



Progettiamo cucine, costruiamo relazioni

SADES

” Una cotta per la ristorazione.

CHI SIAMO

Le relazioni che abbiamo con i nostri clienti spesso durano anni, decenni. Questo non capita per caso. Le fondiamo sull'ascolto, sulla fiducia e sul rispetto.

Siamo uomini e donne di parola. Un sorriso, una stretta di mano, un contratto: rispettiamo gli accordi presi, e quando non è possibile facciamo di tutto per trovare una soluzione insieme.

Non ci accontentiamo delle strade già percorse, delle storie già scritte. Cerchiamo di migliorare e di migliorarci. Coltiviamo idee sempre nuove.

Ciascuno di noi ha una lunga esperienza in questo settore. Insieme siamo più della somma delle nostre singole esperienze: siamo una squadra forte e unita.



Gelindo De Salvador, presidente
Mariarita Caldart, amministratrice delegata



Roberta De Salvador,
amministratrice delegata



Loris Bortot,
responsabile commerciale

I NUMERI DI SADES



1977

Gelindo De Salvador fonda Sades

1980

Inizia la collaborazione con Zanussi Electrolux Professional

1998

Sades si trasferisce nella sede attuale

2018

Roberta e Loris entrano nel management



Daniele Funes,
tecnico frigorista



Francesco Dall'O,
tecnico frigorista



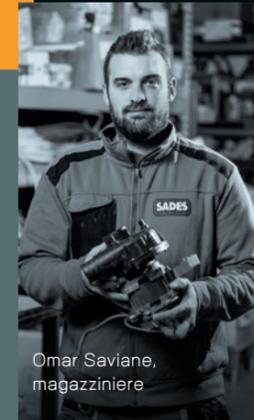
Andrea De Martin,
tecnico frigorista



Davide Della Ducata,
tecnico frigorista



Paolo Sacchet,
tecnico frigorista



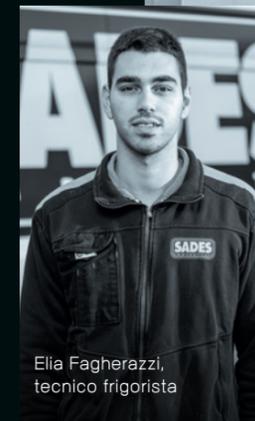
Omar Saviane,
magazziniere



Piergiorgio Bartolini,
tecnico officina e autista



Simone Rusconi,
tecnico frigorista



Elia Fagherazzi,
tecnico frigorista



Francesco Pagliaro,
progettista



Mara Dal Farra,
responsabile amministrazione

LE PERSONE

Non lasciamo che le cose ci accadano: progettiamo e agiamo per costruire la realtà in cui desideriamo vivere, con serietà e intraprendenza.

PRIMA DEL PROGETTO

Progettare e realizzare una cucina o un impianto professionale è un **processo** dalle molte fasi e sfaccettature, e richiede professionalità definite: consulente, progettista, **diverse figure tecniche**.

La prima cosa da fare è comprendere con il cliente i suoi **obiettivi** e le sue **aspettative**, il suo **budget**, le esigenze pratiche a cui deve rispondere lo spazio che verrà realizzato.

A questo punto tocca al progettista: disegna una **pianta in scala** dell'ambiente, ottimizza le superfici e le zone, e trova le soluzioni migliori perché il cliente abbia un **flusso di lavoro logico** e ottimizzato (per esempio separando l'area cottura dall'area lavaggio, o l'area primi dall'area secondi).





La cucina: una passione di famiglia.

La cucina: una passione di famiglia **DOLOMITI LODGE ALVERÀ**

- Hotel con cucina tradizionale ampezzana e internazionale
- Cortina d'Ampezzo, Belluno
- Dal 2017
- 10 persone in cucina, 12 in sala
- 90 coperti interni e 70 esterni

«Abbiamo scelto Sades a colpo sicuro, dopo 30 anni di collaborazione. Quando lavori bene con qualcuno non cerchi novità.

