

PIADINERIA DEL BORGO

*Entra a far parte della nostra
grade famiglia in Franchising*

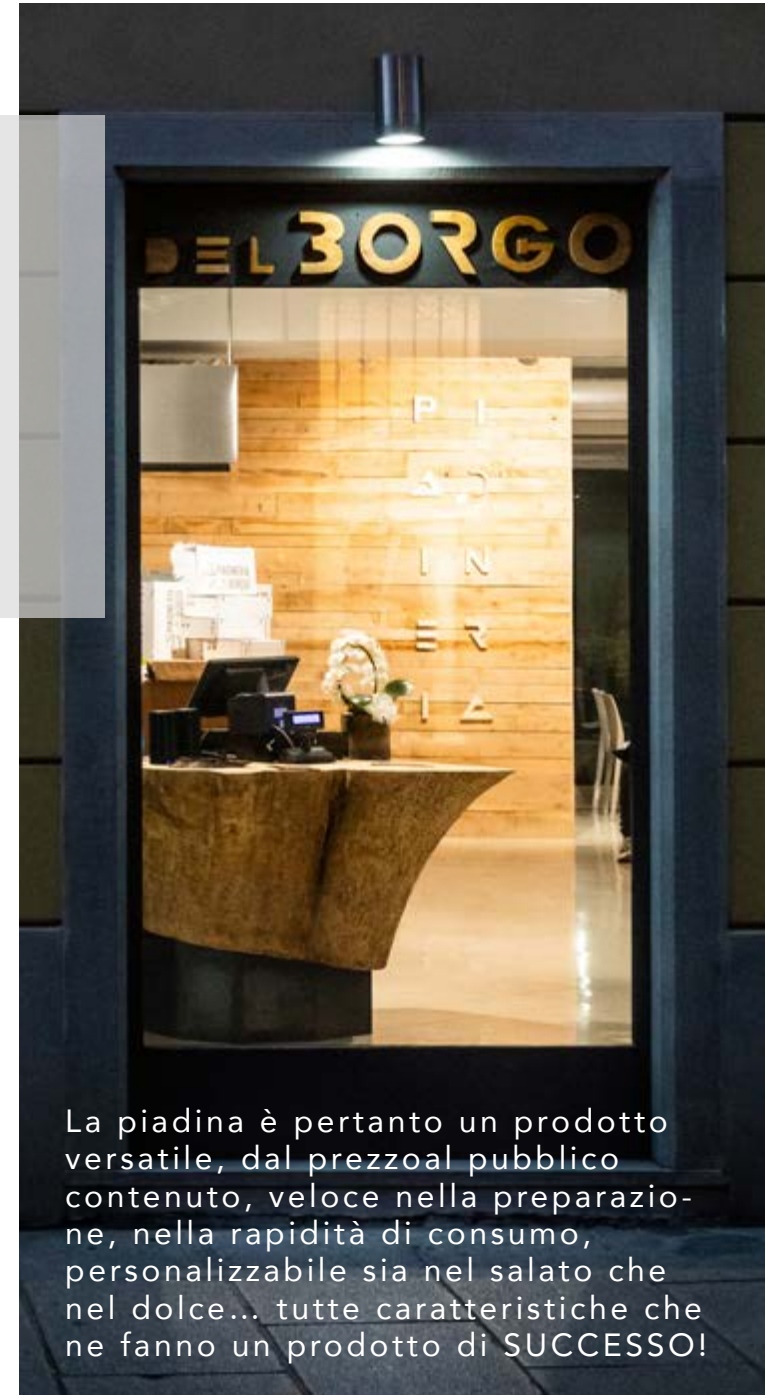
 PIADINERIA
DEL BORGO

PERCHÈ APRIRE UNA PIADINERIA?

Aprire una piadineria può rivelarsi un business redditizio in quanto è un modello di street food easy, ha un operatività facilmente assimilabile anche da chi non ha esperienze pregresse nell'ambito della ristorazione, purché ci si affidi ad una casa madre strutturata nella formazione.

E' un'attività che richiede un buon impegno orario ma, se svolta con passione, si avvantaggia di una gestione semplice, dai costi contenuti e soprattutto determina un ottimo margine di guadagno.

In Italia si consumano oltre 65 milioni di piadine l'anno che attirano una clientela trasversale: dal ragazzo alla ricerca di un pasto gustoso, al business man che necessita di un break veloce, agli impiegati degli uffici vicini in pausa lavoro, alle famiglie prima o dopo un cinema.



