

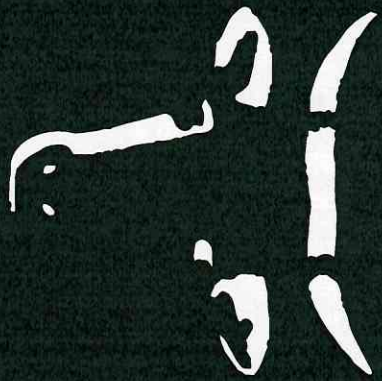
THE HOUSE OF

SINCE 2011

STEAK BURGER

BAR PREMIUM BEEF

'The best burgers in town'



EL SECTOR

Precios económicos, exigencia de calidad

La crisis y la contracción del consumo han traído cambios a un sector que no deja de modernizarse. Aunque los españoles hemos reducido las salidas y el gasto, no hemos renunciado al placer de tomar algo fuera de casa y, por ello, comer o cenar en un restaurante continúan siendo algunas de las actividades favoritas del público.

En ese proceso de ajuste que vive la restauración, han surgido opciones más económicas, pero el cliente sigue siendo exigente. El casual food se presenta así como una alternativa idónea, pues aúna la calidad y profesionalidad de un restaurante tradicional con la agilidad y el precio económico del fast food.

A la vez, se observa una tendencia al alza de las hamburguesas gourmet, con carne e ingredientes de primera, recetas exclusivas y elaboración artesanal.



INDEX

EL SECTOR
EL GRUPO
NUESTRO EQUIPO
LA MARCA
NUESTROS PROVEEDORES
EL AMBIENTE
PERFIL DEL FRANQUICIADO
FICHA TÉCNICA



PREMIUMS cafés Premium
RIENDAS Glace de Miel para tu propia
Bolitas TARTAS
COFETADO También para llevar

100% CERVEZA Buys
ALTA PARILLA
FOLLOW US

COMBOS
GENUINE BEEF

GOURMET
HAMBURGUESAS
 500g 500g

Best Burgers in town
ACCIOS

INGREDIENTES FRESCOS
 TAKE AWAY - TAMBIEN PARA LLEVAR -

SANDWICHES
QUEN

FURNITURE
 FOURNIERS
 9, 21st FLOOR

EL GRUPO

Una empresa familiar

La central, ubicada en Madrid, es una empresa familiar de capital español, con más de diez años de experiencia en la hostelería, y que actualmente cuenta con más de quince restaurantes de diferentes marcas que funcionan con gran éxito.

Los fundadores cuentan, además, con experiencia como franquiciados de otras cadenas, lo que les otorga una visión más cercana y real respecto de los retos y circunstancias que se les pueden presentar a nuestros franquiciados. Por ello, han creado una fórmula rentable y fácil de gestionar, y aspiran a entablar una estrecha relación con todos los miembros de SteakBurger Bar.



NUESTRO EQUIPO

Las personas que lo hacen posible

Sin un personal experimentado, unido y motivado, nuestro concepto y servicio perderían parte de su esencia. Es por ello que damos máxima relevancia a la selección de las personas que van a integrar ese equipo ganador.

¿Y cómo es un camarero o responsable de SteakBurger Bar? En primer lugar, luce buena presencia, y se muestra educado y respetuoso con el cliente y sus compañeros. Sus perspectivas laborales son ambiciosas y se entrega a sus quehaceres con energía y honestidad. Es consciente de sus aptitudes y se supera cada día con inteligencia y motivación.

INTELIGENTE
HONESTO
MOTIVADO
EDUCADO

STEAKBURGER

RESPONSABLE
COMPROMETIDO
GENEROSO
INVOLUCRADO

FELIZ



LA MARCA

‘Casual food’ para sibaritas

El público ya sabe que hay restaurantes casual food y de hamburguesas de calidad, pero SteakBurger Bar marca la diferencia en un segmento que se halla en pleno auge. Un ambiente moderno y elegante, raciones generosas con ingredientes de calidad, una carta variada y saludable, un servicio esmerado y un precio asequible componen la fórmula de éxito de esta marca que está creciendo en plena crisis.

SteakBurger Bar es la propuesta que mejor se adapta a un público exigente sin que el bolsillo duela.

Mucho más que carne

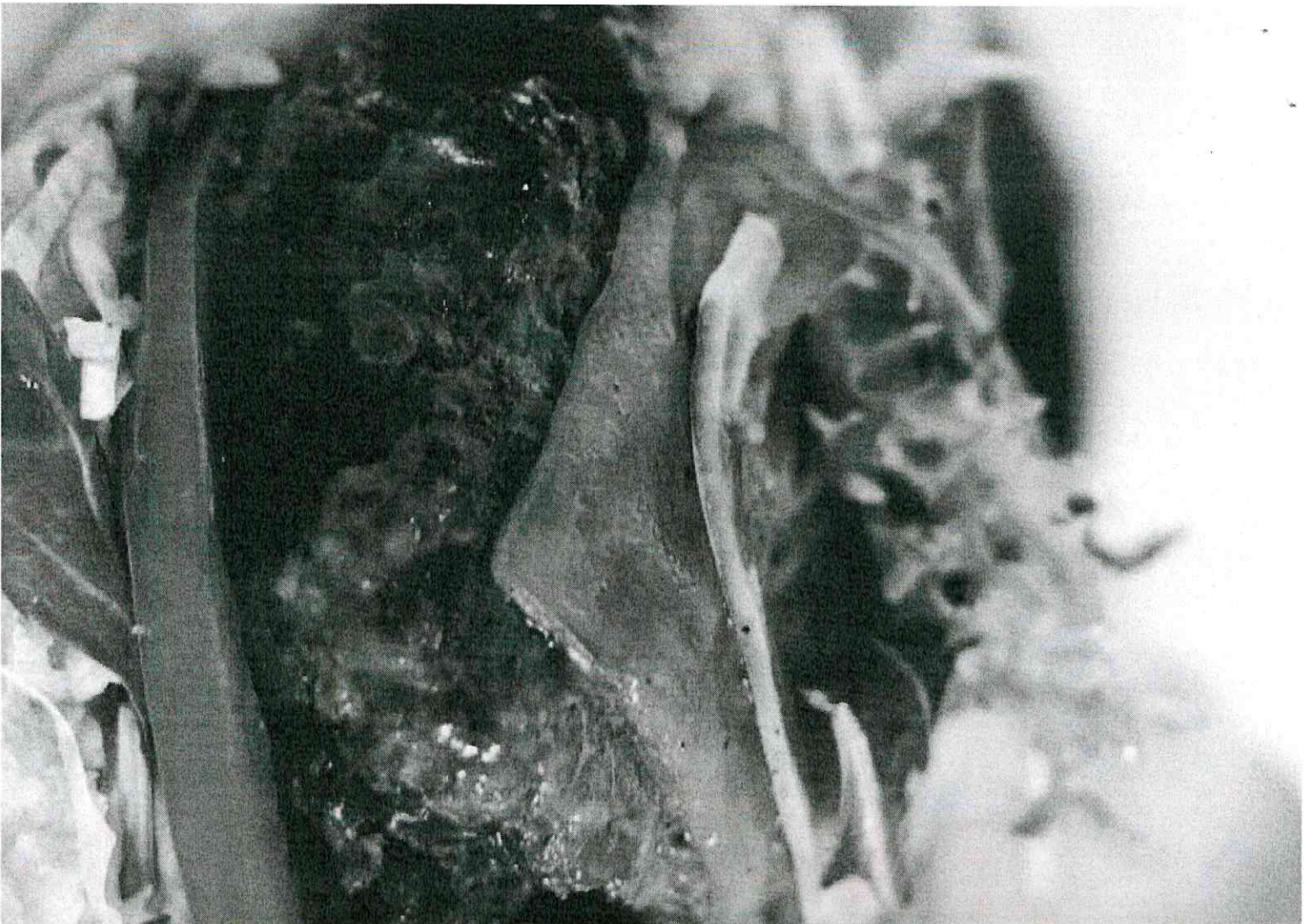
Aunque nos especializamos en carnes a la parrilla de carbón y hamburguesas gourmet, en SteakBurger Bar se puede disfrutar de unos deliciosos entrantes, elegir una ensalada fresca y abundante, tomar un sándwich premium, y terminar con una tarta artesanal.

Las posibilidades de la carta son múltiples gracias a su variedad, adaptable a todos los gustos y maneras de entender la comida: el cliente puede “ponerse las botas” o decantarse por un menú ligero.

Hamburguesas que dan la talla

Nuestras hamburguesas ofrecen una gran personalización. Se puede elegir el pan (americano o tipo mollete), la guarnición (ensalada, patatas fritas o patata asada), el tipo de carne (ternera o buey) y su tamaño: S (160 gramos), M (250 gramos), L (320) y XL (500 gramos).

Somos generosos con la cantidad y honestos con la calidad.



Un secreto entre dos panes

Preparamos nuestras carnes con un aliño creado por nosotros, que les añade un sabor único y especial, diferente de nuestra competencia.

Por otro lado, de Estados Unidos hemos traído la novedad de las hamburguesas rellenas. Antes de pasar la carne por la parrilla, introducimos una mezcla original y sabrosa en su interior. El resultado es una sorpresa para los sentidos y una nueva experiencia para los amantes de las hamburguesas gourmet.

Somos los creadores de las recetas y propuestas de la carta, y empleamos ingredientes selectos, como la rúcola, el queso parmesano, la trufa o el jamón ibérico.

NUESTROS PROVEEDORES

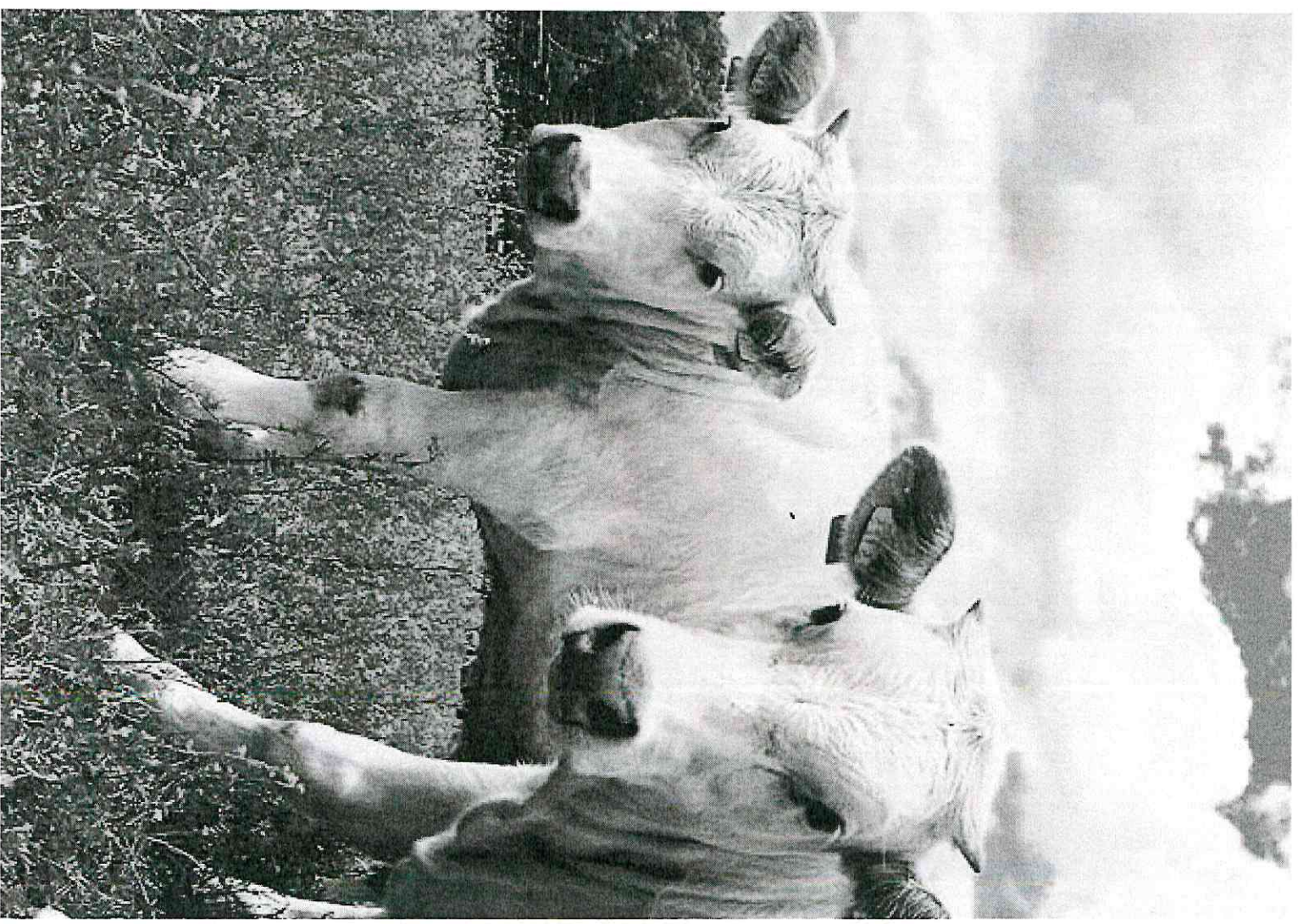
Compromiso y responsabilidad

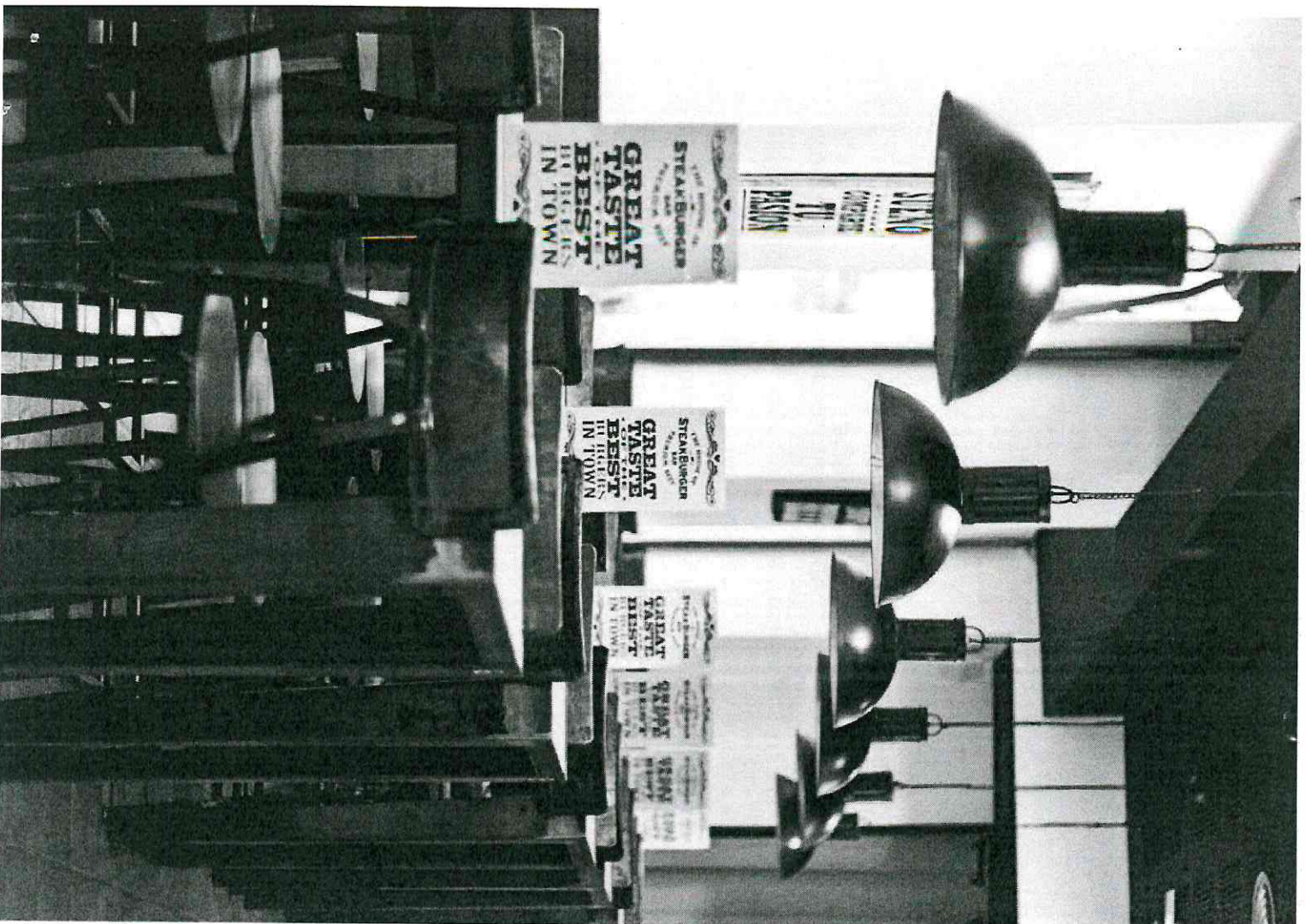
La naturaleza es mucho más que leña para hacer fuego. Los animales son mucho más que carne para que nosotros podamos comer.

