[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 14/12/2018

# [CarlosArroces firma un acuerdo de colaboración con BBVA](http://www.notasdeprensa.es)

## CarlosArroces cuenta con un modelo de negocio diseñado para perfiles con experiencia en la gestión y con interés por crecer con más de un establecimiento

La arrocería CarlosArroces y BBVA han alcanzado un acuerdo de colaboración para facilitar el acceso a la financiación a los nuevos franquiciados en la cadena. Gracias a este convenio, los emprendedores interesados en adherirse al modelo de negocio CarlosArroces contarán con el apoyo de la entidad financiera a la hora de iniciar su actividad empresarial. Este acuerdo será extensivo a todos aquellos franquiciados que se encuentran ya en pleno proceso de puesta en marcha del negocio. De hecho, la cadena prepara actualmente la apertura de dos nuevos establecimientos antes de que concluya el ejercicio y prevé aperturas a comienzos de 2019. El convenio, suscrito por el fundador de CarlosArroces, Carlos Ripoll, y el director de la división de franquicias de BBVA, Arsenio Martín Gutiérrez, ha sido diseñado a medida de la cadena. Establece un amplio conjunto de servicios y productos en condiciones y tipos especiales, con el objetivo de facilitar la adquisición de los activos necesario para la puesta en marcha y desarrollo de la actividad, impulsando uno o varios negocios de la cadena. El fundador de CarlosArroces, ha señalado que “nuestro objetivo es apoyar a aquellos perfiles más interesantes para la compañía y ofrecerles facilidades financieras que les permitan abordar la apertura de uno o más establecimientos de la cadena. Colaborar con BBVA nos ofrece también la tranquilidad de contar con el asesoramiento especializado de una entidad experta a la hora seleccionar a nuestros futuros franquiciados”. CarlosArroces es una compañía especializada en la elaboración de paellas premium por encargo. La compañía concluirá el ejercicio 2018 con 6 establecimientos, todos ellos en la Comunidad de Madrid - Alcobendas, Aravaca, Boadilla del Monte, Monteclaro (Pozuelo de Alarcón), Mirasierra y Las Tablas-. De este total, tres son locales franquiciados y otros tres impulsados por la central. CarlosArroces combina unos ingredientes de la más alta calidad, una carta compuesta por ocho arroces distintos –cinco recetas tradicionales y tres arroces de autor-, que el cliente puede encargar por teléfono o a través de su web corporativa 7/24 hs. –con lo que elimina por completo las mermas-, una cuidadísima presentación de todos sus productos, y un punto de recogida que es el mismo corazón del negocio, unas modernas instalaciones donde el cliente puede observar la exquisitez del trato al producto hasta su entrega. Esta combinación ha permitido que CarlosArroces, en sus 5 años de experiencia, haya comercializado ya más de 20.000 paellas y ya adquiera más de 7 toneladas de arroz bomba al año de D.O. Valencia. Además, CarlosArroces es uno de los únicos 9 establecimientos de Madrid que cuenta con el distintivo de calidad y tradición de Wikipaella. Gracias a este modelo de negocio, a sus mínimos gastos derivados de personal y de alquiler del local y a la sencillez de su operativa, la compañía aborda en la actualidad un ambicioso plan de expansión que le llevará a alcanzar los 15 locales en el plazo medio de 12 meses. El formato de expansión elegido por Carlos Ripoll Martínez, fundador e impulsor de este proyecto, es mixto, tanto con establecimientos propios como franquiciados. Para ello, la compañía selecciona profesionales –no exclusivamente procedentes del sector- con experiencia en la gestión de sociedades o empresas, con interés por la restauración, con capacidad de dirigir y organizar equipos y con el mayor compromiso con los resultados de su propio negocio. Además, la sencillez del mismo facilita la posibilidad de compaginar con otros negocios o abrir más de un local simultáneamente, logrando así unas economías de escala que permiten incrementar los beneficios. Un negocio en la lista de honor de WikipaellaCarlosArroces es una de los únicos 9 establecimientos de Madrid que cuenta con el distintivo de calidad y tradición de Wikipaella. Esta plataforma sin ánimo de lucro nace como una respuesta organizada de la ciudadanía con el objetivo de ser fuente de conocimiento y reconocimiento de la auténtica paella. Wikipaella premia y reconoce a los establecimientos que ofrecen los mejores arroces del mundo. De todos los distintivos entregados a nivel internacional, Carlos Arroces es el único que posee dicho honor en su formato “Take away”.

**Datos de contacto:**

Pura de Rojas

ALLEGRA COMUNICACION

91 434 82 29

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/carlosarroces-firma-un-acuerdo-de-colaboracion](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Franquicias Gastronomía Emprendedores Restauración Recursos humanos Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)