



Caffè utile non solo per smaltire il pranzo delle feste - Diba 70 rassegna stampa

📍 Mappa

□

diba 70 distributori professionali Diba 70, marchio storico dell'azienda Di.B.A., offre servizi di ristoro medi ante l'installazione e gestione di una vasta gamma di distributori automatici per alimenti e bevande, in comodato d'uso gratuito, su gran parte del territorio toscano. I servizi sono dedicati alla casa, all'ufficio, all'azienda o all'ente pubblico con una specializzazione particolare al settore Hotellerie Restaurant Café. La collaborazione con grandi marchi del settore vending nazionale e internazionale, le certificazioni di qualità e sicurezza, la tecnologia, la formazione del personale, l'attenzione ai grandi temi dell'ambiente e della responsabilità sociale, i valori e principi di riferimento, consentono l'offerta di servizi efficienti ed efficaci. Mission La pausa e i momenti di ristorazione dei nostri clienti sono fondamentali per il resto delle loro attività. Oltre alla qualità dei prodotti e alla semplicità d'uso delle tecnologie ci sono importanti relazioni umane che si creano vicino a una macchina da caffè, a un distributore automatico, a un bancone piuttosto che seduti a un tavolo. Sono i dettagli a fare la differenza. Ogni aspetto deve essere curato al meglio per garantire che l'ospite possa rigenerarsi fisiologicamente e nello spirito. La redditività (profitability) dell'attività d'impresa acquisisce per Diba 70 vero significato durante i processi di soddisfazione del cliente, di sviluppo delle nostre risorse umane, di rispetto delle norme di sicurezza, igieniche e qualità dei servizi, di attenzione all'ambiente e ai principi etici e di responsabilità sociale. Vision E' importante offrire la possibilità di una pausa davvero rigeneratrice, con un eccellente rapporto prezzo-qualità, a casa, in ufficio, in azienda, in albergo, al ristorante o al bar. La gratificazione Diba 70 dipende dal sentirsi parte integrante responsabile dell'ambiente economico e sociale nel quale si opera e dalla soddisfazione di ciascuno dei clienti. Valori -Responsabilità sociale ed economica verso qualsiasi soggetto che interagisce direttamente o meno con l'organizzazione Diba 70. -Attenzione all'ambiente come valore centrale del sistema economico e sociale nel quale si opera. -Attenzione costante ai principi etici e di responsabilità sociale. -Sviluppo delle risorse umane. -Soddisfazione totale del cliente attraverso servizi efficienti ed efficaci. Per la casa e l'ufficio Diba 70 offre le migliori miscele di caffè Illy, La Vazza, Oriental Caffè abbinata a una vasta gamma di macchine professionali e una cornice variegata di bevande calde e tisane. OFFERTA Per l'azienda un'ampia selezione di distributori automatici di caffè e bevande calde, snack dolci e salati o biologici, acqua e bibite. Per gli alberghi e i ristoranti una vasta scelta di dispenser multi-drink interamente prodotti in Italia con tante soluzioni espresso, caffè in grani, latte fresco, fresh brew, french press, instant. Accredia, l'unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento, ha riconosciuto a Di.B.A. la certificazione ISO 9001 e lo standard OHSAS 18001. Diba 70 garantisce la grande praticità, qualità e igiene dei distributori in comodato d'uso gratuito, l'utilizzo costante e di prodotti di prima qualità, il trasporto gratuito dei prodotti, la manutenzione e l'assistenza tecnica gratuite in un tempo massimo di 24 ore dalla chiamata del cliente, la copertura assicurativa contro i danni. Di.B.A. s.n.c. Via di Fugnano, 5 - 53037 San Gimignano Tel. 0577 90.71.06 - info@dibasg.com Mobile / Whatsapp 348 54.60.116