Claudio Alverà, proprietario e chef



IL PIATTO IMPERDIBILE

Mini hamburger di manzo Wagyu con tartufo nero, insalata valeriana e pomodoro datterino.

La famiglia Alverà sta facendo la storia della ristorazione di Cortina d'Ampezzo.

Ida Zandegiamo Orsolina con i figli Renzo, Paolo, Aldo, Alberto e Claudio ha gestito per 26 anni il Ristorante Locanda Ospitale.

Dal 2017 la famiglia ha deciso di costruire il Dolomiti Lodge Alverà, una struttura moderna e completamente ecologica con vista sulle Tofane: 10 tra camere e suite dove si può sperimentare la leggendaria ospitalità ampezzana.

Il Ristorante Dolomiti Lodge è capitanato dagli chef Renzo e Claudio Alverà con la brigata che da anni lavora con loro.



L'ESIGENZA

Nuovo ristorante, nuova cucina: la famiglia Alverà aveva bisogno di avere la **garanzia** che struttura e **attrezzatura** fossero **all'altezza** dell'avanguardistico Dolomiti Lodge. Doveva essere performante da ogni punto di vista, soprattutto da quello energetico – punto di forza dell'intero edificio. «Doveva essere **simile alla nostra cucina precedente**, ma **senza** alcuni piccoli **punti deboli** di cui ci eravamo **accorti usandola**», sorride Claudio.



LA DECISIONE

«Nel **2011** Sades ci ha affiancati nella realizzazione di una cucina moderna nel Ristorante Locanda **Ospitale**, che gestivamo. Con loro, **negli anni novanta**, eravamo già passati **dal gasolio agli ecotop firmati Thermaline**. È stato quindi **naturale rivolgerci nuovamente a loro** per il progetto della cucina del nostro Dolomiti Lodge. La decisione è stata semplice: potevamo risparmiare un po' nell'immediato, ma a che prezzo, nelle emergenze?» spiega Claudio.



LA SOLUZIONE

Una **cucina ampia, versatile, aperta** alla sperimentazione: ecco il perché del **doppio piano di cottura gas ed elettrico** (perfetto per ovviare eventuali mancanze di energia) e della **performante piastra ecotop, con potenza modulabile**. «Abbiamo scelto Sades anche per i **frigoriferi** nella nostra **cantina** a vista: dovevano essere **eleganti e ineccepibili**», racconta Claudio. «Il nostro progetto era ambizioso, abbiamo scelto **partner** che ci garantissero **competenza e trasparenza**».



Perché Dolomiti Lodge Alverà ha scelto Sades

1. Rapporto di fiducia da 30 anni
2. Competente per l'assistenza
3. Marche eccellenti tra cui scegliere
4. Replica migliorata di una cucina già ottima



Peculiarità della cucina

1. Doppio piano cottura, a induzione e a gas
2. Griglia molto performante
3. Canaline di scolo per una pulizia semplificata
4. Elegante cantina vini a vista con motori remoti



Da una finestra nella sala del Dolomiti Lodge Alverà si possono vedere i cuochi lavorare.



DURANTE IL PROGETTO

Offriamo supporto alla direzione lavori, affiancando le figure professionali preposte, come geometri o architetti.

Definiamo gli impianti, e verifichiamo che in cantiere tutto venga realizzato come lo abbiamo pensato.

In corso d'opera capita spesso di dover adeguare il progetto iniziale in base a eventuali impianti esistenti (elettrico, idraulico, gas), o di dover gestire altri tipi di imprevisti.

Ci occupiamo del trasporto della cucina o dell'impianto, oppure lo coordiniamo, anche in casi particolari in cui vengono usate gru o elicotteri. Infine, è nostra cura montare e collaudare i macchinari.



DOPO IL PROGETTO

Il nostro lavoro non si conclude una volta realizzata la cucina o l'impianto.

