



### **GUIDA AI SERVIZI**

***Caffè Pasticceria Bonfante  
Via Torino, 29 – 10034 Chivasso (TO)  
info@nocciolini-bonfante.it***

In questa Guida ai servizi viene presentato il nostro Bar che, sulla base del progetto regionale "Percorso di Qualità "Best Bar in Piemonte" degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande - categoria bar", intende fornire le informazioni utili sulle caratteristiche, sull'identità e sulle peculiarità, sia materiali sia immateriali, che lo connotano distinguendolo dagli altri esercizi.

Il nostro esercizio è impegnato nel rispetto di determinati requisiti volti a fornire alla nostra clientela informazioni utili sul locale, sul personale, sull'offerta gastronomica e sull'accoglienza. Valorizza inoltre la tipicità dei prodotti locali regionali, tentando al contempo di diminuire il carico ambientale dell'attività, in un contesto attento alla tradizione e alla sicurezza alimentare.

## **INFORMAZIONI GENERALI**

<u>orari di apertura</u>	Lunedì 14.00-20.00 – dal martedì alla domenica 8.00-20.00
<u>accesso ai diversamente abili</u>	il locale permette l'accesso alle persone diversamente abili
<u>capienza</u>	la capienza del locale permette di accogliere fino ad un massimo di 16 persone, disposte in 4 tavoli rotondi, situati in un'unica sala
<u>déhor</u>	a seconda della stagione, è disponibile un déhor che può accogliere fino a 32 persone
<u>prezzo medio al banco</u>	capuccino più brioche € 2,50; caffè più brioche € 2,00; caffè più brioche più spremuta € 5.20
<u>carte di credito</u>	accettate le principali carte di credito
<u>lingue straniere</u>	Inglese, francese, spagnolo e tedesco

<u>servizio connettività wi-fi</u>	gratuito
<u>servizio baby friendly</u>	disponibile
<u>pagamento con moneta elettronica</u>	disponibile

## **CONCEPT DEL LOCALE**

La nostra azienda è un caffè, pasticceria e gelateria, fondato nel 1922 da Luigi Bonfante, riconosciuto come "Locale storico d'Italia" dal 2007.

Storico punto d'incontro della vita cittadina è un gioiello liberty tutto originale, con facciata, marmi, specchi, banconi e boiserie in noce Piemontese.

"Regno" dei Nocciolini, storica specialità di Chivasso di cui siamo i più longevi produttori. Utilizziamo per loro produzione solo "Nocciole Piemonte I.G.P.". I nostri Nocciolini si possono trovare da Eataly e in alcuni tra i più importanti di specialità alimentari italiane.

## OFFERTA DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Tutti i dolci presenti nel negozio sono di nostra produzione, una produzione legata alla tradizione della storia della pasticceria Piemontese : “bignole” (piccole come si fanno solo nel Torinese), paste di meliga, baci, torcetti al burro, petit four, brutti ma buoni, torte di nocciola, plum cake, etc., inoltre abbiamo introdotto il vino “Caluso Passito” come ingrediente caratterizzante di due nostri prodotti : biscotti con uvetta e torta con nocciolini e uvetta al vino di Caluso.

In collaborazione con il noto cioccolataio Torinese Guido Gobino proponiamo una versione innovativa e contemporanea dei Noccioli : i “NoccioBini” che si presentano in un’inedita veste di due Nocciolini accoppiati ricoperti dal cioccolato che può essere bianco, al latte e fondente.

Le principali materie prime utilizzate sono esclusivamente provenienti dalla nostra Regione

<b>FORNITORE</b>	<b>COMUNE</b>	<b>PRODOTTO</b>
S.N.P.	Monbercelli (AT)	Nocciole
Molino di Casalborgone Mongetto Soc.Coop.	Casalborgone (TO) Vignale M.to (AL)	Farina Marmellate
Az.Agr.New Ovobir	Castiglione T.se (TO)	Uova
Soc.Coop.Agr.Tre Valli	Iesi (AN)	Latte (solo Piemontese)
Inalpi	Moretta (CN)	Burro

La provenienza di alcuni ingredienti che caratterizzano la pasticceria salata è ugualmente Regionale, salumi (Salumificio Ferrero – Cocconato d’Asti (AT)), formaggi (Luigi Guffanti – Arona (NO), Caseificio Longo – Bosconero (TO)), salse e acciughe (Mongetto Soc.Coop.- Vignale Monferrato (AL)).

