

19
N
a
N



PASSIONE PER L'ECCELLENZA

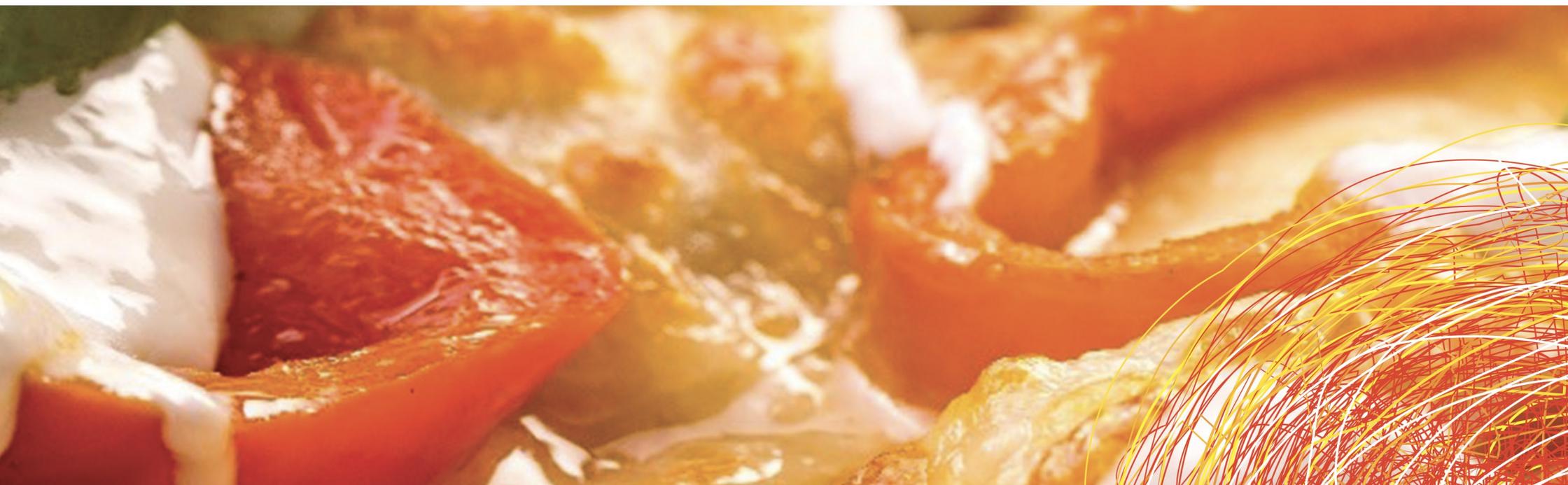


PASSIONE PER L'ECCELLENZA



INDICE

- 04 .BUSINESS CONCEPT
- 06 .IL NOSTRO PRODOTTO
- 08 .I NOSTRI PUNTI DI FORZA
- 10 .OFFERTA FRANCHISEE
- 12 .POINT



SOSTENIAMO IL MADE IN ITALY



.BUSINESS CONCEPT

PIZZA ZAZA' 500 TIPI DI PIZZA DALLA TRADIZIONE ALLA GOURMET

LA PIZZERIA STELLATA A PORTATA DI FRANCHISING PIZZA ZAZA' PUO' CONTARE SU UNA STORIA ED ESPERIENZA CHE HANNO RESO IL BRAND UN PUNTO DI RIFERIMENTO.

Questo know how ha permesso a Pizza Zazà di diventare **Passione** per tutti coloro che vivono o passano a Roma. La storicità del brand è maturata fino a offrire al cliente un'esperienza di consumo unica nel suo genere: la vera pizza romana.

IL MENÙ DI PIZZA ZAZA' CONTA CIRCA 500 RICETTE DI PIZZA SEMPLICE E FARCITE, STUDIATE UNA AD UNA PER SODDISFARE PERIODICAMENTE TUTTI I TIPI DI PALATO E TUTTE LE ESIGENZE DI GUSTO.

Gli ingredienti sono il secondo segreto del successo di Pizza Zazà: dall'olio alla farina, dal lievito madre alla mozzarella, ogni pizza non ha lo stesso sapore di un'altra e rappresenta un'esperienza unica nel suo genere.





PASSIONE

L'esperienza del personale (e del futuro affiliato) e costantemente messa alla prova grazie ai corsi e alla PIZZA ACADEMY ZAZA', vero e proprio incubatore di talenti della ristorazione, siano essi professionisti o amatori del buon cibo.

