



Questa rubrica è a cura di RG commerciale. Info e contatti: www.rgmania.com info@rgmania.com

RAPID INFUSION
PER SIFONI
ISI GOURMET WHIP:
PER INFUSIONI RAPIDE
DI DISTILLATI O ACQUE
AROMATIZZATE



Welcome Water

SHAKER CARBONATING
TWIST AND SPARKLE
PER GASARE OGNI TIPO
DI DRINK O ACQUA



BOTTIGLIA CON FILTRO PER POTER SERVIRE LE ACQUE AROMATIZZATE, GLI INFUSI E LE TISANE SEPARANDOLE DA ERBE O FRUTTI

Quello che gli italiani dicono dell'Italia è senza dubbio vero: abbiamo i migliori mezzi per raggiungere qualunque risultato ma purtroppo rincorriamo sempre senza mai metterci in testa. Questo vale per quasi ogni eccellenza di cui potremmo fare vanto, compresa quella che dovrebbe essere al primo posto per un Paese che ha il miglior turismo al mondo per varietà enogastronomica, paesaggistica e culturale, ovvero l'ACCOGLIENZA. Senza entrare nel merito delle infrastrutture come i trasporti o i servizi come la rete wi-fi pubblica, si può dire che l'accoglienza nell'ambito food and beverage, che è quello che maggiormente ci interessa, sia ciò che si nota dai piccoli gesti di ogni lavoratore. L'accoglienza parte da quando si varca la porta d'ingresso di un locale e si viene accolti. Molto spesso in Italia non arriva nemmeno il saluto, quindi figuriamoci la Welcome Water. Nessuna stramberia modaiola, è sola e semplice acqua, con o senza ghiaccio, servita dalla brocca, così chiamata perché è l'acqua che dà letteralmente il benvenuto al cliente, che non lo lascia a bocca asciutta mentre sceglie il suo drink o aspetta la sua ordinazione.

Non è necessario pretendere salviette umidificate e profumate come in Giappone, né il rabbocco del caffè (peraltro poco gradito ai cultori dell'espresso) come negli USA, ma al di fuori dell'Europa la Welcome Water è una norma. Viene servita a prescindere e rabboccata durante l'intera permanenza al locale.



PUCH BARREL: ALL'ULTIMO GRIDO IL VASO CON RUBINETTO CHE PERMETTE DI SERVIRE DIRETTAMENTE L'ACQUA O IL DRINK DI BENVENUTO IN MODO SCENICO E SMARTI

Non è necessario ordinare una vera bevanda se siete in un ristorante, lo è se chiaramente siete in un bar, ma non finiranno mai di servirvene.

È una semplice attenzione, che non costa nulla, ma sembra che, escludendo i migliori cocktail bar, in tutti gli altri locali non venga in mente che il bene più prezioso sia anche quello più apprezzato per far sentire a proprio agio i propri ospiti.

Se è vero che tutti dovremmo fare quello che possiamo singolarmente per migliorare un risultato collettivo, perché sono in pochi a farsi avanti? Vi basterebbero una brocca e un rubinetto, niente più. **M**

