Spremute al bar: pro, contro e costi

food-2029119-640-338d82ff

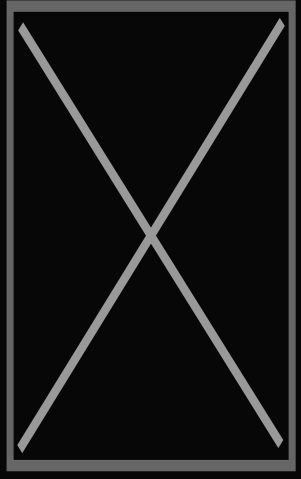
Ogni stagione è perfetta per le spremute, estremamente richieste per la loro freschezza, il loro gusto pieno e anche il loro eccezionale apporto vitaminico. Spremere un prodotto fresco significa garantire un valore aggiunto per il proprio locale e, in breve tempo, risparmiare. Posti di fronte al prezzo di uno strumento professionale, molti gestori demordono nell'acquisto, per non dover affrontare una spesa cospicua, ricorrendo alla sostituzione delle spremute con prodotti confezionati pieni di conservanti oppure acquistando attrezzature non professionali ma casalinghe. È chiaro però che la frequenza di utilizzo sia ben diversa e, di conseguenza, anche le prestazioni.

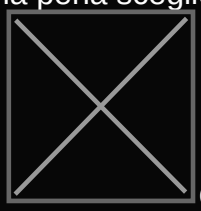
I RISCHI

Decidendo di scegliere uno strumento dedicato alla sfera domestica, si rischia di sostituirlo più volte, finendo così per investire la stessa cifra che si era voluto evitare in cambi e ricambi senza fine, con la costante che si rimanga sempre sprovvisti dello strumento, perdendo tempo nella sostituzione, oltre che denaro. Allo stesso modo, coi prodotti confezionati si perde la qualità dell'offerta. L'apporto nutrizionale non è lo stesso, e per garantire la lunga conservazione, molti prodotti devono ricorrere all'aggiunta di componenti non salutari per l'organismo. Gli spremiagrumi professionali sono indispensabili per qualunque tipo di locale, specie quelli che lavorano nella fascia oraria delle colazioni.

I COSTI

Per chi ancora non fosse convinto, possiamo condurre insieme un piccolo calcolo dei costi. Per uno spremiagrumi di valore si arriva a spendere anche 600€, come nel caso dell'SL98 targato

Ceado. Considerando di vendere ogni spremuta a un costo di 3,50€, significa che per ripagare l’attrezzo bisognerà vendere almeno 170 spremute. Considerando i soli mesi invernali, per un periodo complessivo di 60 giorni, quando le arance sono di stagione e quindi costano meno, sarà dunque necessario vendere meno di 3 spremute al giorno per ripagare lo spremiagrumi. Rifacendo lo stesso calcolo con uno stesso strumento ugualmente professionale ma di minore investimento – poniamo un modello da 250€, come ad esempio lo spremiagrumi elettrico della Hendi – il numero di spremute giornaliere si abbassa a poco più di una. La selezione degli spremiagrumi professionali di RGmania comprende articoli di marche certificate e garantite, che producono strumenti con materiali di alta qualità, più efficienti, resistenti, silenziosi, rispetto ai sopracitati modelli casalinghi con garanzia a norma di legge e rapporto qualità-prezzo indiscutibile. Pensate valga ancora la pena scegliere un prodotto non professionale?

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com