

Le caratteristiche del nostro franchising

Giò[®] mangia

cucina italiana

Il concetto

Nel 1963 Orio Vergani, fondatore dell'Accademia italiana della Cucina, aveva lanciato un profetico grido d'allarme sul pericolo della scomparsa della nostra preziosa cucina regionale, dei costumi e delle tradizioni ad essa legati. In contrapposizione al diffondersi del fast food e dei cibi confezionati, Giò Mangia rispecchia l'esigenza di ritrovare sapori antichi, prodotti genuini e cibi semplici. La nostra cucina si rifà a quella contadina d'altri tempi e permette di ritrovarla fuori dalle mura domestiche, dove sempre più spesso si consumano i nostri pasti. Giò Mangia nasce con la vocazione di riportare semplicemente in tavola la tradizione italiana delle regioni, valorizzando quei piatti tipici caratteristici, che non fanno più parte della dieta quotidiana di un tempo.

UBICAZIONE DEL NEGOZIO

Centri commerciali e centri storici

MARCHIO

Giò Mangia

MIX MERCEOLOGICO

Cucina italiana tradizionale

ESCLUSIVA TERRITORIALE

Prevista

SUPERFICIE NEGOZIO TIPO

Min 400 m²

INVESTIMENTO BASE

Dai 1.200,00 € ai 1.400,00 € al m²
per opere civili, arredi e attrezzature

PUBBLICITA'

Su progettazione del dipartimento marketing Giò Mangia

DIRITTO D'ENTRATA

Fee ingresso 25.000,00 €

Contributo lancio pubblicitario 10.000,00 €

Pilotage 10.000,00 €

ROYALTIES 5%

GARANZIA SULLE FORNITURE

Garanzia bancaria 30.000,00 €



PER INFORMAZIONI

Delphis srl - Tel.: 010 2758947

e.mail: marketing@bicu.it

La nostra proposta

La selezione delle proposte si è orientata verso quei piatti e quelle specialità che hanno reso famosa la nostra cucina nel mondo.

Giò Mangia adotta un sistema di preparazione dei piatti che coniuga la fedeltà alla tradizione, con la rapidità nella preparazione dei piatti rispettando così le abitudini e le aspettative del pubblico attuale.

Le peculiarità di Giò Mangia sono:

- Il **pane**: un alimento che Giò Mangia prepara espresso e serve caldo. Il pane di Giò Mangia è buono, lo si può acquistare e portare a casa !
- Le **cassette**: dalla più genuina tradizione gastronomica italiana, Giò Mangia propone i più gustosi prodotti agroalimentari della nostra terra, serviti in simpatiche cassette di legno.
- La **pasta**: è solo lunga e viene riproposta nelle ricette originali che hanno reso famosa nel mondo la nostra cucina. Piatti semplici e caratteristici.
- La **pizza**: Giò Mangia ha creato un itinerario gastronomico che ritrova in ogni pizza i sapori di tutte le nostre regioni.
- Il **fritto**: in olio di prima qualità, viene servito caldo e croccante nei caratteristici cartocci di carta, in cui un tempo venivano vendute le caldarroste agli angoli delle strade.
- I **dolci**: abbiamo rivisitato i dolci della tradizione italiana servendoli in monoporzione, caratteristica ormai indispensabile nella ristorazione moderna.
- I **vini** e i **distillati**: una carta dei vini che privilegia i vitigni italiani della tradizione. Vini di sostanza dall'ottimo rapporto qualità/prezzo. Con la stessa filosofia abbiamo creato la nostra selezione di distillati (grappe, limoncelli etc.)
- Il **menù bambini**: per facilitare il compito dei genitori, Giò Mangia ha coniugato i gusti classici dei bambini, con cibi sani e nutrienti per un corretto apporto calorico.

Perché il nostro franchising

La ristorazione moderna oggi è spesso vissuta come un momento di transito: è un break durante la giornata di lavoro, è una pausa durante una giornata di shopping in un centro commerciale è vissuta come momento di incontro e intrattenimento. L'organizzazione interna di Giò Mangia permette di soddisfare completamente le richieste del mercato, dal pasto frugale alla cena conviviale. La nostra capacità nella creazione e gestione di format ristorativi nasce dall'esperienza di Bicu Birra&Cucina (www.bicu.it) a cui abbiamo affiancato Giò Mangia. Questi due marchi oggi contano sette punti vendita aperti nell'arco di tre anni e altrettanti prevediamo di aprirne nei prossimi due anni.

Cosa ti offriamo

- Valutazione della location e suo eventuale reperimento sia in centri commerciali che in centri storici.
- Progettazione del locale in tutti i suoi aspetti fondamentali per ottimizzarne resa e personale. Affiancamento nel controllo del cantiere.
- Formazione del gestore e del personale (che avverrà nei nostri uffici di Genova per sala, cucina, training on the job e in aula con insegnanti specializzati nei diversi aspetti necessari alla gestione del locale).
- Formazione negli aspetti relativi alle normative vigenti (igienico sanitarie etc).
- Ricerca continua con aggiornamento costante delle proposte del menù e delle materie prime.
- Affidamento a fornitori di dimensioni contenute di cui conosciamo la filiera produttiva e che possano lavorare espressamente per noi anche con prodotti dedicati (DOC, DOCG, DOP, IGP).
- Un sistema gestionale che permette di avere sotto controllo ciò che sta accadendo nel tuo locale momento per momento. Sia nell'operatività (sala, conti, comande) sia nella gestione degli ordini, delle consegne, del magazzino e nella verifica della marginalità reale.

