

FOLD

NYC PIZZA STYLE





Andar por Nova York é uma oportunidade para observar a relação que os habitantes da Big Apple têm com a vida urbana e com a rica oferta gastronômica disponível.

Em muitas de nossas viagens, percebemos que existia um jeito criativo, prático e descolado de comer pizza em todo o mundo, algo que ainda não tínhamos visto por aqui.

1° NYC Pizza Style do Brasil

Assim surgiu a Fold NYC Pizza Style, baseada na cultura de Nova Iorque, do cardápio até o design, do ingresso na loja até experimentar a autêntica pizza nova-iorquina. Tudo isso foi pensado para proporcionar uma experiência única, agregando desde o visual ao paladar do Cliente.

*Uma viagem com um sabor
único, moderno e Cosmopolita*

Para nós Pizza é algo extraordinário!

Está presente no cotidiano gastronômico da Itália, dos Estados Unidos, do Brasil e de todo o mundo!

Entretanto, podemos considerar que é algo único e regional. Temos carinho por todos os estilos e sabores, mas sentimos que havia algo especial na simplicidade de um *slice* de Nova Iorque.

Associamos a nossa paixão pela **NYC Pizza Style** com a autenticidade e criatividade do brasileiro!



Hold, Fold & Love





For Pizza lovers
by Pizza Lovers!

Nossos funcionários devem ser tratados com respeito e profissionalismo. Valorizamos seu trabalho e incentivamos sua evolução pessoal e profissional. Queremos que a equipe trabalhe com o coração, com paixão, com brilho nos olhos, vislumbrando que a **Fold** seja um lugar de realizações e conquistas.

Temos como propósito inspirar e nutrir a alma, seja através de um **slice** ou uma **full**, um **Hello** ou uma mensagem divertida na caixa, seja uma pessoa ou toda uma comunidade.

Artesanal, Fininha e Deliciosa

Produto atemporal, não sazonal, com muita personalidade e estilo.

Receita exclusiva, desde o estilo da massa, até ao saboroso molho caseiro, com ingredientes criteriosamente selecionados.



Público-Alvo

Características

- ✔ Classe A, B e C;
- ✔ Público Jovem, cosmopolita e descolado;
- ✔ Ensino Médio e Superior em sua maioria;
- ✔ Reside ou trabalha próximo ao ponto.

Comportamento

- ✔ Exige praticidade e rapidez;
- ✔ Consome individual ou acompanhado;
- ✔ Prefere qualidade à quantidade;
- ✔ Aprecia *Pizza Slice*.



Perfil do Franqueado

SÓCIO INVESTIDOR:

- ❖ Não é necessário dedicação exclusiva, pode ter outros negócios que não conflitam com o mesmo tipo de produto;
- ❖ É necessário possuir sócio operador com perfil indicado pela franqueadora

Experiência Anterior Preferencialmente: Experiência em negócios de alimentação

Escolaridade Obrigatoriamente: Ensino Médio
Preferencialmente: Superior em áreas correlatas

Perfil Obrigatoriamente: ter identificação com o negócio
Preferencialmente:

- Capacidade financeira para investimento na franquia;
- Ter visão sistêmica do negócio da rede e de seu mercado;
- Perfil Empreendedor;
- Não possuir restrição empresarial ou financeira.

Conhecimentos Obrigatoriamente:

- Administração de Negócios

Preferencialmente:

- Gestão de Pessoas e Vendas



Perfil do Franqueado

SÓCIO – OPERADOR

▼ Dedicção exclusiva na operação, em média 8 horas diárias

Experiência Anterior Preferencialmente: Experiência em negócios de alimentação

Escolaridade Obrigatoriamente: Ensino Médio
Preferencialmente: Superior em Gestão

Perfil Obrigatoriamente: ter identificação com o negócio
Preferencialmente:
• Perfil Dinâmico
• Liderança;
• Perfil Empreendedor;
• Responsável.

Conhecimentos Preferencialmente:
• Noções básicas de informática;
• Gestão de Pessoas e Vendas.

Cursos Obrigatoriamente: Curso de boas práticas em alimentação.



Vantagens para o Franqueado



Posicionamento de Marca:

Negócio desenvolvido com total alinhamento ao conceito da marca.



