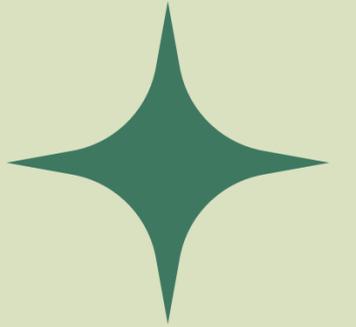




DALLA
NONNA
PIZZA À LA PART



Sommaire

L'HISTOIRE

Organisation des
Storytelling
Concept

LA MARQUE

Mission
Vision
Valeurs
Positionnement
Problématiques
SWOT

BRANDING

Promesses
Key Success Factors
Ton à employer
Univers visuel

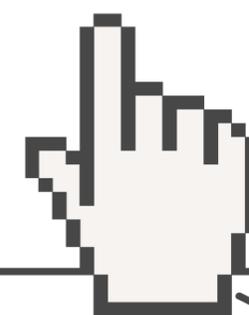
EXPÉRIENCE CLIENT

Experience client
Do & Don't
Tenues
Musique





L'HISTOIRE



Storytelling

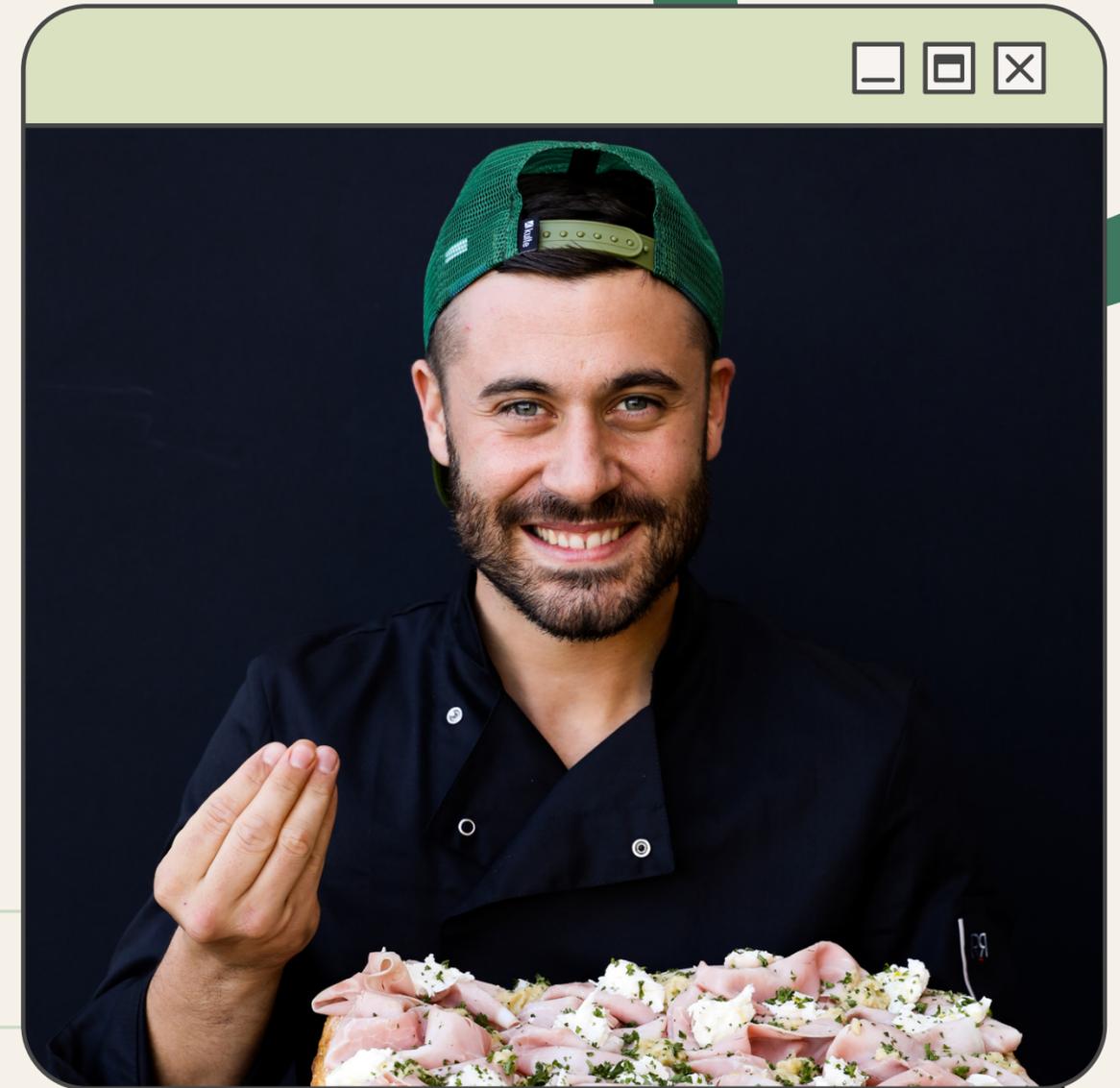
Après avoir roulé sa bosse dans l'univers de la pizza, Jonathan souhaite désormais partager SA vision de la pizza, qui remonte à un souvenir d'enfance.

