



STEFANO NOVELLO

Executive Chef Research & Development

CHEFCONNECTION **FOODSYSTEM**

WWW.CHEFCONNECTION.IT



Castello 3440 | Venezia

30122 | ITALY

+39 346 1755330

stefano@chefconnection.it

BENVENUTI

Benvenuti in ChefConnection, il vostro partner innovativo per la trasformazione delle cucine professionali.

Con il nostro esclusivo "food system", offriamo un approccio rivoluzionario alla gestione delle derrate, ottimizzazione delle marginalità e riduzione degli sprechi, garantendo una produttività senza precedenti.

Dedicati all'eccellenza operativa e alla sostenibilità, siamo qui per guidarvi verso una gestione culinaria efficiente e responsabile.

Scoprite come il nostro sistema può elevare la vostra cucina professionale.

CONTENTS

02.	BENVENUTI
04.	ABOUT US
06.	FOOD SYSTEM
10.	CHEFCONNECTION.SYS
12.	STEFANO NOVELLO
14.	COOK'N CHILL FREEZE
17.	DEMAND SERVICE
18.	COLLABORAZIONI
19.	AFFIANCAMENTO ALLA PROGETTAZIONE
20.	TERMS AND CONTIDIONS
21.	OUR CLIENTS



IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE SARÀ DEFINITO DALLA CAPACITÀ DI INNOVARE E SOSTENERE, INTEGRAZIONE TECNOLOGICA E RESPONSABILITÀ AMBIENTALE DIVENTERANNO I PILASTRI PORTANTI. LA DIGITALIZZAZIONE E LA GESTIONE INTELLIGENTE DELLE RISORSE SARANNO CRUCIALI PER CREARE UN'ESPERIENZA CULINARIA CHE SODDISFI NON SOLO IL PALATO MA ANCHE IL PIANETA.

ABOUT US

CHEF CONNECTION: RIVOLUZIONARE IL BUSINESS DEL FOOD CON INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Chef Connection si posiziona all'avanguardia nel settore culinario, adottando un approccio innovativo alla gestione delle risorse alimentari con il suo sistema avanzato "food system". Implementando metodologie di analisi predittiva e controllo di gestione, ottimizza i processi produttivi e riduce drasticamente gli sprechi, garantendo un food cost preciso e migliorando le marginalità operative. Attraverso l'integrazione di tecnologie digitali, come piattaforme web centralizzate, sensori IoT per il monitoraggio in tempo reale e sistemi automatizzati di inventario, Chef Connection promuove un modello di business sostenibile, che non solo accresce l'efficienza ma anche risponde alle crescenti esigenze di responsabilità ambientale nel settore della ristorazione. Questo sistema di gestione pionieristico rappresenta un cambio di paradigma, dove l'innovazione tecnologica e la sostenibilità si fondono per creare un nuovo standard nel business culinario.



INNOVAZIONE TECNOLOGICA

Chef Connection guida l'innovazione nel settore culinario attraverso l'implementazione di tecnologie avanzate e sistemi digitali, ottimizzando la gestione delle risorse e la produttività con soluzioni all'avanguardia.



SOSTENIBILITÀ

Chef Connection si impegna nella sostenibilità e nella riduzione degli sprechi, promuovendo pratiche responsabili che migliorano l'utilizzo delle derrate e minimizzano l'impatto ambientale.



OTTIMIZZAZIONE

Chef Connection aumenta le marginalità e l'efficienza operativa, offrendo strumenti per un controllo finanziario avanzato e per l'ottimizzazione dei processi produttivi nel settore della ristorazione.

FOOD SYSTEM

Il Food System di Chef Connection rappresenta un'avanguardia nel settore della ristorazione, offrendo una soluzione completa per la gestione ottimizzata delle cucine professionali. Questo sistema integra tecnologia, sostenibilità e analisi predittiva per trasformare ogni aspetto della gestione culinaria, dalla selezione delle materie prime fino alla preparazione dei piatti, garantendo efficienza, riduzione degli sprechi e miglioramento delle marginalità. Scopriamo insieme i sei pilastri fondamentali che costituiscono l'essenza del Food System di Chef Connection.

