

Muerde
La Pasta™

Una marca de  Tastia
Group

Saber Sabor

Índice

03 Grupo y valores

Lo que somos
Nuestros valores

05 Nuestro método

Una empresa en expansión

09 Nuestro producto

14 Nuestros locales

22 ¿Por qué Muerde la Pasta?

De la mano del franquiciado
Nuestras claves del éxito

26 Marketing

Redes sociales
Promociones
En los medios

29 La franquicia

1

Grupo y valores

Nuestra identidad



Tastia
Group
Saber Sabor



Sabemos lo que somos

En Tastia Group contamos con 5 marcas. Unas son enseñas de alto prestigio y reconocimiento en el sector de la restauración, con las que operamos tanto con establecimientos propios como franquiciados en los mejores centros comerciales de España; otra centrada en la producción alimentaria, tanto para nuestra cadena de restaurantes como para otros operadores que demandan nuestros productos; contamos también con una empresa especializada en la construcción de locales, con un alto nivel de especialización tanto en las fases de construcción como en el diseño de los interiorismos más acordes a las nuevas demandas del consumidor.

Muerde
La Pasta™

Benfood

BENWORKS
PROYECTOS Y CONSTRUCCIÓN

SAVOIARDI
CAKES & COFFEE

ABBIOTTO
-RISTORANTE ITALIANO-

Somos un gran grupo multimarca dentro del sector de la alimentación y la restauración, con presencia en toda la geografía nacional y capital 100% español.

Cada una de nuestras marcas se complementan entre sí dando lugar a un grupo dispuesto a convertirse, en el corto plazo, en uno de los principales protagonistas de la restauración y la alimentación en nuestro país.

Nuestro objetivo, por encima de todo, es lograr la total satisfacción tanto de nuestros clientes como de nuestros socios y franquiciados.

Sabemos cuáles son nuestros valores

Experiencia

Más de 10 años trabajando en el sector de la restauración, alimentación y construcción nos han convertido en expertos en la gestión de este tipo de negocios.

Calidad

Nuestro compromiso con la calidad implica un riguroso control tanto de nuestros productos y servicios como de todo el proceso de producción.

Transparencia

Valoramos la transparencia como un principio básico en las relaciones con nuestros clientes, nuestros franquiciados, nuestros proveedores y nuestra competencia.

Innovación

Si hay una forma diferente, y más eficaz y rentable de hacer las cosas, nosotros la encontraremos. Es la única manera de destacar sobre la competencia.

Excelencia

En el producto, buscando la mejor materia prima y la mejor elaboración, y en el servicio, creando una experiencia que muestra lo mejor de nosotros al cliente.

Compromiso

Con nuestros empleados, con nuestros franquiciados, con nuestros clientes y con nuestros valores. El compromiso es el motor de nuestro éxito.

2

Nuestro método
10 años de experiencia



Nuestro método es simple, los clientes pagan un precio único en la entrada y una vez dentro pueden disfrutar de toda nuestra oferta gastronómica.

Muerde la Pasta es una cadena de restauración especializada en gastronomía de inspiración italiana que ofrece un modelo de negocio único, más de 40 metros de lineal de buffet, "all you can eat", todo incluido en el precio del menú. Actualmente, Muerde la Pasta dispone de 37 locales distribuidos por centros comerciales de toda España y está inmersa en un continuo proceso de expansión, buscando siempre la máxima satisfacción de sus clientes. Sus amplias instalaciones, su variedad de oferta gastronómica y su gran zona de juegos infantil, hacen de Muerde la Pasta una experiencia única para grandes y pequeños.

01

02

03

04

05

06

07

08

VARIEDAD EN LA OFERTA

más de 150 recetas de ensaladas, pastas, pizzas dulces y saladas, carnes, pescados, verduras, arroces, postres, bebidas y cafés.

RAPIDEZ EN EL SERVICIO

autoservicio por parte del cliente, que es quien controla el tiempo de consumo y estancia en el local.

PRECIO CONTROLADO

un único precio cerrado para todo el menú.

