



UN POSTO *felice*

2024

NOS PRIX

Non seulement nos bières artisanales, mais aussi le format Doppio Malto a reçu de nombreux prix en Italie et à l'étranger.



FOODSERVICE AWARD ITALY –2023

Best fast casual format



MAPIC AWARDS 2023

Food & beverage concept of the year



B.R.A TENDANCES RESTAURATION 2023

Best new format

UN JOUR CHEZ DOPPIO MALTO

8:00 h

La brasserie d'Iglesias

La salle de cuisson est presque prête.
La bière artisanale Doppio Malto sera produite en Sardaigne dans quelques semaines.

17:30 h Rome Fiumicino

Ils entrent comme un coup de vent: la mariée, le marié, le photographe. La première photo est tournée vers une Black Stout reposante.
L'avion pour les Bahamas peut attendre

21:40 h

Villasimius

Après une chaude journée à la plage, c'est réconfortant de savoir qu'il y a une bière fraîche à deux pas de la mer

9:30 h

Milan

Un endroit propre et bien éclairé est merveilleux.
Luna le sait et elle s'en occupe. De l'autre côté, Akash met déjà de la viande à mariner.

18:00 h

Paris

Le clou d'une partie de billard après le travail, ici à La Défense, c'est quand on perd et qu'on offre la bonne bière. Tu as l'impression de ne pas avoir raté le coup plus important.

22:00 h

Glasgow

Giuseppe prépare un cocktail à la bière.
C'est le bon moment pour bavarder!

12:30 h

Palerme

Le premier client mérite toujours un sourire spécial. Comme le deuxième, le troisième, le quatrième...

19:40 h

Côme

Quatre amis au bar ne seront jamais aussi heureux qu'assis à notre comptoir pendant que Marco leur diffuse gentillesse et verres de Zingi Ale

00:30 h

Bologne

Après la fermeture, les verres à peine nettoyés brillent dans l'obscurité. Georges se retourne et médite : aujourd'hui, cela a été un plaisir de rendre heureux beaucoup de gens

Nos clients

Au centre de notre projet il y a plus que la satisfaction du client il y a son bonheur!

C'est pour ça que nous tenons à connaître nos clients un par un.

*Le bonheur est fait
de petites choses.
Plus il y en a, mieux c'est.*





Notre personnel

**L'attention aux relations,
le partage des émotions,
la disponibilité et la gentillesse
font partie de notre menu
quotidien parce qu'un bon repas
et la bière sont meilleurs s'ils
sont servis avec un sourire.**

*J'ai toujours aimé écouter
les histoires des gens.
Et, heureusement, ici personne
n'a jamais la gorge sèche.*

Notre cuisine

Nos plats ne sont pas seulement une excuse pour boire une bonne bière...

Notre bière mérite des plats à la hauteur. La nourriture est naturelle, simple, basée sur des matières premières excellentes et des préparations précises. Viande sur la braise, dessert fait-maison, hamburgers frais et recettes dans lesquelles la bière constitue un ingrédient spécial. Notre menu, régulièrement mis à jour, est conçu pour que tout le monde le lise avec un sourire gourmand sur les lèvres.



LA BRASSERIE EN SARDAIGNE

La nouvelle brasserie entraînera progressivement une augmentation de **la production de bière de 400%** pour soutenir le développement du réseau local dans tout le pays avec des lignes de conditionnement pour fûts et bouteilles.

Elle occupe une superficie de 4500 mètres carrés, avec une **capacité de production initiale d'un million de litres** qui, une fois pleinement opérationnelle, atteindra **cinq millions**.

*La conception a été guidée
par une attention constante de la maîtrise
de la consommation d'énergie et d'eau.*

Elle est le fruit d'un investissement d'environ 6 millions d'euros et emploiera une trentaine de personnes, y compris les salariés et les industries connexes.





Les brasseurs Doppio Malts
travaillent chaque jour pour offrir
aux clients des hectolitres de bonheur.



Selon certains, la pinte
est l'unité de mesure
des bonnes idées
(et de la bonne humeur)

NOS RESTAURANTS

C'est un endroit où l'indice de bien-être des clients ne se mesure pas à leur satisfaction, mais **à leur bonheur**. Et puisque le bonheur est une affaire compliquée et fragile, dans ce restaurant tout doit le favoriser: **bonne cuisine, bière, ambiance, service, bons moments, sourires.**

Dans un lieu heureux on se rencontre, on apprend à se connaître, on discute, on joue, on se détend, on invente.

Et on revient!





