l'ipotesi di utilizzare sistemi "meno invasivi" della composizione chimica dell'acqua come ad esempio un buon anticalcare, in quanto la legislazione vigente si applica a tutte le situazioni in cui l'acqua è da considerarsi alimento e le sanzioni previste, si aggirano intorno ai 30.000,00 €.

Castiel S.r.l.

Sede Legale: Via Porta di Castello, 2/2 40121 Bologna – Italy

Sede Operativa: Via Cardinal D. Ferrata, 19 00165 Roma - Italy

Reg. Impr. di Bologna - C.F e P.iva 03247481207

Numero verde 800-97.44.50 www.castiel.it – www.anticalcareposeidon.it – info@castiel.it

