



**EDEN**

*Il Paradiso del Pistacchio*

**Franchising**

# Chi siamo

- ▶ Nel 2019 **Mattia** giovane cuoco, fa partire un **progetto entusiasmante**, coniugato con il **cibo di strada siciliano**, ormai affermato come un pilastro inossidabile della “ristorazione veloce” all’italiana. Arancini (o arancine, che dir si voglia) panelle, involtini e cannoli: questi ed altri simboli della Sicilia godereccia, hanno colonizzato il resto dello stivale nel corso di pochi anni.
- ▶ **Roma**, luogo di origine di **Mattia**, pur vantando un ricco listino di specialità locali, ha fatto proprie molte ricette tipiche dello **street food siciliano**, talvolta modificando gli ingredienti base o le tecniche di preparazione. **Il risultato?** Combinazioni di **sapori fuori dagli schemi** e grandi classici attualizzati con un pizzico di brio. Un **matrimonio felice**, quello tra due cucine in apparenza così distanti, che si manifesta soprattutto nella loro versione più semplice e immediata.
- ▶ In **Eden** si propone un menù **romano/siciliano** che mixa abilmente le rispettive tradizioni regionali per creare qualcosa di diverso. I **fritti** sono protagonisti assoluti ma, in buona compagnia, con altri piatti originali, frutto di molti test e creatività.
- ▶ Discorso a parte per i **panini gourmet**, realizzati con prodotti di qualità, sono la soluzione ideale per chi intende coniugare semplicità e gusto. Perfetti per un brunch goloso, una cena estiva all’aperto, come accompagnamento di un cocktail o per un pranzo sfizioso...in ufficio.
- ▶ Il **menù** di **Eden** spazia dalla **scaccia**, agli **arancini**, dai **panini** alle **pinse gourmet e...a molto altro**. Particolare attenzione merita anche il **dolce**, dove la faccenda si complica un pochino: provate voi a scegliere fra **cannoli siciliani**, **Iris catanese**, **pistacchiusù**, **cannolata**, **cheesecake al pistacchio**, **sfinci di riso** e molto altro.
- ▶ In pochi anni (con la pandemia in mezzo...) abbiamo conquistato il mercato Romano «costringendoci» ad aprire altri **2 ristoranti** di successo e da lì l’idea di lanciare questo interessante format in **FRANCHISING**, basato sul **PISTACCHIO**, in altre città!



# Cosa offriamo

- ▶ Semplicemente un format **innovativo** ed **esclusivo**. Non ci sono altri locali che hanno improntato tutto il menù sui **PISTACCHI**.
- ▶ Qualcuno potrebbe dire che è troppo ma, in **EDEN** si parla con i risultati!
- ▶ **3 ristoranti** aperti in **4 anni**, con in mezzo il lockdown del 2020, partendo da zero e considerando che il boss, **Mattia**, ha oggi 30 anni, non è un risultato trascurabile.
- ▶ In questi 4 anni Mattia, con il suo staff, ha sperimentato, testato, corretto, una serie di piatti dove il **PISTACCHIO** è sempre presente, osando in piatti tipici dove nessun altro aveva mai osato.
- ▶ Inizialmente i ristoranti erano aperti per pranzo e cena, ora, su richiesta, anche per gli happy hour di gruppo, per feste private, per eventi vari. Gli organizzatori della festa di turno, sapranno sorprendere gli invitati, con piatti unici e gustosi in un ambiente **PARADISIACO** 😊.
- ▶ All'entrata di ogni locale, una serie di prodotti brandizzati, sono a disposizione della clientela in take away, in questo modo, offrendoli ad amici e parenti, creano l'importantissima pubblicità del passa parola.



# Un assaggio...del nostro menù



# Take away & delivery

- ▶ Dopo il lockdown è letteralmente esplosa la voglia di mangiare a casa con gli amici (o anche da soli...) grazie alle due formule classiche:

## TAKE AWAY E DELIVERY

- ▶ Anche noi di **EDEN** abbiamo basato molto la nostra attività su queste due formule di successo.
- ▶ Grazie agli accordi con le maggiori società di delivery e packaging brandizzato, siamo in grado di far recapitare gli ordini, ancora caldi e croccanti.



## GLI INTERNI

- ▶ **EDEN- il Paradiso del Pistacchio** è un brand molto orientato per il **delivery** ed il **take away**, ma questo non esclude la possibilità di assaggiare questi magnifici manicaretti, seduti all'interno del locale (o in un dehors), avvolti da immagini di un lussureggiante **PARADISO TERRESTRE** e neon colorati che creano un'atmosfera molto attrattiva e rilassante ma, al tempo stesso, giovanile, accompagnata da una musica soft di sottofondo.
- ▶ Nel format tipo di **60/80 mq (SMALL)** si prevedono mensole con sgabelloni. Chiaramente tutto è legato ai mq ed alla disposizione del locale.
- ▶ In caso di metrature più importanti (**LARGE da 100 mq in su**) si effettuerà un preventivo ad hoc, aggiungendo tavoli e cucina maggiormente attrezzata.



