

DOCUMENTO
DI INFORMATIVA
PRECONTRATTUALE


**La Cannoleria
Siciliana®**

TI CON UN FILO DI SEGESTA



Il mercato della ristorazione

Sempre più pasti fuori casa, alla ricerca della qualità.

Dal 2018 le tendenze relative allo snacking hanno registrato una crescita dello 0,10% con copertura del 38,5% del traffico totale ristorativo italiano: il trend si è confermato anche nel 2019 dal momento che la spesa delle famiglie in servizi di ristorazione è stata di 80 miliardi di euro, pari al 40% del totale della spesa per consumi alimentari.

il settore dei consumi fuoricasa rappresenta il 36% della spesa alimentare totale con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro.

Il 2018 è stato l'anno dei record per la ristorazione Italiana: consumi nei ristoranti ai massimi storici con 80 miliardi spesi nel 2018, le attività registrate presso le Camere di Commercio sono state 392.134, di cui 337.172 attive, ma il saldo tra quelle avviate nel 2018 (13.629) e quelle cessate (26.073) è di -12.444, il più corposo di sempre.

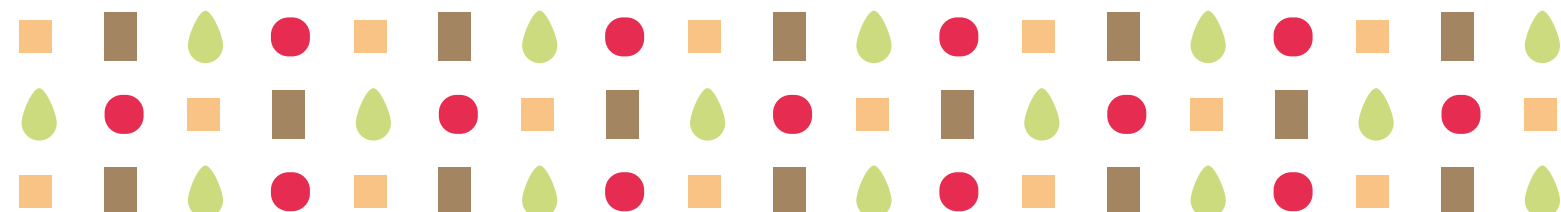
È stato anche l'anno che ha confermato la crescita dei bar snacking e del food delivery.

Sono alcuni dei fenomeni fotografati dal Rapporto RistoratoreTop 2019, presentato a Rimini di fronte a 400 imprenditori del settore. Il rapporto, prodotto dal neonato Osservatorio Ristorazione, racconta lo status socio-economico, le abitudini di consumo, gli impatti della tecnologia e le nuove tendenze nel mondo della ristorazione nel 2018, elaborando dati provenienti da diverse fonti, tra le quali FIPE, Movimprese, Infocamere, Istat, Censis e Coldiretti.

Nel 2018 sono stati 42 milioni gli italiani che hanno dichiarato di aver consumato pasti fuori casa. Il locale per eccellenza dove gli italiani consumano la colazione è il bar/caffè, senza alcuna distinzione di genere, età o area geografica. Il bar/pasticceria è secondo in classifica per preferenza, preferito soprattutto dalle donne (65% contro il 57% degli uomini). A colazione gli italiani spendono in media 2-3 euro. A circa il 67% degli italiani, pari a circa 36 milioni, capita di consumare il pranzo fuori casa durante la settimana e, per 5 milioni, si tratta di un'occasione abituale (3-4 volte alla settimana).

I dati del 2018 sono confermati nell'anno corrente: nel terzo trimestre del 2019 l'indice del fatturato delle imprese che erogano servizi di ristorazione segnala una variazione rispetto allo stesso periodo di + 2%. La fotografia di tali trend delinea l'esistenza di un bacino di domanda potenziale riscontrabile nel format La Cannoleria Siciliana, caratterizzato da variabili di scelta che prediligono l'esperienza di consumo veloce ed in molteplici momenti della giornata, in allineamento alle nuove sfide del mercato che premiano bar e, in generale, sistemi di servizio ristorativo snelli, in grado di cambiare faccia dal caffè all'after dinner.

