

DALL'ESPERIENZA DI **GUIDO ALBERTINI** RISTORAZIONE DAL 1973

RISTORANTI - FOOD TRUCK - GASTRONOMIE

STORIA DI FAMIGLIA

Dalla passione di Guido Albertini, ristoratore trevigiano con un'**esperienza di più di 50 anni** nel settore. Alcune tappe:

1973–1977
Apertura Ristorante **Cucchi Albertini** a Maserada sul Piave del «patron» Guido.

1981
Guido e la moglie Graziella aprono il **Ristorante Albertini** a Visnadello (TV). Menù a base di pesce: il meglio del fresco pescato ad amo (la specialità è appunto il crudo) che Guido procura personalmente al Mercato Ittico di Venezia, da ormai 45 anni.

2012
Nasce «**Le Papere**»: format di ristorazione moderna, basata sul piatto unico e con specialità frittura di pesce, leggerissima e naturalmente senza glutine e lattosio.
L'ESPANSIONE:: Il progetto cresce ampliandosi anche con **food truck e gastronomie-bistrot.**

OGGI
L'attività è portata avanti principalmente dai figli **Alessandro e Filippo Albertini** e conta 3 ristoranti, 7 foodtruck, 4 Gastronomie-Bistrot, oltre ad una linea B2B per la ristorazione professionale.



I VANTAGGI DEL FORMAT

Massimizza la redditività e minimizza le complessità operative, con il supporto del nostro team!

INGEGNERIZZAZIONE DEI PROCESSI	Processi di produzione ottimizzati per garantire costanza nella qualità e semplicità operativa in ogni punto vendita.
ZERO SCARTI	Il modello produttivo progettato per eliminare gli sprechi alimentari, riducendo i costi e migliorando la sostenibilità dell'intera operazione.
VELOCITA' DI SERVIZIO	Tempi di preparazione e servizio ottimizzati anche durante i picchi di affluenza, senza compromettere la qualità.
RIDOTTO COSTO DEL PERSONALE	Grazie all'ingegnerizzazione dei processi, è possibile gestire il punto vendita con un numero contenuto di addetti e che non necessitano di alta professionalizzazione.
FORMAT ADATTABILI	Le soluzioni Le Papere si adattano a spazi e contesti differenti: mercati, piazze, centri commerciali, locali tradizionali e molto altro ancora.
CONTROLLO COSTI E CONSUMI	Software per incrocio dei dati di acquisto e vendita, consentendo un controllo dei consumi più profondo anche quando non si è presenti.
AVVIAMENTO E FORMAZIONE IMPRENDITORIALE	Assistenza nel reperimento di finanziamenti, nell'avvio società, formazione imprenditoriale oltre che operativa e fornitura di un metodo di controllo gestione (parte numerica) da noi utilizzato e ampiamente collaudato.



COSA FACCIAMO

LEGGERISSIME FRITTURE

- IL COMUNE DENOMINATORE DEI FORMAT -

- Materie prime di qualità alta, trattate con esperienza quarantennale e con innovativo metodo Fryced da noi sviluppato.
- Utilizzo di sola farina di riso per la pastella, quindi naturalmente prive di glutine e lattosio.
- Pesce già sgusciato e servito accompagnato da verdure e polenta morbida.
- Il pesce, già impastellato con sola farina di riso e acqua, viene abbattuto tramite la nostra speciale tecnologia Fryced in appositi abbattitori ad azoto liquido.
- L'innovazione di questo processo permette di far passare direttamente il prodotto da congelatore a friggitrice, abbattendo così le tempistiche, e garantendo il massimo della standardizzazione.
- Questo comporta zero sprechi, zero professionalità da parte di chi frigge (e quindi quasi zero formazione)
- Alta digeribilità dovuta all'utilizzo intelligente di Olio dal punto di fumo elevato e ridotto assorbimento di olio sempre conseguenza della tecnologia Fryced
- Preparazione espressa con tempi di attesa minimi
- Le fritture di pesce possono essere servite anche in coni da passeggio



METODO FRYCED : I PUNTI DI FORZA

ZERO SCARTI

Il prodotti fryced sono confezionati in vaschette monoporzione facilmente stoccabili a -18°C.

FOOD COST CERTO

Il prodotti fryced non sono soggetti a calo peso (dovuto alla fuoriuscita di acqua quando il pesce resta in frigo a +4°C) e non ci sono costi “nascosti” (come ad esempio: pulizia del pesce, farina per pastella etc..).

VELOCITA’

I nostri prodotti friggono a 180°C direttamente da congelati in circa 1 minuto e 40 secondi. Grazie a questa rapidità, sono ideali per un servizio veloce ed efficiente.

FACILITA’

Il processo di cottura può essere insegnato in pochi minuti e non è richiesta professionalità da parte dell’operatore, azzerando i problemi di formazione e di personale.

SENZA GLUTINE E LEGGERISSIME

Le nostre fritture sono naturalmente senza glutine e lattosio per la massima leggerezza e croccantezza!



GASTRONOMIA ASPORTO

Le proposte di gastronomia sono tutte prodotte e confezionate da noi, messe sottovuoto e cotte a bassa temperatura così da poter essere gustate anche fino ad un massimo di 20 gg dopo l’acquisto. E’ tutto rigorosamente privo di conservanti e quindi con etichette “pulite" nella logica di usare solo gli ingredienti che servono e curandone la qualità.

