



*Gino & Marisa*

LA BELLA VITA GASTRONOMIA

## Devenir franchisé

Choisissez de vivre la Bella Vita, rejoignez Gino & Marisa !

UN CONCEPT  
CRÉATEUR  
D'ÉMOTIONS

UN MAGASIN  
PILOTE RENTABLE  
DÈS LA 1<sup>ÈRE</sup> ANNÉE

UN CONCEPT MULTI  
ACTIVITÉS



# Le petit mot des fondateurs...



Chez Gino & Marisa, nous ne proposons pas simplement des produits italiens. Nous faisons vivre à nos clients une véritable immersion dans l'art de vivre à l'italienne.

En devenant nos premiers franchisés, vous participerez activement à la création d'une marque qui célèbre l'Italie dans toutes ses dimensions. Vous rejoindrez un concept à fort potentiel de développement et viendrez travailler par passion entrepreneuriale.

*Caroline & Guillaume - fondateurs*



Gino & Marisa est une épicerie fine authentique de la gastronomie italienne, dont le premier magasin pilote est situé au Mans.

Nous proposons une large gamme de produits en provenance d'Italie, sélectionnés par nos soins. Notre concept est doté d'un espace restauration permettant de goûter nos spécialités directement sur place.

Gino & Marisa, c'est aussi un traiteur parfait pour vos événements.

Un endroit chaleureux où règne la bonne humeur et la convivialité à l'italienne.





# Nos produits & services



## Les chiffres clés

*490k€*

CA HT Année 2 (base de 300m²)

*48%*

Marge brute

Magasin pilote rentable  
*dès la 1<sup>ère</sup> année*

*+ de 50%*  
de croissance sur le magasin pilote les 2  
premières années



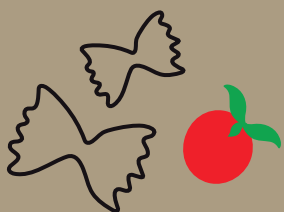
## UN MARCHÉ DURABLE

Le secteur de l'alimentaire répond à un besoin essentiel. C'est donc avec une offre bien sélectionnée et des produits de qualité que l'on peut garantir une clientèle fidèle.

La cuisine italienne est en plein essor en France. En plus de la pizza, les Français ont adopté des recettes comme la Carbonara, la Parmigiana, etc. dans leur alimentation régulière.

En utilisant les produits de manière polyvalente (vente au détail ou restauration), la gestion des stocks est optimisée pour minimiser les pertes et offrir une carte variée quotidiennement dans l'espace dégustation.

*"La complémentarité des métiers et des activités permet de mettre en place un cercle vertueux pour développer notre C.A."*



### PRODUITS

Chacun de nos produits raconte une histoire de saveurs et de traditions.

Des fromages artisanaux aux charcuteries fines, en passant par les pâtes fraîches et les huiles d'olive de qualité... chacun d'eux est destiné à faire voyager nos clients.

C'est grâce à notre espace cave entièrement dédié aux vins et boissons italiennes, que nos clients trouveront de quoi accompagner leurs repas.



### SERVICES

Côté traiteur, Gino & Marisa proposent des pizzas, des arancini, des cannoli, mais aussi des antipasti, sans oublier des lasagnes.

Parfait pour tout type d'événements et réceptions.

En ce qui concerne la convivialité et la bonne humeur, c'est côté restaurant qu'il faut se tourner. Pour une pause déjeuner *stile italiano*, nous proposons des plats uniques chaque jour, préparés avec passion.

# Le profil recherché



## VOUS AVEZ...

De l'expertise en commerce, gestion et management

Une capacité d'adaptation

Une approche conviviale envers la clientèle



## VOUS ÊTES...

Passionné(e) par la cuisine

Chaleureux(se)

Enclin à l'émotion et au partage

Épicurien(ne)



## Les étapes

1

### DÉCOUVERTE

Demande initiale  
Pré-qualification du contrat  
1<sup>er</sup> entretien visio  
Journée découverte

