



estás para **comerte**

**DOSSIER DE MARCA**



**APOYO AL FRANQUICIADO DESDE EL MINUTO UNO**



## EL COMADITO VARIEDAD, SABOR Y BUEN ROLLO

**El Colmadito es una franquicia de bocaterías y cervecerías que se caracteriza por su ambiente informal, productos de buena calidad a un precio sin competencia. Puedes ir a tu colmadito más cercano a cualquier hora del día y encontrar una oferta gastronómica adaptada a tu presupuesto.**

En el Colmadito encontrarás además de nuestros famosos colmaditos (más de 40 bocadillos elaborados en pan recién horneado), ensaladas, pizzas, hamburguesas y demás platos principales para acompañarlos con una cerveza siempre fresca ya sea en jarra o botellín, refrescos o un vino.

**Teléfono**

+34 925 281 250

**Email**

[info@elcolmadito.es](mailto:info@elcolmadito.es)

## > CONTENIDOS

<b>01.</b>	<b>El Colmadito</b>	
	— La franquicia y el producto	04
<b>02.</b>	<b>¿Por qué una franquicia?</b>	
	— Ventajas y beneficios	06
<b>03.</b>	<b>¿Por qué con El Colmadito?</b>	
	— La mejor elección	08
<b>04.</b>	<b>Tu Colmadito en 10 pasos</b>	
	— Apertura y puesta en marcha	12
<b>05.</b>	<b>Apoyo al franquiciado</b>	
	— Desde el minuto uno	14
<b>06.</b>	<b>Estimación costes / rentabilidad</b>	
	— El Colmadito en números	16

# 01

# El colmadito

## LA FRANQUICIA

**EL COLMADITO** presenta un modelo de negocio muy atractivo, tanto por el ambiente y la decoración, como por la calidad y variedad gastronómica de su carta.

Tenemos un modelo probado: **CLARO, SENCILLO Y RENTABLE**

Representa una atractiva oportunidad de consumo en tiempos de crisis. Surgió con la finalidad de permitir a emprendedores, poder constituir una empresa sin hacer frente a elevados costes contando con el apoyo de una franquicia y con proveedores de primeras marcas líderes

en el mercado. Somos una empresa consistente, joven y dinámica. Nuestra filosofía es llegar al corazón de nuestros clientes apostando por un trabajo continuo en el desarrollo de nuevos productos y una capacidad de adaptación a las nuevas tendencias.

## EL PRODUCTO

### LAS MEJORES MARCAS

Proveedores líderes en el mercado.

### PRODUCTOS SELECCIONADOS

De calidad, con unos precios muy competitivos

MÁS GRANDES,  
MÁS RICOS,  
MÁS COLMADITOS.



# 02

## ¿Por qué una franquicia?

### “ REDUCCIÓN DE RIESGO EN LA INVERSIÓN

No es lo mismo comenzar un proyecto desde cero que de la mano de expertos en el sector.



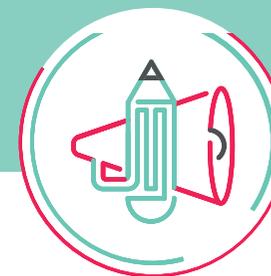
### “ DESARROLLO RÁPIDO

Las franquicias tienen un protocolo de desarrollo que agiliza todos los procesos, desde la idea hasta la puesta en marcha.



### “ CONOCIMIENTO Y PRESTIGIO DE MARCA DESDE EL DÍA UNO

Los clientes ya saben qué tipo de servicio y productos consumirán al entrar al establecimiento.



“ **ECONOMÍA DE ESCALA**  
(ALTO PODER DE COMPRA A PRECIOS BAJOS)

El 50% del éxito está en la compra. Al obtener mejores precios por volumen de compra se consigue una reducción de costes inalcanzable para cualquier particular.



“ **SISTEMAS DE CONTROL**

Toda la actividad, tanto comercial como de recursos humanos se basa en un protocolo y se cuenta con sistemas seguimiento y análisis.



“ **MARKETING Y PUBLICIDAD**

Se realizan periódicamente acciones de marketing, publicidad y comunicación cuya sinergia incluye y favorece a todos los franquiciados.



“ **ASISTENCIA Y ASESORAMIENTO**

Hasta el más pequeño de los detalles es sumamente importante como para dejarlo al azar o la intuición.



“ **PROCESOS DE TRABAJO Y NEGOCIO ESTABLECIDOS**

No hay que improvisar ni caer en el método de “prueba y error” cuando se tienen los procesos establecidos desde el primer día.



