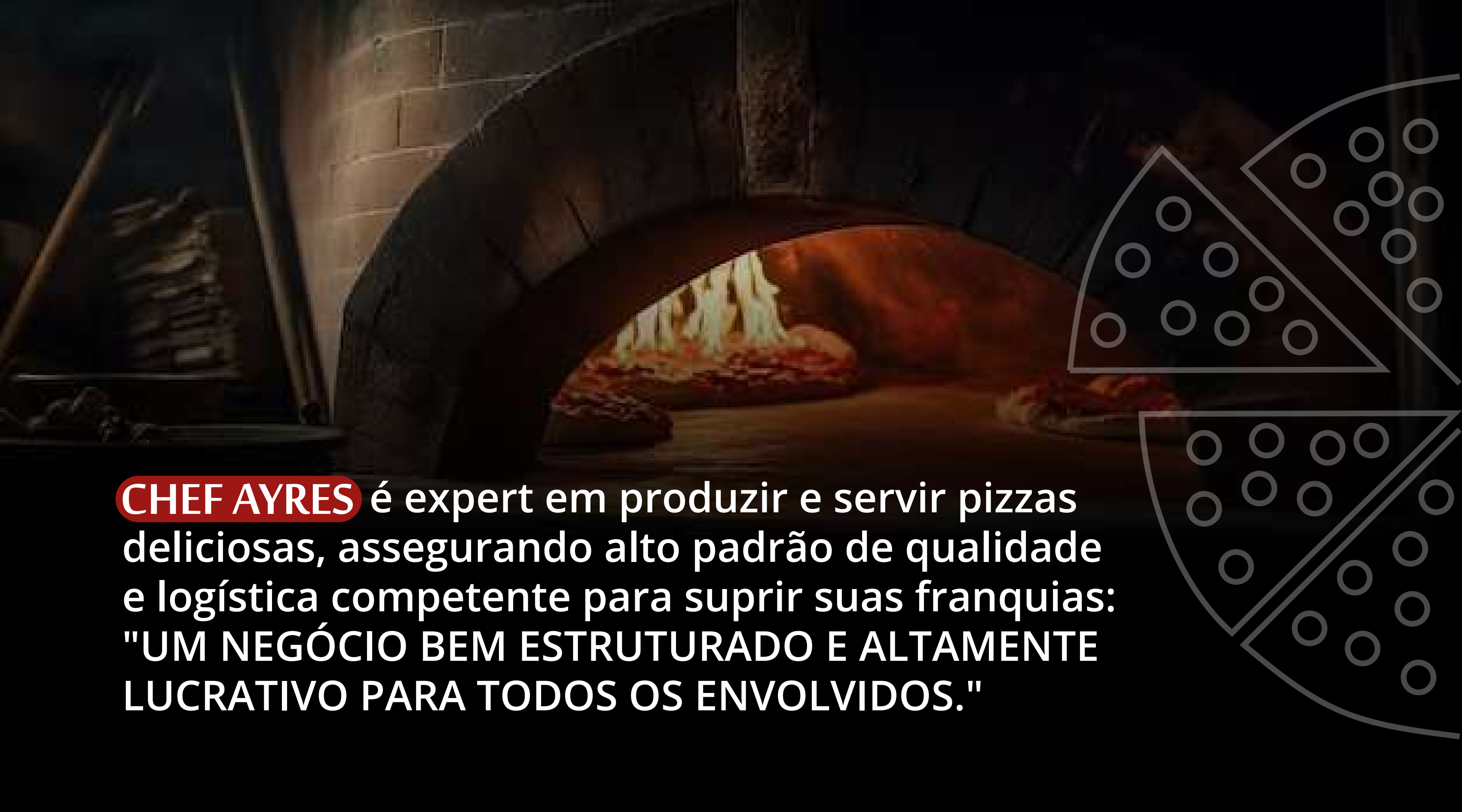


SEJA UM FRANQUEADO



**A MELHOR FATIA DO
NEGÓCIO É A SUA!**

A photograph of a pizza being cooked in a wood-fired oven. The oven is made of dark stone or brick, and the interior is glowing with heat. The pizza is on a wooden peel, and the toppings are visible. On the right side of the image, there is a stylized graphic of two pizza slices, one above the other, with white outlines and small circles representing toppings.

