

Partner chiave



Fornitori prodotti cucina per serate a tema

Associazioni e gruppi per serate a tema e per divulgazione tematiche bio e cucina sana

Cantine locali per degustazioni a tema

Attività chiave



Coordinamento prenotazioni/organizzazione cucina/sala

Formazione del personale

Programmazione serate a tema e selezione partner

Serate a tema con corner musicale/piano bar

Risorse chiave

Spazio dedicato cani

Spazio sala particolarmente curato

Personale qualificato sala

Fornitura prodotti locali e km0 alta qualità

Chef e brigata cucina

Sito web

Valore offerto



Dimensioni medio piccole con sala circa 30 coperti max

Piatti realizzati con prodotti locali km0 e BIO

Offerta sia pranzo che cena

Servizio organizzato asporto e consegna (su richiesta)

Dog friendly

Cura particolare arredo interno con attenzione al legame con il territorio e ruralità

Relazioni con i clienti



Convenzioni aziende in zona

Gestione cliente sala con personale qualificato e assistenza personalizzata

Gestione social e comunicazione tramite social media manager

Canali



Asporto e eventuale consegna con packaging dedicato

Ristorante aperto al pubblico (vendita diretta in sala)

Prenotazione tavoli/asporto telefonica/WA-online

Segmenti di clientela



Clienti con cani

Clientela business (pranzo)

Clientela locale (cena)

Segmento medio alto sensibile a fasce prezzo piatti BIO e Km0

**Ristorantino
BIO a Km 0**

Struttura dei costi

Costi del personale (sala e cucina)

Fornitura prodotti agroalimentari

Social media manager

Locazione ristorante



Flussi di ricavi

Vendita ristorazione

Vendita diretta prodotti ristorante

Eventi privati pranzo/cena

Corsi di cucina

