

## Il blog per i giovani gestori di bar



Percorso di lettura:

[www.largoconsumo.info/102010/PL-1010-005.pdf](http://www.largoconsumo.info/102010/PL-1010-005.pdf) (*Canale bar*)

**IFI Spa**, gruppo industriale leader in Europa nella progettazione e produzione di soluzioni per l'arredo di locali pubblici, ha ideato **iltuoprimo-bar.it**, una piattaforma online che si propone come una guida per chi si appresta per la prima volta ad aprire una propria attività. Il blog telematico messo a punto dall'azienda marchigiana si rivolge ai giovani alla ricerca di un'idea che rappresenti un punto di partenza accessibile per un'attività imprenditoriale. **iltuoprimo-bar.it** prende in esame ogni dettaglio legato al lancio di un locale pubblico: dagli aspetti normativi a quelli legati alla comunicazione e alla personalizzazione degli spazi, dalla progettazione all'individuazione del luogo più adatto.

## I vantaggi dei formaggi porzionati Dalter



Percorso di lettura:

[www.largoconsumo.info/032010/PL-0310-001.pdf](http://www.largoconsumo.info/032010/PL-0310-001.pdf) (*Formaggi stagionati*)

Monitorare i costi del personale, delle materie prime impiegate e azzerare gli sprechi sono fra le esigenze più sentite da parte degli operatori Ho.re.ca. In questo senso i formaggi già tagliati e porzionati della gamma **Dalter** consentono di ridurre al minimo i tempi di preparazione dei piatti, riducendo a zero gli scarti e gli sprechi di materia prima. Il prodotto infatti non dev'essere pulito, tagliato e dosato in ogni singolo piatto, ma è già pronto per essere utilizzato. Questo significa un risparmio di tempo per gli operatori in cucina e la certezza di poter quantificare esattamente il costo del piatto in uscita. La gamma Dalter, accanto alle eccellenze gastronomiche italiane come **Parmigiano Reggiano**, **Grana Padano** e **Pecorino Romano**, propone altri formaggi stagionati come **Monterigo** e **Pastamore**.