CHEF AYRES é expert em produzir e servir pizzas deliciosas, assegurando alto padrão de qualidade e logística competente para suprir suas franquias: "UM NEGÓCIO BEM ESTRUTURADO E ALTAMENTE LUCRATIVO PARA TODOS OS ENVOLVIDOS."



VETORES DE SUCESSO

Um dos nossos vetores de sucesso é o Rodízio do Chef, onde o cliente escolhe os sabores das pizzas que serão servidas em sua mesa, e enquanto consome uma, a próxima já vai sendo providenciada, conforme sua preferência.

Quando a opção é Delivery, as embalagens descartáveis próprias para pizzas permitem agilidade e qualidade na entrega do produto.



SOBRE O CHEF

CHEF AYRES, além de ótimo pizzaiolo, é também um talentoso surfista. A paixão pelas praias é sua maior inspiração e dá nome a várias de suas Pizzas. Essa é uma das razões pelas quais assinamos "A Pizza da Praia".

Palavras do Chef:

"Nossa pizza é assada em forno a lenha e servida na pedra, assim o cliente desfruta de uma pizza quentinha por mais tempo.

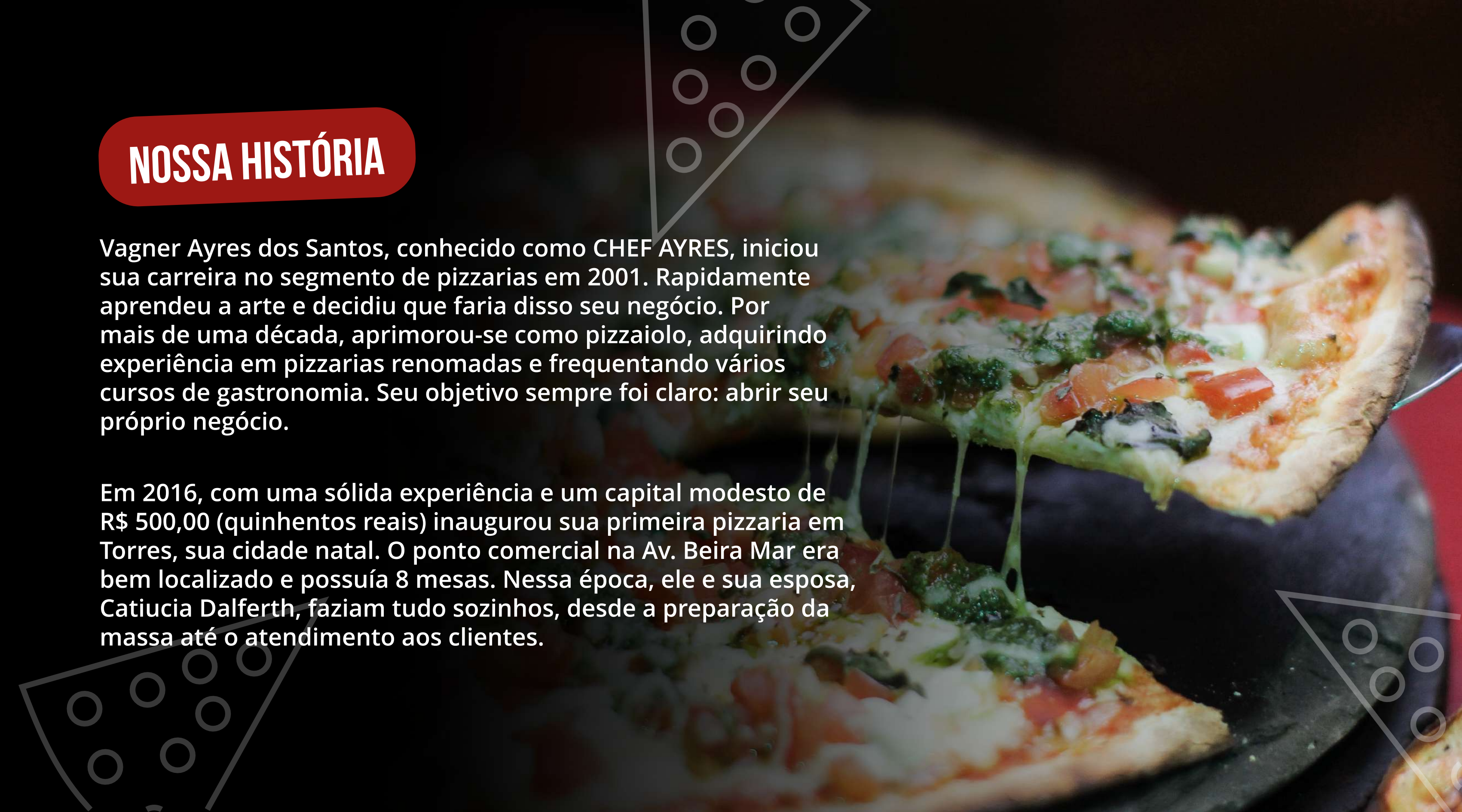
Primamos pelos melhores ingredientes.

