

NS

CONSULTING

CONSULENZA AZIENDALE E FORMAZIONE

Numeri chiari, processi solidi, persone formate.

Business plan, start-up, controllo di gestione, organizzazione, marketing, branding, siti web e consulenza per la ristorazione. In Nord Italia, in Toscana e all'estero.

Indice

01	Benvenuto	03
02	Chi siamo e la nostra storia	04
03	Il metodo e come lavoriamo	06
04	I risultati: caso studio e numeri	08
05	I percorsi e i servizi	12
06	Il percorso start-up	19
07	Consulenza per la ristorazione	20
08	Aprire una nuova attività	23
09	Formazione aziendale	24
10	Gestione patrimoniale	25
11	Dove lavoriamo	26
12	Perché NS Consulting	27
13	Le recensioni	28
14	Domande frequenti	29
15	Portfolio	30
16	Contatti	32

BENVENUTO

Ogni impresa può funzionare meglio di così

Lo diciamo per esperienza. Lavoriamo ogni giorno su operations e crescita: processi, costi, persone e mercato. E abbiamo imparato che i risultati non arrivano dal talento improvvisato, ma da metodo, numeri e persone che sanno cosa fare.

Abbiamo avviato e seguito oltre 16 attività tra Italia, Francia e Spagna. Abbiamo visto aziende con prodotti straordinari perdere soldi ogni mese, e attività semplici diventare solide grazie a poche decisioni prese bene.

NS Consulting nasce per questo: aiutare imprenditori, start-up e ristoratori a decidere con i numeri, organizzare il lavoro e crescere sul mercato. In queste pagine trovi chi siamo, come lavoriamo e tutto ciò che possiamo fare per la tua impresa.

Il team di NS Consulting



CHI SIAMO

Esperienza sul campo, metodo d'impresa

NS Consulting è una società di consulenza e formazione per PMI, start-up e ristorazione. Aiutiamo imprenditori e aziende a far funzionare meglio i processi, controllare i costi e crescere sul mercato.

16+

attività avviate tra Italia, Francia e Spagna

+1

locale all'anno: il nostro obiettivo di crescita

50+

aziende e professionisti nel network

4

lingue: italiano, inglese, francese, spagnolo



Lavoriamo su quattro leve: operations, cioè processi e organizzazione; growth strategy, cioè posizionamento, marketing e vendite; formazione dei team; controllo dei costi e dei margini. Un unico partner tra numeri, persone e mercato.

Abbiamo avviato e seguito oltre 16 attività tra Italia, Francia e Spagna e costruito un network di oltre 50 aziende e professionisti, dai commercialisti ai fornitori, al servizio di PMI, start-up e ristoratori.

Dalla gestione operativa alla crescita d'impresa

○ Le radici operative

Il metodo nasce dalla gestione di brigate, fornitori e costi nell'alta ristorazione internazionale, dove processi e numeri fanno la differenza.

○ 2020 • Nasce la consulenza

Avvio dell'attività di consulenza d'impresa: clienti, marketing, consulenze aziendali e formazione.

○ 2021-2025 • Avviamenti

Avviamento e gestione di attività in Veneto, Emilia-Romagna, Abruzzo e Calabria, dal business plan al primo anno.

○ Dal 2022 • Catene e PMI

Al fianco di aziende e catene su gestione, pianificazione economica, comunicazione e vendite.

○ Dal 2025 • Operations & Growth

Operations & Growth Advisor per aziende strutturate: processi, controllo dei costi e crescita commerciale.

○ Risultati misurabili

Una catena seguita per cinque anni: +20% di fatturato e +8% di utile dal secondo anno.

○ Oggi • NS Consulting

Consulenza e formazione per PMI di ogni settore, in Italia e all'estero, con un network di oltre 50 aziende e professionisti.



Quattro principi in ogni progetto

Che si tratti di un ristorante, di una start-up o di una PMI strutturata, lavoriamo sempre così.



01

Numeri chiari

Ogni decisione parte da pochi indicatori giusti: costi, margini, punto di pareggio, cassa. Niente intuizioni a vuoto.

02

Processi standard

Procedure, ruoli e strumenti semplici che rendono l'azienda prevedibile e la fanno funzionare anche senza il titolare presente.

03

Persone formate

I risultati arrivano quando il team sa cosa fare e perché. Formazione pratica, sul campo, misurabile.

