

Il lavoro crea lavoro!



IL FORNARETTO DI ALTAMURA DOP



COSA OFFRIAMO E COSA SERVE:

- a) Locale "chiavi in mano" compresa istruzione del personale in "loco"
- b) Locale polivalente
 - pane, focacceria, pasticceria
 - pane, focacceria, pasticceria, pizza al trancio e da asporto
 - pane, focacceria, pasticceria, pizza al trancio, da asporto e consegna a domicilio
- Inoltre, prossimamente, saranno inseriti nel nostro bouchet di prodotti già esistenti:
 - prodotti tipici: olio, pasta, prodotti casarei, salsa di pomodoro, vino
- c) Superficie minima: 40 mq
- d) Localizzazione
 - zona ad elevato passaggio pedonale
 - centri commerciali
 - centri di ristoro all'interno di enti (ospedali, scuole, caserme ecc)
- e) Royalties
- f) Zona in esclusiva
- g) Assistenza in fase di apertura
- h) Assistenza in fase di avviamento
- i) Assistenza del personale in loco
- l) Pubblicità a livello locale
- m) Durata contratto: anni 4 con contratto rinnovabile per ugual periodo
- n) Totale investimento: 3.900/9.000 Euro
- o) Possibilità di visita presso i nostri stabilimenti
- p) Assistenza per tutta la durata del contratto
- q) Fatturato con stima a regime in base alla tipologia del locale (vedi bivalente) e all'effettivo impegno nel seguire la prassi e il metodo lavorativo di 250/350.000 Euro annui

COME SI FORMA

Il franchising non richiede delle competenze specifiche, nè amministrative nè lavorative. Grazie al supporto e affiancamento dell'affiliante nelle varie fasi del processo di apertura si affrontano con più semplicità la parte burocratica, legale e fiscale (richiesta licenza, documenti per la ristrutturazione dei locali, commercialista, tipologia di società, ecc.) e la fase operativa.

QUANTO GUADAGNA

I rapporti economici che legano l'azienda madre all'affiliato possono essere diversi; a seconda delle realtà e dal contratto, le principali modalità di collaborazione sono le seguenti, combinabili in diversi modi:

- un fee di ingresso che corrisponde ad una commissione per potersi legare ad un franchisor e che può prevedere la fornitura del prodotto finito e/o i macchinari per la produzione in proprio
- royalty, una percentuale sul fatturato dell'affiliato
- un contratto di fornitura prodotti in esclusiva che l'affiliante produce (con o senza obbligo di acquisto)

Per l'affiliato, ovviamente, meno vincoli ha con il franchisor meglio è. Il rapporto che si viene a creare è di reciproco sostegno con l'obiettivo comune che l'attività vada bene per un conseguente maggior utile per entrambi.

Aprire un panificio con pane e prodotti dop del Fornaretto di Altamura in franchising è diverso da aprire un bar.

I locali in franchising si caratterizzano per un'omogeneità di struttura e prodotti, puntando sulla riconoscibilità del marchio e fidelizzazione del cliente.

Questo significa che attrarre clientela per chi si immette sul mercato è certamente più facile per un locale franchising, in quanto la nuova struttura, grazie al brand, si avvantaggia di una fiducia e notorietà già consolidate, che deve continuare a coltivare con professionalità e cortesia.

Come affiliato de Il fornaretto diventerai un imprenditore a tutti gli effetti: agirai nel rispetto delle linee guida valide per tutto il network, ma sarai il proprietario del tuo locale.

- Nessun bisogno di know how per avviare un'attività nel settore panificazione
- Ingresso sul mercato con un bagaglio di riconoscibilità dell'insegna e fidelizzazione del cliente
- Garanzia di fornire servizi e prodotti altamente professionali
- Notevole risparmio economico sui costi gestionali del punto vendita, in quanto potrà essere necessario un solo operatore oltre all'affiliato
- Profitti di grande soddisfazione ed esponenziali all'impegno e alla capacità personale
- Supporto dell'attività, introduzione nuovi prodotti, pubblicità

STORIA & PROFILO

L'Azienda "Il Fornaretto", rappresenta una delle realtà artigianali più significative nell'ambito delle attività di panificazione operanti nel territorio di Altamura "Città del Pane", dove la "filiera del frumento duro" costituisce il polo produttivo più importante del settore agroalimentare.

Da tempo impegnata a garantire la più alta qualità dei prodotti ottenuti con l'impiego della "semola rimacinata di grano duro" ricavata dalla mollura dei migliori grani coltivati e selezionati nel territorio dell'alta murgia recentemente diventato PARCO NAZIONALE RURALE.

Il Fornaretto è l'azienda che più di altre si è impegnata all'interno del " Consorzio per la tutela del pane di Altamura", per l'ottenimento della DOP – Denominazione di Origine Protetta, ai sensi del regolamento Cee 1081/92.

Di recente ha realizzato un nuovo e moderno impianto a tecnologia avanzata, dove però sono fatti salvi i tradizionali processi di lavorazione delle materie prime impiegate in panificazione, al fine di ottenere prodotti di qualità ciclo lavorativo.

