

FRANQUICIA FRUCOSOL ECOLIMPIEZA

Agradecemos ante todo su interés por nuestra empresa, solicitando información.

Desde **FRUCOSOL** queremos presentarles una iniciativa pionera en el sector de las franquicias que nace tras una gran experiencia previa y un know-how único que poseemos gracias a nuestros casi 20 años de experiencia. Estamos formados por un equipo de profesionales altamente cualificados y nos encontramos en continuo progreso para conocer las últimas novedades que emergen en el sector.

FRUCOSOL tiene un nuevo concepto de negocio y un nuevo concepto de distribución, lo que nos descubre como la elección de negocio más acertada.

Nuestro objetivo es asegurar la cobertura de todo el territorio Nacional e Internacional con una red de Franquiciados que desarrollen la explotación de **FRUCOSOL** en exclusiva en su zona.

Le invitamos a que estudie atentamente el dossier adjunto y concierte una visita en nuestra central de Calahorra, La Rioja, (ESPAÑA) sin ningún compromiso, dónde gustosamente le mostraremos nuestro sistema de trabajo y ampliaremos toda la información que usted precise.

Sin otro particular, y a la espera de nuestro próximo encuentro, reciba un cordial saludo,

Atentamente,



Dpto. Expansión

FRUCOSOL

ÍNDICE

I.- INTRODUCCIÓN

II.- ¿QUÉ ES FRUCOSOL ECOLIMPIEZA?

III.- PROTECCIÓN JURÍDICA

IV.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- ELIMINADOR DE GRASAS MC-1000
- ELIMINADOR DE GRASAS MC-500
- DETERGENTE DK-6

V.- NECESIDAD QUE SE PRETENDE CUBRIR

VI.- NOVEDAD Y VENTAJAS COMPARATIVAS

VII.- REQUISITOS PARA EL FRANQUICIADO

- LOCAL
- TRABAJADORES
- APTITUDES PARA EL FRANQUICIADO

VIII.- LOS CLIENTES Y LA COMPETENCIA

IX.- PLAN COMERCIAL Y OBJETIVOS COMERCIALES

X.- PLAN DE MANTENIMIENTO Y SERVICIO POSVENTA

XI.- APOYO QUE OFRECE FRUCOSOL

XII.- ANEXOS

- FICHA TÉCNICA MC-1000
- FICHA TÉCNICA MC-500
- TIEMPOS DE LAVADO
- MATERIALES
- LISTADO DE FERIAS

I. INTRODUCCIÓN

El presente dossier estudia la viabilidad de desarrollo de una explotación de máquinas, modelo MC - 1000, modelo MC - 500 y el suministro del detergente DK-6, en alquiler en establecimientos de Hostelería.

El modelo de negocio de FRUCOSOL ECOLIMPIEZA consiste en el alquiler del producto MC-1000 y MC-500 por parte de los Franquiciados a los establecimiento de Hostelería. Éstos cobrarán el alquiler mensual a cambio de realizar el mantenimiento de la máquina.

En un momento como el actual, FRUCOSOL se presenta como la inversión y la alternativa de negocio perfecta para aquellos **emprendedores que desean gestionar su propia empresa** y también para **inversores que buscan rentabilidad**.

El sector de la LIMPIEZA es un **sector resistente a la crisis** que no se ha visto afectado por las oscilaciones de la economía.

El concepto de FRUCOSOL es sencillo. Pensamos, al igual que la mayor parte del mundo, que el propietario de un negocio pone mucha más atención y dedicación en el servicio de atención al cliente que un empleado. Es por esto, nuestro interés primordial en hacer del Franquiciado una persona en constante formación y asesoramiento para que sienta, así, el respaldo de una gran marca. Respaldo apoyado también en todas las ferias Nacionales e Internacionales más importantes del sector de la Maquinaria de Hostelería.

