



A pizza é um prato universal, e foi pensando nisso que nós desenvolvemos o método de produção perfeito: simples, autêntico e artesanal.

Produzida e entregue em até 5 minutos, a rapidez do método King mostra o respeito que temos pelo tempo dos nossos clientes.

E claro, mesmo tendo uma produção eficiente, tudo é feito com o carinho e cuidado que o cliente merece.

Nossa massa tem receita exclusiva e os ingredientes são frescos e naturais, preparados diariamente em nossas lojas a partir de processos bem estruturados.



Não somos fast food, nem um jantar gourmetizado: somos um pouco de tudo, mantendo a essência e originalidade - um lugar onde "rápido e simples" significa: fresco, saudável e de alta qualidade.

Por oferecermos a opção de customização de pizza, temos um cardápio enxuto com apenas 20 sabores, isso reduz o estoque e facilita o treinamento dos colaboradores.



29,90 69,90 79,90 4 fatias 6 fatias 8 fatias

usamos o peito de frango cozido e defumado

#### SUPER KING Receita exclusiva da King, leva molho de tomate pelati, requeljão cremoso, rodelas de pepperorii, fatias suculentas de presunto. bacon crocante, champignon, mix de cebola, mix de plmentão e cobertura da nossa Tomate pelati, mussarela de búfala, rúcula mussarela especial. adano ralado na hora e um fio de A tradicional pizza hawatana con un toque King Pizza. Holho de tomate pelati, mussarela erela especial da king, petto de frango especial, pepperors, sencials en cultos do e defumado, alho poró fresco, cream polythedos com oregeno perueno. ese e tomate cereja confitado no azeite. BLUMENAU A famosa linguiça tiumenau è o ingrediente

#### DNEY PEPPER

extra virgem.

TASTY

spirada em receitas de grandes chefs. sta pizza agridoce è uma explosão de laboresi Tomate pelati, mussarela, pepperori, um filo de mel puro artesanal e grana padano ralado na hora.

#### SR. CHICO

Combinação perfeita do nosso molho de tomate pelati, musarela especial, bacon em cubos, tomate cereja confitado, mix de cebolas salteadas e oregano peruano.

SOBREMESA

**EXTRAVAGANZA** 

finissima de mussarela.

abacasi en cubos e o cremoso chocolate brance

da Harald polytirados com aquicar e canela.

Puro chocciate tipo exportação Haraid. Leva raspas de chocciate

ao lette e branco cobertos com gotas de chocolate.

Tomate pelati, mussarela, fatias de lombo defumado, bacon em cubos e gotas de gelésa de pimenta

#### BEBIDAS

31.90 74.90 84.90

principal dessa pizza, que ainda leva como

mussarela de búfeia ertesaral e cogunelos.

Carne secs especial da king, tomate confitado e alho poró fresco cobertos

1 fution a futions

con requetjão cremoso.

pase nosso molho de tomate pelati.

Refri lata 6,90 Cocce-Colle | Cocce Zero | Sprifts Switz Gueraná I Switz Lerwije

> Refrt 600ml 8,90 Cocke-Cole 1 Cocke Zero I Sprit Fertis Guerarià I fertis

1111

KING CHEESECAK Base de cream chees geléta de frutas vi da tang chocolo cremoso Har de fru com butto coa a

