



**SANTAGLORIA<sup>®</sup>**  
Coffee & Bakery

## ORIGEN DE SANTAGLORIA®

En sus inicios, el fundador de Santagloria®, **Pere Gallés**, en **1963**, fue pionero en España al revolucionar el tradicional concepto de venta de pan.

Una idea de panadería tradicional, acogedora y cálida, llevada a un nuevo entorno, con productos típicos de cafetería, así como comidas ligeras.

Tanto entonces como ahora, la fuerza de Santagloria® reside en la variedad, con la gama más amplia del mercado así como la calidad del producto.



# CONCEPTO

La llegada de FoodBox al segmento panadería/pastelería coincide con la batalla por un mercado en expansión por todo el territorio nacional que evoluciona desde la pastelería tradicional y la panadería de barrio fusionándose con las también tradicionales cafeterías en la creación de un nuevo concepto denominado **Coffee & Bakery**.

Este segmento trata de aportar **valor añadido** a la venta de productos de uso diario con el **horneado in situ** de la mayoría de su gama y la oferta de consumo en local de los mismos, junto a bebidas calientes o frías, y menús de restauración básicos.

La oportunidad de esta línea de negocio llegó con la desaparición progresiva de obradores y tahonas en las grandes ciudades y la apuesta por expandir un modelo que ya funcionaba en algunas regiones como Cataluña.

La dificultad principal, más allá de cuestiones logísticas y de explotación o comercialización del modelo franquiciado, residía en la consecución de un espacio propio, un posicionamiento único y diferenciado capaz de destacar frente a las enseñas ya establecidas o con estrategias de precio más agresivas



# PLAN DE DESARROLLO

Actualmente Santagloria® dispone de más de **100 puntos de venta** en España, entre tiendas propias y franquicias.

El objetivo de crecimiento anual se sitúa en torno a **15 a 20 puntos de venta al año**, intentando llegar a una máxima cobertura regional.

**SANTAGLORIA®**  
Coffee & Bakery



# ¿QUÉ OFRECEMOS?

## LEGAL

Asesoramiento legal en todo momento desde el inicio de la relación comercial.

## I+D

Trabajamos directamente sobre el producto mejorando la oferta. Hemos colaborado con distinguidos chefs como Dani García, de dos estrellas Michelin, lo que nos convierte en pioneros de la restauración organizada. Buscamos proveedores exclusivos. Adaptamos la carta a las nuevas tendencias gastronómicas.

## COMPRAS

Seleccionamos los proveedores necesarios para maximizar la rentabilidad del negocio: con altos estándares de calidad, precios competitivos, servicio individualizado y un proceso de pedido muy sencillo a través de una plataforma logística centralizada, aprovechando nuestro potencial de compra como grupo.

## MARKETING

Desarrollamos campañas nacionales que permiten el conocimiento de la marca y de nuestros productos, para ofrecer un valor diferencial a nuestros clientes. Optimizamos la comunicación en los restaurantes y facilitamos material para mejorar la presencia de la marca en el punto de venta.

## DESARROLLO

Damos soporte y asesoramiento personalizado en la búsqueda de locales, localidades y en las posibles opciones de desarrollo de negocio.

## CONSTRUCCIÓN

Diseño integral y construcción del local, garantizando los mejores precios de los proveedores. Sistema 'llave en mano'.

## RR. HH.

Ayudamos en la selección de personal, aportando soluciones a todas las necesidades laborales, contrataciones y soporte.

## FORMACIÓN

Ofrecemos formación al franquiciado sobre la gestión y rentabilidad del negocio como a la plantilla en materia de procedimientos y operaciones. Además, a través de la plataforma online, la Escuela Foodbox, posibilitamos el acceso a un contenido formativo continuo.

## OPERACIONES

Desde el equipo de operaciones ayudamos a sacar el mayor partido del negocio. Apoyo directo en la gestión de los locales con seguimientos continuos. Las Auditorías y Visitas de Excelencia Operacional (VEO) nos ayudan a mejorar cada día.



# FASES DE SOPORTE AL FRANQUICIADO

## 1. FASE INICIAL

**Reunión sin compromiso** con el departamento comercial para obtener toda la información de la marca.

**Ayuda para la búsqueda** de la mejor ubicación de la mano de nuestro departamento inmobiliario.

Nuestro departamento técnico que se encarga de **todo el proceso de obra** siendo un proyecto de llave en mano.

El franquiciado cuenta con apoyo a la financiación.

