



**P R I M I**  
*by* **FRESCA**

ITALIAN STREET FOOD

**PROGRAMA DE FRANQUICIAS**  
2025/2026



PRIMI  
by FRESCA



ANTECEDENTES, EXPERIENCIA Y CONTEXTO



## ANTECEDENTES, EXPERIENCIA Y CONTEXTO

Antes de lanzar el Programa de Franquicias de PRIMbyFresca, dedicamos casi 26 meses a recolectar datos empíricos a través de la operación de nuestras propias sucursales, aplicándolos de manera metódica en la investigación y análisis de empresas y marcas que han logrado el éxito mediante modelos de negocio franquiciables, convirtiéndose en verdaderos casos de estudio. El modelo PRIM se fundamenta y valida en diez cualidades esenciales que todo modelo de franquicia de comida rápida debe poseer, no solo para asegurar su éxito, sino también para facilitar su crecimiento y expansión efectiva. Estas cualidades no fueron establecidas de manera arbitraria en FRESCA, sino que son compartidas por los referentes más destacados de la industria a nivel mundial, como Fred DeLuca (fundador de Subway), John McNulty (experto en franquicias y consultor de numerosas marcas), Michael Seid (coautor de "Franchising for Dummies" y renombrado consultor de franquicias), Cynthia Cohen (fundadora de la consultora "Franchise Dynamics"), David R. Schwartz (fundador de Franchise Growth Solutions) y Don DeBolt (ex presidente de la International Franchise Association [IFA]).

REVOLUCIONANDO LA COMIDA RÁPIDA

## ANTECEDENTES, EXPERIENCIA Y CONTEXTO

El Modelo de negocios de PRIMÍ y su Programa de Franquicias fue diseñado en línea y en consonancia con todos los casos de éxito que estudiamos y analizamos, cumpliendo con cada una de las diez (10) cualidades coincidentes en las publicaciones de todos los expertos anteriormente:

- 1. Simplicidad Operativa:** Un modelo fácil de entender y operar que permite a los franquiciados gestionar sus negocios sin experiencia previa.
- 2. Menú Atractivo y Estandarizado:** Un menú que ofrece productos atractivos y consistentes en calidad y sabor en todas las sucursales.
- 3. Espacio Reducido y Personal Mínimo:** Reducir costos operando en espacios reducidos y con una baja incidencia de personal .
- 4. Capacitación y Soporte Sólido:** Un programa integral de capacitación y soporte continuo que empodera a los franquiciados para gestionar eficazmente sus negocios.
- 5. Modelo Financiero Sostenible:** Márgenes atractivos y un retorno de inversión razonable.
- 6. Adaptabilidad y Resiliencia:** La capacidad de adaptarse y enfrentar los desafíos de un mercado en constante evolución.
- 7. Estrategia de Marketing:** Atraer, retener y fidelizar clientes de forma efectiva
- 8. Innovación Continua:** La mejora e innovación constante en productos, servicios y procesos.
- 9. Cadenas de Suministro Eficientes:** Relaciones sólidas con proveedores que aseguran calidad y disponibilidad de ingredientes a costos controlados.
- 10. Cultura de Marca Fuerte:** Una identidad de marca clara y coherente que resuena con los consumidores y se refleja en las operaciones diarias de los franquiciados.





PRIMI  
by FRESCA



PRIMI by FRESCA Italian Street Food

PRIMI

PIZZOCCHINO \$14.000  
CLAMMA \$14.800  
SPAGNA \$15.500  
FOKACCE \$14.000  
AL FORNO \$16.000

MADE IN ITALY

Budweiser

LA BIRRA PERUGINA

## PRIMI by FRESA Italian Street-Food



En un mercado de comida rápida saturado de hamburguesas y papas fritas, donde los modelos de franquicias suelen ser atractivos por su conveniencia y sabor, pero perjudiciales para la salud, PRIMI by Fresca fue concebido y diseñado para promover una alimentación más saludable y consciente, mejorando así la calidad de vida de sus consumidores.

PRIMI by Fresca se distingue en el sector de comida rápida por ser único en su categoría y por sus claras ventajas competitivas frente a los modelos tradicionales de comida chatarra, ofreciendo una opción innovadora y saludable, tanto para franquiciados, como para centros comerciales que buscan propuestas innovadoras.

PRIMI ofrece comidas completas (combos) al mismo precio que McDonald's, preparados al momento y en solo tres minutos. Este modelo no solo destaca la rapidez en el servicio, sino la frescura y la calidad de sus ingredientes 100% naturales que se traducen en alimentos sin aditivos, colorantes, saborizantes, ni conservantes, en un ambiente que fomenta una alimentación saludable.

ALTA GASTRONOMÍA AL ALCANCE DE TODOS

## PRIMI by FRESA Italian Street-Food



El modelo PRIMI utiliza tecnología italiana de última generación para reducir la necesidad de mano de obra, la inversión y el equipo requerido, optimizando el espacio requerido para operar y maximizando la rentabilidad por m2. No requiere cocineros experimentados, sino operadores que sigan procesos estandarizados a través de un programa de capacitación rapido y sencillo, haciendo que la rotación de personal no sea un problema.

El Sistema Operativo de PRIMI es innovador porque se basa en una '*Cocina sin Cuchillos*', donde no se realizan preparaciones ni transformaciones de materia prima. Los productos se entregan en confecciones desde un centro de distribución, lo que simplifica la operación y el control de inventario, minimizando la pérdida por merma y desperdicio.

Por ser práctico, totalmente estandarizado y fácil de auditar, el modelo PRIMI es '*gastronomía sin la parte compleja y difícil que presentan los negocios gastronómicos tradicionales*'. Todo esto permite que un franquiciado, sin experiencia en el rubro gastronómico, pueda gestionar su local sin las complicaciones que suelen presentar los modelos tradicionales de gastronomía o comida rápida.





PRIMI  
by FRESCA



QUÉ ES PRIMI by FRESCA



## QUÉ ES PRIMI by FRESCA

FRESCA se enorgullece de presentar PRIMI, un modelo de franquicias revolucionario que redefine la calidad y eficiencia en términos culinarios. Nuestro objetivo es convertirnos en el *"McDonald's de la pasta 100% italiana"*, ofreciendo un negocio gastronómico que elimina las complejidades y desafíos asociados con la gastronomía tradicional.

PRIMI se destaca por ofrecer productos 100% naturales, sin aditivos, sin conservantes, sin saborizantes ni colorantes, completamente estandarizados, que utiliza tecnología Made in Italy de última generación para su preparación, regeneración y cocción. Esto minimiza significativamente la incidencia de mano de obra y maximiza el rendimiento por m<sup>2</sup>, permitiendo que una sucursal de PRIMI funcione perfectamente en espacios reducidos, a partir de tan solo 20 m<sup>2</sup>. La necesidad de espacio para operar de PRIMI es mucho menor a la de cualquier otro modelo de comida rápida en el mercado.

Este innovador concepto de comida rápida rica, sana y 100% natural se centra en la autenticidad, la calidad de los ingredientes y un sabor inigualable que transporta a nuestros clientes a la rica tradición de la cocina regional italiana. Y al mismo tiempo, redefine la percepción del fast-food, diferenciándose claramente de la comida chatarra tradicional, como hamburguesas, panchos y papas fritas.