Inoltre si caratterizza per l'utilizzo di lieviti naturali, ottenuti con gli antichi e tradizionali procedimenti in uso in ambito domestico degli impasti effettuati ancora manualmente al fine di garantire l'integrità delle sostanze nutrizionali salutistiche, presenti nella "semola rimacinata".

La selezione delle materie prime, i controlli in ogni fase produttiva, dall'impasto alla lievitazione naturale, fino alla cottura e al confezionamento, sono finalizzati a garantirvi prodotti da forno di elevata qualità e genuinità.

Caratteristiche nutrizionali e salutistiche della semola rimacinata di grano duro impiegata nel ciclo lavorativo aziendale.

La semola rimacinata di grano duro è una materia prima tipica della zona di produzione del rinomato pane di Altamura.

Essa è caratterizzata dalla presenza di proteine, di glutine e di carotenoidi che conferiscono al prodotto finito, la prerogativa di essere particolarmente adatta nell'alimentazione dei bambini e degli sportivi, nonché in tutti i casi in cui c'è una maggiore esigenza di aminoacidi per il reintegro e per la sintesi delle proteine corporee, ovvero della muscolatura.

Altro aspetto qualificante della semola rimacinata di grano duro è l'elevato contenuto di fibre vegetali.

PRODUZIONE

- pane di altamura
- altri tipi di pane di grano duro (alle noci-ciabatta-baguette-panini-pane in cassetta ecc..)
- frise e crostini e pancarrè
- panfocaccia focacce e focaccine larghe o strette con condimenti diversi (olive-peperoni-cipolla-patate-rosmarino-melanzane-zucchine-melanzane pomodori e olive-pomodori e olive-carciofi-funghetti-pomone-margherita)
- biscotti integrali (al miele-limone- cioccolato-cacao-yogurt-panna-mela verde-caffè-mandorlati-cocco-caserecci ecc..)
- merendine dolci e salate (buondi-panbriosce-spiante ecc..)

NEWS AZIENDALI

Il Fornaretto ha partecipato alle più importanti rassegne espositive del settore ottenendo riconoscimenti istituzionali e presenze nel network nazionali.

- Cibus Parma
- Fiera mondiale della panificazione
- Fiera del Comune di Bari
- Slow food Torino
- Pane nostrum Senigallia
- IBA Berlino
- Pane in spiaggia Rimini

Anche allo scopo di consentire al franchisee di superare le difficoltà iniziali connesse all'applicazione della diversa impostazione commerciale, il responsabile franchising eletto franchisor nella persona del sig. D'Ursi Francesco gli fornirà i seguenti servizi:

- a) Tutte le procedure operative sviluppate ed attuate nei propri punti vendita.
- b) assistenza nella progettazione del lay out dell'esercizio, con particolare riferimento alla sistemazione dei banchi, degli scaffali, degli arredi in generale e della attrezzatura occorrente;
- c) studio del potenziale di vendita dell'esercizio e analisi della concorrenza;
- d) studio grafica pubblicitaria generale e insegna commerciale;
- e) Per tutta la durata del presente contratto, il franchisor assisterà il franchisee nella soluzione dei problemi connessi alla gestione dell'esercizio al fine di consentirgli di condurlo agli stessi livelli di servizio e di immagine che caratterizzano gli analoghi punti vendita direttamente gestiti dal franchisor.

Tale assistenza si concretterà in particolare:

- e-1) l'esercizio, con particolare riferimento all'andamento delle vendite per ciascun comparto merceologico, al circuito di rifornimento dei prodotti e alle promozioni; nella consulenza commerciale e tecnica con proprio personale specializzato presso il cliente;
- e-2) nell'aggiornamento professionale del personale del franchisee per quanto attiene alle tecniche del servizio e agli sviluppi operativi che il franchisor dovesse mettere a punto di volta in volta;
- e-3) nel far partecipare il franchisee alle manifestazioni a premio e/o alle vendite promozionali che il franchisor attuerà nei propri analoghi punti vendita fornendogli anche adeguati supporti pubblicitari;
- e-4) consulenza per la soluzione di problemi di natura fiscale, legale ed amministrativa collegati alla conduzione dell'esercizio;
- e-5) consulenza per la soluzione di problemi di relazioni sindacali e di formazione del personale

PROFILO AZIENDALE	
Marchio	Il Fornaretto
Sede	Rimini
Anno di partenza del franchising	2013
Numero affiliati	6 in apertura

COSA CERCHIAMO	
Superficie min punto vendita	40 mq
Esperienza nel settore	Non richiesta
Personale richiesto	1 - 2
Free ingresso	Dai € 3.900
Royalties	2,00%
Contributo pubblicitario	N.D.
Durata del contratto	4 + 4

Provacici anche tu!

Via Ausa, 36/A zona Girasole - Rimini
Responsabile Franchising: Francesco D'Ursi

Sito Internet: www.ilfornaretto.com
Marchio: Il Fornaretto di Altamura

Tel: 393 7492408

Anno inizio attività: 1989

mail: francisagency@libero.it

Punti vendita: 6