

Giuseppe Rizzo & The Qube

Intervista a Giuseppe Rizzo, che nel suo ristorante ha introdotto l'innovativa macchina per cocktail "The Qube".

Come mai avete deciso di comprare "The Qube"? Che vantaggi offre realmente questa macchina per cocktail dall'aspetto così avveniristico e moderno?

Abbiamo deciso di comprare The Qube a seguito del rinnovamento del locale, che abbiamo fatto nel marzo di quest'anno. È in quel momento che abbiamo pensato di inserire anche i cocktail nell'offerta del nostro Café. Per fare bene i cocktail, si sa, è necessario avere un abile barista in grado di miscelare opportunamente gli ingredienti e che conosca bene i diversi tipi di cocktail possibili. Noi non volevamo però assumere ulteriore personale ed abbiamo trovato in questa macchina la soluzione perfetta per fare ciò

che volevamo, i cocktail, senza assumerci l'onere di uno o più baristi alle nostre dipendenze.

Ed è stata un'idea vincente: la macchina "fa i cocktail", mentre il personale può occuparsi indisturbatamente di caffè e gelati, ovvero di quello che è il nostro segmento principale di attività.

Non che la macchina i cocktail "li faccia da sola"! Ma agevola il nostro lavoro in maniera non indifferente: è necessario programmarla per il tipo di cocktail desiderato ed inserire gli ingredienti a mano: gli ingredienti vengono memorizzati dalla macchina, che stabilisce opportunamente la dose, dopodiché avviene il mixaggio del cocktail; da ultimo, il cameriere shaker e guarnisce il cocktail a mano.

Mentre lui fa questo, nella macchina viene già mixato il cocktail successivo, e così via. Può immaginare quanto questo acceleri ed agevoli il lavoro!



■ Giuseppe Rizzo con una collega

Quanti tipi di cocktail permette di preparare questa macchina? Un numero minore di ciò che potrebbe fare una persona? Che capacità ha?

La macchina, se opportunamente programmata, può fare in realtà innumerevoli tipi di cocktail. Gli spazi consenti-

(continua a pagina 18)

buongiorno italia 07-08/2010

immagini: Café In

17

(continua da pagina 17)

ti per le bottiglie con gli ingredienti sono di fatto dodici, è quindi possibile realizzare i cocktail che la combinazione di questi ingredienti consente. Cambiando però gli ingredienti e riprogrammando la macchina è possibile realizzare le più disparate combinazioni ed infinite varietà di cocktail.

Noi proponiamo 30 tipi di cocktail differenti, una riprogrammazione consentirebbe anche di realizzare una linea di cocktail analcolici.

Se la quantità e varietà dei cocktail viene garantita, si può dire lo stesso per la qualità?

Certamente sì, e questo è uno dei grandi vantaggi consentiti da The Qube: il Long Island di oggi è il Long Island di domani, e quello di dopodomani, ecc... ovvero, il sapore del cocktail non dipende dall'abilità o dall'estro del barista, ma è sempre lo stesso, e ciò The Qube lo può garantire ogni volta. Certo, se venissero adoperati ingredienti di seconda quali-

tà lo stesso cocktail ne risentirebbe; proprio per questo noi impieghiamo esclusivamente ingredienti di primissima scelta. Ciò garantisce cocktail di ottima qualità, in nulla inferiori a quelli che un bravo barista potrebbe creare.

Interessante, ma forse anche complicato?

Absolutamente no: The Qube è facilissima da adoperare, chiunque potrebbe imparare ad usarla, easy per il personale e per i "non addetti ai lavori".

Basta scegliere il cocktail: The Qube indica con che ingredienti va preparato, il dosaggio, nonché da indicazioni e proposte su come decorarlo alla fine. Normali operazioni da bar in questo modo incredibilmente agevolate.

E in termini più concreti? Permette The Qube anche un effettivo guadagno?

