



ROSSOPOMODORO

La pizzeria verace

CUORE NAPOLETANO

I numeri dell'eccellenza

“ Ci piacerebbe che da noi ritrovassi quei sapori che ormai consideravi scomparsi. Le nostre ricette di cucina derivano da una ricerca, continuamente attiva, di proposte gastronomiche che dominavano le tavole imbandite la domenica e i giorni di festa nelle case napoletane. L'impasto che usiamo per la pizza è prodotto con lievitazione naturale e con una ricetta segreta che dosa vari tipi di farina, acqua, sale e lievito naturale. In alcune città, dove l'acqua non è adatta, come ad esempio Londra, portiamo l'acqua dalla Campania per preparare l'impasto... ed il caffè. La pizza ovviamente è cotta nell'esclusivo forno artigianale, rigorosamente alimentato a legna, costruito con 340 mattoni e che, grazie al calore costante a 485° C, garantisce la fragranza e il sapore del pane del suo cornicione tipico della vera pizza napoletana. I prodotti di base delle nostre preparazioni provengono da produttori, che sono divenuti più amici che fornitori. ROSSOPOMODORO si assicura gran parte della loro produzione artigianale, la controlla e la usa nei suoi Ristoranti. Dalla mozzarella d.o.p. esclusivamente da latte di bufala, al buonissimo olio extravergine d.o.p. della penisola sorrentina, dalla pasta di Gragnano trafilata a bronzo utilizzata nei piatti di Rossopomodoro, alla farina tradizionale di Napoli, quella che da sempre si usa nelle pizzerie napoletane più antiche. Su tutti, il prodotto principe, il famoso pomodoro pelato dell'Agro Nocerino.

ROSSOPOMODORO utilizza in alcuni piatti anche prodotti presidi Slow Food. Il progetto comune è quello di tutelare prodotti rari e a rischio di estinzione, recuperando tecniche tradizionali di preparazione. Il nostro proposito è far conoscere ad un pubblico più ampio, non selezionato dal costo del pasto, prodotti di una qualità eccezionale. Sino ad ora questo tipo di preparazioni fatte con prodotti rari era ad appannaggio della cosiddetta alta, soprattutto nel prezzo, ristorazione. Questo limite, ROSSOPOMODORO lo vuole superare!

”

NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO - CAGLIARI - MONZA - BENEVENTO - PAVIA - ROZZANO - PARMA - CASERTA - PADOVA - CATANIA - LIVORNO
REGGIO EMILIA - BRESCIA - GENOVA - NOLA - BELLINZAGO - REGGIO CALABRIA - CINZANO - RIMINI - ANCONA - AOSTA - ALESSANDRIA - CASSINO - CORIGLIANO CALABRO
UDINE - VICENZA - TRIESTE - FROSINONE - SAVIGNANO SUL RUBICONE - PALERMO - PRATO - MESSINA - LONDRA - REJKYAVIK - BUENOS AIRES - TOKYO - NAPLES USA

| r o s s o p o m o d o r o . i t |

[c o n c e t t o]

Le basi del progetto ROSSOPOMODORO

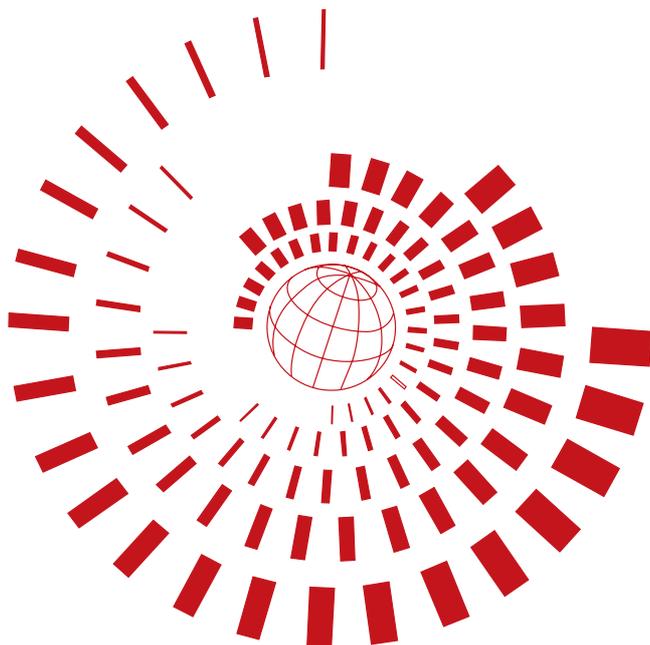


missione

Deliziare i palati in modo sano e genuino attraverso esperienze gastronomiche rigorosamente napoletane, ad un prezzo accessibile a tutti. In Italia e all'estero.

visione

Consolidare il primato nel mondo della ristorazione servita coniugando business ed etica.



[g e n e s i]

L'evoluzione del marchio nel tempo



Oggi, il progetto ROSSOPOMODORO è il risultato di un intenso lavoro ventennale nella costruzione di ristoranti e pizzerie, che detiene diversi marchi, gestiti dal gruppo SEBETO ITALIA. Le attività hanno inizio con l'apertura del primo ristorante pizzeria "Pizza e Contorni" nel 1988, applicando i prodromi delle strategie che poi saranno le linee guida dell'intero progetto: offrire prodotti genuini della tradizione napoletana, una pizza tradizionale fatta con il forno a legna, con mozzarella rigorosamente di Bufala in un ambiente e con un livello di professionalità improntati all'innovazione e alla creatività. Alla fine degli Anni 90 nasce il primo ristorante "ROSSOPOMODORO" in centro a Napoli con il format che sarà quello esportato in tutto il mondo. Nel 2000 nasce il primo punto vendita "Anema e Cozze" quale sviluppo di un'idea innovativa, ovvero, far evolvere il modello di pizzeria tradizionale abbinando le due anime della cucina partenopea: la pizza ed il mare con pesce azzurro, cozze e vongole. Nel 2007 esaltiamo la brace con l'apertura di "Fuoco" a Milano. Dal 2008 nasce un nuovo servizio, una ristorazione veloce e di qualità che utilizza l'eccellenza dei prodotti della tradizione partenopea: "Rossosapore" per una clientela che ha poco tempo, ama trattarsi bene e non vuole rinunciare al piacere di un pasto genuino. L'ultimo passo è stato Rosso Caffè, il gusto e la tradizione con l'impronta del nostro stile. Oggi i ristoranti del gruppo sono oltre 113 tra Italia ed estero.

