



www.mamalupe.es

Índice

1. Presentación de la compañía
¿Quiénes somos?
Oferta comercial
Nuestros establecimientos

2. Únete a Mamalupe
Claves de éxito de Mamalupe
Servicios que ofrecemos al franquiciado
Perfil del franquiciado
Condiciones Económicas

3. Contacto
Pasos a Seguir
Contacto



Presentación de la compañía

¿Quiénes somos?

Con mucho cariño

Mamalupe es un proyecto que nace en 2014 para ofrecer nuestro conocimiento y respeto por la comida Mexicana y poder llevar a nuestros clientes un pedacito de una gastronomía muy extensa y reconocida, como la Mexicana.

En muy poco tiempo nos hemos posicionado como una marca de referencia en el sector de restauración en Andalucía, dando la oportunidad a nuestros clientes de degustar platos cocinados de la forma más fiel a la tradicional Mexicana.

Mamalupe nace de la combinación de dos palabras. “Mama”, nuestra comida Mexicana es 100% casera, preparada con mucho cariño, como lo haría Mamá en casa. “Lupe” se debe a la forma cariñosa de llamar a Nuestra Señora “Virgen de Guadalupe” (patrona de México).



Oferta comercial

En Mamalupe todos nuestros productos se elaboran de manera tradicional casera, ofreciendo deliciosa comida Mexicana que tanto gusta a nuestros clientes.

En nuestra oferta comercial se pueden distinguir diferentes platos típicos mexicanos, que no en todos sitios se pueden degustar. Tales como:



Totopos

Nachos con una mezcla de cuatro quesos gratinados y diferentes gustos. Incluye salsa Sour Cream (Salsa de queso), salsa Mexicana y Guacamole.



Tacos al Pastor

2 Tacos en tortillas de maíz, con carne de cerdo marinada, con cebolla, cilantro y piña.



Quesadillas

Tortilla de trigo rellena con queso. Queso y pollo. Queso, pollo y cuitlacoche. Vegetal



Chimichanga

Tortilla de trigo rellena con carne de ternera guisada o pollo o cochinita pibil con salsa y queso. Servido con arroz, frijoles y ensalada.



Ceviche

Picadillo de pimientos, cebolla, jalapeño, tomate, cilantro, lima, aguacate, pescado y langostino.



Enchiladas

Dos toritillas de maíz rellenas de queso y pollo o ternera, bañadas en salsa de chile o salsa verde. Servido con arroz, frijoles y ensalada.



Nuestros establecimientos

Puro México

En Mamalupe el consumidor podrá degustar de nuestros productos en un fantástico ambiente, en el cual vivirá una experiencia única. Todos los restaurantes Mamalupe estarán ubicados en buenas zonas con aparcamiento.

Nuestro Mamalupe tipo será desde 100 m² con salida de humos y a ser posible con terraza.



Únete a mamalupe

Claves de éxito de mamalupe

1.- Contamos con una gran experiencia en el sector de restauración, concretamente en comida mexicana.

2.- Todos los platos son elaborados al estilo casero y artesanal de manera que permiten que el cliente sienta la experiencia de estar en el propio México.

3.- En Mamalupe realizamos recetas propias donde no se podrán encontrar en otros lugares.

4.- Tenemos muy buena reputación y críticas en webs de restauración.



Servicios que ofrecemos al franquiciado

Mamalupe ofrece los siguientes servicios para que el franquiciado tenga un éxito rotundo.

- Transmisión de Know-How
- Marca en plena expansión nacional
- Proveedores homologados
- Asesoramiento continuo
- Formación inicial y continua
- Publicidad y marketing centralizado
- Negocio de fácil gestión y alta rentabilidad
- Disponemos de un sistema de gestión y control de gastos para asegurar tu rentabilidad.

