



LINA FOOD LAB

CULTURA DEL CIBO E RICERCA

LA SOLUZIONE.

La ristorazione è un settore complesso e in perenne evoluzione. Nemmeno gli chef stellati possono ignorare il tema della sostenibilità economica. Sanno bene che per stare sul mercato, e provare a crescere, è necessario ridurre i costi fissi e limitare la dipendenza dalle singole persone, soprattutto in cucina. La soluzione a questo problema sta nella ricerca continua, nell'uso sapiente delle migliori tecnologie oggi a disposizione, nella massima tutela della qualità dei cibi, nella capacità di offrire consulenza, formazione e outsourcing. A noi di Lina Food Lab piace lavorare con questa consapevolezza e in questa direzione.

CULTURA GASTRONOMICA E RICERCA.

Lina Food Lab nasce nel 2017 dall'esperienza di oltre 60 anni della famiglia Amaddeo nel mondo della ristorazione e dalla necessità di fare ricerca e sviluppo per il Gruppo Da Mimmo. Gli obiettivi erano, e sono, due: il miglioramento continuo dell'offerta e la riduzione dei costi d'esercizio.

LINA FOOD LAB È UNA CUCINA LABORATORIO DOVE SI CONIUGANO PASSATO, PRESENTE E FUTURO NEL SEGNO DELLA PIÙ ALTA QUALITÀ GASTRONOMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA ASSOLUTA TUTELA DAL PUNTO DI VISTA MICROBIOLOGICO.

Una Ghost Kitchen nata per i diversi ristoranti del Gruppo - Da Mimmo, Mimì, Ai Colli, Medì - ma che ha già iniziato a guardare oltre. Lina Food Lab fornisce cibi e prodotti alimentari di qualità a uffici, ristoranti e bar, e una consulenza globale a chi ha la necessità di abbassare i costi fissi per migliorare efficienza e conto economico della propria attività

UNA TECNO- LOGIA DOL- CE E ALL'A- VANGUARDIA.

In Lina Food Lab impieghiamo attrezzature che consentono cotture a bassa temperatura e abbattimento immediato alla fine del processo, senza interruzione. Questa modalità di cottura, unita al confezionamento sottovuoto e in atmosfera modificata, consente di cuocere i cibi a temperature più basse, preservandone il sapore e le proprietà nutritive.

LA NOSTRA TECNOLOGIA È AL TEMPO STESSO DOLCE E ALL'AVANGUARDIA, COME DEVE ESSERE IN CUCINA SE SI VOGLIONO PRESERVARE I SAPORI DI UN TEMPO. LA TRADIZIONE IN CUCINA È SEMPRE IL RISULTATO DI UN ATTO DI CORAGGIO, UN'INNOVAZIONE TALMENTE RIUSCITA DA IMPORSI, NEL TEMPO, AL GUSTO E AL FAVORE DEL PUBBLICO.

Il prodotto finale è dunque sano, privo di conservanti, con una prolungata shelf-life. Un prodotto che permette la massima elasticità negli ordini e nei menù, riducendo al minimo lo spreco alimentare nei ristoranti.

UNA CUCINA SENZA BRIGATA.

Lina Food Lab fornisce cibi e prodotti alimentari semilavorati, anche in monoporzione. Il vantaggio più evidente è quello di contenere ai minimi termini la brigata in cucina, con un'evidente riduzione dei costi fissi. Il tutto garantendo la massima qualità organolettica e microbiologica delle preparazioni, senza mai perdere di vista l'originalità e il gusto dei cibi proposti grazie a un'attenta selezione delle materie prime.

UN PRODOTTO GIÀ COTTO, PORZIONATO E CONFEZIONATO HA EVIDENTI VANTAGGI RISPETTO A UN PRODOTTO ACQUISITO INTERO - COME POSSONO ESSERE AD ESEMPIO LE CARNI - SOPRATTUTTO A LIVELLO DI GESTIONE DEI COSTI. LAVORARE IN QUESTO MODO SIGNIFICA OFFRIRE AI CLIENTI UNO STRUMENTO DI CONTROLLO DI GESTIONE ESTREMAMENTE SIGNIFICATIVO.

Altro punto di forza è la nostra collaborazione con pasticceri famosi a livello nazionale, tra cui Alessandro Bertuzzi e Carlo Pavesi. In un laboratorio dedicato abbiamo riunito tecnologia, formazione e produzione per fornire ai ristoranti dolci in monoporzione, pronti per essere serviti senza il minimo spreco.





UN MERCATO- TO IN FORTE CRESCITA.

Le monoporzioni oggi sono una realtà consolidata. La richiesta per la consegna a domicilio, gli uffici e le piccole mense aziendali è in crescita esponenziale. Studi di settore prevedono uno sviluppo di questo tipo di attività anche per i bar con cucina e i ristoranti. Potenzialmente, il mercato delle monoporzioni è vastissimo e in gran parte inesplorato.

SE CORRETTAMENTE CONSERVATE IN FRIGORIFERO, LE NOSTRE MONOPORZIONI MANTENGONO INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE ANCHE OLTRE DIECI GIORNI. SONO PRODOTTI CHE PER ESSERE SERVITI RICHIEDONO UNA MINIMA RIGENERAZIONE E POSSONO ESSERE AGEVOLMENTE IMPIATTATI CON UN TOCCO DI CREATIVITÀ.

Tutte le monoporzioni sono preparate impiegando ingredienti freschi e genuini, il più possibile locali, confezionate in atmosfera modificata (CO2, azoto, gas inerti) senza l'utilizzo di conservanti o coloranti.

LA SFIDA È ADESSO.

Anni di esperienza - fatti di intuizioni, piccoli e grandi successi, e qualche inciampo che ci ha spronato al meglio - non sono passati invano.

LA SFIDA CHE ATTENDE LA RISTORAZIONE È IMPEGNATIVA. VA DALLA NECESSITÀ DI CONTENERE I COSTI D'ESERCIZIO ALLA RICERCA DI UN NUOVO MODO DI CUCINARE, SENZA PERDERE DI VISTA L'ECCELLENZA DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA E UNA PROPOSTA DI QUALITÀ SEMPRE PIÙ ALTA.

Il mondo della ristorazione è chiaramente a un bivio, dove il contenimento radicale dei costi fissi e l'apertura convinta verso nuovi mercati saranno fattori indispensabili e decisivi.

LA SFIDA, QUINDI, È ADESSO, E NOI DI LINA FOOD LAB SIAMO IN PRIMA FILA, AVENDO AFFINATO TECNICHE E METODI CHE SI TRADUCONO IN UNA GRANDE AMBIZIONE: ESSERE AL FIANCO DI CHI VUOLE COGLIERE QUESTA STRAORDINARIA OCCASIONE.



LINA FOOD LAB

CULTURA DEL CIBO E RICERCA

Lina Food Lab srl

Via Galimberti 1/B – 24124 Bergamo

T +39.035.412 4405

linafoodlab@gmail.com