

.DOSSIER DE FRANQUICIA.



poncelet
PUNTO SELECTO
MAESTROS AFINADORES
DESDE 2004



Un concepto diferencial con el respaldo del grupo Poncelet

poncelet
PUNTO
SELECTO

Poncelet fue seleccionada por **Speciality Food Magazine** entre las 6 mejores tiendas de queso del mundo en **2018**



Primer Premio Alimentos de España 2011, por el Ministerio de Cultura, Alimentación y Medio Ambiente

Y Accésit en la submodalidad “Mejor establecimiento de distribución y comercio alimentario ubicado en territorio nacional del XX Premios Alimentos de España 2006” concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

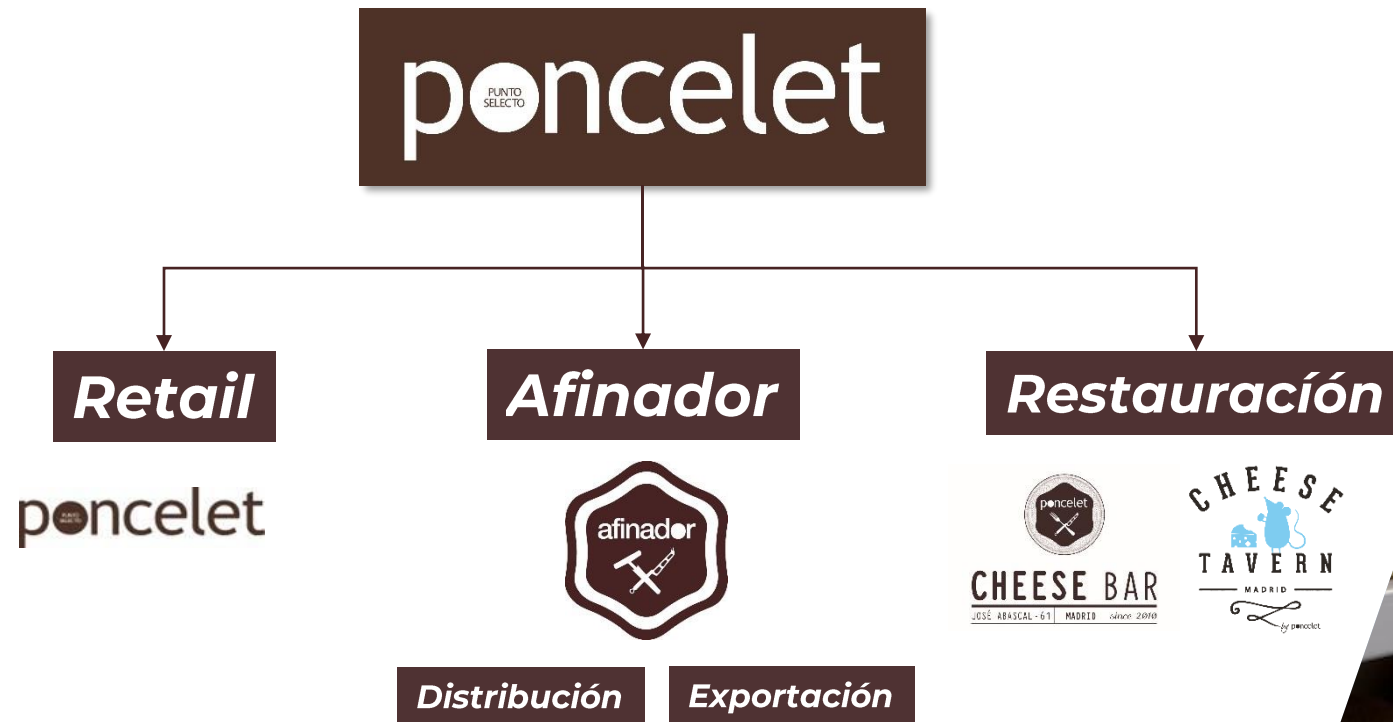
THE WALL STREET JOURNAL.

Poncelet fue seleccionada por el **Wall Street Journal** entre las 10 mejores tiendas de queso de Europa en **2010**

- ❖ Premio a la mayor tienda gastronómica de Madrid (El Mundo – Metropoli) en 2004
- ❖ Premio a la mayor labor en pro del queso del 2006 (Congreso de lo Mejor de la Gastronomía)
- ❖ Mejor tienda especializada de España en gastronomía (Sopexa – Quesos de Francia)
- ❖ Finalista en el “II premios Madrid Región Comercial” de la Comunidad de Madrid al mayor establecimiento minorista.
- ❖ Poncelet fue seleccionada para representar a España en el Concurso Internacional Caseus Award 2007 para elegir al mejor especialista en quesos del mundo, celebrado en Lyon-Francia en enero del 2007.



