

La Faghiatella









POR QUÉ APOSTAR POR LA TAGLIATELLA

4

- EL VALOR DE LA EXPERIENCIA 5
- EL VALOR DE UN PRODUCTO GANADOR 5
- EL VALOR DE LA PROFESIONALIDAD 6



CLAVES DE UN PROYECTO DIFERENCIAL

8

- PERFIL DEL FRANQUICIADO 9
- LAS RECETAS DEL ÉXITO SEGÚN NUESTROS FRANQUICIADOS 9
- EXPANSIÓN DE LA TAGLIATELLA EN GRANDES TITULARES 20



¿POR QUÉ APOSTAR
POR LA TAGLIATELLA?

Al gorgonzola
Affumicata,
Piemontesa
Di mare,
Bianca e rossa
Capricciosa
Carpaccio
Garda,
Bocconcino

EL VALOR DE LA EXPERIENCIA

La Tagliatella, conforma una cadena de restaurantes especializados en gastronomía italiana de alta calidad, integrada en el grupo empresarial AmRest Holding SE (AmRest, WSE), el mayor operador de restaurantes independientes en Europa Central y Oriental con más de 650 restaurantes.

La Tagliatella nace de la experiencia de más de dos décadas de especialización en la cocina tradicional de las regiones de El Piemonte, La Liguria y La Reggio Emilia. Más de 6 millones de clientes disfrutaron el año pasado de los auténticos sabores de Italia en nuestros más de 135 restaurantes distribuidos en 50 ciudades españolas, así como de Francia y Andorra. En 2009, La Tagliatella, fue galardonada con el European Foodservice Summit Concept Award, uno de los premios de restauración de más prestigio en Europa.

Las claves del éxito de nuestro modelo de negocio se fundamentan en cinco pilares: un producto exclusivo de máxima calidad; amplias raciones perfectas para compartir; una espectacular decoración de fantasía en cada detalle; un servicio al cliente esmerado y cuidado y, sobre todo, una alta fidelización de clientes.

EL VALOR DE UN PRODUCTO GANADOR

En los últimos años, La Tagliatella se ha convertido en el punto de referencia de la gastronomía italiana de excelente calidad. Nuestro lema “La Pasta della verità” refleja íntegramente el concepto de una elaboración artesanal realizada con ingredientes de primera clase, que incluye una amplia variedad de pizzas, antipasti, ensaladas, lasagnas, canelones...

EL VALOR DE LA PROFESIONALIDAD

La Tagliatella pone a disposición de sus franquiciados un know-how avalado por más de 20 años de experiencia en el sector de la restauración italiana, que se materializa en los siguientes aspectos diferenciales:

ELABORACIÓN ARTESANAL Y EXCLUSIVA EN NUESTRO OBRADOR

Nuestro experimentado equipo trabaja día a día confeccionando recetas exclusivas que siguen la tradición de los artesanos *pastificios*, a la par que incorporan las últimas tendencias en gastronomía italiana.

Dentro de este proceso artesanal, el obrador de La Tagliatella ha incorporado a sus procesos de elaboración las últimas tecnologías en seguridad, tecnologías que permiten mantener una elaboración puramente tradicional, garantizando al mismo tiempo la conservación de las características organolépticas del producto.

EXCELENCIA EN LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS

Puglia, Piemonte, Liguria, Trentino...Nuestro Departamento de compras recorre los rincones más recónditos de la geografía italiana, para seleccionar in situ los mejores sabores y texturas.

Desde el parmigiano reggiano, curado en bodega durante 24 meses, a la autentica focaccia genovese, pasando por la mozzarella elaborada artesanalmente con leche de bufala de la Campania. Todo un trabajo exhaustivo orientado a cuidar al máximo todos y cada uno de los ingredientes de nuestras recetas exclusivas.

ASESORÍA INTEGRAL AL FRANQUICIADO

Nuestra misión es dar el mejor soporte y seguimiento a nuestros franquiciados, ayudando a optimizar el rendimiento de sus locales antes, durante y después de su apertura. Planes de formación adaptados al perfil de cada franquiciado, análisis de cuentas de explotación, auditorías de seguimiento, servicio de mystery shopper y diseño de manuales de operaciones y de franquiciados son tan sólo una pequeña muestra de las acciones que realiza nuestro equipo de asesores y consultores. Porque compromiso es la palabra que define nuestro concepto de franquicia.

CONTROL DE CALIDAD DE PUNTO A PUNTO

La calidad ha sido siempre la principal máxima de la compañía, para lo cual llevamos a cabo una exhaustiva evaluación de proveedores, análisis microbiológicos, organolépticos y físico-químicos, así como controles de trazabilidad y planes específicos internos de control de calidad.