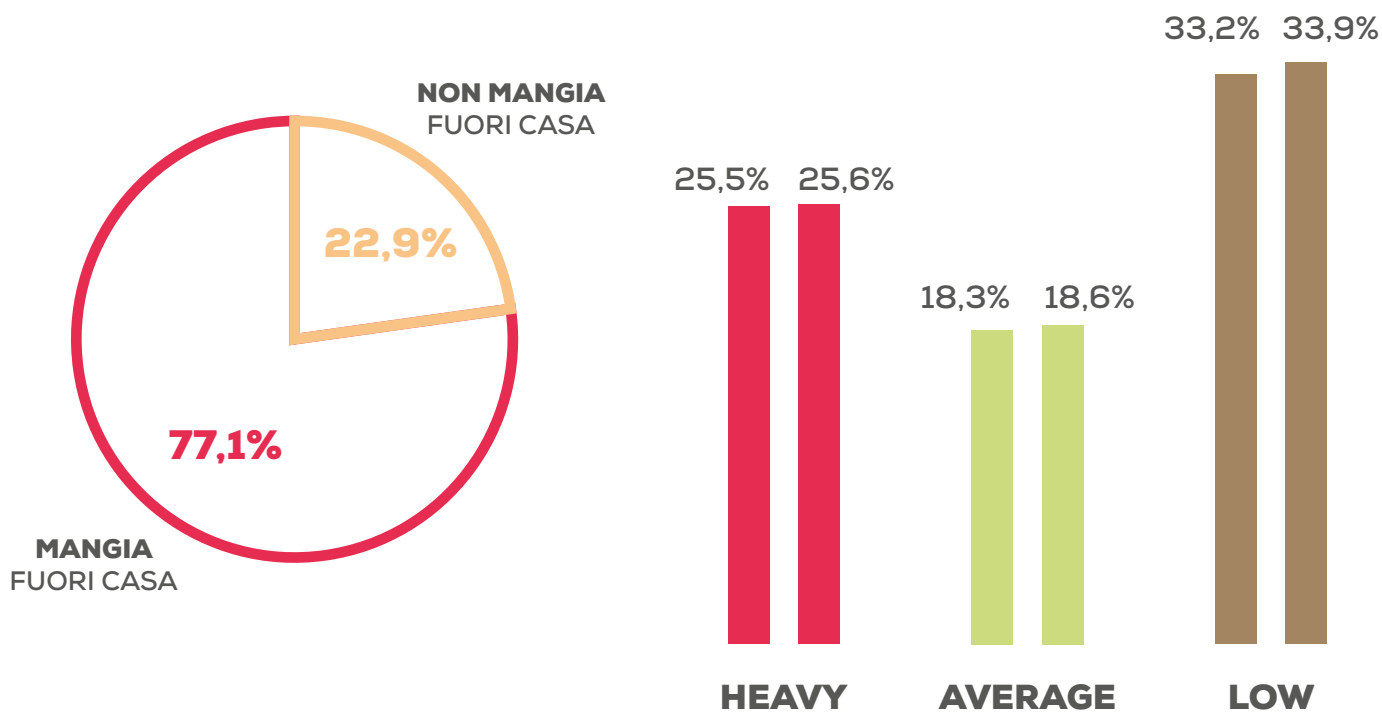
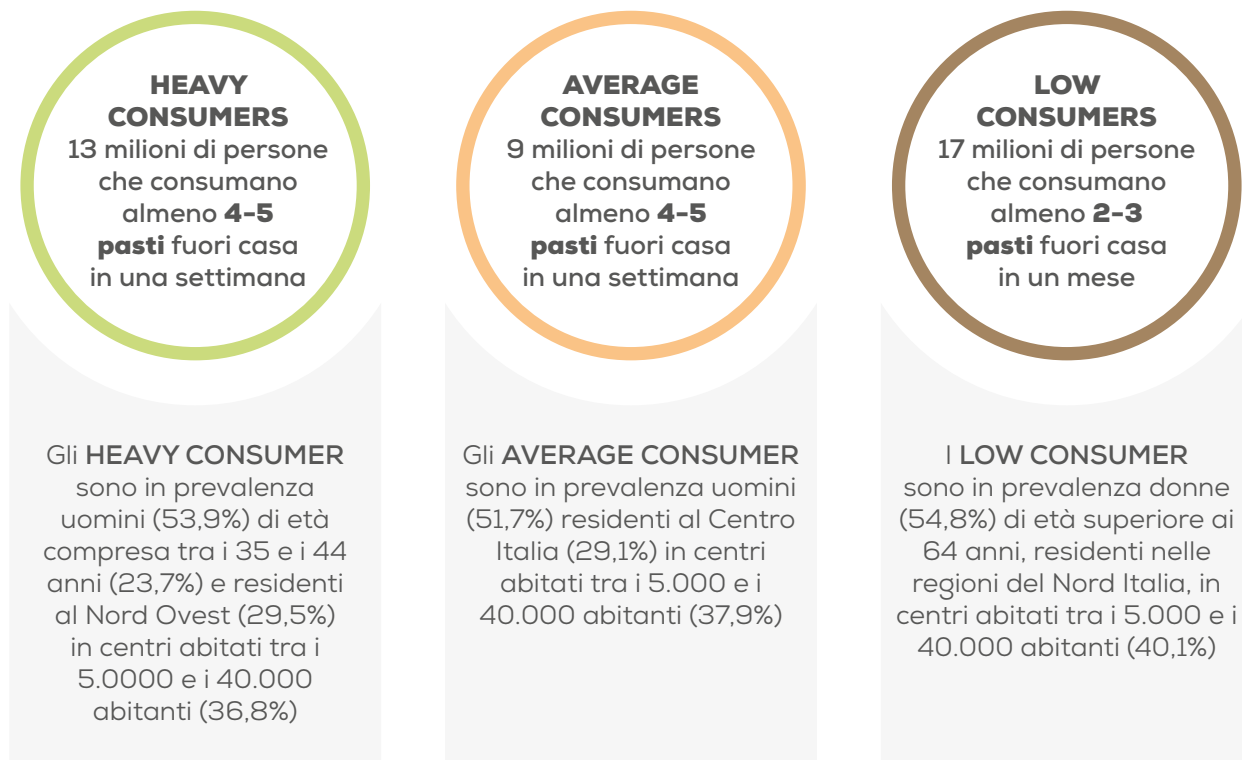
Dati "Rapporto Annuale 2018 sulla ristorazione del FIPE"



