

## Non più solo acqua dagli erogatori da bar



Tante novità per una soluzione sostenibile che evita l'uso di imballaggi monouso e, in caso di self service, aiuta a contenere i costi di gestione.

La spina ha certamente fatto la storia del bar. Ora l'erogazione di bevande ritorna, più agguerrita e tecnologica che mai, spinta da esigenze (e legislazioni) che portano ad evitare la plastica e i contenitori monouso.

Ma non si fermano a qui i vantaggi, come ci spiega **Alessandro Albanese**, responsabile commerciale di **Zerica**. "La tendenza nell'ospitalità è di contenere i costi di gestione senza pregiudicare il livello dei servizi offerti agli ospiti. Le attrezzature automatiche o self-service per la preparazione di bevande analcoliche e alcoliche possono essere d'aiuto, permettendo di aumentare i ricavi, senza incremento di costi di gestione".

Il mercato presenta tecnologie sempre più innovative. Zerica, produttore storico di sistemi di distribuzione di acqua e bevande, introduce quest'anno un'attrezzatura multi beverages in grado di preparare cocktail, succhi, soft drinks ed erogare acqua da rete idrica, "con impatto positivo su costi, ambiente e immagine". L'attrezzatura potrà anche supportare nella formazione del personale addetto al bar, grazie allo schermo interattivo interconnesso con tecnologia 4.0.

Le tendenze al bar? "Qualità degli ingredienti e minimalismo della presentazione. Cocktail no-alcol o low-alcol, da consumare in momenti della giornata e luoghi diversi da quelli abituali, adatti al take-away e al delivery". Tra le innovazioni, Albanese vede le attrezzature di supporto per la preparazione di pre-batch, "in grado di garantire rapidità di servizio, precisione della ricetta e controllo dei consumi".