



Ci piacerebbe che da noi ritrovassi quei sapori che ormai consideravi scomparsi... Le nostre ricette di cucina derivano da una ricerca, continuamente attiva, di proposte gastronomiche che dominavano le tavole imbandite, la domenica e i giorni di festa nelle case napoletane.

La pizza è fatta con pasta a lievitazione naturale e con una ricetta segreta che dosa vari tipi di farina, acqua, sale e lievito naturale. In alcune città, dove l'acqua non è idonea, come ad esempio Londra, portiamo l'acqua dalla Campania per preparare l'impasto...ed il caffè !!

La pizza ovviamente è cotta nel forno a legna artigianale a 340 mattoni che ne garantisce l'umidità e quindi il classico cornicione gonfio e saporito! I prodotti base delle nostre preparazioni provengono da 6 piccoli produttori che sono divenuti più amici che fornitori... Rossopomodoro compra gran parte della loro piccola produzione artigianale, la controlla e la usa nei suoi ristoranti.

Bellopede fornisce la mozzarella d.o.p, Gargiulo produce, unicamente con le olive Minucciola di Sorrento, il buonissimo olio extra vergine d.o.p Il pastificio del Cavalier Afeltra produce la pasta trafilata al bronzo, l'unica che si usa a Rossopomodoro. Caputo produce la farina tradizionale di Napoli, quella che da sempre si usa nelle pizzerie più antiche napoletane. Strianese coltiva e inscatola per Rossopomodoro il famoso pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sarnese. Sorrentino di Massa Lubrense prepara il famoso limoncello e il nocillo.

Da quest'anno Rossopomodoro si è imposta un'ulteriore sfida. Dieci dei piatti di menu sono preparati con prodotti che sono presidi Slow Food. Il progetto comune è quello di tutelare prodotti rari e a rischio di estinzione, recuperando tecniche tradizionali di preparazione.

Il vero limite è far conoscere ad un pubblico più ampio e non selezionato dal costo del pasto al ristorante, prodotti di una qualità eccezionale.

Sino ad ora questo tipo di preparazioni fatte con prodotti rari era ad appannaggio della cosiddetta alta, soprattutto nel prezzo, ristorazione.

Questo limite Rossopomodoro lo vuole superare!

CUORENAPOLETANO

NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO - CASLIANI - MONZA - BENEVENTO - PAVIA - ROZZANO - PADOVA - CASERTA - EBOLI - PADOVA - TELESE TERME - POTENZA - CATANIA
LONDRA - COPENHAGEN - HELSINKI - LIVORNO - REGGIO EMILIA - BERSCIA - BUENOS AIRES - TERAMO - GENOVA - NOLA - BELLINZAGO - REGGIO CALABRIA - ACIRONE - RIMINI - ANCONA

| r o s s o p o m o d o r o . i t |



Missione, visione

[missione]

Deliziare i palati in modo sano e genuino attraverso esperienze gastronomiche rigorosamente napoletane, ad un prezzo accessibile a tutti.

[visione]

Diventare la prima catena italiana nel mondo della ristorazione servita coniugando business ed etica.



ROSSOPOMODORO

NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO - CAGLIARI - MONZA - BENEVENTO - PAVIA - ROZZANO - PARMA - CASERTA - EBOLI - PADOVA - TELESE TERME - POTENZA - CATANIA
LONDRA - COPENHAGEN - REKJAVIK - LIVORNO - REGGIO EMILIA - BRESCIA - BUENOS AIRES - TERAMO - GENOVA - NOLA - BELLINZAGO - REGGIO CALABRIA - ACIREALE - RIMINI - ANCONA

| r o s s o p o m o d o r o . i t |



La Genesi

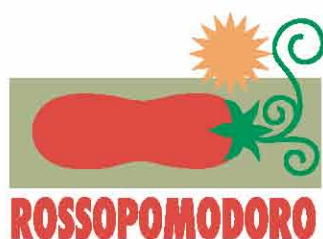
Il progetto ROSSOPOMODORO è il risultato di un intenso lavoro ventennale nella costruzione di catene di ristoranti e pizzerie, che con diversi marchi, sono gestiti dal gruppo Sebeto.

ROSSOPOMODORO è il marchio di riferimento dell'iniziativa e in futuro includerà tutti gli altri brand.