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO MULTIDISCIPLINAR

El departamento de I+D está compuesto por un equipo de profesionales muy variado, formado por cocineros, pastaios, pizzaiolos, pasteleros, expertos en nutrición mediterránea, tecnólogos alimentarios e ingenieros de procesos. Este equipo tiene como objetivo tanto la creación de nuevas recetas y la mejora de la calidad organoléptica de las ya existentes, como la confección de la documentación necesaria asociada a un plato, para que el personal del restaurante prepare y sirva el mismo con las máximas garantías de calidad y sabor.

SISTEMAS PROPIOS DE ALMACENAJE Y LOGÍSTICA

Para garantizar que estos productos que hemos mimado tanto durante su elaboración lleguen en condiciones óptimas al restaurante, hemos optado por unos sistemas propios de almacenaje, preparación de pedidos y distribución. En este sentido, nuestra flota de camiones realiza rutas de reparto con unas periodicidades establecidas en función de las capacidades de almacenaje de nuestros restaurantes.



**CLAVES DE UN
PROYECTO DIFERENCIAL**

PERFIL DE NUESTRO FRANQUICIADO

En La Tagliatella buscamos gente con espíritu emprendedor, compromiso y capacidad de gestión y dirección, con o sin experiencia en restauración, a la que le apasionen los retos y el trato con el público, pero que al mismo tiempo busque el respaldo de una marca de reconocido prestigio y con amplia experiencia en el sector.

LAS RECETAS DEL ÉXITO

No conocemos mejor forma de impulsar las ganas de invertir en un proyecto ganador que dar a conocer las experiencias de los franquiciados que llevan tiempo trabajando con nosotros. Acompáñenos, siga leyendo y descubra LAS RECETAS DEL ÉXITO SEGÚN NUESTROS FRANQUICIADOS.



PRODUCTO

MATERIAS PRIMAS DE EXCELENTE CALIDAD

“Muchos clientes quieren acercarse a felicitar a los cocineros y pizzeros... comentan que hacía mucho tiempo que no disfrutaban de la auténtica cocina italiana”.

Óscar López y Víctor López
Franquiados en Salamanca

PRODUCTO



“Al abrir la carta, ves muchas caras de sorpresa y admiración. No es para menos.
¿En qué otro sitio puede el cliente elegir entre más de 300 combinaciones diferentes de pastas y salsas?”

Javier Basarrate
Franquiciado en Bilbao

VARIEDAD DE PLATOS Y SABORES



DECORACIÓN

AMBIENTE ACOGEDOR

“Hay clientes que traen a sus amigos para mostrarles la decoración... es como si enseñaran su propia casa”.

Leopoldo de la Sierra
Franquiciado en Madrid y Zaragoza

CLIENTE



PERFIL UNIVERSAL DE CLIENTE

“... Familias, parejas, grupos de amigos, comidas de ocio, de negocios... Es un concepto tan universal y tan bien aplicado, que es prácticamente imposible encontrar un “no cliente” de La Tagliatella”.

Josep Cabanes
Franquiciado en Cornellà de Llobregat



CLIENTE

ELEVADO ÍNDICE DE SATISFACCIÓN

“Lo que más sorprende es el alto nivel de satisfacción: una vez que el cliente prueba, la posibilidad de que repita con frecuencia es casi del 100%”.

Manuel Lillo
Franquiciado en Jaén

CLIENTE



SERVICIO EXQUISITO

“Siendo un concepto de franquicia, al principio te choca ese énfasis en mimar al cliente... Luego te das cuenta de que va con la calidad del producto, con la decoración, con el placer de compartir una buena comida, tan propio de La Tagliatella”.

Miguel Álvarez
Franquiciado en La Coruña, Vigo,
Orense y Santiago de Compostela



FRANQUICIA

“Desde la franquicia, te ofrecen un servicio completo: elaboran artesanalmente el producto y te lo sirven con su propia flota; te preparan un plan de formación previo y su equipo de asesores te ayuda a optimizar la operativa, cuenta de resultados, publicidad... El compromiso por su parte es total.