Gestione Avanzata delle Materie Prime

Il primo passo nel nostro sistema è una gestione accurata delle materie prime, che comprende la valutazione della qualità, del costo e della sostenibilità dei fornitori. Questo permette non solo di assicurare l'eccellenza del prodotto finito ma anche di ottimizzare le spese, contribuendo a una gestione finanziaria più efficace.

Ottimizzazione dei Processi di Lavorazione

Mediante l'utilizzo di tabelle di calcolo precise, il Food System consente di calibrare le ricette per massimizzare la resa e ridurre al minimo gli scarti. Questo processo include anche la valutazione delle spese di produzione, permettendo una pianificazione dettagliata che tiene conto sia dei costi delle utenze sia del personale coinvolto.

Controllo Finanziario e Analisi Predittiva

Una caratteristica distintiva del nostro sistema è la capacità di fornire analisi predittive accurate sui costi e le marginalità di ogni piatto prima della produzione. Questo approccio proattivo alla gestione finanziaria consente di prendere decisioni informate, ottimizzando il food cost e massimizzando la redditività.

Integrazione Tecnologica e Digitalizzazione

Il Food System è supportato da soluzioni tecnologiche avanzate, che vanno dalle tabelle di calcolo a una futura piattaforma web completamente integrata. Questo non solo facilita la gestione delle informazioni ma promette anche l'implementazione di bilance digitali, sensori di temperatura e timer, per una gestione ancora più efficace e automatizzata.

Formazione e Certificazione

Riconosciamo l'importanza della formazione e dell'aggiornamento professionale nel settore della ristorazione. Per questo, il Food System prevede un programma di formazione specifico per i titolari e i responsabili di settore, con l'obiettivo di standardizzare l'utilizzo del sistema e garantire un elevato livello di competenza attraverso la certificazione.

Impatto e Sostenibilità

Al centro del nostro sistema c'è l'impegno verso la sostenibilità e la responsabilità ambientale. Attraverso la riduzione degli sprechi e l'ottimizzazione delle risorse, il Food System non solo migliora l'efficienza operativa ma contribuisce anche a un impatto positivo sull'ambiente, rafforzando il concetto di una cucina consapevole e responsabile.

METODO DIGITALIZZATO

MATERIA PRIMA

RICETTAZIONE

FOOD COST

La materia prima viene registrata e classificata secondo unità di misura standard per la progettazione

Descrizione	Unità	Prezzo
Carota	kg	0,80
Patate	kg	0,50
Tomate	kg	1,20
Uova	kg	1,50
Pane	kg	0,30



Viene calcolata la quantità in ricetta, la porzionatura, la spesa di utenza e di manodopera delle lavorazioni

Ricetta	Quantità	Costo
Spaghetti alla chitarra	100g	0,15
Salsa di pomodoro	100g	0,20
Carne di manzo	100g	0,80
Formaggio	100g	0,40

Il Food Cost del piatto viene calcolato con le rispettive marginalità creando uno strumento di analisi predittivo in base all'andamento del mercato delle materie prime in real-time, dei costi di lavorazione e dalle marginalità che si vogliono ottenere. Inoltre si va ad ottenere una graduatoria dei piatti con maggior marginalità da consigliare ai clienti per ottenere un maggior profitto.



DISPLAY PLASTIFICATI

I display plastificati in cucina rappresentano uno strumento versatile e duraturo, essenziale nelle attività quotidiane di un ristorante. Utilizzati per elencare compiti, menu del giorno o procedure di pulizia, offrono un modo semplice ed efficiente per comunicare informazioni importanti al personale. Grazie alla loro superficie lavabile, possono essere aggiornati frequentemente, riducendo la necessità di stampare nuovi documenti e contribuendo alla sostenibilità ambientale. Posizionati in aree strategiche, come la cucina o lo spazio di preparazione, garantiscono che tutti siano sempre aggiornati sulle attività in corso. Inoltre, la resistenza dei display plastificati li rende ideali per l'ambiente impegnativo della cucina, resistendo a umidità, macchie e strappi. Questo strumento, semplice ma efficace, aiuta a migliorare l'organizzazione e l'efficienza, fondamentali in un contesto dinamico e veloce come quello della ristorazione.



