

AÑO 2024

FRANQUICIAS



FRANQUICIAS

AÑO 2024



LAT ALFREDO GARCIA BONILLA
LG GERARDO ESTRADA RODARTE
ING JOSE ALAN GALVEZ FLORES





Nuestra historia

Like Pizza nace en el año 2010 como una propuesta para llevar una pizza estilo napolitana al público mexicano.

El concepto arquitectónico se fundamenta en un estilo urbano, lleno de sabores frescos y enfocado en el mercado de los jóvenes.

Like pizza sin duda es una propuesta nueva para el mercado, al ofrecer una mezcla de una pizza estilo italiana en un concepto urbano, a precios muy accesibles.

Dale Like a tu antojo.



¡Estamos en una misión!

Like Pizza es un negocio dedicado a la venta de pizzas y snacks, nuestro principal diferenciador es la mezcla de una masa estilo napolitana fusionada en un ambiente urbano.

Nuestra visión es internacionalizar el modelo de negocio haciendo socios comerciales que vayan de la mano de nuestra idea y experiencia.

Estamos comprometidos con la rentabilidad del negocio y el sabor de nuestros productos.

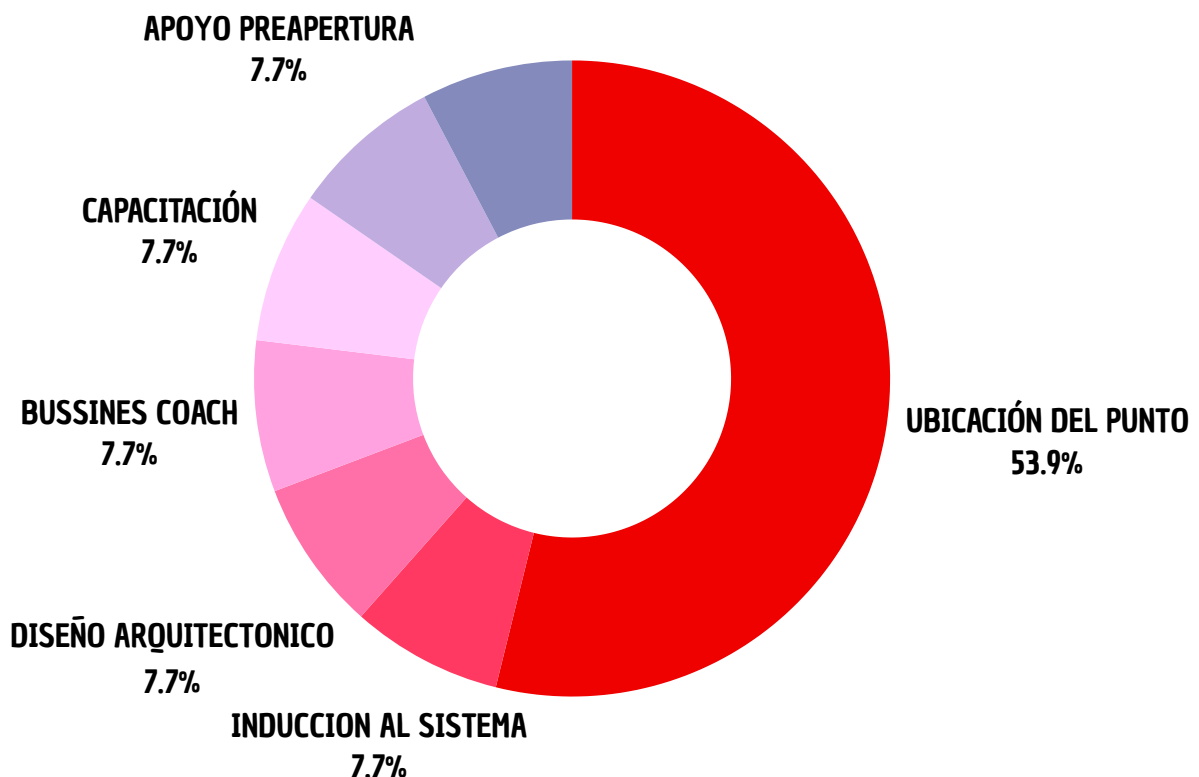


Al convertirte en nuestro socio, tenemos el compromiso de transmitir TODA nuestra experiencia, trabajo, secretos y trucos comerciales aprendidos a lo largo de la operación del negocio.