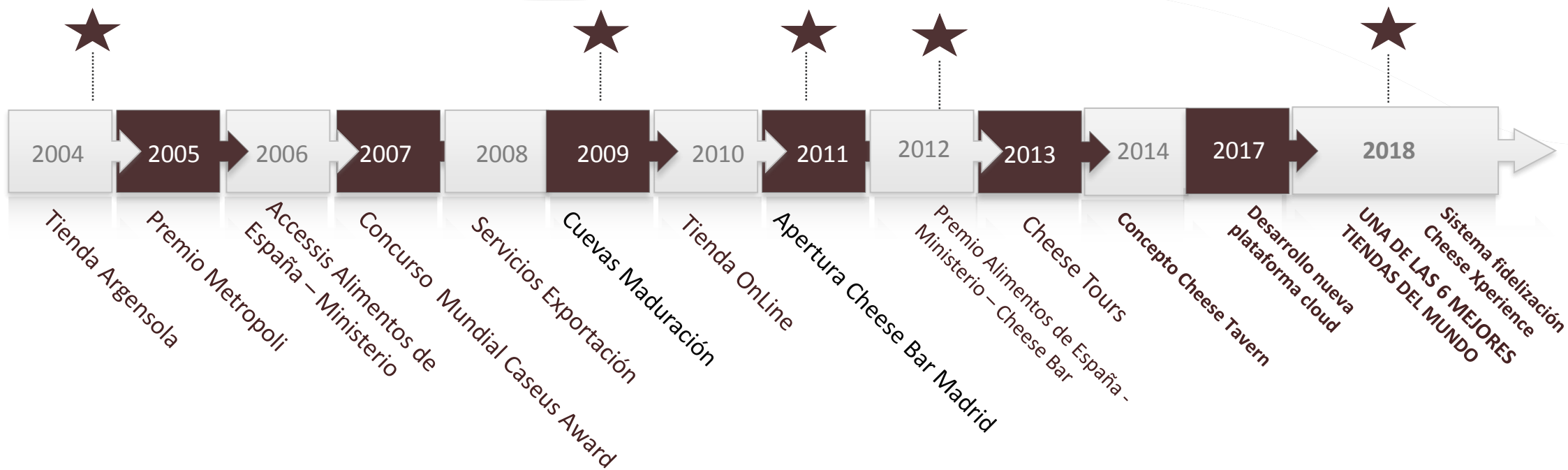
Poncelet es una empresa de alimentación, especializada en queso artesano de la más alta calidad, que intenta abarcar **todas las áreas de negocio que este producto ofrece**.



Desde su comienzo, Poncelet ha ido cerrando cada vez más el **círculo del queso**, atendiendo más y mayores frentes, como son: selección, formación, promoción, divulgación, conservación, maduración, venta, distribución, exportación y restauración, y continuará.....



Nuestra historia



*Los clientes de Poncelet
"ratoncitos" son el verdadero sustento del
negocio*



Filosofía Poncelet

- I -

Pasión por el alimento selecto.

- II -

Elección de productos de máxima calidad, ofreciendo la más amplia selección a un precio competitivo.

- III -

Seleccionamos y adquirimos nuestros productos directamente en origen.

- IV -

Controlamos la calidad del producto a través de sus ingredientes, frescura, elaboración, nutrición, presentación y producción, gestionando que sean los óptimos a lo largo de todo el proceso, es decir desde el origen hasta su venta en nuestro establecimiento.

- V -

Experimentamos e innovamos continuamente para elevar nuestros estándares de servicio y calidad.

- VI -

Contamos con un equipo humano cualificado, en un ambiente de trabajo donde la formación y la dedicación

- VII -

Sabemos determinar la temporada, la plena madurez y el punto óptimo de consumo del producto, por ello nuestros clientes pueden beneficiarse de nuestra amplia gama, y siempre dispondrán de productos de temporada.

- VIII -

Somos independientes en la selección y compra de los productos ofrecidos a nuestros clientes.

- IX -

Impulsamos la promoción y el desarrollo de una cultura gastronómica cercana al consumidor.

- X -

Tradición, modernidad, innovación y vanguardia son nuestras señas de identidad.



Poncelet es una **organización** con áreas de negocio diferenciadas que están integradas en una misma estructura y que se retroalimentan mutuamente.





Poncelet, “la tienda”

Queso en todas sus formas

En nuestro afán de difundir la cultura del queso en España, abrimos, en 2004, nuestra tienda en la calle Argensola.

Un lugar donde la atención personalizada a los clientes y la profesionalidad de nuestros empleados hacen que aprender de quesos sea más fácil. Mezcla de modernidad, tradición y vanguardia llevado de la mano de nuestros profesionales.

