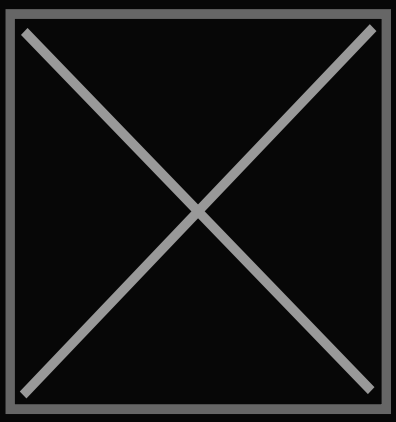
Attrezzature: idee per il break pomeridiano

idee-per-il-break-2-ce1cf5f2

Il break pomeridiano, lo spuntino che serve a ristorarsi per concludere in bellezza la giornata, è uno dei punti cardine della nostra vita quotidiana. Per alcuni si traduce in un semplice caffè, per altri in un momento ristoratore per concedersi qualcosa di semplice e veloce prima dello sprint di fine giornata, per altri ancora un'evasione dalla realtà per una piccola e piacevole pausa golosa. Qualunque sia la clientela che si affida a voi per il proprio break, è bene essere pronti.



Partiamo da quelli del caffè. C'è chi interpreta la pausa caffè come un momento sacro, da godersi pienamente, appoggiati al bancone del proprio bar di fiducia. Ma c'è anche chi preferisce portarlo con sé a lavoro, senza perdere tempo. Esistono soluzioni idonee a entrambi i soggetti. Per i veri amanti del caffè, quello perfetto e autentico deve fare la schiumetta, quello strato superficiale e vellutato che lo rende irresistibile. Ma come gustarsi un ottimo caffè senza rovinarne la schiuma? Facile, basta utilizzare il **cucchiaino Eme Modishpoon**. Si tratta di un cucchiaino dal design innovativo che fende la crema del caffè senza romperla e può essere appoggiato al bordo della tazzina senza cadere, per garantire la massima igiene. Bilanciato e antigraffio, permette lo scioglimento dello zucchero senza rovinare la consistenza dell'espresso. Senza dubbio un modello di nuova generazione per i puristi delle migliori miscele.



Ci sono poi i clienti di fretta, quelli che preferiscono tenerlo al caldo sulla loro scrivania e goderselo con calma in ufficio. Per loro è consigliabile scegliere una **tazzina usa e getta** specifica. Un modello in carta e mater-bi è quello che fa al caso vostro. Una tazzina ecologica che resiste al caldo (fino a 95°C), al freddo (-45°C), al riscaldamento in microonde e anche all'umidità. Basta abbinargli il giusto coperchio per un asporto facile e sicuro e anche il nostro cliente più frettoloso sarà accontentato.

Ci sono poi quelli che la pausa la preferiscono fresca e salutare, semplice e naturale: sono gli amanti



dei succhi freschi e della naturalità, che prediligono la consumazione di ingredienti di stagione e scelgono uno stile di vita semplice ed equilibrato. Per accontentare questo pubblico potrebbero fare al caso vostro **una centrifuga o un estrattore**. Fra le differenze fondamentali tra i due strumenti ricordiamo che la centrifuga gira più rapidamente, scaldando così la frutta e la verdura che in questo modo perdono alcune delle loro proprietà nutritive, ma al tempo stesso estrae anche la polpa per poter godere non solo del succo ma anche di componenti più solide e quindi nutrienti. L'estrattore, dal canto suo, pur essendo più lento, permette di estrarre il solo succo da frutta e verdura e di non intaccarne le vitamine. È una scelta prettamente legata ai gusti personali. Se conoscete a fondo quelli della vostra clientela di fiducia, saprete di certo quale strumento scegliere.

Abbiamo infine la categoria dei golosi del pomeriggio, quelli che hanno bisogno di appagare corpo e spirito con un momento gustoso. Questi simpatici goderecci sono i più semplici da



accontentare, basta prenderli… per la gola. Un bocconcino di pane ripieno di salume, un mini cornetto farcito, un mignon dolce o salato da gustare in un sol boccone. Per il servizio di queste soluzioni piccole e veloci bastano un tovagliolo per l'igiene, un sacchetto per un eventuale servizio take away e uno stecco per tenere insieme il prodotto e contraddistinguerlo da ogni altro. Se dovete scegliere uno steccone, avete solo l'imbarazzo della scelta. **Stecchi lisci, adatti a ogni cibo e in ogni ambiente**; stecchi con perla, per un servizio elegante e raffinato anche del finger food; stecchini 'Fotsy', con terminale a cuore, semplice ma d'effetto; poi ci sono i classici stecchi colorati, con ombrellini o fiocchi o lustrini, in pieno stile anni '90, per veri nostalgici; stecchi con lavagna, per indicare il tipo di farcitura in modo ancora più evidente; e ancora, stecchi che riportino la scritta *gluten free*, perfetti per chi soffre di allergie e intolleranze al glutine.

Qualunque sia il servizio che offrite e l'attenzione che riservate ai vostri clienti, esiste sempre una soluzione ideale per farli uscire dal vostro locale col sorriso.



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

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