II. ¿QUÉ ES FRUCOSOL ECOLIMPIEZA?

La franquicia es una fórmula de colaboración empresarial cuya finalidad es la obtención de una serie de VENTAJAS ESTRATÉGICAS en dimensión, gestión, productividad y costes. La franquicia implica un compromiso para las partes: franquiciador y franquiciado, del cual ambas se benefician.

Frucosol Ecolimpieza surge de nuestra experiencia como fabricantes de Maquinaria para Hostelería y la experiencia en la venta de nuestra producción que ha supuesto que veamos una necesidad en el mercado que no se estaba cubriendo de manera profesional.

Nuestra Franquicia consiste en un novedoso sistema de limpieza y desinfección para cocinas de Hostelería, Restauración y Empresas de Catering y Colectividades, que el Franquiciado alquila junto con un servicio de mantenimiento mensual.

La propuesta de nuestro sistema de limpieza no sólo mejora la higiene, permitiendo al cliente ahorrar tiempo y dinero, reduciendo los gastos en agua caliente y materiales de limpieza sino que además es un gran aliado a la hora del cumplimiento de las normativas vigentes en relación a la higiene y desinfección. Asimismo no debemos olvidar las ventajas que el sistema de alquiler posee frente a la compra.

III. PROTECCIÓN JURÍDICA

FRUCOSOL concede una licencia **en exclusiva** para la explotación comercial de sus distintos modelos de utilidad, patentes y diseños industriales que dan lugar al equipo denominado "Eliminador de Suciedad MC-1000 y MC-500 " y su consumible denominado " Detergente DK-6", de tal forma que el Franquiciado será el único legitimado para la distribución de dichas máquinas y su detergente en la zona pactada en el contrato de distribución para cada caso.

El número de identificación de la franquicia (**NIFRA**) es el **2009185217276 F.**

IV. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Eliminador de grasas modelo MC-1000 (Anexo 1)

Temperatura de trabajo: 60 - 80 °C

Capacidad: 280 litros

Peso: 90 Kg.

Voltaje: 230-50 Hz

Eliminador de grasas modelo MC-500 (Anexo 2)

Temperatura de trabajo: 60 - 80 °C

Capacidad: 110 litros

Peso: 60 Kg.

Voltaje: 230-50 Hz

Modelo de utilidad concedido por la Oficina Española de Patentes y Marcas.

Detergente DK-6

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Estado físico: Polvo

Color: Blanco

Olor: Neutro

PH 10.5 - 10.8

No inflamable

Detergente en polvo con un elevado poder desengrasante.

Dispone de Patente de Invención y Marca mixta igualmente concedida por la Oficina Española de Patentes y Marcas.

V. NECESIDAD QUE SE PRETENDE CUBRIR

Una imagen que representa el momento de la limpieza de los utensilios es el de una persona en el fregadero rascando con un estropajo la suciedad.

El uso del Eliminador de Grasas FRUCOSOL no sólo supone un ahorro en tiempo y una mayor higiene en las cocinas sino que logra un AHORRO monetario considerable.

Esta acción es algo que se repite a diario, y por muy buenos que sean los sistemas de lavado en las cocinas industriales esta labor se sigue realizando a mano; lo cual conlleva una gran pérdida de tiempo y recursos.

Por ello, los modelos MC-1000 y MC-500 junto con el detergente DK-6 son un sistema que además de realizar una tediosa labor manual, ahorra una importante cantidad de dinero que veremos más adelante.

El MC-1000 y MC-500 están fabricados en acero inoxidable. Únicamente deberá llenar la máquina con agua caliente, añadir el detergente y esperar a que el agua alcance la temperatura de 70-75°C. Eficaz contra la grasa y otros tipos de suciedad al mismo tiempo inocuo para la piel. Usted tendrá lista la máquina para un mes completo de uso las 24 horas del día (Anexo 3).

En conclusión, con una mínima inversión y un adecuado curso de formación comercial y técnico, nuestros Franquiciados se convierten en empresarios, pudiendo contar con la experiencia de una empresa como **Frucosol** que en todo momento ofrece apoyo y servicio a sus Franquiciados.

