



# Kwak formazione

L'HUB ENOGASTRONOMICO PER AZIENDE E APPASSIONATI

---

Scopri Chi Siamo









# Indice

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Introduzione.....                 | 4  |
| I nostri spazi.....               | 6  |
| Perchè sceglierci.....            | 12 |
| I nostri servizi.....             | 14 |
| Partner.....                      | 32 |
| Attrezzature tecniche cucina..... | 36 |
| Tariffe e pacchetti .....         | 39 |



# Benvenuti in Kwak

Uno spazio multifunzionale nato a Faenza nel 2023 grazie a un progetto di Confcommercio Ascom Faenza.

Un polo di formazione e creatività dove aziende, agenzie, professionisti e operatori del settore food possono incontrarsi, formarsi, raccontarsi.

Una struttura moderna, progettata per offrire ambienti altamente professionali, modulabili e attrezzati, pensati per ospitare corsi, eventi aziendali, shooting fotografici, attività di team building e consulenze specialistiche.

KWAK nasce con un'identità precisa: **unire la cultura gastronomica e la formazione professionale** con un approccio dinamico, concreto e personalizzabile.



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM FAENZA

ASCOM  
SERVIZI S.C.A.R.L.









kwak

# I nostri spazi

---







# Spazi modulabili e flessibili

I nostri spazi, caratterizzati da arredi modulari e fondali neutri, offrono la massima versatilità e si prestano perfettamente anche come ambientazioni per set fotografici e videoproduzioni.

La possibilità di riconfigurare facilmente l'allestimento consente di adattare l'ambiente a diverse esigenze creative e operative, rendendolo ideale per shooting professionali, riprese video, contenuti digitali e dimostrazioni visive.





# Cucina professionale di 75 mq

Cucina professionale di 75 mq, con 12 tavoli in acciaio inox e 24 postazioni a sedere, e dotata di attrezzature di ultima generazione (induzione, forno Lainox, abbattitore, vasca termoregolata, etc.), perfetta per corsi, masterclass e showcooking.

Sono inoltre presenti un maxi schermo con telecamera puntata sulle attività svolte sui fornelli o per proiettare contenuti multimediali, un microfono e una flipchart.





# Aula caffetteria

L'aula dedicata alla caffetteria è uno spazio dotato di una selezione diversificata di macchine da caffè professionali all'avanguardia.

Progettata per l'erogazione di corsi professionali di alto livello, questa zona consente ai partecipanti di acquisire e perfezionare competenze tecniche specifiche legate alla preparazione del caffè espresso, del cappuccino e di altre bevande a base di caffè.

Perfetta per baristi professionisti, operatori del settore e appassionati desiderosi di approfondire la propria preparazione.





# Aula mixology

L'aula dedicata alla mixology è uno spazio professionale progettato per la formazione nel campo della miscelazione.

Dotata di banchi attrezzati, postazioni operative individuali e una vasta gamma di attrezzature e strumenti da bar, l'aula offre un ambiente ideale per l'apprendimento e l'approfondimento delle tecniche di preparazione dei cocktail classici e contemporanei.

Pensata per corsi di livello base, intermedio e avanzato.





# Parcheeggio interno

Disponiamo di un ampio spazio con parcheggio interno sempre disponibile.

Grazie alla sua accessibilità e vicinanza all'ingresso é ideale sia per il carico e scarico merci, comodità logistica, sia per il posteggio di auto e mezzi di servizio.



kwak

# Perchè sceglierci

---



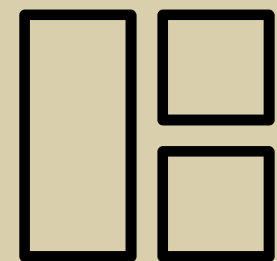


# Perchè sceglierci



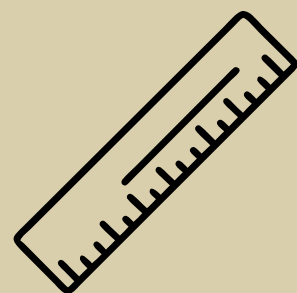
## **Posizione comoda e strategica**

KWAK si trova a Faenza, a pochi minuti dalla stazione ferroviaria e dal casello autostradale. È facilmente raggiungibile da Bologna, Ravenna, Forlì, Cesena e da tutta la Romagna. Dispone inoltre di parcheggio interno riservato agli ospiti.



