

The logo for Highlander PUB features a golden dragon with its wings spread, positioned behind the word "Highlander" in a stylized, gothic font. The word "PUB" is written in a smaller, simpler font below "Highlander". The entire logo is set against a dark blue background with torn paper effects in the corners.

Highlander PUB

MANUAL FRANCHISING

INDICE

3. Il Nostro Format

4. Il Mercato della Birra

9. La Nostra Anima: La Birra

10. L'Offerta Gastronomica

11. Design e Arredamento

13. Eventi

15. Marketing e Comunicazione

17. Un Franchising proiettato nel futuro

19. Timeline, dati di affiliazione

21. Partner

•IL NOSTRO FORMAT.

Highlander Pub rappresenta un modello di franchising innovativo, un “back to the past” ma al contempo conforme ai tempi moderni.

Il format coniuga uno stile fantasy dall’ambientazione storico medievale, trasportando i nostri “viaggiatori” indietro nel tempo.

Un pub che esalta le tradizioni storiche: partendo dalla proposta gastronomica e birraria all’allestimento del locale.

Una proposta commerciale proiettata verso il futuro, accessibile a tutti ed indirizzata ad una clientela target trasversale.

Questa tipologia di format sta raggiungendo il successo grazie alla sua peculiarità, ed utilizza un modello di business all’avanguardia grazie anche alle collaborazioni con i nostri partner di fiducia.



• IL MERCATO DELLE BIRRE •

ANALIZZIAMO I DATI PER UN FORMAT VINCENTE

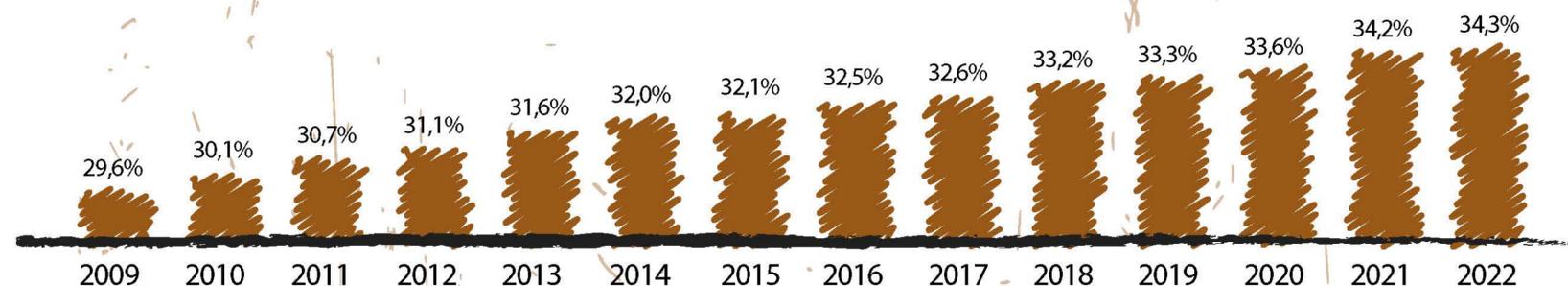
Il trend di consumo in Italia.

Report Annuale di AssoBirra dimostra che nel 2018 produzione di birra è cresciuta di oltre otto volte negli ultimi dieci anni, passando dai 13,2 milioni prodotti nel 2013 ai 16,4 milioni del 2018, con una crescita di quasi 750.000 ettolitri di birra dal 2017 al 2018, pari al 4,7%. Insomma, stando ai dati presentati da AssoBirra, quasi un italiano su due beve più birra rispetto a 5 anni fa, con una percentuale di italiani che bevono birra che arriva al 77%

