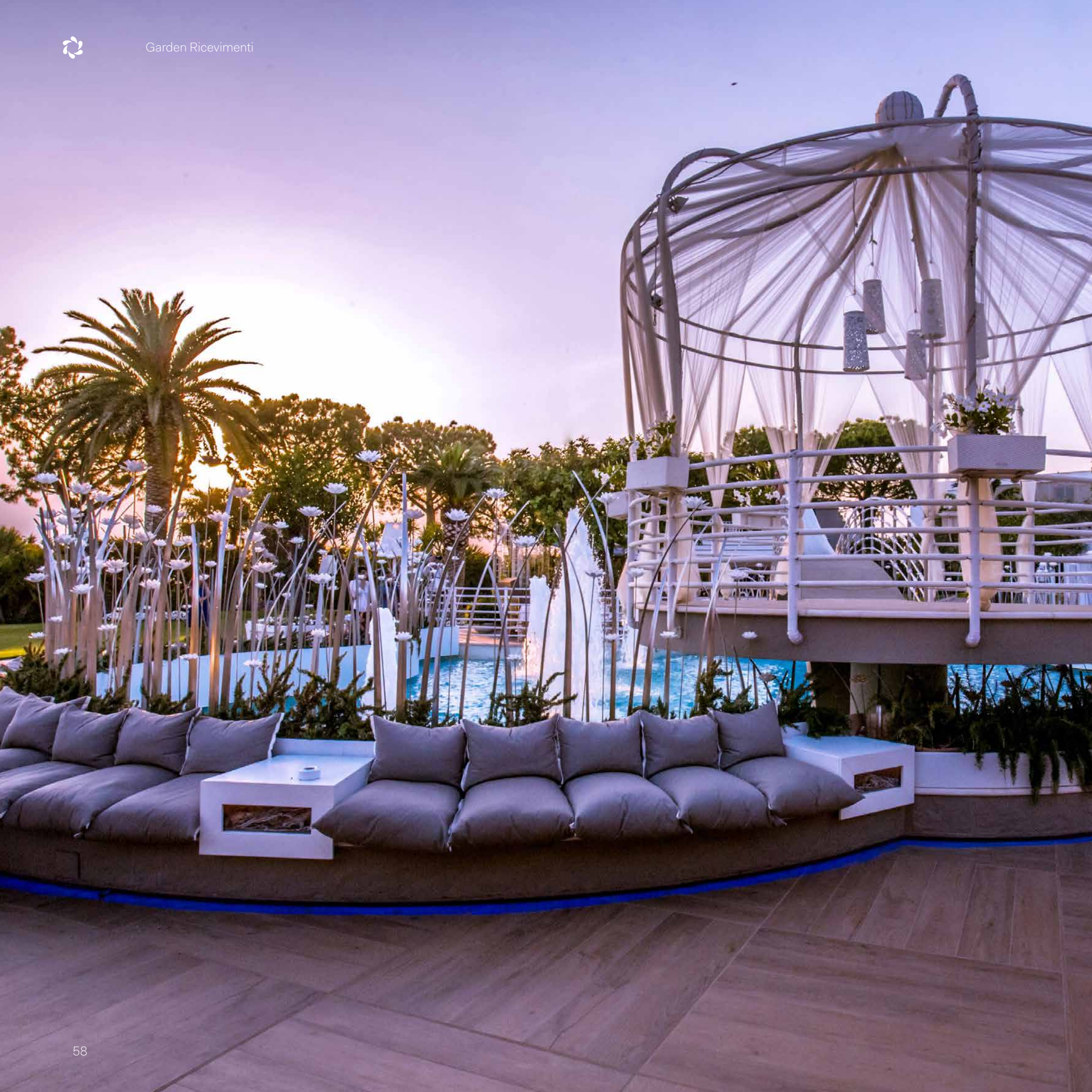




MATERA | ITALIA

GARDEN RICEVIMENTI SALA BANCHETTI

ricevimentigarden.com

SET UP: BIZZOCA ARREDI COMMERCIALI

GARDEN MATERA: IL MATRIMONIO SU MISURA

Garden Ricevimenti è un luogo incantevole, un'oasi di bellezza e serenità situata nel cuore della Matera storica. Questo giardino segreto è il luogo ideale per celebrare matrimoni su misura, offrendo un'atmosfera magica e romantica per coppie che desiderano un evento indimenticabile.

Da oltre 50 anni è un punto di riferimento per eventi e matrimoni, vantandone circa 200 all'anno, con un massimo di 350 coperti ciascuno. In Comenda il nostro primo pensiero è rivolto verso la quantità di stoviglie da lavare.... Come fare?

Ci sono location dove soddisfare le esigenze del cliente e migliorare l'ambiente di lavoro non basta, bisogna poter offrire prodotti e servizi che avvicinino alla filosofia e ai valori che queste aziende storiche incarnano e...sposano!