REGISTRI & CONTROLLO

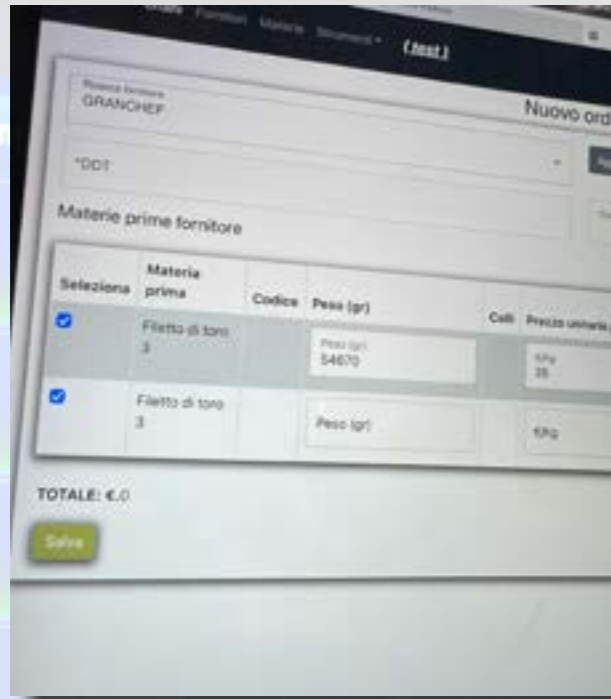


ChefConnection, nell'ambito della sua consulenza, enfatizza l'importanza dei registri di produzione, sottolineando il loro ruolo cruciale nel garantire l'eccellenza operativa nelle cucine professionali. Per ChefConnection, questi registri non sono semplicemente documentazioni, ma strumenti vivi per l'analisi e il miglioramento continuo. L'approccio consigliato include:

- Implementazione di sistemi digitali per la raccolta dati in tempo reale, consentendo una visione immediata delle performance giornaliere e facilitando l'identificazione di tendenze e anomalie.
- Formazione del personale sull'importanza della precisione nella registrazione delle attività, evidenziando come queste informazioni influenzino direttamente la qualità del servizio e la soddisfazione del cliente.
- Utilizzo dei registri per valutare le performance individuali e di squadra, promuovendo una cultura di responsabilità e miglioramento continuo.
- Analisi periodica dei dati per identificare opportunità di ottimizzazione dei processi, riduzione degli sprechi e miglioramento della gestione delle scorte.
- Sviluppo di strategie personalizzate basate sui dati raccolti, per affrontare specifiche sfide operative e promuovere l'innovazione in cucina.

ChefConnection vede questi registri come una base per la costruzione di una cucina efficiente, produttiva e in continua evoluzione, dove il feedback basato sui dati diventa il motore del cambiamento e della crescita professionale. La visione è quella di una cucina dove la tecnologia e le pratiche tradizionali si integrano perfettamente, portando a una gestione olistica e dinamica che valorizza sia le persone sia il prodotto finale.

CHEFCONNECTION.SYSTEM



TUTTO IN UN CLICK

ChefConnection e il suo rivoluzionario Food System stanno per entrare in una nuova era di innovazione e praticità. In collaborazione con un'azienda specializzata nello sviluppo di software, tutti gli strumenti e le metodologie che caratterizzano il Food System saranno presto integrati in un unico strumento web. Questa piattaforma centralizzata offrirà agli utenti un accesso semplificato e diretto a tutte le funzionalità necessarie per la gestione ottimale delle loro cucine professionali, dalla pianificazione e analisi delle materie prime, alla gestione delle ricette e dei processi di cottura, fino al controllo delle marginalità, la riduzione degli sprechi e molto altro. La collaborazione mira a creare uno strumento intuitivo e all'avanguardia, progettato per rispondere alle esigenze specifiche del settore culinario, facilitando la transizione verso pratiche di lavoro più efficienti, sostenibili e redditizie.