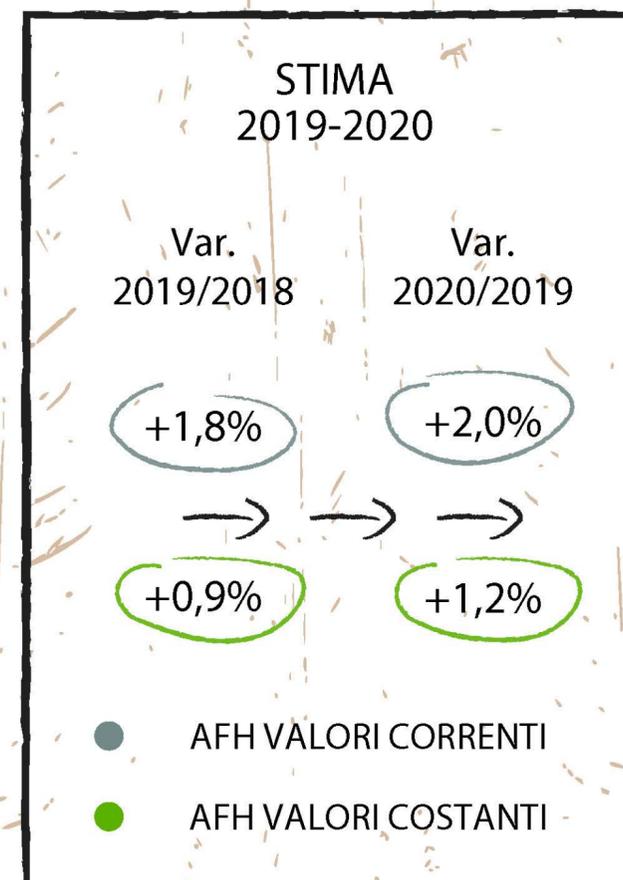


NEGLI ULTIMI 12 ANNI IL MERCATO DEI CONSUMI AFH IN ITALIA È CRESCIUTO DI 25 MLD.

QUOTA CONSUMI AFH SUL TOTALE CONSUMI ALIMENTARI
(valori correnti)

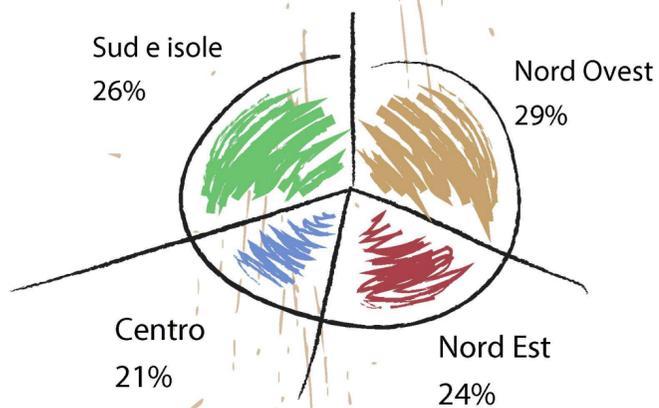


AFH (mio €)	59.205	+ 42,4%	+ 25,1 mld	84.291
AH (mio €)	140.485	+ 14,8%	+ 20,7 mld	161.229

