

CARATTERISTICHE DEL LOCALE

Il design del locale è stato concepito per richiamare nel lay out e nei materiali la tradizione dell'azienda e la storia delle risaie. I colori naturali e l'architettura riportano al territorio e all'orizzontalità dei panorami tipica del Pavese.

Superficie media del locale: 60-80 mq

Bacino d'utenza minimo: 60.000 abitanti

Ubicazione ottimale: grandi centri commerciali di medie e grandi dimensioni - centri urbani in zone ad alto traffico pedonale/turistico.

Caratteristiche locale: preferibilmente su unico livello e dotato di canna fumaria

PERCHE' SCEGLIERE CHICCHIRICCHI

*Aprire un ristorante Chicchiricchi è il modo per diventare parte di un brand storico: la **notorietà** di Riso Gallo (prima marca di riso citata dai consumatori)** garantisce qualità e immagine di eccellenza. Per diventare partner Chicchiricchi non importa avere esperienze nel settore della ristorazione, ma è importante la passione e l'entusiasmo che avrai nel gestire il tuo locale. Inoltre potrai usufruire di una struttura dedicata che ti supporterà dalla fase progettuale all'allestimento, dalla fornitura dei prodotti alla definizione dei menù. Fondamentale sarà la formazione in loco degli operatori, gestita da personale specializzato e dedicato. Non ti resta che contattarci per entrare nel mondo Chicchiricchi.*

*** fonte GFK Eurisko*

*Sei pronto ad aprire un Chicchiricchi ristorante?
Non esitare a contattarci:*

RG Ristoranti SRL
Tel. +39.02 21 56 75 30

franchising@risogallo.it



mail@show-box.it
11-13



**Scopri
la nostra formula
franchising**

LA STORIA

Da oltre 150 anni Chicchiricchi di fantasia

La nostra storia ha inizio nel **1856** a Genova.

L'azienda si trasferisce poi a Robbio nel cuore della Lomellina.

Oltre 150 anni di storia

e sei generazioni

di passione per il riso

hanno portato l'azienda

ad una posizione

di **leadership** sul mercato

(prima marca di riso in Italia)*

italiano e in ben 75 paesi

nel mondo.



IL FORMAT CHICCHIRICCHI

Riso Gallo entra nel mondo della ristorazione commerciale

a catena portandosi dietro tutti i suoi valori:

tradizione, naturalità, specializzazione nel riso,

la capacità di innovare, il gusto

delle cose semplici ma di grande qualità.

Il ristorante Chicchiricchi, il cui nome prende spunto

dal claim storico dell'azienda, abbina la formula

della ristorazione veloce alla cucina di qualità.

L'atmosfera è calda e accogliente, la cucina e il servizio è curato

in ogni dettaglio per garantire al cliente un'esperienza indimenticabile.

Tutti i procedimenti per la preparazione dei piatti avvengono

al momento, **sotto gli occhi del cliente (showcooking)**

che ha la possibilità di personalizzare il proprio risotto

con alcuni ingredienti a scelta.

UN MENÙ TUTTO A BASE DI RISO

Il know how dell'azienda è messo a disposizione

dei nostri chef per offrire al cliente finale ricette d'autore, tutte

a base riso. Materie prime e ingredienti selezionati

sono alla base delle nostre ricette.

Costante innovazione e rivisitazione delle proposte menù

per dare al cliente nuove esperienze di consumo, sempre

nell'ottica di un food cost contenuto.

Il menù si articola in:

RISOTTI VELOCI E GUSTOSI

Nei ristoranti Chicchiricchi i risotti sono spadellati

in soli 3 minuti, davanti agli occhi del cliente,

i nostri chef amano ingolosirlo con i risotti

della tradizione e le specialità del giorno.

INSALATE FANTASIOSE

Tante diverse e insalate, invitanti e colorate,

preparate con risi diversi che il cliente potrà

personalizzare con ingredienti a scelta.

SCOPRI IL PRISOTTO

Una gustosa e croccante base di riso

al salto, condita con pomodoro

e mozzarella, come fosse una pizza.

SELEZIONI DAL MONDO

Non possono mancare alcune proposte

di cucina etnica a base

di riso Basmati, come

la Cantonese, la Paella

o il riso al curry.



“La nascita del marchio”

Quando il riso si vendeva ancora

sfuso, le immagini

degli animali identificavano

le diverse varietà: giraffa,

tigre, aquila, elefante, gallo.

Il **gallo** che rappresentava

la **qualità migliore**,

divenne poi il simbolo

dell'azienda stessa

ed è tuttora sinonimo

di qualità e tradizione

che accompagna

da sempre i nostri

prodotti.

* fonte Nielsen

BAR GALLO

Per completare l'offerta e coprire tutto l'arco della giornata

il Bar Gallo offre proposte a base di **riso**, e non solo,

ricche di **gusto e benessere**.

Dalla colazione

all'aperitivo,

dalla merenda

allo spuntino.

