



PIZZAMAN

BUSINESS OPPORTUNITY

PIZZAMAN

INDICE

LA NOSTRA
VISIONE

PIANO DI
SVILUPPO

IL MODELLO
DI BUSINESS

PRODOTTI
E POSIZIONAMENTO

IL MERCATO

IMMAGINE
E ATTITUDINE

COMUNICAZIONE
ED EVENTI



PIANO DI SVILUPPO

LE OPPORTUNITÀ:

- Investiamo costantemente nel nostro modello di business.
- Il nostro modello di business ha riscosso notevole successo in quartieri ad alta densità residenziale, uffici/lavorativa, all'interno dell'area urbana fiorentina, con 8 ristoranti/pizzerie.
- Notevole flessibilità del modello operativo: ristorante/pizzeria, pizzeria da asporto, ristorante pop-up (eventi e festival)
- Possibilità di accordi di Franchising in Partnership con Marchi leader food&beverage (in fase di definizione con l'estero)
- Piano di sviluppo (Franchising) dedicato al mercato Italiano (10 punti vendita nei prossimi tre anni)
- Piano di sviluppo dei locali di Proprietà, in Italia ed all'estero (4 punti vendita nei prossimi tre anni)

PIZZAMAN

MODELLO DI BUSINESS PIZZAMAN

ABBIAMO MESSO A PUNTO 3 MODELLI DI BUSINESS, IN FUNZIONE DI TRE DIFFERENTI METRATURE, POSIZIONAMENTO URBANO, CLIENTI TARGET.

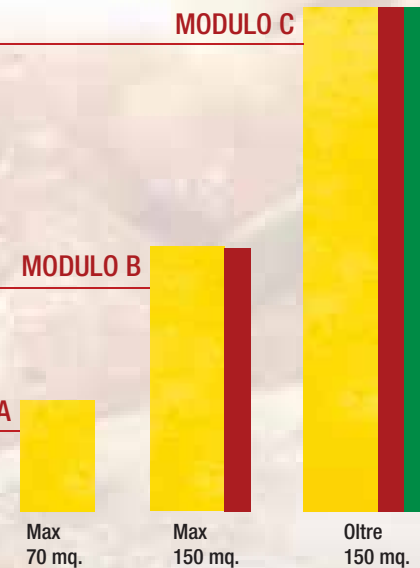


■ Pizzeria da asporto
■ Pizzeria Cucina
■ Pizzeria +Cucina Bimbi + Formazione

MODULO C

MODULO B

MODULO A



PIZZAMAN

LA NOSTRA PIZZA



PIZZAMAN.IT

PIZZAMAN



Una **fetta molto rilevante di fatturato**, che raggiunge picchi del 40%, è rappresentata dalla **Pizza senza glutine**. Pizzaman fornisce, il metodo, la ricetta ed il training per ottenere un impasto senza glutine, senza perdere il gusto e la bontà tipica della Pizza Napoletana.

PIZZAMAN

TIPOLOGIA DI PRODOTTI OLTRE ALLA PIZZA

IN AGGIUNTA ALLA NOSTRA VARIETÀ DI PIZZE, PROPONIAMO AI CONSUMATORI ANCHE UNA GAMMA DI PRODOTTI AUTENTICI ITALIANI, TIPICI DELLA TRADIZIONE LOCALE ED ARTIGIANALE ITALIANA.
(LATTICINI, PASTA FRESCA ARTIGIANALE, DOLCI TIPICI REGIONALI)



PIZZAMAN.IT

PIZZAMAN

CARATTERISTICHE E VALORE AGGIUNTO DELLA NOSTRA PIZZA

Qualità

Frutto dell'esperienza pluridecennale di maestri Pizzaioli, è prodotta con farine biologiche ed ingredienti 100% Italiani ed ha elevate caratteristiche di leggerezza, gusto e digeribilità.

Velocità

Preparata sul momento viene servita in un tempo medio di 10/15 minuti dall'ordine cliente.

Asporto

Ottima anche per il servizio da asporto.