Il mercato del franchising, quindi, si arricchisce di un FORMAT DALLA QUALITÀ E IDENTITÀ'. Pizza Zazà offre UN LOCALE ALLESTITO E OTTIMIZZATO PER LA LOCATION SCELTA, CON TUTTO L'ARREDAMENTO E TUTTE LE ATTREZZATURE NECESSARIE per operare sin da subito e conquistare il palato dei clienti.

Il trasferimento del know-how rivestirà un aspetto fondamentale durante la fase preliminare di affiliazione così da permettere al franchisee di porsi sul mercato con tutte le carte necessarie per giovare grandi numeri di servizio ed eccellenza.

Questa formazione è garantita da Pizza Zazà Academy che istruirà l'affiliato nella preparazione delle pizze e nella gestione del punto vendita.

IL NOSTRO PRODOTTO

UNA PIZZA PER OGNI TIPO DI PALATO

Il format di Pizza Zazà permette di aprire una pizzeria evoluta che ha saputo fondere insieme il classico concetto di pizzeria al taglio (pizza tonda e insalateria) con una visione moderna di street food e un layout originale nel suo genere.

Pizza zazà offre UNA LIEVITAZIONE CHE MATURA 72 ORE, composto da uso di prodotti biologici e di prima qualità. La sua cucina a elaborato circa 500 ricette e la Pizza Zazà Academy è in continuo progresso e sempre attenta ad elaborare nuovi metodi per rendere unica l'esperienza sei clienti.

Oltre alle pizze, il menù si compone anche di fritti, sfizi, pizze tonde e insalate gourmet. Questa scelta non è un semplice modo di allargare l'offerta al cliente, ma anche per far gustare al clienti altri modi di impiego di ingredienti unici e ricette sempre diverse.



“ USIAMO PRODOTTI DI PRIMISSIMA QUALITÀ. ”



ESPERIENZA

Punto di forza principale di Pizza Zazà è proprio quello di non lasciare nulla al caso, ma di proporre ai clienti sempre il meglio della sua cucina. La qualità della preparazione e del servizio ha permesso a Pizza Zazà di essere presente anche sulle più prestigiose guide nazionali e Internazionali.

La Pizza Zazà Academy è la realtà formativa di Pizza Zazà. Si tratta di un punto di formazione che attrae giovani e veterani pizzaioli da tutte le parti del mondo per apprendere i segreti e le qualità del metodo di preparazione della pizza firmata "PIZZA ZAZA".

L'affiliato potrà egli stesso usufruire di questa ambita formazione e apprendere così il know-how unico di questo brand.

La specializzazione dell'offerta permette in questo modo un posizionamento sul mercato ben specifico che non corre il rischio di confondersi con attività concorrenti (semmai qualcuna dovesse cercare di imitare il format), dal momento che la replicabilità del know-how non è di facile trasmissione.



I NOSTRI PUNTI DI FORZA

PERCHE' SCEGLIERE UN'ALTRA PIZZA

1. UNA PROPOSTA PER OGNI STAGIONE

Pizza Zazà fa della qualità e della tradizione il suo punto di forza, ma il vero successo è dato dalle molteplici varietà che il know-how ha saputo produrre in questi anni. Il cliente potrà ricette tipiche di ogni stagione fino a raggiungere in totale do 500 modi diversi di gustare una pizza. L'affiliato, quindi, sarà capace di proporre alla clientela menù sempre nuovi (oltre alle pizze più "tradizionali") che rappresentano un fortissimo richiamo a tornare nel proprio store.

2. PIZZA ZAZA' ACADEMY

La formazione garantita da Pizza Zazà permetterà all'affiliato di accedere a un insieme di sapori e conoscenze inimitabili presso Pizza Zazà Academy. Accedere a questo tesoro di competenze permetterà di garantire l'alto livello dei preparati, della pizza, prodotti chiavi dell'offerta, e degli altri prodotti presenti dello store.

Il trasferimento del know-how di "Pizza Zazà" punta proprio sull'esperienza maturata negli anni e sul profondo impegno anche nella strutturazione di strategie di gestione e di marketing continuamente affinate.



3. LA PIZZERIA "CHIAVI IN MANO"

L'affiliazione con Pizza Zazà prevede l'apertura di una pizzeria "chiavi in mano" con un allestimento studiato fino all'ultimo dettaglio che rispecchia in tutto e per tutto i punti vendita di proprietà. Il format proposto vedrà una realizzazione del layout razionale e ottimale per gestire tutti i processi, dalla produzione alla vendita, dal marketing, all'accoglienza del cliente.