En SteakBurger Bar somos responsables con el medioambiente y, por ello, solo trabajamos con proveedores que comparten nuestro compromiso con la naturaleza.



El 100% de nuestra carne procede de granjas que cumplen o superan nuestros estándares, similares a los regían en las ganaderías hace 50 años. Exigimos que los animales sean criados de manera natural, sin antibióticos subterapéuticos ni hormonas añadidas. Además, controlamos todo el proceso de producción, desde el cruce de animales hasta la comodidad de su entorno, sin olvidar su alimentación y la prevención de enfermedades. Así, logramos el bienestar del animal y una calidad excepcional de la carne.





EL AMBIENTE

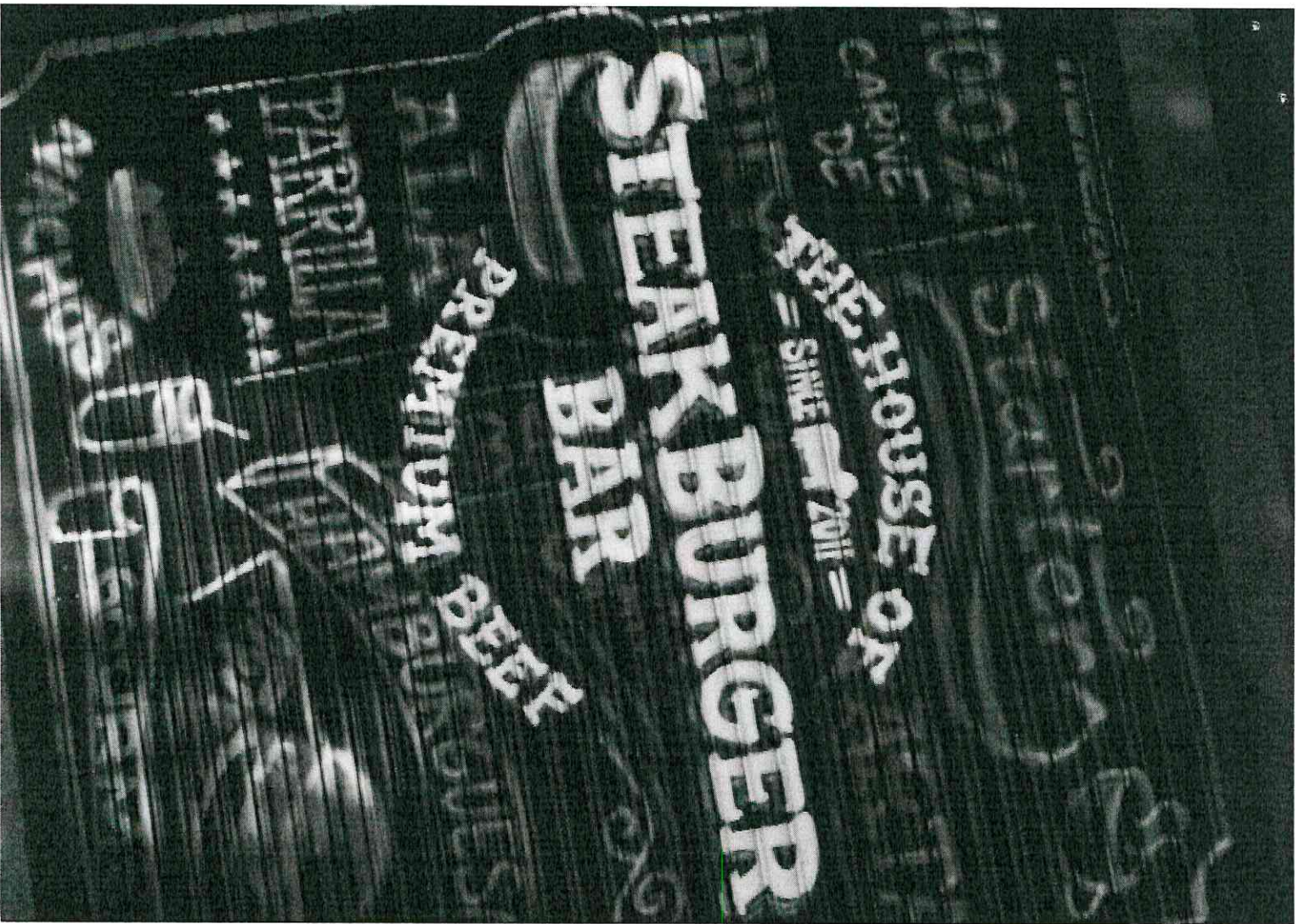
Un espacio 'vintage' con toques industriales