Il faut revenir aux sources: son grand-père étant natif de Rome, il passe toutes ses vacances scolaires dans la maison familiale dans le village de Castelluccio perché sur les montagnes. Avec les cousins, il s'échappe pour partir à la conquête des rues de Rome. Ils y rencontrent Vittoria, Lucia, Alba et bien d'autres grands-mères.

Généreuses, pleines de vie, elles leur transmettent le goût des bonnes choses. Elles leur font surtout découvrir la pizza al taglio préparée avec amour. Cette pizza aérienne, légère, croustillante et moelleuse à la fois, c'est la générosité incarnée qu'il savoure du bout des doigts.

C'est en partageant avec sa famille ses amis ce produit qu'il affectionne tant qu'il se rend compte que tout le monde l'apprécie autant que lui ! La pizza al taglio ravive ce même souvenir de la nonna.

C'est pourquoi il décide de partager désormais ce souvenir avec vous !



Concept

Vous êtes pressé mais vous avez envie de vous faire plaisir ?
Vous avez envie de manger rapidement, quelque chose de réconfortant ?



Dalla Nonna, c'est la pizza al taglio comme à Rome. 😊
N'importe où, n'importe quand, cette pizza à la part se déguste sur le pouce!

Une pâte aérienne, alvéolée, croustillante, tellement bonne qu'on n'en perd plus une miette!
Des ingrédients frais et de qualité, des pépites du terroir italien,
travaillés le plus simplement du monde selon des recettes de grand-mère.

Avec la pizza-part, plus de casse-tête pour choisir ! Tout se partage en deux, en quatre.
On goûte à plein de recettes différentes en même temps, et avec les doigts, prego !

La vraie street food romaine débarque enfin dans votre ville !



C'est qui la Nonna ?

La Nonna, ça veut dire "grand-mère" en italien.
Et chez Dalla Nonna c'est elle la star, parce que c'est elle qui nous a TOUT appris sur la pizza al Taglio.

Pleine de bon sens, franche et directe, elle est cool, décalée, branchée, c'est une grand-mère qui a un style de jeune et des punchlines qui envoient.

C'est tellement fun de passer du temps avec elle que tes potes l'adorent !





C'est qui la Nonna ?



Studio Danielle



Mercotte



Liliane Rovère

Répliques

Le nonne sono molto importanti nella famiglia italiana

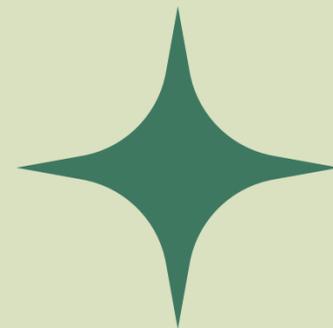
C'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures confitures

L'avenir est une pizza que l'on prépare grâce à la recette de grand-mère

Ma mamie elle est pas vieille, elle est vintage

De Rome à Dalla Nonna, une part de bonheur italienne





Mission

RÉ-ENCHANTER L'UNIVERS DE LA PIZZA
À TRAVERS LA PIZZA AL TAGLIO



Vision

N'IMPORTE OÙ, N'IMPORTE QUAND,
DES RECETTES DE NONNA ITALIENNE REVISITÉES
UNE PIZZA GÉNÉREUSE ET ORIGINALE
AUSSITÔT COMMANDÉE, AUSSITÔT DÉVORÉE



