

The image shows the interior of a bakery named 'la Botte'. The space is characterized by its rustic, warm aesthetic, featuring walls and ceilings made of light-colored wood. On the left side, a long row of dark wooden barrels is visible, likely used for storing wine or spirits. The floor is made of light-colored wooden planks. In the center, a woman in a brown apron is walking away from the camera, carrying a tray with several glasses. Other people are visible in the background near a large arched opening that leads to a brighter area. The lighting is soft and focused, creating a cozy atmosphere. The text 'la Botte' is overlaid in a large, elegant, white cursive font across the middle of the image.

la Botte

Sfizi Baguette & Golosità

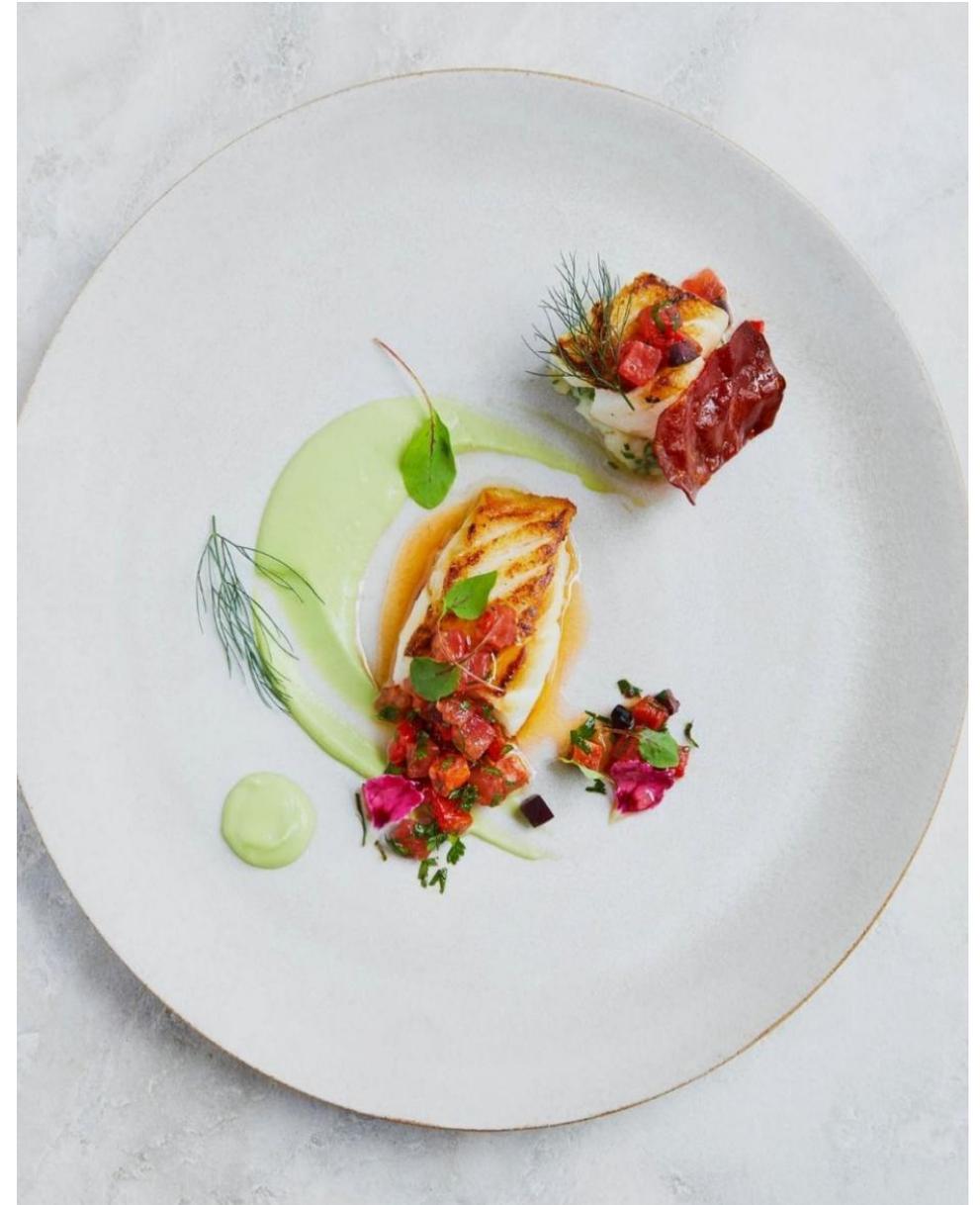
CHI SIAMO?