04

Uno sguardo esterno

Chi è dentro l'azienda ogni giorno fatica a vedere le perdite nascoste. Un occhio esperto da fuori le trova prima.

Quattro passi, nessuna sorpresa

Ogni collaborazione parte da una consulenza gratuita e prosegue solo se ha senso per te.



01 Consulenza gratuita di 30 minuti

Online o in presenza: ascoltiamo la tua situazione e capiamo insieme se e come possiamo esserti utili.

02 Analisi

Raccogliamo numeri, documenti e informazioni, visitiamo l'attività e individuiamo le priorità.

03 Piano d'azione

Ti consegniamo un piano concreto: cosa fare, in che ordine, con quali risultati attesi e in quali tempi.

04 Affiancamento

Lavoriamo al tuo fianco nell'applicazione del piano, con controlli periodici dei risultati e correzioni rapide.

Numeri reali, non promesse

Il primo anno è analisi e affiancamento. Dal secondo anno arriva il salto, e i risultati si mantengono costanti nel tempo. Numeri misurati a bilancio.

+20%

Fatturato

dal secondo anno, poi costante

+8%

Utile

dal secondo anno, poi costante

-10%

Costi fissi

rispetto all'inizio

-27%

Turnover del personale

su una voce che pesa circa il 20% del bilancio

+1

locale all'anno: il nostro obiettivo di crescita

È il traguardo che fissiamo con i clienti: crescere di un locale ogni anno quando processi, numeri e persone reggono.

Una catena di ristorazione seguita per cinque anni. Il nome resta riservato per gli accordi di riservatezza con il cliente.

Risultati ottenuti in un caso reale nell'arco di cinque anni; ogni azienda è diversa e i risultati dipendono dalla situazione di partenza e dall'applicazione del piano.

Una catena di ristorazione che cresce con metodo

Cinque anni di lavoro con una catena di ristoranti. Il primo anno analisi e affiancamento, dal secondo i risultati a bilancio, mantenuti nel tempo.

IL PUNTO DI PARTENZA

Una catena, crescita da organizzare

Una catena di ristoranti che voleva crescere senza perdere margini, qualità e persone lungo la strada.

COSA ABBIAMO FATTO

- ✓ Personale formato e linee di produzione standardizzate
- ✓ Turni di massimo 8 ore e contratti più sani: meno straordinari
- ✓ Piatti equilibrati e schede tecniche: sprechi verso lo zero
- ✓ Fornitori rinegoziati ogni anno con il potere d'acquisto del network
- ✓ Costi fissi rivisti e riorganizzati
- ✓ Accesso a bandi, finanziamenti agevolati e sponsorship

I RISULTATI

+1

locale all'anno: l'obiettivo di crescita che fissiamo con i nostri clienti

+20%

fatturato

+8%

utile

-10%

costi fissi

-27%

turnover del personale

Dal secondo anno e costanti nel tempo. Forniture -2% l'anno.

Il primo anno si costruisce. Dal secondo, i numeri cambiano e restano.

Caso reale; il nome del cliente resta riservato per gli accordi di riservatezza. I risultati dipendono dalla situazione di partenza di ogni azienda.

Il salto arriva dal secondo anno

ANNO 1

Analisi e affiancamento

Numeri, processi e persone: si costruiscono le basi.

ANNO 2

Il salto

Gli interventi diventano risultati a bilancio.

ANNI 3-5

Risultati costanti

I nuovi livelli si mantengono nel tempo.

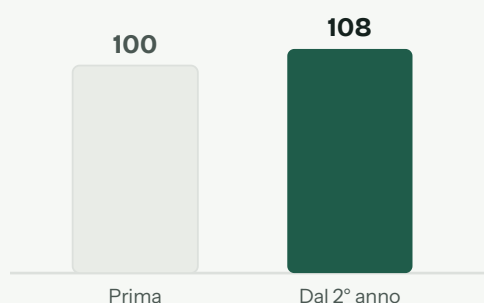
Fatturato

+20%



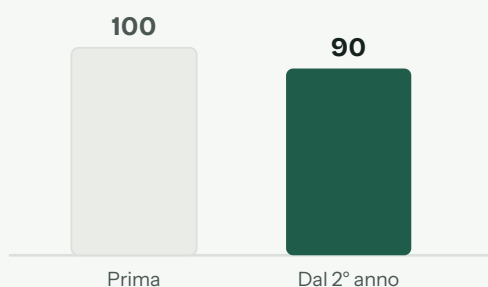
Utile

+8%



Costi fissi

-10%



Turnover

-27%



Risultati ottenuti in un caso reale nell'arco di cinque anni; ogni azienda è diversa e i risultati dipendono dalla situazione di partenza e dall'applicazione del piano.

