



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 bowl. L'obiettivo: unire l'artigianalità italiana alla velocità e all'efficienza della ristorazione moderna.

Oggi conta 28 locali in Italia e all'estero, con un modello scalabile pronto all'espansione internazionale.



MISSION & 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

Ambiente caldo e
accessibile

LA NOSTRA STORIA

Nel 1997 due giovani imprenditori 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 per qualità e innovazione, come Bindi e Forno d'Asolo.

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 m ²
Medium	Quick service	40 - 80 m ²
Large	Locale di destinazione con area caffè / gelato e sedute	100 - 120 m ²

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

Conservazione 18 mesi
- fino a 3 giorni dopo lo
scongelamento

Elevati standard igienici e
tracciabilità certificata

Digeribilità e freschezza
garantite

Gestione FIFO semplice,
anche per personale
non specializzato

IMPASTI DISPONIBILI

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



IL MENU

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	28
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
nasce da scelte responsabili.”*

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

Formazione e assistenza continua

Format versatile e adattabile

Piattaforma logistica e B2B integrata

Prodotti semi-industriali di alta qualità

Marketing centralizzato con piani nazionali e locali

PARTNER E RICONOSCIMENTI



MAESTRI DEL DESSERT®

GIANGUSTO

SUPPORTO AL FRANCHISEE

FASE	SUPPORTO FORNITO
Contatto	Informazioni
Formalizzazione contratto conforme alle normative vigenti	Invio documenti precontrattuali e bozza contratto di franchising e 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 m ²



La piadina è leggera
è il mondo che è pesante

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

L'Altra Piadineria S.r.l.

+39 030 2002189

info@giangusto.it

www.giangusto.it