

mAMMA impASTA
pizza & food



MAMMAIMPASTA - franchising free
un altro modo di vivere il food

*E la mamma impasta, impasta:
coccodrilli coi mirtilli, pipistrelli coi piselli...*



Con un format dinamico e all'avanguardia, Mammaimpasta nasce dall' esperienza nel settore alimentare e del franchising di un team di imprenditori, che hanno unito le proprie competenze in un unico progetto volto alla realizzazione di una rete di punti vendita di successo. Una struttura dinamica e moderna permette a Mammaimpasta di affacciarsi sul mercato del franchising con rinnovate competenze:

- un **laboratorio** di produzione proprio supportato dalla costante ricerca e controllo qualità garantisce un prodotto testato e selezionato, di alto livello, a prezzo vantaggioso;

prodotti alimentari semplici e genuini di alta qualità ed esclusiva origine italiana, con particolare attenzione ai prodotti tipici regionali italiani.

*La Farinata è un prodotto tipico della Liguria, da sempre conosciuto anche in Toscana e Piemonte col nome di fainà, torta di ceci, cecina, calda calda, cecina, bell'e cauda, balacauda, fainè, panissa, ecc... A base di farina di ceci, olio, sale ed acqua è un alimento leggero ed altamente nutriente: **privo di glutine** per i celiaci, ricco di ferro per i vegetariani e privo di colesterolo;*

- la formula **no-chef**, che consente la completa operatività del punto vendita senza la presenza di personale specializzato, propone una soluzione pratica e vantaggiosa per la gestione del proprio negozio;

- la formula **franchising free** permette l' introduzione di prodotti tipici locali scelti dal franchisee, previo analisi, valutazione di qualità ed autorizzazione da parte del

laboratorio Mammaimpasta. I prodotti ritenuti in linea con il format, sia per tipologia che per qualità, possono entrare a far parte della proposta del singolo punto vendita. Ciò consente un margine di personalizzazione al menu ed una caratterizzazione di tipo regionale del punto vendita senza alterare l'identità del franchising.

- l'accurata **formazione** assicura preparazione ed assistenza ad ogni punto vendita;
- il **marketing** perspicace individua nuove strategie di vendita e di comunicazione, sempre rinnovando e potenziando la presenza del franchising sul mercato.
- l' **impegno nel sociale** che non perde di vista la possibilità di contribuire **socialmente** abbracciando progetti delle principali **associazioni**, nazionali e internazionali, che si adoperano per la solidarietà tra i popoli e per l'aiuto.

E' così che Mammaimpasta si propone sul mercato nazionale ed estero con i requisiti atti a farlo diventare nei prossimi anni uno dei principali attori nel mondo del franchising alimentare.



L'offerta di prodotti alimentari della migliore tradizione italiana, la facilità di gestione dei punti vendita, i vantaggi della formula no-chef, l'ambiente accogliente e familiare proposto dall'arredo e dalla professionalità degli operatori caratterizzano e contraddistinguono i negozi Mammaimpasta, facendone l'ambiente ideale per trasformare il pasto in una parentesi piacevole di gusto e benessere.

Rivolto a tutte le generazioni, Mammaimpasta dedica una particolare attenzione ai bambini, che accoglie con menù loro dedicati, sempre accompagnati da una divertente sorpresa.



MAMMAIMPASTA
l'ambiente moderno ed accogliente

*... Pipistrelli coi piselli,
un leone allo zabaione,
scarafaggi coi formaggi...*



Tradizionale nel **design**, innovativo nella comunicazione: il colore caldo e naturale del legno chiaro si intreccia con la purezza ed eleganza delle tinte crema e verde; 5 piccoli monitors captano l'attenzione del consumatore proponendo un percorso attraverso gli appuntamenti salienti del momento e dell'anno programmati da Mammaimpasta. Frasi giocose, filastrocche infantili decorano le pareti incuriosendo i grandi e i piccoli consumatori.

Uno stile che parte dal cuore dei suoi ideatori: semplice come il legno, naturale come il verde che ravviva le pareti, accattivante come le immagini proiettate a monitor che rapiscono l'occhio distratto del consumatore.






MAMMAIMPASTA
I prodotti alimentari

*... un cammello al caramello,
un caimano allo zafferano.....*





Semplici e naturali sono i **prodotti alimentari** offerti, come la migliore tradizione alimentare italiana garantisce. Mammaimpasta guarda con occhio attento anche ai prodotti più tipici della cucina nazionale e li reinterpreta con originalità: pizza da tavolo e al trancio, focaccia ligure all' olio extravergine d'oliva, focaccia al pesto o farcita, focaccine semplici e fantasia, farinata, calzoni, hotdogs, erbazzone, snacks e patatine fritte, insalate, brioches farcite al momento, dolci, bibite e caffè.

