

LA CALLE
BURGER

ÍNDICE

1. CONCEPTO
2. POSICIONAMIENTO
3. LUGAR
4. NUESTRO TARGET
5. EN RESUMEN
6. VALORES
7. NUESTRA FÁBRICA
8. LA CARTA
9. PROMOCIONES
10. PERSONAL
11. EL ÉXITO DEL NEGOCIO
12. PRENSA
13. FRANQUICIA



CONCEPTO

El éxito de La Calle Burger reside en la calidad de sus productos. La carne de cada hamburguesa ha sido escogida con sumo cuidado, con la combinación perfecta para cada una de las variedades.

La Calle Burger, una cadena joven pero que ha logrado ser una «love brand». Tiene una importante imagen a nivel regional ya que la marca atrae a un público amplio y variopinto.

Las calles de Málaga capital, fueron las protagonistas de la historia de La Calle Burger que se inició con tres socios. Un concepto diferente, único, poniendo especial énfasis en los diferentes cortes de carne en las hamburguesas, que protagonizan la calidad, una variedad de producto, el ambiente de una marca cercana y fresca que ha resultado ser un éxito. En estos años La Calle Burger ha tenido 10 reconocimientos como mejor hamburguesa de Málaga, habiéndose expandido a otras provincias como Sevilla, Cádiz o Granada y Valencia.

El consumidor reconoce ya La Calle Burger y la tiene como referencia. En los dos primeros años, eran cuatro los restaurantes que se habían ubicado en la provincia de Málaga. En 2018 se apostó por el crecimiento en el modelo/formato franquicia y en la actualidad hay más de una docena de restaurantes con gran demanda.



BURGERS



El producto estrella es la hamburguesa gourmet. La calidad de los productos, el entusiasmo por la materia prima, es la clave del éxito, carne de calidad, vegetales frescos y combinaciones innovadoras que crean experiencias únicas para el cliente.

Rompiendo las barreras con el "fast-food" (comida rápida) que se nutre de la street-food, de ahí nuestro nombre «LA CALLE BURGER» pero que se traduce en una opción de calidad entre otros posibles restaurantes.

En La Calle Burger llevamos a cabo la elaboración de hamburguesas provenientes de distintos tipos de carne. El abanico abarca desde entrecot, entraña, vacío, costilla y aguja, hasta opciones vegetarianas como garbanzos y lentejas, aportando alternativas de calidad, al público vegetariano y vegano.

Que el cliente saboree la calidad de los productos, la materia prima y hasta el resultado final mediante la comunicación de marca, es nuestro objetivo.

Transmitir no solo la calidad del producto en sí, sino además el valor añadido que aporta el sumo cuidado de la elección de las carnes, la elaboración de las salsas y patatas, pasando por la atención al cliente y concluyendo en la experiencia. Comunicar a través de emociones.

Nuestra burger, como producto principal, está orientada a todos los públicos. Con el fin de que la hamburguesa, empiece a disociarse de la comida rápida y de poca calidad, para entenderla como un producto centenario que puede ser disfrutado por un público de cualquier edad, en un ámbito familiar, de amistades e incluso de trabajo. Como un restaurante especializado en hamburguesas.

NUESTROS RESTAURANTES

Nuestros restaurantes, con un entorno y espacio acogedor de estilo industrial que se asocia a un estilo de vida actual, urbano, moderno, libre. El espacio se crea a partir de materiales de construcción en bruto, metal y madera, creando un estilo industrial, también conocido como estilo urbano, un atractivo visual que tiene que ver con la desnudez de su estructura y sus materiales.





NUESTRO TARGET

El público objetivo se compone de los habitantes de la ciudad y aquellos que la visitan.

Un público de todas las edades, moderno y con la mente abierta. El rápido ritmo de vida actual, hace que el público busque soluciones flexibles, que

MOTIVACIONES

- *Experiencia social: compartir momentos entre amigos, familiares, pareja*
- *Por motivos de tiempo*
- *Personas con ciertos recursos económicos*
- *Espacio acogedor*

QUIÉN COME HAMBURGUESAS?

