il mondo Cancelloni
2/Mar-Apr 2025
SUPPLEMENTO AL BIMESTRALE CARTACEO ORIZZONTE NR. ISCRIZIONE 45/2006 R.P. TRIBUNALE DI PERUGIA 01/08/06

(Non)Food



Detergenza, take away, abbigliamento professionale

Come orientarsi nel mondo del non food, della detergenza, del take away e dell'abbigliamento da lavoro

I nostri cataloghi: un binomio perfetto tra funzionalità e trasparenza

Il settore della ristorazione e dell'ospitalità (Ho.Re.Ca) è un ambito in cui l'igiene, la pulizia e la gestione dei dettagli sono essenziali per garantire la qualità del servizio, la sicurezza alimentare e la soddisfazione dei clienti. Tra gli aspetti cruciali che contribuiscono al buon funzionamento di un ristorante e di una struttura ricettiva in genere, la detergenza, la gestione dei prodotti non food, l'area take away e l'abbigliamento da lavoro rivestono un ruolo di fondamentale importanza.

DETERGENZA: FONDAMENTALE PER LA SICUREZZA E LA QUALITÀ DEL SERVIZIO

La detergenza riveste un ruolo fondamentale nel settore food service per garantire la sicurezza alimentare, prevenire contaminazioni e preservare la qualità degli alimenti. Un'accurata pulizia di superfici, utensili e attrezzature è essenziale per mantenere alti standard igienici e ridurre il rischio di malattie alimentari. La scelta dei prodotti per la pulizia da parte dei ristoratori è influenzata da diversi fattori: efficacia del prodotto, sicurezza d'uso, costo e, sempre più, attenzione all'impatto ambientale. I ristoratori tendono a privilegiare soluzioni che, oltre a essere performanti, siano anche ecocompatibili e conformi alle normative sanitarie. In questo contesto, la nostra consulenza gioca un ruolo cruciale: grazie alla nostra esperienza, possiamo indirizzare il ristoratore verso i prodotti più adatti alle sue esigenze specifiche, suggerendo anche le migliori pratiche di pulizia per ottimizzare le operazioni quotidiane, ridurre i costi e prevenire gli sprechi. Una buona consulenza, quindi, non offre solo un supporto tecnico, ma contribuisce a garantire la qualità del servizio e a rafforzare la reputazione del locale.





NON FOOD: PRODOTTI COMPLEMENTARI ESSENZIALI

Nel settore Ho.Re.Ca, i prodotti non food, come tovaglioli, bicchieri, piatti, utensili usa e getta e materiali per il servizio, giocano un ruolo fondamentale nella qualità dell'esperienza del cliente. Questi prodotti non devono solo rispondere a criteri di qualità e igiene, ma anche garantire praticità e funzionalità. L'uso di materiali di alta qualità, che non compromettono l'estetica e la praticità, è essenziale per offrire un servizio impeccabile. Inoltre, in un contesto in cui la sostenibilità sta diventando sempre più centrale, è fondamentale prediligere prodotti bio. Il settore della ristorazione sta vivendo una fase di trasformazione, spinto da nuove esigenze ecologiche, e dalla crescente attenzione dei consumatori per la sostenibilità ambientale. L'aumento di questa consapevolezza e la crescente domanda dei consumatori per opzioni ecologiche hanno spinto molti ristoratori a rivedere le proprie pratiche di approvvigionamento. Gli articoli monouso, come piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e sacchetti, sono una parte essenziale dell'esperienza di ristorazione, ma allo stesso tempo rappresentano una delle voci di impatto ambientale maggiore. L'introduzione di alternative monouso in materiale biologico e compostabile offre una soluzione pratica ed efficiente per ridurre l'impronta ecologica del settore: prodotti come piatti, cannucce e posate usa e getta sono stati tradizionalmente in plastica, con impatti



devastanti sull'ambiente. Ecco perché molte aziende del settore si stanno orientando verso soluzioni più verdi con prodotti bio, realizzati con materiali organici e naturali, utilizzando risorse rinnovabili come amido di mais, canna da zucchero, carta riciclata o fibra di bambù, tutti materiali biodegradabili e compostabili. L'utilizzo di questi materiali riduce drasticamente l'impatto ecologico legato ai prodotti monouso tradizionali, che richiedono centinaia di anni per decomporsi se dispersi nell'ambiente. Tra tutti, piatti e bicchieri in polpa di cellulosa o PLA (acido polilattico) sono soluzioni eccellenti per i ristoranti che desiderano operare in modo ecocompatibile.

