

## IL KIT DEL BARISTA

Guida essenziale per un barista attento alla qualità.



## "È DAVVERO COSÌ IMPORTANTE LA PULIZIA NEL MONDO DEL CAFFÈ?"

Più di quanto si possa immaginare!

Una tazza sporca o un bicchiere opaco possono alterare il sapore dell'espresso, mentre residui di latte o detersivi sbagliati compromettono la qualità della schiuma.

Il lavaggio manuale, per quanto sembri efficace, lascia spesso micro-residui invisibili che si accumulano nel tempo. Solo una pulizia professionale garantisce tazze e bicchieri perfettamente puliti, esaltando ogni aroma e mantenendo la qualità costante.

Ecco perché nasce il Kit del Barista: un caffè perfetto inizia dalla pulizia.

Di seguito gli 8 errori più comuni che si commettono quotidianamente nel mondo della caffetteria, ma non solo! Consigli utili e numerosi vantaggi nell'utilizzo di una lavastoviglie Winterhalter.

## CONTENUTI

### ERRORI COMUNI NELLA CAFFETTERIA, CONSIGLI UTILI

---

#### E VANTAGGI WINTERHALTER

---

1. RESIDUI DI CAFFÈ	4
2. BICCHIERI MACCHIATI	4
3. ECCESSO DI DETERSIVO	5
4. ACQUA PULITA	5
5. LAVAGGIO MANUALE INEFFICACE	6
6. CONSUMO DI ENERGIA	7
7. TUTTO NEL CESTELLO	7
8. TAZZINE USURATE	8
I CONSIGLI DI GIANNI COCCO	9
PERCHÈ SI DOVREBBE USARE UNA LAVABICCHIERI	11

---

# 01

## RESIDUI DI CAFFÈ

### ERRORE COMUNE

Il tannino presente nel caffè tende a depositarsi sulle superfici, creando aloni scuri e ostinati che il semplice lavaggio con acqua e detergente generico fatica a rimuovere. Con il tempo, questi residui si stratificano, rendendo le tazzine opache e poco invitanti per i clienti.

### CONSIGLIO

La pratica comune è quella di lasciare sempre le tazzine in ammollo, soprattutto quando il carico di lavoro è troppo elevato da non riuscire a lavarle in tempi brevi. Sarebbe meglio evitarlo.

È fondamentale affidarsi a un sistema di lavaggio efficace che permetta di rimuovere i residui anche più ostinati.

Con Winterhalter, questa pratica non è necessaria.



### VANTAGGIO WINTERHALTER

Come già sappiamo, Winterhalter rimuove tutto lo sporco, anche il più ostinato.

Oltre alla possibilità di utilizzare un demineralizzatore o un sistema ad osmosi inversa, Winterhalter ha sviluppato un detergente apposito: l'F300. Questo tipo di detergente è stato sviluppato per il lavaggio dei servizi da caffè e da tè. Contiene del cloro attivo che aiuta a sbiancare facilmente rimuovendo i residui più ostinati.



## BICCHIERI MACCHIATI

### ERRORE COMUNE

L'acqua è un elemento essenziale in ogni attività di ristorazione, ma la sua qualità può fare la differenza.

I minerali disciolti, come il calcio e il magnesio, possono depositarsi sulle superfici sotto forma di calcare, compromettendo l'efficienza delle attrezzature e la qualità del lavaggio. Il calcare non solo riduce le prestazioni delle lavastoviglie, aumentando i consumi energetici e i costi di manutenzione, ma può anche lasciare aloni e macchie su bicchieri e stoviglie, rovinando la presentazione del servizio.

Le macchie si presentano, solitamente, quando l'acqua di rete ha una durezza superiore a 3° dH.

### CONSIGLIO

Affiancare le proprie attrezzature ad un sistema di trattamento dell'acqua, garantendo risultati impeccabili, riducendo gli interventi di assistenza e ottimizzando le risorse per un'attività più efficiente e sostenibile.

