

Marranzano
l'originale sapore siciliano

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Marranzano è un progetto basato sulla realizzazione di una catena di punti vendita di ristorazione veloce e da asporto, fondato su una caratteristica principale che consente di avere una marcia in più: **il prodotto tipico siciliano**.

Oggi la gastronomia tipica siciliana gode di una richiesta altissima ed in continua crescita.

L'obiettivo di **Marranzano** è di promuovere il prodotto tipico attraverso una rete di punti vendita accoglienti, di buon gusto, solari, rifiniti con uno stile moderno ma con un tocco di originale sicilianità.

Oggi la gastronomia siciliana è un prodotto vincente per la ristorazione veloce, l'arancino siciliano è un prodotto di punta con tutte le sue varianti di ripieno, accompagnato da tutto il resto della rosticceria (tavola calda) e della pasticceria tipica siciliana (cannoli, cassate, ecc...).

Le paninerie, i fast-food, le pizzerie, si trovano ad ogni angolo, ma un luogo dove poter trovare un concentrato dei più originali e famosi prodotti tipici siciliani di rosticceria e dolci, non è impresa facile. Tutto ciò equivale a concorrenza nel settore inesistente. Un punto vendita **Marranzano** situato in una zona ad alta affluenza, come in un centro commerciale, centro storico, aeroporto, risulta essere l'investimento ideale per chi ha in mente di inserirsi nel mondo del business con successo assicurato.

MISSION MARRANZANO

La ns. politica aziendale è basata sul contributo alla diffusione della cultura culinaria "da strada" siciliana nel mondo. Molti dei prodotti che proponiamo sono un vanto per la ns. terra: il cannolo, la cassata, l'arancino di riso...

Molti li conoscono e li apprezzano, ma tanti non hanno avuto la fortuna di deliziarsi di tali prelibatezze. La ns. mission quindi è di far ritrovare i sapori di un tempo ai primi e di far scoprire queste meraviglie per palato agli altri, creando una catena organizzata di punti vendita in tutto il mondo. Proponiamo questi e tanti altri prodotti, tutti rigorosamente MADE IN SICILY.

Marranzano è sinonimo di Sicilia.



LA CHIAVE DEL SUCCESSO ED IL BUSINESS MARRANZANO

I prodotti utilizzati nel progetto Marranzano vengono trattati con nuove tecnologie del freddo: ciò significa altissima qualità del prodotto e freschezza. Tutte le caratteristiche organolettiche vengono mantenute intatte grazie alla velocità ed alla procedura di abbattimento e surgelazione in fase di produzione.

Il sistema Marranzano permette un'uniformità e standardizzazione della qualità del prodotto, nonché una pratica e veloce modalità di vendita, grazie all'inesistente procedura di lavorazione. Il procedimento infatti prevede semplicemente il rinvenimento e/o scongelamento dei prodotti. Si evitano così tutti i costi di un laboratorio, di una cucina, e del personale altamente qualificato, costoso ma necessario per la realizzazione di alti standard qualitativi come i nostri.



PERCHE' APRIRE UN PUNTO VENDITA "MARRANZANO" ?

- 1) Si offre un prodotto completamente diverso dalla solita gastronomia, fatto in Sicilia, che rispecchia fedelmente la cucina tipica siciliana
- 2) Prodotti di alta qualità, ricercati ed amati dalla clientela, con una richiesta in continua crescita.
- 3) Supporto garantito da un'industria giovane, solida e dinamica, che produce nei propri stabilimenti tutte le prelibatezze oggetto dell'attività di vendita del locale e che dal 2007 fornisce con i propri prodotti importanti realtà in Italia e all'estero del settore ristorativo e alimentare.
- 4) Non è richiesta una particolare esperienza del settore
- 5) Investimento minimo per la realizzazione del locale
- 6) Bassi costi di gestione del personale
- 7) Alti guadagni (minimo garantito 100% sul prezzo di acquisto)
- 8) Facile trasferimento del Know-how, grazie alla lavorazione di un prodotto finito e pronto da servire.
- 9) Concorrenza praticamente inesistente
- 10) Supporto pubblicitario a livello internazionale, grazie anche alla presenza del marchio in ambiente catering e gdo

COSA E' RICHIESTO?

