

RISTORANTE E CUCINA



RISTORAZIONE ALBERGHIERA OGGI

BED & BREAKFAST

I TREND IN ATTO E NUOVI STILI DI CONSUMO
LO RENDONO IL SISTEMA PIÙ DIFFUSO

RISTORANTE TRADIZIONALE

LA TRADIZIONE. ESISTE IN ALBERGHI GRANDI E PICCOLI
E SPESSO FA LA FORTUNA O LA DISGRAZIA
DELL'ALBERGO.

MULTI RISTORANTE

CONNOTAZIONE TEMATICA, DI DESIGN, DI TIPOLOGIE DI
ALIMENTAZIONE DIVERSIFICANO L'OFFERTA. SCELTA
TIPICA O OBBLIGATA DEI VILLAGGI TURISTICI.

BED & BREAKFAST

UN TREND SEMPRE PIÙ CONSOLIDATO

- IL BREAKFAST È SPESSO L'ULTIMO RICORDO CHE ABBIAMO DELLA NOSTRA PERMANENZA
- PERCIÒ ATTENZIONE ALLE ESIGENZE OPERATIVE PER NON COMPROMETTERE IL SERVIZIO E QUINDI LA QUALITÀ DELL'OFFERTA.
- L'OFFICE COLAZIONI È ANCHE UNA PICCOLA CUCINA;
- LA TIPOLOGIA DI SALA COLAZIONI ADATTA AL LIVELLO DELL'HOTEL;
- DESIGN CURATO ED APPROPRIATO;

RISTORANTE

LA TRADIZIONE

- TIPOLOGIE:
- GESTIONE DIRETTA
- GESTIONE ESTERNA
- AD UTILIZZO ESCLUSIVO DELL'HOTEL
- APERTO A TUTTI

MULTI-RISTORANTE

STILE VILLAGGIO TURISTICO INTERNAZIONALE

TIPOLOGIE

ESEMPIO CLUB VALTUR OSTUNI (1200 POSTI)

FORTE CONNOTAZIONE TEMATICA:

LOCALE TIPICO IN MASSERIA

LOCALE ETNICO NELLA PINETA

LOCALE INTERNAZIONALE A BORDO PISCINA

LOCALE INFORMALE SULLA SPIAGGIA

IN ALRI CASI SI INSERISCONO:

LOCALE DI DESIGN, PANINERIA, PIZZERIA,

FORNI CASERECCI

IL RISTORANTE HA UN BUON FUNZIONAMENTO SE:

- **L'IMMAGINE CORRISPONDE AL PRODOTTO
CHE VOGLIAMO VENDERE**
- **LE ASPETTATIVE DEI CLIENTI SONO APPAGATE
DALL'AMBIENTE IN CUI SI TROVANO**
- **SE LA QUALITÀ DEI CIBI È ADEGUATA**
- **SE LA CUCINA FUNZIONA PERFETTAMENTE**