TAKE AWAY: IGIENE E PRATICITÀ PER IL SERVIZIO AL CLIENTE

Il servizio take away ha visto una forte espansione negli ultimi anni, specialmente dopo la pandemia. Garantire un'esperienza di qualità anche per i clienti che non consumano il cibo sul posto è fondamentale. In questo contesto, l'igiene è la priorità: dalle confezioni che devono essere sicure e igieniche, ai metodi di gestione dei prodotti che arrivano direttamente nelle mani del consumatore. È necessario, quindi, utilizzare contenitori adeguati, che mantengano la qualità del cibo e allo stesso tempo siano sicuri e conformi agli standard igienici richiesti. Inoltre, l'utilizzo di imballaggi eco-compatibili è diventato sempre più una scelta obbligata per rispettare l'ambiente



L'ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE NELL'HO.RE.CA.: UN EQUILIBRIO TRA FUNZIONALITÀ E IMMAGINE

Nel mondo dell'Ho.Re.Ca., l'abbigliamento professionale svolge un ruolo cruciale, non solo nella praticità e nel comfort, ma anche nella presentazione dell'immagine aziendale. Ogni membro dello staff, dal cameriere all'albergatore, deve sentirsi a suo agio e, al contempo, rappresentare con professionalità l'identità del locale o dell'hotel in cui lavora. L'abbigliamento professionale è un biglietto da visita per l'azienda, è il primo elemento che il cliente nota quando entra in un ristorante o in un hotel. Il personale ben vestito, con un abbigliamento coordinato e di qualità, contribuisce a creare un'atmosfera di accoglienza e competenza, che è fondamentale per l'esperienza del cliente. Uno degli aspetti più moderni e interessanti dell'abbigliamento nell'Ho.Re.Ca. è la possibilità di personalizzazione, che può riguardare il logo aziendale, i colori del marchio o il design della divisa stessa. Quando il personale indossa un abbigliamento che riflette i valori e l'immagine dell'azienda, si sente parte di qualcosa di più grande e questo aumenta il senso di appartenenza e la motivazione. Un abbigliamento che sia funzionale, esteticamente gradevole e personalizzato è quindi un sicuro fattore di successo.

In sintesi, la detergenza, i prodotti non food, il servizio take away e l'abbigliamento da lavoro sono tutte componenti che concorrono a definire la qualità complessiva di un'attività nel settore Ho.Re.Ca. Investire in questi aspetti non solo garantisce la sicurezza alimentare e il benessere dei clienti, ma è anche un passo importante verso una gestione professionale, sostenibile e rispettosa delle normative. Mantenere alti standard in queste aree è una strategia vincente per fidelizzare la clientela, migliorare la reputazione dell'attività e assicurare la continuità del successo.