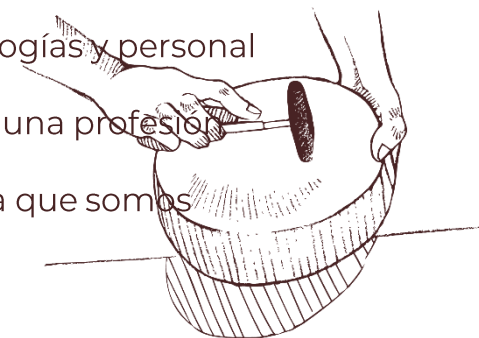




Somos los únicos “Afinadores de Queso Artesano”

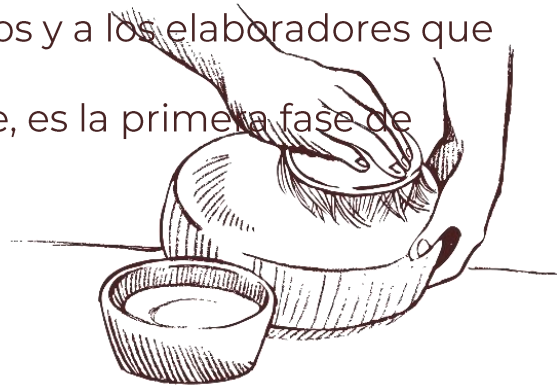
En noviembre de 2009 abrimos el **PRIMER Centro
AFINADOR de Quesos de ESPAÑA,**

Fue un paso más en nuestro camino a la especialización. un lugar donde los quesos alcanzarán su punto óptimo de maduración a través de las diferentes técnicas aprendidas en nuestro largo e intenso estudio. este centro afinador cuenta con unas instalaciones equipadas con las últimas tecnologías y personal altamente cualificado, en el cual desarrollamos una profesión centenaria en otros países europeos, pero de la que somos pioneros y únicos en españa.



Poncelet, “Cuevas de Maduración”

El oficio de Afinador comienza en los valles y granjas donde los ganaderos sacan a sus animales a pastar. localizar a dichos ganaderos y a los elaboradores que hacen quesos con su leche, es la primera fase de nuestra labor.

