



COMPANY PROFILE 2026



GIANGUSTO

Il gusto italiano in un format contemporaneo.

Fondata nel 1997, GianGusto è una realtà italiana del fast casual food, specializzata in piadine, rotoli, PiadaBurger e salutari bowls. L'obiettivo: unire l'artigianalità italiana alla velocità e all'efficienza della ristorazione moderna.

Oggi conta 30 locali in Italia e all'estero, con un modello scalabile pronto all'espansione internazionale.



MISSION E VISION: SERVIAMO ECCELLENZA DAL 2003

MISSION:

Offrire un'esperienza di gusto autentica, veloce e genuina, con ingredienti controllati e di alta qualità.

VISION:

Diventare il **punto di riferimento internazionale** per la piadina contemporanea, versatile e simbolo dell'italianità.

VALORI FONDAMENTALI:

- Autenticità
- Qualità costante
- Innovazione
- Convivialità
- Radici artigianali locali
- Standardizzazione e controllo
- Tecnologia e semplicità
- Esperienza calda e accessibile

LA NOSTRA STORIA



Nel 1997 due giovani intraprendenti osservano il cambiamento della società e gli albori di nuove abitudini di consumo del fuori casa. **Paolo Malfassi intuisce che il consumatore italiano desidera gusto, velocità e autenticità**, con Leonardo Bagnoli, nasce l'idea di portare la piadina fuori dalla Romagna, unendo artigianalità e efficienza industriale.

Nel 2003 nasce L'Altra Piadineria, poi evoluta in GianGusto.

Oggi simbolo di imprenditoria e amicizia italiana nel mondo, Giangusto è ancora guidata da **Paolo Malfassi Ceo de L'Altra Piadineria Srl e Leonardo Bagnoli oggi Presidente di Sammontana Italia Spa** che include marchi noti in tutto il mondo come Bindi e Forno d'asolo per qualità e innovazione.



IL FORMAT: MODERNO, FLESSIBILE, ITALIANO

GianGusto si adatta perfettamente a diversi contesti:

**Centri commerciali, outlet e travel retail
Vie urbane e zone ad alto traffico**

TIPOLOGIE DI LOCALE

FORMAT	DESCRIZIONE	METRATURA
Small	Corner / chiosco / food truck	30 - 50 mq
Medium	Quick service	40 - 80 mq
Large	Locale di destinazione con area caffè / gelato e sedutte	100 - 120 mq

Design caldo e riconoscibile, materiali naturali e atmosfera conviviale.

IL PRODOTTO: LA PIADINA COME ESPERIENZA DI GUSTO



La piadina: cuore pulsante del brand.
Base con lievito madre, prodotta in Romagna
e surgelata a crudo (IQF) per garantire qualità
e sicurezza.

VANTAGGI DELLA BASE GIANGUSTO:

- Shelf-life 18 mesi – 3 giorni post-scongelamento
- Alta sicurezza igienica e tracciabilità certificata
- Digeribilità e fragranza garantite
- Gestione FIFO semplice per personale non specializzato

IMPASTI DISPONIBILI

TIPO	CARATTERISTICHE
Classico	Secondo la tradizione romagnola
4 cereali	100% vegetale, ricco di fibre e proteine



IL MENÙ

UN'OFFERTA COMPLETA PER OGNI
MOMENTO DELLA GIORNATA

- **Piadine classiche e gourmet:** gusto autentico e ingredienti di qualità
- **Rotoli e “Rotoloni”:** pratici, sostanziosi e perfetti per il take away
- **PiadaBurger:** l’America dentro la romagna
- **GianGusto Bowl:** insalate leggere e bilanciate
- **Piadine dolci e snack:** per merende e break golosi.

**Menù inclusivi per vegetariani, vegani
e intolleranti,** con simbologie chiare e
trasparenza totale.



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Preparazione di una piadina in meno di 4 minuti.

Sistema integrato con:

- Kiosk di self-ordering
- App mobile e gestionale centralizzato
- Controllo real time di ordini, costi, personale

Un modello scalabile, efficiente e sostenibile, ideale per la ristorazione moderna.

I NUMERI DI GIANGUSTO

INDICATORE	VALORE MEDIO
Punti vendita attivi	31
Scontrino medio netto	12,80 €
Food cost + packaging	25%
Incidenza locazione (oltre le 100 piadine giorno)	7-10%
Tempo medio d'attesa prima piadina	4 minuti
Ordini gestibili per linea oraria	fino a 80

TECNOLOGIA E CONTROLLO

UN SISTEMA DI GESTIONE COMPLETAMENTE INTEGRATO:

- Cassa e ordini digitali
- Portale fornitori e logistica
- Gestione turni e performance
- Analisi economiche in tempo reale
- Delivery, take away e click & collect
- Controllo multimediale da remoto

Il franchisee gestisce tutto da un'unica piattaforma.





SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ

PER GIANGUSTO LA QUALITÀ È ANCHE ETICA:

- Filiera controllata e zero sprechi
- Ingredienti surgelati di alta qualità
- Packaging riciclabile ed eco-friendly
- Attenzione al benessere e alla trasparenza alimentare

“Il gusto è ancora più buono quando è responsabile.”

FRANCHISING GIANGUSTO



Entrare in GianGusto significa **accedere a un sistema solido e collaudato garantito dal supporto logistico e commerciale di Sammontana Italia S.p.A.**

PERCHÉ SCEGLIERE GIANGUSTO:

- Brand italiano riconosciuto
- Format versatile e adattabile
- Prodotti semi-industriali di alta qualità
- Formazione e assistenza continua
- Piattaforma logistica e B2B integrata
- Marketing centralizzato con piani nazionali e locali

PARTNERS:



SUPPORTO AL FRANCHISEE

FASE	SUPPORTO FORNITO
Contatto	Informazioni
Formalizzazione contratto conforme alle normative vigenti	Invio documenti precontrattuali e bozza contratto di franchisinge relative firme
Realizzazione P.V.	Studio di fattibilità, progetto edile, idraulico ed elettrico
Opening	Formazione on-site e assistenza all'apertura.
Marketing	Campagne nazionali e locali
Gestione	Software gestionale e forniture controllate
Assistenza	Supervisione, analisi e customer care

CONDIZIONI ECONOMICHE

VOCE	VALORE
Fee d'ingresso Italia	€ 20.000,00
Royalties	3%
Contributo marketing	1%
Investimento minimo personale	da € 50.000,00
Durata contratto	6 anni
Superficie locale	da 30 a 120 mq



**IL GUSTO AUTENTICO ITALIANO,
SERVITO CON SEMPLICITÀ.**

CONTATTI

- L'Altra Piadineria S.r.l.
- Via del Brolo 38, 25136 Brescia (BS), Italia
- +39 030 2002189
- amministrazione@giangusto.it
- www.giangusto.it

*La piadina è leggera
è il mondo che è pesante*