

# APRESENTAÇÃO



# • HISTÓRIA •

A Forno à Lenha foi fundada na cidade de Presidente Prudente - SP no ano de 2003. A marca foi inspirada no processo tradicional de produção de pizzas, e para entregar o melhor produto aos seus clientes, utiliza técnicas artesanais com aprimoramento em cada preparo, e claro, todas são assadas em forno à lenha, pois é a brasa que dá o toque todo especial caracterizando o sabor defumado das nossas pizzas.

Nasce a  
Forno à Lenha



**2003**



**2009**

Unidade  
Manoel Goulart



**2015**

Unidade  
Paulo Marcondes



**2017**

Unidade  
Jd. Tropical



**2018**

Unidade  
Dracena



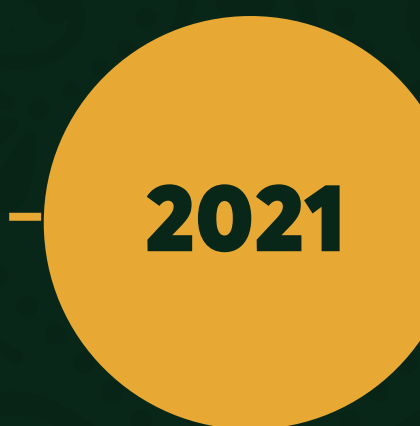
**2019**

Unidade  
Cornélio Procópio /PR



**2020**

Unidade Ourinhos  
e Adamantina



**2021**

Unidade Birigui  
e Marília



## • QUEM SOMOS? •



**Nós da Forno à Lenha prezamos por qualidade, valorizamos e prestigiamos nossos clientes e colaboradores, isto para que a marca cada dia mais se fortaleça, e assim possamos superar as expectativas dos nossos parceiros, proporcionando além do esperado, um retorno qualitativo, criativo, pessoal e profissional, cada vez maior.**  
Um misto de tradição e inovação é o que define a nossa marca.



# • MISSÃO, VISÃO E VALORES •



## Missão

- Manter a padronização de nossas pizzas, oferecendo sempre uma grande variedade em nosso cardápio, e também os melhores serviços;
- Estar sempre à frente, servindo pizzas e experiências saborosas aos nossos clientes.

## Visão

- Ser a maior rede de pizzarias do Brasil, e se tornar referência nacional no segmento.

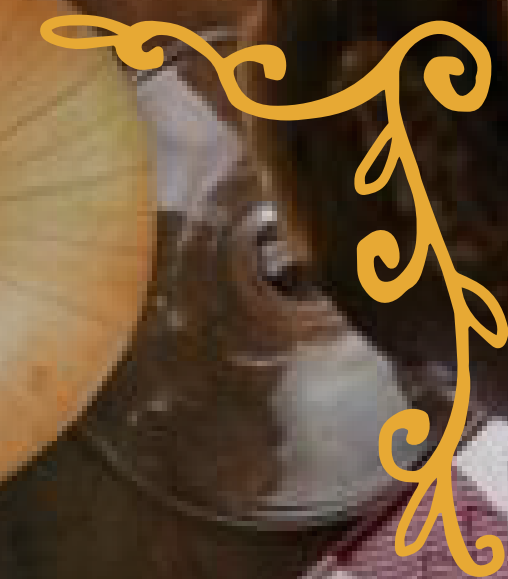
## Valores

- Bom relacionamento e ética com clientes, parceiros, colaboradores e fornecedores;
- Comprometimento com a qualidade;
- Dedicação e paixão em tudo que fazemos.



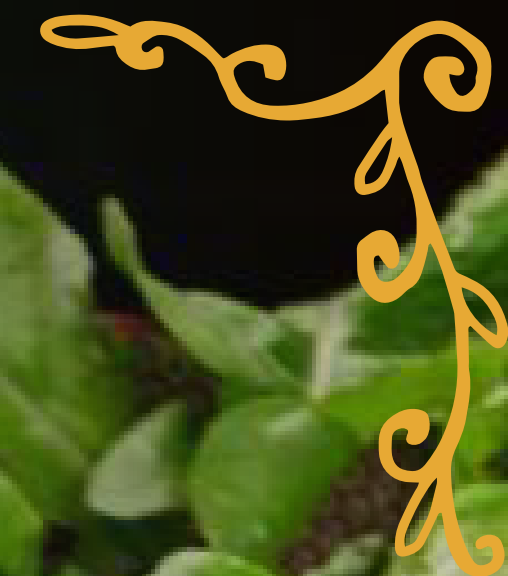
# CULTURA & GASTRONOMIA

Temos como princípio em nossa cultura gastronômica, unir os melhores ingredientes, fazendo combinações clássicas, originais e também inusitadas, gerando uma diversidade e pluralidade de sabores e experiências.



# MAIS DE 85 SABORES DE PIZZA

Com o intuito de atender a todas as preferências dos nossos clientes, oferecemos um cardápio amplo, com pizzas tradicionais, especiais, vegetarianas e doces. E ainda uma variedade de sobremesas, porções, drinks e outras bebidas



• **UNIDADES** •  
8 UNIDADES EM 6 CIDADES



**PRESIDENTE PRUDENTE**

Av. Ana Jacinta, 708  
Av. Manoel Goulart, 1635  
Av. Paulo Marcondes, 848  
Rod. Comendador Alberto Bonfiglioli, 2204