La gamma è suddivisa tra comode vaschette ready-to-eat, buste sottovuoto e vasetti di vetro, scelte in base a esigenze di consumo o percezione.

Il menù prevede ad esempio pause pranzo bilanciate (collaborazione con biologo-nutrizionista), sughi, piatti tradizione veneta, proposte di pesce e vegan.

Quasi tutti i nostri prodotti di cucina (più del 90%) sono privi di glutine permettendoci di accedere ad un mercato in costante crescita

Le cucine sia dei ristoranti che dei Bistrot lavorano con tutti semilavorati gestiti con questa stessa logica, semplificando al massimo la gestione.

DESSERT

Non può mancare uno spazio dedicato ai dessert e in particolare al Tiramisù, data la storicità dell’azienda nel trevigiano, luogo di origine del famoso dolce veneto che proponiamo anche senza glutine e lattosio.









LE NOSTRE REALTÀ

RISTORANTI

Immersi nella natura, i nostri ristoranti sono un luogo per una gustosa cena in compagnia, una ricorrenza tra affetti di famiglia o una pausa in relax.

- Menù basato sul concetto di piatto unico per incontrare esigenze di velocità e spesa contenuta senza rinunciare alla qualità
- Spesa media poco superiore al prezzo pizza, € 30-35 a persona, con rapporto qualità/prezzo eccellente.
- Menù intelligente di sole 20 pietanze con semplificazione dei processi di scelta per il cliente e organizzativi per l'azienda
- Il core business è la Frittura di pesce, ma c'è un'ottima rotazione di tutto il menù che comprende proposte di pesce (non fritto), carne e vegetariane.
- Attenzione alle famiglie con proposte di menù per bambini
- Il menù cambia 4 volte all'anno per adattarsi al meglio alla stagionalità, oltre ai fuori menù a rotazione per dare varietà all'offerta.

LE PAPERE AL LAGO (2015) - Laghetto Le Antille, Treviso

LE PAPERE IN BARCHESSA (2018) - Storica Barchessa, Casale sul Sile (TV)

LE PAPERE IN COLLINA (2025) - Susegana (TV)







RISTORANTE

SUPERFICIE MINIMA
300 m interni + dehor

INVESTIMENTO
a partire da 180 K
(capitale minimo 60 k)

FATTURATO
1,1 - 1,5 ml

POSIZIONE
Alta densità abitativa
Parcheggio
Alta viabilità stradale

CARATTERISTICHE
Ottimizzazione food cost
Cucina ingegnerizzata
Alta fidelizzazione

SERVIZI
Tavoli Pranzi veloci
Piccoli eventi/ricorrenze
Asporto Adatto a famiglie

GASTRONOMIE-BISTROT

- I nostri punti vendita accolgono i clienti con proposte menù per tutti i gusti: dalle classiche fritture di pesce cotte al momento, alle specialità gastronomiche di mare gustose e genuine e una piccola scelta dei nostri dessert, tra cui non può mancare il tiramisù di Treviso.
- Completa l'offerta un menù di "piccola cucina" gestita completamente con la logica del rigenero a partire dagli stessi prodotti che vendiamo da asporto, (gestione semplice e veloce) per adattarsi al meglio alle esigenze di consumo al tavolo
- A scaffale una selezione di prodotti artigianali: dalla pasta al vino, dall'olio extravergine d'oliva al cioccolato di modica, il tutto in linea con i valori aziendali di qualità e artigianalità.
- I servizio proposti variano in base a dimensioni e location, ovvero: asporto, pranzi/cene veloci, aperitivi e colazioni.





GASTRONOMIA - BISTROT



SUPERFICIE MINIMA

110 m + 30mq esterno

INVESTIMENTO

120 K
(capitale minimo 40 k)

FATTURATO

500-800 K

POSIZIONE

Zona centrale
Passaggio pedonale
Alta densità abitativa

CARATTERISTICHE

Apertura 7 giorni su 7
Fruibile tutto il giorno
Anche senza canna fumaria

SERVIZI

Pranzi/cene
Asporto
Aperitivi
Colazioni
Coni da passeggio

FOOD TRUCK

Ogni giorno, i food truck de **Le Papere Itineranti** arrivano in numerosi comuni del Veneto, del Friuli Venezia e del Trentino Alto Adige.

Lavoriamo in modo diverso: la nostra programmazione viene ripetuta settimanalmente così da fidelizzare la clientela ad un appuntamento costante!

La scelta delle zone richiede studio ed esperienza (non tutte le aree sono consentite), nonché un'accurata azione di marketing multicanale coordinato.

Anche qui, oltre alle fritture, è presente una piccola esposizione dei nostri prodotti di gastronomia confezionata sotto vuoto, oltre che una piccola selezione di prodotti, dessert fatti da noi e vini.





FOOD TRUCK



SUPERFICIE MINIMA

-

INVESTIMENTO

80 K
(capitale minimo 30 k)

FATTURATO

300-450 K

POSIZIONE

Aree comunali libere
(no licenze o costi piazzole)

CARATTERISTICHE

Flessibilità
Bassi costi fissi

SERVIZI

Asporto
Coni passeggio
Feste private
Eventi pubblici







Le Papere

ALESSANDRO ALBERTINI - tel. 344 010 6208
franchising@le-papere.it - www.le-papere.it/franchising





