Centro Pecci (Prato), bando per la gestione di ristorante e bistrot

nuovo-pecci-1-208600cb

Potrebbe rivelarsi una notizia interessante per chi volesse intraprendere un’attività imprenditoriale nel mondo della ristorazione: il Centro per l'arte contemporanea Luigi Pecci di Prato - pronto a riaprire i battenti ad ottobre dopo un lavoro di ristrutturazione che ha coinvolto l'archistar Mauricio Nio - ha indetto un bando (clicca qui per leggerlo) per la gestione del ristorante e del bistrot/pub che troveranno posto all’interno della struttura.

Il ristorante sorgerà all'interno del museo, ma potrà disporre di un'entrata indipendente a lato dell'ingresso, con uno spazio esterno da sfruttare durante la stagione estiva. L'idea è quella di attrarre un pubblico adulto in cerca di un luogo di interesse gastronomico con un carta che alla qualità dei piatti in uscita dalla cucina abbini una carta dei vini di buon livello, pur mantenendosi in una fascia di prezzo accessibile e competitiva. Il bistrot/pub, invece, sorgerà nella piazza del museo, vicino al teatro all'aperto che diventerà anche cinema; in questo caso, quindi, si scommette su un target giovane, prezzi contenuti, atmosfera vivace e apertura anche serale (oltre gli orari di apertura del Centro).

I partecipanti possono fare domanda per la gestione di uno o per entrambi gli spazi. La Commissione esaminatrice si riserva di assegnare la gestione del ristorante e del bistrot/pub ad un unico vincitore oppure a due separatamente. Va specificato che è richiesta una documentazione specifica nella quale sia presente, oltre alle esperienze svolte in passato, anche una proposta di gestione complessiva del servizio in sinergia con le attività del Centro Pecci.

Per candidarsi c'è tempo fino alla mezzanotte del 19 giugno 2016. La concessione del ristorante è fissata in sei anni rinnovabili, quella del bistrot in tre anni, anch'essi rinnovabili, con canoni annui minimi, rispettivamente, di 50mila e 25mila euro.