‘LA BOTTE’ sfizi, baguette è golosità, è un concetto che si avvera, è un “Fast Food” e “Take Away” tipico, caratteristico ed elegante dove la qualità incontra la creatività. Affermato come un marchio che unisce con un gusto i valori della tradizione e dell’innovazione accogliendo la sua clientela in un’atmosfera calda e sorprendendola con sapori e profumi che si fanno ricordare, una ristorazione veloce è di qualità, una vera eccellenza espressa. Ogni prodotto comprato all’interno dei nostri locali è opportunamente valutato è corredato da certificazioni di qualità prima di essere servito ai nostri clienti. Il nostro locale si trova a Rosolini in via Corso Savoia.



LA BOTTE

La Botte ha travolto il concetto del cosiddetto cibi veloci che caratterizza i fast food ovvero ristorazione rapida, cibi preparati con materie prime di alto livello qualitativo con ottimo rapporto di qualità è prezzo serviti in ambienti accoglienti dove il cliente trova la giusta atmosfera per la pausa colazione, pranzo, aperitivo e cena con la possibilità di consumare il cibo in loco o acquistarlo in confezioni da asporto il cosiddetto take away è la giusta risposta ad una crescente domanda di persone che per motivi di lavoro, studio, shopping o turismo si trova fuori casa e non ha voglia o tempo per dedicarsi alla cucina e non vuole rinunciare alla qualità ma allo stesso tempo ha un target di spesa inferiore a livelli medi di un ristorante. Il nostro locale è costituito da un ambiente caldo ed elegante con materiali naturali quali il legno è la ceramica vietrese, con un'impostazione take away, ma conservando uno stile è un gusto ricercato.



CARATTERISTICHE DEL LOCALE:

- La Botte deve essere preferibilmente localizzato in una strada ad alto flusso di frequenza pedonale;
- Il locale è di circa 60 mq ed è suddiviso in un'area di vendita di circa 25 mq, un'area laboratorio per la preparazione dei cibi di circa 20 mq ed un'area destinata ai servizi di circa 15 mq;
- L'area di vendita è caratterizzata da un banco di circa 8 metri lineari sulla cui parte esposta alla strada è montata una vetrina di 3 metri circa dove vengono esposte tutte le proposte del menù, la restante parte del banco è composta da una base in marmo che funge da appoggio per la preparazione dei cibi e una mensola sovrapposta in ceramica vietnese di circa 35 mq di profondità dove viene servita la clientela;
- Nella zona sottostante in marmo sono riposti i frigoriferi per il mantenimento dei cibi e il mantenimento delle bevande da vendere.

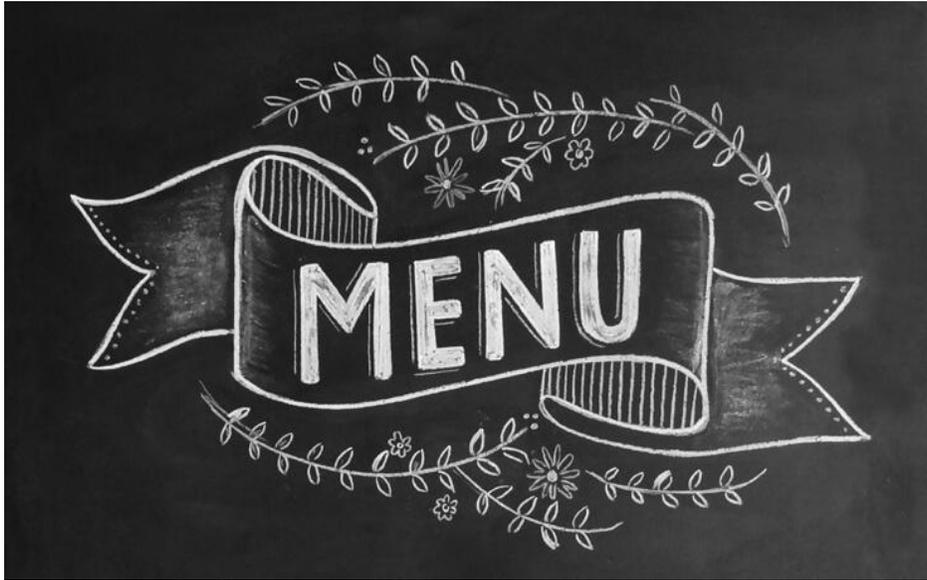


ALTRE CARATTERISTICHE DEL LOCALE:

- Nello spazio sottostante sono presenti mensole è lo spazio necessario per l'appoggio delle bevande;
- Di fronte al banco è fissata alla parete una mensola di otto metri lineari con sgabelli dove gli avventori trovano appoggio per consumare i pasti;
- Nell'area servizi sono presenti due wc per il pubblico differenziati per sesso;
- All'esterno del locale, con un'autorizzazione comunale per l'occupazione del suolo, è realizzata un'ulteriore zona per il consumo del cibo con tavoli e sedie, all'occorrenza nei mesi più freddi protetta con barriere frangivento in pvc trasparente è riscaldata.

LOCALE
BERE & MANGIARE

IL MENÙ



- Il menù è innanzitutto fondato sulla convinzione di dover offrire ai propri clienti qualità senza compromessi;
- L'eccellenza delle materie prime altamente selezionate è l'abbinamento perfetto degli ingredienti fanno di ogni nostro prodotto un'autentica chicca culinaria.

Proponiamo tanti tipi di piatti:

- Piatti= Pizze di tutti i tipi, lasagna al forno, spaghetti alla carbonara, pesto, tortellini, agnolotti, la focaccia, il risotto, la polenta, il couscous e carne di tutti i tipi;
- Bevande= Bibite gassate, tè, cappuccino, caffè, succhi di frutta, acqua frizzante, acqua normale, vini di tutti i tipi e birre;
- Proponiamo anche tutti i tipi di dessert, torte e dolci.

STRATEGIA MARKETING

- La nostra più importante tattica sarà il passaparola cioè il diffondersi di informazioni in forma diretta tra soggetti;
- La seconda tattica sarà store marketing locale questi costituiscono la base del piano marketing a basso costo per sostenere una comunità di clienti ricorrenti e che aiuteranno la diffusione del brand;
- L'ultima tattica sarà l'utilizzo del web social media.



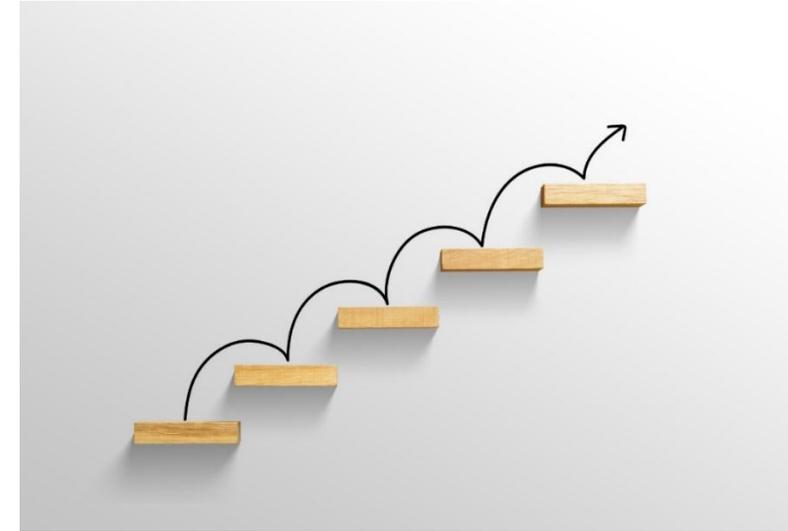
CARATTERISTICHE DEL TARGET:

- Varietà è sapore nel cibo;
- Velocità del servizio;
Esperienza divertente;
Ambiente pulito, accogliente è attraente;
Stile di vita globale;
Forte alfabetizzazione digitale ;
Piacere a mangiare fuori;
Stile di vita attivo.



OBIETTIVI

- Il nostro obiettivo principale è quello di divenire un punto di riferimento come take away /fast food di qualità grazie a:
- Un'offerta di cibo italiano di alta qualità con prezzi modici;
- Ambienti curati e riconoscibili a prima vista per il format 'La Botte' e gli allestimenti con ceramiche vietresi artigianali;
- Fidelizzazione dei clienti grazie all'atmosfera e al servizio tesi a far sentire il cliente in ambiente di ritrovo dove il buon cibo diventa un motivo di aggregazione tra amici.



Ci aspettiamo