“ **CONOCIMIENTO DEL TARGET**

Las franquicias conocen a su público objetivo en profundidad, lo que permite realizar acciones permanentemente con un alto porcentaje de éxito.



# 03

## ¿Por qué un Colmadito?

### LA INVERSIÓN MÁS BAJA DEL SECTOR HOSTELERÍA

El coste de implantación más bajo del sector, lo que permite un retorno de la inversión mucho más rápido que otras franquicias.

### LOCALES DESDE 70M<sup>2</sup> EN ADELANTE

No se necesita un local de grandes dimensiones para que sea rentable. Un local pequeño y sin salida de humo puede ser perfecto.

### GESTIÓN MUY SENCILLA

Simplificamos tanto los procesos que no hace falta tener conocimientos o experiencia en el sector de la hostelería.

## PROBABILIDAD DE ÉXITO DE MÁS DEL 80%

Las estadísticas de apertura y permanencia de nuestros locales hablan por sí solos, superan más del 80% de éxito.

## IDEAL PARA AUTOEMPLEO POR BAJA INVERSIÓN Y ALTA RENTABILIDAD

No hace falta un capital importante detrás, por lo que es una gran opción para quien piensa en el formato del autoempleo.

## CANON DE ENTRADA MÁS BAJO DEL SECTOR

Ninguna otra franquicia en el sector Hostelería tiene un canon de entrada inferior al nuestro.

## SIN CANON DE PUBLICIDAD

No hay costes extras ni sorpresas, toda la publicidad que gestiona la franquicia corre por su propia cuenta.

## NO HACE FALTA SER EXPERTO EN HOSTELERÍA

Nuestro equipo ofrece asesoramiento a los franquiciados para que en pocos días puedan convertirse en verdaderos expertos.

## TRABAJA CON LAS MARCAS LÍDERES DEL SECTOR

Trabajamos con las marcas líderes del sector, asegurando no sólo una calidad óptima en los productos sino también una logística adecuada.

## MARCA JOVEN E INNOVADORA EN PLENA EXPANSIÓN

Tenemos la fuerza y la ilusión de una marca joven y dinámica, que nos hace crecer día a día, pero con una marcada experiencia en el sector.

## EXCLUSIVIDAD DE UNA ZONA

No hay riesgos de aperturas de locales similares que compitan con el de los franquiciados (en torno a 25.000 habitantes mínimo garantizado).



