

OperaPrima: la tecnologia al servizio del lavoro del pizzaiolo

OperaPrima, la stendipizza automatica sviluppata e prodotta in Italia da Ecor International, migliora l'efficienza della pizzeria.

Redazione 5 - 11 Febbraio 2022

Pianeta Pizza Attrezzature



▶ **Ascolta la notizia in formato audio**

Aumentano le offerte di lavoro nel settore ho.re.ca., ma la ricerca di pizzaioli è sempre più difficile. La situazione può essere risolta grazie a **OperaPrima**: l'innovativa **stendipizza automatica** sviluppata e prodotta in Italia da **Ecor International** è la risposta a tutti gli annunci di ricerca di lavoro caduti nel vuoto. Semplicità di utilizzo, velocità di esecuzione, versatilità, qualità e convenienza migliorano l'efficienza della pizzeria.



Offerte vs domande di lavoro

Nel secondo semestre 2021 sono cresciute le offerte di lavoro online: l'Istat infatti ha rilevato un aumento di 121 mila occupati, insieme a un calo dei disoccupati e degli inattivi. In questo quadro positivo, l'ho.re.ca è uno dei settori dove le possibilità di collocamento sono maggiori.

Eppure, le pizzerie fanno fatica a trovare pizzaioli e la differenza tra offerta e domanda di lavoro è importante.

Ma se nel secondo semestre dell'anno scorso è partita una nuova stagione di assunzioni, mostrando una ulteriore crescita delle opportunità di lavoro rispetto al primo semestre, perché il divario tra domanda e offerta di lavoro nel mondo della ristorazione è ancora così forte?



È una questione economica? A vedere gli annunci di lavoro non si direbbe: secondo le tabelle remunerative della FIPE, lo stipendio mensile lordo di un pizzaiolo può andare ben oltre i 2.000 euro, mentre la media annua lorda è di 20.700 euro, ma i pizzaioli più esperti e qualificati possono arrivare anche a 36.000 euro l'anno.

Questo fenomeno prende il nome di mismatch: ovvero quando le aziende nonostante l'intenzione non trovano chi assumere. Una situazione che mette in difficoltà imprenditori del settore food, soprattutto di ristoranti e pizzerie, che non riescono a trovare personale esperto e competente, che però dimostra un elevato grado di immobilismo o scarsa disponibilità a imparare il mestiere e di lavorare anche nel weekend.

Allora, il proprietario di una pizzeria, come può risolvere il problema della ricerca di un pizzaiolo?



La soluzione per le pizzerie

OperaPrima può essere la soluzione ai tanti annunci di ricerca di lavoro caduti nel vuoto. L'innovativa stendipizza automatica è stata sviluppata per venire incontro alle esigenze dei proprietari di pizzerie e di catene di pizzerie che faticano a trovare personale: grazie alla sua tecnologia brevettata, è progettata per stendere l'impasto senza l'ausilio di figure qualificate.

Infatti, la pizza shaper professionale è facile da utilizzare, veloce nell'esecuzione e adattabile alle necessità di ogni pizzeria e a impasti di diverso tipo.

Semplice, veloce, efficiente

OperaPrima è l'innovativa Pizza Shaper automatica e professionale progettata e prodotta in Italia per ricreare in modo semplice e veloce la buona pizza italiana.

È caratterizzata da una tecnologia brevettata che permette di aprire il panetto attraverso un sistema di lavorazione a freddo, preservando la maglia glutinica e, grazie a un display chiaro e intuitivo, si personalizza l'aspetto della pizza.

Non bisogna fare altro che impostare il diametro di apertura e la misura del bordo, posizionare il panetto al centro del piatto e chiudere il vano. In circa 15 secondi si ottiene un risultato artigianale e di qualità, proprio come quello di un pizzaiolo qualificato.



Versatile, adattabile, pratica

OperaPrima è una stendi pizza versatile perché è studiata per realizzare diverse tipologie di pizze in base alla farina utilizzata e alla tecnica di impastamento.

Il suo design moderno si integra perfettamente negli spazi del locale: può essere sistemata sul banco oppure su un supporto in acciaio inox, ha dimensioni compatte ed è facilmente trasportabile.

OperaPrima vanta una manutenzione semplice: grazie alla scelta dei materiali è lavabile con facilità.

OperaPrima vanta una manutenzione semplice: grazie alla scelta dei materiali è lavabile con facilità.



Conveniente e tecnologica

Ci pensa OperaPrima a colmare la mancanza di manodopera professionale in pizzeria nella fase di stesura dell'impasto, grazie alla sua velocità di esecuzione, alla sua facilità di utilizzo che non richiede una conoscenza qualificata e alla sua praticità.

La sua tecnologia di lavorazione a freddo permette di stendere fino a 200 pizze ogni ora, mentre il personale può dedicarsi ad altre mansioni, come farcire le pizze, controllare il forno, rispondere al telefono o sistemare gli ingredienti.

Inoltre, grazie alla tecnologia 4.0, con OperaPrima è possibile monitorare in tempo reale le condizioni di lavoro (per esempio il consumo della materia prima) e rendere più efficienti le attività del locale.

Infine, grazie al Bonus Industria 4.0 prorogato nella Legge di Bilancio 2022 (legge 234/2021), c'è tempo fino al 31 dicembre 2025 (in alcuni casi fino quindi al 30 giugno 2026) per sfruttare le agevolazioni fiscali per l'acquisto.

La stendi pizza automatica abbate i costi fissi della pizzeria rispondendo alle esigenze più complicate di una pizzeria, la rende più efficiente, ne aumenta la produttività oraria e richiede la minima manutenzione.



Assistenza

Lo staff tecnico di **Ecor International** è a disposizione per fornire tutte le informazioni necessarie prima e dopo l'acquisto, per presentare il funzionamento e la tecnologia brevettata della Pizza Shaper automatica.

È possibile fissare un appuntamento in azienda per consulenze e percorsi di formazione personalizzati relativamente alle materie prime, alla pasta e ai metodi di lavorazione.

Grazie ad un metodo di lavoro scientifico sarà possibile acquisire conoscenze specialistiche per ottenere un buon impasto e realizzare la tipica pizza italiana.

In Ecor International è possibile trovare la giusta disponibilità per condividere consigli utili per l'attività professionale e risolvere ogni dubbio.

