Soul-K lancia Lombardia Re.Start per la ripartenza della ristorazione

soul-k-ccaad285

Soul-K, la prima B2B “food as a service company” al mondo, da sempre al fianco dei professionisti della ristorazione, presenta **Lombardia Re.Start**: un **piano di ripartenza** che prevede un i **nvestimento fino a un milione di euro dedicato a hotel, ristoranti, bar, bistrot** e tutti coloro che operano in questo settore e che si trovano nei territori dove il Covid-19 ha colpito più duramente.

Non solo un supporto finanziario, ma anche **strategico e formativo**, per non lasciare soli i ristoratori, ma prepararli affinché possano ripartire il 1° giugno con una **strategia studiata ad hoc** per ciascuno di loro. Il progetto Lombardia Re.Start prevede infatti un intervento su tre fronti: finanziario, strategico e formativo.

Dal punto di vista economico, Soul-K mette a disposizione un piano di **incentivi per l’acquisto dell’intera gamma di ingredienti semi-lavorati** che coprono quasi tutte le esigenze di un ristorante, dalle verdure al pesce, così suddivisi: 75% di sconto il primo mese, 50% il secondo e infine 25% per il terzo mese. Soltanto a partire dal quarto mese il ristoratore dovrà sostenere in autonomia i costi di approvvigionamento. In questo modo è possibile assicurare una ripartenza più “leggera”, senza rendere necessario un costo in materie prime che la maggior parte dei ristoratori colpiti dalla crisi avrebbe difficoltà a sostenere.

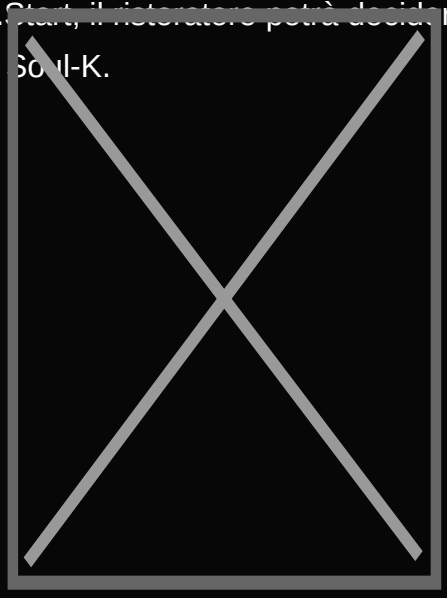
Sul fronte strategico, la piattaforma mette a disposizione di tutti i ristoratori il proprio know-how, **guidandoli nella costruzione di un menù estivo** che sia in linea con i principi da sempre promossi dalla società: abbattimento dei costi fissi, controllo preciso degli stessi e gestione efficiente del magazzino per ridurre al minimo gli sprechi. Tutto ciò senza rinunciare alla qualità degli ingredienti e senza snaturare l’anima del ristorante.

Infine, grazie al coinvolgimento di una società esperta di certificazioni sanitarie di altissimo livello, il progetto Lombardia Re.Start offrirà ai ristoratori aderenti un **percorso di formazione per essere**

conformi a tutte le normative anti-contagio e garantire la sicurezza dei propri dipendenti e dei clienti.

Per beneficiare del progetto è necessario compilare un application form molto semplice e veloce sulla pagina di **www.lombardiarestart.com** per essere ricontattati entro 48 ore da un consulente di Soul-K che raccoglierà ulteriori informazioni sulla propria attività. Successivamente, una volta ritenuti idonei a prendere parte al progetto, viene fissata una videoconferenza con uno chef esperto con il quale si costruisce a quattro mani il menù di ciascuna realtà, valutandone costi ed esigenze.

Una volta definiti i piatti, il ristoratore riceve il menù completo per poterlo assaggiare e verificare che la qualità dei prodotti Soul-K sia all'altezza delle aspettative. **L'adesione al progetto sarà quindi confermata definitivamente solo una volta che lo chef avrà approvato e assaggiato il menù**. A settembre, al termine dei quattro mesi previsti da Lombardia Re.Start, il ristoratore potrà decidere liberamente se proseguire o meno la propria collaborazione con Soul-K.



[caption id="attachment_173828" align="alignright" width="225"] Andrea Cova[/caption]

"Concretezza - dice **Andrea Cova**, Amministratore di Soul-K - è la parola che manca in questo momento: non basta parlare di aiuti, ma bisogna darli. Siamo una realtà 'fortunata' perché abbiamo sempre lavorato e siamo supportati da solide basi. Questo significa, però, che per mantenere in piedi il nostro successo dobbiamo fare qualcosa di forte per il settore in cui operiamo, ovvero supportare realmente i ristoratori sia condividendo con loro l'esperienza accumulata negli anni con centinaia di clienti che sostenendoli finanziariamente prima della ripartenza".

Un supporto concreto, quello di Soul-K che, come suggerisce il nome, mostra "l'anima" della società con una task force di decine di esperti, tra chef, F&B manager, analisti e consulenti food, e tende la

mano ai ristoratori, aiutandoli a rialzarsi per far sì che possano tornare a cucinare senza guardare preoccupati al futuro.