

La Togliatella









POURQUOI MISER SUR LA TAGLIATELLA

4

- LA VALEUR DE L'EXPÉRIENCE 5
- LA VALEUR D'UN PRODUIT GAGNANT 5
- LA VALEUR DU PROFESSIONNALISME 6



LES CLEFS D'UN PROJET FORT

8

- LE PROFIL DE NOS FRANCHISÉS 9
- LES RECETTES DU SUCCÈS 9
- LA TAGLIATELLA FAIT LES GROS TITRES 20



¿PORQUOI MISER
SUR LA TAGLIATELLA?

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

LA VALEUR DE L'EXPÉRIENCE

La Tagliatella, est une chaîne de restaurants spécialisés dans la gastronomie italienne de qualité, faisant partie du groupe AmRest Holding SE (AmRest, WSE), le plus grand opérateur de restaurants indépendants en Europe centrale et orientale, avec plus de 650 établissements.

La Tagliatella est née d'une expérience de plus de vingt ans spécialisée dans la cuisine traditionnelle des régions du Piémont, de Ligurie et de l'Émilie-Romagne. Plus de 6 millions de clients ont dégusté l'année dernière les saveurs authentiques de l'Italie dans l'un de nos 135 restaurants, ouverts dans 50 villes en Espagne, ainsi qu'en France et en Andorre. En 2009, La Tagliatella a reçu l'European Foodservice Summit Concept Award, l'un des plus prestigieux prix de la restauration en Europe.

Le succès de notre modèle d'établissement est fondé sur cinq piliers: un produit exclusif de la plus haute qualité; de grandes portions parfaites pour être dégustées à plusieurs; une décoration spectaculaire et exquise jusque dans les moindres détails; un service des clients soigné et parfait, et surtout, la fidélisation poussée de sa clientèle.

LA VALEUR D'UN PRODUIT GAGNANT

Ces dernières années, La Tagliatella est devenue une référence en termes de gastronomie italienne d'excellente qualité. Notre devise, « La Pasta della verità » traduit parfaitement le concept d'une élaboration artisanale réalisée à partir d'ingrédients de première classe, comprenant une large gamme de pizzas, d'antipasti, de salades, de lasagnes et de cannelloni.

LA VALEUR DU PROFESSIONNALISME

La Tagliatella met à la disposition de ses franchisés un savoir-faire soutenu par plus de 20 ans d'expérience dans le secteur de la restauration italienne, déclinant les points forts suivants:

UNE ÉLABORATION ARTISANALE ET EXCLUSIVE RÉALISÉE DANS NOS CUISINES

Notre équipe expérimentée travaille jour après jour pour élaborer des recettes exclusives respectant la tradition des artisans pastai italiens tout en incorporant les dernières tendances de la gastronomie italienne.

Dans le cadre de ce procédé artisanal, l'atelier de cuisine de La Tagliatella a incorporé à son processus de fabrication les dernières technologies en matière de sécurité, technologies qui permettent de maintenir une élaboration purement traditionnelle tout en garantissant la conservation des caractéristiques organoleptiques du produit.

L'EXCELLENCE EN TERMES DE SÉLECTION DES FOURNISSEURS ET DES MATIÈRES PREMIÈRES

Pouilles, Piémont, Ligurie, Trentin... Notre Service des achats parcourt les recoins les plus reculés du territoire italien pour sélectionner sur place les meilleurs saveurs et textures.

Du pain rapé, un fromage affiné en cave pendant 24 mois, à la véritable focaccia genovese, en passant par la mozzarella fabriquée artisanalement à partir de lait de bufflonne de la Campania. Tout un travail exhaustif est mis en place pour soigner au maximum chacun des ingrédients de nos recettes exclusives.

UN SERVICE DE CONSEIL COMPLET AU FRANCHISÉ

Notre mission est de donner les meilleurs supports et suivis à nos franchisés en soutenant l'optimisation du rendement de leurs locaux avant, pendant et après leur ouverture. Plans de formation adaptés au profil de chaque franchisé, analyse des comptes d'exploitation, audits de suivi, service de mystery shopping et planification des dossiers des opérations et des franchisés ne sont que quelques unes des tâches effectuées par notre équipe de conseillers et de consultants. Car l'engagement est le mot qui définit le mieux notre concept de franchise.

UN CONTRÔLE DE QUALITÉ POINT PAR POINT

La qualité a toujours été le principal adage de l'entreprise, c'est pourquoi nous menons à bien une évaluation exhaustive de nos fournisseurs, des analyses microbiologiques, organoleptiques et physico-chimiques, mais également des contrôles de traçabilité et des plans internes spécifiques de contrôle de qualité.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT MULTIDISCIPLINAIRE

Le Service de R&D est formé d'une équipe de professionnels très variés, composé de cuisiniers, pastai, pizzaiolos, pâtisseries, experts en nutrition méditerranéenne, techniciens alimentaires et ingénieurs de processus. Notre équipe a pour objectif aussi bien la création de nouvelles recettes et l'amélioration de la qualité organoleptique des recettes existantes, que l'élaboration de la documentation nécessaire associée à un plat, afin que le personnel du restaurant puisse le préparer et le servir avec les mêmes garanties de qualité et de saveur.

