

Carta degli Oli

L'Eccellenza dell'Olio EVO in Ristorante

Un' iniziativa istituzionale per valorizzare la cultura dell'olio e creare nuove opportunità per l'alta ristorazione.

carta degli 

L'unica app sull'olio
extravergine d'oliva
d'eccellenza.

Il progetto: un circuito Premium per l'olio EVO

Un'iniziativa di respiro nazionale promossa da Camera di Commercio dell'Umbria e Associazione Nazionale Città dell'Olio e i partner privati Osmosit & Stepwise per trasformare l'assaggio dell'olio in sala in una vera e propria esperienza di degustazione e acquisto.



La selezione premium

Una selezione di oli vincitori e finalisti del concorso nazionale Ercole Olivario.

Il meglio della produzione italiana raggiunge anche città lontane dai territori d'origine, arrivando direttamente sulla tavola del ristorante.



L'innovazione digitale

La Web App mostra in tempo reale gli oli disponibili nel ristorante, con informazioni su cultivar, territorio, caratteristiche e abbinamenti coerenti con la valorizzazione gastronomica dello chef.



Il circuito d'eccellenza

Un progetto "pilota" che consente al ristorante di attingere a un catalogo qualificato e costruire la propria Carta degli Oli in base alla propria offerta gastronomica.

Il progetto, la visione e l'esperienza

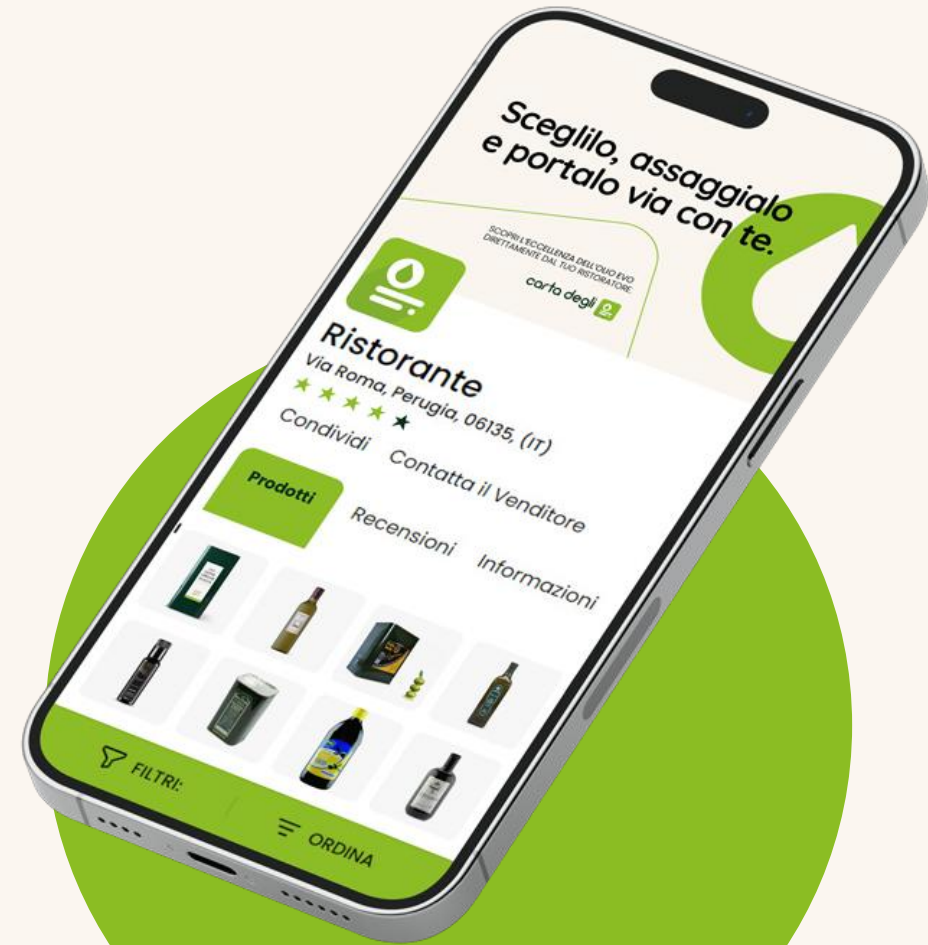
L' Eccellenza entra in Sala

L'olio diventa racconto, scelta e valore

Carta degli Oli porta l'olio nell'esperienza di sala, trasformandolo da semplice condimento a momento di scoperta, scelta e racconto arricchendo il servizio del ristorante.

