

# **OSTRAS PEDRIN**

BAR





## **Abre tu Ostras Pedrín**

No será que no hay bares, restaurantes y demás en España, pero lo difícil que resulta dar con un establecimiento con personalidad propia en el fondo y en la forma... Eso se cumple, objetivamente, con Ostras Pedrín. Se trata de un BAR con sabor a mar, especializado en ostras, conservas gourmet, ahumados y salazones, donde el cliente se siente a gusto.

Nuestro origen está en Valencia y queremos que nos conozca. Considere este dossier una mera introducción y, en cuanto pueda, acérquese a conocernos en persona. Es que, por más que uno lo intente, plasmar en papel las sensaciones de quien llega a Ostras Pedrín por primera vez se hace arduo: la luz, las texturas, los olores, el sabor, la camaradería... se tienen que experimentar para ponerlas en valor.

Asumamos que, por ahora, este dossier es todo lo que tiene disponible. Póngase cómodo y dedique unos minutos a saber no solo qué es Ostras Pedrín, sino, muy especialmente, por qué poner en marcha su propia franquicia con nosotros puede ser una de las mejores decisiones que hayamos tomado jamás, unos y otros.

## Los inicios

Ostras Pedrín es la creación de varias personas que unieron sus caminos para materializar un concepto de bar que, digámoslo abiertamente, reflejara la personalidad de quienes ven en el bar un sitio mágico, diferente, un reducto, el lugar en que perderse.

Y eso sucedió porque las personas que se unieron para idear Ostras Pedrín tienen vidas peculiares y nada parecidas entre sí: un artista, un hostelero, un criador de ostras... todos con voluntad de crear un lugar único.

Tal como era de esperar, las personas que vienen a Ostras Pedrín forman también, un grupo de lo más heterogéneo. Ahí está parte de nuestro éxito: hemos creado un lugar donde cualquier persona se siente cómoda, sin importar su ideología, aficiones o características.





Nuestro producto estrella es, sin ninguna duda, las ostras. Para garantizar la máxima calidad, contamos con nuestros propios criaderos en varios lugares de España y Francia: Valencia, Asturias, Galicia, Delta del Ebro y Marennes (Francia).

## Nuestras ostras

Cuidamos con esmero todo el proceso de cría y transporte, asegurando que nuestros clientes degustarán un producto absolutamente extraordinario, en varias modalidades:

- Ostras crudas. Acompañadas de limón o con alguna de nuestras salsas (picante, de mostaza y caviar o vinagreta de encurtidos).
- Ostras cocinadas. En tempura, en escabeche o a la plancha.

Para el franquiciado, el hecho de no depender de proveedores externos le permite trabajar con tranquilidad porque sabe que siempre contará con el mejor producto y el mejor margen comercial.

Y, por supuesto, las ostras son un elemento diferencial que le ayuda a atraer clientes a su establecimiento Ostras Pedrín y, así, mostrarles todo lo que les podemos ofrecer.



## ¿Qué más se ofrece en Ostras Pedrín?

Completamos la oferta con una importante variedad de productos de primer nivel. Consideramos fundamental ofrecer solo categoría gourmet porque concebimos Ostras Pedrín como un lugar de deleite para los sentidos, empezando por el gusto.

Nuestro objetivo es que todas las personas que nos visiten se encuentren cómodas y degusten productos que no encuentran en otros lugares al mismo nivel de calidad.

El precio resulta razonable, siempre teniendo en mente que no queremos competir con "el bar más barato" de la zona porque sabemos que eso no es negocio, sino que damos a las personas la posibilidad de sentirse muy bien por un precio asequible. En este equilibrio está la base de Ostras Pedrín.







## Conservas gourmet

Amplia y variada selección de delicatessen en conserva, de pescado y mariscos, que sorprenderá a los paladares más selectos:

Sardinillas  
Zamburiñas  
Mejillones  
Navajas  
Almejas

Ventresca de bonito  
Huevas erizo  
Berberechos  
Angulas  
Caviar

## Ahumados

En Ostras Pedrín ofrecemos una gran variedad de productos del mar ahumados, con ese delicioso sabor a humo tan característico de esta técnica de conservación:

Sardina  
Anguila  
Bacalao  
Pez espada

Salmón  
Atún  
Surtido de ahumados

## Aperitivos

Selección de pequeños aperitivos para acompañar con una copa de vino, una cerveza o un refresco a cualquier hora del día.

