

# Consulenze Ristorative

\*\*\*\*\*

Progettazione, avviamento, formazione e coordinamento  
professionale



Assistenza professionale per l'avviamento e la  
gestione di attività ristorative

Criteri e esempi dell'opera di consulenza professionale di cui è possibile avvalersi  
contando sull'affidabilità di una lunga e comprovata esperienza.

---

## Criteri generali dell'opera di consulenza

---

- 1) Supporto per l'avviamento e la gestione di attività ristorative nuove e preesistenti;
- 2) Ideazione di realtà ristorative legate al concetto di salute, benessere, buona e gustosa cucina;
- 3) Progettazione e avviamento della cucina di nuovi locali centrando i desideri e le ambizioni del cliente;
- 4) Analisi di mercato e studio della concorrenza;
- 5) Analisi complessiva dei punti di forza e debolezza dell'impresa;
- 6) Coordinamento funzionale della linea di cucina e ottimizzazione dei tempi di lavoro;
- 7) Individuazione dei piatti e delle ricette più in sintonia con gli obiettivi del locale;
- 8) La ricchezza dei prodotti vegetali nella cucina mediterranea.
- 9) Formazione del personale dei diversi settori per renderlo autonomo nella gestione quotidiana;
- 10) Assistenza professionale sulle dinamiche gestionali degli ambienti di lavoro in cucina;
- 11) Organizzazione calibrata di tutta la filiera produttiva di una cucina;
- 12) Studio e scelta delle migliori attrezzature di cucina per perfezionare l'efficienza lavorativa con relativa formazione tecnica specifica;
- 13) Costruzione e strategie del menu complessivo, schede tecniche delle ricette, individuazione delle fasce di prezzo in base al food cost dei piatti;
- 14) Studio e sviluppo attento del layout organizzativo e produttivo della cucina;
- 15) Selezione e ricerca dei fornitori migliori in sintonia con il committente e con la realtà del territorio;
- 16) Formazione specifica sulle moderne tecniche di cottura e sui criteri ottimali di conservazione degli alimenti crudi e cotti;
- 17) Eventuale estensione dell'attività di base ai servizi extra di takeaway, catering e banqueting;
- 18) Scelte economiche gestionali di base, criteri per il food cost, ottimizzazione degli acquisti, uso funzionale dell'intera materia prima;

---

# Fasi di sviluppo

---

Piccolo esempio delle fasi di sviluppo di un attività di consulenza ed assistenza tecnico commerciale presso un ristorante.

## 01.

Raccolta di tutta la documentazione utile alla realizzazione del progetto specifico;

## 02.

Focus sulle priorità e le peculiarità che il committente desidera siano tenute in considerazione nella definizione della linea di cucina e dell'organizzazione complessiva;

## 03.

Analisi approfondita della Fase 2, osservazioni preliminari, consigli di indirizzamento, risalto delle possibili problematiche;

## 04.

Progettazione e architettura della linea di cucina complessiva, studio dell'organizzazione tecnica e delle figure operative da formare, individuazione e personalizzazione delle ricette e dei piatti;

## 05.

Progettazione del layout organizzativo della cucina e eventualmente della sala con individuazione della dislocazione delle attrezzature, elenco e specificità delle attrezzature necessarie, elenco e specificità degli strumenti necessari;

## 06.

.....

Individuazione dei fornitori di attrezzature/strumenti, valutazione delle offerte economiche, messa a punto dei tempi di consegna e installazione;

## **07.**

Formazione preliminare al personale di cucina e se necessario di sala;

## **08.**

Avvio del locale con presenza del consulente formatore, impostazione dell'organizzazione e messa a punto di piatti e ricette;

## **09.**

Successivi interventi operativi di supporto del consulente formatore in base agli accordi con il committente;

.....

Alcuni esempi delle tante opere di consulenza realizzate  
le potete consultare sul mio sito

[more info](#)