

MATTEO SALERNO

Consulenza, Gestione e Ottimizzazione per la Ristorazione.

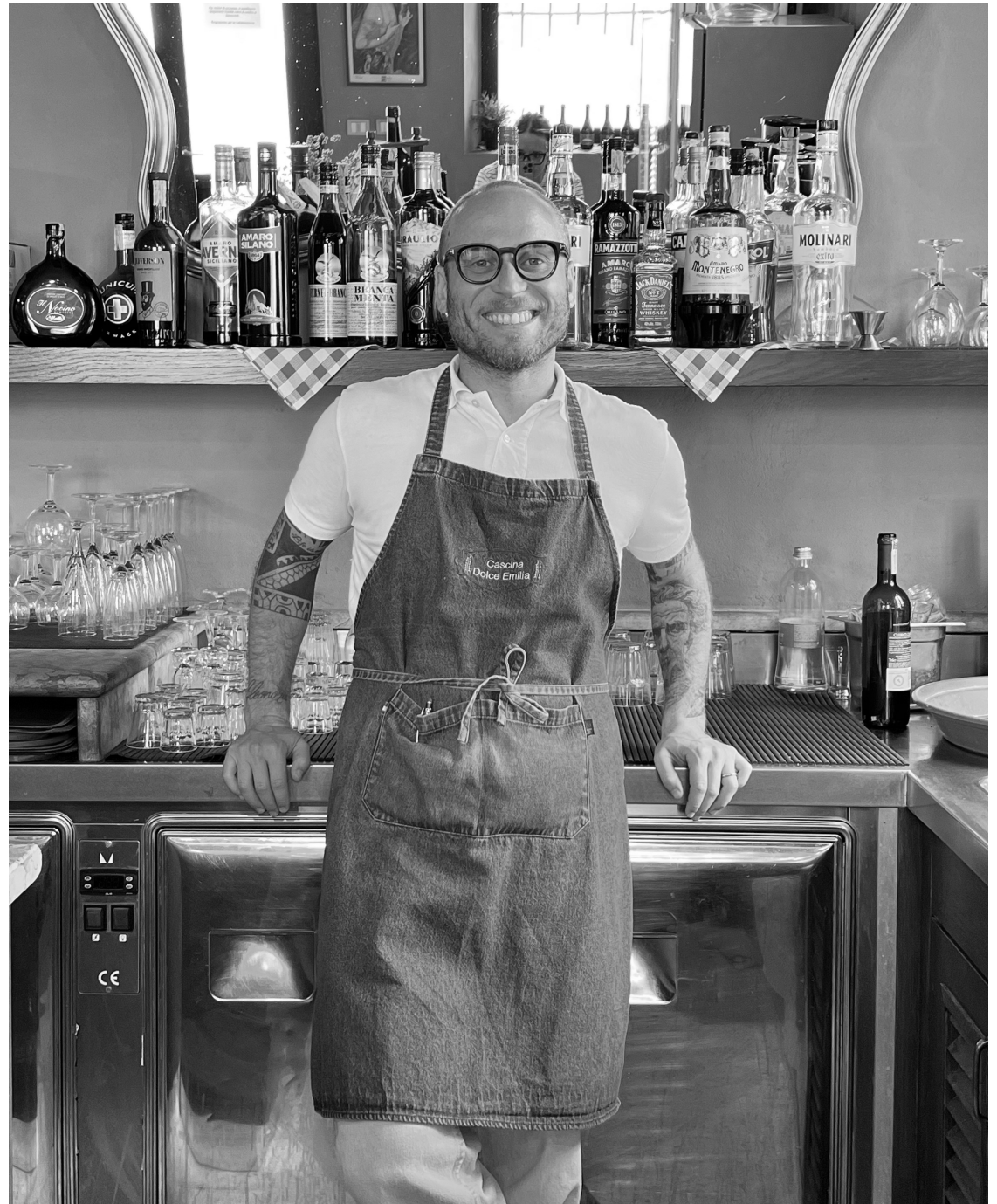
Da ristoratore a ristoratore. Soluzioni concrete per far crescere il tuo locale



LA MIA STORIA SUL CAMPO

Sono nato e cresciuto tra i tavoli e i fuochi della ristorazione. A 18 anni ho preso in mano il locale di mio padre, e da allora non mi sono più fermato. Ho ideato e gestito format di take-away e ho guidato un ristorante nel cuore di Milano.