Valeurs

Générosité

Famille

Simplicité

Audace

Convivialité

Tradi-cool

Voyage

Partage

Nostalgie

Souvenir

Fun

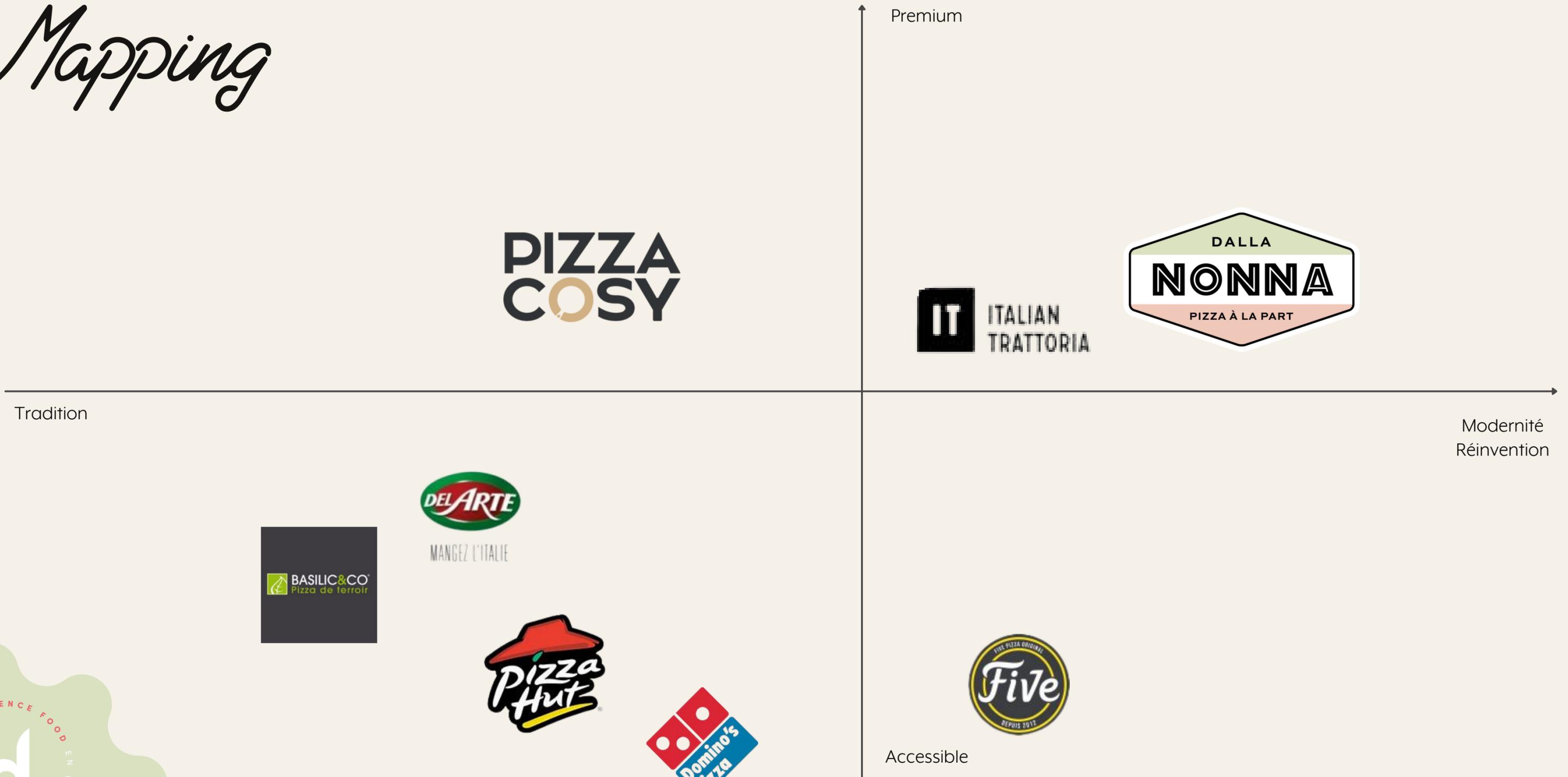
Saveurs

Authenticité

Gourmandise



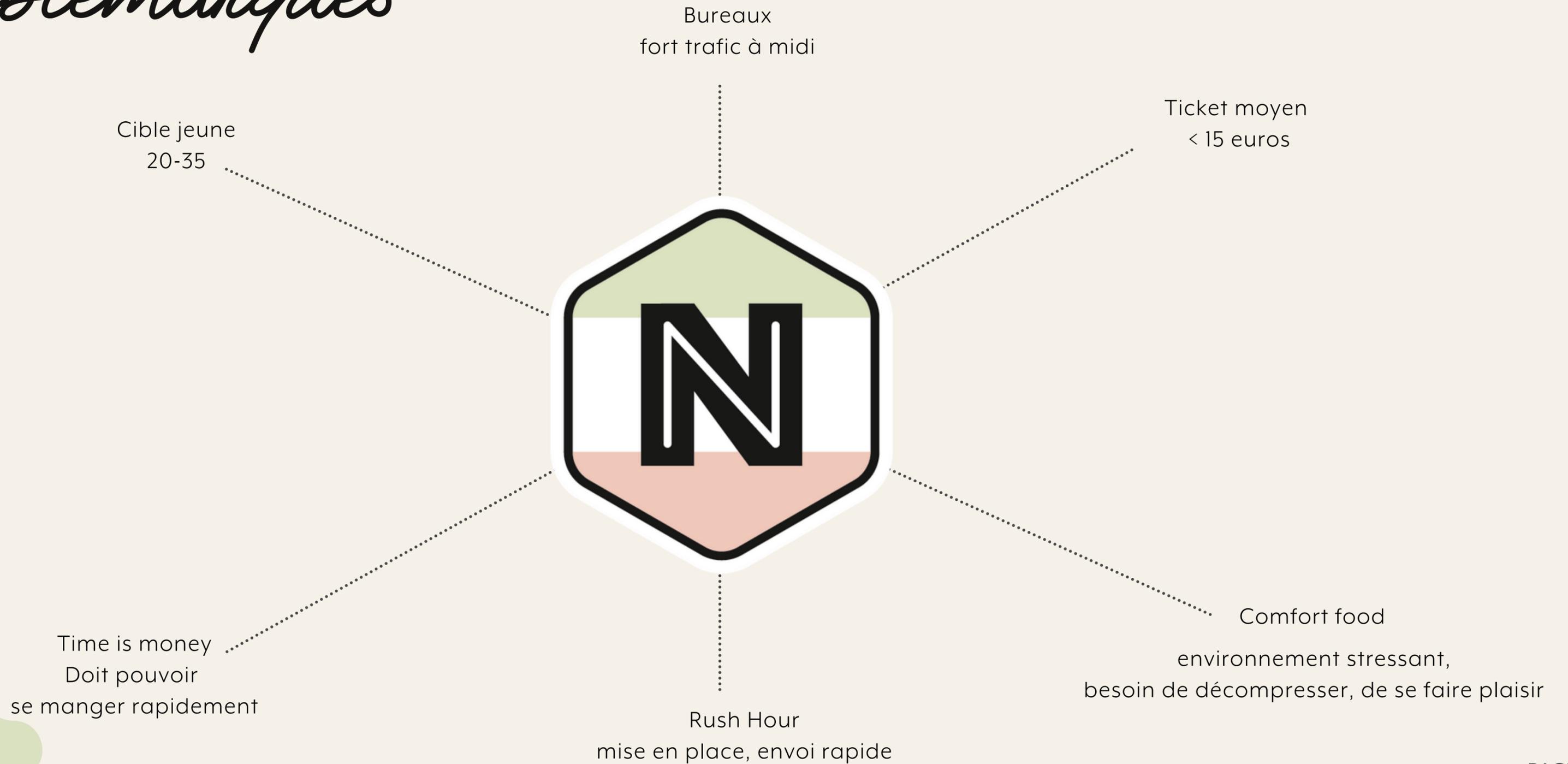
Mapping



Positionnement

		
Concept	Des pizzas originales et gourmandes Made in France	Des pizzas al Taglio comme à Rome
Cible principale	Familiale (30-45)	Jeunes (20-40)
Consommation	À table	Assis ou debout
Moment de consommation	+ Soir	+ Midi
Mode de consommation	Avec des couverts ou avec les doigts	Avec les doigts
Mode de consommation	Chacun sa pizza	À partager
Critères de choix	Bon rapport qualité prix Made in France	Praticité, rapidité, originalité

Problématiques



Analyse **SWOT**

Forces

Emplacement

Rapidité

Nouveauté

Opportunités

Création de franchise
(il n'existe pas de franchise de pizza al taglio,
seulement des indépendants)

Faiblesses

Local petit, pas de sur place

Pizzas réchauffées: barrière à soulever

Menaces

Déjà beaucoup de concurrents à Grenoble,
y compris sur la pizza al Taglio

Coût matières premières



Promesses

1



FAST AND GOOD

