



EL PARISIEN
Horno y Pastelería Artesanal

DOSSIER INFORMATIVO DE FRANQUICIA

EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

BIENVENIDO A EL PARISIEN



El Parisien es una panadería-pastelería-café, cuyo objetivo es cubrir la demanda de panadería y repostería tradicional artesana. Desde las materias primas, importadas directamente de los principales fabricantes franceses, hasta el personal, todo es genuinamente proveniente del país de la Tour Eiffel.

Nuestro principal objetivo es suministrar a nuestros clientes un producto original, saludable y sabroso en un entorno agradable y con una atención al cliente dotada de servicio y amabilidad.

Nuestra filosofía innovadora, así como los 16 tipos de pan que tenemos, nuestra levadura tradicional, métodos de reposo y fermentación, nuestra gran variedad de ingredientes, así como la personalidad de las boutiques, y la gran calidad de nuestros productos, entre otros, hacen de El Parisien un modelo de negocio destinado con plena seguridad al éxito.

NUESTRA FILOSOFÍA

En El Parisien, aunamos la producción de los mejores productos con la protección y el cuidado del medio que nos rodea.

En cuanto a nuestras materias primas, por ejemplo, importamos la harina directamente desde el molino en Francia, cultivada bajo el régimen de Agricultura Razonada (reto que consiste en respetar el medio ambiente durante el ciclo agrícola del trigo, minimizando los tratamientos fitosanitarios, fomentando la lucha anti plagas con insectos y protegiendo la fauna en todo momento).

En cuanto al café, proviene del Proyecto Oxfam de Comercio Justo que garantiza que un porcentaje equitativo del valor del café llegue a los agricultores del tercer mundo que lo han producido.

Además, para minimizar las emisiones de CO² y reducir la molestia sonora a los vecinos, El Parisien ha invertido en un triciclo con mucho encanto, tanto ecológico como divertido para la distribución de los productos a sus boutiques, servicios de catering y entregas a domicilio.



LOS VALORES DE NUESTRO ÉXITO



Servicio
excelente a
nuestros
clientes

Buena
gestión del
negocio

Calidad y
diferenciación
de nuestros
productos

EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

EVOLUCIÓN Y EXPERIENCIA



Somos una empresa joven, pero en continuo crecimiento. Nuestros pasos han demostrado que no nos equivocábamos en cuanto a la demanda de estos productos por parte de la población, un cambio en el mundo de la panadería-pastelería.

La primera panadería – pastelería – salón de té ‘El Parisien’ abrió sus puertas en la calle Guillém de Castro, en el año 2007.

Esta boutique fue tan exitosa, que en febrero de 2009 se inauguró el segundo local en Calle de Salamanca, 2, lindando con la famosa Plaza de Cánovas del Castillo.

En Febrero del 2010 se inauguró el tercer local panadería-pastelería-cafetería El Parisien en la calle Barón de Cárcer.

Poco tiempo después, abrimos nuestro primer franquiciado en L´Elia, una localidad cercana a Valencia y posteriormente otro nuevo franquiciado en Jávea (Alicante).

EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

NUESTRAS BOUTIQUES



Nuestras boutiques presentan una imagen muy cuidada, prestando atención al más mínimo detalle. Te trasladarás a un escenario parisino, decorado con mesas de madera y sillas de cabaret. Nuestras lámparas estilo Tiffany, de vidrio de colores, te sitúan en los años 40 con un ambiente cálido y tranquilo. Acompañarán también los suelos de parquet y mobiliario de madera.

Nuestras boutiques cuentan con cálidas terrazas exteriores donde poder disfrutar de un buen café al aire libre y compartir con amigos o compañeros esta maravillosa experiencia.

En el Parisien procuramos ofrecer un espacio tranquilo, dominado por la calidez y el buen gusto, donde el cliente se sienta cómodo degustando productos tradicionales al más puro estilo francés.



EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

NUESTRA OFERTA



PANES

Ofrecemos una selección inigualable de panes franceses, desde la baguette tradicional hecha con masa natural, hasta la más amplia selección de panes con distintos ingredientes. Ofrecemos también nuestro famoso 'pan del mes'. A estos se suman las hogazas tradicionales, las trenzas, el pan de amapola,...



