



LA AGRADECIDA

DEL BUEN COMER Y BEBER

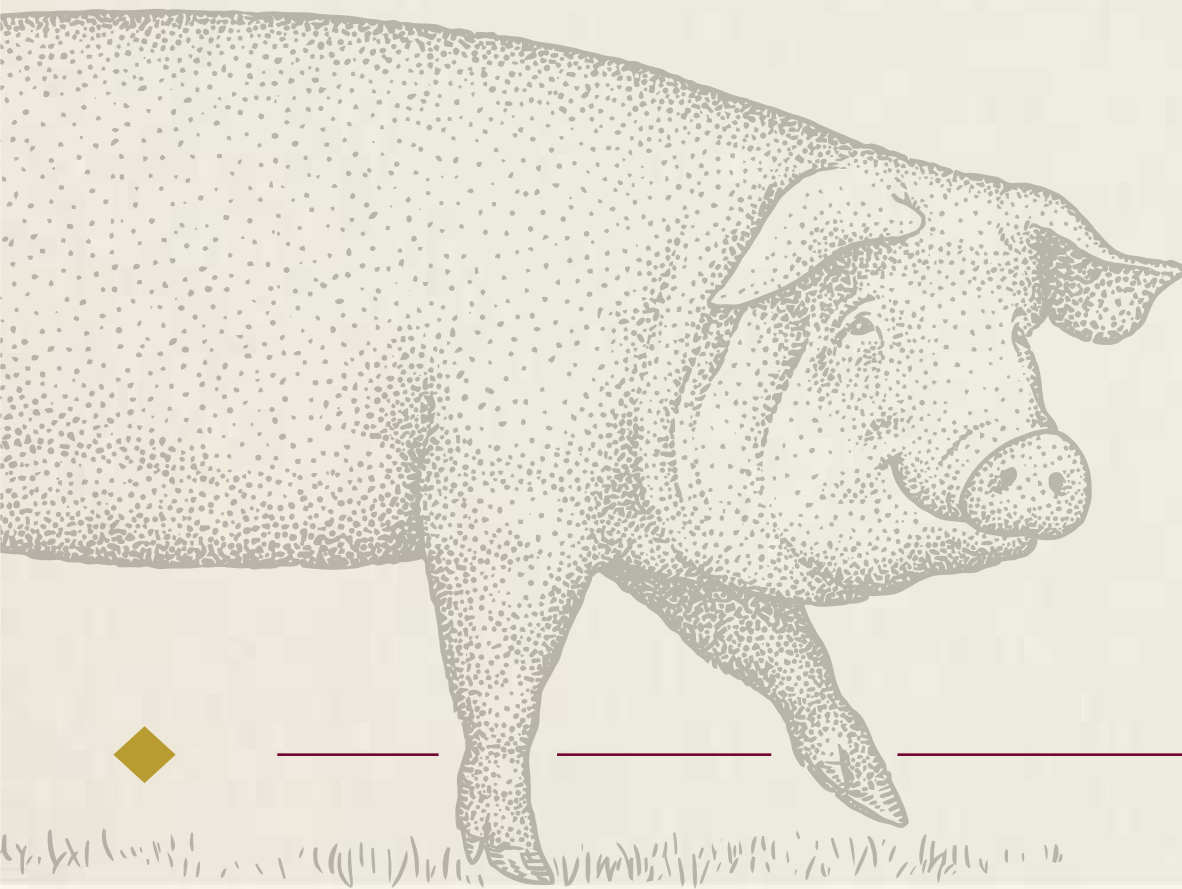


01 PRODUCTO IBÉRICO
Y BRASAS

EL ORIGEN



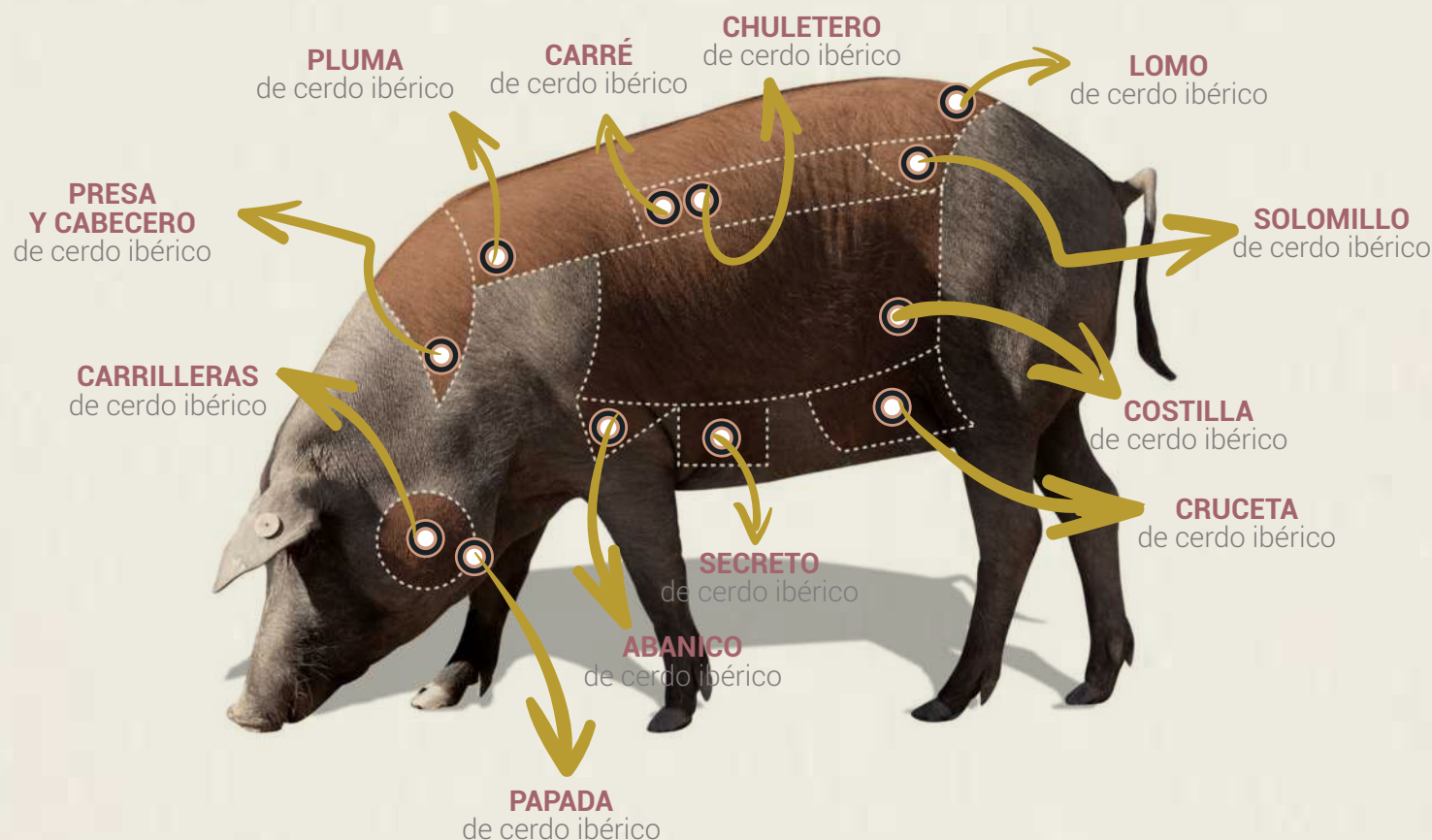
El proyecto se hace realidad en Salamanca con el objetivo de dar a conocer **una gastronomía basada en una materia prima protagonista en la tierra: el cerdo ibérico**. Este concepto unido a la cocina en brasas como hilo conductor de la oferta gastronómica da como resultado una experiencia única para el cliente.





02 NUESTRAS CARNES IBÉRICAS

MATERIA PRIMA



03 LA PROPUESTA

GASTRONOMICA DE 8.00 A 00.00 H



- ✓ Producto ibérico de Guijuelo de alta calidad
- ✓ Fácil elaboración para el franquiciado
- ✓ Brasas de carbón de encina que potencia los sabores
- ✓ Viable para todas las franjas horarias



LA AGRADECIDA

DEL BUEN COMER Y BEBER

Josper

A close-up, slightly blurred photograph of a Josper rotisserie grill. The grill is made of stainless steel and has several skewers of food cooking on it. The skewers include various meats, vegetables like tomatoes and peppers, and bread. The Josper logo is visible on the side of the grill. In the background, two people in dark uniforms are partially visible, suggesting a restaurant or food service setting.