Centre ville - Milan Duomo



Bâtiment solo - Olbia



Travel Retail - Rome Fiumicino Aéroport



Parc Commercial - Milan Bicocca

Bâtiment solo - Trente



Station de ski - Madonna di Campiglio





Sandaigue
Station balnéaire



Centre ville - Côme

Centre commercial - Paris La Défense



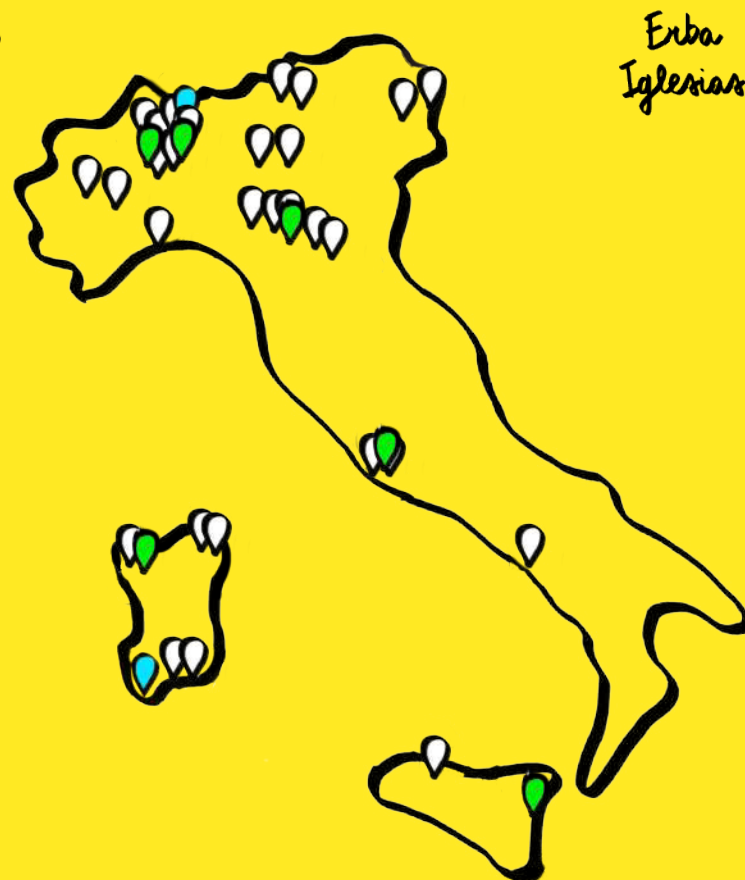
DOPPIO MALTO *en Italie*

 **BRASSERIES**

 **RESTAURANTS**

 **PROCHAINES
OUVERTURES**

Brescia Novara
Modène Sassari
Catania
Rome



Erba
Iglesias

Alghero
Asti
Bologne Stalingrado
Bologne Malpighi
Cagliari
Carnate
Côme
Dormelletto
Erba
Fiume Veneto
Gênes
Imola
Legnano
Lentate Sul Seveso
Lonato
Madonna Di Campiglio
Magenta
Milan Bicocca
Milan Duomo
Milan Navigli

Milan Porta Romana
Milan San Babila
Monza
Olbia
Palermo
Parma
Reggio d'Émilie
Rome Fiumicino Aéroport
Rome Massimo
Salerno
San Teodoro
Milan Scalo
Settimo Torinese
Turin
Trento
Udine
Vérone Zai
Vérone Centre
Vigevano
Villasimius

DOPPIO MALTO *en Europe*



 **RESTAURANT**

*Bordeaux-Lac
Paris La Défense
Glasgow
Chambrey-lès-Tours*

Les chiffres



LE MONDE DOPPIO MALTO



18

TIPOLOGIES
DE BIÈRES



1,5M

LITRES
DE BIÈRE PRODUITS
EN 2023



44

RESTAURANTS
EN ITALIE ET
À L'ÉTRANGER



10

OUVERTURES
DANS LE 12
PROCHAINS
MOIS



+700

COLLABORATEURS

LES BIÈRES LES PLUS VENDUES



**Comment
distribuons-nous
nos bières?**

**97,6 %
FÛTS**

**2,4 %
BOUTEILLES**



Vous voulez ouvrir
un Doppio Malto?

CIRCOLO

CIRCOLO



35

LES ATOUTS

1

NOTRE MARQUE EST ENCORE PLUS FORTE QUE NOTRE BIÈRE EXTRA-STRONG

Doppio Malto est une marque forte, avec une identité unique et consolidée **en quinze ans** de présence sur le marché, vainqueur de **100 trophées** nationaux et internationaux qui en font l'un des producteurs de bières les plus primées d'Europe.