📄 Descrizione

Per smaltire il pranzo delle feste e combattere il senso di pesantezza, causato dalle abbondanti e poco dietetiche libagioni dei cenoni natalizi e di fine anno, il caffè, la bevanda più amata dagli italiani, è una preziosa alleata. Fino all'Epifania infatti, ogni anno, si susseguono incessanti riti familiari e scambi di auguri con amici, sempre caratterizzati da leccornie salate e dolci, dopo i quali il senso di pesantezza e di sonnolenza la fa da padrone. In realtà basterebbero pochi accorgimenti per smaltire il pranzo delle feste e favorire il processo digestivo, uno su tutti: un buon caffè a fine pasto. Un'abitudine considerata dalla maggior parte degli italiani un piacere conviviale ma anche un momento intimo e personale. Il caffè stimolerebbe, infatti, la secrezione gastrica, attivando la produzione della bile e la contrazione della colecisti. Per questo, come afferma l'Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC), assunto dopo il pasto faciliterebbe la digestione, soprattutto durante le abbondanti libagioni natalizie. E per la gioia degli amanti del caffè con qualche disturbo digestivo, facciamo chiarezza sui falsi miti del caffè. Consumo di caffè e reflusso gastrico: non esistono studi che dimostrino che l'assunzione di caffè causerebbe problemi di stomaco, come per esempio il reflusso gastrico. Sarebbe invece dimostrato che le principali cause di patologie allo stomaco siano i cibi grassi, piccanti e le abbondanti libagioni. Caffè e gastrite: dalle ricerche scientifiche non sarebbe emersa nessuna correlazione tra il consumo di caffè e l'aumento del livello di acidità allo stomaco. E' a scelta dei soggetti che soffrono di gastrite, in base alle proprie abitudini alimentari e al livello di sopportazione del disturbo, la decisione di ridurre o meno il consumo. Per smaltire il pranzo delle feste e combattere il senso di pesantezza, causato dalle abbondanti e poco dietetiche libagioni dei cenoni natalizi e di fine anno, il caffè, la bevanda più amata dagli italiani, è una preziosa alleata. Fino all'Epifania infatti, ogni anno, si susseguono incessanti riti familiari e scambi di auguri con amici, sempre caratterizzati da leccornie salate e dolci, dopo i quali il senso di pesantezza e di sonnolenza la fa da padrone. In realtà basterebbero pochi accorgimenti per smaltire il pranzo delle feste e favorire il processo digestivo, uno su tutti: un buon caffè a fine pasto. Un'abitudine

considerata dalla maggior parte degli italiani un piacere conviviale ma anche un momento intimo e personale. Il caffè stimolerebbe, infatti, la secrezione gastrica, attivando la produzione della bile e la contrazione della colecisti. Per questo, come afferma l'Institute for Scientific Information on Coffee (ISIC), assunto dopo il pasto faciliterebbe la digestione, soprattutto durante le abbuffate natalizie. E per la gioia degli amanti del caffè con qualche disturbo digestivo, facciamo chiarezza sui falsi miti del caffè. Consumo di caffè e reflusso gastrico: non esistono studi che dimostrino che l'assunzione di caffè causerebbe problemi di stomaco, come per esempio il reflusso gastrico. Sarebbe invece dimostrato che le principali cause di patologie allo stomaco siano i cibi grassi, piccanti e le abbuffate. Caffè e gastrite: dalle ricerche scientifiche non sarebbe emersa nessuna correlazione tra il consumo di caffè e l'aumento del livello di acidità allo stomaco. E' a scelta dei soggetti che soffrono di gastrite, in base alle proprie abitudini alimentari e al livello di sopportazione del disturbo, la decisione di ridurne o meno il consumo. Caffè e ulcera gastrica/duodenale: il consumo di caffè non sarebbe da associare allo sviluppo dell'ulcera gastrica o di quella duodenale. Alcune recenti ricerche si sono, infatti, focalizzate sull'incidenza del batterio Helicobacter nello sviluppo dell'ulcera peptica, mentre è stato scartato l'effetto del caffè nello sviluppo dell'ulcera duodenale. Caffè e irritazione del sistema gastro-intestinale: il caffè può essere bevuto anche dai soggetti che soffrono di questa patologia e non esistono indicazioni sugli effetti del caffè nel causare questa patologia. Caffè ed effetti diuretici: alcune recenti ricerche dimostrano che il caffè non porterebbe alla disidratazione. L'effetto diuretico del caffè non sarebbe così forte da contrastare i reali benefici. Caffè e svuotamento gastrico-intestinale: durante il processo digestivo cibo e bevande stimolano il movimento dell'intestino, causando un movimento veloce del cibo lungo il canale digestivo. Caffè e carcinoma: non esistono dati che dimostrino un collegamento tra il consumo di caffè e lo sviluppo di carcinoma al colon, al fegato, al pancreas e all'intestino. Caffè e calcoli biliari: bere caffè, se da un lato ridurrebbe il rischio di sviluppare patologie alla cistifellea (calcoli biliari) fino a un 45% negli uomini e fino a 28% nelle donne, contrastando e prevenendo così la formazione di piccoli calcoli, dall'altro i soggetti che soffrono di calcoli biliari provengono dolore durante la contrazione della cistifellea. Caffè e indigestione: una recente ricerca condotta nei Paesi Bassi dimostrerebbe che il 38% delle persone pensa che il caffè possa causare indigestione, ma in realtà non ci sarebbe alcuna correlazione tra caffè e dispepsia. Quindi il caffè, oltre a non avere tutti gli effetti negativi di cui ingiustamente viene accusato, è una buona e semplice ricetta per smaltire il pranzo delle feste e, in generale, le abbuffate pesanti. DI MARIA TOMASEO, ma gazine.greenplanner.it Di.B.A. s.n.c. Via di Fagnano, 5 - 53037 San Gimignano Tel. 0577 9071.06 - info@dibasg.com Mobile / Whatsapp 348 54.60.116 Caffè e ulcera gastrica/duodenale: il consumo di caffè non sarebbe da associare allo sviluppo dell'ulcera gastrica o di quella duodenale. Alcune recenti ricerche si sono, infatti, focalizzate sull'incidenza del batterio Helicobacter nello sviluppo dell'ulcera peptica, mentre è stato scartato l'effetto del c

