

Tennakimho



CHI SIAMO



Temakinho è una catena di ristoranti Nikkei, nata nel 2012 come progetto d'amore e che ha lanciato in Italia il trend dei ristoranti fusion tropicali.

Temakinho è stato il primo ristorante al mondo a dare una casa brasiliana e tropicale alla cucina Nikkei, nata appunto in Brasile con l'immigrazione giapponese, creando un concept restaurant dove la cucina fusion incontra il design contemporaneo e in cui tutto è legato, nei decori, negli odori, nei colori.



Sono senz'altro numerosi gli ingredienti che hanno contribuito alla crescita e al successo della nostra azienda, in primis, l'offerta di un prodotto nuovo, esotico e di altissima qualità a prezzi accessibili.

I clienti più giovani poi, senza dubbio sono sensibili all'immagine, alla bellezza dei ristoranti, alla continua evoluzione estetica e dunque alla freschezza che il marchio ha dimostrato con le nuove aperture.





DOVE SIAMO

MILANO

VERONA

FIRENZE

ROMA

BOLOGNA

TRIESTE

IBIZA

LONDRA

TORINO





VALORI DEL NOSTRO BRAND



SOSTENIBILITÀ

Fin dalla prima apertura, abbiamo dedicata molta attenzione alla sostenibilità, scegliendo l'opzione non necessariamente più semplice, ma in linea con i nostri valori.

Crediamo che questa scelta di anteporre la salvaguardia del Pianeta agli interessi puramente commerciali abbia poi intercettato le esigenze di un pubblico sempre più attento ad un'alimentazione etica e alle tematiche legate alla sostenibilità ambientale.



Dal nostro primo ristorante, Temakinho Navigli, abbiamo aderito all'iniziativa di **L e g a m b i e n t e** "Imbrocciamola" regalando ai clienti acqua filtrata, naturale o frizzante, in brocche di vetro.



Dal 2018 il packaging per il take-away è realizzato in **materiali compostabili** e abbiamo **eliminato definitivamente le cannucce in plastica**. È un impegno costante che richiede dedizione e passione, ma che ci rende ancora più orgogliosi di ogni piatto che viene creato nelle nostre cucine.

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Da Temakinho la qualità delle nostre materie prime è interconnessa con la sostenibilità dei nostri fornitori che scegliamo personalmente per assicurarci che siano realtà etiche e in linea con i nostri valori.

Nel 2016, siamo stati la prima catena di ristoranti al mondo certificata **Friend Of The Sea** per l'utilizzo di pesce sostenibile.

L'anno scorso abbiamo inoltre realizzato un docu-film sul processo produttivo del nostro salmone, allevato in Norvegia e che offre inoltre uno spaccato sull'attuale situazione mondiale del pesce d'allevamento.

Il progetto verrà presentato al pubblico nella seconda metà del 2020.



CENTRAL KITCHEN

La nostra materia prima viene preparata in un laboratorio centrale, la Central kitchen, un luogo allestito ad hoc per essere perfettamente idoneo alla manipolazione del crudo e del fresco e dove nascono i semilavorati che vengono poi distribuiti nelle cucine. È uno stabilimento produttivo che rivoluziona le modalità di approccio al classico ristorante, attraverso una continua ricerca e tramite l'innovazione tecnologica.





MAIS AMOR
POR FAVOR

**NON È SOLO UN PAYOFF,
È LO SPIRITO DELLA NOSTRA AZIENDA,
E IL MODO IN CUI FACCIAMO LE COSE.
È IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO.**



L'ESPERIENZA



Ogni ristorante è il frutto di un processo dedicato.

Ogni location presenta infatti un design unico che si sviluppa intorno al tema centrale della carta da parati, elemento distintivo di ogni nostro ristorante.



Le palette, gli arredi e i dettagli vengono poi accuratamente selezionati per creare una sinergia estetica che rende ogni esperienza da Temakinho un piccolo viaggio in una realtà tropicale.

Anche in questo, da Temakinho privilegiamo la qualità e l'originalità rispetto a scelte più commerciali e prestabilite.

