

SAL A GOSTO!

Franchising



! PARA INICIANTES, INICIADOS E APAIXONADOS. A TERAPIA DA COZINHA ENTRE AMIGOS!

! UMA FRANQUIA ÚNICA, INOVADORA E PIONEIRA.

! CONHEÇA A SAL A GOSTO, ONDE A GASTRONOMIA VAI MUITO ALÉM DAS AULAS.

A ESCOLA DE GASTRONOMIA SAL A GOSTO NASCEU DA VONTADE DE MOSTRAR QUE A COZINHA, SEJA ELA SIMPLES OU ELABORADA, TEM SUA ESSÊNCIA NO CORAÇÃO E NOS BONS MOMENTOS VIVIDOS AO REDOR DE UMA MESA OU FOGÃO.

SEU CRIADOR, O CHEF GABRIEL LOURENÇO, MINISTROU E COORDENOU CURSOS EM UNIVERSIDADE DESDE SEUS 21 ANOS. NESSE PERÍODO, TAMBÉM DESENVOLVEU AULAS PARA O PÚBLICO QUE NÃO DESEJAVA TORNAR-SE PROFISSIONAL DE COZINHA.

APÓS 4 ANOS, EM MAIO DE 2011, COM A PARCERIA DE IMPORTANTES EMPRESAS DO SETOR, DEU INÍCIO AO PROJETO QUE SERIA PIONEIRO EM TODO O BRASIL:

UMA ESCOLA DE CULINÁRIA, COM 20 ESTAÇÕES DE TRABALHO INDIVIDUAIS, VOLTADA AO PÚBLICO NÃO PROFISSIONAL QUE DESEJAVA APRENDER NOVAS TÉCNICAS, PERDER O MEDO DO FOGÃO E PROPORCIONAR ÓTIMOS MOMENTOS AOS SEUS CONVIDADOS.

! VISÃO

DESENVOLVER E DIVULGAR A GASTRONOMIA ATRAVÉS DE AULAS PRÁTICAS, FRANQUIAS E METODOLOGIAS ADAPTADAS A TODOS OS PÚBLICOS.

! MISSÃO

BUSCAR NOVAS TECNOLOGIAS, CONHECIMENTOS E PRODUTOS. CRIAR UM AMBIENTE ACONCHEGANTE E PRÁTICO AOS ALUNOS, POTENCIALIZANDO O APRENDIZADO E PROPORCIONANDO MOMENTOS DE PRAZER.

! VALORES

CONFIANÇA, DEDICAÇÃO AO ALUNO E RESPEITO AOS INGREDIENTES E PREPAROS.



GABRIEL LOURENÇO

O CRIADOR

NATURAL DE JUNDIAÍ - SP, AOS 14 ANOS O ASPIRANTE A CHEF DE COZINHA COMEÇOU SUAS AVENTURAS EM RESTAURANTES. AOS 19 ANOS PROFISSIONALIZOU-SE PELO INSTITUTO DE REFERÊNCIA INTERNACIONAL UCS-ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS, E PASSOU A ATUAR COMO APRENDIZ, SUBCHEF E CHEF DE DIVERSOS RESTAURANTES DE RENOME NACIONAL E INTERNACIONAL.

SOMMELIER INTERNACIONAL FORMADO PELA FISAR - FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALBERGATORI RISTORATORI - TORINO, EM PARCERIA COM A EUROPE ACADEMY FOR EDUCATION, VINDO A MINISTRAR AULAS DE HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E CERVEJAS ARTESANAIS EM TODO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.

ESPECIALIZADO EM GASTRONOMIA INTERNACIONAL COM ÊNFASE EM CULINÁRIA ASIÁTICA E CONFEITARIA, JÁ AOS 21 ANOS CHEFIOU E COORDENOU O RESTAURANTE DOLCE ITÁLIA DA MESMA INSTITUIÇÃO ONDE SE FORMOU, E, DESDE ENTÃO, ATUOU COMO PROFESSOR DE UNIVERSIDADES DO SETOR.

REALIZA TRABALHOS PERIÓDICOS JUNTO AO SEBRAE, PREFEITURAS MUNICIPAIS E ONGS PARA O DESENVOLVIMENTO E AJUDA À COMUNIDADES QUE NECESSITEM ENCAMINHAR PROFISSIONALMENTE JOVENS E PESSOAS INTERESSADAS, ATRAVÉS DA GASTRONOMIA. ESCREVE PERIODICAMENTE PARA JORNAIS REGIONAIS E BLOGS.

Diferenciais

Diferenciais Sal a Gosto

CURSOS QUE POSSIBILITAM AO PÚBLICO O CONTATO DIRETO COM CHEFS ESPECIALIZADOS;

- ! AMBIENTE ACOLHEDOR**
- ! FÁCIL INSCRIÇÃO ATRAVÉS DE CURSOS DE CURTA DURAÇÃO**
- ! HORÁRIOS FLEXÍVEIS- BANCADAS COM FOGÕES E UTENSÍLIOS INDIVIDUAIS**
- ! AULAS 100% PRÁTICAS E FOCADAS- NÃO É NECESSÁRIO NENHUM CONHECIMENTO DE COZINHA PARA PARTICIPAÇÃO EM QUALQUER CURSO.**

Público alvo de alta abrangência

Mais de 10mil alunos atendidos na Sal a Gosto de Caxias do Sul, dentre eles:

- ! CRIANÇAS
- ! DONAS DE CASAS
- ! EMPRESÁRIOS
- ! ENTUSIASTAS DA GASTRONOMIA
- ! GOURMETS
- ! GRUPO DE AMIGOS E CONFRARIAS
- ! JOVENS
- ! PROFISSIONAIS (CHEFS, NUTRICIONISTAS, HOTELEIROS, GARÇONS,...) QUE DESEJAM AUMENTAR SEUS CONHECIMENTOS EM DETERMINADO TEMA.



