



**Profilo Aziendale**

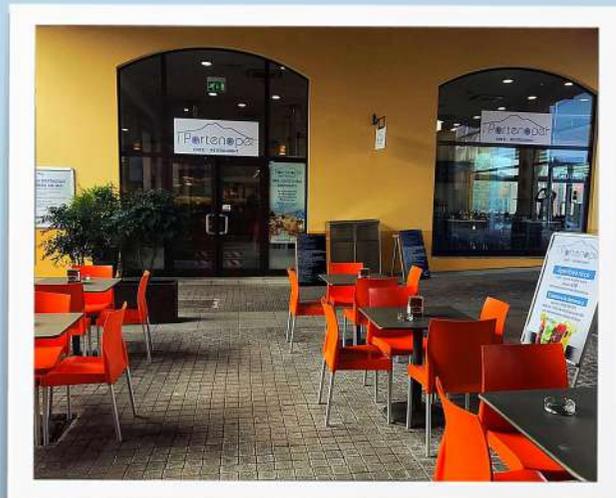


Il progetto " **I PARTENOPEI** " ha origine dall'unione di professionisti nel campo della ristorazione, che hanno messo a disposizione del progetto le esperienze maturate nel campo del food and beverages e del marketing nel settore dei servizi. Attualmente il brand "I PARTENOPEI " è presente in Italia con 5 punti vendita tutti dislocati nel nord Italia e sono in fase conclusiva le aperture di altre 4 strutture entro fine Dicembre 2020. Il piano di espansione della nostra azienda è basato su alcuni fattori principali:

- La ricerca di opportunità di mercati che possono recepire la tipologia del nostro prodotto
- La potenzialità della location
- La capacità produttiva dei punti esistenti che possono dedicare risorse finanziarie alle nuove aperture.

Nei nostri programmi a medio termine, stiamo fortemente considerando il mercato attuale, aspetto che alimenta ulteriormente il nostro interesse nel stringere rapporti con la vostra azienda.





### La selezione del personale.

Nell'ambito delle attività correnti, grande importanza hanno gli aspetti formativi, il know how acquisito viene man mano trasferito alle risorse umane in modo da poter registrare una costante crescita professionale dello staff. Nel privilegiare l'occupazione giovanile teniamo in gran conto anche gli aspetti motivazionali dei candidati e gli aspetti empatici nei confronti del ruolo professionale e ad oggi possiamo affermare che uno dei fattori preminenti che maggiormente contribuisce ad ottenere un risultato positivo delle nostre performance è determinato dalla grande partecipazione al progetto da parte dei nostri collaboratori. Formeremo con personale italiano qualificato che risiederà sul posto per un periodo di medio e lungo termine.

### Concept.

Il concetto ispiratore è quello della ristorazione "informale". Il perfetto equilibrio nelle vendite del prodotto "Pizza", "Colazione", "Brunch", "Caffè Espresso" e del prodotto "Cucina" nei nostri locali, fa sì che essi non siano solo dei classici ristoranti ma dei veri e propri punti di offerta a 360°. La "filosofia" ideativa, volutamente tradizionale italiana, unita ad un'immagine moderna, attraente e coinvolgente, e ad una gestione efficiente ed innovativa, definiscono un posizionamento unico nel mercato attuale della ristorazione commerciale internazionale. La nostra missione è: deliziare i palati in modo genuino e sano ad un prezzo accessibile. Il nostro tipo di ristorazione prevede un'organizzazione delle metodologie gestionali e lavorative riproducibili, con lo studio di menù di respiro totalmente differenti rispetto alla ristorazione veloce, utilizzando prodotti selezionati con cura, che presentino elementi di rilievo e di caratterizzazione. Costante ricerca della qualità, anche attraverso la proposta di prodotti di nicchia legati al territorio, rigoroso rispetto delle metodologie tradizionali di preparazione della pizza e delle ricette, passione e dedizione sono gli elementi del nostro successo.



### Il menu

costituisce uno degli elementi identificativi del progetto: un menu particolare ed esclusivo che ha la sua chiave di lettura nel concetto ispiratore dei partenopei, che nella specializzazione del menu ha uno dei propri punti di forza. La proposta gastronomica si articola in due filoni principali:

- la pizza napoletana cotta nel forno a legna;
  - le ricette rivisitate della cucina tradizionale partenopea;
  - la materia prima (pesce fresco principalmente);
  - le colazioni ed il caffè espresso italiano;
- rispettivamente elementi trainanti e caratterizzanti.

### Il format

è basato su una proposta di ristorazione molto collaudata che risponde al desiderio di un'utenza che cerca nel cibo anche un'esperienza di gusto. "La cucina tradizionale Napoletana" è molto apprezzata per la completezza dell'offerta, ma per poter raggiungere un risultato ottimale di qualità da tradurre in un successo da parte dell'utenza, questo tipo di offerta ha bisogno di essere supportata da una selezione attenta dei materiali che devono rispondere a requisiti di qualità superiori alla media per poter raggiungere il livello di qualità coerente con il nostro prodotto e la nostra proposta. Non manca in questo quadro tecnico la sperimentazione per poter aggiornare la nostra offerta e renderla una coniugazione vincente tra le caratteristiche della tradizione con aspetti market oriented, per andare incontro al gusto della clientela, affinché come sostenevamo nelle righe precedenti, la nostra offerta possa rappresentare una vera esperienza culinaria..



### **L'assetto amministrativo e finanziario**

è in ultimo un aspetto che vorremmo sottolineare nel delineare il nostro profilo aziendale. La nostra impalcatura amministrativa e finanziaria si basa sulla caratteristica principale del rispetto assoluto degli impegni dell'azienda nei confronti di chicchessia siano essi fornitori, risorse umane o obblighi amministrativi di natura pubblica. A supporto di tale affermazione crediamo possa essere più esplicitativo e significativo il dato storico, che dimostra che fin dall'inizio della nostra attività questo aspetto è stato alla base dell'apprezzamento registrato dai nostri partners.

### **In sintesi.**

Pensiamo che un futuro rapporto di collaborazione tra le nostre aziende è di mutuo beneficio nel senso che la nostra offerta ristorativa globale a 360° ben supporta le esigenze della clientela turistica internazionale, che gode di una particolare attenzione nell'economia attuale del paese. E proprio per questo aspetto siamo entusiasti nel rappresentare in modo coerente ed efficiente e di poter garantire costantemente ed in prima persona il nostro apporto e il nostro impegno in questa futura partnership.



i Partenopei  
CAFE' - RESTAURANT

I partenopei Group srl- Piazza Mondovicino 145- Mondovicino 145- 12084 - Mondovi (Cn)

P. Iva 03756700047- ITALY

ferdinando@ipartenopei.com - Mobile +393666689188- Tel. +3901741920432- Pec: ipartenopeisrl@mypec.eu