

The image shows the interior of a restaurant named ZARAUZ. The background features a bar with a rustic stone wall and a dark blue backrest. The bar is stocked with various bottles of alcohol. In the foreground, there are wooden tables and chairs. A menu board is visible on the wall. The floor has a black and white checkered pattern. The overall atmosphere is warm and inviting.

ZARAUZ

CAFÉ / RESTAURANTE / BARRA DE PINCHOS

The image features a stylized logo for 'ZARAUZ' in a bold, 3D, blocky font. The letters are dark blue with a yellow outline and a diagonal hatching pattern. Below the logo, the words 'CAFÉ • RESTAURANTE' are written in a smaller, yellow, sans-serif font. The background is a blurred photograph of a city street at dusk or dawn. A large, arched stone structure, possibly a bridge or a building entrance, frames the scene. In the center, a tall, dark, ornate tower or spire rises against a pale sky. In the foreground, several large, glowing yellow spherical lights are visible, creating a bokeh effect. The overall atmosphere is warm and urban.

ZARAUZ

CAFÉ • RESTAURANTE

EL 01 ORIGEN

Cocina del País Vasco: *altamente reconocida*,
con sus productos de primera y sus barras de pintxos



UBICACIONES

Calles y zonas de alto tránsito

- **SALAMANCA:** Plaza Mayor
- **FUERTEVENTURA:** Aeropuerto (salidas)





LA PROPUESTA GASTRONÓMICA

02

Día completo: de 08:00 h a 00:00 h

PINCHOS · RACIONES · CARTA · MENÚ DEL DÍA · MENÚ ESPECIAL

- ◆ **Producto de mercado** de alta calidad
- ◆ **Fácil elaboración** para el franquiciado
- ◆ **Control de gestión integrado** desde la entrada de la mercancía hasta el cobro al cliente
- ◆ Oferta gastronómica para **todas las franjas horarias**



*Nuestra chuleta de vaca
Bruna del Pirineo



03 LAS FORTALEZAS



Producto de alta calidad

Experiencia y conocimiento en el sector

Diferenciación respecto a las franquicias existentes en el mercado

Presencia en **calles y zonas de alto tránsito**

Asesoramiento financiero y fiscal mensual

Escuela de formación en Salamanca

Rotación mensual de menús, adaptaciones de carta y novedades periódicas



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



*Nuestra zona de Barra de Pinchos

04

NUESTROS LOCALES

Personalidad en pleno centro

CARACTERÍSTICAS:



UBICACIÓN

Calles y zonas de alto tránsito



SUPERFICIE

Barra de Pinchos: 90m²

Barra de Pinchos

+ restaurante: 250m²



POBLACIÓN

Ciudades con población de +30.000 habitantes



TERRAZA

Muy recomendable



SALIDA DE HUMOS

Sí



LA CUEVA
DEL ZARAUZ



*Nuestra zona de Comedor



05

LA FRANJA HORARIA

Una oferta gastronómica de éxito para cada momento del día



08:00 - 12.00 h

Desayunos



12.00 - 14.00 h

Picoteo
+ Pinchos



14.00 - 16.00 h

Comida



16.00 - 20.00 h

Merienda y Afterwork
Tapeo



20.00 - 00.00 h

Cena



LA CUEVA
DEL ZARAUZ

*Zona de ocio, afterwork y punto de encuentro



06 LAS CONDICIONES

- ✓ **INVERSIÓN INICIAL**
150.000€ > Barra de Pinchos
280.000€ > Barra de Pinchos + Restaurante
- ✓ **CANON DE ENTRADA**
19.000€ > Barra de Pinchos
35.000€ > Barra de Pinchos + Restaurante
- ✓ **RETORNO DE LA INVERSIÓN: 2-3 años**
- ✓ **DURACIÓN DEL CONTRATO: 10 años + 10 años**
- ✓ **ROYALTY EXPLOTACIÓN: 4% 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.

*Tostón confitado a baja temperatura
al romero





07

NUESTROS DEPARTAMENTOS

1

MARKETING

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

2

ADMINISTRACIÓN

Viabilidad y seguimiento

3

COMPRAS

Producción y suministro

◆ ZARAUZ ◆

4

CONTABLE Y FISCAL

Asesoramiento mensual

5

RECURSOS HUMANOS

Pre-apertura, apertura y post-apertura

6

CALIDAD

Seguimiento y apoyo

7

I+D

Análisis de tendencias y gastronomía



SERVICIOS AL FRANQUICIADO



Búsqueda de local



Proyecto y ejecución
de obra llave en mano



Formación inicial y
continuada



**Acompañamiento y
seguimiento** desde
central



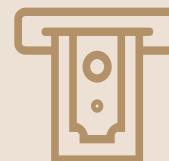
Gestión de compras
+ Cocina central



Soporte de marketing



Sistema informático y
de gestión



Control financiero
y cash



ZARAUZ

ZARAUZ
PLAYA DE MODA



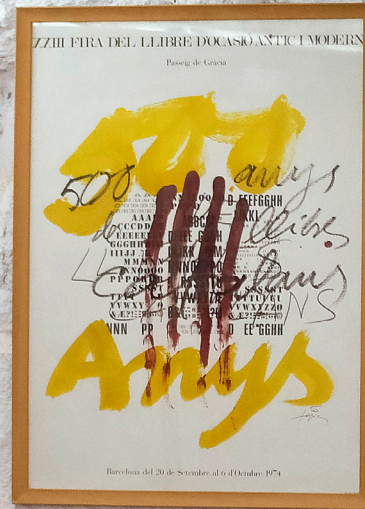
09 PASOS A SEGUIR

NOS CONOCEMOS EN PERSONA: Tendremos un primer contacto en nuestros local-escuela de Salamanca para poder seguir avanzando.

VISITAMOS EL ZARAUZ 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 confidencial.

PRE-CONTRATO Y RESERVA DE ZONA: Buscamos ubicación y reservamos una zona de forma preferente. En este punto firmaremos un documento de pre-reserva para el avance de la implantación.

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.



10

RESTAURACIÓN TRADICIONAL

- ✗ Dependencia de un jefe de cocina
- ✗ Poca formación del personal
- ✗ Falta control informático y de gestión
- ✗ Materia prima e inventarios mal gestionados
- ✗ Pedidos diarios a muchos proveedores, sin volumen de compra

= Baja rentabilidad por venta

Un concepto *con garantías*
de la mano de un equipo
experimentado y comprometido
con tu éxito

FRANQUICIA ZARAUZ

- ✓ Fácil operativa y elaboración en cocina (no dependencia de un cocinero)
- ✓ Apoyo de la central: formación inicial y continuada del personal de cocina y sala
- ✓ Software de gestión (ventas, compras, stock, financiero, cash flow y personal)
- ✓ Materia prima escandallada e inventariada: menor coste y mayor rentabilidad
- ✓ Menos pedidos y menos proveedores: mejores precios por volumen
- ✓ Muchos años de experiencia y modelo de negocio testado
- ✓ Innovación y evolución continuada de la oferta gastronómica









ZARAUZ

CONTACTA AHORA:

Andrés Arregui

Mail: andres@zarauz.es | **Tel.** 688 82 17 31

