



la

Romagnola[®]
originale piadineria

Company Profile



La nostra storia:

Il progetto de 'La Romagnola Originale Piadineria', nasce da un'idea imprenditoriale dei due titolari Angelo Di Giampaolo e Nada Semprini.

Quasi per caso, spinti dalla passione per la cucina sana e dalla forte tradizione romagnola che Nada portava in dote, nel 2012 hanno deciso di intraprendere quest'avventura imprenditoriale.

L'idea era chiara fin da subito: preparare e servire un prodotto artigianale che avesse un comune denominatore, la qualità, dalla produzione alla farcitura.



Il Prodotto:

Il prodotto nasce dalla ricetta originale romagnola, di cui Nada custodisce gelosamente la ricetta, rielaborata sostituendo un solo ingrediente: lo strutto, con l'olio extravergine di oliva, al fine di garantire maggior digeribilità e leggerezza del prodotto finito.

Oltre alle piadine vengono serviti Rotoli e Cassoni, realizzati con lo stesso impasto della piadina.

I tre principali prodotti vengono realizzati con le farciture più disparate in grado di soddisfare tutti i gusti; sono infatti presenti in menù oltre 100 combinazioni di piadine che lasceranno l'imbarazzo della scelta al consumatore.

Fanno da supporto alla parte food la presenza di patatine fritte, insalate, taglieri di salumi e dolci.

Per ciò che attiene alla parte beverage, sono presenti oltre alle classiche bevande della famiglia Coca Cola e Pepsi quali fanta, sprite coca zero ecc. una linea di birre Artigianali Tedesche che garantiscono una qualità senza pari.



Il Prodotto:

Nel 2015, vista la crescente domanda e la sempre più elevata consapevolezza dei consumatori nei confronti della leggerezza e della genuinità dei prodotti che ingeriscono, sono state inserite nel bouquet delle piadine, le nuove Kamut (a base di farina di kamut) e 9Cereali (impasto a base di diversi cereali).

Tale ampliamento di prodotti, legato anche al segmento delle piadine Senza Glutine, ci permette di abbracciare un bacino di utenti ancora più vasto e di prestare attenzione a quelle che sono le problematiche nutritive ed i gusti particolari della nostra clientela.

Un elemento di cui andiamo molto fieri è la flessibilità del nostro menù, numerose incroci di gusto vengono creati ed inseriti in menù ogni anno; questo ci permette di offrire sempre un gusto nuovo ai nostri clienti.



I punti vendita:

Dall'apertura del primo punto vendita nel Dicembre 2012, sono seguite le aperture nella primavera del 2013 del ristorante di Pescara ed a seguire il ristorante di Chieti nel 2015.

Il punto vendita di Montesilvano è attualmente il più grande dei tre, conta infatti, circa 120 coperti; mentre i punti di vendita di Pescara e Chieti hanno metrature meno generose ma che garantiscono comunque un buon compromesso tra spazio e numero di coperti da offrire.

Sono tutti e tre dotati di spazio esterno per i clienti nella stagione estiva, con verande e giardini dedicati.



Layout e servizi in Pdv

I 3 ristoranti prevedono nella loro struttura interna e nel loro arredamento un LAYOUT unificato che dia riconoscibilità al cliente delle specifiche che ci rendono 'diversi' da altri.

Sono standardizzati, infatti, per i tre locali: i colori interni delle pareti, i tavoli e le sedute, le grafiche di comunicazione sia interne che esterne del ristorante, la cucina a vista dalla sala; questo per garantire trasparenza nelle preparazioni dei prodotti e comunicabilità interna del locale.

Come il LAYOUT strutturale e di arredamento interno, sono standardizzati anche i servizi offerti ai consumatori all'interno dei ristoranti.

Le tre piadinerie prevedono, infatti: Free WIFI riservato ai clienti, Maxi Schermo, Coperto gratuito.

Sono presenti anche postazioni di ricarica per i cellulari dei clienti e corner dedicati a chi ha voglia di lavorare al PC durante il pranzo con punti di ricarica del PC.