Ambas partes adquirimos RESPONSABILIDADES y trabajamos en equipo, el éxito dependerá TOTALMENTE del esfuerzo y la pasión que impregnemos al negocio.

Al convertirte en nuestro socio no solo ahorras un LARGO Y COMPLICADO camino de aprendizaje sino que tambien apuestas a una inversión con riesgo controlado.

% de éxito





NUESTROS MODELOS

LIKE EXPRESS

Ideal para centros comerciales con espacios de 12 mts²

LIKE PIZZA

Ideal para centros locales comerciales con 20 o 30 mts²





En el camino de la ubicación del negocio NO ESTAS SOLO vamos de la mano contigo ayudandote a revisar aspectos técnicos de ubicación:

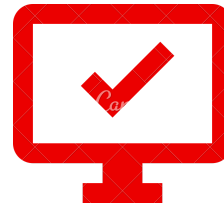
- [illegible]

¡Una buena ubicación representa el 80% de éxito de tu negocio!



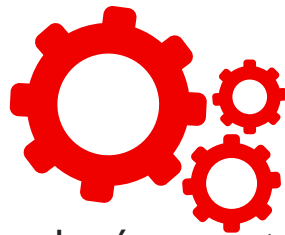
El proceso de implementación del SISTEMA LIKE PIZZA se divide en 3 etapas:

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA



En esta etapa tienes la experiencia de vivir y ser testigo del modelo de negocio

KNOW HOW



En esta etapa aprenderás nuestros secretos y formas de hacer las cosas

PLANEACIÓN DEL PROYECTO



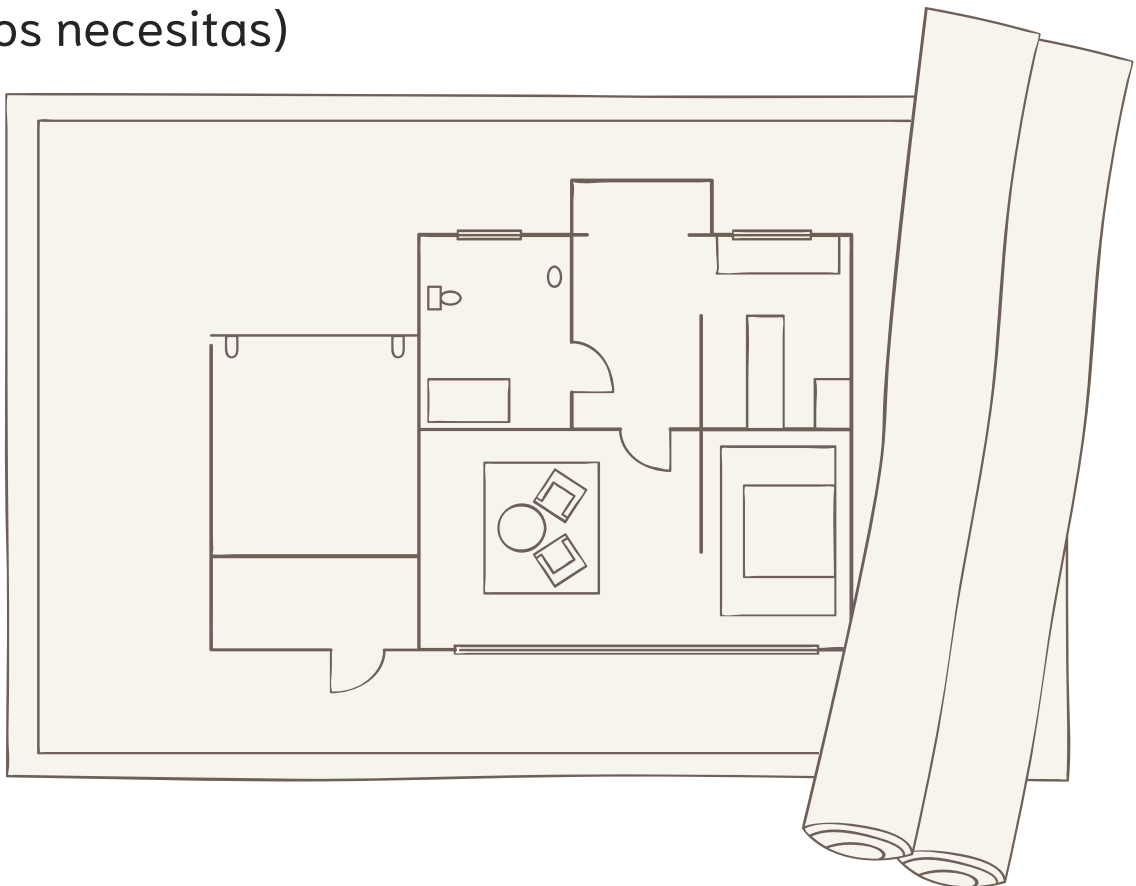
Finalmente diseñamos el proyecto, tiempos y diagrama de actividades

