



VIVI LA TUA VITA
DA RUSPANTE



IL GUSTO GENUINO
DELLA TERRA

Ci piace pensare al cibo
come convivialità
e gioia di vivere insieme
il momento del pasto.



Ci piace pensare al cibo
come cultura, per poter
esprimere le proprie
tradizioni.



CIBO GENUINO cucinato come a casa



Patapollo è un franchising di ristorazione dedicato al cibo genuino cucinato come a casa. Ci piace pensare al cibo come ad un momento conviviale e di gioia da passare insieme agli amici, ai familiari o anche da soli in nostra compagnia. Patapollo è più economico di un ristorante ma non rinuncia alla qualità del cibo sano preparato con cura e con ingredienti di prima scelta.

Amiamo cucinare le nostre ricette nel rispetto dell'equilibrio della dieta mediterranea ma aggiungendo sempre un tocco originale e innovativo.

Natura, ingredienti genuini e semplicità sono le chiavi di una formula di successo.

I giovani creatori del progetto vantano una decennale esperienza imprenditoriale e sono titolari di Altraforma, un'agenzia di comunicazione e pubblicità con una sede a Modena ed una a Palermo che vanta un'ampia rete di contatti.

MATERIE PRIME DI QUALITÀ nel rispetto della natura



La nostra specialità è il pollo alla griglia con patate ma abbiamo ricette per tutti i gusti anche per chi ha scelto un regime alimentare vegetariano. Il menù spazia dal pollo cotto alla brace, ai teneri spiedini, alla saporita salsiccia al limone, per continuare con le insalatone e il misto di fritti, sfiziosi e genuini.

Utilizziamo solo materie prime di qualità, provenienti da allevamenti e colture rispettose della natura e della stagionalità. Il nostro segreto è la cottura indiretta, un modo di cucinare il cibo non al contatto con la fonte di calore che ne preserva il gusto naturale, la leggerezza e la digeribilità.

Il servizio nei nostri locali è attento alle esigenze di tutti i clienti e deve riuscire a soddisfare le richieste in pochissimo tempo. Vantiamo anche la presenza di birre artigianali e vini di prima scelta alla portata di tutte le tasche e senza ricarichi eccessivi.





Ci piace
pensare al cibo
come bellezza
della semplicità



RICICCLANDO rispettiamo l'ambiente



I nostri ambienti sono arredati con il riciclo creativo in stile shabby chic per rispettare l'ambiente, evitare gli sprechi e regalare un tocco originale alla semplicità degli spazi. Il materiale degli arredi è il legno per amare la natura e trasmettere il confort di casa.

I colori degli ambienti rispettano l'immagine coordinata del marchio: il verde della natura, il marrone della terra e il rosso dell'amore per il cibo e per la qualità. Gli arredi nella loro linearità e semplicità funzionale possono adattarsi a tutti gli spazi dei locali Patapollo in Italia e in Europa.

SEMPLICITÀ E GENUINITÀ per crescere insieme

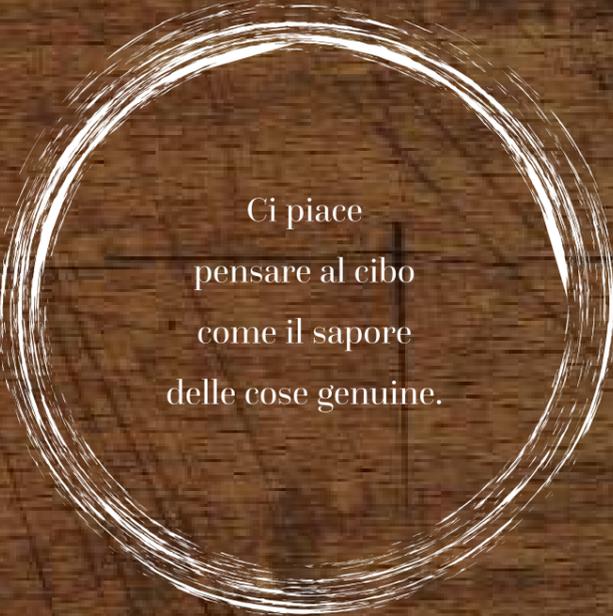


Patapollo si basa su una formula consolidata basata sull'esperienza decennale in campo comunicativo, pubblicitario e imprenditoriale del gruppo promotore.

Per aderire bisogna avere prima di tutto spirito imprenditoriale e valori comuni: voglia di crescere insieme nel rispetto della semplicità e genuinità della formula proposta.

Aprire un locale Patapollo significa impegnarsi a scegliere solo ingredienti di qualità in cucina e rispettare il menù, l'arredo e lo stile del franchising. Aderire al franchising Patapollo permette di partecipare ad una iniziativa imprenditoriale di sicuro successo.

Aderendo si ottiene una licenza valida per cinque anni prorogabili e con essa le linee guida per l'arredamento del locale, gli strumenti tecnici e gestionali per avviare il progetto, il supporto per cucinare le ricette e organizzare il menù e la comunicazione per la pubblicità del locale.



