

DITALY

**DOSSIER
DE FRANQUICIA**

DITALY

ELEGANTE PIZZA NAPOLITANA

“Queremos llevar la elegancia italiana a la mesa y proporcionar a nuestros clientes una pizza de calidad, con productos de primera y una presentación elegante.”

¿QUÉ NOS DEFINE?

Diferenciación

Concepto innovador y disruptivo a base de “una pizza napolitana diferente”, que incluye al cliente en el proceso de acabado del plato y customización de éste, generando una experiencia singular y diferenciadora.

Auténtico

Referencias de producto auténticas, elaboración vista, con una atmósfera acogedora en un restaurante atractivo y sostenible.

Calidad

Ofrecemos la mejor pizza napolitana y acompañada por los mejores complementos, como una cuidada cerveza de bodega, productos frescos de importación italiana y de máxima calidad.

Concepto: Fast Fine

DITALY nace siendo un concepto disruptivo dentro del sector de la restauración italiana, por tratarse de un producto artesanal catalogado como **fast fine**. Esto es un servicio rápido y producto de alta calidad. Esta apuesta gastronómica diferencial pasa por ofrecer una pizza napolitana y una carta donde todos los platos son elaborados midiendo cada detalle de forma artesanal y a la vista del cliente.

Fast: servicio rápido tanto en comandas, como en la elaboración del producto, hasta que el cliente empieza a degustar nuestra especialidad.



Fine: restaurante especializado con una carta creativa e ingredientes de máxima calidad. La ambientación del establecimiento es clave, creando una experiencia que se suma al producto servido.

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
- Servicio muy ágil
- Buen margen comercial productos estrella de venta: **pizza-cerveza**
- Ratios ajustados de compra producto y personal 55-60%

SERVICIO

- Profesionalidad
- Uniformidad elegante y cuidada
- Comanda en mesa muy rápida
- Servicio muy rápido ya que los procesos de cocina son muy ágiles

SENCILLEZ OPERACIONAL

Cocina sencilla operacionalmente y de tamaño reducido con barras vistas.

BARRA 1 - Horno de leña para pizza Napolitana. No hay fuegos ni freidoras.

BARRA 2 - Ofrece bebidas tanto para ser servidas en mesa por el Tavoliere (camarero) como para ser consumidas en barra. Especialización en cerveza de bodega, cócteles, macerados y vermut.

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**.

Transformación digital: Concepto muy operacional llevado a la tecnología a través de herramientas de monitorización y visualización de la actividad en tiempo real.





OFERTA GASTRONÓMICA

Uno de los factores clave es la identidad del concepto. Propuesta de valor de CALIDAD que se traduzca en una experiencia lo más satisfactoria posible.

PRODUCTO

Antipasti, gratinados, focaccias, y el producto estrella, nuestra Pizza Napolitana con masa de doble fermentación y una base de tomate D.O. San Marzano que le confiere un sabor inimitable.

Importamos directamente de Italia la materia prima garantizando la calidad y autenticidad de la misma.

PARA PICAR

El aperitivo es un bocado que se come como preámbulo del plato principal y para acompañar una buena cerveza de bodega.

Los embutidos se cortarán al momento delante del cliente y se servirán sobre una focaccia.

CÓCTELES

Contamos con una oferta de cócteles exclusivos y originales de DITALY para disfrutar del tardeo o en la sobremesa.



ELEGANTE PIZZA NAPOLITANA

EN DITALY LA PIZZA SE COME CON TIJERA

**Buena masa + Tomate San Marzano
+ Ingredientes Calidad + Tijeras**

La elegante pizza napolitana de DITALY se caracteriza por una buena masa con doble fermentación elaborada exclusivamente con Tomate D.O. San Marzano y toppings cuidadosamente seleccionados. Para poner el broche de oro, la pizza napolitana se corta con tijera, porque es una pizza que se confecciona a medida del comensal como un buen traje.

IL TUO
STILE
LA TUA
PIZZA





CERVEZA DE BODEGA

Grupo LMssLM llegó a un acuerdo comercial con Estrella Galicia en 2017

La relación comercial entre ambas empresas es muy buena y la empresa Hijos de Rivera es el partner ideal para este concepto.

Las cervecerías de bodega Estrella Galicia han logrado desarrollar un modelo de negocio que funciona por sí mismo como un argumento comercial y aspiracional.





DELIVERY

La **Pizza Napolitana** de DITALY es diferente. No solo por su forma de consumirla, sino también de recibirla en casa. Nuestro objetivo es que llegue a todos nuestros clientes de la forma óptima, y, para eso, hemos elaborado un packaging elegante que además de aportar un punto sofisticado, está pensado para que el producto mantenga al máximo posible sus cualidades.

Para el total de los **Antipasti** que se ofrecen en delivery también hay desarrollado un packaging que asegura mantener las propiedades del producto.

Facturación estimada: 10%
Rapidez de servicio.



Nuestro objetivo no se basa solo en crear una experiencia gastronómica en nuestros establecimientos sino ir más allá y extrapolarlo hasta sus casas. Cuando pidan delivery queremos crear en sus recuerdos una gran experiencia y conseguir un impacto memorable en ellos.

¿Cómo? Con el packaging idóneo para que el cliente reciba el producto con la máxima calidad deseada.