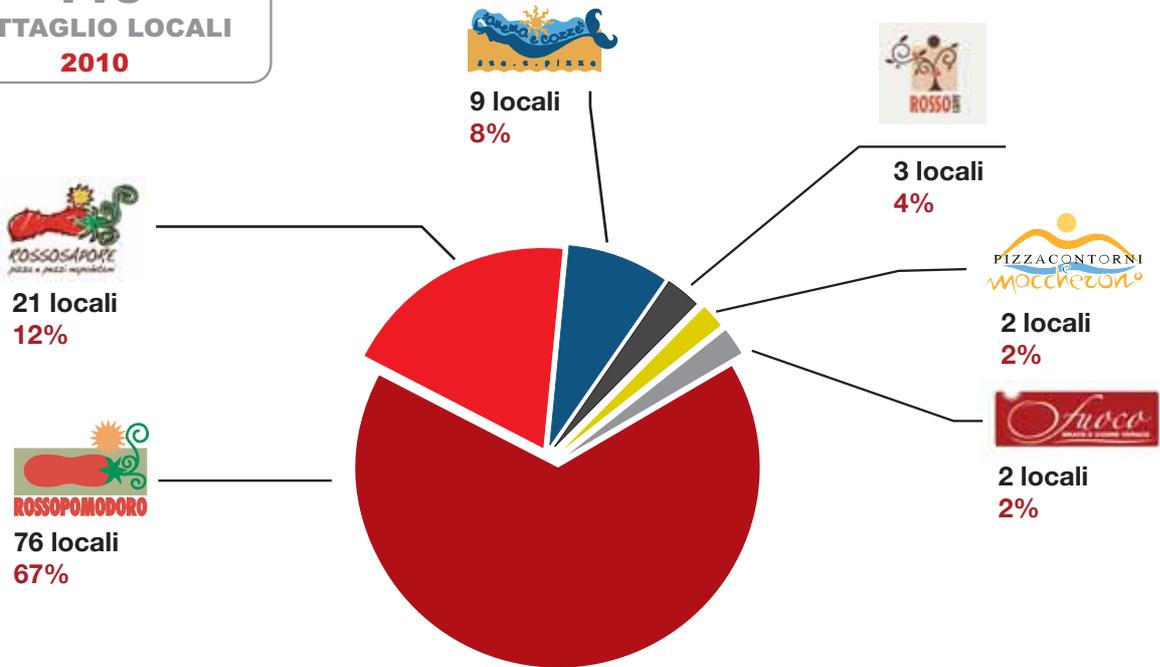


[le tappe]

I momenti fondamentali della crescita



113
DETTAGLIO LOCALI
2010



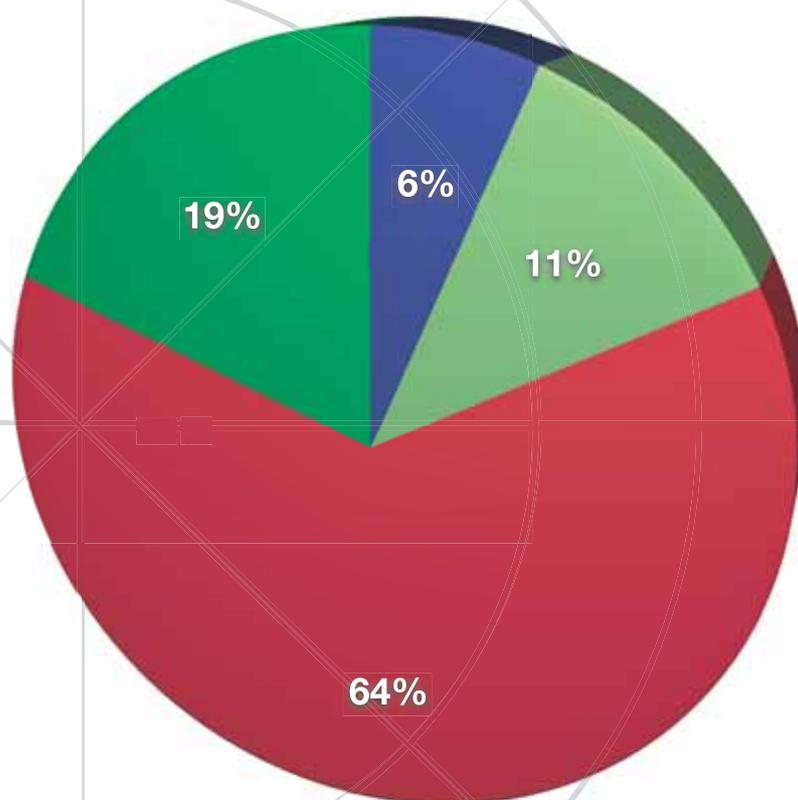
- 1988** - apertura a Napoli del primo ristorante 'Pizza e Contorni'
- 1990** - sviluppo dei ristoranti nell'area partenopea
- 1998** - apre a Napoli il primo ristorante 'ROSSOPOMODORO'
- 1999** - sviluppo del mercato italiano con le aperture di 'ROSSOPOMODORO' a Roma e Milano
- 2000** - apertura del primo ristorante 'Anema&Cozze'
- 2005** - sviluppo del mercato europeo
- 2006** - 'ROSSOPOMODORO' diventa la prima catena di ristorazione italiana; prima apertura a Londra
- 2007** - anno di sviluppo con 17 aperture
- 2008** - nasce Rossosapore
- 2009** - nasce Rosso Caffè
- 2010** - si consolida lo sviluppo internazionale

1988 - 2010

[gestione]

Il giro d'affari per modello di business

BUSINESS



- Gestione diretta
- Franchising-RS
- Affitto azienda
- Franchising

L'obiettivo della politica di gestione dei ristoranti è di agevolare la copertura del mercato offrendo diverse configurazioni di rapporto con i marchi del Gruppo.

