



Pizza Franchising

Documentazione franchising



Il vero nome della Pizza



Pizza Franchising

Indice

Il brand Alice Pizza	3
Il franchising Alice Pizza	6





Il brand Alice Pizza

Il concept

Entrare nel mondo di Alice Pizza significa innanzitutto scoprirne le origini, l'evoluzione e i valori, per capire come, da un singolo punto vendita, sia nata una rete franchising di successo. La qualità e la cortesia sono i due ingredienti sempre presenti in ogni punto vendita Alice Pizza. Due parole che racchiudono tutto il mondo e i valori dell'Azienda, e che rappresentano la miglior promessa per i clienti che ogni giorno scelgono la pizza di Alice.

L'azienda cresce ogni giorno nel pieno rispetto del valore dell'artigianalità e questa filosofia è ormai parte integrante del patrimonio professionale delle persone che lavorano per Alice Pizza. L'ambiente lavorativo è giovane, vivace e dinamico e l'atmosfera amichevole; ecco perché assaggiare la pizza di Alice non significa solo gustare prodotti di alta qualità, ma anche trascorrere momenti piacevoli in compagnia degli amici e della famiglia in un ambiente sereno e informale.

L'originalità del concept di Alice Pizza risiede nella personificazione del brand, che diventa protagonista di una narrazione da veicolare a 360 gradi. L'umanizzazione fa leva sull'immediata riconoscibilità del comportamento "umano" del brand da parte della clientela, che si sente in qualche modo rassicurata, seguita e coinvolta.

Il prodotto

La qualità dei prodotti di Alice Pizza è figlia della grande accuratezza nella scelta delle materie prime destinate alla lavorazione. Gli ingredienti sono selezionati in base al principio dei KM 0: Alice Pizza, infatti, sceglie solo fornitori a corto raggio e agricoltori locali, rispettando così l'ambiente e garantendo tutti i giorni il meglio della produzione stagionale. L'utilizzo di ingredienti di prima scelta non è l'unica regola alla base della produzione di Alice Pizza. Il segreto è nell'impasto, caratterizzato dal ridottissimo contenuto di lievito. La lievitazione dell'impasto avviene molto lentamente, dalle 24 alle 48 ore, e a una temperatura controllata. L'insieme di questi fattori contribuisce a sfornare una pizza leggera e digeribile.

I punti vendita di Alice Pizza offrono ogni giorno una grande varietà di pizza, in grado di soddisfare tutti i gusti dei clienti. Sui prodotti, in particolare, l'Azienda è davvero attenta a ogni dettaglio: gli ingredienti della pizza vengono scelti anche in considerazione della posizione del punto vendita. Nelle zone adiacenti gli uffici, ad esempio, si privilegiano condimenti leggeri, mentre nei punti vendita più frequentati dai giovani vengono proposti gusti più stuzzicanti. Anche il modo di servire la pizza non è





Pizza Franchising

lasciato al caso: utilizzare i vassoi, infatti, è un modo per favorire una scelta diversificata delle farciture e per assecondare la volontà del cliente di assaggiare una grande varietà di pizza. Alice Pizza, infine, stimola continuamente la curiosità dei consumatori attraverso la proposta quotidiana di nuove farciture che prendono spunto dalla fantasia dei collaboratori, dai desideri dei clienti e dalla tradizione gastronomica italiana.

Il format

Il sistema Alice Pizza si sviluppa direttamente e attraverso il costante monitoraggio delle aziende a lei consociate e affiliate. La procedura prevede l'allestimento e l'organizzazione del locale secondo schemi definiti, sia per ciò che riguarda gli aspetti estetici e decorativi (colori, architettura, arredo), sia per ciò che riguarda gli aspetti tecnici (disposizione strutture, tecnica di forni, uffici, depositi, spogliatoi). Tale sistema prevede la concessione all'affiliato di diritti relativi a marchi, brevetti, logo, modelli ornamentali, denominazioni e insegne, sistemi, metodologie, ricette, software, manuali operativi, colori, disposizioni di cucine e arredi, divise del personale e know-how.

