

FRANCHISING EXPERIENCE

Figo

SUSHI

BURGER

PIZZA

Figo



Figo



IL FORMAT

Il concept Figo, nasce dall'idea di proporre tre delle cucine internazionali più conosciute al mondo, all'interno dello stesso format.

Si tratta di un nuovo modo di concepire la ristorazione: il tutto è racchiuso in un'impronta elegante, sobria, ma allo stesso tempo aggressiva, incisiva, chiara e potente.

Questo, permette a Figo di poter penetrare ogni tipo di mercato e di essere a tutti gli effetti unico nel suo genere.

Abbiamo dedicato molto al perfezionamento di ciascuna delle linee con scrupolosa attenzione ad ogni fase della produzione e tecnica di lavorazione, oltre che ormai chiaro, alla ricerca della materia prima.

BURGERS



SUSHI



PIZZE



COCKTAILS



I PUNTI DI FORZA

Potenziale pubblico di utenza:

L'utenza si presenta molto vasta, in quanto grazie alle 3 linee riusciamo ad attrarre tutte le tipologie di clientela e fasce di età, dai ragazzi più e meno giovani, alle famiglie, ad un pubblico adulto.

La sede di Ravenna ci mostra quanto questo concetto sia ormai radicato e di quanto il target di clientela sia misto e riesca a coesistere ed amalgamarsi perfettamente.

Figo si affaccia perciò ad un pubblico di utenza vastissimo, che comprende quasi il 100% della popolazione e che mostra ad oggi continui margini di crescita.

Aumento del potenziale spesa del singolo consumatore:

Grazie al layout del locale, l'impostazione dello stesso ed il menù, il cliente avrà una chiara e netta sensazione di come tutte e tre le linee siano state curate al dettaglio.

Perciò, chi ci sceglierà ad esempio per la pizza, sarà invogliato a tornare per provare il burger ed il sushi.

Questo permetterà di sfruttare il "potenziale spesa del singolo consumatore", il quale potrà tornare non una, ma tre volte, in un arco di tempo più o meno definito.

Questo dato lo abbiamo comprovato e confermato nella sede di Ravenna.

I PUNTI DI FORZA

Concorrenza limitata:

Possiamo considerare la concorrenza estremamente limitata, in quanto il mercato in questo senso si presenti di norma unidirezionale, dove ogni offerta viene presentata singolarmente. Con Figo, invece, potendo scegliere senza distinzione tra le tre linee, avremo modo di discostarci dai classici regimi di concorrenza, collocandoci di fatto, in una fascia di mercato ad oggi nuova.

Facilità di scelta del consumatore:

Grazie alla possibilità di scegliere tra le tre diverse linee anche all'interno di ciascun tavolo, si riuscirà a colmare il vuoto decisionale tipico del consumatore, oltre che facilitarlo nella scelta stessa.

LOCATION



LOCATION



LOCATION



FIGO A CASA TUA, LA NOSTRA DELIVERY

Figo a casa tua è la delivery marchiata Figo.

Essa non si limiterà ad essere una semplice consegna a domicilio, infatti, il cliente percepirà una vera e propria esperienza di consegna dove sentirà la forza del brand e la sua unicità.

Figo a casa tua prevede:

- Packaging brandizzato su misura, funzionale, che preservi le caratteristiche del prodotto, bello da vedere, piacevole da aprire e scartare.
- Tempi di consegna brevi, utilizzando mezzi elettrici
- Ecosostenibilità, utilizzando packaging plastic-free e mezzi elettrici
- Facilità d'ordine, tramite sito guidato, whatsapp o telefonata.
- Vasta scelta, con possibilità di acquistare i prodotti di tutte e tre le linee all'interno dello stessa ordinazione.

Figo

9.50

Un classico



- Buns Bianco
- 200 gr. di manzo
- Tropea stufata al coriandolo
- Pomodoro
- Insalata iceberg

Allergeni: glutine, sesamo

Cheese Burger



- Buns Bianco
- 200 gr. di manzo
- Formaggio cheddar
- Pomodoro
- Insalata iceberg

Allergeni: glutine, lattosio, sesamo

Bacon Cheese

FORMAZIONE: LA SCUOLA

Lo staff rappresenta per noi un punto cardine per il successo, perciò la selezione dello stesso sarà fatta su parametri rigidi e precisi che terranno conto di: attitudine, senso di squadra, preparazione, professionalità.

Il nostro Team, nella sede di Ravenna, affiancherà lo staff della nuova filiale per 30 giorni, che verrà formato la mattina per la parte teorica relativamente ai vari settori, (cucina, pizzeria, sushi, cocktail bar, sala) e la sera nella parte pratica del servizio.

Il nuovo staff sosterrà quindi a fine corso un esame teorico e pratico. Figo offre ai suoi affiliati un format dinamico e avvincente, nel quale il team vi affiancherà e vi sosterrà seguendovi passo dopo passo, dalla fase di stat up in avanti.

GLI OBIETTIVI

Il Format prevede l'apertura su città con caratteristiche ben precise, questo, ci permetterà di prevedere e redigere un business plan attendibile. I parametri riguardano il numero minimo di abitanti, i flussi turistici, il reddito medio procapite, oltre alla zona di collocamento.

IL BUSINESS PLAN

CONTO ECONOMICO	2020		2021		2022	
	IMPORTO	%	IMPORTO	%	IMPORTO	%
Ricavi delle vendite e prest.	700.000,00		735.000,00		771.750,00	
A Valore della produzione	700.000,00		735.000,00		771.750,00	
B Acquisti materie prime e merci	1 99.000,00	28%	208.450,00	28%	218.372,50	28%
B Acquisizione di servizi, ecc	60.000,00	9%	60.000,00	8%	60.000,00	8%
B Per godimento di terzi	64.000,00	9%	65.400,00	9%	66.870,00	9%
B Affitto	36.000,00	5%	36.000,00	5%	36.000,00	5%
B Royalties	28.000,00	4%	29.400,00	4%	30.870,00	4%
Personale	210.000,00	30%	220.500,00	30%	231.525,00	30%
Ammortamenti	27.500,00	4%	27.500,00	4%	27.500,00	4%
Oneri diversi di gestione	8.000,00	1%	8.000,00	1%	8.000,00	1%
B Costi della produzione	568.500,00		589.850,00		612.267,50	
Risultato operativo (A-B)	131.500,00		145.150,00		159.482,50	
Proventi finanziari						
Interessi e altri oneri finanziari						
C Proventi e oneri finanziari	0		0		0	
Proventi straordinari						
Oneri straordinari						
D Proventi e oneri straordinari						
Risultante imposte (A-B+C+D)	131.500,00		145.150,00		159.482,50	
Imposte sul reddito d'esercizio	32.875,00		36.287,50		39.870,63	
Utile (perdita) di periodo	98.625,00		108.862,50		119.611,88	

Figo