

Riqualificazione del ristorante attraverso il potenziamento della cucina e l'introduzione di un sistema di comanda elettronico

Descrizione del progetto

Riqualificazione del ristorante con il potenziamento della cucina e l'ammodernamento della gestione della propria attività di ristorazione, grazie all'introduzione di sistemi tecnologici per la raccolta delle comande.

Il reparto cucina è stato rifunzionalizzato con l'installazione di 2 linee di lavoro distinte. Si è investito inoltre in nuove soluzioni hardware e software per la raccolta degli ordini ai tavoli in modo più veloce e preciso.

Obiettivi

L'obiettivo è quello di migliorare la qualità dei piatti offerti ed incrementare al contempo l'efficienza del servizio grazie a soluzioni tecnologiche innovative; nel complesso l'investimento è in grado di generare un impatto positivo in termini di aumento di fatturato, riduzione di costi per le materie prime, riduzione degli scarti e dei rifiuti, generale diminuzione dei costi per consumo energetico.

Risultati

Grazie alla realizzazione degli interventi di potenziamento della cucina, e con il supporto di investimenti in sistemi ICT., Martino Srl ha potuto rafforzare l'attività di vendita del Ristorante aumentando la propria capacità di offerta e migliorando le modalità di prestazione dei propri servizi alla clientela.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale