

PIADINERIA

La piada di una volta[®]

Una piadineria artigianale, accogliente
e genuina come quelle di una volta



La nostra mission

“La piada di una volta” nasce dal desiderio di **fermare il tempo** che corre veloce e rumoroso per assaporare un attimo di pura dolcezza domestica. I nostri ambienti sono vissuti, creati a immagine della cucina di nostra nonna, evocano le stesse sensazioni e ci fanno sentire a casa, **accolti in famiglia**.

Le materie prime che usiamo sono genuine come quelle di un tempo e sono di **primitissima qualità**. E come le nostre nonne facevano con noi, così noi **coccoliamo i nostri clienti**, farcendo le nostre piade in abbondanza, con salumi affettati al momento, formaggi freschi e stagionati e verdure fresche.

Punti di forza

“La piada di una volta” presenta un **ambiente accogliente**, prodotti di alta qualità e un personale preparato e professionale. Lo stile dei nostri arredi e l'atmosfera ricreata si uniscono ai **sapori genuini** come quelli di una volta.

L'affiliato di “La piada di una volta” avrà la garanzia offerta da un'azienda che opera nel franchising da diversi anni con **professionalità ed esperienza**.



Cosa chiediamo per il "Corner Piadineria"

Requisiti location :

Attività di food già avviata in punti di forte passaggio, vicinanza di uffici, prossimità scuole superiori, università , cinema, teatri, luoghi di aggregazione, etc.

Mq. minimi interno negozio : 1-2 mq., anche senza canna fumaria

Orari di lavoro : Liberi

Personale necessario :

N. 1 part time (solo per orario di pranzo e cena)

Modalità di approvvigionamento :

Ordini centralizzati alla sede madre

Investimento : da € 5.000,00 (1-2 mq)

Cosa chiediamo per aprire la "Piadineria"

Requisiti location :

Punti di forte passaggio, vicinanza di uffici, prossimità scuole superiori, università , cinema, teatri, luoghi di aggregazione, etc.

Mq. minimi negozio : 30/35mq
Non è necessaria la canna fumaria

Orari di lavoro : Liberi

Personale necessario :

N. 2 (uno full time ed uno part time)

Modalità di approvvigionamento :

Ordini centralizzati alla sede madre

Investimento : da 29.900,00 € (30 mq)



Cosa offriamo

Finanziamento Start Up in convenzione con i principali Istituti di credito (pratica soggetta a istruttoria e analisi di merito creditizio).

Dettaglio delle forniture :

- Assistenza nella ricerca della location
- Formazione teorica e pratica del personale
- Assistenza all'apertura e assistenza post vendita
- Arredamenti su misura
- Attrezzature selezionate e professionali
- Complementi di arredo consoni all'ambiente di casa

Tempo di allestimento : 30/45 giorni

- *Le nostre piadine sono artigianali e con ingredienti tutti italiani*
- *Vari tipi di piadine: classica, all'olio evo, farro, kamut, 10 cereali*



Affiliato ideale

Caratteristiche di un potenziale cliente :

Determinazione, attitudine imprenditoriale,
predisposizione a relazionarsi con il cliente

Formazione o esperienze pregresse : no

I nostri dati

Anno fondazione franchising : 2017

Punti vendita in Italia : 6

Esclusiva di zona : sì

Fee e Royalty : no

PUNTI VENDITA

- Milano, corso XXII Marzo 36
- Luisago (CO), via M. Buonarroto 2/8
- Rivoli (TO), corso Susa 8/A
- Savigliano (CN), piazza Santarosa 24
- Volla (NA), via Rossi 82
- Cassino (FR), via Bari 21

Il nostro amore per la qualità e la tradizione si riflette anche nel fatto che il nostro brand è gestito da un'azienda con esperienza ventennale in ambito gastronomico.

Che gusto che c'era!

La vera piadina
come da tradizione

*"La piada di una volta"
nasce dal desiderio di rievocare
il gusto e gli ambienti di una volta,
riportandoci nelle cucine
delle nostre nonne dove
qualità, varietà e abbondanza
la facevano da padrone.*



*Sei interessato a creare un Corner
o aprire una Piadineria?*

Investimento richiesto a partire da:

5.000,00 €

Scopri il nostro format studiato
in ogni minimo dettaglio, offri una piadina genuina
e buona come quella di una volta!



Contattaci per scoprire di più!

La Piada Di Una Volta
Via G. Garibaldi 2 20018 Sedriano (Mi)
info@lapiadadiunavolta.it

www.lapiadadiunavolta.it