

DOSSIER DE
FRANQUICIA

DITALY



DITALY

CUCINA ITALIANA AL FORNO

En DITALY queremos acercar los valores de la “Cucina Italiana” elevando nuestra propuesta gastronómica con una amplia variedad de platos elaborados íntegramente al horno. Orgullosos del auténtico sabor italiano que impregna cada uno de nuestros platos, reflejamos nuestra pasión por la cocina italiana tradicional añadiéndole siempre un toque contemporáneo.

¿QUÉ NOS DEFINE?

DIFERENCIACIÓN

Nuestra cucina italiana está basada en la cocina y productos de calidad de origen italianos con un toque contemporáneo. Nuestra propuesta elaborada íntegramente en el horno, nos confiere una personalidad única y diferente dentro del sector.

CALIDAD

La calidad es parte del ADN de nuestra marca, por lo que siempre hacemos una cuidadosa selección de toda nuestra materia prima eligiendo productos italianos de la máxima calidad, entre los que se incluyen denominaciones de origen (D.O.P.) e identificaciones geográficas protegidas (I.G.P.)

MODERNIDAD

La modernidad se respira tanto en nuestros locales como en la presentación de todos nuestros platos. Aquí intervienen multitud de factores como las combinaciones de sabores y texturas, la vajilla y cubertería, la presentación de los platos, la decoración... Todo para proporcionar una experiencia atractiva, moderna y elegante.

INNOVACIÓN

Nuestro equipo de I+D+i desarrolla platos únicos, inspirándose en las recetas más tradicionales de Italia pero siempre bajo una cocina creativa e innovadora para llevar a la mesa los sabores más auténticos.



Servicio satisfactorio: rápido, especializado y de calidad.

CONCEPTO: FAST FINE

FAST: servicio rápido desde la toma de comandas hasta que el cliente comienza a degustar nuestras especialidades. Así como agilidad en la propia elaboración del producto.

FINE: restaurante especializado con una carta creativa elaborada íntegramente al horno e ingredientes de máxima calidad. A esto, se une la elegante ambientación del establecimiento que complementa una experiencia 360°.

Si sumamos los dos conceptos obtenemos Fast Fine, un restaurante de un ticket medio asequible, con un servicio rápido que mima cada detalle en ambientación del local, creatividad de los platos y un servicio excelente.



ALTA RENTABILIDAD

Concepto de negocio muy rentable

- Control total de la materia prima.
- Procesos de cocina ágiles que proporciona un rápido servicio en mesa.
- Buen margen comercial en productos estrella de venta: cucina italiana al forno y pizza napolitana contemporánea.
- Ratios ajustados de compra producto y personal 55-60%.
- Retorno de la inversión en 3 años.

SERVICIO

- Profesionalidad.
- Uniformidad elegante, actual y cuidada.
- Comanda en mesa muy rápida.
- Servicio rápido pero cuidando el detalle.

SENCILLEZ OPERACIONAL

NUESTRA FRANQUICIA SE BASA EN UNA COCINA DE TAMAÑO REDUCIDO QUE GARANTIZA LA OPERATIVA DE LA MISMA. TODAS LAS ELABORACIONES CALIENTES DE NUESTROS PLATOS SE COCINAN ÍNTEGRAMENTE EN HORNO, EVITANDO LAS MÚLTIPLES PARTIDAS DE COCINA.

Know how: Clave del éxito y transmisión de todos nuestros conocimientos del sector.