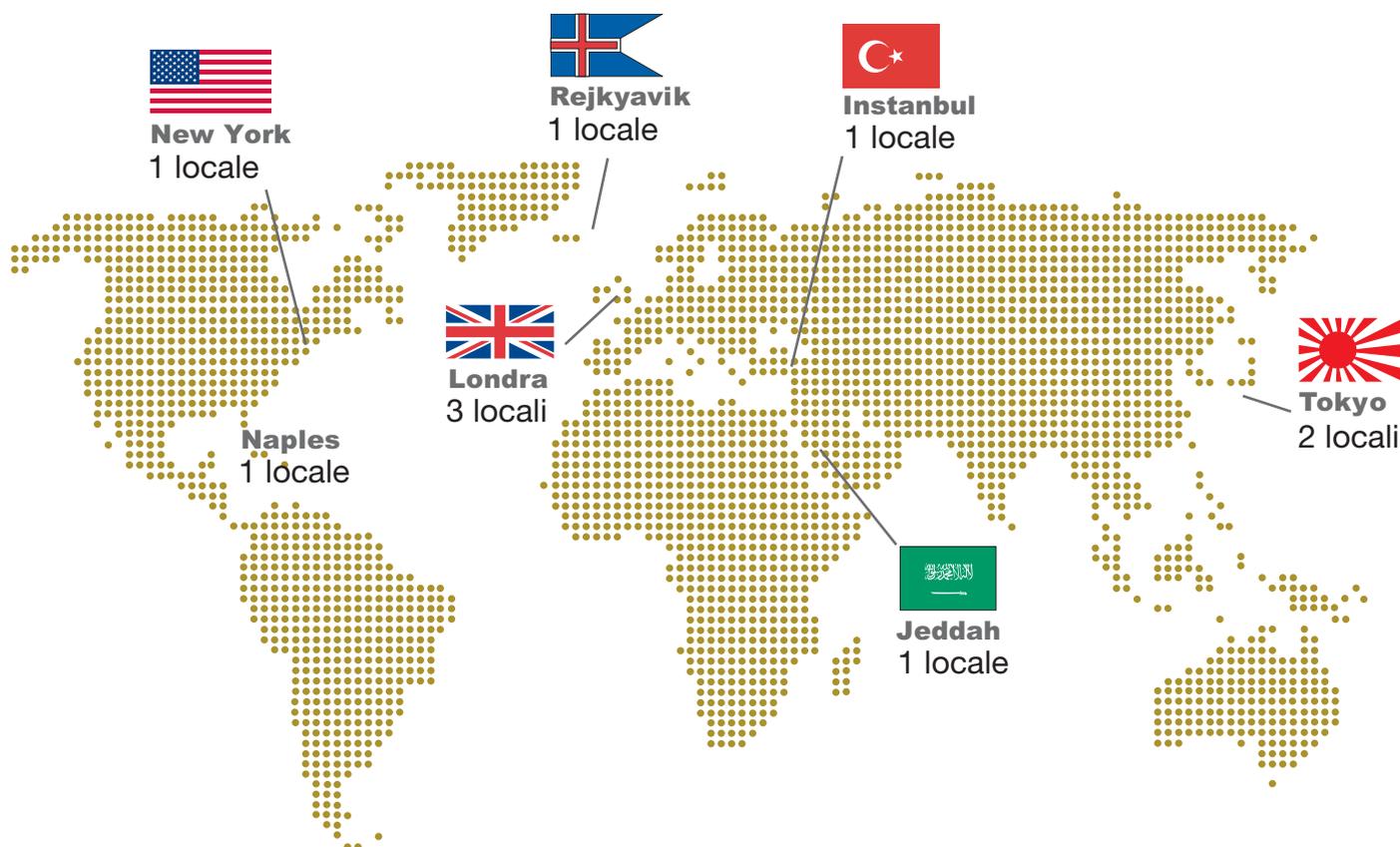
Gestione Diretta: il ristorante è di proprietà di Vesevo ed è gestito da dipendenti dell'azienda.

Affitto d'Azienda: il ristorante è di proprietà di Vesevo e la gestione operativa viene demandata in outsourcing a un gestore autonomo (crescita professionale e imprenditoriale dei manager interni al Gruppo).

Franchising: il ristorante è di proprietà di un gestore indipendente, al quale il Gruppo Sebeto assicura un aiuto in formazione e organizzazione in modo da mantenere in ogni location la filosofia del progetto 'ROSSOPOMODORO'.

[geografia]

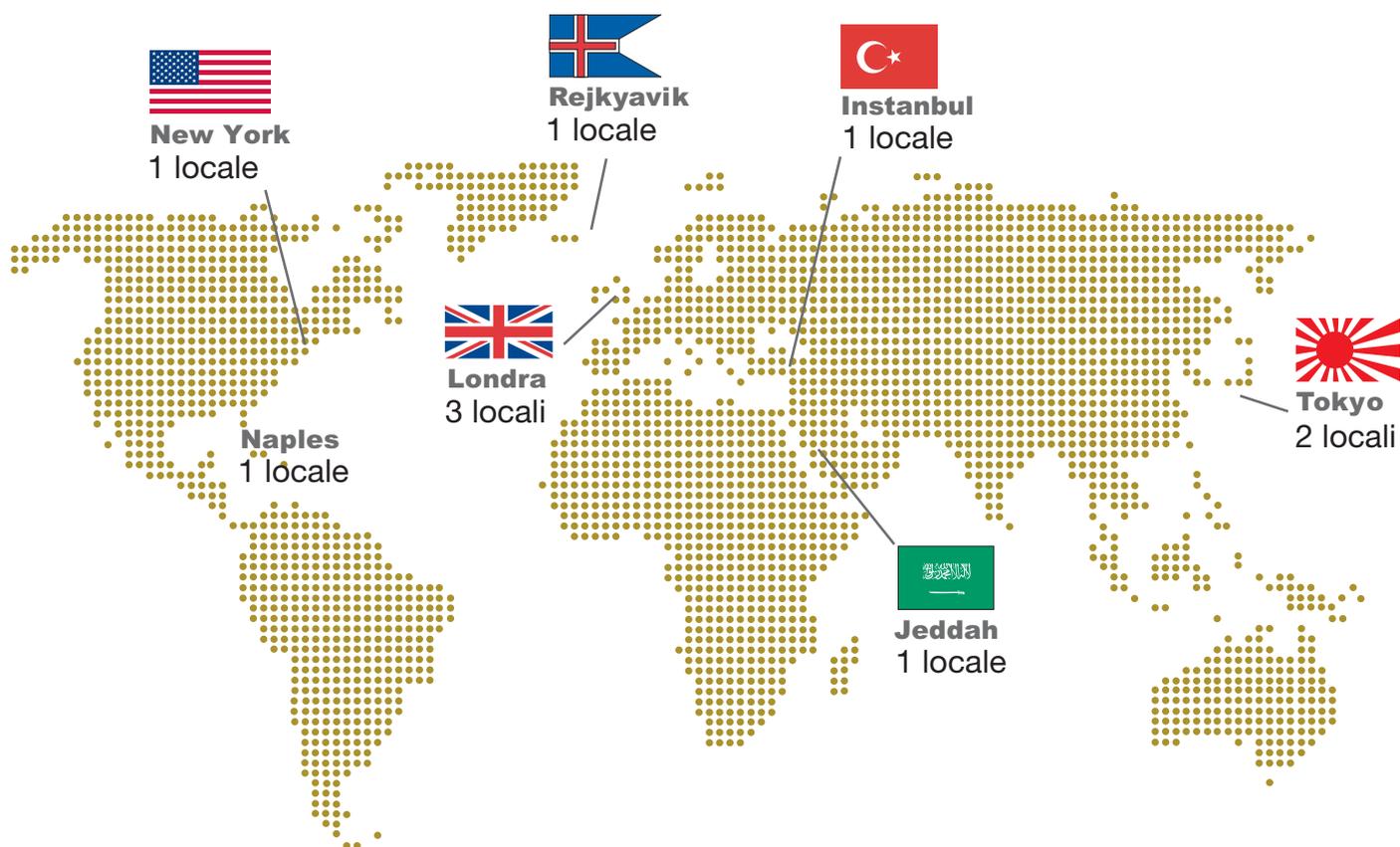
La distribuzione geografica dei ristoranti