caffè nello sviluppo dell'ulcera duodenale. Caffè e irritazione del sistema gastro-intestinale : il caffè può essere bevuto anche dai soggetti che soffrono di questa patologia e non esistono indicazioni sugli effetti del caffè nel causare questa patologia. Caffè ed effetti diuretici: alcune recenti ricerche dimostrano che il caffè non porterebbe alla disidratazione. L'effetto diuretico del caffè non sarebbe così forte e da contrastarne i reali benefici. Caffè e svuotamento gastrico-intestinale: durante il processo digestivo cibo e bevande stimolano il movimento dell'intestino, causando un movimento veloce del cibo lungo il canale digerente. Caffè e carcinoma: non esistono dati che dimostrino un collegamento tra il consumo di caffè e lo sviluppo di carcinoma al colon, al fegato, al pancreas e all'intestino. Caffè e calcoli biliari: bere caffè, se da un lato ridurrebbe il rischio di sviluppare patologie alla cistifellea (calcoli biliari) fino a un 45% negli uomini e fino a 28% nelle donne, contrastando e prevenendo così la formazione di piccoli calcoli, dall'altro i soggetti che soffrono di calcoli biliari proverebbero dolore durante la contrazione della cistifellea. Caffè e indigestione: una recente ricerca condotta nei Paesi Bassi dimostrerebbe che il 38% delle persone pensa che il caffè possa causare indigestione, ma in realtà non ci sarebbe alcuna correlazione tra caffè e dispepsia. Quindi il caffè, oltre a non avere tutti gli effetti negativi di cui ingiustamente viene accusato, è una buona e semplice ricetta per smaltire il pranzo delle feste e, in generale, le abbuffate pesanti. DI MARIA TOMASEO, magazine.greenplanner.it Di.B.A. s.n.c. Via di Fugnano, 5 - 53037 San Gimignano Tel. 0577 90.71.06 - info@dibasg.com Mobile / Whatsapp 348 54.60.116

Contatti

Diba 70 Distributori Professionali HoReCa

Tel. 0577 90.71.06

<https://diba70shop.it/>

Via di Fugnano, 5, San Gimignano,
53037

Diba 70 Hotellerie Restaurant Café

Assistenza tecnica e contact center

7 giorni su 7 phone + 39 0577 90.7

1.06 mobile + 39 348 64.50.116 ho

reca.service@dibasg.com Diba 70 S

hop, via di Fugnano 5 a San Gimign

ano Dal lunedì al venerdì 09:00-13:

00 / 15:00-19:00 Sabato 09:00-13:0

0