A farinha da massa sempre foi da melhor qualidade desde o primeiro dia da empresa. Isso é o que garante a textura fina e crocante das nossas pizzas, harmonizando perfeitamente com os saborosos recheios que elaboramos".

NOSSA HISTÓRIA

Vagner Ayres dos Santos, conhecido como CHEF AYRES, iniciou sua carreira no segmento de pizzarias em 2001. Rapidamente aprendeu a arte e decidiu que faria disso seu negócio. Por mais de uma década, aprimorou-se como pizzaiolo, adquirindo experiência em pizzarias renomadas e frequentando vários cursos de gastronomia. Seu objetivo sempre foi claro: abrir seu próprio negócio.

Em 2016, com uma sólida experiência e um capital modesto de R\$ 500,00 (quinhentos reais) inaugurou sua primeira pizzaria em Torres, sua cidade natal. O ponto comercial na Av. Beira Mar era bem localizado e possuía 8 mesas. Nessa época, ele e sua esposa, Catiucia Dalferth, faziam tudo sozinhos, desde a preparação da massa até o atendimento aos clientes.





NOSSA HISTÓRIA

A pizzaria do CHEF AYRES, expandiu-se rapidamente graças à qualidade e sabor de suas pizzas. Em apenas um ano, mudou-se para um espaço maior, com 32 mesas, no Farol Hotel.

Em 2022, ampliou para um salão com 80 mesas que acomodam mais de 200 clientes, atendidos por um time de profissionais conectados ao mesmo propósito: “Produzir e servir pizzas deliciosas, proporcionando aos clientes uma experiência gastronômica inesquecível”.

NOSSA HISTÓRIA

Com o crescimento constante do negócio, a marca consolidada e outros indicadores incontestáveis de sucesso, vislumbramos a expansão da Pizzaria através do modelo de franquias.

Um time de profissionais de alta performance foi contratado para conduzir esta nova etapa.

A formatação da franquia foi concluída, o Projeto de Expansão incluiu a padronização de todos os processos produtivos e gerenciais, bem como a criação de uma identidade visual mais atraente. CHEF AYRES está pronto para compartilhar seu “Modelo de Negócio” com os franqueados. “A Pizza da Praia” poderá ser saboreada nos mais diversos pontos do Brasil.

ONDE ESTAMOS?

A Pizzaria Matriz, bem como a Unidade de Produção CHEF AYRES que abastece as franquias, localizam-se na região de Torres. As boas energias da natureza, especialmente do mar, são parte da nossa essência.

Torres se encontra na divisa entre Rio Grande do Sul e Santa Catarina. É uma cidade turística litorânea, reconhecida internacionalmente por suas belas praias e uma natureza exuberante.



NOSSO CONCEITO

MAIS DO QUE DELICIOSAS
PIZZAS, UM ÓTIMO NEGÓCIO.

CHEF AYRES possui modelos
de franquia com investimento
a partir de R\$ 350mil.

