

BEEF CAFÈ | Intervista Marco Terrenghi

Il percorso verso l'imprenditoria gastronomica di qualità: la storia di Marco Terrenghi

Il manager di Beef Café, Marco Terrenghi, ci ha raccontato la sua storia imprenditoriale: una fusione di passione per il viaggio, ospitalità e ricerca della qualità in ogni aspetto, che disegnano un'importante esperienza nel mondo della ristorazione.

Una formazione versatile e preparatoria

Terrenghi implementa il proprio background formativo nel settore turistico, dove accumula esperienza lavorando per multinazionali e agenzie di comunicazione, occupandosi in particolar modo dell'organizzazione di viaggi *incentive* con mete nazionali e internazionali. In questa circostanza, e anche grazie alla gestione dei vari "corrispondenti" in giro per il mondo, diventa "problem solver" e impara a gestire lo stress con determinazione e calma, così come a gestire aspetti finanziari importanti. Tutte skill che si rivelano preziose e che lo mettono in condizione di affrontare l'avventura imprenditoriale con una marcia in più, impostando Beef Café come un'azienda sin dall'apertura.

La qualità come pietra angolare di Beef Café

Una delle chiavi di lettura di Terrenghi è la ricerca della qualità, un valore trasmesso dalla famiglia d'origine e che l'ha accompagnato in ogni tappa professionale. Questa sensibilità si riflette in ogni aspetto dell'offerta Beef Café: nella cucina, dove le materie prime sono attentamente selezionate e provengono da una filiera controllata; sua è l'idea di introdurre – come vera novità – la pizza gourmet, quando ancora non si conosceva questo nuovo "modello" di incontro fra tradizione e cucina contemporanea.

In sala, dove il servizio ha l'obiettivo di far sentire ogni commensale a casa grazie alla propensione del personale, che si mette a disposizione del cliente, offrendo un'esperienza di alta qualità caratterizzata da semplicità mai banale, autenticità e innovazione. Nella location, dove ogni dettaglio è coerente con uno stile d'arredo ben preciso, con elementi mixati fra domestico (poltrone, tovagliato, stoviglie, accessori) e industriale (materiali, finiture, illuminazione).

Un impegno totale per il benessere del team

Per Terrenghi il sistema qualità non riguarda solo il cibo: è anche legato al benessere delle persone. La sua priorità è garantire che il team si senta apprezzato e supportato, creando un ambiente di lavoro positivo e inclusivo, ben sapendo che questo approccio si tradurrà in risultati concreti in termini di fidelizzazione e apprezzamento da parte della clientela. Ancora una volta, quindi, massima attenzione alle persone.

Con un forte senso di empatia, Terrenghi si impegna infatti a essere un riferimento, offrendo feedback e supporto continui. Il mondo del lavoro oggi reclama l'importanza della persona come chiave per il successo sostenibile e dall'impatto positivo: il clima ideale è di completa fiducia, trasparenza e collaborazione professionale e personale.

Una visione ambiziosa per il futuro

Guardando al futuro, Terrenghi programma di potenziare il brand con altri ristoranti che mantengano gli stessi standard elevati di qualità e servizio. Desidera creare un'esperienza gastronomica che sia contemporanea ma autentica, dove la qualità sia sempre al centro della proposta culinaria. La sua visione comprende anche un'attenzione particolare alla formazione e allo sviluppo del personale, garantendo che ogni membro del team abbia le competenze e le risorse necessarie per rivestire al meglio il proprio ruolo, in termini sia personali che professionali.

Un approccio contemporaneo all'imprenditoria gastronomica

Marco Terrenghi rappresenta l'essenza dell'imprenditoria gastronomica moderna, dove la qualità, l'empatia e l'innovazione si uniscono per creare esperienze di valore per la clientela e opportunità significative per il team. Con Beef Café Terrenghi e la sua squadra hanno dimostrato che la passione e l'impegno possono trasformare un progetto in una realtà di successo, ma con un occhio sempre vigile alle nuove abitudini e alle aspettative di una clientela sempre più preparata e attenta, indipendentemente dalla fascia di età e dall'attitudine all'acquisto.

L'educazione all'alimentazione salutare

Fra le attività promosse da Terrenghi, c'è anche una serie di iniziative dedicate all'informazione. Beef Café si distingue per l'impiego di carne di razza Fassona proveniente da allevamenti di proprietà, con la garanzia del marchio Coalvi*. Una scelta sicuramente impegnativa nella gestione imprenditoriale, ma al tempo stesso un passo deciso verso la volontà di creare valore e informazione sui temi dell'alimentazione. Ecco quindi l'idea di promuovere eventi ospitando specialisti del mondo medico, per creare un'informazione corretta e completa verso target di tutte le età.

*Il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese è il primo organismo in Italia ad aver messo a punto un disciplinare di etichettatura volontaria sviluppato esclusivamente per la Razza Piemontese, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole (IT007ET; attivo fin dal 1984, Coalvi, già marchio di qualità con Decreto Ministeriale 1° marzo 1988, con 1500 allevamenti e 250 macellerie, certifica ogni anno 20.000 bovini. (fonte: Coalvi.it).