Partner

Partner

di Vita dal 1969
DIANOCASEARIA Maestri Casari dal 1933
effegi Service S.p.A.
Eridania 1899
ESSEBI packaging
MUTTI Solo Pomodoro Parma
NORDFISH
NORDIC SEAFOOD
Morettini 1950 Oleificio Toscano
Oleificio Zucchi 1810
Europa Service
De Cecco Maestri dal 1831
Fratelli Orlando s.r.l. conserve
PINNA Formaggi sardi nel mondo
FIORITAL Una sicurezza profonda come il mare
OLITALIA
OROGEL Food Service
La Pasta Pasta Pasta Fresca per Passione
Pastificio Fabianelli
pesca pronta
FOOD ITALIÆ
La Linea Professionale Biffi Milano 1852
Cupiello Cultura del Gusto
Debic
Ge.Ne Gruppo
Pizzoli Dal 1926 Lo specialista italiano delle patate
ristora
RAUCH Seit 1919
Realcarta La carta al tuo servizio
REBECCHI R
Amadori
GRANAROLO Dal 1957 Italiana Bontà
Grandi Salumifici Italiani
Green's food
GrissinBon
1896 RODOLFI Pomodoro a Parma
Ficacci 1964
Salumeria di Monte San Savino 1968
Azzola
SALUMI COATI
HEINZ Est° 1869
Hero Dal 1886
Rustì Arrostiani | Collection
IIP
ittitalia
Sosio La Bresaola De Baita
Schenk family Italia
Sfoglia Torino Righi
SICILIANI best meat ever
Val D'Orcia è il Magnifico Cacio di Pienza
KOCH
KOMETA Anno 1999
l'Ascolana Specialità Alimentari Se c'è l'Ascolana c'è Qualità
Fratelli Lisi
La Mòlisana
SURGITAL
T. Boer & zn Controlled Quality Veal
MONCARO Vini d'Italia
TOGNI produttori per natura
TRINITÁ Il cotto che sa di bontà
LAND OF SEA Evolution Food
LANZA
LANZI Norcia
LIZZI
mec spa Industria Alimentare Carni
UNIGRA
Unilever Food Solutions
URBANI Tartufi
GALLETTO Vallespluga
Zarpellon
marepiù
McCain Foodservice Solutions
mojoli
MONTELVINI
morato group all the goodness of bakery





Gusta, ammira, ascolta: Charity Dinner

Nati per vivere
FONDAZIONE
FABIO E SIMONA CANCELLONI

"Che sia benedetta
Per quanto assurda e complessa
ci sembri, la vita è perfetta
Per quanto sembri incoerente
e testarda, se cadi ti aspetta.
Siamo noi che dovremmo imparare
a tenercela stretta,
a tenersela stretta".

Canta così Fiorella Mannoia in un inno dedicato alla vita. Ed è per questo che abbiamo preso in prestito le sue parole per presentare una cena di beneficenza che potrebbe intitolarsi il cammino della felicità. La cena solidale nasce su iniziativa della Fondazione Cancelloni Nati per Vivere.Tra i vicoli di una città spiritualmente magica come Assisi, e tra le volte sospese della Locanda del Cardinale come in un gioco senza tempo si fondono insieme le arti come il Teatro, il fumetto, e l'arte culinaria. Il menu firmato da 3 chef Umbri: Andrea Impero 1 stella Michelin Borgo Brufa, Claudia Di Meo e Davide Massatani supportati dagli chef della Locanda del Cardinale. *"Sono fiero di far parte di questo evento, perché da sempre ci muoviamo e utilizziamo il nostro sapere, a favore della cause giuste. Delle cose buone".* Ha detto lo chef Andrea Impero e ha aggiunto: *"La Fondazione affronta un tema delicato, quello della depressione, e proprio per questo voglio mettere a disposizione il mio saper fare come fosse un inno alla vita con la consapevolezza di poter aiutare così tutte quelle persone che hanno perso la gioia di vivere perché la vita ha tanto da dare e offre sempre tante opportunità".*La cena si svolgerà come detto in precedenza nelle sale della locanda del cardinale di Assisi dove anche Roberto Damaschi proprietario ha messo a disposizione tutto il necessario: *"È un vero onore poter sostenere l'attività della Fondazione Fabio e Simona Cancelloni, perché in così poco tempo ha già ha innescato un grande circolo virtuoso e messo in campo progetti veri e concreti di supporto a chi soffre di depressione. Aiutare queste realtà è un dovere morale e sociale oltre che di riconoscenza verso i professionisti e i volontari che si adoperano nelle iniziative della Fondazione."* ha dichiarato Damaschi.