Inserire i cocktail nel menù incrementa di per sé i guadagni, com'è ovvio,

e sicuramente va tenuto conto dei costi derivanti dall'acquisto di nuovi prodotti connesso alla presenza di una nuova macchina, dei costi di manutenzione e di pulizia. Ad ogni modo, l'"alleggerimento" in termini di stress e quantità e qualità di lavoro che The Qube consente fanno sì che vi siano dei buoni guadagni, in grado di ammortizzare ogni spesa. In sintesi, The Qube porta solo vantaggi.

Oltre ad essere utile, The Qube sembra proprio essere una bella macchina: come reagisce la gente a questo riguardo?

Abbiamo posto The Qube in una parte in vista del caffè, è l'orgoglio del caffè e noi ci teniamo ad essere gli unici ad averla. La gente reagisce incuriosita, fa domande, è colpita dalle luci al led di cui noi l'abbiamo dotata, con i suoi colori blu brillante e rosso è un "accessorio" chic che si inserisce perfettamente in quello che vuol essere un locale "in". ■

Wir besuchen Josef Rizzo, der in seinem Restaurant eine innovative Maschine „THE QUBE“ eingeführt hat.

Warum haben Sie sich für THE QUBE entschieden?

Wir haben uns in diesem Jahr (2010) zur Neueröffnung im März entschieden, auch in unserem Café Cocktails anzubieten. Um gute Cocktails zu produzieren, wissen Sie, brauchen Sie qualifizierte Barkeeper, die die Zutaten mischen und mit den verschiedenen Arten von Cocktails vertraut sind. Wir wollten kein neues Personal und fanden diese Maschine als perfekte Lösung für uns. Wir wollten Cocktails ohne eine weitere Belastung für unsere Mitarbeiter. Es war eine großartige Idee: Die Maschine macht die Cocktails während die Mitarbeiter ungestört Eis oder Kaffee machen können. Dies ist das wichtigste Segment unserer Aktivität, nicht, dass die Maschine die Cocktails alleine macht, aber sie erleichtert unsere Arbeit. Das Cocktail-Programm ist für die gewünschte Dosierung zuständig und fügt die Zutaten in der richtigen Dosis hinzu. Zum Schluss nimmt der Kellner den Cocktail-Shaker und garniert von Hand. Während er dies tut, mixt die Maschine bereits den nächsten Cocktail. Dies erleichtert die Arbeit.

Wie viele Cocktails können Sie zubereiten?

Die Maschine lässt Raum für 12 Flaschen, dies ermöglicht eine mannigfaltige Kombination von Cocktails, die durch wechselnde Zutaten angepasst werden können. Wir bieten 30 verschiedene Cocktails an. Durch die Selbstprogrammierbarkeit erstellen wir selbst „Wohlfühl“- Cocktails, auch eine Reihe von nicht-alkoholischen. Garantiert ist die immer gleiche Qualität, dies ist einer der Vorteile, die THE QUBE bietet. Long Island Ice Tea ist heute, morgen und übermorgen immer gleich. So ist der Geschmack nicht abhängig von der Geschicklichkeit oder der Inspiration des Barkeepers. Immer das Gleiche zu jeder Zeit. Natürlich nur, wenn auch die gleichen Zutaten verwendet werden. Wir verwenden ausschließlich die hochwertigsten Zutaten. Cocktails von hoher Qualität sind garantiert.

Interessant aber zu kompliziert?

Absolut nicht. Die Bedienung, die jeder erlernen kann, leicht für Mitarbeiter und „Nicht-Experten“. Wählen Sie einfach den Cocktail. THE QUBE weist darauf hin, welche Zutaten in welcher Dosis eingefüllt werden und wie zu dekorieren ist.

Stellt THE QUBE einen Gewinn dar?

In Bezug auf Stress und Arbeit stellt THE QUBE einen Gewinn dar. Und auch auf die immer gleich bleibende Qualität. Die Gäste reagieren auf THE QUBE neugierig und stellen Fragen. Der Hit sind die LED – Lichter. Mit dem leuchtenden Blau und Rot ist er ein schickes Accessoire, das perfekt in unser Lokal passt.