



LA ANDALUZA

SÍŤ RESTAURACÍ SE ŠPANĚLSKÝMI SPECIALITAMI
A SPECIALITAMI Z ANDALUSIE



HISTORIE A POPIS KONCEPTU



- První restaurace a bary otevřeny v roce 2013 ve španělské Andalusii.
- Zakladatelé konceptu mají více než 15. leté zkušenosti v oboru španělské gastronomie.
- V současnosti úspěšně funguje více než 90 franchisových a vlastních provozoven rozvinutých za pouhé 4 roky existence konceptu.
- Dvě značky konceptů **La Andaluza** a **La Andaluza Low Cost**.
- Působnost ve Španělsku a Portugalsku prostřednictvím Master-franchisového partnera.
- V roce 2017 **La Andaluza** zahajuje expansi na další trhy Evropy.
- **La Andaluza** hledá Master-franchisového partnera v České republice a na Slovensku.



NAŠE VIZE



Vizí franchisového konceptu **La Andaluza** je nabízet španělskou kulturu pohostinství a skvělou andaluskou gastronomii v dalších zemích Evropy.

Klademe velký důraz na kvalitu produktů a rozmanitost středomořské kuchyně od čerstvě ulovených ryb, mořských plodů až po proslulou paellu a stále více oblíbené tapas.

Španělská gastronomie je světově známá a uznávaná, proto podnikatelská činnost s tímto zaměřením je **ZÁRUKOU ÚSPĚCHU** Vašeho podnikání pod našim vedením a zkušenostmi!



NAŠE KUCHYNĚ



Španělská a speciálně andaluská kuchyně je velmi rozmanitá a chutná. Kombinace jednotlivých ingrediencí, tvoří perfektní celek, je plná rozmanitých chutí, vůní a barev.

Mezi základní ingredience patří ryby, mořské plody, maso hovězí, vepřové, drůbeží, čerstvá zelenina, ovoce, čerstvé bylinky, koření, rýže, olivy a olivový olej.

Základní jídla našich restaurací tvoří saláty, dušené pokrmy z jednoho hrnce (pánve), grilovaná masa, sušené salámy, šunky (jamón iberico) a polévky.

Z koření se používá nejvíce šafrán, červená paprika, česnek, pepř a pálivé papričky.



VÝBĚR NAŠICH TYPICKÝCH POKRMŮ



Tapas y pinchos

Světově proslulý druh předkrmu, který je ve Španělsku velmi oblíbený. Servíruje se v různých podobách – topinky, kousky uzenin a sýrů, lehce připravené mořské plody nebo malé masité pokrmy.

Ve španělských restauracích si můžete vždy koupit a ochutnat tolik druhů tapas, kolik zvládnete. Obvykle se podávají automaticky k pivu nebo vínu. Veliké oblibě se těší tzv. tapas bary výhradně zaměřené na tyto pokrmy. Tento koncept také nabízí **La Andaluza**.

Tapasů je nesmírné množství druhů. Mohou to být olivy, grilované kousky chobotnice, smažené sepiové kousky, klobásky, nakládaná nebo grilovaná zelenina, ančovičky, masové kuličky, plody moře a mnoho, mnoho dalších dobrot.





VÝBĚR NAŠICH TYPICKÝCH POKRMŮ

Paella – asi nejznámějším španělským jídlem je tento druh šafránového rizota připravovaného ve speciální pánvi na širokém ohni, ve které se připravuje a ze které se i podává. Paella může být s masem, zeleninou nebo mořskými plody. Variant a kombinací je mnoho podle jednotlivých regionů i podle sezón. Rýže bývá sytě žluté barvy díky šafránu, které dodává jídlu typickou barvu, vůni i chuť.

Tortilla de patatas – dalším oblíbeným jídlem je tato bramborová omeleta. Někdy se přidává cibule a další ingredience jako klobásky, zelenina, atd.

Gazpacho - oblíbená studená polévka z rozmixovaných nebo pasírovaných rajčat a další zeleniny. Přidává se česnek a cibule.

Rabo de Toro - dušená hovězí oháňka se zeleninou, ve vývaru s sherry. Původně se toto jídlo připravovalo z oháňky býka zabitého v koridě.



NÁŠ FRANCHISOVÝ KONCEPT



- Zcela orientován na franchisové partnery.
- Proces tréninku a rychlého zaškolení personálu restaurací usnadňuje a urychluje pro každého franchisanta možnost zahájit jeho činnost v relativně velmi krátké lhůtě.
- Promyšlený a v praxi ověřený marketing a různé marketingové nástroje zajistí, že restaurace **La Andaluza** se stane velmi brzy známou v celé spádové oblasti – smluvním teritoriu franchisové restaurace po jejím otevření.
- Franchisový koncept **La Andaluza** je velmi dobře připraven na expanzi do dalších zemí včetně České republiky a Slovenska.
- Náš franchisový partner může počítat s velkou podporou centrály, včetně vyhledávání a analýzy spádových oblastí vhodných lokalit pro umístění restaurací, přípravy otevírání nových franchisových podniků, zaškolení všech pracovníků a trvalou péči v oblasti provozu, IT, marketingu, business plánu, financování apod.
- Kompletní vybavení všech restaurací „na klíč“ ze strany franchisora včetně do detailu propracovaného vnitřního zařízení je rovněž samozřejmostí.

NÁŠ FRANCHISOVÝ KONCEPT



STAŇTE SE VLASTNÍKEM RESTAURACE LA ANDALUZA!

**HLEDÁME MASTER-FRANCHISOVÉHO NEBO FRANCHISOVÉHO PARTNERA PRO
ČESKO A SLOVENSKO**

Hledáme investory kteří:

- Chtějí rozvíjet svůj vlastní podnik.
- Mají podnikatelské zkušenosti.
- Mají dostatečnou finanční způsobilost k realizaci dlouhodobého projektu.
- Zkušenosti z oboru nejsou podmínkou.

MASTER FEE:

- Českou republiku a Slovensko dohromady: 130.000,- EUR
- Česká republika samostatně: 90.000,- EUR
- Slovensko samostatně: 50.000,- EUR

SAMOSTATNÁ FRANCHISOVÁ LICENCE:

- Pro Českou republiku i Slovensko: 20.000,- EUR / za jednu licenci

STAŇTE SE VLASTNÍKEM RESTAURACE LA ANDALUZA!

HLEDÁME MASTER-FRANCHISOVÉHO NEBO FRANCHISOVÉHO PARTNERA PRO ČESKO A SLOVENSKO



FINESPA CZ, s.r.o.

Antala Staška 2027/79

140 00 Praha 4

E-mail: info@finespa.cz

Tel.: +420 257 218 478

www.finespa.cz