04

ESO QUE NOS HACE
ÚNICOS

LAS FORTALEZAS

- ✓ Producto ibérico de calidad reconocida
- ✓ Experiencia y conocimiento en el sector
- ✓ Implantaciones en calles y zonas de alto tránsito
- ✓ Asesoramiento financiero y fiscal mensual
- ✓ Taberna - Escuela en Salamanca
- ✓ Cambios de menú, carta, recetas... según temporada

Un concepto de calidad junto a un equipo comprometido y con experiencia en el sector





05 nuestros locales

DE 8.00 A 00.00 H



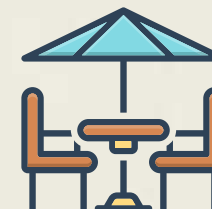
UBICACIÓN

Calles y zonas de alto tránsito



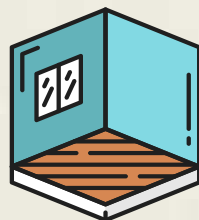
POBLACIÓN

Ciudades con población de +40.000 habitantes



TERRAZA

Optativa



SUPERFICIE

Restaurante: + de 150m²



SALIDA DE HUMOS

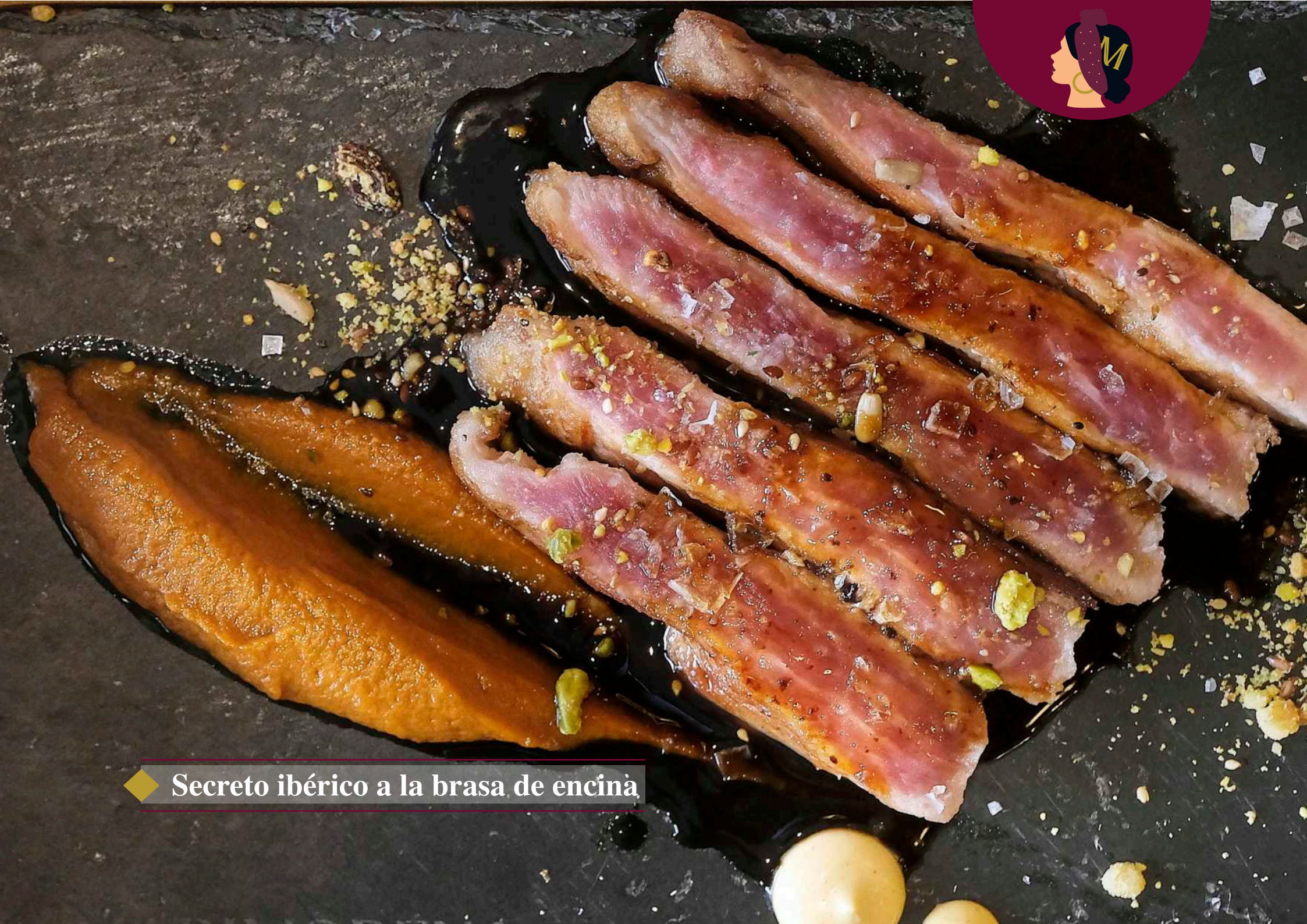
Obligatoria



06 GASTRONOMÍA BASADA
EN EL CERDO IBÉRICO

LA ESTRATEGIA





◆ Secreto ibérico a la brasa de encina

LA AGRADECIDA
DEL BUEN COMER Y BEBER





◆ Chuleta de vaca vieja a la brasa

07 LAS CONDICIONES

✓ INVERSIÓN INICIAL

240.000€ > Restaurante

✓ CANON DE ENTRADA

35.000€ > Restaurante

✓ RETORNO DE LA INVERSIÓN

2-3 años

✓ DURACIÓN DEL CONTRATO

10 años + 10 años

✓ ROYALTY EXPLOTACIÓN

5% sobre venta neta

✓ MARKETING FEE

0%

Estos datos son susceptibles de ser modificados y no tienen carácter vinculante. La información económica es meramente orientativa y carece de valor contractual.

LA AGRADECIDA
DEL BUEN COMER Y BEBER





MARKETING

Diseño, implementación y supervisión de la estrategia de marketing y comunicación

ADMINISTRACIÓN

Viabilidad y seguimiento

COMPRAS

Producción y suministro

**APOYAMOS Y RESPALDAMOS
TODAS LAS ÁREAS**

DEPARTAMENTOS

CONTABLE Y FISCAL

Asesoramiento mensual

RECURSOS HUMANOS

Pre-apertura, apertura y post-apertura