**DRACENA**

Av. José Bonifácio, 2260

**CORNÉLIO PROCÓPIO**

R. dos Bandeirantes, 291

**OURINHOS**

Av. Antônio Almeida Leite, 983

**ADAMANTINA**

R. Armando de Salles Oliveira, 685

**BIRIGUI**

Av. Nove de Julho, 1479

**MARÍLIA**

Av. Rio Branco



# • PÚBLICO •



**Todas as faixas etárias**

**Homens e Mulheres**

**Público em destaque de 20 à 50 anos**

**Em constante crescimento**

**Local frequentado principalmente por famílias e grupo de amigos.**





# • POR QUE INVESTIR NO MERCADO DE PIZZA. •



**Pizza é um dos alimentos mais apreciados e consumidos no mundo** por ser uma opção de alimento popular, prático, versátil e cheio de sabor. E no Brasil não poderia ser diferente, somos o segundo país que mais consome pizza, perdendo apenas para os Estados Unidos, de acordo com pesquisa realizada pela ECD Food Service. Deve-se considerar ainda que esse mercado está em plena expansão, e marcas com destaque em qualidade, segurança, bom custo benefício, terão um espaço cada vez maior no gosto e na mesa dos brasileiros. Por isso, a rede Forno à Lenha torna-se um negócio com grande potencial, se firmando cada vez mais no interior de São Paulo e em outros estados brasileiros.



# • INFORMAÇÕES DA PADRONIZAÇÃO •



- Investimento de loja padrão modelo delivery: R\$ 150.000,00 (Custo obra, equipamentos e outros).
- Taxa Parceria - R\$ 80.000,00

Planta e Arquitetura Padrão: Imóveis entre 70m<sup>2</sup> à 130m<sup>2</sup> dando prioridade a esquinas e avenidas. O projeto prévio, será desenvolvido pela arquiteta da rede, no prazo de até 02 (dois) dias, para avaliação antes da formalização do contrato com o proprietário do imóvel desejado, visando a real viabilidade técnica e econômica do local escolhido. Após definido o ponto, e contrato devidamente assinado, a arquiteta terá um prazo de 10 (dez) dias úteis para entrega do projeto completo, sendo ele: Fachada, projeto de interiores e caderno de obras para execução.



# • **VANTAGENS EM SER FORNO À LENHA.** •



- **Por ser uma pizzeria conceituada e reconhecida;**
- **Pela qualidade padrão;**
- **Além de nossas pizzas serem especiais, temos um ambiente acolhedor, com personalidade e adequado para diversas ocasiões.**



# • COMUNICAÇÃO •

- Ações de marketing institucional;
- Ações de marketing para campanhas específicas;
- Planejamento de estratégia de marketing;
- Criação arte/peça elaborada de acordo com a necessidade específica de cada parceiro.



## • FORÇA DA MARCA •

Estamos há 19 anos no mercado, e ao longo deste período atendendo variados públicos, entre eles temos o privilégio de sermos escolhidos também pela classe artística. Os mesmos prestigiam a rede com a mesma reciprocidade e carinho com que os recebemos. Por conta disto temos diversos registros de fotos, inclusive expostas em nossas unidades, que além de decoração, por motivos óbvios acabam sendo uma grande chancela para a marca Forno à Lenha.

A vinculação deste público artístico com a nossa marca, gera também uma maior visibilidade do negócio, e principalmente um grande engajamento com o público geral.



# • CONTE COM A PARCERIA PARA SUPORTE •

- Apoio na prospecção e escolha do ponto comercial;
- Suporte para abertura e montagem da loja. Desde o projeto que contempla obra, mobiliários, comunicação visual e ambientação, até aquisição dos equipamentos e materiais necessários;
- Indicação de marcas, produtos e estoque;
- Apoio na seleção e recrutamento de equipe;
- Treinamento da equipe operacional;
- Revisão anual do cardápio;
- Supervisão e consultoria de campo;
- Contato dos fornecedores locais (ou os mesmos da matriz);
- Suporte de marketing para comunicações nas redes sociais;
- Suporte de marketing para promoções e preços;
- Apoio para ações de marketing customizadas e pontuais;
- Monitoramento para controle e padrão de qualidade.



# • INVESTIMENTO INICIAL E RETORNO •

- Taxa parceria: R\$ 80.000,00 (Valor para uso da marca e benefícios)
- Estimativa de investimento para o custo da obra de construção/reforma, e compra de toda linha de maquinários exigidos pelo parceiro (Exemplo: computadores, maseira, utensílios de cozinha, forno, etc.), podendo variar de acordo com a estrutura do imóvel: R\$ 150.000,00
- Prazo de retorno estimado: De 15 a 24 meses
- Lucratividade: 15% a 20%



# • FORMAS DE PAGAMENTO DA PARCERIA •

- Taxa de uso da marca (Parceria): R\$ 80.000,00, no ato da assinatura do contrato;
- Taxa de 4% mensal de royalties sob a venda bruta.

Obs.: Não será cobrado taxa adicional de publicidade, ou outra.





# • PROJEÇÃO DE ALGUNS CUSTOS FIXOS •



Materiais e Equipamentos (Média de valores):

- Aluguel do Imóvel: R\$ 3.000,00
- Água: R\$ 200,00
- Energia: R\$ 1.000,00
- Telefone: R\$ 300,00
- Honorários de contador: R\$ 900,00
- Gás: R\$ 150,00
- Lenha: R\$ 500,00



## • PERFIL DO FRANQUEADO •



Acreditamos que não exista um perfil exato já traçado, para ser um franqueado Forno à Lenha é necessário, além do investimento, ter paixão pelo negócio, vocação para o trabalho, dedicação e principalmente comprometimento com os princípios e valores da marca.

**Se você tem um espírito empreendedor, venha fazer parte da família Forno à Lenha.**





**RICARDO PIAI - (18) 99760-2005**  
**RENATO - (18) 99697-9555**