- 1) Spirito di imprenditorialità
- 2) Location ottimale, in centro città, all'interno di centri commerciali, stazioni e/o aeroporti
- 3) Predisposizione ai rapporti con la clientela



SCHEDA PROGETTO

Anno inizio produzione	2007
Attività	Ristorazione veloce, da asporto, principalmente con un'offerta di rosticceria siciliana, meglio conosciuta come "tavola calda", in tutte le sue varianti. Codice attività: 55302
Ubicazione punti vendita	Centri storici Centri commerciali e Parchi commerciali Vie ad alta affluenza pedonale Luoghi strategici (stazioni di servizio, sale bingo, grandi stazioni, aree di divertimento, con presenza di uffici, scuole, università, grandi aziende)
Scelta location	Individuazione del pdv in collaborazione con l'azienda
Esclusiva territoriale	Definita da contratto
Superficie tipo	Da 45 a 80/100 mq
Requisiti locale	Piano stradale Piccolo magazzino Canna fumaria per espulsione fumi e odori friggitrice (in alternativa è obbligatorio l'utilizzo di centralina di deodorizzazione e filtrazione d'aria)
Licenze richieste	Autorizzazione artigianale (format asporto e domicilio) Codice attività 55302 Format con somministrazione autorizzazione licenza B Autorizzazione sanitaria (ASL)
Caratteristiche affiliato	Non è richiesta alcuna esperienza nel settore
"Investimento" richiesto (per locale tipo da 45mq)	Euro 30.000



Cosa comprende la voce

"Investimento"?

Attrezzatura laboratorio:

- 1 friggitrice (2 vasche da 15lt)
- Cappa a parete con aspiratore incorporato
- 1 forno 4 teglie 60x40 (completo di 8 teglie)
- 2 forni microonde da 900w
- 2 macchinette caffè a cialde
- 1 armadio frigo (650lt)
- Cella frigorifera -20°, con pavimento, spessore 10cm, dimensione 183x243x223h con monoblocco incorporato
- 2 tavoli armadiati con alzata
- 1 lavello armadiato, una vasca + 1 gocciolatoio
- Scaffale da deposito

Arredamento:

- 1 vetrina calda, 1 vetrina fredda, banco cassa
- Retro banco neutro
- Vetrina refrigerata verticale -18° (per esposizione torte)
- 2 lampade per vetrine
- tv lcd 42" e notebook
- visual merchandising (gigantografia menù, pensilina sopra banco, 4 comici quadri)

Costi esclusi:

Insegna, trasporto, montaggio e collaudo;

Altri costi non compresi nella voce

"investimento":

Opere edili, impianti idraulici, elettrici e di climatizzazione, aspirazione, gruppo di deodorizzazione se necessario, illuminazione, rivestimento pavimento e pareti, corpi illuminanti, eventuali controsoffitti, tavoli e sedie,



	pa ttumiere , eventuali spare cchiata voli , piano/mensola snack e sgabelli , <u>tutto quanto non espressamente indicato alla voce "Investimento"</u>
Software gestionale Marranzano	In comodato d'uso
Hardware gestionale e misuratore fiscale	€3.500
Formazione	2 giorni prima dell'apertura ed il giorno dell'apertura, assistenza sul punto vendita con personale qualificato inviato dall'Azienda.
Finanziamenti	Consulenza ed assistenza
Fatturato medio previsto	Da € 150.000 a € 250.000 a regime
Durata contratto	5 anni
Assistenza	In fase di pre-apertura nella progettazione ed in fase di allestimento del locale ed in tutta la durata del contratto
Pubblicità	GRATIS Pacchetto inaugurazione (menù, inviti, biglietti da visita, pubblicità, cartellonistica, ecc...) La pubblicità locale (obbligatoria almeno 2 volte l'anno) è a carico del Cliente.



COME APRIRE UN LOCALE "MARRANZANO"

Dopo un'attenta ed approfondita valutazione del ns. progetto, consistente anche nella visita presso la ns. Industria produttiva, constatata la validità dei ns. prodotti, sarà firmato un contratto preliminare che impegna da un lato l'Azienda produttrice e proprietaria del marchio a rispettare l'esclusiva di zona, e dall'altro l'investitore ad impegnarsi nello sviluppare il progetto nei modi e nei tempi previsti e concordati.