Agli Italiani piace mangiare fuori casa

L'indicatore dei consumi fuori casa (ICEO) aumenta nel 2016 dello 0,2% passando da 41,6% a 41,8%.

La fotografia dei 39 milioni di italiani che frequentano bar e ristoranti:



La buona Sicilia nel cuore di Roma

Come nasce il Brand "La Cannoleria Siciliana"

Roma è una città ricca di storia e di gusto, ma anche molto aperta ad accogliere tipicità da tutta Italia e da tutto il mondo. La Sicilia non poteva non essere presente, per proporre le tante sue delizie. E' per questo che, nel 2008, La Cannoleria Siciliana si affaccia sul mercato della Capitale.

"L'idea è stata quella di voler portare un pezzo di Sicilia in una grande metropoli. Nel 2008 ci siamo riusciti. L'intento è quello di far assaggiare il gusto di una terra ricca di storia e tradizioni. Dolce e salato si mescolano in un ambiente che ricorda il sole, il mare e la terra e dove ci si può immergere in una esperienza totalizzante. L'artigianalità della produzione e l'offerta variegata, ci permettono di assicurare al cliente una qualità altissima garantendo un'esperienza sensoriale completa."

Dall'amore di due ragazzi per una terra millenaria, simbolo di convivenza pacifica tra diversi popoli, prende vita questo progetto: "lontani dalla nostra terra natia, volevamo ricreare un nostro porto sicuro, un luogo attraverso cui trasmettere la passione per i dolci della nostra tradizionale familiare, un modo per sentirci a casa. La qualità delle materie prime, scelte con estrema cura, e l'artigianalità dei prodotti hanno reso il nostro sogno una realtà."

Troppi anni sembravano passati dalle domeniche in cui tutti i membri della famiglia venivano coinvolti nella preparazione dei cannoli fragranti e della cassata per il pranzo festivo: un evento quasi sacro, aspettato con entusiasmo e gioia da tutti membri della famiglia, grandi e piccini.

Ed è proprio questo fascino per l'unicità dei nostri prodotti locali, unito alla commistione di culture, sapori e gusti unici, che ha portato alla ideazione del brand La Cannoleria Siciliana: un mix perfetto tra passione, qualità e tradizione ma anche innovazione.

La nostra Mission è stata da subito quella di portare tra i consumatori un'esperienza culinaria di tradizione vera e di alta qualità, un momento di sublime godimento "Made in Sicily" anche per i clienti più esigenti.

La nostra Vision è quella di permettere a più clienti possibile di provare questa esperienza di godimento, portando il nostro format in tutto il Mondo.



La Cannoleria Siciliana®

Cos'è "La Cannoleria Siciliana"