TARGET AMPLIO

jóvenes, parejas, grupos, familias con niños...

AMBIENTACIÓN LOCAL

amplias y acogedoras instalaciones con zona de juegos infantil para un gran número de comensales.

UBICACIÓN ESTRATÉGICA

en centros comerciales que garantizan una afluencia continua de clientes.

SIN COMPETENCIA DIRECTA

no existe ninguna enseña con un modelo de negocio igual.

FABRICACIÓN PROPIA

más de 10.000 m² de modernas instalaciones para la fabricación de productos propios, con una inversión constante en I+D.



MUERDE LA PASTA,
una empresa en expansión

Desde sus inicios, Muerde la Pasta ha seguido una trayectoria marcada por una constante transformación y una vertiginosa expansión.

10
en segmento de
buffet

en restauración organizada de servicio rápido
FUENTE: Informe restauración Alimarket 2017

37
locales

Más de
1200
profesionales en plantilla

5
millones
clientes al año

60
millones
de euros de facturación

2,2
millones
facturación media anual por restaurante

Cifras de crecimiento

15 % ventas

12 % clientes

*datos de 2017

Con esta base de negocio y el *know how* que le confieren los 29 establecimientos propios y 8 franquiciados ya consolidados, Muerde la Pasta apuesta por el sector franquicias para la expansión de su modelo en toda la geografía española.

3

NUESTRO PRODUCTO,
100% sabor italiano

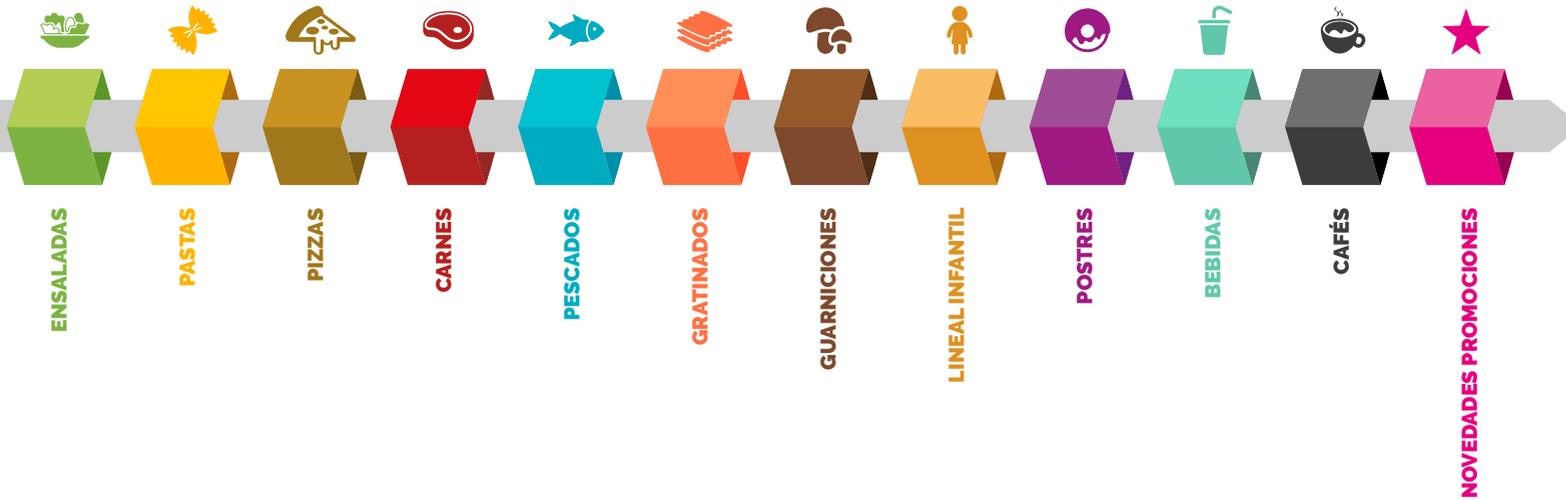


En el buffet de Muerde la Pasta los clientes pueden degustar más de

150 recetas de inspiración

italiana, elaboradas diariamente con ingredientes frescos de primeras marcas y de máxima calidad.