### VANTAGGIO WINTERHALTER

L'assistenza tecnica Winterhalter esegue un test in loco per analizzare la durezza dell'acqua e determinare il trattamento più adatto. Scegliendo il trattamento d'acqua a osmosi inversa, il risultato raggiunto permette di evitare l'asciugatura manuale ottimizzando costi e consumi.

# 03 ECESSO DI DETERSIVO

## ERRORE COMUNE

Quando si tratta di lavare le tazzine e i bicchieri, molti baristi pensano che più detersivo corrisponda a più pulizia. In realtà, è esattamente il contrario. L'uso eccessivo di detergente non solo non migliora il risultato del lavaggio, ma può lasciare residui chimici sulle stoviglie, alterando il gusto del caffè e delle bevande servite. Inoltre, un dosaggio errato contribuisce a un consumo superfluo di prodotto, aumentando i costi operativi e l'impatto ambientale.

## CONSIGLIO

È necessario avere una formazione sul corretto utilizzo della macchina e sull'uso della detergenza per non recare danni alle attrezzature e alle stoviglie, ma soprattutto è necessaria una buona programmazione della macchina.



## VANTAGGIO WINTERHALTER

Con le soluzioni di lavaggio Winterhalter, detersivo e brillantante vengono dosati automaticamente in base al programma di lavaggio scelto.

Inoltre, la nostra detergenza è altamente concentrata ed efficace e quindi consente risultati ottimali anche con dosaggi inferiori rispetto ad altre tipologie di detersivi.



## VANTAGGIO WINTERHALTER

La presenza del quadruplo filtraggio permette di avere sempre acqua pulita in vasca.

Il Mediamat è un componente integrato nelle lavastoviglie professionali Winterhalter che si occupa di filtrare le particelle di sporco più fini, come i fondi di caffè, dall'acqua della vasca. Questo processo garantisce che l'acqua rimanga pulita durante l'intero ciclo di lavaggio, migliorando così la qualità del lavaggio e riducendo il rischio di guasti dovuti a corpi estranei nel sistema.

# 04 ACQUA PULITA

## ERRORE COMUNE

La vasca della lavastoviglie accumula spesso sporco, e quando arriva il momento di svuotarla, l'operazione richiede tempo prezioso. Nel frattempo, i lavaggi continuano con acqua contaminata, compromettendo l'igiene e la qualità del risultato.

## CONSIGLIO

È fondamentale svuotare regolarmente la vasca e pulire i filtri per evitare accumuli di sporco e garantire lavaggi sempre efficienti.

# 05

## LAVAGGIO MANUALE INEFFICACE

### ERRORE COMUNE

È ancora molto diffuso il lavaggio manuale delle tazzine e dei bicchieri, soprattutto dove i residui sono più ostinati. Spesso si fa per evitare possibili rotture e per non danneggiare la tazzina o il bicchiere. Inoltre, l'uso di spugne e detergenti non adatti può lasciare aloni o odori sgradevoli. In questo caso, il gusto delle bevande servite viene compromesso.

### CONSIGLIO:

Programmare la pressione di lavaggio assicurandosi di non danneggiare nessun tipo di stoviglia.



### VANTAGGIO WINTERHALTER

Le lavabicchieri Winterhalter dispongono di una funzione che non si trova comunemente in altre macchine: la regolazione variabile della pressione dell'acqua. Questa è una funzione fondamentale. Grazie a VarioPower, la pressione di lavaggio si adatta con precisione ai diversi tipi di bicchieri. Il lavaggio dei robusti bicchieri da acqua, da cocktail o da birra avviene con una pressione dell'acqua più elevata, mentre il lavaggio dei bicchieri fini e delicati, di cristallo o con stelo sottile da vino o spumante avviene con una pressione dell'acqua ridotta. In questo modo, i bicchieri e le tazze sensibili sono trattati nel modo più delicato possibile garantendo in entrambi i casi igiene e pulizia.