NUESTRO
DISEÑO



Una vez elgido el punto, nuestra tarea es diseñar el proyecto arquitectonico.

- 1.RENDER (Imagen 3d del negocio)
- 2.LAY OUT (cómo se distribuyen los espacios)
- 3.EQUIPO (qué equipo necesitas y que accesorios de cocina)
- 4.DISEÑO DE MOBILIARIO Y COCINA (cómo será tu equipo de cocción)
- 5.PUBLICIDAD Y ANUNCIOS (qué publicidad y tipos de anuncios gráficos necesitas)



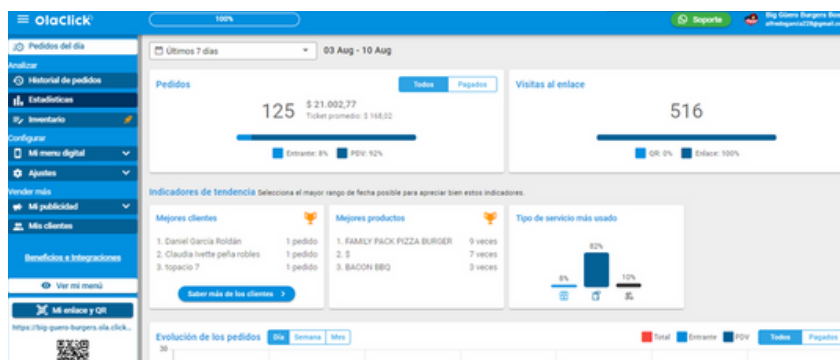
NUESTRO
SOCIO



Nuestro compromiso es no solo mostrarte los secretos operativos, es también enseñarte herramientas administrativas que te permitan tener control del negocio, en esta sección tendrás a tu disposición manuales, recetarios y software administrativo.