La oferta de Muerde la Pasta está estructurada en familias y así se expone en los lineales:



Más de **40 m.** de lineal de buffet, sin límite de consumo, todo incluido en el precio del menú.

La oferta gastronómica, de inspiración italiana, ofrece un espacio más de 40 metros de lineal de buffet, "all you can eat" todo incluido en el precio del menú.



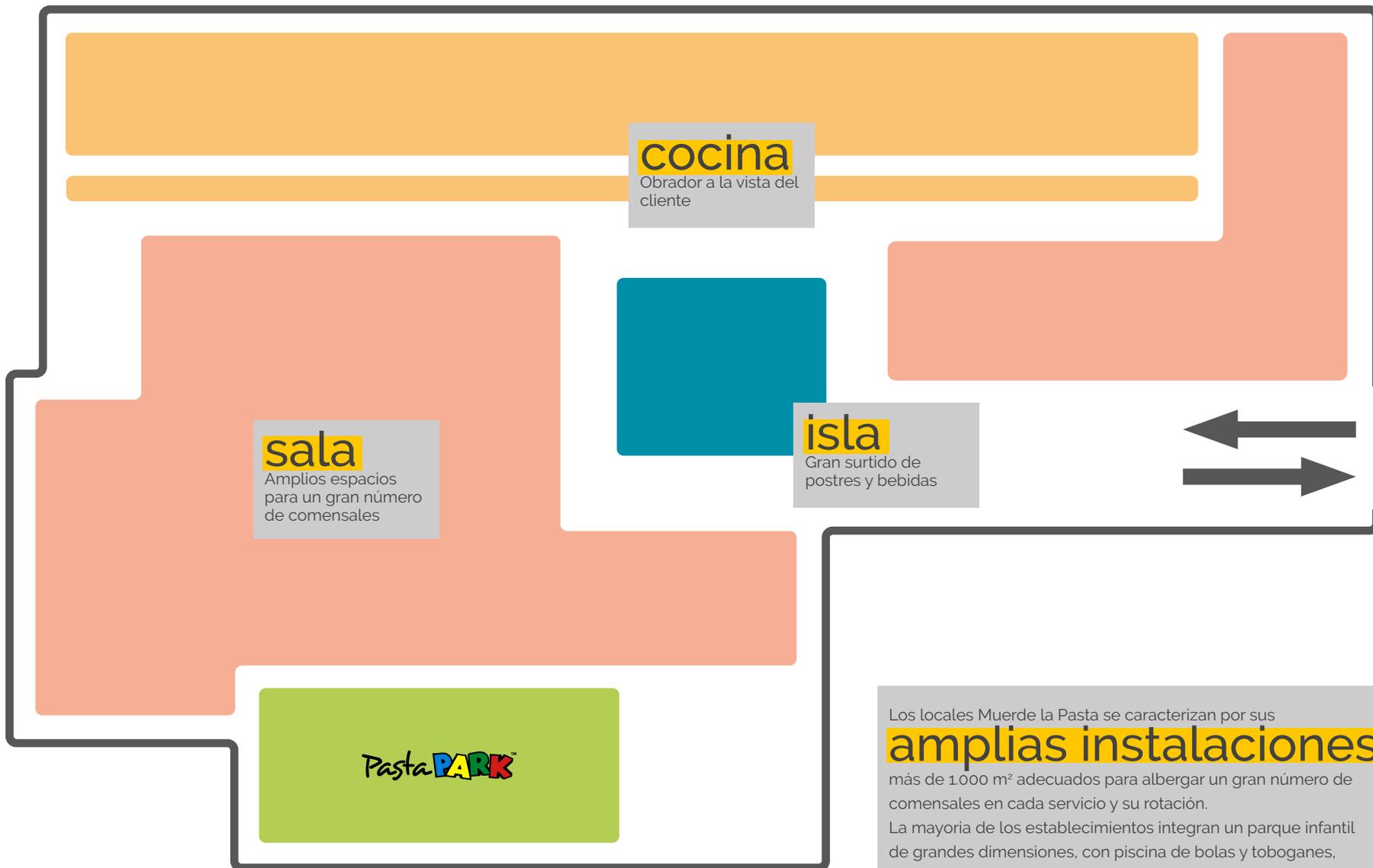


Recetas variadas y de calidad que incluyen sugerencias adaptadas tanto a los gustos más exigentes, como a la imaginación de los más pequeños.



