



LUCIGNOLO
Mangiare divertendosi



PREMESSA

Nonostante la crisi economica abbia provocato una contrazione evidente nei consumi, il settore della ristorazione continua a registrare tassi di crescita sia a livello di afflussi, che di fatturati, livello occupazionale, numero di aziende create. Il settore della ristorazione appare in buona salute: negli ultimi 5 anni è quello che ha aperto più punti vendita in franchising.

Il consumo di cibo fuori da casa è in costante crescita a livello nazionale e internazionale. Molto positivi appaiono i risultati per le attività innovative di fast food e street food organizzate

in format in franchising, che registrano una crescita decisamente superiore alla ristorazione tradizionale riuscendo a dare risposta alle nuove abitudini di consumo.

In tale panorama manca una proposta italiana di qualità che sappia dare un'attenzione particolare anche alla famiglia, un target molto importante.

Un format che guarda lontano: i ragazzi di oggi saranno presto genitori con figli e i figli di oggi saranno presto ragazzi.



CHI SIAMO

Lucignolo è un format di Fast Food innovativo dedicato a tutti quelli che hanno voglia di buon cibo e di un'atmosfera colorata e allegra.

È una proposta che si vuole differenziare in modo chiaro da quelle dei noti marchi americani o da una classica hamburgeria/stuzzicheria per un insieme di fattori:

1) una **forte tematizzazione** sul personaggio di Lucignolo e sulla favola di Pinocchio con un'ambientazione e un'atmosfera particolarmente accogliente.

2) un **cibo di qualità** attento alle materie prime e alla salute, ma allo stesso tempo facile da preparare e da fruire ad un prezzo competitivo.

3) Un'**attenzione particolare ai bambini**.

È un fast food diretto a tutti ma con alcune attenzioni ai più piccoli (dal corner a loro dedicato, ai gadget che accompagneranno i loro pasti colorati) come consumatori del presente (trainano tutta la famiglia) e del futuro.

Abbiamo scelto Lucignolo perché interpreta la voglia di divertirsi e di godere della vita che è giusto avere nei nostri momenti di tempo libero. La favola di Pinocchio a cui appartiene è la più conosciuta al mondo, popolare tra gli adulti e i bambini, è una favola sempre attuale, è di per se un Brand molto famoso che non necessita di essere pubblicizzato per essere immediatamente riconosciuto.

Lucignolo nasce dall'esperienza di successo fatta dalla casa madre con il format Osteria di Pinocchio di cui ne è una derivazione.



I PUNTI DI FORZA

Il Format Lucignolo si basa sulla combinazione di 6 fondamentali punti di forza che lo rendono unico:

Il personaggio di Lucignolo estremamente conosciuto che garantisce un'immediata riconoscibilità ed un forte impatto di comunicazione.

Originalità e forte tematizzazione di un locale curato negli arredi che si differenzia in modo chiaro, dove si respira allegria e gioia di vivere con un'ambientazione e uno stile molto particolare non riscontrabile in altri marchi e che lo rende fortemente caratterizzato.

E' un locale che si basa su valori vivi nell'immaginario collettivo come il cibo e il gioco e la socialità e su una voglia di giocare e scherzare che stimola lo spirito bambino presente in ognuno di noi, spingendo positivamente a fare una scelta di consumo e a fidelizzare sia i bambini che i ragazzi che gli adulti.

Cibo veloce ma di qualità

Siamo un fast food con una proposta gastronomica focalizzata su quelli che sono i cibi più richiesti e consumati in modo veloce ma preparati con prodotti selezionati e con un'attenzione alla salute.

Oggi si preferisce mangiare una cosa sola in modo informale ma che sia di qualità. Le pietanze vengono proposte in modo innovativo: servite in gran parte in taglieri di legno e con un'attenzione particolare per i bambini che trovano i cibi che amano di più.

Qualità del luogo

Il nostro locale è originale e molto accogliente, particolarmente caldo, con un design Per i bambini c'è un'area compatta ma dedicata con

spazio ludico multimediale che fa la differenza in termini di attrattività sulle famiglie.

Facilità di fruizione e gestione

Siamo un locale che accoglie in modo immediato e informale, in cui è facile fruire un pasto, direttamente dalla cucina a vista sul bancone. Anche la gestione è facile, necessità di poco personale grazie alla sua semplicità e al suo modello organizzativo.

Vantaggio economico e redditività

Lucignolo è un locale attraente con chiari elementi distintivi e con un investimento contenuto. La dimensione ridotta e il rapporto positivo tra costo dell'investimento/redditività del locale lo rendono molto competitivo, elemento che, insieme alla sua carica innovativa lo identifica come un investimento sicuramente interessante.



