

# 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.