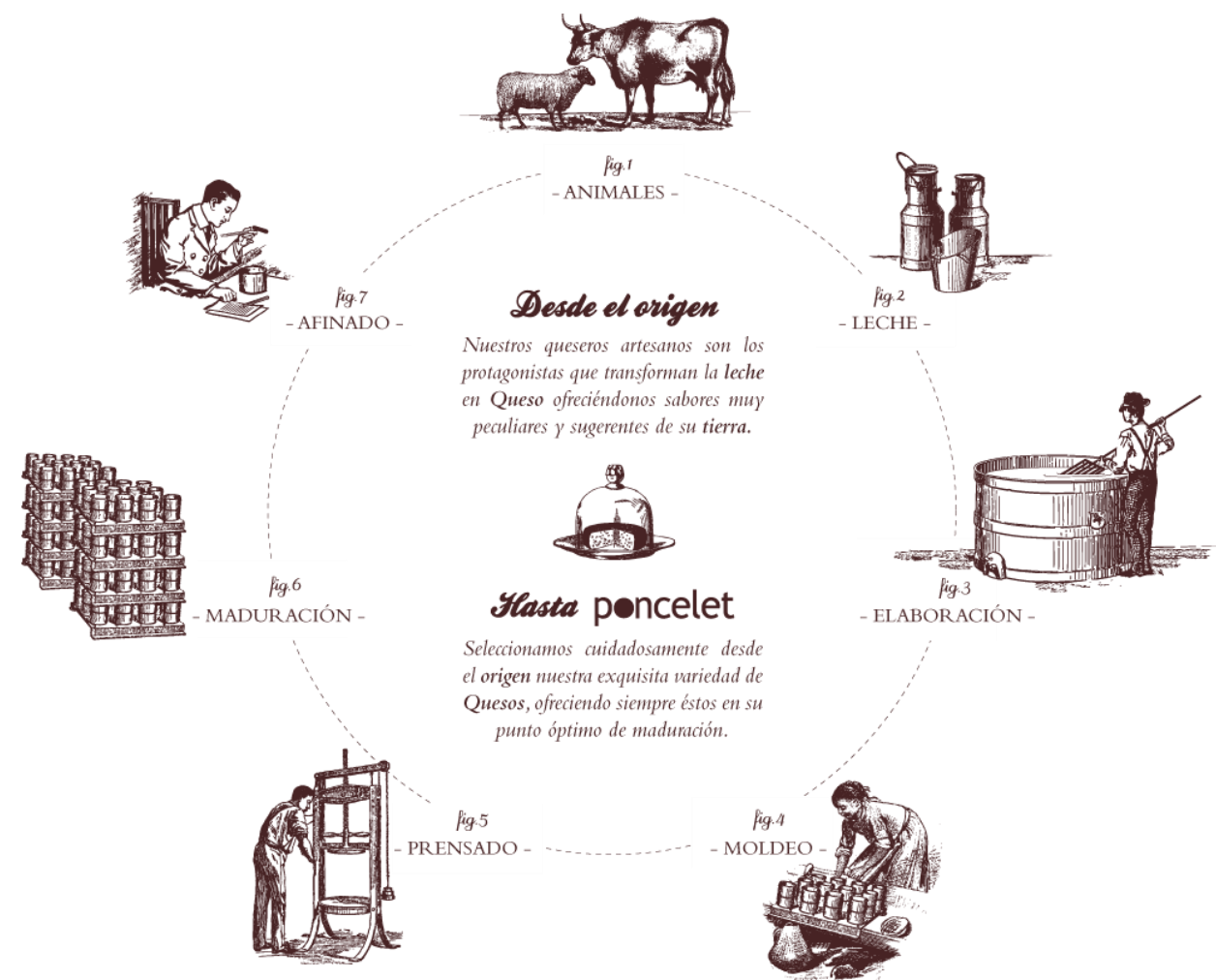


Probando sus quesos, estableciendo una relación con ellos que va mucho más allá de lo comercial, para después adquirir sus quesos a una edad temprana y madurarlos en nuestras instalaciones.





Seleccionamos los Quesos en su origen





Nuestros profesionales aplican los procesos mecánicos necesarios para que los quesos alcancen su **punto óptimo de maduración**.

La calidad, artesanía, tradición e innovación de todos nuestros Quesos provienen de un seguimiento intenso y respetuoso a **todas las queserías** con las que colaboramos.

Destinamos parte de **nuestros recursos** en conocer de **primera mano** el trabajo de **cada quesero y ganadero**; recorremos las diferentes geografías en busca del **queso excepcional**, dentro de un marco respetuoso con la tradición y artesanía, el **medioambiente y con un bienestar animal**.



Poncelet como Socio

Poncelet , proveerá a nuestros **locales franquiciados** de quesos completamente exclusivos, no solo porque han sido seleccionados en origen por nuestros expertos, sino porque realizamos el proceso de afinación en nuestras cuevas.

Nos diferenciamos por la **rapidez** en el servicio, **excelente calidad y variedad** de producto (más de 300 referencias, todas ellas artesanales), **formación** de nuestros clientes para un correcto uso gastronómico e información técnica





El precursor: formato “Cheese Bar”

La apertura de Poncelet Cheese Bar en Madrid en 2010 supuso la evolución natural en el proyecto empresarial de Poncelet, en línea con la filosofía que ha guiado a la compañía desde sus orígenes: difundir la cultura del queso artesano, buscando siempre la excelencia en todos los productos y servicios que ofertamos a nuestros clientes.

Un espacio gastronómico único

Se trata de un concepto único a nivel mundial, que no solo ha permitido dar un gran paso en la popularización de los quesos artesanos, sino que también ha aportado a Poncelet un nivel de notoriedad global extraordinario.

Poncelet Cheese Bar es un restaurante de quesos artesanos donde degustar una carta diseñada en torno a la figura del queso.



CHEESE BAR
JOSE ABASCAL - 61 | MADRID | desde 2010



El modelo definitivo: formato “Cheese Tavern”

A partir de la experiencia acumulada en el “Cheese Bar”, se crea el modelo “Cheese Tavern” como el vehículo definitivo de popularización del concepto Poncelet.

Poncelet Cheese Tavern es el formato que potencia el atractivo del queso artesanal con la fuerza comercial del modelo “taberna”, convirtiendo el consumo informal en la vía de crecimiento del negocio.





Poncelet Cheese Tavern se concibe como un formato más informal que el Cheese Bar, con el objetivo **de llegar a un público más amplio** a través de un consumo más casual, con menor ticket medio y una ampliación de los momentos de consumo.

A nivel conceptual, **Poncelet Cheese Tavern** recoge la esencia de la filosofía Poncelet y la dota de las herramientas precisas para erigirse en un **modelo de negocio dinámico, atractivo, rentable y diferencial**, con las cualidades necesarias para ser una inversión impecable.



CHEESE

Diferentes países,
ingredientes, procesos,
tradiciones culinarias...
Evocan diferentes
sensaciones.

TAVERN

Lugar de paso de viajeros de
diferentes países, lugar de
socialización, intercambio de
historias y experiencias vitales,
de diferentes personalidades
y culturas.

CHEESE + TAVERN

Identificamos cada persona con un queso y viceversa.
Cada persona un sabor, olor, sensación...
Cada queso una personalidad, una historia, un camino...



Oferta Gastronómica

La oferta gastronómica en el **Poncelet Cheese Tavern** gira alrededor del queso artesanal seleccionado en origen por Poncelet y afinado de forma tradicional en nuestras cuevas, lo que permite al franquiciado contar con una carta de quesos exclusivos, con un nivel de calidad sublime y garantizando las condiciones de aprovisionamiento, al asumir todo el proceso Poncelet como central de franquicias.



