



GUIDA PRATICA / EDIZIONE 2026

Dal locale vuoto alla serata d'apertura, un solo modello.

Cosa progettare e renderizzare in ogni fase di un nuovo ristorante, chi deve convincere e cosa il modello 3D porta nella fase successiva, così non paga mai due volte lo stesso locale.

PER INIZIARE

Perché i nuovi ristoranti pagano le immagini due volte

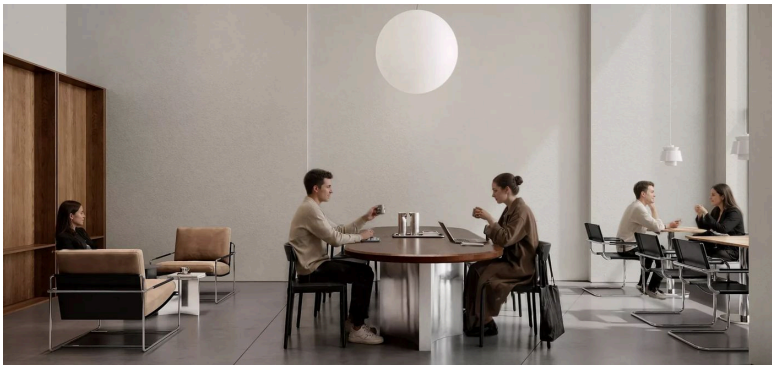
Quasi tutti i nuovi ristoranti comprano le immagini a pezzi: un mood board per il business plan, una planimetria dal fornitore degli arredi, qualche render per il proprietario dei locali e foto di repertorio per i post di apertura. Ogni pezzo lo fa qualcun altro, partendo da una versione diversa del locale.

Il risultato è un ristorante che cambia aspetto in ogni documento. La banca vede una sala, il proprietario un'altra e i primi ospiti entrano in una terza. Ogni nuovo pezzo parte da zero, quindi lo stesso locale viene modellato e pagato più e più volte.

COMPRATO A PEZZI	COSTRUITO COME UN SOLO MODELLO
01 Un mood board che nessuno può quotare	Un layout 3D con coperti, bancone e materiali dalla prima settimana
02 Immagini per il business plan che mostrano un'atmosfera	Viste di vetrina, sala e bancone che mostrano l'attività
03 La planimetria del fornitore, costruita intorno alle sue sedie	Un layout neutro rispetto ai marchi, con gli arredi scelti aggiunti dopo
04 Foto di repertorio per la campagna «prossima apertura»	Post social e un video promozionale del Suo ristorante, prima che esista

Il modello 3D è il patrimonio. Le immagini sono il risultato.

Una volta progettato e modellato il ristorante, ogni nuova fase richiede solo nuove viste, non un nuovo locale. Per questo la prima fase è quella costosa e ogni fase successiva costa meno.



Render di progettazione ristoranti Maverick Frame: la zona lounge di un caffè e un tavolo condiviso.

LA ROADMAP

Cosa progettare in ogni fase e chi deve convincere

Le cinque fasi sono le stesse della nostra pagina sulla progettazione di ristoranti. Per ognuna: cosa si progetta e si renderizza, chi deve dire sì e cosa eredita la fase successiva invece di rifarlo.

FASE	PROGETTARE E RENDERIZZARE	CHI DICE SÌ	COSA RESTA
Concept	Concept, planimetria, coperti, materiali e un primo sguardo alla sala	Lei e i Suoi soci	Il modello 3D e il layout
Capitali	Viste di vetrina, sala e bancone per il business plan e la presentazione	Banca, investitori, franchisor	Materiali approvati e le viste
Locazione	Viste di vetrina, insegna e layout; misure per quotare l'allestimento	Proprietario dei locali, impresa, ufficio tecnico	Un layout che tutti hanno quotato
Pre-apertura	Post social, Reels, creatività per le inserzioni, campagna «prossima apertura» e video promozionale	I Suoi primi ospiti	Una libreria di lancio del Suo locale
Espansione	Lo stesso modello di brand adattato a pianta, vetrina e dehors di ogni nuovo locale	Affiliati, il prossimo proprietario	Un modello di partenza per ogni nuova sede

Parta da dove si trova

Se ha già un progetto di un designer o di un architetto, parta dalla fase Capitali e ci invii i disegni: modelliamo il locale a partire da quelli. Se ha solo un locale e un'idea, parta dal Concept, perché lo progettiamo insieme a Lei.

Progettiamo concept e layout e produciamo le immagini. Esecutivi e pratiche edilizie restano al Suo architetto, la cucina a un consulente di ristorazione e le campagne pubblicitarie a chi cura il Suo marketing; lavoriamo al fianco di tutti e tre.



Render di progettazione ristoranti Maverick Frame: una planimetria 3D e una vetrina.