Además, permite a los clientes disfrutar de su pedido en apenas tres minutos desde que realizan su compra, una rapidez sin igual tratándose de alimentos y platos que se cocinan en el momento.



100% MADE IN ITALY





PRIMI  
by FRESCA



## CÓMO SE DEFINE EL CONCEPTO PRIMI



## CÓMO SE DEFINE EL CONCEPTO PRIMI

**I. Autenticidad Italiana:** Cada plato de pasta en PRIMI está elaborado con ingredientes de alta calidad, siguiendo recetas tradicionales italianas que garantizan un sabor auténtico y delicioso.

**II. Calidad, Tecnología y Sabor:** Utilizamos materias primas seleccionadas que se combinan con tecnología Made in Italy y procesos de preparación que aseguran que cada bocado sea una experiencia culinaria única.

**III. Cocina sin Cuchillos:** PRIMI se caracteriza por un sistema operativo extremadamente simple. Las sucursales solo necesitan abrir bultos, cajas y bolsas, eliminando la complejidad de la preparación, cocción, auditoría y control de calidad.

**IV. Todo Listo del Laboratorio:** Los productos llegan listos para ser cocinados, calentados o regenerados, lo que elimina la necesidad de contar con personal calificado o capacitado en cada local. No necesitamos cocineros, necesitamos operadores.

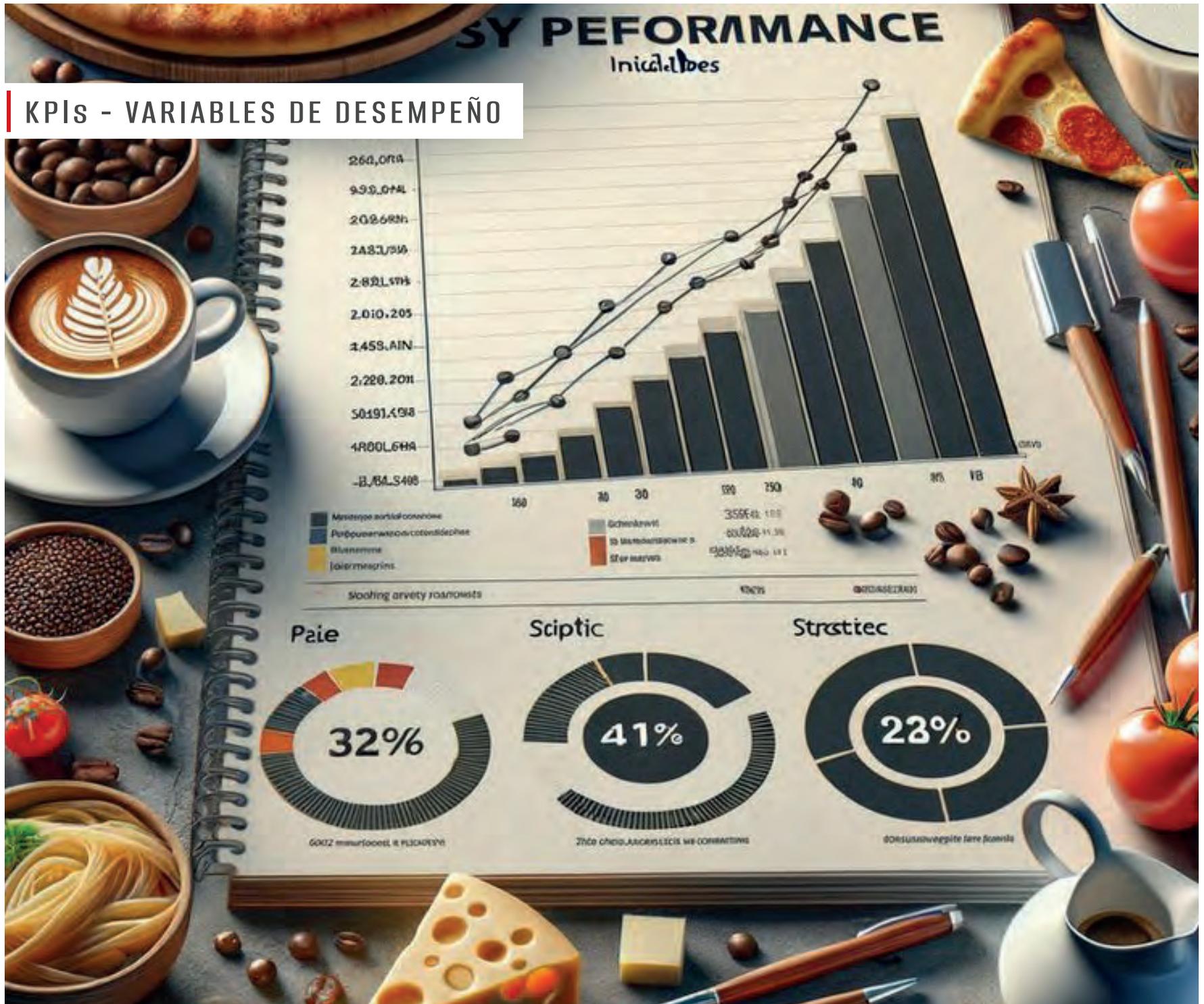
**V. Baja Incidencia de Personal:** Gracias a nuestra tecnología Made in Italy, una sola persona puede cocinar y emplatar grandes volúmenes de platos, lo que reduce la necesidad de espacio, equipamiento y mano de obra adicional. El modelo operativo de PRIMI está diseñado para funcionar eficientemente con una dotación máxima de tres personas por turno: 1) Cajero/Vendedor, 2) Operador de la estación de cocción de pastas y 3) Runner de despacho y entrega de productos. Este enfoque optimiza al máximo los recursos humanos, asegurando un servicio ágil, rápido y eficaz.

**VI. Fácil Auditoría:** En PRIMI, todos los productos se venden ultra-congelados con más de 150 días de vida útil y se sirven en porciones estandarizadas y cuantificadas, lo que simplifica el control y la auditoría. Provenientes directamente de nuestra planta de producción, eliminamos la necesidad de compras de ingredientes adicionales. Esto asegura consistencia en calidad y cantidad, facilita la gestión de inventarios y promueve una operación clara y transparente. Cada porción se descongela para ser regenerada o cocinada según proyecciones de demanda lo que reduce significativamente el desperdicio en comparación con otros modelos gastronómicos.





PRIMI  
by FRESCA



## KPIs | VARIABLES DE DESEMPEÑO

En PRIMI, las variables clave de desempeño (KPIs) son fundamentales para garantizar la eficiencia operativa y el éxito del negocio. Estos KPIs permiten a los franquiciados y a la gerencia central evaluar el rendimiento de cada sucursal y tomar decisiones informadas:

**I. Ventas Diarias:** Monitorea el volumen de ventas por día, lo que permite identificar tendencias y ajustar las estrategias de marketing según la demanda.

**II. Tiempo de Servicio:** Mide el tiempo promedio que tarda un cliente en recibir su pedido desde que realiza la compra. Este KPI es crucial para asegurar la rapidez del servicio.

