Focus HoReCa: la nuova rivoluzionaria serra da interni Tomato+

tomato-serra-a-51304414

Tomato+, la rivoluzionaria **serra da interni** interamente made in Italy per coltivare germogli, erbe e verdure di altissima qualità in qualunque periodo dell'anno, è uno strumento indispensabile per i ristoranti che vogliono distinguersi usando solo prodotti freschi, saporiti e sani. Pur vantando tra gli utilizzatori numerosi stellati Michelin in Italia, Francia e Svizzera, è accessibile a tutti grazie alle formule commerciali diversificate:

- **NOLEGGIO**: a partire da 133€/mese, (riservato ai possessori di Partita Iva)
- **COMODATO**: a partire da 155€/mese, con fornitura mensile di cialde compresa.



Avere tomato+ nel proprio locale è un **vantaggio anche per il food cost**, perché consente un risparmio sull'acquisto di erbe e germogli molto gustosi e particolarmente sani perché cresciuti senza l'uso di antiparassitari o pesticidi, utilizzando aria e acqua non inquinate. Sulla base di informazioni reperite da chef e ristoratori, tomato+ ha stilato delle stime realistiche (da verificare comunque su ogni singola realtà).

STIME DI RISPARMIO SULL’ACQUISTO DEI GERMOGLI MISTI - Ecco alcuni numeri basati sull'utilizzo di germogli misti, considerati tra i vegetali più pregiati e costosi: un ristorante che ne acquista mediamente 5 cassette piccole a settimana a un costo unitario di 15 euro (prezzo medio di mercato praticato da primari fornitori) spende 300 euro mensili, pari a 3.600 euro all'anno. Per ottenere l'equivalente di queste 5 cassette di germogli con la serra tomato+ occorrono 100 cialde, per una spesa mensile di 128 euro (le cialde con le sementi dei germogli costano 0,32 euro) e una spesa annuale di 1.536€, con un **risparmio di circa 2mila euro in 12 mesi**. Anche per quantità più basse di germogli, il risparmio rimane consistente (nel caso di 3 cassette a settimana, in un anno si risparmiano circa 1.200 euro).

STIME DI RISPARMIO IN TERMINI DI SCARTI NON PRODOTTI - Secondo quanto dichiarato da molti ristoranti, lo spreco sui germogli misti si colloca tra il 20% e il 30%, quindi per 5 cassette a settimana si può stimare uno **spreco tra 720 e 1.080 euro su base annua**, che con la serra tomato+ può essere azzerato. Sommando quindi i risparmi derivanti dal minor costo della materia prima a quelli generati dall'azzeramento dello spreco, si può sostenere che tomato+ è un investimento che si ripaga in tempi rapidi.

Per maggiori informazioni è possibile scrivere a info@tomatopiu.com o chiamare il numero 030 25 01 314.