Une pizza surprenante et gourmande

2



ZÉRO ATTENTE

Commande 100% digitalisée

3



BON ET PAS CHER

2 parts de pizza pour 13 euros

Key success factors

1



LA PÂTE

Alvéolée, légère, croustillante

2



RECETTES

Originales, créatives,
qui se renouvellent à chaque saison

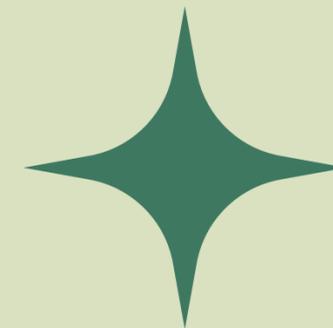
3



EXPÉRIENCE

Simple efficace mais chaleureuse

CHARTRE GRAPHIQUE





LOGO PRINCIPAL
FOND COULEUR UNI



SIGLE ALTERNATIF
FOND COULEUR UNI



LOGO PRINCIPAL



SIGLE ALTERNATIF



LOGO PRINCIPAL
DÉCLINAISON N&B



SIGLE ALTERNATIF
DÉCLINAISON N&B



LOGO PRINCIPAL
FOND CONTRATÉ GRAPHIQUE



SIGLE ALTERNATIF
FOND CONTRATÉ GRAPHIQUE

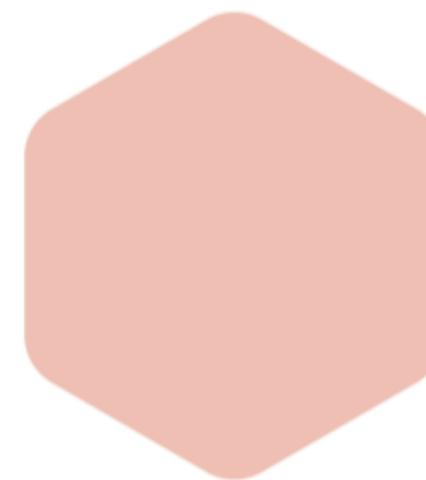


NERA
C:20 M:20 J:20 N:100
R:22 V:20 B:18
#161412



PRIMAVERA
C:19 M:5 J:31 N:0
R:217 V:225 B:192
#D9E1C0

PANTONE 7485C
RAL 760-1



PARMA
C:5 M:27 J:25 N:0
R:241 V:200 B:186
#F1C8BA

PANTONE 489C
RAL 430-1

Univers Visuel



Coloré

Fun Pop



Gourmand

Foodporn



Stamps



Packaging

- Les box Dalla Nonna, rose et verte avec tous les marqueurs d'identité (logo, nonna, mots italiens)
- Papier ingraissable monogramme





Ton employé

Ciao!