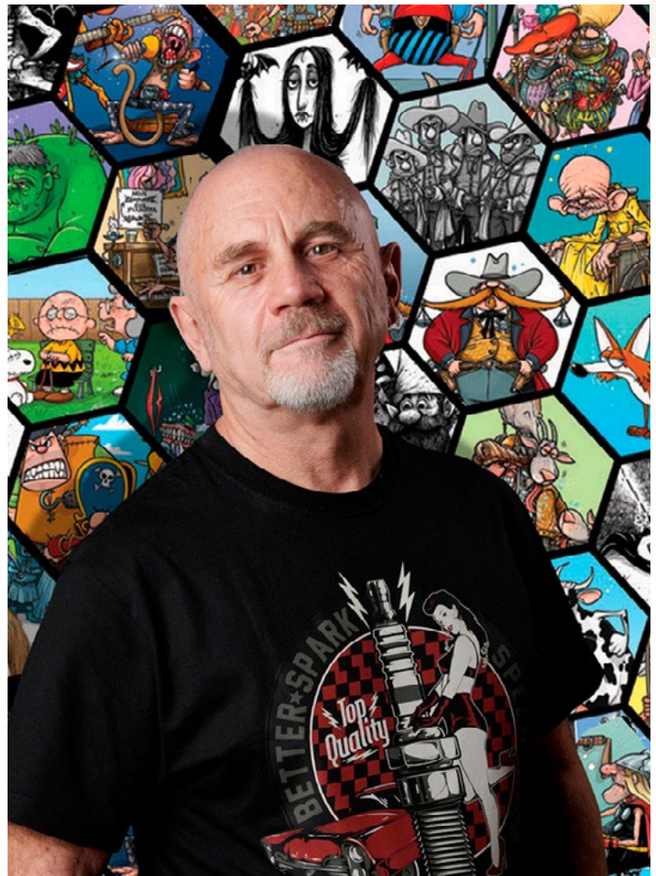


I FUMETTI

I commensali avranno un menù decisamente particolare. Si è infatti deciso di accompagnare i commensali non con il solito foglio scritto ma con un fumetto.
Per l'occasione si è messo a disposizione anche Moreno Chiacchera. Fumettista di fama internazionale, già con Bonelli e Pixar. Il menù sarà concepito come un vero e proprio album di figurine. All'interno delle pagine l'avventore troverà un pacchetto di figurine originali e disegnate appositamente per l'evento che potranno essere attaccate e guideranno lo spettatore in un vero e proprio viaggio attraverso i fumetti. Accompagneranno i commensali alla guida e alla conoscenza degli ingredienti e del menu. "Ho accettato di collaborare a questo evento soprattutto perché il suo scopo è benefico, visto che chi ha la possibilità di contribuire con le proprie capacità è giusto che le metta a disposizione della collettività, perchè solo così si possono ottenere risultati, altro motivo è l'amicizia con le persone che lo stanno organizzando e non ultimo l'amore per la cucina e le tradizioni che ci legano al passato ma che ci proiettano nel futuro!", ha detto Moreno Chiacchera.

UN EVENTO NELL'EVENTO

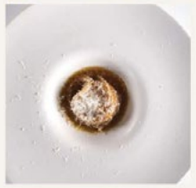
La cena avrà il supporto artistico degli allievi di TeatrArt guidati dall'attrice Francesca Di Meo. Teatrart accademia di formazione artistica è riconosciuta in tutta italia proprio per il suo percorso formativo: "*Analizziamo i passaggi delle emozioni umane. Accarezziamo anime. Ispiriamo vite. Ogni persona ha una storia da raccontare. A noi spetta il compito di scoprirla e trasformarla in una avventura straordinaria.*" recita la mission. Gli allievi leggeranno dei passi dal Libro il dizionario delle felicità di Maria Venturini.
"*Teatrart è impegnata da anni in progetti di raccolta fondi. Come attori e attrici abbiamo il dovere di usare la nostra professionalità e metterla a servizio della sensibilizzazione di tematiche importanti. Abbiamo accettato di contribuire alla realizzazione di questo evento, non solo con entusiasmo ma soprattutto con grande responsabilità. Crediamo fortemente che la condivisione di intenti sia una base importante per costruire un ponte tra persone*", ha spiegato Francesca Di Meo.