## **Spazi versatili, attrezzature di alto livello**

Le nostre sale sono progettate per essere funzionali, eleganti e flessibili. Ogni ambiente può essere adattato in base al tipo di evento, corso o produzione. Le attrezzature sono professionali, pensate per un uso intensivo e ad alte prestazioni.



## **Approccio sartoriale**

Ogni proposta è su misura. Dall'affitto della sola location, fino alla creazione di un'esperienza completa con docenti, chef, catering, materiali e logistica. Lavoriamo in modo flessibile e collaborativo per realizzare esattamente ciò di cui hai bisogno.



kwak

# I Nostri servizi

---





## SERVIZI

Masterclass e formazione per professionisti

Shooting fotografici e produzioni video

Noleggio spazi per eventi aziendali

Team building enogastronomici

Corsi per appassionati

Food & Beverage Mentoring





# Masterclass e formazione per professionisti

Collaboriamo con chef emergenti e chef stellati, formatori aziendali e realtà leader nel mondo del food per organizzare **percorsi di alta formazione professionale**.

Le nostre **masterclass** sono progettate per professionisti del settore (ristoratori, cuochi, sommelier, tecnici, buyer) che vogliono approfondire tematiche specifiche o aggiornarsi sulle ultime tendenze.





# Le nostre collaborazioni

Chef stellati, talenti emergenti e maestri dell'innovazione

ENRICO CEREÀ



## Da Vittorio

3 stelle Michelin

Chef del celebre ristorante Da Vittorio, è uno dei protagonisti assoluti dell'alta cucina italiana. Porta a ogni evento la sua esperienza raffinata e la passione per la tradizione rivisitata con estro contemporaneo.

CRISTIANO TOMEI



## L'Imbuto

1 stella Michelin

Chef toscano e volto noto televisivo, è amato per il suo approccio innovativo, ludico e sorprendente alla cucina. Ogni suo intervento è un vero show gastronomico.

MATTEO VERGINE



## Grow restaurant

1 stella Michelin e 1 stella verde Michelin

Chef e imprenditore, guida un ristorante di riferimento per la cucina contemporanea con forte identità e attenzione alle materie prime. Collabora con KWAK in progetti di alta formazione culinaria.



# Le nostre collaborazioni

Chef stellati, talenti emergenti e maestri dell'innovazione

GIANLUCA GORINI



## Da Gorini

1 stella Michelin

Conosciuto per la sua cucina territoriale ed essenziale, lavora a stretto contatto con piccoli produttori e valorizza ingredienti locali con tecniche moderne e grande sensibilità creativa.

MAATTEO ZONARELLI



## Osteria Francescana

3 stelle Michelin

Sous Chef di Massimo Bottura, porta nei progetti KWAK il rigore, l'estro e l'eccellenza della cucina dell'Osteria Francescana, tra le più celebrate al mondo.

GIUSEPPE GASPERONI



## Osteria del Povero Diavolo

1 stella Michelin

Nel 2019 il Gambero Rosso lo ha inserito tra i migliori 30 Under 30, nel 2020 a 30 anni appena compiuti e con una pandemia in corso, la legittimazione più preziosa: la stella Michelin.

JACOPO TICCHI



## Da Lucio

La sua cucina si distingue per l'utilizzo di solo pescato nostrano quasi esclusivamente di grande pezzatura il cui gusto e consistenza vengono esaltati grazie alla tecnica della frollatura a secco.



# Le nostre collaborazioni

Maître, wine consultant e sommelier

PIERO POMPILI



Piero Pompili è un punto di riferimento nel mondo dell'ospitalità italiana. È restaurant manager del ristorante Al Cambio a Bologna Il New York Times ha dedicato a Piero Pompili un riconoscimento molto significativo, citando la lasagna di Al Cambio tra i 25 migliori primi piatti d'Italia. Nella recensione, il ristorante viene descritto come una meta internazionale e Pompili è celebrato come "l'ultimo grande oste di Bologna

ROBERTO GARDINI



Wine Consultant, pluripremiato sommelier AIS in concorsi nazionali e internazionali, è coordinatore del Corso Superiore in Sala, Bar e Sommellerie in ALMA, docente in AIS, la prestigiosa Associazione Italiana Sommelier, e contributing teacher nel Master of Food and Wine Università IULM di Milano. Esperto di vini francesi e campione italiano di sommellerie, ha affinato le sue competenze nell'accoglienza nei grandi hotel svizzeri e italiani.