Varianti speciali

Senza glutine, integrale, con farina di farro.

Ambiente

"Family-feeling" Colorato e familiare.

Scontrino medio

12 euro.

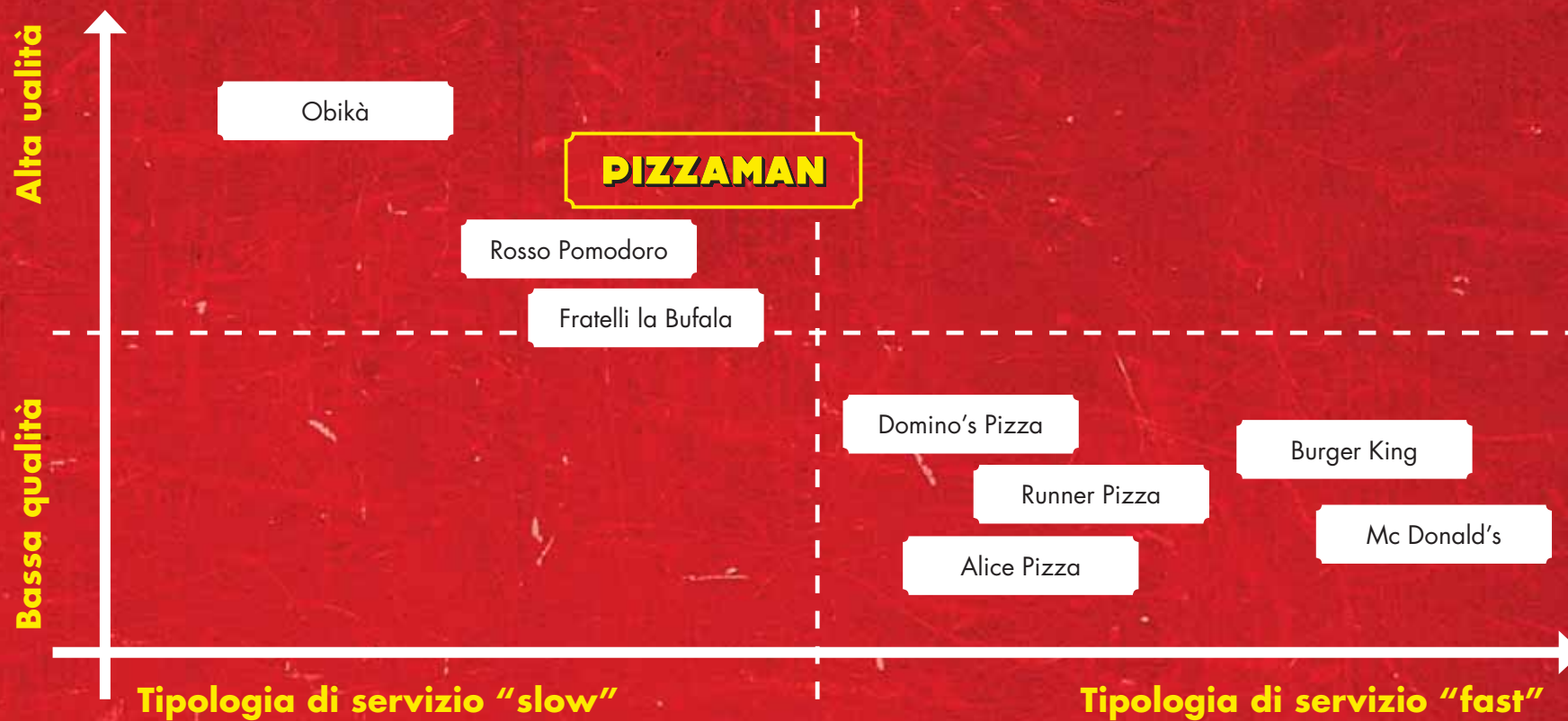
Sport e Salute

Tipologie speciali (basso indice glicemico, alta digeribilità, ricco di fibra e vitamine) interamente pensate per un cliente sportivo, che ama tenersi in forma, senza rinunciare al piacere della Pizza Tradizionale

