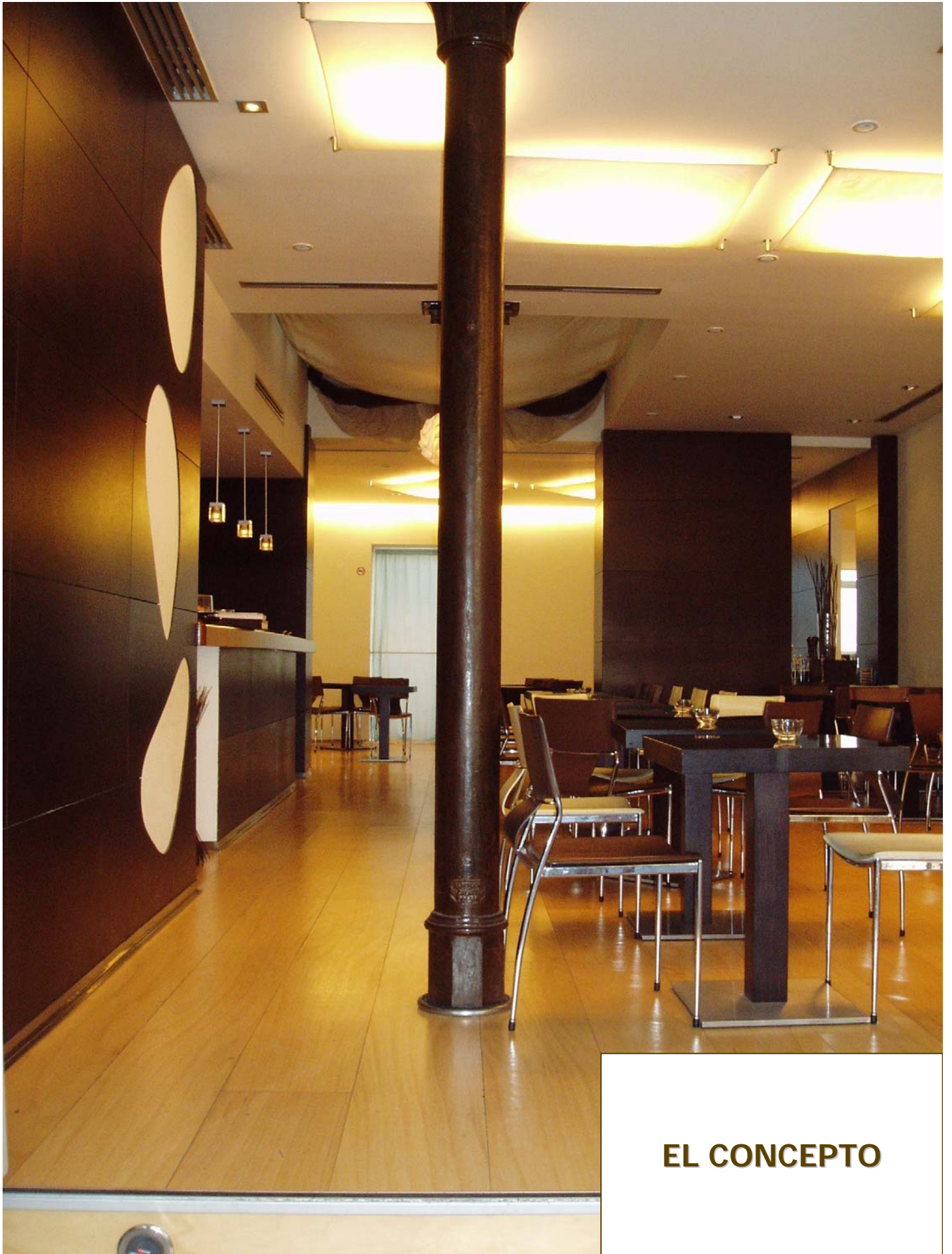




Índice

1. El concepto +NTRL
2. El local
3. La oferta comercial
4. El público
5. La empresa
6. La franquicia
 1. Ventajas del sistema
 2. Requisitos de emplazamiento
 3. Perfil demandado
 4. Números principales
 5. Resumen de obligaciones contractuales





EL CONCEPTO



+NTRL: lo natural es triunfar...