Las hamburguesas de LCB la comen todos los públicos. ¿Por qué? Porque es una hamburguesa que denota la frescura de la carne y de todos los productos que la acompañan, siendo elaborados de manera casera y teniendo un resultado final caracterizado por la calidad.

Por lo que el público es variado, abarcando todas las edades: Desde jóvenes en edad adolescente desde los 15 años hasta adultos de 55 años. Que acuden solos, junto a amistades y en familia. Un día de fin de semana para el disfrute, un día corriente que apetece disfrutar de una buena hamburguesa o

ESTILO DE VIDA

- *Gente de calle antes que de casa*
- *Personas que aprecian la calidad de la comida*

JÓVENES : 15 A 25 AÑOS

ADULTOS INDEPENDIENTES: 25 A 55 AÑOS

AMBIENTE: DE AMISTAD. EN FAMILIA. SOLOS.

RESUMEN

Calidad del sabor

Calidad de la materia prima

Calidad en el resultado final

Precios asequibles, a cualquier público

Sensaciones de la ubicación

Sensación de experiencia

Recuerdos asociados a esas sensaciones del paladar.



VALORES



MINUCIOSOS

Cuidamos al milímetro los detalles. La Calidad. La elaboración propia.

DISFRUTONES

Disfrutamos viendo el resultado final. Viéndole la cara al cliente. Introduciendo mejoras. Dando lo mejor de nosotros.

ÚNICOS

Queremos ofrecer alternativas reales de hamburguesas de calidad que no suponga un exceso en el hábito alimenticio.

AMBICIOSOS

Deseamos seguir creciendo en base a la satisfacción tanto del cliente como del equipo.

FAMILIARES

Todos los miembros de cualquier familia, pueden disfrutar de LCB de manera independiente o juntos! Porque somos para todos.

LA FABRICA

En la fábrica de LCB, se lleva a cabo un proceso de una cuidada selección y elaboración de la carne para preparar las hamburguesas.

LCB utiliza un método de elaboración sencillo y que garantiza al máximo la calidad del producto que ofrece.

Todo comienza con una exigente selección de los cortes, que se limpian y preparan para ser tratados en la picadora industrial. Después del picado, se le añade a la carne un porcentaje muy bajo en sal y de ahí pasan a la formadora con un peso de 200 gramos por pieza.

Por último, se envuelven en plástico a mano e, individualmente, se colocan en bandejas termo-selladas y se etiquetan con la fecha de elaboración, caducidad, lote e información nutricional.

De este modo, ya están listas para el reparto y se garantiza una frescura y una calidad excelente que ha sido el rasgo distintivo de las hamburguesas que llegan al cliente y es el motivo por el que el público ha aceptado el producto que consume.

**// EN LA CALLE BURGER NOS BASAMOS EN LA
SELECCIÓN DE CALIDAD Y EL TRATAMIENTO DE LA CARNE //**

**// EN LA FÁBRICA TAMBIÉN SE LLEVA A CABO LA ELABORACIÓN
DE LAS SALSAS //**



LA CARTA

**UNA CARTA DIFERENTE, ELABORAMOS
HAMBURGUESAS DE DISTINTOS TIPOS DE CARNE.**

TERNERA

ENTRECOT - ENTRAÑA - VACÍO - ANGUS

CERDO

COSTILLA - AGUJA

POLLO

OPCIONES VEGETARIANAS

**PORTOBELLO - GARBANZOS
Y ESPINACAS - LENTEJAS**

**SOMOS ESPECIALISTAS EN HAMBURGUESAS PERO
TAMBIÉN DISPONEMOS DE COMPLEMENTOS COMO
ALITAS, NACHOS, FINGERS, ENSALADAS.**



PROMOCIONES

Se pretende que el producto pueda ser consumido por todo el mundo y además la promoción de los establecimientos.

Lanzándose diferentes promociones para llegar a un público diferente y seguir dando a conocer la marca e incentivar el probarla. Se lanzan promociones para incentivar el consumo en local. El pedido a domicilio. Para que se prueben productos nuevos, etc.

