



**Um negócio
com camadas e
mais camadas
de sucesso!**

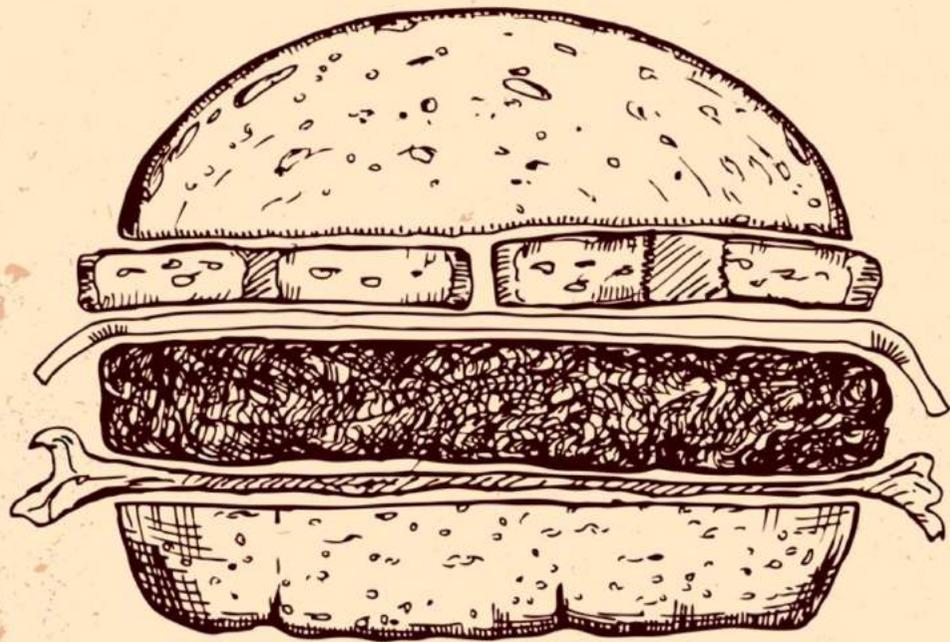


HAMBURGUERIA

le Tinguê

Desde o século 19

A história do Hambúrguer



As origens do hambúrguer são incertas e permeadas de mitos e histórias, porém é bem provável que ele tenha sido preparado pela primeira vez da maneira como o conhecemos hoje em fins do século XIX ou começo do século XX. O hambúrguer moderno é derivado das necessidades culinárias de uma sociedade que mudava rapidamente devido à industrialização e, portanto, usufruíam de menos tempo para o preparo de alimentos e consumo das refeições.

Grande parte do motivo pelo qual sua história é controversa deve-se ao fato de que os americanos disputam o título de terem sido os primeiros a combinar duas fatias de pão com um bife de carne moída, formando um "sanduíche de hambúrguer", muito embora seus dois ingredientes básicos, o pão e a carne, terem sido preparados e consumidos separadamente durante muitos anos antes dessa combinação. Pouco tempo depois de sua criação, o hambúrguer foi preparado com todas as guarnições que hoje em dia lhe são tipicamente características—com cebolas, alface e os pickles cortados.



HAMBURGUERIA
Le Pingue



Fama Mundial

Um dos pratos mais conhecidos e consumidos no mundo.

Ele também goza de popularidade internacional e sua fama mundial certamente representa o maior tipo de globalização do consumo de comida humano, ao lado de outros pratos como o döner kebab turco, a pizza italiana, e o sushi japonês. Espalhou-se facilmente por continentes de diferentes culturas e culinárias devido, segundo alguns, à sua fácil maneira de preparo e entendimento.

A cultura global culinária em torno do hambúrguer deu-se pelo conceito de venda de alimentos processados, imaginado de maneira notável na década de 1920 pela cadeia de restaurantes White Castle e que foi posteriormente aperfeiçoado na década de 1940 pelo McDonald's e por Ray Kroc.

Essa expansão mundial tem proporcionado comparações econômicas como o Índice Big Mac que permite a comparação do poder de compra dos diversos países onde o hambúrguer Big Mac é vendido hoje em dia.

