

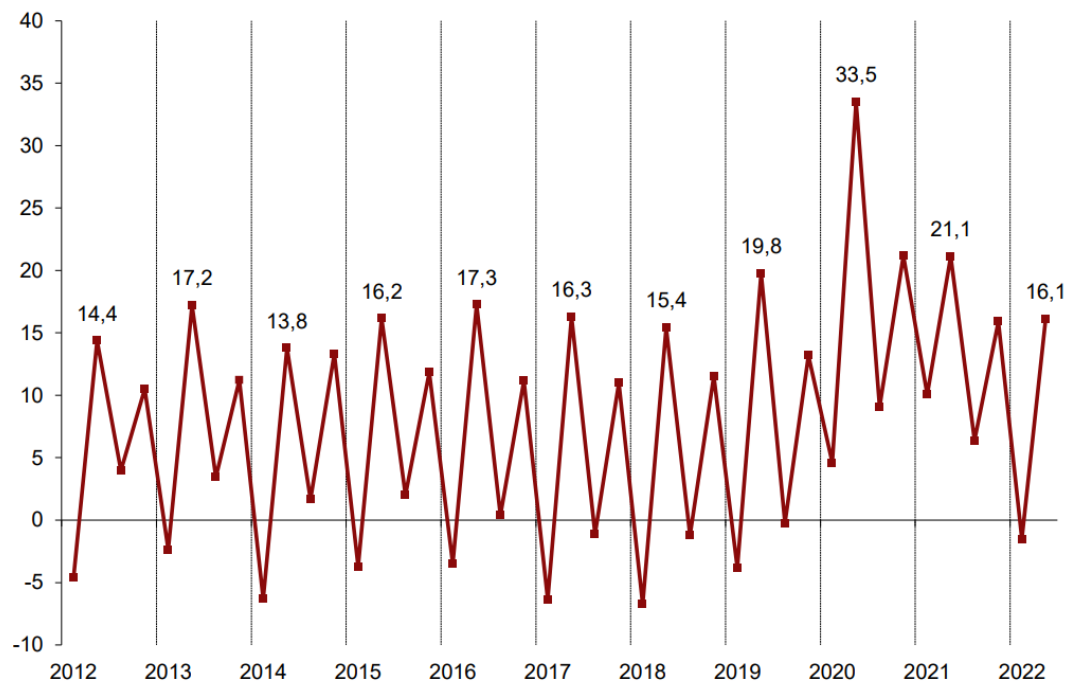
ANEXOS

ANEXO 1. Estructura del mercado español expresado en porcentaje de ventas.

	Cum Ene-Ago 22	Evol Dif Puntos vs Cum Ene-Ago 2019
Total Mercado	100	
Restauración Comercial	83,4	0,4
Full Service Restaurant	42,7	-1,4
FSR Tradicional	33,7	-1,3
FSR Internacional	6,3	-0,1
FSR Casual Dining	2,5	0,0
Quick Service Restaurant	40,8	1,8
QSR Fast Food	9,9	1,7
QSR Expertos en Delivery	3,3	0,1
QSR Cafeterías	10,0	-0,4
QSR Bares de tapas	12,0	0,2
Canales Periféricos	16,6	-0,4
Hotel	2,7	-0,1
Retail	4,3	0,3
Colectividades/Cantinas	3,2	-0,3
Vending	2,7	-0,1
Noche	3,0	-0,3
A bordo	0,6	0,0

Fuente: Panel CREST, The NPD Group

ANEXO 2. Tasa de ahorro de los hogares en los últimos 10 años (en porcentaje)



Fuente: INE

ANEXO 3. Muestra de las cadenas de restauración organizada especializadas en gastronomía italiana con mayor implantación en España.