Se publican en nuestras redes sociales además de mostrarse en las pizarras de los restaurantes. Además, contamos con menú de mediodía de lunes a viernes, festivos no incluidos. También, para cada inauguración se hace promoción del lugar con sorteos y publicidad para que se conozca la apertura.

TU BURGER

5,95€ + PATATAS
O COL



MENÚ PARA 2

ELIGE



21,95€

PERSONAL

Los responsables de recursos humanos de LCB forman al personal conforme a unas mismas pautas de forma que en todos los restaurantes se tenga la misma atención, garantía y experiencia. Esta formación, es práctica y se realiza en restaurantes en funcionamiento, que se prestan para la formación del personal de los nuevos locales.

Formación mediante la cual, la empresa estimula al trabajador a incrementar sus conocimientos, destrezas y habilidades para mejorar la eficiencia en la ejecución del trabajo y por supuesto, en el servicio final.

Para LCB, el servicio es fundamental para ofrecer al cliente una experiencia absolutamente satisfactoria.

La amabilidad, limpieza y el buen hacer, van de la mano de estos restaurantes en búsqueda de la excelencia.

**TENEMOS UN OBJETIVO,
CREADOR DE EQUIPOS
EN #LACALLEBURGER**



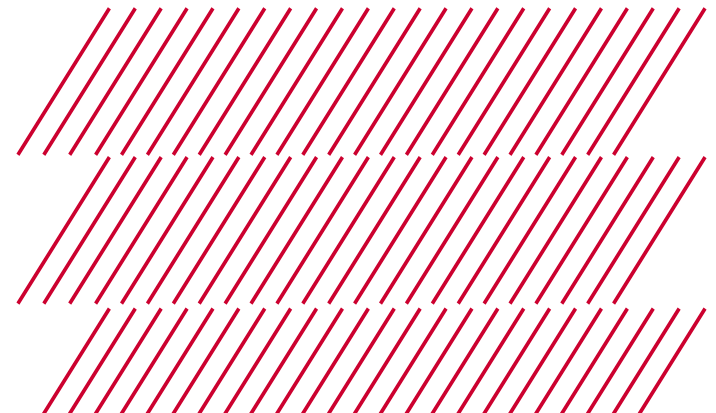


EL ÉXITO DEL NEGOCIO

Desde su origen, con restaurantes propios en Málaga, iniciándose con cuatro establecimientos.

Se procede en 2018 se lleva a la apertura de posibilidad de franquicia.

Actualmente LCB cuenta con más de una docena restaurantes repartidos entre la provincia de Málaga (donde se encuentra el mayor número de establecimientos) Sevilla, Granada y Cádiz



FRANQUICIA

SISTEMA DE FRANQUICIA
ESTAR TOTALMENTE A TU LADO,
QUE NOS SIEMPRE PERMANENTEMENTE CONTIGO.

FORMACIÓN
INICIAL
Y CONTINUADA

SOPORTE
CONTINUO DE TODOS
LOS DEPARTAMENTOS
MARKETING
RRHH ,FABRICA

GESTIÓN
Y NEGOCIACIÓN CON LOS
PROVEEDORES

PLAN DE MARKETING
LOCAL
GESTIONADO
DESDE LA CENTRAL

ENTREGA
DE MANUALES
OPERATIVOS

ECONOMÍA
DE ESCALAS

CONTROL
DE CALIDAD
E I+D

LLAVE
EN MANO

FRANQUICIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CONDICIONES ECONÓMICAS