SYSTÈMES PROPRES DE STOCKAGE ET DE LOGISTIQUE

Pour garantir que ces produits que nous avons soigné tout au long du processus de fabrication parviennent dans des conditions optimales jusqu'au restaurant, nous avons privilégié des systèmes propres de stockage, de préparation des commandes et de distribution. Dans ce cadre, notre flotte de camions suit des parcours de livraison selon des périodicités établies en fonction des capacités de stockage de nos restaurants.



**LES CLEFS
D'UN PROJET FORT**

LE PROFIL DE NOS FRANCHISÉS

Chez La Tagliatella, nous recherchons des personnes ayant l'esprit d'entreprise, respectant leurs engagements et faisant preuve d'une capacité de gestion et de direction, avec ou sans expérience dans la restauration. Des personnes passionnées par les défis et le contact avec la clientèle mais qui, en même temps, recherchent le soutien d'une marque au prestige reconnu et disposant d'une large expérience dans le secteur.

LES RECETTES DU SUCCÈS

Nous ne connaissons pas de meilleur moyen pour dynamiser l'envie d'entreprendre dans un projet gagnant que de faire découvrir les expériences des franchisés qui travaillent avec nous depuis longtemps. Accompagnez-nous, poursuivez votre lecture et découvrez LES RECETTES DU SUCCÈS VUES PAR NOS FRANCHISÉS.



PRODUITS

MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCELLENTE QUALITÉ

«De nombreux clients veulent féliciter les cuisiniers et les pizzaiolos... Ils disent que cela faisait longtemps qu'ils ne savouraient pas une authentique cuisine italienne».

Óscar López et Víctor López
Franchisés à Salamanca

PRODUITS



«En ouvrant la carte, on voit l'expression de surprise et d'admiration des clients. Ce n'est pas pour rien. Dans quel autre restaurant le client peut-il choisir parmi plus de 400 combinaisons différentes de pâtes et de sauces?».

Javier Basarrate
Franchisé à Bilbao

VARIÉTÉ DE PLATS ET DE SAVEURS



DÉCORATION

ENVIRONNEMENT ACCUEILLANT

«Il y a des clients qui viennent avec leurs amis pour leur montrer la décoration... C'est comme s'ils se sentaient chez eux».

Leopoldo de la Sierra
Franchisé à Madrid et Zaragoza



PROFIL UNIVERSEL DU CLIENT

«...Des familles, des couples, des groupes de copains, des repas de loisirs, d'affaires...C'est un concept si universel et si bien mis en pratique, qu'il est pratiquement impossible de trouver un «non-client»

Josep Cabanes
Franchisé à Cornellà de Llobregat



CLIENTÈLE

INDICE DE SATISFACTION ÉLEVÉ

«Ce qui surprend le plus, c'est le niveau élevé de satisfaction: dès que le client a goûté, le taux de renouvellement régulier frise les 100%».

Manuel Lillo
Franchisé à Jaén

CLIENTÈLE



SERVICE EXQUIS

«Comme c'est un concept de franchise, au début ce service soigné vis-à-vis de la clientèle surprend... Ensuite, on se rend compte que ça va de paire avec le produit, avec la décoration, avec le plaisir de partager un bon repas, si particulier à La Tagliatella».

Miguel Álvarez
Franchisé à La Coruña, Vigo,
Orense et Santiago de Compostela



FRANCHISE

«L'équipe du franchiseur offre un service complet: ils élaborent artisanalement le produit et ils le livrent avec leur propre flotte; ils préparent un plan de formation préventif et leur équipe de conseillers vous aident à optimiser les opérations, le compte de résultats, la publicité... l'engagement de leur part est total».