... UNA BUONA CUCINA PREVEDE

- UNA DISTRIBUZIONE FUNZIONALE AL TIPO DI SERVIZIO**
- CHE RICHIEDE IL RISTORANTE**

- UNA POSIZIONE CORRETTA RISPETTO ALLA SALA**

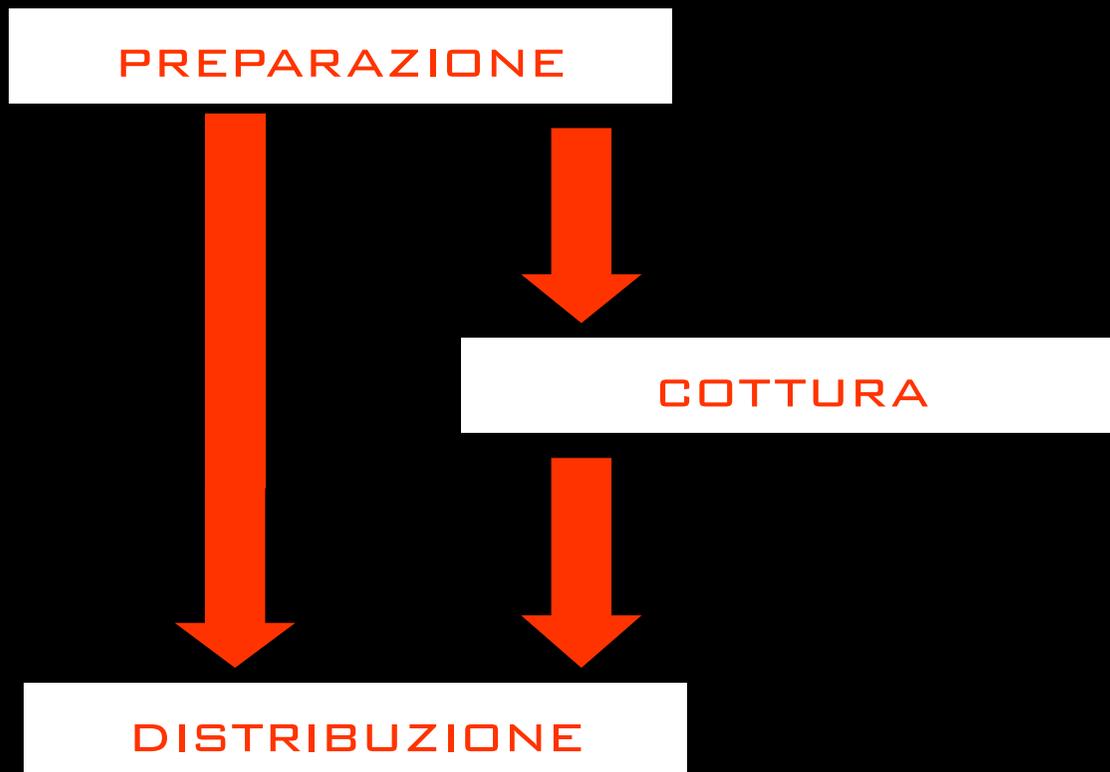
- UN'AREA MAGAZZINO E DISPENSA PROPORZIONATI ALLA CUCINA**

- UN'AREA CARICO E SCARICO MERCI FACILMENTE ACCESSIBILE**