O início de tudo

De São José do Rio Preto para o Brasil

A Le Pinguê surgiu em janeiro de 2015 e após pouco mais de um mês os amigos: Lucas, Maurílio, Rafael e Thiago juntaram suas economias e inauguraram, no dia 24 de Janeiro, a primeira unidade em São José do Rio Preto, interior do estado de São Paulo.

Após o sucesso da primeira loja, apenas três meses após a inauguração da marca, nasce a segunda loja Le Pinguê e, em seguida, logo se espalhou por todo estado de São Paulo.

Com um vasto projeto de expansão, a Le Pinguê Franchising possui atualmente 25 unidades em quatro estados brasileiros com uma marca consolidada devido a excelência e a qualidade dos produtos e serviços.

Nossa missão é espalhar a alegria e o sabor dos nossos produtos por todas as regiões onde estamos localizados.

Experimente nosso sabor. Experimente Le Pinguê!

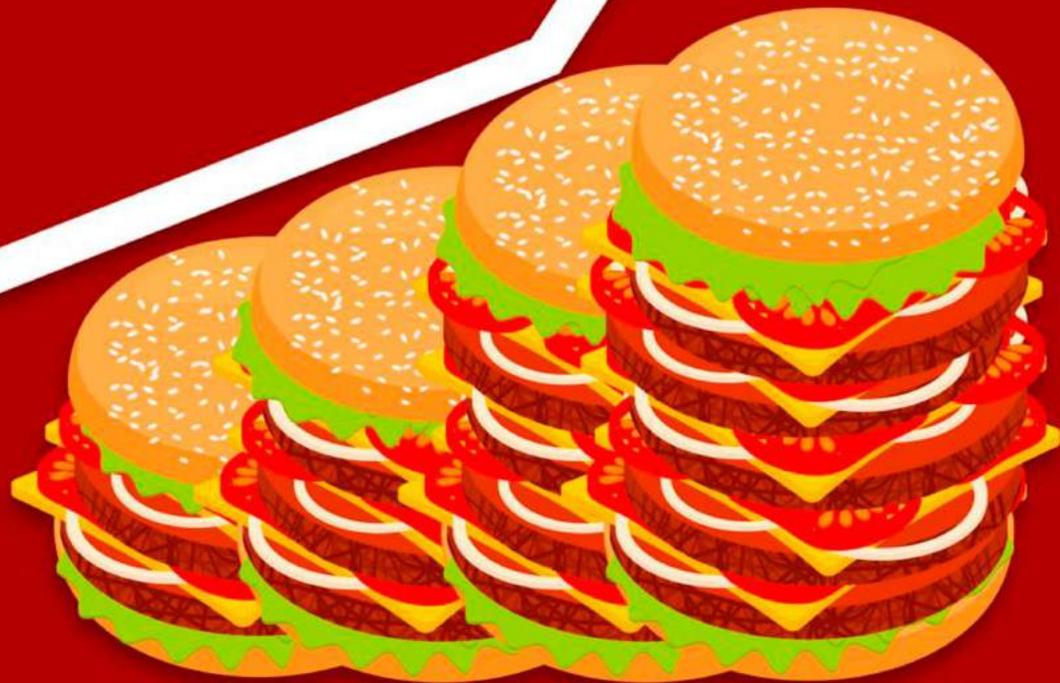


Sempre em alta

O mercado de alimentação
está sempre crescendo

O segmento de alimentação fora de casa, também conhecido como Food Service, vem crescendo vertiginosamente no mundo e no Brasil. Os fatores que contribuem para este crescimento, segundo o Estudo Mercado de Alimentação Fora de Casa, elaborado pelo Sebrae, são:

- A crescente urbanização faz com que mais pessoas morem, estudem e trabalhem em grandes cidades, o que dificulta e/ou inviabiliza fazer refeições em casa;
- O aumento da participação da mulher no mercado de trabalho, de forma que lhe sobra menos tempo para continuar a desempenhar a tradicional função de cozinhar para a família;
- O ganho real na renda dos brasileiros, principalmente aqueles das classes econômicas C e D;
- A oferta cada vez maior de serviços de alimentação fora de casa (restaurantes tradicionais, restaurantes por quilo, lanchonetes, lojas de fast food etc.) em todo o País.