Più di un marchio, un'esperienza da vivere

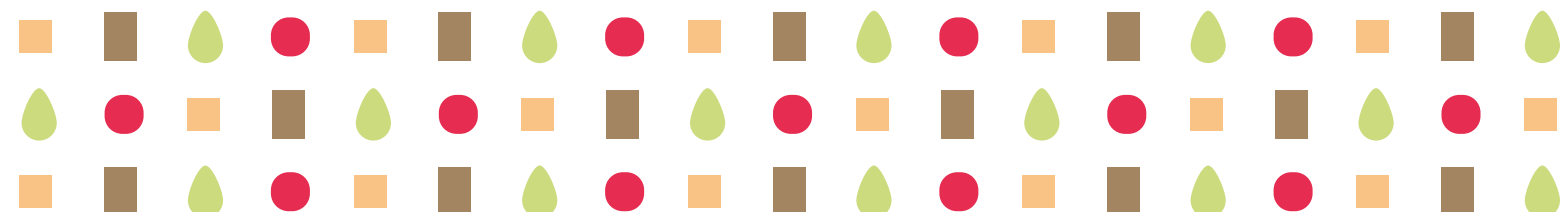
Il concept "La Cannoleria Siciliana" mescola la tradizione alla modernità di un ambiente che offre un comfort e un'ospitalità adatte ad ogni ora della giornata. Questo connubio ne fa un luogo ideale per tutte le pause, dalla colazione fino a sera.

"Per noi la qualità è fondamentale, a partire dalle materie prime utilizzate. Provengono direttamente dal territorio siciliano e sono lavorate al momento per garantire la massima freschezza del prodotto. Dal cannolo, farcito al momento, alla piccola e grande pasticceria, fino ai prodotti da forno salati, arancini e insalate espressi per pause pranzo sane e golose."

L'arredo e la tecnologia frigorifera dello store sono realizzati da un'azienda che opera a livello mondiale con materiali e tecniche collaudate; la progettazione, interamente su misura, permette di seguire al meglio le esigenze legate alla metratura del locale e garantire la consegna chiavi in mano.

Il nostro format è concepito per coprire tutte le fasce orarie di consumo della giornata, dalla prima mattina fino a tarda serata. Iniziamo con il preparare le colazioni utilizzando una miscela di caffè dal gusto amabile e infornando i cornetti che verranno farciti con crema alla nocciola, crema pasticciera, crema al pistacchio e tante altre delizie.

- Chi vuole fare una pausa a metà mattina, oltre all'immane caffè, troverà tanti dolci sfiziosi che ci distinguono e ci rendono unici!
- A pranzo l'offerta è ampia, dai classici Arancini, declinati in oltre 6 varianti, alle insalate o le baguettes espresse.
- Per merenda c'è l'imbarazzo della scelta, dal nostro eccezionale cannolo a più di venti referenze di dolci, tra mignon e mono porzione, una più bella e buona dell'altra!
- Naturalmente il tea time è servito con una selezione di tea in foglia di altissima qualità, il tutto accompagnato con i nostri biscottini al burro.
- La conclusione di una perfetta giornata passa attraverso un aperitivo o un buon bicchiere di passito di Pantelleria, accompagnato dalle nostre morbide paste di mandorle o, perché no, con uno squisito cannolo appena riempito!
- Ma non finisce qui... vuoi fare un regalo originale o vuoi portare a casa tua un po' di Sicilia? Da noi troverai una selezione di pesti con cui condire i primi piatti e renderli speciali, mieli siculi, marmellate e un'offerta di vini bianchi, rossi e passiti Siciliani DOC





UN OFFERTA DI QUALITÀ



C'è più gusto nella qualità

Le tre Q de "La Cannoleria Siciliana"

1

QUALITÀ DEI PRODOTTI

Qualità delle Materie Prime, della loro lavorazione, della loro cottura, della loro presentazione perché il cliente possa vedere, acquistare e gustare un prodotto altamente piacevole al gusto, sicuro e nutriente.

2

QUALITÀ DELL'AMBIENTE

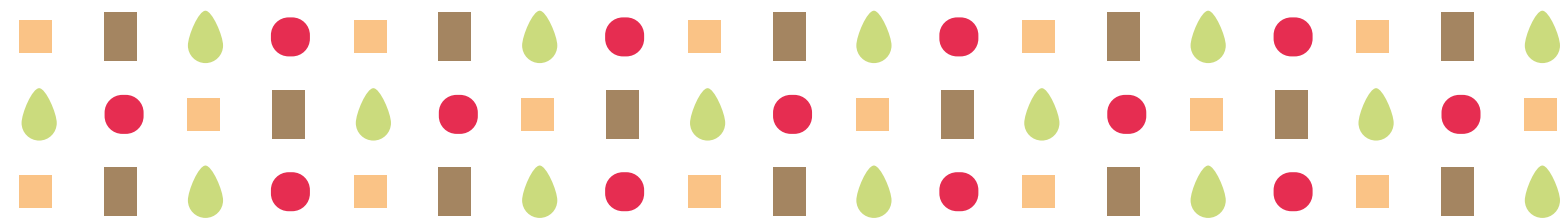
Un ambiente sempre pulito, in ogni suo locale, compreso lo spazio esterno. Accuratezza nella presentazione del locale in tutte le sue componenti, e nell'accoglienza, con un piacevole impatto sensitivo verso il cliente (luci, suoni, profumi, gusto, tatto).