Costante ricerca ed introduzione di nuovi prodotti di qualità.
Possibilità di introduzione di prodotti locali da parte del franchisee, previo valutazione da parte di Mammaimpasta.

la pallina

Mammaimpasta semplifica il lavoro degli operatori, attraverso la fornitura esclusiva di una pallina per la pizza. L'impasto a base di soli prodotti semplici e naturali, facile da manipolare, consente anche a mani inesperte di realizzare pizza, hotdogs, calzoni, ecc... riducendo drasticamente le ore di lavoro adibite alla preparazione ed offrendo sempre un prodotto di qualità costante e digeribile, garantendo la croccantezza e friabilità tipiche della pizza cotta in forno a legna.

Prodotti semplici e naturali

- Pizza margherita al trancio leggera
- Pizza farcita al trancio leggera
- Pizza margherita
- Pizza farcita
- Pizza in teglia al trancio
- Farinata
- Farinata con stracchino, pesto, cipolla, radicchio, gorgonzola, ecc...
- Focaccia ligure con olio extravergine d'oliva
- Focaccia ligure al pesto
- Focaccia farcita
- Focaccine
- Focaccine fantasia
- Erbazzone
- Hotdog
- Calzone
- Snacks
- Patatine fritte
- Brioche farcita al momento
- Dolci
- Insalata
- Bibite
- Caffè



MAMMAIMPASTA
la formazione

*... pane e aringhe alle meringhe,
pane e sale col caviale.....*



Mammaimpasta accompagna l'affiliato in tutto il suo percorso:

Attraverso un **corso di formazione teorico-pratico** tenuto presso il proprio laboratorio, con rilascio di abilitazione H.A.C.C.P. e piani di autocontrollo e sanificazione personalizzati, Mammaimpasta prepara l'affiliato alla futura gestione del proprio negozio: conoscenza base dei prodotti alimentari e delle normative igieniche per la conservazione ed utilizzo degli stessi; lavorazione degli alimenti e preparazione del prodotto finito ; sistemi di igienizzazione e corretto uso dei detergenti; metodo di relazione con il cliente e di comunicazione degli strumenti di marketing messi a disposizione dal franchisor (menu, promozioni, sistemi di fidelizzazione, feste di compleanno, ecc...)

Nel giorno dell'inaugurazione ed nei primi 5 giorni di attività, il punto vendita è costantemente affiancato dalla presenza del responsabile start-up Mammaimpasta: utilizzo delle attrezzature, preparazione dei prodotti alimentari, esposizione in vetrina, espletamento degli ordini, gestione del magazzino, comportamento degli operatori, relazione col cliente e comunicazione degli strumenti di marketing messi a disposizione dal franchisor.

Dalla formalizzazione del contratto a tutto l'arco di operatività del punto vendita, il manuale operativo redatto e fornito da Mammaimpasta supporta il lavoro dell'affiliato affrontando temi e problematiche relativi alla gestione del negozio. Il manuale operativo viene consegnato da Mammaimpasta all'affiliato in fascicoli soggetti a completamento ed aggiornamento.



MAMMAIMPASTA
Marketing e comunicazione

*... pan del re latte e caffè,
panpepato al cioccolato.....*



La comunicazione permanente e temporanea di Mammaimpasta ha lo scopo di vivacizzare e potenziare l'attività del punto vendita.

All'interno del negozio sono presenti 5 piccoli monitors che, attraverso immagini di prodotti e lavorazione, arredo, eventi e promozioni, propongono un percorso attraverso gli appuntamenti salienti del momento e dell'anno programmati da Mammaimpasta e di cui il consumatore stesso si scopre partecipe.

4 menù sono esposti su tradizionali lavagne.... Per incontrare i gusti di tutti: dalla pizza, al pasto leggero, al menu per tutta la famiglia, al Mammaimpasta Bimbo per soddisfare i clienti più giovani. Mammaimpasta riserva infatti sempre una particolare attenzione al bambino offrendo menù accuratamente studiati accompagnati da divertenti sorprese.

Promozioni trimestrali accompagnano i menu, arricchendo la scelta ed avvicinando il consumatore ai prodotti proposti.

Allestimenti personalizzati per Halloween, Natale, San Valentino, Primavera, Estate e Ritorno a scuola rinnovano l'ambiente, accompagnando con nuove idee e proposte il consumatore nell'arco dell'anno.

Carte di fidelizzazione riconoscono ai clienti abituali sconti vantaggiosi e premi, motivandoli ancor di più all'acquisto.

Feste di compleanno organizzate da Mammaimpasta per i bambini, trasformano il negozio in una parentesi giocosa per far divertire i giovani ospiti, in un ambiente sicuro, con un pasto sano, per accontentare anche i loro genitori.



MAMMAIMPASTA
Il format

... pan speziato col gelato.....



