

LA RISTORAZIONE
CAMBIA
CAMBIAMO INSIEME
LA RISTORAZIONE



SALA

ARREDO E ARTE DELLA TAVOLA

LAYOUT FUNZIONALE

INTERIOR DESIGN

ATMOSFERA



PROGETTO di RISTORAZIONE

COMPETENZA
COERENZA
CRITICITÀ
COSTO

MARKETING

Immagine coordinata •
Story telling •
Social & Web •

Foodcost •
Revenue Management •
Investimenti & finanziamenti •
Analisi Punto di Pareggio •

C/ECONOMICO

MENÙ

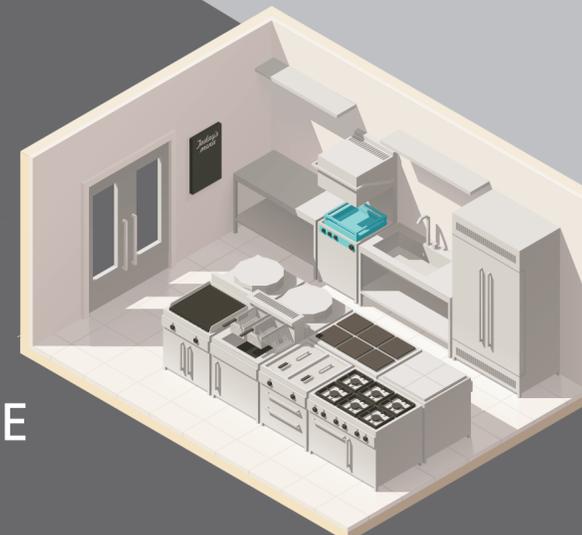
PIATTO

RICETTA

PROCESSO PRODUTTIVO

PROGETTO ATTREZZATURE

CUCINA



LOCATION

• Vincoli architettonici e funzionali
• Affitto vs. posizione
• Parcheggio

• Organizzazione del personale
• Brigata di Cucina
• Brigata di Sala

STAFF

