

Hola

Somos Helados La Abuela

¿Quieres formar parte de nuestra familia?





***Únete a nuestra
familia de sabores.***

S O B R E N O S O T R O S

NUESTRA HISTORIA

Con más de 10 años de experiencia, Helados La Abuela nace gracias a la iniciativa de Fernando Rodríguez, gerente de la empresa, y Antonio Ruiz, socio del negocio y heladero experto en el sector.

Además, somos una empresa originaria del pueblo sevillano de Écija. Hoy día contamos con 5 establecimientos propios y estamos en pleno proceso de expansión en franquicia con el objetivo de contar con 40 establecimientos en 2028.



SOBRE NOSOTROS

FABRICACIÓN

En nuestra fábrica, nos enorgullece producir helados 100% artesanales con una capacidad de producción excepcional. Desde el primer paso hasta el último, cada helado se elabora con cuidado y dedicación, utilizando solo materias primas de la más alta calidad.

Nuestra eficiencia productiva nos permite mantener altos estándares sin comprometer la excelencia. Además, nos aseguramos de mantener siempre la cadena de frío de ultracongelación industrial, garantizando así la conservación óptima de la calidad en cada helado que llega a las manos del cliente final. En Helados La Abuela, cada helado que servimos es un testimonio de nuestra pasión por ofrecer el mejor helado artesanal.





SOBRE NOSOTROS

NUESTROS LOCALES

- C. Laraña, 10, Sevilla
- Avda. de la Constitución 16, Sevilla
- Avda. de Andalucía 24, Écija
- Plaza de la Constitución 10, Fuengirola
- C. Reyes Católicos 26, Granada

DIMENSIÓN ESTIMADA: entre 60 y 70 m²

UBICACIÓN: lugares de alto transito peatonal

CONCEPTO: take away

IDEAL 64 m²
40 m² de tienda
24 m² de almacén



SOBRE NOSOTROS

¿QUÉ NOS HACE ESPECIALES?

Nuestro producto es una deliciosa creación que se fabrica con esmero y pasión, utilizando métodos tradicionales y materias primas de alta calidad. Ofrecemos un helado que se caracteriza por presentar un color natural, sin necesidad de añadir colorantes artificiales.

Nuestros helados son cremosos y agradables al paladar.

- **Ingredientes Premium:** Utilizamos leche fresca pasteurizada e ingredientes de primera calidad
- **Textura Cremosa:** Nuestros helados son suaves, sin grumos ni hielo.
- **Sin Conservantes:** No añadimos químicos. Mantenemos la frescura con cubetas profundas y tapadas para mantener la humedad y la temperatura sin romper la cadena de frío.
- **Gan variedad de sabores:** Desde clásicos como vainilla y turrón, hasta mezclas sofisticadas como menta con chocolate y chocolate fondant con naranja."

SOBRE NOSOTROS

NUESTROS HELADOS



CREMA DE LA ABUELA



LECHE MERENGADA



**CHOCOLATE FONDANT
A LA NARANJA**



TARTA DE ZANAHORIA



**CHOCOLATE
CON LECHE**



RICOTA



**NATA CON
TOCINO DE CIELO**



DULCE DE LECHE



**NATA CON
PIÑONES CARAMELO**



CAFÉ CAPPUCCINO



VAINILLA COOKIES



**CHOCOLATE CON LECHE,
CREMA DE CACAO CON
AVELLANAS, Y DULCE DE LECHE**



**NATA CON
GALLETAS OREO**



**TURRÓN
SUPREMA**



¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

CLAVES DE ÉXITO



1

CALIDAD SUPERIOR

Helados La Abuela ofrece productos de alta calidad elaborado con ingredientes naturales.

PRODUCCIÓN PROPIA CENTRALIZADA

Contamos con 2.000 m2 de instalaciones y la tecnología más avanzada del sector para garantizar la calidad y el suministro de nuestros helados.

2



3

GESTIÓN SENCILLA, EFICAZ Y SEGURA

No hay que elaborar nada en el establecimiento por lo que simplificamos las operaciones y reducimos costes. Nuestra gestión por códigos de barra y cobro automático hacen que se garantice la seguridad y el control.

IMAGEN PREMIUM DEL ESTABLECIMIENTO

Nuestros colores corporativos (negro, rosa y blanco), junto con la calidad nuestras instalaciones, hacen que contemos con una imagen premium y original que invitan al cliente a entrar en nuestros locales.

4



5

INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD

La empresa sorprende a los clientes con nuevos sabores y presentaciones, manteniendo su interés.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

QUÉ DICEN DE NOSOTROS



Javier Payeta

El helado está delicioso y el local se encuentra en una calle muy transitada y a veces las colas que se forman son muy largas. Pero merece la pena esperar a la cola puesto que, tiene una textura y sabor único a. ¡Muy recomendable!



Jorge Pérez

Hay gran variedad de helados y además son artesanos. Cuenta con una gran relación calidad-precio. Además, las tarrinas pequeñas son como si fueran medianas, lo que es de agradecer. Nos pedimos el sorbete de manzana (casero, delicioso y con un sabor muy intenso a la fruta) y el helado de piruleta (rico y cremoso) y el helado de kinder (muy rico). Volveremos a ir para probar otros sabores.



Enna mr

Heladería en el centro de la ciudad, cerca de la catedral en el casco antiguo. Helados buenísimos, gran variedad de sabores. No disponen de terraza ni mesas interior, solo servicio para llevar. Servicio muy atento y amable. Precios correctos. Recomendable.



FRANQUICIAS

SERVICIOS AL FRANQUICIADO



- 1.** Apoyo en la búsqueda, selección del local y negociación de condiciones.
- 2.** Ejecución de obras; proyecto llave en mano.
- 3.** Selección y formación del equipo de trabajo.
- 4.** Soporte desde nuestro departamento de marketing desde antes de la apertura.
- 5.** Renovación continua de la oferta comercial.
- 6.** Control y supervisión a través de nuestros sistemas de gestión.
- 7.** Garantía de suministro del mejor helado del mercado.

FRANQUICIAS

PASOS A SEGUIR





FRANQUICIAS

CONDICIONES ECONÓMICAS

INVERSIÓN INICIAL : 80.000€ + IVA

CANON DE ENTRADA: No existe

ROYALTY DE EXPLOTACIÓN: No existe

FACTURACIÓN MEDIA ESTIMADA: 350.000€

RENTABILIDAD ESPERADA AÑO 1: 15-20 %

AMORTIZACIÓN DE LA INVERSIÓN: Año 2





la abuela

placeres gourmet

CONTACTO

Juan Antonio Sánchez (director de expansión)
646 501 443
expansion@heladoslaabuela.com