4

NUESTROS LOCALES,
ideales para todo tipo de clientes



Los locales Muerde la Pasta se caracterizan por sus **amplias instalaciones**

más de 1.000 m² adecuados para albergar un gran número de comensales en cada servicio y su rotación.

La mayoría de los establecimientos integran un parque infantil de grandes dimensiones, con piscina de bolas y toboganes, ideales para que los clientes disfruten de su comida mientras los pequeños se divierten.



Vegetariana
FATATE A BASTONCINO
Fate di patate e carciofi

POMODORI RIPIDI GRATINATI
Pomodori ripidi gratinati

OPPURE SOLI
Oppure soli

PIZZINA SALSICIA
Pizzina salsiccia

SALMONE AL VINO
Salmone al vino

MELE E CAROTE Fritte
Mele e carote fritte

LAMPIONE DI CACCIA
Lampione di caccìa

Polpettine di carne
Polpettine di carne



Muerde la Pasta
CC Gran Casa



Muerde la Pasta
CC Bonaire



Muerde la Pasta
CC Parque Oeste



Pasta Park
CC Nevada Shopping

DÓNDE ESTAMOS

ANDALUCÍA

CC NEVADA SHOPPING

Av. de Las Palmeras, s/n 18100 Armilla

CC EL INGENIO

Av. Juan Carlos I, s/n 29700 Vélez-Málaga

CC LUZ SHOPPING

Ronda Aurora Boreal, s/n 11408 Jerez de la Frontera

ESTACIÓN DE SANTA JUSTA

Av. Kansas City s/n, Estación Santa Justa, 41007 Sevilla

CC LAGOH

Av. Palmas altas s/n 41012 Sevilla

CC TORRECARDENAS

Avda. Médico Francisco Pérez Company, 04009 Almería

CC GRANAITA

C/Billy Wilder s/n, 18197 Pulianas (Granada)