Bandi, finanziamenti e sponsorship

Grazie alle collaborazioni con aziende certificate ISO e con specialisti di finanza agevolata, aiutiamo l'impresa ad accedere a risorse che da sola spesso non vede.

01

Bandi statali e regionali

Verifichiamo i bandi adatti all'impresa e prepariamo numeri e documenti per partecipare, con i partner del network.

02

Finanziamenti agevolati

Business plan e documentazione per accedere a finanziamenti a condizioni agevolate, presentandoti in banca con numeri credibili.

03

Sponsorship tra aziende

Costruiamo collaborazioni e sponsorizzazioni con altre aziende: visibilità, prodotti ed eventi condivisi.

04

Potere d'acquisto

Volumi e relazioni del network diventano condizioni migliori su forniture e servizi, anno dopo anno.

IN POCHE PAROLE

Più organizzazione, persone formate e potere d'acquisto: l'azienda costa meno e rende di più.

L'accesso a bandi e finanziamenti dipende dai requisiti dell'impresa e dalla valutazione degli enti erogatori.

Sei percorsi, un unico metodo

Ogni percorso parte dalla consulenza gratuita di 30 minuti e diventa una proposta su misura, con attività, tempi e costi chiari.

01

Check-up aziendale

Analisi di numeri, processi, persone e mercato. Ti consegniamo una fotografia chiara dell'azienda e un piano con le priorità in ordine di impatto.

Per chi vuole capire da dove partire

02

Percorso Start-up

Dall'idea al secondo anno: business plan, branding, sito, fornitori, affiancamento per tutto il primo anno commerciale e linee guida per il secondo.

Per chi apre una nuova impresa

03

Percorso Crescita PMI

Controllo di gestione, organizzazione, formazione dei team e sviluppo commerciale, con un cruscotto mensile e correzioni rapide.

Per aziende avviate che vogliono più margini

04

Apertura Locale chiavi in mano

Concept, business plan, location, permessi, menu e food cost, cucina, personale e lancio, fino ai primi mesi di apertura.

Per ristoranti, bar, pizzerie e locali

05

Formazione Team

Corsi pratici per titolari, manager e personale: vendita, servizio, organizzazione, leadership e controllo dei numeri.

Per team che devono crescere insieme

06

Private Wealth

Portafogli, rendite da cedole, piani pensionistici, PAC e PIC, fiscalità e tutela legale, con i professionisti abilitati del team.

Per imprenditori e famiglie

Prezzi su preventivo, dopo la consulenza gratuita.

spoglianticonsulting.com

Business plan per banca e investitori

Le banche non finanziano i sogni, finanziano i progetti solidi. Costruiamo il documento che ti serve per chiedere un finanziamento, convincere un socio o investire i tuoi risparmi sapendo cosa aspettarti.

Cosa ricevi

- ✓ Analisi di mercato e fattibilità dell'idea
- ✓ Budget di avvio e costi di gestione
- ✓ Previsione del fatturato costruita dal basso
- ✓ Calcolo del punto di pareggio (break-even)
- ✓ Previsione del cash flow mese per mese
- ✓ Documento finale pronto per banca e investitori

Per chi è

- Chi deve aprire una nuova attività
- Chi chiede un finanziamento in banca
- Chi vuole ampliare o rilanciare un'impresa esistente

Come lavoriamo

- 01 Consulenza gratuita di 30 minuti
- 02 Raccolta dei dati e dei preventivi
- 03 Stesura e revisione insieme
- 04 Consegna del documento definitivo

IL RISULTATO

Sai quanto devi vendere per stare in piedi e ti presenti con numeri credibili.

Controllo di gestione

Analizziamo bilanci e uscite mensili, dal costo del personale ai fornitori e alle utenze, per scovare le perdite occulte e riportare l'azienda in positivo o aumentarne gli utili.

