# Percorso di co-design per l'imprenditorialità femminile















## "Event planner for a day"

presentazione del progetto 13 luglio 2023





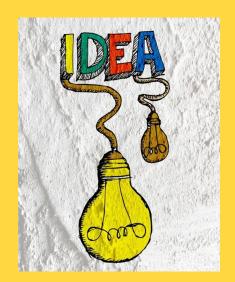












#### CHI SIAMO:

CARLOTTA E MARCELLA, due sognatrici sangodenzine desiderose di lanciare il loro paese oltre il limite territoriale, fatto di splendide marronete e faggete ove, profondamente radicata, è la cultura del "mangiar bene".



#### **IL BISOGNO:**

- creare occasioni di collaborazione intergenerazionale, dove valorizzare le doti di ognuno per un bene comune;
- dare imput a nuove forme di impiego;
- promuovere le produzioni tipiche locali;
- salvaguardare il bene immateriale dell'arte della cucina;



#### L'IDEA:

"Offrire forti emozioni sensoriali, di gusto, di vista, di olfatto, di udito, seduti intorno ad una tavola imbandita, per creare ricordi significativi e piacevoli.



#### A CHI SI RIVOLGE:

- UTENTI che desiderano festeggiare eventi privati (compleanni, ricorrenze, lauree, cerimonie, anniversari...)
- AMMINISTRAZIONE COMUNALE per organizzare eventi pubblici
- ASSOCIAZIONI per realizzare feste paesane
- PARROCCHIA per onorare feste religiose

#### **COME FUNZIONA:**

- si avvale della collaborazione di "*esperti*" nel settore della ristorazione, della comunicazione e marketing, di designer, della musica, della fotografia e della collaborazione di un legale e di un commercialista
- cerca "*alleati*" presso l'Amministrazione comunale (per permessi, uso della cucina/magazzino dei Macelli e concessione di spazi pubblici), Proloco, "Chef Academy", Auser, Presidi Slow Food, stagisti di Istituti Alberghieri, fiorai (per noleggio piante), Associazioni varie del paese e delle frazioni, liberi ACNA POLITICADINI Interessati all'idea...

- \* trova i suoi **punti di forza** nell'accoglienza e nella cura degli invitati, i quali saranno accolti già all'arrivo nel luogo deputato al parcheggio, e assistiti durante l'intero svolgimento dell'evento, anche qualora vi fossero dei trasferimenti in location differenziate.
- \* si sostiene inizialmente con i finanziamenti del PNRR a fondo perduto, e successivamente con fatturazione commerciale relativa al servizio erogato, a netto dell'anticipo del 20%, versato al momento della conferma. Usufruirà delle agevolazioni fiscali montagna possenziate per le nuove imprese.

## "Catering a più mani"

- proponiamo varie location, al chiuso e all'aperto a seconda del numero degli invitati e della stagione
- 2 abbiamo personale con regolare HCCP etanto "gusto" sia estetico che di palato
- 5 forniamo varie tipologie di arredo/apparecchiatura a tema e personalizzate, intrattenimento musicale folk, pop, rock (con gruppi e band "a km 0") e servizio video-fotografico

## "Catering a più mani"

- proponiamo vari menù di qualità a prezzi differenziati
  a seconda della stagione e delle richieste, con cibi a km 0 e nel rispetto di
  eventuali allergie/intolleranze
- 5 utilizziamo furgoni attrezzati per il trasporto dei cibi con contenitori idonei a norma di legge
- 6 è possibile visionare alcune nostre proposte e foto sul sito ...
  dove è possibile avere ulteriori informazioni per contattarci, per raggiungerci e per scrivere una breve recensione

#### PROSSIMI PASSI:

\* testare il servizio di catering in occasione della "SUMMER SCHOOL" che si terrà a San Godenzo dal 30 agosto al 3 settembre e che vedrà arrivare sul territorio circa 20 persone, tra artisti e tutor.



\* DOMANDE?



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

