



Federico Lozio
EXECUTIVE CHEF

Master Chef
FEDERICO LOZIO

START UP & RESTILYNG

federicolozio.it
+ 39 391 184 1636

ABOUT ME

DIPLOMA ALL'ACCADEMIA ITALIANA CHEF

Stella della ristorazione 2016-2017-2018-2019

Le Toques blanches d'honneur 2016-2017-2018-2019

SOMMELIER E MIXOLOGIST

Attestato Sommelier Ais

Attestato di docenza barista e barman

LA NOSTRA MISSION...

Chef Lozio e il suo team dinamico si occupano o di progettazione e ristrutturazione di locali e ristoranti in fase di start-up o re-styling e sono specializzati in formazione e consulenza a vari livelli.

IL NOSTRO OBIETTIVO E' AIUTARTI A REALIZZARE IL TUO SOGNO!!!

Metteremo a tua disposizione la nostra decennale esperienza nella realizzazione della tua impresa di successo, aiutandoti nella creazione di un brand, sviluppandone per intero il progetto e il management

...E SE ANCORA NON BASTASSE...

Ti aiuteremo nella ricerca e nella creazione della location perfetta

LE VARIE FASI...



BRAND IDENTITY & MANAGEMENT...

IDEA
MISSION
SCOPI
OBIETTIVI

STABILITA'
STANDARDIZZAZIONE
CHECK LIST
MONITORAGGIO

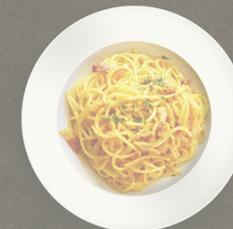
**SVILUPPO
PRODOTTO**
DEFINIZIONE
RUOLI
FORMAZIONE
MANUALE
AZIENDALE

**PROGETTAZIONE
MENU**
ELABORAZIONE
STRATEGIA DI
COMUNICAZIONE

IL PROGETTO...

Un ristorante deve lavorare per dare ai clienti un'esperienza di qualità e produrre profitto per l'imprenditore, per questo il nostro studio di progettazione nel lavorare per ottenere un impatto estetico emozionale, segue anche criteri che tengano conto dell'organizzazione del lavoro.

- *Analisi per stabilire il cliente-target di riferimento per la struttura ristorativa*
- *Ricerca della location ideale e della sua progettazione,*
- *Elaborazione di strumenti di management per rendere efficace il lavoro*



L'ORGANIZZAZIONE...

- FORNITURA DELLE ATTREZZATURE NECESSARIE
- STRATEGIA DI MARKETING
- ELABORAZIONE MENU E ABBINAMENTI
- SELEZIONE FORNITORI
- COACHING TEAM
- STANDARDIZZAZIONE E OTTIMIZZAZIONE

STRUMENTI OPERATIVI



MANUALE AZIENDALE

un "vademecum"
indispensabile per
standardizzare
l'attività e
ottimizzare i
profitti



BUSINESS PLAN

non solo un insieme
di numeri previsionali,
ma un vero e
proprio strumento di
organizzazione

STRUMENTI STRATEGICI

Studio di mercato e posizionamento: analisi del mercato e identificazione product placement ottimale



Brand Identity e studio di prodotto: definizione dell'identità, progettazione e ideazione dell'offerta



Marketing e comunicazione: definizione strategia di promozione e comunicazione multicanale



APRI LA TUA ATTIVITA'
AFFIDANDOTI A NOI

SCOPRI I NOSTRI PACCHETTI "CHIAVI IN MANO"

Lo chef e il suo team ti seguiranno passo passo nella
creazione della tua azienda

Idea

Analisi di mercato

Progetto

Realizzazione del progetto

Fornitura delle attrezzature necessarie

Organizzazione

Formazione del personale

Studio e sviluppo di menu

FEDERICO LOZIO
CONSULTING À UNA
SOCIETÀ FONDATA DA
UNA COPPIA UNITA DALLA
PASSIONE PER IL FOOD
AND BEVERAGE, CON
GRANDE SPIRITO
IMPRENDITORIALE E
UN'ESPERIENZA
DECENNALE NEL SETTORE,
SVOLGONO LA LORO
ATTIVITÀ CON IMPEGNO E
DEDIZIONE, AFFIANCATI
DA UN COMPLETO STAFF
DI PROFESSIONISTI



*Federico
Lozio*

*Executive Chef
Ceo*



*Paola
Sulfaro*

*Bartender
Project Manager*

COSA ASPETTI? AFFIDATI A NOI PER REALIZZARE IL TUO SOGNO

Federico Lozio

EXECUTIVE CHEF



www.federicolozio.it

<https://www.facebook.com/federico.lozio>

info@federicolozio.it

tel 391/1841636