## CONSUMO DI ENERGIA

### ERRORE COMUNE

Durante le ore di lavoro intenso, molte lavastoviglie funzionano sempre alla stessa velocità, consumando energia anche quando non è necessario, il che può aumentare i costi operativi, specialmente nei periodi di bassa richiesta.

### CONSIGLIO

Sfruttare le modalità di risparmio energetico della macchina assicurandosi di scegliere i programmi idonei alle stoviglie utilizzate.

Effettuare controlli periodici sulla qualità dell'acqua e avviare la lavastoviglie solo a pieno carico.

### VANTAGGIO WINTERHALTER

Grazie alla modalità standby automatica, la lavastoviglie ottimizza i consumi durante le pause di lavaggio, riducendo con precisione la temperatura del boiler. Così, al ciclo successivo, l'acqua di risciacquo raggiunge rapidamente la temperatura ideale, garantendo efficienza senza sprechi. Inoltre, il campo di lavaggio a forma di S garantisce una distribuzione ottimale dell'acqua riducendo consumi elettrici, chimici e di conseguenza un'ulteriore riduzione dei costi di gestione.



## TUTTO NEL CESTELLO

### VANTAGGIO WINTERHALTER

I cestelli Winterhalter dispongono di:

- Struttura aperta per un perfetto flusso d'acqua e asciugatura rapida.
- Scomparti specifici per bicchieri e tazzine, evitando che si tocchino e si creino macchie d'acqua.
- Materiali resistenti, ideali per l'uso intensivo nelle caffetterie.

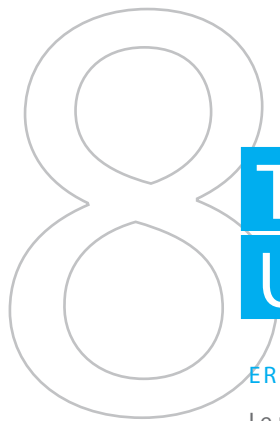
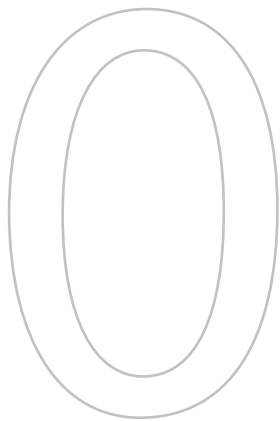
### ERRORE COMUNE

Molti baristi sovrappongono le tazzine o mettono i bicchieri inclinati in modo errato, impedendo all'acqua di raggiungere tutte le superfici. Questo causa residui di sporco, aloni e necessità di rilavaggi..

### CONSIGLIO

Si ricorda che così come le attrezzature, anche gli accessori devono avere una periodica manutenzione.

I cestelli devono essere progettati per favorire il corretto flusso dell'acqua e devono essere puliti regolarmente per evitare accumuli di sporco.