2

### DIP

Pré-engagement  
du contrat

3

### RÉSERVATION TERRITOIRE

Contrat de réservation  
de zone

4

### FORMALISATION PROJET

Recherche de local  
BP et étude de marché  
Recherche de financement

5

### CONTRAT

Signer le contrat d'adhésion  
Accompagner  
Formation et intégration

## CONDITIONS

15k€

Droit d'entrée

5%

Redevance d'exploitation et  
communication

70 à 120k€

Apport nécessaire

250 à 500m<sup>2</sup>

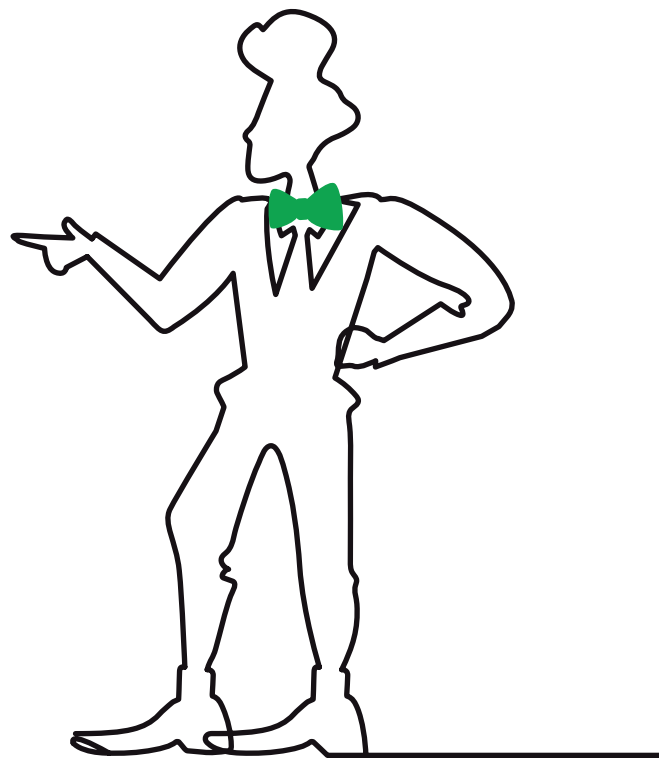
Concept store

180k€

Aménagement spécifique à  
l'enseigne (base 300m<sup>2</sup>)

30k€

Stock de démarrage



## La formation

DURÉE :  
20 JOURS

### COMMERCIAL

- Administratif : gestion d'entreprise
- Échange et partage de bonnes pratiques
- Pratique : métier du point de vente

### COMMUNICATION

- Plan d'animations commerciales annuel
- Kit de communication
- Aide aux réseaux sociaux
- 1 personne dédiée à la tête du réseau



# Pourquoi rejoindre l'aventure ?

## ENEZ VIVRE LA BELLA VITA

Rejoindre Gino & Marisa en tant que franchisé, c'est bien plus qu'un simple travail : c'est apporter de la **joie au quotidien** !

Vous intégrez un concept **multi-métiers** autour de la gastronomie italienne, conçu pour répondre aux attentes d'une **clientèle variée**.

Vous aurez accès à une gamme **100% made in Italie** au travers de notre centrale d'achats et de référencement.

Notre modèle **rentable** vous permet de générer un chiffre d'affaires additionnel grâce à notre **activité événementielle en B2B**.

Nous vous offrons une aide à la construction de votre projet, un **accompagnement** à l'ouverture et une **formation complète** au métier de Gino & Marisa.

Vous bénéficierez également de la **proximité avec les fondateurs**, d'une animation du réseau et d'un soutien en communication.

Situé dans une **zone commerciale stratégique**, notre **concept immersif** favorise une forte visibilité et un flux de clientèle régulier.

Nous prôtons également une **politique vertueuse**, avec des engagements concrets en matière de durabilité.

Vous recherchez la cohésion d'équipe et souhaitez partager des ondes positives ?

Cette aventure est faite pour vous ! Être épicurien et bon vivant sera au cœur de votre quotidien chez Gino et Marisa.



**Gino & Marisa**

LA BELLA VITA GASTRONOMIA

## CONTACTEZ-NOUS



02 43 23 58 08 | 06 83 13 10 71 | 06 33 78 66 39



[www.ginoetmarisa.fr](http://www.ginoetmarisa.fr)



[contact@bellavitagastronomia.fr](mailto:contact@bellavitagastronomia.fr)