Nati PER vivere

gusta_ammira_ascolta







Save**The**Date
giovedì **20. 03. 2025**
ORE: 20:00
CHARITY DINNER

Chef
Claudia De Meo
Andrea Impero
Davide Massatani

FONDAZIONE
FABIO E SIMONA CANCELLONI

Info e prenotazioni
Cristina Panico
+ 39 348 306 5019

La Locanda del Cardinale
lalocandadelcardinale.com

rezza delle nuvole e fonde la lavanda come le sue essenze usate per alleviare stress e ansie e favorire il ritorno del buon umore.
Il secondo sarà una carne di faraona anch'essa legata al nostro profondo legame con la terra. Il piatto vuole essere un ricordo dei pranzi della domenica in famiglia. Il dolce come in un circolo del tempo che si chiude e ritorna rappresenta la scomposizione della rocciata. Così come all'inizio si torna all'Umbria in tutta la sua essenza. La rocciata sarà presentata in una versione particolare.



IL MENU

I commensali saranno accompagnati da un menù estremamente particolare. Scelto con l'intento di utilizzare gli ingredienti che sviluppano il buon umore, con particolare attenzione ad una cucina etica che parte dalla provenienza del prodotto senza tralasciare l'utilizzo di tutta la materia prima senza creare sprechi.
Per portare il commensale all'interno di questo viaggio si comincerà la serata con un cibo che rappresenta l'Umbria in tutta la sua essenza, un cibo che ci ricorda i migliori anni della nostra infanzia e il calore della famiglia Pane sale e olio 2.0.
Si prosegue con un primo antipasto che mescola suggestioni di terre lontane e che utilizzerà un combo di finocchio e arancio.
Il terzo antipasto è un inno al cuore dell'Umbria con i suoi prodotti migliori dalle uova, alla cipolla di Cannara fino a Norcia.
Si prosegue con un risotto che evoca la legge-

DONA ORA
Ogni piccolo gesto fa la differenza
Devolvi il tuo 5x1000 alla Fondazione
Fabio e Simona Cancelloni

CODICE FISCALE
94189570545

Fai un bonifico intestato alla Fondazione
IBAN IT 82 O 0329601601000067599504

CONTATTI
fondazionecancelloni.it
info@fondazionecancelloni.it

SEGUICI
fondazione_cancelloni
INSTAGRAM /FACEBOOK

fondazione cancelloni
YOUTUBE /LINKEDIN

Scopri, gusta e impara



Un ciclo di incontri serali dedicati all'affascinante mondo del vino.

Un ciclo di incontri serali dedicati all'affascinante mondo del vino, guidati dal Presidente AIS Umbria Pietro Marchi e dalla delegata di Perugia Anna Chiara Baiocchi, per conoscere e degustare insieme una selezione di vini dall'Enoteca della Cancelloni Food Service. Questi gli argomenti trattati durante quattro incontri:

- **Viticoltura - Enologia**
- **Tecnica della degustazione**
- **Vini spumanti, passiti e liquorosi**
- **Tecnica di abbinamento cibo - vino**