VI. NOVEDAD Y VENTAJAS COMPARATIVAS

La novedad en cuanto a que es una franquicia de explotación de maquinaria para el sector Hostalero es evidente, de hecho, es la primera marca española en franquiciar este tipo de negocio. Y en cuanto al producto que se franquicia, Frucosol tiene concedido diferentes titulaciones de propiedad industrial por la Oficina de Patentes y Marcas.

En cuanto al sector, Frucosol, lleva fabricando Maquinaria para Hostelería, desde 1991. Esto nos ha permitido conocerlo y ver como evoluciona en todo momento. De hecho, esta idea de comercialización surge de nuestra experiencia con clientes y hosteleros, de tal forma, que se trata de un negocio que nace para cubrir una serie de necesidades reales.

La principal ventaja para nuestros Franquiciados es la, prácticamente, nula competencia que existe en el mercado.

Por otro lado, nuestro sistema de limpieza posee una serie de características que el cliente demanda:

- Como bien sabemos, las áreas donde se concentra el grueso de la actividad Hostalera son espacios con una gran escasez de oferta del recurso del agua. Por esta razón, hemos desarrollado un sistema de lavado que respeta el Medio Ambiente ya que utiliza un detergente no corrosivo y que es capaz de ahorrar más de 90.000 litros de agua al mes en determinadas cocinas. Estamos comprometidos con las mejoras en el aprovechamiento del agua, las políticas de ahorro y la búsqueda de fuentes alternativas de suministro, siempre que estén basadas en tecnologías aceptables desde el punto de vista ambiental, dada la creciente importancia otorgada por los consumidores a factores ligados a la sostenibilidad.
- FRUCOSOL propone el alquiler de Maquinaria para Hostelería frente a la compra porque son muchos los beneficios que suponen para el establecimiento y que hacen que se decanten por esta forma a la hora de invertir en su negocio. El alquiler supone una cuota fija mensual que garantiza el mantenimiento. Además, con esta modalidad no es necesario gravar el presupuesto del establecimiento con inversiones grandes lo que conlleva una flexibilidad financiera considerable. Desde el punto de vista fiscal, los costes de alquiler se pueden desgravar fiscalmente en su totalidad como costes de explotación.

Y por último, centrándonos en el servicio posventa y técnico, la maquinaria que se ofrece es de última generación y lista para trabajar.

- Por otro lado, hay que tener en cuenta que la vida útil de los utensilios que limpiamos manualmente con estropajos y productos de limpieza es más corta que mediante nuestro sistema de limpieza por lo que verán reducido el gasto en menaje y utensilios.
- La desinfección que se consigue a través de nuestro sistema de limpieza consigue la eliminación total de la totalidad de los microorganismos patógenos.
- Además de ayudarle en la consecución de los estándares de limpieza, también ayuda a la adecuación de la normativa vigente. Normativas como: la Directiva 93/43/CEE, el Plan APPCC, el Reglamento 852/2004 del 29 de Abril de 2004, el Reglamento 853/2004 del 29 de Abril de 2004, el Real Decreto 1420/2006 del 1 de Diciembre de 2006, el Real Decreto 3484/2000 del 29 de Diciembre de 2000, RD 2817 / 83, la ISO 2000, la ISO 22000 y la ISO 14001, el Decreto 305/1996 del 23 de Diciembre, sobre medidas de seguridad y protección contra incendios en establecimientos turísticos alojativos y por último; el Reglamento CEE 2073/2005.

VII. REQUISITOS PARA EL FRANQUICIADO

LOCAL:

Para el desarrollo de la Franquicia no es necesario un local comercial con los gastos que ello supondría, ya que no se necesita un lugar donde exponer y almacenar productos. Frucosol le ofrece la posibilidad de enviarles la maquinaria conforme a sus necesidades.

TRABAJADORES:

Frucosol Ecolimpieza va dirigido a dos tipos de candidatos para su Franquicia: por un lado; el gran inversor que delega las funciones de gestión y que opta por subcontratar a alguien desde el primer momento, y por otro; el pequeño inversor que en ocasiones le sirve como autoempleo.