Ci piace
pensare al cibo
come il sapore
delle cose genuine.





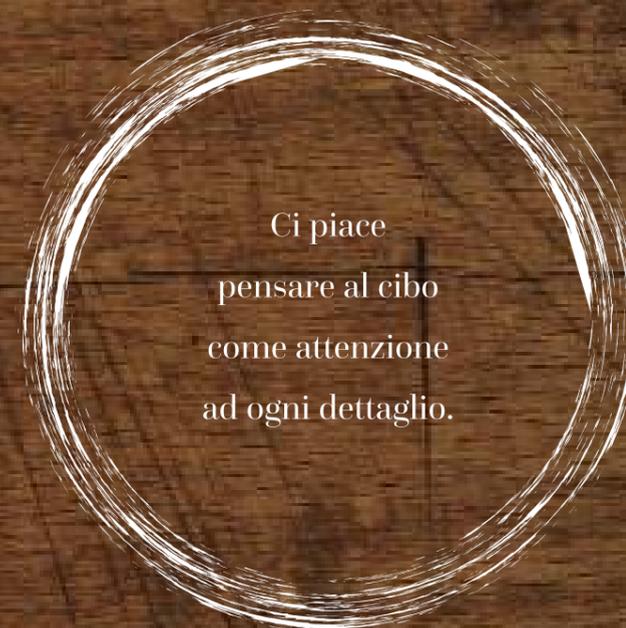
COMUNICAZIONE & ADVERTISING



L'attività di comunicazione di Patapollo è gestita dai promotori del franchising e deve essere unitaria.

L'immagine coordinata è unica così come tutti i supporti del locale.

Il vantaggio è quello di avere una comunicazione pubblicitaria di sicura efficacia. La direzione formerà gli aderenti al franchising all'uso dei social media che assicurano il successo dell'attività e che saranno tutti implementati nel sito ufficiale.



Ci piace
pensare al cibo
come attenzione
ad ogni dettaglio.

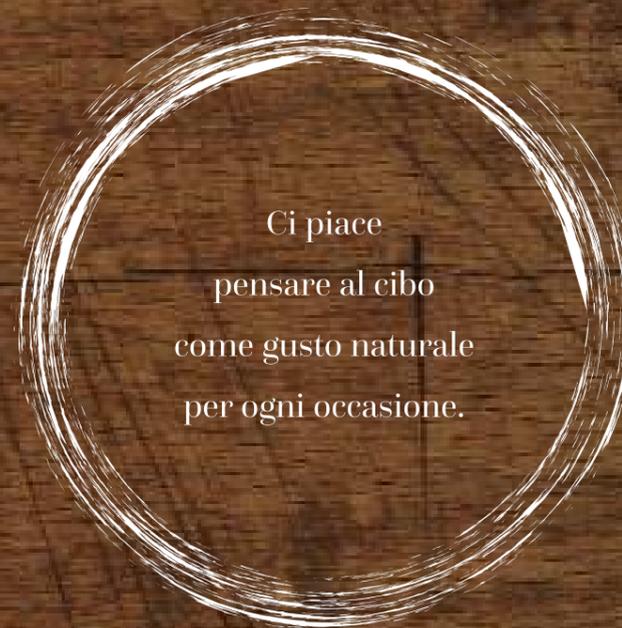


UNA GRANDE IDEA e una formula vincente



Il Franchising Patapollo si adatta alle esigenze degli investitori. Esiste una formula big per i grandi locali, una small per i piccoli e una fast per chi vuole aprire un punto vendita con merce solo da asporto. Tutte le formule di franchising garantiscono l'assistenza, gli strumenti tecnici e gestionali per avviare il locale e l'attività di comunicazione. Patapollo ambisce a diventare una formula di ristorazione semplice, economica e di alta qualità da esportare in Italia e in Europa per diffondere il cibo sano, gustoso e di qualità. Chi entra nei locali Patapollo deve sentirsi come a casa e deve avere il piacere di ritornare spesso. Per ottenere ciò è importante mantenere autentica la formula del locale anche se viene adattata a realtà e spazi differenti. Per venire incontro alle esigenze degli investitori che vogliono aderire al nostro Franchising abbiamo creato diverse formule di adesione.

Tutti i locali di franchising Patapollo devono essere concentrati nelle zone centrali, di interesse turistico o commerciali delle città oppure nei centri commerciali. La formula fast è adatta anche alle zone periferiche delle città purché siano ad alta densità abitativa.



Ci piace
pensare al cibo
come gusto naturale
per ogni occasione.

BIG

locale oltre 300 mq
300/950 mila euro

SMALL

locale da 100 a 300 mq
140/300 mila euro

FAST

locale fino a 100 mq
70/140 mila euro

TAKEAWAY

locale da 50 a 100 mq
50/75 mila euro

Fee d'ingresso
da 15.000 a 25.000 euro.
Possibilità di preventivo di realizzazione dopo visione dei locali.
Royalties: 5% del fatturato.

www.patapollo.it