4. ASSISTENZA PRE APERTURA

Nella fase iniziale affiancheremo il nostro franchisee nella realizzazione del punto vendita nel procacciamento del locale e nel reperimento di risorse finanziarie sul mercato utilizzando gli strumenti di finanza agevolata più idonei.

Soffice, *ma* croccante ■

Ben Condita, *ma* leggera ■

Alta sì, *ma* di alta digeribilità ■

Gourmet, *ma* anche Tradizionale ■



L'impasto della nostra pizza in teglia è frutto di un sapiente **mix di farine di altissima qualità** e rigorosamente **non OGM**, che permettono una lunga maturazione e garantiscono un'elevata idratazione. Un equilibrio perfetto, che dà vita a una consistenza croccante e friabile e ad un gusto antico e naturale.





Media di un zazà^{point}

	PDV DI PROSSIMITÀ	GRANDI SUPERFICI COMMERCIALI
Ubicazione preferenziale PDV	Centri abitati residenziali con forte auenza, vicino a centri di interesse quali scuole, mercati, uci.	Centri commerciali con una buona auenza annua, preferibilmente con centri di attrazione commerciali forti come cinema, insegne multinazionali forti dell'abbigliamento, dell'arredamento o del bricolage
Bacino di utenza minimo	30.000/40.000	Passaggio annuo nel centro commerciale superiore al 2.500.000 annuo
Superficie media PDV	60/100 mq	40/60 mq
Superficie magazzino minima	5/10 mq	5/7 mq
Autorizzazioni necessarie PDV	Autorizzazione Sanitarie e delle Autorità Locali	Autorizzazione Sanitarie e delle Autorità Locali
Requisiti professionali necessari	Requisito professionale richiesti nel paese di apertura	Requisito professionale richiesti nel paese di apertura
INFORMAZIONI SUL PROGETTO FRANCHISING		
Numero di punti vendita della catena	6	2
Diretti	2	0
In franchising	4	0
Durata del contratto di affiliazione commerciale	6 anni	6 anni
Diritto di ingresso (fee entrance)	19,900 €	19,900 €
Royalties	Nel progetto non sono previste royalties	
Realizzazione del PDV	Progetto esecutivo realizzato con supporto del franchisor	Progetto esecutivo realizzato con supporto del franchisor
INFORMAZIONI SUL PERSONALE		
Numero addetti per ogni PDV	4/5	6/12
Full time	2	4
Part time	3	8

	PDV DI PROSSIMITÀ	GRANDI SUPERFICI COMM.
INVESTIMENTI INDICATIVI AL NETTO DELL'IVA E DI COSTITUZIONE DELLA SOCIETÀ		
Allestimento e realizzazione del PDV	62.000 €	62.000 €
Fee ingresso	19,900 €	19,500 €
Realizzazione opere murarie e impianti elettrici e idraulici	25.000 € CIRCA	25.000 € CIRCA
Canna fumaria	10.000 €	10.000 €
Programmi gestionali bilance e casse	4.500€	4.500 €
Formazione obbligatoria	Si per il Franchisee e per gli addetti	
Consulenze tecniche	5,000 €	5,000 €
Stima del costo totale dell'investimento	126,400 € per PDV	126,000 € per PDV
INFORMAZIONI SULLA STRUTTURA DEI COSTI E PREVISIONE DEI RICAVI PER UN ANNO		
Costo del personale	25-26%	24-25%
Costo delle materie prime e degli incarti previsti a regime	30% sul fatturato	29% sul fatturato
Dilazione media pagamenti	15 -30gg	15 -30gg
Incidenza atto	5-7%	5-7%
Esclusiva del franchisor su acquisto materie prime	Si	Si
Esclusiva del franchisor su acquisto dei prodotti da commercializzare	Si	Si
Margine di contribuzione percentuale	68%	68%
Margine operativo lordo in percentuale	30-32%	30-32%
Percentuale royalty su fatturato	4%	4%
Minimo garantito	No	No
Altri canoni e fidejussioni	No	No
Esclusiva di zona	Si	Si
<small>Le informazioni relative alla struttura dei costi di gestione non tengono in considerazione tutte quelle voci quali utenze, canoni di locazione per immobili, oneri finanziari diversi, che non possono essere univocamente determinati variando per ogni singola attività. Si consiglia di valutare attentamente tali costi di gestione poiché possono avere incidenza rilevante nella determinazione del risultato di esercizio. I nostri uffici sono a piena disposizione per valutare insieme ogni singolo PDV proiettando costi e fatturati</small>		
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E TUTORAGGIO DEL FRANCHISOR		
Formazione al franchisee pre apertura	15 giorni	15 giorni
Formazione pizzaioli	15 giorni	15 giorni
Formazione addetto vendite	15 gg/1 mese	15 gg/1 mese
Formazione annuale addetti HACCP e normativa vigente	Da definire	Da definire
Tutoraggio fase di apertura	15 gg da parte del Franchisor	15 gg da parte del Franchisor