El queso se presenta en **diferentes formatos**, con otros ingredientes, tanto en aromas y sabores, como en texturas y fusiones, teniendo en cuenta que el uso de cada ingrediente debe tener sentido e incluso ser divertido.

Naturalmente, la carta incluye las populares **fondues y raclettes**.

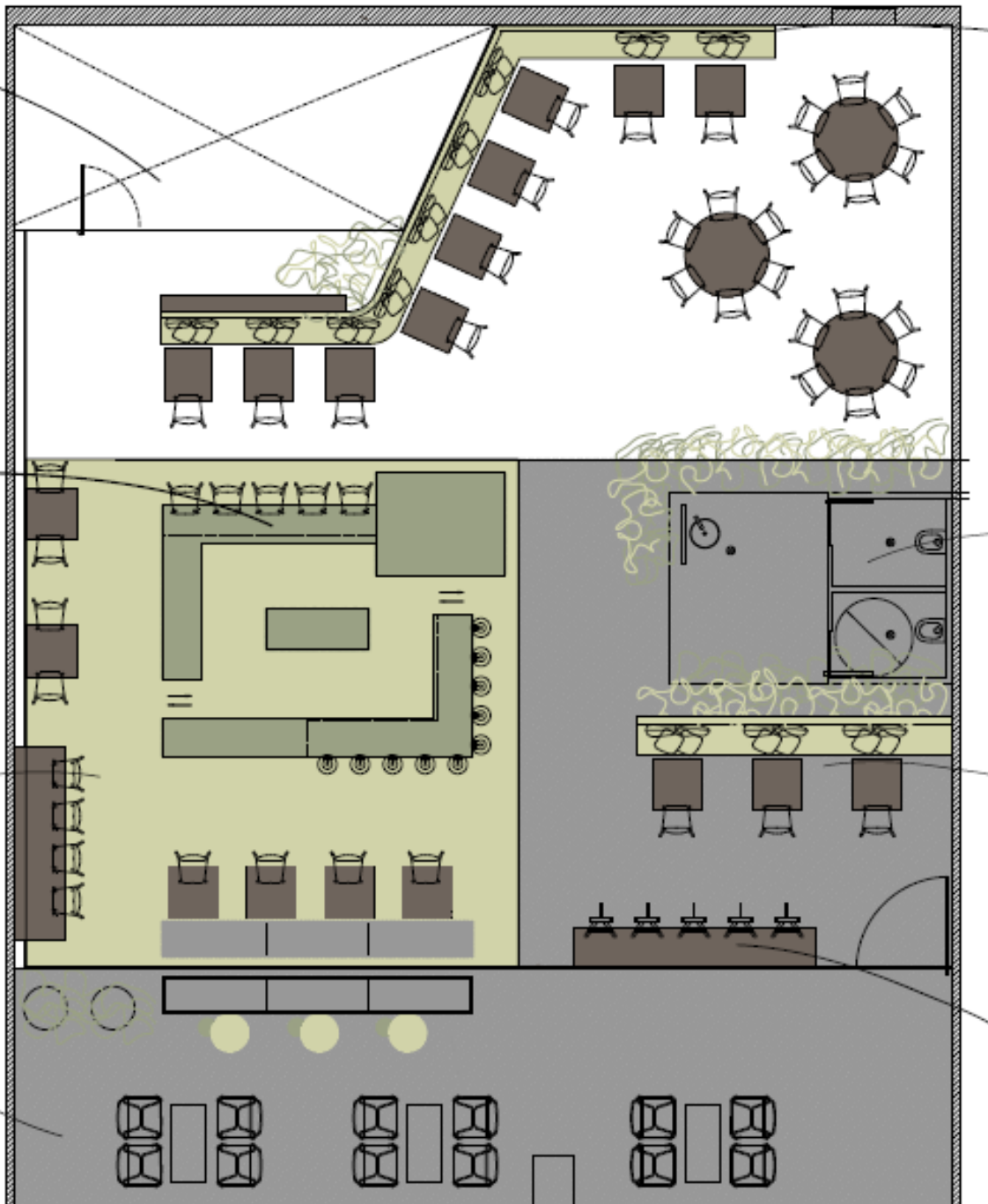


Partiendo del queso como eje, la oferta gastronómica se desarrolla en base a una **carta contenida, basada en las referencias mejor recibidas** por los clientes según la experiencia de Poncelet Cheese Bar, pero siguiendo su misma fórmula de **tapas, pastas, arroces, carnes y pescados**.



La filosofía de esta **oferta gastronómica** es el **lujo asequible**, con un **ticket medio de 25-30 €**, y será una carta cambiante, formada por referencias ligadas a la utilización de productos naturales, sostenibles y respeten el bienestar animal.