**III. Costo de Ventas:** Evalúa los costos asociados con la producción de los productos vendidos, incluyendo materias primas y costos operativos. Esto ayuda a mantener la rentabilidad.

**IV. Inventario:** Controla los niveles de inventario en tiempo real, asegurando que siempre haya suficiente stock disponible sin sobrecargar el espacio de almacenamiento.

**V. Satisfacción del Cliente:** Se puede medir a través de encuestas o comentarios en línea, y es esencial para evaluar la calidad del servicio y la experiencia del cliente.

**VI. Rotación de Personal:** Mide la tasa de retención de empleados, lo que puede indicar la satisfacción laboral y la efectividad de la capacitación.



ÚNICOS EN NUESTRA CATEGORÍA

## KPIs | VARIABLES DE DESEMPEÑO

Monitoreo en Tiempo Real: Para asegurar que estos KPIs se monitoreen en tiempo real, PRIMI utiliza un sistema de gestión integrado que incluye:

- I. Software de Punto de Venta (POS):** Este sistema registra automáticamente las transacciones de ventas, lo que permite un seguimiento inmediato de las ventas diarias y el tiempo de servicio.
- II. Sistemas de Gestión de Inventarios:** Estas herramientas permiten a los franquiciados ver el estado del inventario en tiempo real, facilitando la reposición oportuna de productos.
- III. Dashboards Interactivos:** Se implementan paneles de control que muestran los KPIs en tiempo real, permitiendo a los gerentes y franquiciados acceder a información crítica de manera rápida y sencilla.
- IV. Análisis de Datos:** Utilizando herramientas analíticas, PRIMI puede interpretar los datos recolectados, identificar patrones y hacer ajustes estratégicos basados en el rendimiento.
- V. Feedback del Cliente:** Se pueden utilizar aplicaciones o plataformas en línea para recopilar comentarios de los clientes en tiempo real, lo que ayuda a medir la satisfacción y a realizar mejoras continuas.





VENTAJAS COMPETITIVAS DE PRIMI

## VENTAJAS COMPETITIVAS DE PRIMI

**I.Salud y Nutrición:** PRIMI se compromete a ofrecer comida rápida que sea saludable y nutritiva.

**II.Rapidez y Eficiencia:** Un servicio rápido que no compromete la calidad, ideal para el estilo de vida moderno.

**III.Sabor Auténtico:** Platos que ofrecen un sabor auténtico italiano, hechos al momento y con la calidad que los clientes esperan.

**IV.Consistencia y Calidad del Producto:** Usamos solo ingredientes frescos y auténticos para garantizar el sabor y la calidad de la pasta. Ofrecemos alimentos genuinos, sin aditivos, conservantes, saborizantes o colorantes. Todos se preparan y se envían a las sucursales desde nuestro centro de distribución.

**V.Estándares de Operación y Preparación:** Desarrollamos un sistema operativo único en el mundo basado en procedimientos estandarizados para asegurar que cada plato se prepare de la misma manera en todas las sucursales.

**VI.Menú Atractivo y Variado:** Ofrecemos una variedad de opciones que no se encuentra en otro operador de comida rápida, cubriendo todos los servicios gastronómicos para satisfacer todos los gustos y preferencias.

EL AUTENTICO SABOR ITALIANO



PRIMI  
by FRESCA



## EFICIENCIA OPERACIONAL DE PRIMI



## EFICIENCIA OPERACIONAL DE PRIMI

**I. Preparación Rápida:** Gracias a nuestra tecnología de última generación, desarrollamos técnicas y procesos para cocinar y servir pasta rápidamente, de forma estandarizada y sin comprometer la calidad.

**II. Optimización del Espacio:** Diseñamos un lay-out productivo totalmente eficiente (cocina, regeneración, preparación, servicio y despacho) que permite que una mínima dotación de personal trabaje de manera efectiva.

**III. Automatización y Tecnología:** Utilizamos tecnología de última generación (única en el mundo) para mejorar la eficiencia en la operación del negocio. Minimizando la cantidad de equipos y maquinarias necesarios para la cocción, regeneración y preparación de los productos que vendemos.

**IV. Capacitación Continua del Personal:** La incidencia de la mano de obra es bajísima, ya que no se requiere personal altamente calificado. Además, la rotación de personal, algo común en la industria, no afecta la eficiencia operativa de la sucursal, permitiendo que el servicio se mantenga ágil y eficaz en todo momento. Implementamos programas de formación constante para nuestro equipo, asegurando que cada empleado esté capacitado en los procesos estandarizados.





PRIMI  
by FRESCA



PORQUE ELEGIR UNA FRANQUICIA DE PRIMI

## PORQUE ELEGIR UNA FRANQUICIA DE PRIMI

**I. Único en su Categoría:** PRIMI se destaca como el único modelo de fast food especializado en pastas, lo que lo diferencia claramente de la competencia y atrae a un público que busca opciones rápidas y saludables en un segmento no saturado.

ii. **Cocina Sin Cuchillos:** Todos nuestros productos llegan listos y preparados desde nuestra planta de producción, eliminando la necesidad de manipulación de materia prima. Esto minimiza riesgos de robos, mermas y la necesidad de mano de obra calificada.

**II. Cocina Sin Cuchillos:** Todos nuestros productos llegan listos y preparados desde nuestra planta de producción, eliminando la necesidad de manipulación de materia prima. Esto minimiza riesgos de robos, mermas y la necesidad de mano de obra calificada.

**III. Bajo Requerimiento de Espacio y Personal:** Con sucursales que operan eficientemente en tan solo 20 m<sup>2</sup> y una baja incidencia de mano de obra, PRIMI permite a los franquiciados reducir costos operativos y maximizar el rendimiento de su inversión.

**IV. Productos de Alta Calidad y Autenticidad:** Ofrecemos un menú de comida rápida 100% natural y auténtica, lo que no solo atrae a un amplio público, sino que también se diferencia claramente de la comida rápida tradicional, generando confianza y lealtad en los clientes.

**V. Soporte Integral y Capacitación Continua:** PRIMI proporciona un sólido sistema de apoyo a sus franquiciados, que incluye capacitación continua, asesoría en operaciones y marketing, garantizando que cada socio tenga las herramientas necesarias para alcanzar el éxito y maximizar su rentabilidad.



LA OPCIÓN SALUDABLE EN COMIDA RÁPIDA



## APOYO Y SOPORTE A LOS FRANQUICIADOS DE PRIMI

**I. Capacitación Integral:** FRESCA ofrece un programa de capacitación completa para nuevos franquiciados, cubriendo todos los aspectos operativos, desde la gestión del local hasta el manejo de los productos. Esto permite a los franquiciados adquirir las habilidades necesarias sin requerir experiencia previa en gastronomía.

**II. Asesoría Continua:** Proporcionamos asesoría constante en áreas clave como marketing, gestión de inventarios y optimización de operaciones. Esto permite a los franquiciados operar con confianza, sabiendo que cuentan con el respaldo de expertos en el sector.

**III. Sistema de Operaciones Simplificado:** Con un modelo de cocina sin cuchillos y productos listos para usar, los franquiciados pueden gestionar sus locales de manera eficiente, reduciendo la carga de trabajo y permitiendo que operen uno o más locales sin necesidad de dedicar todo su tiempo.