Párate a pensar por un momento en nuestra rutina diaria. Cada vez destinamos más horas a trabajar y los centros laborales están más lejos de nuestros domicilios. La falta de tiempo la compensamos con la hora de la comida, donde pensamos que con comer algo que nos quite el hambre es suficiente.

¿Cuál es el resultado? Comemos mal, lo que repercute en la salud de nuestro organismo: nos sentimos débiles y cansados, dormimos mal o engordamos.

Ahora te preguntas: ¿y esto es así todos los días? ¿no es posible cambiar esta tendencia?

Desde hace varios años nuestro país se va enriqueciendo con la gastronomía foránea, lo que ha permitido enriquecernos con otras culturas y disfrutar de nuestro ocio con productos antes desconocidos. Ahora, tomar un wok, un döner kebab o una Crepe es normal.

Esencia del Mediterráneo

Más Natural es un concepto que trata de volver a nuestros orígenes: la comida mediterránea, porque creemos que es posible compaginar una vida intensa con una **alimentación sana y equilibrada**. Nuestros orígenes están en Palma de Mallorca, en mitad del mar Mediterráneo. No podíamos pensar de otra manera...

Equilibrio nutricional

Nuestros platos están pensados para que aporten todos los nutrientes necesarios para que puedas disfrutar y a la vez cuidarte. Sólo utilizamos **ingredientes de calidad**, con la frescura requerida y cocinándolos con el mayor esmero.

Abundancia, sinónimo de alegría

Cuidarse no implica tampoco limitarlas cantidades. Nuestros **platos** son **generosos** para que te des cuenta de lo que es comer bien.

Sano, no vegetariano

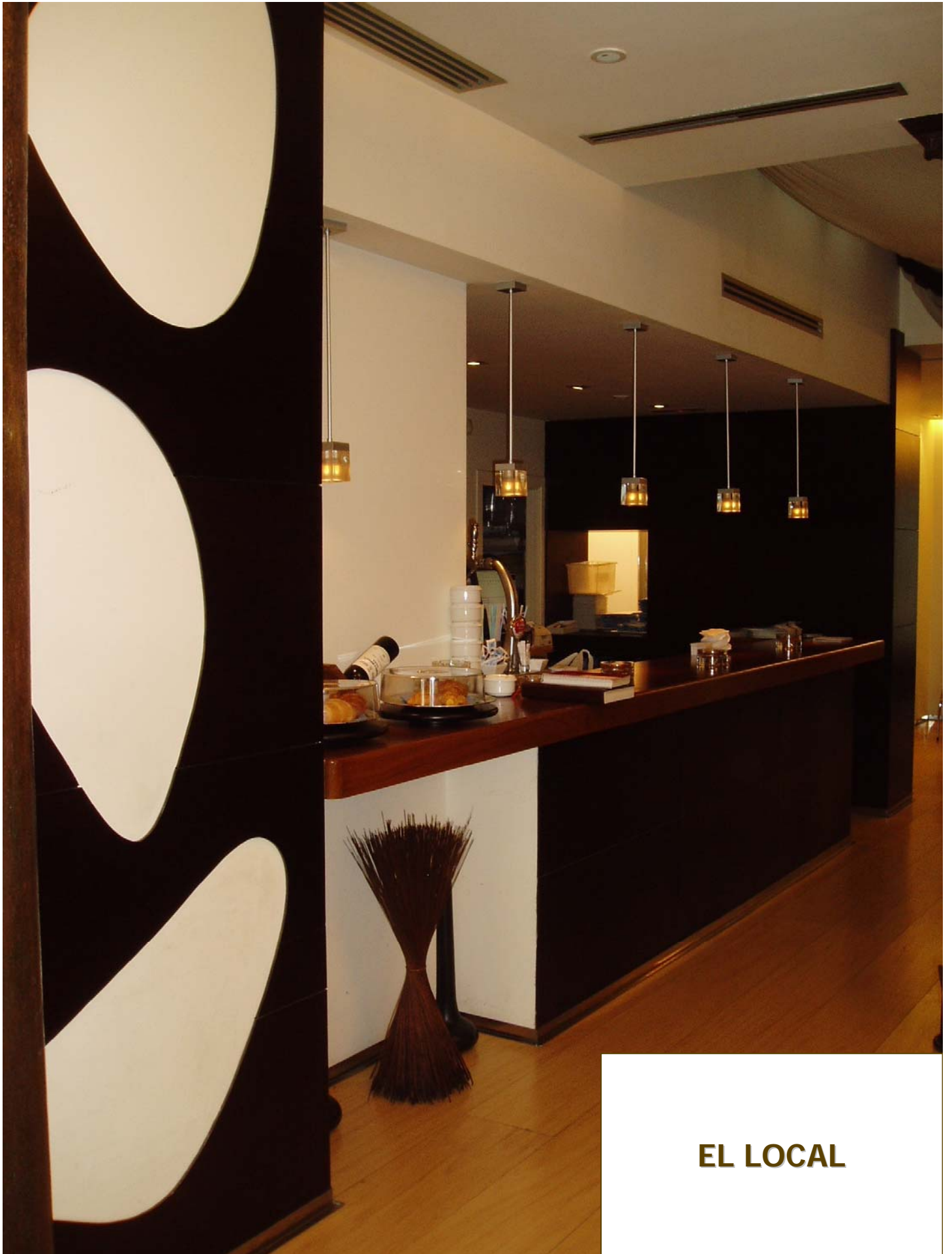
Nuestra carta ofrece ensaladas, pero también pasta, carne, embutidos... porque para **comer bien** no hace falta prescindir de algunos alimentos.