Los locales SteakBurger Bar se distinguen por su decoración, elegante y diferente, que reproduce un aire vintage, sabiamente combinado con elementos propios de la industria, como el ladrillo, el metal o la pizarra.

Hemos incorporado una zona chill out —con sillones tipo Chesterfield, butacas y mesas bajas—, ideal para quedar con los amigos y disfrutar de un café, un cóctel, un batido o una deliciosa merienda.

Además, nuestro proyecto decorativo tiene la ventaja de que se adapta a cada establecimiento y es flexible. Aun guardando una imagen corporativa e identificable, ningún SteakBurger Bar es igual a otro.

Y algo muy importante en estos tiempos: la adaptación a nuestra imagen cuesta menos dinero que la de otros restaurantes especializados, que se gastan fortunas en reproducir ambientes temáticos.



PERFIL DEL FRANQUICIADO

Franquiciados involucrados

Recomendamos al franquiciado que se emplee en su negocio, en el puesto de gerente del restaurante, pues la fórmula de autoempleo garantiza un mayor control y rentabilidad.

No obstante, nuestro negocio también es válido para inversores que quieran diversificar su patrimonio, apostando por un modelo que funciona en esta recepción económica y en un sector que se halla en plena expansión. Además, la ventaja para los inversores con gran capacidad financiera es la posibilidad de convertirse en multifranquiciados y gestionar su propia red de restaurantes.

FICHA TÉCNICA

Nombre de la marca:

SteakBurger Bar.

Nombre de la empresa:

SteakBurger Bar Franquicias, S.L.

Sede:

Madrid.

Año de apertura del primer establecimiento:

2011.

Número de locales:

3 propios en Madrid.

Previsiones de expansión:

6 aperturas en 2014.

Población mínima:

100.000 habitantes.

Zonas preferentes:

Todas.

Superficie mínima del local:

160 metros cuadrados, más terraza —si es posible—.

Salida de humos:

Sí.

Ubicación preferente:

A pie de calle, en zonas muy transitadas y turísticas o en centro comercial de primer orden.

Inversión inicial aproximada:

Entre 100.000 y 150.000 Euros más IVA.

Canon de entrada:

20.000 Euros más IVA.

Royalty mensual:

5% mensual sobre facturación neta.

THE HOUSE OF
— SINCE 2011 —
STEAKBURGER
BAR
PREMIUM BEEF

MÁS INFORMACIÓN

Francisco Capel, director de Expansión

Móvil: 619 568 658

franquicias@steakburger.es

Central de SteakBurger Bar:

C/ Aguarón, 23-B, 2ºD

28023 Madrid

Tlf.: 91 740 16 55

www.steakburger.es

Facebook: www.facebook.com/SteakBurgerBar

Twitter: @SteakBurgerBar

GREATEST
TASTE
OF THE
BEST
BURGERS
IN TOWN