3

NOUS AVONS UN PLAN PARFAIT POUR CHANGER LA DONNE

Nous avons un **plan de distribution innovant** pour transformer la bière artisanale en un **produit populaire et économique**. Les restaurants révolutionnent le concept de distribution au bénéfice de toute la chaîne d'approvisionnement, du producteur au consommateur.

2

NOUS AIMONS VRAIMENT GRANDIR, ET NOUS SAVONS COMMENT LE FAIRE SANS VIEILLIR

Notre croissance rapide et régulière n'a rien d'évident. **C'est le résultat d'un plan industriel solide, équilibré et efficace** et de recherche de nouvelles idées pour anticiper les besoins et les tendances du marché.

4

L'AUGMENTATION DE LA PRODUCTION SERA SI ÉLEVÉE QUE POUR SUIVRE LES GRAPHIQUES NOUS EMBAUCHERONS DES ALPINISTES EXPERTS

Nous avons ouvert une nouvelle usine qui nous permettra **d'augmenter la production de 400%** et de l'adapter à la croissance simultanée du nombre de nos restaurants.

UNE FRANCHISE PERSONNALISÉE

*Vous voulez ouvrir
un Doppio Malto?*

Grâce à notre expérience, nous **soutenons les entrepreneurs dans l'évaluation et la recherche de lieux**. Doppio Malto est capable d'élaborer des solutions créatives pour chaque type de plan ou quelqu'en soit la superficie.

*Vous voulez-vous transformer
votre pub ou restaurant?*

Une bonne idée ne se mesure pas avec un mètre ou une calculatrice. C'est pourquoi ouvrir un Doppio Malto est une aventure à la portée de tout entrepreneur qui veut se lancer dans un projet excitant, **même en reconvertissant une activité déjà existante.**