Centralizzare tutti gli strumenti in un'unica piattaforma web rappresenta un valore inestimabile per l'economia di un'attività, poiché consente di ottimizzare i processi decisionali, ridurre i tempi di gestione e minimizzare gli errori operativi. Tale integrazione migliora significativamente la produttività e l'efficienza, permettendo alle aziende di concentrare le risorse su innovazione e crescita. Inoltre, facilita l'analisi dei dati in tempo reale, fondamentale per una strategia aziendale informata e dinamica, aumentando così la competitività sul mercato.

CHEFCONNECTION.SYSTEM SI POSIZIONA COME UN BUSINESS ORIZZONTALE, PUNTANDO A SERVIRE UN'AMPIA GAMMA DI CLIENTI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE ATTRAVERSO SOLUZIONI VERSATILI E APPLICABILI A DIVERSE TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ. QUESTO APPROCCIO PERMETTE DI COPRIRE VARI SEGMENTI DI MERCATO, DALLA PICCOLA RISTORAZIONE AGLI HOTEL DI LUSSO, OFFRENDO STRUMENTI PERSONALIZZABILI CHE RISPONDONO ALLE SPECIFICHE ESIGENZE DI CIASCUN CLIENTE, PROMUOVENDO L'EFFICIENZA E L'INNOVAZIONE SU UN AMPIO SPETTRO DEL SETTORE

“

Una soluzione software all'avanguardia, progettata per garantire flessibilità, scalabilità e sicurezza. Costruita con un approccio multitenant, consente a più utenti o organizzazioni di utilizzare l'applicazione condividendo l'infrastruttura sottostante, pur mantenendo dati e configurazioni separate e sicure. Questo modello è ideale per ottimizzare le risorse e ridurre i costi operativi, offrendo al contempo un servizio personalizzato ai diversi clienti.

La struttura dell'applicazione segue un paradigma a tre livelli (three-tier), chiaramente definito per separare le responsabilità e migliorare la manutenibilità e l'evoluzione del sistema. Il livello di presentazione è costruito con React, una scelta moderna che favorisce la creazione di interfacce utente dinamiche e reattive. React aiuta a garantire una esperienza utente fluida e coinvolgente, essenziale per soddisfare le aspettative degli utenti odierni.

Per il backend, l'applicazione si affida a PHP con il framework Symfony, una combinazione potente che fornisce una struttura robusta per lo sviluppo di applicazioni web complesse. Symfony offre un set ricco di funzionalità che accelerano lo sviluppo, dalla gestione del routing a quella della sicurezza, rendendo il codice più efficiente e facile da mantenere.

Il sistema di persistenza dei dati si basa su MySQL, un database relazionale ampiamente utilizzato che garantisce affidabilità, prestazioni e supporto per transazioni complesse. Questa scelta assicura che l'applicazione possa gestire grandi volumi di dati in modo efficiente, offrendo al contempo flessibilità per future evoluzioni. In termini di sicurezza, l'applicazione implementa un sistema di autenticazione e sicurezza proprietario. Questo sistema è progettato per proteggere sia i dati degli utenti sia l'integrità dell'applicazione, attraverso l'uso di protocolli crittografici avanzati, gestione sicura delle sessioni e meccanismi di autorizzazione e profilazione puntuali. Tale approccio garantisce che solo gli utenti autorizzati possano accedere alle funzionalità appropriate, minimizzando i rischi di violazioni dei dati o altri attacchi informatici.

In conclusione, questa applicazione rappresenta una soluzione tecnologicamente avanzata e sicura, pensata per rispondere efficacemente alle esigenze aziendali moderne. Grazie alla sua architettura scalabile, al modello multitenant e alla combinazione di tecnologie all'avanguardia, offre un'esperienza utente sicura e una gestione dati efficiente, posizionandosi come uno strumento indispensabile per le organizzazioni che cercano di ottimizzare le loro operazioni e al contempo garantire la sicurezza delle informazioni.