ARAGÓN

CC PLAZA IMPERIAL

Plataforma Logística, Av. Diagonal, 8 50197 Zaragoza

CC PUERTO VENECIA

Travesía Jardines Reales, 7 50021 Zaragoza

CC GRAN CASA

C/ de la Poetisa María Zambrano, 35 50018 Zaragoza

CASTILLA-LA MANCHA

CC IMAGINALIA

Av. de la Ilustración, 51, 02006 Albacete

CATALUÑA

CC MATARÓ PARC

C/ Estrasburgo, 5 08304 Mataró

CC SPLAU

Av. Baix Llobregat, s/n 08940 Cornellà del Llobregat

CC SANT BOI

C/Alberedes, nº2: 08830 Sant Boi

COMUNIDAD VALENCIANA

CC SALERA

Ctra. Nacional 340 Km. 64 12006 Castellón

CC BONAIRE

Ctra. Nac. A-3 , Km. 345 46960 Aldaia

CC L'ALJUB

C/ Jacarilla, s/n 03205 Elche

CC LA ZENIA BOULEVARD

C/ Jade, s/n 03189 Orihuela

CAPITOL

C/ de Ribera, 16 46002 Valencia

CC EL SALER

Av. del Professor López Piñero, 16, 46013 València

AFAFAR PARC

Parque Comercial Alfafar Parc, Parcela G6. 46910 Valencia

EXTREMADURA

CC EL FARO

Av. de Elvas, s/n esquina C/ Santiago Soutullo, 06006 Badajoz

GALICIA

CC MARINEDA CITY

Ctra. de Baños de Arteixo - Polígono A Grela 15008 A Coruña

CC AS CANCELAS

Av. Camiño Francés, s/n 15703 Santiago de Compostela

LA RIOJA

CC PARQUE RIOJA

Camino de la Tejeras. Nº2: 26007, Logroño

MADRID

CC QUADERNILLOS

Ctra. Nacional II, Km. 34 28805 Alcalá de Henares

CC ALCALÁ MAGNA

C/ Valentín Juara Bellot, 4 28806 Alcalá de Henares

CC GP2

C/ de los Químicos, 2 28222 Majadahonda

CC TRES AGUAS

Av. San Martín de Valdeiglesias, 20 28922 Alcorcón

CC PARQUE OESTE

C/ Luxemburgo, 2. Parque Oeste, Sector 1. Parcela 19-A. 28922 Alcorcón

CC H2O

C/ Marie Curie, 4 28529 Rivas Vaciamadrid

CC XANADÚ

Autovía Extremadura A5, salida 22 y 25 28939 Arroyomolinos

MURCIA

CC NUEVA CONDOMINA

Autovía A-7, Km. 760 30110 Churra

CC THADER

Av. Juan de Borbón, s/n 30110 Churra

CC ESPACIO MEDITERRÁNEO

Polígono Cabezo Beaza, Parque Mediterráneo 30395 Cartagena

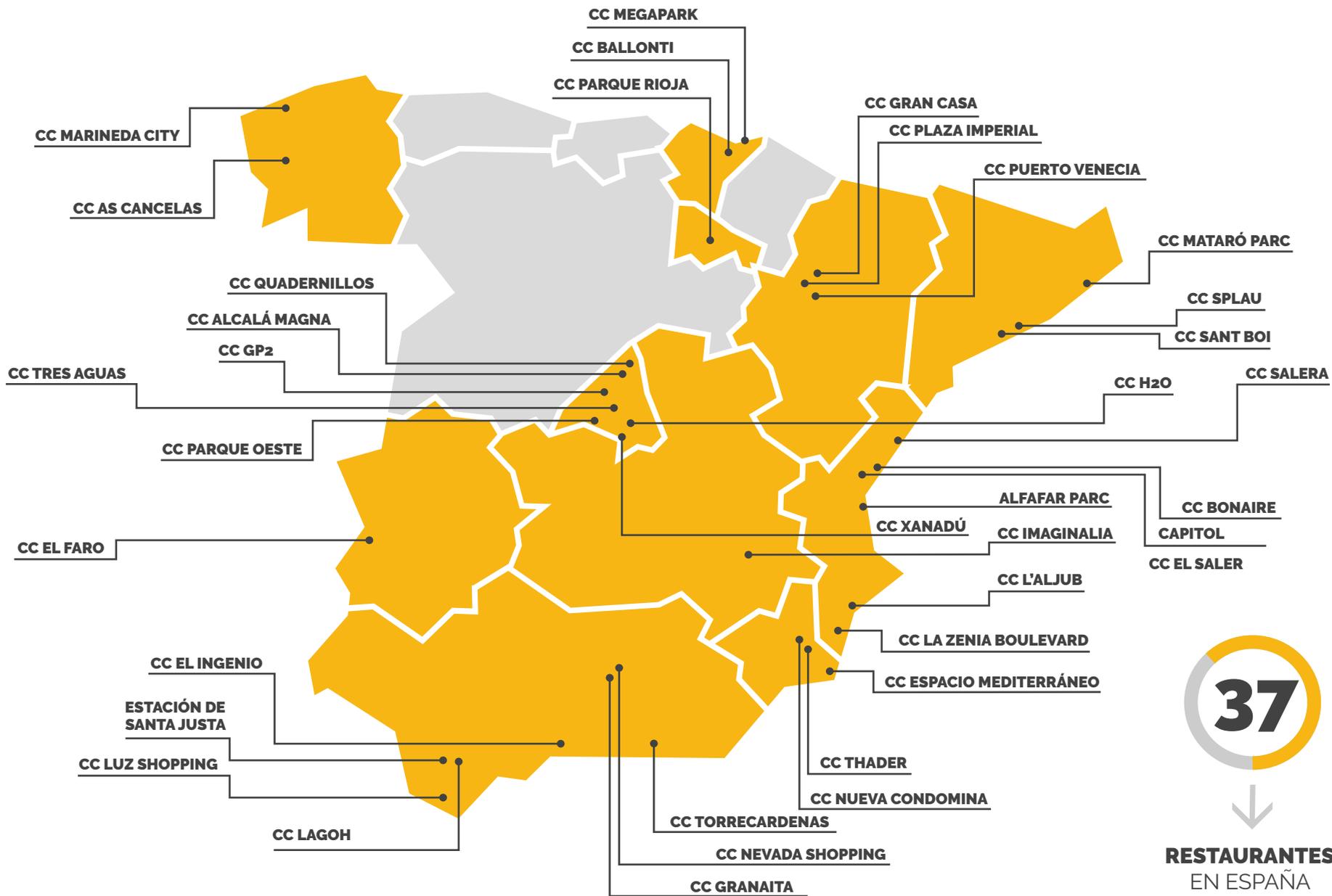
PAÍS VASCO

CC BALLONTI

Avda. Ballonti, 1; 48920 Portugalete (Vizcaya)

CC MEGAPARK

Avda. Avda. de la Ribera, S/N; 48902 Barakaldo (Vizcaya)



37

↓
**RESTAURANTES
 EN ESPAÑA**

5

¿POR QUÉ MUERDE LA PASTA?

Un gran equipo de profesionales
al servicio del franquiciado



I+D PRODUCTO

El Departamento de Producto crea y desarrolla nuevas recetas, adaptándose a las demandas de los clientes. El Departamento asesora en la implantación de las novedades y de la operativa de cocina para que el producto cumpla las exigencias de calidad del Grupo.