I locali scelti per l'apertura dei PDV Alice Pizza devono avere le seguenti caratteristiche:

- o locali commerciali di 50/70 mq
- o un magazzino che sia circa il 10% della superficie totale del locale
- o un accatastamento C1
- o la disponibilità di una canna fumaria o la predisposizione ad installarla (in alternativa, in base al Comune o al Municipio di appartenenza, è possibile utilizzare anche i nuovi sistemi di filtraggio con aspiratori a carboni attivi)

Il PDV è solitamente suddiviso in questo modo: un'area laboratorio intorno ai 15/20 mq, un magazzino di 5/7 mq, uno spogliatoio, un bagno di circa 5/7 mq e l'area vendita che copre il resto del locale.

Informazioni sul punto vendita (PDV)

	PDV di prossimità	Grandi superfici commerciali
Ubicazione preferenziale PDV	Centri abitati residenziali con forte affluenza, vicino a centri di interesse quali scuole, mercati, uffici.	Centri commerciali con una buona affluenza annua, preferibilmente con centri di attrazione commerciali forti come cinema, insegne





Pizza Franchising

		multinazionali forti dell'abbigliamento, dell'arredamento o del bricolage
Bacino di utenza minimo	20.000/30.000	Passaggio annuo nel centro commerciale superiore al 1.000.000 annuo
Superficie media PDV	50/70 mq	50/70 mq
Superficie magazzino minima	5/7 mq	5/7 mq
Autorizzazioni necessarie PDV	Autorizzazione ASL e autorizzazione Comunale	Autorizzazione ASL e autorizzazione Comunale (solitamente nei centri commerciali il proprietario del centro offre già queste autorizzazioni con la cessione di ramo d'azienda)
Requisiti professionali necessari	Requisito professionale per il commercio settore alimentare (Dlgs 114/98) e dell'abilitazione alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (L 287/91).	Requisito professionale per il commercio settore alimentare (Dlgs 114/98) e dell'abilitazione alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (L 287/91)





Il franchising Alice Pizza

Il nostro franchisee

Scegliere di diventare un franchisee di Alice Pizza significa entrare a far parte di una struttura affermata nel mercato dei prodotti da forno e della pizza da asporto, con una forte radicalizzazione in strutture ad alta affluenza come centri commerciali, stazioni e outlet. Alice Pizza Franchising si rivolge a giovani aspiranti pizzaioli con capacità imprenditoriali e voglia di apprendere tramite una formazione professionale.

Il coinvolgimento degli imprenditori è determinante per l'innovazione e lo sviluppo dell'iniziativa imprenditoriale. Alice Pizza Franchising si rivolge a giovani aspiranti pizzaioli con capacità imprenditoriali e voglia di apprendere tramite una formazione professionale. La filosofia è quella di ricercare nella propria rete persone creative e appassionate alla gastronomia, che propongono e stimolano le novità in maniera originale. Non è richiesto un titolo specifico, ma una buona propensione alla formazione pratica e un interesse per il settore gastronomico. Il franchisee di Alice Pizza ha ottime capacità di leadership e voglia di diffondere i valori etici e imprenditoriali che il marchio rappresenta. Ha una forte propensione al cliente e un grande entusiasmo per la professione, caratteristiche che hanno permesso ai PDV di Alice Pizza di avere una eco internazionale riconosciuta dai maggiori motori di ricerca, guide turistiche, riviste specializzate e clientela internazionale. Creatività e proposizione sono incentivate dal franchisor che ne valorizza la validità sull'intera catena.

Informazioni sulla struttura dei costi e previsione dei ricavi per un anno

	PDV di prossimità	Grandi superfici commerciali
Fatturato totale stimato a regime	Con 4 addetti (compreso il franchisee) € 255.000/280.000	Con minimo 7 addetti (compreso il franchisee) € 450.000/650.000
Fatturato a mq stimato a regime	4500/5000	8000/10000
Costo delle materie prime e degli incarti previsti a regime	28% sul fatturato	28% sul fatturato
Dilazione media pagamenti	15 gg	15 gg



Pizza Franchising

Fideiussioni richieste	No	No
Esclusiva del franchisor su acquisto materie prime	Sì	Sì
Esclusiva del franchisor su acquisto dei prodotti da commercializzare	Sì	Sì
Margine di contribuzione percentuale	63%	63%
Margine operativo lordo in percentuale	28%	28%
Percentuale royalty su fatturato	4%	4%
Minimo garantito	No	No
Percentuale contribuzione marketing	1%	1%
Altri canoni e fideiussioni	No	No
Esclusiva di zona	Sì	Sì

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.