Dopo la conferma dell'idoneità della location da parte della società proprietaria del marchio, il cliente dovrà fornire a "Marranzano": fotografie, certificazioni e planimetrie del locale.

Con la firma del contratto si conclude l'accordo fra Marranzano ed il Cliente, e si avviano tutte le procedure necessarie all'apertura. Firmando il contratto il Cliente accetta le condizioni relative a: durata e modalità del contratto, forniture merci, e tutto quanto indicato nei relativi moduli sottoscritti.

Marranzano si impegna nel fornire al Cliente:

- progettazione del punto vendita (costo compreso nel prezzo)
- fornitura di quanto previsto nel contratto di concessione del marchio
- assistenza nella stesura delle pratiche per l'autorizzazione sanitaria (costo già compreso nel contratto, escluse le tasse di registro e bolli, a carico del cliente)
- consulenza sulla realizzazione del piano completo dell'haccp (come richiesto dalla legge)
- studio ed organizzazione piano pubblicitario (compreso nel contratto)
- istruzione del personale per l'utilizzo del software e delle attrezzature (compresa nel contratto)
- formazione relativamente alla tipologia di prodotti oggetto della vendita, delle strategie di vendita, marketing e promozione.
- manuale operativo per trasmissione know-how a 360°

Arredo ed immagine del locale

L'Arredo e l'immagine del locale non possono essere modificati e devono rispettare rigorosamente l'originalità del format "Marranzano".

La progettazione e programmazione pubblicitaria è studiata da Marranzano al fine di uniformare l'immagine del marchio e rafforzarla. Marranzano fornirà al cliente i format grafici e da arredamento promozionali, relativi ai prodotti ed all'immagine del locale.

Prima dell'apertura del punto vendita il cliente parteciperà al corso di formazione di Marranzano, al fine di acquisire il know-how necessario alla gestione al top della propria attività.

All'inaugurazione del punto vendita, Marranzano provvederà a supportare il cliente nell'organizzazione e fornirà il pacchetto grafico inaugurale. Il pacchetto comprende manifesti, depliant, merchandising vario.



LA STORIA DI MARRANZANO E LA NASCITA DEL PROGETTO

L'Azienda

Il progetto Marranzano nasce dalla decennale esperienza nel settore dell'industria alimentare di prodotti tipici siciliani dell'azienda Sicil Ice, la quale dal 2007 produce rosticceria salata e dolci tipici del territorio isolano.

L'idea nasce dalla forte consapevolezza di quanto sia ricercato e fortemente voluto in tutto il mondo il gusto ed il sapore della cucina tipica siciliana, unica nei suoi profumi e nelle sue tradizioni.

Marranzano vanta una storia ed una forte esperienza nel settore, grazie alla distribuzione in Italia, Europa e numerosi altri paesi dei propri prodotti.

Alcuni tra i ns. Clienti (i negozi, le Aziende, i franchising):



Qualità per passione.