## RENTABILIDAD DEMOSTRABLE

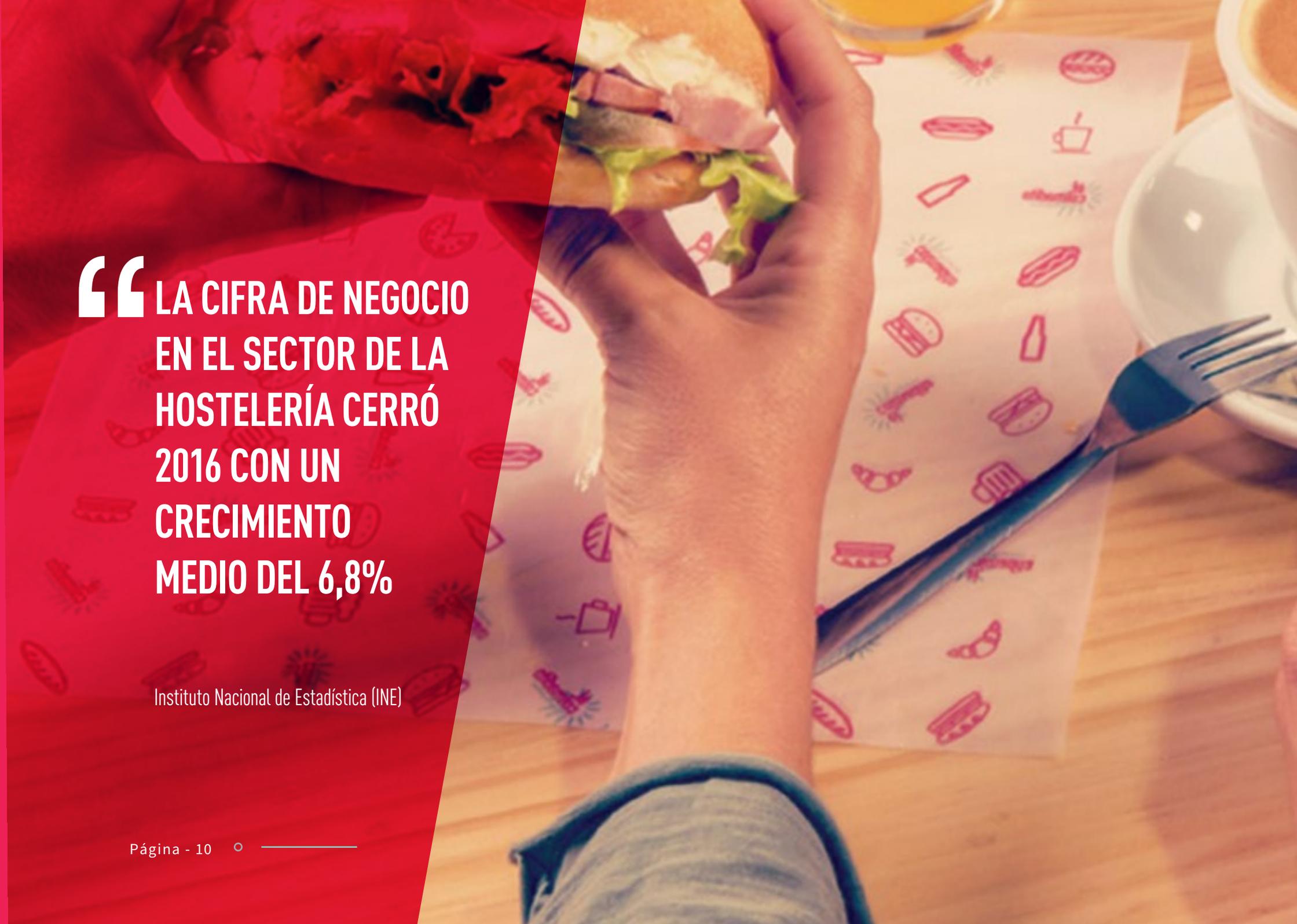
Sabemos lo importante que es un proyecto propio, por eso sólo abrimos franquicias si las condiciones del local y el perfil del franquiciado lo ameritan.

## COMPROMISO CON EL FRANQUICIADO

Nuestro trabajo no termina en la inauguración de una franquicia. Trabajamos día a día y codo a codo con todos nuestros franquiciados. Porque ellos y nuestra marca nos importan, y mucho.

## OBRA PROPIA O DE LA FRANQUICIA

En el Colmadito brindamos la oportunidad de entregar un local "llave en mano" o que el franquiciado realice por su cuenta las obras siguiendo nuestro manual de marca.

A hand is shown holding a sandwich with lettuce, tomato, and meat. The background features a wooden table with a white napkin decorated with red food icons, a silver fork, and a white cup of coffee. A red semi-transparent overlay covers the left side of the image, containing white text.

**“ LA CIFRA DE NEGOCIO  
EN EL SECTOR DE LA  
HOSTELERÍA CERRÓ  
2016 CON UN  
CRECIMIENTO  
MEDIO DEL 6,8%**

Instituto Nacional de Estadística (INE)