Crediamo che scegliere con amore ogni elemento che costituirà una nuova location, rispetto all'acquisto di articoli destinati al consumo di massa, porti alla creazione di qualcosa di unico, inimitabile e siamo convinti che anche questa scelta venga apprezzata a un livello non necessariamente misurabile ma sicuramente percepibile.



LE NOSTRE INSEGNE

Per valorizzarne ulteriormente l'unicità, per ogni nostro ristorante creiamo una insegna ad hoc, ispirata dalla tipografia vernacolare brasiliana. La cucina viene affidata ad uno dei nostri straordinari chef brasiliani sia per garantire gli standard di qualità e i sapori Temakinho in ogni parte del mondo ma allo stesso tempo, per introdurre piatti nuovi, creati esclusivamente per quella location.

The logo for the Milan Magenta location features the word "TEMAKINHO" in a bold, blocky font. Each letter is filled with a horizontal gradient from orange at the top to magenta at the bottom, and is outlined in a bright yellow.

MILAN MAGENTA

The logo for the Formentera location features the word "TEMAKINHO" in a stylized, rounded font. The letters are a solid teal color with a thin white outline.

FORMENTERA

The logo for the Rome Monti location features the word "TEMAKINHO" in a bold, blocky font. Each letter is filled with a horizontal gradient from yellow at the top to black at the bottom, and is outlined in a bright yellow.

ROME MONTI

The logo for the Milan Navigli location features the word "TEMAKINHO" in a stylized, rounded font. The letters are a solid teal color with a thin white outline. Below the word is a horizontal line with a small starburst or spark symbol in the center.

MILAN NAVIGLI



IL MENU



Da Temakinho la tradizione culinaria giapponese si unisce ai sapori e agli aromi del Brasile al ritmo di Jazz, Samba e Bossa Nova.



Il menu include Petiscos (le tapas nippobrasiliane) Tartaras, Rolls e Temaki, accompagnati da Caipirinha (la regina dei cocktail brasiliani preparata usando la cachaça "Mais Amor" di produzione propria) smoothies e Mais Amor Cerveja, la nostra signature beer.



Quella di Temakinho è una fusione eclettica di ingredienti giapponesi e stile latinoamericano. È l'unione di due continenti e di due culture che si incontrano in piatti creati della maestranza di chef appassionati.





CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY



ROCINHA E IL SORRISO DEI MIEI BIMBI

Dal 2015, Temakinho sostiene attivamente Il Sorriso dei miei Bimbi, la onlus di Barbara Olivi che aiuta i piccoli e i giovani di Rocinha, la favela più grande del Brasile a costruirsi un futuro migliore attraverso progetti di educazione ed inclusione sociale,





Il denaro viene raccolto tramite la vendita in cassa di "fitihnas", braccialetti della buona fortuna originali brasiliani e donazioni spontanee dei clienti che vengono raccolte a fine mese e versate.

Inoltre quando creiamo roll o cocktail per occasioni speciali, devolviamo
€ 1 per ogni roll o drink venduto.



Temakinho si prende cura dal 2015 del cibo, del materiale didattico e nel 2016 ha finanziato la creazione di una porzione di casa dedicata unicamente ai bambini.

Abbiamo realizzato due progetti ambiziosi: migliorare l'asilo di Flavia e costruire un Garage Culinario insieme al sorriso dei miei bimbi.

L'asilo di Flavia era piccolino, appena 30 mq, ospitava 18 bambini da 1 a 10 anni in quella che effettivamente era la casa di Flavia.



CUCINARE PER RICOMINCIARE

Nel 2019 abbiamo aderito al progetto **Cucinare Per Ricominciare**, insegnando a ragazzi richiedenti asilo politico a lavorare nei nostri ristoranti per offrire loro l'opportunità di ricostruirsi un futuro attraverso il lavoro.

La nostra cucina nasce da un incontro tra culture, quella brasiliana e quella giapponese e crediamo che nel confronto fiorisca l'opportunità di crescere ed evolversi.