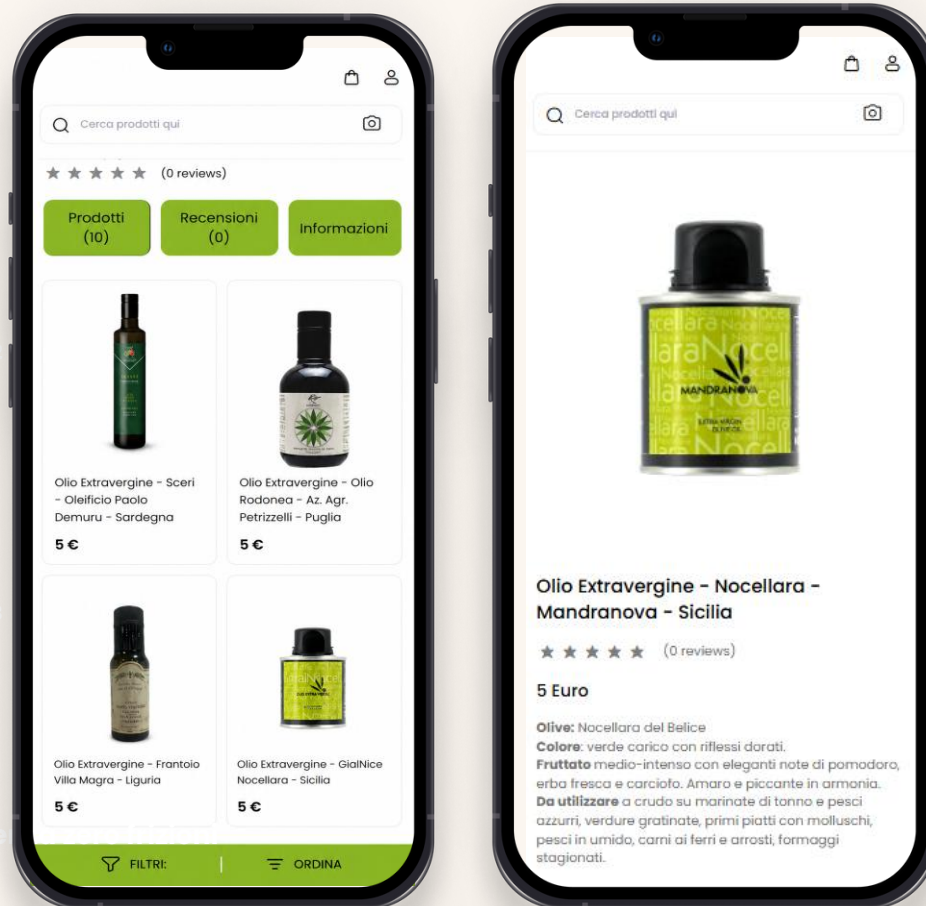
Una Experience premium nei ristoranti selezionati

Coinvolgere nuovi ristoranti in un circuito dedicato alla cultura dell'olio, offrendo ai clienti un modo nuovo di scoprire, conoscere e scegliere oli EVO selezionati tra le eccellenze dell'Ercole Olivario.



L'Experience Carta degli Oli

Un percorso guidato che accompagna il cliente dalla scoperta degli oli alla scelta della bottiglia.



L' EXPERIENCE

1

Accesso dal tavolo

QR code o accesso guidato dal cameriere

2

Scoperta dell'olio

Esplora schede prodotto, provenienza, caratteristiche e abbinamenti degli oli proposti

3

Scelta Guidata

Il personale formato presenta gli oli e accompagna il cliente nella scelta.