Sistema PUNTO DE VENTA

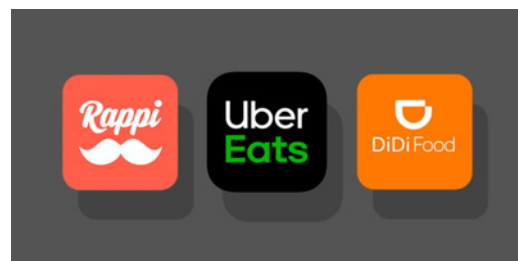
App administrativa del sistema



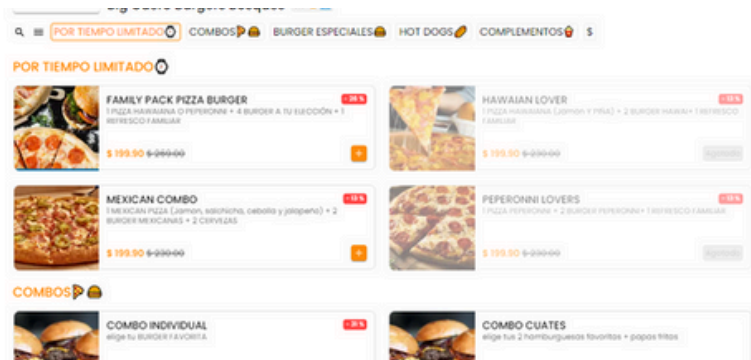
Manuales de operación

recetarios-costeos

Manejo y adiminstración de apps de domicilio



Tienda en linea

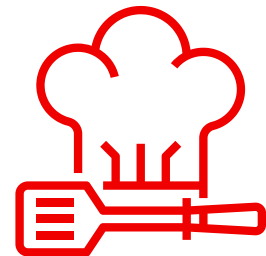




MODELO DE CAPACITACIÓN "0" EXPERIENCIA

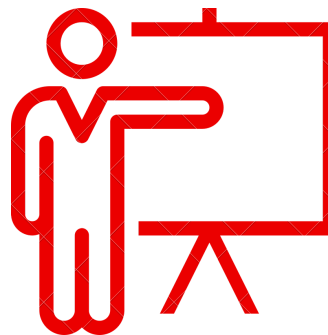
Nuestro modelo de negocio entrega una plantilla de personal capacitada en una semana (7 días), el modelo está diseñado para que la ROTACIÓN DEL PERSONAL NO SEA UN PROBLEMA, ya que diseñamos procesos de operación lineales de ensamble que le permiten a una persona con "0" experiencia trabajar inmediatamente con nosotros,

CAPACITACIÓN CONTINUA



Constantemente estamos capacitando a nuestro personal en temas fundamentales:

- ATENCION AL CLIENTE
- COMO DAR BUEN SERVICIO
- COMO ATENDER LLAMADAS
- MANEJO DE SITUACIONES
- TOMA DE DECISIONES
- ADMINISTRACION DEL PERSONAL
- EMPODERAMIENTO
- CAPACITACIÓN PARA EL REPARTO EN MOTOCICLETA



Las capacitaciones son vía remota y no tienen costo.

Además ofrecemos constante asesoría a nuestros socios comerciales facilitando la curva de aprendizaje, SOMOS SUS MENTORES DE NEGOCIOS.

NUESTRO
APOYO



TIENDA EN LINEA

Destacar de entre la competencia es un factor clave en el éxito del negocio, por ello hemos diseñado nuestra propia tienda en línea, misma que permite:

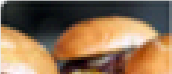
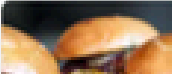
- Obtener mejor posicionamiento en google búsqueda al tener un dominio.
- Ofrecer a los clientes la posibilidad de que visualicen el menú completo en menor tiempo.
- Ofrecer a nuestros clientes el método de pago en línea (con tarjetas de crédito, débito código QR, **HERRAMIENTA INDISPENSABLE PARA LOS NUEVOS FORMATOS DE PAGO**), como lo hacen las grandes empresas.
- Monitorear el estatus de pedidos desde que se acepta hasta que se entrega.

🔍 **POR TIEMPO LIMITADO** 🕒 **COMBOS** 🍔 **BURGER ESPECIALES** 🍔 **HOT DOGS** 🌭 **COMPLEMENTOS** 🍷 \$

POR TIEMPO LIMITADO 🕒

	FAMILY PACK PIZZA BURGER 1 PIZZA HAWAIANA O PEPPERONI + 4 BURGER A TU ELECCIÓN + 1 REFRESCO FAMILIAR \$ 199.90 \$-299.00		HAWAIIAN LOVER 1 PIZZA HAWAIANA (Jamón y Piña) + 2 BURGER HAWAII + 1 REFRESCO FAMILIAR \$ 199.90 \$-299.00
	MEXICAN COMBO 1 MEXICAN PIZZA (Jamón, salchicha, cebolla y jalapeño) + 2 BURGER MEXICANAS + 2 CERVEZAS \$ 199.90 \$-299.00		PEPPERONI LOVERS 1 PIZZA PEPPERONI + 2 BURGER PEPPERONI + 1 REFRESCO FAMILIAR \$ 199.90 \$-299.00

