



LA PIADINERIA
LA PIÙ BUONA PERCHÉ È MIA

COMPANY PROFILE

LA PIADINERIA

Fondata nel 1994, **La Piadineria** è la più importante catena fast casual food del mercato **italiano**, una tra le poche che ha saputo sviluppare l'attività su scala nazionale e ha iniziato ad affermarsi anche all'estero.

La rete La Piadineria conta oggi oltre **500 punti vendita** collocati nelle più importanti **città italiane e 14 sul territorio francese**. Presto aprirà il nostro primo ristorante negli USA, a New York.

Gruppo La Piadineria SPA, l'azienda che controlla il marchio omonimo, è stata acquisita nel 2024 da CVC Capital Partners, una società d'investimento attiva a livello globale, che supporta la crescita di aziende con un forte potenziale di sviluppo.

I ristoranti **La Piadineria** sono per più del **90% in gestione diretta**, aperti tramite la società controllata Gruppo Negozi.



LAPIÙ IMPORTANTE CATENA FAST CASUAL FOOD IN ITALIA

+530

RISTORANTI IN ITALIA, FRANCIA E USA

+85.000

CLIENTI OGNI GIORNO

+32 MLN

PIADINE/ANNO

+3800

PERSONE/RETE DIRETTA



I RISTORANTI: UN FORMAT SEMPLICE E FLESSIBILE

La Piadineria si sta sviluppando con successo in **tutti i canali del mercato del food retail**: Shopping Center, Outlet e Retail park, City Center, Traffic Road e Travel Retail. Il format risulta particolarmente flessibile e adattabile a seconda della location e del canale di riferimento.

Si va da un piccolo punto vendita affacciato sulla food court del centro commerciale, a locali di medie dimensioni con 30-50 sedute nei centri cittadini o negli outlet, fino alle ampie metrature dei ristoranti della categoria traffic road, che spesso integrano un banco caffetteria e pasticceria e propongono spazi e servizi dedicati alle famiglie, trasformando il locale in una vera e propria destination.

Il design dei locali viene costantemente rinnovato, anche per includere tutti gli **elementi digitali** (digital menu board, app, self checkout kiosk) che agevolino l'esperienza di consumo del cliente.

L'obiettivo è accogliere il cliente in un ambiente moderno e allegro, con quel tocco POP, che è una delle caratteristiche del format.



IL FORMAT: I PUNTI DI FORZA

1 IMPASTO FRESCO STESO E COTTO
AL MOMENTO DELL'ORDINE

2 PRODOTTO TRADIZIONALE,
SEMPLICE, GENUINO E VELOCE

3 INGREDIENTI FRESCI
E DI QUALITÀ

4 ESPERIENZA FACILE E VELOCE / TARGET
AMPIO E TRASVERSALE



LA PIADINA: L'ITALIA IN UN MORSO

La **formula** proposta nei punti vendita a marchio La Piadineria si basa sull'offerta di **oltre 30 tipologie di piadina**, preparate con un impasto interamente prodotto nello stabilimento di Montirone (BS).

Le **piadine sono cotte e farcite al momento** secondo la richiesta del cliente, con **ingredienti** sempre **freschi** acquistati da fornitori italiani per garantire la massima qualità del prodotto.

UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ PROPOSTO AD UN PREZZO ABBORDABILE, QUESTO È UNO DEI SEGRETI DEL SUCCESSO DE LA PIADINERIA.

“ SIAMO ORGOGLIOSI DI CREARE
LA PIADINA PERFETTA, SEGUENDO
LA NOSTRA RICETTA SEGRETA. UNA
ALLA VOLTA, CON LA STESSA CURA,
OGNI VOLTA. ”



LA NUOVA GAMMA DI IMPASTI 2025

Dal 1994 produce direttamente tutti i tipi di impasto per le nostre piadine, seguendo la nostra ricetta originale.

Mantiene fede alla promessa verso il nostro consumatore: offrire un prodotto dall'anima artigianale, preparato con pochi e semplici ingredienti.

Una gamma di impasti freschi, di qualità elevatissima, pronti per essere stesi e cotti ogni giorno nei nostri ristoranti e sposarsi con la fantasia delle nostre ricette.



CLASSICO

RICETTA TRADIZIONALE DAL 1994, PREPARATO CON FARINA DI GRANO TENERO. IL SAPORE AUTENTICO DELLA PIADINA.



INTEGRALE

PREPARATO CON FARINA INTEGRALE E OLIO DI OLIVA, **RUSTICO NELL'ASPETTO E NEL GUSTO**. FONTE NATURALE DI FIBRE.



KHORASAN

PREPARATO CON FARINA DI GRANO DURO KHORASAN E OLIO EVO. **EQUILIBRATO E DIGERIBILE** GRAZIE ALLE NATURALI PROPRIETÀ DEL GRANO KHORASAN, **100% VEGETALE**. FONTE NATURALE PROTEINE.