Zero frizioni per il ristorante

Dalla scelta del cliente al pagamento: Carta degli Oli si integra con il servizio di sala.

IL FLUSSO

4

Ordine effettuato

Il cliente conferma la bottiglia scelta e l'ordine viene registrato nella Web App Carta degli Oli.

5

Servizio o consegna

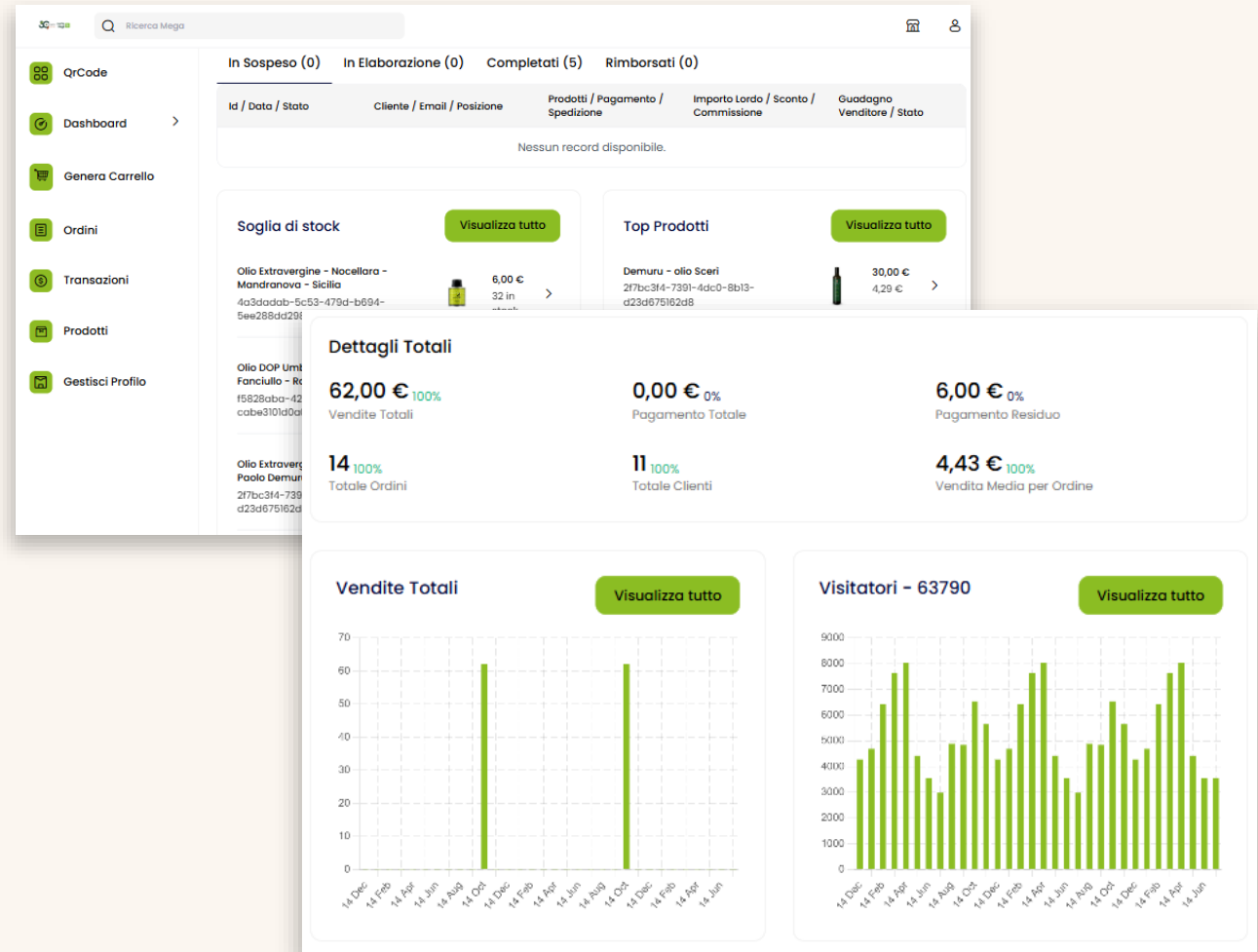
L'ordine appare nella dashboard dedicata al ristorante. Il personale può quindi servire la bottiglia e gestire la consegna in tempo reale.