Il Cral CANCELLONI ha organizzato un evento speciale dedicato a tutti i collaboratori e in particolare ai consulenti di vendita: una wine experience unica, pensata per esplorare e approfondire le meraviglie del mondo del vino. Gli incontri sono stati abilmente condotti dalla maestria del Presidente AIS Umbria Pietro Marchi e dalla delegata di Perugia Anna Chiara Baiocchi, con l'obiettivo di avvicinare i partecipanti alla cultura enologica, migliorare la loro conoscenza delle diverse tipologie e delle tecniche di degustazione e infondere nuove competenze che possono arricchire la loro esperienza professionale e personale. L'obiettivo di questi incontri non è solo quello di offrire una panoramica completa dei diversi aspetti legati al vino, ma anche di promuovere un'esperienza sensoriale che possa portare a sviluppare un approccio più consapevole e un maggiore apprezzamento delle eccellenze vitivinicole italiane. Pietro e Anna Chiara, forti di una lunga e profonda esperienza nel campo del vino, hanno offerto ai partecipanti una visione completa delle tecniche produttive, dei principi sulla degustazione, sulle diverse tipologie di vino e, infine, sulle regole per abbinare correttamente a tavola i piatti della tradizione.
La loro autorevolezza e preparazione hanno reso questo evento un'opportunità unica e un momento di autentico coinvolgimento della sala. Chiediamo a Pietro Marchi, in quanto Presidente, il ruolo di AIS anche all'interno del mondo ho.re.ca. L'AIS (Associazione Italiana Sommelier) è un'associazione che si occupa della promozione della cultura del vino in Italia. Fondata nel 1965, si propone di formare professionisti del settore vitivinicolo e di sensibilizzare riguardo le qualità e le peculiarità dei vini italiani e internazionali. Una delle attività più riconosciute dell'AIS è proprio la formazione del personale del settore, come sommelier, e la certificazione della loro preparazione attraverso un percorso strutturato in tre livelli che consentono di ottenere la qualificazione professionale da Sommelier. Un percorso che non si esaurisce ma che offre in seguito numerose altre possibilità di crescita, se si pensa alla formazione dei Degustatori Ufficiali e alle altre possibilità di formazione anche su settori complementari a quello del vino, come ad esempio per la birra e l'olio. L'Associazione non si impegna solamente nella formazione di professionisti, ma anche a promuovere la cultura del bere consapevole e nella comunicazione di tutto quello che il vino rappresenta: storia, tradizione e legame con il territorio. Si capisce quindi come eventi come questo organizzato dalla Cancelloni siano utili a migliorare la promozione di uno dei prodotti più rappresentativi della nostra cultura enogastronomica.
Il taglio dato all'incontro con un approccio concreto e mirato, senza avere la pretesa di sostituirsi ad un corso completo, aveva quindi la finalità di fornire delle informazioni immediatamente applicabili sulle tipologie di uva presenti nel nostro territorio e i corretti metodi utilizzati nella loro trasformazione. La degustazione del vino attraverso i canonici esami visivo, olfattivo e gusto olfattivo fino ai principi basilari sull'abbinamento. Un percorso che ha lasciato pienamente soddisfatti i partecipanti con le "eno-zioni" necessarie per iniziare a comprendere questo affascinante mondo.

Veicoli refrigerati, un anno di crescita per Innovazione Noleggio: più richieste e nuove aperture in tutta Italia



È stato un 2024 intenso quello di Innovazione Noleggio, l'azienda 100% italiana attiva nel settore del noleggio a breve, medio e lungo termine

È stato un 2024 intenso quello di Innovazione Noleggio, l'azienda 100% italiana attiva nel settore del noleggio a breve, medio e lungo termine di veicoli refrigerati che offre soluzioni efficienti per il trasporto sicuro, a temperatura controllata, di prodotti farmaceutici, alimenti surgelati e freschi, fiori e altri beni sensibili. Nel corso dello scorso anno, l'azienda guidata da Andrea Misticoni ha registrato una significativa espansione, sia in termini di performance aziendali che di presenza territoriale. Nonostante un contesto di mercato complesso, l'azienda ha evidenziato trend positivi che meritano un'analisi approfondita.