MULTICEREALE

PREPARATO CON FARINA DI GRANO DURO KHORASAN, OLIO EVO E MIX ESCLUSIVO DI SEMI E GRANI AMMORBIDITI NEL LIEVITO MADRE. **100% VEGETALE** E FONTE NATURALE DI PROTEINE E FIBRE.

L'OFFERTA COMPLETA

Un'offerta completa su diverse categorie di prodotto:



CORE OFFER (PIADINEE ROTOLI):

cuore del concept, semplice e riconoscibile, con varianti potenzialmente infinite.



PRODOTTI ANCILLARI:

bevande, patatine o insalate, dessert e opzioni "smart break" che aumentano lo scontrino medio e ampliano il portafoglio.



FORMA EFFICIENTE:

upselling naturale, gestione del food cost ottimizzata, alta rotazione e margini garantiti.



AMPLIAMENTO DEI MOMENTI DI CONSUMO:

non solo pranzo e cena, ma anche snack veloci, merenda, take-away serale e delivery.



UN'ESPERIENZA SEMPLICE, ADATTA A TUTTI

Un **format immediato** e **accogliente**, pensato per essere fruibile da chiunque e capace di accompagnare diversi momenti della giornata.

Un'offerta **chiara**, **accessibile** e senza complicazioni, in un ambiente confortevole e contemporaneo, resa ancora più piacevole e veloce grazie a processi digitali che semplificano l'ordine e migliorano il servizio.



MARKETING CENTRALIZZATO

Il Marketing è gestito centralmente dall'headquarter che si occupa di tutti gli aspetti, a supporto del brand e di tutti i ristoranti della rete.

- BRAND MANAGEMENT
- OFFERTA E PRICING
- SVILUPPO NUOVI PRODOTTI
- PIANO MEDIA NAZIONALE
- PR E RELAZIONI MEDIA
- GESTIONE CANALI SOCIAL
- PROMOZIONI
- TOUCH POINT DIGITALI
- LOYALTY E CRM
- CUSTOMER CARE
- LOCAL STORE MARKETING



UN ECOSISTEMA 100% DIGITALE

L'ecosistema digitale de La Piadineria integra menu board dinamici, kiosk di self check-out, un'app dedicata per ordini e loyalty e un servizio di delivery garantito dai partner internazionali, offrendo al cliente un'esperienza semplice, veloce e sempre connessa.



LA PIADINERIA: PERCHÉ INVESTIRE

- Un mercato in crescita: il segmento del fast casual food in Italia è in continua espansione, con ampi margini di sviluppo.
- Un brand leader e riconosciuto: La Piadineria è il punto di riferimento della ristorazione veloce, sinonimo di qualità, affidabilità e solidità.
- Un prodotto autentico e trasversale: la piadina è genuina e apprezzata da un target ampio e diversificato, dalla Gen Z ai Baby Boomer.
- Un modello operativo semplice e scalabile: processi standardizzati che garantiscono efficienza e replicabilità.
- Innovazione digitale al servizio della rapidità: menuboard, kiosk e app ottimizzano il servizio e migliorano l'esperienza del cliente.



QUALE SUPPORTO PER I NOSTRI FRANCHISEE?

STARTUP RISTORANTE

- Supporto per lo studio di fattibilità e per la progettazione del negozio
- Formazione presso un nostro ristorante
- Formazione personale (online e Campus) Campagna local
- store marketing (da valutare)

SUPERVISIONE CONTINUATIVA

- Acquisti su piattaforma B2B esclusiva
- Marketing centralizzato con attività comuni a livello nazionale (nuove ricette/nuovi prodotti)
- Attività promozionali national
- Attività promozionali (digitale e on field) attivabili su richiesta



APRIRE UN RISTORANTE LA PIADINERIA / LA LOCATION



- **Minimo di 80mq** senza sedute interne
- **130-150mq** con una sala interna



- L'investimento varia a secondo delle metrature, **tra i 270 a 340K€**



- Il ristorante La Piadineria si adatta a qualsiasi canale del Food Retail (Centro Commerciale/Outlet/Urban/Traffic Road)

*Posizione e caratteristiche della location verranno concordate e valutate insieme all'azienda



APRIRE UN RISTORANTE LA PIADINERIA

CONDIZIONI ECONOMICHE

FEE D'INGRESSO **25K€+IVA**

FIDEJUSSIONE **25K€**

ROYALTIES **4%** SUL FATTURATO NETTO

CONTRIBUTO MARKETING **2%** SUL FATTURATO NETTO

DURATA DEL CONTRATTO: **6 ANNI + 3 ANNI DI TACITO RINNOVO**

*fatte salve casistiche particolari che comportano l'applicazione di importi differenti





Gruppo La Piadineria SPA
Via Benedetto Castelli 6 -
25010 Montirone BS
www.lapiadineria.com

SEGUICI SU  