**20% de lucratividade líquida
e ROI entre 18 e 24 meses.**

Uma boa oportunidade.
Afinal, o Brasil é o segundo maior
consumidor mundial de pizza,
ficando atrás apenas dos EUA, com
**faturamento anual superior
a 22 bilhões/ano.**

10 MOTIVOS PARA ESCOLHER CHEF AYRES



1 Protagonismo:
Receitas exclusivas do talentoso CHEF AYRES, Pizzaiolo, Empresário e Surfista, que cria suas pizzas inspirado em belas praias, além de adaptar aos sabores tradicionais seu toque autoral.

2 Qualidade Máxima:
Ingredientes "TOP", fornecedores cuidadosamente selecionados e homologados.

3 Profissionalismo:
Franquia estruturada, processos padronizados, equipe treinada e qualificada em todas as áreas do negócio.

4 Filosofia da Marca:
Baseada no amor e alta performance em tudo que faz, transparência e parcerias ganha-ganha.

5 Amplo e delicioso cardápio:
Mais de 100 sabores de pizzas já testadas e aprovadas pelos paladares mais exigentes.

6 Operação Simplificada ao Franqueado:
Padronizada e sem a necessidade de experiência prévia do franqueado.

7 Treinamento e Suporte:
Constante aos franqueados.

8 Modelos de Franquia a escolher:
Outdoor: restaurante de rua, com serviço completo de pizzeria.
Indoor: loja em praças de alimentação, shoppings, com atendimento de balcão.

9 Empresa Moderna:
Com estrutura enxuta, saudável financeiramente, em expansão, investindo em recursos humanos e tecnologia, com o objetivo de melhorar continuamente seu negócio.

10 Processo Produtivo:
Baseado em boas práticas, rigoroso controle de qualidade, garantindo segurança higiênico sanitária e seu maior diferencial: o sabor das pizzas.



O MERCADO

De acordo com a ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos), o mercado de alimentos teve um crescimento de 184,2% no primeiro trimestre de 2021.

A indústria brasileira de alimentos fechou o ano de 2021 com faturamento de R\$ 922,6 bilhões, resultado 16,9% superior ao registrado em 2020. O montante representa 10,6% do Produto Interno Bruto (PIB) estimado para o ano passado.

De acordo com dados da Associação Brasileira de Franchising (ABF), o segmento de alimentação é um dos que mais cresce no franchising, com faturamento de mais de R\$ 39,8 bilhões em 2022.



O MERCADO

A pizza reina na mesa dos brasileiros. Segundo dados do iFood, no primeiro semestre de 2022 mais de 41 milhões de pizzas foram solicitadas pelo aplicativo. É uma média de cinco pedidos por segundo.

De acordo com dados da Associação de Pizzarias Unidas, a venda de pizzas no Brasil movimentou cerca de R\$ 22 bilhões por ano. Além disso, a pizza é um alimento que agrada a quase todos os paladares e se adapta a diversas ocasiões. Desde uma refeição rápida até uma comemoração especial. Essa versatilidade é um dos motivos pelos quais a pizza é tão popular no Brasil.

O MERCADO

Brasil é o segundo maior consumidor mundial de pizzas, ficando atrás apenas dos EUA.

- O mercado de Pizza no Brasil só cresce
- Faturamento acima de 22 bilhões de reais por ano
- Consumo de 1 milhão de pizzas/dia
- Crescimento médio de 6% a 8% ao ano
- SP, SC, RS e RJ são os maiores consumidores
- Produz mais de 360 mil empregos

Fonte: Associação Pizzarias Unidas do Brasil (APUBRA) e Betway

É importante lembrar que o sucesso de uma pizzeria também depende de outros fatores, como a localização do estabelecimento, a qualidade dos ingredientes e a excelência no atendimento ao cliente.

PIZZA É SEMPRE UMA BOA PEDIDA!



PIZZA É UM ALIMENTO QUE AGRADA ATÉ O PALADAR MAIS EXIGENTE E SE ADAPTA A DIVERSAS OCASIÕES. DESDE UMA REFEIÇÃO RÁPIDA ATÉ UMA COMEMORAÇÃO ESPECIAL.



America

Franquias & Negócios

Modelagem das Franquias e coordenação da expansão lideradas pela empresa América Franquias e Negócios, profissionais com mais de vinte anos de experiência e excelentes resultados na área de franquias.

