

### DENOMINAZIONE IMPRESA

JOLIE DI SCARPA CINZIA E C. S.N.C.

### DESCRIZIONE DEL PROGETTO D'IMPRESA (Max 2000 battute)

**Cinzia Scarpa e Simone Catelli** sono due giovani pasticceri faentini di 35 e 23 anni, diplomati all'istituto alberghiero di Riolo Terme con una alta specializzazione per aver frequentato numerosi corsi di aggiornamento con alcuni dei più grandi maestri pasticceri italiani.

Nel 2018 Cinzia e Simone hanno costituito una società allo scopo di aprire un'attività di pasticceria, caffetteria e sala da tè in centro a Faenza. L'attività viene esercitata in locali che, già in passato, hanno ospitato una pasticceria, ma senza subentro.

Questa nuova attività punta a proporre una linea di prodotti di Caffetteria e Pasticceria quali brioche da colazione, piccola pasticceria dolce e salata, biscotteria, panettoni, torte fresche e da credenza partendo dai prodotti della tradizione fino ad arrivare a quelli più ricercati.

La clientela è costituita principalmente da adulti, adolescenti per le colazioni, grazie alla vicinanza delle scuole. Questo locale punta a soddisfare la clientela dal piccolo peccato di gola, al dolce d'effetto per festeggiare una festività o chiudere un pasto importante.

La concorrenza è formata principalmente da due attività: la Pasticceria Flamigni per la vicinanza, perché si trova anch'essa in corso Baccarini, e la pasticceria Sebastiano Caridi per la tipologia di prodotti e la clientela a cui si rivolge.

Per differenziarsi dalla concorrenza l'azienda punta sul talento di **Cinzia** nelle torte e nel cake design, per cui è molto conosciuta, e sulla creatività di **Simone** per la proposta di una linea di brioche innovative.

Diversamente dalla concorrenza, questo locale è ampio e spazioso ed offre anche un'area esterna da utilizzare durante la bella stagione. Inoltre i soci intendono introdurre per il prossimo anno anche la produzione di gelato.

**I principali punti di forza dell'attività sono:**

- esperienza nel settore e il rapporto costruito negli anni con fornitori di materie prime e di macchinari di provata qualità
- buona posizione e ampiezza del locale
- voglia di mettersi in gioco e ricerca di innovazione nel settore
- l'appoggio di familiari con esperienza nel mondo dell'imprenditoria
- una clientela fidelizzata nel tempo da Cinzia per la creazione delle proprie torte.
- Il tutoraggio affidato al Sistema CAT-CONFESERCENTI
- Il mentoring che verrà attuato da MOKADOR

Entrambi i soci vantano già precedenti esperienze nel settore:

- **Cinzia** ha lavorato nel mondo della pasticceria da quando aveva 20 anni, prima come barista poi come pasticciera in 3 diverse attività, inoltre ha svolto attività di collabora esterna per vari eventi e facendo laboratori di cake design per bambini e adulti.
- **Simone** ha lavorato per circa 4 anni presso la pasticceria Cenni dopo aver svolto alcuni