



Utilizzo di spazi attrezzati e servizi dedicati al mondo della ristorazione:
chef, consulenti, imprenditori, professionisti, creativi e start-up.

ZERO BUROCRAZIA - **ZERO** PERDITE DI TEMPO - **ZERO** STRESS



● Perché scegliere un laboratorio già attrezzato?

Hai bisogno di un **locale** per preparare un **servizio catering**, per fare **prove tecniche** o per **accogliere i tuoi clienti** durante un servizio di consulenza o di formazione e non sai dove andare?



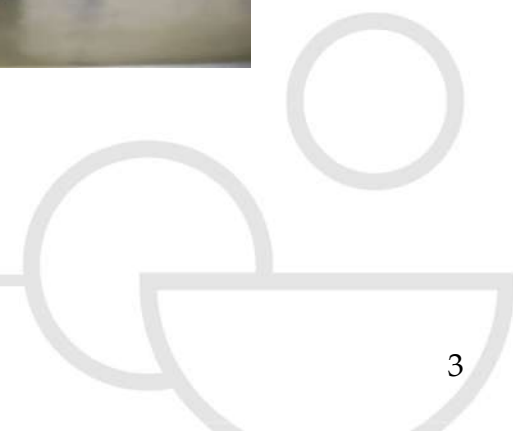
SOLUTIONS

Noi ti diamo la **soluzione**: **laboratori ampi ed attrezzati**, che potrai utilizzare anche solo per mezza giornata, che ti consentiranno di **dedicarti al tuo business** senza spreco di tempo ed energie.

- **Formula: solo vantaggi!**

Sostieni il costo di un affitto **solo quando ne hai bisogno.**

Ottimizzi il tuo tempo, concentrandoti sul tuo business senza dover andare alla ricerca di locali da autorizzare ed allestire.



• A chi è rivolto?

- Personal chef
- Catering
- Consulenti
- Startup
- Delivery
- E-commerce



- IAD (Imprese Alimentari Domestiche)
- Food photography
- Food influencer
- Food streamers
- Food bloggers

● I locali

Laboratori - *utilizzo esclusivo*

- Laboratorio pizzeria e cucina 51 Mq + ripostiglio* 10,25 Mq
 - Laboratorio pasticceria e cucina 82 Mq + ripostiglio* 6 Mq
-

Spazi comuni - *utilizzo condiviso*

- Spogliatoio e wc uomini: 17 Mq (dotati di armadietti e sanitari)
- Spogliatoio e wc donne: 20 Mq (dotati di armadietti e sanitari)
- Ingresso/corridoio (accessibile anche al personale della ATCLC)
- Zona segreteria: 20 Mq
- Bagno disabili (accessibile anche al personale della ATCLC)

*L'utilizzo dei ripostigli è previsto solo per affitti annuali

Attrezzature laboratorio PIZZERIA e CUCINA

- 2 frigoriferi ad 1 anta positivi
- 1 banco frigo con 4 sportelli
- 1 lavandino a doppia vasca
- 1 lavamani+portarotolo
- 1 cucina a gas 8 fuochi
- 1 cappa di aspirazione
- 4 tavoli di lavoro in acciaio
- 1 abbattitore 3 teglie
- 1 forno a legna
- 1 forno elettrico pizzeria 2 bocche
- 1 grande tavolo centrale da lavoro

Attrezzature ripostiglio / lavaggio*

- 1 lavandino in acciaio vasca singola
- 1 pilozzo (1 vasca)



● **Attrezzature laboratorio PASTICCERIA e CUCINA**

- 2 frigoriferi ad 1 anta positivi
- 1 frigorifero conservatore ad 1 anta negativo
- 1 abbattitore
- 1 lavandino a doppia vasca+mobile doppia anta
- 1 lavamani+portarotolo
- 1 cucina 8 fuochi+ 2 cappe aspirazione
- 1 forno elettrico Rational 6 teglie+cappa di aspirazione
- tavoli di lavoro in acciaio
- 1 mobile con ante e cassetti

