

goodscoop

Ficha técnica





Historia.

GOODSCOOP Goodscoop es un proyecto donde la integridad es fundamental. Nace de una madre e hija en la búsqueda de llevar sus hábitos a un estilo de vida sustentable y de bienestar para la familia, en el honor al cuerpo y su creador al diseñar platillos que sean de bienestar para todos, regresamos a lo primitivo y a basarnos en semillas, alimentos frescos, deliciosos, limpios, nutritivos, reales y saludables.

Concepto de negocio.

GOODSCOOP es un restaurante inspirado en crear platillos en hábitos sustentables, y que nuestros clientes disfruten de forma balanceada en un delicioso brunch.



Ventajas competitivas.

INSTALACIONES: Tener siempre instalaciones atractivas, confortables y con una imagen acogedora y a la vez moderna.

SERVICIO AL CLIENTE: Tener buen trato a los clientes para que viva una experiencia agradable.

CALIDAD: Mantener un estricto control de calidad en los procesos del restaurante, logrando con ello un alto grado de confiabilidad en los platillos que se servirán al cliente y se logre la estandarización de los productos.

MENÚ: Menú funcional, diseñado estratégicamente en base a hábitos de una alimentación saludable, enfatizando en ingredientes naturales y puros.

SALUD: Consideramos lo que nuestro cuerpo necesita como prioridad para crear recetas irresistibles, nuestro menú integra diferentes momentos de tu día, lo que lo vuelve sustentable, nuestros clientes adoptan **GOODSCOOP** como parte de su estilo de vida.

Ubicación ideal.

Las unidades de **GOODSCOOP** se pueden ubicar en calle, aunque se da prioridad a plazas o centros comerciales de alto aforo de personas.

Áreas operativas.

Cuenta con las siguientes áreas operativas:

- Cocina.
- Salón (alimentos para consumo dentro de la unidad).
- Almacén.
- Atención a clientes.
- Servicio a domicilio.



we are healthy kitchen

Productos.

Ofrecemos un menú estratégico para cualquier momento de tu día: cafés y té, smoothies con proteína, bowls y jugos prensados en frío, desayunos, paninis, sándwiches, pastas, pizzas y postres saludables/ libre de azúcar.

Estimados económicos franquicia Goodscoop.

Se consideran:

- Gastos pre-operativos y de capacitación.
- Adecuación del local.
- Equipo, mobiliario.

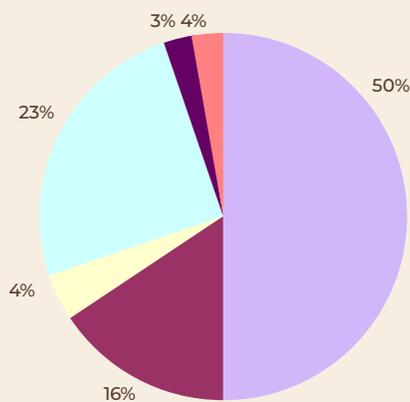


CUOTA DE FRANQUICIA:	\$250,000.00 (Doscientos cincuenta mil pesos 00/100 MN)
REMODELACION DE LOCAL:	\$450,000.00 (Cuatrocientos cincuenta mil pesos 00/100 MN)
GASTOS PREOPERATIVOS:	\$50,000.00 (Cincuenta mil pesos 00/100 MN)
CAPITAL DE TRABAJO:	\$40,000.00 (Cuarenta mil pesos 00/100 MN)
INVENTARIO INICIAL:	\$20,000.00 (Veinte mil pesos 00/100 MN)
TOTAL:	\$810,000.00 (Ochocientos diez mil pesos 00/100 MN)

Estos datos son aproximados y pueden variar dependiendo de las condiciones y dimensiones del local.

NOTA: no se incluyen traspaso, guantes ni compra del bien raíz.

ESAOS O
UOS E ES



- Inversión total estimada
- Cuota de franquicia
- Gastos pre-operativos
- Remodelación/adequación
- Inventario inicial
- Capital de trabajo

Área mínima del local:	Al menos 35 m ²
Ubicación primordial:	Centro/Plaza comercial

Contraprestaciones.

* REGALÍAS:	4%
* PUBLICIDAD LOCAL:	1%
PERÍODO DE RECUPERACIÓN:	16 meses aproximadamente

* De los ingresos totales, más el correspondiente IVA.

Plazas de interés.

Primera etapa y oportunidad de negocio exclusivamente en el estado de **COAHUILA**.

Vigencia del contrato.

6 años.

Servicios que se presta al franquiciatario.

Asistencia en la obtención del local para instalar la franquicia.
Asistencia en la remodelación de la unidad franquiciada.
Asistencia personal en el período pre-operativo.
Capacitación al inicio de operaciones.
Capacitación permanente.
Asistencia en la operación.

Asistencia en el desarrollo de la mercadotecnia.
Manuales de operaciones.
Manual de especificaciones de remodelación.
Manual de imagen corporativa (uso de logotipo, uniformes e imagen).
Manual de proveedores autorizados.

Información propiedad de **GOODSCOOP**. Confidencial.
No es oferta de franquicia. Las cifras presentadas son estimadas.