



Orientanegocio.com



Tu página de inicio

Añadir a favoritos

RSS de noticias

Miércoles 20 de mayo de 2009

BUSCADOR DE FRANQUICIAS

Franquicia

Sector Indiferente

Buscar

Franquicias de la semana

Información **902 875 479**

Area Privada de Franquiciadores

Franquicias

▶ Baja Inversión

▶ Franquicias de éxito

▶ Nuevas Franquicias

▶ Otros



Nuestras noticias

- ☰ Home
- ☰ Nuestro Servicio
- ☰ Franquicias
- ☰ Franquiciadores
- ☰ Aula del emprendedor
- ☰ Contactar
- ☰ Franquicia tu empresa
- ☰ Casos de Éxito
- ☰ Guía de Franquicias
- ☰ Noticias
- ☰ Notas de Prensa
- ☰ Diccionario
- ☰ Actualidad económica



Orientanegocio.com

NOTICIA**CRAPA PELATA: MÁS DE CIEN FORMAS DE DISFRUTAR LA PIZZA**

Madrid, 20 de mayo de 2009.- Crapa Pelata, cadena de restaurantes italianos, pretende romper con la imagen de la pizza como un producto simple, de gama baja y de consumo rápido. La firma pretende eliminar estos prejuicios y situar la pizza en un plano superior, por lo que ha creado una carta con más de 100 variedades que combinan ingredientes italianos de gran calidad con una base de masa fina y crujiente, una receta propia proveniente de una antigua tradición familiar.



Los restaurantes **Crapa Pelata** ofrecen más de cien tipos de pizza, todas ellas creativas y originales, con forma rectangular, servidas en tablas de madera cortadas y listas para comer con las manos. La carta presenta un amplísimo abanico de combinaciones de texturas y de sabores tanto dulces como salados.

Las pizzas se clasifican por sus ingredientes: "Le classiche" ofrece las versiones más conocidas, como la de anchoas con alcaparras o cebolla con atún; en "Le Verdure" se encuentran desde berenjenas hasta patatas; las de "Il Mare" se basan en el pescado, con anchoas, salmón y gambas, entre otros y "Embutidos y quesos" reúne los sabores más fuertes, como la saliccia, panceta, gorgonzola y salame picante. Además, destacan las originales pizzas de "Le Creme", con crema de calabaza, pesto, alcachofa o nueces.

Artículo destacado**ADOPTAR MEDIDAS VALIENTES E IMAGINATIVAS CONTRA LA CRISIS PARA INCREMENTAR LA EFICIENCIA DE LA EMPRESA Y SUS EMPLEADOS**

La Comisión Nacional para la Racionalización de los Horarios Españoles lo acaba de dejar claro, como el caldo de un asilo: es necesario un cambio de actitudes. El organismo gubernamental para la lucha contra esas jornadas laborales tan propias de nuestro país, —son totalmente irracionales, desde un punto que cumplen la nefasta ley de las tres 'ies' de vista medianamente lógico; inflexibles en lo que se refiere a realizarlas de un tirón; e inhumanas, en tanto en cuanto imposibilitan el desarrollo personal y los vínculos afectivos familiares y sociales—, al contrario de lo que sucede en otros países europeos desarrollados, considera que es preciso adoptar medidas valientes e imaginativas para salir de la crisis. ¿El objetivo? Incrementar la eficiencia tanto de las empresas como de todos y cada uno de sus empleados.

Más artículos...

A la hora del postre, lo más demandado es la pizza de Nutella, aunque la carta también incluye otros postres caseros como la pannacotta, profiteroles o tiramisú.

Aunque la estrella de **Crapa Pelata** es la amplia oferta de pizzas, los restaurantes también ofrecen diversos entrantes y ensaladas italianas, como el provolone o la scamorza fundida con pulpa de tomate y orégano u otros muchos ingredientes, el carpaccio de bresaola o las nuevas y originales pastas como "i fiocchetti di calabacín e speck". La carta se completa con una amplia gama de cervezas y vinos italianos, como el Cannonau, el Chianti o el popular Lambrusco.

Crapa Pelata cuenta actualmente 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. Con una inversión inicial a partir de 100.000 euros, **Crapa Pelata** ofrece varios modelos de negocio: con servicio de restaurante y de delivery, dependiendo de las características del franquiciado, el local y la zona.

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. También se recomienda que tenga 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 la central ofrece formación y asistencia constante.

La cadena de restaurantes italianos **Crapa Pelata** nace en el año 2000 con el objetivo de romper la imagen de la pizza como sinónimo de producto simple, económico y de baja calidad y situarla dentro de la cocina de alta calidad.

La firma, que desarrolla su expansión bajo la fórmula de la franquicia, inauguró el primer establecimiento franquiciado en octubre del 2004. Actualmente cuenta con un total de 12 restaurantes en la provincia de Valencia, uno de ellos propio y el resto franquiciados.

Fecha: 20/05/09

► Ver información de **Crapa Pelata**

► La consultora en franquicias Orientanegocio lanza la franquicia Dentalive.

► Orientanegocio adquiere oficinas en Royal Parque Empresarial.

► Listado de noticias

Notas de prensa

► La web de las franquicias de tintorerías Lagoon, La más visitada del sector

► LA FRANQUICIA +GUAP@S LANZA UN BONO DE OXIGENOTERAPIA

► Listado de Notas de prensa

✖ Publicar

Diccionario

► Corner

► Leasing

► Amortización

► Letra de cambio

► Listado de terminos

Votos **0**/5 (0%) (0 Votos)

Compartir >



Déjanos tus comentarios y opiniones



Añadir comentario

¡Se el primero en dejar tu opinión!

[▶ Listado de noticias](#)

Boletín de noticias: ?

Enviar

▶ Inscríbete en el boletín y recibe noticias en tu correo electrónico

[Home](#) | [Nuestro Servicio](#) | [Franquicias](#) | [Franquiciadores](#) | [Aula del emprendedor](#)
[Contactar](#) | [Franquicia tu empresa](#) | [Casos de Éxito](#) | [Guía de Franquicias](#) | [Noticias](#) | [Notas](#)

Copyright © 2005 - Orienta Creación de Negocio S.L. Todos los derechos reservados
info@orientanegocio.com

Tel. 902 875 479