





01.
QUIÉNES SOMOS
Historia y experiencia

02.
VALORES
Calidad, Maestría e Innovación

03.
**NUESTROS
PRODUCTOS**

04.
MARKETING

05.
FRANQUICIAS

06.
CONTACTO

01. QUIÉNES SOMOS

Tradición Madrileña

El churro, junto a la paella, el jamón ibérico y la sangría son los productos más demandados por el público internacional. Producto con larga historia y una demanda internacional elevada, ampliamente extendido en Asia y América.

Típico de Madrid, junto al chocolate una de sus estrellas culinarias. También conocidos como "FRUTAS DE SARTÉN"



*Más Chulo
que un Churro*



01. QUIÉNES SOMOS

Nuestra Historia



Ya han pasado 120 años desde que Don Florencio abrió un pequeño puesto de churros en la esquina del paseo del Prado y calle Atocha.

Este sería el principio de una saga de artesanos que fue creciendo poco a poco y culminó Don Joaquín con la fundación de Maestro Churrero.

Más de un siglo después, uno de los establecimientos más emblemáticos de la Capital está de enhorabuena Don Joaquín, hijo de Don Galo, renueva su local en pleno centro de Madrid, en la plaza Jacinto Benavente, muy cerca de los lugares donde su bisabuelo comenzó su andadura; y abre su segundo local en Carrera de San Jerónimo. Don Joaquín, el heredero de la saga, apuesta por fuertes innovaciones en el sector y las combina por supuesto con la artesanía tradicional un cóctel perfecto que cumplirá no solo con las expectativas de los clientes de toda la vida sino que además hará las delicias de los nuevos consumidores atraídos por las últimas novedades.

Fue allá, en 1940, cuando Don Galo, con apenas once años y una cesta bajo el brazo, comenzó a vender churros por los teatros y cafetines de las calles y barrios más emblemáticos como la Latina o calle Toledo o paseo del Prado. Con el paso del tiempo logró reunir 400 pesetas, con lo que compró una sartén y un bidón para hacer fuego y freír churros. Junto a su mujer, D^a Ana, recorrerían las ferias y verbenas de Madrid. Ahí se inició esta historia, la de una saga familiar que abarca ya cinco generaciones y todas ellas con un denominador común: el orgullo del esfuerzo, sacrificio y honradez de más de cien años haciendo churros.

01. QUIÉNES SOMOS

Nuestra Historia

Siguiendo esta misma filosofía, Don Joaquín ha dado un paso más en esta nueva aventura churrera. Renovarse o morir, ese es el dilema. Y en esa, es precisamente la gran apuesta que hace esta empresa en los tiempos que corren con una nueva imagen corporativa más moderna y actual. Maestro churrero apuesta por las últimas tecnologías, sin dejar a un lado el factor artesanal que tanto le gustaba a Don Galo, y que es donde reside el éxito de nuestros productos.

¡Adiós a los pedidos adicionales!

Ahora podrás elegir el tipo de churro, el tipo de relleno, el tipo de cobertura de chocolate, el tamaño del churro, diferentes chocolates calientes, diferentes cafés incluso diferentes toppings. La renovación de la tienda De la calle Carrera San Jerónimo simboliza un nuevo estilo de Maestro Churrero, Sin lugar a dudas, en lugar del futuro la calidad de toda la vida mezclada con las últimas innovaciones con el fin de satisfacer a un mayor número de clientes.



02. NUESTROS VALORES



Calidad

Maestro Churrero se distingue por los altos estándares de calidad a la hora de producir todos nuestros productos y formar a nuestro personal, empleando para ello una maquinaria profesional de vanguardia.