QUANTO COSTA

Un nuovo ristorante, dal concept all'apertura

Un composito di un nuovo ristorante di circa 300 m² con 120 coperti, bancone bar e dehors, progettato partendo da un locale vuoto. Le ore sono ore di produzione dello studio; le percentuali mostrano dove va il budget delle immagini, fase per fase.

	FASE E SET	COSA SI PRODUCE	ORE
01	Concept: layout 3D e planimetria	1 vista grande	24 h
02	Concept: primo sguardo alla sala	2 viste	26 h
03	Capitali: vetrina, sala, bancone	3 viste, modello riutilizzato	30 h
04	Locazione: vetrina, insegna, layout	3 viste	32 h
05	Pre-apertura: immagini social e inserzioni	6 immagini	40 h
06	Pre-apertura: video promozionale	20 secondi	40 h
07	Espansione: il prossimo locale	4 viste, modello riutilizzato	30 h
	Concept 23%, capitali 14%, locazione 14%		112 h
	Pre-apertura 36%, espansione 13%		110 h

Dal concept all'apertura, un solo modello222 h

In calendario, con le decisioni restituite nei tempicirca 8 settimane

1

MODELLO 3D PER OGNI FASE

5

FASI, UN SOLO PROGETTO

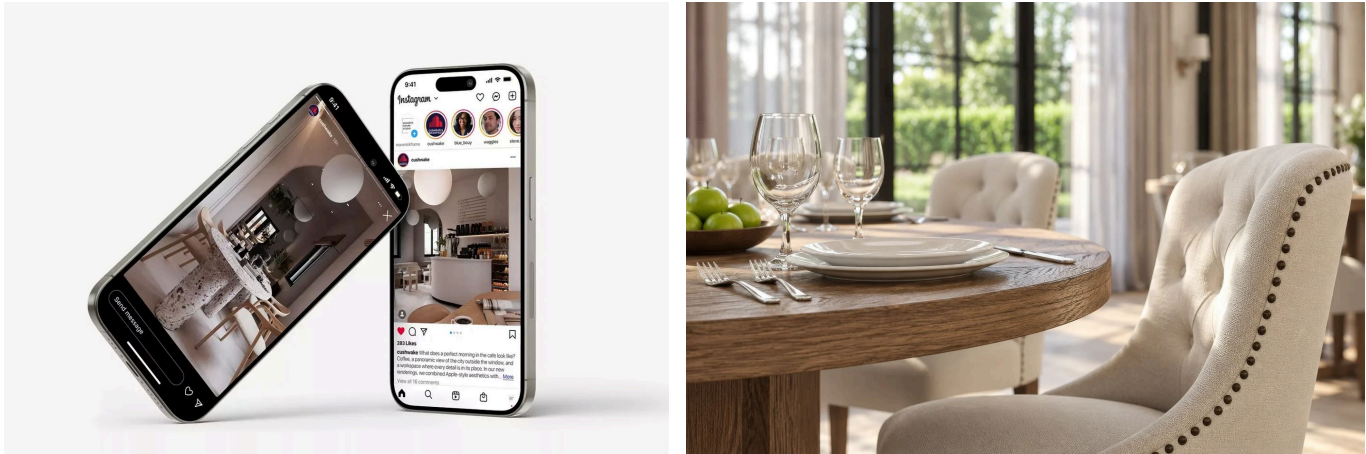
23%

DEL BUDGET COSTRUISCE IL MODELLO

36%

VA AL LANCIO PRE-APERTURA

Un progetto già esistente, un caffè più piccolo o nessun video promozionale riducono le ore. Più concept, un dehors ampio o un modello per il franchising le aumentano. Ci indichi la data di apertura e pianifichiamo le fasi a ritroso.



Immagini per ristoranti Maverick Frame: post social su smartphone e una tavola apparecchiata.

LA PAGINA CHE CONTA

Cosa inviarc a ogni fase

I titolari e i gruppi della ristorazione con cui lavoriamo non inviano lunghe specifiche. A ogni fase mandano poche cose come queste, di solito nel testo di un'e-mail, e bastano per fare un preventivo e partire.