**IV. Herramientas Tecnológicas Avanzadas:** FRESCA proporciona acceso a sistemas de gestión integrados que facilitan el seguimiento de ventas, inventarios y desempeño. Esto permite a los franquiciados tomar decisiones informadas rápidamente, optimizando su operación con un esfuerzo mínimo.





PRIMI  
by FRESCA



NUESTROS PRODUCTOS





**PRIMI**  
by **FRESCA**

Estas pequeñas delicias típicas de la gastronomía del sur de Italia son el inicio perfecto para una comida memorable. Arancini de carne, arancini de verdura, mozzarella in carrozza y croquetas de bondiola representan la cocina casera, abundante y festiva.

- 1 ARANCINO DE CARNE**  
Relleno de arroz azafranado, bolognesa y arvejas
- 2 ARANCINO DE VERDURA**  
Relleno de arroz azafranado, espinaca, arvejas y queso sardo
- 3 CROCCHETTA DE BONDIOLA**  
Croqueta de bondiola y queso sardo
- 4 MOZZARELLA EN CARROZZA**  
Mozzarella rebozada



**ANTIPASTI** ENTRADAS



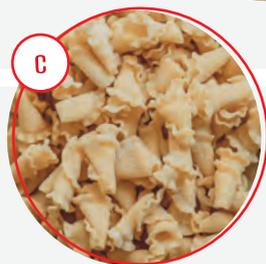
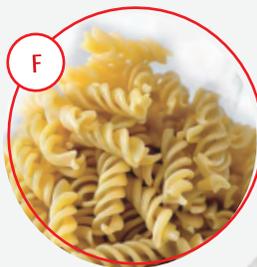


PRIMI  
by FRESCA

Inspiradas en la tradición italiana más auténtica, nuestras pastas trafileadas son elaboradas con harina de sémola de trigo candeal y moldeadas a través de moldes de bronce. Linguine, tagliatelle, spaccatelle, campanelle y fusilli forman parte de esta selección, homenajeando la diversidad de formas clásicas que definen la pasta italiana, abundante y festiva.

DEL GIORNO

5 PASTA CORTA  
Spaccatelle | Campanelle | Fusilli



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





PRIMI  
by FRESCA

DEL GIORNO

6 PASTA LARGA  
Linguine | Tagliatelle



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





PRIMI  
by FRESCA

Pasta Rellena Clásica: hechas con harina de sémola de trigo candeal, las pastas rellenas clásicas combinan la tradición de la pasta fresca con sabores típicos italianos como ricota y verdura, calabaza, cuatro quesos y pollo con verdura. Son opciones familiares, reconfortantes y cargadas de historia culinaria.

CLASSICA

7 RAVIOLES

Calabaza | Pollo y Verdura  
Ricota y Verdura | Cuatro Quesos



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





PRIMI  
by FRESCA

Gnocchi: son una receta simple y genuina hecha con papa de calidad y sin aditivos innecesarios. Este clásico del norte de Italia es un verdadero placer en cada bocado, ideal para acompañar con las más variadas salsas.

CLASSICA

## 8 GNOCCHIS

Ñoquis de papa a base de sémola de grano duro



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





PRIMI  
by FRESCA

Pasta Rellena Especial: pensadas para quienes buscan sorprenderse, estas pastas elevan la experiencia tradicional italiana con rellenos únicos como osobuco, bondiola, y combinaciones gourmet como queso gorgonzola y pera. Una fusión entre lo clásico y lo innovador, que respeta la esencia italiana con un toque de sofisticación.

## SPECIALE

### 9 LINGOTTI DE BONDIOLA AL MALBEC

Rellenos de bondiola en cocción lenta al Malbec

### 10 LINGOTTI AMALFITANI

Rellenos de ricota, tomates secos, nuez y ralladura de limón



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





PRIMI  
by FRESCA

## SPECIALE

### 11 OVALI DE OSOBUCO

Rellenos de ozobuco azafranado

### 12 OVALI LOMBARDI

Rellenos de queso azul y peras caramelizadas



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





PRIMI  
by FRESCA

La lasaña es sinónimo de hogar en Italia. Nuestra versión artesanal respeta la receta tradicional, con capas de pasta fresca, relleno de carne sabrosamente condimentada y una cocción que realza cada sabor. Una verdadera joya del recetario italiano.

AL FORNO

3 LASAGNA  
Carne



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





PRIMI  
by FRESCA

Diseñada especialmente para los más pequeños, esta pasta está elaborada sin sal, azúcar ni conservantes, respetando los ingredientes naturales y saludables. Suavemente texturada y pensada para una digestión amigable.

BAMBINI

14 **BAMBINI** (pasta para niños)  
Raviolini | Gnocchi Unicorno



PASTA ALL'UOVO PASTA AL HUEVO





**PRIMI**  
by **FRESCA**

15  
Divididas en tradicionales y gourmet, nuestras salsas se elaboran con ingredientes frescos y técnicas fieles a la cocina italiana. Las versiones tradicionales como pomodoro y cuatro quesos resaltan por su simpleza, mientras que las gourmet –ragu toscano, ragu torinese, crema de hongos y arvejas, y pesto– ofrecen complejidad y profundidad de sabor que elevan cualquier plato.

## SALSAS TRADIZIONALE

POMODORO | Tomates y albahaca

ROSA | Tomates y crema

CUATRO QUESOS | Mozzarella, sardo, fontina y azul

MANTECA Y SALVIA | Manteca fresca saborizada con hojas de salvia

CREMA | Crema de leche

OLIVA | Extra virgen

## SALSAS GOURMET

BOLOGNESE | A base de colita de cuadril picada y tomate

ESTOFADO | A base de colita de cuadril cortada a cuchillo y tomate

BOLOGNESE CON CREMA | A base de colita de cuadril picada, tomate y crema de leche

PESTO GENOVESE | Albahaca, parmigiano, frutos secos, ajo y oliva extra virgen

PESTO PORTOFINO | Albahaca, parmigiano, frutos secos, ajo, oliva y pomodoro

CREMA DE HONGOS Y ARVEJAS | A base de crema, hongos funghi porcini y arvejas



**SALSE** SALSAS





PRIMI  
by FRESCA

La focaccia es una de las expresiones más genuinas del pan italiano, originaria de la región de Liguria. Nuestra versión, elaborada con harina de sémola y aceite de oliva extra virgen, se distingue por su masa esponjosa, dorada al horno y coronada con una generosa capa de queso straciatella. Esta base cremosa y delicada se presenta en tres propuestas que combinan tradición y creatividad: una con tomate y pesto, otra con jamón crudo y rúcula, y una tercera con mortadela. Cada variante ofrece un equilibrio único de sabores y texturas, reafirmando el espíritu artesanal que define a nuestra cocina.