Offriamo un'assistenza post vendita tempestiva e accurata. Siamo aperti anche il sabato mattina: i nostri 7 tecnici individuano il problema e lo risolvono in massimo 48 ore (salvo picchi stagionali e festivi).

Hanno una grande esperienza in questo campo, frequentano corsi di aggiornamento periodici come quelli per il tesserino F-gas per l'assistenza dei frigoriferi.

Oltre alla garanzia di 1 anno prevista per legge, proponiamo ai nostri clienti programmi di manutenzione ordinaria che possono sottoscrivere tramite abbonamento: un modo per prevenire il fermo macchina.





» L'arte della cucina, i sapori della tradizione.

Un particolare del mantenitore caldo a cassette, montato sotto l'ecotop del ristorante Baita Prà Solto.

L'arte della cucina, i sapori della tradizione

BAITA PRÀ SOLIÒ

- Ristorante tradizionale cadorino
- San Vito di Cadore, Belluno
- Dal 2004
- 4 persone in cucina, 6 in sala
- 45 coperti interni e 80 esterni

«Questo era il sogno di mamma e papà. Ora è diventato anche il mio e quello di chi decide di sposarlo. Come **Sades**.

Arianna De Sandre, titolare e sommelier



IL PIATTO IMPERDIBILE

Polenta come quella che faceva la nonna, sulla stufa, con il goulash

Arianna De Sandre ha le idee molto chiare.

È letteralmente cresciuta nel Ristorante Baita Prà Soliò, sogno del cuore dei suoi genitori. «Un progetto che è leggermente sfuggito di mano a mio padre Tito», ride Arianna.

Doveva essere un semplice punto di ristoro per le piste di fondo, e ora è uno dei ristoranti più suggestivi della zona, con un menù tradizionale che non contempla preparazioni industriali.

«A cinquant'anni, di cui trenta trascorsi come falegname, mio padre ha dato sfogo alla sua vena artistica in cucina», spiega la giovane sommelier.



L'ESIGENZA

Dopo **sedici anni di onorato servizio**, la vecchia cucina (costruita pezzo dopo pezzo, in tanti anni, fedelmente con **Sades**) non era più funzionale. Gli **spazi** non erano sfruttati al meglio: **non erano ottimali** né per i cuochi né per le persone che si occupavano del servizio – complice anche un cospicuo **aumento dei coperti** e il progressivo allargamento e **miglioramento qualitativo del menù**. Inoltre la cucina era anche **difficile da gestire e da pulire**.



LA DECISIONE

Nell'autunno **2020, in piena emergenza sanitaria**, Arianna ha iniziato a considerare l'idea di un ammodernamento della cucina. Tito ha captato immediatamente questa volontà e ha abbracciato il progetto di un rifacimento completo con entusiasmo e una buona dose di **coraggio**. «Abbiamo deciso in fretta anche perché così abbiamo potuto usufruire **dei fondi di un bando provinciale**, e **Sades** ci è **venuta incontro** con i tempi», racconta Arianna.



LA SOLUZIONE

Due mesi e mezzo di lavori intensi, da fine settembre 2020, per concludere in tempo per l'apertura invernale: è stata **abbattuta e spostata una parete**, sono stati **rifatti gli impianti** ed è stato posato un moderno **pavimento in resina**. «Abbiamo **studiato i flussi di lavoro** e **costruito la cucina perfetta per la "nuova" Baita Prà Soliò**, quella che dal 2015 ha una nuova sala e numerosi coperti in più, dentro e fuori», spiega Arianna.



Perché Baita Prà Soliò ha scelto Sades

1. Professionalità di tutta l'azienda
2. Progetti e assistenza rapidi ed efficaci
3. Celerità del servizio di assistenza
4. Rapporto di fiducia costruito negli anni



Peculiarità della cucina

1. Colonna forno abbattitore connessa online
2. Ampia superficie di preparazione e nuovo pass caldo
3. Progetto che ha recuperato 10 metri quadrati
4. Tavoli frigo in gas ecologico R290 classe A



Uno sguardo sulla zona cottura del ristorante Baita Prà Solio.