Ampla Mercado de Atuação:

Segmento de alimentação é um amplo, tradicional e com bom desempenho



Formato de Atuação:

Modelo de Franquia diferenciado em relação às tradicionais pizzarias existentes



Rentabilidade:

Modelos de franquia com ótimos retornos financeiros



Investimento Enxuto:

Modelo de franquia com investimento inicial otimizado para implementação rápida com baixo orçamento

Suporte e posicionamento de marca



imerso.
DESIGN & EMPATIA

URBA
NODE + imerso.
design & branding

E assim nos posicionamos nas social mídias...



.... Na mídia espontânea e projetos sociais,

GASTRONOMIA

novidade, internacional

Pizzaria aposta em estilo nova-iorquino



Diogo Thomaz e Felipe Marselli, sócios da Fold, apostam em pizza para proporcionar refeições rápidas e confortáveis.

VITÓRIA PAZLO
esp

Fatias de pizza grandes, deliciosas, de massa fina, para sobreviver rapidamente. Essa é a proposta da Fold NYC, Pizzeria Style, empreendimento gastronômico inaugurado em novembro de 2019, em Porto Alegre. Instalado pelo casal Diogo Thomaz, 37, e Felipe Marselli, 38, o negócio ocupa o quartel de vigas e Madrugada, famoso distrito de Nova Lages. Ficou contra o fluxo das pizzas instantâneas, apostando em algo diferenciado: "fritadas e com a base acolhida", afirma Felipe.

Aberto no dia 9 de maio de 2020, o restaurante recebeu investimento de R\$ 200 mil e foi criado por uma equipe multidisciplinar, espanhola. Felipe, responsável por vendas, design e chef de cozinha, auxiliou no projeto desde o início, passando pela receita da massa da pizza, chegando aos novos dias parados. "O nome, Fold, significa dobrar", explica Marselli. No local, as referências americanas se misturam com as brasileiras. Primeiro, para ser inspirado nos sabores de Nova Lages, o cardápio também conta com um perfil

MURAL

Eventos

A partir do dia 14 de janeiro, acontece o curso **Mês das Crianças**. Destinado a pais e mães, o curso aborda temas como: como lidar com o comportamento das crianças, como lidar com a rotina, como lidar com a escola, como lidar com a alimentação, como lidar com a saúde, como lidar com a segurança, como lidar com a educação, como lidar com a cultura, como lidar com a arte, como lidar com a música, como lidar com o esporte, como lidar com a tecnologia, como lidar com a internet, como lidar com o celular, como lidar com o computador, como lidar com o tablet, como lidar com o smartphone, como lidar com o smartwatch, como lidar com o smart TV, como lidar com o smart home, como lidar com o smart car, como lidar com o smart city, como lidar com o smart life.

Vagas

O Programa de Estágio em Logística da **Logis Assist** está com inscrições abertas. Foco em cargos de apoio em logística, como: Administrativo, Contábil, Financeiro, Operacional, Comercial, Atendimento ao Cliente, etc. O curso tem duração de 6 meses e é realizado em parceria com a Universidade Federal de Pernambuco. Inscrições abertas até 31 de dezembro de 2020. Para mais informações, acesse o site: www.logisassist.com.br

Acusado, na dia 28 de janeiro, o curso Mês das Crianças, com foco em educação infantil, oferece aos pais e mães referências sobre o desenvolvimento das crianças, desde a gestação até os primeiros anos de vida. O curso é gratuito e pode ser acessado através do link: <http://www.foldnyc.com.br>




MÊS DAS CRIANÇAS

Durante o mês de outubro a cada compra realizada conosco, vamos doar R\$ 1,00 para a Instituição SOS - Casas de Acolhida.

PARTICIPE DESSA CAMPANHA COM A GENTE!



DESTEMPERADOS

5 tipos de pizza diferentes para provar em Porto Alegre

20/01/2020 - 06h10min Atualizada em 17/06/2020 - 08h36min

experiência gastronômica diferenciada, multicultural e moderna. O lugar tem um extenso balcão com pizzas expostas e uma bancada para os clientes reunirem com os amigos e degustarem suas fatias no estilo street food. Super cool e jovial.



...E com os nossos clientes.

