



La Cannoleria Siciliana®

BROCHURE
INFORMATIVA
FRANCHISING



Come nasce il brand "La Cannoleria Siciliana"

CHI SIAMO, LA NOSTRA STORIA

Il primo locale "La Cannoleria Siciliana" nasce a Roma nel 2010 dalla nostra passione per la tradizione culinaria siciliana, con la missione di portare un pezzo di Sicilia e di far assaggiare il gusto di una terra ricca di storia e tradizioni in una grande metropoli.

Il primo punto vendita era di soli 25 mq, ma grazie all'attenzione maniacale nella scelta dei prodotti secondo criteri di rigorosa tradizione territoriale, ottiene subito un ottimo riscontro da parte del pubblico.

Dopo solo un anno inizia la produzione diretta e negli anni a seguire l'espansione di altri locali di proprietà. Il progetto "La Cannoleria Siciliana" comincia ad affacciarsi all'idea del franchising e così prima nel 2015 e poi nel 2018 aprono i primi due locali con la formula franchising.



Il successo ottenuto in questi anni porta il 2020 ad essere l'anno della svolta con l'apertura di un nuovo centro produttivo e di, altri due punti vendita in affiliazioni su Roma.

La nostra missione, da sempre, è quella di portare tra i consumatori un'esperienza culinaria di tradizione vera e di alta qualità, un momento di sublime godimento "Made in Sicily" e di permettere a più clienti possibile di provare tale esperienza portando il format in tutto il Mondo.

Cos'è "La Cannoleria Siciliana"

Più di un marchio, un'esperienza da vivere

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

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



*Per noi la qualità è fondamentale,
a partire dalle materie prime utilizzate.
Provengono direttamente dal territorio siciliano
e sono lavorate 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.*



Il Menù

DOLCE E SALATO si mescolano e ci si può immergere in una esperienza completa che soddisfa le aspettative del cliente. L'artigianalità della produzione e l'offerta variegata, permettono di assicurare una qualità ed una esperienza tipica ed originale.

IL CANNOLO è il Principe dei prodotti, tra i dolci italiani più conosciuti al mondo, una icona del made in Italy, che viene proposto sia nella sua versione tradizione, con la frutta candita, che rivisitato in tante altre varianti ma senza mutarne la base originale fatta di fragrante scorza artigianale e ricotta di pecora proveniente rigorosamente dai pascoli agrigentini.

NON SOLO FOOD In generale tutta l'offerta, dal food al beverage, è formata da prodotti esclusivamente siciliani in un mix perfetto tra passione, qualità e tradizione ma anche innovazione che soddisfa i palati più esigenti ed attenti.

PER TUTTI I GUSTI Si basa su prodotti, esclusivi e artigianali (grazie alla produzione diretta del laboratorio centrale che soddisfa il fabbisogno di tutti i locali). È possibile scegliere prodotti dolci o/e salati di varie grandezze, passando dalle mignon per uno sfizio veloce, alle monoporzioni ideali per gustare appieno tutto il sapore dei nostri prodotti, oppure le torte ideate per il consumo in famiglia.

TAKE-AWAY O DELIVERY Non solo consumo nel locale ma anche take-away o delivery. Infatti tutti i prodotti sono adatti per portare la Sicilia a casa, in famiglia o con gli amici, in ufficio oppure da passeggio grazie a packaging dedicati.



3 capisaldi del nostro successo

1

QUALITÀ

Per noi la qualità è fondamentale, a partire dalle materie prime utilizzate che creano la fidelizzazione del cliente: provengono direttamente dal territorio siciliano e sono lavorate e presentate 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, nutrienti e golose, serviti in ambiente sempre pulito, curato nella presentazione dei prodotti e nell'accoglienza: luci, suoni, profumi, gusto, e tatto per una piacevole e completa esperienza sensitiva per il cliente che viene sempre accolto con cortesia e sorrisi, servito con rapidità e precisione.