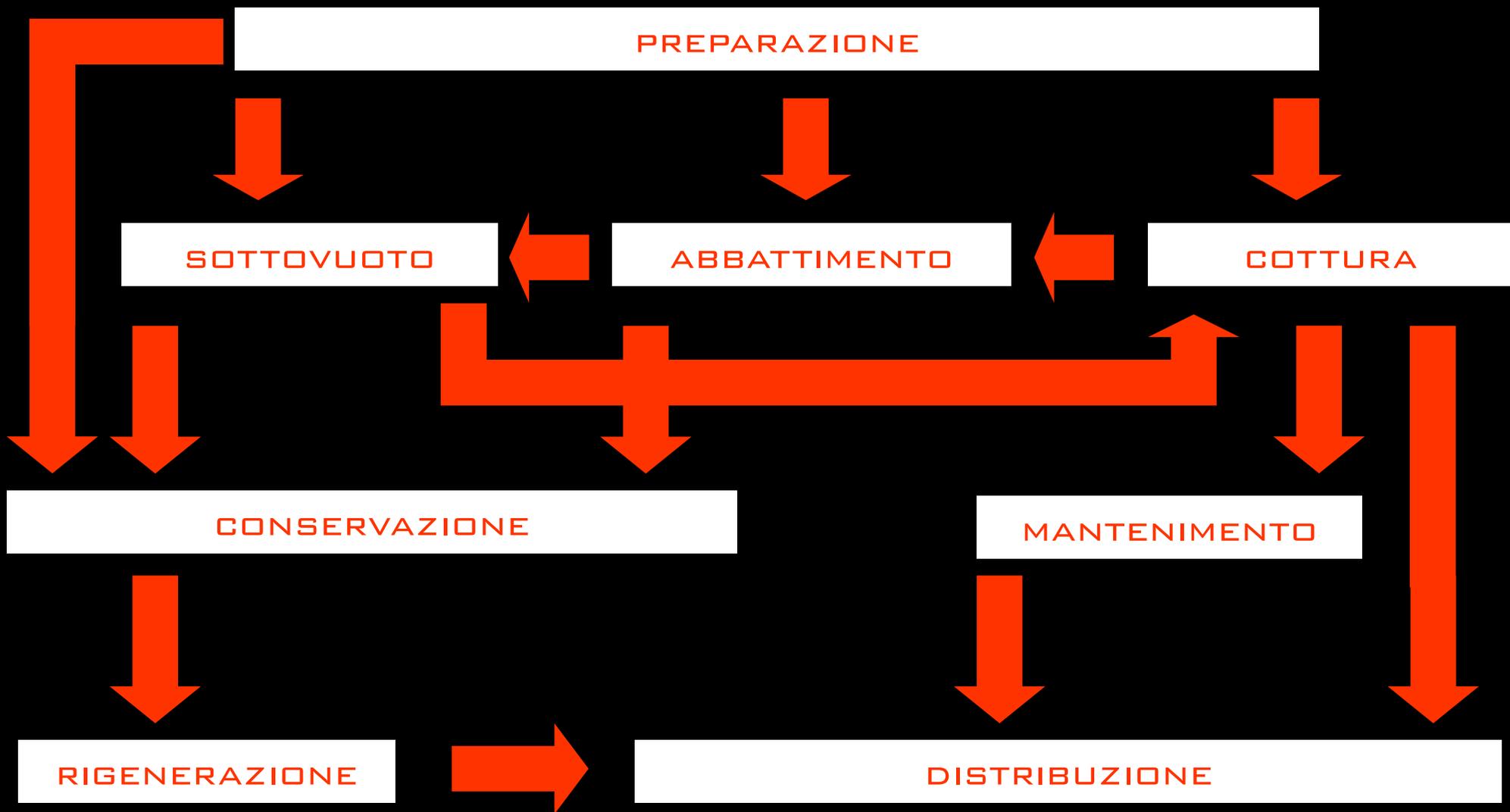
- UN IMPIANTO DI AREAZIONE E ASPIRAZIONE ADEGUATI**

- L'AREA RIFIUTI ACCESSIBILE DALL'INGRESSO DI SERVIZIO**

LA CUCINA DI IERI



LA CUCINA DI OGGI



PROGETTI



HOTEL

RAMADA ENCORE

BOLOGNA

PROGETTI



HOTEL

RAMADA ENCORE

BOLOGNA

PROGETTI



HOTEL