# IL FRANCHISING

## EDEN- *il Paradiso del Pistacchio*

- ▶ **Mattia**, dopo i successi riportati in questi anni, nei 3 ristoranti aperti sulla piazza Romana, ha deciso di diffondere la sua formula di successo ad altri imprenditori, attraverso la formula del **FRANCHISING**.
- ▶ Il menù, imperniato sul **pistacchio**, rende questo format **unico nel suo genere** e di fatto attrattivo, per passare una serata diversa a casa o al ristorante o...dove meglio credete!
- ▶ Per evitare spese ingenti per attrezzare una cucina completa e per evitare alti costi del personale, si è deciso di fornire gran parte del **menù già pronto**, solo da «riscaldare», nei modi e procedure che verranno trasmesse durante la formazione.
- ▶ Un **Manuale Operativo**, indicherà tutti i sistemi di preparazione del cibo offerto perché un piatto può essere preparato da chiunque ma, un piatto a cui lasciano una recensione a **5 stelle** è un piatto provato e riprovato, fino ad ottenere una eccellenza e per questo motivo il franchisor sarà molto severo nelle procedure da seguire.



# La Location

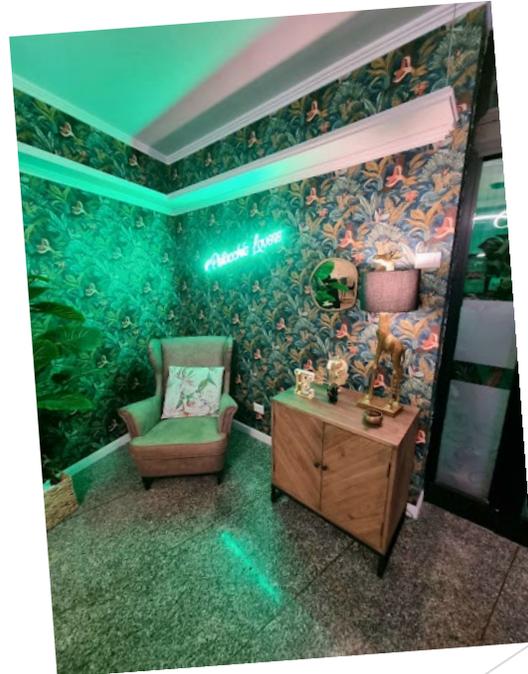
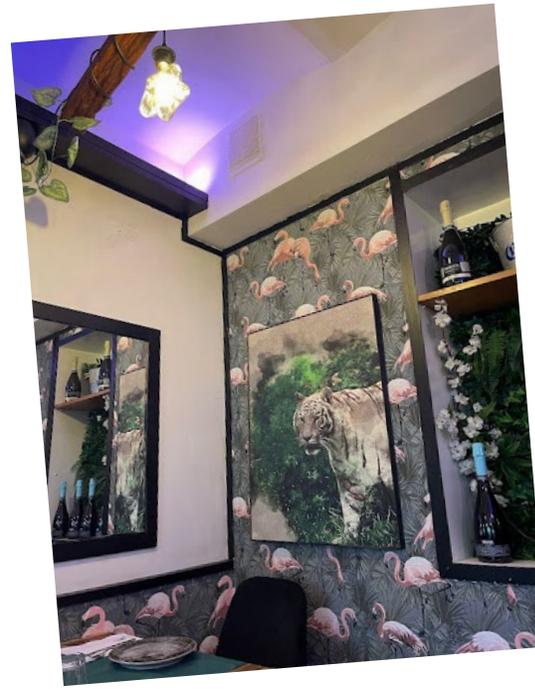
- ▶ **EDEN- Il Paradiso del Pistacchio**, non ha necessità di stare in vie particolarmente pregiate o pedonali. La location ideale è vicino ad altri locali food, nei centri storici, nei centri commerciali, in vie ad alto transito veicolare.
- ▶ Prevedendo molto lavoro con il delivery ed il take away, può anche stare in zone decentrate ma, densamente abitate, come alcune periferie di grandi città.
- ▶ Chiaramente, se c'è una certa facilità di parcheggio, è sempre un bene per la clientela e, ove possibile, avere un posto riservato davanti il locale per gli scooter dei rider.
- ▶ Sarà il Franchisor, dopo aver sottoscritto la proposta di affiliazione, a consigliare la location giusta, dando l'approvazione finale.



