


LA CARTA DEGLI OLI

Scheda sintetica di progetto

<p>Il progetto</p>	<p>La Carta degli Oli, nata dalla collaborazione tra l'Associazione nazionale Città dell'Olio ed Ercole Olivario, è un progetto che vuole rappresentare un modello di servizio innovativo da poter offrire a produttori, ristoratori e consumatori e che prevede l'introduzione, all'interno delle attività di ristorazione, di un menù di oli extravergini di oliva di qualità, corredato da ulteriori attività collaterali che vadano a rafforzare l'intera proposta.</p> 
<p>Gli obiettivi</p>	<p>Gli obiettivi prefissati nell'ambito del progetto Carta degli Oli sono essenzialmente 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fornire una formazione ad hoc per il personale della ristorazione; 2. Far diventare l'olio un ricavo per il ristorante; 3. Offrire una gestione integrata ed automatica della logistica e del magazzino.

Sintesi del
progetto

1. Fornire una formazione ad hoc per il personale della ristorazione

Al fine di combattere una generale mancanza di formazione del personale di servizio in materia olivicola e così da accompagnare l'esperienza dei consumatori verso la scelta di oli extravergini di oliva di qualità, **sono previsti degli interventi**. I destinatari di tale formazione saranno:

- Cuochi, per diffondere la conoscenza e l'utilizzo dell'Evo di qualità;
- Personale di sala, per costruire dei percorsi gastronomici «Olive Oil Oriented»;
- Ristoratori, per utilizzare l'olio evo come elemento di promozione dei territori di produzione.

2. Far diventare l'olio un ricavo per il ristoratore

Con l'introduzione della Carta degli Oli, i clienti avranno la possibilità di **acquistare la confezione di olio evo** da utilizzare nel ristorante ed al termine del pasto, potranno portare a casa la confezione. Quest'ultima avrà una **capacità di 100 ml**, così da poter permettere un acquisto multiplo per sperimentare più oli e potenzialmente collezionarli.

3. Offrire una gestione integrata ed automatica della logistica e del magazzino

Grazie all'utilizzo di **un'App intuitiva e facile da usare**, sarà possibile per il ristoratore **gestire lo stock di materiale presente in ristorante, attivare l'invio delle richieste e gestire il riassortimento**, facendo fronte alla diffusa difficoltà nella catena di approvvigionamento e distribuzione.

Inoltre, l'App si propone di essere uno **strumento integrato anche per lo stesso cliente**, che avrà la possibilità di **acquistare** gli oli extravergini di oliva sia in ristorante che comodamente da casa tramite **E-commerce**.



Menù classico

Stampato su carta (su modello Carta dei Vini) che ogni ristoratore potrà inserire all'interno del proprio menù cartaceo con accesso a QR code per Menù digitale.



Menù digitale

La Carta degli Oli potrà essere visibile e consultabile anche dal sito del ristoratore e sarà una carta interattiva con:

- QR-Code scansionabile e menù digitale che permetterà di selezionare le differenti intensità e gli abbinamenti consigliati;
- Link, all'interno della Carta, che rimandi ad un video/foto di descrittivo del territorio.