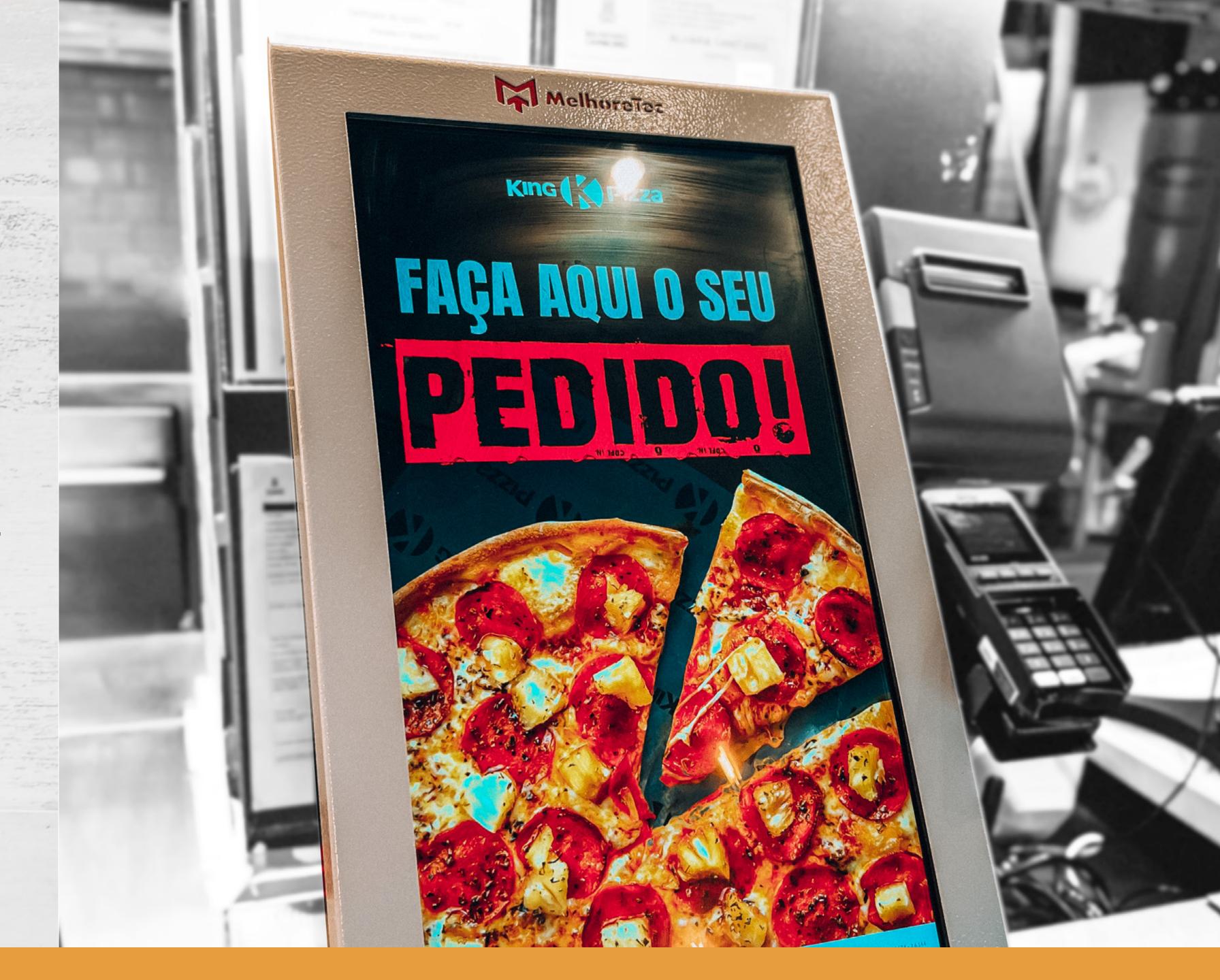
O original creme de aveila sutella coberto com améndoss laminadas.

FRESCO. EDEALTA QUALIDADE

# TECNOLOGIA, AUTOMAÇÃO E ECONOMIA

Temos modelo de loja equipada com totens de autoatendimento.

Os totens de autoatendimento e cozinhas automatizadas com equipamentos de última geração diminuem os custos com a mão de obra.





# NOSSA HISTÓRIA

O começo da história da King Pizza foi marcado pela busca da inovação em um mercado saturado e pouco diferenciado.

O casal Francielle Ruffo e Marcos Sales viu a oportunidade de criar algo diferente e adquiriu uma loja de pizza em 2009. Desde então, eles trabalharam duro para manter a essência e a padronização das suas receitas, sempre buscando novas formas de se destacar.

Com o tempo, a marca se consolidou no mercado e, em 2017, foi inaugurado um novo conceito de pizzaria em Balneário Camboriú, seguindo a tendência internacional de fast casual, que permite aos clientes a customização de pizzas.

Com essa abordagem moderna e inovadora, a King Pizza se destacou ainda mais e conseguiu refletir perfeitamente sua missão de compartilhar fatias de felicidade e sua visão de dividir uma experiência inesquecível de sabores, sentimentos e sensações.