## 17 FOCACCIA

EMILIANA | Mortadela, straciatella y crema de cibulette  
TOSCANA | Jamón crudo, straciatella y rúcula  
CAPRESSE | Tomate, straciatella y pesto de albahaca



FOCACCE FOCACCIA RELLENA





PRIMI  
by FRESCA

Nuestra pizza honra la auténtica tradición napolitana, elaborada con masa de fermentación lenta a base de harina de sémola de trigo candeal. Con una base fina, aireada y crocante, cada una es una celebración del sabor italiano, donde los ingredientes frescos y las combinaciones clásicas se convierten en protagonistas. Ofrecemos dos versiones emblemáticas: la Margherita, con su mezcla equilibrada de tomate, mozzarella y albahaca; y la Calabresa, con salame picante y mozzarella. Ambas recetas reflejan la esencia de la cocina italiana: simpleza, calidad y sabor inconfundible.

18

## PIZZA

MARGARITA | Mozzarella, tomate y albahaca  
CALABRESA | Mozzarella, tomate y calabresa



PIZZA PIZZA AL CORTE





**PRIMI**  
by **FRESCA**

Para cerrar una experiencia italiana con dulzura, nuestros postres típicos como tiramisú y panna cotta celebran lo mejor de la repostería tradicional. Cremosos, intensos y elaborados con recetas auténticas, son el broche de oro perfecto.

19

## DOLCI

Tiramisú | Panna Cotta

20

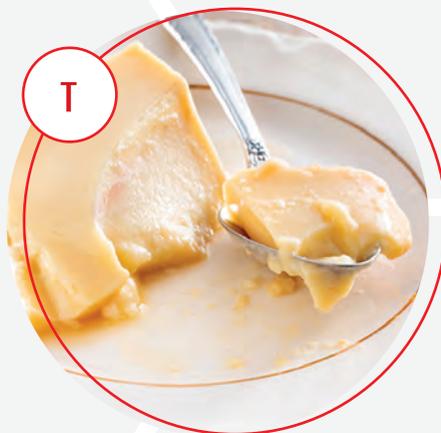
## PASTICCERIA

Sfogliatella | Cannoli | Corneto

21

## CAFFETTERIA

Espresso | Lungo | Latte | Americano | Cappuccino



# DOLCI, PASTICCERIA E CAFFETTERIA





NUESTRO MENÚ

PRIMI  
by FRESCA

PRIMI  
by FRESCA  
CIBO DI STRADA

PRIMI  
by FRESCA  
CIBO DI STRADA

# COMBOS

## DEL GIORNO | \$14.000

pasta trafilada corta y larga

## CLASSICA | \$14.800

pasta rellena clásica y gnocchis

## SPECIALE | \$15.500

pasta rellena especial

## AL FORNO | \$16.000

lasagna de carne

## FOCACCE | \$14.000

focaccia rellena

INCLUYE: PLATO PRINCIPAL+BEBIDA SIN ALCOHOL+ANTIPASTI O DOLCI | BIRRA O VINO+ \$1.500



SABOR Y FRESCURA NATURAL



# COMBOS

## COCKTAIL 1 | \$10.000

cocktail a elección + 1 entrada a elección

## COCKTAIL 2 | \$19.000

2 cocktail a elección + 2 entradas a elección

## ANTIPASTI | \$15.500

entrada a elección + bebida sin alcohol

bira o vino +\$1.500



## ANTIPASTI

### ARANCINO DE CARNE | \$4.500

croqueta de arroz azafrandado rellenas de bolognesa y arvejas

### ARANCINO DE VERDURA | \$4.500

croqueta de arroz azafrandado rellenas de espinaca, acelga y queso sardo

### CROCCHETTA DE BONDIOLA | \$4.500

croqueta de bondiola y queso sardo



COMIDA RÁPIDA QUE TE CUIDA



# PASTA ALL'UOVO

**DEL GIORNO | \$9.000**

pasta corta | pasta larga

**CLASSICA | \$10.000**

ravioles y gnocchis

**SPECIALE | \$11.000**

pasta rellena especial

**BAMBINI | \$7.000**

pasta para niños

**AL FORNO | \$11.500**

lasagna de carne



# SALSE

## TRADIZIONALE

pomodoro | rosa | quatro quesos  
manteca y salvia | crema | oliva

## GOURMET | + \$2.000

bolognesa | estofado | bolognesa con crema  
pesto genovese | pesto portofino | crema de hongos y arvejas