Amical

Italien

Décalé

Fun

Jeune

Proximité

Arrivederci!

Buongiorno!

Grazie!



Exemples d'accroches



Plutôt terre ou mer?
Viens choper cette sexy
pizza au salmone con
molto crema



Amici! Laquelle de ces
pizze vous fait le plus
envie?



Compte le nombre de
bulles d'air dans cette
pâte ultra légère! On
t'offre ta part si tu
trouves le chiffre exact!



De Rome à Dalla Nonna,
une part de bonheur à
l'italienne

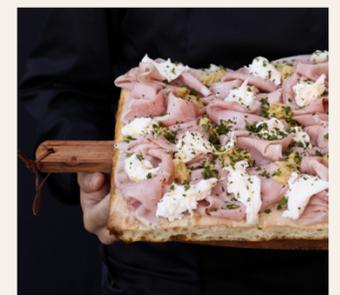
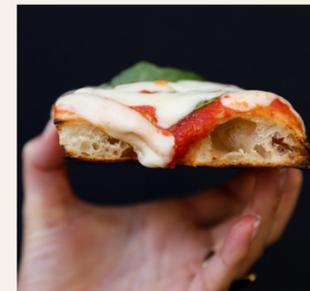


Simulation de feed

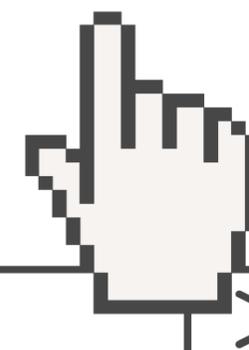
Alterner food/humain/illustrations/textes

Contenu photo/ animé: motion design, réels, GIF...

Ne pas louper les dates clés en Italie
(ex: Pasqua)



EXPÉRIENCE CLIENT





Expérience client

Un lieu ouvert sur la rue

Efficace

Bruyant

Chaleureux

Rapide

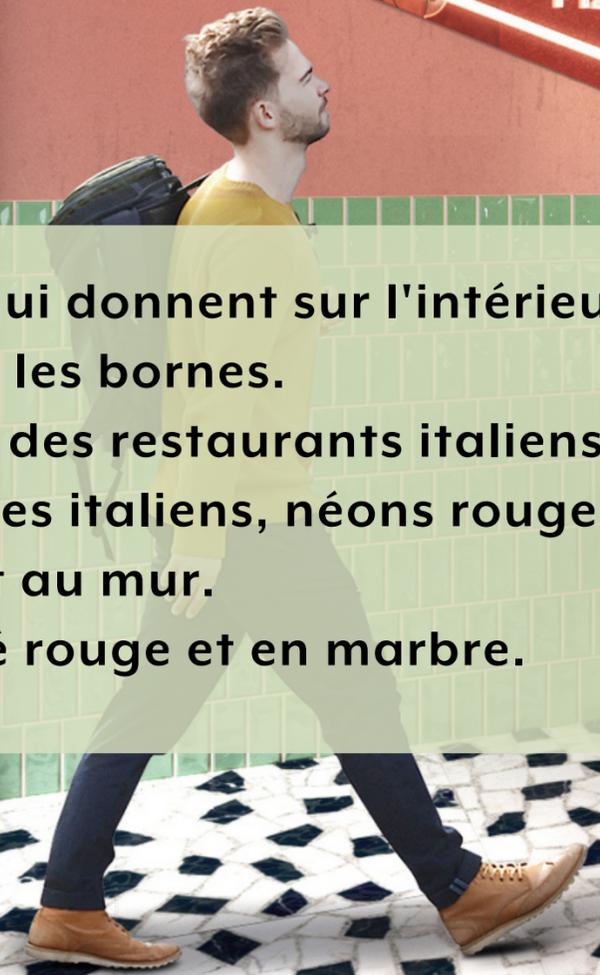
Unique

Animé



Le lieu

De grandes vitrines qui donnent sur l'intérieur, on y voit les pizzas et les bornes. Hypra stylisé, inspiré des restaurants italiens et fait par des architectes italiens, néons rouge flashy, carrelage vert au mur. Long comptoir stylisé rouge et en marbre.



Expérience client

La qualité, la gourmandise et la convivialité sont les trois premières choses que le client doit voir par rapport à Dalla Nonna en entrant.

Les suivantes sont la rapidité et la facilité.

- Invitation à entrer dans l'univers du lieu, mise en appétit (parfum de la pizza), mise en condition, appel à la découverte.
- Immersion immédiate dans l'univers du restaurant
- Ce que l'on veut = être identifiable, différent, marquer les esprits.