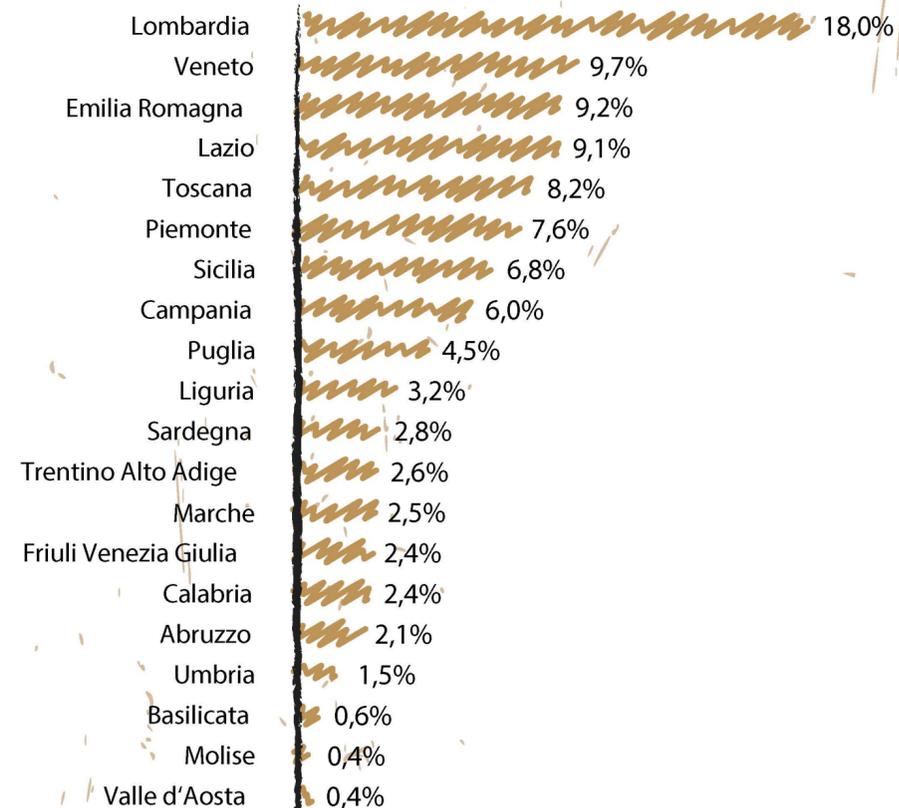


Permangono le differenze strutturali sul territorio legate ai livelli di reddito, ai prezzi e ai comportamenti di spesa.

MERCATO AFH PER MACRO AREA



MERCATO AFH PER REGIONE



2022



Popolazione	60.359.546
Valore del mercato AFH (mio€)	84.291
Numero di punti di consumo	324.171
% PDC indipendenti	97,1%
Numero PDC indipendenti	314.821
PDC indip.10.000/ab.	52,2
Fatturato medio per PDC indep. (€)	222.222

L' AFH è caratterizzato da un'elevata frammentazione e densità

	PUNTO DI CONSUMO INDIPENDENTI	BAR	RISTORANTI	TAKE AWAY	DISCOTECHES	PASTICCERIE / GELATERIE
NUMERO DI PDC 10.000/ab.	21,5	21,5	139.993	35.105	2.226	16.765V
FATTURATO MEDIO PER PDC indep.	172.540	310.123	94.374	742.138	118.521	2,8
TREND DELLA RETE (2018/2017)	-0,8%	0,7%	0,3%	-0,8%	-1,3%	

TURNOVER ATTIVITÀ

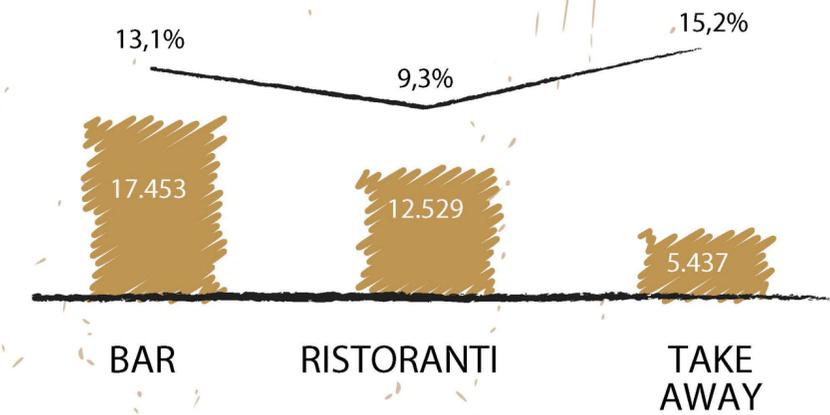
35.000 ATTIVITÀ HANNO CHIUSO O APERTO

	BAR		RISTORANTI		TAKE AWAY	
	N.	%	N.	%	N.	%
Nord Ovest	5.098	14,8%	3.460	9,3%	1.464	17,8%
Nord Est	3.832	14,0%	2.307	8,1%	1.027	14,0%
Centro	2.865	11,2%	2.730	8,8%	959	13,2%
Sud	4.177	13,4%	3.049	11,4%	1.298	17,0%
Isole	1.481	10,6%	983	8,0%	689	12,9%

