



Homemade Burgers

ÍNDICE

1. Concepto
2. Posicionamiento
3. Lugar
4. Nuestro target
5. En resumen
6. Valores
7. Nuestra fábrica
8. La carta
9. Promociones
10. Personal
11. El éxito del negocio
12. Prensa
13. Franquicia

concepto

El éxito de **La Calle Burger** reside en la calidad de sus productos.

Somos pioneros en diferenciar la carne en cada hamburguesa y hemos pensado la combinación de sabores perfecta para cada carne. Comenzamos nuestra carrera hace tan solo tres años hemos alcanzado ser una «love brand», tenemos una importante imagen a nivel provincia ya que la marca atrae a un gran público.

La historia comenzó en Málaga capital, dónde tres socios comenzaron este proyecto. Un concepto diferente, usando diferentes cortes de carne en las hamburguesas, una variedad de producto, el ambiente además de una marca cercana y fresca que ha resultado ser un completo éxito. En estos años **La Calle Burger** ha tenido 10 reconocimientos como mejor hamburguesa de Málaga, entre ellas en el periódico **La Opinión de Málaga**.

La aceptación por parte del consumidor fue aumentando y en los dos primeros años ya tenían cuatro restaurantes en la provincia de Málaga. En 2018 comenzamos a ser franquicia y en la actualidad hay nueve restaurantes con gran demanda con próximas aperturas.





posicionamiento

Nuestro **producto**, hamburguesas gourmet. La calidad de nuestros productos es la clave del éxito, carne de calidad, vegetales frescos y combinaciones innovadoras que crean experiencias nuevas para el cliente.

Comida sabrosa que se nutre de la street-food, de ahí nuestro nombre «La Calle Burger».

Elaboramos hamburguesas de distintos tipos de carne; entrecot, entraña, vacío, costilla, aguja y también incluimos opciones vegetarianas como setas portobello, garbanzos y espinacas o lentejas, acercándonos así al público vegetariano y vegano.

Transmitir calidad es nuestro objetivo de comunicación, que la marca conecte a un nivel emocional con el consumidor. Posicionar la hamburguesa como un producto para todos los públicos y muestre la calidad que presenta.



lugar

La importancia del lugar, un espacio acogedor con un estilo industrial que vende un estilo de vida. El espacio se crea a partir de materiales de construcción en bruto, metal y madera, creando un estilo industrial, también conocido como estilo urbano, un atractivo visual que tiene que ver con la desnudez de su estructura y sus materiales.

El ambiente es desenfadado e informal.



nuestro target

El público objetivo se compone de los ciudadanos de nuestra ciudad y turistas de esta. Es un público urbano y joven. El rápido ritmo de vida provoca que el consumidor busque soluciones flexibles, que ahorre tiempo en la cocina y comer fuera de casa es una alternativa muy accesible.

¿Quién come hamburguesas?

Nuestro público objetivo tiene un nivel de vida medio, pero llegamos a todos los públicos ya que una de nuestras características principales es tener un precio asequible con la mejor calidad. Los consumidores de nuestras hamburguesas van desde jóvenes de entre 15 - 30, que van con amigos, familiares o pareja, hasta familias de 30 - 55 años, que aprovechan la buena calidad del producto con un producto que le gusta a toda la familia.

JÓVENES 15 - 30 AÑOS
PADRES JÓVENES 30 -55 AÑOS
TURISTAS, EXTRANJEROS

MOTIVACIONES

- Experiencia social: compartir momentos entre amigos, familiares, pareja
- Por motivos de tiempo
- Personas con ciertos recursos económicos
- Espacio acogedor

ESTILO DE VIDA

- Gente de calle antes que de casa
- Personas que aprecian la calidad de la comida

