



# CARTA DELL'OSPITALITÀ DEI RISTORANTI DI “JESOLO CHEFS”

- 1. Il cliente è il vero patrimonio del nostro Ristorante.** Ci impegniamo tutti, sia in cucina che in sala, per farlo stare bene nei nostri locali, per consentirgli di sentirsi a suo agio come gradito ospite e, se lo vorrà, di ritornarci a trovare.
- 2. Il nostro Ristorante vuole essere per il cliente la “casa fuori casa”.** Il cliente, seppure in via temporanea, ne è l'abitante con le esigenze che conseguono. La buona accoglienza, la buona cucina, il giusto calore sono indispensabili: è la somma dei particolari che migliora il risultato.
- 3. Investiamo per questo ogni giorno sulla professionalità:** nello scegliere prodotti di qualità, nel conservarli con la massima attenzione per non far perdere loro le caratteristiche di autenticità, nel lavorarli in cucina con rispetto secondo le tradizioni della cucina veneta, nel proporli all'ospite spiegandone origine, caratteristiche, proprietà, venendo al tempo stesso incontro alle esigenze salutistiche e di stile alimentare dei commensali. Per questo, oltre che svolgere tutte le attività in base a specifiche autorizzazioni rilasciate e controllate dagli Enti Pubblici, abbiamo impostato un modello continuo di controllo dei processi aziendali e ci sottoponiamo tutti a ricorrente formazione, per non rimanere mai indietro al progresso che avanza continuamente. Servizi e attrezzature tecniche vengono costantemente controllati, in particolare per l'aspetto igienico-sanitario, e riparati in modo sistematico.
- 4. Quando il cliente entra nel nostro Ristorante,** cerchiamo di farlo aspettare il meno possibile e ci diamo da fare per accoglierlo subito e di accompagnarlo **al tavolo, accertandoci che sia tutto a posto e non ci siano problemi.**
- 5. Durante la permanenza del cliente, cerchiamo di fornirgli un servizio attento e veloce ma rispettando i tempi dell'ospite, senza trasmettergli pressione o fretta,** in un clima disteso, in modo che possa trascorrere in libertà un tempo di qualità con gli altri commensali.
- 6. Nel nostro menù sono presenti piatti della cucina tradizionale veneziana e veneta,** anche con l'utilizzo, secondo stagione, delle eccellenti **materie prime del territorio veneto, senza servire cibi precotti industriali riscaldati.**
- 7. Crediamo nel valore dell'informazione al cliente** e ci impegniamo per soddisfare le sue curiosità su quello che gradisce mangiare e bere nel nostro Ristorante ma anche su quello che vuole conoscere fuori di esso, nello splendido territorio che lo circonda, dalle attrazioni turistiche alle aziende che ci forniscono gli eccellenti prodotti agroalimentari. Lo facciamo di persona e/o anche on-line.
- 8. Libertà di scegliere senza soggezioni.** Il nostro ospite deve sentirsi libero nelle sue scelte, e deve poterle fare senza pressioni o discriminazioni. Può desiderare un solo piatto o un intero menù, può desiderare un solo piatto o un intero menù.
- 9. Se qualche cosa non va,** ascoltiamo con attenzione e con reciproca educazione e rispetto le critiche del cliente perché ci aiutano a svolgere meglio il nostro lavoro per consentirgli di fare un'esperienza serena e appagante
- 10. Alla fine, saluteremo** con rispetto il cliente e lo **ringrazieremo** di averci dedicato una parte del suo prezioso tempo augurandoci che si sia trovato bene “fuori casa” e , quando potremo, gli **consegneremo un “pensiero” per un ospite di riguardo.**