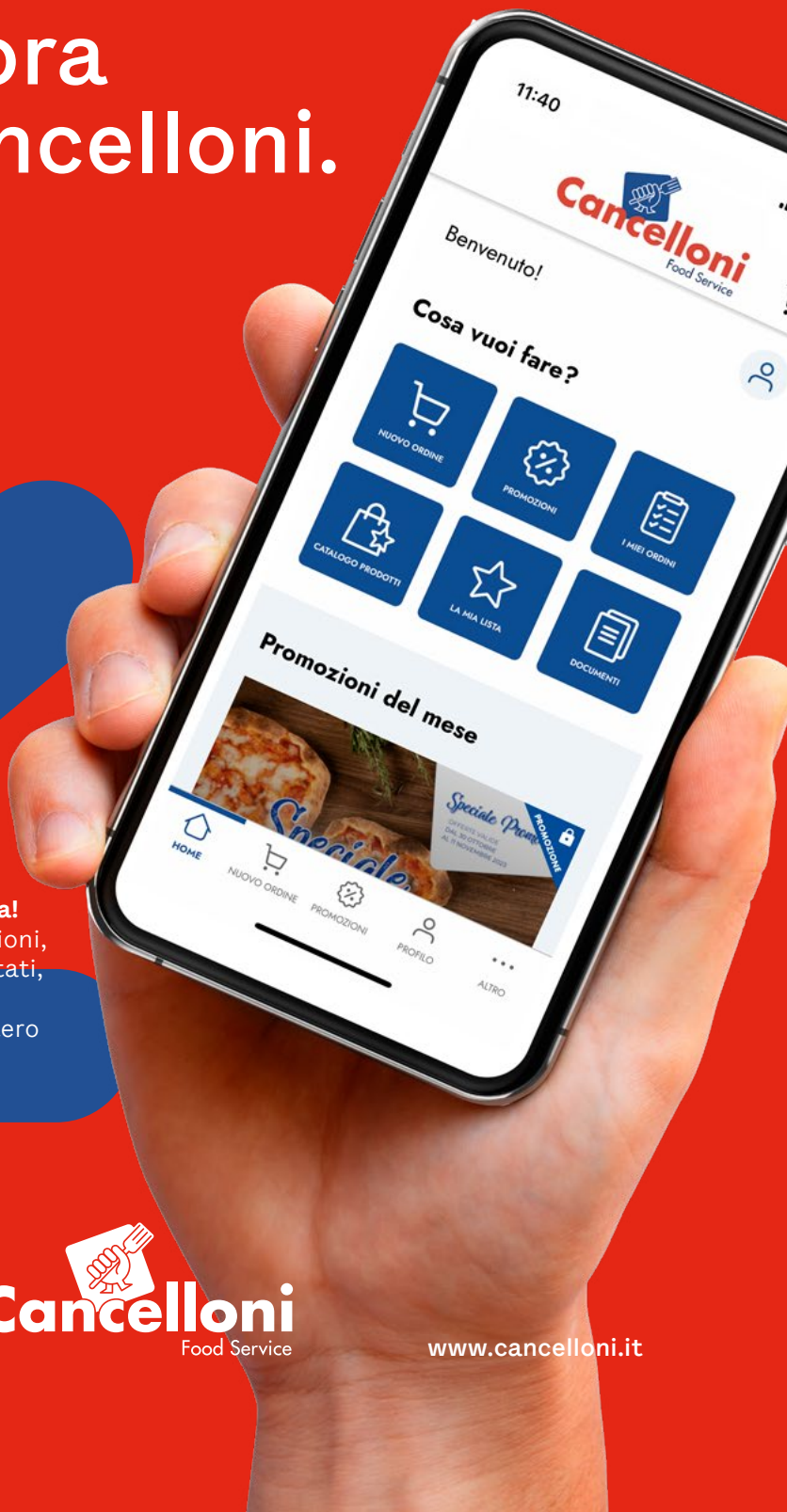
I dati messi a disposizione da Innovazione Noleggio contribuiscono a delineare un quadro delle richieste di mezzi refrigerati da parte delle aziende italiane. Secondo un report interno all'azienda che copre il periodo gennaio 2024 - dicembre 2024, rispetto al 2023 c'è stato un significativo aumento delle richieste di preventivi (+53%) da sito web, per un totale di quasi 900. Un altro aspetto di rilievo riguarda la tipologia delle richieste di noleggio. Nel 2024, i clienti hanno dimostrato una maggiore propensione a noleggi di medio-lungo termine. Se nel 2023 il 58% delle richieste riguardava periodi fino a 30 giorni, nel 2024 questa percentuale è scesa al 52%. Parallelamente, le richieste per noleggi tra uno e dodici mesi sono aumentate dal 18% al 26%, mentre quelle superiori ai dodici mesi sono rimaste stabili intorno al 22%. Questo dato evidenzia una crescente fiducia nel servizio offerto da Innovazione Noleggio, con un numero maggiore di clienti disposti a impegnarsi per periodi più lunghi. L'analisi dei veicoli più richiesti conferma ulteriormente i cambiamenti nella domanda. Nel 2024, il modello coibentato medio ha registrato un aumento del 54%. Anche il coibentato small ha visto una crescita del 45%. Il 35 q.li isotermico, invece, è aumentato del 21%. Questi dati suggeriscono che la domanda si stia concentrando sempre più su veicoli refrigerati di dimensioni contenute, probabilmente per soddisfare esigenze logistiche più flessibili e dinamiche. Nel frattempo, Innovazione Noleggio ha proseguito con un'importante espansione territoriale. Attualmente, le sedi sono dislocate in diverse regioni chiave: in Emilia-Romagna, con le filiali di Vignola, Parma e Rimini; in Toscana, con Pisa (Ponsacco); in Umbria, dove si trovano la sede centrale di Magione, oltre a Perugia, di recente apertura; nelle Marche, con Jesi; e nel Lazio, con le sedi di Roma e Guidonia. La crescita dell'azienda non si limita all'aumento delle