POWERED BY





STEFANO NOVELLO

“Una vita senza ricerca non merita di essere vissuta,” così insegnava Socrate ai suoi discepoli, e Stefano Novello, executive chef del rinomato Bistrot de Venise situato nel cuore di Venezia, ha fatto proprio questo insegnamento, trasformandolo nel fulcro della sua filosofia culinaria. La sua carriera si configura come un viaggio incessante all’insegna della passione per la cucina, un percorso costellato di esperienze formative e professionali che lo hanno portato a esplorare diverse culture e tecniche culinarie, arricchendo il suo bagaglio di conoscenze e competenze. Se dovessimo riassumere Stefano in due parole, sarebbero indubbiamente energia e sperimentazione. La sua è una cucina che si nutre di innovazione, dove l’uso di tecnologie all’avanguardia si combina armoniosamente con la tradizione, in un costante tentativo di esaltare la purezza e l’autenticità degli ingredienti. “Ciò che fa la differenza è il trattamento riservato al prodotto,” afferma Stefano, ponendo l’accento sull’importanza di una preparazione che rispetti e valorizzi le caratteristiche innate delle materie prime.

La sua propensione per la tecnologia si manifesta nella scelta di tecniche di cottura innovative, come la tecnica sous-vide, che Stefano ha abbracciato e perfezionato nel corso degli anni grazie a collaborazioni con Polo SPA dove ha ricoperto il ruolo di Chef R&D con Fabrizio Sangiorgi. Questo metodo, che consente di cuocere gli alimenti in maniera uniforme mantenendo intatte le loro proprietà organolettiche, si inserisce perfettamente nella visione culinaria di Stefano, orientata alla ricerca della perfezione in ogni piatto.

La carriera di Stefano inizia con una formazione da Maestro d’Arte Applicata, ma è la passione per la ristorazione tramandatagli da Mariano Toto, il suo primo titolare a guidarlo verso un cambio di rotta professionale. Dopo una serie di esperienze significative in ristoranti stellati a Londra, tra cui la Locanda Locatelli e il Petrus di Marcus Wareing, e un’avventura in Australia che gli permette di confrontarsi con un’ampia varietà di materie prime e influenze culturali, Stefano ritorna in Italia con un bagaglio di esperienze che lo rendono pronto a intraprendere nuove sfide. A Venezia collabora prima con il ristorante Oliva Nera per poi trovare casa al Bistrot de Venise dove sposa a pieno la linea creativa dei titolari, la rivisitazione in chiave moderna della cucina storica barocco-rinascimentale. Da due anni celebra la ricchezza della tradizione culinaria veneziana, attingendo ispirazione da figure storiche eminenti quali il “Cuocho Anonimo Veneziano”, Giuseppe Maffioli, Bartolomeo Scappi e Maestro Martino. Questi maestri della cucina, vissuti tra il Medioevo e il

