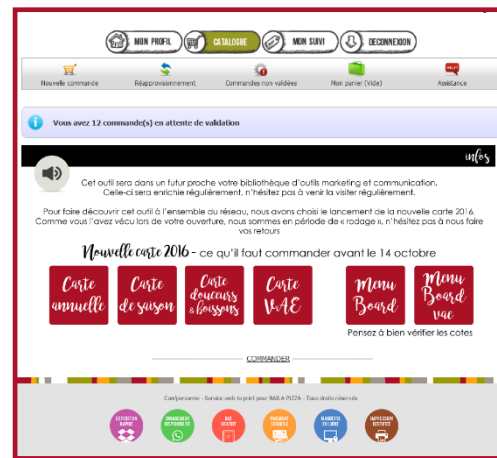
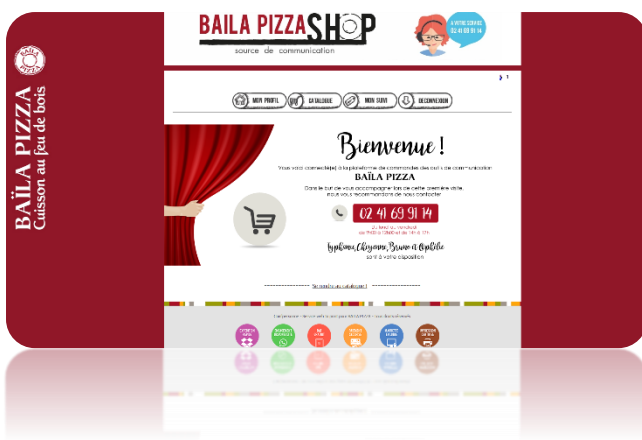




Baila pizza se dote d'un outil de gestion 2.0 pour ses franchisés !

Baila Pizza développe avec l'agence Com'Personne, atelier de communication globale basé à Angers, un outil de gestion en ligne des campagnes marketing/communication. Cet outil charté aux couleurs de l'enseigne est un véritable gain de temps pour le réseau.



Le Web To Print, une bibliothèque d'outils en ligne pour ses franchisés

Le Web to Print se présente comme un catalogue en ligne regroupant tous les outils de communication/marketing (roll-up, oriflammes, goodies, flyers, affiches ...) et donne la possibilité aux franchisés de les personnaliser. L'interface reliée directement au site intranet de l'enseigne donne un accès à chaque franchisé, via son espace personnel. L'outil permet de gérer en autonomie, l'étape de personnalisation des supports de communication et l'étape de validation des BAT.

L'autonomie n'est pas seulement gage de rapidité elle est aussi gage de flexibilité. En effet, dès lors que le franchisé démarre un processus de commande ou de personnalisation de ses supports, il peut quitter la plateforme sans perdre ses données. « *Attention, ceci n'empêche en rien le contact avec notre équipe pour vous accompagner où pour échanger sur un éventuel besoin* », indique Ophélie LeBreton, gérante de l'agence Com'Personne. Elle complète, « *C'est aussi un bon outil de gestion de données (adresses, horaires du restaurant ...), qu'il faut veiller à conserver à jour pour apporter aux franchisés la meilleure utilisation de celles-ci* ».

Ce catalogue en ligne est amené à évoluer en permanence, notamment grâce aux échanges entre les équipes du franchiseur et l'agence qui assure en direct le service client de l'outil.



Le concept Baïla Pizza

Baïla Pizza propose dans la plus pure tradition, de la pizza cuite au feu de bois. L'enseigne présente à ses clients un restaurant aux couleurs de la Toscane, chaleureux et rempli de bonne humeur.

Baïla Pizza c'est avant tout une sélection rigoureuse des produits, des recettes italiennes originales et une démarche de qualité. Une Mozzarella di Buffala DOP, une sauce tomate et une pâte à pizza Bio, des produits de qualités (AOC/AOP). De l'authenticité, avec la cuisson au feu de bois qui préserve toutes les saveurs et les bienfaits des ingrédients.

La carte Baïla Pizza est large et vous propose des **pizzas traditionnelles et originales, une sélection de pâtes, gratins, viandes, salades et spécialités régionales**. Le comptoir de vente à emporter, propose également un vaste de choix de salades, paninis, pizzas également cuites au feu de bois.

Avec ou sans alcool, les meilleures boissons italiennes sont proposées aux consommateurs et la sélection des vins fait traverser vos papilles dans différentes régions d'Italie.

De nouvelles ouvertures sont d'ores et déjà programmées partout en France, entre autres à, Reims, Pontarlier, Angoulême

Baïla Pizza en quelques mots

En **1996**, Eric Olivier lance un concept de vente à emporter de pizzas, cuites selon la tradition italienne, dans un véritable four à bois.

En **2000**, le premier restaurant Baïla Pizza voit le jour et allie la restauration assise et la vente à emporter.

En **2002**, Baïla Pizza né à Poitiers, sous l'impulsion de Eric Olivier passionné de cuisine italienne.

Depuis **2010**, Baïla Pizza se développe en Franchise. Dirigée par Eric Olivier – Président Fondateur et Erwan Rouxel – Directeur Général, l'enseigne développe de nouveaux restaurants dans plusieurs villes de France, prochainement ouvertures à Reims, Pontarlier et Angoulême

Plus d'informations sur : www.baïlapizza.com