



**Interreg**



UNION EUROPEENNE  
UNIONE EUROPEA

**MARITTIMO  
TECHplus**

**MARITTIMO - IT FR - MARITIME**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale

## FICHE ENTREPRISE

« Vittoria House srls »

PARTICIPATION SMAU

MILAN

11-12 OCTOBRE 2022



### Slogan de l'entreprise (max. 350 caractères, espaces compris)

Vittoria House. Bienvenue à la maison. A votre service.

Le slogan est axé sur l'hospitalité et la proposition d'une expérience confortable où le client est le protagoniste absolu. Il s'agit d'un lieu où l'on se sent à l'aise, notamment au moment des repas où le client peut cuisiner directement dans la cuisine du restaurant comme s'il était chez lui.

### Description de l'entreprise, des principaux produits/services et des éléments innovants (max. 1 000 caractères, espaces compris)

Vittoria House propose une cuisine basée sur des produits locaux de petite production, zéro kilomètre et de haute qualité liée au territoire et aux traditions. Il propose des plats locaux utilisant des recettes et des méthodes locales traditionnelles liées à la tradition sarde, satisfaisant les goûts de différentes cibles.

L'élément innovant consiste à bouleverser le concept de restauration en faisant du client le protagoniste, en l'impliquant dans une expérience unique et instructive. En plus de la cuisine du restaurant, une cuisine totalement visible sera créée, entourée de vitres transparentes à l'intérieur de la salle des convives, où les clients pourront se joindre au cuisinier pour préparer les plats qui seront servis. Les soirées seront consacrées de temps en temps à un plat ou à un produit avec la participation de différents utilisateurs, des enfants aux écoles, en passant par les touristes, les amateurs de cuisine et les experts.

### Objectifs de développement commercial (max. 500 caractères, espaces compris)

L'objectif principal est de créer un format qui permet aux clients de participer directement à la préparation des aliments. Un autre objectif est de valoriser les produits locaux liés au territoire avec leur description pendant la préparation et la possibilité de les acheter à l'intérieur du restaurant et par le biais du commerce électronique.

Enfin, le projet a une vocation éducative en fournissant des informations sur la préparation correcte des aliments, leur réutilisation, la lutte contre le gaspillage et la diffusion de connaissances sur les produits et les recettes liés à la tradition.

### Type d'opérateurs avec lesquels vous souhaitez entamer des collaborations (max. 500 caractères, espaces compris)

Le souhait est d'initier des collaborations avec :

- scolaires pour offrir une expérience éducative amusante et instructive ;
- les professionnels de la restauration qui trouveront dans le projet une occasion de comparaison et de croissance professionnelle ;
- Les amateurs de cuisine ;
- avec les voyageurs pour inclure l'entreprise dans une proposition de tourisme expérimental et durable.

La collaboration avec les producteurs locaux, engagés dans l'utilisation de matières premières de qualité et liés au territoire, est fondamentale.

## Contacts

Nom et prénom d'une personne de contact :	Corrias Ornella
Adresse :	Corso Giacomo Matteotti, 139 Gonnese
E-mail :	corriasornella@yahoo.it
Téléphone :	+39 3485658582
Site web :	www.vittoriahouse-sarda.it (in costruzione)
Social network :	<a href="https://www.facebook.com/vittoriahouse.it">https://www.facebook.com/vittoriahouse.it</a> Instagram: vittoriahouse Google: Vittoria House