

VISIONE DOP





VISIONE DOP

(Denominazione di Origine Poli) non è solo un gioco di parole ma individua una vera e propria filosofia codificata di lavoro nell'ambito dei servizi dell'accoglienza.



L'UNIONE FA LA FORZA

La promozione di una diversa "Visione" imprenditoriale parte dall'idea che ristoratori e albergatori di una medesima area territoriale non debbano operare separatamente facendosi concorrenza ma condividere servizi, esperienze e fornitori per innalzare il livello dei servizi offerti, ottenere sconti da fornitori di qualità condivisi per non essere costretti a ridurre i costi intervenendo sulla qualità. Più servizi di qualità che insistono su un territorio non riducono i fatturati ma attirano più clienti. Un vero e proprio cambio di paradigma.



MODUS OPERANDI

Visione DOP significa definire una prassi operativa in grado di rispondere ad alcune problematiche legate alla collocazione geografica in cui si opera e che subisce la forza attrattiva del mercato del territorio con la costruzione di una offerta di servizi paragonabili per qualità alla migliore offerta espressa dai competitors ma con prezzi decisamente concorrenziali.



Sei in un Paese meraviglioso.
Scoprilo con noi.



UN SISTEMA CHE FUNZIONA

Contribuire ad un percorso di ristrutturazione e ricostruzione veloce del sistema azienda.

La VISIONE DOP è il punto di partenza. Oggi stanno nascendo tante attività imprenditoriali legate ad una visione innovativa dell'ospitalità, dell'agricoltura e dell'artigianato gastronomico gestite in particolare da giovani che vanno formati.





FORMAZIONE, LA CHIAVE DEL SUCCESSO

La formazione è fondamentale non solo per lo staff giovane ma anche per i responsabili di ogni reparto.



IL CIBO DEGLI CHEF

Diciannove Maestri della cucina internazionale insieme per un progetto lionistico in 70 ricette etiche