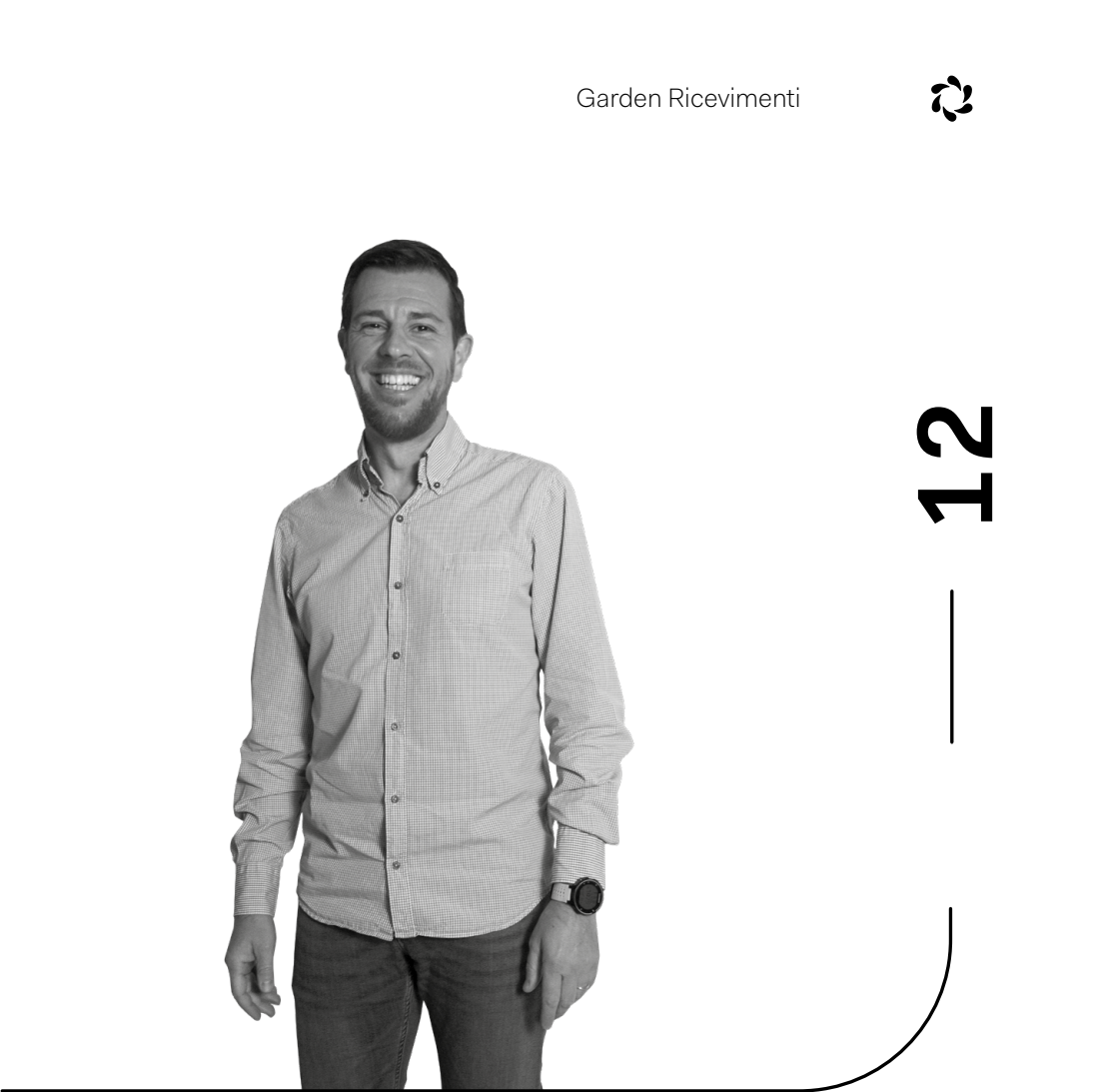
Passeggiando tra le sale interne della location, accompagnati dal proprietario e gestore della struttura Giuseppe Moliterni, scopriamo i suoi segreti per trasformare i matrimoni in fiabe reali. Ogni coppia può creare il proprio racconto d'amore in questo luogo magico, circondato dalla bellezza della natura e dall'eleganza dell'arte culinaria.

“Ogni esperienza deve essere unica, come lo è ogni matrimonio e ogni coppia” spiega Moliterni, **“creiamo eventi completamente su misura, che permettano alle persone di costruire il loro grande giorno a loro immagine e somiglianza. Costruiamo tutto, come fossimo sarti, introno agli sposi”**.

La struttura offre tre location tra cui scegliere, due interne e una esterna con spazi verdi, terrazze panoramiche e angoli suggestivi. Garden Matera collabora con esperti designer per creare decorazioni personalizzate. Dalle composizioni floreali agli allestimenti luminosi, ogni dettaglio viene curato con amore partendo dai gusti e dalla necessità dei clienti.

Il cibo è una parte fondamentale di ogni matrimonio. Questa struttura offre servizi di catering di alta qualità, con menù personalizzabili che soddisfano ogni gusto. Inoltre, un team esperto è a disposizione degli sposi per guidarli attraverso ogni fase dell'organizzazione. Dalla scelta delle musiche alla gestione degli ospiti, nulla viene lasciato al caso.