Raúl Ivars
Franchisé à Alicante

SERVICE DE CONSEIL COMPLET AU FRANCHISÉ

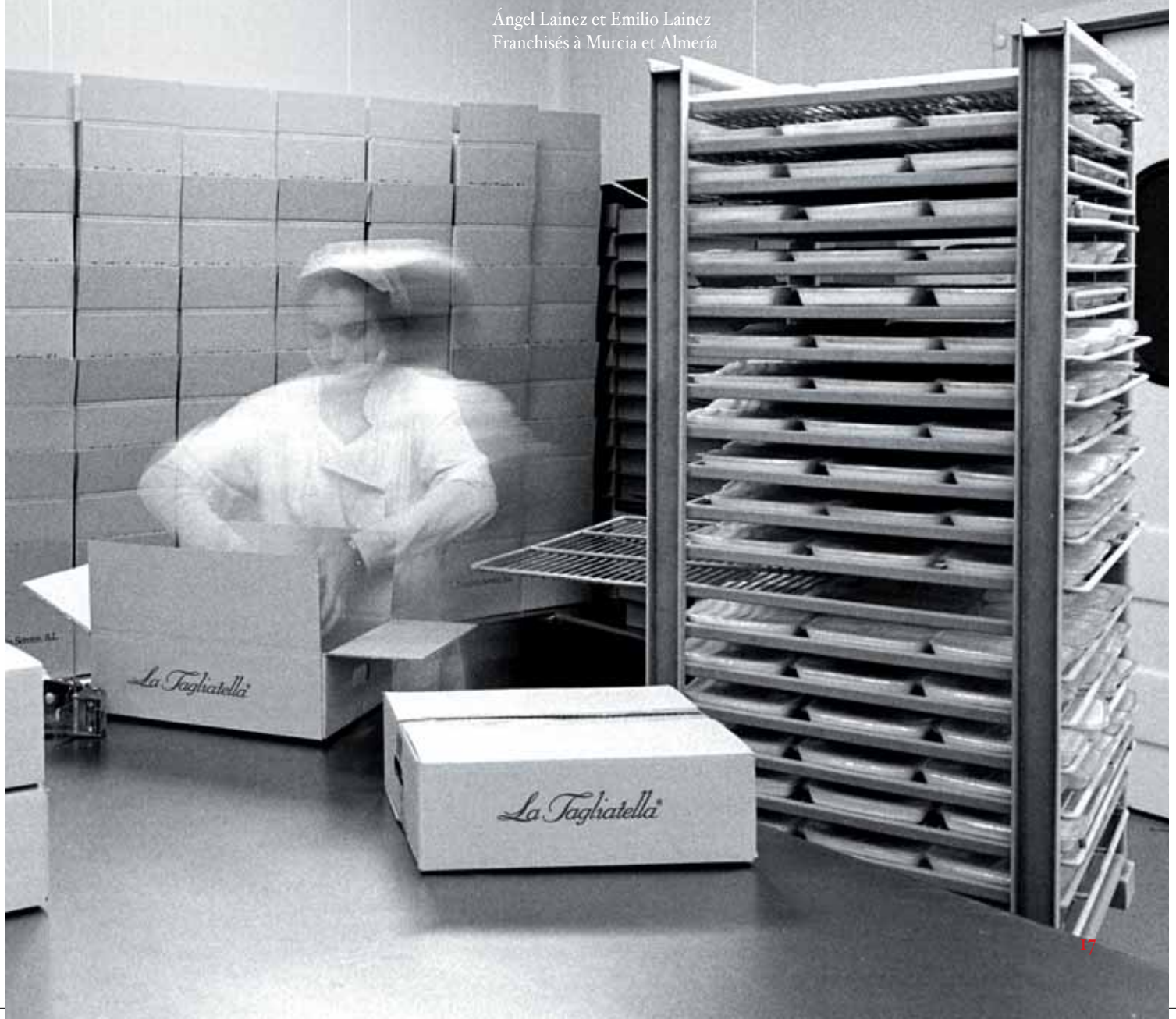
FRANCHISE



GESTION SOUPLE ET SIMPLE

«La gestion est très simple et facile. Des systèmes informatiques de gestion des commandes et des demandes, jusqu'à l'organisation du stockage et la préparation des plats. Tout est pensé pour optimiser au maximum le rendement du local».

Ángel Lainez et Emilio Lainez
Franchisés à Murcia et Almería





FRANCHISE

Tagliatella®

ENGAGEMENT RIGOUREUX AVEC LE FRANCHISÉ

«C'est un produit gagnant. Ce qui réellement fait sa différence, c'est la manière dont le franchisé gère son local, de sa clientèle et de ses coûts».

Encarna Aznar
Franchisés à Cartagena

SUCCÈS



La Tagliatella[®]

RETOUR SUR INVESTISSEMENTS RAPIDE

«Tous les points précédents jouent en votre faveur pour récupérer les investissements en beaucoup moins de temps qu'on ne pense... la rentabilité et la fiabilité du concept est franchement bonne».

Jordi Bertrán
Franchisés à Badalona, Olot et Vic



Les tomates de la Puglia, le Parmigiano Reggiano de l'Emilia Romagna; le fromage gorgonzola de la Lombardia; la mozzarella de bufflonne de la Campania; les champignons de la region du Trentino; la focaccia g novoise...

A la Tagliatella, l'expérience; l'authenticité et la passion pour la gastronomie italienne, se servent dans le plat... et de l'huile d'olive extra dans toutes nos recettes!



La Tagliatella[®]
www.latagliatella.fr

