Foodes arriva a Milano e Brescia e sviluppa il mercato B2B

foodes-logo-6edf093f

La start up parmigiana vola verso il nord Italia e apre i primi due grandi laboratori Foodes a Brescia e Milano. Il laboratorio di Brescia è già affermato sul territorio per la qualità delle materie prime (filiera controllata) e per la professionalità nelle lavorazioni dei prodotti. Con l'aggiunta di questo laboratorio Foodes raggiungerà in breve tempo i 2000 pasti al giorno. *“Per noi significa un traguardo importante – afferma il socio fondatore Luca Ziveri - questo presidio ci permette di guardare ad un mercato più ampio e conferma l’immenso valore del nostro progetto, che passo dopo passo viene riconosciuto dalle più importanti strutture dell’HO.RE.CA nazionali e non solo”*.

Ma Brescia non è l’unica nuova tappa conquistata dai parmigiani di Foodes, che si stanno preparando all’apertura imminente di una nuova struttura, che entrerà a fare parte del circuito Foodes: il nuovo laboratorio servirà tutta la città di Milano ed insieme al laboratorio bresciano, permetterà di supportare le richieste non solo del mercato italiano ma anche di quello estero, in quanto – afferma sempre Ziveri - *“raddoppieremo la produzione in brevissimi tempi”*. L'obiettivo della giovane realtà è presto detto: migliorare costantemente non solo l’offerta di prodotto bensì di servizio.

FOODES_logoFoodes fornisce prodotti gourmet di alta ristorazione. I piatti proposti spaziano dalla tradizione dei territori, a ricette più contemporanee, vegetariane e gluten-free (da settembre 2015), così da soddisfare le necessità di qualsiasi struttura, dal menù alla carta al room service. Con Foodes è possibile cucinare grandi piatti con rapidità e con poche mosse. Ciascun componente delle ricette è un semilavorato cotto a bassa temperatura in sottovuoto e si presenta in confezioni pronte all’uso, con una shelf life certificata di 30 giorni, senza l'aggiunta di conservanti.

Foodes garantisce anche la formazione al personale delle strutture per la preparazione dei propri menù e dei singoli piatti. Foodes è cucina sana, in linea col gusto e l’eccellenza gastronomica italiana, con i temi nutrizionali e gluten-free, diventa accessibile a tutti i ristoratori in modo nuovo ed immediato garantendo un’alta riduzione dei costi fissi e variabili della ristorazione.

E con l’arrivo dell’estate Foodes propone la nuova collezione dei Menù P/E2015 : fun mix di proposte fresche e leggere per creare deliziosi pasti. Tra le nuove ricette l’insalata di polipo con patate e olive nere o la tartare di tonno con mirtilli. Tra i primi l’orzotto ai crostacei con gamberoni e agrumi e il ragù di pollo con pomodori prugne e pistacchi e per il secondo piatti come il Pesce spada in salmoriglio e concassè di pomodoro confit o il petto d’anatra con salsa alle mele e aceto balsamico.
Una ristorazione sana, elegante e veloce da oggi è possibile insieme a Foodes.

Immagini 1508

Un nuovo modello di business per il mondo della ristorazione e Ho.Re.Ca è Foodes, innovazione scientifica e Made in Italy sono i tratti distintivi della nuova start up della Food Valley italiana. Nasce a Parma, nella terra dell’eccellenza agroalimentare italiana: Foodes si presenta come il nuovo modello di business che va a completare l’offerta del mondo della ristorazione e Ho.Re.Ca in modo smart, innovativo, elegante e sicuro. L’innovativo servizio di ristorazione serve direttamente le strutture ricettive e ristorative grazie all’ingegnerizzazione dell’utilizzo della conservazione in sottovuoto. Ciascun componente delle ricette Foodes è semilavorato e pronto per essere cucinato in pochissime semplici mosse garantendo il mantenimento di tutte le proprietà organolettiche dei prodotti. Un ristorante, un hotel o un locale può scegliere di affiliarsi a Foodes per efficientare la gestione della cucina e del servizio in camera controllando i costi: l'alta qualità dei piatti, la velocità e semplicità di preparazione, la possibilità di creare il proprio menù fatto su misura e l'ottimizzazione del personale sono solo alcuni dei vantaggi che può portare affidarsi a Foodes. I menù proposti mixano piatti tradizionali e regionali a ricette innovative, vegetariane e prossimamente gluten-free così da soddisfare ogni esigenza del cliente.
Ogni ricetta è scomposta in diversi sacchetti sottovuoto, facilmente cucinabili in tempi rapidi e ad ogni orario della giornata. Questa tecnica rappresenta l’evoluzione della cucina di qualità per chi vuole offrire al cliente un’esperienza gourmet senza compromessi. I piatti si presentano scomposti in confezioni monoporzione che eliminano ogni possibilità di spreco e hanno una shelf life garantita di 20 giorni. La tecnica del sottovuoto garantisce una grande facilità di utilizzo e un risparmio in termini di tempo, strumenti, energia e di costi sul personale che non deve essere più altamente qualificato per cucinare piatti di altissima gastronomia.

Foodes applica principi di integrità, equità e trasparenza nelle relazioni con i fornitori e partner così come nelle azioni nei confronti di tutti i possibili portatori di interessi, chi si affilia a Foodes viene affiancato durante tutto il percorso con tutorial video di insegnamento e preparazione delle ricette e invio di dati statistici per controllare l’andamento delle vendite.

La tecnica del sottovuoto offre una possibilità di utilizzo dei prodotti più sicura, con vantaggi economici e una grande versatilità del prodotto nella preparazione di pranzi, cene, brunch, room-service, catering e banchettistica. La cottura dei cibi sottovuoto a bassa temperatura permette di salvaguardare oltre che il sapore, i colori, la consistenza e tutti i nutrienti contenuti nelle materie prime senza l'utilizzo di nessun tipo di conservante. Lo Chef Fabrizio Sangiorgi ha messo la sua autorevole competenza al servizio di questo progetto: docente formatore e consulente in manager della ristorazione con esperienze gestionali in hotel a quattro e cinque stelle, dal 1990 sviluppa tecnologie d'avanguardia con l'ingegnerizzazione del "metodo sottovuoto". Scegliere Foodes significa rivoluzionare completamente il modello di business e il modo di servire il cliente con semplicità e velocità senza rinunciare all'alta qualità dei prodotti e ad un costo certo di gestione.