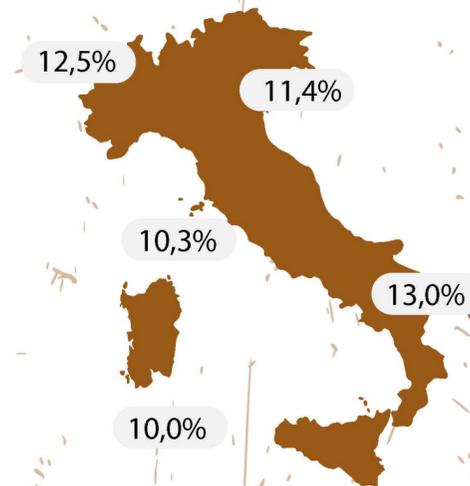
Highlander per evitare il fenomeno del turn-over supporta il futuro franchise e prepara lo staff ad affrontare eventuali insidie presenti in questo settore.

•IL MERCATO DELLE BIRRE•

% TURNOVER NUMERO DI ATTIVITÀ APERTE/CHIUSE



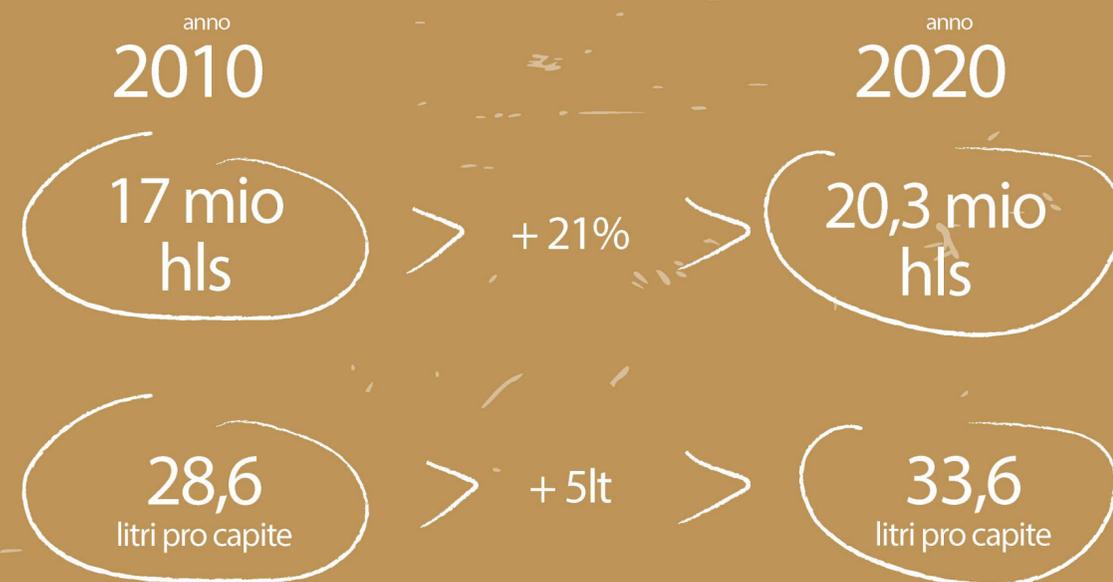
Il fenomeno del turnover interessa in modo particolare il take away e le imprese del Nord Ovest e del Sud.