Cosa ricevi

- ✓ Analisi dei costi fissi e variabili
- ✓ Punto di pareggio e margini per prodotto o servizio
- ✓ Revisione di fornitori e contratti
- ✓ Budget annuale e analisi degli scostamenti
- ✓ Cruscotto mensile dei numeri che contano

Per chi è

- Aziende con fatturato stabile ma margini in calo
- Titolari che vogliono decidere sui numeri e non a occhio
- Imprese in crescita che hanno perso il controllo dei costi

Come lavoriamo

- 01 Consulenza gratuita di 30 minuti
- 02 Raccolta di bilanci e dati di gestione
- 03 Analisi e piano di intervento
- 04 Monitoraggio dei risultati

IL RISULTATO

Sai ogni mese dove guadagni, dove perdi e cosa correggere.

Organizzazione aziendale

Procedure operative standard, ruoli chiari e un sistema di deleghe, perché l'azienda possa girare bene anche senza la presenza del titolare tutto il giorno.

Cosa ricevi

- ✓ Mappa dei ruoli e delle responsabilità
- ✓ Procedure operative standard (SOP) per ogni reparto
- ✓ Piano di formazione del personale
- ✓ Sistema di deleghe e controlli
- ✓ Strumenti semplici per pianificare il lavoro

Per chi è

- Titolari che lavorano nell'azienda invece che sull'azienda
- Aziende in crescita che assumono nuovo personale
- Imprese con più sedi o reparti

Come lavoriamo

- 01 Consulenza gratuita di 30 minuti
- 02 Osservazione dei processi attuali
- 03 Scrittura delle procedure con il team
- 04 Formazione e verifica

IL RISULTATO

Un'azienda prevedibile, che funziona anche quando il titolare non c'è.

Marketing e vendite

Strategia di marketing, politica dei prezzi e tecniche di vendita per acquisire nuovi clienti e aumentare il valore di ogni vendita, senza risultare invadenti.

Cosa ricevi

- ✓ Analisi del posizionamento e dei concorrenti
- ✓ Politica dei prezzi e pacchetti
- ✓ Piano di marketing, anche digitale
- ✓ Formazione del personale sulle tecniche di vendita
- ✓ Indicatori per misurare cosa porta clienti

Per chi è

- Aziende che vogliono più clienti o clienti migliori
- Team commerciali e personale a contatto con il pubblico
- Attività che dipendono solo dal passaparola

Come lavoriamo

- 01** Consulenza gratuita di 30 minuti
- 02** Analisi di mercato e prezzi
- 03** Piano di marketing e vendita
- 04** Formazione del team

IL RISULTATO

Più clienti, scontrino medio più alto e un marketing che si misura.

Branding e studio del brand

Un cliente decide in pochi secondi se fidarsi di te. Studiamo il tuo brand da zero o lo rinnoviamo: chi sei, a chi parli, come ti presenti e perché devono sceglierti.

Cosa ricevi

- ✓ Posizionamento e proposta di valore
- ✓ Nome e verifica preliminare
- ✓ Logo e identità visiva: colori, caratteri, stile
- ✓ Tono di voce e messaggi chiave
- ✓ Brand book per insegne, menu, social e stampati

Per chi è

- Start-up e nuove attività
- Aziende con un'immagine datata o incoerente
- Imprese che cambiano posizionamento o mercato

IL RISULTATO

Un marchio coerente e riconoscibile, che si fa scegliere.

Creazione di siti web

Un sito non è una vetrina: è il tuo miglior venditore, aperto 24 ore su 24. Progettiamo siti veloci, curati nel design e ottimizzati per Google, con prenotazioni e contatti integrati.

Cosa ricevi

- ✓ Analisi degli obiettivi e struttura delle pagine
- ✓ Design su misura, coerente con il tuo brand
- ✓ Testi scritti per farti trovare su Google e per convincere
- ✓ Prenotazioni online, moduli di contatto e pagamenti
- ✓ SEO: titoli, descrizioni, dati strutturati, profilo Google
- ✓ Versione perfetta su smartphone, anche in più lingue

Per chi è

- Start-up che devono presentarsi al mercato
- Aziende con un sito vecchio, lento o che non porta contatti
- Professionisti che vogliono ricevere prenotazioni online

Come lavoriamo

- 01 Consulenza gratuita di 30 minuti
- 02 Struttura e proposta grafica
- 03 Sviluppo, testi e SEO
- 04 Messa online e formazione all'uso

IL RISULTATO

Un sito che si fa trovare e trasforma le visite in contatti e prenotazioni.

Sei fasi, dall'idea al secondo anno

Un unico partner dalla definizione dell'idea alla fine del primo anno commerciale, con le linee guida per il secondo.