» CUCINE MODULARI

Diffuse ed economicamente vantaggiose, hanno misure standard.

Questo le rende facili da sostituire e da aggiornare nel corso del tempo, anche un pezzo alla volta, sulla base delle necessità che cambiano.

Le cucine modulari possono essere montate su una base, eventualmente coperta da zoccoli magnetici, oppure "a sbalzo", ovvero senza nulla sotto il piano. Queste ultime sono più semplici da pulire, ma non hanno spazi contenitivi aggiuntivi.



» CUCINE MONOBLOCCO

Realizzate su misura, performanti e personalizzate, hanno piani unici senza giunture né silicone, facili da pulire e sempre ordinati. Una volta decisa la disposizione, non si possono modificare semplicemente spazi e apparecchi.

Le cucine Thermaline sono un ibrido tra modulari e monoblocco. Hanno spessori e resistenze importanti. I diversi moduli vengono saldati insieme da fascette in acciaio che consentono di mantenere la pulizia e di sostituire con facilità la funzione di cottura, se serve.





» L'ospitalità: ritornare, come le rondini.

L'ospitalità: ritornare, come le rondini MONACO SPORT HOTEL E RISTORANTE "LA ŽIRIA"

- Ristorante dell'hotel e alla carta con piatti della tradizione Comeliana
- Santo Stefano di Cadore, Belluno
- Dal 1970
- 4 persone in cucina, 6 in sala
- 60 coperti, fino a 180 per banchetti

“Due ristoranti per soddisfare due diverse clientele. Ci serviva una cucina dall'anima duplice, per il futuro: Sades l'ha progettata e realizzata.

Sergio De Candido, titolare e direttore

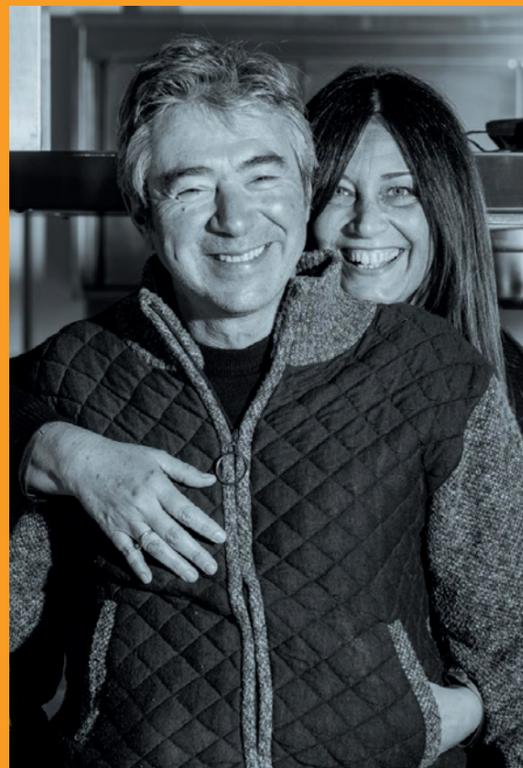


IL PIATTO IMPERDIBILE

Zuppa di rane, quando è stagione.

Sergio De Candido e Angela Battaglia hanno l'ospitalità nel sangue: il primo è figlio d'arte (è stato il padre Bruno a fondare il Monaco Sport Hotel negli anni sessanta), la seconda si è trasferita a Santo Stefano di Cadore dalla calorosa Emilia, per amore.

Nel 2019 hanno coraggiosamente deciso di intraprendere dei lavori di ampliamento e ammodernamento dello storico hotel: ora ci sono una nuova piscina, un nuovo centro benessere, una nuova lounge e un nuovo ristorante - La Žiria, ovvero "la rondine" -, oltre a una cucina fiammante progettata insieme a Sades.