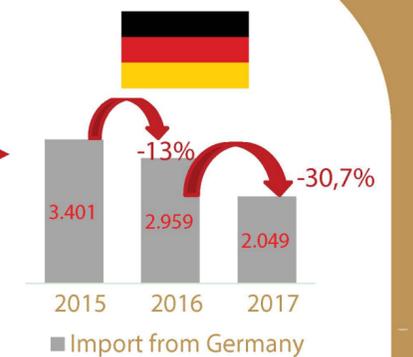
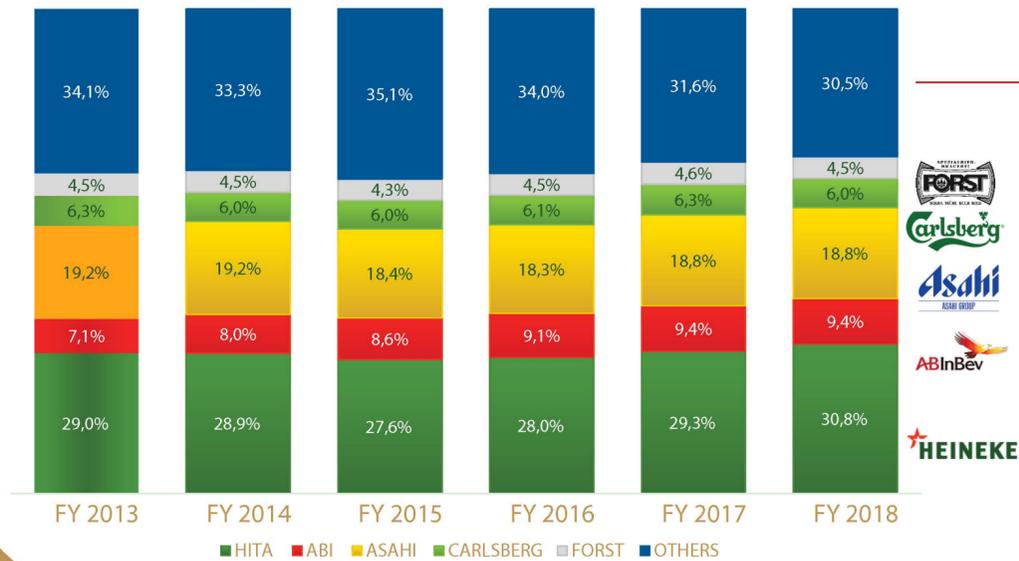
L'imprenditore non sempre conosce le difficoltà affrontate nella gestione di un'impresa di ristorazione, sottovalutando alcuni fattori umani e non, che implicano spesso la chiusura della stessa.

LA BIRRA IN ITALIA

La categoria birra in Italia è in ottima salute
superati i 20 milioni di hls, la birra piace sempre di più!



Market Share (%)



L'ANIMA
DI HIGHLANDER:
LA BIRRA



Il nostro motto:

“LA BIRRA VIENE VALORIZZATA E RISPETTATA!”

La birra si pone al centro del nostro progetto!

La bevanda dal sapore perfetto esiste,
ed è realizzata dalla lavorazione di malti selezionati di prima qualità e acqua, lasciata fermentare lentamente.

Un prodotto semplice e al contempo complesso e delicato, pertanto deve essere curato e conservato con trattamenti specifici.

Highlander offre una varietà di birre tra le migliori sul mercato:

Heinken, Murphy's Stout, Murphy's red, Erdinger, Gasoline.

Gli impianti della spillatura sono personalizzati in base alle tipologie di birra disponibili, modo che il prodotto si conservi alla giusta temperatura e che venga servito al cliente senza subire “contaminazioni” dai batteri.

La spillatura della birra è una delle nostre competenze principali ed è oggetto di formazione del personale Highlander.



L'OFFERTA
GASTRONOMICA



MENÙ

Il menù proposto dall'Highlander è ricco e variegato, infatti prevede anche numerose pietanze vegeteriane e senza glutine, ampliando così il ventaglio del suo pubblico.

Il cuore della nostra specialità gastronomica è la lavorazione dei prodotti home-made, gli ingredienti sono di prima qualità e la preparazione di alcune materie prime (hamburger, salse, verdure) vengono realizzate dai nostri cuochi esperti nel settore.



FOOD PAIRING

I piatti principali includono l'utilizzo di prodotti italiani, rivisitati e adattati nel "food pairing"

La nuova tendenza dell'abbinamento food e drink.

L'associazione di due o più alimenti a seconda del loro composto molecolare, nonché aromatico.

Questa tendenza è nata dall'esigenza di ricercare nuove combinazioni di sapori; l'abbinamento può essere fatto con diversi criteri.

Per similitudine, nel caso i due elementi condividano la maggior parte degli aromi,
Per contrasto, quando invece due elementi hanno in comune poco o nulla, il che crea sensazioni di gusto completamente nuove.



