



Auxilia, il sistema avanzato di assistenza remota di Zericca per interventi di diagnostica e manutenzione

In ottica di transizione digitale Zericca ha introdotto **Auxilia**, un sistema avanzato di **assistenza remota** per gestire interventi di **diagnostica e manutenzione** a distanza sugli impianti, a vantaggio dei tempi e costi dell'assistenza tecnica. Auxilia consente di controllare parametri, funzioni e consumi dal proprio smartphone, pc o tablet, anche fuori casa e anche di **regolare le impostazioni** da remoto (es. temperatura dell'acqua, porzionatura), oltre che di gestire modalità di risparmio energetico per ridurre i consumi, permettendo di effettuare pagamenti tramite app mobili o NFC abilitati e di avere opzioni Pay per Use.



Giornata mondiale dell'Acqua: sostenibilità anche nella ristorazione

area-arch.it/giornata-mondiale-dell-acqua-sostenibilita-anche-nella-ristorazione
22 Marzo 2022

In occasione della **Giornata mondiale dell'Acqua** (22 marzo) **Zerica** interviene al Congresso Nazionale dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani - APCI per informare e promuovere un consumo sostenibile di questo bene così prezioso.

Durante le due giornate del Congresso, presso lo Sheraton Lake Como Hotel, i soci di APCI si incontrano per confrontarsi e formarsi sui temi più rilevanti per la professione tra cui quello del Green Deal e della trasformazione 4.0, di grande importanza per la ristorazione e non solo, in questo delicato momento.

*“Quando parliamo di acqua affrontiamo un tema culturale che riguarda sia la nostra vita, sia il futuro del pianeta che ci ospita - conferma **Alessandro Albanese**, Business Development Manager e speaker del simposio -. È fondamentale ricordare che questa risorsa straordinaria ed essenziale per il nostro benessere è fragile e soprattutto limitata. Un bene unico, con importanti caratteristiche alimentari e nutrizionali che, grazie alla tecnologia, può essere più razionalmente utilizzato, ottimizzandone le destinazioni prioritarie. Da 90 anni sviluppiamo tecnologia d'avanguardia nel campo della refrigerazione e trattamento dell'acqua a servizio di utenti privati e professionali”.*

In questo contesto, nessuno, tantomeno un cuoco, può preoccuparsi solo di cucinare, ma deve guardare all'intero ecosistema della produzione e del consumo alimentare, e l'acqua è una parte vitale di questo ecosistema. Per questo Zerica, nella Giornata mondiale dell'Acqua, ricorda che essere green non è solo un dovere ma anche un investimento.





Utilizzare acqua filtrata nei ristoranti rappresenta plurimi vantaggi per il ristoratore: nessun magazzino e movimentazione di bottiglie, né di quelle piene né dei vuoti a rendere, una semplificazione gestionale che si unisce a un vantaggio economico non trascurabile soprattutto in una fase in cui i trasporti sono incerti e costosi. Inoltre, alimenta un approccio rispettoso del pianeta riducendo le emissioni di carbonio e contribuendo alla transizione ecologica. Trasformare l'acqua in strumento di marketing utilizzando bottiglie di vetro di design, personalizzate, diventano un elemento distintivo unico.

Zerica ha introdotto un sistema avanzato di assistenza remota per gestire interventi di diagnostica e manutenzione a distanza sugli impianti, a vantaggio dei tempi e costi dell'assistenza tecnica: **Auxilia**.

Auxilia consente di controllare parametri, funzioni e consumi dal proprio smartphone, pc o tablet, anche fuori casa.

- Telemetria e diagnostica in tempo reale per monitorare lo stato di funzionamento dell'impianto o analizzare i dati di consumo (tensione, pressione, temperatura ecc...)



- Regolazione delle impostazioni da remoto (es. temperatura dell'acqua, porzionatura)
- Gestione modalità risparmio energetico per ridurre i consumi
- Pagamenti tramite app mobili o NFC abilitati
- PAY PER USE: paghi solo quando lo usi, riducendo i costi di gestione



Come dimostra la partnership con APCI, se la difesa dell'ambiente inizia in casa, poi deve proseguire anche fuori dalle mura domestiche e riguarda anche in primis il settore dell'Horeca che certamente può dare il buon esempio e incidere in modo significativo per invertire la tendenza. Per questo Zerica si rivolge a tutti gli chef e ai ristoratori perché diano il proprio contributo e in molti lo stanno già facendo come testimonia questo congresso che dedica ampio spazio al tema della sostenibilità.