En ambos casos, una persona es suficiente para llevar adelante este proyecto. Una sola persona, puede manejar una explotación de entre 100 y 120 máquinas.

Ahora bien, una vez tenga el negocio consolidado con una cartera de clientes, estos le reportarán unos beneficios importantes mes a mes que harán que no tenga que ejercer su labor comercial tan intensamente para conseguir más clientes, momento en el que podrá plantearse ampliar su negocio, y será en ese momento decisión suya si necesita o quiere contratar empleados y/o comerciales autónomos comisionados.

O bien podrán crecer a través del sistema de Subfranquiados que Frucosol les propondrá en su momento.

APTITUDES DEL FRANQUICIADO:

El Franquiciado debe ser una persona que cuente con aptitudes comerciales y de trato con el cliente, ya que gran parte del éxito de su distribución dependerá, precisamente, de su capacidad para tratar y fidelizar a los clientes. Nosotros nos encargamos de proporcionarles todas las herramientas y argumentos comerciales necesarios por lo que no es necesario que conozca el mundo de la Hostelería.

VIII. LOS CLIENTES Y LA COMPETENCIA

La demanda es creciente porque el hueco de mercado que existe para las máquinas desengrasantes está prácticamente sin explotar, es decir, apenas existe competencia.

Los clientes potenciales a los que debe dirigirse nuestra labor comercial son Hoteles, Restaurantes, Hospitales, Centros Escolares, Residencias Geriátricas, Catering, Comedores de empresa, Centros Militares, ciertas industrias para la limpieza de piezas, Cocinas Industriales en general e incluso cocinas de Buques y Barcos.

La forma de organización de Frucosol Ecolimpieza se basa en dar al Franquiciado una zona geográfica para explotar la Franquicia en exclusiva. Este tipo de estructura permite al Franquiciado crecer paulatinamente consiguiendo de esa forma unos ingresos cada vez más altos.

IX. PLAN COMERCIAL Y OBJETIVOS COMERCIALES

El objetivo comercial del Franquiciado se centra en la colaboración de las máquinas que van a componer su explotación.

Por lo tanto, la principal labor, en un principio, consistirá en la visita de establecimientos de Hostelería con la misión de dar a conocer el producto y ofertarlo en alquiler.

En esta primera fase, el 100 % del esfuerzo se centrará en dicha labor comercial y el objetivo a cumplir será colocar dos o tres máquinas por semana. De tal forma que en un periodo de dos o tres meses la explotación esté totalmente en marcha.

Una vez conseguido este objetivo, se comenzará a dedicar menos tiempo a la labor comercial y más a dar un servicio a las máquinas que ya están funcionando en cocinas de clientes.

Aunque paulatinamente, nuestra labor comercial vaya en detrimento, siempre es importante reservar un tiempo para seguir haciendo nuevos clientes. Por ejemplo, podemos dedicar 2 días a la semana o las tardes para dicha labor. Además, una vez que vayamos haciendo clientes conseguiremos más interesados que llegarán atraídos por la experiencia de otros conocidos y clientes de nuestro sistema de limpieza.

Resumiendo, su principal estrategia de promoción estará encaminada a:

- Visitas informativas directas a jefes de empresas (o la persona responsable).
- Utilizar la experiencia de otras empresas como argumento de venta.
- Visitas a Instituciones Públicas y Privadas donde podrá conseguir beneficios contratos con Cadenas Hoteleras, centros Municipales, Asociaciones...etc.

Para la puesta en marcha y permanente desarrollo del negocio contará con el apoyo del equipo FRUCOSOL. Al ser nuestro cliente objetivo un cliente profesional, debemos profesionalizar al Franquiciado. En nuestro curso de formación les enseñamos técnicas de venta específicas para el canal, así como formación técnica en el producto, sus materias primas y el servicio. Por lo que la tarea comercial no debe suponer una limitación para el Franquiciado ya que Frucosol le dará el soporte que necesite en todo momento.