**R\$139
BILHÕES**
FATURAMENTO TOTAL EM 2015

20%
PARTICIPAÇÃO
ALIMENTAÇÃO

8,9%
CRÊSCIMENTO
ALIMENTAÇÃO

Em Bilhões

Faturamento do Franchising

Investir no ramo do Franchising é garantia de segurança e retorno, mesmo em tempos de nostalgia em nosso país, o setor não parou de evoluir e os números apresentados no último relatório da ABF (Associação Brasileira de Franchising), mostra o faturamento de mais de R\$139 bilhões, onde o ramo de alimentação tem uma significativa participação de 20% dessa fatia. Esses números representam um crescimento de 8,9% de 2014 para 2015 no ramo da alimentação.

E 2016 promete ser ainda melhor, pois a projeção de crescimento está próxima de 10% em todos os setores.



Segurança

O Franchising é a melhor opção para se investir

De acordo com o Sebrae, o setor de franquias proporciona muito mais segurança para você. Após levantamento realizado, 65% das empresas abertas de forma independente, quebram dentro de 2 anos. Já no setor de franquias esse número despenca para apenas 4,4%. O número de insucesso no Franchising é muito menor devido a todo o suporte, apoio e todas as estratégias desenvolvidas pela Franqueadora em suas unidades piloto. Você estará comprando um negócio que já foi testado e que realmente dará certo em sua cidade.





Vantagens

De ser um Franqueado Le Pinguê

Ao se tornar um Franqueado do Le Pinguê, você terá todo o suporte para ter uma franquia padronizada desde a fachada, até as embalagens, descartáveis e demais produtos e itens que compõem o negócio.



tem padrão
tem receita
tem suporte
tem marca
tem mídia nacional
tem sistema próprio
tem parceiros

tem distribuidores
tem consultoria
tem agência própria
tem treinamento
tem inovação
tem site completo
tem planejamento

não tem padrão
não tem receita
não tem suporte
não tem marca
não tem mídia nacional
não tem sistema próprio
não tem parceiros



Completo

Treinamento para novos Franqueados

Ao se tornar um Franqueado Le Pinguê, você virá para São José do Rio Preto/SP, participar de uma semana intensa de Treinamento teórico e prático.

O Treinamento será dividido entre parte teórica na Franqueadora e parte Prática em nossa Franquia Piloto, com módulos operacionais onde você aprende na prática como administrar a sua franquia evitando assim, qualquer possibilidade de erro.



HAMBURGUERIA

Le Pinguê

Suporte de Qualidade

Departamentos a sua disposição

Nossos franqueados contam com Suporte total da Franqueadora. Todas as áreas estão à disposição para encurtar seu caminho para o sucesso. Realmente fazemos as engrenagens rodarem!



HAMBURGUERIA

Le Tinguê



01

EXPANSÃO

Crescimento saudável da Marca a nível nacional.



02

ARQUITETURA

Mantém o padrão das Franquias.



03

IMPLANTAÇÃO

Suporte total pré inauguração.



08

SHOP FRANCHISING

Compra coletiva, materiais padronizados e menores custos.



04

CONSULTORIA

Suporte total pós inauguração.



07

CORPORATIVO

Busca por parceiros e novos produtos estratégicos.



06

MARKETING

Materiais de Marketing e Ações Nacionais da Marca.



05

OPERAÇÕES

Suporte no planejamento e operação da unidade.



Marketing

Materiais e Comunicação padronizadas

Ao se tornar um Franqueado Le Pinguê, você contará com uma agência de marketing interna e exclusiva, ou seja, terá uma equipe atuando full time em prol da marca, criando materiais, buscando os melhores meios de comunicação e exposição da marca a nível Brasil e o mais importante, zelando pela padronização que é o principal de uma rede de Franquias.