3

QUALITÀ DEL SERVIZIO

La cortesia e il sorriso devono sempre accogliere il Cliente, che deve essere servito con rapidità e precisione. La presentazione della persona, il suo aspetto esteriore, il suo abbigliamento sono le prime percezioni che il Cliente riceve appena entra in contatto con Voi e appena entra nel locale.

La qualità totale per noi può essere raggiunta solo facendo in modo che le **TRE Q** vengano soddisfatte a tutti i livelli: lo spirito è quello di accontentare i Clienti, superando le loro attese, in particolare offrendo loro un prodotto che sia sempre gradevole come aspetto e che delizi il palato.



Il modello di franchising

Il franchising è un sistema di collaborazione commerciale tra due imprese indipendenti: da una parte c'è il produttore o un offerente di servizi, detto affiliante o franchisor, e dall'altra parte ci sono degli imprenditori commerciali, detti affiliati o franchisee, che operano sul territorio come unità di vendita al pubblico.

Elemento caratteristico di questa collaborazione commerciale è che si sviluppa su un arco temporale di 3 o più anni, in modo continuato, con forme e regole stabilite e definite in un contratto.

Affinché questa collaborazione produca vantaggi sia per l'affiliante che per l'affiliato è necessario che il sistema dimostri, per tutta la sua durata, una coincidenza di interessi tra le due parti.

Tra gli influssi che hanno contribuito alla tipizzazione del contratto di franchising in Italia, un ruolo importante lo ha svolto il Regolamento CEE n. 4087/88 del 30/11/88 entrato in vigore il 1° febbraio 1989.

Il regolamento individua i tre elementi fondamentali di un rapporto di franchising:

- *L'immagine dell'Unità Operativa*
- *Il know-how (o "pacchetto" di franchising)*
- *L'assistenza continua*

Con l'entrata in vigore, nel maggio 2004, della nuova legge italiana sul franchising si è voluto rendere ancora più chiaro e definito il rapporto tra affiliato e affiliante, così da tutelare maggiormente i diritti dei singoli affiliati.



L'IMMAGINE DELL'UNITÀ OPERATIVA

L'insegna, il marchio, la denominazione commerciale, gli elementi espositivi interni ed esterni ed i colori utilizzati nel punto di vendita ne costituiscono l'immagine complessiva.



IL KNOW-HOW O "PACCHETTO" DI FRANCHISING

Il pacchetto, che racchiude i metodi operativi, deve essere originale, ripetibile, esclusivo, sperimentato, controllato e messo a punto nell'unità pilota.



L'ASSISTENZA CONTINUA

La fornitura di assistenza e consulenza all'affiliato deve essere fornita su base continua.

I vantaggi dell'affiliazione a "La Cannoleria Siciliana"

Ad oggi siamo l'unico franchising basato su prodotti di pasticceria siciliana di alta qualità con un sistema d'offerta volto a soddisfare più segmenti di clientela, attraverso l'integrazione di diverse linee di prodotto per garantire introiti legati a diverse occasioni di consumo. In questo contesto, **La Cannoleria Siciliana** rappresenta un investimento dalla ottima marginalità, in grado di intercettare diversi bisogni della clientela alla alta qualità dei prodotti, velocità del servizio e consegne a domicilio.

La diversificazione della linea di prodotti permette di servire diverse occasioni di consumo, dalla colazione al dopo cena.

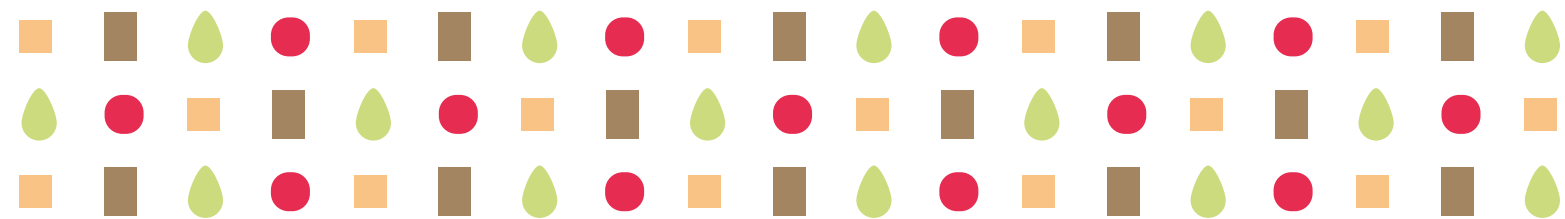
La varietà di offerta della ristorazione (dolce e salata) siciliana permette di soddisfare tutte le esigenze, in qualsiasi momento della giornata.