L'ESIGENZA

«Un ristorante con piatti **à la carte**, che affianca il ristorante **tradizionale per i clienti dell'hotel**, significa dover gestire in **una sola cucina due menù**, per due clientele differenti, che si trovano fisicamente in due spazi distinti della struttura», spiega Sergio. «Ecco perché abbiamo sentito il bisogno di ripensare completamente gli spazi della **cucina**, che **avevamo dal 1987**, e allo stesso tempo di velocizzare i tempi e **semplificare** le procedure di **pulizia**».



LA DECISIONE

Non è stata una decisione immediata: «Abbiamo valutato più progetti, presentati da diversi fornitori. Sades ci ha sottoposto **due idee, una più prudente e una più performante**. Alla fine abbiamo **preferito proprio quest'ultima**: abbiamo fatto una scelta **per il futuro**. Sappiamo che affidandoci a loro siamo e saremo **tranquilli** sia dal punto di vista delle **forniture** che da quello **dell'assistenza**, nel tempo», racconta Sergio.



LA SOLUZIONE

La fase progettuale è stata abbastanza lunga: circa **un anno e mezzo di riunioni** con la proprietà e lo chef, per **mappare le necessità** e prevedere ogni possibile utilizzo, dal ristorante, all'albergo, ai banchetti. «Definiti tutti i dettagli e selezionati i giusti materiali, siamo partiti con i lavori: **in poco più di due mesi abbiamo completamente rivoluzionato la cucina**: impianti elettrici e idraulici, lavori in muratura», ricorda il titolare.



Perché "La Žiria" ha scelto Sades

1. Rapporto di amicizia e fiducia professionale
2. Assistenza tempestiva e competente
3. Qualità delle proposte e dei prodotti
4. Capacità di trovare soluzioni innovative



Peculiarità della cucina

1. Piani unici e vani con angoli raggiati facili da pulire
2. Spazi di lavoro indipendenti per ciascun cuoco
3. Abbattitore e 2 forni
4. Pavimento e zoccoli in resina antiscivolo



Uno sguardo sulle isole della cucina del del Monaco Sport Hotel e del ristorante "La Žirfa".



REFRIGERAZIONE

Trasformiamo ambienti in celle frigorifere o freezer con misure standard o personalizzate.

Se serve, per ottenere un isolamento maggiore, realizziamo il pavimento in acciaio o plastica. Stabiliamo quantità, posizione e dimensioni dei pannelli sandwich isolanti e dei tubi in rame, tarriamo il gas refrigerante. Insieme al cliente decidiamo il tipo di motore: monoblocco, remoto (più efficiente) o silenziato.

Le celle sono l'alternativa ai frigoriferi e ai freezer professionali in acciaio, che proponiamo anche sotto forma di tavoli con porte o cassetti per sfruttare la superficie di lavoro (standard o su misura).



LAVANDERIA

Lavatrici con centrifuga, essiccatoi, mangani: progettiamo e realizziamo lavanderie professionali con strumentazione all'avanguardia, tenendo conto delle esigenze e del budget del cliente. I progetti più complessi, ideali per case di riposo oppure ospedali, sono le lavatrici a barriera, così che flusso pulito e sporco non si incrociano mai e si evitano contaminazioni.



MACCHINE DA COLAZIONE

Proponiamo macchine da colazione automatiche con latte in polvere oppure fresco, con frigo a fianco. In questo modo non è necessaria la presenza costante di un operatore in sala.





” Incontri di persone e di sapori.

L'ampio soffitto aspirante del ristorante pizzeria "La Balta".

Il sapore della ristorazione professionale **LA BAITA**

- Ristorante di carne e pesce, pizzeria
- Santa Croce del Lago, Belluno
- Dal 1968
- 3 persone in cucina, 4 in sala

“Una cucina Sades significa lavorare meglio: spazi ottimizzati, ma soprattutto un maggiore rispetto degli alimenti. E quindi un maggiore rispetto dei clienti.

