



TIPOLOGIA:

PIZZA E BREAKFAST

COS'E' ROSSOSAPORE:

LA VOLONTÀ DI ROSSOSAPORE È DI RIPROPORRE I PRINCIPI DELL'ARTIGIANALITÀ, DELLA TRADIZIONE E DELLA RICERCA DEI PRODOTTI BASE IN UN CONTESTO DI SERVIZIO PIÙ VELOCE, AL BANCO.

IN TAL SENSO SI È RIPERCORSO UN CONCETTO NAPOLETANO DI RISTORAZIONE MOLTO ANTICO QUELLO DEL "VAC'E PRESS..." (CHE SIGNIFICA VADO DI FRETTA).

VAC'E PRESS È L'ANTESIGNANA DELLE MODERNE FOCACCHERIE MA ESISTE A NAPOLI, A PIAZZA DANTE, DA PIÙ DI CENTO ANNI...E DA ALLORA VENDE PIZZETTE, FRITTURE, ZEPPOLINE ... MA ANCHE I DOLCI TIPICI NAPOLETANI: LA SFOGLIATELLA E IL BABÀ.

LE LOCATION IDEALI DI ROSSOSAPORE SONO TUTTE QUELLE IN LUOGHI A FLUSSO ELEVATO DI PERSONE...VISTA LA TIPOLOGIA DI VENDITA AL BANCO. QUESTA TIPOLOGIA ERA TIPICA DELLE PIAZZE DEI CENTRI CITTÀ ... MA COME SI SA OGGI I CENTRI COMMERCIALI , SOPRATTUTTO NEL FINE SETTIMANA, RAPPRESENTANO LE "NUOVE PIAZZE" ...

ALTRI LUOGHI INTERESSANTI SONO GLI AEROPORTI, I GRILL AUTOSTRADALI, DOVE ROSSOSAPORE CON LA SUA TIPOLOGIA VAC'E PRESS..., E CON LA QUALITÀ E L'ATTENZIONE AL PRODOTTO POTREBBE RAPPRESENTARE L'INNOVAZIONE IN UN SETTORE SI INFLAZIONATO, MA DA MARCHI CHE PONGONO LA QUALITÀ COME UNA COMPONENTE TRASCURABILE.

QUESTO TIPO DI ATTIVITÀ È SVOLTA PREVALENTEMENTE DA OPERATORI LOCALI CHE CERCANO DI DARSÌ UN TONO AFFIDANDOSI AD ARCHITETTI CHE CREANO DEI LAY-OUT DALLA DUBBIA RIUSCITA. OPPURE CI SONO GRANDI GRUPPI CHE DALLA PIZZA AL TAGLIO SONO PASSATI AD INTERESSI MOLTO PIÙ GRANDI, CON LA CONSEGUENTE PERDITA DI APPEAL.

ROSSOSAPORE SI INSERISCE IN QUESTO PANORAMA DANDO UNA IDENTITÀ A QUEI BRAVI "ARTIGIANI" LOCALI CHE NON RIESCONO A STARE AL PASSO CON UNA CLIENTELA SEMPRE PIÙ ESIGENTE..

Grazie all'accreditamento di ROSSOSAPORE a Invitalia, si prevede l'apertura di n.28 punti.

CODICE ATTIVITA': 56.10.11