X. PLAN DE MANTENIMIENTO Y SERVICIO POSVENTA

La labor comercial es la principal tarea que debe realizar el Franquiciado. Pero no menos importante es el mantenimiento y servicio posventa que debe dar a sus clientes y por el que recibe el alquiler mensual.

El mantenimiento consiste en acudir al establecimiento en el que tiene colocadas las máquinas con una periodicidad de una vez al mes. Habrá que vaciar y limpiar el depósito de agua con un chorro abundante de agua. Volver a llenar el depósito de agua y verter el contenido del detergente DK-6 que corresponde a cada modelo de eliminador de grasas.

Para un correcto contacto con el cliente hay que entablar una comunicación con él preguntando al personal del establecimiento si encuentra alguna dificultad y dar respuesta a sus preguntas conforme el equipo de FRUCOSOL le haya formado. Para cualquier duda contará con nuestro apoyo.

XI. APOYO QUE OFRECE FRUCOSOL

La razón de este éxito hay que buscarlo en que la distribución responde perfectamente a las necesidades de la empresa actual. Permite al Franquiciado unirse a un grupo fuerte, con recursos financieros y así aprovecharse de las ventajas de escala de nuestra marca, de nuestra publicidad a nivel nacional e internacional, de nuestro apoyo, consejos, saber hacer y avances; lo que le permitirá hacerse un hueco, garantizándole mayores posibilidades de éxito en su aventura empresarial que si se aventurara a realizarla por si sólo.



Nosotros le acompañaremos en los retos de futuro:

- Orientación al cliente para conocer y comprender sus necesidades.
- Agilidad para adaptarse a los cambios y anticiparse a la demanda.

Orientados a la calidad y mejora constante, con un talante dialogante para buscar el mutuo beneficio.

FRUCOSOL pone a su disposición:

- Curso de formación en nuestras instalaciones de Calahorra con alojamiento en hotel y dietas.
- Se proporcionará una dirección de corre electrónico, servicio de tienda on-line y ordenador portátil con las herramientas de trabajo necesarias para poner en marcha Frucosol Ecolimpieza.
- El centro de FRUCOSOL tendrá a disposición de todos nuestros Franquiciados un teléfono de Atención al Cliente, donde podrá resolver cualquier duda.
- Material necesario para llevar a cabo la actividad referente a catálogos, fichas técnicas, cartelería, trípticos, tarjetas de visita, rotulación en vehículos...etc. (Anexo 4).
- Publicidad que nos da la presencia en ferias tanto nacionales como internacionales (Anexo 5).
- Nuestros productos están homologados con las certificaciones más reconocidas a nivel internacional: la Declaración de Conformidad de las Normas Europeas y el Certificado de Calidad y

Seguridad eléctrica en conformidad según  y las normas 

- Formamos parte de las asociaciones más importantes del sector: Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines

 ; Asociación de Fabricantes Españoles Exportadores de Equipamiento para Hostelería y

Colectividades  ; y European Federation of Catering Equipment Manufacturing .

ANEXO 1: FICHA TÉCNICA MC-1000

MODELO MC-1000



MC-1000

ELIMINADOR DE GRASAS
GREASE REMOVER



www.frucosol.com



CARACTERÍSTICAS

Sistema que termina con el duro trabajo de eliminar la grasa y la suciedad de todos sus utensilios de cocina (filtros, bandejas, sartenes, cacerolas...) En todos los establecimientos normalmente una o dos veces al día deben enfrentarse al fregadero con agua caliente, los estropajos y los lavavajillas. Con el eliminador de grasas reducirá el tiempo empleado en esta tarea, así como el gasto en mano de obra, agua caliente y productos de limpieza. Además, gracias a este sistema, usted podrá garantizar una higiene eficaz, ya que la temperatura de trabajo de la máquina asegura la muerte de todas las bacterias. A la vez usted estará alargando la vida de sus utensilios de cocina.

Este sistema resulta adecuado para cualquier establecimiento: grandes restaurantes, pizzerías, asadores, restaurantes de comida rápida, hoteles... cualquier sitio donde cada noche haya una cita frente al fregadero.