Il nostro intento è quello di creare un ambiente pulito, allegro ed easy per l'utente, sia in caso di una cena con la famiglia, un gruppo di amici o un rapido pranzo di lavoro.



la
Romagnola[®]
originale piadineria

Il Brand

Elementi costitutivi.

tutti gli elementi che costituiscono il marchio sono parte integrante del medesimo.
non è possibile alterarli né scorporarli.

Dimensioni minime.

per ragioni di leggibilità, non è possibile utilizzare il logo con una base inferiore ai 25 mm

Area di rispetto.

nell'applicazione del logo su fondo bianco, occorre mantenere un'area di rispetto pari a una volta l'altezza della lettera "R" di "Romagnola". Il logo deve essere inserito in un campo bianco, non dev'essere un rettangolo irregolare. Queste indicazioni valgono anche in caso di utilizzo in scala di grigio (B&W).

Valori minimi.

Qualora si desideri applicare il logo in posizione decentrata, bisogna mantenere un'area di rispetto (ovvero la distanza dal margine laterale più vicino) pari ad una volta l'altezza della "R" di "Romagnola". Queste indicazioni valgono anche in caso di utilizzo in scala di grigio (B&W)

Pantone 376 57-0-100-0	Pantone 114 0-6-72-0
Pantone 021 0-79-100-0	C M Y K 50-70-80-70
C M Y K 0-16-57-0	C M Y K 25-25-40-0
Pantone 1805 21-94-83-12	Pantone 1815 31-92-79-38
Pantone 115 40% 0-9-17-0	C M Y K 0-0-0-67



Romagnola[®]
originale piadineria

Romagnola[®]
originale piadineria

Romagnola[®]
originale piadineria

Il Brand

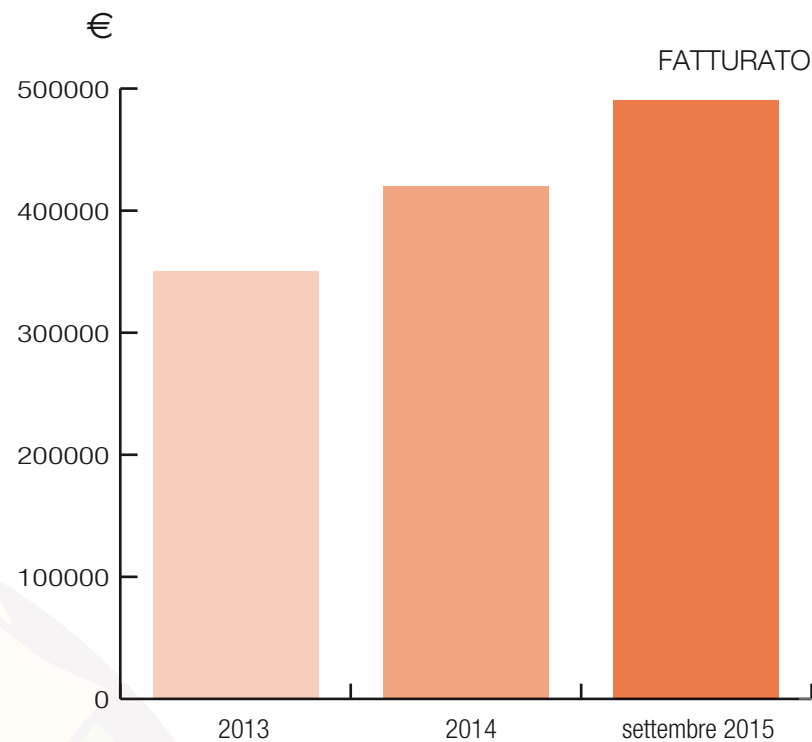
I colori in stampa

Il logo è composto da 10 colori. per avere una perfetta corrispondenza cromatica, occorre utilizzare i seguenti riferimenti quadricromia e pantone (per la stampa), RGB (per il web) l'uso del logo in negativo è consentito esclusivamente quando il campo interferisce con elementi grafici sostanziali, quando il capitolato di stampa impone l'uso di un solo colore. In ogni caso, il logo deve essere sempre bianco o nero non è consentito l'uso in altri colori. In ogni caso, il logo deve essere sempre bianco o nero o arancio 021.

