

EL BUHO ROJO



MEJOR HAMBURGUESERIA
GOURMET DE
ESPAÑA



A morder y... **WOW!!**

ÍNDICE

1. NOSOTROS
2. NUESTRO LOCAL
3. VENTAJAS COMPETITIVAS
4. NUESTROS PREMIOS
5. CONDICIONES
6. PASOS A SEGUIR



1. NOSOTROS

El búho rojo nace de la mano de su chef Mikel Galán, galardonado como mejor chef de hamburguesas gourmet en el 2022. Actualmente es el local de moda de Bizkaia por sus espectaculares hamburguesas



Nuestra mision siempre ha sido y será ofrecer el mejor producto con el objetivo de hacer flipar a los clientes con nuestras burgers. De esta idea nace nuestro eslogan: A morder y...WOW!!

Nuestra carne para todas las hamburguesas es de txuleton madurado 40 días, siempre con la mayor grasa infiltrada posible que le aporta un extra de jugosidad y sabor, es la maravilla de nuestro producto. La limpiamos y picamos nosotros cada día.

Acompañamos con panes artesanos elaborados por grandes profesionales. Nuestro panadero que realiza el principal, tipo brioche pero de patata que le aporta un extra de jugosidad, haciendo panes estandar, negros con tinta de chipiron (único en España), rojo, arcoiris para la temporada del orgullo gay,... y pan pretzel.

Las salas son caseras, elaboradas e inventadas por nosotros para acompañar las burgers y patatas caseras, nos ha galardonado en varios premios.

2. NUESTRO LOCAL

Los locales tienen un impactante diseño donde nuestros clientes pueden disfrutar y sumergirse en una decoración moderna creando un ambiente retro, al estilo sala de juegos arcade americana de los años 80, lleno de color, neones, grafitis y música, donde te sentirás en un sitio de ocio donde divertirse comiendo, bebiendo, riendo y hasta bailando.

El local debe contar un tamaño mínimo de 200m², con opción a terraza y con salida de humos profesional.

Deberá ubicarse en zonas con vida, comercio local, hostelería y de alto tránsito peatonal.



A morder y...
wow!!



3. VENTAJAS COMPETITIVAS

CALIDAD DE PRODUCTO GOURMET

Carne premium, patatas, salsas, roquetas, ... caseras. Todo de los mejores proveedores.

DIFERENCIACIÓN

Recetas inventadas por nosotros buscando evitar copias de la competencia y garantizar el éxito

SENCILLEZ OPERATIVA

Operativa al estilo fast food para garantizar la máxima productividad posible

PERFECTO PARA DELIVERY Y TAKE AWAY

Gracias a la diferenciación de producto, recetas y la operativa podemos atender a toda la demanda

DISEÑO IDENTIFICATIVO DE LA MARCA

Marca registrada y estudiada para impactar, transmitiendo nuestro mensaje y calidad del producto

INNOVACION Y MEJORA CONTINUA

Presupuesto semanal para probar nuevos productos, inventar, mejorar recetas, costes y operativa

PREMIOS QUE NOS AVALAN

Más de 5 premios concedidos por expertos y jurados en menos de 2 años

NEGOCIO RENTABLE DEMOSTRABLE

Solicita la información

TOP 50 BY JOE BURGER CHALLENGE

En 2022 nos visitó el experto youtuber @JoeBurgerChallenge y tras probar nuestras burgers coronó a la VENOM como su segunda favorita de Euskadi y en el puesto 42 de su top 50 de España



SOLETE EN LA GUIA REPSOL

En 2022 entramos en la famosa Guía Repsol con un solete, que todavía mantenemos



MEJOR HAMBURGUESA GOURMET DE ESPAÑA

En 2022 ganamos el premio a mejor burger Gourmet de España tras competir contra más de 400 chefs, con nuestra burger Mediterrasian, en el Burger Combat, celebrada la final en la Feria Gourmet de Madrid



TOP 100 EN LA GUIA MACARFI 2023

Por nuestro buen trabajo en el 2022 la guía MacarFi nos incluye en su top 100 para el 2023



VALENTINA FINALISTA EN 2022

Aun sin celebrar la final nuestra burger Valentina está por ganar a mejor burger de Bizkaia en el campeonato organizado por @furybilbao



VENOM TERCERA MEJOR BURGER DE EUSKADI

En 2023 la Venom consigue ser la tercera mejor burger de Euskadi en el campeonato a mejor burger de España.



04. NUESTROS PREMIOS

JURADO EN EL BURGER COMBAT 2023

En 2023 hemos tenido el honor de ser seleccionados como jurado para la fase regional de Bizkaia en San Mames y para la gran final en la Feria Gourmet de IFEMA en Madrid, donde dimos el premio a la mejor hamburguesa gourmet de este año





5. CONDICIONES DE FRANQUICIAS

Inversion desde: 200.000€

Canon de entrada: 18.000€

Royalty explotación: 4%

Royalty marketing: 1%

6. PASOS A SEGUIR



1° ENTREVISTA PERSONAL

Te presentaremos la marca y elaboraremos un plan financiero a medida.

2° RESERVA ZONAL

Te reservaremos una zona pagando el 50% del Derecho de entrada. Nadie podrá montar su Buho Rojo en tu zona.

3° FIRMA DEL LOCAL Y CONTRATO

Una vez encontrado el mejor local, firmamos contrato y empezamos los trámites de apertura.
Y AQUI EMPIEZA LO BUENO!!





Contacto

Cristina López

654 221 069

clopez@mundofranquicia.com

Rodrigo García

654 221 069

rgarcia@mundofranquicia.com



ÚNETE A NOSOTROS!

MEJOR HAMBURGUESERIA
GOURMET DE
ESPAÑA



A morder y... **WOW!!**

