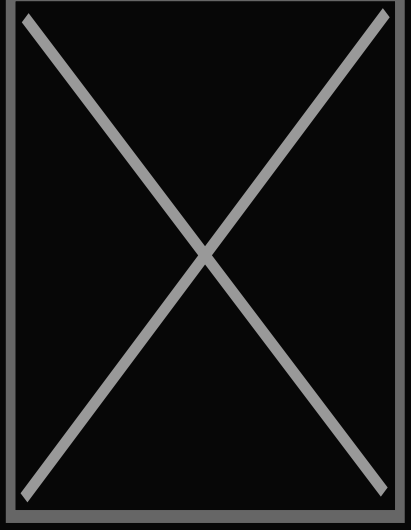
Doppio Malto lancia un nuovo ed innovativo progetto di franchising

doppiomalto-milano-6-2036e9c5

Una delle frasi più citate su internet è sicuramente “La felicità è reale se condivisa”, un adagio reso celebre dal film “Into the wild” che accompagna migliaia e migliaia di scatti di fidanzati abbracciati al tramonto e amici sorridenti. Invece di limitarsi a postarla sui propri social, però, Doppio Malto ha deciso di prendere queste parole sul serio. Come? Proponendo una nuova formula di franchising, in versione sartoriale, ideale per chi desidera aprire un locale ex novo o ha intenzione di riconvertire un’attività esistente. Un progetto che mira a dare agli imprenditori la possibilità di aprire “un posto felice”: così infatti il marchio nato ad Erba, ma ormai diffuso in tutta Italia e che punta all’Europa intera, ama definire i propri locali. E se quello della ristorazione è uno dei settori più duramente colpiti dalla pandemia, l’idea di Doppio Malto è quella di offrire un format sempre più flessibile, in grado di adattarsi alle esigenze dettate dai cambiamenti in atto. Un mix tra artigianalità e innovazione, ritagliato su un’idea consolidata e confezionato su misura, che funziona in duecentocinquanta metri quadrati come in ottocento. Secondo il Rapporto Assofranchising 2020, l’affiliazione commerciale vanta in Italia un giro d’affari di oltre 26 miliardi di euro, in crescita del +4,4% rispetto al 2018. Quella del franchising è tuttora per molti imprenditori una modalità per mettersi in proprio contenendo i rischi e razionalizzando gli investimenti,grazie all’appoggio a marchi solidi e strutturati.

*“Con 21 locali all’attivo e 10 nuovi ristoranti che apriranno le loro porte quest’anno,la nostra è ormai una realtà consolidata* - spiega **Giovanni Porcu**, CEO di Foodbrand Spa, titolare del marchio Doppio Malto. *Nonostante tutto, nel 2020 abbiamo introdotto tante novità, consolidato la nostra presenza in Italia (con 4 nuovi locali aperti nel corso dell’anno) e raggiunto importanti traguardi come la prima apertura all’estero, in Francia. Anche nel 2021 vogliamo rimanere al fianco dei nostri clienti ampliando l’offerta e per farlo abbiamo scelto di aprirci a nuovi partner, dando la possibilità agli imprenditori di dare vita a un locale nella propria città, adattandosi alle esigenze di ciascuno di loro e al territorio. L’idea di un franchising sartoriale nasce come una prima risposta alla crisi: mettendo a disposizione la nostra esperienza vogliamo permettere ai ristoratori di riconvertire il proprio locale o aprire le porte di un’attività nuova a chi si affaccia per la prima volta in questo mondo per investire e mettersi in gioco, magari provenendo da contesti manageriali non necessariamente già legati alla ristorazione.Il tutto senza dover affrontare da soli passi importanti e spesso complicati come la ricerca della location, la progettazione del locale e la formazione teorica e operativa dello staff. Parallelamente continua lo sviluppo tradizionale, con prossime aperture in Italia, la crescita in Francia, dove apriremo un secondo locale in centro a Parigi e il debutto in Scozia, a Glasgow”.*

Il segreto di Doppio Malto è racchiuso in un progetto che punta fortemente sulla diversificazione: non è un semplice birrificio né una catena di ristorazione, ma un vero e proprio ecosistema che va dalla produzione di birra, con i due birrifici di proprietà, fino al servizio al tavolo, passando per un e-commerce di successo e una cucina sfiziosa fortemente legata alle eccellenze del territorio italiano. Nel corso del 2020 l’offerta dei locali non è cambiata, ma il brand ha implementato una piattaforma propria per il servizio take away e delivery e un efficiente sistema di prenotazione dei tavoli online, offerto anche a tutti i franchisee. Un’innovazione che permette ai clienti di sentirsi più sicuri e ottenere un servizio migliore.

“Possiamo dire che il punto di forza di Doppio Malto sia un sapiente mix di artigianalità e innovazione – conclude Porcu – *Ai nostri partner offriamo software e sistemi di business intelligence, con la nostra formula i processi sono ottimizzati e la produttività costantemente monitorata, ma niente di tutto questo sarebbe possibile senza i mastri birrai che con le loro conoscenze danno vita ad un prodotto artigianale di eccellenza:la nostra birra, che regala momenti felici ai clienti, sul divano di casa come fra i tavoli dei nostri ristoranti”.*