El MC-1000 está fabricado en acero inoxidable. Únicamente deberá llenar la máquina con agua caliente y cerrarla. Dejar que el agua alcance la temperatura de 60-80 °C y una vez alcanzada agregar el detergente DK-6. Eficaz contra la grasa y otros tipos de suciedad al mismo tiempo inocuo para la piel. Cuando el detergente se disuelva usted tendrá lista la máquina para un mes completo de uso.

CHARACTERISTICS

This is a system that will finish with the hard job of removing the grease and dirty of all your kitchen tools (filters, trays, frying pans,pans...) In every establishment it is usual to be in front of the kitchen sink with hot water, scourers and dishwasher once or twice a day. With the grease remover the time you usually employ in this task as well as the costs in manpower, hot water, and clearing products will decrease.Besides thanks to this system you will be able to guarantee an efficient hygiene because due to the working temperature of the machine you will be sure of the death of all the bacteria; at the same time you will enhance the life of all your kitchens tools.

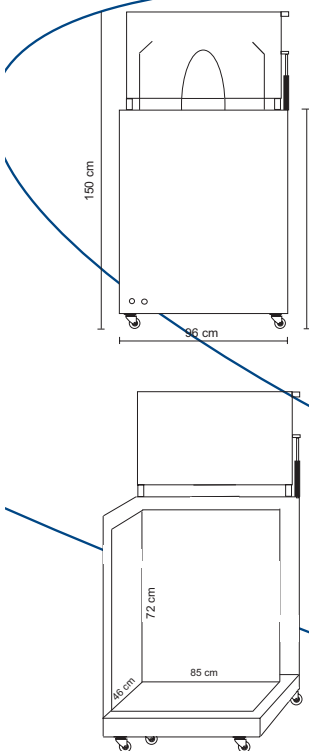
This system is suitable for any establishment: great restaurants, pizza's shop, grills, buffets, hotels... any place where every night someone be in front of a kitchen sink.

The MC-1000 is made of stainless steel.The only thing you will have to do is to fill the machine with hot water and close it. Then the water will reach a temperature of 60-80 °C; at this moment you have to add the detergent DK-6 that is efficient against the grease and other types of dirty but at the same time inoffensive for the skin. Once the detergent is dissolved you will have the machine ready for the next month.

FABRICAMOS SOLUCIONES PROVIDING SOLUTIONS

FRUCOSOL

P.Tejerías Norte C/ San Lázaro, s/n.
26500. Calahorra (La Rioja) España
Tel. +34.941.147 653 /136 009
Fax. +34.941.148 519
frucosol@frucosol.com



- Consumo 1800 W
- Consumption 1800 W
- Temperatura de trabajo 60-80 °C
- Working temperature 60-80 °C
- Voltaje 230 -50 Hz
- Voltage 230 -50 Hz
- Capacidad 280 litros
- Capacity 280 liters
- Peso 90 Kg
- Weight 90 Kg

MC-1000

MODELO MC-1000

Los diseños y especificaciones de los productos mostrados en este catálogo están sujetos a cambiar sin previo aviso.We reserve the right to make changes in design and/or engineering without notice.

ANEXO 2: FICHA TÉCNICA MC-500

MODELO MC-500



MC-500

ELIMINADOR DE GRASAS
DECARBONISER



www.frucosol.com



CARACTERÍSTICAS

Sistema que termina con el duro trabajo de eliminar la grasa y la suciedad de todos sus utensilios de cocina (filtros, bandejas, sartenes, cacerolas...) En todos los establecimientos normalmente una o dos veces al día deben enfrentarse al fregadero con agua caliente, los estropajos y los lavavajillas. Con el eliminador de grasas reducirá el tiempo empleado en esta tarea, así como el gasto en mano de obra, agua caliente y productos de limpieza. Además, gracias a este sistema, usted podrá garantizar una higiene eficaz, ya que la temperatura de trabajo de la máquina asegura la muerte de todas las bacterias. A la vez usted estará alargando la vida de sus utensilios de cocina.