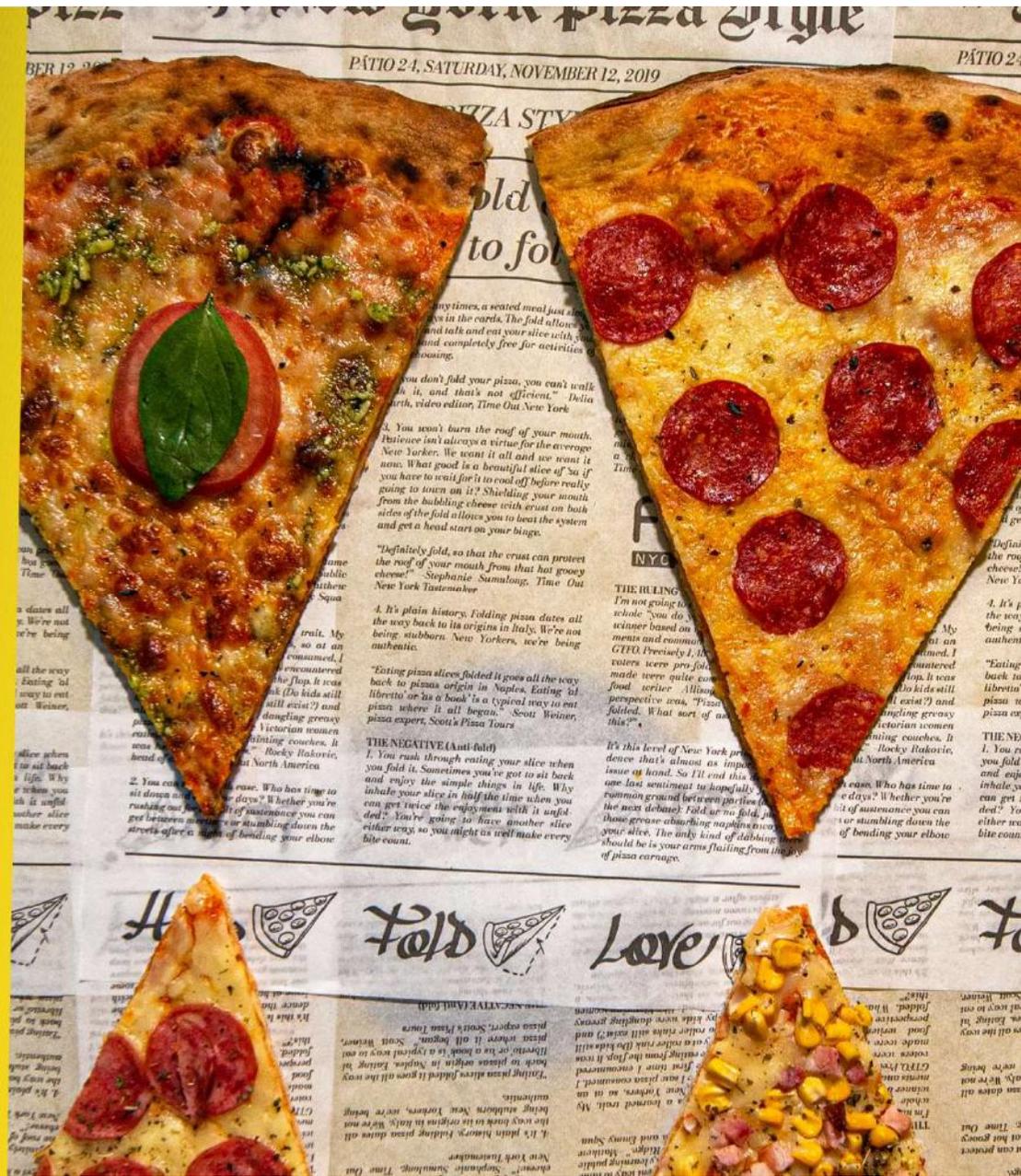




Morgana Soares recomenda Fold Pizzeria. 4 de março · Ótimo atendimento, ambiente incrível e as pizzas deliciosas adorei

Sinval Curty Leite recomenda Fold Pizzeria. 9 de abril · Pizzaria incrível. Uma delícia. Atendimento excelente!!!
Cosy atmosphere · Menus saborosos · Ambiente moderno

Giovana Graces recomenda Fold Pizzeria. 22 de fevereiro · Ambiente descolado, ótima seleção de cervejas e atendimento espetacular. Adorei minha experiência e voltarei!