Le attività hanno inizio con l'apertura del primo ristorante pizzeria "Pizza e Contorni" nel 1988, applicando i prodromi delle strategie che poi saranno le linee guida dell'intero progetto: offrire prodotti genuini, della tradizione napoletana, una pizza tradizionale fatta con il forno a legna, con mozzarella rigorosamente di Bufala in un ambiente e con un livello di improntati all'innovazione e alla creatività. Alla fine degli Anni 90 nasce il primo ristorante "ROSSOPOMODORO" in centro a Napoli con il format che sarà quello da esportare in tutto il mondo.

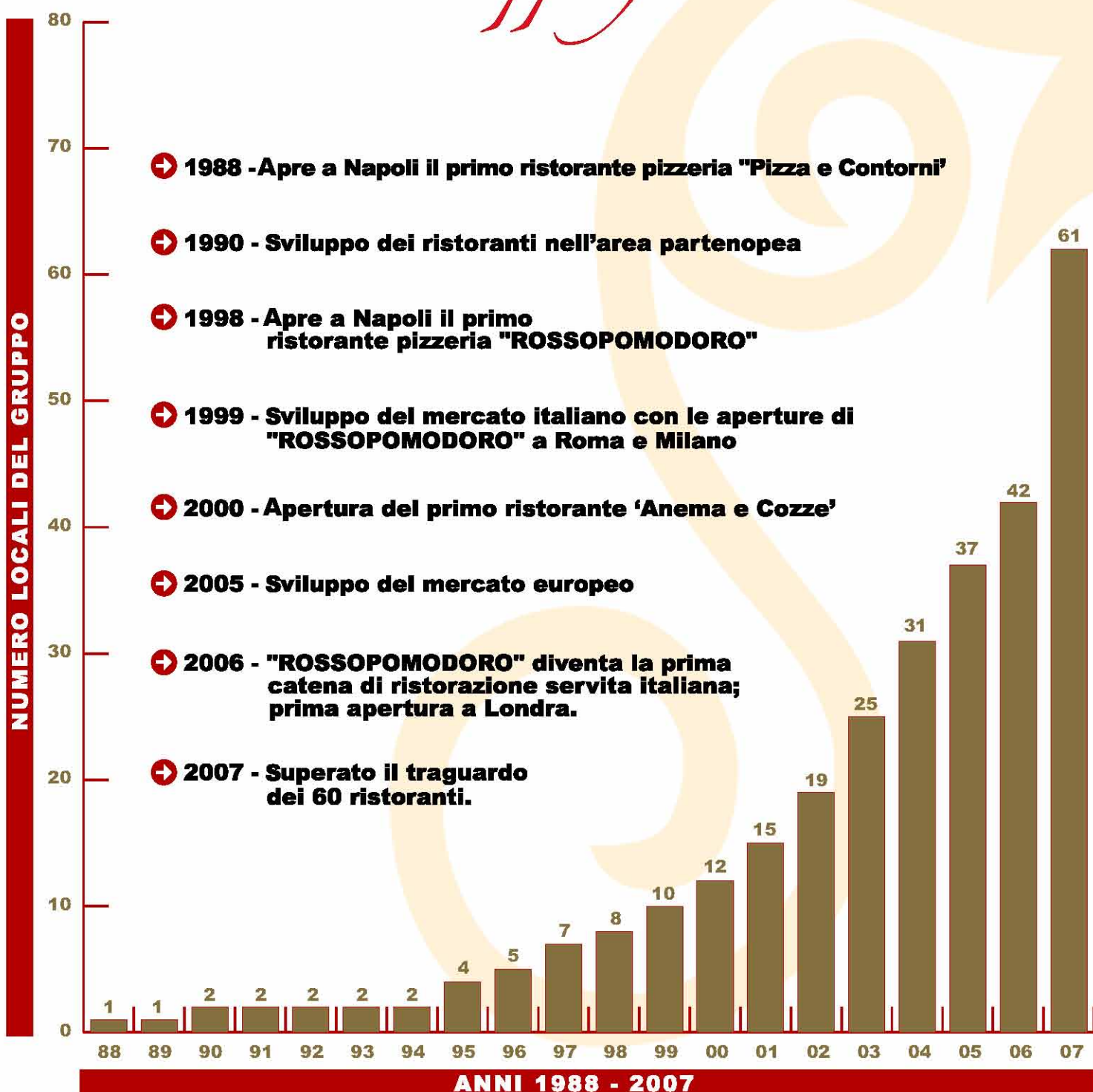
Infine nel 2000 nasce il primo punto vendita "Anema e Cozze" quale sviluppo di un'idea innovativa, ovvero di far evolvere il modello di pizzeria tradizionale abbinando le due anime della cucina partenopea: la pizza ed il mare con pesce azzurro, cozze e vongole.