La piadina è pertanto un prodotto versatile, dal prezzo al pubblico contenuto, veloce nella preparazione, nella rapidità di consumo, personalizzabile sia nel salato che nel dolce... tutte caratteristiche che ne fanno un prodotto di SUCCESSO!

COME NASCE PIADINERIA DEL BORGO

Tutto ha inizio con Maidelin,

titolare del progetto “Piadineria del Borgo”,
che abbandona la promettente carriera
universitaria a Cuba, suo paese natale,
per cercare fortuna in Italia.

Da qui, una storia meravigliosa.



CHI SIAMO



A 12 anni, rimasta senza padre ed in tempi di fortissima crisi conosciuta come "periodo especial", Maidelin si occupa della manicure delle compagne di scuola e, reinvestendo le monetine raccoglie una quantità di smalti tale da fare invidia all'intero collegio. In Italia lavora come cameriera e pizzaiola. Qui sperimenta incontri tra le tradizioni indigene risalenti all'età precolombiana come il "casabe de yuca" (steso e cotto sulla pietra ad alte temperature) e le ricette della tradizione italiana.

Ne risulta un prodotto il cui impasto è straordinariamente leggero, originale, nato dall'incontro tra due tradizioni secolari.



LA NOSTRA VISION

- Attenzione, rispetto, cortesia e professionalità sono i punti cardine su cui è costruito il nostro progetto, nel quale la soddisfazione del cliente, è al centro di ogni nostra azione.
- Dare la possibilità a tutti gli amanti della piadina artigianale di riscoprirla nel sapore, dall'eccellenza delle materie prime utilizzate all'esaltazione di un impasto accurato.
- Produrre giornalmente nel rispetto del nostro benessere, senza l'utilizzo di strutto o grassi animali ma esclusivamente con farine scelte ed olio extravergine di oliva.
- Tramandare ed innovare le ricette originali romagnole al fine di rendere ogni piadina un'esperienza gustosa ma leggera allo stesso tempo.

I NOSTRI OBIETTIVI

Piadineria del Borgo, dopo un'esperienza di oltre 10 anni e la realizzazione di quattro punti vendita, di cui due in affiliazione, ha strutturato *un modello operativo standardizzato* ed è pronta a condividere il percorso di crescita con altri partner che ne sposino la visione.

Il miglioramento continuo e la crescita sono fondamentali per garantire un percorso di lunga soddisfazione per tutta la famiglia Piadineria del Borgo.

Ogni singolo cliente rappresenta il fulcro della nostra attività.





LA NOSTRA QUALITÀ

La qualità delle materie prime utilizzate per il confezionamento deve essere quella indicata dalla casa madre, in quanto ogni fornitore è stato testato prima di approvarlo.

Controlliamo sempre i prodotti che vengono serviti o preparati, non servendoli se non sono in linea ai nostri standards.

I NOSTRI NUMERI

- 26 PROPOSTE DI PIADINE SALATE
- 3 PIADINE DOLCI
- 4 FRITTI
- 220.000 PIADINE L'ANNO
- SERVITE NEI QUATTRO PUNTI VENDITA

- UNA PROSSIMA APERTURA ENTRO IL 1° SEMESTRE '24
- 1.350.000 EURO DI FATTURATO TOTALE

PIADINERIA
DEL BORGO



IL NOSTRO FRANCHISING

*PERCHÉ AFFILIARTI
A PIADINERIA DEL BORGO*

PROGETTIAMO IL TUO SUCCESSO

Piadineria del Borgo è un'opportunità imprenditoriale per chi è alla ricerca di autoimpiego o di una conduzione familiare. Per chi desidera sviluppare con determinazione un progetto giovane nel food in grado di dare grandi soddisfazioni sia sul piano personale che economico.



I NOSTRI VANTAGGI

VANTAGGI AFFILIAZIONE

Offriamo 4 settimane di formazione intensa e gratuita, con costante affiancamento dell'affiliato sino alla piena autonomia operativa.

A tutto ciò si aggiunge il supporto nella ricerca della location ottimale e nella trattativa con la proprietà immobiliare.