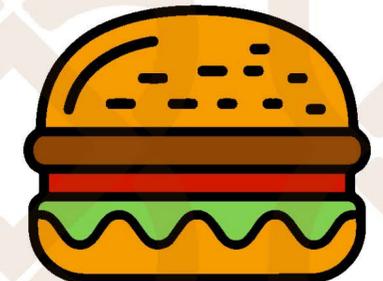
Brown Ale Altbier



Salsiccia



Amber/Red Ale



Hamburger



Blonde Ale



Pollo

DESIGN LOCALE

Un format studiato per ogni esigenza.

Il format principale dell'Highlander è il fantasy-medieval pub.

Lo stile richiama una taverna storico medievale, dall'ambiente rustico ed elegante, dominato dai colori caldi (marrone, rosso, giallo, legno...).



DESIGN &
ARREDAMENTO



EVENTS

Highlander promuove numerosi eventi gastronomici e birrari nello stile predominante del format al fine di rafforzare l'identità del brand.





EVENTS

E' l'unica birreria in Italia a ricreare eventi in stile fantasy medievale, in grado di trasportarti in un'epoca dominata da castelli, draghi, cavalieri e costumi, il tutto accompagnato da musica dal vivo a tema.



MARKETING & COMUNICAZIONE

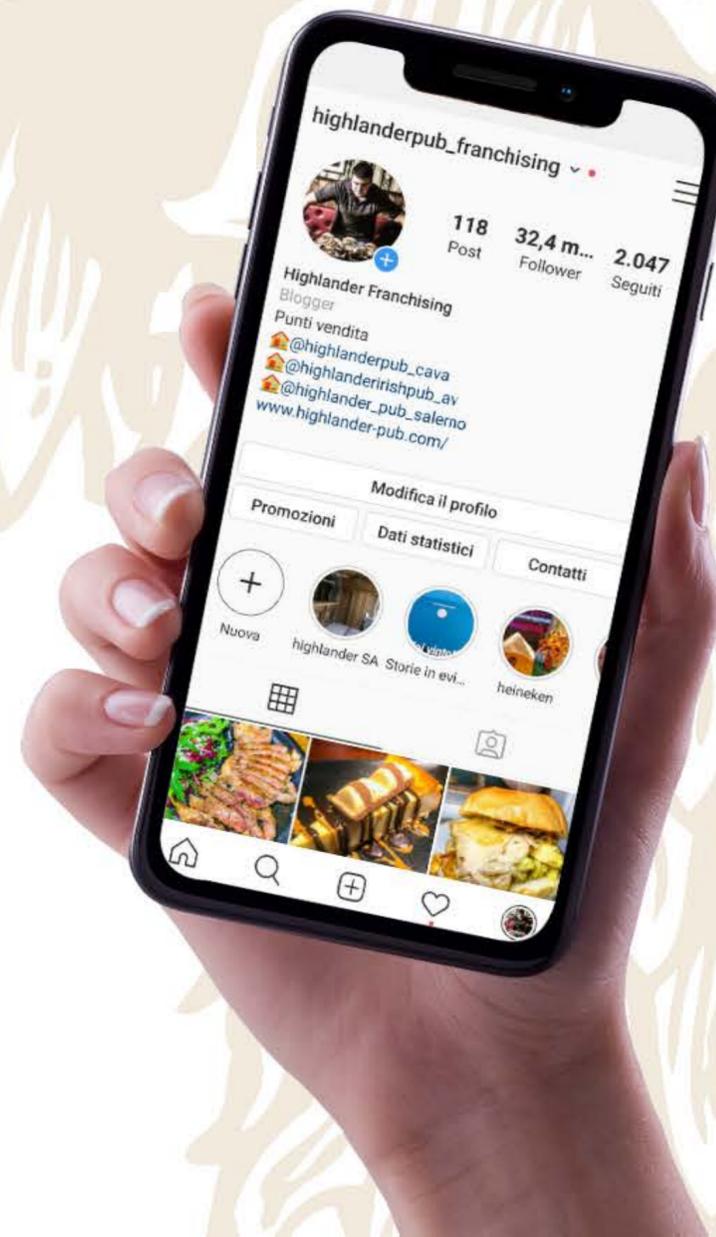
Highlander ha un piano strategico di marketing e comunicazione ad hoc, adattandolo in base al luogo geografico della location e del target di riferimento.

