

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 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 **primissima qualità**. E come le nostre nonne facevano con noi, così noi **coccoliamo i nostri clienti**, facendo 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 39.000,00 € (30 mq)



Cosa offriamo

Agevolazioni statali per apertura

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, farro, kamut, 10 cereali*



Affiliato ideale

Caratteristiche di un potenziale cliente :

Determinazione, attitudine imprenditoriale, predisposizione a relazionarsi con il cliente

Formazione

e esperienze pregresse: non richieste

I nostri dati

Anno fondazione franchising: 2017

Punti vendita in Italia: 4

Esclusiva di zona: sì

Food cost: 25%

EBITDA: 18%

PUNTI VENDITA

- Milano, corso XXII Marzo, 36
- Milano, via Falcone, 2
- Savigliano (CN), piazza Santarosa, 24
- Vasto (CH), Corso Garibaldi, 101

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:

39.000,00 €

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

Agevolazioni statali per realizzare il tuo SOGNO!

VOCE	VALORE
Fee d'ingresso	€ 10.000,00
Royalties	4%
Contributo marketing	1%
Investimento minimo personale	da € 39.000,00
Durata contratto	6 anni
Superficie locale	da 30 a 60 mq

Contattaci per saperne di più!

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

www.lapiadadiunavolta.it