Siamo esclusivisti della nostra produzione grazie al nostro laboratorio diretto dove produciamo la quasi totalità dei prodotti presenti presso i punti vendita La Cannoleria Siciliana, un baluardo a difesa dell'autenticità dei sapori siculi.

Prodotti artigianali e di qualità.

Eccoti alcuni punti di forza se deciderai di aprire un nostro store:

- *Format originale, mix tra tradizione e innovazione*
- *Mercato di riferimento in forte crescita*
- *Assistenza continua dell'affiliato*
- *Sistema informatico semplice e completo*
- *Trasparenza e chiarezza sui prezzi di acquisto e vendita*
- *Gestione del marketing e della comunicazione centralizzata*
- *Locale chiavi in mano*



Il cuore del sistema: Un gestionale completamente integrato

Abbiamo sviluppato in questi anni un software gestionale completamente integrato, tra produzione e vendita, che permette all'affiliato di gestire in totale autonomia e semplicità tutte le fasi di riordino dei prodotti, gestione dei magazzini e delle giacenze.

I nostri programmatori hanno realizzato una piattaforma di facile accesso, raggiungibile ovunque (si tratta di cloud locale) in maniera tale da poter controllare o interagire con la propria attività anche da remoto.

COSA SIGNIFICA CLOUD LOCALE?

Vuol dire che il gestionale è raggiungibile dall'esterno (in remoto) attraverso il vostro indirizzo ip, protetti da username e password, ma che lo stesso software risiede su un vostro server locale quindi, anche in caso di assenza di connessione internet, potrete continuare a lavorare liberamente e memorizzare tutti i dati di vendita.

L'integrazione con la casa madre permette di avere moltissimi vantaggi, ad esempio:

- *Inviare gli ordini alla casa madre con la semplicità di fare acquisti su un sito di e-commerce*
- *Seguire tutte le fasi dell'ordine (ordine inviato, da evadere, evaso, spedito...)*
- *Ricevere direttamente sul vostro software i DDT e le fatture*
- *Avere l'anagrafica prodotti costantemente aggiornata*
- *Far sì che la casa madre possa monitorare i consumi e suggerire eventuali aggiustamenti e migliorie*
- *Gestire i magazzini con il carico automatico e scarico dei prodotti in maniera semplicissima*
- *Interfaccia cassa intuitiva e personalizzabile*
- *Gestione delle comande tavoli tramite tablet*



L'importante della buona comunicazione

Dal punto vendita ai social



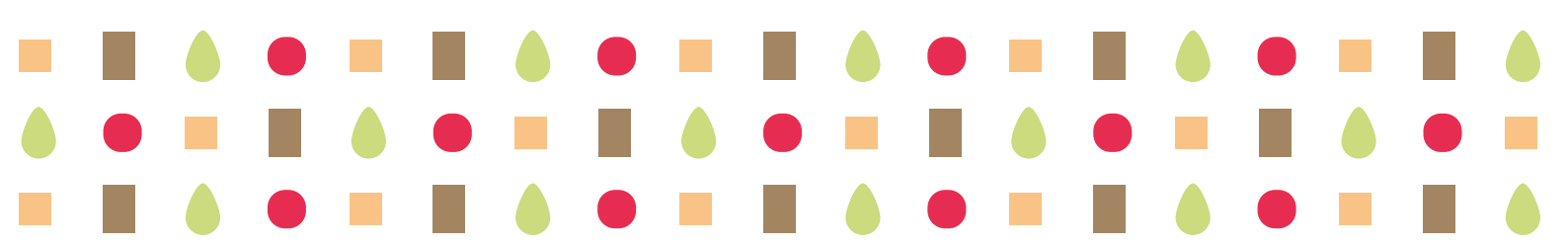
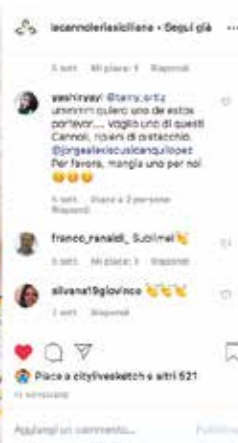
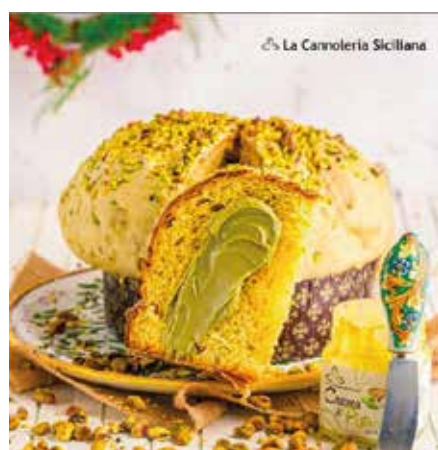
53.000 +
Like alla pagina

Qualcuno ha detto: "il cibo è uno dei più grandi piaceri della vita." Come dargli torto? Il food rappresenta emozione, passione, gusto, convivialità e molto altro ancora. È proprio per questo motivo che le nostre interazioni con il cibo aumentano giorno dopo giorno, soprattutto sui canali digital e social.