ROYALTY DE
EXPLOTACIÓN
4%

ROYALTY
DE PUBLICIDAD
1%

INVERSIÓN:
DESDE
170.000 + IVA

CANON
ENTRADA:
20.000€

MÁS INFORMACIÓN

DURACIÓN
DE CONTRATO
10 AÑOS

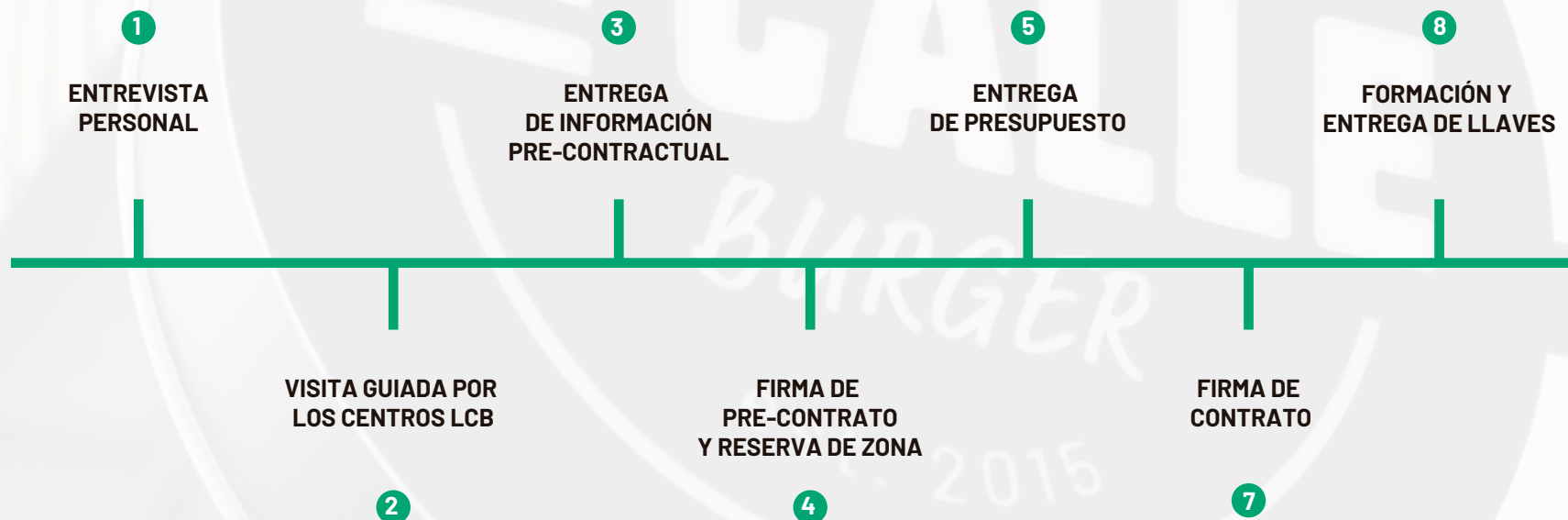
SUPERFICIE
TIPO
165 m2

POBLACIÓN
MÍNIMA
50.000 HABS.

LOCALES
CON SALIDA DE
HUMOS

FRANQUICIA

¿COMO FORMAR PARTE DE NUESTRA RED?



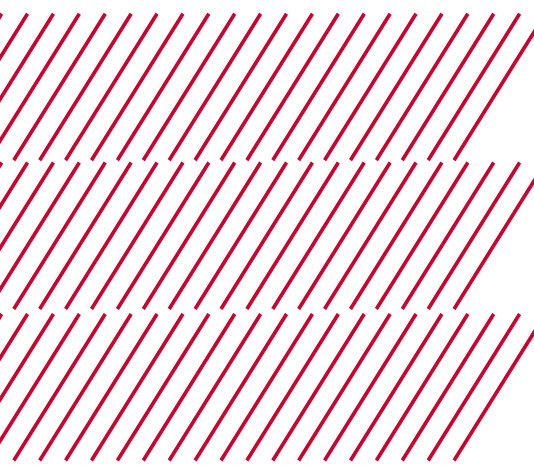


A collage of various fast-food items. At the top, a person's hands hold a burger with lettuce and a dark patty. To the right, a wooden board is piled with golden french fries. In the center-left, a black tray contains several pieces of fried chicken and a small bowl of dark sauce. Below the chicken is a glass of dark soda with ice cubes. To the right of the glass is a bottle of Fanta orange juice. In the bottom-left corner, a white plate holds a salad with tortilla chips, guacamole, tomatoes, onions, and jalapeños. In the bottom-right corner, another burger is partially visible next to more fries.

GRACIAS



#LCB



CONTACTO:

gcalderon@mundofranquicia.com

+34 609 608 332