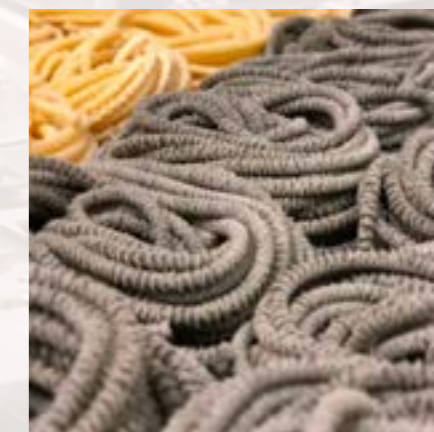
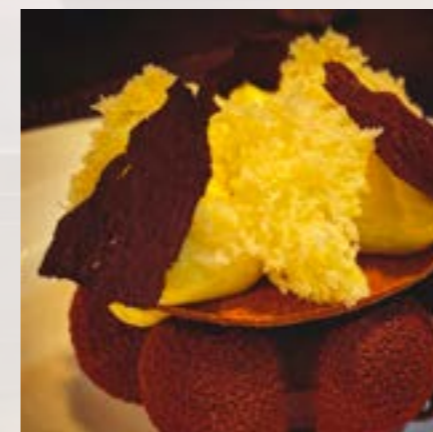
Rinascimento, hanno lasciato un’eredità di ricette, tecniche e principi culinari che ancora oggi influenzano profondamente la gastronomia. Il “Cuocho Anonimo Veneziano”, il primo a descrivere l’ancestrale ricetta del saor alla veneziana, dal quale prende ispirazione uno dei signature dish del Bistrot de Venise “Rafiole comun de erbe vantazati” illumina la cucina medievale veneziana con i suoi piatti esotici arricchiti da spezie rare. Giuseppe Maffioli, con il suo “Il Ghiottone Veneto”, esplora la varietà e la raffinatezza dei piatti veneti. Bartolomeo Scappi, cuoco del Rinascimento, offre un’enciclopedia di tecniche e ricette del XVI secolo, mentre Maestro Martino da Como, considerato il precursore della cucina moderna italiana, enfatizza l’eleganza e la semplicità degli ingredienti. Attingendo da queste fonti, il Bistrot de Venise non si limita a replicare antiche ricette ma le rivisita con una sensibilità moderna. Questo approccio permette di onorare la storia culinaria veneziana attraverso piatti che coniugano tradizione e innovazione, offrendo un’esperienza gastronomica che è al tempo stesso un viaggio nel tempo e un’esplorazione dei sapori contemporanei.

“LA PASSIONE PER LA CUCINA: IL MOTORE CHE GUIDA L’INNOVAZIONE E LA QUALITÀ IN OGNI PIATTO”

L’esperienza in cucina è fondamentale, agendo come ponte tra la conoscenza tradizionale e le innovazioni del futuro. È l’arena dove la pratica si incontra con la teoria, permettendo al cuoco di affinare le proprie tecniche e di sperimentare, spingendo i confini dell’arte culinaria. Questa profonda immersione non solo arricchisce le competenze ma infonde anche una passione che si trasmette in ogni piatto creato



La cucina è il cuore pulsante della mia esistenza, dove la creatività e la tradizione si intrecciano in un eterno abbraccio. Ogni giorno, tra fornelli e ingredienti, scrivo capitoli di una storia che parla di amore, dedizione e incessante ricerca dell’eccellenza. In essa, trovo non solo la mia professione, ma l’essenza stessa della mia vita professionale.



COOK'n CHILL | FREEZE

ChefConnection implementa le tecniche all'avanguardia del cook'n chill e cook'n freeze nel suo Food System, ottimizzando la conservazione e la qualità degli alimenti. Questi metodi consentono una gestione efficiente dei tempi e delle risorse in cucina, garantendo che i piatti mantengano integrità organolettica e nutrizionale, pronti per essere serviti o conservati

COTTURE A BASSA TEMPERATURA E MONOPORZIONATI: IL FUTURO È OGGI, L'INNOVAZIONE CHE CAMBIA IL GIOCO IN CUCINA

La cottura a bassa temperatura è un metodo culinario che consiste nel cucinare gli alimenti per un lungo periodo a temperature significativamente più basse rispetto alla cottura tradizionale, spesso tra i 50°C e i 85°C. Questa tecnica permette di preservare meglio le proprietà organolettiche e nutritive degli alimenti, garantendo una maggiore tenerezza e succosità delle carni, nonché la conservazione degli aromi e dei sapori più delicati. Utilizzando apparecchiature specifiche che mantengono costante la temperatura di cottura, come i cuocitori sottovuoto a bassa temperatura, è possibile ottenere risultati di cottura uniformi e precisi. La cottura a bassa temperatura si adatta perfettamente alla preparazione di monoporzionati, offrendo piatti di alta qualità con un controllo accurato del processo produttivo.



- **PRESERVAZIONE DELLE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E ORGANOLETTICHE**

La cottura a bassa temperatura mantiene intatte le proprietà nutrizionali e i sapori degli alimenti, evitando la degradazione di vitamine e minerali e assicurando una migliore conservazione degli aromi e della succosità, rispetto ai metodi di cottura ad alta temperatura.