PÁTRIO 24, SATURDAY, NOVEMBER 12, 2019

old to fold

anytimes, a seated meal just as...
...s in the cards. The fold allows...
...and talk and eat your slice with...
...and, completely free for activities...
...tuning.

you don't fold your pizza, you can't walk...
...it, and that's not efficient." Delta...
...arish, video editor, Time Out New York

3. You won't burn the roof of your mouth.
Patience isn't always a virtue for the average...
New Yorker. We want it all and we want it...
now. What good is a beautiful slice of 'sa if...
you have to wait for it to cool off before really...
going to tuck on it? Shielding your mouth...
from the bubbling cheese with crust on both...
sides of the fold allows you to heat the system...
and get a head start on your binge.

"Definitely fold, so that the crust can protect...
the roof of your mouth from that hot gooey...
cheese." Stephanie Samulog, Time Out...
New York Tastemaker

4. It's plain history. Folding pizza dates all...
the way back to its origins in Italy. We're not...
being stubborn New Yorkers, we're being...
authentic.

"Eating pizza slices folded it goes all the way...
back to pizza's origin in Naples. Eating 'ol...
libretti' or 'sa a book' is a typical way to eat...
pizza where it all began." Scott Weiner, pizza...
expert, Scott's Pizza Tours

THE NEGATIVE (Anti-fold)
1. You rush through eating your slice when...
you fold it. Sometimes you've got to sit back...
and enjoy the simple things in life. Why...
inhale your slice in half the time when you...
can get twice the enjoyment with a slice...
folded? You're going to have another slice...
either way so you might as well make every...
bite count.

2. You compromise your rose. Who has time to...
sit down and enjoy a rose? Whether you're...
rushing out for a quick bite or strolling down the...
streets after a night of bonding your elbow...

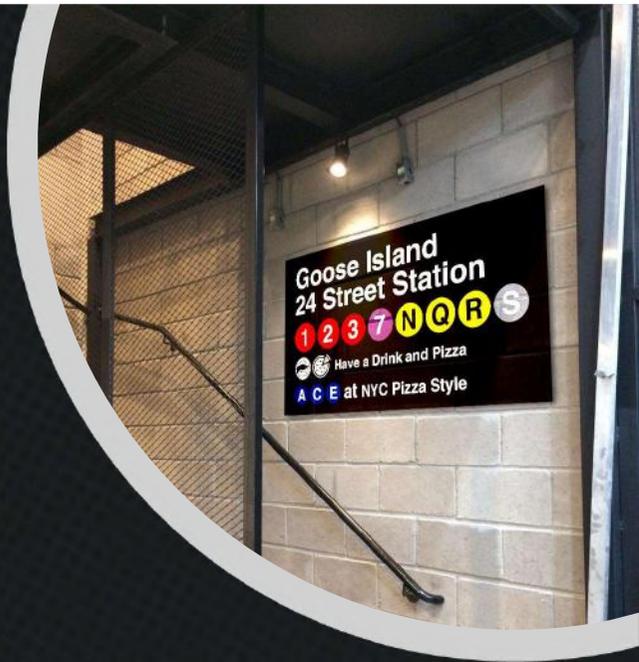
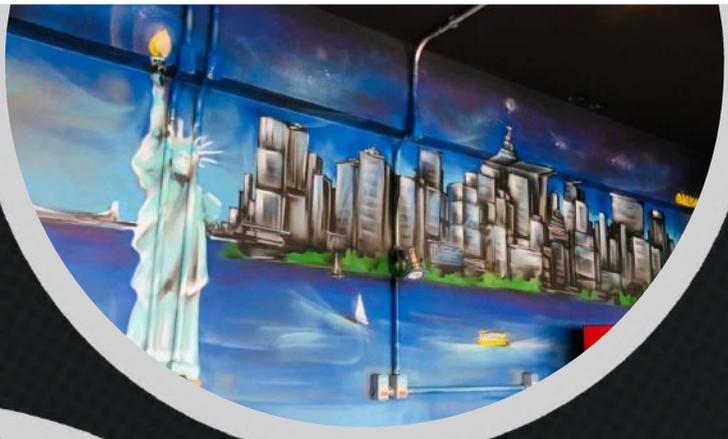
THE BILINGUAL
I'm not going to...
whole "you do y...
winner based on...
ments and commo...
at an...
My...
I...
commented. I...
answered. I...
made were quite...
foul writer. Altho...
perspective was, "Piza...
all exist?" and...
"Eating pizza...
libretti" pizza...
pizza re...