PIZZAMAN.IT

PIZZAMAN

POSIZIONAMENTO E PERCEZIONE DEL BRAND



PIZZAMAN.IT

CLIENTI TARGET

- I nostri clienti Target hanno un ventaglio di età molto ampio: età dai 16 ai 70.
Tipologia di clienti per localizzazione: 10% turisti / 60% di quartiere / 30% urbano ed extraurbano
Tipologia di clienti per categoria di appartenenza: 50% famiglie / 30% studenti / 20% lavoratori
- Clienti Italiani (80%) / Clienti Stranieri (20%)
- Clientela maschile (55%) / Clientela femminile (45%)



PIZZAMAN

I FEEDBACK DEI CLIENTI

“Veramente soddisfatto”

●●●●● Recensito il 14 aprile 2016  tramite dispositivo mobile

A vederlo sembra piccolo ma la pizza è stata squisita e lo staff gentile. Al mio ritorno sicuramente tornerò anche da pizza man

“Una certezza!”

●●●●● Recensito il 17 aprile 2016

E' da quando hanno aperto che frequento spesso questo locale. Per quanto piccolo, è sempre accogliente. Lo staff è gentilissimo, mentre aspetti che sia pronta la pizza ti regalano degli assaggi di panuozzo, è perfetto se si vuole una pizza da asporto, o se bisogna consumarla in fretta (e in piedi). La pizza è una delle migliori che io abbia...

“Tutto perfetto”

●●●●● Recensito il 19 aprile 2016  tramite dispositivo mobile


Ero già stato a mangiare alla pizzeria di Via Tedalda ed ero stato altrettanto bene. Stasera ero solo e, seguendo le tantissime recensioni positive, sono venuto qui e le aspettative sono state ripagate a pieno! Cortesia, professionalità, semplicità. Appena entrato, ancora prima di ordinare mi hanno offerto un assaggio. Locale piccolo ma super-accogliente, velocissimi nel preparare la pizza (forse essendo...

“Veramente ottima”

●●●●● Recensito il 20 maggio 2016  tramite dispositivo mobile

Pizza veramente eccellente e molto gentile il personale!! Molto consigliato! L'unica pecca può essere lo scarso posto per mangiare se si è in gruppo (in tal caso si può prendere da asporto!)

“WOW”

●●●●● Recensito il 20 maggio 2016  tramite dispositivo mobile

Sono appena uscito da questa pizzeria. Oltre alla bontà della pizza sia nell'impasto che nei condimenti volevo sottolineare un aspetto importante quanto il cibo. Sono arrivato al ristorante oltre l'orario di chiusura, ma avendo visto la porta aperta mi sono affacciato alla porta e, con mia sorpresa e gratitudine invece di dirmi che stavano chiudendo mi hanno fatto la pizza...

“Buonissima pizza da asporto”

●●●●● Recensito il 23 maggio 2016

Dopo averla provata la prima volta è diventata la mia pizzeria da asporto preferita. Ottima accoglienza con assaggio di panuozzo, rapidità e pizze alla napoletana veramente buone. E' possibile anche mangiarle in pizzeria, al bancone, essendo un locale molto piccolo. Scelta limitata, ma ingredienti eccellenti, compresi i friarielli!

“Super pizza!”

●●●●● Recensito il 23 maggio 2016  tramite dispositivo mobile

Se si vuole gustare una pizza fatta bene con piacere, bisogna recarsi da pizza man! Impasto della pizza buono, alla napoletana! Locale carino, accogliente, personale

“LA VERA PIZZA NAPOLETANA”

●●●●● Recensito il 16 giugno 2016

Ci vado spesso è buonissima... se capitate da queste parti ve la consiglio che dire... l'assaggio che danno ti apre proprio l'appetito!