BOLLERÍA

La bollería de El Parisien sigue las fórmulas de elaboración francesas. Lo que diferencia la bollería francesa y le da su renombre es la ligereza de su hojaldrado y la utilización exclusiva de mantequilla. En El Parisien vamos más lejos y utilizamos exclusivamente mantequilla de la zona de Charentes, conocida por todos por su Denominación de Origen y calidad inmejorable.



SALADOS

Además, El Parisien ha desarrollado una amplia gama de productos salados para satisfacer el paladar de los que prefieren algo alternativo al dulce. Ensaladas de todos tipos, taboulet, bocadillos, quiches, petits fours salados... disponemos de todo ello para tomar en nuestras boutiques o en casa.

EL PARISIEN
Horno y Pastelería Artesanal

Horno artesanal
Panadería francesa
Pan recién hecho
Pastelería
Bollería
Salado
Desayunos
Comidas
Meriendas
Catering
Tienda Gourmet

EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

NUESTRA OFERTA

PASTELERÍA



De las tartas individuales hasta los postres grandes, nuestra amplia selección garantiza a nuestra clientela un éxito total cuando eligen nuestras boutiques.

No hay que olvidar las pastas de té, nuestro famoso brownie, los éclairs de chocolate o café, y una gran variedad para elegir y satisfacer cualquier antojo.

GOURMET



En El Parisien estamos muy orgullosos de la tradición de fabricación artesanal. Por esta razón traemos productos gourmet artesanos franceses para complementar nuestra oferta de productos.

Desde la más humilde golosina hasta el famosísimo Foie Gras des Landes, todo ello elaborado con mimo e ilusión.

CATERING



Debido a la creciente tendencia de organizar reuniones de trabajo, familiares o de amigos en casa o en la oficina, la Central de El Parisien ha desarrollado su actividad de catering a domicilio, acumulando gran experiencia y conocimiento en este servicio.

Bon Appétit



EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

PANES



Baguettes



Harinas especiales



Pan de sabores



Pan del mes

BOLLERÍA



Bollería



Pastelitos de té



SALADO



Bocadillos



Ensaladas



Calientes



Combinados

PASTELERÍA



Pastelitos



Tartas



Entremets



Especialidades

CATERING



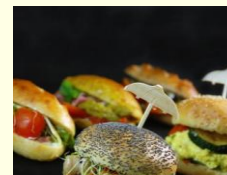
Aperitivos



Encargos



Servicios adicionales



GOURMET



Aceites, mostazas



Bombones, caramelos



Vinos, zumos y licores



Siropes

EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

NUESTRO SECTOR

El segmento de la pastelería o la panadería se caracteriza por ser tradicional y bastante estático. Es necesario destacar que se trata de un sector estable, con poca volatilidad, pues hablamos de un producto de primera necesidad que es consumido diariamente por más del 90% de la población española.

No obstante, esta tipología de productos, de producción artesanal en sus inicios, ha pasado a convertirse, en los últimos años, en una simple cocción del producto en hornos.

Por ello, existe en el sector una creciente demanda de productos artesanales y de calidad, y eso, unido a la gran aceptación de diferentes productos de nuevas culturas, se convierte en un incremento de la demanda de este tipo de productos, como los elaborados por El Parisien.



LA OPINIÓN DE NUESTROS CLIENTES

"Todo un descubrimiento, encontré todos los productos exquisitos y muy bien elaborados. Además ofrecen una gran y original variedad, aquí se pueden encontrar cosas que no tienen en ningún otro sitio. El ambiente y el servicio, así como la decoración me parecieron muy buenos. Sin duda, un lugar al que se debe volver"

Todo muy bueno y con un aire muy francés. Cualquier cosa que pruebes te sorprenderá. Calidad artesanal increíble.

Me llamó la atención el pan del mes. Un pan que elaboran con los productos de temporada: tomate confitado, castañas...imaginación al poder y clientes contentos con la oportunidad de comer un pan realizado artesanalmente

La baguette parisina es excelente y toda la pastelería también. Además tienen un gran surtido de pasteles. Enhorabuena!

Un lugar encantador. Huele a Francia y a su pan delicioso.



EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

VENTAJAS DE NUESTRO MODELO DE NEGOCIO

Te ofrecemos un concepto de negocio diferente, algo que se desmarca de la tradicional panadería o pastelería, un modelo nuevo, exclusivo y muy atractivo.