“Uno dei segreti per riuscire a trasmettere serenità e gioia durante questi eventi è coinvolgere il personale che lavora in struttura” continua Moliterni, “per essere al passo con le novità del settore, tendiamo a rinnovare le location di frequente e in questi cambiamenti coinvolgiamo il nostro personale: lo fidelizziamo perchè si senta partecipe in prima persona nell'attività e comprenda che le innovazioni sono soprattutto finalizzate a creare un migliore ambiente di lavoro. **Non solo eventi su misura per i nostri clienti, ma anche una struttura su misura per il lavoro dei dipendenti”**.



Michele Melchionda
Technical Supervisor - Electric and Electronic Systems, Comenda





Se la sartorialità e il concetto di tailor made chiamano, Comenda, con le sue soluzioni di lavaggio totalmente personalizzabili risponde!

Grazie al nostro partner Bizzoca Arredi Commerciali, punto di riferimento in Puglia e Basilicata per la vendita, l'installazione e la manutenzione di macchinari per la ristorazione, anche noi di Comenda abbiamo progettato e “cucito addosso” alle esigenze di Garden Matera il modello di lavastoviglie a traino AC3 25 NEXT con accessori e configurazioni davvero unici!

“L'aperitivo, due antipasti, due primi, due secondi, frutta, dolci, cambi posate, diversi set di bicchieri e non è ancora finita!” Sorride Moliterni, “non ci fermiamo mai. **Avevamo bisogno di un prodotto in grado di garantire alta produttività, non solo ottimi risultati, ma che fosse una vera e propria collega al fianco degli operatori nell'area di lavaggio.** Avevamo spazi e flussi da gestire, la separazione tra sporco e pulito e la gestione separata delle intolleranze alimentari. La tecnologia ha fatto passi da gigante e crediamo sia quanto più da sfruttare per semplificare e alleggerire il lavoro delle persone”.

Il modello installato presso Garden Ricevimenti Matera è equipaggiato con un modulo aggiuntivo di prelavaggio automatico DHM2+: 1 3 bracci superiori a getto differenziato, uniti al braccio di lavaggio inferiore con 6 ugelli, simulano l'azione del prelavaggio manuale eseguendo uno sbarazzo energico dello sporco. Inoltre è anche dotato del sistema RED: un dispositivo di filtraggio esterno che permette di convogliare i residui di cibo rilasciati durante il ciclo di lavaggio in un filtro posizionato nel lato inferiore della macchina da poter svuotare anche mentre la lavastoviglie è in funzione!

“Sollevare gli operatori dalle operazioni di prelavaggio manuale ha diversi benefici:.” precisa Vincenzo Bailon, Sales Manager presso Bizzoca Arredi Commerciali. “Riduce la manipolazione di stoviglie sporche, elimina movimenti ripetitivi e faticosi e garantisce un consumo di acqua controllato, riducendolo di circa 3 volte rispetto al classico doccione. **Conoscevano la precisione e lo standard altissimo di questa struttura e abbiamo chiesto a Comenda di mettere in campo le migliori tecnologie per garantire ergonomia, igiene e salvaguardia dei consumi idrici ed elettrici”.**



Vincenzo Bailon, Sales manager di Bizzoca Arredi Commerciali (a sinistra), **Giuseppe Bizzoca**, Proprietario e Technical Manager di Bizzoca Arredi Commerciali (al centro), **Giuseppe Moliterni**, Proprietario e Gestore di Garden Ricevimenti Matera (a destra)

Completa l'installazione il sistema di controllo C-Smart di Comenda con connessione remota. Semplice e intuitivo, aiuta a controllare i più importanti parametri di funzionamento della macchina; ottimizza i costi di gestione, monitora i consumi di acqua ed energia e previene eventuali malfunzionamenti, gestendo le anomalie in tempo reale, da smartphone, tablet o PC. Non solo ...

“Se parliamo di sistemi su misura, il pannello comandi installato nell'area di lavaggio di Garden Ricevimenti, permette una personalizzazione di tutti i cicli in base ai turni di lavaggio e alla tipologia di stoviglie da trattare” spiega Michele Melchionda, Technical Supervisor - Electric and Electronic Systems di Comenda. “Il set up pre-impostato consente di programmare l'accensione e lo spegnimento della macchina in maniera del tutto automatica e di programmare i cicli di lavaggio durante la giornata (fino a 8 differenti programmi) in base alla tipologia delle stoviglie in ingresso”.

“L'Attività di lavaggio durante un evento è molto frenetica, ma richiede anche precisione perchè le stoviglie siano incasellate e sanificate correttamente” conclude Moliterni. “La possibilità di programmare preventivamente la macchina secondo i ritmi e le tabelle di lavoro durante il banchetto, migliora e rende fluide e precise le nostre operazioni di lavaggio”.

In Comenda siamo orgogliosi di essere al fianco di una piccola oasi di felicità, nata per emozionare ogni suo cliente, nei giorni più importanti e felici.



**METTERE IN CAMPO
LE MIGLIORI
TECNOLOGIE
PER GARANTIRE
ERGONOMIA, IGIENE
E SALVAGUARDIA
DEI CONSUMI**