## 2. ANTES DE LA APERTURA

**Reuniones de inducción** con el franquiciado para explicarle el funcionamiento de cada uno de los departamentos.

**Formación en los sistemas** necesarios para operar correctamente el negocio.

**Elaboración del plan de marketing** específico para el local.

## 3. DURANTE

**Presencia del equipo de operaciones** los días previos y posteriores a la apertura.

**Asistencia** para realizar el primer pedido y en la gestión turnos del personal.

**Puesta en marcha del local junto al equipo de operaciones**, desde gestión de personal hasta elaboración de pedidos.

**Ejecución del plan de apertura** por parte de marketing.

Disponemos de una **central de compras**.

## 4. DESPUÉS

**Visitas periódicas** por parte del equipo de operaciones.

**Formación continuada** presencial y online a través de la Escuela Foodbox.

**Visitas VEO** en todos los locales (Visita de Excelencia Operacional).

**Apoyo directo** de todos los departamentos.

**Análisis de ventas** de local, **product mix y cuentas de explotación** junto con el equipo de operaciones.

# ESTRATEGIA DE MARCA

Momentos que saben a gloria

**Vive tu Momento Sano**  
**Nuevos wraps y ensaladas**



**SANTAGLORIA®**  
Coffee & Bakery

Imagen: Shutterstock, Pexels, S.A. © 2019. Todos los derechos reservados.

Momentos que saben a gloria

**Descubre nuestros**  
**Panes con Alma**

**Redondo Obrador Eco**  
Esta variedad tostada conserva la mejor del horneado a la piedra, con toques de avellana. Un sabor inconfundiblemente suave.

**Barra Sarraceno BIO**  
Rica en proteína, fibra, vitaminas y minerales esenciales. Esta barra es cada vez más parte de la dieta sana del XXI.

**Barra Delirium**  
Un pan verdaderamente delicioso, que con su aspecto recio sorprende por su ligereza. El secreto está en el interior de nuestros hornos.

**Barra Wholegrain**  
Este barra Wholegrain es rica en fibra, vitaminas y minerales y hecha 100% de forma artesana.

**Visé cereales**  
Formado a mano, este pan es muy sabroso y nutritivo, ideal para acompañar la comida o para hacer bocadillos.



**SANTAGLORIA®**  
Coffee & Bakery

Imagen: Shutterstock, Pexels, S.A. © 2019. Todos los derechos reservados.

La comunicación se centra en el posicionamiento dirigido a un target muy concreto: mujeres de 25 a 45 años, de carácter cosmopolita y actual.

Santagloria ® representa un estilo urbano y tradicional, tan vanguardista como nostálgico, contemporáneo y comfortable.

Los mensajes siempre actuales dentro de parámetros de elegancia y sutileza aderezados con toque de humor e ironía.

El resultado es la creación de un branding global, perfectamente identificable y diferenciador, reforzado con un estilo gráfico propio en el que los "productos estrella" y las "promociones" se presentan en un espacio limpio, claro y relajante, compartiendo sólo protagonismo con los textos sugerentes que los lucen y realzan.

## Ejemplos de Carteles

## NUESTROS PRODUCTOS

Desde **FoodBox** hemos apostado por potenciar los productos artesanos dentro de nuestro surtido de productos.

Huyendo de productos de catálogo, prefabricados y con el toque industrial, apostamos por las cosas bien hechas a través de los **productos de artesanía** a gran escala.

Durante los últimos meses hemos introducido productos como: Baguette Santagloria®, nuevas ensaladas y wraps, smoothies y frappés. Pan de maíz, pan de limón, té matcha y té chai, y una nueva selección de cafés fríos, entre otros.