RAMADA ENCORE

BOLOGNA



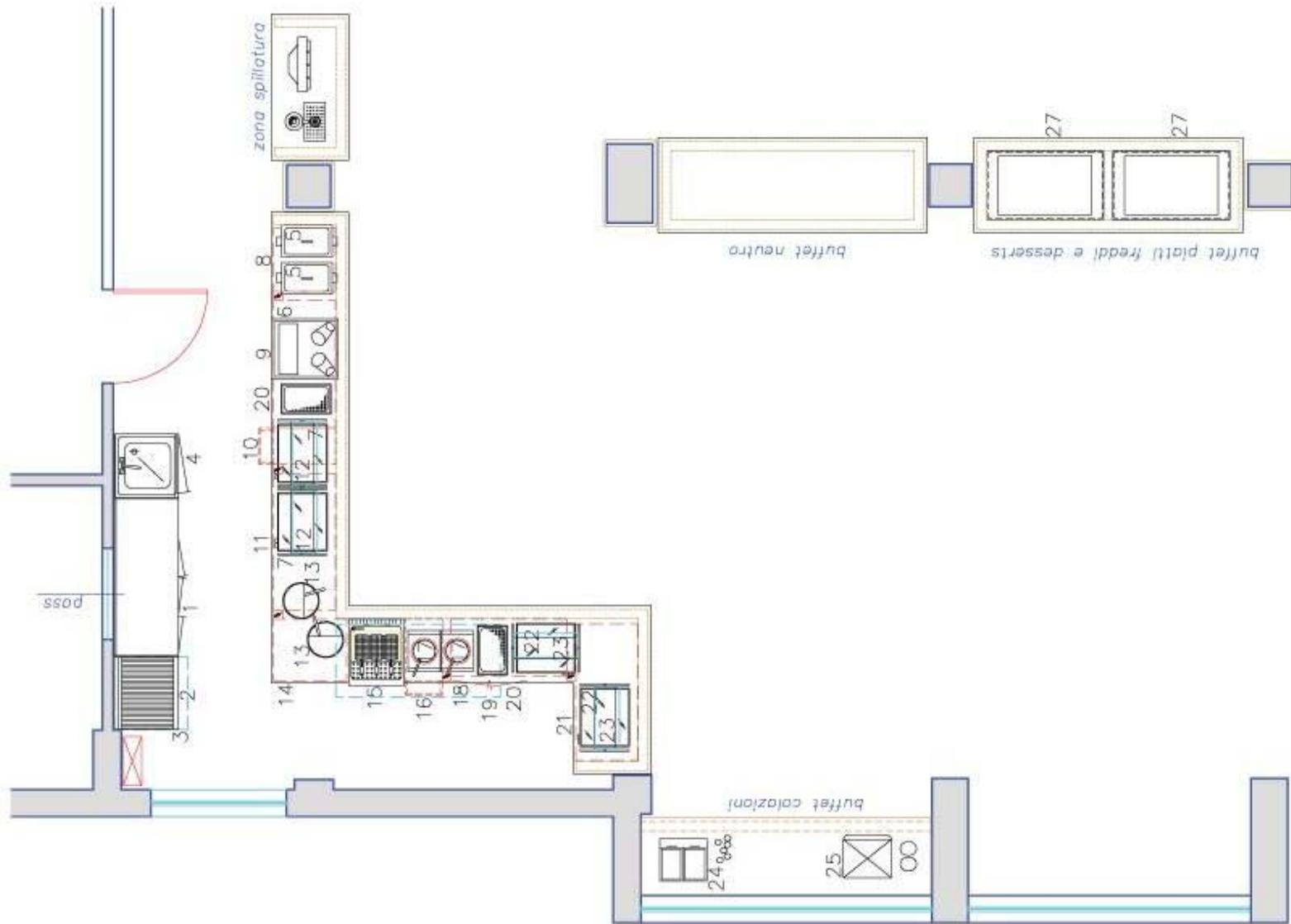
BUFFET

LIBERTA' , SEMPLICITA' , EFFICIENZA

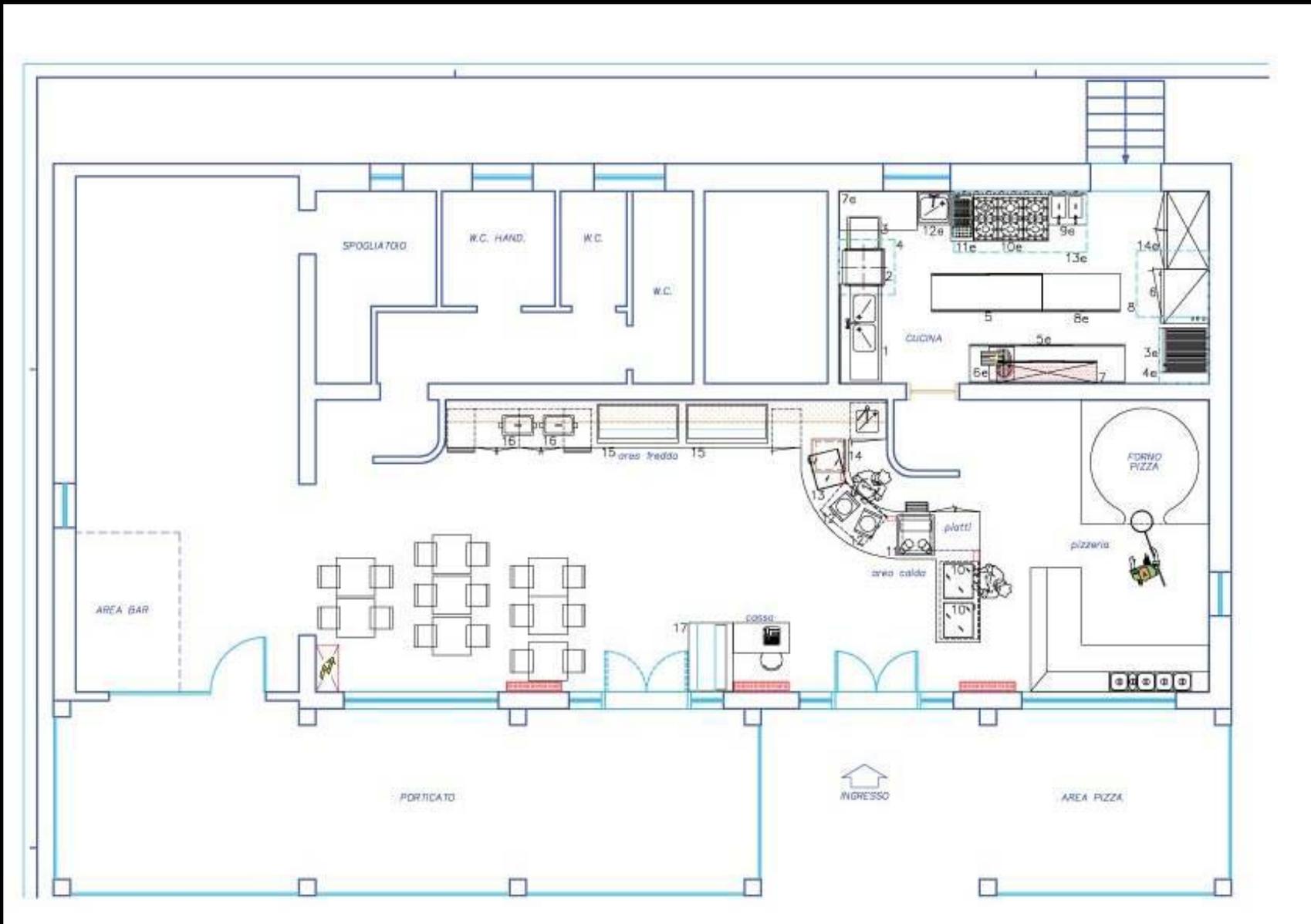
UNA LINEA BUFFET ATTREZZATA HA MOLTISSIMI VANTAGGI

- ESTETICA: I COLORI E LE LUCI ARRICCHISCONO E ARREDANO IL LOCALE
- APPEAL DEL CIBO: SE BEN PRESENTATO, IL CIBO E' PIU' BUONO
- IL CLIENTE SI SERVE DA SE': IL PERSONALE E' PIU' LIBERO PER ALTRE MANSIONI E IL CLIENTE SI SENTE MENO CONTROLLATO
- TEMPISTICA: PREPARAZIONE DEI PIATTI ANTICIPATA, MIGLIOR GESTIONE DEL MOMENTO DEL PASTO
- FLESSIBILITA': POSSIBILITA' DI DARE AI CLIENTI UNA FINESTRA TEMPORALE PIU' AMPIA PER IL PASTO