OPERACIONES

El equipo de Operaciones desarrolla y ayuda a implementar los procedimientos internos que facilitan la gestión global de los locales y garantizan el correcto funcionamiento del restaurante. Apoyo continuo de Operaciones con seguimiento personalizado.



EXPANSIÓN

Asesoramiento personalizado en la búsqueda y la selección de los mejores locales y ubicaciones. Análisis de las oportunidades de desarrollo del establecimiento.



OBRAS

Sistema "llaves en mano". Diseño integral y construcción incluyendo todos los elementos estructurales y de interiorismo del restaurante, con las máximas garantías de ejecución.



Muerde La Pasta™



COMPRAS

Desde la central de Compras se analiza y selecciona los proveedores más competitivos para maximizar la rentabilidad del negocio. Servicio personalizado y centralizado a través de la plataforma logística del Grupo.



MARKETING

Proyecta e implementa el Plan de Marketing anual cuyo objetivo es potenciar el conocimiento de la marca y de sus productos, así como los valores que la identifican y la diferencian. Optimiza la comunicación en el local, facilitando el material necesario para mejorar la presencia de la marca. Valora la puesta en marcha de campañas locales en función de las necesidades detectadas para cada establecimiento.



FORMACIÓN

Formación inicial y continuada al franquiciado en la gestión y la rentabilidad del negocio, así como al personal del local en materia de procedimientos y operaciones.



RRHH Y SERVICIOS JURÍDICOS

Apoyo en la selección del personal, aportando soluciones a todas las necesidades laborales, contrataciones y gestión de turnos. Asesoramiento legal en todo el proceso desde el inicio de la relación comercial.

MUERDE LA PASTA

de la mano
del franquiciado

DURANTE

- Presencia del equipo de Operaciones los días previos y posteriores a la apertura.
- Asesoramiento en la realización del primer pedido y en la gestión turnos del personal.
- Puesta en marcha del local junto al equipo de Operaciones.
- Ejecución del plan de apertura por parte del Departamento de Marketing.

Muerde la Pasta

pone a disposición del franquiciado de todo su equipo de profesionales que le orientarán y asesorarán en todo el

proceso de apertura

de un establecimiento de la enseña.