Oggi i ristoranti del gruppo sono oltre 60 tra Italia e estero.





Le tappe fondamentali





7 fattori critici del successo

- ➔ **Qualità dei prodotti attraverso presidi delle fonti di approvvigionamento.**
- ➔ **Qualità delle preparazioni per mezzo della formazione dei direttori, dei cuochi, dei pizzaioli e dell'infrastruttura informatica che presiede i cicli di lavoro.**
- ➔ **Offerta esclusiva di cibi freschi senza uso di precotti.**
- ➔ **Creatività del menù stagionale garantita da un processo di Ricerca e Sviluppo e ingegnerizzazione delle ricette improntato alle migliori logiche industriali per standardizzare il livello di esecuzione mantenendo una produzione artigianale.**
- ➔ **Consegna delle stesse materie prime in tutto il mondo con una specifica gestione della logistica distributiva, inclusa l'acqua di Napoli a Londra.**
- ➔ **Creazione della Company University per ottenere livelli di servizio omogenei.**
- ➔ **Capacità di selezione delle ubicazioni dei ristoranti.**
- ➔ **Processo di selezione del personale orientato sia alle capacità sia all'allineamento valoriale, al fine di garantire alte motivazioni e bassa rotazione.**



[lineadoro]

CUORENAPOLETANO

Latticini: Mozzarella DOP, fior di latte IGP, Caciocavallo di bufala, Pecorino bagnolese presidio slowfood, Scamorza affumicata, Ricotta di Bufala;

Oliodoro: Olio di Sorrento DOP esclusivamente di olive minucciola, Olio extra vergine ai limoni di Sorrento e agli aranci di Sorrento;

Farina Caputo, speciale per la pizza;

Paste di grano duro di Gragnano trafilate in bronzo con formati speciali fatti a mano;

Conserven: pomodoro San Marzano DOP dell'agro nocerino sarnese, pomodorini di Sorrento, pomodorini secchi, melanzane alla brace, carciofini, cerasielli in olio extra vergine;

Salumi: salame di pelatello nero di Caserta, bresaola di Bufala, salame di Napoli, lonzino napoletano, Culatello Irpino;

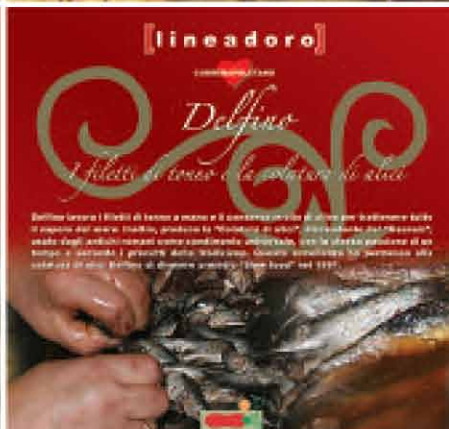
Colatura di alici di Cetara presidio slowfood, filetti di tonno, alici sotto sale e alici in olio extra vergine;

Liquorini di Sorrento: Limoncello, Crema di limone, Finocchietto, Cerasiello, Nurchetto, Nocino (tutti liquori sono prodotti con materie prime autoctone);

Vini: Falanghina DOC, Aglianico DOC, Taurasi DOCG, Greco di tufo DOCG, Fiano DOCG;

Distillati: Grappa di Falanghina, Grappa di Fiano, Grappa di Falanghina;

Dolcini: Taralli e biscotti di Castellamare, Miele di Massalubrenze, le composte di frutta del Vesuvio, Babà al limoncello, torroni di Benevento.



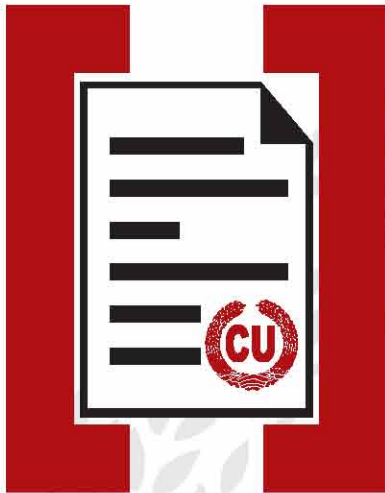


Brevettato il “**Fornodoro**” il primo forno con piastrelle in oro (a Roma).

