

DENOMINAZIONE IMPRESA

CASALE FALASCO S.R.L.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO D'IMPRESA (Max 2000 battute)

La società Casale Falasco SRL viene costituita nel 2018 con 10.000 euro di capitale sociale equamente suddiviso fra tre soci, amici di vecchia data.

La società nasce allo scopo di gestire un ristorante collocato in un antico Casale che si trova a Russi; edificio di pregio collocato nella prima periferia di Russi. Il locale era già adibito a ristorante in passato, poi successivamente era rimasto chiuso per un paio d'anni prima che la società CASALE FALASCO SRL decidesse di farsi carico di fare un progetto di restyling e aprirlo nuovamente.

Il locale è stato arredato ex novo sulla base di un progetto proposto da una Interior Designer, riverniciato, sono state acquistati nuovi arredi, nuove attrezzature (oltre a quelle pre-esistenti), ed è stata sistemata la pavimentazione esterna al locale.

Il locale si presenta arredato in modo semplice ma raffinato ed elegante. L'intervento di restyling ha dato all'ambiente un'atmosfera molto intima.

La proposta gastronomica recupera i piatti tipici della cucina romagnola, rivisitati e proposti con una presentazione molto curata ed accattivante. Un ampio assortimento di vini locali selezionati accompagna la proposta gastronomica di qualità.

Il locale è aperto tutti i giorni dalle 19; il sabato la domenica e i giorni festivi osserva l'apertura anche a pranzo. Il giorno di chiusura settimanale è il martedì.

La società ha pubblicizzato l'apertura del ristorante attraverso una campagna di social marketing che ha riscosso numerose recensioni positive dai primi clienti che stanno dando ottima reputazione alla nuova gestione, col risultato di aver garantito una buona affluenza durante tutta la settimana.

Gli investimenti di cui il locale è stato oggetto sono stati affrontati come segue:

- Con mezzi propri dell'azienda per 10.000 euro
- Con accesso al credito bancario per 25.000 euro
- In minima parte con credito di fornitura, tant'è che alcuni fatture sono in corso di pagamento e non è stato possibile presentarle ai fini di questo progetto

Nell'azienda lavorano i tre soci affiancati da n 5 dipendenti a chiamata e 1 collaboratori familiari. I soci si sono suddivisi i compiti coerentemente con la propria formazione, esperienza professionale precedente ed attitudine.

- Bosi è lo chef che gestisce la cucina, alla luce della sua esperienza ultratrentennale di cuoco professionista
- Pagnotta, laureato in scienze internazionali e diplomatiche, impiegato commerciale e consulente aziendale, ha trascorso circa 20 anni nel settore della ristorazione come cameriere e capo servizio, ed è lui a gestire l'organizzazione della sala
- Pucci, masso fisioterapista di professione, appassionato di vino e di cucina, gestisce l'accoglienza e il rapporto con i clienti.