

El Señor Martín se franquicia

La pescadería gastronómica ¿de la gente a la que le gusta el pescado? comienza su travesía como enseña

Un pez simpático con apellido 100% español llega al mundo de la franquicia para convertirse en una original oportunidad de negocio. Se trata de

“El Señor Martín” (<http://www.srmartin.es>), o lo que es lo mismo, la pescadería artesanal hecha boutique que acaba de adoptar la fórmula de la franquicia. “Tras los dos años de andadura empresarial de nuestro establecimiento en el mercado madrileño de Chamberí –una pescadería pensada y creada hasta el último detalle, por y para los auténticos amantes del pescado- y donde hemos tenido una excelente acogida ahora ampliamos nuestro concepto de negocio con una nueva propuesta gastronómica bajo la fórmula de la franquicia”, comenta Javier Rodríguez Tur, su Gerente.

Por ello “El Señor Martín” busca socios que deseen subirse a su barco. “Queremos emprendedores con vocación de autoempleo o inversores que apuesten por nuestro modelo de negocio. Eso sí, a todos ellos les pediremos que cumplan con la premisa de ser gestores apasionados por el mundo de la gastronomía y que compartan con nosotros el gusto por el pescado”, añade Rodríguez Tur. “A cambio formarán parte de una marca innovadora en la que recibirán formación constante y un trato muy cuidado desde la central”, dice.

De esta forma “El Señor Martín” se ha propuesto llevar a cabo un atractivo plan de expansión. “Empezamos por crear puntos de venta y degustación en Madrid, para después ir al resto de comunidades y de cara a 2013 salir a países como Gran Bretaña, Francia o Suiza”.

Pero, ¿en qué consiste “El Señor Martín”? Muy fácil. En un lugar imprescindible para los amantes del pescado y de los productos gourmet. “Es todo esto y mucho más. Es un nuevo concepto culinario capaz de atraer al público por las sensaciones y las experiencias que ofrece. El Señor Martín es un lugar de culto y de reunión para los amantes del pescado y de la gastronomía. En cada uno de nuestros locales nos acercamos al mundo que rodea al pescado”, añade Javier Rodríguez Tur.

Así las cosas los locales de “El Señor Martín” ofrecerán a sus clientes un espacio atractivo en el que:

- ? Comprar productos de pescadería diferentes, frescos y exquisitos para llevarse a casa y procedentes de las mejores lonjas. También habrá pescado listo para llevar (para las personas a las que les encanta el pescado y no tienen tiempo para cocinarlo) así como un escaparate de productos excepcionales con piezas difícilmente visibles como un mero de 30 kg., un pez espada de casi 100 kg. o ejemplares de mejillón de Bouchot, ostra Gillardeau...). Además habrá productos refrigerados como ahumados y salazones...

- ? Zona de degustación y parrilla en la que sentarse a deleitarse y comer todo ese género a través de platos, raciones o menús de temporada cocinados al momento por los mejores profesionales

- ? Asistir a clases de cocina, o a prácticas demostraciones como por ejemplo de pescado al corte, preparación de sushi...

- ? Isla con productos gastronómicos con los que acompañar a los pescados (sales, aceites o vinos) así

como libros o recetas de cocina.

? Servicio de cocinero en casa para que sus clientes puedan organizar con sus amigos un evento con el que aprender a crear platos, y pasar una velada llena de sensaciones con la comodidad de hacerlo en su propia casa. “Un chef se desplazará al hogar de nuestros clientes para preparar in situ platos de pescado o enseñar a los invitados a cocinarlos”, recalca Rodríguez Tur.

Inversión Inicial: 1.500 € /m2

Derecho de entrada: 20.000 €

Royalty de Explotación: No hay

Royalty de Marketing: 3%

Dimensiones del local: Desde 100 m2, no necesaria salida de humos

Por último señalar que El Señor Martín está avalado por importantes galardones como el “Premio Innova” al mejor comercio de la Comunidad de Madrid, “Premio AECOC” a la pescadería más innovadora de España y la “Mención de Honor” de la prestigiosa Guía Metròpoli a la mejor tienda gastronómica de Madrid.

Nota para los periodistas

Para más información, gestión de entrevistas o envío de material gráfico no dudes en contactar con nuestro Gabinete de Prensa.

Nuria Coronado nuria@salviacomunicacion.com

Mirian López prensa@salviacomunicacion.com

Tel. 91 657 42 81 / 667 022 566

www.salviacomunicacion.com

Datos de contacto:

Nuria Coronado

91 657 42 81

Nota de prensa publicada en: [Españ](#)

Categorías: [Franquicias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>