COMIDA RÁPIDA QUE TE CUIDA



## FOCACCE

### FOCACCIA EMILIANA | \$9.000

mortadella | stracciatella | crema de ciboulette

### FOCACCIA TOSCANA | \$9.000

crudo | straciatella | rúcula

### FOCACCIA CAPRESSE | \$9.000

tomate | stracciatella | pesto de albahaca

## PIZZA AL CORTE

### MARGARITA | \$8.500

mozzarella | tomate | albahaca

### CALABRESA | \$8.500

mozzarella | tomate | calabresa



## DOLCI

TIRAMISÚ | \$4.500

PANNA COTTA | \$4.500

## CAFFETTERIA

ESPRESSO | LUNGO | AMERICANO \$3.000

LATTE | CAPUCCINO \$4.500

## PASTICCERIA

SFOGLIATELLA | \$5.000

CANOLLI | \$5.000

CORNETTO | \$2.500



CADA PLATO, UNA OBRA MAESTRA



## BEBITE

CERVEZA | COPA DE VINO \$3.000

GASEOSA | AGUA \$3.000

## COCKTELERIA

APEROL SPRITZ | \$8.000

CAMPARI SPRITZ | \$8.500

GIN ROSATO | \$7.000

FERNET COLA | \$7.000



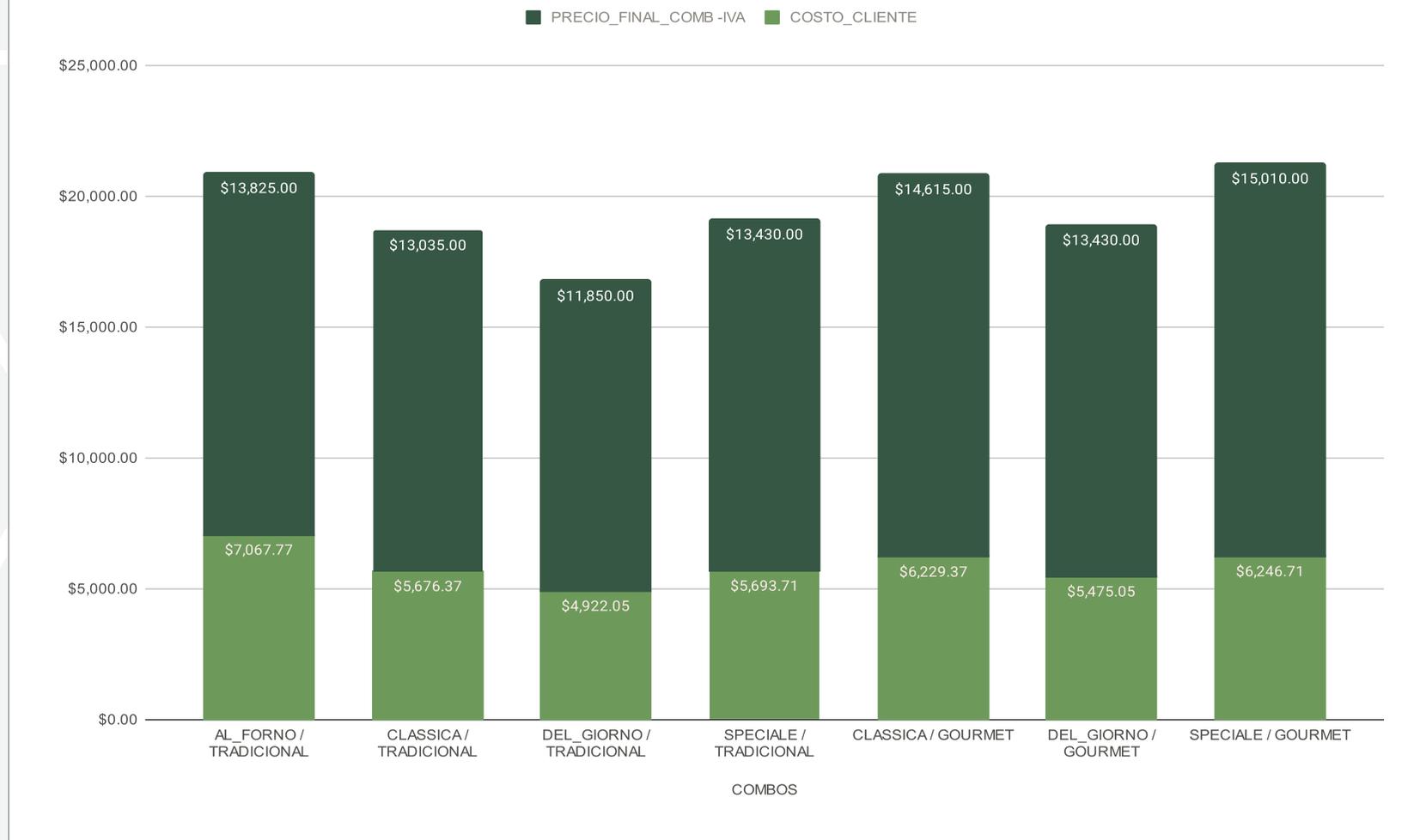


PRIMI  
by FRESCA



LA RENTABILIDAD DEL MODELO PRIMI

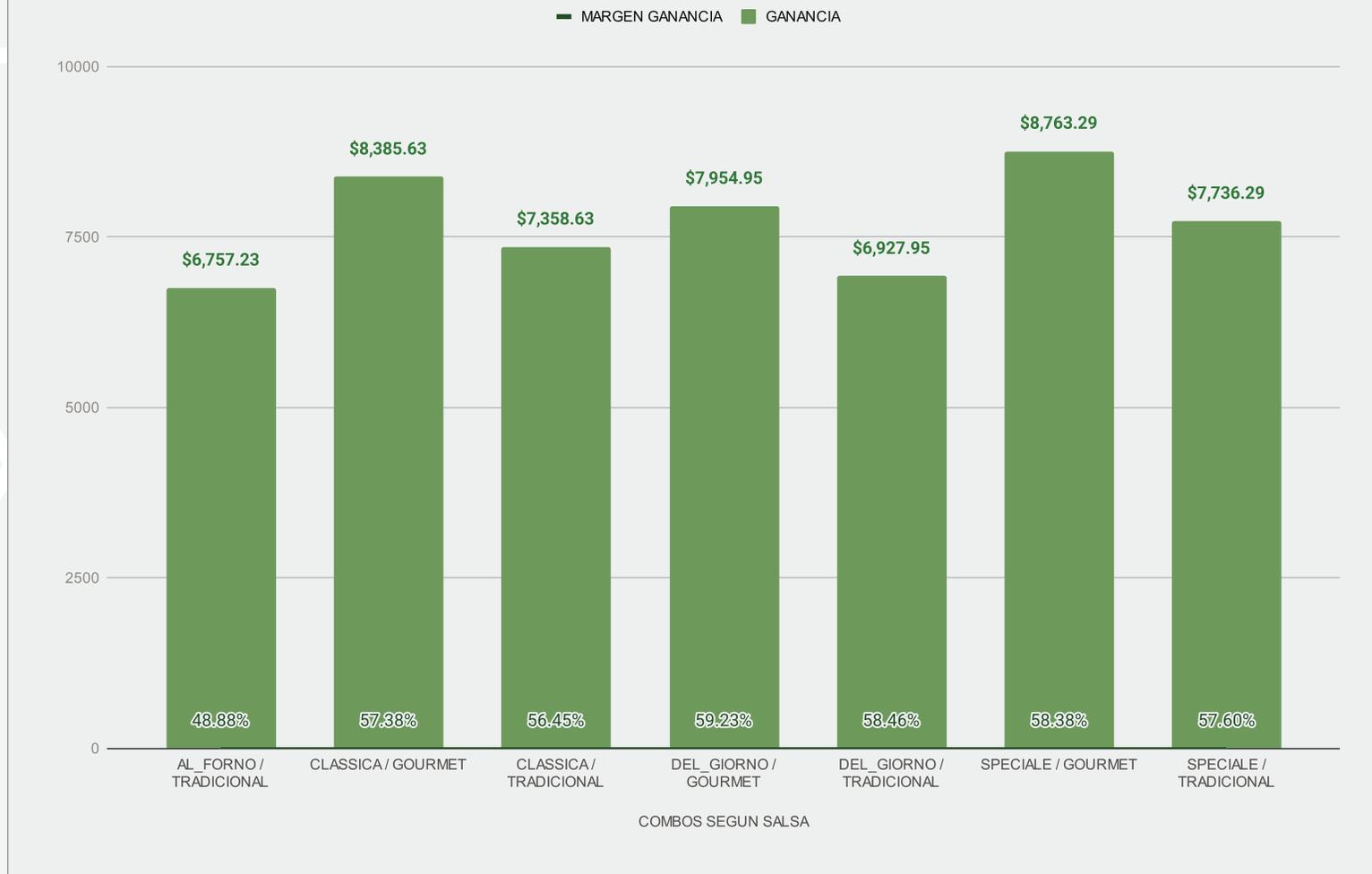
## COSTOS vs PRECIOS - COMBOS



MADE IN ITALY



### COMBOS MARGEN DE GANANCIA



## LA RENTABILIDAD DEL MODELO PRIMI

**I. Bebidas:** Incluyendo el Vaso con Branding PRIMI, el margen neto para el franquiciado es del 62%.

*Ejemplo:* Una Bebida linea Coca-Cola que le cuesta al franquiciado \$875 se vende al público a \$2370 con un margen de \$1.495.

**II. Antipasti:** Incluyendo el pack y la servilleta para su despacho, el margen neto (promedio) para el franquiciado es del 65%.

*Ejemplo:* Un Arancino de Carne le cuesta al franquiciado \$1.296,30 se vende al publico a \$3.950 con un margen de \$2.653.

**III. Pasta Corta o Larga:** Incluyendo el plato, la servilleta y el cubierto para su despacho, el margen neto para el franquiciado es del 67%.

*Ejemplo:* Una porción de Tagliatelle que le cuesta al franquiciado \$1.033,10 se vende al publico a \$3.950 (sin la salsa) con un margen de \$2.917.