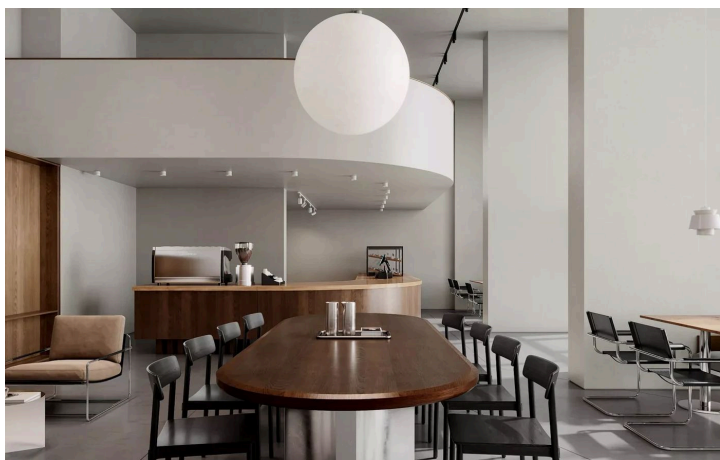
01	Concept: lo spazio	La pianta del locale o uno schizzo quotato, altezza del soffitto, pilastri e foto dello spazio vuoto.
02	Concept: il ristorante	Il tipo di locale, l'idea di menu, il numero di coperti e due o tre locali che Le piacciono.
03	Concept: gli arredi	Un preventivo del fornitore o una lista di sedie e arredi fissi; oppure lasci fare a noi e restiamo neutri rispetto ai marchi.
04	Capitali: il piano	Chi legge il business plan o la presentazione, e la data in cui viene inviato.
05	Locazione: il proprietario	Le richieste del proprietario, le regole per facciata e insegna e ciò che ha chiesto l'ufficio tecnico.
06	Locazione: l'impresa	Chi quota l'allestimento e quali viste o misure le servono.
07	Pre-apertura: il brand	Logo, colori e canali: Instagram, app di delivery, inserzioni, il sito.
08	Espansione: la prossima sede	Le nuove sedi in programma, così il modello nasce per essere riutilizzato.
09	Ogni fase: la data	La firma della locazione, l'incontro in banca o la serata d'apertura. Pianifichiamo a ritroso da lì.

Una nuova sede, lo stesso modello

Se il Suo primo ristorante l'abbiamo progettato noi, il prossimo inizia con un'e-mail: la pianta del nuovo locale. Materiali, arredi e brand sono già costruiti e approvati.

Cosa risponderemmo noi

Le nostre tariffe e condizioni sono nella pagina successiva, così può confrontare le ore qui sopra con qualsiasi preventivo.



Render di progettazione ristoranti Maverick Frame: un caffè minimalista e una grande sala da pranzo.

QUANTO COSTA

Prezzi di mercato e condizioni, per verificare qualsiasi preventivo

Intervalli osservati sul mercato nel 2026, dal freelance allo studio. Li usi per verificare qualsiasi preventivo, compreso il nostro.

LAVORO COMMISSIONATO	FREELANCE	STUDIO
Immagine esterna, singola	\$100 - 300	\$250 - 600
Immagine interna, singola	\$120 - 350	\$300 - 700
Pacchetto, 5 - 8 viste	\$600 - 1.500	\$1.500 - 4.000
Animazione, al minuto	\$1.000 - 3.000	\$3.000 - 8.000

I nostri tempi e le condizioni di revisione standard. Sono quelli che indichiamo in preventivo, a meno che un progetto non richieda altro, e in quel caso lo diciamo prima di iniziare.

FASE O DELIVERABLE	STANDARD MAVERICK FRAME
Prima bozza di un'immagine	Da 3 a 5 giorni lavorativi da un brief completo
Immagini finali, pacchetto da 5 - 8	Da 2 a 3 settimane, bozze comprese
Animazione fino a un minuto	Da 4 a 6 settimane, prima storyboard e anteprima
Round di revisione inclusi	Due in fase di bozza, uno sull'immagine finale
Cosa conta come un round	Un unico elenco di commenti consolidato, inviato in una volta
Consegna urgente	Metà del tempo per circa il 40% in più, se il calendario lo consente

Scelga uno studio prima che la scadenza diventi un'emergenza

I progetti più costosi che vediamo non sono quelli con un brief scritto male. Sono quelli affidati nel panico, dopo che il primo fornitore ha fallito e la data di lancio non si è spostata. Valuti uno o due studi finché nulla è urgente.

Due parole sul lavoro in-house: un solo artista 3D ha bisogno di una decina di abbonamenti software, di una workstation e di una serie di competenze affini, dalla modellazione e l'illuminazione alla post-produzione e alla comunicazione con il cliente. Conviene solo se quella persona lavora a pieno ritmo ogni giorno. Al di sotto, i conti favoriscono da soli l'esternalizzazione.

IL PASSO SUCCESSIVO

Ci invii il locale e la data di apertura

Una pianta del locale, foto dello spazio vuoto, una bozza di business plan o solo poche righe sul ristorante che vuole aprire, nello stato in cui sono. Le risponderemo con perimetro, prezzo e le domande che li determinano, per iscritto e senza una chiamata commerciale.

Il modulo di contatto	maverickframe.com/contacts/
------------------------------	---

Progettazione ristoranti e visualizzazione 3D	maverickframe.com/it/soluzioni/progettazione-ristoranti/
--	---

Oppure, semplicemente,	risponda alla mail con cui ha ricevuto questa guida.
-------------------------------	--

Scritta da chi legge questi brief

Dim Kuzmenko è il fondatore di Maverick Frame Studio. Le cifre di questa guida vengono dalla nostra casella di posta e dal nostro listino, non da un sondaggio di settore.