01 Definizione dell'idea

Mettiamo a fuoco il progetto: mercato, clienti, concorrenti e fattibilità, prima di investire un solo euro.

02 Business plan e numeri

Budget di avvio, punto di pareggio, cash flow e documenti pronti per banche, soci o investitori.

03 Branding

Diamo un'identità alla tua impresa: nome, posizionamento, logo, colori e tono di voce.

04 Sito internet

Un sito veloce e pronto per Google, per presentarti al mercato già prima dell'apertura.

05 Lancio e primo anno commerciale

Ti accompagniamo per tutto il primo anno: numeri, organizzazione, vendite. Ti colleghiamo a fornitori selezionati ai migliori prezzi di mercato.

06 Linee guida per il secondo anno

A fine anno tracciamo la rotta del secondo anno e pianifichiamo gli investimenti utili a ridurre costi e carico fiscale, insieme al commercialista del network.

La nostra specialità: ristoranti, pizzerie e bar

Non basta avere piatti buonissimi: bisogna saperli vendere e conoscerne il costo esatto.



Portiamo nel tuo locale il nostro metodo di operations e crescita, nato e collaudato nella ristorazione: conosciamo cucina e sala dall'interno, e sappiamo leggere i numeri che le tengono in piedi.

Affianchiamo chi sta per aprire un locale e chi ne ha già uno e vuole farlo rendere di più: food cost, menu engineering, organizzazione di sala e cucina, formazione del personale e controllo dei numeri.

**Un ristorante non
fallisce in cucina:
fallisce nei numeri che
nessuno ha guardato.**

Food cost, menu e organizzazione

Gli interventi che più velocemente migliorano i margini di un locale.

Cosa ricevi

- ✓ Calcolo del food cost di ogni piatto, con ricettario e distinte base
- ✓ Menu engineering: prezzi e struttura del menu per spingere i piatti ad alto margine
- ✓ Procedure operative per sala, cucina e bar
- ✓ Formazione della brigata di cucina e dello staff di sala
- ✓ Costo del personale, turni e controllo mensile dei numeri

Per chi è

- | Ristoranti, trattorie e pizzerie
- | Bar, caffetterie e cocktail bar
- | Hotel con ristorazione
- | Catene e franchising del food

Come lavoriamo

- 01 Consulenza gratuita e sopralluogo
- 02 Analisi di ricette, prezzi e costi
- 03 Nuovo menu e procedure
- 04 Formazione del personale

IL RISULTATO

Ogni piatto con il suo costo e il suo prezzo giusto, un team organizzato e margini sotto controllo.

Le 6 decisioni da prendere prima di firmare l'affitto

01 Il concept

Chi è il tuo cliente, quanto spende, in quali fasce orarie arriva e che esperienza cerca.

02 Il business plan

Investimento, capitale per i primi mesi, coperti necessari per andare in pari e cash flow.

03 Forma giuridica e fisco

Ditta individuale, SNC o SRL: da scegliere con il commercialista partendo dai numeri.

04 Permessi e requisiti

Requisiti professionali, SCIA, conformità dei locali e piano HACCP, da verificare con il SUAP del tuo Comune.

05 Menu, food cost e prezzi

Schede tecniche e prezzi che rispettano il margine obiettivo fin dal primo giorno.

06 Brand e lancio

Nome, logo, sito, profilo Google e un piano per riempire il locale nelle prime settimane.

Stai per aprire un'attività?

Il metodo è lo stesso, i numeri cambiano. Seguiamo aperture in molti settori, dalla ristorazione ai servizi.

01

Ristorante

Concept, business plan, permessi, menu, food cost e apertura.

02

Bar e caffetteria

Zona, fornitori, listino, organizzazione del banco.

03

Pizzeria

Formula, forno, impasti, food cost e delivery.

04

Negozio

Location, magazzino, assortimento e margini.

05

E-commerce

Prodotto, margini reali, piattaforma e logistica.

06

Centro estetico

Macchinari, listino, agenda e personale.

07

Palestra

Formula, iscritti necessari, abbonamenti e staff.

08

Studio professionale

Posizionamento, prezzi e primi clienti.

