

B2B

Una consulenza vegan,
su misura firmata
Accademia Formazione Vegana.





il servizio

La **consulenza su misura di cucina vegana** per hotel, resort e strutture ricettive è personalizzata e si svolge direttamente nella tua cucina. Pensata per formare l'intera brigata e integrare in modo efficace e creativo la cucina vegana nel menù della tua struttura.

Uno chef professionista dedicato, con esperienza internazionale lavorerà a **stretto contatto con il tuo team**, mostrando tecniche pratiche, ricette gourmet e processi ottimizzati per rendere la cucina vegetale non solo più semplice, ma anche redditizia.

L'obiettivo è duplice: migliorare la qualità dell'offerta gastronomica e allo stesso tempo aumentare il fatturato grazie a **piatti vegani capaci di soddisfare la crescente domanda di mercato**.

La formazione B2B prevede le seguenti attività principali:



Creare un menu vegano su misura per la propria struttura

Lo chef studia insieme alla brigata le esigenze operative e costruisce un **menù personalizzato**, in linea con lo stile della cucina già esistente e con i prodotti locali disponibili.



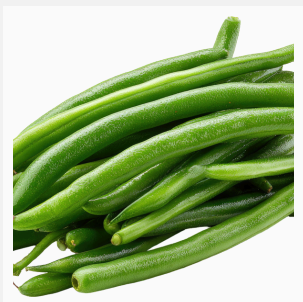
Formare la brigata di cucina in modo operativo e diretto

La consulenza avviene direttamente nella cucina della struttura: la formazione è pratica, immersiva e mirata. Il personale apprende **tecniche professionali di cucina vegetale**, impiattamento e gestione di linea, con un approccio replicabile e immediatamente applicabile.



Integrare la cucina vegana senza stravolgere la propria identità

Non si tratta di "aggiungere un piatto vegano", ma di costruire un'esperienza gastronomica coerente, che valorizza la filosofia della struttura. L'obiettivo è offrire piatti che piacciono a tutti gli ospiti, non solo a chi segue una dieta vegetale.



Valorizzare il territorio e le materie prime locali

La consulenza parte dall'analisi delle risorse del territorio, farine, verdure, legumi, fermentati, oli, vini, per creare un **menù vegano territoriale**, autentico e sostenibile.



Portare innovazione, sostenibilità e competitività nel menù

Con la consulenza Accademia Vegana, la cucina della struttura diventa più versatile, sostenibile e capace di rispondere alle nuove tendenze della ristorazione internazionale. La **consulenza su misura di Accademia Vegana** è una **vera collaborazione strategica** tra lo chef e la brigata per costruire una proposta gastronomica moderna, autentica e replicabile nel tempo.



Il nostro servizio in dettagli.

Struttura del servizio:

- **Durata del servizio in loco:** da 1 a 3 giorni di formazione
- **Durata:** 7/8 ore giornaliere

Sicurezza e Professionalità del docente

- Tutti i docenti sono formati e certificati su norme HACCP.
- Ingredienti scelti e selezionati da fornitori certificati.
- Massima attenzione a allergie e intolleranze.
- Rispetto della privacy e della struttura del cliente.



Costi del servizio (a partire da)

1500€ al giorno

Dedichiamo un professionista d'eccellenza (puoi anche scegliere nella nostro archivio docenti).

Note

Il costo è indicativo perché va strutturato su misura e ad esso vanno aggiunte le spese di vitto, alloggio e trasferta dello chef, che restano a carico della struttura.