- **PRECISIONE E UNIFORMITÀ DI COTTURA**

Questo metodo consente una cottura uniforme e controllata, eliminando il rischio di sovra-cottura o cottura non uniforme. Grazie al controllo preciso della temperatura, ogni porzione raggiunge il punto di cottura desiderato con la massima precisione, garantendo risultati costanti.

- **MIGLIORAMENTO DELLA TENEREZZA E DELLA QUALITÀ DELLA COTTURA**

La cottura a bassa temperatura è particolarmente efficace nel rendere le carni estremamente tenere, poiché il calore basso e costante permette alle fibre muscolari di rilassarsi senza perdere umidità. Questo processo non solo migliora la qualità sensoriale dei piatti ma ne estende anche la possibilità di godere di tagli di carne meno pregiati con un risultato eccellente.



DEMAND SERVICE

OUR PROFESSIONAL SERVICE



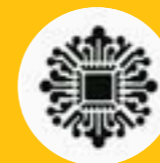
CONSULENZA PERSONALIZZATA

ChefConnection mette a disposizione la sua esperienza per offrire consulenze personalizzate, aiutando i ristoranti a ottimizzare i loro menu, processi di lavoro e strategie di gestione delle derrate alimentari, con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità e l'efficienza operativa.



FORMAZIONE PROFESSIONALE

Offriamo programmi di formazione su misura per cuochi e personale di cucina, focalizzati sull'utilizzo del Food System, tecniche di cottura avanzate come cook'n chill e cook'n freeze, e la cottura a bassa temperatura, assicurando che il personale sia qualificato e aggiornato sulle ultime innovazioni culinarie.



SUPPORTO TECNOLOGICO

Forniamo assistenza nell'implementazione di soluzioni tecnologiche avanzate, compresa la digitalizzazione dei processi di cucina tramite il nostro Food System. Questo servizio include l'installazione di software di gestione, la formazione sull'uso di dispositivi e piattaforme digitali, e il supporto continuo per garantire una transizione fluida verso processi più efficienti.



GESTIONE OTTIMIZZATA DELLE DERRATE

Attraverso il Food System, ChefConnection aiuta i clienti a realizzare una gestione ottimizzata delle scorte, dalla selezione delle materie prime fino alla preparazione e conservazione dei piatti, con un occhio di riguardo verso la riduzione degli sprechi e l'aumento delle marginalità.

COLLABORAZIONI

ChefConnection si avvale della collaborazione con professionisti freelance del settore gastronomico, fornendo consulenze altamente specializzate per l'ottimizzazione di menù, processi operativi e strategie di marketing, assicurando risultati eccellenti e su misura per ogni esigenza.



- **TIZIANO FRANCESCHIN**

Attrezzature ristorative, Progettazione



- **MICHELE NOVELLO**

Food & Beverage Manager



- **ALESSIA ZARÙ**

Pastry Chef



- **STEFANO CIPOLATO**

Sommelier



- **ALESSIA PIVA**

Office Manager

AFFIANCAMENTO ALLA PROGETTAZIONE



“

ChefConnection si distingue per la sua partnership con professionisti della progettazione, offrendo consulenza esperta per ottimizzare gli spazi e garantire un flusso di lavoro efficiente nelle cucine professionali. Attraverso una stretta collaborazione con designer e architetti, ChefConnection assicura che l'implementazione del suo Food System sia integrata in modo armonioso nell'ambiente di lavoro, garantendo una sinergia tra funzionalità e estetica senza compromessi sulla qualità e l'efficienza.

TERMS AND CONDITIONS

1) Oggetto del contratto

Il Consulente si impegna a prestare la Sua opera continuativa in favore del Committente. In particolare la prestazione consisterà in (vedi voci preventivo).

2) Qualificazione del contratto

Le parti forniscono reciproca assicurazione che il rapporto oggetto del presente contratto deve intendersi a tutti gli effetti di natura autonoma e professionale e che non comporta nessun rapporto di lavoro subordinato. Di conseguenza, non potrà instaurarsi alcun rapporto di lavoro diverso da quello indicato nel presente contratto.

