

FORNO DI RoMa



MODELO DE FRANQUICIAS

PRESENTACIÓN

Bienvenidos a nuestro rincón de Italia, donde la tradición y la autenticidad se saborean en cada bocado. Nos enorgullece presentar nuestra pizza de estilo napolitano, un verdadero testimonio de la rica herencia culinaria italiana fusionada con el gusto rioplatense. Su masa suave y delgada, con bordes altos, está cubierta de salsa de tomate natural, albahaca fresca y abundante queso mozzarella, creando una auténtica fiesta de sabores. En cada porción cocida a altas temperaturas, la corteza se burbujea y carboniza ligeramente en algunas zonas, otorgándole un sabor único e inconfundible.



HISTORIA



FORNO DI ROMA surge luego de una trayectoria de 20 años en el rubro gastronómico, de una historia de amor nacida hace 35 años, en uno de los principales balnearios de Uruguay. Tras muchos aciertos y errores, entre aromas, sabores y colores, lo que un día llamaríamos nuestra creación “la pizza fusión” FORNO Di RoMa.

HISTORIA

Vení y descubrí porqué nuestras pizzas no son solamente una comida, sino una experiencia que te transportará directamente al corazón de Italia desde FORNO DI RoMa en el lugar que te encuentres.

Es así que confirmamos el gran potencial de nuestra empresa, y encontramos en la franquicia el formato apropiado para crecer y beneficiar también a otros que quieran crecer con nosotros y compartir nuestra filosofía.





FORNO DI RoMa



MISIÓN

En FORNO DI RoMa nuestra misión es que cada comensal se sienta deleitado por los sabores, aromas naturales y auténticos de cada ingrediente, que los remonte a la cocina tradicional italiana y hogareña.

Que les provoque querer volver una y otra vez, convirtiendo a FDRM en la pizzería número 1 por sus **sabores, excelencia y calidad** de sus productos.



MISIÓN

Sabores: por lo natural de nuestros ingredientes.

Excelencia: el lograr el mix perfecto entre los productos importados y los nacionales.

Calidad: por el producto PREMIUM incomparable e inigualable que logramos a diferencia de otros productos de la competencia.

VISIÓN

Nuestra visión es crecer tanto a nivel nacional como internacional. Fundamos nuestro primer local de pizzería en Punta del Este, un balneario de renombre internacional, donde el público local y visitantes de diversas partes del mundo nos solicitaron llevar nuestros sabores únicos más cerca de sus hogares.



VALORES

Compromiso: en cada producto que elaboramos con amor y pasión por lo que hacemos.

Calidad: manteniendo siempre la misma calidad en el proceso de producción.

Higiene: Fundamental e imprescindible tanto personal como de las instalaciones

Tradición: por la cocción en horno de barro a leña.

Innovación: por el logro de la fusión de culturas y sabores.

Trabajo en equipo: fundamental para lograr la excelencia en cada uno de nuestros productos.

Respeto: por nuestros clientes, con un trato cordial y ameno.

Amistad: por el ida y vuelta generado con nuestros fieles consumidores

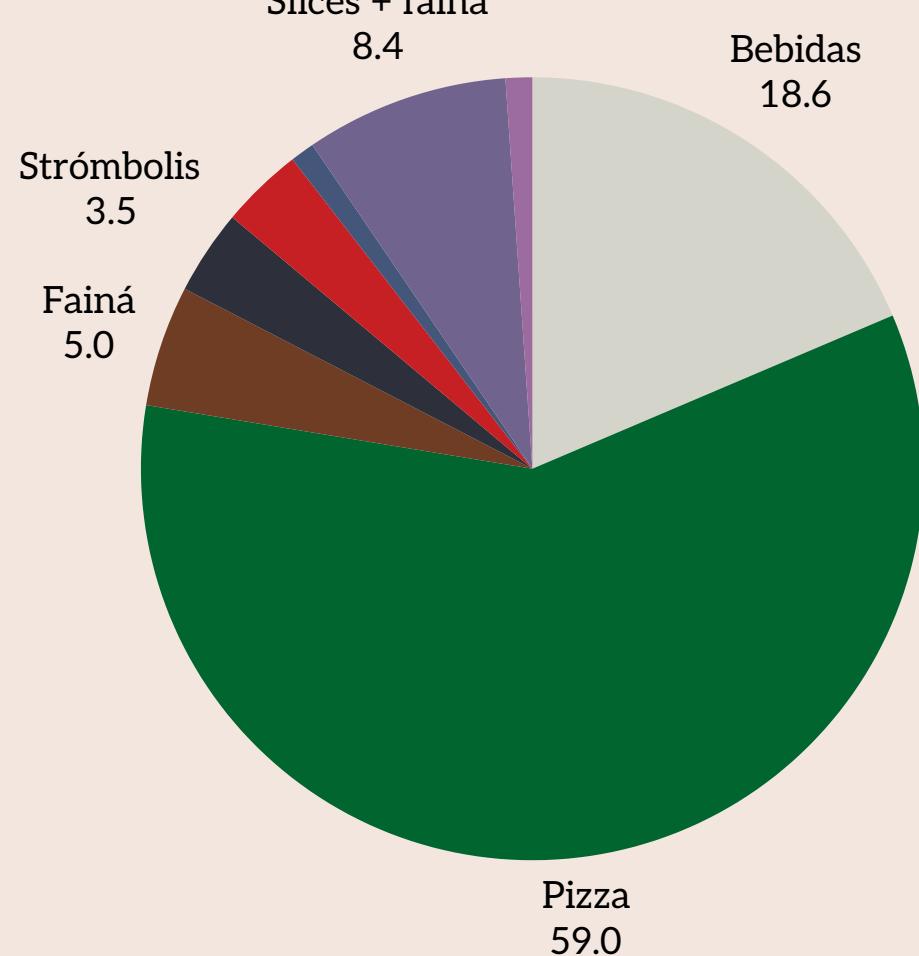




FORNO DI RoMa



FORNO DI RoMa



MIX COMERCIAL

QUÉ BRINDA FDRM A SUS FRANQUICIADOS



- Ser parte de una marca en expansión, con presencia en uno de los balnearios más prestigiosos del mundo.
- Un estética cuidada y atractiva, tanto de las instalaciones como de los productos.
- Abastecimiento de los principales productos y packaging.
- Referencias de proveedores y equipamiento calificados y servicio técnico permanente.

QUÉ BRINDA FDRM A SUS FRANQUICIADOS



- Capacitación, asistencia continua y supervisión de los métodos de trabajo.
- Software intuitivo y dinámico que optimiza la gestión comercial.
- Uso de marca.
- Manuales de franquicia.
- Soporte comercial.
- Soporte en comunicación en redes sociales.

REDES SOCIALES Y TESTIMONIOS



“Ustedes le hacen honor a Italia”

“Me llevaron a los aromas y sabores de mi infancia”
(Abuela Italiana)

“La pizza más rica que comí en mi vida”

“Me sentí en Roma comiendo pizza”

**“He viajado por muchas ciudades y países del mundo,
la pizza de ustedes es la mejor”**

FORNO DI RoMa



fornodiroma.pde