

L'apertura di un ristorante IL CHIANTINO in franchising consiste in un percorso fatto di alcuni importanti passaggi in cui il franchisee viene accuratamente guidato da IL CHIANTINO.

## Sistema il Chianino

Il format adottato da Il Chianino si sviluppa attraverso il costante rapporto e monitoraggio delle aziende affiliate.

La procedura prevede l'allestimento e l'organizzazione del locale secondo schemi definiti sia per quanto concerne gli aspetti estetici e decorativi sia per quanto riguarda gli aspetti tecnici inerenti le tecniche di cucina, di amministrazione, formazione del personale e l'amministrazione. Tale sistema prevede la concessione all'affiliato di diritti relativi a:

- marchi, brevetti, logo, denominazioni e insegne, sistemi, metodologie, ricette, software, manuali operativi;
- disposizioni di cucine e arredi;
- divise del personale
- Know How in genere

**Il Chianino fornirà all'affiliato tutta l'assistenza tecnica, commerciale, comunicativa ai fini dell'avviamento e della gestione dell'esercizio. In particolare offrirà:**

- assistenza nella realizzazione del progetto;
- formazione iniziale del manager presso un fast food Il Chianino;
- formazione presso l'affiliato del personale e di tutti i dipendenti nella fase di apertura (costo compreso nel Diritto Fisso indicato in seguito);
- impostazione del controllo gestionale e di contabilità in fase di apertura;
- software per il controllo gestionale
- pianificazione e fornitura materiale delle campagne di comunicazione;
- pianificazione e fornitura diretta della maggior parte delle materie prime utilizzate;
- Manuale Operativo Il Chianino esplicativo dei sistemi, metodi, procedure, ricette, alimenti ect.

## Tipologia del locale

Il Chianino in questa fase valuta iniziative in città capoluogo di provincia, in strade o piazze non necessariamente principali ma comunque centrali e frequentate; vengono valutate inoltre posizioni all'interno di centri commerciali che garantiscano l'apertura anche nelle ore serali.

Inoltre i locali, oltre a specifici requisiti tecnici, dovranno avere una particolare "caratterizzazione" che sarà valutata prima di ogni altro elemento.

Dovranno altresì essere dotati di una canna minima di esalazione diam. 30cm. ed in ogni caso deve esserne possibile la realizzazione.

## Investimento necessario

Un ristorante IL CHIANTINO occupa in media un'area che può andare tra i 100 e i 400 mq. in base alla tipologia di fondo commerciale.

La misura dell'investimento iniziale è naturalmente correlata, per ciò che concerne la parte dedicata agli impianti ed all'edificio, alla natura di quest'ultimo. In media ogni affiliato per realizzare un ristorante utilizzando le imprese fornitrici (di arredi, cucine, insegne, etc.) approvate da Il Chianino deve investire,

a seconda della location, **un costo di circa 1000/1500€ a mq.**

Il franchisee dovrà dimostrare di possedere almeno il 30% della cifra necessaria;

la parte rimanente potrà essere finanziata attraverso gli istituti di credito.

## Diritto fisso

Il Chianino, all'attivazione del punto vendita richiede un Diritto **Fisso di ingresso in ragione di € 10.000** da versare quanto al 50% alla stipula del contratto e quanto alla parte residua entro i successivi 6 mesi.

## Royalties

I compensi dovuti al franchisor saranno:

- Royalties su vendite nette 4%
- Contributo comunicazione 0%

## Tempistica

L'iter che porta all'apertura di un ristorante Il Chianino in franchising prevede:

- una prima valutazione delle caratteristiche e dell'affidabilità del potenziale franchisee
- la realizzazione da parte del franchisee di concerto con il Chianino di un dettagliato business plan;
- la sigla dell'accordo di franchising tra il franchisee e Il Chianino;
- lo svolgimento del corso di formazione pratica e teorica da parte del manager in uno dei nostri ristoranti;

## Durata del contratto

La durata del contratto di franchising è solitamente legata al periodo per il quale l'affiliato si è procurato la disponibilità dell'immobile destinato ad accogliere l'attività.