Bollería Dulce



Panes



Menús



Bebidas frías y calientes





Ensaladas y Wraps



Catering



Bollería Salada



Postres y Tartas



Promociones



Productos de temporada

# COMUNICACIÓN

Momentos que saben a gloria

**Tu momento dulce**

**Tarta + café/té**

**Frappé Matcha**  
Disfruta tu momento dulce con los nuevos frappés por **+1,50€**

**Tarta Zanahoria**

**SANTAGLORIA®**  
Coffee & Bakery

Momentos dulces

Moments que saben a glòria

**Els esmorzars amb estil**

**de Santagloria**

des de **4,90€**

**SANTAGLORIA®**  
Coffee & Bakery

Desayunos con estilo

**Cualquier momento es bueno para cuidarte**

Prueba nuestros **Supersmoothies 100% naturales**

**SANTAGLORIA®**  
Coffee & Bakery

Síguenos

## Pantallas Smoothies

¿Algo de beber?		¿Algo dulce?		¿Algo salado?	
<b>Cafés especiales e infusiones</b>		<b>Croissants dulces</b>		<b>Empanadas</b>	
Espresso 1,20 €	Tea 1,20 €	Chocolate 1,20 €	Crema de almendra y chocolate 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Americano 1,40 €	Café 1,40 €	Manzana 1,20 €	Crema 2,00 €	Espresso 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Cappuccino 1,60 €	Mocha 1,60 €	100% vainilla 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Con leche 1,80 €	Pasta dulce 1,80 €	Almendras y leche 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Latte 2,00 €	Pastry 2,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Macchiato 2,20 €	Pastry 2,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Flat White 2,40 €	Pastry 2,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 2,60 €	Pastry 2,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 2,80 €	Pastry 2,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 3,00 €	Pastry 3,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 3,20 €	Pastry 3,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 3,40 €	Pastry 3,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 3,60 €	Pastry 3,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 3,80 €	Pastry 3,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 4,00 €	Pastry 4,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 4,20 €	Pastry 4,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 4,40 €	Pastry 4,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 4,60 €	Pastry 4,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 4,80 €	Pastry 4,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 5,00 €	Pastry 5,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 5,20 €	Pastry 5,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 5,40 €	Pastry 5,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 5,60 €	Pastry 5,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 5,80 €	Pastry 5,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 6,00 €	Pastry 6,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 6,20 €	Pastry 6,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 6,40 €	Pastry 6,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 6,60 €	Pastry 6,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 6,80 €	Pastry 6,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 7,00 €	Pastry 7,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 7,20 €	Pastry 7,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 7,40 €	Pastry 7,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 7,60 €	Pastry 7,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 7,80 €	Pastry 7,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 8,00 €	Pastry 8,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 8,20 €	Pastry 8,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 8,40 €	Pastry 8,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 8,60 €	Pastry 8,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 8,80 €	Pastry 8,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 9,00 €	Pastry 9,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 9,20 €	Pastry 9,20 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 9,40 €	Pastry 9,40 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 9,60 €	Pastry 9,60 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 9,80 €	Pastry 9,80 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €
Espresso 10,00 €	Pastry 10,00 €	Almendras y chocolate 1,20 €	Almendras 2,00 €	Chocolate 2,00 €	Chocolate 3 de leche 3,00 €

Carta



# DESARROLLO DE LA MARCA

Un modelo de negocio que ofrece al mercado un valor muy diferencial basado en una **filosofía de ser fieles a lo tradicional y una buena dosis de innovación y atrevimiento**, convirtiendo a Santagloria® en la marca líder de panaderías en ventas y rentabilidad, con un equipo de sistema de franquicia fuerte, un gran equipo de gestión, sirviendo los productos más demandados del mercado.

**SANTAGLORIA®**

Coffee & Bakery

# SANTAGLORIA®

## EL LOCAL

¿Qué tipo de local necesitamos?

- Superficie desde **110 m<sup>2</sup>**
- Concepto **adaptable** al tamaño del local y tipología del mercado en que se ubique
- Preferiblemente **zona comercial y residencial** de alta densidad de población con tráfico peatonal
- Población mínima de **30.000 habitantes**.
- Fachada mínima de **5 metros**.

# EN BOCA DE TODOS

☰ 🔍 ECD Santagloria presenta su línea de smoothies y frappés helados para este verano

**GOURMET**

## Santagloria presenta su línea de smoothies y frappés helados para este verano

**RECETADO**

La línea de smoothies se suma a la tendencia **foodie-detox** y la de **frappés** helados, se convierte en la mejor elección para un **momento de caprichosa indulgencia**

Santagloria cadena de Coffee&Bakery y gestionada por el Grupo de restauración multimarca **Foodbox**, presenta dos líneas de bebidas frías; **Smoothies saludables** y **Frappés Helados**.

☰ 📄 El Confidencial

## Los "panes con alma" de Santagloria: artesanos, rústicos y nutritivos

Elaborados con masa madre, mediante un proceso 100% natural de volteado a mano y cocido en horno de piedra.



Cinco tipos de panes de la nueva propuesta de Santagloria.