Mammaimpasta al taglio

Il locale può avere anche modeste dimensioni (min. 50 mq). E' prevista la vendita di prodotti o menù da passeggio e da asporto, senza servizio al tavolo. Necessita di sola licenza artigianale. Alcuni comuni consentono la presenza di tavoli alti e mensole per il consumo veloce all'interno del locale.

Mammaimpasta con consumazione all' interno del locale

Il locale necessita di una metratura più ampia (min. 70 mq) e prevede oltre alla presenza di menu da passeggio e da asporto, anche la presenza di tavoli, mensole, sgabelli offrendo al cliente la possibilità di consumare il prodotto comodamente all'interno del locale. E' richiesta licenza di somministrazione di prodotti alimentari.




MAMMAIMPASTA
l'esperienza a servizio del punto vendita

*... gli spinaci coi rapaci,
e gufi coi tartufi...*



- Arredamento secondo lo stile Mammaimpasta: progettazione, design, realizzazione ed installazione ad opera di un team di professionisti;
- Scelta e fornitura delle attrezzature;
- Fornitura delle materie prime;
- Divise secondo lo standard Mammaimpasta;
- Formula no chef: tecniche di produzione appositamente studiate non richiedono la presenza di personale specializzato;
- Collaudato sistema gestionale e di controllo;
- Assistenza e strategia di vendita;
- Comunicazione interna ed esterna;
- Marketing e materiale pubblicitario per inaugurazione;
- Marketing e materiale pubblicitario per tutto l'arco di attività del punto vendita;
- Formazione teorico-pratica precedente all'apertura del punto vendita e nella fase di avviamento;
- Investimento conveniente;
- vantaggioso fatturato annuo dei punti vendita a regime



MAMMAIMPASTA
fornitura di arredo ed attrezzature
per il punto vendita

*... mortadella alla cannella,
le galline alle susine.....*



Tempistiche di fornitura: 90 giorni dalla firma del contratto di franchising

Arredo, attrezzatura, fornitura, trasporto ed installazione di un punto vendita mammaimpasta:

- Elementi d' arredo estetico-funzionale secondo lo stile e format Mammaimpasta:
- Cella frigorifera
- Forno ventilato
- Forno pizza
- Friggitrice con pannello elettronico di controllo e timer sonoro
- Forno microonde
- Macchina schiaccia-palline per la pizza
- Affettatrice
- Nr. 5 cornici digitali riproduttrici d'immagini
- Insegne interne ed esterne;
- Grafiche interne permanenti e temporanee;
- Cassa con monitor touch-screen, stampante fiscale e software incluso;
- Sistema di aspirazione dei fumi o, per i locali privi di canna fumaria, una cappa d'aspirazione di nuova concezione conforme alle normative CEE e soggetta ad autorizzazione da parte della ASL di competenza, che consente un tiraggio con emissione di aria pulita riciclabile nell'ambiente.

***Rimangono esclusi trasporto e montaggio ed eventuali opere di rinnovo dei locali quali impianto elettrico, idraulico, etc. ed opere di muratura e tinteggiatura, che verranno eseguite dal committente secondo le direttive di Mammaimpasta franchising.*



MAMMAIMPASTA
aprire un punto vendita

... faralone al minestrone...



Personale addetto al punto vendita:

esperienza nel settore: non richiesta
personale: minimo 2 persone

Caratteristiche del locale:

Superficie minima: 50mq

Ubicazione ottimale: Centri storici, vie e gallerie commerciali, zone di buon transito, zone pedonali

Bacino d'utenza: 25000 abitanti

Allaccio energia elettrica: contatore elettrico da 30 kw
linea telefonica con connessione ADSL

Cappa d'aspirazione: se non presente è prevista una cappa d'aspirazione conforme alle normative CEE e soggetta ad autorizzazione da parte della ASL di competenza, che consente un tiraggio con emissione di aria pulita riciclabile nell'ambiente.

Licenza:

Artiginale

Per l'attività di asporto è necessaria l'iscrizione all'artigianato.

Questo tipo di inquadramento permette la vendita del prodotto ma non la sua consumazione all'interno del locale. Non è consentita la miscita di bevande se non con prelevamento diretto delle bibite da parte del cliente.

Somministrazione

Per l'attività di somministrazione è necessaria autorizzazione da parte del Comune, previo dimostrazione di possesso dei requisiti necessari ed abilitazione ottenuta attraverso corsi appositi organizzati dalle associazioni di categoria della città.

Questo tipo di inquadramento permette la vendita del prodotto e la consumazione all'interno o all'esterno del locale.

Investimento

Investimento iniziale: minimo Euro 60.000

Durata del contratto 10 anni

Fatturato medio annuo 250.000 euro

MAMMA IMPASTA

pizza & food

sede - via di pradolino, 19038 loc. sarzana, la spezia, italia.

Tel - 0039 0187631340

Fax - 0039 0187631340

website - www.mammaimpasta.com

informazioni franchising
franchising@mammaimpasta.com