



MISSION

La BRUNCHERIA Si pone sul mercato come Servizio di Consulenza , Formazione , Comunicazione e Marketing che mira a trasformare la prima colazione in un'esperienza Gourmet denominata BRUNCH migliorando la redditività e la reputazione della struttura. Attraverso soluzioni personalizzate, il servizio include la gestione dell'offerta, l'innovazione dei menu e la formazione del personale, creando un ambiente accogliente e un'offerta gastronomica di alto valore.

Incremento della Clientela interna ed esterna con aumento del Fatturato

Servizio in Tutta Italia con Zone in Esclusiva

Punti chiave

Strategia e Design del Menu: Sviluppo di concetti di BRUNCH unici (estensione della colazione, opzioni salutiste o tematiche) per aumentare il valore percepito.

Aumento della Redditività: Ottimizzazione della gestione dei costi e delle operazioni in sala colazione per migliorare la marginalità.

Miglioramento dell'Esperienza Ospite: Formazione del personale per garantire un servizio attento, alzando il livello qualitativo e il feedback

Marketing e Comunicazione: Strategie per valorizzare il brand BRUNCHERIA e raccontare la proposta culinaria, rendendo il brunch un'attrazione anche per clienti esterni.

Soluzioni Su Misura: Analisi specifica delle esigenze della struttura (boutique hotel, resort, city hotel) per proporre soluzioni mirate.

Strategia e Operatività

Modello di Business: Il BRUNCH agisce come ponte tra colazione e pranzo e prevede il prolungamento dell'orario della colazione (es. fino alle 14:00 o 15:00) per massimizzare l'uso degli spazi.

Analisi dei Costi (Food Cost): Calcoliamo il costo di ogni piatto per garantire la redditività netta (Total Hotel Profit Optimization).

Targeting: Incrementiamo strategicamente il servizio oltre agli ospiti interni; BRUNCH è uno strumento ideale per attrarre clientela locale "esterna".

Tendenze del Menu

Focus sulla Qualità: Utilizzo di prodotti di alta qualità al miglior prezzo d'acquisto -

Angoli Tematici

Zona Fresco: Predominanza di frutta e verdura tagliata e fresca per un senso di benessere.

Zona Wellness: Menu' del Salutistico e per Sportivi con Bilanciamento Nutrizionale

Live Cooking: Esempio , preparazione a vista di uova, pancake e piatti à la carte

Innovazione: Formule come "Brunch & Lab" che uniscono il cibo a workshop tematici.

Esperienza e Atmosfera

Ambiente: La sala deve essere luminosa e accogliente, possibilmente con musica in sottofondo e profumi invitanti per stimolare i sensi.

Allestimento: Utilizzare un design fluido per il buffet, con angoli dedicati a pane rustico, pasticceria artigianale , torte dolci e salate home maid.

Marketing e Prenotazioni

Clientela esterna : Pubblicità e Fidelizzazione con Card virtuali e Tesseramento Nazionale per far parte del Circuito BRUNCHERIA

Social Media: Pubblicazione di video (Instagram /TikTok ecc.) per mostrare l'estetica del buffet e l'atmosfera.

Prenotazione Obbligatoria: Gestire i flussi tramite voucher o prenotazioni via email/telefono per ottimizzare gli approvvigionamenti.

Prezzi Medi: Le tariffe attuali per Brunch di qualità in hotel variano tra i 25/30€ (formula base) e prezzi superiori per luxury brunch in hotel a 4 e 5 stelle.