
La Carreta
DESDE 1984

NUESTRA HISTORIA

La Carreta nació el 24 de octubre de ***1984***, cuando ***Enrique Villasana*** transformó su pasión por la parrilla en un restaurante que hoy es un ***referente*** de la parrilla peruana. Con más de 40 años de trayectoria, mantiene su esencia: ofrecer los ***mejores cortes*** y un ***servicio cálido*** que hace sentir a cada visitante como en casa.





FILOSOFÍA

MISIÓN:

Brindar la ***mejor experiencia*** en parrillas y cocina peruana, con ingredientes de ***calidad***, cortes ***certificados*** y un servicio cálido.

VISIÓN:

Seguir siendo un ***referente*** de la parrilla en Lima, evolucionando sin perder nuestra ***esencia*** y ***tradición***.



VALORES

EXCELENCIA

RESPONSABILIDAD

HONESTIDAD

ADAPTABILIDAD

CERCANÍA

INNOVACIÓN

ECOLOGÍA

EQUIPO DIRECTIVO

DIRECTOR DE BEBIDAS
David Romero



GERENTE GENERAL
Rodrigo Villasana



CHEF EJECUTIVO
Gustavo Fuentes



LA CARTA

Se organiza en ***parrilla*** y cocina, inspirado en las carnes y su ***fusión*** con ***comida peruana.*** En un contexto donde la cocina peruana es reconocida mundialmente, el concepto la fusiona con cortes de ***alta calidad*** para ofrecer una experiencia sofisticada y distintiva.



PARRILLA

Todos los cortes de carne son del programa ***CAB***, ***Angus Certificada Argentina***, ***Wagyu americana***, ***CAB Prime***, de categoría ***High Choice***, ***prime***, ***Black y Gold***, indistintamente, cortes como bife angosto, bife ancho, entraña, asado de tira con hueso, Tomahawk, T-bone.



ESPECIALIDAD

Ingredientes frescos de alta ***calidad***. La propuesta incluye cocina ***peruana***, ***pastas artesanales***, ensaladas y un icónico ***salad bar***, además de una carta de ***postres*** que combina ***clásicos*** peruanos con opciones ***innovadoras***.







COCTELERÍA

La propuesta combina carnes con una ***selección cuidada*** de vinos de ***alta gama***, que representan el 60% de la carta, complementados con otras opciones. Además, se ofrece una amplia variedad de ***licores y cocktails***, pensados para acompañar y enriquecer la experiencia gastronómica.

SERVICIO DE EXCEL*ENCIA*

Contamos con ***personal capacitado***, amable y dispuesto a ayudar.







PERFIL DEL CLIENTE

Adultos de ***35 años*** a más.

Empresarios y ejecutivos que eligen La Carreta como un ***lugar de encuentro***

Turistas

Vecinos de zonas residenciales de Lima los fines de semana

Amantes del ***buen comer***



RITUALES DE PERTENENCIA

Buscamos que cada cliente se sienta como ***parte de nuestra familia*** mediante experiencias que fortalecen su vínculo con el restaurante, como ***barricas*** para guardar sus botellas sin descorche, ***cuchillos personalizados*** y beneficios exclusivos con las ***tarjetas Friends & Family***.



ESPACIOS













ESPACIOS





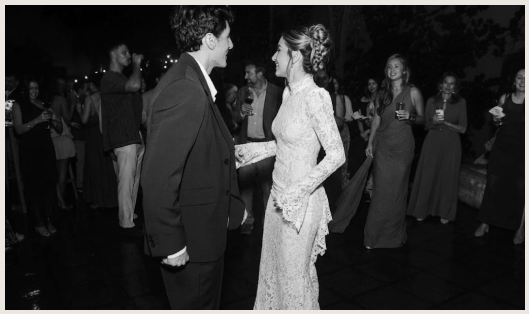








EVENTOS

















Contamos con espacios ***versátiles*** para la realización de eventos ***institucionales, matrimonios*** y otras ***celebraciones especiales***.