Ao longo dos anos, a King Pizza se tornou uma marca reconhecida e amada pelos seus clientes, oferecendo sempre um atendimento excepcional e produtos de qualidade superior. A história da King Pizza é um exemplo inspirador de como é possível inovar e se destacar em um mercado competitivo, mantendo sempre o compromisso com a qualidade e a excelência.



Com toda essa bagagem, atualmente a King consegue refletir perfeitamente sua missão e visão:

# NOSSA MISSÃO: COMPARTILHAR FATIAS DE FELICIDADE

## Nossa visão:

Dividir uma experiência inesquecível de sabores, sentimentos e sensações.

# OMERCADO

O Brasil é o segundo colocado no ranking de países que mais consomem pizzas no mundo.

Cerca de 60% dos brasileiros comem pizza pelo menos uma vez por mês.

Há uma crescente demanda por opções de pizza saudáveis e vegetarianas, o que tem levado as empresas a oferecer opções com ingredientes mais leves e alternativas vegetarianas.





# 2. Mercado

O faturamento do setor de food service brasileiro deve crescer cerca de 4,7% ao ano até 2022, chegando a R\$ 527,5 bilhões, segundo dados da empresa de pesquisas Euromonitor International. A pesquisa considera cafés, bares, restaurantes com serviço completo, redes de fast food, self-services, pizzarias, quiosques e comidas de rua, estabelecimentos que entregam comidas e as preparam para viagem.

O Brasil é considerado um mercado em crescimento para alimentação fora do lar, que atualmente representa cerca de 33% dos gastos dos consumidores, com alimentos e bebidas.

Blog Copagaz - https://copagaz.com.br/10-sabores-de-pizza-mais-pedidos-no-brasil/
19 de outubro de 2018

Tendências e tecnologias voltadas à área de food service como delivery (entrega), pedidos para viagem e via aplicativos, personalização de produtos, produtos grab&go (pega e leva) entre outros, prometem contribuir com o crescimento do setor.

Mesmo com a crise econômica, o segmento de alimentação é um dos negócios mais interessantes para os empreendedores. Sendo uma necessidade básica, o ramo atrai muitos clientes, principalmente quando o atendimento e os serviços são de alto nível. Um bom exemplo é o mercado de pizzas, que abrange consumidores de todas as camadas sociais.

FONTE: Mapa das franquias - 14/02/2019

# CANAIS DEVENDA

Trabalhamos atualmente com 3 canais de venda: balcão, salão e delivery.

Usando plataformas digitais como "Ifood", "WhatsApp" e "Anota Aí". Oferecemos treinamento específico de vendas em todos os canais para que o cliente tenha a melhor experiência.

Também fazemos investimentos contínuos em marketing com uma equipe qualificada em redes sociais e mecanismos de buscas.

THE PARTY OF THE









# MODELOS DE LOS









## LOJA PRINCE

#### Previsão de investimento

Bens e serviços: **R\$210mil** Capital de giro: **R\$ 20mil** Taxa de franquia: **R\$ 50mil** 

Total previsto: R\$ 280mil

#### ROI - Faturamento - Lucro

Faturamento previsto: R\$ 80mil Margem de lucro: 15 a 20% Payback: 24 meses Ponto de equilíbrio: 3 meses

#### Custos e taxas

Royalties: 6% mês Marketing: 2% mês



## **LOJA QUEEN**

#### Previsão de investimento

Bens e serviços: R\$280mil Capital de giro: R\$ 20mil Taxa de franquia: R\$ 50mil

Total previsto: R\$ 350mil

#### ROI - Faturamento - Lucro

Faturamento previsto: R\$ 120mil Margem de lucro: 15 a 20% Payback: 36 meses Ponto de equilíbrio: 3 meses

#### Custos e taxas

Royalties: 6% mês Marketing: 2% mês



#### **LOJA KING**

#### Previsão de investimento

Bens e serviços: R\$310mil Capital de giro: R\$ 40mil Taxa de franquia: R\$ 50mil