PERFIL DEL CONSUMIDOR

JUAN, 30 AÑOS

- ES DE MÁLAGA
- TATUADOR
- LE GUSTA LA BUENA COMIDA
- ORGULLOSO DE DÓNDE VIVE
- LE GUSTA SALIR CON SUS AMIGOS
- QUIERE PROBAR EXPERIENCIAS NUEVAS

LUCAS, 17 AÑOS

- ESTUDIANTE
- RECIBE DINERO DE SUS PADRES A LA SEMANA
- LE ENCANTA LA COMIDA
- VA LOS VIERNES A COMER CON SUS PADRES
- ENTRE SEMANA VA CON SUS AMIGOS PARA COMER LA OFERTA

JUAN, 42 AÑOS

- PINTOR
- CASADO Y 2 HIJOS
- LE ENCANTA LA CARNE
- BUSCA LA AUTENTICIDAD
- A SUS HIJOS LE ENCANTA LA HAMBURGUESA DE POLLO

en resumen

PRECIOS ASEQUIBLES
ELEVAR CALIDAD
SABOR DE LA CARNE
NUEVA IDENTIDAD
CUIDAR EL DETALLE
EXPERIENCIA EMOCIONAL
IMPORTANCIA DEL LUGAR



valores

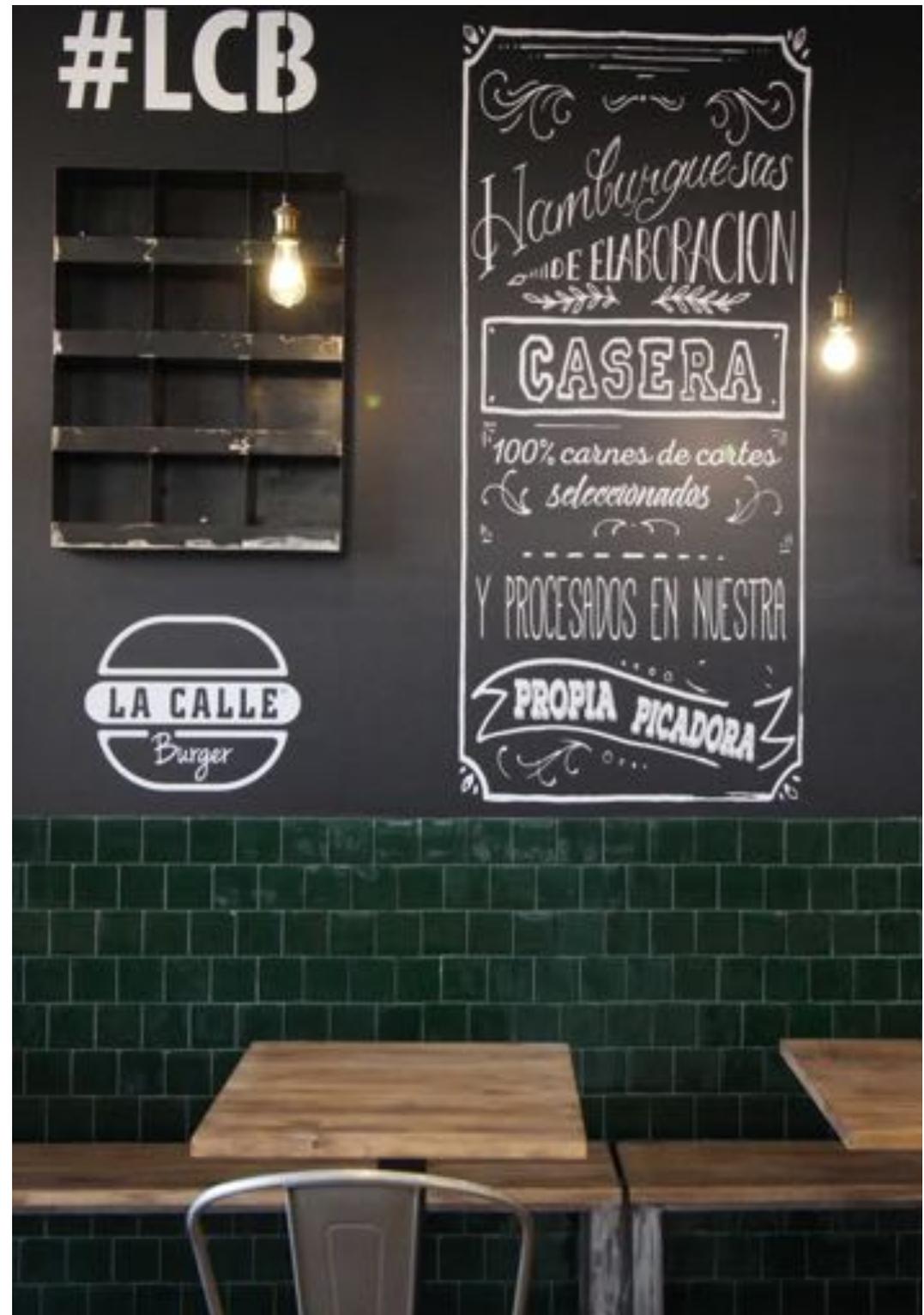
PARA las personas que diferencian la calidad de la carne y las distintas partes de esta, nuestro nuevo concepto de hamburguesas,