CADENA DE RESTAURANTES	NÚMERO DE LOCALES	TICKET MEDIO	INVERSIÓN MÍNIMA	CANON DE ENTRADA	ROYALTY
Pizzería Carlos	<u>En franquicia:</u> 39 <u>Propios:</u> 32	10 – 15 €	330.000 €	20.000 €	5% ventas
PAPIZZA	<u>En franquicia:</u> 16 <u>Propios:</u> 1	10 €	90.000 €	20.000 €	5% ventas
Mondo Italiano	<u>En franquicia:</u> 1 <u>Propios:</u> 1	10 – 15 €	180.000 €	-	4,5% ventas
Ginos	<u>En franquicia:</u> 40 <u>Propios:</u> 84	15 – 20 €	475.000 €	30.000 €	5% ventas
Pizzeria Pasta Nostra	<u>En franquicia:</u> 3 <u>Propios:</u> 8	15 – 20 €	320.000 €	30.000 €	5% ventas
La Mafia se sienta a la Mesa	<u>En franquicia:</u> 49 <u>Propios:</u> 2	20 – 25 €	350.000 €	30.000 €	4,5% ventas
La Piemontesa	<u>En franquicia:</u> 17 <u>Propios:</u> 4	20 – 25 €	520.000 €	30.000 €	6% ventas
Telepizza	<u>En franquicia:</u> 270 <u>Propios:</u> 288	10 – 20 €	200.000 €	-	5% ventas
Pasta Mito	<u>En franquicia:</u> 0 <u>Propios:</u> 2	15 – 20 €	80.000 €	15.000 €	5% ventas
Muerde la Pasta	<u>En franquicia:</u> 16 <u>Propios:</u> 24	8,95 – 15,95 €	500.000 €	30.000 €	6% ventas
Il Tempietto	<u>En franquicia:</u> 14 <u>Propios:</u> 11	15 – 20 €	440.000 €	24.100 €	5% ventas
Domino's Pizza	+ 300 locales	10 – 20 €	400.000 €	25.000 €	6% ventas
Ditaly	<u>En franquicia:</u> 4 <u>Propios:</u> 4	15 €	250.000 €	20.000 €	5% ventas
Pizza Sapri	<u>En franquicia:</u> 50 <u>Propios:</u> 2	15 – 25 €	90.000 €	-	4% ventas
Pomodoro	<u>En franquicia:</u> 87 <u>Propios:</u> 4	5 – 10 €	80.000 €	16.000 €	1.000 €/mes
Pizza Hut	<u>En franquicia:</u> 39 <u>Propios:</u> 91	15 – 20 €	200.000 €	25.000 €	6% ventas
La Tagliatella	<u>En franquicia:</u> 158 <u>Propios:</u> 71	25 – 30 €	675.000 €	40.000 €	7% ventas
O Mamma Mía	<u>En franquicia:</u> 9 <u>Propios:</u> 11	15 €	90.000 €	16.000 €	5% ventas
Papa John's	+ 70 locales	10 – 20 €	300.000 €	30.000 €	5,5% ventas

(*) Algunos de los datos pueden no ser exactos (información extraída de Internet)

Fuente: elaboración propia

ANEXO 4. Información básica sobre las cadenas de restauración organizada especializadas en gastronomía italiana con mayor implantación en España.

CADENA DE RESTAURANTES	TIPO DE COMIDA	TICKET MEDIO	TIPO DE SERVICIO			CARACTERÍSTICAS
			En local	Take away	Delivery	
Pizzería Carlos	Pizza (mayoría) Pasta (poca)	10 – 15 €	✓	✓	✓	Calidad media Local mediano (200m ²)
PAPIZZA	Pizza, entrantes (aros, nuggets...)	10 €	✓	✗	✓	Calidad media Local pequeño (30m ²)
Mondo Italiano	Pizza, pasta, focaccias, risottos, carnes	10 – 15 €	✓	✓	✗	Calidad alta Local mediano (180m ²) Servicio de mesa
Ginos	Pizza, pasta, antipasti, focaccias, carnes	15 – 20 €	✓	✓	✓	Calidad alta Local grande (330m ²) Servicio de mesa
Pizzeria Pasta Nostra	Pizza, pasta, antipasti, focaccias, risottos, carnes	15 – 20 €	✓	✗	✓	Calidad alta Local mediano (250m ²) Servicio de mesa
La Mafia se sienta a la Mesa	Pizza, pasta, antipasti, focaccias, risottos, carnes	20 – 25 €	✓	✓	✓	Calidad alta Local grande (350m ²) Servicio de mesa
La Piemontesa	Pizza, pasta, antipasti, focaccias, risottos, carnes	20 – 25 €	✓	✓	✓	Calidad alta Local mediano (250m ²) Servicio de mesa
Telepizza	Pizza, entrantes (aros, nuggets...)	10 – 20 €	✓	✓	✓	Calidad baja Local pequeño (65m ²) Promociones online
Pasta Mito	Pizza (mayoría), pasta, antipasti	15 – 20 €	✓	✓	✓	Calidad alta Local pequeño (80m ²) Servicio de mesa
Muerde la Pasta	Pizza, pasta, antipasti, risottos, carnes	8,95 – 15,95 €	✓	✗	✗	Calidad alta Local grande (700m ²) Bufet libre
Il Tempietto	Pizza, pasta, antipasti,	15 – 20 €	✓	✗	✓	Calidad alta Local mediano (275m ²)