IL MODELLO OPERATIVO

Il locale è così articolato:

Bancone a vista

Bancone di preparazione e fruizione così suddiviso:

- un bancone ampio a vista dove animare, celebrare e servire il cibo allo stesso tempo.
- un retro banco attrezzato dove localizzare buona parte delle attrezzature e del processo di produzione e rigenerazione. La parte alta del retro banco è destinata ad informazioni sulla proposta e i menù.

Spazio di fruizione

- area tavolini in parte tradizionali e in parte con consolle all'americana per ottimizzare lo spazio e garantire una fruizione informale e rapida.

Ove possibile viene creato un corner compatto dedicato ai bambini; tradizionale o multimediale introducendo l'area ludica multimediale **Happy**

MENU'

La proposta gastronomica di Lucignolo si basa su due principi essenziali, **QUALITA'** e **SEMPLICITA'**

1) Qualità delle materie prime che vengono selezionate su una fascia di prodotto medio-alto in modo da garantire allo stesso tempo il gusto e la salubrità del prodotto (elemento che marca una chiara differenza rispetto ad altre proposte di Fast Food).

Presentazione scenica e attraente che esalta il senso di convivialità.

2) Semplicità nella preparazione.

I prodotti preparati con processi estremamente semplici che richiedono personale con una professionalità di base e tempi di realizzazione ridotti e consentono di mantenere uno standard stabile.

3) Semplicità nella fruizione.

I piatti vengono preparati in una cucina a vista e prelevati direttamente al bancone senza servizio al tavolo in modo molto facile e diretto.

Il menù è composto da 2 sole linee di prodotto che rappresentano i cibi oggi più richiesti dal mercato:

Le abbuffate del Gatto e la Volpe:

antipasti al tagliere (salumi, formaggi, frittini e stuzzicheria al cartoccio inclusa proposta vegetariana)

Gli Zecchini di Pinocchio

Selezione di hamburger e di panini proposti in abbinamento con le "Verdure della fatina", selezione di insalate.







LE AREE DI BUSINESS

Lucignolo offre possibilità di ricavo tipiche della ristorazione veloce e possibilità aggiuntive legate alla particolarità del format:

La ristorazione

- pranzo e cena di ristorazione veloce
- buffet e piccoli eventi

Servizio Bar

- servizio bar (ove opportuno), pasti veloci, spuntini, in tutto l'arco della giornata

Servizi aggiuntivi

- servizio feste di compleanno e feste a tema

La location preferenziale all'interno di aree e centri di intrattenimento e/o commerciali o in aree cittadine ad altra frequenza consente di massimizzare l'attività in tutto l'arco della giornata:

- dalla mattina con servizio bar per tutto il giorno
- a pranzo
- nel pomeriggio con merende, aperitivi, feste di compleanno
- la sera con la cena





I REQUISITI DEL LOCALE

Localizzazione, ubicazione e posizionamento del locale sono fondamentali per il successo dell'attività.

Localizzazione

cittadine con bacino d'utenza di almeno 30.000 abitanti, aggregato o distribuito in più città/paesi limitrofi.

Ubicazione

Sono preferenziali aree ad alta viabilità e frequenza adiacenti al centro delle cittadine, aree con concentrazione di medie superfici commerciali e centri/parchi commerciali

qualificati.

Posizionamento

La location è caratterizzata dalla vicinanza di uffici, scuole, attività commerciali area ludiche e sportive, con un contesto urbanistico adeguato, facilmente accessibili, ampiamente visibili (per chi circola a piedi o in auto) e dotate di parcheggi.

Superficie del locale

la superficie ottimale del locale dovrà essere compresa tra 60 e 80 mq.



I SERVIZI OFFERTI DALLA CASA MADRE

La casa madre offre i seguenti servizi:

Progettazione e realizzazione Chiavi in mano

Seguiamo la fase di progettazione e impostazione del lay-out. Vi forniamo "chiavi in mano" tutto ciò che serve per avviare il locale: arredi, attrezzature, complementi a marchio "Osteria di Pinocchio", costumi dello staff, posateria a tema.

Esclusiva di area:

Vi garantiamo un' esclusiva di area da definirsi in base alle caratteristiche della localizzazione.

Formazione del personale

Vi supportiamo nella selezione e nell'inquadramento contrattuale, per creare uno staff motivato.

Prevediamo un percorso di formazione, sia per il titolare che per lo staff sugli aspetti tecnici e gestionali.

Vi forniamo le procedure che insieme alla formazione consentono di acquisire il know-how aziendale e gli standard operativi per gestire al meglio il locale.

Affiancamento all'avvio

Vi affianchiamo in loco nei giorni di avvio del locale vi forniamo gli strumenti per attivare un programma di comunicazione in loco, per creare attenzione sull'apertura.

Fornitura prodotti alimentari

Vi forniamo i prodotti alimentari fondamentali per garantire uno standard stabile

Assistenza gestionale

Vi forniamo un software specifico per la gestione amministrativa ed operativa che consente il controllo ottimale del processo dagli ordini

al magazzino, all'erogazione del servizio, alle statistiche dettagliate sulle vendite e gli incassi, alla gestione di un sistema di carta fedeltà per i clienti.

