

DOSSIER DE FRANQUICIA

La Vedette

RESTAURANT
CRÊPERIE BRETONNE

Ingredients
Naturals & Frescos
•
BARRI VELL
Gran



La Vedette - Crêperie Bretonne
Carrer de La Barca 23 Súria
Tel. 972 26 61 98
la.vedette@restaurantes.com
www.la.vedette.com

La Vedette



BIENVENIDO A LA VEDETTE

Un concepto de franquicia único y rentable, exclusivo y con la mayor proyección del mercado





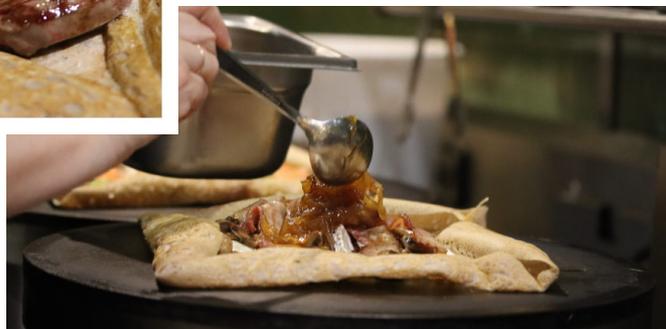
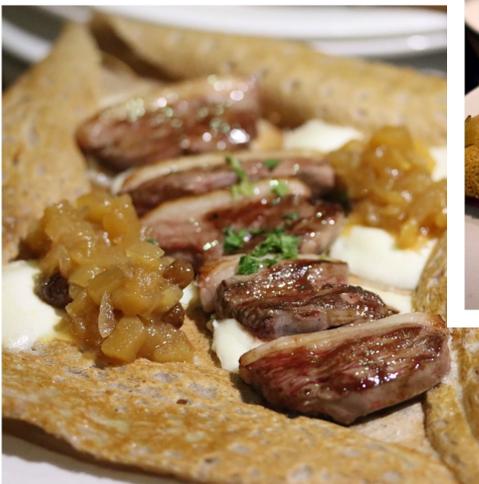
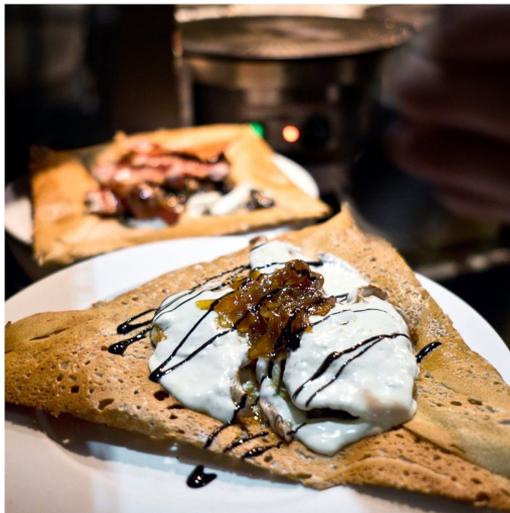
QUIENES SOMOS

La Vedette es el máximo exponente de la cocina francesa especializada en las famosas Galettes o crepes bretones en nuestro país. Un plato típico de la comida francesa con una amplia aceptación en toda Europa y que empieza a consolidarse en nuestro país.

La Vedette ha conseguido aunar la calidad del producto, la tradición de las elaboraciones, la actualización de su cocina y la sencillez en la gestión del restaurante.

Por todo ello La Vedette es uno de los conceptos con mayor proyección y potencial de rentabilidad.





MAESTROS DE CREPES Y GALETTES

Nuestra propuesta de producto es totalmente original. Incluimos una selecta oferta de Galettes realizadas con la mejor harina de trigo sarraceno obtenida de proveedores exclusivos que trabajan al máximo la calidad de cada ingrediente.

Los clientes pueden disfrutar de crepes salados clásicos, especializados, veganos o dulces. Todo para satisfacer los gustos más variados y exigentes. Y todo ello regado con vino, sidra o cerveza y al mejor precio. Simplemente.. Espectacular!

NO SOLO CREPES

Nuestra oferta no solo incluye crepes. Completamos nuestra carta con diferentes platos para todos los gustos.

Ofrecemos deliciosas foundies de queso, surtidos de patés, quesos franceses, ensaladas, samosas, carpaccios, hamburguesas...

Todo para presentar una variada oferta de platos enfocada a los paladares más exigentes y siempre de muy sencilla preparación.



NUESTROS RESTAURANTES

Nuestros restaurantes buscan no solo alimentar el estómago, también el alma.