6

Scontrino unico

La bottiglia viene servita al tavolo, da gustare al momento o a casa, viene aggiunta al conto e pagata alla cassa con **scontrino unico**.

UN SOLO CONTO • UN SOLO SCONTRINO



Perché aderire: vantaggi per il ristorante

Marginalità, prestigio e semplicità operativa in un progetto istituzionale.

Da Costo a Nuova Linea di Ricavo

L'olio EVO di eccellenza passa da costo a prodotto ad alta redditività. Il sistema stimola vendite aggiuntive in modo elegante e incrementa il valore finale della cena, garantendo una marginalità diretta a fronte di un investimento iniziale contenuto.

Totale Libertà di Scelta

Il ristorante costruisce la propria Carta degli Oli in base alla propria offerta gastronomica. Lo Chef attinge da un catalogo qualificato per selezionare le cultivar e i territori che meglio esaltano i propri abbinamenti.

Un'Esperienza Esclusiva al Tavolo

L'introduzione della Carta arricchisce l'esperienza, offrendo al cliente un vero e proprio percorso di scoperta e valorizzando il momento del pasto. Una dinamica interattiva che innalza la percezione di qualità dell'intero ristorante.

Prestigio e Valore Istituzionale

Una Carta digitale che qualifica la proposta del ristorante, associandolo a eccellenze produttive selezionate e rafforzandone l'autorevolezza grazie al network creato con Camera di Commercio e Città dell'Olio.

FORNITURA A RISCHIO ZERO

Conto Vendita

Il ristorante non deve anticipare capitali per l'acquisto delle bottiglie in magazzino. Grazie alla formula del conto vendita, il locale si dota di una cantina di oli d'eccellenza azzerando del tutto il rischio economico legato all'invenduto.

ZERO PENSIERI

Tecnici e Legali

Il progetto non richiede competenze tecniche al ristorante: la configurazione, il caricamento dei prodotti e l'avvio della piattaforma sono interamente gestiti dal nostro team. Inoltre, i rapporti tra produttori e ristoratori sono regolati da accordi chiari, a totale tutela di tutte le parti coinvolte.

Più valore alla proposta del ristorante

Servizi dedicati al Ristorante

il Ristorante è seguito dalla configurazione iniziale alla formazione del personale, fino alla gestione operativa e all'assistenza dedicata

1

Configurazione iniziale

Attivazione del ristorante, associazione dei prodotti, caricamento delle schede e impostazione del menù digitale.

2

Gestione operativa

Monitoraggio ordini, magazzino, disponibilità, ruoli degli utenti e dati sul rendimento del servizio.

3

Formazione del personale

Un vero e proprio upgrade professionale per il personale di sala incluso nel progetto. Affianchiamo il team non solo nell'uso tecnico, ma nelle tecniche di storytelling e nell'approccio al cliente, per trasformare la presentazione dell'olio in un'esperienza gastronomica di altissimo livello.

4

Assistenza dedicata

Canale di supporto per segnalazioni, ticket, problemi operativi e chiarimenti durante la sperimentazione.



Servizio "chiavi in mano"

Il progetto è pensato per ridurre al minimo il carico operativo del ristorante: contenuti, strumenti e assistenza sono predisposti per accompagnare l'adesione.

Zero pensieri per il ristorante

Entra nel circuito dell'eccellenza.

Dai nuovo valore all'olio EVO nel tuo ristorante.

Carta degli Oli crea un ponte tra cultura dell'olio, produttori selezionati e alta ristorazione.



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



Un progetto istituzionale per la cultura dell'olio EVO