







POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ

Riqualificazione dell'attività

Beneficiario: Al Vecchio Convento Ristorante Toscano s.r.l. Iniziativa realizzata nell'ambito dell'Asse prioritario III Promuovere la competitività delle piccole e medie imprese.

Azione III 3b.2.3

Sostegno alla competitività delle imprese nelle destinazioni turistiche, attraverso interventi di qualificazione dell'offerta e innovazione di prodotto/servizio, strategica ed organizzativa.

Descrizione progetto:

- 1. Ristrutturazione interne dei locali destinati all'attività di ristorazione e in opere di riqualificazione e ampliamento esterne; con la trasformazione dell'area destinata al servizio estivo in una struttura fissa altamente ecocompatibile. L'intervento principale consiste nell'abbattimento di una serie di barriere che rendono difficoltoso per i nostri clienti portatori di disabilità il raggiungimento dei servizi igienici a loro riservati, oltre che ad un rinnovo totale degli stessi. Le opere di riqualificazione riguardano la parte esterna del ristorante, con l'installazione di una struttura biocompatibile che consenta di garantire la fruibilità dello spazio esterno nella stagione da marzo a settembre.
- 2. Innovazione tecnologica: passaggio dalla "comanda" raccolta su blocchetto, alla "comanda telematica" raccolta attraverso dei palmari direttamente collegati a terminali presenti in cucina e in cassa. Infine sempre all'interno di questa linea di intervento la modernità a servizio della tradizione abbiamo deciso di introdurre un sistema di videosorveglianza per la sicurezza dei nostri clienti, del nostro lavoro e di noi stessi, visto che la zona di passaggio in cui ci troviamo ha tanti pregi per impostare un business, ma presenta anche il difetto della mancanza di presidi che la rendano sicura sempre.

Abbiamo voluto fare nostro lo slogan: "il progresso al servizio della tradizione" e ne siamo orgogliosi.