



Brand

Concept della pizzeria
Caratterizzazione del menu
Tipologia del locale

CONCEPT DELLA PIZZERIA

Il concetto ispiratore delle pizzerie Mister Pomodoro è quello del “take away”.

I punti vendita Mister Pomodoro sono infatti **pizzerie per asporto**.

Le nostre pizzerie sono di due tipi nelle quali si offrono due tipi di prodotti:

- **La Pizza su teglia o “al trancio”**
- **La Pizza tonda classica per asporto**

Necessitano di personale sufficientemente specializzato nelle sole fasi di preparazione delle pizze, con l’adeguamento a proposte di *menu* e a metodologie di servizio e di preparazione da noi indicate.

La creazione di tali metodologie rappresenta il *know-how* delle nostre aziende.

Il **marchio** ne rappresenta l’elemento “**visibile**” di attrazione.

Il target di riferimento è costituito da clienti la cui missione di spesa spazia da bassa a medio alta.

Vista la tipologia di vendita per asporto, la nostra location ideale è prossima ai centri urbani, o in vie secondarie di un centro cittadino oppure, ancora, nel centro di piccoli paesi di 3.000/5.000 abitanti.

La forte caratterizzazione del locale, il marchio riconoscibile, il suo *menu* costituiscono l’appeal dell’azienda, elementi principali e preponderanti rispetto alla visibilità della locazione.

CARATTERIZZAZIONE DEL MENU

L'impostazione del *menu* costituisce uno degli elementi identificativi del progetto: un menu particolare ed esclusivo che ha la sua chiave di lettura nel concetto ispiratore di "Mister Pomodoro". Esso varia in funzione delle due linee proposte (al trancio o tonde per asporto), ma entrambi prevedono *menu* suddivisi in due parti:

- Le pizze Tradizionali;
- Le pizze Speciali.

Costante ricerca della qualità, rigoroso rispetto delle metodologie tradizionali di preparazione della pizza e delle ricette, sono rese possibili grazie al know-how del franchisor ed alla formazione del personale addetto che viene effettuato da pizzaioli di adeguato spessore professionale e nel pieno rispetto delle ricette presenti nel manuale operativo.

L'impostazione data al *menu* e il concetto stesso delle pizzerie, alla luce delle consolidate esperienze pregresse, ha consentito di raggiungere quell'ottimizzazione che garantisce un equilibrio in termini di vendita tra i prodotti dei due comparti e che costituisce ulteriore elemento di novità del progetto.

Le indagini di mercato svolte dal franchisor, hanno portato all'individuazione di fornitori a livello nazionale e locale, che consentono l'approvvigionamento di prodotti tramite il franchisor, rispettando ricette originali contenute a manuale.

TIPOLOGIA DEL LOCALE

Bacino di Utenza e localizzazione

In questa fase il programma Mister Pomodoro mira ad iniziative tanto in città quanto in piccoli paesi ed in particolare in strade o piazze non necessariamente principali ma comunque centrali e frequentate, caratterizzate dalla presenza di uffici e zone commerciali che garantiscano un discreto bacino d'utenza anche negli orari diurni ovvero, fuori città, in punti con vocazione di centri di divertimento e aggregazione, nonché centri commerciali.

I locali

I locali, oltre a taluni requisiti tecnici, devono possedere strutturalmente "caratterizzazione e personalità" che saranno valutate prima di ogni altro elemento.

Quanto poi, ai requisiti specifici e più squisitamente tecnici, si dovrà aver riguardo dei seguenti elementi:

a) Superficie del Locale

- ◆ In base alla struttura dei locali la *superficie* dovrà essere compresa tra i 50 e i 60 mq, con almeno un ingresso indipendente, che si apre direttamente su di una strada o piazza.
- ◆ Entro la superficie minima si deve ricavare un reparto per la preparazione delle pizze, un piccolo deposito per le materie prime e prodotti vari, i servizi per il personale operante e un'area di attesa per i clienti.

b) Altezza

- ◆ L'altezza minima di tutti questi locali deve essere di 2,70 - 3,00 m.

c) Altri Requisiti Tecnici

- ◆ Canne fumarie: i locali devono essere corredati di una canna di esalazione ed in ogni caso deve esserne possibile la realizzazione.
- ◆ Energia elettrica: almeno 15 kw.
- ◆ Allacciamento rete idrica.
- ◆ Adeguati scarichi fognari.