

Un buen restaurante italiano necesita unos ingredientes especiales, según Il Cratere del Gusto

Risotto, spaghetti, lasagna, pizza, cannelloni, capresse, ravioli... La comida italiana es sin duda una de las más apreciadas del mundo. Y tampoco es de extrañar el hecho de que uno de los sectores que más éxito tiene en el mundo de la restauración son las franquicias de restaurantes italianos. Está más que demostrado que invertir en una franquicia hostelera italiana es una apuesta casi 100% segura y con una alta tasa de rentabilidad

En España hay 235 habitantes por cada bar. Es más, el 43% de toda la facturación del sector hostelero pertenece a la actividad económica que realizan los bares. Parece que cada vez hay más bares y lo cierto es que en los últimos años se ha notado una expansión muy clara. Una de las tendencias principales son las pizzerías. Este negocio suele tener mucha clientela y es por eso que las pizzerías en franquicia han tenido esta expansión.

Otro de los negocios hosteleros que funcionan y tienen el triunfo asegurado son los restaurantes de comida saludable. Cada día hay más real fooders, por lo que la comida italiana, que tiene cierto punto "fit", puede tener mucho éxito. La calidad y el precio son otros dos ingredientes para que una franquicia italiana funcione bien. Si por algo se caracteriza la gastronomía italiana es por esos ingredientes que son frescos, ricos y por esas recetas auténticas italianas.

Otros ingredientes esenciales en el buen funcionamiento de una franquicia italiana como Il Cratere del Gusto, es un ambiente agradable, natural, bien decorado, con unos estilos propios y unos aromas intensos. Una franquicia hostelera italiana que cumple desde cerca esas recetas auténticas italianas y que le da una importancia especial a la calidad del producto y los toques personales, tendrá el éxito que se merece.

Algo que diferencia una franquicia de éxito es el autoservicio eficiente, práctico y de gran calidad. El autoservicio aporta rapidez e inmediatez en los pedidos y esto incrementa las oportunidades de venta. Si a esto se le añade la realización de los platos en vivo se aporta una experiencia inolvidable que transformará la visita del comensal en un momento entretenido y divertido. Y además es una muy buena herramienta de marketing. Ver el proceso de realización de un plato le añade un valor especial y provocará el apetito de los comensales.

Los ingredientes, si son naturales, mucho mejor. Normalmente, alguien que hace un plato de pasta en su casa lo hace con productos ultraprocesados: salchichas, queso para fundir ultraprocesado, tomate frito, pasta de bolsa, etc. Un restaurante italiano que tiene el éxito asegurado es aquel que realiza sus platos con ingredientes naturales: tomate natural en dados, albahaca, carnes y pescados frescos, legumbres frescas y un largo etcétera. La comida saludable, como antes se ha mencionado, es un plus para los comensales.

Datos de contacto:

Il Cratere del Gusto

(+34) 915 418 698

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>