Vantagens

- ✓ SUPORTE PARA A ESCOLHA DO PONTO COMERCIAL
- ✓ ESTRUTURA ONLINE COMPLETA PARA INSCRIÇÃO E GESTÃO DOS ALUNOS
- ✓ AGENDA E RECEITAS DESENVOLVIDAS PELA FRANQUEADORA
- ✓ MARKETING INSTITUCIONAL
- ✓ KNOW-HOW EXCLUSIVO
- ✓ PROJETO ARQUITETÔNICO COM EQUIPAMENTOS E ESTRUTURA DE PRIMEIRA LINHA
- ✓ SUPORTE NA ESTRUTURAÇÃO E OPERAÇÃO DAS FRANQUIAS
- ✓ EMPÓRIO ANEXO À SALA DE AULA
- ✓ TREINAMENTO POR ESPECIALISTAS
- ✓ MANUAIS DE IMPLEMENTAÇÃO E OPERAÇÃO
- ✓ ESPAÇO PARA EVENTOS INTERNOS PARA ATÉ 32 PESSOAS
- ✓ REDE DE FORNECEDORES HOMOLOGADOS COM ASSISTÊNCIA EM TODO O PAÍS
- ✓ REDUZIDO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS;
- ✓ SITE COMPLETAMENTE GERENCIADO E ADMINISTRADO PELA FRANQUEADORA;

Algumas possibilidades de cursos

RISOTOS

MASSAS

MASSAS FRESCAS

PEIXES

FRUTOS DO MAR

CARNES NOBRES

CARNES ESPECIAIS

CARNES TRADICIONAIS

CULINÁRIA BÁSICA

COMIDAS DE BOTECO

CULINÁRIA PARA CELÍACOS

VINHOS

CERVEJAS ARTESANAIS

CUPCAKES

CULINÁRIA MEXICANA

CULINÁRIA FRANCESA

CULINÁRIA ÁRABE

SUSHI

SASHIMI

CULINÁRIA TAILANDESA

CULINÁRIA CHINESA

SALADAS

PIZZAS E CALZONES

BRIGADEIRO GOURMET

PÃES ARTESANAIS

SEMMIFREDOS

AZEITE DE OLIVA

SOBREMESAS

ANTEPASTOS

FONDUE

MOLHOS E ERVAS

CULINÁRIA FUNCIONAL

PAPINHAS

Outras possibilidades

CRIAÇÃO DE CURSOS REGIONAIS, ESPECÍFICOS OU PERSONALIZADOS

INTEGRAÇÃO DE EQUIPES

LANÇAMENTO DE PRODUTOS

TREINAMENTO DE SECRETÁRIAS DO LAR

ESPECIALIZAÇÃO DE PROFISSIONAIS

ALMOÇOS E JANTARES PARA ATÉ 32 PESSOAS

PARCERIAS COM CHEFS E RESTAURANTES LOCAIS

PARCERIAS COM AGÊNCIAS DE TURISMO

PARCERIA COM ESCOLA DE IDIOMAS

Mercado

A GASTRONOMIA ESTÁ CADA VEZ MAIS EM ALTA, NÃO SOMENTE COMO UMA NECESSIDADE OBRIGATÓRIA AO SER HUMANO, MAS SIM COMO UM FATOR DE:

- \\ INTEGRAÇÃO SOCIAL**
- \\ STATUS**
- \\ CULTURA E CONHECIMENTO**
- \\ MELHORIA DE VIDA**
- \\ SAÚDE, TERAPIA E ALÍVIO DO STRESS.**

CRESCER A TENDÊNCIA DO PÚBLICO PERMANECER EM CASA, OU COM OS AMIGOS, CRIANDO E DEMONSTRANDO SUAS TÉCNICAS DE COZINHA.

HÁ TAMBÉM, A BUSCA POR NOVOS PRODUTOS, PRATOS, PREPAROS, UTENSÍLIOS E RECEITAS.

A SAL A GOSTO PROPORCIONA ISSO PARA TODA A POPULAÇÃO DE UMA MANEIRA PRÁTICA, ACOLHEDORA E EFICIENTE.

Investimentos

TAXA DE FRANQUIA: R\$ 70.000,00

TAXA DE ROYALTIES: 10% SOBRE O FATURAMENTO BRUTO

TAXA DE PUBLICIDADE: 4% SOBRE O FATURAMENTO BRUTO

INSTALAÇÃO / OBRAS/ MOBILIÁRIO /EQUIPAMENTOS: R\$ 210.000,00

CAPITAL DE GIRO: R\$ 30.000,00

FATURAMENTO MÉDIO PREVISTO: R\$ 60.000,00

PRAZO DO CONTRATO: 60 MESES

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: 2

PRAZO DE RETORNO:

Contato

SAL A GOSTO GASTRONOMIA

AV. JÚLIO DE CASTILHOS, 150 - SALA 13

BAIRRO LOURDES - 95.010-000

CAXIAS DO SUL - SERRA GAÚCHA - RS

TELEFONES: (54) 3419-4831

WWW.SALAGOSTO.COM.BR

FRANQUIAS@SALAGOSTO.COM.BR