Por ello buscamos una experiencia completa para nuestros clientes. Por ello nuestro objetivo es transportales a un pequeño rincón de la bretaña francesa donde degustar los mejores platos y disfrutar del entorno.

Nuestros locales son cálidos, acogedores, confortables y a la vez funcionales, lo que permite atender una demanda de público amplia y heterogénea.



MAXIMA CALIDAD Y FACILIDAD DE GESTIÓN

Nuestros productos cumplen las más exigentes normas de calidad impuestas desde la central de franquicia. De esta forma, los franquiciados están seguros de poseer una oferta variada, sin competencia y con las mejores condiciones de compra.

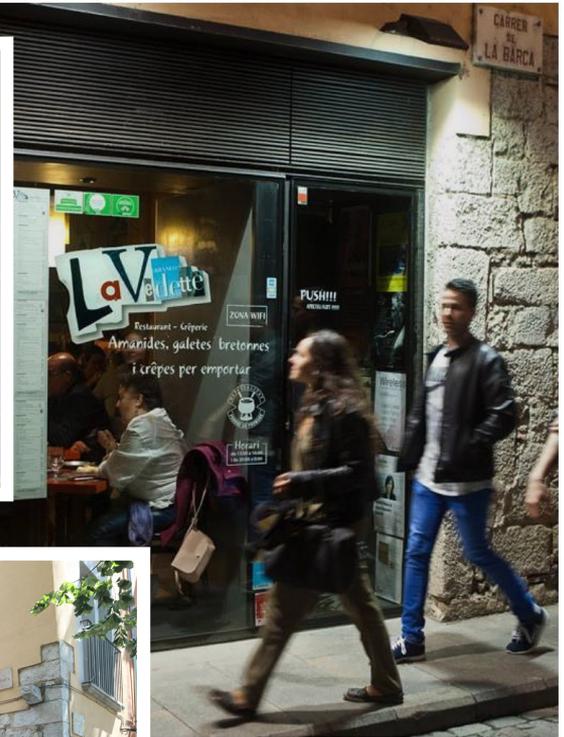
La facilidad de gestión para el franquiciado es clave. Por ello hemos simplificado todos los procesos de elaboración y protocolizado todos los elementos en nuestros manuales operativos



UNA OPORTUNIDAD ÚNICA

La vedette supone una oportunidad única de entrar en el mundo de la hostelería con un concepto innovador, sin competencia y con gran proyección. Y que a la vez es una oferta segura.

Un espacio perfectamente diseñado para facturaciones altas con un ticket medio-alto, pero con precios ajustados gracias a sus grandes márgenes sobre producto.



Ventajas de la Franquicia

Rápida recuperación de la inversión

Apoyo y formación permanente por parte de la marca

Restaurante fácil de gestionar

Proveedores de calidad y confianza

Concepto único en restauración

Gran combinación entre restauración tradicional y modelo de franquicia

Producto de máxima calidad al mejor precio

Ticket medio por encima del sector





NOSOTROS

Somos un equipo joven, dinámico y experimentado. Llevamos años trabajando un producto diferente y con gran recorrido en el mercado. Haciéndolo rentable y atrayendo cada vez a más clientes que vuelven por nuestros productos y nuestra cocina, pero también por el buen trato y la confianza.

Nuestra fundadora Natalia Pons ha desarrollado un auténtico modelo de éxito basado en ello. Únete a nosotros y conocerás de primera mano como hacerlo posible.



QUÉ OPINAN NUESTROS CLIENTES



Juanjo Garcia Ordoñez

Local Guide · 214 reseñas · 459 fotos

★★★★★ Hace 11 meses

Un lugar diferente. Sirven principalmente galletes bretonas. Comida rica, buena atención y precio razonable. La fondue merece la pena. Los quesos y los patés, también muy buenos.t



Cristina Pons

Local Guide · 287 reseñas · 1.103 fotos

★★★★★ Hace 3 años

Crepes buenisimas y en comparacion con otras creperias francesas de la ciudad a mejor precio y además con abundantes ingredientes y de calidad. Muy recomendable también cualquier tipo de fondue de queso. Amplia variedad de cervezas y también de crepes dulces de postres. El trato es excelente. Recomendable reservar porque se acostumbra a llenar.



Lorena Ruiz

Local Guide · 32 reseñas · 97 fotos

★★★★★ Hace un mes

Comida para cuatro personas. Trato muy amable de todo el personal, muy buena calidad y además tienen harina de trigo sarraceno para personas celiacas. Precios muy razonables.