INSIEME NELLA VITTORIA

Siamo consapevoli che il lavoro di gruppo premia sempre

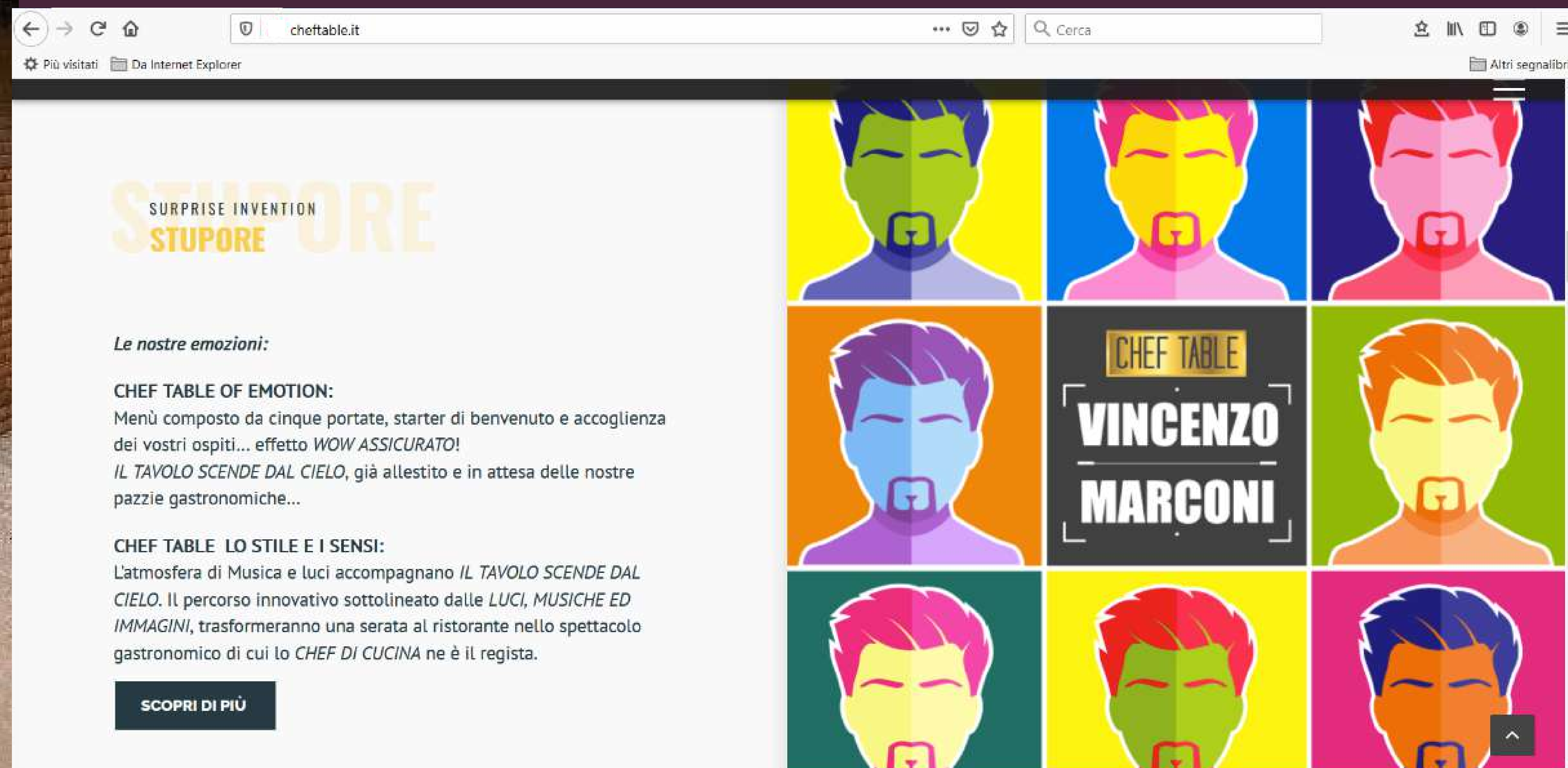


PRODUTTORI LOCALI

Come #DOP abbiamo costruito negli anni un percorso che vuole valorizzare (attraverso molti progetti innovativi) i migliori prodotti dell'agricoltura locale e promuovere la loro conoscenza verso una clientela che ha anche un taglio internazionale perché comprende anche gli ospiti dell'hotel.

VISITA IL SITO: WWW.CHEFTABLE.IT

per avere un esempio concreto di innovazione, studiato e progettato con VISIONE DOP.



AREE DI ANALISI E SVILUPPO CON VISIONE DOP



PRENOTAZIONE

CHECK-IN

ORGANIZZAZIONE

CHECK-OUT



INTERNI

CAMERE

BAGNI

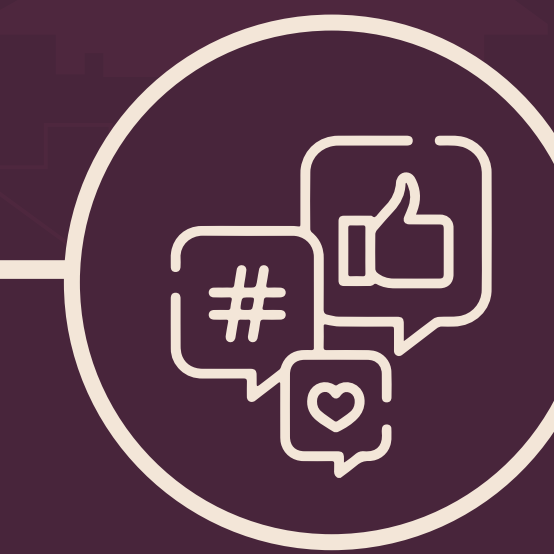
ESTERNI



BAR

RISTORANTE

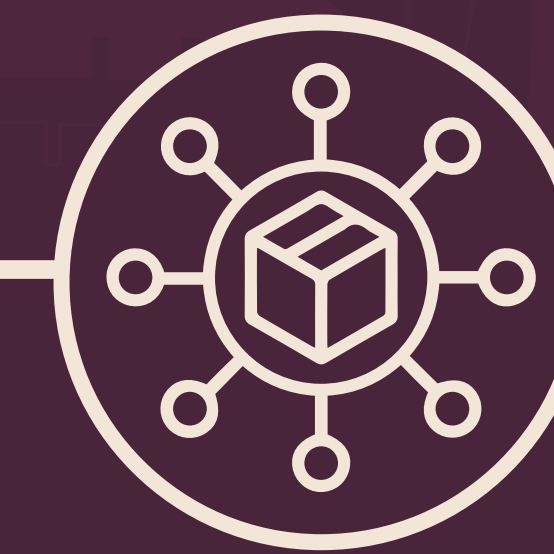
COLAZIONE



VISIBILITÀ

**BRAND
REPUTATION**

SOCIAL MEDIA



DISTRIBUTION

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

VISIONE DOP

WWW.GRUPPODOP.IT