Non sono un consulente teorico. Conosco l'ansia dei costi che salgono e la fatica di trovare personale affidabile. Recentemente ho compiuto il passo più importante: rilevare, ristrutturare e lanciare la nostra sede definitiva, Cascina Dolce Emilia. Oggi aiuto i locali a fare il salto di qualità.



SERVIZI OPERATIVI & GESTIONE

Gestione Personale

Formazione dello staff sull'accoglienza e su tecniche di upselling per alzare lo scontrino medio senza sforzo. Ottimizzazione dei turni per ridurre il turnover.

Flussi & Cucina

Organizzazione dei flussi di lavoro, creazione di schede tecniche dei piatti e controllo rigoroso del food cost per eliminare gli sprechi di materia prima.

Menu & Acquisti

Scelta della proposta Food & Beverage basata sulla stagionalità e sul reale margine di guadagno. Analisi e rinegoziazione dei contratti con i fornitori.

L'occhio vuole la sua parte: identità e restyling light

Spesso non serve una ristrutturazione costosa per cambiare marcia. Nella mia struttura mi avvalgo del supporto di mia moglie, Brand Designer. Insieme offriamo il restyling grafico del menu orientato alla vendita, il rinnovo del logo e interventi mirati di home staging (luci, layout tavoli, arredo) senza bloccare l'attività del locale.



DAL 1997 LA CUCINA TRADIZIONALE EMILIANA,
NELLE CAMPAGNE MILANESI.

Gnocco fritto, tigelle e pasta fresca preparati artigianalmente da noi.
Domenica a pranzo: menù fissi

MENU' DELLA CASCINA

ANTIPASTO 🍷🍷🍷🍷
Salumi misti Piacentini-Emiliani DOP, formaggi misti DOP, raspadura, salamella cruda a bocconcini "Macelleria Rizzi", mousse di lardo battutto, confetture, marmellate e giardiniera di nostra produzione accompagnati da gnocco fritto e tigelle a volontà

TRIS DI PRIMI
Primi della casa

Dolce della casa

PREZZO a persona, Non condivisibile **€34**
(bevande escluse, coperto incluso)

1 acqua da 0,75cl ogni due persone, 1 bottiglia 0,75cl di vino ogni quattro persone e caffè +€6

PER I PIÙ PICCOLI PLUS 🍷🍷🍷
(età massima 10 anni, bibita inclusa, coperto incluso)

ANTIPASTO

Tagliere con prosciutto cotto e gnocco fritto

PRIMO

Pasta al pomodoro o ragù

SECONDO

Cotoletta con patatine fritte

Tigella con nutella

PREZZO a persona, Non condivisibili
€25

MENU' RUSTICO

ANTIPASTO 🍷🍷🍷🍷
Salumi misti Piacentini-Emiliani DOP, formaggi misti DOP, raspadura, salamella cruda a bocconcini "Macelleria Rizzi", mousse di lardo battutto, confetture, marmellate e giardiniera di nostra produzione accompagnati da gnocco fritto e tigelle a volontà

TRIS DI PRIMI
Primi della casa

SECONDO

Costine di maiale al lambrusco Emilia IGP con patate al forno

Dolce della casa

PREZZO a persona, Non condivisibile **€39**
(bevande escluse, coperto incluso)

1 acqua da 0,75cl ogni due persone, 1 bottiglia 0,75cl di vino ogni quattro persone e caffè +€6

PER I PIÙ PICCOLI 🍷🍷🍷
(età massima 10 anni, bibita inclusa, coperto incluso)

ANTIPASTO

Tagliere con prosciutto cotto e gnocco fritto

PIATTO PRINCIPALE

Pasta al pomodoro o cotoletta con patatine fritte

Tigella con nutella

PREZZO a persona, Non condivisibili **€20**



CASO STUDIO: LA RINASCITA DI CASCINA DOLCE EMILIA

“Abbiamo rilevato una struttura storica in stato di abbandono.

Con piccoli interventi mirati e a basso budget abbiamo centralizzato la produzione e rinnovato l'intera atmosfera.”



Facciamo parlare i numeri del tuo locale.

Richiedi un Check-up gratuito di
30 minuti direttamente nel tuo
ristorante.

Tel: +39 3485493730
Email: matteosalerno1988@gmail.com
Instagram: [@cascina_dolce_emilia](https://www.instagram.com/cascina_dolce_emilia)