Informazioni sul progetto franchising

	PDV di prossimità	Grandi superfici commerciali
Numero di punti vendita della catena	21	4





Pizza Franchising

Diretti	15	4
In franchising	6	0
Durata del contratto di affiliazione commerciale	6 anni	6 anni
Diritto di ingresso dal franchisor per l'utilizzo del marchio (fee entrance)	Previsto	Previsto
Altre voci di costo previste per il contratto di affiliazione commerciale	Percentuale per royalty sul fatturato netto: 4% Contributi pubblicitari: 1% sul fatturato netto	Percentuale per royalty sul fatturato netto: 4% Contributi pubblicitari: 1% sul fatturato netto
Realizzazione del PDV	<ul style="list-style-type: none">○ Progetto esecutivo realizzato con supporto del franchisor○ Realizzazione punto vendita con formula "chiavi in mano"○ Beni di investimento forniti direttamente dal franchisor o da fornitori già indicati Possibilità di scorporo delle opere murarie	<ul style="list-style-type: none">○ Progetto esecutivo realizzato con supporto del franchisor○ Realizzazione punto vendita con formula "chiavi in mano"○ Beni di investimento forniti direttamente dal franchisor o da fornitori già indicati Possibilità di scorporo delle opere murarie

La formazione

La formazione, tenuta direttamente dal maestro pizzaiolo Domenico Giovannini, è il punto cruciale del progetto di franchising Alice Pizza sviluppato da Me & Alice srl. Il format Alice, unico nel suo genere, prevede un periodo di lunga formazione per i pizzaioli (4 mesi), che imparano le basi della professione con esercitazioni pratiche unite a conoscenze teoriche, indispensabili per la moderna concezione della





Pizza Franchising

professione. Al termine del periodo di formazione, tutti gli addetti saranno in grado di eseguire il processo produttivo dall'impasto alla vendita. Per il primo mese, la formazione si tiene presso i laboratori di Alice Pizza e viene poi completata direttamente nei PDV della catena per una fase "on the job" di tre mesi. Per gli addetti alla vendita è prevista una formazione di un mese: una settimana presso i laboratori di Alice Pizza e tre settimane di formazione "on the job" presso i PDV della catena. Alice Pizza affianca i suoi collaboratori per un mese in fase di apertura e li accompagna in tutti gli iter amministrativi per accedere alla finanza ordinaria e agevolata, percorrendo insieme a loro anche l'aspetto imprenditoriale dell'azienda e non solo quello commerciale.

Attività di formazione e tutoraggio del franchisor

	PDV di prossimità	Grandi superfici commerciali
Formazione al franchisee pre apertura	3/4 mesi	3/4 mesi
Formazione al personale pizzaiolo	3/4 mesi	3/4 mesi
Formazione del personale addetto vendite	15 gg/1 mese	15 gg/1 mese
Formazione annuale per gli addetti HACCP e normativa vigente	Da definire	Da definire
Tutoraggio nella fase di apertura	15 gg da parte del Franchisor	15 gg da parte del Franchisor

Assistenza amministrativa e finanziaria

	PDV di prossimità	Grandi superfici commerciali
Costruzione business plan	Sì	Sì
Presentazione agli istituti di credito per la richiesta	Sì	Sì





finanziamenti		
Richiesta finanziamenti agevolati agli enti preposti	Si	Si
Analisi di geomarketing	Si	Si

I servizi amministrativi e finanziari non sono compresi nella fee entrance e sono disponibili su richiesta del franchisee e fatturati a parte.

Step per diventare franchisee

Step principali per diventare franchisee:

- Inoltra la candidatura tramite l'apposito formulario e riceverai tutte le informazioni per aprire un PDV
- Se la candidatura corrisponde ai parametri richiesti, potrai essere ricontattato per un colloquio conoscitivo con il Franchisor, in cui verranno valutate le tue motivazioni e ambizioni
- Fase di ricerca e individuazione del locale con relativa valutazione della proposta
- Formalizzazione del contratto di affiliazione commerciale
- Lavori di adeguamento e ristrutturazione del locale a cura di Alice Pizza
- Inizio di un percorso di formazione di 4 mesi in cui lavorerai a tempo pieno in un nostro punto vendita Alice Pizza, partendo dal ruolo di operatore di base, fino ad arrivare alla gestione completa del punto vendita, affiancato da un nostro team manager
- Periodo di formazione degli addetti al banco vendita
- Consegna del locale "Chiavi in mano" e inaugurazione
- Azione marketing di gruppo svolta da Alice Pizza