# TAZZINE USURATE

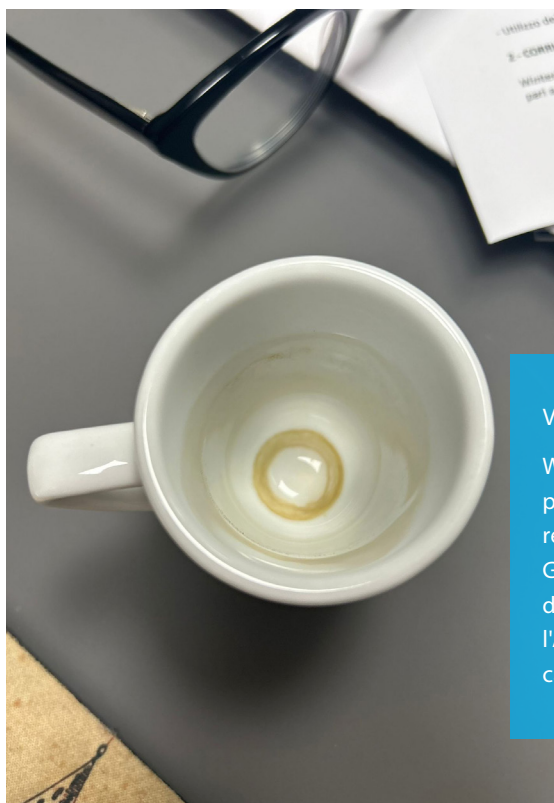
## ERRORE COMUNE

Le macchie scure di caffè e tè si fissano sulla ceramica nel tempo, rendendo le tazzine opache e poco igieniche. I detergenti generici spesso non riescono a rimuoverle del tutto, costringendo il personale a interventi manuali.

Lo smalto con il passare del tempo si consuma e le macchie di caffè diventano permanenti.

## CONSIGLIO

Utilizzare un prodotto smacchiante specifico che elimini i residui organici senza danneggiare la ceramica



## VANTAGGIO WINTERHALTER

Winterhalter ha sviluppato il detergente A12TK, una polvere di cloro attivo per facilitare la rimozione di residui di tè e caffè.

Grazie a questo prodotto, anche le tazzine usurate dal tempo, tornano a brillare.

L'A12TK garantisce un'azione delicata sulla ceramica, preservandone la brillantezza nel tempo.



---

**GIANNI COCCO**

MAESTRO DEL CAFFÈ



## I CONSIGLI DI GIANNI COCCO

### UNO DEGLI ERRORI PIÙ COMUNI?



Pensare che la lavastoviglie si pulisca da sola!

Anche il modello più avanzato e tecnologico richiede attenzione e manutenzione costante. Come ogni altra macchina presente in caffetteria, anche la lavastoviglie deve essere seguita con cura per garantire performance ottimali nel tempo. Pensare che funzioni in modo "autosufficiente" è un errore comune, che può compromettere progressivamente la qualità del lavaggio.

Come fai la manutenzione alla macchina del caffè o al macinino? Ecco, lo stesso vale per la lavastoviglie.



Ogni fine turno, dedico qualche minuto alla pulizia: scarico la vasca, estraggo i filtri e li pulisco a fondo.

Sono gesti semplici, ma fanno davvero la differenza sulla qualità del lavaggio e sulla durata della macchina.

Pochi minuti che salvano ore di problemi e ti garantiscono un risultato costante nel tempo.



Lo so, quando c'è fretta la tentazione è forte, ma mai mischiare tutto insieme nel cestello!

Tazzine, bicchieri, piatti, coppe e posate vanno lavati separatamente.

Ogni ciclo di lavaggio dovrebbe essere dedicato a una sola tipologia di oggetto.

È il modo migliore per ottenere risultati impeccabili.



Il detergente giusto e il brillantante corretto fanno davvero la differenza.

La resa finale — lucentezza, pulizia, asciugatura — dipendono moltissimo dalla qualità e dalla composizione dei prodotti.

Il mio consiglio? Non improvvisare!

Affidati a un consulente che conosce bene le esigenze del tuo locale e della tua lavastoviglie.

Non è una spesa in più: è un investimento in qualità.



Un barista non è solo un esecutore, ma un professionista completo. E la cultura del lavaggio fa parte del servizio. Quando curi anche questi dettagli, il cliente se ne accorge: una tazzina calda, pulita, senza aloni, è il primo segnale di rispetto verso chi si siede al bancone.