Ecco uno dei più importanti risultati di Rossopomodoro: la cucina partenopea sta diventando progressivamente un fenomeno mondiale.

[geografia]

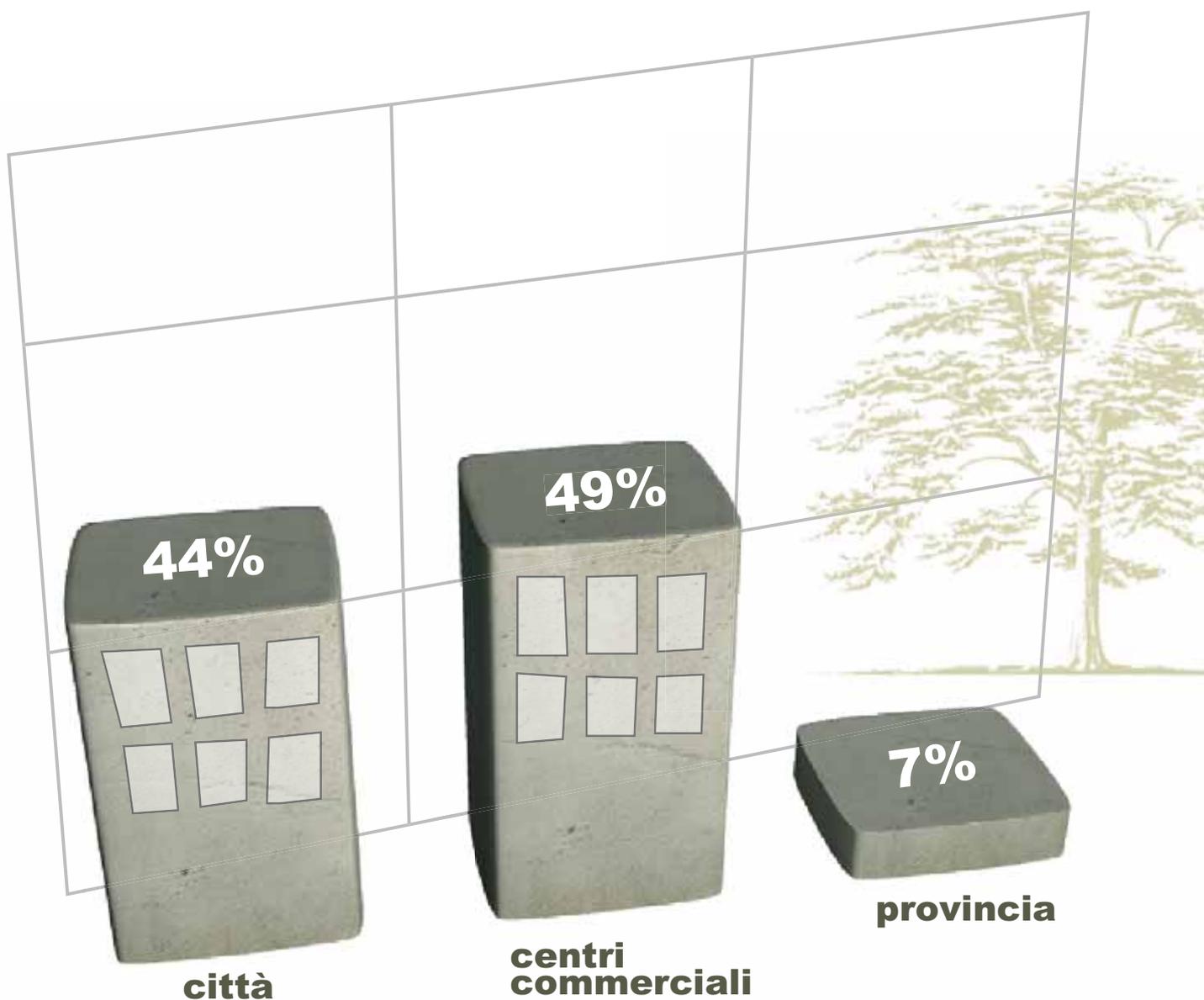
Lo sviluppo estero del 2010



Con lo sviluppo del mercato estero nel 2011 puntiamo ad incrementare il numero di locali nel mondo.

