Molino Vigevano aiuta pizzaioli e ristoratori dopo il lock down

molino-72c92f2e

Nessun’azienda produttrice di farine lo aveva mai fatto. E così Molino Vigevano 1936 è la prima in Italia a offrire a pizzaioli e ristoratori un servizio fondamentale per ogni attività di ristorazione, e diventato più attuale che mai nel difficile contesto di mercato di questi mesi: il calcolo e l’ottimizzazione del food cost, ossia del costo reale di ogni piatto, calcolato sulla base degli ingredienti usati e della loro percentuale di utilizzo e di scarto.

L’analisi del food cost è alla base del conto economico di ogni locale e va continuamente ridefinita, per adeguarla alle nuove ricette introdotte dal menu e all’evoluzione del mercato e dei clienti. Ma non tutti i ristoratori hanno il tempo, la concentrazione e le conoscenze per farla, a maggior ragione dopo situazione che ha colpito il settore a causa della recente pandemia. Ma, per fortuna, ci ha pensato Molino Vigevano 1926: i suoi commerciali e tecnici hanno seguito una formazione ad hoc e ora sono perfettamente in grado di aiutare pizzaioli e ristoratori a calcolare e migliorare il food cost delle loro ricette, garantendosi così un maggior guadagno. Questo nuovo servizio è già attivo e basta contattare l’azienda per usufruirne.

L’altro plus di questo servizio è che la consulenza sul food cost fornita da Molino Vigevano 1936 è molto concreta, immediata e orientata al risultato. I suoi esperti si mettono al fianco di chef e pizzaioli, ne osservano il lavoro e analizzano ogni ricetta, per mostrare come utilizzare al meglio gli ingredienti e migliorare, quindi, la resa in cucina abbassando il costo reale di ogni piatto. La consulenza sul food cost è solo uno dei nuovi servizi e prodotti sviluppati da Molino Vigevano 1936, che ha ridisegnato la sua offerta e ridefinito la sua mission per rispondere ai nuovi bisogni dei professionisti della ristorazione e continuare ad affiancarli in maniera proattiva ed efficace, aiutandoli ad affrontare le nuove sfide del mercato post-Covid.

“L’attenzione alle esigenze dei ristoratori e l’offerta di soluzioni che ne semplifichino il lavoro sono da sempre nel Dna di Molino Vigevano 1936, che supporta con servizi su misura e consulenze a 360

gradi tutti i professionisti che scelgono i suoi prodotti - spiega **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano 1936 - *In questo particolare momento i ristoratori sono molto interessati alla formazione soprattutto su temi legati al business e al management, perché si sentono chiamati a condurre le loro attività in modo sempre più imprenditoriale in grado di affrontare momenti di emergenza e rischi d'impresa."*

Con l'aiuto di esperti di management, Molino Vigevano 1936 ha creato per i suoi clienti una serie di attività di formazione incentrate sulle emergenze di questi mesi: corsi on line di business management per organizzare al meglio l'attività di ristorazione; corsi pratici sulle tecniche di impasto avanzate e specifiche; consulenza commerciale one-to-one e fast (entro 24 ore); servizio di consulenza tecnica personalizzata; partnership e consulenza di marketing e comunicazione "su misura"; fornitura di materiale informativo sui benefici delle farine Molino Vigevano 1936.

"Tutti i professionisti dell'arte bianca che ce ne faranno richiesta potranno quindi ricevere il nostro supporto per organizzare in modo pratico e concreto la propria attività e poter cogliere i risultati positivi della riorganizzazione già dopo poche settimane" aggiunge Fabrizio Lo Conte.

Per far conoscere questa gamma di servizi innovativi Molino Vigevano 1936 ha pianificato una campagna pubblicitaria, realizzata dall'agenzia Aromi Creativi, che ha coinvolto le testate e i portali specializzati che si rivolgono al mondo dell'Horeca e del foodservice.