ES el que más cuida el sabor de la carne

DE ENTRE las hamburgueserías,

PORQUE elevamos de nivel un plato con mejores ingredientes y combinaciones estudiadas por nuestros expertos.

ASÍ QUE si quieres saborear en un bocado y disfrutar de buena comida, ven a probar nuestras hamburguesas.



nuestra fábrica

**LA CALLE BURGER BASA SU ÉXITO
EN UNA CUIDADA SELECCIÓN
Y TRATAMIENTO DE LA CARNE
PARA SUS HAMBURGUESAS.**

**EN NUESTRA FÁBRICA
TAMBIÉN ELABORAMOS
LAS SALSAS Y LAS DISTRIBUIMOS
A NUESTROS RESTAURANTES.**



En nuestra fábrica, tenemos un cuidado proceso de selección y elaboración de la carne para preparar las hamburguesas.

LCB utiliza un método de elaboración sencillo y que garantiza al máximo la calidad del producto que ofrece.

Todo comienza con una exigente selección de los cortes, que se limpian y preparan para ser tratados en la picadora industrial.

Después del picado, se le añade a la carne un porcentaje muy bajo en sal y de ahí pasan a la formadora con un peso de 200 gramos por pieza.

Por último, se envuelven en plástico a mano e, individualmente, se colocan en bandejas termoselladas y se etiquetan con la fecha de elaboración, caducidad, lote e información nutricional.

De este modo, ya están listas para el reparto diario y se garantiza una frescura y una calidad excelente que ha sido el rasgo distintivo de las hamburguesas que llegan al cliente y es el motivo por el que el público ha aceptado el producto que consume.

la carta

**A BASE DE PRODUCTOS DE CALIDAD,
UNA CARTA DIFERENTE,
ELABORAMOS HAMBURGUESAS
DE DISTINTOS TIPOS DE CARNE.**

TERNERA

**ENTRECOT - ENTRAÑA - VACÍO
PICAÑA DE ANGUS**

CERDO

COSTILLA - AGUJA

POLLO

OPCIONES VEGETARIANAS

**PORTOBELLO - GARBANZOS Y ESPINACAS - LEN-
TEJAS**

**SOMOS ESPECIALISTAS EN HAMBURGUESAS
PERO TAMBIÉN DISPONEMOS DE COMPLEMENTOS
COMO ALITAS, NACHOS, FINGERS, ENSALADAS.**



Cry for the taste!

promociones

Se buscaba que nuestras hamburguesas pudiesen ser probadas por todo el mundo, con precios mas asequibles para poder llegar a otro público.