Disponemos de una oferta estudiada y probada, muy variada. Gracias a la configuración que hemos realizado de nuestra oferta, nuestras boutiques ofrecen a nuestros clientes alternativas para todas las horas del día, ofrecemos desde el típico desayuno francés hasta un delicioso menú para comer, pasando por el delicioso pastelito de la merienda y cómo no, la venta de pan a lo largo de todo el día.

Nuestros productos son de fácil comercialización, ya que se trata de productos de consumo casi diario, todos ellos elaborados con las mejores fórmulas de producción y las materias primas de mejor calidad.

Dulce, salado, comida, desayuno, almuerzo, merienda, cena, para llevar, para disfrutar en el momento, encargos, básicos, exclusivos, habituales, especiales, gourmet, regalos... variedad.



EL PARISIEN

Horno y Pastelería Artesanal

QUÉ OFRECEMOS A NUESTROS FRANQUICIADOS

En primer lugar, podrás hacer uso de la marca y todo lo que ello conlleva. Podrás disfrutar de una imagen corporativa ya desarrollada, un estilo elegante, coqueto y reconocido. Un estilo con gran personalidad. La Central te suministrará el material corporativo necesario (bolsas de pan, servilletas, uniformes..)

Dispondrás de un modelo de negocio de éxito probado a través de todas las boutiques propias que tenemos, satisfaciendo la demanda de buenos productos, exclusivos, atractivos y muy valorados por nuestra clientela, tanto dulces como salados.

Disfrutarás de una zona de exclusividad concedida contractualmente, donde te garantizamos que ni la Central ni ningún franquiciado abrirá una boutique El Parisien. Tendrás la posibilidad de fidelizar a los clientes de la zona, pues es un concepto moderno y muy atractivo.

En cuanto a los aspectos comerciales, la Central diseñará todo el paquete de acciones publicitarias, tanto para el lanzamiento al inicio de la actividad, como durante el desarrollo de la misma, a nivel local y en la zona concedida al franquiciado.



FORMACIÓN Y ASISTENCIA

AL INICIO DE TU ACTIVIDAD

Te impartiremos un completo **programa de formación**, en el arranque y desarrollo de este concepto, con el objetivo de instruirte como franquiciado en diversos ámbitos: gestión del negocio, operaciones en el punto de venta, logística, elaboración de pedidos, etc.

Además, desde la Central de El Parisien te asesoraremos en la viabilidad del negocio en una localización concreta y te ayudaremos en las tareas previas a la apertura de tu tienda.

Además, te apoyaremos en los primeros momentos, ya que te acompañaremos en los primeros días de apertura de la boutique.

DURANTE EL DESARROLLO DE TU ACTIVIDAD

Contarás con un programa de **asistencia y formación continuada**, pudiendo acudir a la Central ante cualquier situación imprevista o necesidad de aclarar cualquier duda que te surja. Además, recibirás apoyo comercial, en marketing y comunicación, tanto para aumentar tu propia facturación como para ampliar la notoriedad de la marca en el mercado.

Además, de forma permanente te visitaremos en tu boutique para apoyarte y resolver las dudas que te vayan surgiendo.