MARCO CASADEI



Ambasciatore di Sangiovese e Albana, Marco Casadei è uno dei cavalli di razza della nuova generazione di sommelier Ais Romagna. Palato degustativo finissimo, è un instancabile giramondo alla scoperta di vitigni e etichette.



# Noleggio spazi per eventi aziendali

KWAK è la location ideale per chi cerca un **contesto professionale**, funzionale e pronto all'uso. La struttura è perfetta per:

- **Riunioni aziendali e workshop formativi**
- **Lanci prodotto** con showcooking e degustazioni
- **Cene private o esperienziali** per clienti, stakeholder o dipendenti

Gli ambienti sono modulabili e personalizzabili: puoi adattarli al tuo format, brandizzarli e integrarli con il supporto di chef, formatori, videomaker o fotografi, se richiesto.





kwak

# Team building enogastronomici

---





# Team building enogastronomici

**Offriamo format di team building che uniscono il piacere della cucina all'efficacia della formazione esperienziale. I partecipanti vengono coinvolti in attività pratiche, divertenti e strutturate, dove cucinare diventa un'occasione per creare un forte senso di appartenenza e sviluppare soft skill come:**

- collaborazione e rafforzamento dei legami all'interno del gruppo di lavoro
- problem solving
- leadership
- attenzione al dettaglio

Ogni sessione è guidata da **chef e formatori esperti**, con la possibilità di personalizzare il tema. Il percorso si conclude con la degustazione delle preparazioni realizzate insieme.

**I team building KWAW sono la soluzione ideale per:**

- aziende in cerca di esperienze di team building fuori dai soliti schemi
- agenzie di consulenza HR
- realtà che vogliono lavorare sulla coesione del gruppo



Team building enogastronomici

# Mani in pasta

## **Il format più autentico e partecipativo:**

i partecipanti mettono letteralmente le mani in pasta, realizzando sfoglie, farciture e formati di pasta tradizionale.

È un'attività che stimola la cooperazione, la manualità e il rispetto dei ruoli all'interno del gruppo.

Ogni passaggio richiede attenzione, coordinamento e comunicazione, rendendo questo format perfetto per sviluppare la coesione del team.

Si conclude con un pranzo o una cena conviviale a base delle preparazioni realizzate.





Team building enogastronomici

# Tempi di recupero

**Un'esperienza originale, pensata per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare e dell'economia circolare.**

I partecipanti, divisi in squadre, sono sfidati a creare piatti gustosi utilizzando materie prime considerate "di recupero" o imperfette.

Questo format stimola creatività, spirito d'iniziativa e capacità di adattamento: risorse fondamentali anche nel mondo del lavoro. È ideale per aziende che vogliono trasmettere valori legati alla sostenibilità e al problem solving.





Team building enogastronomici

# Degustazione

## Un'esperienza sensoriale e culturale

Accompagnati da **un enologo professionista**, i partecipanti saranno guidati in un percorso di degustazione che li porterà a conoscere le principali tecniche di analisi visiva, olfattiva e gustativa dei vini.

Durante l'attività, il gruppo apprenderà a riconoscere le caratteristiche distintive dei vitigni, a interpretare le etichette, a comprendere gli abbinamenti con il cibo e a condividere impressioni e sensazioni in un clima disteso e partecipativo.

Un'occasione per stimolare la comunicazione, la collaborazione e la curiosità reciproca, valorizzando l'interazione tra colleghi in un contesto rilassato e stimolante, capace di unire formazione, piacere e relazione.





Team building enogastronomici

# Su misura

**Oltre ai format già strutturati, KWAK offre la possibilità di progettare esperienze di team building completamente su misura, modellate sugli obiettivi, i valori e la cultura aziendale del cliente.**

Grazie alla consulenza del nostro team interno e a una rete consolidata di chef, formatori ed esperti, creiamo percorsi originali e coinvolgenti.

L'attività può svolgersi presso la nostra sede a Faenza – in ambienti attrezzati e funzionali – oppure direttamente nella sede aziendale, trasformando ogni spazio in un laboratorio esperienziale. Che si tratti di lanciare un nuovo progetto, rafforzare la collaborazione tra reparti o semplicemente celebrare un momento speciale, progettiamo insieme l'esperienza giusta per il tuo team.





kwak

# Shooting fotografici

---





# Shooting fotografici

**KWAK è una location professionale pronta all'uso per fotografi, content creator, agenzie creative e case di produzione.**

Grazie alla presenza di una cucina completamente operativa e a spazi curati nei dettagli, è possibile realizzare shooting e video a tema food senza preoccuparsi di logistica, attrezzature o riordino.