Moderno

Nuestra imagen es limpia, fresca y elegante. **Llegamos a todos los públicos** y desde nuestra apertura solamente nos hemos acostumbrado a una cosa: triunfar.



¿Quieres formar parte de nuestra red?



EL LOCAL





LA OFERTA COMERCIAL



Entrantes

Cada cliente encuentra una alternativa siguiendo las pautas de la cocina mediterránea tradicional. Para ir abriendo apetito les ofrecemos diversas posibilidades:



Los salteados más deliciosos: pollo, ternera, arroz, salmón...



Una opción más Ibérica: atrevete a probar nuestras hermosas tablas de ibéricos: jamón, queso, lomo...



Si no tienes mucho tiempo puedes optar por nuestros bocaditos salados: pollo, pavo, vegetal, salmón...



Los quichés, un entrante de lujo en nuestra oferta



Para los más clásicos, nuestras increíbles sopas.



Todo el mundo adora la pasta, ¿y tú?...



Ensaladas

Utilizamos un sinfín de ingredientes para que cada ensalada sea un festival de sabores...de forma equilibrada. Cada plato ha sido estudiado cuidadosamente desde el punto de vista nutricional.

De la huerta

	Cebolla		Champiñón		Lechuga
	Espárragos		Pimientos		Apio
	Judías verdes		Zanahorias		Guisantes
	Pepino		Maíz		Tomate
	Aceitunas				

Frutos secos

	Almendras		Pasas		Pipas calabaza
---	-----------	---	-------	---	----------------



Ensaladas

Del corral



Huevo



Pavo



Pollo



Bacon

Frutas



Naranja



Manzana



Pera



Aguacate



Uvas

Del mar



Bacalao



Atún



Gambas



Cangrejo



Anchoas



Salmón



Ensaladas

Quesos



Cabra



Roquefort



Mozzarella



Parmesano



Gouda



Feta



Fresco

Otros



Arroz



Picatostes pan



Tofu

Y no olvides que a las ensaladas, como en la vida, hay que darles un poco de "salsa".
Nosotros te proponemos los siguientes aliños:

- Vinagreta
- Vinagreta ligera
- Salsa rosa
- Mayonesa ligera
- Mayonesa de curry
- Yogur con mostaza
- Aceites aromáticos



Postres



Imagina por un momento: fresas, melón, sandía, naranja, manzana, pera, melocotón, piña, uvas... lo mejor de la naturaleza te lo servimos de forma abundante. Ahora ya no tienes excusas del tipo "me da pereza comer fruta".



¿Y si todos estos sabores los quieres en forma de helado?...



Porque comer sano no está reñido con lo dulce, nuestro equipo de repostería te acerca auténticas obras de arte.

