

¿Qué buscas?

Mes: Selecciona.. Año: Selecciona..

[¡Registra tu franquicia!](#)

Crapa Pelata propone dos modelos de negocio

22 de junio de 2009 (Madrid - España)



Crapa Pelata, cadena de restaurantes italianos especializada en pizzas de alta calidad, presenta dos modelos de negocio, dependiendo de los intereses del franquiciado y de la ubicación y características del local, entre otros factores.

Una de las opciones cuenta con dos partes diferenciadas: **servicio de restaurante** y **servicio de delivery**, que comprende tanto la entrega a domicilio como la recogida en el propio local. Para este formato, el local debe tener una superficie entre los 130 y los 150 metros cuadrados.

En la segunda opción, el servicio de delivery es el motor del local, pero dispone también de un pequeño restaurante. Para este formato, la superficie del local es de 110 metros cuadrados aproximadamente.

En ambos casos, no es imprescindible disponer de salida de humos en el local, aunque sí recomendable.

[Crapa Pelata](#) cuenta con 12 establecimientos en España, todos ellos situados en la Comunidad Valenciana. La firma, que desarrolla su expansión bajo la fórmula de la franquicia, tiene prevista para los próximos meses la inauguración de tres locales más, dos en la ciudad de Valencia y uno en Palma de Mallorca.

La enseña, creada en el año 2000, supone una rentable oportunidad de negocio dentro del sector de la restauración. De cara al franquiciado, Crapa Pelata ofrece numerosas ventajas: alta rentabilidad y reducido período de recuperación del capital, elevado ratio de fidelización de los clientes y reducción de costes gracias a las economías de escala, entre otras. Un completo plan de formación y una imagen original, impactante, simpática y fácilmente reconocible son otras de las ventajas de este concepto de negocio.

Para los locales Crapa Pelata no es necesaria una ubicación en primera línea comercial, aunque sí es aconsejable. Además, se recomienda establecer una ubicación con

posibilidad de terraza.

El perfil del franquiciado es el de un emprendedor interesado en el mundo de la [restauración](#) que se sienta plenamente identificado con el proyecto Crapa Pelata. No es imprescindible una amplia experiencia en el sector, ya que el franquiciado recibe un completo plan de formación y asistencia constante por parte de la Central.

La carta de Crapa Pelata incluye ensaladas, pastas y originales entrantes, pero el producto estrella son los más de 100 tipos de pizza elaborada con ingredientes auténticamente italianos de alta calidad. Se trata de pizzas creativas y originales, con forma rectangular, servidas en tablas de madera y elaboradas con productos poco frecuentes en el mercado español.