## **Offriamo:**

- ambienti modulabili e neutri
- attrezzature professionali
- cucina tecnica e di servizio
- possibilità di avere supporto in loco (fotografi, food stylist, etc.)





# Altri servizi e attività

---





# Food & Beverage Mentoring

**Offriamo consulenze one-to-one online con esperti del settore per accompagnare ristoratori, imprenditori e startup nel miglioramento della loro attività.**

È possibile acquistare pacchetti orari e confrontarsi su:

- strategia di posizionamento
- controllo dei costi
- ottimizzazione del menù
- sviluppo di nuovi format ristorativi





# Corsi per appassionati

KWAK è anche uno spazio aperto al pubblico. Organizziamo regolarmente **corsi tematici per appassionati**, con focus su cucina regionale, pasta fresca, pizza, cucina senza glutine, dolci, brunch e molto altro.

Le lezioni sono pratiche, pensate per piccoli gruppi e guidate da cuochi professionisti e docenti qualificati.





**kwak**

**Partner**

---





# Vantaggi partner

## Promozione nel mondo Confcommercio

- Inserimento gratuito nell'eBook promozionale di Confcommercio Ravenna, distribuito su scala provinciale (Faenza, Cervia, Lugo e Ravenna) sia online che in formato cartaceo
- Applicazione del tuo logo sui nostri materiali: sito web, flyer, ricette, dispense
- Presenza fisica nell'aula didattica con pannello in PVC e vetrina espositiva

## Esperienze su misura per te

- Masterclass con chef organizzati da KWAK con 2 posti riservati gratuiti per te o da regalare ai tuoi clienti
- 14 posti extra gratuiti disponibili per il tuo brand quando la masterclass è co-organizzata con te
- Giornata in aula a tariffa agevolata per promuovere il tuo marchio in autonomia
- Formazione personalizzata per i tuoi dipendenti, collaboratori o clienti a un prezzo agevolato

## Accoglienza premium

- 2 posti auto riservati durante tutti gli eventi KWAK per il tuo team o i tuoi ospiti









# Costo partnership

## **COSA CHIEDIAMO AI NOSTRI PARTNER:**

1. Una quota annuale di soli €2.000 per accedere a tutti i vantaggi sopra indicati.
2. Fornitura di prodotti per un valore di €500 l'anno, per l'utilizzo durante le attività didattiche.



# Attrezzature tecniche cucina





## LISTA DOTAZIONI SALA CUCINA KWAK

- sottovuoto pack derby 410 mf minerva
- grattugia mod c egfe minerva
- microonde digitale karel
- softcooker karel + vasca inox
- tritacarne evo minerva
- affettatrice verticale minerva
- vetrina refrigerata vini
- lavastoviglie toptech 36-23
- dispositivo ad osmosi inversa
- forno conv.vap.nae061b
- abbattitore neo051ta-5 t.gn1-multif + supporto base
- tavolo inox su vasca. s/rip. fondo
- sfogliatrice comunita' v230 elettrica 036
- monitor tv sony 85" + monitor tv trevi 42" + telecamera + radiomicrofono
- banchi da lavoro in acciaio
- frigo armadio ef200ss inox 60x59x86
- frigo armadio 140tnnev3 140x83x208
- attrezzatura minuta (es. minipinner, tritatutto, ....)
- coltelli, taglieri, pentole, padelle, posate, mestoli etc







# Tariffe e pacchetti





# Tariffe e pacchetti

**Noleggio sala mezza giornata: 400 €**

**Noleggio sala giornata intera: 600 €**

**Attività di team building: a partire da 1.500 €**

**Pacchetti personalizzati per aziende e agenzie**

**Tariffe agevolate per chi acquista percorsi multipli**

**Possibilità di agevolazioni e servizi aggiuntivi grazie alla convezione con Confcommercio Ascom Faenza**





KWAK – Polo di Formazione e Hub Enogastronomico

Viale delle Ceramiche, 35 – Faenza (RA)

[info@kwakformazione.it](mailto:info@kwakformazione.it)

328 351 2597

[www.kwakformazione.it](http://www.kwakformazione.it)