OLTRE 50 PUNTI RISTORAZIONE
LUNGO LE AUTOSTRADE ITALIANE



SUPERMERCATI ITALIANI



PUNTI VENDITA BAR E GASTRONOMIA
IN FRANCHISING IN GERMANIA



SUPERMERCATI ITALIANI



PUNTI VENDITA BAR E GASTRONOMIA
IN FRANCHISING NEL MONDO



SUPERMERCATI ITALIANI



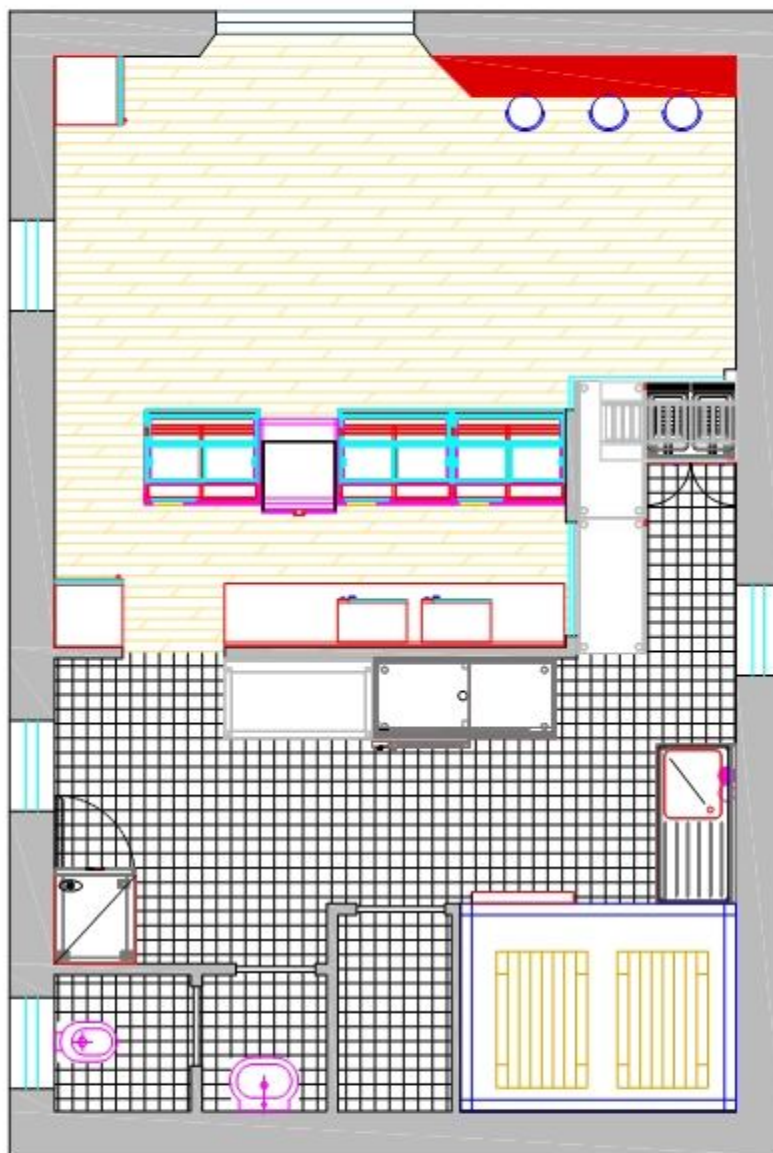
PUNTI VENDITA BAR E GASTRONOMIA
IN FRANCHISING LONDRA



CASH AND CARRY IN ITALIA

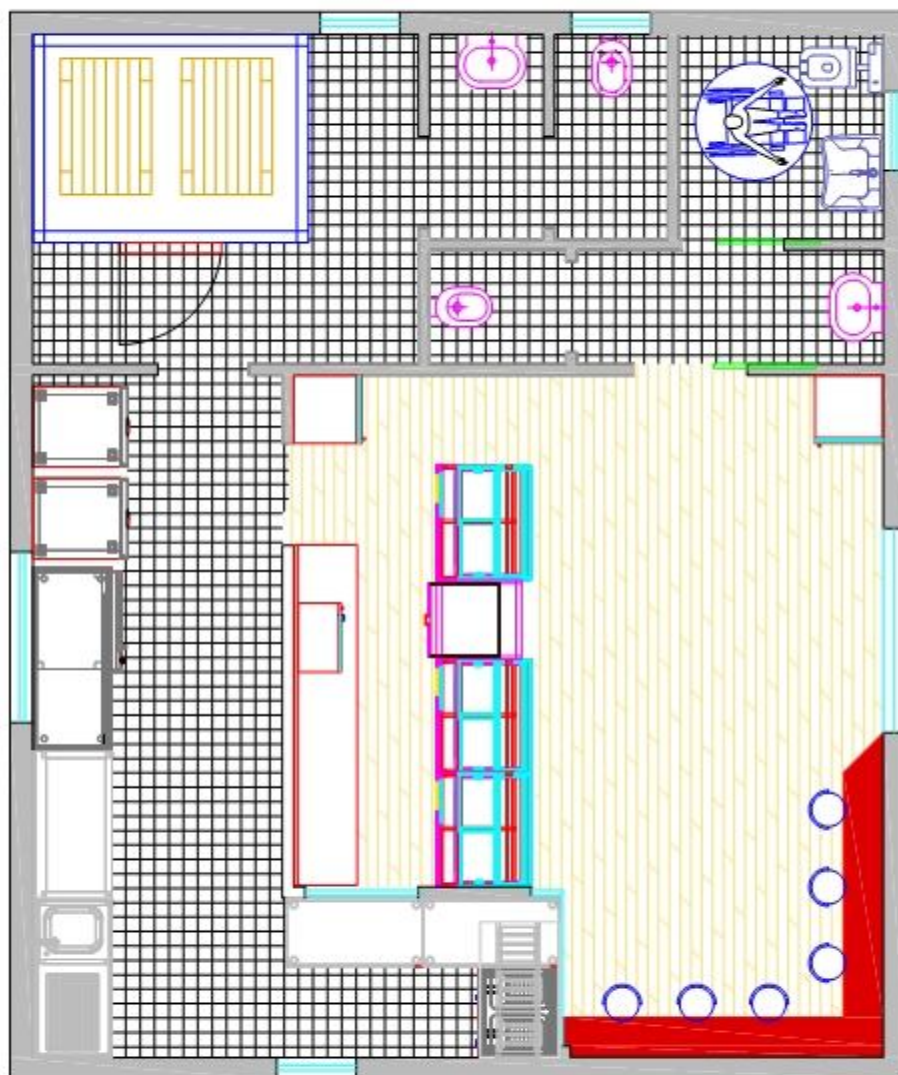


PIANTINA 2D



FORMAT - MINI

PIANTINA 2D

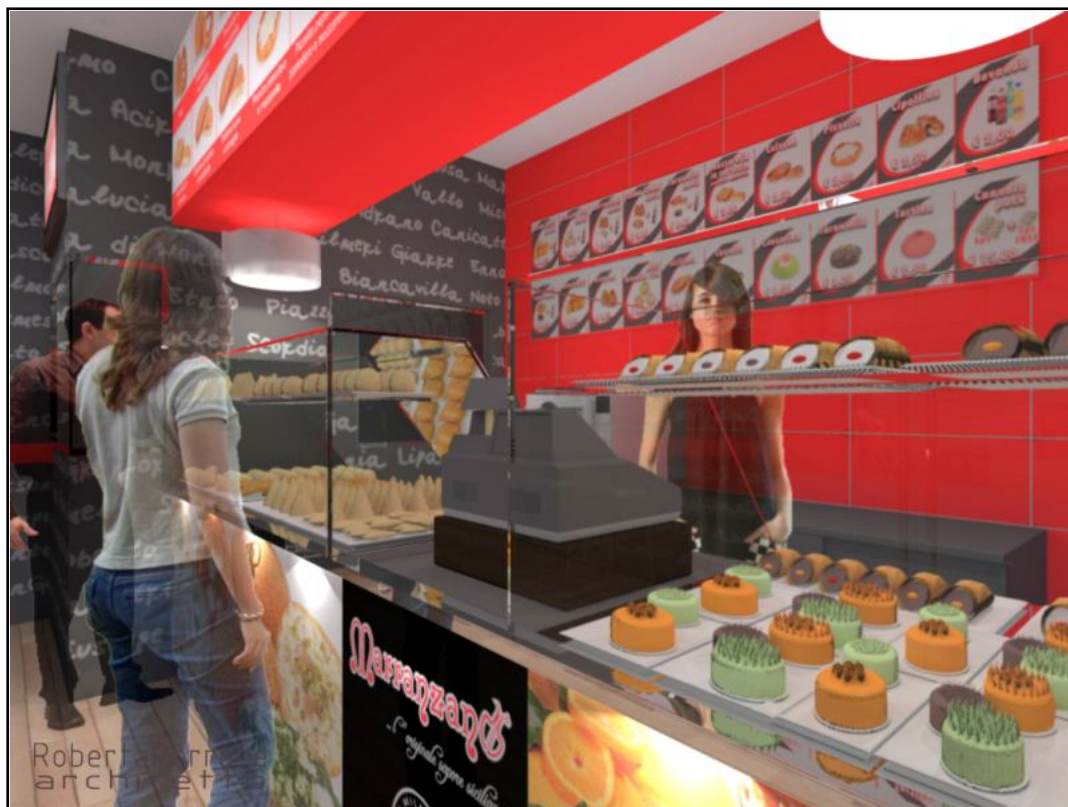


FORMAT - STANDARD

