

Il franchising Vegano dal Gusto Italiano: Veggy Days

*Il mondo del franchising ha un nuovo protagonista! **Veggy Days il franchising vegano dal gusto italiano** nato per accontentare tutti i palati. Non è necessario, infatti, essere per forza vegano per poter apprezzare i prodotti bio di madre natura cucinati o preparati secondo la migliore tradizione italiana.*

Chi ha detto che i vegani mangiano solo l'insalata?"



...esistono piatti come i ravioli verdi, le tagliatelle di canapa, i bersaglieri di farro o il buonissimo "spezzatino di seitan con piselli" che hanno poco a che vedere con la semplice lattuga!

Questi sono solo piccoli esempi delle numerosissime proposte che il **franchising vegano Veggy Days** offre al pubblico grazie ai propri affiliati.

Due diverse formule: **il Ristorante Vegano e il Fast Food Vegano**, più 3 diversi moduli come Il Bar Cafè, Gli Aperitivi e il Market, rappresentano oggi, la proposta più completa di *alimentazione vegana in franchising in Italia*.

Rispetto alla concorrenza, infatti, gli ideatori di questo franchising, nato dall'esperienza di tre grandi aziende che hanno creato il brand, Veggy Days, hanno pensato ad vasta e appetitosa scelta, da gustare sia fuori casa che a casa.

Il progetto nasce grazie all'esperienza del mondo del franchising di uno dei soci imprenditori, che in passato ha ideato e gestito una rete con più di trecento affiliati. Grazie all'incontro con una società che produce e distribuisce in tutta Italia (direttamente e tramite GDO) alimentazione bio vegana l'idea prende forma. L'obiettivo è chiaro: creare un network italiano ma con aspirazioni europee per rispondere alla domanda "di un mercato assolutamente in crescita". Il vegano infatti non solo sta crescendo in termini di numerosità ma può piacere a tutti.



Perchè mangiare vegano anche se non siamo vegani?

Non serve essere vegani, infatti, per apprezzare i prodotti bio che madre natura crea: tutti noi siamo abituati a trovare sulle nostre tavole alimenti come **farro, kamut, lenticchi, fagioli**, ecc. A questo punto è abbastanza facile avere voglia di provare seitan, tempeh, tofu se cucinati secondo il gusto e la tradizione culinaria italiana. Non è necessario quindi essere animalisti o salutisti per provare un alimento buono ma senza carne o suoi derivati.

Cogliere le occasioni! Il momento è adesso.

Il mercato dell'alimentazione vegana è in forte crescita in Italia, tutti i numeri analizzati dimostrano che oggi questo mercato è in contro tendenza rispetto alla crisi. Proprio per questo gli imprenditori o chi desidera diventerlo possono cogliere questa occasione: forte domanda ma poca offerta. Il momento è adesso, aspettare significherebbe sprecare una grande occasione.

Veggy Days® si rivolge quindi agli imprenditori che desiderano approcciare il mondo vegano e ai vegani che vogliono diventare imprenditori. La formula in franchising infatti comprende molta formazione, affiancamento e assistenza globale, prodotti di alta qualità ma economici, marchio e zona in esclusiva, menù appetitosi e variegati.

Al tuo fianco in modo costante. La formula del franchising garantisce agli affiliati un continuo supporto da parte di specialisti di Veggy Days, sia in ambito di alimentazione vegana che in ambito gestionale. Dalle pratiche burocratiche per l'apertura del Risto o del Fast Food alle azioni di marketing e pubblicità per promuovere il punto vendita.

Veggy Days®, fornisce infatti, tutto il supporto necessario a chi è imprenditore e a chi vuole diventarlo. Uno staff completo e composto anche da arredatori, light designer, esperti della comunicazione e pubblicitari, ha studiato un progetto partendo dalle seguenti linee guida: ideare uno spazio in cui le persone possano vivere un'esperienza positiva, divertente, etica, nuova, diversa dallo standard.

*Richiedi informazioni sul sito www.veggydays.it oppure chiama il numero verde 800.135.895
Veggy Days: il franchising vegano dal gusto italiano.*

Massimo Tegov

Ufficio Stampa Marketing Informatico

Fonte: Veggy Days: il franchising vegano dal gusto italiano