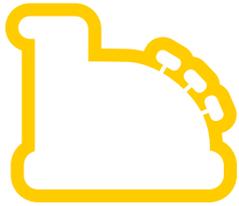
ANTES

- Reuniones informativas para aportar información detallada del proyecto, visitar los establecimientos y aclarar cuestiones previas. También se explicará el funcionamiento de cada uno de los departamentos que darán soporte durante el proceso.
- Formación en los procedimientos operativos internos para el correcto desarrollo del negocio.
- Elaboración del Plan de Marketing específico para el local.
- Seguimiento en todas las fases del Plan de Ejecución de la Obra e Interiorismo del local.

DESPUÉS

- Seguimiento y formación continuada por parte del equipo de Operaciones.
- Apoyo directo de todos los departamentos en la ejecución de los procesos internos habituales.
- Visitas periódicas para asegurar la correcta implantación de estos procedimientos.
- Análisis de ventas del local y cuentas de explotación junto con el equipo de Operaciones para garantizar la rentabilidad del negocio.

Nuestras CLAVES DEL ÉXITO



Un modelo de negocio que
factura
cerca de

2,2

millones de euros al año
de media por restaurantes.



Una amplia y consolidada
estructura centrada en
mejorar permanentemente la
rentabilidad
de cada uno de sus
restaurantes.

Con **5** millones de clientes
anuales, se ha posicionado como
la mayor cadena de restaurantes
"todo incluido"
de gastronomía italiana.



Cocina central de más de
10.000 m²

Una compañía que
reinvierte sus beneficios
para garantizar la
excelencia
de su propuesta.



Máximo nivel de exigencia en la
calidad del producto, del
servicio y de la atención al
cliente.



Una compañía
100%
comprometida con la **satisfacción**
de sus **clientes** y de sus franquiciados.

6

MARKETING



REDES SOCIALES

facebook.com/muerdelapasta



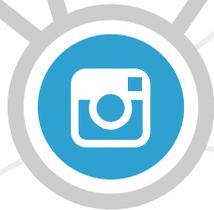
108.599 SEGUIDORES
109.663 ME GUSTA

[@MuerdeLaPasta](https://twitter.com/MuerdeLaPasta)



4.899 SEGUIDORES
2.616 ME GUSTA
11.991 TWEETS

Presencia continua y dinámica en redes sociales con contenido de calidad.
Conexión permanente con nuestros seguidores.



25.825 FOLLOWERS
999 PUBLICACIONES

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



1.541 SEGUIDORES

linkedin.com/company/tastia-group

PROMOCIONES en los locales

Una comunicación cercana, efectiva y moderna.

Conocemos a nuestro público y nuestro público nos reconoce.

Elaboramos campañas de fidelización y reconocimiento de marca con gran repercusión.



MARKETING en los medios

The image shows two screenshots of the Ayuntamiento de Alcorcón website. The top screenshot displays the main navigation menu and a news article titled 'Muerde La Pasta inaugura el segundo restaurante en Alcorcón'. The bottom screenshot shows a social media feed for the city council, featuring a post about the restaurant's opening and a photo of the interior.

This screenshot shows the Restauración magazine website. The main article is titled 'Muerde La Pasta lanza la promoción "Miércoles y Domingos Locos"'. A prominent banner for 'MIÉRCOLES DOMINGOS LOCOS' offers a 20% discount on all dishes. The article text discusses the restaurant's expansion and promotional strategy.

This screenshot shows the Alimarket website. The article is titled 'Muerde La Pasta incrementa su red en la Comunidad de Madrid'. The text reports that the restaurant group has opened a new establishment in the Madrid community, increasing its total number of outlets to 22.

The image shows the cover of a magazine or publication titled 'JOSÉ MA CARRILLO'. The cover features a portrait of José María Carrillo and the headline '¡Ahí donde haya familias, podemos estar nosotros!'. The text below the headline provides an interview with the founder of Muerde La Pasta.

This block contains an article titled 'APERTURAS RESTAURACIÓN'. It features a photograph of the interior of a Muerde La Pasta restaurant. The text discusses the company's growth and the success of its expansion strategy into new markets.