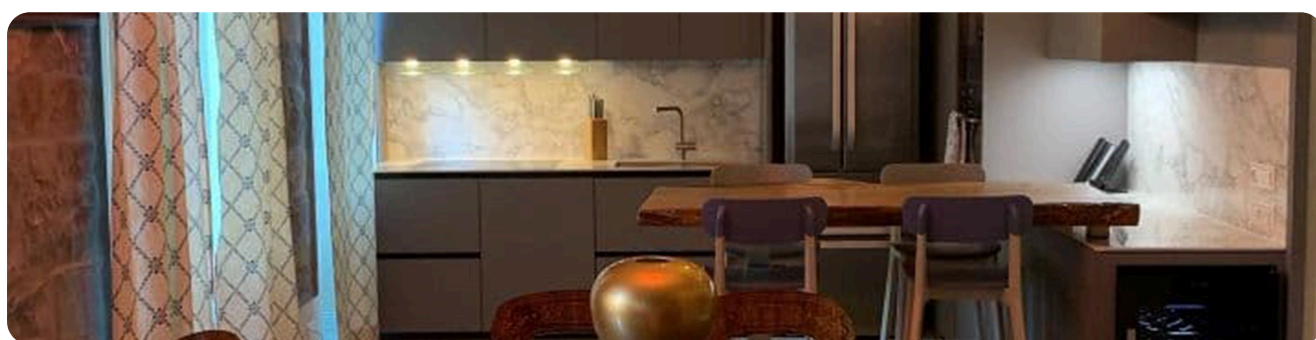
09

B&B e affittacamere

Stagionalità, prezzi, portali e ospitalità.

Corsi e formazione per titolari e team

Formazione pratica, costruita sulla tua azienda e misurata sui risultati. In presenza o online, per piccoli gruppi o per l'intero team.



01

Vendita e accoglienza

Tecniche di vendita, upselling e cura del cliente per chi lavora a contatto con il pubblico.

02

Gestione e numeri

Food cost, full cost, budget e lettura dei numeri per titolari e responsabili.

03

Organizzazione del lavoro

Procedure, ruoli, deleghe e pianificazione per team più autonomi.

04

Marketing per piccole imprese

Posizionamento, prezzi, canali digitali e strumenti pratici per farsi scegliere.

05

Cucina e sala

Standard, ricette, organizzazione della linea e servizio per la ristorazione.

06

Leadership per titolari

Allineare titolari, manager e team sugli stessi obiettivi.

Il tuo patrimonio merita la stessa strategia della tua azienda

Un team di consulenti finanziari, private banker, avvocati e commercialisti segue portafogli, rendite, pensione e fiscalità nel tempo.

01

Portafogli d'investimento e azionari

Portafogli costruiti e seguiti nel tempo dai consulenti finanziari e private banker del team, in base a obiettivi e profilo di rischio.

02

Rendite da cedole

Obbligazioni, BTP e altri titoli di Stato per generare entrate periodiche: il patrimonio lavora e paga cedole, anno dopo anno.

03

Piani pensionistici

Previdenza complementare per titolari, familiari e dipendenti, con i vantaggi fiscali previsti dalla legge.

04

PAC e PIC

Piani di accumulo mensili o investimento di un capitale in un'unica soluzione: il metodo giusto per ogni fase della vita.

05

Fiscalità anno per anno

Gestione delle dichiarazioni e della tassazione sugli investimenti, anno dopo anno, insieme al commercialista.

06

Tutela legale e successione

Avvocati del team per protezione del patrimonio, passaggio generazionale e coordinamento con l'impresa.

Avvertenza: la consulenza in materia di investimenti e la gestione di portafogli sono prestate dai consulenti finanziari abilitati e dagli intermediari autorizzati del team, nel rispetto della normativa vigente. Gli investimenti comportano rischi, inclusa la possibile perdita del capitale; nessun rendimento è garantito e i rendimenti passati non sono indicativi di quelli futuri.

In presenza in 7 regioni, online in tutto il mondo

Base a Verona, consulenze nella tua sede in Nord Italia e Toscana. Per chi apre all'estero lavoriamo online e in trasferta.

Veneto

Verona, Venezia, Padova, Vicenza,
Treviso, Rovigo, Belluno, Lago di Garda

Lombardia

Milano, Brescia, Bergamo, Mantova,
Monza, Como, Varese, Cremona

Emilia-Romagna

Bologna, Modena, Parma, Reggio Emilia,
Ferrara, Rimini, Ravenna, Piacenza

Toscana

Firenze, Pisa, Siena, Lucca, Livorno,
Arezzo, Prato

Piemonte

Torino, Novara, Cuneo, Asti, Alessandria,
Biella

Friuli-Venezia Giulia

Trieste, Udine, Pordenone, Gorizia

Trentino-Alto Adige

Trento, Bolzano, Rovereto, Riva del
Garda, Merano

ESTERO

Stati Uniti, Spagna, Germania

Ristoranti italiani, nuove attività ed
espansioni all'estero, in inglese,
francese e spagnolo, coordinandoci
con commercialisti e legali locali.

