

# R E S T A U R A N T C O S T L O U N G E B A R

In collaborazione con

## Italia a Tavola.net

### DESCRIZIONE GIORNATA PROMOZIONALE



La giornata di ospitalità che vi proponiamo per la promozione dei vostri prodotti presso il Ristorante COST si articola secondo i seguenti modi, tempi ed eventuali servizi opzionali a vostra scelta.

#### DATE EVENTUALI (a vostra scelta)

Da giovedì 30 aprile ogni GIOVEDÌ O VENERDÌ o SABATO fino a fine EXPO 2015 (fine ottobre 2015).

Dalle ore 9.30 (inizio allestimenti aziendali).

Dalle ore 11.00 fino ore 02.00 di notte (apertura al pubblico).

Le giornate di lunedì, martedì e mercoledì sono da considerarsi disponibili per eventi privati.

#### PROGRAMMA GIORNATA AL RISTORANTE COST:

- Ore 11.00 **apertura** al pubblico
- Ore 12.00 \ 14.30 inizio servizio pranzo con possibile abbinamento a vostri prodotti (target di frequentatori: business - visitatori Expo 2015 – eventuali vostri ospiti)
- Dalle ore 14.30 fino alle 18.00 il locale rimarrà a vostra disposizione per eventuali vostre **vendite, incontri business, presentazioni prodotti, incontri con la stampa, etc**
- Dalle ore 18.00 alle 20.00 servizio **aperitivo con possibile abbinamento a vostri prodotti** (target di frequentatori: business - visitatori Expo 2015 – eventuali vostri ospiti)
- Dalle ore 20.00 alle 23.30 inizio **cena** (clienti visitatori Expo 2015 – eventuali vostri ospiti) con l'eventuale abbinamento a vostri prodotti
- Dalle ore 23.30 **serata di Entertainment** Musica dal Vivo e/o Dj (segnaliamo il giovedì sera con UMBERTO SMAILA e la sua Band, le altre serate con Dj o musica dal vivo)

#### COSA FORNIAMO GRATUITAMENTE:

Ricordiamo che il Ristorante Cost è nel cuore della zona commerciale più ambita durante EXPO 2015 ovvero CORSO COMO DISTRICT.

- Nessun onere di affitto per un'intera giornata dalle ore 9.30 alle 02.00 di notte

(il listino prezzi normalmente utilizzato prevede l'ammontare di Euro 2.000 + IVA di affitto giornaliero per la sala principale e di Euro 300 + IVA per la saletta Privé) (nella brochure troverete la mappa del locale)

- Possibilità di allestire l'intera location per l'intera giornata (dalle ore 9.30 alle ore 02.00 di notte) con visual merchandising e vostri prodotti

- Comunicazione evento (segnalazione in calendario) e relativa segnalazione mediatica attraverso la nostra banca dati e ufficio stampa Cost (nazionale e internazionale)

- Annuncio dell'evento on line su [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net) e sui social
- Rete wireless per collegamento ad internet
- Personale di sala, vigilanza e accoglienza
- Forniture elettriche, magazzino e stoccaggio merce
- Possibilità di ospitare vostri cuochi o barman

#### COSA OFFRIAMO COME PLUS:

- Possibilità di far degustare i vostri prodotti alla nostra clientela di base (circa 400 persone al giorno)
- Banco vendita per vostri prodotti
- Sala allestita per conferenza con megascreen e sedute ad arena

#### SERVIZI AGGIUNTIVI A PAGAMENTO:

(tutti i prezzi si intendono + IVA). Ricordiamo che i seguenti prezzi sono indicativi e verranno calcolati a seconda delle opzioni di servizi richieste dalle singole aziende.

Pranzo a buffet Euro 11 a persona.

Aperitivo Euro 10 a persona.

Cena seduta con menù guidato a partire da Euro 40.

Service audio e video Euro 300.

Hostess/traduttrice foreign Languages Euro 250 al giorno.

Realizzazione 1000 INVITI sull'evento e relativa distribuzione (all'interno del nostro indotto di pubblico una settimana prima) Euro 1000.

Servizi giornalistici redazionali post evento su Italia a Tavola e sui social (con servizio fotografico) Euro 800.

Video dell'evento (momento centrale) da pubblicare su Italia a Tavola e a disposizione del cliente Euro 1.400 (3-4 minuti di montato).

Possibile newsletter dedicata di Italia a Tavola Euro 800.

In caso di richiesta per la presenza di chef, barman, opinionisti o altri professionisti del settore, Italia a Tavola è disponibile a verificare disponibilità e necessità varie (costo da quotare).

Per eventi particolari possiamo abbinare ai vostri prodotti giovani stilisti o design per garantire una più precisa identificazione del prodotto con lo stile italiano sulla base del format di Italia a Tavola Tra Cuochi e stilisti- Cocktail di stelle.

#### CONTATTI PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

Per ulteriori informazioni sui servizi ricettivi e logistici contattare il Sig. Carlo Luardi CEO (titolare) Ristorante Cost cell 335/6838747

Per ulteriori informazioni sui servizi di ufficio stampa e promozione evento contattare

Sig.ra Simona Cochi cell 334/9153933 email [simona.cochi@gmail.com](mailto:simona.cochi@gmail.com)

Oppure Segreteria ITALIA A TAVOLA.NET Tel 035 /615370