**IV. Ravioles:** Incluyendo el plato, la servilleta y el cubierto para su despacho, el margen neto para el franquiciado es del 67%.

*Ejemplo:* Una porción de Pollo y Verdura le cuesta al franquiciado \$1.435,10 se vende al publico a \$5.135 (sin la salsa) con un margen de \$3.700.

**V. Pasta rellena especial:** Incluyendo el plato, la servilleta y el cubierto para su despacho, el margen neto para el franquiciado es del 65%.

*Ejemplo:* Una porción de Lingotti di Bondiola al Malbec le cuesta al franquiciado \$1.804,76 se vende al publico a \$5.925 (sin la salsa) con un margen de \$.4121.

**VI. Lasagna (Al Forno):** Incluyendo el plato, la servilleta y el cubierto para su despacho, el margen neto para el franquiciado es del 55%.

*Ejemplo:* Una Lasagna de Carne le cuesta al franquiciado \$4.387,62 se vende al publico a \$9.875 con un margen de \$5.488.

100% NATURALES

## LA RENTABILIDAD DEL MODELO PRIMI

**VII. Bambini (Pasta para niños):** Incluyendo el plato, la servilleta y el cubierto para su despacho, el margen neto para el franquiciado es del 67%.

*Ejemplo:* Una porción de Gnocchi Unicorno le cuesta al franquiciado \$1.416,66 se vende al público a \$5.530 con un margen de \$4.114.

**VIII. Salsas:** Todas nuestras salsas (tanto la línea Tradicional como la línea Gourmet) presenta un margen neto para el franquiciado del 65%.

*Ejemplo:* La porción de salsa de Ragú Piemontese que puede acompañar a cualquiera de nuestros platos de pasta, le cuesta al franquiciado \$1.935,50 se vende al público a \$5.530 con un margen de \$3.595.

**IX. Pasta + Salsa:** El Margen promedio de una porción de pastas + salsa, que incluye el plato, el cubierto y la servilleta presenta un margen neto para el franquiciado del 69%.

*Ejemplo:* Una porción de Ravioli di Pollo y Verdura con Salsa Pomodoro le cuesta al franquiciado \$2968 se vende al público a \$9480 con un margen de \$6.512.

**X. Postres:** Nuestros postres, incluyendo envase y cuchara presentan un margen neto promedio para el franquiciado del 50%.

*Ejemplo:* Un Tiramisú que incluye el envase, la cuchara y la servilleta le cuesta al franquiciado \$2.004,69 se vende al público a \$3.950 con un margen de \$1.946.

**XI. Combos:** incluyen un Plato de Pastas, un Antipasto (entrada) o Postre y una Bebida sin Alcohol. En promedio, el margen neto promedio para el franquiciado es del 57%.

*Ejemplo:* Un Combo Speciale que incluye una porción de Lingotti di Bondiola con salsa Pomodoro, un Postre y una bebida sin le cuesta al franquiciado \$6.246,71 se vende al público a \$15.010 con un margen de \$8.768.

