

Apri il tuo Punto valà

Se stai pensando di dare una svolta alla tua attività o, perché no, di aprire per la prima volta qualcosa di tuo, *valà* è l'occasione perfetta. Ci sono davvero tanti vantaggi:

1 Sicurezza

Potrai contare su un'immagine aziendale già consolidata, una comunicazione pubblicitaria accattivante e la possibilità di aprire in poco tempo un'attività tutta tua, facile da gestire e da controllare grazie ad un format ben strutturato.

2 Guadagno

Come abbiamo detto, la piada è un cibo veramente low cost e questo ti permette di avere un'alta redditività. I costi di start-up e di gestione di Valà sono fra i più bassi del settore, soprattutto grazie al rapporto diretto con la produzione, che provvederà a formare ciascun elemento dello staff per un lavoro professionale.

3 Assistenza

Sarai completamente responsabile del tuo *punto valà*, ma per qualsiasi cosa potrai sempre contare sull'organizzazione solida e collaudata di *valà*. La scelta del locale, la gestione della burocrazia, la formazione dei dipendenti non saranno più solo problemi tuoi.

quanto costa aprire un punto valá?

Cerchiamo di darti una stima dei costi di investimento:

1. Fee d'ingresso

a partire da € 7.000
[in base al luogo di apertura e i costi di spostamento previsti].

1. Realizzazione del punto vendita arredamento e attrezzature

a partire da € 30.000
[a seconda dello stato edilizio del punto vendita, quantificato prima della firma del contratto].

1. Royalties pari al 4%.

i requisiti per aprire

Per aprire un tuo *punto valá* dovrai soddisfare alcuni requisiti tecnici che riguardano il punto vendita. La prima selezione del locale spetterà a te (perché sicuramente conosci la tua zona meglio di quanto la conosciamo noi). Ma se dovessi avere difficoltà a individuare una location adeguata puoi sempre contare sul nostro aiuto.

Questi sono i requisiti strutturali e burocratici da soddisfare:

1. locale cucina non inferiore a 15 mq, con finestra di superficie non inferiore a 1,5 mq;
2. certificazione di conformità impianto elettrico;
3. certificazione di conformità impianto idraulico;
4. vetrine fronte strada con possibilità di posizionamento dell'insegna;
5. vicinanza centri storici, uffici, centri scolastici, centri sportivi o altri luoghi di aggregazione;
6. messa a norma requisiti ASL di competenza

arredamento e allestimento

Prima di qualsiasi intervento di arredamento e di allestimento del locale, *valá* valuterà i lavori e le modifiche da apportare al punto vendita per soddisfare le più ristrette norme igienico sanitarie ed edilizie locali. In questo modo saremo in grado di quantificare il costo di investimento per rinnovare il locale.

Inizieranno poi i lavori di ristrutturazione e dopo circa 60/90 gg potrai finalmente entrare nel tuo *punto valá*, arredato e pronto per lo svolgimento dell'attività.

Nel frattempo, riceverai indicazioni su come contattare gli uffici competenti per sbrigare le prime pratiche burocratiche (comuni, ASL, camera di commercio ecc.) sempre supportato dal nostro aiuto.

servizi compresi

Aperto un *punto valá* puoi contare su tutta una serie di servizi strutturati, oltre ad una continua assistenza nella gestione della tua attività.

- La fornitura dei prodotti di consumo alimentare
- Il materiale per la comunicazione pubblicitaria, il packaging e il merchandising
- La gestione, tramite pacchetti, dei social network e del piano marketing, con campagne pubblicitarie dedicate al tuo *punto valá*
- La consulenza sulla gestione economica e organizzativa del tuo *punto valá*
- La formazione dei futuri affiliati e/o dipendenti
- La consulenza sulla gestione del personale dipendente
- L'indicazione dei centri assistenza e manutenzione dell'attrezzatura
- La consulenza ed assistenza per le pratiche ASL, gli adempimenti dell'iter burocratico comunale, le norme per la sicurezza sui luoghi di lavoro, i corsi e il manuale di autocontrollo HACCP.

valá
mangiati
sta piada!