This block contains an article from Alimarket. The headline is 'Muerde La Pasta ultima sus primeras franquicias'. The article details the company's plans for further expansion through franchising and provides insights into their operational model.

This screenshot shows the HOSTELERÍA website. It features a navigation menu with categories like 'PORTADA', 'REVISTAS', 'HOTELS', 'RESTAURANTES Y BARES', 'FOOD SERVICE', 'EQUIPAMIENTO', and 'EVENTOS'. There is also a 'LOG IN' button for users.

Muerde La Pasta elige Granada para su primera apertura del año

El nuevo establecimiento tiene capacidad para acoger a 580 comensales, repartidos entre su sala exterior y su sala interior, a los que hay que sumar la zona infantil Pasta Park, con algo más de 20 plazas más, donde los más pequeños pueden disfrutar de una amplia piscina de bolas y un gran tobogán. La compañía ha generado la contratación de 55 empleados que ya han sido seleccionados y formados por la central.



Con esta nueva apertura", afirma José María Carrillo, director general de la compañía, "la compañía inaugura su primer establecimiento en Granada, una ciudad en la que hemos estado trabajando durante un largo plazo de tiempo hasta encontrar el espacio ideal para atender a nuestros clientes".

El nuevo local se suma así a los 24 restaurantes que tiene la compañía repartidos por las principales calles y centros comerciales de nuestra geografía. Muerde La Pasta es una empresa española fundada en 2007. Desde entonces, la compañía ha crecido hasta contar actualmente con 25 locales. En 2016 facturó 60 millones de euros, con un incremento del 14 % frente al ejercicio anterior.

This screenshot shows the Restauración magazine website. The article is titled 'Muerde La Pasta llega a Granada'. It features a photograph of the restaurant's exterior and discusses the company's expansion into the city of Granada.

This screenshot shows the Blog Zenia Boulevard website. The article is titled '¡Los Pifitos llegan a Muerde La Pasta de Zenia Boulevard!'. The text announces the arrival of the Pifitos brand at the restaurant, highlighting the collaboration between the two brands.

This block contains an article from the 'Comunicación' section. The headline is 'Muerde La Pasta festeja el Día del Padre por todo lo alto'. The article describes the restaurant's special menu and promotional activities for Father's Day.

7

LA FRANQUICIA Muerde la Pasta en cifras



- **Marca:** Muerde la Pasta
- **País de origen:** España
- **Constitución de la empresa:** 2007
- **Actividad:** restauración italiana
- **Establecimientos propios:** 29
- **Establecimientos franquiciados:** 8
- **Personas de contacto:** Departamento Expansión
- **Dirección:** C/Bélgica nave 27 12006 Castellón
- **Teléfono:** 964 722 258
- **Web:** www.muerdelapasta.com
- **E-mail:** franquicias@muerdelapasta.com

- **Ubicación preferente del local:** zonas prime o locales emblemáticos, zona residenciales de oficinas, comerciales y/o tránsito peatonal, centros comerciales. Amplia salida de humos y fachada de 10 metros.

- **Población mínima:** 100.000 habitantes
- **Duración del contrato:** 10 años
- **Renovación:** Sí
- **Periodo de renovación:** 10 años

- **Inversión total** (incluido canon de entrada): Según características del local
- **Canon de entrada:** 30.000€ (*know how*, formación y manuales operativos)
- **Royalty:** 6%
- **Canon de publicidad:** 1%
- **Dimensión mínima del local:** a partir de 700m²

- **Inversión * (aprox.):**
A partir de 700.000€ (dependiendo de las características en las que se encuentre el local, si está en bruto o con un mínimo de instalaciones realizadas).



SI DESEAS INFORMACIÓN PERSONALIZADA CONTÁCTANOS

Departamento Expansión
C/Bélgica nave 27 12006 Castellón
964 722 258
www.muerdelapasta.com
E-mail: franquicias@muerdelapasta.com

Gracias por confiar en nosotros.

¿TE UNES A NOSOTROS?

Muerde
La Pasta™

www.muerdelapasta.com



Una marca de



Tastia
Group