Restauración

ACTUALIDAD GENTRÓN TENDENCIAS PROVEEDORES OPINIÓN

## Santagloria presenta una selección de cafés 100% ecológicos



epsocial.es europa press

epsocial / responsables

## Santagloria se une a la iniciativa 'We Save Eat' contra el desperdicio alimentario



Publicado 26/04/2018 17:53:34 EST

MADRID, 26 Abr. (EUROPA PRESS) -

La compañía Santagloria de panadería artesanal y cafeterías se ha unido a la Iniciativa 'We Save Eat', con lo que se convierte en 'Saver' con el objetivo de plantar cara al desperdicio alimentario, según ha informado la empresa.

La iniciativa que lleva a cabo la App 'We Save Eat' busca convertir en oportunidad lo que califican como el problema social, económico y moral, el despilfarro, en ganancia para los públicos más jóvenes y jubilados y así poder acceder a lotes de producto para su consumo a precios muy reducidos, y para el planeta.

Estos lotes, puestos a disposición de los consumidores, proceden de los comercios asociados a la plataforma y pueden ser adquiridos por un precio de entre 3 y 5 euros.

LA FRANQUICIA

HOME ACTUALIDAD DE LA FRANQUICIA EN ESPAÑA GUÍA FRANQUICIAS INFORMACIÓN FRANQUICIAS LA FRANQUICIA ES

» Cafés 100% ecológicos en la franquicia Santagloria

## CAFÉS 100% ECOLÓGICOS EN LA FRANQUICIA SANTAGLORIA

La franquicia Santagloria, lanza una nueva selección de cafés 100% ecológicos con más vitaminas y antioxidantes, que además es un potente estimulador neuronal. Esta nueva línea se puede servir en 5 variantes distintas: Espresso, Cortado, Americano, Con leche y Cappuccino:



De este modo, esta nueva selección de café 100% ecológico se cultiva en entornos sanos y seguros al no usar productos químicos en su producción. Respeta el medio ambiente al utilizar técnicas agroecológicas que favorecen la biodiversidad al utilizar recursos energéticos renovables y locales:

"El consumo de productos ecológicos locales ayuda a preservar y conservar el entorno y mantener el equilibrio del ecosistema", afirma la cadena de Coffee&Bakery.

La franquicia de cafeterías, pone a disposición de sus clientes, una selección de café 100% ecológicos que ofrecen la **máxima calidad, un mayor número de nutrientes y el mejor sabor**. Está compuesta de agua sin aditivos insalubres y fibras de hormonas tóxicas, transgénicas y pesticidas:

La esencia, está comprometida y a través de la innovación con la salud de la sociedad y con el desarrollo productivo cada vez más saludable y son mejores niveles de azúcar:

En este aspecto, la franquicia Santagloria, de la mano de Europastry, forma parte del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2017/2020 de AECOSAN, cuya finalidad es que los fabricantes reformulen sus productos alimentarios y reduzcan ciertos nutrientes para combatir la obesidad. Ha logrado reducir de forma significativa el porcentaje de azúcar en sus productos de bollería.

# NUESTROS NÚMEROS

Inversión  
para un local estándar

Desde

**140.000€**

según el estado  
del local y m2.

Canon  
de entrada

**24.000 €**

+ IVA.

Royalties

**5 %**



# MÁRGENES

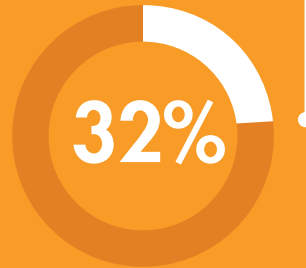
Entidades colaboradoras



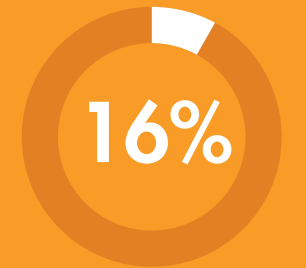
Coste personal



Coste producto



EBITDA



# CONTACTO

Si estás interesado en dirigir tu propia franquicia Santagloria® y deseas información más personalizada, te indicamos los **pasos a seguir**:

---



Contacta con nuestro **Departamento de Expansión** en:

**C/ Fernández De La Hoz 7. Entreplanta. 28010 Madrid**

✉ franquicias@foodbox.es

☎ 91 218 00 31

[www.foodbox.es](http://www.foodbox.es)



Concreta una **reunión en las oficinas y visita a tienda.**



SANTAGLORIA®  
Coffee & Bakery

[WWW.SANTAGLORIA.COM](http://WWW.SANTAGLORIA.COM)