3) Modalità di esecuzione della prestazione

Il collaboratore si impegna ad eseguire personalmente l'incarico affidatogli. Nello svolgimento della prestazione agirà in piena autonomia.

4) Durata

L'accordo avrà validità (vedi contratto). L'incarico affidato al Consulente si intenderà tacitamente rinnovato alla scadenza. Eventuale disdetta dovrà essere comunicata per iscritto dall'una all'altra parte almeno con 30 (trenta) giorni da comunicare alla controparte a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC.

5) Riservatezza

Il Consulente garantisce che le informazioni del Committente di cui verrà a conoscenza saranno tenute strettamente riservate e non potranno essere, in alcun modo, utilizzate o divulgate per nessun proposito che non sia per quello strettamente connesso all'espletamento della prestazione. Il Consulente garantisce altresì la massima riservatezza e protezione dei dati contenuti negli archivi, dei dati elaborati e dei documenti ed informazioni pervenute dal Committente.

6) Compenso e modalità di pagamento

Il compenso per le prestazioni previste nel presente contratto viene stabilito in _____ euro lorde. La fatturazione dei compensi e degli onorari maturati dal Consulente e relativo compenso sarà effettuata con periodicità mensile. Il compenso sarà liquidato entro il 30 del mese e sarà accreditato sul c/c n. 1445831, CAB 01605, ABI 03475, IBAN IT80S0347501605CC0011445831, intestato al Consulente medesimo presso l'agenzia ING.

7) Spese

Le spese per l'esecuzione della prestazione sono a totale carico del Consulente e nulla potrà essere richiesto al Committente, ovvero potranno essere riaddebitate al Committente a fronte della necessaria documentazione di supporto. Il rimborso kilometrico viene calcolato per 0,50 € / kilometro + spese di viaggio quali pedaggi, parcheggi, e spese di vitto e alloggio, purché debitamente documentate e previamente concordate con il Committente. Ogni spesa riaddebitabile dovrà essere comunicata e approvata dal Committente prima dell'effettuazione della stessa, garantendo trasparenza e conformità alle politiche di spesa concordate.

8) Recesso

Le parti possono recedere dal presente contratto prima della scadenza con preavviso di almeno 120 (centoventi) giorni da comunicare alla controparte a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC. Il non rispettare l'accordo di recesso comporta una penale pari al 20% della somma rimanente pattuita.

9) Controversie

Per eventuali controversie il collaboratore dichiara di accettare la competenza del Foro di Venezia.

10) Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i. il Committente autorizza il Consulente al trattamento dei propri dati personali per l'esecuzione degli incarichi ad esso affidati.

In particolare il Committente attesta di essere stato informato circa:

- a) le finalità e le modalità del trattamento cui sono destinati i dati;
- b) la natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati;
- c) le conseguenze di un eventuale rifiuto di rispondere;

d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati e l'ambito di diffusione dei dati medesimi;

e) i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/03;

f) il nome, la denominazione o la ragione sociale e il domicilio, la residenza o la sede del responsabile del trattamento.

11) Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto nel presente atto le parti fanno espressamente rinvio alle norme contenute nel libro V, titolo III, capo I del Codice Civile.

OUR CLIENT

I segmenti di clienti di ChefConnection spaziano dai ristoranti gourmet e bistrot di fascia alta, che cercano di ottimizzare la gestione delle cucine e ridurre gli sprechi, ai professionisti della ristorazione desiderosi di implementare tecnologie avanzate e pratiche sostenibili. Inoltre, ci rivolgiamo a scuole di cucina e istituti formativi, offrendo strumenti didattici innovativi e programmi di certificazione che elevano gli standard del settore culinario, dimostrando un impegno verso l'eccellenza e l'innovazione in tutte le fasce del mercato.

CHEFCONNECTION

THANK YOU

COMPANY ADDRESS

CASTELLO 3440 | 30122
VENEZIA

ONLINE

EMAIL: STEFANO@CHEFCONNECION.IT
WEBSITE: WWW.CHEFCONNECTION.IT
WWW.CHEFCONNECTION.SYSTEM

PHONE

PHONE : +39 346 17 55 339