CARACTERISTICAS LOCAL

Tomando el testigo del Cheese Bar, **Poncelet Cheese Tavern** otorga una importancia capital al espacio donde se implanta el negocio, con el fin de aunar tres requisitos críticos:



Atractivo para la captación de clientes.



Cómodo para la prestación del servicio.



Funcional para las operaciones y el mantenimiento.

Por eso, tanto el diseño del espacio Poncelet Cheese Tavern como su ejecución son tareas asumidas por la central de franquicias, quien las asigna a un equipo multidisciplinar en formato “llave en mano”.

La implantación se realiza sobre un **local de las características siguientes:**

Tipología de zona	Poder adquisitivo medio-alto Actividad regular (no residencial)
Ubicación en la zona	Calle de tránsito fuerte
Superficie	150 m ²
Requisitos adicionales	Fachada amplia Salida de humos

Partiendo de la **preselección de locales** que haga el franquiciado, la central le asesora en la selección final y, una vez formalizado el arrendamiento del inmueble entre el franquiciado y el arrendador, la central activa el proyecto “llave en mano” **y lo entrega plenamente operativo al franquiciado** para la puesta en marcha.

De este modo, el franquiciado tiene la garantía de iniciar la actividad con un local idóneo, tanto en ubicación y características, como en calidad y coste de ejecución de la imagen corporativa de **Poncelet Cheese Tavern**.





CONDICIONES DE FRANQUICIA

Inversión inicial	136.240 € + IVA + obra civil Incluye Derecho de Entrada de 15.000 €
Royalty de Explotación	3% de la facturación
Royalty de Marketing	1% de la facturación
Contrato inicial	5 años
Contratos sucesivos	Sin coste adicional

Para conocer en detalle **el plan de negocio de la franquicia Poncelet Cheese Tavern**, le invitamos a concertar una cita con **Poncelet**. Encontrará los datos de contacto en la parte final de este dossier.

DECÁLOGO DEL FRANQUICIADO PONCELET

- 1 Experiencia del grupo Poncelet:** el franquiciado va de la mano de una de las empresas de referencia a nivel mundial en este campo.
- 2 Marca con notoriedad global:** como demuestra la extensa lista de reconocimientos nacionales e internacionales, la labor de Poncelet ha generado un nivel de notoriedad global muy significativo.
- 3 Producto exclusivo:** selección individual de cada queso artesanal y afinación en cuevas propias.
- 4 Garantía en el aprovisionamiento:** no hay dependencia de terceros, sino que el producto estrella es proveído directamente por Poncelet.
- 5 Club “Cheese Xperience”:** un completo programa de fidelización de clientes, de la mano de **Poncelet**, al que se incorpora cada nuevo local franquiciado.





6

Formación para el personal: fundamental para capacitarlo en el asesoramiento al cliente, potenciando así su experiencia y fidelización.

7

Proyecto “llave en mano”: garantía de diseño e implantación de la imagen corporativa en óptimas condiciones de calidad, precio y plazo.

8

Imagen corporativa: todo un soporte de imagen para respaldar un concepto que se desmarca desde el principio.

9

Potencial de crecimiento: el consumo de queso por persona y año en España tiene un amplio recorrido por delante para rondar el promedio europeo.

10

Merchandising: los programas de fidelización se refuerzan también con una gama dinámica de productos de merchandising Poncelet.

PROXIMOS PASOS

Para conocer más acerca de **Poncelet** y la propuesta de franquicia **Poncelet Cheese Tavern**, póngase en contacto con nosotros:

Departamento de Expansión

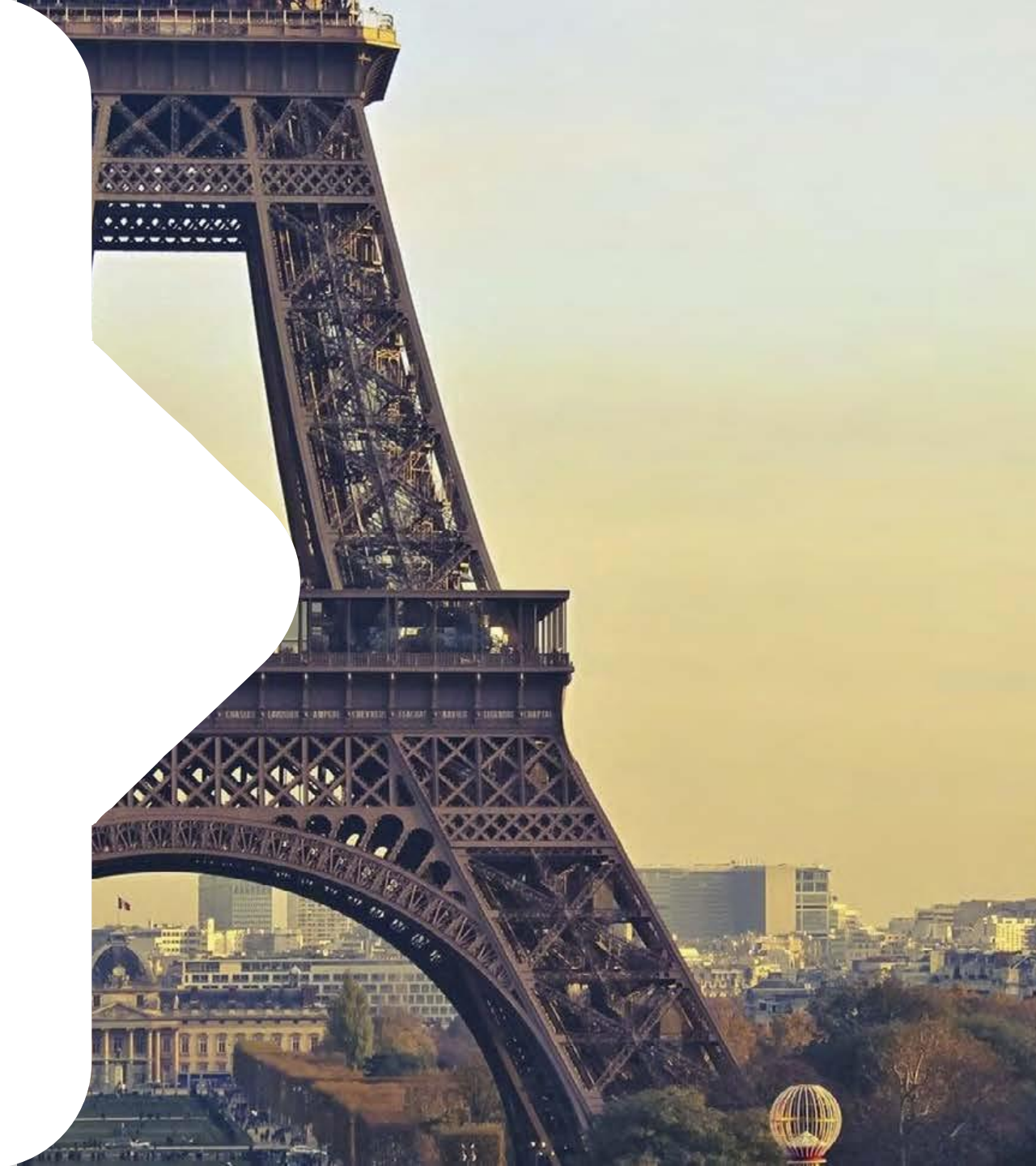
Email: icrespo@t4franquicias.com · Teléfono: 916 263 929

Glorieta de Quevedo, 8, 4º derecha - 28015 - Madrid

www.poncelet.es

www.ponceletcheesebar.es

www.ponceletcheesetavern.es





pncelet

PUNTO SELECTO



Organización



Poncelet es una empresa **moderna, dinámica, joven, seria y consolidada,**



preparada para adaptarse a las necesidades de nuestros clientes y de los mercados gracias



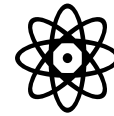
a las **últimas tecnologías** y un **equipo humano altamente cualificado**



poncelet



Organización



Estructurada

Horizontal y muy relacionados y en colaboración continua



Profesional

Diferentes sectores, Procedimientos estandarizados y estructurados



Eficad

Gran productividad y eficacia



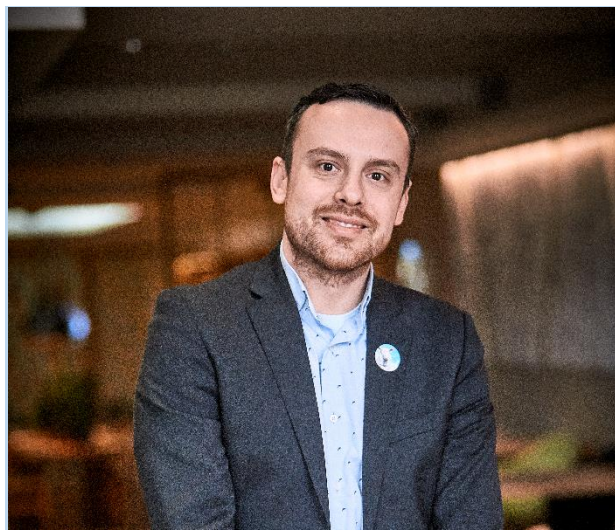
De Máxima Calidad

Máxima calidad tanto en servicios como en productos

poncelet 

El Equipo

La **estructura organizativa** de poncelet está **orientada al cliente**, disponiendo de recursos humanos y técnicos suficientes y habituados a la **flexibilidad** que exige el sector retail, restauración y de Quesos que se esté abordando.