Brevettato il “**Forno più grande del Mondo**” con due bocche ed una sola camera di cottura (a Milano e a Torino).

Tutti i presidi e i prodotti della “**Lineadoro**” sono selezionati da “**Rossopomodoro**” e sono in vendita presso i ristoranti del Gruppo “**A'Puteca**” e a partire dal 2008 sul portale www.rossopomodoro.com





Company university

Il Centro di Formazione è strutturato a percorsi formativi.

La formazione è specifica per ciascun ruolo professionale: direttori, vice direttori, cuochi pizzaioli e assistenti di sala.

I percorsi prevedono sessioni teoriche in aula, attività pratiche e stage in locali pilota con affiancamento di figure senior.

I docenti sono le figure interne che hanno maturato le migliori esperienze e capacità per ciascun argomento formativo.

I programmi formativi sono strettamente correlati agli obiettivi strategici.





Le ricette del sorriso

Rossopomodoro sostiene AMREF



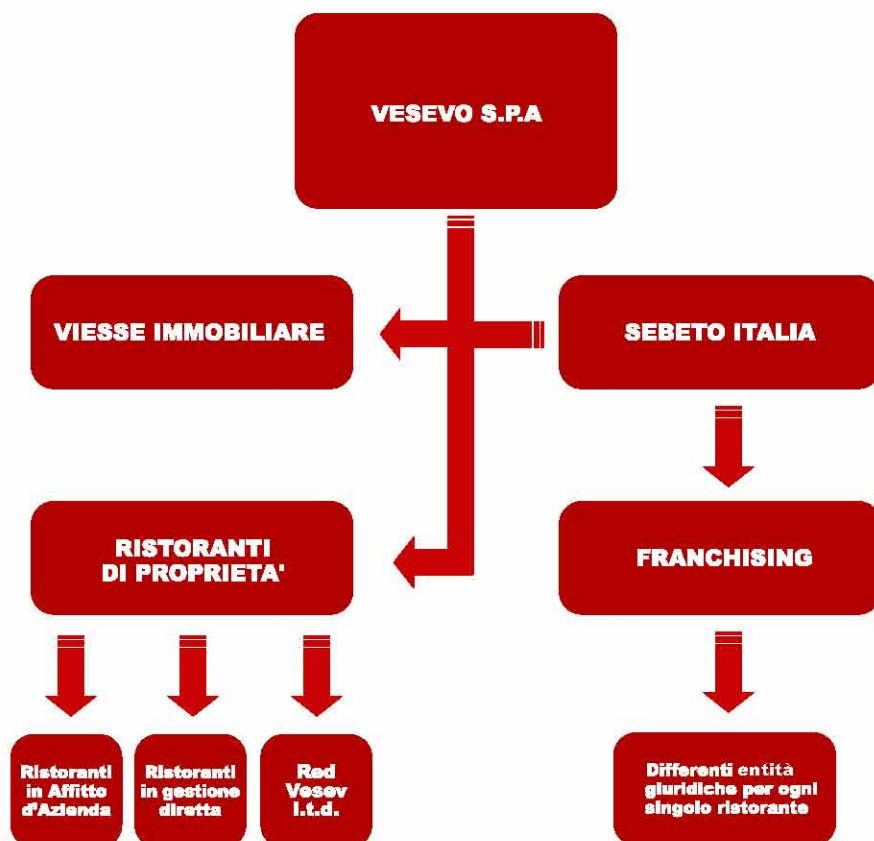
Sebeto è impegnata in un progetto di responsabilità sociale attraverso l'iniziativa editoriale 'Le ricette del sorriso', in collaborazione con Amref.

Il volume viene distribuito nei locali 'Rossopomodoro' in cambio di offerte libere, quindi con la partecipazione attiva delle persone che lavorano nei locali e dei clienti.

CUORENAPOLETANO



La struttura

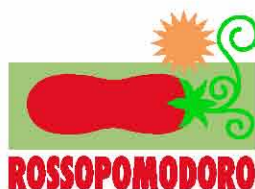


Azionisti

Franco Manna, Roberto Imperatrice e Pippo Montella, il fondo di private equity Quadrivio.