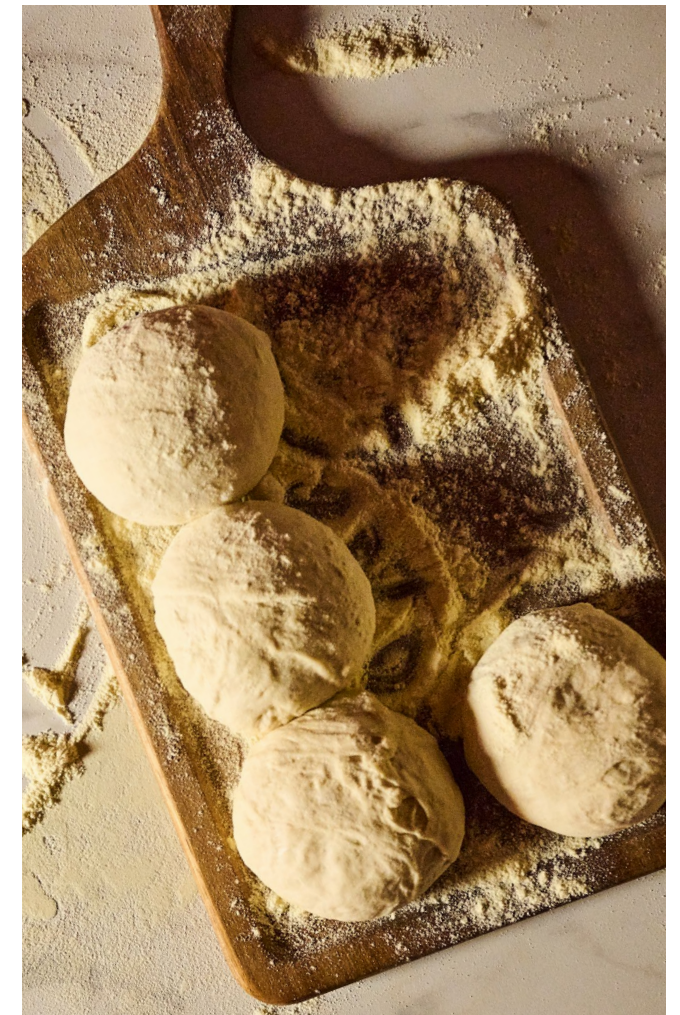
Manuales, herramientas y programas que muestran nuestra operativa.

La **formación** es la llave del éxito. En DITALY la realizamos de forma estandarizada y sistemática.

Fichas técnicas y vídeos grabados para la elaboración de los platos.

TPV táctil, sin cable, que se puede trasladar a cualquier zona de la sala. En cocina se trabaja con pantallas táctiles para una mejor operativa.

Transformación digital: La tecnología que ponemos a disposición, nos ofrece herramientas de monitorización y visualización de la actividad en tiempo real: facturación, comparables, ratios de producto y personal, etc.





OFERTA GASTRONÓMICA

Uno de los factores clave es la identidad del concepto: cucina italiana al forno. Una propuesta **DISTINTIVA** y de **CALIDAD** que aporta una extraordinaria fusión entre tradición e innovación para ofrecer una experiencia gastronómica muy satisfactoria.

PRODUCTO

Apostamos siempre por el origen y la calidad de la materia prima. Importamos de Italia los productos garantizando su procedencia y excelencia.

- Aperitivi
- Insalate
- Antipasti
- Carpaccio
- Tablas: salumeria italiana
- Focaccias
- Provolone al forno
- Pasta y gratinati al forno
- Pizzas hechas a medida
- Pizzas prêt-à-porter: classiche
- Pizzas prêt-à-porter: de firma
- Calzone
- Dolce
- Cerveza, refrescos y vinos italianos

INNOVACIÓN

La tradición también se mezcla con lo contemporáneo, dándole a los platos italianos más clásicos una nueva dimensión introduciendo productos de máxima calidad y ofreciendo atractivas combinaciones de texturas y sabores.



PRODUCTO ESTRELLA

NUESTRA PIZZA NAPOLITANA CONTEMPORÁNEA

FÓRMULA ÚNICA

La pizza napolitana contemporánea de DITALY se caracteriza por su fórmula única y mejorada elaborada en nuestro propio obrador. La masa de doble fermentación es una de las partes más importantes de nuestro producto. Elaborada con harina de doble fuerza y origen italiano del Molino Dallagiovanna, madura durante 48 horas para conseguir un mejor alveolado, un sabor panificado mucho más digestivo muy característicos de la pizza napolitana contemporánea.

