



## Les franchisés Baila Pizza réunis en convention nationale !



### Convivialité, partage et échanges :

Les franchisés du réseau Baila Pizza se sont réunis les 16 et 17 janvier à Avrainville (91) lors d'une convention nationale. L'occasion de revenir sur le bilan de l'année écoulée et d'évoquer les enjeux de l'année à venir. Cette première journée fût également l'occasion pour eux de se retrouver, d'échanger, mais aussi de travailler sous forme d'ateliers des thèmes stratégiques :

- La politique produit et le savoir-faire de la marque
- Les outils d'analyse de gestion pour améliorer la rentabilité des exploitations
- Le commerce et le marketing/communication, avec notamment la présentation du plan marketing 2017

La deuxième journée fût consacrée à la présentation de 3 applications novatrices facilitant le pilotage des restaurants autour des process hygiène, de la satisfaction client et de la gestion RH.

Entre ces deux journées de travail, le réseau a eu le plaisir de partager un moment très convivial avec la présence d'un caricaturiste pendant le cocktail de lancement de soirée. Dans le prolongement de cette animation, les franchisés ont pu profiter d'une soirée casino factice. Tables de roulette, Poker, Black-Jack, tout pour plonger dans l'univers mythique de « Las Vegas ».



Ces deux journées, à la grande satisfaction des franchisés présents, ont parfaitement lancé cette année 2017 et véritablement permis à chacun de **partager un moment de cohésion et d'échange**.

### 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, Angers, Reims, Pontarlier, Angoulême, Bordeaux St Eulalie ....**

### Baïla Pizza en quelques mots

Entre 2000, Baïla Pizza naît à Poitiers, sous l'impulsion de Eric Olivier passionné de cuisine italienne. Le premier restaurant Baïla Pizza voit le jour et allie la restauration assise et la vente à emporter.

Entre 2000 et 2010, la marque se déploie sur 6 restaurants autour de Poitiers.

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 Angers, Reims, Pontarlier, Angoulême et Bordeaux St Eulalie.

Plus d'informations sur : [www.baïlapizza.com](http://www.baïlapizza.com)