[localizzazione]

La distribuzione urbana dei ristoranti



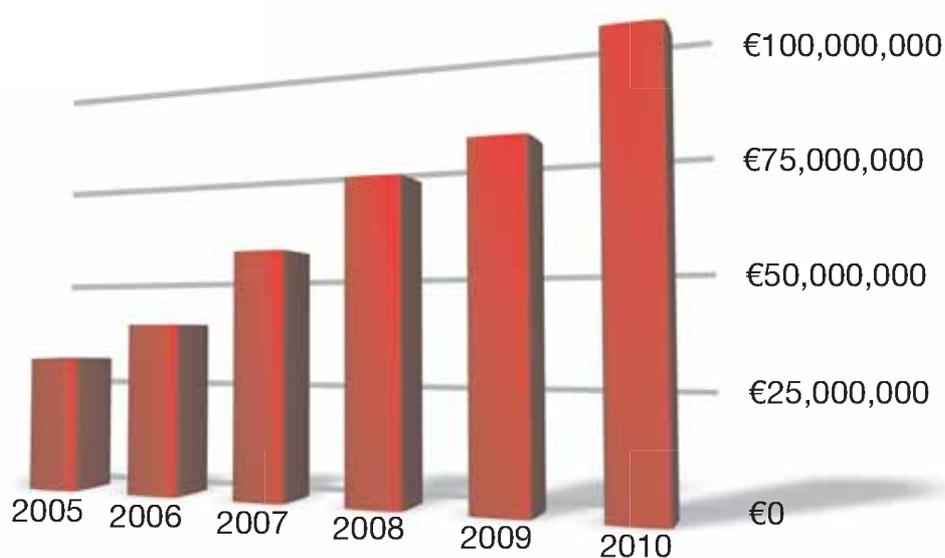
ROSSOPOMODORO vuole essere sempre più vicino ai propri clienti. Da qualche anno le nuove aperture sono state focalizzate verso quei luoghi dove le persone oggi fanno shopping e si divertono: i centri commerciali. Ad oggi la distribuzione urbana risulta bilanciata.

[n u m e r i]

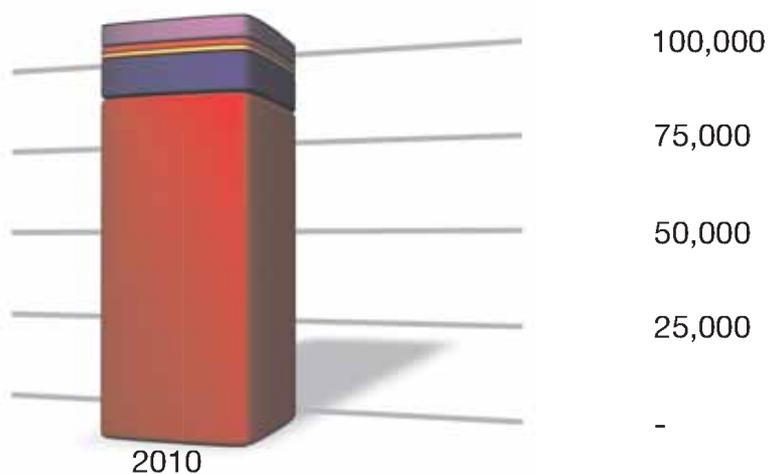
Total sale system

Il fatturato del Gruppo

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Fatturato	€31,500,000	€39,700,000	€56,200,000	€71,600,000	€78,500,000	€99,123,000



Fatturato per marchio



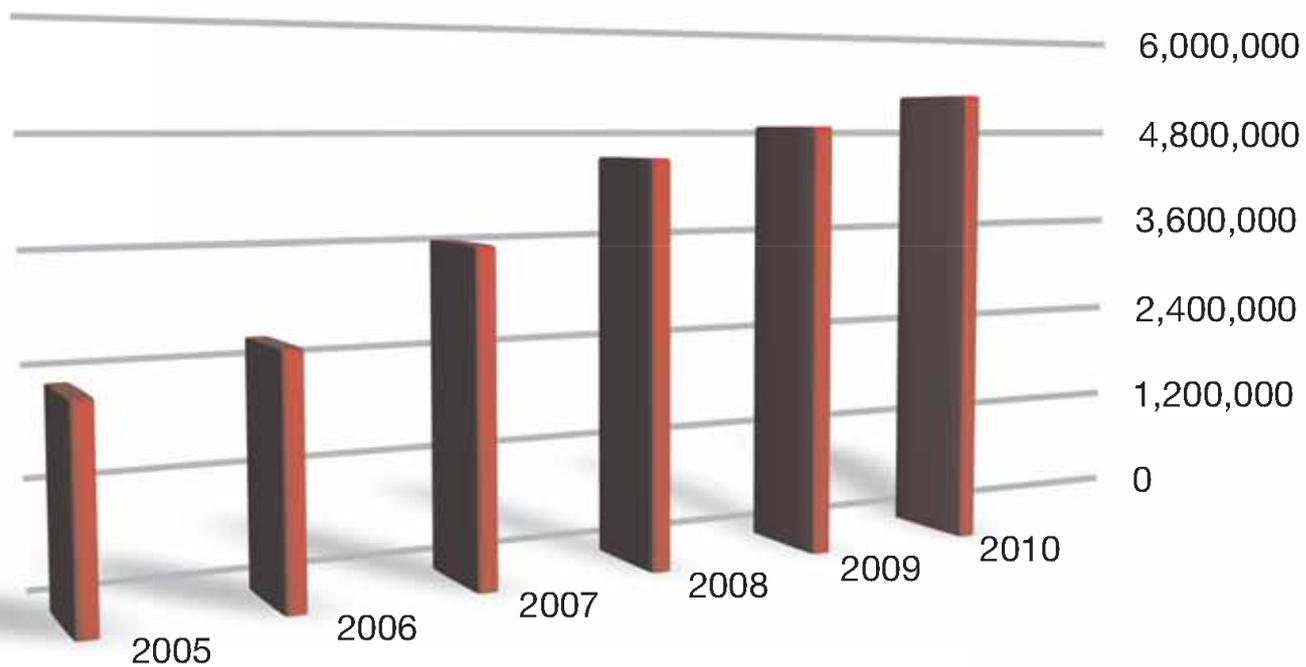
[n u m e r i]