El MC-500 está fabricado en acero inoxidable. Únicamente deberá llenar la máquina con agua caliente y cerrarla. Dejar que el agua alcance la temperatura de 60-80 °C y una vez alcanzada agregar el detergente DK-6. Eficaz contra la grasa y otros tipos de suciedad al mismo tiempo inocuo para la piel. Cuando el detergente se disuelva usted tendrá lista la máquina para un mes completo de uso.

Gracias a su pequeño tamaño, MC-500 es ideal para pequeños establecimientos donde cada noche haya una cita frente al fregadero.

CHARACTERISTICS

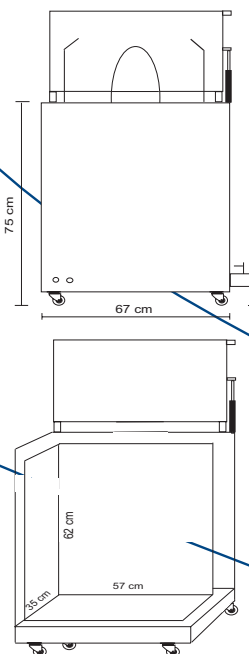
This is a system that will finish with the hard job of removing the grease and dirty of all your kitchen tools (filters, trays, frying pans,pans...) In every establishment it is usual to be in front of the kitchen sink with hot water, scourers and dishwasher once or twice a day. With the grease remover the time you usually employ in this task as well as the costs in manpower, hot water, and clearing products will decrease. Besides thanks to this system you will be able to guarantee an efficient hygiene because due to the working temperature of the machine you will be sure of the death of all the bacteria; at the same time you will enhance the life of all your kitchen tools.

The MC-500 is made of stainless steel. The only thing you will have to do is to fill the machine with hot water and close it. Then the water will reach a temperature of 60-80 °C; at this moment you have to add the detergent DK-6 that is efficient against the grease and other types of dirty but at the same time inoffensive for the skin. Once the detergent is dissolved you will have the machine ready for the next month.

Thanks to its reduced dimensions, MC-500 is suitable for small establishments, where every night someone be in front of a kitchen sink.

FABRICAMOS SOLUCIONES PROVIDING SOLUTIONS

FRUCOSOL
P. Tejerías Norte C/ San Lázaro, s/n.
26500. Calahorra (La Rioja) España
Tel. +34.941.147 653 / 136 009
Fax. +34.941.148 519
frucosol@frucosol.com