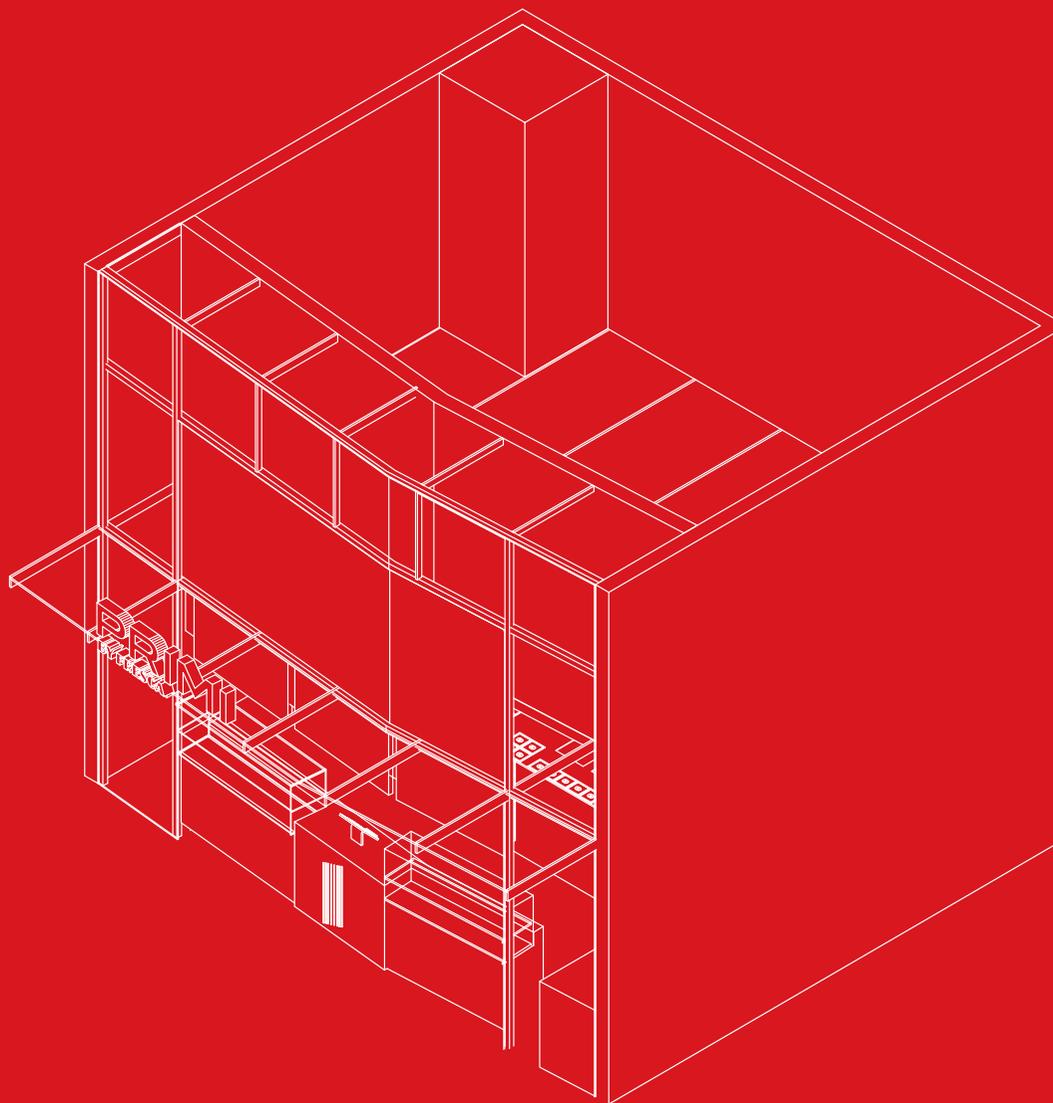




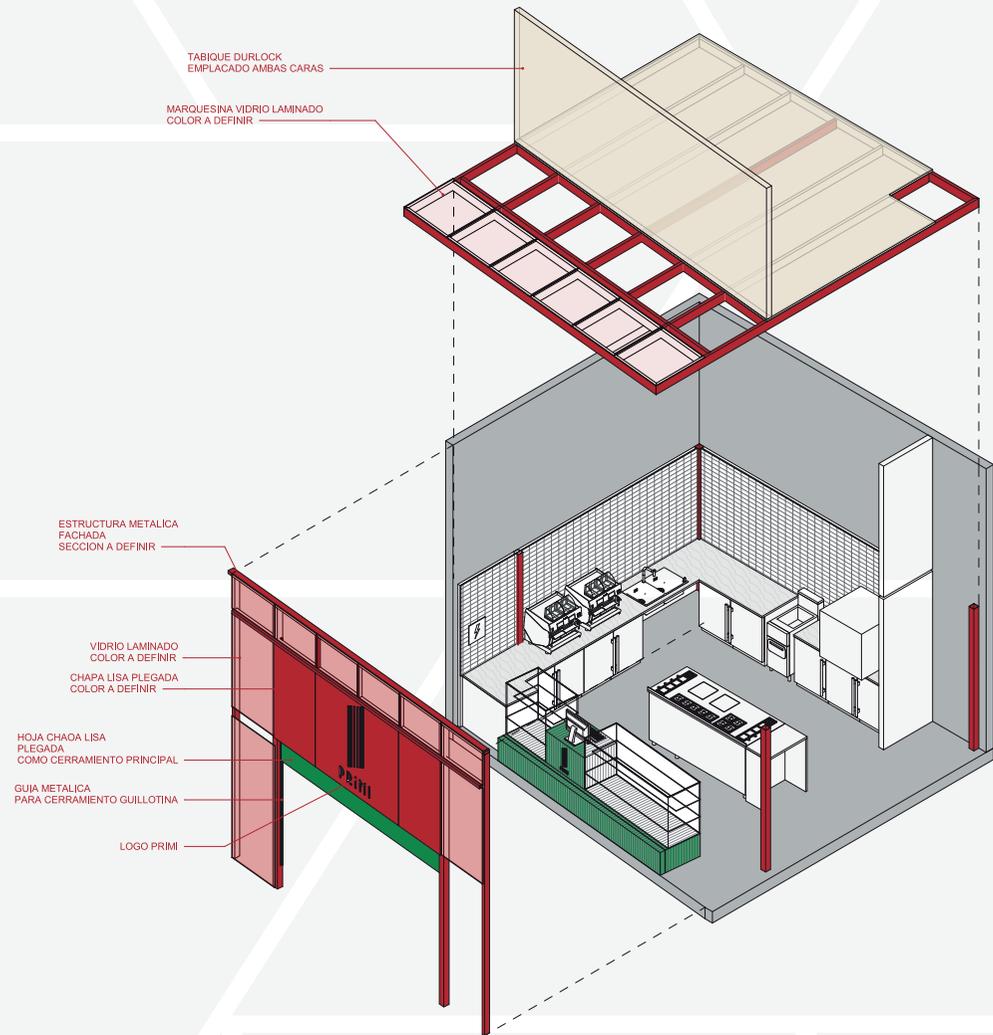
# DISEÑO Y ARQUITECTURA DE PRIMI



PRIMI  
by FRESCA



# ELEMENTOS ESTRUCTURALES



SABOR ITALIANO EN TAN SÓLO 3 MINUTOS



EQUIPAMENTO BÁSICO DE UN LOCAL PRIMI

|  |  |       |   |   |  |
|--|--|-------|---|---|--|
|  |  | OFF   | - | + |  |
|  |  | 65.5  | - | + |  |
|  |  | 10 10 | - | + |  |

|  |  |       |   |   |  |
|--|--|-------|---|---|--|
|  |  | 0 150 | - | + |  |
|  |  | 0 150 | - | + |  |
|  |  | 0 150 | - | + |  |
|  |  | 0 150 | - | + |  |

|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
| 23° |  |  |  |
|-----|--|--|--|



## EQUIPAMIENTO BÁSICO DE UN LOCAL PRIMI

**SECTOR DE COCCIÓN Y PREPARACIÓN:** el corazón de PRIMI representa casi el 60% de la inversión total en equipamiento es donde se encuentra el equipamiento de cocción y preparación de los productos calientes. Este sector incluye una estación de cocción de pastas de última generación Made in Italy y un horno inteligente combi pro de origen alemán. Estos dos equipos se operan con 6 sartenes de inducción, utensilios varios y una balanza digital comercial.

La tecnología y los equipos de este sector son los que permiten minimizar la incidencia de mano de obra en los procesos, reduciendo la cantidad y especialización de los empleados, así como los tiempos de cocción. Además, garantizan una estandarización total de los productos que ofrecemos, asegurando un nivel constante de calidad donde la alta rotación de personal no se convierte en un problema.

**SECTOR CAJA:** El sector de caja no solo se encarga de cobrar y generar la comanda de preparación del pedido del cliente, sino que también actúa como el punto de venta. Aquí, el cajero, que también es el encargado de turno y vendedor, tiene la oportunidad de generar cross-selling y up-selling de productos. Este sector está equipado con una computadora táctil con monitor, impresoras térmicas fiscal y comandera, y una tablet o monitor portátil, facilitando una gestión eficiente y una experiencia de compra fluida para el cliente.

LA MEJOR TECNOLOGÍA

## EQUIPAMIENTO BÁSICO DE UN LOCAL PRIMI

**SECTOR ALMACENAMIENTO:** Comparado con otros modelos de comida rápida, el sector de almacenamiento en PRIMI es mínimo. Este espacio incluye una heladera bajo mesada de 3 puertas, otra de 2 puertas, un freezer bajo mesada ciego y un termotanque eléctrico de bajo consumo.

Se trata de un sistema de frío negativo para el almacenamiento y servicio de los productos que se regeneran, calientan y cocinan en el punto de venta y otro con frío positivo para el servicio de bebidas, postres y otros productos que se venden y despachan refrigerados. Esta configuración permite optimizar el espacio y la eficiencia operativa.

**CARTELERÍA DIGITAL :**La cartelería digital está en manos de una de las empresas líderes en Sudamérica para la gestión de menús y contenidos digitales en los puntos de venta. Incluye una licencia anual, cuatro pantallas profesionales Samsung y la instalación y puesta en marcha del sistema. Esto no solo mejora la visibilidad de los productos, sino que también permite una actualización rápida y efectiva de la información presentada a los clientes.





# SI QUERÉS SER PARTE DE LA REVOLUCIÓN DEL FAST FOOD



## **CONTACTO:**

franquicias@fresca.com.ar

## **DIRECTOR COMERCIAL:**

Manuel Urbano

+54 9 11 2774-5866



## **SUCURSALES:**

ALTO PALERMO - Av. Santa Fe 3253, C1425BDA, Buenos Aires, Argentina.

VIA-VIVA Barrio Chino - Av. Juramento 2465, C1428BQA, Buenos Aires, Argentina.

Estamos en la búsqueda de emprendedores que quieran sumarse al modelo PRIMÍ, envíanos un email o llámanos. Si tenés una locación o una idea de la zona, el barrio o la localidad donde te gustaría operar la franquicia, es un punto de partida ideal para empezar a trabajar en nuestra próxima apertura.



PRIMI  
by FRESCA



PRIMI  
*by* **FRESCA**  
ITALIAN STREET FOOD