

CARACTERÍSTICAS Y UBICACIÓN DEL LOCAL



SUPERFICIE TIPO
200 m²



POBLACIÓN MÍNIMA
40.000 hab.



FACHADA
10 m



TIPO DE CALLE
Principales y
adyacentes



CARACT. ESPECIALES
Salida de humos
Altura mínima 3m



CENTRO COMERCIAL
Mínimo 400.000
visitantes/mes

DATOS ECONÓMICOS



CANON ENTRADA
20.000 €



ROYALTY
5%



MARKETING FEE
3%



INVERSIÓN INICIAL*
Desde 1.199 €/m²

**Estos precios son orientativos y no vinculantes. Pueden variar en función de las características del local, de su ubicación, impuestos locales y condiciones contractuales. Esta estimación no tiene carácter contractual. Beer&Food Grupo de Restauración no se responsabiliza de las posibles variaciones.*



beer&food

GRUPO DE RESTAURACIÓN

C/Arrastaria, 21 - módulo B, 1ª pl - Polígono de Las Mercedes - 28022 - Madrid

Beer&Food, Grupo de Restauración posicionado al más alto nivel empresarial, define fórmulas creativas para la restauración y el ocio del siglo XXI. Cuenta con el portfolio más completo de cervecerías temáticas, con 430 establecimientos repartidos por todo el territorio nacional, y es líder indiscutible de su segmento dentro del sector de la restauración organizada.



info@beer&food.es



91 309 74 41



@ www.beerandfood.es

GAMBRINUS

GASTRO - CERVECERÍA

EL PUNTO de ENCUENTRO

Donde se unen la experiencia gastronómica que acumulamos desde hace 20 años y nuestra pasión por la cerveza, en ese punto, nace Gambrinus Gastro-Cervecería.

Por eso somos un lugar de encuentro, una cervecería diferente en la que disfrutar de las recetas tradicionales reinterpretadas y actualizadas junto con una propuesta de maridaje cervecero que te proporcionarán una experiencia sin igual.



EL LOCAL

En la decoración del nuevo Gambrinus Gastro-Cervecería conviven diferentes materiales que van desde lo más rústico, como las maderas que aportan naturalidad y calidez, hasta elementos de inspiración más industrial, como el ladrillo. Encontramos toques de la tendencia más actual, como las baldosas hidráulicas, que completan la nueva apuesta decorativa. Esta mezcla transmite en sí misma la renovación del concepto y le confiere un ambiente cálido, actualizado y funcional.

Todo ello hace que este nuevo Gambrinus Gastro-Cervecería cuente con un ambiente acogedor apto para todos los momentos de consumo desde los desayunos hasta las últimas horas del día.

OFERTA GASTRONÓMICA

Una oferta gastronómica renovada es la esencia del concepto Gambrinus Gastro-Cervecería.

Para ello, hemos rediseñado nuestra carta, reinterpretado las recetas tradicionales de la mano de un chef de renombre, Jesús Almagro.

Además, a nuestra oferta gastronómica se le suma una amplia variedad de cervezas nacionales y de importación, con las que el cliente podrá maridar nuestros excelentes platos.



En Gambrinus Gastro-Cervecería podremos disfrutar de un consumo más distendido en barra y mesas altas, degustando nuestra colección de clásicos, pinchos, sartenadas o pucheros.

Pero por otro lado si lo que buscas es relajarte en un ambiente más formal, podrás disfrutar de platos del mar y carnes en nuestra zona de mesas bajas y sofás.



De esta forma, la clave de nuestro éxito reside en ofertar productos de calidad a buen precio, en un ambiente acogedor en el que poder disfrutar de cualquier momento y ocasión de consumo.



VENTAJAS de NEGOCIO

1 | SOMOS GASTRO

Nuestra filosofía se basa en un concepto gastro, ofreciendo un producto de calidad a un precio inteligente y en un ambiente moderno y cuidado. En la carta recogemos las recetas de siempre, rediseñadas por un chef de renombre, y en pequeños formatos, fomentando así que el cliente pruebe diferentes platos.

2 | SOMOS CERVECERÍA

Ofrecemos al cliente una amplia carta de cervezas, tanto nacionales como de importación, disponibles en diferentes formatos de grifo y botellas. Además, en nuestra carta se incluyen propuestas de maridaje para acompañar cada plato con la cerveza perfecta.

3 | RENOMBRE DE LA CADENA

Una enseña con un bagaje de casi 20 años y más de 100 locales, que ahora se renueva y se adapta a las últimas tendencias, para seguir siendo una de las líderes dentro del sector de cervecerías organizadas.

4 | INNOVACIÓN CONSTANTE

Respaldo de una cocina laboratorio, Cocina LAB, que funciona como una "fábrica" de nuevas recetas constante; permitiéndonos responder a las inquietudes gastronómicas de un consumidor cada vez más exigente.

5 | LOGÍSTICA CENTRALIZADA

Contamos con el soporte de una Cocina Central que nos permite reducir las mermas y los costes de personal, así como optimizar los recursos y procesos logísticos para mantener un nivel de calidad continuo.

6 | RESPALDO DE UN GRAN GRUPO

Gambrinus Gastro Cervecería pertenece a Beer&Food, grupo de restauración con amplia experiencia en el sector de la restauración organizada y que cuenta con un parque de 430 locales.