



UN DIMANCHE À PARIS



Regale a su ciudad el encanto del estilo
...DE VIDA PARISINO

PANADERÍA Y PASTELERÍA PREMIUM



Bienvenido a tu nuevo hogar

"Panadería, pastelería, cocina: estas habilidades gourmet alimentan la historia de mi familia y mi herencia.

Desde la creación de nuestra primera tienda piloto en el Barrio Latino en 2010, hasta el establecimiento de dos tiendas franquiciadas en Dubai en los últimos 5 años, ahora queremos llevar Un Dimanche à Paris por toda Europa.



Inspirados en el "l'art de vivre" parisino, Un Dimanche à Paris combina diferentes especialidades para ofrecer una experiencia única al cliente.

Nuestra exclusiva oferta incluye panadería y pastelería premium, con recetas contemporáneas que puedes llevar contigo o disfrutar en nuestro acogedor salón, diseñado al estilo de la elegancia parisina.

Hoy le ofrezco la oportunidad de convertirse en nuestro socio franquiciado y, por tanto, en el depositario de un "savoir-faire" reconocido en todo el mundo. En su ciudad. En su propia casa."

Pierre CLUIZEL

Le invitamos a descubrir un lugar único donde la panadería, la pastelería y un acogedor salón parisino se unen en una sola boutique.

Aquí encontrará todo lo que París significa para cualquier amante de las experiencias gourmet.

Nuestro concepto combina la conveniencia de los productos para llevar con la experiencia de degustarlos en nuestro local en un entorno acogedor. Contamos con una amplia gama de productos, desde pan recién horneado hasta exquisitos aperitivos salados, pasando por la bollería y pastelería más refinada, de primera calidad pero asequibles a cualquiera.

Premium, por la calidad de los productos que disfrutan nuestros clientes y el ambiente que le transportará a París.

Accesible, porque satisfacemos a las expectativas de una amplia variedad de personas que buscan una experiencia gastronómica de la mayor calidad sin que les pese en el bolsillo.

Porque es posible comer rápido y bien. Y si sabe tomarse su tiempo, podrá disfrutar de un ambiente acogedor que le transportará al mundo de París. En nuestro establecimiento, podrá disfrutar de una comida rápida y deliciosa, o tomarse tu tiempo para sumergirse en el cálido ambiente que le transportará la Ciudad de la Luz.

¡Únase a nosotros para experimentar la verdadera esencia de París dondequiera que esté!



París es una fiesta
... INCLUSO LEJOS DE PARÍS!



Un Dimanche à Paris

ES TAMBIÉN UN MODELO DE NEGOCIO DE ALTA RENTABILIDAD



OBJETIVO:

Establecer 3 Exclusivos Puntos de Venta en tu Localidad.

Nuestro Plan:

🌿 Un Establecimiento Insignia: Nuestra joya de la corona, donde los clientes tendrán la oportunidad de presenciar el arte de la elaboración de nuestros productos con un taller de elaboración visible, que servirá además como cocina central .

🌿 Establecimientos Satélites: Dos o más puntos de venta estratégicamente ubicados en diversas zonas de la ciudad, extensiones de nuestro establecimiento insignia, donde se montarán y finalizarán las preparaciones elaboradas en el taller principal, con los mismos estándares de calidad y frescura que nos caracterizan.

🌿 Con estas unidades, ubicadas estratégicamente en distintos puntos de la ciudad, tanto en zonas comerciales como de negocios, siempre con mucho tránsito, se conseguirá una alta rentabilidad basada en un gran conocimiento de la marca, la atracción de la misma, y la consecución de unas muy importantes económicas de escala.



Perfiles de franquiciados

Nuestro concepto se enfoca a empresarios que aspiran a establecer nuevos conceptos que se conviertan en locales de referencia en su ciudad.

Estamos abiertos a una amplia variedad de trayectorias y experiencias profesionales. Lo importante es querer tener ese espíritu gourmet de la "nueva ola" y saber combinar la excelencia con la accesibilidad.

Sea su perfil de inversor, multifranquiciado, un panadero – pastelero, o un emprendedor, ¡estamos deseando conocerle!



Principales cifras

1

ESTABLECIMIENTO INSINGNIA
MÁS 2 SATÉLITES PARA
OPTIMIZAR LA RENTABILIDAD

DESDE

250 K€

DE INVERSIÓN INICIAL
EN FONDOS PROPIOS

1 M€

DE VENTAS ANUALES
EN EL SEGUNDO AÑO
DE EXPLOTACIÓN

15%

EBITDA SEGUNDO AÑO
DE EXPLOTACIÓN



Una receta transmitida de generación en generación

¿Qué hace que Un Dimanche à Paris sea un éxito?

Es saborear ese alma tan parisina del lugar y la cálida acogida de nuestros equipos.

Ayudamos a nuestros franquiciados a crear ese ambiente y atmósfera única adaptado a las diferentes localizaciones:

Nuestro apoyo incluye :



🌿 Apoyo arquitectónico: Desarrollo de los planos, decoración, mobiliario, etc. Hasta el más mínimo detalle... ¡que marcan la diferencia!

🌿 Diseño de las operaciones y equipos: Definición del mobiliario de mostrador, horno de pastelería, horno de panadería, etc. porque la precisión de nuestras recetas se basa en nuestra excelencia en los procesos.

🌿 Sugerencias de acondicionamiento y mejoras durante todo el proceso.

🌿 Asesoramiento en la organización de la estructura laboral y en la contratación de todo el equipo. Además impartimos una formación inicial que se desarrolla en 3 fases:

- En Francia, con nuestro Chef
- En el establecimiento, en los días previos a la apertura
- Y, por supuesto, ¡en el momento clave de la apertura!

Nuestra formación abarca todos los oficios del equipo: panadería, pastelería, bollería, productos salados, así como para los procesos de venta.

🌿 Asistencia permanente mediante visitas, diseño y renovación de recetas creativas según las estaciones y las nuevas tendencias, así como en función de las necesidades del mercado local donde estén los establecimientos

CONTACTO :

development@undimancheaparis.com