Proporzioni, alterazioni, orientamento.

non comprimere il logo, non stirare il logo, non spostare gli elementi, non omettere o aggiungere elementi, non utilizzare il logo in verticale o diagonale, non inserire ombre, bagliori o effetti simili, non utilizzare il campo con colori diversi dal bianco/arancio/nero, non contornare il campo, non inscrivere in un rettangolo irregolare, non applicare al campo effetti di trasparenza, non posizionare il logo in posizioni svincolate dal margine superiore o inferiore.

www.piadinalaromagnola.it



I Numeri Attuali:

Grazie all'attenzione per la scelta e la lavorazione delle materie prima, dall'impasto della piadina fino alla farcitura della stessa; e grazie anche al costante aggiornamento dell'offerta di cibo e di servizi all'interno dei ristoranti, il progetto de La Romagnola si sta solidificando sul mercato e pian piano sta diventando un punto di riferimento tra i consumatori attenti a ciò che mangiano.

Sia i dati in termini di fatturato ma soprattutto la soddisfazione dei nostri clienti ci riempiono d'orgoglio e ci spingono a sviluppare sempre di più il nostro format.

Ripetiamo l'evoluzione positiva dei fatturati dal 2013 (primo anno di operatività de La Romagnola) ad oggi.



Sviluppo Futuri Franchising:

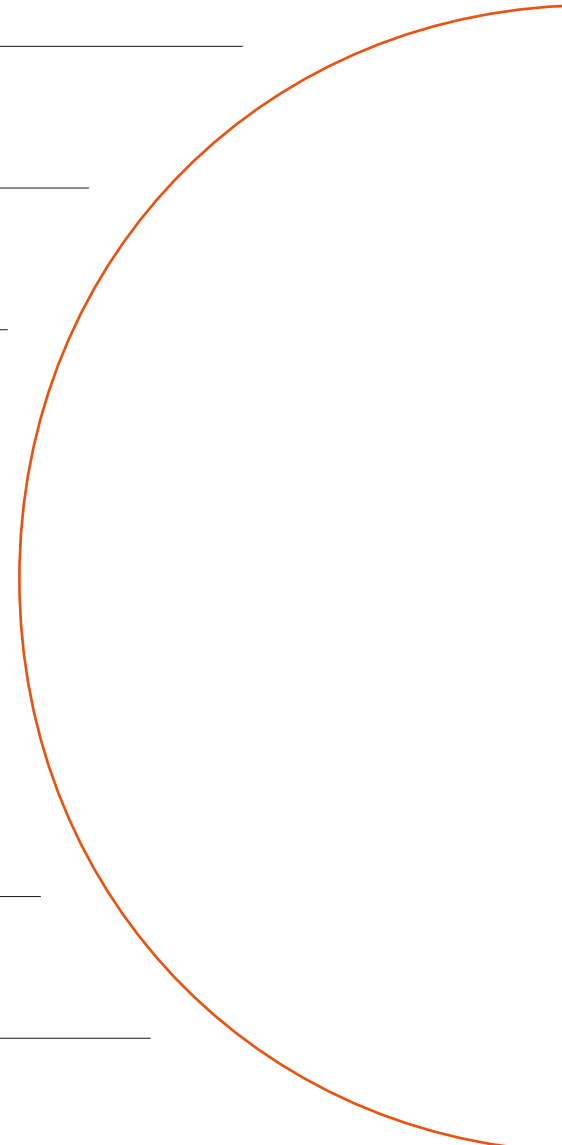
Le idee di crescita e sviluppo sono tante, l'obiettivo è sicuramente quello di realizzare nel triennio 2016/2019 circa dieci nuovi punti vendita.

La volontà è quella di crescere in maniera sostenibile e senza perdere di vista l'attenzione verso la qualità della materia prima, la selezione dei prodotti e delle persone che crescono all'interno del progetto.

Questo fa sì che la direzione è quella di procedere all'apertura di punti vendita per la maggior parte diretti, senza trascurare la linea franchising, risorsa di espansione molto valida.

I principali punti vendita da sviluppare sono all'interno di centri commerciali, parchi commerciali e centri cittadini ad elevata densità.

note





www.piadinalaromagnola.it

Turismo & Dintorni s.r.l.

Via Cavallotti 3, - Montesilvano (Pe) complesso ex Monti
Tel. 085-4213762 - info@piadinalaromagnola.it - P.IVA: 03977830409