*"Dietro ogni caffè perfetto, ogni cappuccino bilanciato o cocktail d'autore, c'è un barista che lavora con metodo. Ma non è mai solo. Accanto a lui c'è spesso un runner attento, veloce, fondamentale per tenere il ritmo in momenti intensi. È lui che riporta indietro le tazzine, svuota i tavoli, alimenta il cuore operativo del bar: il retro. Dove arrivano pile di bicchieri, piattini, coppe e posate da lavare.*

*Da anni vivo questo lato del banco, e so bene quanto sia facile dimenticare che anche la lavastoviglie ha bisogno di attenzione. È un'alleata silenziosa, ma decisiva, perché una tazzina con residui, un bicchiere opaco o un cucchiaino macchiato rovinano tutto - anche il miglior prodotto- e negli anni ho imparato che la differenza tra un servizio buono e uno eccellente si gioca proprio nei dettagli."*

"E quando parlo di alleati, non posso non citare **Winterhalter**. Perché se da una parte ci vogliono metodo e attenzione, dall'altra serve anche una macchina che ti segua, che capisca le esigenze reali di un barista e ti permetta di lavorare in modo rapido, preciso e sicuro. Winterhalter per me è esattamente questo: una spalla dietro il bancone, un partner tecnico che fa la differenza nel quotidiano, perché pensa al lavaggio come lo penso io: non una semplice operazione, ma un passaggio essenziale del servizio. "



*GC*

---

**GIANNI COCCO**  
MAESTRO DEL CAFFÈ

# PERCHE' SI DOVREBBE USARE UNA LAVABICCHIERI



## Bicchieri puliti.

Visivamente impeccabili e straordinariamente brillanti. Per una buona impressione sui clienti.



## Bicchieri lavati igienicamente.

Liberi da virus, batteri e altri germi. Con sicurezza sotto il profilo dell'igiene certificata ai sensi della norma DIN EN 17735.



## Bicchieri puliti e risparmio assicurato.

In meno di due minuti. Con costi di gestione bassi ed evitando rischi di rottura.

# ANCHE QUESTO POTREBBE INTERESSARVI

Nel nostro blog troverete articoli interessanti su vari argomenti del mondo della ristorazione: dalla fondazione alla gestione, dall'igiene alla tecnologia, infine marketing e tendenze. Oltre che a preziosi consigli pratici. Qui di seguito abbiamo selezionato tre articoli a cui è possibile accedere tramite i link sottostanti.



LAVAGGIO A MANO

## Ristorazione: 8 motivi per non lavare a mano i bicchieri

Se i ristoratori lavano ancora i bicchieri a mano? In questo articolo del blog, scoprirete i problemi associati a questa pratica e perché gli esperti di igiene la sconsigliano.

>> [www.winterhalter.it/lavaggio-manuale-bicchieri](http://www.winterhalter.it/lavaggio-manuale-bicchieri)



CORROSIONE DEL VETRO

## Corrosione del vetro: Cosa deve sapere un ristoratore

Perché alcuni bicchieri hanno delle opacità? Che cosa sono, da dove provengono e che cosa si può fare a riguardo? Questo articolo risponde a tutte queste domande. Diventate esperti dei bicchieri!

>> [www.winterhalter.it/corrosione-del-vetro](http://www.winterhalter.it/corrosione-del-vetro)



LAVAGGIO DEI BICCHIERI

## Le 5 più grandi sfide per il lavaggio dei bicchieri

La pulizia dei bicchieri è la materia principale quando si parla di lavaggio professionale. In questo articolo vi spieghiamo perché e quali sono le cinque più grandi sfide per il lavaggio dei bicchieri.

>> [www.winterhalter.it/sfide-lavaggio-bicchieri](http://www.winterhalter.it/sfide-lavaggio-bicchieri)



*»Un grande barista sa che la qualità si vede nei dettagli, a partire dalla tazzina.«*

## CONTATTI

Volete saperne di più sul lavaggio dei bicchieri? Oppure avete delle domande specifiche? Molto volentieri! Basta chiamarci o inviarci un'e-mail. Ne saremo felici!

Telefono: 0331 734147  
[info@winterhalter.it](mailto:info@winterhalter.it)