Savini Group, Sistema Gusto: oltre 400 nuove referenze destinate alla ristorazione

20240507155712savini-2e5a8693

Sono più di 400 le referenze di Sistema Gusto, la nuova società di Savini Group nata per mettere **al servizio di ristoranti, catering, hotel**, ecc. l'expertise e le competenze dell'azienda nella produzione di **alimenti semilavorati e surgelati**.

Nello stabilimento di 4.000 mq a Concorezzo (MB), Sistema Gusto produce alimenti utilizzando procedure di **surgelazione con azoto liquido**, **tecnologie all'avanguardia e abbattimento criogenico**, e tutti gli alimenti preparati non contengono coloranti, additivi e conservanti. Una volta uscite dal laboratorio, le **referenze** necessitano solo una rapida preparazione durante il servizio, diminuendo non solo i tempi di attesa ma anche lo spazio necessario per la cucina e liberando così preziosi metri quadrati da dedicare ai tavoli e ai clienti. Inoltre, i tecnici di Sistema Gusto sono pronti a realizzare **ricette o nuove linee di produzione sulla base delle richieste della clientela.**

I pilastri sui quali Sistema Gusto fonda la propria attività sono **l'alta qualità delle materie prime**, un **controllo diretto della catena di approvvigionamento e della distribuzione** oltre che dei processi produttivi, e una **standardizzazione della produzione** che garantisce la massima efficienza nei costi.

Per Sistema Gusto è fondamentale anche il **tema della sicurezza alimentare** dei propri prodotti garantita dalla surgelazione criogenica che conserva il cibo per periodi prolungati, impedendo reazioni biochimiche e batteriologiche che potrebbero portare al deterioramento del prodotto.

Infine, **l'avanzata logistica** di Sistema Gusto garantisce un **servizio di consegna rapido** ed è in grado di soddisfare anche le esigenze di limitate quantità di prodotto. Il **packaging** e? progettato per ridurre lo spazio in dispensa e **minimizzare gli sprechi**; la sua pellicola speciale e? adatta a tutte le fasi della vita del prodotto, dalla cottura al surgelamento fino al riscaldamento in microonde. Per chi lo ritenesse necessario, il team di Sistema e Gusto fornisce agli operatori un **servizio di formazione**

sulla gestione dei prodotti.

“Siamo una delle poche realtà del settore ad aver definito rigorosi protocolli qualitativi per quanto riguarda le materie prime utilizzate, il che è garanzia di eccellenza per i nostri clienti, nel pieno rispetto del made in Italy”, commenta **Sebastian Gatto**, ceo di Savini Group, che sottolinea come nell'ottica di sostenibilità, il modello di business aziendale sia in grado di centralizzare ordini, spedizioni e preparazioni ottimizzando tutti i processi e generando pertanto un livello minimo di rifiuti, oltre a **garantire le massime economie di scala.**