

COME APRIRE UN BAR

Assistenza Tecnica

Macchina del caffè

Lo spazio di un bar deve essere progettato pensando costantemente al corpo del barista che deve essere agevolato nei movimenti. Le attrezzature vanno disposte in modo funzionale. La macchina da espresso è il centro nevralgico di un bar e va tenuta sempre sotto controllo e pulita.

Posizionata dietro il banco a circa 90 cm da terra, la macchina del caffè durante il giorno deve essere controllata: gli appositi indicatori mostrano che i dati standard della macchina siano rispettati e che la macchina in dotazione sia in stato efficiente.

Durante il funzionamento i gruppi di erogazione ed i filtri lavorano sotto alte pressioni e con temperature elevate, di conseguenza ogni mese è necessario controllare l'usura dei filtri, che col tempo possono consumarsi ai bordi e far fuoriuscire acqua e polvere di caffè che finiscono poi in tazzina, e l'usura delle guarnizioni di gomma poste all'interno del gruppo.

Manutenzione attrezzature

Indicazioni su come mantenere correttamente i macchinari principali del bar, dalla macchina del caffè al macinadosatore.

Macchina del caffè

La macchina del caffè va pulita quotidianamente: con uno spazzolino apposito in dotazione si puliscono guarnizione di gomma e le doccette apposte sotto il gruppo erogatore.

Per le macchine semiautomatiche e automatiche si usa il filtro cieco in dotazione per il risciacquo serale del gruppo erogatore.

I bracci portafiltri e filtri vanno puliti la sera immergendoli in acqua tiepida e con l'aiuto di una spugnetta abrasiva per rimuovere le incrostazioni.

L'acqua della rete idrica è quasi sempre un'acqua dura, ricca cioè di sali di calcio e magnesio, noti per la loro proprietà di depositarsi e formare il temuto calcare quando l'acqua viene riscaldata.

Per risolvere questo problema, tra l'acqua della rete idrica e la macchina si inserisce un depuratore che evita, o perlomeno riduce drasticamente, la formazione di calcare all'interno della macchina espresso, la corrosione delle parti interne e la formazione di depositi di calcare nella caldaia.

L'addolcitore che si usa comunemente è un apparecchio a forma di bombola all'interno del quale vi sono delle resine naturali. La capacità delle resine di effettuare questo scambio tende in breve tempo a esaurirsi, pertanto esse vanno rigenerate con il sale grosso, che cede loro sodio e potassio.

Macinadosatore

Il macinadosatore va controllato quotidianamente per assicurarsi che la macinazione sia corretta. Nell'usarlo bisogna ricordare di non macinare troppo caffè se non se ne ha bisogno.

Il corretto grado di macina può dipendere da vari fattori: umidità dell'aria, tipo di miscela, quantità di polvere per dose. Il fattore più variabile resta comunque quello legato alle condizioni atmosferiche essendo un prodotto molto delicato e sensibile alla presenza di umidità nell'aria che, se elevata, rallenta l'infusione compattando la polvere—in questo caso si consiglia di spostare di un grado verso il grosso le macine e riprovare a eseguire un espresso.

Nel tempo, a causa della frantumazione dei chicchi, le macine vanno soggette ad usura ed è consigliabile un controllo approfondito dopo 450/500 kg di caffè macinato e nel caso farle sostituire. Il dosatore, già preventivamente tarato, deve far cadere nel box filtro la giusta quantità di caffè occorrente per la riuscita di un



COME APRIRE UN BAR

Assistenza Tecnica

ottimo espresso di qualità ossia 8 /8,2 gr

La pulizia di questo macchinario, importantissima, è semplice e rapida. Una volta a settimana si pulisce la campana con uno strofinaccio pulito e asciutto e il dosatore con uno spazzolino per evitare accumuli di polvere di caffè; una volta al mese la campana va lavata con acqua calda e senza detergenti e lasciata ad asciugare per tutta la notte sulla macchina del caffè.

Uso e consumo delle materie

L'organizzazione del magazzino e la conservazione dei prodotti sono operazioni fondamentali nella gestione di un bar. Curando il magazzino e garantendo sempre la freschezza delle merci, il servizio del tuo bar ne guadagnerà in velocità e profitto. Con Caffè Toraldo inoltre sarà possibile usare prodotti sempre nuovi e sperimentali, in grado di venire incontro alle esigenze dei clienti più esigenti.

Nell'organizzazione di un magazzino e delle scorte, è necessario sempre fare un'analisi del venduto e sulla base di questa variabile decidere con che quantità effettuare gli ordini, in modo da non avere merce in esubero che rimanga a lungo sugli scaffali. È inoltre fondamentale stabilire giorni di ordine e di ricevimento merce e che gli ordini siano approvati da un responsabile nominato delle scorte.

Un fattore importante, onde non incorrere in disagi, è che ogni fornitore abbia una sola persona con cui rapportarsi e che si occupi di negoziare al meglio i prezzi. Nella gestione del magazzino, fare uscire sempre prima le merci meno recenti e posizionarle dividendole per categorie, fornitore e in base alla scadenza. È inoltre fondamentale fare e aggiornare l'inventario, sia che sia in versione cartacea che elettronica.

Porre attenzione e tempo al magazzino evita sprechi e quindi perdite di danaro e migliora il vostro servizio sia dal punto di vista della velocità che della qualità.

Selezione e formazione del personale

L'accurata scelta e selezione del personale è un'altra caratteristica fondamentale della consulenza di Caffè Toraldo. Bravi gestori, baristi e personale di sala devono anche essere capaci comunicatori della filosofia del brand e conoscitori profondi dei servizi e dei prodotti che vendono. Bisogna inoltre essere attenti al modo con cui i collaboratori si relazionano alla clientela.

È importante ai fini del successo di un'attività un'attenta scelta del personale. Quest'ultimo infatti è insieme all'ambiente, il vero marchio di fabbrica di un bar. Stabilire una comunicazione professionale con i clienti, in modo da rendere chiare le caratteristiche dei prodotti che si offrono e stabilire un rapporto di fiducia. Per avere baristi e camerieri efficienti, mai dimenticare di fare fin dall'inizio una pianificazione di turni, compiti, percorsi e procedure.

