

La domanda di corsi è aumentata vertiginosamente negli ultimi anni: sono soprattutto i privati (e sempre più gli uomini) a scoprire la passione per fornelli e golosità

Una volta per imparare a cucinare c'erano solo due alternative: guardare la televisione e sintonizzarsi sui programmi di cucina oppure comprarsi un bel manuale. Oggi tutto è cambiato e non esiste città dove non sia nata almeno una scuola di cucina: un vero e proprio boom nel settore della formazione gastronomica, rivolto sia ai professionisti già inseriti nel mondo della somministrazione e della ricettività sia soprattutto ai privati, già esperti ed appassionati di cucina o alle prime armi, desiderosi di imparare anche loro a cucinare.

Per avviare una scuola di cucina è sufficiente l'impegno di un piccolo nucleo di persone: uno o due titolari, i quali gestiranno la maggior parte dei corsi, oltre all'attività dal punto di vista amministrativo, se necessario una segretaria e un addetto alle pulizie e, nel caso si desideri allargare la propria offerta di lezioni, alcuni docenti esterni.

L'investimento iniziale è da considerarsi medio-alto, in quanto sarà necessario predisporre una vera e propria cucina a norma di legge ed arredare la scuola con mobili, elettrodomestici e suppellettili di qualità. Le opportunità di guadagno relative a questo tipo di attività sono discrete, in quanto, ammortizzato l'investimento iniziale, le spese si ridurranno ed i corsi saranno sempre più redditizi.

Se l'idea piace, sembra proprio che il mercato sia pronto per un'invasione di scuole di cucina, un momento propizio che invita i futuri imprenditori a non lasciar cadere la costante crescita di domanda che si sta registrando in questo settore.

Un'opportunità di business da non lasciarsi sfuggire, soprattutto adesso che la moda sta facendo aumentare in modo esponenziale il numero dei clienti: con un po' di fantasia ed intraprendenza, sarà facile proporre al mercato corsi di grande qualità che appagheranno certamente questa esigente ed affamata clientela.

COSA OFFRIRE

Una scuola di cucina, con un po' di fantasia e di creatività, può offrire moltissime varietà di servizi: dai corsi per principianti a quelli per appassionati già esperti che desiderano migliorare le loro abilità; dai corsi completi di base a quelli specifici di una serata che cavalcano le tendenze e le ultime mode in ambito gastronomico.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al Centroinformagiovani o telefonare al numero 0825.610320.