Gilda

Patatas fritas J. García

Aceitunas

Almendras Ladrillo

Cortezas de bacalao

## Productos de temporada y otros

En cada época del año incorporamos a la carta los mejores productos disponibles, siempre con el requisito de excelencia.

Erizo

Sardina en escabeche

Boquerones

Pan, aceite y sales

Bulots

Postres





## **Vinos y cervezas, cavas y champagne**

Ofrecemos una selección de vinos y cervezas de calidad, que potencian el sabor de cualquiera de las referencias de la carta. Incluso contamos con productos propios, que no solamente nos permiten responder íntegramente de su calidad, sino que contribuyen a fortalecer la imagen de marca de Ostras Pedrín.

Y para culminar, ofrecemos a nuestros clientes la oportunidad de deleitarse con la combinación de las ostras y el champagne, iconos del glamour y del placer, paradigma del maridaje perfecto, una combinación que es ya un clásico.

Se trata, en definitiva, de ayudar a las personas a que se sientan tan a gusto en Ostras Pedrín, que siempre quieran volver.



### APÉRITIVOS

PAPAS J.GARCIA 2€  
ACEITUNAS 2€  
ALMENDRAS  
GILDA  
CORTEZAS DE BACA  
MONTADITOS

### LATAS

BERBERECHOS 15€  
MELILLONES 7€  
NAUJAS 12€  
HUEVAS ERIZO 18€  
SARDINILLAS 4,60€  
BURRINAS 5€  
PESCADO BONITO 75€  
SARDINAS 16€  
ERIZOS 24€  
25€

### ENSALADAS

TOMATE  
WAKAME 5€

### OTROS

BOQUERONES  
SARDINA EN ESCABECHE  
PAN ACEITE Y

### ERIZOS

«Ante todo, Ostras Pedrín es un bar-bar, tan desnudo que destaca entre la generalizada parafernalia que se aplica hoy en día a la hora de abrir un restaurante. Tal vez esta desnudez alicatada sea una de las características que atraen a sus crecientes parroquianos. Y por supuesto los precios, totalmente razonables, con el objetivo de que todo el mundo pueda permitirse un bocado de lujo que no debe ser prohibitivo.»  
—Restaurantes.com



«Ostras Pedrín es desenfadado y buenrollero, de comensal culto y bohemio que busca algo diferente, de críticos gastronómicos, de jóvenes artistas y creativos, de aperitivos con vino, cerveza y salazones con almendras fritas y de ese querer sorprender a alguien sin pasarte de pedante sibarita.» —Plateselector

# Algunas de las ventajas de unirse a Ostras Pedrín

## **1. Concepto original**

Con el sabor de lo auténtico. La reinterpretación del bar clásico, en clave sibarita.

## **2. Criaderos de ostras propios**

En distintos puntos de España y Francia: aprovisionamiento garantizado en precio y calidad.

## **3. Proyecto 'llave en mano'**

Podemos encargarnos absolutamente de toda la implantación del local y dejarlo listo para la inauguración.

## **6. Negocio rentable y sólido**

Margen de producto elevado y demanda fuerte.

## **4. Ayuda en la selección del personal**

Sabemos cómo tratar con las personas, a eso nos dedicamos... Te ayudaremos a que formes un equipazo en tu Ostras Pedrín.

## **5. Sistema de trabajo probado**

Todos los procedimientos en las franquicias Ostras Pedrín están avalados por la experiencia práctica en el local propio.

## **7. Imagen de marca potente**

Intensa actividad en redes sociales, ino solo nuestra, sino por la viralización de contenidos de quienes nos visitan!