Struttura del Gruppo

Vesevo è la holding del Gruppo che detiene la proprietà del 100% delle controllate, sia in gestione diretta che in affitto d'azienda, con la sola eccezione di Rossopomodoro Argentina detenuta al 51%. Sebeto Italia è la società operativa che gestisce i marchi del Gruppo. Viesse è una società immobiliare. Vesevo controlla direttamente i ristoranti tramite società giuridicamente separate che detengono la proprietà del singolo ristorante; ci sono alcune eccezioni in cui una singola società detiene più di un ristorante, tra cui Red Vesev che è proprietaria degli attuali tre ristoranti e dei prossimi che verranno aperti in UK



NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO - CAGLIARI - MONZA - BENEVENTO - PAVIA - ROZZANO - PARMA - CASERTA - EBOLI - PADOVA - TELESE TERME - POTENZA - CATANIA
LONDRA - COPENHAGEN - REJYAVIK - LIVORNO - REGGIO EMILIA - BRESCIA - BUENOS AIRES - TERAMO - GENOVA - NOLA - BELLINZAGO - REGGIO CALABRIA - ACIREALE - KIMIMI - ANCONA

| r o s s o p o m o d o r o . i t |

Organigramma

TRADIZIONE, GENEROSITA', SINCERITA' INTELLIGENZA

C.d.A.

F. Manna - Presidente e A.D.

R. Imperatrice e P. Montella - Amministratori Delegati

A. Pistone e R. Caporale - Consiglieri

Sviluppo & Marketing
F. Manna



ORGANIZZAZIONE
C. Martino
PROGETTAZIONE
R. Golla e G. Fico
START-UP
A. Sorrentino
PROMOZIONI
S. Della Croce
A. Insinga
N. Reggio
BRAND MGMT
B. Bini
D. Russo

Fornitori & Logistica
P. Montella



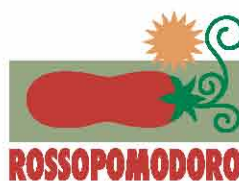
VERIFICA QUALITA'
E. De Angellis
START-UP
A. Sorrentino
CONTROLLO PROCEDURE
A. Cappiello, E. Di Grazia
IT
M. De Simone,
S. Scontrino

**Finanza
& Risorse Umane**
R. Imperatrice



**CONTABILITA'
E CONTROLLO DI GESTIONE**
A. Caracciolo
AMMINISTRAZIONE
P. Calvanico
**REPORTING SINGOLO
PUNTO VENDITA**
E. di Grazia
Amministratori del locale

FORMAZIONE
M. Alta



NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO - CAGLIARI - MONZA - BENEVENTO - PAVIA - ROZZANO - PARMA - CASERTA - EROLI - PADOVA - TERESE TERME - POTENZA - CATANIA
LONDRA - COPENHAGEN - HELSINKI - LIVORNO - REGGIO EMILIA - BRESCIA - BUENOS AIRES - TERAMO - GENOVA - NOLA - BELLINZAGO - REGGIO CALABRIA - ACERRESE - RIMINI - ANCONA

| r o s s o p o m o d o r o . i t |

Restaurant management policy goals

L'obiettivo della politica di gestione dei ristoranti è di agevolare la copertura del mercato offrendo diverse configurazioni di rapporto con il marchio 'ROSSOPOMODORO'.

Gestione Diretta: il ristorante è di proprietà di Vesevo ed è gestito da dipendenti dell'azienda.

Affitto d'Azienda: il ristorante è di proprietà di Vesevo e la gestione operativa viene demandata in outsourcing a un gestore autonomo (crescita professionale e imprenditoriale dei manager interni al Gruppo).

Franchising: il ristorante è di proprietà di un gestore indipendente, al quale il Gruppo Sebeto assicura un aiuto in formazione, organizzazione in modo da mantenere in ogni location la filosofia del progetto 'ROSSOPOMODORO'.





I nostri locali

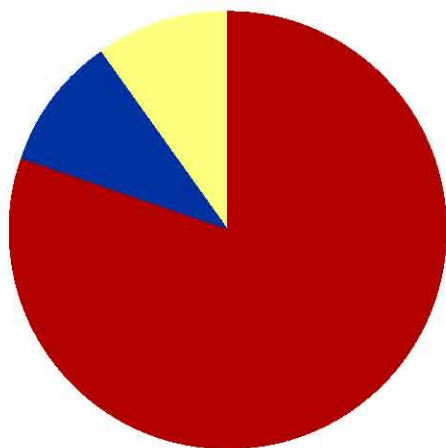


**Ad oggi il Gruppo ne conta oltre 60, di cui 5 all'estero,
Per gli indirizzi di ogni locale visita il sito www.rossopomodoro.com o il portale
www.sebeto.com**