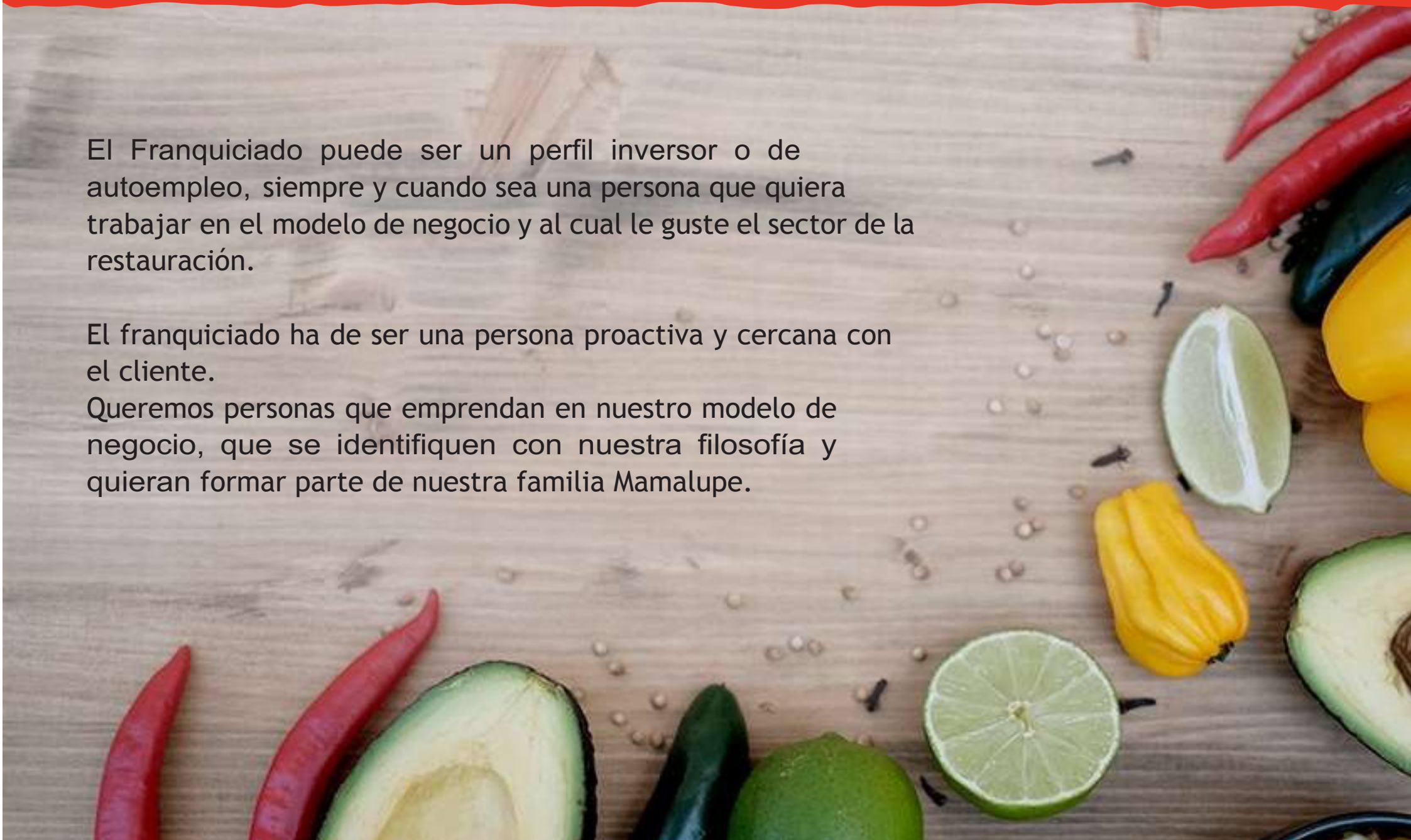


Perfil del franquiciado

El Franquiciado puede ser un perfil inversor o de autoempleo, siempre y cuando sea una persona que quiera trabajar en el modelo de negocio y al cual le guste el sector de la restauración.

El franquiciado ha de ser una persona proactiva y cercana con el cliente.

Queremos personas que emprendan en nuestro modelo de negocio, que se identifiquen con nuestra filosofía y quieran formar parte de nuestra familia Mamalupe.



Condiciones económicas

Inversión económica: Desde 1440€/m²

Canon de entrada: 15.000€

Royalty de explotación: 5%

Royalty de marketing: 2%

Contrato: de 5 a 10 años

Amortización de la inversión: 18 a 20 meses

Mínimo de población: 30.000

Zona de exclusividad: Si



Hablan de nosotros



Más de 280 comentarios
excelentes

Opinión escrita 28 de agosto de 2018 ☐ mediante dispositivo móvil

Inmejorable

El local es muy bonito y acogedor, teniendo en cuenta las reservas respecto a esto q e leído en otros comentarios lo resumirse diciendo q no es apto para personas q desean comer lejos de la humanidad, aun q tampoco es una comuna hippie como algunos lo quieren hacer ver. Como iba diciendo.... El servicio es muy agradable y la comida buenisima. La persona que nos atendió tubo la amabilidad de aconsejarnos, cosa que agradezco ya q gracias a el la experiencia fue inmejorable. Os recomiendo reservar ya que hay días en los q esta muy solicitando. Espero que lo disfrutéis tanto como yo y creo que no necesité decir que esta recomendadísimo :).

Opinión escrita 19 de febrero de 2017 ☐ mediante dispositivo móvil

El mejor mexicano de la zona!!

Increíble descubrimiento gracias a TripAdvisor. Se trata de un pequeño local que presenta comida casero mexicana con una calidad excelente y un servicio aún mejor. Os recomiendo ir con reserva ya que el local es reducido y la fluencia de personal es grande.

100% recomendable la jarra de margarita

Opinión escrita 5 de julio de 2018 ☐ mediante dispositivo móvil

Buenísimo!

Si te gusta la comida casera mexicana te gustará este sitio, no he ido a México pero encuentro muchas diferencias respecto a otros restaurantes mexicanos. Pedimos nachos y ya aquí encuentras la primera diferencia positiva respecto a otros muchos sitios que lo sirven, la patata no es los "doritos que te encuentras en cualquier supermercado". Pedimos enchiladas y la carne que lleva dentro no es una carne picada sosa, si no que es un guiso de carne bien cocinado. En definitiva, nos encantó este restaurante y volveremos!

Opinión escrita 13 de agosto de 2018 ☐ mediante dispositivo móvil

¡Nos ha encantado!

Estuvimos este fin de semana con mis niños de dos y seis años! Y todo perfecto, el trato un diez, muy agradables y atentos con los niños sobre todo! La comida riquísima! La enchilada espectacular y los totopos excelentes! Si volvemos por Jerez seguro repetiremos!

Contacto

Pasos a seguir

1° Entrevista: Nuestro departamento de expansión podrá entrevistarse personalmente con usted previa cita, si le ha parecido interesante el negocio.

2° Visita: Se establece una visita para explicarle en detalle todo lo relacionado con el negocio.

3° Plan de negocio: Basándonos en la geolocalización y su perfil, elaboramos una primera aproximación económica para valorar la viabilidad.

4° Reserva: En caso de que fuera necesario buscar y/o validar locales comerciales, buscar financiación o “congelar” una zona. Se firmaría un contrato de reserva.

5° Finalización: Se paga el resto de las cantidades y se procede a los trámites de apertura.





Si desea obtener más información acerca de nuestra red, ponte en contacto con
nuestro Departamento de Expansión:

Guillermo Adrian Goltzman

hola@mamalupe.es

tel: 619930404