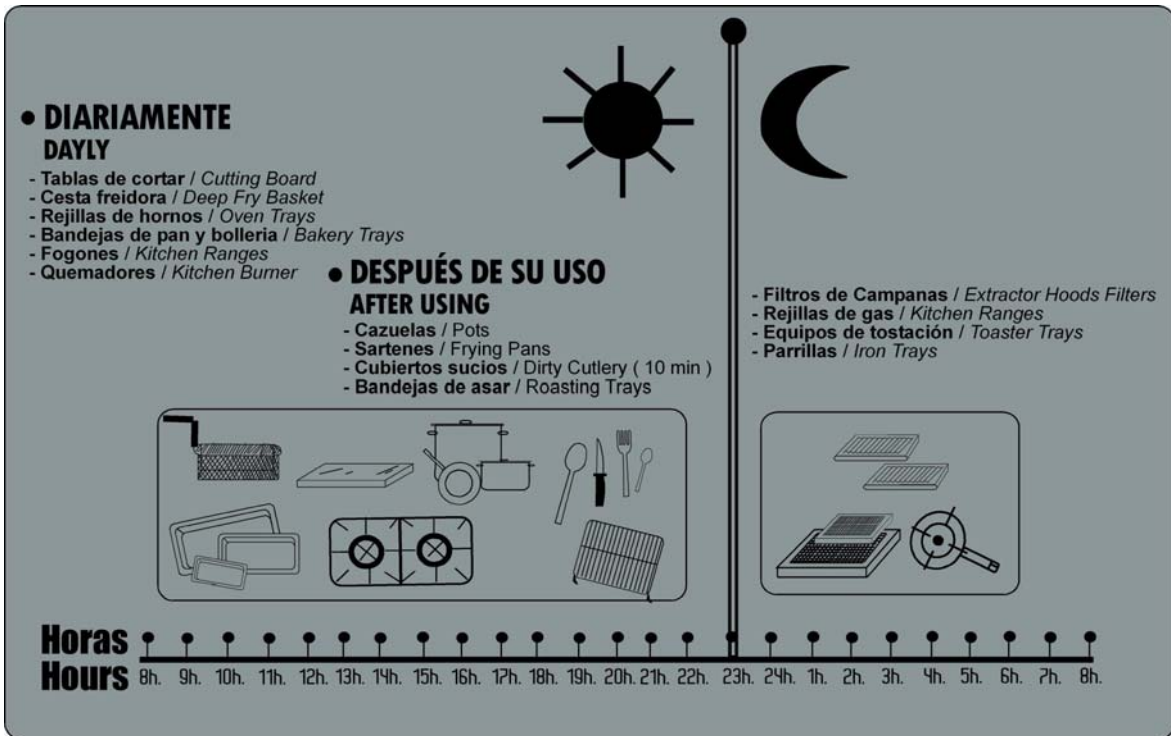


- Consumo 630 w
- Temperatura de trabajo 60-80 °C
- Consumo 630 w
- Working temperature 60-80 °C
- Voltaje 230 -50 Hz
- Voltage 230 -50 Hz
- Capacidad 110 litros
- Capacity 110 liters
- Peso 60 Kg
- Weight 60 Kg

MC-500

MODELO MC-500

ANEXO 3: TIEMPOS ESTIMADOS DE LIMPIEZA



ANEXO 4: LISTADO DE MATERIALES

- 24 Máquinas modelo MC-1000 (pueden combinarse con MC-500).
- Servicio tienda online.
- Alta de correo electrónico con dominio franquicia-frucosol.com.
- Posibilidad de vender algún producto **Frucosol** según la cláusula del contrato.
- PC portátil con las herramientas necesarias para llevar a cabo el negocio.
- Tarjetas de visita: 500 unidades.
- Catálogo general de Frucosol para dejar en las visitas: 100 unidades.
- Fichas técnicas: 400 unidades del MC-1000 y otras 400 unidades del MC-500.
- Carpetas Frucosol para dar información y presupuestos: 400 unidades.
- Sobres Frucosol: 1.000 unidades.
- Estancia para dos personas durante el curso de Formación** en Calahorra.
- Dietas durante la estancia.
- Rótulos en el vehículo.
- Contratos tipo para llevar a cabo la actividad.
- Asistencia de un comercial.
- Publicidad a nivel nacional e internacional en ferias tanto del sector del Equipamiento de Maquinaria para Hostelería como de la Franquicia.

*(**)El curso de formación consistirá:*

- Información técnica sobre los modelos de máquina MC-1000 y MC-500.
- Formas de comercialización.
- Curso Informático.

ANEXO 5: LISTADO DE FERIAS

ALIMENTARIA y HOSTELCO - Barcelona

GOURMETS y HOREQ - Madrid

HOSTELEQUIP - Málaga

GULF FOOD - Dubai

FHA - Chicago

HOREXPO - Lisboa

HOST - Milán

SIF & CO - Valencia

EXPOFRANQUICIA - Madrid

FRANCHISE EXPO PARIS - París

**PARA OBTENER EL PLAN FINANCIERO Y LOS DATOS
ECONÓMICOS, PÓNGASE EN CONTACTO CON
NOSOTROS**

OFICINAS CENTRALES:

POL. IND. TEJERÍAS NORTE C/ SAN LÁZARO S/N

26500. CALAHORRA. LA RIOJA

TEL. + 34 941 147 653

FAX. +34 941 148 519

info@franquicia-frucosol.com

www.franquicia-frucosol.com