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

AMBIENTACIÓN



GRACIAS AL DISEÑO Y AMBIENTACIÓN, EL CONCEPTO DE VALOR ES ENORME

AMBIENTE

Acogedor y confort en un entorno cálido y decoración muy cuidada, "Fine".

ILUMINACIÓN

Tenue y personalizada para cada mesa, haciendo sentir protagonista al cliente, con control de nivel de iluminación según el momento del día.

SONIDO

De calidad, música muy suave durante el día y más alta por las tardes, y elevada por las noches.

ESPACIO

El look&feel fusiona los dos conceptos de pizzería y cerveza de bodega basándose en una selección de materiales perfectamente equilibrada como el mármol, ladrillo, hierro, vidrio, espejos o madera. Cocina y barra abierta y dinámica.

ESTÉTICA

DITALY es el máximo exponente de esta ambientación acogedora inspirada en el modernismo de la década de 1930. El local ofrece un entorno cálido con una mezcla tipo Soho neoyorquino y el Art Decó de los años 20 y 30. Paredes de ladrillo, cristales y espejos bajo los colores mostaza y negro dan brillo y sentido a la experiencia que ofrece DITALY.



AMBIENTACIÓN VINTAGE QUE AÚNA EXPERIENCIA Y MODERNIDAD



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



En DITALY la responsabilidad social es un estilo de gestión.

Nuestra estrategia de sostenibilidad está basada en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Trabajamos en una gestión sostenible del restaurante, guiados por la empresa especializada en Sostenibilidad "Te lo sirvo verde".

NUESTROS OBJETIVOS:

- ✓ Gestión de residuos
- ✓ Sistemas de reducción del ruido e iluminación natural
- ✓ Gestión de compras
- ✓ Gestión del agua
- ✓ Formación y Comunicación
- ✓ Cero desperdicio alimenticio

RESTAURANTE SOSTENIBLE Y COMPROMISO SOCIAL

ALIMENTOS SOSTENIBLES

Nos comprometemos a trabajar con productos ecológicos, de comercio justo y sostenibles como las verduras, el agua y el café, entre otros.

PRODUCTOS DE HOSTELERÍA SOSTENIBLES

Trabajamos en los puntos más importantes del sector de la restauración con referencias de bajo impacto ambiental, reciclables o compostables.

- El uso de la **celulosa** en todo el restaurante será 100% recicladas tanto en zona de servicio como en sala.
- El mandil de DITALY se fabrica a base de **algodón** reciclado más poliéster de botellas de plástico reciclado.
- Realizamos una combinación de diseño y sostenibilidad usando **materiales reciclables** en nuestro **packaging**.
- Implantamos un **sistema de Ozono** reduciendo el uso de detergentes.



- Aprovechamos la **luz natural** instalando cristalerías siempre que sea posible, secadores de mano Urimat, horno de leña con **pelet ecológico y suelos de cristal reciclado**, creando una alfombra de color sostenible.

- De la mano de **Agua KMO**, los clientes disfrutan de un agua de calidad, baja mineralización, sostenible, de proximidad y solidaria.

- Nuestro café, como no podría ser de otra forma, es orgánico y sus cápsulas biodegradables.



EXPERIENCIA

**“AHORA LA GENTE
NO SOLO QUIERE
COMER BIEN,
SINO VIVIR UNA
EXPERIENCIA
Y PASARLO BIEN”**

C.E.O. Javier Floristán.



AROMA

Se selecciona un aroma que conecte con los valores de la marca y se colocará tanto en la zona de entrada, como en la zona de baños, a través de pulverizadores.

UNIFORMIDAD

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

Uniformidad elegante pero informal, porque la elegancia de nuestra marca no está reñida con el sentido del humor.

CUBERTERÍA

- La vajilla está cuidadosamente seleccionada para cada familia de producto.

- Las ensaladas van en cuenco de porcelana.
- Tanto para los ingredientes de pizzas como lasañas utilizaremos recipientes de aluminio.

- No utilizamos cortapizzas, sino unas tijeras de sastre para cortar las pizzas, 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 no conocida que guste. Distintas listas de música para diferentes momentos del día.

TECNOLOGÍA

Integramos nuestros espacios con las necesidades tecnológicas del cliente.



COMUNICACIÓN

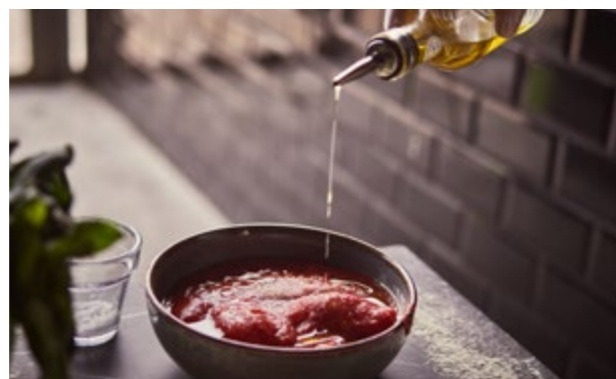
Toda la comunicación de la marca está estudiada y se realiza de forma uniforme desde la central de franquicias.

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 pizza napolitana.

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

PIZZAS DE FIRMA NAPOLITANA HECHAS A MEDIDA

Made in Italy





LM *sf.* LM[®]
GROUP