Supporto e formazione continua

Prevediamo incontri individuali in sede e percorsi formativi di aggiornamento.





I REQUISITI NECESSARI PER APRIRE

I titolari dei locali **Lucigignolo** sono investitori e/o sviluppatori o imprenditori autonomi. (con o senza esperienza specifica) La tipologia del locale richiede, personale di cucina con esperienza di base nel settore, facilmente reperibile.

La caratterizzazione del locale e la sua particolare atmosfera necessitano di giovani entusiasti e dinamici. La codifica dei metodi di lavoro e la formazione consentono allo staff di acquisire rapidamente le conoscenze necessarie per operare con efficacia.

La tipologia del locale e il modello operativo richiedono un numero di risorse umane limitato e questo è un importante punto di forza.

Due tipologie di risorse umane sono necessarie:

- Personale di cucina con esperienza di base (giovani con formazione tecnica ed esperienza nel settore, facilmente reperibile) tra cui scegliere un referente responsabile
- Giovani (1 sola risorsa) da utilizzare in sala non per servire ma solo per liberare i tavoli



CARATTERISTICHE GENERALI D'INVESTIMENTO

L'investimento è articolato nelle seguenti voci di spesa:

Arredo, attrezzature e complementi

Gli investimenti per l'arredo, le attrezzature, gli allestimenti hanno un costo medio chiavi in mano (escluse opere edili ed impiantistiche eventualmente necessarie) di 600 euro a mq con un investimento indicativo dai 40.000 ai 50.000 (cinquantamila) euro totali per una sede che va dai 50 gli 80 mq.

Fee di ingresso

E' prevista, una fee di ingresso una tantum di 10.000 euro da versare al momento della firma del contratto a rimborso dei seguenti servizi:

- Sfruttamento del marchio nell'area di esclusiva territoriale
- Progettazione di massima ed esecutiva del locale fino alla realizzazione dei rendering
- Formazione del personale e assistenza preapertura
- Supporto all'apertura
- Fornitura dei manuali operativi e del piano di Marketing
- Rimborso costi operativi di viaggio vitto e alloggio

Royalties:

Vi richiediamo una royalties pari al 4% dei fatturati (al netto di iva) da pagare con cadenza mensile.



RASSEGNA STAMPA

ITALY FOOD 24

italyfood24.it - 2014-10-16



Nasce per i bambini la cucina fantastica e il menu cantastorie.

newsfood.com

newsfood.com - 2014-10-16



L'Osteria di Pinocchio in Franchising: nuova formula di business per la nuova ristorazione

B2corporate

B2corporate.com - 2012-07-16

Innovazione e ristorazione: Osteria di Pinocchio



Mezzogiorno - Economia - 2012-06-25

L'Osteria di Pinocchio partecipa alla VI edizione del premio Best Practices



Starbene - 2012-01-20

Se hai in programma una gita nel bel capoluogo umbro, prenota il pranzo all'Osteria di Pinocchio. I bambini ne saranno entusiasti.



Hotel Domani - 2011-04-25

Il 6 agosto 2010 è stata inaugurata a Perugia L'Osteria di Pinocchio, con l'intento di creare una nuova offerta ristorativa per le famiglie.



Degusta - 2011-04-20

E' nata a Perugia l'Osteria di Pinocchio che offre "Cibo e gioco per bambini da 0 a 99 anni".



Familygo.eu - 2011-02-02

Un luogo dove piccoli e grandi assaporano in modo creativo il loro tempo libero, tra buona cucina, gioco e fantasia.



Milioniere - 2011-01-01

L'Osteria di Pinocchio è un locale innovativo e dinamico, nel settore della ristorazione e dell'intrattenimento per adulti e bambini.



Cronaca Vera - 2010-10-06

Nel locale lavorano, con compiti differenti, tutti i personaggi della popolare fiaba, dalla Fata a Mangiafuoco.



La Nazione - 2010-09-03

Un Mix di tradizione e innovazione per conquistare il mercato della ristorazione. Inaugurata a Pian di Massiano l'Osteria di Pinocchio.



Corriere dell'Umbria - 2010-09-03

L'estate non è finita... oggi 4 settembre all'Osteria di Pinocchio grande evento di benvenuto.





MARCHIO E RAGIONE SOCIALE

Il marchio dell’Affiliante è:
**OSTERIA PINOCCHIO E
HAPPY GOAL**

fa capo alla società
IL SOLE E LA LUNA S.R.L.

Responsabile Sviluppo Franchising:
Francesco Micci
info@osteriapinocchio.it

La sede legale e operativa di
IL SOLE E LA LUNA S.R.L.

Via Case Sparse 50 – 06063 Magione (PG).
Tel. 075/841454
Fax 075/43296
www.osteriapinocchio.it
info@osteriapinocchio.it