Total previsto: R\$ 400mil

#### ROI - Faturamento - Lucro

Faturamento previsto: R\$ 150mil Margem de lucro: 15 a 20% Payback: 36 meses Ponto de equilíbrio: 3 meses

#### Custos e taxas

Royalties: 6% mês Marketing: 2% mês

# COMO É O PROCESSO DE FRANQUEAMENTO?



Realize seu cadastro no formulário do nosso site;



Preencha a aplicação e aguarde a avaliação do perfil do candidato pela King;



6. Criação da loja;



Aguarde o contato de um membro do time King para para esclarecer suas dúvidas sobre o processo de franquia e os requisitos necessários, geralmente o contato ocorre no mesmo dia;



Escolha do ponto comercial com suporte de empresa especializada em geolocalização que assessora na escolha do melhor ponto para instalação da sua King Pizza;



Treinamentos da equipe e do gestor;



Aprovação Financeira;

worker from



Inauguração.



# FASE PRÉ INAUGURAÇÃO

- Auxílio na análise e escolha do ponto;
- Fornecimento do projeto arquitetônico (layout da loja);
- Treinamento inicial com duração de 5 dias, dividido em: e-learning, operacional e SAF;
- PEXX e Centro de Excelência Extraordinária;



# FASE PÓS INAUGURAÇÃO

- Indicação de fornecedores de produtos/insumos;
- Fornecedores homologados;
- Indicação de software para gestão;
- Sistema Operacional;
- Orientação na gestão do negócio;
- Consultoria de campo e vendas;
- Cliente oculto;
- Realização de eventos;
- Ações de marketing;
- Customer Service (Suporte ao Franqueado);
- SAC (Suporte ao Consumidor);
- Especialistas em experiência de loja, sempre promovendo evolução e ações inovadoras e diferenciadas;

# PERGUNTAS FREQUENTES

## a) Não tenho experiência, que tipo de apoio posso esperar na gestão de uma loja?

Sabemos que o sucesso de nossos franqueados depende muito do suporte contínuo da franqueadora, por isso, trabalhamos com um time de especialistas em treinamento e gestão, que ajuda na formação de uma equipe engajada e bem treinada para garantir o sucesso da loja estabelecendo metas e acompanhando indicadores de desempenho.

## b) Onde eu posso abrir a minha franquia?

A decisão de onde abrir uma franquia depende de diversos fatores, como o potencial de mercado na região, a concorrência local, o perfil do consumidor e o investimento necessário para operação. É importante fazer uma análise de mercado e avaliar esses fatores antes de tomar uma decisão. Atualmente estamos buscando franqueados em todo o Brasil, em cidades acima de 50.000 habitantes.

## c) Posso variar o cardápio?

Em geral, as franquias possuem um cardápio padronizado, que deve ser seguido por todas as unidades. No entanto, dependendo da região onde a loja for instalada, pode ser possível fazer algumas variações ou adaptações ao cardápio, desde que aprovadas pela franqueadora.

The Range of the second

# PERGUNTAS FREQUENTES

## d) Em quanto tempo eu consigo estar com a loja operando?

O tempo para abrir uma loja depende de vários fatores, pode variar dependendo da região e das condições locais. Normalmente, é necessário seguir o processo de seleção e treinamento de franqueados, encontrar um local adequado, realizar as obras de adequação do espaço e adquirir os equipamentos e estoque. Esse processo leva um tempo médio de 60 a 90 dias.

## e) É preciso qualificação para mão de obra operacional?

Sim, é importante que a mão de obra operacional tenha qualificação para realizar as tarefas necessárias na loja. No processo de aquisição da franquia, a franqueadora oferece treinamento para essa qualificação. Ao franqueado cabe a responsabilidade de garantir que a equipe esteja motivada e seguindo o que foi treinado para realizar suas funções de forma eficiente.

### f) Como posso me tornar um franqueado?

Se você está perguntando como iniciar uma parceria de sucesso com a King, estamos felizes em dizer que o processo é direto e transparente e começa em nosso site. Pra começar, preencha o formulário, assim que nosso pessoal receber essas informações preliminares, retornaremos via telefone ou whatsapp para responder às perguntas e garantir que nossos objetivos e valores estejam alinhados.