MODELOS DE FRANQUIA A ESCOLHER

INVISTA NA QUE MELHOR SE ADAPTA AO SEU ESTILO

1. OUTDOOR

- Restaurante de Rua
- Rodízio de Pizzas, A La Carte e Delivery
- Cardápio com mais de 100 sabores de pizzas
- Investimento a partir de R\$ 500 mil

2. INDOOR

- Espaço em Praças de Alimentação, Shoppings
- Atendimento de Balcão e Delivery
- Cardápio com 30 sabores de pizzas
- Investimento a partir de R\$ 350 mil



OUTDOOR

INDOOR

INVESTIMENTO

A partir de R\$ 500 mil

A partir de R\$ 350 mil

TAXA DE FRANQUIA

R\$ 100 mil

R\$ 75 mil

ÁREA PDV

180 m2

40 m2

SERVIÇOS

Rodízio, A La Carte, Delivery

Balcão e Delivery

CÁRDAPIO

105 sabores de pizzas

30 sabores de pizzas

LUCRATIVIDADE

20%

20%

FUNCIONAMENTO

Terça a Domingo das 18h às 23h

7 dias por semana das 10h às 22h

FATURAMENTO ESTIMADO

+ de 2 milhões/ano

+ de 1,4 milhão/ano

(tabela comparativa entre tipos de franquias)

PROCURA-SE EMPREENDEDOR

Perfil Desejável:

- **Com ou sem Experiência no Ramo:** o que valorizamos é o potencial para administrar o negócio e lidar com os clientes.
- **Finanças:** o suficiente para o investimento no negócio e alguma reserva pessoal.
- **Engajamento:** o franqueado deve estar à frente do negócio para manter tudo funcionando em alinhamento com a proposta da franquia, ou contratar e treinar um gestor que assuma essa função.



TREINAMENTO

Antes de abrir sua pizzaria o franqueado passará um tempo na unidade matriz CHEF AYRES em Torres onde será capacitado a:

- Operar o Sistema de Gestão
- Finalizar as pizzas
- Receber e encaminhar os pedidos de clientes
- Boas práticas de manipulação de alimentos
- Procedimentos operacionais
- Atendimento ao cliente
- Marketing e vendas
- Padrões de franquias



TAXAS DOS SISTEMA DE FRANQUIA



- Royalties 3%
- Taxa de Publicidade 1% sobre faturamento bruto

ETAPAS PARA SE TORNAR UM FRANQUEADO

Passos para se tornar um franqueado: rápido, fácil e com muito profissionalismo. São 16 etapas totalmente supervisionadas pela equipe de expansão para que seu sonho se torne uma realidade.

1. Preencher o formulário de interesse
2. Aguardar o contato do departamento de expansão
3. Analisar a apresentação enviada
4. Esclarecer as dúvidas pertinentes ao negócio
5. Envio da Circular de Oferta da Franquia
6. Envio do Pré-Contrato
7. Assinatura do Contrato da Franquia
8. Pagamento da Taxa de Franquia e do Sistema de Gestão
9. Busca pelo ponto
10. Análise e aprovação do ponto pela franqueadora
11. Apresentação do Franqueado ao setor de gestão
12. Abertura da Empresa
13. Obras do espaço físico
14. Estoque: compras, organização, alocação
15. Divulgação da inauguração
16. Inauguração

SUORTE AO FRANQUEADO

Pré-Inauguração:

- Acesso aos manuais de implantação
- Assessoria na escolha do ponto comercial
- Assessoria no projeto arquitetônico (padrão da marca)
- Auxílio na contratação da equipe
- Treinamento inicial para franqueado e equipe
- Entrega dos cardápios e fichas técnicas
- Plano de Marketing para o lançamento e captação dos primeiros clientes
- Acompanhamento da inauguração in loco

Pós-Inauguração:

- Treinamentos e reciclagens
- Homologação de fornecedores e/ou marcas
- Suporte na gestão de compras, estoque, comercial, marketing e finanças
- Suporte contínuo de promoções e apoio às vendas
- Entrega de materiais de marketing e comunicação
- Plano de crescimento dentro da rede

**VAMOS
CONVERSAR?**

Entre em contato conosco
55 51 99848-1679

CHEF AYRES

A PIZZA DA PRAIA