sedi operative. Innovazione Noleggio, che da gennaio 2025 è diventata socio ANIASA (l'associazione di categoria del noleggio veicoli), si distingue nel mercato del noleggio di veicoli refrigerati grazie a un modello di business che punta su qualità del servizio e assistenza continua. Con una flotta di oltre 700 mezzi, l'azienda è in grado di fornire soluzioni a breve, medio e lungo termine per il trasporto a temperatura controllata di prodotti farmaceutici, alimentari, fiori e altri beni sensibili. Il servizio clienti è al centro della strategia aziendale, con un'assistenza H24 e la garanzia di un veicolo sostitutivo in caso di guasti o un pronto intervento H24, 7 giorni su 7 con officine mobili. Questo aspetto è fondamentale per le imprese che operano nel settore alimentare e della logistica del fresco, dove ogni ritardo può compromettere la qualità della merce trasportata. «*In un contesto in cui il settore del noleggio di veicoli commerciali ha registrato una contrazione complessiva del 10% nel 2024 (dati ANIASA, ndr) - commenta il Direttore generale Andrea Misticoni - la crescita di Innovazione Noleggio rappresenta un segnale positivo. Siamo convinti di aver puntato sulle giuste leve strategiche per affrontare le sfide del mercato: un'espansione mirata, una diversificazione dell'offerta e un costante miglioramento del servizio clienti*».

Da gennaio 2025 Innovazione è socio di ANIASA, l'associazione di categoria del noleggio veicoli. Questa decisione rafforza il posizionamento di Innovazione Noleggio nel settore.



il mondo Cancelloni

Facile, comoda e immediata. **Scarica ora l'App Cancelloni.**



L'App Cancelloni ti mette in contatto diretto con l'eccellenza del mondo Ho.Re.Ca!
Per conoscere novità e promozioni, riordinare i prodotti già acquistati, richiedere preventivi al tuo agente di fiducia, sfogliare l'intero catalogo, e tanti altri vantaggi esclusivi.

DISPONIBILE SU Google Play

Scarica su App Store

Cancelloni Food Service

www.cancelloni.it