Parcours client



Accueil



Choix



Commande



Paiement



Service



**Dégustation
n'importe où**

Accueil chaleureux
Ambiance conviviale
Explication du concept

Large choix de part de
pizza, le client voit les
pizza sur la borne et en
même temps en face de
lui dans la vitrine

Simple, intuitive

Paiement simple et
rapide à la borne ou
à la caisse

Rapidité de service
La commande doit
être prête dans les
8 minutes

Part prédécoupée pour
une dégustation
optimale

Le produit

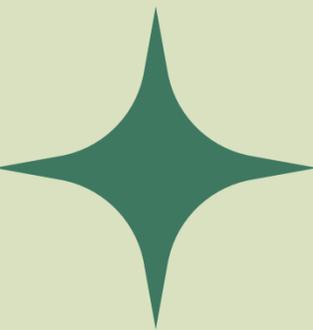
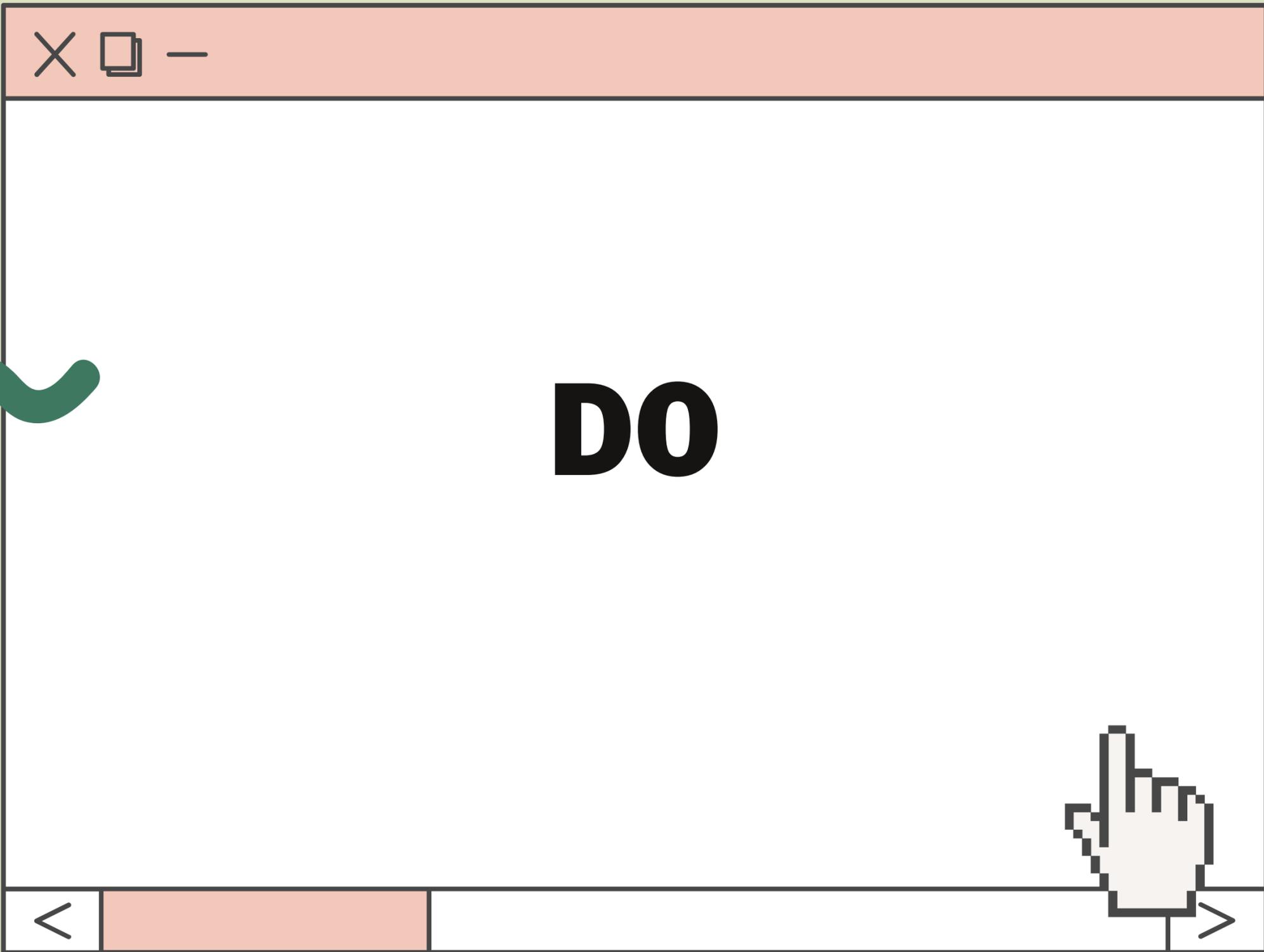
La pizza al Taglio c'est la marque de fabrique de Dalla Nonna alors il faut bien faire comprendre ses fondamentaux !

