

## FAQ

### **1. Che cos'è Restaurant Check-up?**

È uno strumento che aiuta i ristoratori a conoscere meglio lo stato "di salute" della propria attività e individuare le aree di miglioramento.

### **2. In che cosa consiste esattamente?**

Si tratta di un questionario organizzato in 7 grandi aree: Identikit, Location & Competitor, Business, Costi, Offerta, Marketing & Comunicazione, Riflessioni Finali. In totale, ti verranno sottoposti 17 moduli survey, con un numero variabile di domande. Puoi prenderti tutto il tempo necessario per completare i moduli e puoi completare il questionario in più sessioni, ma ricorda: una volta terminato un singolo modulo, non lo potrai più ripetere.

### **3. Perché dovrei rispondere alle domande di Restaurant Check-up?**

Le domande del questionario sono state studiate da esperti del settore e sono state concepite per aiutarti a comprendere i punti di forza e di debolezza del tuo ristorante e per far emergere eventuali problematiche su cui andare ad intervenire per far crescere il tuo business.

### **4. Come posso sapere dove migliorare?**

Una volta terminato il questionario, riceverai una valutazione sulla base delle tue risposte.

Se vorrai approfondire la tua situazione e capire meglio come migliorare concretamente da subito il tuo business potrai inoltre ricevere una consulenza specifica con esperti del settore. Ti basterà scrivere una mail all'indirizzo [andrea.magelli@futurefoodinstitute.org](mailto:andrea.magelli@futurefoodinstitute.org).