



Horeca Tv. Intervista a Host 2021 con Alessandro Albanese di Zerica Srl

A Host 2021 Fabio Russo ha intervistato per HorecaTV Alessandro Albanese, Responsabile Commerciale di Zerica, storica azienda siciliana che dal 1931 realizza soluzioni per l'erogazione di acqua e bevande



Riprende il nostro viaggio tra gli stand di Host, manifestazione fieristica del settore andata in scena a Milano lo scorso ottobre. Qui il nostro Direttore Fabio Russo ha avuto modo di intervistare Alessandro Albanese, Responsabile Commerciale di Zerica, storica azienda siciliana che dal 1931 realizza per il settore domestico e professionale soluzioni per l'erogazione di acqua e bevande.

Nei mesi in cui aziende, clienti e partner non hanno potuto incontrarsi, Zerica ha operato tenendo ben presente come direzione da intraprendere il payoff aziendale "Assetati di innovazione"; nascono così, in collaborazione con il reparto Sviluppo e Ricerca, soluzioni sostenibili, innovative nel design e nella tecnologia pensate per il canale domestico Horeca e Ocs.

I due modelli di punta presentati a Host sono Omnia, soluzione più piccola e compatta a uso domestico e per location a ridotto consumo come gli uffici e Supra, impianto che può essere personalizzato sulla base delle esigenze e dei gusti del cliente. Entrambi i modelli danno seguito all'attenzione per la facilità di gestione e manutenzione delle attrezzature e per l'igiene del prodotto erogato che Zerica mette sempre al primo posto.

Inoltre la ricerca si è concentrata nella realizzazione di prodotti che danno importanza al design; nascono così i-Wall – anche per ambienti professionali – che rende le pareti strumenti di grande tecnologia, e Natura OnTop, soluzione per l'horeca che fonde tecnologia e grande qualità della bevanda erogata.

La ricerca sul fronte dell'innovazione ha portato l'azienda siciliana allo sviluppo di Auxilia, il sistema di controllo da remoto che consente la semplificazione dei processi di monitoraggio delle attrezzature e come le molte soluzioni proposte per il mondo horeca rispetta i parametri dell'industria 4.0, e quindi conveniente per il cliente finale.

CLICCA SULL'IMMAGINE E SEGUI L'INTERVISTA A ALESSANDRO ALBANESE

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

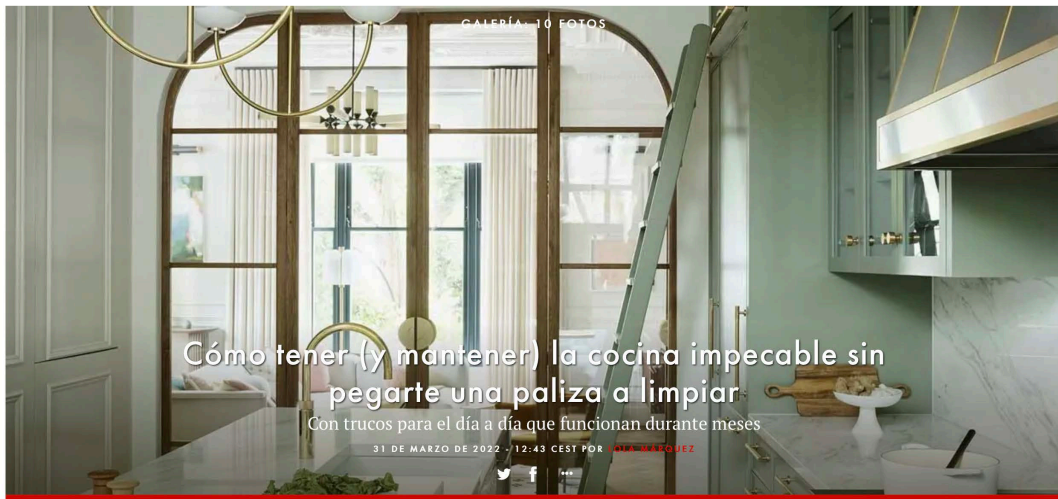
Autore articolo:

Redazione Altri articoli:

Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera.

AllAngela PetroccioneDavide Di VietroFabio RussoRedazione 7 Horecanewsnotinmorfeo
RedazioneRedazione 2Redazione 3Redazione 4Redazione 5Rosaria CastaldoSimona
RicciValentina Masotti

□□



8. Guarda algunos electrodomésticos

El orden es parte esencial a la hora de presumir de cocina. Por eso, aunque algunos **pequeños electrodomésticos** pueden estar siempre en la encimera, resulta más conveniente guardar otros, ya que su contemplación puede convertir una estancia funcional y bien equipada en otra abarrotada, que cueste más tener limpia. De esta manera, deja **a la vista** aparatos como la **cafetera** o la tetera que usas regularmente, coloca **cerca** en un desayunador o una alacena aquellos que utilizas una o dos veces por semana, el **exprimidor** o la **tostadora**, por ejemplo, así los tendrás a mano, y finalmente **almacena** en la parte menos accesible de tus armarios aquellos que usas tan poco que se te olvida que existen, la ‘**raclette**’ es uno de ellos.