4. It's the...
the seat...
being a...
authentic...
"Eating...
back to...
libretti"...
pizza re...

THE NE...
1. You...
you fold...
and enjo...
inhale yo...
can get...
dead? Yo...
either se...
bite coun...

It's this level of New York pro...
fence that's almost as impo...
issue at hand. So I'll end this...
one last sentiment to hopefully...
rumor-mongering before parties...
he next debate). I'd like to fo...
those grove-etching napkins...
your slice. The only kind of dabbling...
should be in your arms flailing from the...
of pizza carriage.





Lojas pensadas em todos os detalhes e com uma personalidade única



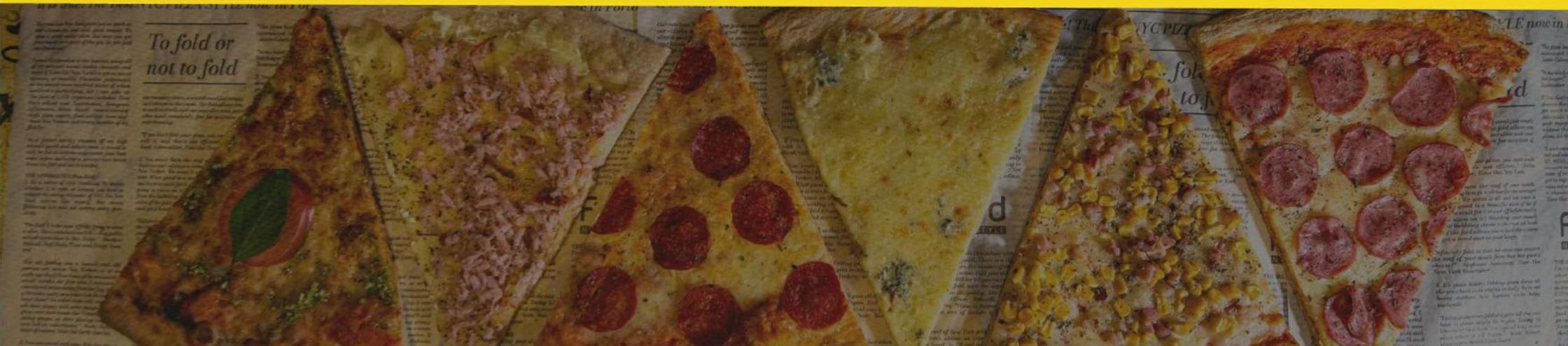
Modelos de Negócio

	Pizza & Bar	To Go	Dark Kitchen
Serviços Prestados	Atend. Presencial, Delivery e Take Away	Balcão, Delivery e Take Away	Delivery e Take Away
Faturamento Médio Mensal	R\$75.084	R\$60.575	R\$58.040
Lucratividade média mensal %	28,49%	28,49%	27,78%
Área Mínima	40m ²	30m ²	30m ²
Equipe Necessária	5 Pessoas	4 Pessoas	3 Pessoas
Pay Back	12 meses	13 meses	11 meses



Investimento

	Investimento Total	Taxa de Franquia	Royalties	Taxa de Publicidade
Pizza e Bar	R\$164.000	R\$50.000	5%	2%
To Go	R\$149.000	R\$40.000	5%	2%
Dark Kitchen	R\$120.000	R\$30.000	5%	2%



Gostou? Essas são as etapas:





CLIQUE E ACESSE JÁ MAIS
INFORMAÇÕES

taucentraldenegocios.com.br 

Fold Pizzaria 

@foldpizzabar 

contato@taucentraldenegocios.com.br 

Pedro Rodrigues - (17) 98197-9833 