VENTAJAS COMPETITIVAS

Diferenciación

Concepto de ***negocio único*** en su tipo.

Decoración hispano colonial con piezas de la época.

Historia y tradición

Menú en constante ***innovación***.

Productos de ***alta calidad***.

Gastronomía con ***sabores peruanos***.





¿POR *QUÉ* ELEGIR LA *CARRETA*?

MODELO PROBADO Y ESCALABLE
Más de 40 años de éxito respaldan un negocio rentable, replicable y resiliente.

MARCA RECONOCIDA
Prestigio, identidad y experiencia que facilitan un rápido posicionamiento.

CAPACITACIÓN Y SOPORTE
Acompañamiento integral antes y después de la apertura, con manuales y entrenamiento.

GESTIÓN SENCILLA
Sistema de facturación y control de inventarios estandarizado.

¿POR QUÉ ELEGIR LA CARRETA?

VISIÓN A LARGO PLAZO
Un concepto tradicional con vigencia y crecimiento sostenido.

KNOW-HOW COMPROBADO
Transferimos la experiencia necesaria para operar con éxito desde el primer día.

MÚLTIPLES FUENTES DE INGRESO
Modelo que maximiza la rentabilidad de cada espacio.

SELECCIÓN DE PERSONAL
Metodología para reclutar y capacitar equipos de alto desempeño.





BENEFICIOS Y SERVICIOS

ASISTENCIA EN LA PUESTA EN MARCHA

- ***Análisis estratégico*** de la ubicación elegida
- ***Proyecciones*** de venta, ***análisis*** y ***estudio*** de rentabilidad.
- ***Diseño arquitectónico*** (Layout).
- ***Asistencia*** en la selección del ***personal*** a operar la franquicia.
- ***Transmisión de conocimientos y técnicas*** para el franquiciado y el personal.
- Derecho al ***uso de una marca*** y una imagen probadas en el mercado.
- ***Personal especializado*** en la gestión de aperturas
- ***Asistencia*** antes, durante y posteriormente a la apertura.
- Red de ***proveedores seleccionados***.



BENEFICIOS Y SERVICIOS

ASISTENCIA TÉCNICA CONSTANTE

- ***Capacitación constante.***
- ***Manuales de operaciones:***
  - Manual de puesta en marcha
  - Manual de procedimientos diarios
  - Manual de personal
  - Manual de publicidad y marketing
  - Manual de servicio
  - Manual de sistemas
  - Manual de control de gestión
- ***Poder de compra.***
- Herramientas de ***marketing digital***.
- ***Beneficios de la investigación*** y desarrollo de nuevos productos.
- ***Soporte*** presencial y virtual en todos los aspectos del negocio.
- ***Asesoramiento continuo*** en la administración del negocio.



PERFIL DEL POTENCIAL FRANQUICIADO

Conocimiento y arraigo en la zona de operación.

Dedicación de ***tiempo completo*** al proyecto.

Integridad, buena reputación y compromiso con la comunidad.

Identificación con la ***visión, misión*** y ***valores*** de la marca.

Perfil pro activo, con visión de negocio y orientación al cliente.

Compromiso con la ***calidad y servicio***

Capital suficiente para la inversión.



PASOS A SEGUIR

1.
Completar
formulario

2.
Presentación del
sistema

3.
Intercambio de información vía email y teléfono

4.
Verificar si cumple con el perfil y con el capital a invertir

5.
Reunión personal para profundizar un proyecto de inversión

6.
Firma de reserva de zona

7.
Búsqueda de ***local*** y firma de contrato de alquiler

8.
Firma de contrato de franquicia

9.
Capacitación:
Pre apertura

10.
Remodelación:
del local:
Pre apertura

11.
Habilitaciones:
Pre apertura

12.
Apertura