PIZZAMAN

IMMAGINE E COMUNICAZIONE



PIZZAMAN.IT

UNA CRESCITA CONTINUA E COSTANTE

3. AD OGGI

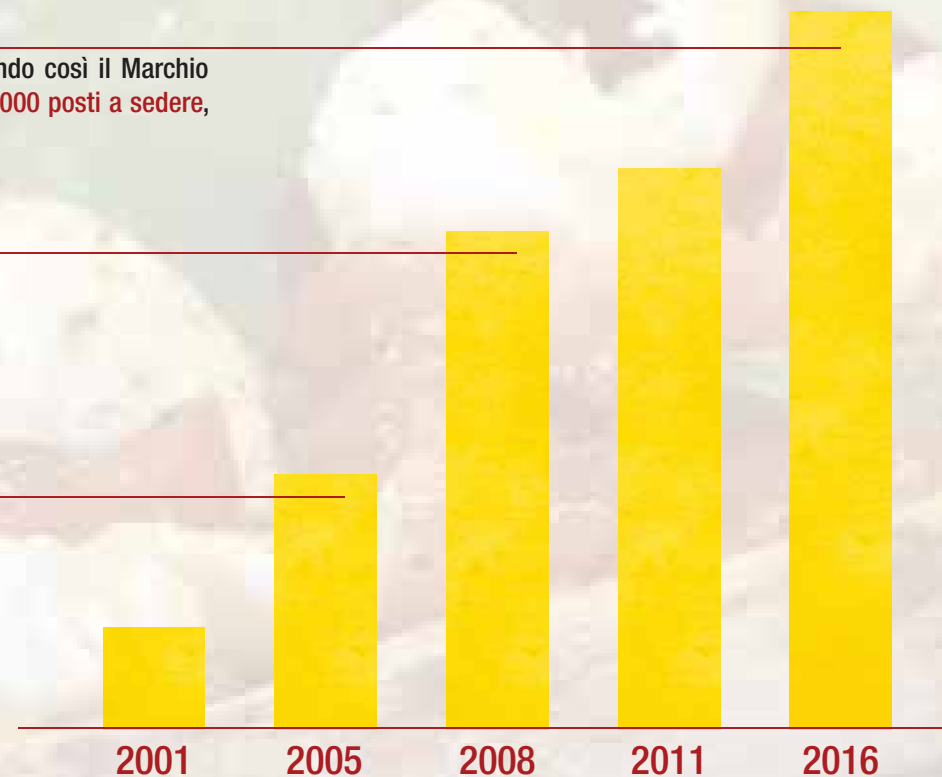
Il Gruppo vede oggi una presenza radicata e capillare sul territorio, divenendo così il Marchio della Pizza con la storia più lunga ed affermata nella città, contando più di **1000 posti a sedere**, un centinaio di collaboratori, ed un record di **2000 clienti serviti ogni giorno**.

2. BRAND

Nonostante la continua richiesta di nuove aperture e partnership, il Gruppo Pizzaman opta per una strategia di consolidamento dei punti vendita, di **perfezionamento del metodo** e dei servizi offerti.

1. L'INIZIO

Un **successo di pubblico immediato**, ha visto crescere costantemente il fatturato di ogni singolo punto vendita. Rispetto al primo punto vendita (pizzeria solo da asporto), nel 2005 PIZZAMAN consolida la sua presenza con tre ristoranti ed un **fatturato iniziale più che triplicato**.



PIZZAMAN

EVENTI & ADVERTISING



Giugno 2009
 "Cena di Beneficenza
 a favore del
 Terremoto di Haiti"
 IN COLLABORAZIONE CON "UNICEF"

ECCELLENZA

Pizza a pala e napoletana tra i primi venti al mondo un manipolo di calabresi

di FRANCESCO MAREN

TILA i primi venti al mondo per la miglior pizza a pala o napoletana.

Gravito il prestigioso risultato ottenuto dalla pizzeria "Pizza Man" di Firenze, una catena di sei pizzerie, insieme con in Toscana, composta da 20 giovani pizzaioli provenienti tutti dalla nostra terra, Longobucco, Mirto e Caloveto.

