

Agende delle prenotazioni, un evergreen per i ristoranti di qualità

evvid3-0da27161

interno In un momento in cui la ristorazione è sempre più automatizzata, dai touch screen interattivi alle app dedicate, il Reservation book, ovvero l'agenda delle prenotazioni, rimane ancora uno strumento immancabile in ogni ristorante che si rispetti. È amatissima dai ristoratori, ed è uno di quegli oggetti che non passano mai di moda, perché utile, elegante, insostituibile.

L'AGENDA CA' DEL BOSCO Da oltre dieci anni quella di Ca' del Bosco è ormai un consolidato strumento promozionale, che si dimostra efficace e molto apprezzato. Più che un'agenda è un libro: 800 pagine che, giorno per giorno, accompagnano la migliore ristorazione italiana nel lavoro quotidiano, raccontando con passione la storia di un'azienda, dei suoi vini e dell'affezione di questa ai suoi clienti. Solo la miglior ristorazione e i più fedeli wine bar sono i destinatari di questo esclusivo regalo, che permette a Ca' del Bosco di comunicare il proprio stile e la propria attenzione verso il mondo della ristorazione di alto livello, consentendole di creare e mantenere un circolo virtuoso di collaborazione tra diverse realtà del meglio del made in Italy. Viene edita in edizione limitata (non raggiunge le mille copie) e omaggiata ai migliori ristoratori del mondo, stampata in 5 lingue (inglese, francese, spagnolo, russo e italiano). Tra i tanti fortunati che la ricevono, abbiamo colto le impressioni di Giancarlo Perbellini, noto patron e cuoco veronese, imprenditore del buon gusto con i suoi ristoranti in Italia e all'estero. «Per noi - spiega Giancarlo Perbellini - l'Agenda di Cà del Bosco è il vangelo da leggere tutti i giorni. Lo utilizziamo in tutti i locali, alla Trattoria del Capitan della Cittadella (Vr), alla Locanda quattro cuochi, persino alla pizzeria Du De Cope e alla Pasticceria di Bovolone, fino Locanda Perbellini del Forte Village Resort (Santa Margherita di Pula). L'Agenda è uno strumento indispensabile di lavoro per non tralasciare note importanti, quali un compleanno, probabili intolleranze, il numero di tavolo, che sempre più numerosi clienti desiderano prenotare. È un tale oggetto cult all'interno della nostra azienda, che i miei dipendenti litigano per averne una copia in più. Bella, elegante, pulita, essenziale è diventata indispensabile!».