Anna Maria Zanchetta, titolare



IL PIATTO IMPERDIBILE

Gnocchi “alla Baita”, con porcini, pastin e pomodorini.

La Baita è un punto di ritrovo dalla fine degli anni sessanta grazie alla sua **posizione strategica**, sul Fadalto: passaggio obbligato per chiunque viaggiasse verso Vittorio Veneto. Allora ai fornelli c'era la mamma di Anna Maria Zanchetta, l'attuale proprietaria, che oggi gestisce il locale insieme al marito Ilario Bortot e alla figlia Giorgia. Con l'apertura dell'autostrada A27 da Cadola al Lago di Santa Croce, nel 1995, La Baita ha affrontato una grande sfida: attrarre e motivare una clientela che prima era abituata a passare davanti al locale “per forza”. La sfida è stata vinta grazie a un **ampio menù tradizionale di montagna** a base di funghi e selvaggina, a **sorprendenti piatti di pesce** che attingono alla cucina veneziana, alla **curiosità degli chef** che li porta a sperimentare con ingredienti e cotture. E a uno **strabillante panorama sul lago di Santa Croce**.



L'ESIGENZA

La Baita **aveva una cucina a gasolio**. Era stata costruita un pezzo alla volta, scegliendo i migliori marchi, a partire dalle esigenze che via via si presentavano. «Ma nel 2015 questa cucina non bastava più, **non ci permetteva più di lavorare con serenità**» afferma Anna Maria. «Gli spazi non erano sfruttati al meglio, e con attrezzature nuove sentivamo di poter migliorare anche la qualità del cibo che proponevamo ai nostri clienti».



LA DECISIONE

«Ci eravamo già rivolti a Sades per acquistare il forno grande, la friggitrice, la lavabicchieri del bar...» ricorda Zanchetta. «Abbiamo deciso di **compiere il grande passo** e cambiare l'intera cucina. **Volevamo lavorare meglio**, e abbiamo immediatamente pensato a Sades. Abbiamo chiesto altri due preventivi, per avere le idee più chiare. Stavamo parlando di **una scelta che avrebbe cambiato il nostro modo di lavorare per i successivi vent'anni**».

La decisione è stata molto ponderata: ha coinvolto tutta la famiglia e gli chef: «Abbiamo scelto Sades, che **non era il progetto più economico, ma il migliore**» sostiene Anna Maria.



LA SOLUZIONE

Abbiamo realizzato un **soffitto aspirante smontabile** con collegamenti e batteria esterni. Nel progetto sono state accolte e soddisfatte le richieste degli chef: la suddivisione degli **spazi di lavoro in zone** ben definite; la necessità di avere **due friggitrice**, di cui una dedicata esclusivamente al pesce, e **due abbattitori**. Di questi, Anna Maria dice: «Sono fondamentali per gestire la pasta fresca, soprattutto i nostri famosi gnocchi di patate “alla Baita” e i ravioli ripieni di tutte le bontà della montagna».



Perché La Baita ha scelto Sades

1. Tempi di consegna veloci
2. Progetto curato e originale
3. Consigli tecnici e di business
4. Tempestività dell'assistenza



Peculiarità della cucina

1. Ampio soffitto aspirante
2. 2 abbattitori e 2 friggitrice
3. Spiedo visibile dalla sala
4. Divisione flussi di lavoro pulito e sporco



Uno sguardo sulla zona cottura del ristorante pizzeria "La Baita".

SADES

” Sades,
esperti di cucine professionali dal 1977.



IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE A BELLUNO E IN PRIMIERO

Via Caduti 14 settembre 1944, 5 - 32100 Belluno (BL)

+39 0437 31940 +39 366 4478116 [sades.it](https://www.sades.it) sades@sades.it