**100% fait-maison, 100% italien
que des produits frais, de saison et de qualité
sans conservateurs ou additifs,**

- Nos pâtes sont faites maison et bien alvéolées, croustillante, légère avec une fermentation longue
- La pâte de la pizza al Taglio est cuite une première fois à 80% puis juste avant de vous servir pour que la cuisson soit terminée

- La pizza al Taglio c'est à la part, pour pouvoir goûter à différentes pizzas







Do

Colorblocking

= ranger les pizzas selon les couleurs,
du plus clair au plus foncé
Par ex, pizzas blanches à gauche
et pizza tomate à droite





Do

Mixer ingrédients crus/frais et cuits
pour plus de fraîcheur, visuel plus attractif



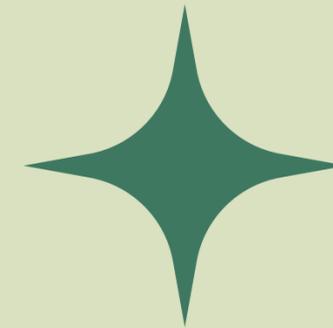
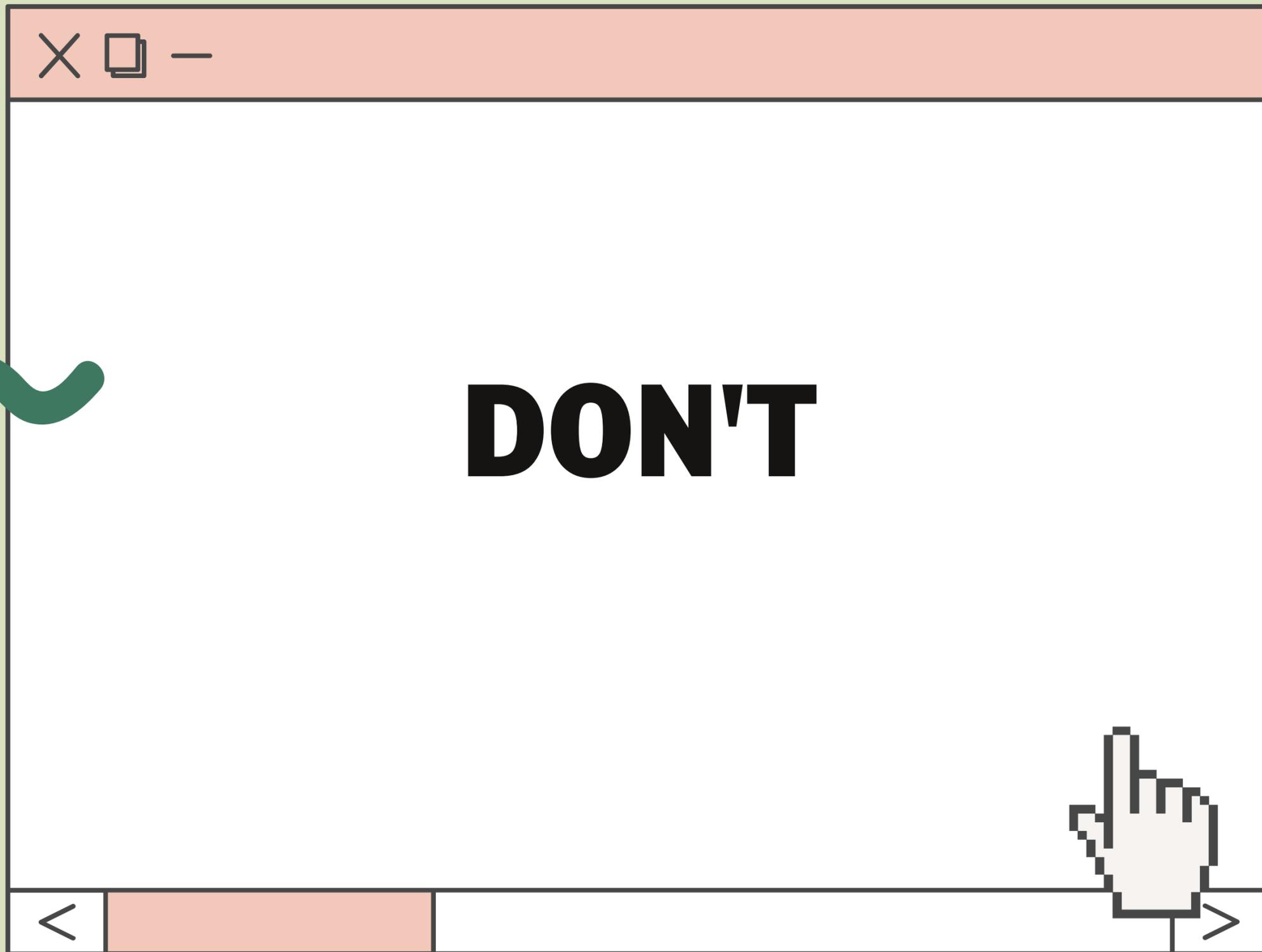


Do

Créer du relief, 3D

avec la façon de disposer la charcuterie, de la salade, des herbes, des toppings (pignons de pin)