- ✓ **PROGETTO EASY**
soprattutto nella versione take away, dall'investimento contenuto (capitale di startup da €20.000 al netto delle attrezzature) senza necessità di laboratorio. L'impasto viene fornito da Piadineria del Borgo pronto per essere modellato e lavorato.
- ✓ **TEMPI DI PREPARAZIONE**
di una piadina ridotti (circa un minuto)
- ✓ **OTTIMA MARGINALITÀ**
(food cost inferiore al 28% e sfrido irrisorio)
- ✓ **FORMAT ACCATTIVANTE**
e trasferimento del know how studiato nei minimi dettagli
- ✓ **PORTALE WEB**
per gestione ordini da remoto
- ✓ **SUPPORTO**
e programmazione social

IL NOSTRO AFFILIATO

IMPEGNI E REQUISITI AFFILIATO

- Forte motivazione ed entusiasmo
- Predisposizione ai rapporti con la clientela, spirito di squadra, mentalità elastica ed imprenditoriale
- Partecipazione al programma di formazione presso il punto vendita pilota sito in Albino (BG) per ogni componente lo staff
- Capitale iniziale da €20.000,00 al netto di eventuali opere di ristrutturazione della location
- Noleggio delle attrezzature (pastra cottura, cappa, friggitrice, banchi frigo, cassa, computer)
- Fidejussione bancaria €15.000,00



IL NOSTRO IMPEGNO



- Analisi sulla location che determinerà, insieme alla giusta passione, il successo dell'operazione
- Realizzazione del business plan legato alla location ed agli orari di apertura della stessa
- Progettazione layout punto vendita e strategie marketing
- Affiancamento per la pratica per eventuale noleggio operativo sulle attrezzature
- Assistenza nell'iter e nelle necessità burocratiche
- Formazione prima dell'apertura presso punto pilota e coaching durante tutto il rapporto di affiliazione
- Controllo e monitoraggio della gestione commerciale
- Software gestionale in comodato d'uso
- Fornitura settimanale della "pastella" artigianale con cui realizzare le piadine



I PUNTI CHIAVE DELLA NOSTRA PROPOSTA

- *Fee d'ingresso:* € 5.000,00
- *Mobilio:* da € 20.000,00
- *Attrezzature:* possibilità del noleggio operativo alternativo all'acquisto
- *Royalty:* 3,5% sul fatturato
- *Mkt:* € 350 al mese
- Bonus su obiettivi
- *Fideiussione bancaria:* € 15.000,00
- *Pastella:* impasto artigianale fornito dalla casa madre con la garanzia del prezzo bloccato per tutto il periodo contrattuale
- *Materie prime farciture:* indicazione fornitore con prezzo riservato con acquisto in totale autonomia
- *Personale necessario:* una persona a tempo pieno (affiliato o gestore) e due p. time da 24ore
- *Location:* da 35mq. se take away (con necessità di canna fumaria)
- *Posizione:* vie centrali ad alto passaggio pedonale, parco commerciale, vicinanza scuole, vicinanza attività ricreative o di spettacolo, uffici
- Bacino da 15.000 abitanti o località turistica
- *Fatturato:* da € 350.000,00
- Contratto 5 anni, tacitamente rinnovabili



IL PERCORSO DI AFFILIAZIONE

*Solo 3 mesi per entrare a far parte
della famiglia Piadineria del Borgo.*

- 1 | Contatto per richiesta info
- 2 | Incontro conoscitivo in sede ad Albino BG, presentazione della squadra e visione del punto vendita pilota dove sarà svolta la formazione
- 3 | Definizione della zona di esclusiva con firma di un preliminare
- 4 | Ricerca della location ottimale con supporto di PdB nella trattativa
- 5 | Stesura del business plan su misura della location
- 6 | Progettazione layout
- 7 | Realizzazione arredi ed acquisto o noleggio attrezzature
- 8 | Richiesta ed ottenimento per tutto il personale attestato HACCP
- 9 | Richiesta ed ottenimento dell'attestato SAB, in assenza di un titolo equivalente
- 10 | Formazione di 4 settimane della squadra presso il ns. punto vendita di Albino
- 11 | Ottenimento nulla osta sanitario Asl
- 12 | Programmazione apertura con attività di sostegno e comunicazione mkt

→ Apertura!



I NOSTRI CONTATTI

Via Mafalda di Savoia 2, 24021
Albino - BG | Tel. 035 0341933

Via Terruzzi 4, 24025
Gazzaniga - BG | Tel. 035 0171868

Bergamo via T. Tasso 95
tel. 379 1138831

CC Due Torri di Stezzano
via Guzzanica | tel. 035 0634763

Responsabile Sviluppo Franchising:
Filippo Muratore | Cell. 340 6240600
f.muratore@piadineriadelborgo.com
franchising@piadineriadelborgo.com

www.piadineriadelborgo.com