Il numero dei coperti



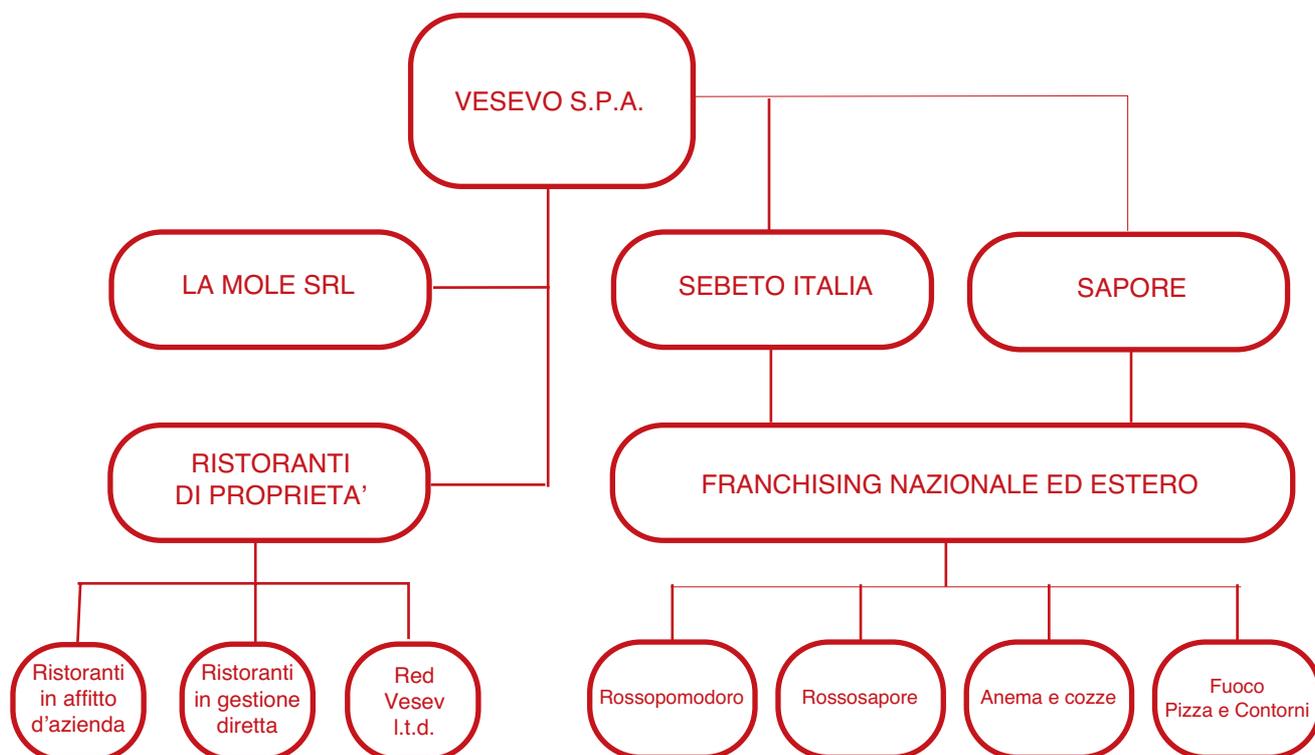
Clienti annuali

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
numero coperti	2317673	2683378	3646103	4532721	4879189	5239520



[la struttura]

Azionisti e struttura del gruppo



STRUTTURA DEL GRUPPO

Vesevo è la holding del gruppo che detiene la proprietà del 100% delle controllate, sia in gestione diretta che in affitto d'azienda, con la sola eccezione di Vesevo Argentina detenuta al 51%. Sebeto Italia e Sapore sono le società operative che gestiscono i marchi del gruppo. La Mole è una società commerciale. Vesevo controlla direttamente i ristoranti tramite società giuridicamente separate che detengono la proprietà del singolo ristorante; ci sono alcune eccezioni, in cui una singola società detiene più di un ristorante, tra cui Red Vesev che è proprietaria degli attuali tre ristoranti e dei prossimi che verranno aperti in Regno Unito.

Il fatturato del gruppo nel 2010 è stato di € 99.123.000 così suddiviso:

Gestione diretta	€ 11.251.000
Affitto d'azienda	€ 17.191.000
Franchising	€ 70.424.000

[organigramma]



TRADIZIONE, GENEROSITA', SINCERITA', INTELLIGENZA

C.d.A.

F. Manna - Presidente e A.D.

R. Imperatrice e P. Montella - Amministratori Delegati

M. Vitale - E. di Gresy - consiglieri

Sviluppo & Marketing
F. Manna

Fornitori & Logistica
P. Montella

**Finanza
& Risorse Umane**
R. Imperatrice

ORGANIZZAZIONE
C. Martino
PROGETTAZIONE
R. Golia e G. Fico
SET-UP
A. Sorrentino
PROMOZIONI
S. Della Croce
BRAND MGMT
M. Caropreso

VERIFICA QUALITA'
E. De Angelis
START-UP
A. Sorrentino
CONTROLLO PROCEDURE
A. Cappiello, E. Di Grazia
IT
M. De Simone,
S. Scontrino

CONTABILITA'
E CONTROLLO DI GESTIONE
A. Caracciolo
AMMINISTRAZIONE
P. Calvanico
R. Sorrentino
REPORTING SINGOLO
PUNTO VENDITA
E. di Grazia
Amministratori del locale
PERSONALE
M. Aita

[il modello]

I fattori del successo

- Qualità dei prodotti attraverso presidi delle fonti di approvvigionamento
- Qualità delle preparazioni attraverso la formazione dei direttori, dei cuochi, dei pizzaioli e all'infrastruttura informatica che presiede ai cicli di lavoro.
- Offerta esclusiva di cibi freschi senza uso di precotti
- Creatività dei menu stagionali garantita da un processo di ricerca e sviluppo e ingegnerizzazione delle ricette improntato alle migliori logiche industriali per standardizzare il livello di esecuzione mantenendo una produzione artigianale
- Consegna delle stesse materie prime in tutto il mondo con una specifica gestione della logistica distributiva, inclusa l'acqua di Napoli a Londra
- La Company University: scuola di formazione per ottenere livelli di servizio omogenei.
- La capacità di selezione delle ubicazioni dei ristoranti
- Il processo di selezione del personale orientato sia alle capacità sia all'allineamento valoriale, per garantire alte motivazioni e basse rotazioni.



[company university]



*Accademia
dell'ecceellenza*

LA SCUOLA DI FORMAZIONE DI ROSSOPOMODORO

- Il Centro di Formazione è strutturato a percorsi formativi.
- La formazione è specifica per ciascun ruolo professionale: direttori, vice direttori, cuochi, pizzaioli e assistenti di sala.
- I percorsi prevedono sessioni teoriche in aula, attività pratiche e stage in locali pilota con affiancamento di figure senior.
- I docenti sono le figure interne che hanno maturato le migliori esperienze e capacità per ciascun argomento formativo.
- I programmi formativi sono strettamente correlati agli obiettivi strategici.
- Il progetto è depositato presso l'ufficio marchi e brevetti di Roma.