**el colmadito**  
CERVECERÍAS

04



# Tu Colmadito en 10 pasos



TOMA DE CONTACTO

PRESUPUESTOS ORIENTATIVOS

FIRMA DE PRECONTRATO

VALIDACIÓN DEL PERFIL DEL FRANQUICIADO

04



05



06



07



08



09



10



ASESORAMIENTO EN LA BÚSQUEDA DEL LOCAL

ASESORAMIENTO EN LA ELECCIÓN DEL PERSONAL, NÓMINAS Y HORARIOS DE TRABAJO

CAPACITACIÓN AL FRANQUICIAO O RESPONSABLE DEL LOCAL

PERSONAL DE APOYO EN EL LOCAL 2 DÍAS ANTES DE LA APERTURA

APERTURA E INAUGURACIÓN  
COMUNICACIÓN EN RRSS Y DISTRIBUCIÓN DE FLYERS

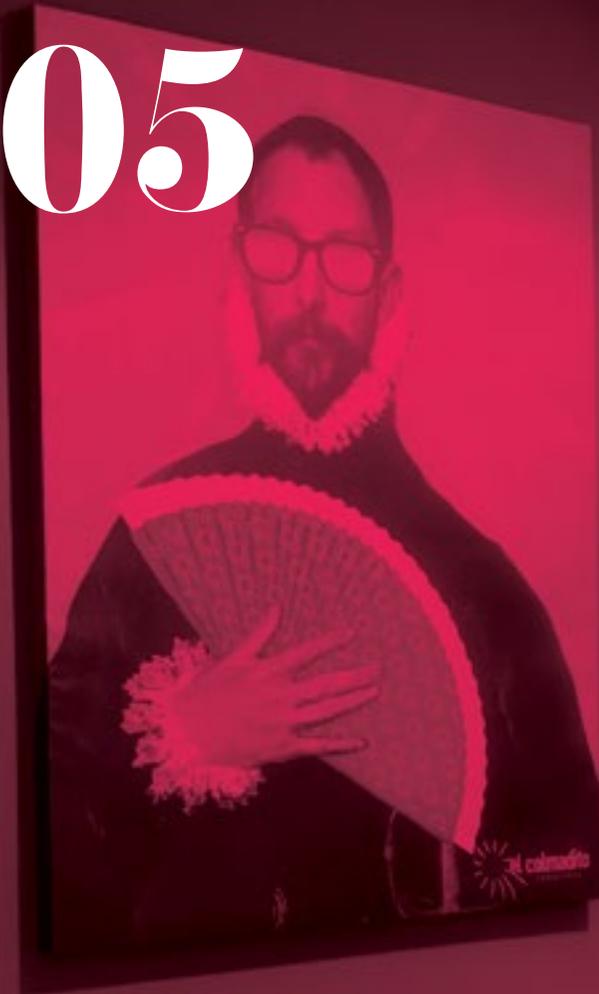
PERSONAL DE APOYO OTROS DOS DÍAS

SEGUIMIENTO:  
· MARKETING  
· RRSS

ANÁLISIS:  
· VENTA  
· FACTURACIÓN

SEGUIMIENTO Y APOYO CONSTANTE AL FRANQUICIAO

# 05



## Apoyo al franquiciado

---

“ LA ÚNICA FRANQUICIA EN ESPAÑA QUE DA LA POSIBILIDAD AL CLIENTE DE REALIZAR TANTO LA DECORACIÓN COMO LA OBRA CIVIL POR CUENTA PROPIA, SIGUIENDO LOS MANUALES DE IMAGEN Y CALIDAD.

## ÁREA INMOBILIARIA

- Asesoramiento en la búsqueda de local
- Estudio de viabilidad y presupuestos
- Asesoramiento al franquiciado en la firma de contrato con el propietario de local.
- Obra de remodelación. Entrega de manual de marca e imagen o contacto con empresa homologada de reformas.
- Asesoramiento en obtención de licencias de apertura.

## ÁREA FINANCIERA

- Acuerdos con entidades bancarias para solicitar crédito y avales.

## ÁREA RRHH

- Realización de la previsión de la plantilla y horarios
- Selección y capacitación del personal
- Asesoría jurídico laboral

## AREA GESTIÓN

- Supervisión y seguimiento periódico del día a día
- Manual de operaciones
- Formación
- Puesta en marcha. Apertura. Inauguración
- Acompañamiento de un asesor en el local (4 días)
- Visitas periódicas de especialistas, para asesorar al franquiciado en la gestión del restaurante.
- Control de calidad desde la central.
- Implantación de planes de mejora continuos.

## AREA COMUNICACIÓN Y MARKETING

- Acciones de Marketing
- Social Media



06

# Estimación de costes y rentabilidad

CONTRATO DE 10 AÑOS

## INVERSIÓN INICIAL

Equipo Informático TPV 1.350€

Maquinaria y Menaje 14.000€

Decoración del local 250€/m2

Obra civil en función del local

Canon 6.000€

## GASTOS

**04%** Royalty 4%

**09%** Gastos Generales 9%

**07%** Alquiler 7%

**33%** Personal (5-6 trabajadores) 33%

**30%** Coste de producto 30-34%

**17%** RENTABILIDAD  
Beneficios 12-17%



\* Los valores son estimativos y no incluyen IVA

**“ APROVECHA  
LAS VENTAJAS  
DE UNA IDEA  
QUE YA HA  
SIDO PROBADA  
CON ÉXITO**





**el colmadito**  
CERVECERÍAS



**ENCUÉTRANOS**

Calle Dinamarca, 4  
4º Piso - Oficina 10  
45005 - Toledo

**LLÁMANOS**

+34 925 281 250

**ESCRÍBENOS**

[info@elcolmadito.es](mailto:info@elcolmadito.es)