

PIADINERIA

*La piada di una volta*<sup>®</sup>

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 e 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**, faccendo 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 de “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 aprire la piadineria "La piada di una volta"

---

## *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 e uno part-time)

## *Modalità di approvvigionamento :*

Ordini centralizzati alla sede madre

## *Investimento :* da 39.900,00 € (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 :* non richieste

*Anno fondazione franchising :* 2017

*Punti vendita in Italia :* 7

*Esclusiva di zona :* sì

*Fee e Royalty :* no

# I nostri dati

---

## **PUNTI VENDITA**

- Milano, corso XXII Marzo, 36
- Milano, viale Lombardia , 92
- Luisago (CO), via M. Buonarroti, 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 ad aprire la tua piadineria?*

---

Investimento richiesto a partire da:

**39.900,00 €**

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



Contattaci per saperne di più!

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

[www.lapiadadiunavolta.it](http://www.lapiadadiunavolta.it)