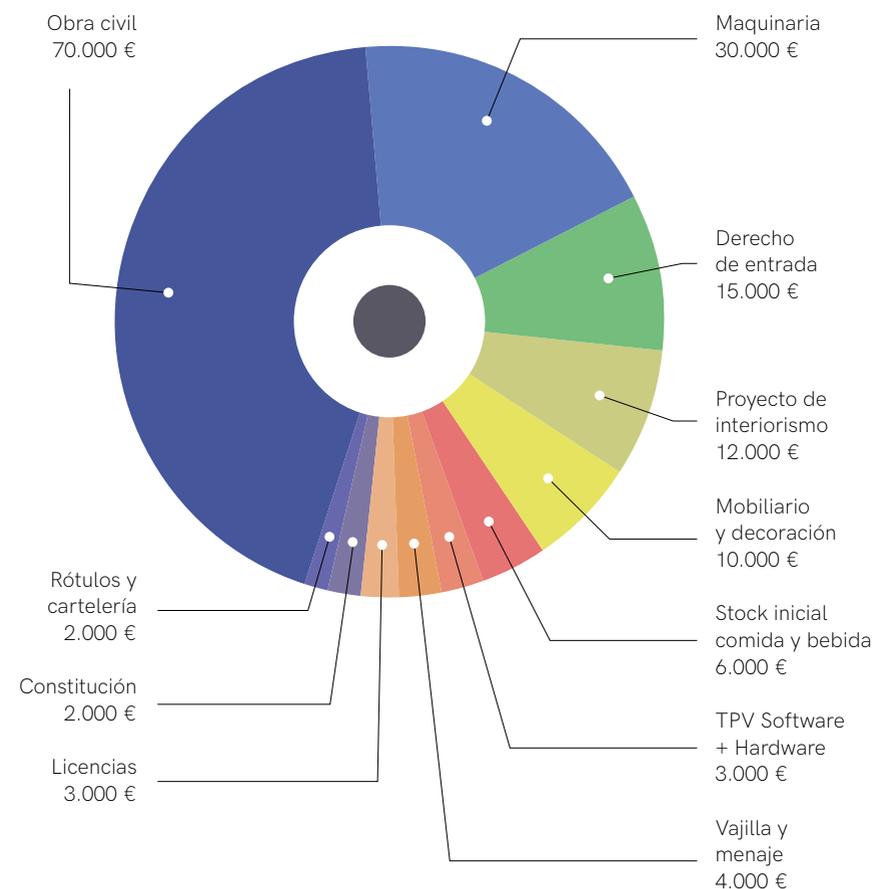
# Condiciones económicas de una franquicia Ostras Pedrín

1. **Derecho de Entrada 15.000 € + IVA** (incluido en la inversión inicial)
2. Derecho de uso de **marca**.
3. Concesión de **zonas preferentes** de apertura.
4. Ayuda y **colaboración** en todas las actividades necesarias para la apertura:
  - Búsqueda, análisis y negociación del local.
  - Apoyo en la selección y formación inicial de los equipos.
  - Gestión de pedidos iniciales de mercancía y elementos de marketing.
  - Apoyo en el diseño e implantación de la campaña de lanzamiento del local.
  - Asistencia inicial en los días previos de apertura del negocio, así como la inmediata ayuda durante los primeros días de funcionamiento.
5. **Royalty de explotación 5 % sobre ventas netas mensuales.**
6. **Formación continuada** a través de visitas y sesiones formativas.
7. **Evolución** de nuestra oferta gastronómica.
8. La **atención de dudas** del negocio.
9. **Central de Compras** mejorando continuamente las condiciones de compra y entrega.
10. Mantenimiento, actualización y mejora de los **sistemas de información**.
11. **Mejora continua** de las operaciones para ganar en eficiencia y productividad.
12. **I+D continua** que permitirá que el negocio siga siendo competitivo en el futuro.
13. **Royalty de Marketing 1 % de las ventas**
14. Desarrollo del plan de **marketing anual**.
15. **Diseño** de promociones.
16. Implantación de **nuevas herramientas de venta**.
17. Incorporación de soportes de **merchandising**.
18. Gestión y promoción de **redes sociales**.

# Recuperación de la inversión en 2 años en un escenario 'normal'

**Inversión inicial 157.000 € (\*)**

La inversión inicial depende de varios factores, como las dimensiones del establecimiento, su estado, instalaciones, licencias, etc... por ello una vez seleccionado el establecimiento te ofrecemos un presupuesto personalizado.



(\*) Estimación orientativa para un local de 150 m<sup>2</sup>



«Con un nombre genial,  
Ostras Pedrín es un bar  
divertido para tomar algo  
de pie, como champán  
y ostras.» — El País

# **OSTRAS PEDRIN**

Le ayudamos a empezar su propia  
franquicia de OSTRAS PEDRÍN

Para ello, póngase en contacto  
con nosotros y le explicaremos  
los próximos pasos

T4 Franquicias  
Teléfono: 916 263 929  
Mail: [expansion@t4franquicias.com](mailto:expansion@t4franquicias.com)  
[www.t4franquicias.com](http://www.t4franquicias.com)

Glorieta de Quevedo, nº 8, 4º Planta  
28015 - Madrid