De lunes a jueves podrás encontrar en nuestro restaurante ofertas de nuestras burger más demandadas, con la posibilidad de elegir patatas o ensalada de col de acompañamiento.

Esta promoción, tras tres años realizándola, se ha hecho viral, consiguiendo que el público piense en el **#lunesdentraña**, **#martesdecostilla**, **#miercolesdevacío** y el jueves, va alternando **#juevesdelentejas** junto a **#juevesdegarbanzos**, acercándonos así a un nuevo público vegetariano/vegano que se ha de tener en cuenta.

Se publica en nuestras redes sociales además de mostrarse en las pizarras de los restaurantes.

Además, contamos con menú de mediodía de lunes a viernes, festivos no incluidos.

También, para cada inauguración se hace promoción del lugar con sorteos para que se conozca la apertura.

#LCB #LaCalleBurger





personal

Nuestros responsables de recursos humanos forman al personal siguiendo unas pautas para que en todos los restaurantes se tenga la misma impresión y experiencia. Esta formación, es práctica y se realiza en restaurantes en funcionamiento, que se prestan para la formación del personal de los nuevos locales. Formación mediante la cual la empresa estimula al trabajador para incrementar sus conocimientos, destrezas y habilidades para aumentar la eficiencia en la ejecución del trabajo.

Para nosotros, el servicio es fundamental para ofrecer al cliente una experiencia satisfactoria. La amabilidad, limpieza y el buen hacer, va de la mano de nuestro restaurante, mostrando como trabajamos buscando la excelencia.

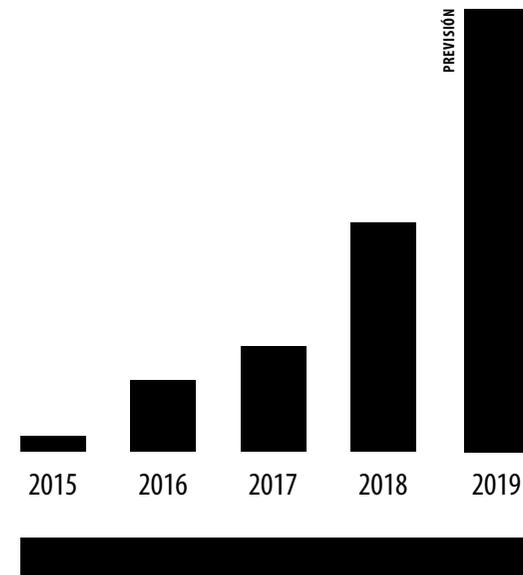
**TENEMOS UN OBJETIVO,
CREADOR DE EQUIPOS EN #LACALLEBURGER**



el éxito del negocio

Actualmente contamos con 9 restaurantes en la provincia de Málaga, en 2018 hemos establecido la franquicia y en los primeros tres meses se han franquiciado cinco restaurantes con próximas aperturas.

Para 2019 se busca salir de la provincia de Málaga a diferentes destinos.



prensa

La Opinión DE MÁLAGA

Gastronomía

Así es la mejor hamburguesa de Málaga, según los lectores de La Opinión

Los malagueños que han participado en nuestra encuesta elige a La Calle Burger, con cuatro locales en Málaga

Pilar García-Trevijano | 05.08.2017 | 05:00

Sin ninguna duda, La Calle Burger es el local con la mejor hamburguesa de Málaga, según los lectores de La Opinión de Málaga. La encuesta que lanzamos a través de las redes sociales en las últimas dos semanas zanjó por completo el asunto. A través de Facebook, Twitter y la página web del periódico, los malagueños opinaron cuál era la hamburguesa más exquisita. En total han participado 684 usuarios que nos han propuesto alrededor de unos 70 locales diferentes. Sin embargo, la hamburguesería La Calle Burger ha ganado por goleada con 123 votos a favor.