# Formula Chiavi in Mano

- ▶ Una delle caratteristiche del franchising, in senso lato, è il layout, uguale in tutti i punti vendita, affinché il cliente riconosca subito il network, già apprezzato.
- ▶ Per evitare distorsioni sul format o costi maggiori, il franchisor ha deciso che tutto l'allestimento del locale (arredi, macchinari, suppellettili, packaging, ecc...) saranno forniti dalla casa madre.
- ▶ Il franchisee dovrà occuparsi solo degli eventuali lavori di muratura ed impiantistica, oltre che ottenere i permessi necessari per l'apertura, con la consulenza della casa madre.

**VI SAREMO SEMPRE VICINI**



# IL FRANCHISEE



Non ricerca ristoratori, saremo noi a formare i neo franchisees ed i suoi collaboratori, ma è essenziale che siano appassionati del buon gusto, del rapporto con la clientela, dell'interazione con la rete e che sappiano cogliere al volo i tanti suggerimenti che verranno continuamente erogati dalla casa madre, **per un successo comune.**



# Formazione e Gestionale



-In ogni attività moderna, soprattutto se facente parte di un franchising, è impensabile non avere un **CRM** per la gestione delle fatture, degli ordini, del magazzino, degli incassi, ecc..., che facilita enormemente il rapporto con il Franchisor e con la clientela.

-In questo modo il Franchisor potrà monitorare l'andamento del franchisee e proporre interventi, ove necessario.

-Non di meno sarà importante effettuare la **formazione**, per apprendere le basi di questa interessante e redditizia attività.

-È prevista una formazione di **6 gg** presso il punto pilota indicato dal franchisor ed altri **6 gg** presso il nuovo punto vendita in occasione dell'apertura.

Successivamente un tutor seguirà costantemente l'attività del franchisee per dare tutti i consigli necessari affinché l'attività cresca nel tempo.



## Rifornimento prodotti

- ▶ Il 90% dei prodotti che faranno parte del menù saranno forniti dal Franchisor, che effettuerà le consegne entro max 72 ore dall'ordine effettuato tramite il CRM
- ▶ Lo stesso iter è valido per tutto il packaging brandizzato **EDEN- *il paradiso del pistacchio***
- ▶ Il Franchisor ha una serie di importanti convenzioni con fornitori di food & beverage, che praticeranno ai Franchisee prezzi concordati e più crescerà la rete più crescerà il potere contrattuale del gruppo.



# I social network

- ▶ Al giorno d'oggi non è pensabile di aprire un'attività commerciale, senza la presenza sui social.
- ▶ Nel caso di **EDEN- il Paradiso del Pistacchio**, questo concetto è elevato all'ennesima potenza, visto che il target della clientela è abbastanza giovanile.
- ▶ Non ci resta difficile affermare che il gran successo fin qui ottenuto da questo brand è, in buona parte, dovuto alla forte presenza sui social ed ai tanti video del nostro **chef e testimonial MATTIA !**
- ▶ **IL FRANCHISOR** fornirà il layout per i social ed ogni franchisee dovrà aprire le proprie pagine. Condividendo i molti post creati dalla casa madre, ci sarà una comunicazione comune, che potrà essere in parte personalizzata per eventi locali.

**Instagram 104.000 follower**

**Founder [@mattia.michelangeli](#)**

**Via Carlo Gherardini 107 RM**

**☎ 06 86219076**

**Via Boccea 531 RM**

**☎ 06 66735536**

**Via Braccianense 95 RM**

**☎ 06 69271910**



# Conclusioni

- ▶ **Aprire** un'attività è sempre un piccolo salto nel vuoto.
- ▶ **Aprire** un'attività food è ancora di più un salto nel vuoto, vista la tantissima concorrenza presente ovunque.
- ▶ **L'Italia** è la capitale mondiale del buon cibo, ed è quindi normale che ci sia ogni tipo di locale per la ristorazione.

## NOI SAREMO IL VOSTRO PARACADUTE

- ▶ **Aprire** un locale *EDEN-il paradiso del pistacchio* ha due grandi vantaggi:
- **Essere l'unico locale** iper-specializzato su un menù a base di **PISTACCHIO**.
- **Avere** una casa madre alle spalle che non fa solo parole ma... fatti, che saprà guidarti in questo mondo, per farti divenire il punto di riferimento della tua zona!



NON PERDERE QUESTA OCCASIONE PER ENTRARE DA PROTAGONISTA NEL MONDO **DEL FOOD**.

NOI DI *EDEN-il paradiso del pistacchio*

TI SAREMO SEMPRE VICINO PERCHE' IL TUO SUCCESSO E' IL NOSTRO SUCCESSO!

PER INFO: [info@easyfranchising.eu](mailto:info@easyfranchising.eu)

**EASY FRANCHISING-** soc. di consulenza incaricata per lo sviluppo del network