PROGETTI BUFFET – HOTEL SMERALDO



PROGETTI BUFFET – LA TEGIA



PROGETTI - LA TEGIA 2

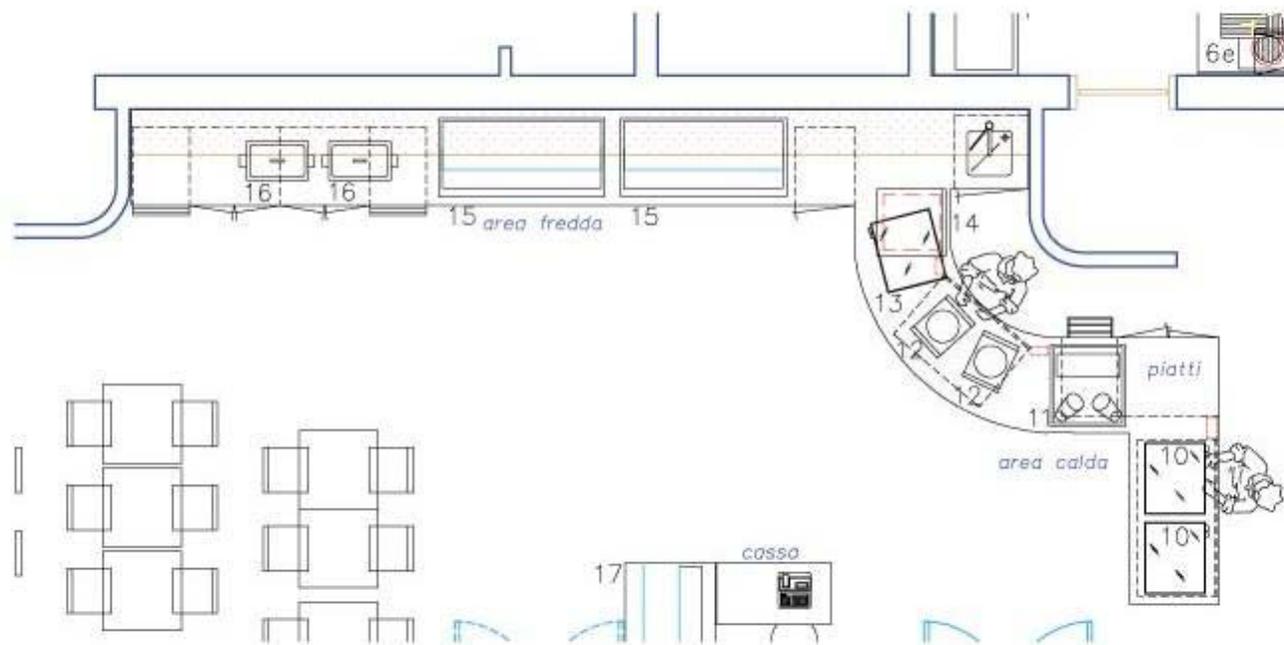


FOTO- LA TEGIA 3



FOTO- LA TEGIA 4



FOTO- LA TEGIA 5

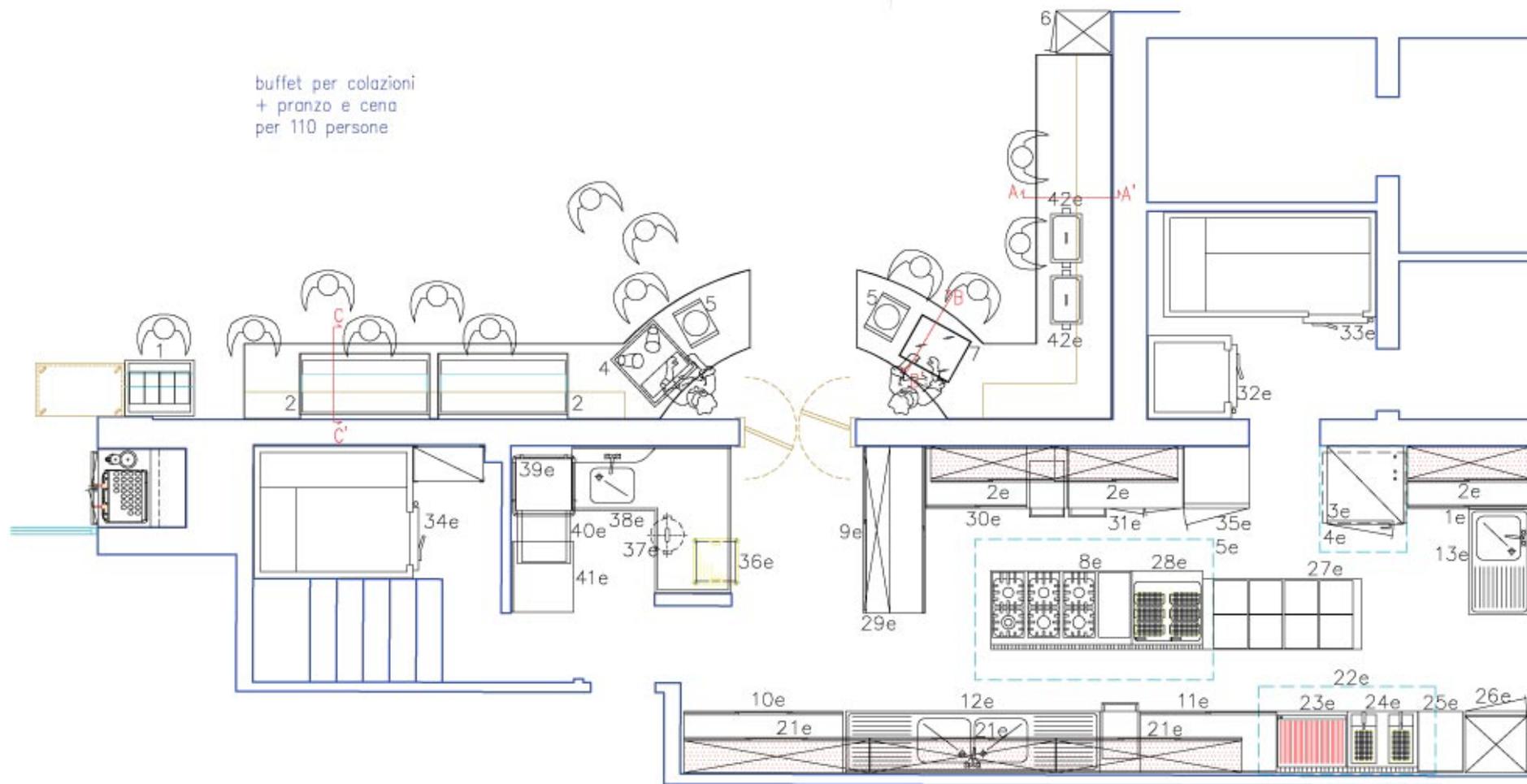


FOTO- LA TEGIA 6



PROGETTI - SELECT HOTEL

buffet per colazioni
+ pranzo e cena
per 110 persone



PROGETTI - SELECT HOTEL 2