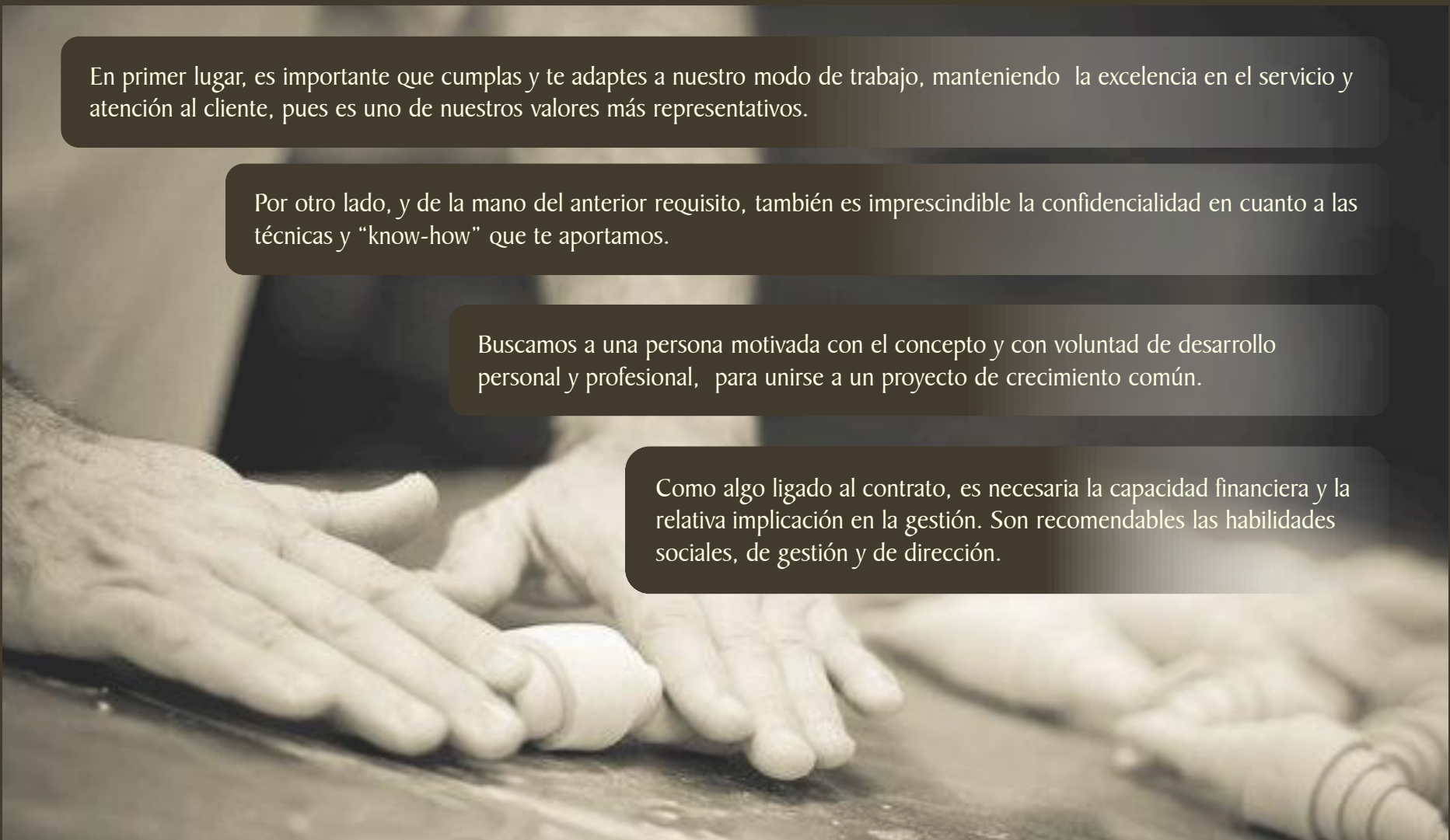
QUÉ PEDIMOS EN NUESTROS SOCIOS

En primer lugar, es importante que cumplas y te adaptes a nuestro modo de trabajo, manteniendo la excelencia en el servicio y atención al cliente, pues es uno de nuestros valores más representativos.

Por otro lado, y de la mano del anterior requisito, también es imprescindible la confidencialidad en cuanto a las técnicas y “know-how” que te aportamos.

Buscamos a una persona motivada con el concepto y con voluntad de desarrollo personal y profesional, para unirse a un proyecto de crecimiento común.

Como algo ligado al contrato, es necesaria la capacidad financiera y la relativa implicación en la gestión. Son recomendables las habilidades sociales, de gestión y de dirección.



OBLIGACIONES FINANCIERAS

Canon de entrada:

12.000 €

Es el desembolso que deberá realizar el Franquiciado por beneficiarse del derecho a utilizar la marca de El Parisien, acceder a su oferta de productos y todos los servicios de asistencia y asesoramiento que le serán prestados hasta la puesta en marcha de su negocio y al inicio de su actividad.

Royalty de explotación:

No hay

El Parisien no establece ningún pago por este concepto.

Royalty de publicidad:

1%

Este royalty financia el conjunto de acciones publicitarias que realiza la Central para continuar consolidando y fortaleciendo la marca El Parisien en el mercado.





DATOS DE CONTACTO

EL PARISIEN
Horno y Pastelería Artesanal

Borja Escat

911 591 666

expansion@tormofranchise.com