[La Puteca]

La nostra bottega di prodotti della tradizione campana



Latticini: Mozzarella DOP, fior di latte IGP, Caciocavallo di bufala, Pecorino bagnolese presidio Slow Food, Scamorza affumicata, Ricotta di Bufala;

Oliodoro: Olio di Sorrento DOP esclusivamente di olive minucciola, Olio extra vergine ai limoni di Sorrento e agli aranci di Sorrento;

Farina Caputo: la tradizionale farina di Napoli, speciale per la pizza;

Pasta: di grano duro di Gragnano trafilate in bronzo con formati speciali fatti a mano;

Conservas: pomodoro San Marzano DOP dell'agro nocerino sarnese, pomodorini di Sorrento, pomodorini secchi, melanzane alla brace, carciofini, cerasielli in olio extra vergine;

Salumi: salame di Pelatello nero di Caserta, bresaola di Bufala, salame di Napoli, lonzino napoletano, Culatello irpino;

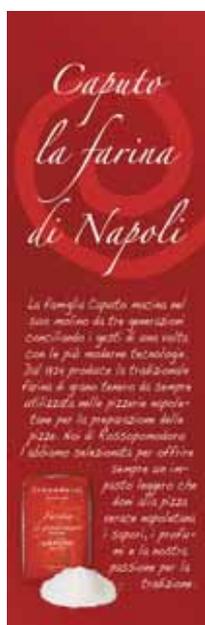
Colatura di alici: di Cetara presidio Slow Food, filetti di tonno, alici sotto sale e alici in olio extra vergine;

Liquorini di Sorrento: Limoncello, Crema di limone, Finocchietto, Cerasiello, Nurchetto, Nocino (tutti liquori sono prodotti con materie prime autoctone);

Vini: Falanghina DOC, Aglianico DOC, Taurasi DOCG, Greco di tufo DOCG, Fiano DOCG;

Distillati: Grappa di Falanghina, Grappa di Fiano, Grappa di Falanghina;

Dolcini: Taralli e biscotti di Castellamare, Miele di Massalubrenze, le composte di frutta del Vesuvio, Babà al limoncello, torroni di Benevento.



[Il forno d'oro]

Il nostro forno a legna tradizionale a 340 mattoni



La pizzeria verace
PRESENTA

“IL FORNODORO”

Il forno più grande del mondo!

Progettato da Riccardo Dalisi

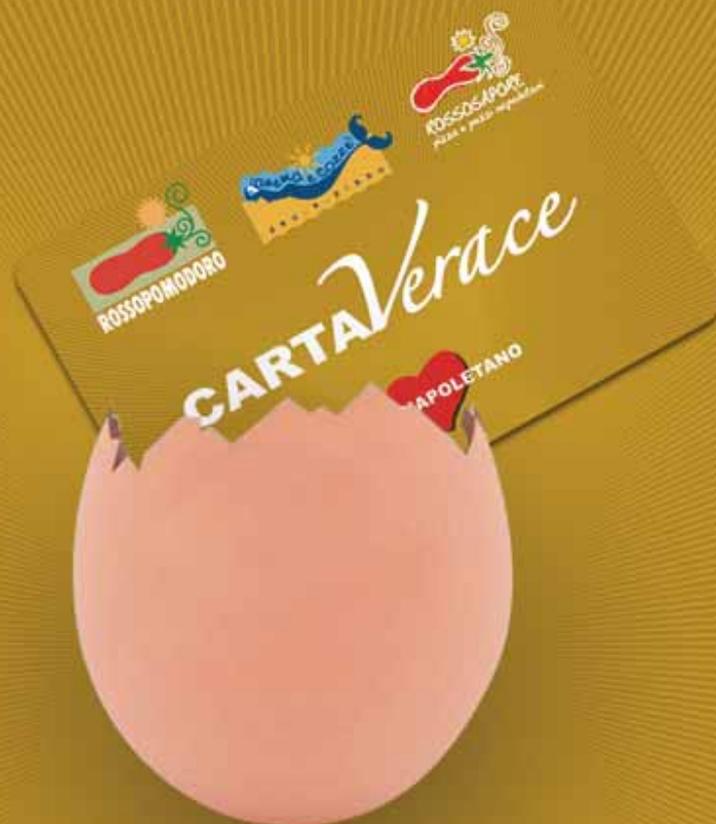
Nato a Potenza nel 1931, vive a Napoli da sempre, dove insegna presso la Facoltà di Architettura dell'Ateneo Federiciano. Artista e designer di rilievo internazionale. I suoi lavori sono presenti in numerose collezioni private e nei più prestigiosi Musei europei e d'oltreoceano (Musée des Art Decoratifs, Parigi; Museo di arti decorative, Groningen - Olanda; Denver Art Museum, Denver-Colorado; Museo d'Arte, Montreal - Canada; Museo della Triennale di Milano).

CUORENAPOLETANO



[cartaverace]

La fidelity card



12 maggio 2011 nasce CARTA *Verace*

La nuova card totalmente gratuita, riservata a tutti i clienti di ROSSOPOMODORO, ANEMA E COZZE E ROSSOSAPORE

Con cartaVerace potrai gustare un mondo di vantaggi esclusivi.

- Lo sconto del 3% in tutti i nostri locali sia a pranzo che a cena.
- Un sistema di accumulo punti per assaporare gratuitamente i prodotti della "Puteca" la nostra bottega di specialità della tradizione campana.
- Essere riconosciuti dai nostri partners per usufruire di particolari agevolazioni.
- Essere informati, in tempo reale, di tutte le nostre iniziative e promozioni.
- Fare acquisti alla "Puteca" direttamente sul sito www.rossopomodoro.it

Inoltre, per le aziende e gli uffici sono previste convenzioni a prezzi speciali per il pranzo. Basta inviare una mail a convenzioni@rossopomodoro.it indicando il referente da contattare. Un nostro incaricato passerà presso i vostri uffici per stipulare l'accordo più idoneo alle vostre esigenze.

