

“

Al tuo fianco
per una scelta
intelligente ”



SEGUI I CONSIGLI DI CAMI!



ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

OPTIMUM

I NOSTRI SERVIZI:

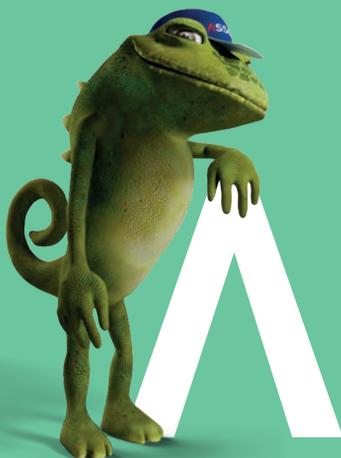
- PROGETTAZIONE
- FORNITURA CHIAVI IN MANO
- INSTALLAZIONE E COLLAUDO
- ASSISTENZA E MANUTENZIONE
- CONSULENZA GENERALE, SU GESTIONE ENERGETICA E TRANSIZIONE ECOLOGICA
- CONSULENZA SU COSTO DI POSSESSO, FOOD COST E FULL COST
- FORMAZIONE AL PERSONALE SU UTILIZZO ATTREZZATURE
- AGGIORNAMENTI DI SETTORE



“

Con OPTIMUM, Assogi seleziona per i propri clienti macchine e sistemi caratterizzati da estetica, robustezza, funzionalità, ergonomia, risparmio energetico e attenzione all'ambiente. Le soluzioni proposte dai nostri associati garantiscono una tangibile riduzione dei costi, fornendo risposte concrete alle problematiche legate all'aumento delle spese gestionali e dei consumi, oltre che alla carenza di personale qualificato.

”





“Ciao, sono CAMI.
Sai perché ti
consiglio Assogi?”

Perché è una scelta intelligente e conveniente! Affidarsi a un esperto del settore significa infatti investire in modo oculato nel parco macchine, per garantire un business di successo e senza sorprese. Dal 1988 il nostro Consorzio indipendente è attivo nel Food Service Equipment: proponiamo soluzioni personalizzate e performanti per cucine professionali, comunità, pizzerie, bar, mense, pasticcerie, gelaterie, arte bianca, gastronomie, enoteche, hotellerie, banchettistica e ogni altra attività commerciale Ho.Re.Ca. L'indipendenza dai produttori e l'autonomia gestionale assicurano che le nostre proposte siano operate esclusivamente valutando convenienza, affidabilità e il miglior rapporto qualità-prezzo, per progetti sempre tagliati su misura in base alle esigenze reali del committente. Le nostre aziende associate sono più di 40, con esperienza pluridecennale e specifica sul campo, attentamente selezionate su tutto il territorio nazionale, per una squadra complessiva di 500 addetti, di cui oltre 170 tecnici, con 200 automezzi e più di 30 sale demo.

Il know-how acquisito nel tempo, i servizi integrati, la capillarità della nostra presenza sul territorio e il costante confronto, ci permettono di intercettare e conoscere a fondo le tendenze e capire le dinamiche commerciali. La formazione e l'aggiornamento tecnico-commerciale verso i nostri associati sono continui, approfonditi e costanti in ogni comparto d'impresa, in particolare sulle normative generali e di settore, ma anche locali, a garanzia di un risultato perfettamente rispondente agli obblighi di legge e alla sicurezza, allo stesso tempo al passo con l'innovazione tecnologica e rispettoso dell'ambiente, per uno sviluppo etico e sostenibile.

“ SOLUZIONE

OPTIMUM ASSOGI

La SOLUZIONE OPTIMUM ASSOGI
non è una sola macchina,
ma una studiata combinazione di:

- analisi e consulenza preventiva, per comprendere le singole esigenze, le problematiche operative ed ambientali, fornire supporto commerciale e fiscale;
- tecnologie integrate di ultima generazione, per garantire il risultato secondo le aspettative, grazie alle competenze e alle esperienze dirette maturate nei decenni dai nostri esperti nel settore Ho.Re.Ca;
- consegna professionale, posizionamento e corrette istruzioni d'uso per la messa in funzione e l'utilizzo ottimale delle attrezzature;
- assistenza tecnica e adeguati servizi post-vendita, perché rapidità, efficienza e professionalità sono alla base del progetto.



Sentitevi sicuri con la
SOLUZIONE OPTIMUM ASSOGI

- perché siamo con te e vicino a te
- in ogni momento.



OPTIMUM

“

Lo sai che il nostro
sistema integrato
di lavaggio e risciacquo
garantisce il **-25%**
di consumi di acqua
ed energia e fino al
-50% di detergenti? ”





“

Lo sai che:

- un'azione decisa su frigoriferi/freezer/abbattitori può portare a un risparmio fino al 70 % di energia elettrica?
- un utilizzo mirato delle apparecchiature di cottura permette di concentrare le attività sulle stesse macchine sfruttando l'inerzia di calore, ma anche cotture a pieno carico e uso combinato di forno/mantenitore/abbattitore?
- è possibile monitorare automaticamente e in contemporanea le temperature di frigoriferi/forni/lavastoviglie, come previsto dalle norme, risparmiando sui tempi di controllo manuale?

”



vuoi garantirti tutte le agevolazioni fiscali ed essere sempre aggiornato sulle possibilità previste per migliorare i numeri del tuo business?



“

Facciamo un esempio dei risultati che puoi ottenere con Optimum?

”



- Puoi risparmiare tempo e costi di gestione e manodopera, grazie ai nuovi sistemi di trattamento acqua, ottenendo al tempo stesso un risultato perfetto.

- Le recenti soluzioni proposte per la detergenza sono in grado di garantire risultati brillanti, senza odori o residui, con dosi minime, riducendo così i costi e i consumi fino al 50% e nel rispetto dell'ambiente.

- Il nostro innovativo sistema integrato di lavaggio e risciacquo garantisce un risparmio del 25% sul consumo dell'acqua di risciacquo e di energia.

- Nelle macchine a capote un sistema opzionale consente il recupero del vapore, con un risparmio immediato del 35% sui consumi e un miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro.



“

Ora che hai capito cosa intendo,
immagina tutto questo applicato in
tutte le aree di ricerca e intervento di
Optimum, che sono:



IL LAVAGGIO

IL FREDDO

IL NEUTRO

LA COTTURA

LA PREPARAZIONE DINAMICA

IL TRATTAMENTO ARIA

L'ARREDAMENTO E IL CONTRACT

SPECIALE RISTORAZIONE

SPECIALE PIZZERIA

SPECIALE GELATERIA

SPECIALE PASTICCERIA

SPECIALE PANETTERIA

SPECIALE MACELLERIA

SPECIALE GDO

”



SONO CAMI DI ASSOGI:
SEGUIMI ANCHE SUL
SITO WWW.ASSOGI.IT
PER TUTTI I CONSIGLI!





“ Al tuo fianco
per una scelta
intelligente ”



ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

OPTIMUM

Via del Fonditore n.1/3
40138 Bologna - Italia
Tel: +39 051 0339269
Email: info@assogi.it
www.assogi.it