Es difícil encontrar locales en la capital que ofrezcan variedad para aquellos que no consumen carne o son veganos, en la Calle Burger hay tres opciones de hamburguesas vegetarianas y tienen pan vegano. Además, es un local asequible y apto para todos los bolsillos de Lunes a Miércoles el menú vale 5€ y en días corrientes el precio máximo de una hamburguesa no supera los 12€.

La especialidad de la casa es la hamburguesa y la encargada no recomienda otra cosa a los clientes. Reciben la noticia de que son la mejor hamburguesería de Málaga "con mucho orgullo" y reconocen que se esfuerzan por ofrecer lo mejor a sus clientes y por esta razón utilizan productos frescos del mercado de atarazanas y no de grandes superficies, explica la encargada.



Dos empleadas del local presentan la hamburguesa. P. G. T.

ievenn

La Calle Burger Málaga: La Tentación Hecha Carne a la Parrilla

La Calle Burger Málaga – Un restaurante especializado en la hamburguesa de calidad, adorado y recomendado por los 'burger lovers'.



La Calle Burger Málaga: La Tentación Hecha Carne a la Parrilla

La hamburguesa: ese bocado tan delicioso como prohibido. Ese tentador pecado que ya no es considerado como uno de los tropiezos culinarios de la llamada "fast food" porque en los últimos tiempos han proliferado locales que le han dado un trato diferencial que lo han convertido en un producto gourmet.

En Málaga, los "burger lovers" están de suerte porque hace apenas año y medio nació uno de estos templos de la carne que ha logrado colarse en los veinte primeros puestos de los restaurantes más recomendados de la capital en Tripadvisor. Se trata de La Calle Burger, un moderno local que oferta una amplia selección de hamburguesas que cada vez gana más fans incondicionales. El secreto, la calidad de su materia prima principal, carnes de primera con las que ellos mismos elaboran hamburguesas con productos frescos y un sello inconfundible.

El éxito del sitio ha sido tal que en su corta vida ya ha logrado expandirse por diferentes puntos de la ciudad y ha conquistado otras localidades de la provincia. La Calle Burger nació en un escondido establecimiento en calle Mosquera (que no Nosquera, cuidado), una callejuela estrecha en frente de la Iglesia de los Mártires donde comenzaron a servir a finales de 2015 estas ricas hamburguesas. Su progresiva fama les llevó a abrir también en Teatinos, cerca del ambiente universitario y justo esta semana ha sido la inauguración de los locales en Fuengirola y Pedregalejo, donde han reconvertido uno de los establecimientos cerrados del paseo marítimo para servir hamburguesas frente al mar.



LA GUÍA MANJAR UN DISFRUTE PARA TU ECONOMÍA Y TU PALADAR. MÁLAGA



La Calle Burger Málaga – p.p.m 12 eur.

No es un secreto que los establecimientos de Hamburguesas Gourmet, están desde hace un par de años en total auge en nuestra provincia. Este es un buen ejemplo de ello. Con poco menos de un año, este local se ha convertido en uno de los referentes de la capital.

Entrando nada más y nada menos que en nuestro Top Five Burger (La Calle Burger, Taxi Anquía.....faltan 3 para completarlo)

El secreto: La calidad de la carne, los productos y complementos que la acompañan, el buen rollo del lugar y un buen precio que siempre ayuda. Llegando incluso a oídos de gente de fuera de Málaga, su buen hacer y su producto estrella.

La Burger de Entraña, Es-pec-ta-cu-larrrrrrr. De las mejores que puedes probar hoy en día. Si es la primera vez visitas este Templo, ni te lo pierdas.

Para los amantes de este manjar, parada obligatoria. Por otro lado tienen una oferta bastante interesante de hamburguesas para vegetarianos.

Destacando por su calidad y disfrute de los comensales, la Burger de Lentejas... importante saber que de lunes a jueves noches, tiene una selección de Burgers por 5€, sobre todo para los que se hagan adictos les puede interesar. Destacar que la carta viene con un lista de alérgenos que siempre es un detalle a tener en cuenta.