Indici di performance

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Anno 6
Presenze giornaliere	170	+15 %	+10 %	+7 %	+5 %	stabile
Scontrino medio per persona	€ 4,80	€ 4,89	€ 4,97	€ 5,07	€ 5,19	€ 5,30
Giorni di apertura	310	310	310	310	310	310
Margine medio su pizza	81 %					
Margine medio su fritti	83 %					
Margine medio su bevande	90 %					
Margine medio su insalate	70 %					
Margine medio su altri prodotti	65 %					
Utenze	€ 800 mensili					
Affitto locale	€ 28.000 annui					
Inflazione		1,8%	1,8%	2%	2,2%	2,2%
Numero dipendenti	4	4	5	5	5	5

4 dipendenti full time → 1° anno - 2° anno
5 dipendenti full time → a partire dal 3° anno

Piano economico previsionale

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Anno 6
A Ricavi di vendita						
a1 Ricavi da pizza	151.776,00	177.684,16	198.970,73	217.156,65	233.030,80	238.157,48
a2 Ricavi da fritti	25.296,00	29.614,03	33.161,79	36.192,78	38.838,47	39.692,91
a3 Ricavi da bevande	50.592,00	59.228,05	66.323,58	72.385,55	77.676,93	79.385,83
a4 Ricavi da insalate	12.648,00	14.807,01	16.580,89	18.096,39	19.419,23	19.846,46
a5 Ricavi da altri prodotti	12.648,00	14.807,01	16.580,89	18.096,39	19.419,23	19.846,46
a6 Totale ricavi di vendita	252.960,00	296.140,27	331.617,88	361.927,75	388.384,67	396.929,13
B Costi della produzione						
b1 Costi categoria pizza	28.975,42	33.921,52	37.985,32	41.457,18	44.487,70	45.466,43
b2 Costi categoria fritti	4.426,80	5.182,45	5.803,31	6.333,74	6.796,73	6.946,26
b3 Costi categoria bevande	5.312,16	6.218,95	6.963,98	7.600,48	8.156,08	8.335,51
b4 Costi categoria insalate	3.794,40	4.442,10	4.974,27	5.428,92	5.825,77	5.953,94
b5 Costi categoria altri prodotti	4.426,80	5.182,45	5.803,31	6.333,74	6.796,73	6.946,26
b6 Totale costo del venduto	46.935,58	54.947,48	61.530,19	67.154,05	72.063,01	73.648,40
C1 Margine di contribuzione	206.024,42	241.192,79	270.087,69	294.773,70	316.321,66	323.280,74
d1 Utenze	9.600,00	9.772,80	9.948,71	10.147,68	10.370,93	10.599,09
d2 Affitto locali	28.020,00	28.524,36	29.037,80	29.618,55	30.270,16	30.936,11
d3 Costo dipendenti	75.000,00	76.350,00	95.724,30	97.638,79	99.786,84	101.982,15
d4 Commercialista e consulenti	5.000,00	5.090,00	5.181,62	5.285,25	5.401,53	5.520,36
d5 Costi di avvio - ammortamento*	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67	16.666,67
d6 Fee d'ingresso	2.483,33	2.483,33	2.483,33	2.483,33	2.483,33	2.483,33
d7 Royalty	5.059,20	5.922,81	6.632,36	7.238,56	7.767,69	7.938,58
d8 Pubblicità e comunicazione	1.000,00	1.221,60	1.221,60	1.224,00	1.226,40	1.226,40
E1 Totale costi fissi di gestione	142.829,20	146.031,57	166.896,39	170.302,83	173.973,56	177.352,69
F Risultato ante imposte (RAI)	63.195,22	95.161,23	103.191,30	124.470,87	142.348,10	145.928,04

*Costi di avvio - ammortamento calcolati su un totale pari a € 100.000,00 per un locale di 90 mq; Fee d'ingresso di € 14.900 ammortizzata nei primi sei anni.

Il titolare franchisee rientra nel costo dei dipendenti.

I valori si intendono al NETTO di IVA.



PASSIONE PER L'ECCELLENZA

infoline: Alessandro Cervini
ph. +39 327.000000