# KILÓMETROS® DE PIZZA

## ¡ATRÉVETE CON HASTA 2 METROS!

# KILÓMETROS DE PIZZA

## - UN CONCEPTO ÚNICO EN EL MUNDO -

Somos **la primera firma de restaurantes que sirve pizza gourmet en formato de hasta dos metros.** Un producto que gusta a todos, sin distinción de raza, credo, sexo o condición social. Completamos nuestra oferta con una completa carta de pastas y entrantes italianos.

# KILÓMETROS DE PIZZA

## NUESTRA HISTORIA

– EN LA MEZCLA ESTÁ EL SECRETO –

En 2013 un creativo publicitario y un alto ejecutivo de una compañía inmobiliaria se juntaron con un profesional de los mercados financieros y con el mejor pizzaiolo español en busca de la pizza perfecta. **Su propósito: reinventar el concepto de pizzería para ofrecer una experiencia que fuera única en el mundo.** Y es que lo que más nos gusta es unir a familias, grupos de amigos o compañeros de trabajo a través de algo tan sano, sabroso y digestivo como una buena pizza.

# JESÚS MARQUINA

## – PENTACAMPEÓN DEL MUNDO –

Jesús Marquina, 5 veces campeón del mundo en elaboración de pizza, y su equipo diseñan nuestras pizzas. Cada una tiene su propia historia detrás y meses de investigación antes de pasar a formar parte de la carta.

# NUESTRAS HARINAS, MASAS Y HORNOS SON ÚNICOS

La masa es una de las claves para que nuestras pizzas sean más ligeras y digestivas. ¿el secreto? Empezamos importando un mix de harinas único y exclusivo desde Italia, continuamos hidratando y fermentando nuestras masas a través de un riguroso proceso en cocina y rematamos con una cocción perfecta en hornos artesanales fabricados a medida expresamente para nosotros por la prestigiosa marca Castelli; el Rolls-Royce de los hornos de pizza.

KILÔMETROS
DE PIZZA

# NUESTRA ESCUELA

## - 20 AÑOS DE CULTURA DE PIZZA -

Contamos con una escuela de formación propia con más de 20 años de experiencia formando a profesionales del sector de la pizza. Y donde hemos desarrollado un programa de formación exclusivo y completo para dotar a nuestros equipos de un conocimiento íntegro de inicio a fin, que hace de nuestras pizzas algo único. Además de formación, desde la escuela se desarrollan mejoras constantes en procesos y productos para estar siempre a la vanguardia del sector sin abandonar el carácter artesano de nuestras pizzas.

# LA EXPERIENCIA DE CLIENTE

La experiencia va mucho más allá de la comida. De hecho, está pensada para ser compartida en redes sociales. Cocinas vistas, para que los clientes flipen con nuestros hornos, terrazas y fachadas amplias, como reclamo comercial en zonas de alto tránsito y una atención personalizada que comienza con una explicación para difundir nuestra historia a los clientes.

# "800 DIAS JUNTOS"

# ¡YA EN FRANQUICIA!

## - PROPUESTA DE VALOR -

1. Un concepto único en el mundo
2. Una marca con una excelente percepción
3. Formación constante y procesos de control de calidad intensivos
4. Innovación en el producto
5. Exclusividad geográfica
6. Marketing y publicidad: investigación de mercados, creatividad y campañas
7. Acompañamiento constante
8. Gestión de localizaciones
9. Llave en mano de la implantación de tu local: diseño y obra
10. Centralización de las compras
11. Manual de franquicia y operaciones
12. Ilusión y positividad

# TIPOLOGÍA DE LOCAL

## - PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE NUESTROS LOCALES -

1. **Local de entre 300 y 400 metros** cuadrados con salida de humos
2. A pie de calle
3. **Imprescindible** terraza
4. Buena fachada
5. Localización en **zona comercial con alto tránsito** (oficinas y ocio idealmente)
6. Población mayor a 250.000 personas

# CONDICIONES ECONÓMICAS

– REQUISITOS PARA FRANQUICIAR –

1. **INVERSIÓN:** Desde 500.000€
2. **ROYALTY DE EXPLOTACIÓN:** 5%
3. **ROYALTY DE MARKETING:** 2%
4. **DERECHO DE ENTRADA:** 35.000€
5. **DURACIÓN DEL CONTRATO:** 10 años
6. **EXCLUSIVIDAD POR PROVINCIA:** 5 años más preferencia adicional de expansión regional

# PASOS A SEGUIR

– EN EL PROCESO DE FRANQUICIADO –

**1** **ENTREVISTA PERSONAL**
Te presentaremos la marca y nos conocemos más.

**2** **RESERVA DE ZONA**
Te reservarás una zona pagando el 50% del Derecho de entrada.

**3** **BÚSQUEDA DE LOCAL Y ESTUDIO ECONÓMICO**
Se analizan todas las mejores opciones de local y se desarrolla un plan de negocio específico.

**4** **FIRMA CONTRATO**
Una vez encontrado el mejor local y analizado el plan de negocio firmamos contrato y....

## ¡Empieza lo bueno!

# INFORMACIÓN & CONTACTO

**Gonzalo Alcoba**
654 221 663
galcoba@mundofranquicia.com

**Fernando Ruiz**
688 960 602
fruiz@mundofranquicia.com

**KILÓMETROS DE PIZZA** | kilometrosdepizza.com