Utilizamos exclusivamente Tomate D.O. San Marzano para la base, embutidos italianos e ingredientes cuidadosamente seleccionados.

El horneado de nuestra pizza se realiza a 400° en solo 90" en nuestro característico horno que da personalidad a todas nuestras cocinas.

Descubre la elegancia de nuestras pizzas prêt-à-porter de firma y classiche, y nuestras pizzas hechas a medida las cuales compone el propio comensal a su gusto y termina de montar en mesa.



AQUÍ LA PIZZA SE CORTA CON TIJERA

Nos diferenciamos desde la elegancia y nuestra tijera dorada es la seña de identidad de DITALY. La pizza napolitana contemporánea se corta con tijera, igual que un sastre corta un buen traje.



APERITIVI E COCKTAIL

Nuestra personalidad italiana nos ha llevado a dar protagonismo a los aperitivi y cócteles italianos para disfrutar antes o para finalizar la comida. Así pues, también ampliamos las franjas de consumo, siendo idóneos para consumir en horario de tarde o noche.

SE HA PENSADO
EN UNA CARTA
VERSÁTIL PARA
ABARCAR TODOS
LOS MOMENTOS
DE CONSUMO DE
NUESTROS CLIENTES



DELIVERY

Nuestro objetivo no se basa solo en crear una experiencia gastronómica en nuestros establecimientos sino ir más allá y extrapolarlo hasta sus casas. Con el delivery queremos trasladar a casa la misma experiencia que se vive en el local y conseguir un impacto memorable en ellos.

¿Cómo? Hemos incluido en un QR nuestra propia playlist, para que, a través de la música, y de la comida te traslades a Italia desde casa. También se ha elegido el packaging idóneo para que el cliente reciba el producto con la máxima calidad.

EL OBJETIVO ES
TRASLADAR LA
EXPERIENCIA DEL
RESTAURANTE A LAS
CASAS DE NUESTROS
CLIENTES



AMBIENTACIÓN



AMBIENTE

Acogedor y confortable. Decoración moderna y muy cuidada, con el estilo propio de la elegancia italiana contemporánea.

ILUMINACIÓN

Tenue y personalizada para cada mesa. Control de nivel de iluminación según el momento del día para crear un ambiente inmersivo.

SONIDO

De calidad. La música de nuestra propia playlist se ajusta a cada momento del día; suave por el día, más alta por la tarde y elevada por la noche.