Por último decir que de jueves a sábados noches en pleno centro, está a full como es normal. Centro+ Lugar Manjar+ A tope de Power.

Los Manjares

Hamburguesa de Entraña, la reina de la corona, de verdad top 5!!! Muy sabrosa muy bien acompañada, no necesita nada más. Todas las burgers tienen patatas aliñadas con un poco de queso, todo lo que tienen de fresa lo tienen de ricas. 6,90 €
Hamburguesa de Vicio. Si la anterior es la reina, esta podría ser la princesa, con un sabor más intenso pero no tan sabrosa, pero espectacular. 6,90 €



MÁLAGA SECRETA

ACTUALIDAD MIRA EN GASTRONOMÍA CULTURA SALUDABLE DEPORTES Y OTRAS

Las 5 mejores hamburguesas de Málaga

¿Existe un capricho mejor que una hamburguesa? Podríamos discutirlo de este sabroso manjar día sí y día también, un embargo, la dieta del bikini sigue ahí amenazando. Así es, nosotros somos partidarios de la curva según leyendo esta...

1. La Calle Burger

En la relación calidad precio es nuestro restaurante hamburguero favorito porque lo tiene todo: el personal súper simpático, el local moderno y cómodo, de precio muy decente y sus hamburguesas... ¡espectaculares!. La que algunas que de primeras no hacen la impresión, como la de siempre, están que te sorren. En cuanto a las patatas están tan buenas que ni recibas fatiga las hace. Sin duda, el primero del ranking.

17/08/2017, 11



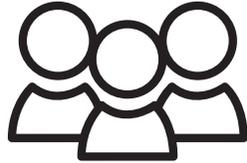
franquicia

SISTEMA DE FRANQUICIA

*ESTAR TOTALMENTE A TU LADO,
QUE NOS SIENTAS PERMANENTEMENTE CONTIGO.*



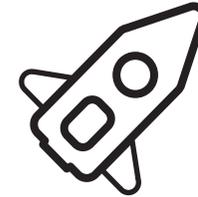
**FORMACIÓN
INICIAL
Y CONTINUADA**



**SOPORTE
CONTINUO DE TODOS
LOS DEPARTAMENTOS
(MARKETING,
RRHH, FÁBRICA, ...)**



**GESTIÓN
Y NEGOCIACIÓN CON LOS
PROVEEDORES**



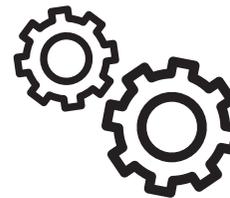
**PLAN DE MARKETING
LOCAL
GESTIONADO
DESDE LA CENTRAL**