19.500 +
Followers

Uno dei vantaggi nell'affiliarsi a La Cannoleria Siciliana è che penseremo noi a gestire i social, facendo in modo che il tuo punto vendita venga raggiunto da più persone possibile e che abbia la massima visibilità.



I nostri criteri di selezione



LA LOCATION

Bacino di utenza

- circa 100.000 abitanti o comuni con forte affluenza turistica o universitaria

Posizione:

- locazione su strada a doppio senso di percorrenza o su piazze
- servizi pubblici nel raggio di 100 metri
- collocato in aree ad alto flusso pedonale/veicolare

Visibilità

- l'insegna e/o le vetrine del locale devono essere ben visibili da entrambe le direzioni, preferite location ad angolo.



IL LOCALE

Le linee guida per avere un locale adatto allo svolgimento delle diverse attività e che permetta di lavorare in spazi adeguati sono le seguenti:

Superficie consigliata

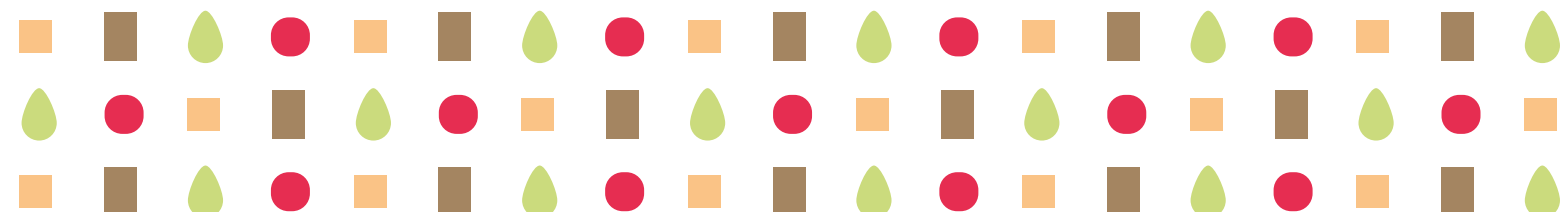
130 metri quadri, suddivisi in 55 mq di area vendita, 15 mq di laboratorio a vista, i restanti metri quadri dedicati a bagni, spogliatoi e magazzini (vedi planimetria di seguito).

Gradito il dehor esterno

Canna fumaria non indispensabile

Fattore molto importante e d'impatto sul canone di locazione

In ogni modo il team **La Cannoleria Siciliana** supporterà l'affiliato nella valutazione e scelta della location migliore!



Diritti e doveri



COSA CHIEDIAMO

- Accertamento dei requisiti morali e professionali richiesti dalla legge
- Solidi principi etici e morali
- Una gestione "sana" dell'attività attenendosi alle procedure
- Passione ed entusiasmo per il proprio lavoro
- Forte propensione all'ascolto del cliente, educazione e rispetto
- Buona attitudine al Problem Solving
- Non è richiesta un'esperienza commerciale



COSA OFFRIAMO

- Per tutta la durata del contratto verrà garantita un'esclusività di zona stabilita di comune accordo in base ad un'area geografica circoscritta
- 2 settimane di formazione presso il punto pilota di Roma e una settimana di affiancamento sul punto affiliato durante l'inaugurazione
- Progettazione tecnica ed esecutiva del locale
- Supporto nelle pratiche ed autorizzazione comunali
- Locale consegnato chiavi in mano, pronto allo svolgimento dell'attività
- Gestione dei servizi di marketing offline e online con pagine e sezioni appositamente dedicate all'affiliato

Investimento iniziale

DESCRIZIONE	COSTO
Insegne con logo	In comodato d'uso
Macchina caffè, macinini, lavatazze	In comodato d'uso
Arredi e attrezzatura sala	€ 80.000
Arredi e attrezzatura laboratorio	€ 13.000
Arredo magazzino	€ 18.000
Sistema hardware e software	€ 5.000
Progetto architettonico e impiantistico del punto vendita	€ 3.000
Ordine d'impianto, comunicazione, tende	€ 6.000
Totale	€ 125.000
Fee d'ingresso	€ 10.000
Totale completo iva esclusa	€ 135.000

