



FOOD A 360°

LA DINNER OUT CONSULTING OFFRE UNA CONSULENZA TECNICA PER LO START-UP, LA REVISIONE E IL RESTYLING DELLE SEGUENTI ATTIVITÀ COMMERCIALI: RISTORAZIONE, BAR, GDO, ENOTECA, VENDITA AL DETTAGLIO, ALBERGHIERO, COMUNITÀ, MENSE AZIENDALI, CATERING & BANQUETING, TAKE-AWAY. VISTO L'ATTUALE INTERESSE RIVOLTO SIA ALLA QUALITÀ CHE ALLA SEMPLICITÀ DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE, L'INTENTO È FONDERE E SVILUPPARE NUOVI CONCEPT DI VENDITA E DI DISTRIBUZIONE DELL'ALTA GASTRONOMIA RISPETTANDO LE STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI.

$F_2(z_k) = \frac{k}{N}$ **CONCEPT :** IDEIAMO E FORMULIAMO LA FILOSOFIA DEL LOCALE, SVILUPPIAMO L'OFFERTA AL PUBBLICO, PROPONENDO NUOVI MODI DI COMUNICARE E PROMUOVERE L'ATTIVITÀ.



PROGETTAZIONE: IL NOSTRO STAFF SI AVVALE DI TECNICI PER SUPPORTARE IL CLIENTE NELLA PROGETTAZIONE DEI LOCALI AL FINE DI OTTIMIZZARE GLI SPAZI.



SUPPORTO CREATIVO: OTTIMIZZIAMO I MATERIALI DI LAVORO ESISTENTI E SE NECESSARIO NE CERCHIAMO NUOVI, SVILUPPIAMO IL MARKETING E L'IDEAZIONE DEL MERCHANDISING DELL'AZIENDA. RICERCHIAMO I FORNITORI SCEGLIENDO LA MIGLIORE QUALITÀ/PREZZO, CON EVENTUALE PROCACCIAMENTO DI "PREMI DI FINE ANNO" E LA RICERCA DI SPONSOR.



SUPPORTO TECNICO: IL NOSTRO SUPPORTO VA DALLA FORMAZIONE DELLA BRIGATA DI CUCINA A QUELLA DEL PERSONALE DI SALA, BAR E VENDITA AL DETTAGLIO. SE RICHIESTO SUPPORTIAMO IL CLIENTE NELLA SCELTA DEL VESTIARIO DI TUTTO IL PERSONALE CREANDO SIA L'IMMAGINE TECNICA SIA QUELLA DEL PUNTO VENDITA.



AREA VENDITA : STUDIAMO E CREIAMO LE OFFERTE GASTRONOMICHE, IDEIAMO I MENÙ SIA PER I CONTENUTI SIA PER L'IMPATTO ESTETICO DEI PIATTI PASSANDO SUCCESSIVAMENTE ALLA SCELTA DELLA MISE EN PLACE. ALLESTIAMO UNA RASTRELLIERA (ENOTECA, CARTA DEI VINI) IDONEA SIA AL CONCEPT DEL LOCALE SIA AL MENÙ SCELTO, CON INDICAZIONI DELLA CANTINA E DEGLI ACQUISTI (ROTAZIONE).



RECRUITING: SELEZIONIAMO E FORMIAMO IL PERSONALE PER L'APERTURA E LO SEGUIAMO NELLE FASI DELICATE DELLA GESTIONE. LA FORMAZIONE DELL'ORGANICO COMPRENDE ANCHE L'ABILITAZIONE DEL PERSONALE AI CONTROLLI DI GESTIONE, COME MONITORARE LE GIACENZE NEI MAGAZZINI (FOOD & BEVERAGE).

SI RENDERÀ IL PERSONALE IN GRADO DI LAVORARE IN PIENA AUTONOMIA. PER QUANTO RIGUARDA LA CUCINA SI ISTRUIRÀ LO STAFF DANDO IL GIUSTO SUPPORTO PER AVERE IN BREVE TEMPO IL CONTROLLO APPROFONDITO DEL FOOD-COST. S'INSEGNERÀ L'ARTE DEL SERVIZIO, DEL MENÙ A LA CARTE, DEL BUFFET O DELLA FORMULA BRUNCH, ANALIZZANDO TUTTI GLI ASPETTI, LA GESTIONE TECNICA PER L'ORGANIZZAZIONE DEI SINGOLI REPARTI, MA SOPRATTUTTO LE FORME E I TEMPI DI ACCOGLIENZA DEL CLIENTE. CONTROLLIAMO IN REMOTO TUTTI I REPARTI.



SOFTWARE : DISPONIAMO DELLA MIGLIORE AZIENDA SUL MERCATO CHE AVRÀ CURA DI PRESENTARE UN PROGRAMMA INFORMATICO, PER LA GESTIONE E L'ELABORAZIONE DELLE STATISTICHE DI VENDITA E DI GESTIONE DEL MAGAZZINO.



START UP: È UNA DELLE FASI PIÙ DELICATE DEL PERCORSO, L'APERTURA AL PUBBLICO. IN FASE DI PRE-OPENING E START UP SAREMO PRESENTI IN MANIERA COSTANTE, LA NOSTRA AZIENDA SEGUIRÀ ACCURATAMENTE TUTTI I REPARTI.



COMUNICAZIONE: SI AVRÀ CURA DI PROGETTARE SISTEMI E STRATEGIE PER COMUNICARE AL MEGLIO LA VOSTRA ATTIVITÀ. STUDIANDO LANCI E PIANI DI COMUNICAZIONE, SUPPORTANDO IL CLIENTE NELL'IDEAZIONE DI EVENTI PROMOZIONALI, FESTE, CELEBRAZIONI, LANCI DI PRODOTTI, FOCUS CON LA STAMPA, EDUCATIONAL. LA DINNER OUT SEGUIRÀ L'AZIENDA CON UN UFFICIO STAMPA.

VIA LORENZO IL MAGNIFICO, 35

00162 ROMA - ITALY

PH. +39.333.8479709

FAX +39.06.44249479

WWW.DINNEROUT.IT

E-MAIL: INFO@DINNEROUT.IT