Altos conocimientos



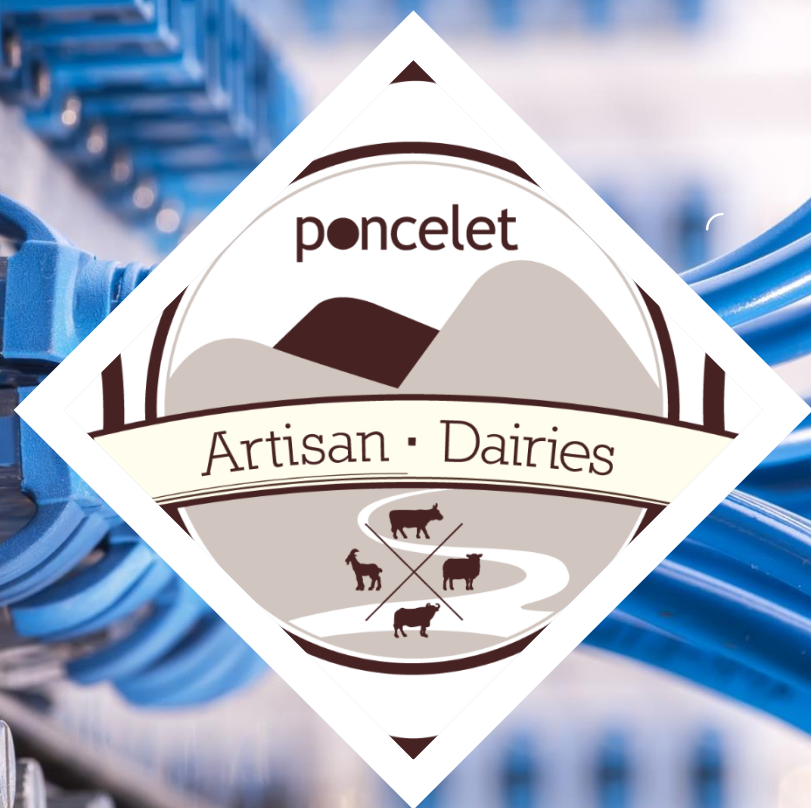
Experiencia, conocimientos técnicos y cualificación



Formación permanente



Más de 30 profesionales



Últimas Tecnologías

Disposición de últimas tecnologías y sistemas de información



Aplicaciones Corporativas

Aplicaciones corporativas ERP de gestión financiera



Herramientas CRM

de comunicaciones on-line e interconexión en tiempo real de todas las sedes y terminales

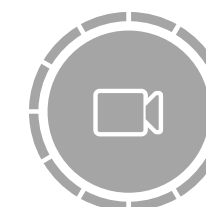
Servidores de alta capacidad en Cloud

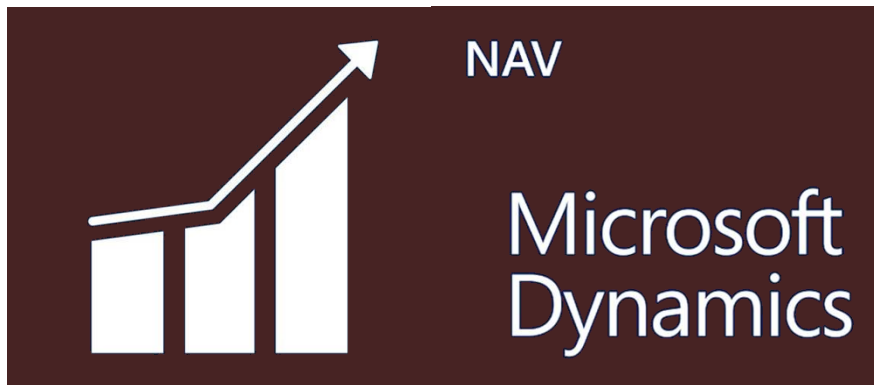
Servidores de alta capacidad en Cloud , con redundancia y seguridad de datos



Comunicaciones On-Line

de comunicaciones on-line e interconexión en tiempo real de todas las sedes y terminales





Soluciones



ERP integral para la gestión de nuestra empresa desde todos los ámbitos financieros, ventas y contables



Nos permite escanear, leer, comprender, extraer datos, registrar y archivar todos los documentos



El CRM (Customer Relationship Management) nos administra la interacción con clientes



Desarrollo interno para la **gestión de maduración**, integrada con la gestión avanzada Microsoft Dynamics NAV.



La solución para la gestión de nuestras tiendas y nuestros restaurantes



RUE DE PONCELET

Situada en París, cerca del Arco del Triunfo, esta calle debe su nombre al matemático y militar Jean Víctor Poncelet, aunque su verdadera notoriedad se la da su entrañable mercado de productos frescos locales, ofrecidos por comerciantes a la vieja usanza. También son dignas de conocer sus tiendas de alimentos elaborados artesanalmente, como las célebres “fromageries” donde el visitante puede degustar y adquirir infinidad de quesos de pequeños productores.