Cosa ci rende diversi

01

Esperienza sul campo

Non teoria: gestiamo personale, fornitori, costi e bilanci, e lavoriamo con i clienti verso un obiettivo di crescita di un locale in più all'anno.

02

Un unico interlocutore

Numeri, organizzazione, marketing, brand e sito: un solo partner che conosce tutta la tua azienda.

03

Un network di professionisti

Oltre 50 aziende e professionisti, dai commercialisti ai fornitori, per risposte complete e prezzi migliori.

04

Risultati misurabili

Ogni percorso ha obiettivi chiari e indicatori per verificare che il lavoro stia funzionando.

Numeri chiari, processi standard, persone formate.

Cosa dicono di noi

5,0



valutazione media su Google · 4 recensioni

«Un professionista con giusto posizionamento e stile! Questa potente figura è la scelta ideale in crescita personale e professionale; nella gestione di diverse attività e sviluppo reale. Consigliato!»

D.P. · RECENSIONE GOOGLE

«Fatto corso questo mese. Grande competenza e grandi idee per il futuro. Sicuramente consigliato.»

PAOLO C. · RECENSIONE GOOGLE

«Grande professionista, consigliatissimo.»

FRANCESCO C. · RECENSIONE GOOGLE

Le domande che ci fanno più spesso

La prima consulenza è davvero gratuita?

Sì: 30 minuti, online o in presenza, senza impegno. Serve a capire la tua situazione e se possiamo esserti utili.

Quanto costa una consulenza?

Dipende dal percorso. Dopo la consulenza gratuita ricevi una proposta su misura, con attività, tempi e costi chiari.

Lavorate solo con ristoranti?

No. La ristorazione è la nostra specialità, ma seguiamo PMI, start-up e professionisti di ogni settore.

Venite in azienda?

Sì, nelle principali città di Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana, Piemonte, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige; molte attività si svolgono anche online.

Lavorate anche all'estero?

Sì, in particolare negli Stati Uniti, in Spagna e in Germania, in italiano, inglese, francese e spagnolo.

Posso attivare un solo servizio?

Certo: ogni servizio si può attivare da solo, oppure inserire in un percorso completo.

Il lavoro sul campo

Formazione dei team, affiancamento e standard di cucina durante avviamenti e consulenze.



Brigata di cucina durante un avviamento



Formazione: lavorazione del pesce



Formazione: impiattamento con lo staff



Affiancamento in cucina



Standard di impiattamento

Eventi e aziende partner

Show cooking, fiere e hospitality per grandi eventi.



Hospitality alla Verona Marathon



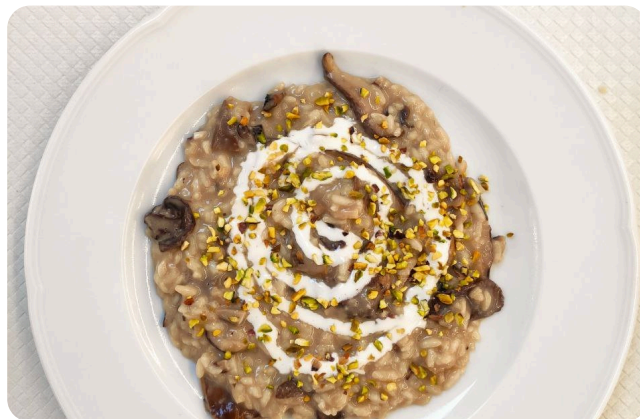
Show cooking allo stand Melegatti



Dessert creato per Melegatti



Show cooking nello spazio Zorzi



Risotto per l'hospitality della Verona Marathon



CONTATTI

Parliamo della tua impresa

Prenota una consulenza gratuita di 30 minuti, online o in presenza: analizziamo la tua situazione e ti diciamo con franchezza da dove partire.

Telefono e WhatsApp

+39 347 605 7304

Email

info@spoglianticonsulting.com

Sito e prenotazioni

www.spoglianticonsulting.com

Studio

Via Roveggia 136, 37136 Verona



Inquadra per prenotare
la consulenza gratuita