Marranzano

l'originale sapore siciliano





Marranzano's

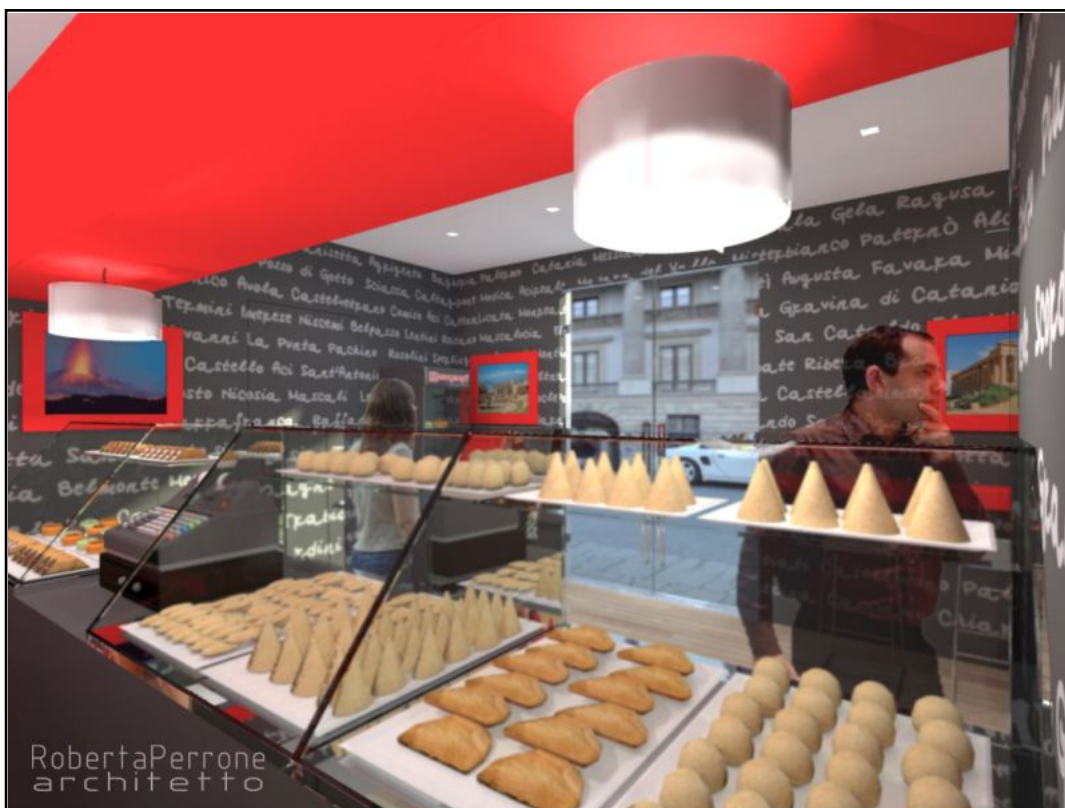
l'originale sapore siciliano



Roberta Perrone
architetto



Roberta Perrone
architetto



Roberta Perrone
architetto



Le 2 ruote.... per fare "impennare" il tuo business!

Modulo Arancini



Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio con pannelli zincati verniciati per esterno, Friggitrice doppio cestello, Piano inox, Cassetto refrigerato per la conservazione degli arancini, Vetrina esposizione calda, Illuminazione a LED, Tenda inox telescopica, Soffitto aspira vapore con filtri acrilici, Allestimento grafico.
- Optional a richiesta



Le 2 ruote... per fare "impennare" il tuo business!

Modulo Cannolo



Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio con pannelli zincati verniciati per esterno, Piano inox, Cassetto refrigerato per la conservazione delle creme, Vetri na esposizione cialde vuote e cannoli riempiti, Illuminazione a LED, Tenda inox telescopica, Allestimento grafico.
- Optional a richiesta