Raúl Ivars
Franquiciado en Alicante

SERVICIO INTEGRAL AL FRANQUICIADO

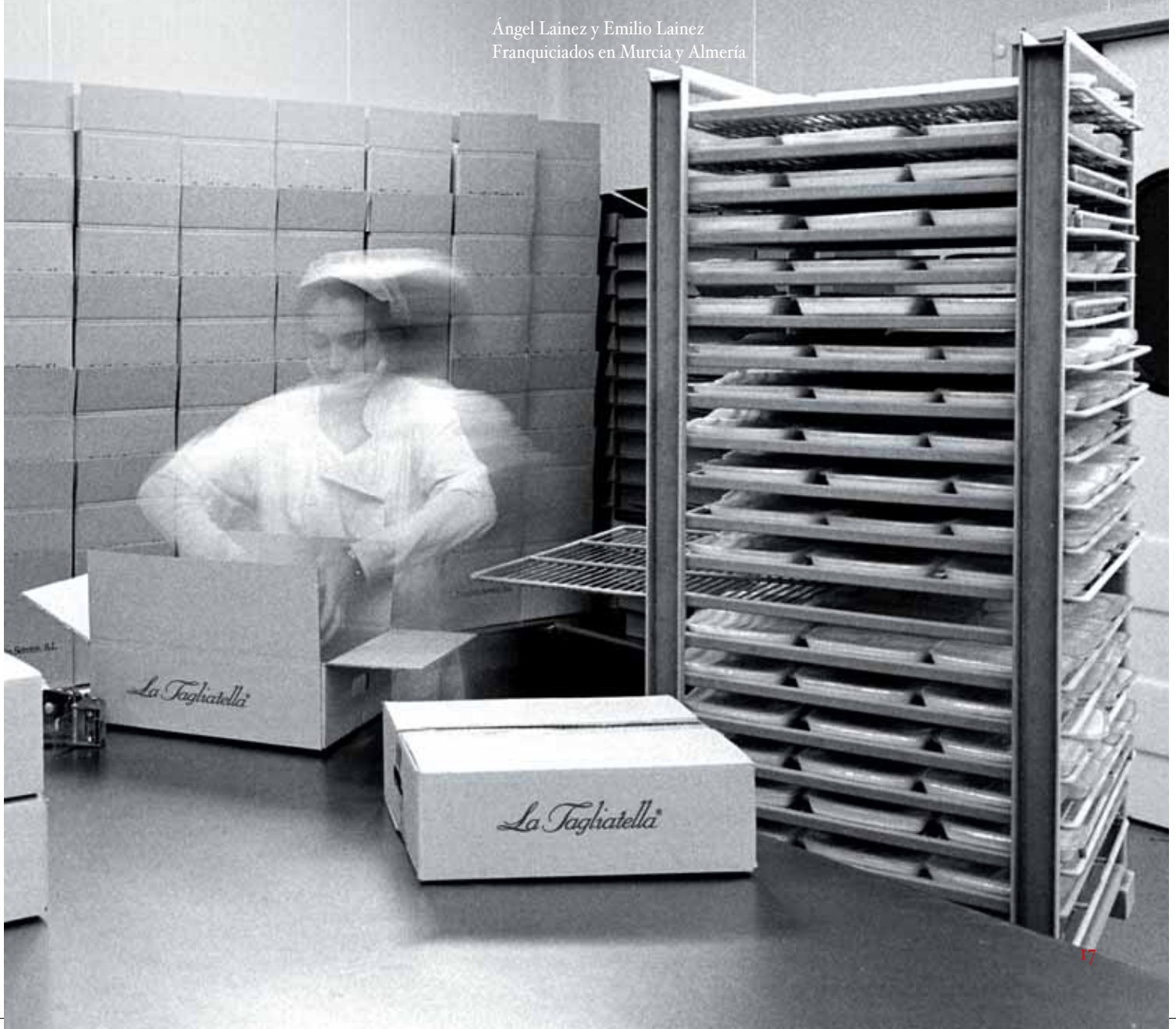
FRANQUICIA



OPERATIVA ÁGIL Y SENCILLA

“La operativa es muy fácil y sencilla. Desde los sistemas informáticos de gestión de comandas y pedidos, hasta la organización del almacén y la preparación de platos. Todo está pensado para optimizar al máximo el rendimiento del local”.

Ángel Lainez y Emilio Lainez
Franquiciados en Murcia y Almería





FRANQUICIADO

La Tagliatella®

COMPROMISO RIGUROSO CON EL FRANQUICIADO

“Es un producto rompedor. Lo que realmente marca la diferencia es la gestión que el franquiciado hace de su local, de sus clientes y de sus costes”.

Encarna Aznar
Franquiada en Cartagena

ÉXITO



La Tagliatella[®]

RÁPIDO RETORNO DE LA INVERSIÓN

“Todos los puntos anteriores juegan a tu favor para recuperar la inversión en mucho menos tiempo del que esperas... la rentabilidad y la fiabilidad del concepto es francamente buena”.

Jordi Bertrán
Franquiciado en Badalona, Olot y Vic



*I pomodori della Puglia, il Parmigiano
Reggiano dell'Emilia Romagna,
il gorgonzola della Lombardia, la mozzarella
di bufala della Campania, i funghi porcini del
Trentino, la focaccia genovese...*

*A la Tagliatella, l'esperienza, l'autenticità e
la passione per la gastronomia italiana, la
serviamo nel piatto... E con olio extra vergine
in tutte le ricette!*



La Tagliatella[®]

Departamento de Expansión: 902 333 077
www.latagliatella.es