[ROSSOSAPORE]

2008 Nasce un nuovo tipo di ristorazione



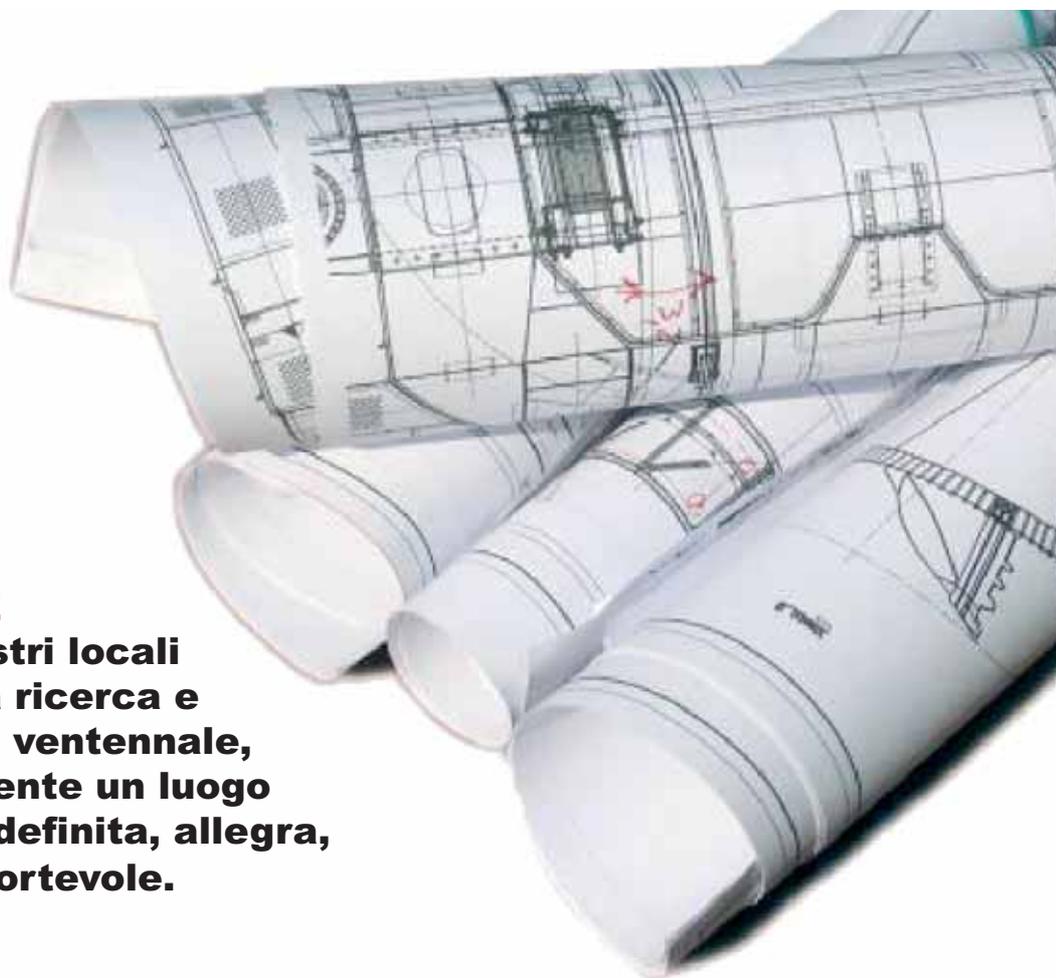
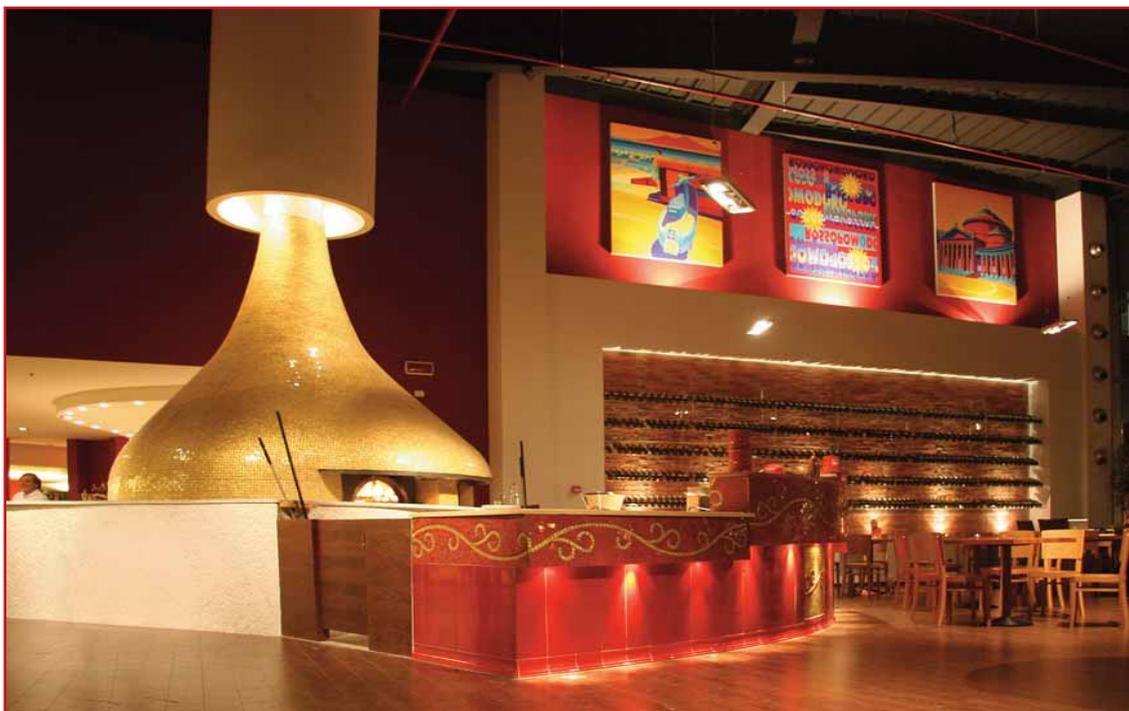
Dall'esperienza ROSSOPOMODORO, nasce un nuovo servizio, una ristorazione veloce e di qualità che utilizza l'eccellenza dei prodotti della tradizione partenopea: "ROSSOSAPORE" per una clientela che ha poco tempo, ama trattarsi bene e non vuole rinunciare al piacere di un pasto genuino. Ad oggi i locali sono 30.



rossosapore.it

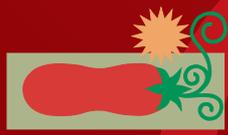
[d e s i g n]

l'immagine dei nostri locali



ARCHITETTURE

Il design dei nostri locali è il frutto di una ricerca e di un'evoluzione ventennale, per offrire al cliente un luogo con un'identità definita, allegra, moderna e confortevole.



ROSSOPOMODORO

La pizzeria verace



CUORENAPOLETANO

*Le prossime aperture
del gruppo*

**Istanbul
Mestre
Pescara
Bacoli
Ostia**

...

**il nostro obiettivo 2011
28 aperture!**