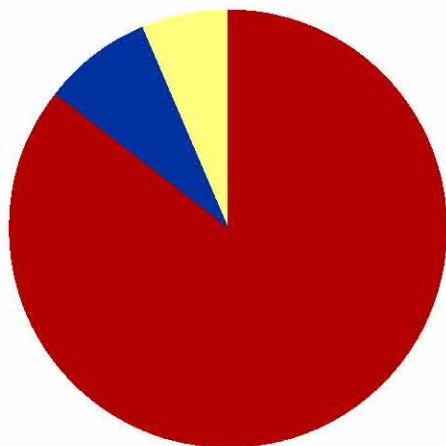
**NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO
CAGLIARI - MONZA - BENEVENTO PAVIA - ROZZANO - PARMA
CASERTA - EBOLI - PADOVA TELESE TERME - POTENZA - CATANIA
LONDRA - COPENHAGEN - REJKYAVIK - LIVORNO - REGGIO
EMILIA - BRESCIA - BUENOS AIRES TERAMO - GENOVA - NOLA
BELLINZAGO - REGGIO CALABRIA - ACIREALE - RIMINI - ANCONA**



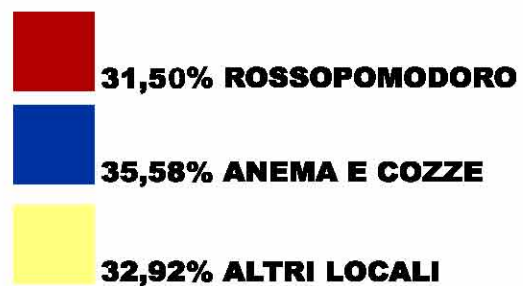
Crescita storica



2006:...
42 LOCALI



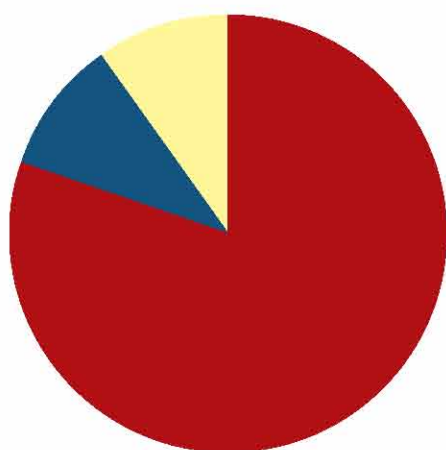
2007:...
61 LOCALI



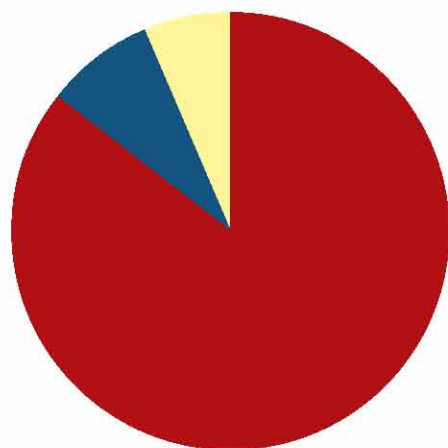
NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO - CAGLIARI - MONZA - BENEVENTO - PAVIA - ROZZANO - PARMA - CASERTA - EBOLI - PADOVA - TELESSE TERME - POTENZA - CATANIA
LONDRA - COPENHAGEN - HELSINKI - LIVORNO - REGGIO EMILIA - BRESCIA - BUENOS AIRES - TERAMO - GENOVA - NOLA - BELLINZAGO - REGGIO CALABRIA - ACIRALE - RIMINI - ANCONA