2

COMUNICAZIONE

Una strategia di marketing locale collaudata e performante messa a disposizione di ogni locale e gestita direttamente dalla sede. Costanti e continue animazioni delle pagine social per stare vicini ai clienti ma anche un supporto per la creazione di azioni off-line che l'Affiliato vorrà attivare nella propria zona.

3

CONTROLLO

Ogni locale è dotato di software gestionale completamente integrato, tra produzione e vendita, che permette di gestire in totale autonomia e semplicità sia le fasi di riordino dei prodotti seguendone le fasi di evasione, che di gestione del magazzino, delle statistiche, dei documenti fiscali e della gestione dei flussi di informazioni tra locale e sede.



Il format

Il format ideale standard "La Cannoleria Siciliana" è un ambiente moderno, che richiama l'atmosfera siciliana, curato nei dettagli, con colori, suoni, profumi ed icone tipiche della tradizione. E' un luogo adatto per tutte le pause della giornata, dalla colazione al dopo cena, passando per un ricco aperitivo. Il layout è semplice e con una forte identità: ampi spazi di accoglienza, luminosità, un comodo bancone per le consumazioni ma anche per l'esposizione di tutti i prodotti ben in vista ai clienti.



Concepito sia per il consumo sul posto che per il take-away, si adatta sia al centro urbano che al centro commerciale ma anche per le zone turistiche od i luoghi così detti "travel retail" (stazioni, aeroporti). In particolare si può localizzare in città, o cittadine, con un bacino d'utenza non inferiore ai 50.000 abitanti con ubicazione in centro storico, in zone di qualificato passaggio pedonale ma anche in zone di scorrimento veicolare (seppur non veloce).



I punti di forza del franchising

La Cannoleria Siciliana

- *Format che porta con sé tutto l'appeal del made in Italy e di una tradizione conosciuta in tutto il mondo;*
- *Area di esclusiva;*
- *Settore in costante crescita;*
- *Attività adatta anche per servizio take-away e delivery;*
- *Locale altamente tipicizzato, poca concorrenza locale e non strutturata;*
- *Adatto sia per centri urbani, centri commerciali, zone turistiche e travel retail;*
- *Canna fumaria non indispensabile;*
- *Non serve un cuoco o particolari abilità in cucina;*
- *Non è necessario avere un'esperienza imprenditoriale nella ristorazione;*
- *Sistema franchising certificato a norma di legge (Assofranchising);*
- *Il menu adatto per tutta la giornata, dalla colazione al dopo cena;*
- *Fornitura diretta centralizzata di quasi la totalità del fabbisogno del locale di prodotti finiti e semilavorati;*
- *Shelf-life dei prodotti di lungo periodo e bassissima percentuale di scarti;*
- *Immagine è curata in ogni suo aspetto: packaging, prodotti, locale, marketing e comunicazione;*
- *Controllo gestionale con sistema software dedicato;*
- *Social media marketing centralizzato.*



Il profilo dell' affiliato

I nostri Affiliati possono essere investitori, singoli o multiunit, oppure persone dotate di uno spiccato spirito imprenditoriale e che vogliono direttamente gestire il locale.

In generale si richiedono, sia per i titolari che per lo staff, solidi principi etici e morali, una attenzione alle procedure di gestione, rispetto ed ascolto dei clienti, passione ed entusiasmo.

Nessuna esperienza nel settore è indispensabile e non sono richieste abilità in cucina o titoli specifici, ma costituiscono requisiti preferenziali uno spiccato spirito imprenditoriale, passione e attitudine per il settore, cultura dell'accoglienza, propensione al contatto con il pubblico, capacità di problem-solving e di team-working.