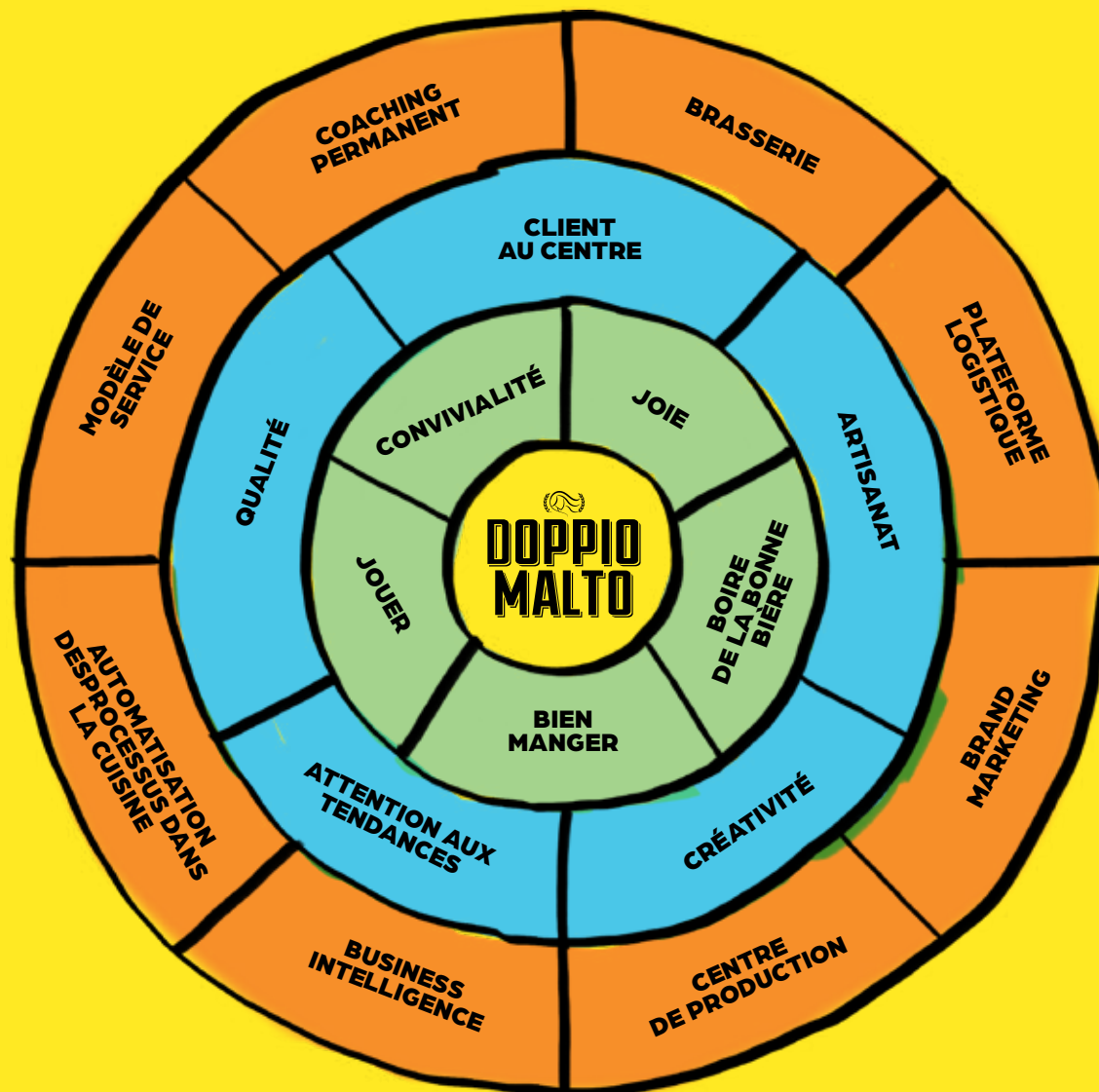


Un écosystème qui fonctionne

Doppio Malto est un écosystème qui fonctionne bien. Un ensemble de fonctions qui collaborent à la réussite d'un projet partagé: usine à bière, centre de production, développement stratégique, logistique, analyse financière, communication.

Et le projet partagé garantit des services sur mesure aux partenaires d'entreprise, avec des paramètres minimaux et une flexibilité maximale d'investissement.

-  **CE EN QUOI NOUS CROYONS**
-  **QU'EST-CE QU'ON FAIT**
-  **COMMENT FAISONS-NOUS CELA**



LES ÉTAPES DE LA FRANCHISE

PHASE 1

1-6 MOIS



- DEMANDE de CANDIDATURE

RENCONTRE AU
DOPPIO MALTO:

- BACKGROUND CHECK et BILAN de COMPÉTENCES
- RENCONTRE AVEC LE CEO et MANAGEMENT
- APPROBATION de L'EMPLACEMENT

PHASE 2

3-4 MOIS

ETUDE DE MARCHÉ,
RECHERCHE FINANCEMENT,
PRÉSENTATION FORMATION

↓
CONCEPTION DU PLAN
ET APPROBATION DEVIS

↓
RECRUTEMENT DIRECTEUR
et MANAGER

↓
DÉMARRAGE du CHANTIER



DÉBUT DE LA FORMATION

PHASE 3

1 MOIS



CONCLUSION du
PARCOURS de
FORMATION

SIGNATURE
du CONTRAT
de FRANCHISE
et du DIP

↓
OUVERTURE
AU PUBLIC
DU LOCAL

INVESTISSEMENT

DIMENSIONS	250/350 mq	350/500 mq	+500 m ²
APPORT PERSONNEL	150 – 200 K €	200 – 250 K €	+250 K €
INVESTISSEMENT	450 – 600 K	600 – 850 K	+850 K
CA HT*	1 – 1,4 M €	1,2 – 1,7 M €	+1,7 M €
EBITDA ATTENDU* A 2 ANS	12 – 15%	12 – 15%	+15%

** La rentabilité dépend d'une bonne et correcte gestion de l'entrepreneur*

DOPPIO MALTO *en franchise* !

CRITÈRES D'IMPLANTATION

- Centre-ville, périphérie, zones commerciales
- À partir de 250 mètres carrés
- Présence ou possibilité d'un conduit de fumée
- Agglomération à partir de 50.000 habitants
- Licence IV nécessaire

DROIT D'ENTRÉE

(Utilisation de la marque, conception architecturale, recrutement, formation, accompagnement à l'ouverture)

- € 30.000

REDEVANCE

(Calculée sur l'ensemble du chiffre d'affaire annuel HT)

- jusqu'à 799.999,99 euros ————— **3%**
- de 800.000 à 1.099.999,99 euros ————— **4%**
- 1.100.000 à 1.399.999,99 euros ————— **5%**
- 1.400.000 à 1.699.999,99 euros ————— **6%**
- de 1.700.000 euros ————— **7%**



© DOPPIO MALTO FRANCE
doppiomalto.com/fr/franchise
franchising_fra@doppiomalto.com