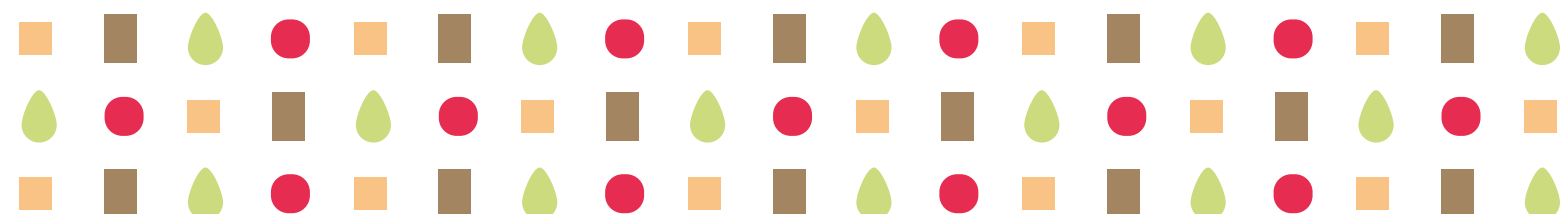
La Fee d'Ingresso viene corrisposta per l'utilizzo del marchio, dei segni distintivi, il trasferimento del Know How, la formazione e per la concessione della zona in esclusiva.

Royalty e contributo marketing

Le royalties sono previste in percentuale sul fatturato mensile, netto iva, e sono nella misura del 1 %.

Il Contributo Marketing è previsto, sempre in percentuale, sul fatturato mensile, netto iva, nella misura del 2 % e comprende:

- gestione dei social (Facebook, Instagram, Google my business, Tripadvisor)
- materiale grafico per il lancio di nuovi prodotti, festività (Natale, Pasqua, ecc)
- servizio fotografico del locale e virtual tour certificato google
- cartellonistica stradale
- pubblicità su radio locali e/o nazionali
- presenza sul nostro sito internet con una sezione appositamente dedicata
- email dedicata del tipo nomelocale@lacannoleriasiciliana.it
- tutte le campagne marketing ordinarie eseguite da La Cannoleria Siciliana



Scheda riepilogativa

Attività	Caffetteria, Pasticceria, Rosticceria, Gelateria
Insegna	La Cannoleria Siciliana
Anno avvio attività	2010
Anno inizio rete franchising	2017
Punti vendita affiliati	3
Laboratorio di produzione	1
Mq richiesti	70 mq area vendita + 60 magazzini, bagni, spogliatoi
Personale consigliato	8 full time
Durata del contratto	6 + 6
Investimento iniziale	€ 125.000
Fee d'ingresso	€ 10.000
Royalty (mensile)	1% sul fatturato netto iva
Contributo marketing	2% sul fatturato netto iva
Licenza, assistenza e aggiornamento software	€ 79,00 al mese
Fatturato previsto	maggiore di € 650.000 l'anno
Fornitura locale chiavi in mano	Si
Gestione social media	Si
Assistenza sviluppo commerciale	Si
Assistenza accesso al credito	Si
Assistenza e formazione pre e post apertura	Si

Principali dati relativi all'affiliante

La Cannoleria Holding srl con sede legale in Roma alla Via Acqui 31/A
P. IVA 14207691008 nella persona di Yousef Sharafi, in qualità di Amministratore.

Ha all'attivo 3 punti vendita affiliati e un laboratorio di produzione.
Di seguito i dati societari:

• **LCS srl**, Piazza dei Re di Roma 10, Roma 00183 - P. IVA 10243031001
Capitale sociale interamente versato € 10.000,00
(Punto di Vendita) attivo dal Gennaio 2014

• **La Cannoleria Srl**, Corso Trieste 100, Roma 00198 - P. IVA 13312891008
Capitale sociale interamente versato € 10.000,00
(Punto di Vendita) attivo da Novembre 2015

• **Ada Srl**, Piazzale degli Eroi 26, Roma 00198 - P. IVA 13257121007
Capitale sociale interamente versato € 16.000,00

• **La Cannoleria Siciliana Srl Unipersonale**, Via Acqui 31/A Roma 00183
P. IVA 13257121007, controllata al 100% da La Cannoleria Holding Srl.
Capitale sociale interamente versato € 10.000,00 (laboratorio di Produzione)

Elenco degli affiliati dismessi:

- Per scadenza contratto: nessuno
- Per risoluzione contratto: nessuno
- Controversie passate: nessuno
- Controversie presente: nessuno

Contatti:



franchising@lacannoleriasiciliana.it



+39 3286130516



www.lacannoleriasiciliana.it