| r o s s o p o m o d o r o . i t |

Crescita storica



2006::...
42 LOCALI

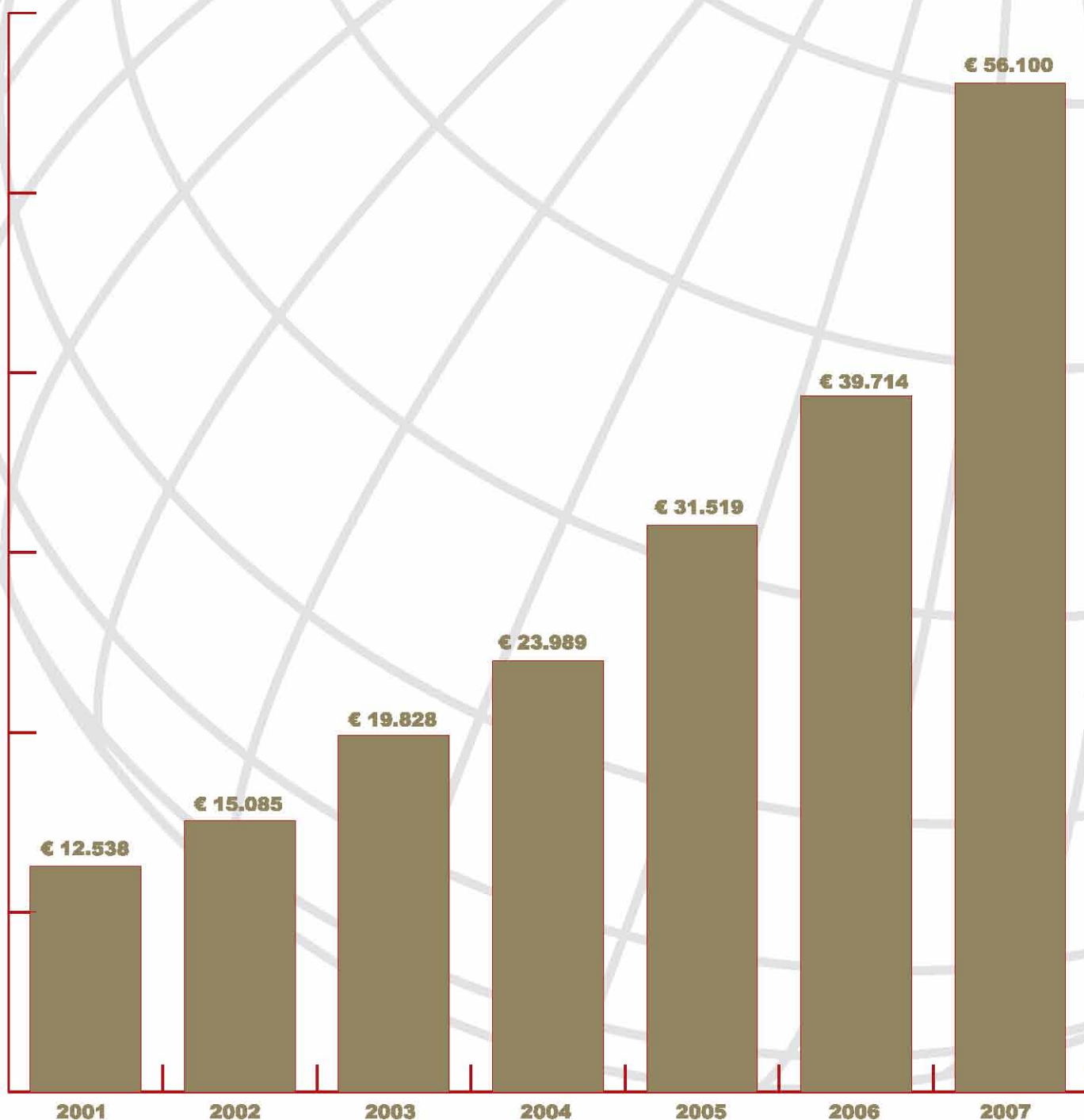


2007::...
61 LOCALI



Total sales system

DATI ESPRESSI IN MIGLIAIA



INCREMENTO DEL FATTURATO ANNI 2001 - 2007



Linee strategiche d'azione

Sviluppo della Company University

Attivazione di una adeguata politica di dividendi mantenendo l'attuale tasso di sviluppo.

Attivazione del programma di fidelizzazione



NAPOLI - ROMA - MILANO - FIRENZE - BOLOGNA - TORINO - CANTIERI - MONZA - BENEVENTO - PAVIA - ROZZANO - PARMA - CASERTA - EROLI - PADOVA - TELESSE TERME - POTENZA - CATANIA
LONDRA - GOSPIGASANI - MILYAYEV - LIVORNO - BERGO EMILIA - BRESCIA - BUENOS AIRES - TIRAMO - SINOVA - NOLA - BELLIZZO - REGGIO CALABRIA - ACIREALE - RIBBI - ANCONA

| r o s s o p o m o d o r o . i t |