Gli apporti iniziali del franchisor

- *Business Plan personalizzato per un adeguato dimensionamento finanziario del progetto;*
- *Scelta assistita e condivisa della location;*
- *Supporto per il disbrigo delle pratiche burocratiche;*
- *Progettazione del locale ed impostazione di un layout funzionale;*
- *Assistenza nella selezione e nella formazione del personale;*
- *Formazione del titolare e dello staff affiliato;*
- *Menu engineering e ricettari;*
- *Cura della fornitura, trasporto e montaggio "chiavi in mano" di arredi, piccole e grandi attrezzature, stoviglie, materiale di servizio, comunicazione, prodotti e materie prime;*
- *Hardware e software di gestione;*
- *Assistenza ed attività diretta delle azioni marketing di pre-apertura e start-up del locale;*
- *Affiancamento in loco, assistenza e supporto pre e post apertura.*

Gli apporti continuativi del franchisor

- *Fornitura diretta e centralizzata del fabbisogno di prodotti e materie prime;*
 - *Gestione centralizzata delle azioni di social media marketing costanti e continue ed assistenza per le azioni di marketing off-line;*
 - *Visite in loco, incontri individuali, riunioni semestrali, meeting annuali;*
 - *Assistenza on line: filo diretto con la sede per il problem-solving;*
 - *Aggiornamento: corsi dedicati ai titolari e a tutto il personale;*
 - *Ricerca continua per l'ottimizzazione del menu e dell'offerta;*
 - *Fornitura di materiali di consumo e comunicazione personalizzati.*
- 

Le caratteristiche del locale



La superficie ideale è tra 80 e 130 mq suddivisi in area vendita, un laboratorio per il rinvenimento e preparazione dei prodotti, un magazzino per lo stoccaggio della merce con celle frigorifere negative e positive, bagno pubblico e spogliatoi dipendenti.



Sono necessarie almeno due vetrine con la possibilità di installare le insegne che dovranno essere ben visibili. Posizioni ad angolo e dehor sono preferibili e non è indispensabile la canna fumaria.



Il cuore è senza dubbio rappresentato dall'ampio bancone dove si svolge il servizio, sia in termini di esposizione di tutti i prodotti che di accoglienza al cliente, studiato e realizzato con attrezzature dedicate per esporre e conservare al meglio i prodotti.



Per locali con superficie più ampia si prevede una zona di accoglienza più confortevole per i clienti che preferiscono consumare con calma e in totale relax unitamente ad aree costituite da mensole con sgabelli per una pausa comoda, ma veloce.



Caratteristiche d'investimento e condizioni essenziali del contratto

1

Diritto di entrata €10.000 oltre IVA, una tantum, per l'esclusiva di area, per la formazione allo staff ed assistenza iniziale;

2

Investimento complessivo per l'allestimento chiavi in mano (arredi e attrezzature per sala, laboratorio e magazzino, sistema hardware e software, progetto architettonico, prima forniture di prodotti e materiale di servizio): circa 1.000 euro al mq oltre IVA (importo variabile in base alle caratteristiche dell'immobile ed escluso spese per opere di adattamento locale, burocratiche ed amministrative)

3

Royalties pari al 3,50% dei ricavi di vendita con un contributo minimo di €500,00 mensili (oltre IVA) per licenza d'uso del marchio in esclusiva.

4

Contributo pubblicitario corrisposto con cadenza mensile per un canone fisso forfettario pari ad € 500,00 (oltre IVA), a fronte delle attività di comunicazione centralizzate.

5

Licenza software di gestione: €79,00 al mese oltre IVA.

6

Esclusiva di area: da definirsi in base alle caratteristiche della localizzazione.

7

Durata del contratto: 6 anni rinnovabili.



Affiancamento per l'ottenimento della rateazione dell'investimento iniziale tramite finanziamento bancario o noleggio operativo grazie a convenzioni con enti nazionali

Indicatori economici previsionali

Utile lordo
(prima delle tasse)
stimato dal
16% AL 20%

**Rientro
dell'investimento**
stimato tra i
2 E 3 anni

Volume d'affari
stimato
DA 360 A 700 mila euro
in base alla localizzazione



I nostri contatti



franchising@lacannoleriasiciliana.it



www.lacannoleriasiciliana.it/franchising



www.lacannoleriasiciliana.it/i-punti-vendita



LaCannoleriaSicilianaRoma



@lacannoleriasiciliana