**ENTREGA
DE MANUALES
OPERATIVOS**



**ECONOMÍA
DE ESCALAS**



**CONTROL
DE CALIDAD
E I+D**



**LLAVE
EN MANO**

franquicia

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CONDICIONES ECONÓMICAS

**ROYALTY DE
EXPLOTACIÓN**
5%

**ROYALTY
DE PUBLICIDAD**
1%

**INVERSIÓN:
DESDE**
120.000€ + IVA

**CANON
ENTRADA:**
20.000€

MÁS INFORMACIÓN

**DURACIÓN
DE CONTRATO**
10 AÑOS

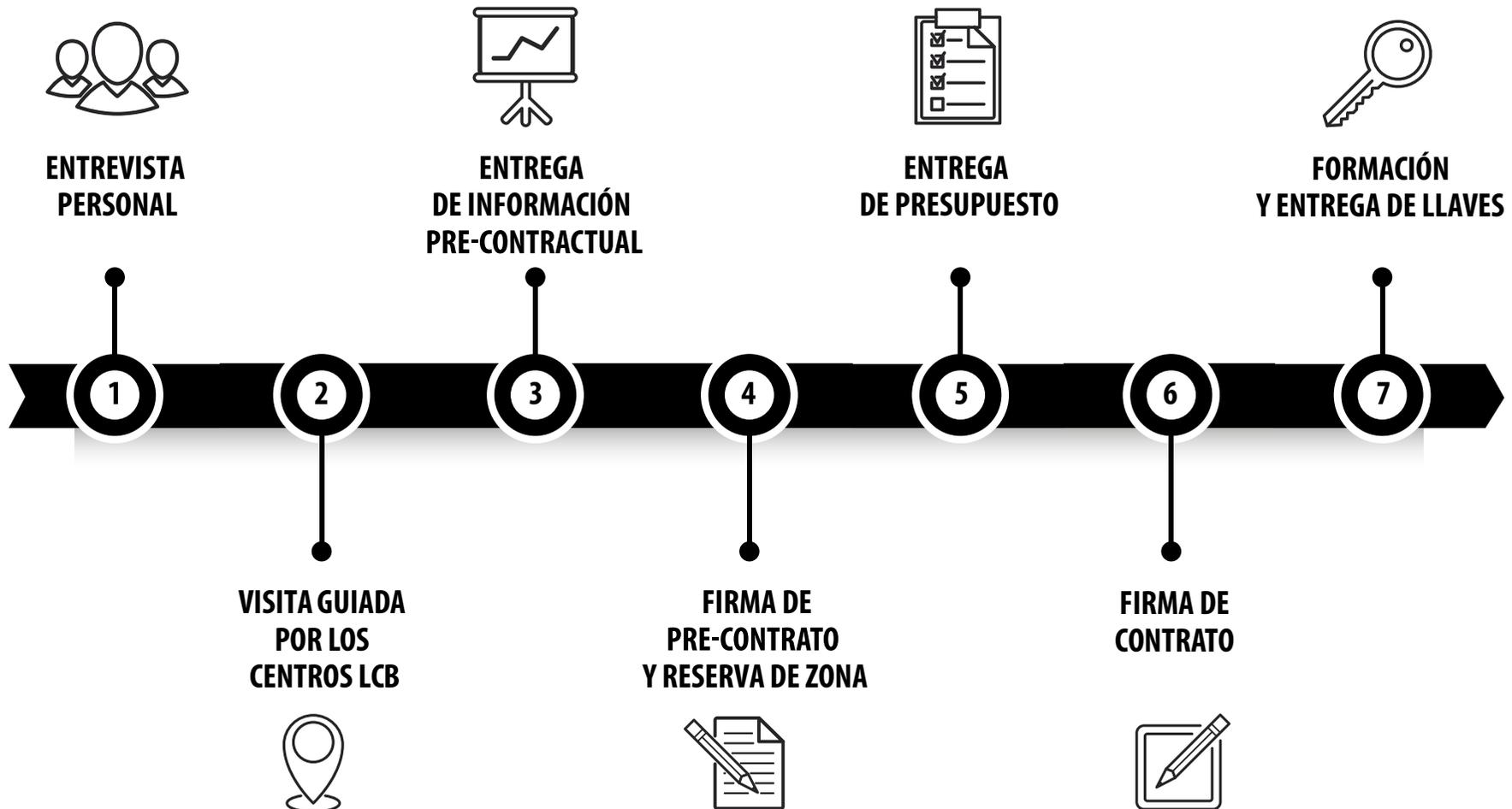
**SUPERFICIE
TIPO**
120 m²

**POBLACIÓN
MÍNIMA**
50.000 HABS.

**LOCALES
CON SALIDA DE
HUMOS**

franquicia

¿CÓMO FORMAR PARTE DE NUESTRA RED?



gracias



**LA BURGER DE
LA QUE
TODOS
HABLAN**

www.lacalleburger.com

[@lacalleburger](https://www.instagram.com/lacalleburger)