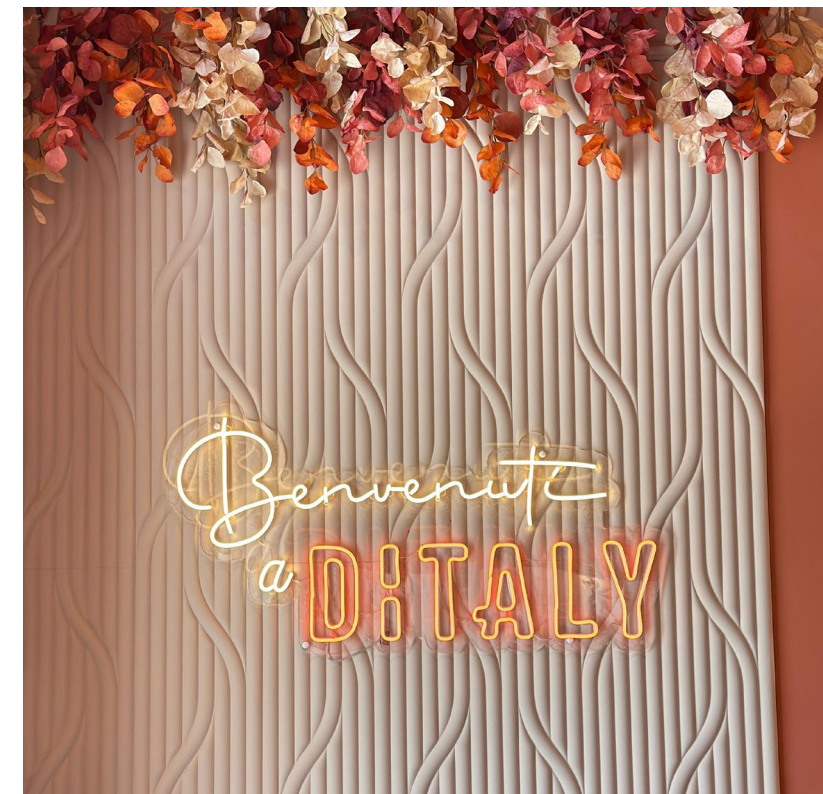


ESPACIO

El look&feel fusiona a la perfección lo tradicional y lo contemporáneo con una cuidada y equilibrada selección de materiales como el mármol, ladrillo, hierro, vidrio, espejos o madera.

ESTÉTICA

DITALY es el máximo exponente de una ambientación inspirada en el modernismo de la década de 1930. El local ofrece una estética que evoca al Soho neoyorquino y el Art Decó de los años 20 y 30. Elegante miscelánea en sus paredes de ladrillo, cristales y espejos bajo los tonos azules y mostaza que ofrece DITALY.



EL DISEÑO Y
AMBIENTACIÓN
AUMENTAN LA
PERCEPCIÓN DE VALOR



EXPERIENCIA

“AHORA LA GENTE NO SOLO
QUIERE COMER BIEN, SINO
VIVIR UNA EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA QUE LE HAGA
PASARLO BIEN”

C.E.O. Javier Floristán.



AROMA

El aroma característico de DITALY conecta con los valores de la marca y se coloca tanto en la zona de entrada como en la zona de baños, a través de pulverizadora.

UNIFORMIDAD

Elegante pero fresca. Se ha estudiado una uniformidad que conecte con nuestro público y con los valores de la marca.

CUBERTERÍA

La cubertería ha sido cuidadosamente seleccionada para cada familia de producto que transmite elegancia y moderno que caracteriza a la marca:

- Platos hondos y cuencos de porcelana para ensaladas y antipasti.
- Bandejas cerámicas para provolone y gratinados.
- Platos planos grandes para pizzas napolitanas.
- Tablas de madera para presentación de embutidos y quesos.

No utilizamos cortapizzas. Nuestra pizza se corta con tijeras doradas de sastre, lo que proporciona un elemento de comunicación muy potente y recordado por parte de nuestros consumidores.

MÚSICA

Seleccionamos una música que conecte con los valores de la marca. Elaborando una lista a través de una plataforma, con música de buen gusto, pero no comercial y una adecuación de la música a los diferentes momentos del día.



COMUNICACIÓN

Toda la comunicación de la marca está estudiada y se realiza de forma uniforme desde la central de franquicias.

Trabajamos con agencias potentes en el sector que nos ayudan a maximizar y difundir los valores de la marca de forma creativa para que todos nuestros mensajes sean coherentes y destinados a ser cada día una marca más fuerte y referencia de la cucina italiana al forno.

Contamos con un plan de comunicación a nivel nacional para posicionar DITALY en el entorno online y offline.

CUCINA ITALIANA



AL FORNO





Galardonado por la Asociación Española de la Franquicia como mejor Franquicia Emergente 2024



Grupo reconocido en 2024 con la certificación ISO 9001/2015 en la gestión de calidad de los servicios centrales ofrecidos a las franquicias del grupo LMssLM.

DITALY

www.ditaly.es

 [ditaly.restaurante](https://www.instagram.com/ditaly.restaurante)

PREMIOS RECIBIDOS POR CONCEPTO Y TRAYECTORIA



LM & LM[®]
GROUP