02. NUESTROS VALORES



Producción

Hemos desarrollado nuestros propios procesos de elaboración, de acuerdo con una esmerada selección de materias primas y marcas específicas para alcanzar los estándares de calidad deseados, así como la aplicación y estandarización de nuestras propias técnicas de producción



02. NUESTROS VALORES



Maestría

Maestro Churrero cuenta con una trayectoria de varias generaciones en el ejercicio de la actividad y atesora un saber hacer que nos potencia, es esta experiencia de más de 100 años la que nos avala en nuestra maestría en el producto estrella como es el churro.

02. NUESTROS VALORES



Innovación

En los últimos años, se ha llevado a cabo un profundo proceso de innovación en un producto tan tradicional como puede ser el churro. Nos diferenciamos por la inclusión en la carta de churro bites, churro maki, churro boom, churro goloso, churros salados y, específicamente churros tematizados con motivos de fiestas, campañas o eventos, todo esto utilizando maquinaria de última tecnología con la experiencia de la tradición.



02. NUESTROS VALORES



Tecnologías

Utilizamos software y TPV's de última generación, Telecomanderos, Pantallas videowall para ofrecer nuestros productos y menús, Pantallas Led orientadas a la calle, Red wifi interna, Red wifi pública, maquinarias de cocina con pantallas táctiles para fabricación de nuestros productos.

02. NUESTROS VALORES



Ahorro de costes

Utilizando maquinarias de última generación que permite medir la calidad del aceite y su filtrado diario como factor de excelencia del producto final, al tiempo que genera un ahorro del 25% en el consumo y reducir el gasto de reciclaje de aceites que llegan al medioambiente.



02. NUESTROS VALORES



Materias Primas

Utilizamos materias primas de primera calidad trabajando con proveedores reconocidos a nivel nacional e internacional y homologados por Maestro Churrero.

03. PRODUCTOS



Tradicionales

CHURROS DE LAZO O MADRILEÑO · CHURROS RELLENOS
CHURRO BOMBÓN · PORRAS
CHOCOLATE · CAFÉ

03. PRODUCTOS

Innovación

CHURROS BITES · CHURRO GOLOSO · 7COLORS
MAKI CHURRO · CHURRO GUAY · MCH COLOR
CHURROS BLACK AND WHITE · CHOCO CHURRO
CHURRO SIN GLUTEN · CHURRO TEMATIZADOS
FRAPUCCINO · SHAKERATTO · BATIDOS



04. MARKETING

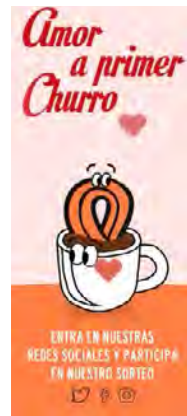
Acciones de Marketing

Packaging original claramente dispuesto a transportabilidad del producto y al mantenimiento de condiciones de calidad cuando se consume fuera del establecimiento.

Redes sociales: Facebook, Instagram, tiktok, LinkedIn

Agencia creativa y publicidad

Delivery: Glovo, Deliveroo, Uber Eats, Just Eats



05. FRANQUICIAS



Maestro Churrero es una marca reconocida y consolidada y esto nos convierte en una franquicia rentable y con un retorno rápido.

Contamos con experiencia en el mercado y un equipo altamente capacitado para brindar el apoyo necesario a nuestros franquiciados.

Locales a partir de 100m², Tecnología de punta, Inversión inicial desde 115.000€

Royalty de explotación: 5% sobre las ventas

Royalty de marketing: 1% sobre las ventas

Duración del contrato: 10 años



¡Obtén toda la información necesaria!

05. FRANQUICIAS



¡Te esperamos!



06. CONTACTO



ÁLVARO MOLERO
+34 646 639 047
AMOLERO@MUNDOFRANQUICIA.COM

MARTÍN MARCOS
+34 657 116 633
MMARCOS@MUNDOFRANQUICIA.COM

+34 914 200 928
WWW.MAESTROCHURRERO.COM
FRANQUICIAS@MAESTROCHURRERO.COM
INFO@MAESTROCHURRERO.COM