Creazione nuovo Ramen Bar

Descrizione del progetto

L'idea di business è di aprire un nuovo ristorante a Ravenna creato come Ramen Bar, dove viene servita cucina giapponese. Diversamente dai soliti ristoranti giapponesi (focalizzati solo sul prodotto 'sushi'), nel Ramen Bar la cucina ruoterà intorno al secondo piatto della tradizione nipponica: il Ramen.

Obiettivi

La finalità dell'intervento è quella di creare un Ramen Bar a Ravenna, cioè un punto ristoro in cui viene servito il secondo piatto più importante della cucina giapponese: il Ramen, meno conosciuto, ma con una valenza molto più legata alla tradizione e cultura nipponica, rispetto al prodotto sushi. Il nostro progetto riguarderà lo sviluppo di prodotti (cucina giapponese tradizionale) e servizi innovativi.

Risultati

Grazie alla creazione del punto vendita, abbiamo incentivato la filiera della ristorazione. Una attenzione volta alle persone disabili, in quanto l'accesso al ristorante sarà realizzato eliminando le barriere architettoniche. La diffusione della cultura tradizionale del Ramen (distinta dal più turistico sushi) ed infine la valenza sociale, derivata dalla volontà di incremento occupazionale derivato dal progetto.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

POR FESR EMILIA-ROMAGNA 2014/2020

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

RegioneEmilia-Romagna
fesr.regione.emilia-romagna.it