Essa equipe também gerencia a verba de marketing, que é o recurso usado nas ações a nível nacional em meios de comunicação como internet, jornais, revistas, canais de tv aberta e fechada, negociações com celebridades para representar a marca e demais ações que visam o aumento da visibilidade do Le Pinguê no Brasil!



Nosso maior
diferencial:
Os Sabores



HAMBURGUERIA

Le Tinguê

LE PINGUÊ

MOLHO DE TOMATE CASEIRO * BURGHER DE 190 GRAMAS
QUEIJO * CHIMICURRI ARGENTINO



TUBA

MAIONESE DE BACON * BURGHER DE 190 GRAMAS
QUEIJO DA CASA * CEBOLA ROXA * ALFACE E TOMATE

CHEDDAR

PÃO AUSTRALIANO
MAIONESE CASEIRA
BURGUER 190 GRAMAS
CHEDDAR
CEBOLA CARAMELIZADA
BACON PICADA



HAMBURGUERIA

Le Pinguê



PINGUE CHICKEN

MAIONESE CASEIRA
BURGUER DE FRANGO EMPANADO
ALFACE



HAMBURGUERIA

Le Pinguê



CARNE & QUEIJO

MAIONESE CASEIRA
BURGUER 190 GRAMAS
QUEIJO



SALMÃO

MAIONESE VERDE * BURGUER 190G DE SALMÃO
CREAM CHEESE * CEBOLINHA * MOLHO TARÊ



CATUPIRY BACON

MOLHO DE TOMATE CASEIRO
BURGUER DE 190 GRAMAS
CATUPIRY
BACON PICADO



HAMBURGUERIA
Le Pingue

COSTELA

MAIONESE CASEIRA
BURGUER DE 190G DE COSTELA
QUEIJO PROVOLONE
MOLHO BARBECUE
CEBOLA ROXA
BACON PICADO



HAMBURGUERIA

Le Pingue





HAMBURGUERIA

Le Pinguê

ESPECIAL

da *Semana*

O cardápio padrão conta opções fixas de Hambúrgueres e a cada duas semanas do mês, temos o **Especial da Semana**, com lanches que já fizeram parte da promoção ou lançamentos.

No Le Pinguê o cliente sempre terá a certeza de que além das opções tradicionais, será surpreendido por uma novidade como um Duplo Bacon, Brie Burger, Fraldinha na Mostarda, Parmeggiano, Pepperoni, Shitake na Manteiga e outros inúmeros hambúrgueres diferenciados que são exclusivos de nossa marca.



Nossos Parceiros

Departamento Corporativo

Contamos com um departamento corporativo que busca parceiros e visa facilitar o dia a dia de nossos franqueados e também dar mais solidez nas atividades, a franqueadora procura estar em contato com os melhores fornecedores do Brasil, assim garantimos vantagens nas aquisições de materiais e insumos para a rede.



Nossas Franquias

Unidade Própria

Contamos com uma Franquia própria em São José do Rio Preto, nesta unidade são elaborados todos os sabores e modelo de operação que hoje servem de base para as atividades de nossas franquias Brasil a fora.

Ao adquirir uma Franquia do Le Pinguê, você realizará um treinamento em nossa unidade piloto e chegará 100% preparado para gerenciar a sua unidade.



Padronizadas

Unidades com a mesma Arquitetura

Todas as Franquias do Le Pinguê devem seguir um padrão que a Franqueadora, por meio de um departamento de Arquitetura estipulou depois de vários estudos e testes.

Esse padrão favorece o Franqueado, pois saberá qual o melhor ponto comercial local, o que garante um custo reduzido, melhor organização do espaço, tanto de trabalho na cozinha, como de balcão e de atendimento ao cliente em um ambiente agradável e com o conforto que ele merece.



Araraquara



Uberlândia



Rio Verde



Mirassol



Barretos



Fernandópolis