Y por supuesto, una amplia variedad de zumos, vinos, cafés, té... para que puedas disfrutar a cualquier hora del día. Porque +NTRL no es solamente restaurante.

CAFE FRANQUICIA

LA FRANQUICIA



Asociarse, la mejor forma de trabajar

Creemos firmemente en un asociacionismo empresarial en el que cada parte aporta lo mejor de sí. Nosotros, como franquiciadores, ponemos a tu disposición todo nuestro conocimiento del negocio (elaboración de platos, gestión de personal, atención al cliente, marketing promocional...) en tanto que tú aportarás el conocimiento de tu entorno donde vas a desarrollar la labor.

Porque compartir experiencias es algo que se ha hecho durante toda la vida: de padres a hijos, en el entorno laboral, de profesores a alumnos... ahora queremos que participes de nuestro negocio para obtener una relación ganar-ganar.

La franquicia es la solución más idónea para poder competir con garantías. Es el momento de disponer de un negocio que está probado, aceptado por el público, es innovador... y rentable.



Qué obtienes de nosotros

Con + NTRL estás adquiriendo:

- Un concepto de **negocio probado** y testado en cada vertiente del mismo
- La **experiencia** de un equipo de profesionales del mundo hostelero en un entorno donde este sector es fundamental: Palma de Mallorca.
- La posibilidad de desarrollar alternativas al concepto original: +NTRL Delivery y +NTRL noche.
- Un completo **programa de puesta en marcha del local**, que incluye asesoramiento jurídico, seguimiento de obras, formación integral de desarrollo de negocio, elaboración de planes de negocio personalizados...
- Una **imagen corporativa** plenamente diseñada y un **programa de marketing** para toda la vida del contrato
- Una **carta diseñada nutricionalmente** y en constante evolución.
- Una **zona de exclusividad** de 100.000 habitantes para tu negocio.

Qué buscamos en ti

Como franquiciado de +NTRL obtienes beneficios de nuestra experiencia y trayectoria que se traducen en más seguridad.

Lo que necesitamos de tu parte para lograr la excelencia en nuestra relación es:

Perfil comercial: no olvides que estamos ante un negocio en el que la orientación al cliente es total.

Capacidad de gestión: aunque te daremos las pautas para hacerlo sencillo, hay que controlar determinados aspectos fundamentales del negocio.

Sentido de pertenencia a red: buscaremos tu proactividad en muchas ocasiones, pero siempre bajo un prisma de pertenecer a una red de asociados.

Motivación: un negocio de hostelería implica abrir muchas horas y muchos días, pero el resultado compensa sobradamente.

Capacidad financiera: en la franquicia, eres tú quien realiza todas las inversiones.

Local del negocio

Más Natural puede instalarse en locales con salida de humos a partir de **200m**. Las instalaciones se reparten entre cocina, salón de comidas, zona de barra, baños, cuarto de basuras...

Población

+NTRL es un concepto muy sencillo y que triunfa en cualquier localidad, si bien estimamos una población mínima de **100.000 habitantes**.

Ubicación

Es ideal para montarse en calles de alto tránsito peatonal, centros comerciales y sobre todo en zonas de influencia empresarial (cercano a oficinas). Es valorable la posibilidad de disponer de una terraza.



Royalty publicidad

Equivalente a un **2%** de las ventas, por el cual se efectúan políticas de promoción de marca a nivel nacional.

Contrato

Se establece una duración mínima de **8 años**, **renovables** en períodos trianuales de forma expresa entre ambas partes.

Inversión inicial estimada

Si bien esta cifra puede variar por las condiciones del local y de las posibilidades de financiación, podemos calcular una inversión aproximada de **281.000€** más IVA.

Canon de entrada

Se establece en **10.000€** más IVA que incluye:

- Formación inicial
- Asistencia inicial
- Visitas a la obra
- Software de gestión
- Uso de la marca en el territorio asignado
- Plan de marketing y financiero personalizado

Royalty explotación

Existe un royalty de explotación equivalente al **5%** de las ventas, que da derecho a:

- Formación y asistencia continuada
- Elaboración de informes de negocio
- Controles periódicos de calidad



www.masntrl.com