Si occupa di creare relazioni con i clienti e non, al fine di tener aggiornato la propria community su eventi, prossime aperture, promozioni e novità.



Il franchising si muove su diversi livelli,

Il piano comunicativo sfrutta i canali social, attraverso le pagine facebook ed instagram. Sviluppando contenuti multimediali atti a creare interazione con la pagina e ad instaurare un rapporto con il consumatore, ai fini di fidelizzarlo.
(Brand Awareness).



MANUALE OPERATIVO

Manuale operativo delle procedure
e del sistema Highlander.

An open antique book with a decorative floral overlay. The book is open, showing two pages of dense, small text. The pages are aged and yellowed. The book is bound in dark brown leather. The background is a light, textured surface with a faint floral pattern. The text 'MANUALE OPERATIVO' is overlaid on the right page of the book.

**MANUALE
OPERATIVO**

Il materiale utilizzato è legno naturale.

le sculture artigianali sono realizzate in resina e polistirolo in classe "B".

Ogni elemento e dettaglio nell'arredamento sono studiate al fine per vivere al meglio l'atmosfera fantasy medieval pub.

Il format suggerisce una proposta differente sul mercato, che si adatta ad ogni circostanza e ad ogni sito urbano grazie alla sua magica e forte identità, contraddistinguendosi dalle altre tipologie di food format personale.

L'obiettivo è lasciare il segno nel cuore dei grandi e dei bambini e contraddistinguersi dall'anonimato.

• DESIGN LOCALE



MONITORAGGIO

Visite guidate e affiancate presso i punti vendita per un supporto e monitoraggio meticoloso.



AVANGUARDIA

Continua ricerca di prodotti freschi e giuste combinazioni in modo da aggiornare le ricette e proporre costantemente nuovi menù.





REPARTO SUPPORTO

Supporto professionale nelle fasi di selezione della location e accurata analisi di fattibilità. Assistenza durante la fase di negoziazione dei costi di locazione o acquisizione del locale.



ACQUISTI E LOGISTICA

Acquisti centralizzati per un food cost contenuto con l'obiettivo di contrattare prezzi vantaggiosi per gli affiliati. Logistica centralizzata che semplifica la fase di approvvigionamento del punto vendita.



REPARTO TECNICO

Supporto e assistenza nella progettazione e realizzazione del concept di allestimento, con attrezzature e arredi studiati per rispecchiare fedelmente la filosofia Highlander.



UFFICIO SUPPORTO IT

Supporto professionale nelle fasi di selezione della location e accurata analisi di fattibilità. Assistenza durante la fase di negoziazione dei costi di locazione o acquisizione del locale.



CONTROLLO TECNICO

Monitoraggio, raccolta dati e analisi relativa ai costi e agli incassi (P&L), con misurazione delle performance legate ad ogni punto vendita e indicazione degli obiettivi di fatturato, per aumentare l'intera produttività della rete Highlander.

DATI DI AFFILIAZIONE

Fatturato medio:

a partire da

400.000€

a seconda della location

Personale medio:

7-10

persone per punto vendita

Costi medi:

30%

costo del personale

35%

food cost

Superficie media:

180 mq

per punto vendita

Ubicazione:

- Centri commerciali
- Centri urbani con popolazione superiore ai 60.000 abitanti

TIMELINE

RICHIESTA
INFORMAZIONI



VISITA SEDE
HIGHLANDER



ACCORDO DI
RISERVATEZZA



BUSINESS
PLAN



PRESENTARE
CANDIDATURA



14
GIORNI



RICERCA
LOCATION



CONTRATTO
DI FRANCHISING



ANALISI
FATTIBILITÀ



45
GIORNI



TIMELINE

PROGETTAZIONE

FORMAZIONE
RESPONSABILE
E DIRETTORE

RICERCA
PERSONALE

CAMPAGNE
MARKETING

ASSISTENZA
TUTOR PER
AVVIAMENTO

INAUGURAZIONE

90
GIORNI



COSTRUISCI
IL TUO FUTURO
INSIEME A NOI.