CALIDAD

Seguimiento y apoyo

I+D

Análisis de tendencias y gastronomía



Huevos estrellados con Jamón Ibérico



ESO QUE NOS HACE
ÚNICOS

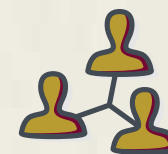
SERVICIOS AL FRANQUICIADO



Búsqueda
de local



**Proyecto
y ejecución**
de obra llave en mano



Formación
inicial y continuada



**Acompañamiento
y seguimiento**
desde central



**Gestión de
compras**
+ Cocina central



Soporte de
marketing



**Sistema
informático
y de gestión**



**Control
de cobro**

M



10 PASOS A SEGUIR

1 NOS CONOCEMOS EN PERSONA

Tendremos un primer contacto en nuestras oficinas centrales de Salamanca para poder seguir avanzando.

2 VISITAMOS LA MARIMORENA DE SALAMANCA

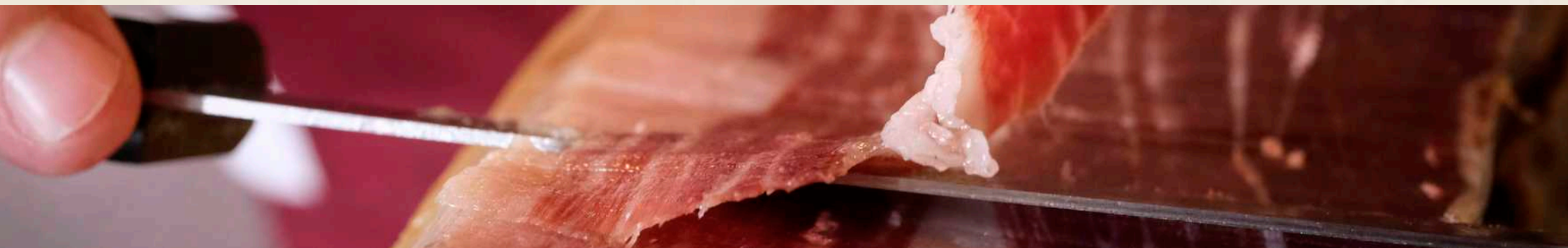
Iremos a visitar nuestro local para explicarte más detenidamente todo lo relacionado con el negocio. También te presentaremos un plan de negocio aproximado, y si te interesa, firmaremos una carta de intenciones para intercambiar información más

3 PRE-CONTRATO Y RESERVA DE ZONA

Buscamos ubicación y reservamos una zona de forma preferente. En este punto firmaremos un documento de reserva y se pagará el canon de entrada como muestra de compromiso de apertura.

4 PLAN DE INVERSIÓN Y FIRMAMOS EL CONTRATO

Llevaremos a cabo un plan de inversión y de negocio para el local en cuestión para estudiar la viabilidad del mismo, y una vez esté claro, se firmará el contrato de franquicia, el contrato de alquiler del local y se iniciaran todos los trámites de apertura.



◆ Asados a baja temperatura



Entrecot de vaca vieja

◆ Flores de alcachofas glaseadas con Jamón Ibérico y Parmesano





LA AGRADECIDA

DEL BUEN COMER Y BEBER

◆ CONTACTA CON NOSOTROS ◆

Andrés Arregui

Tel. 688 82 17 31