Domino's Pizza	Pizza, entrantes (aros, nuggets...)	10 – 20 €	✓	✓	✓	Calidad baja Local mediano (180m ²) Promociones online
Ditaly	Pizza (mayoría), <i>antipasti</i>	15 €	✓	✓	✓	Calidad alta Local mediano (180m ²)
Pizza Sapri	Pizza (mayoría) Pasta (poca)	15 – 25 €	✓	✓	✓	Calidad media Local pequeño (100m ²)
Pomodoro	Pizza, pasta, carne	5 – 10 €	✓	✗	✓	Calidad media Local pequeño (125m ²)
Pizza Hut	Pizza, entrantes (aros, nuggets...)	15 – 20 €	✓	✓	✓	Calidad baja Local pequeño (100m ²) Promociones online
La Tagliatella	Pizza, pasta, <i>antipasti</i> , <i>focaccias</i> , risottos, carnes	25 – 30 €	✓	✓	✓	Calidad alta Local grande (300m ²) Servicio de mesa
O Mamma Mía	Pizza, pasta, <i>antipasti</i> , <i>focaccias</i> , risottos, carnes	15 €	✓	✗	✓	Calidad alta Local pequeño (150m ²) Servicio de mesa
Papa John's	Pizza, entrantes (aros, nuggets...)	10 – 20 €	✓	✓	✓	Calidad baja Local pequeño (150m ²) Promociones online

(*) Algunos de los datos pueden no ser exactos (información extraída de Internet)

Fuente: elaboración propia

ANEXO 5. Información básica sobre restaurantes independientes especializados en gastronomía italiana.

RESTAURANTES	TIPO DE COMIDA	TICKET MEDIO	TIPO DE SERVICIO			CARACTERÍSTICAS
			En local	Take away	Delivery	
Ristorante Pizzeria Da Francesco	Pizza, pasta, entrantes	15 – 20€	✓	✓	✓	Calidad medio – alta Local pequeño
D'Arte Pasta & Pizza	Pizza, pasta, <i>antipasti</i> , risottos, carnes	15 – 20€	✓	✓	✓	Calidad medio – alta Local pequeño y puestos 24h
Pomodoro	Pizza, pasta	10 – 15€	✓	✗	✓	Calidad medio – alta Local pequeño
Ristorante Pizzeria Diavola Italiana	Pizza, pasta, <i>antipasti</i> , risottos	10 – 15€	✓	✓	✗	Calidad medio – alta Local pequeño

The Moonkeys	Pizza, pasta, entrantes, cócteles	10 – 15€	✓	✗	✓	Calidad media Local pequeño
Casa Nostra Pizzeria Trattoria	Pizza, pasta, <i>antipasti</i> , <i>focaccia</i> , risottos	15 – 20€	✓	✓	✓	Calidad medio – alta Local pequeño
Gonzo Bitter Bar	Pizza, pasta, <i>antipasti</i> , cócteles	20 – 25€	✓	✓	✓	Calidad alta Local pequeño

(*) Algunos de los datos pueden no ser exactos (información extraída de Internet)

Fuente: elaboración propia

ANEXO 6. Secciones más relevantes que contiene el *know how* de una franquicia.

SECCIÓN	INFORMACIÓN RECOGIDA
Cómo se compra	Cantidades de producto, distribuidores.
Cómo se vende	Nombre y precio de los productos elaborados, precios, estándares de calidad.
Cómo se lleva adelante el servicio	Patrones de actuación y respuesta ante la clientela, maneras de proceder.
Cómo se captan los clientes	Importancia de los diferentes métodos de promoción (desarrollo de campañas publicitarias digitales y físicas).
Cómo se organizan las tareas y los procesos internos	Establecimiento de un modelo de organización común para todas las franquicias.
Cómo se gestionan las reclamaciones o incidencias	Establecimiento de un protocolo de actuación común para todas las franquicias.
Organigrama	Número de departamentos que componen la marca, número de empleados.
Cuáles son los puestos de trabajo	Número de puestos de trabajo, funciones y responsabilidades de cada uno de ellos, grado de autonomía correspondiente a cada nivel.

Fuente: La Mafia se Sienta a la Mesa