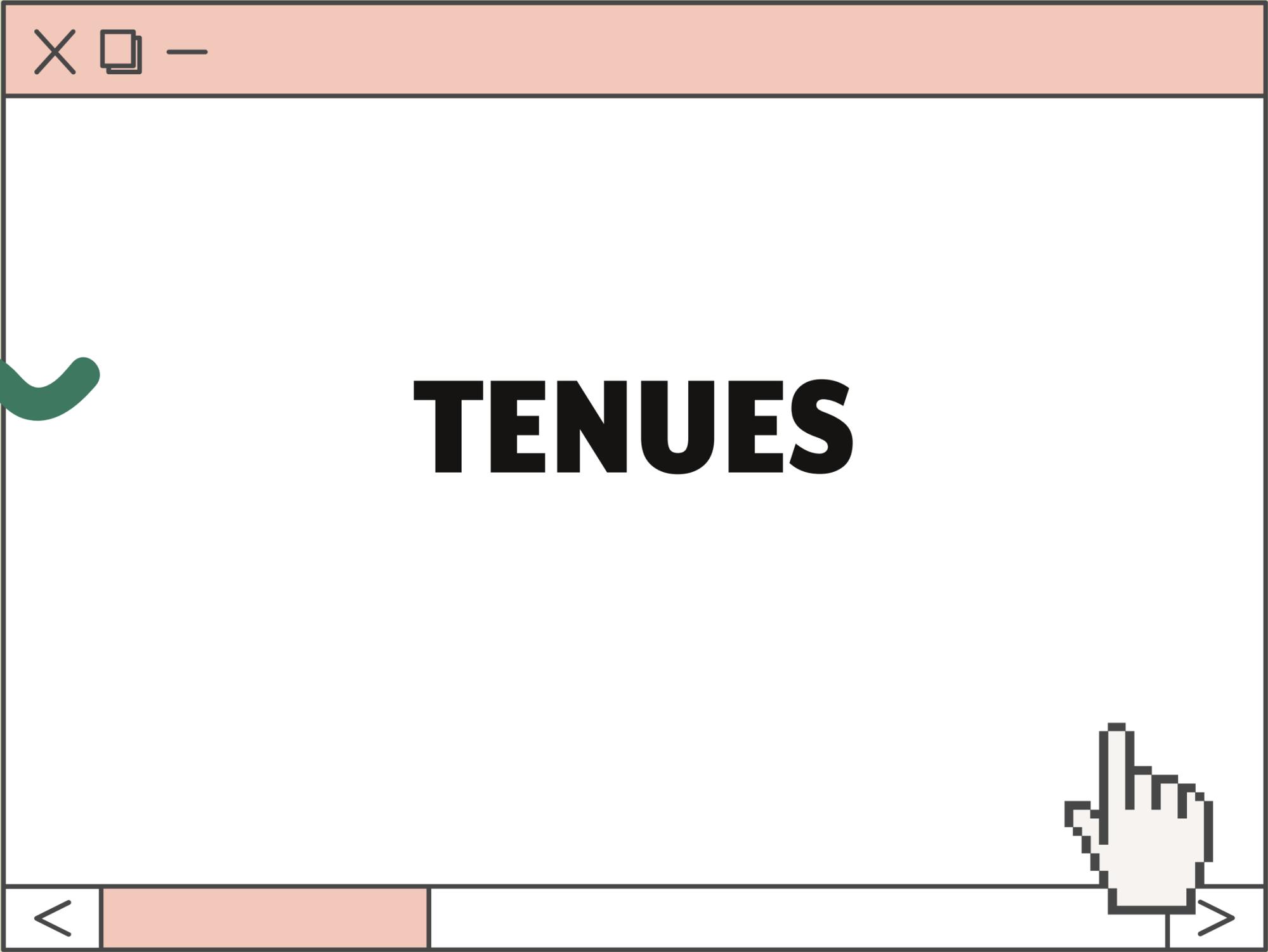
Don't

Utiliser du fromage qui ressemble à du cheddar râpé sur la pizza cru et une fois fondu

Les produits qui ne sont pas frais, ou pas de saison

L'ananas sur la pizza







Les tenues

Employé(e)s salle





Les tenues

Employé(e)s cuisine



Bande son

Pino D'Angiò - Ma quale idea
Pino D'Angio - una notte da impazzire
Felicità - Al Bano et Romina Power
Via Con Me - Paolo Conte
Ooh Wee - Mark Ronson
CHIC - Le Freak
David Bowie - Let's Dance
The Black Keys- Lonely Boy
The Joubert Singers - Stand on the word
The Hives - Hate to say I told you so
Alliance Ethnik - Simple & funky
Sister Sledge - we are family
Robbie Williams - Rock DJ
Madonna - Hung Up
Spice Girls - Wannabe
Snoop Dog - Drop it like it's hot
The Clash - Rock the Casbah
Mark Ronson, Bruno Mars - Uptown Funk
A-Ha- Take on me
The Jacksons - Blame it on the Boogie

Mais pas d'Eros Ramazzoti



Grazie