Tutto nasce 14 anni fa quando il giovane Livio Madico, nativo di Longobucco, Francesco Destro, esperto imprenditore nel campo della ristorazione, delle bibite e del catering, Pasquale Pizzetto, a rilevare una vecchia roostereria. Dai polli e patate ai panzoni alla pizza, rimasta in tutto l'entroterra fiorentino.

Oggi, "Pizza Man" è un marchio affermato a Firenze e dintorni ed è da considerata una delle pizzerie più famose d'Italia.

La grande passione, lo studio la ricerca di prodotti sempre freschi di alta qualità ma con il giusto prezzo sono il segreto del loro successo.

Gino Tassone, Gius...

LAVORAZI

Ora, tra gli obiettivi di "Pizza Man" c'è quello di aprire una pizzeria anche nel comune di Longobucco, terra di emigrazione per centinaia di famiglie longobuccinesi, quale ritorno al passato e alle vecchie origini che formano il cuore di una comunità.

Madico e sopra gli altri pizzaioli

Madico e Pizzetto si sono classificati tra i primi 20 al mondo per la pizza a pala e napoletana e Grandfranco vincitore del campionato europeo della pizza senza glutine.

Di certo una bella e indiscutibile soddisfazione.

LAVORAZI

Ora, tra gli obiettivi di "Pizza Man" c'è quello di aprire una pizzeria anche nel comune di Longobucco, terra di emigrazione per centinaia di famiglie longobuccinesi, quale ritorno al passato e alle vecchie origini che formano il cuore di una comunità.

di FRANCESCA MAREN

FIRENZE Cronaca

Pizza, il migliore under 35 è a Firenze

Vittoria del 21enne Pier-Luigi Madico al campionato pizzaioli emergenti

1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31**

1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31**

1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31**

CENTRO COMMERCIALE NATURALE

TALENTI - BATONI - SANSOVINO

"LA TRAMVATA"

EDIZIONE SECONDA

DOMENICA

7 GIUGNO

DALLE 16 ALLE 24

VIA DEL SANSOVINO

KARAOKE IN PIAZZA - CONFIDABILI PER BAMBINI - MERCATO BIONALE - DALLI LATINO-AMERICANI

Per tutti i professionisti di Longobucco e Mirto e Caloveto il loro cuore è qui.

SENZA PAURA

PIZZAMAN

PRIMO CLASSIFICATO

LE VIE DEL GUSTO

Il pizzaiolo è campione europeo

Gluten Free

La numero 1 da Pizza Man

Il nostro gruppo inaugurerà il lavoro in un altro locale

PIZZAMAN
via Rocca Tedalda

Pizza a UFO

un gesto di amore per

Noi per Voi

lotteria benefica

MARTEDI 17 MAGGIO

DALLE 19,00

in diretta con **radiofirenze**

2012
 "Cena di Beneficenza a favore dei Terremotati in Emilia."
 In collaborazione con il Comune di Mirandola

ASSETTO AZIENDALE

BRAND & MARKETING MANAGEMENT TEAM Accanto al grande successo commerciale, Pizzaman ha messo a punto di un modello di business pratico ed efficace, che ha permesso di creare in ogni punto vendita una risposta immediata alle precise esigenze del quartiere e della specifica clientela, mantenendo costante l'identità e la capacità di emozionare.

TEAM PIZZAIOLI Il team di pizzaioli è composto da un team di pizzaioli pluripremiati, che ha saputo esprimere al meglio la profonda conoscenza dell'arte della pizza insieme alla creatività, mettendole a disposizione dei pizzaioli più giovani, attraverso una formazione costante.

TEAM CONTROLLO QUALITÀ Tutti i prodotti, i metodi e i servizi, sono approvati da un apposito team con esperienza decennale in controllo di gestione, al fine di affiancare, all'ottimizzazione dei costi una ricerca costante della qualità.

LEGAL & BUSINESS SUPPORT TEAM Tutte le questioni commerciali, legali, e manageriali sono gestite e coordinate dalla struttura centrale dedicata allo sviluppo, proprietaria del Marchio.

PIZZAMAN