Paula Alonso Garcia

1 reseña · 2 fotos

★★★★★ Hace 6 meses

De 10: el local es increíblemente bonito, los trabajadores son un encanto y la comida está riquísima. Las galletes son muy grandes y la relación calidad-precio es inmejorable (tocamos a 16 euros por persona con bebida, café y postre). Una maravilla de sitio, cuando volvamos a la ciudad repetiremos sin duda ❤️



Stefania Pace

Local Guide · 138 reseñas · 119 fotos

★★★★★ Hace un mes

Comí allí | Otro | 30-40 €

El lugar es súper acogedor, la atención ideal, pedimos solo crepes dulces y estaban súper bien! Si es verdad que a la de nutella le podrían poner un poco más pero la masa increíble.

El día que fuimos había un concierto de jazz y fue espectacular!! Increíble experiencia. De mis lugares favoritos.



Cristian Civera Bejarano

Local Guide · 237 reseñas · 1.233 fotos

★★★★★ Hace 5 meses

Comí allí | Comida

La comida muy buena, la fondue riquísima, el gallette muy muy bueno y los patés mismo de lo buenos. El sitio muy amplio y decorado muy chulo. El servicio genial nos ha atendido un chico joven y muy muy bien.



Karina Santoyo

Local Guide · 150 reseñas · 668 fotos

★★★★★ Hace 7 meses

Comí allí | Cena

A quien no le apetece una buena comida con excelentes ingredientes y a un buen precio??? Pues este es tu lugar. Puedes comer una buena comida de origen francés, quien se resiste a una buena fondue, unas ensaladas exquisita, una bretonne impresionante, o una crep deliciosa. Y todo esto a una relación calidad precio más que justo.



Karina Santoyo

Local Guide · 26 reseñas · 42 fotos

★★★★★ Hace un año

El fondue excelente, las salchichas muy buenas! Los camareros muy amables y el ambiente es muy acogedor, con velitas en las mesas y la terracita. Las galletes no me agradaron del todo por que las imaginaba más del estilo crepes, nunca las había comido y son más crujientes y microscópicamente delgadas ;)



PASOS PARA ABRIR TU FRANQUICIA



01 FIRMA DEL PRECONTRATO

Firma del precontrato de franquicia o de reserva de zona. Con él te aseguras desde el inicio la exclusividad en tu área de influencia.

02 SELECCIÓN DEL LOCAL

Con la reserva de zona hecha puedes iniciar la búsqueda de local. Toma el tiempo que necesites. Nuestro equipo te ayudará a validarlo.

03 FIRMA DEL CONTRATO

Una vez encontrado el local adecuado firmaremos el contrato de franquicia con el cual empezará a disfrutar de nuestros servicios.

04 SELECCIÓN DE PERSONAL

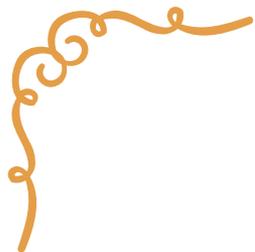
Firmado el contrato iniciaremos la contratación de personal para tu establecimiento. Con nuestro apoyo encontrarás los perfiles adecuados.

05 ADECUACIÓN DEL LOCAL

A la vez, iniciaremos la adecuación del local al proyecto facilitado por Café Ibérico para que quede perfectamente terminado según el retroplanning de apertura.

06 FORMACIÓN Y APERTURA

Finalmente formaremos al equipo gestor en las instalaciones de la central y en las del propio franquiciado hasta que esté todo preparado para la inauguración.



Condiciones Franquicia

Canon de entrada	15.000 €
Royalty de Explotación	2%
Royalty de Marketing	1%
Contrato	5 años renovable
Tamaño del Local	desde 100 m2
Población mínima	50.000 hab.
Inversión de Arranque	115.000 €*

**Las proyecciones presentadas son estimaciones medias basadas de manera prudente en la experiencia y datos obtenidas por LA VEDETTE. Las proyecciones, así como la estimación de inversión inicial, variarán dependiendo de la localización del negocio, de la competencia de la zona, y muy especialmente de la labor y esfuerzo del franquiciado en la gestión de su negocio así como la correcta implementación del sistema LA VEDETTE. Estas proyecciones en ningún caso suponen promesa o compromiso de rentabilidad por parte del Franquiciador*



Inversión Inicial

Canon de entrada (desc. 50%)	7.500 €
Mobiliario y decoración	42.000 €
Equipo de hostelería	29.000 €
Informática + software	3.500 €
Menaje	1.700 €
Otros (promoción inicial...)	2.000 €

Inversión Total: 62.400 Euros

(No incluye obra civil)



TE ESPERAMOS



Más info:

expansion@befranquicia.com
+34 912 978 238