## OFFERTA DI BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE

La proposta di acque minerali locali rafforza ulteriormente il legame con il territorio attraverso la somministrazione dell’acqua “Lursia”.

Sono inoltre disponibili bevande alcoliche piemontesi tra le quali spiccano alcune birre di eccellenza prodotte da maestri birrai piemontesi.

Le miscele relative ai prodotti della torrefazione sono forniti invece dalla Torrefazione “Costadoro” di Torino.

## CONTROLLO DEI PROCESSI PRODUTTIVI

All’interno del locale, viene rispettata la normativa cogente per quanto riguarda il possesso delle autorizzazioni sanitarie, il piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points), le buone prassi igieniche.

Tutte le aree di lavorazione, la sala ed i servizi igienici sono puliti seguendo un piano che ne prescrive le modalità, in termini di tempi e responsabilità. In particolare, la corretta applicazione delle pratiche relative alle operazioni di pulizia, unita ad una buona manutenzione di tutte le attrezzature che concorrono all’attività di impresa, contribuisce al conseguimento degli obiettivi di sicurezza delle trasformazioni e delle elaborazioni delle materie prime.

Per l’attuazione del sistema HACCP l’azienda si avvale della consulenza della L.A.V. Dott.Filippo De Andreis.

<i>Tipologia</i>	<i>Responsabile</i>	<i>Frequenza</i>	<i>Documenti (eventuali)</i>
Igiene e sicurezza alimentare	Titolare e L.A.V.	giornaliera	Manuale HACCP
Pulizia locali	Personale addetto	giornaliera	Piano pulizie
Pulizia servizi igienici	Personale addetto	2 volte al giorno	Piano pulizie
Soddisfazione del cliente	Titolare	continua	Questionario
Gestione magazzino materie prime/prodotti	Titolare	giornaliera	Database

## **TUTELA DELL'AMBIENTE**

*Nell'ottica di migliorare la tutela ambientale, sono state individuate delle buone prassi attuate per limitare il consumo di risorse e ridurre le conseguenze negative che l'attività nel suo complesso può provocare sul territorio.*

*Il nostro locale presta attenzione al buon funzionamento di rubinetti e scarichi, al fine di intervenire in caso di perdite ed evitare sprechi; inoltre, i rifiuti sono differenziati e smaltiti nei contenitori appositi.*

*Il nostro locale è dotato di un impianto di illuminazione a basso consumo energetico.*

## **ACCOGLIENZA, TRASPARENZA E COMUNICAZIONE**

*Il locale prevede la possibilità di consultare il menu esposto all'interno e all'esterno e la presente Guida ai servizi.*

*Il personale addetto alla sala si occupa di accogliere la clientela e di accompagnarla al proprio tavolo; è a disposizione per informazioni sui prodotti e sul servizio offerti, sul locale e sulle diverse attrazioni del territorio. Il personale inoltre è a conoscenza sia degli ingredienti sia delle fasi per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche proposte.*

## **ALTRE INFORMAZIONI**

*Il locale è stato ristrutturato nel 1976, dall'Azienda Gruppo di Sommariva del Bosco, conservando l'originale struttura in legno adattandola soprattutto nel banco di pasticceria alle attuali esigenze igienico sanitarie.*

## **CUSTOMER SATISFACTION (SODDISFAZIONE DEL CLIENTE)**

*Invitiamo tutti i clienti a consultare il nostro sito web:*

<http://www.nocciolini-bonfante.it>

*nel quale è possibile, oltre ad apprezzare il nostro locale e la nostra offerta, esprimere un giudizio sul servizio offerto e fornire suggerimenti per poter migliorare la qualità della nostra proposta.*