COMBOS 🍔

	COMBO INDIVIDUAL elige tu BURGER FAVORITA - 38 %		COMBO CUATIS elige tus 2 hamburguesas favoritas + papas fritas
---	---	--	--



CRONOGRAMA GANTT (modelo visual de pasos a seguir)

Nos encontramos en la etapa final del proyecto, en esta parte se programan las siguiente actividades:

1.CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

2.CAPACITACIÓN ADMINISTRATIVA

3.MONTAJE DEL PUNTO

4.ENTRENAMIENTO EN SITIO

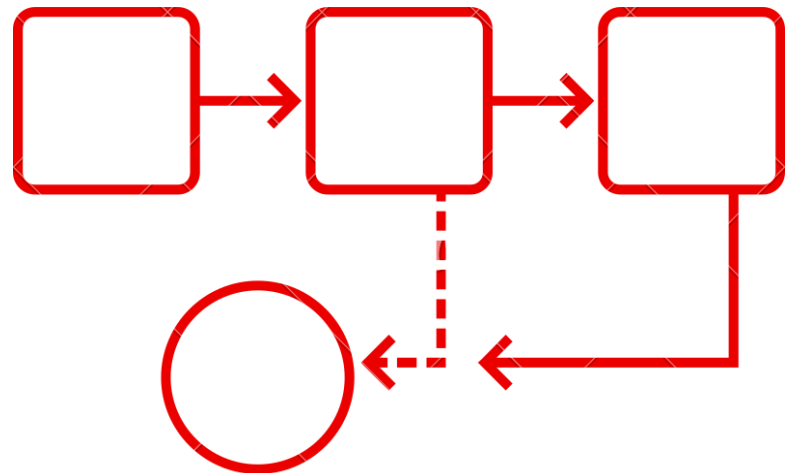
5.TROPICALIZACIÓN DE PRODUCTOS (adecuar productos de acuerdo a la zona)

6.EJERCICIO PRE-APERTURA

7.PRUEBA DE APPS (UBER, DIDI Y RAPPI) Y SOFTWARE (punto de venta)

8.PRODUCCIONES E INVENTARIOS

9.INICIO DE OPERACIONES

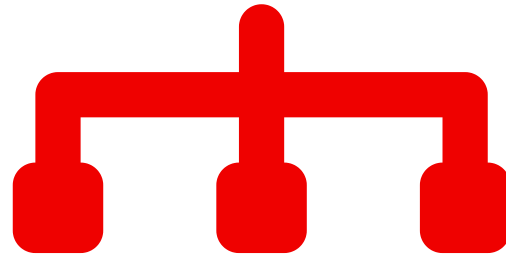


NUESTRO
EQUIPO

LIKE
Pizza



Gerente



Cocinero Auxiliar Repartidor

El modelo esta diseñado para
operar con una plantilla básica,
personal "0" experiencia y fácil de
replicar.

NUESTROS
GASTOS

Pago único



\$150,000

Franquicia

+ Adecuaciones
del espacio.



"1.5 %"PUBLICIDAD

LA CUOTA DE PUBLICIDAD
SERÁ DEL 1.5% SOBRE LA
VENTA TOTAL

" REGALIAS "

LAS REGALIAS SERÁN FIJAS DE
\$1000 MENSUALES



Capacitación y entrenamiento

Bussines coach, operación (incluye viáticos)



Recetas, costos y formatos



**Tienda en línea, punto de venta,
aplicaciones de reparto**



Paquete de marketing

(Publicidad digital, impresos, uniformes y otros)



Soporte de Instalación



Uso de marca

Uso de nuestro nombre, menú, logotipo,
productos, recetas y procesos.

AÑO 2024

FRANQUICIAS

LICENCIAS LIMITADAS



CONTACTO@MASTODONTESGASTRONOMICO.COM



2213999017



LAT ALFREDO GARCIA BONILLA
LG GERARDO ESTRADA RODARTE
ING JOSE ALAN GALVEZ FLORES