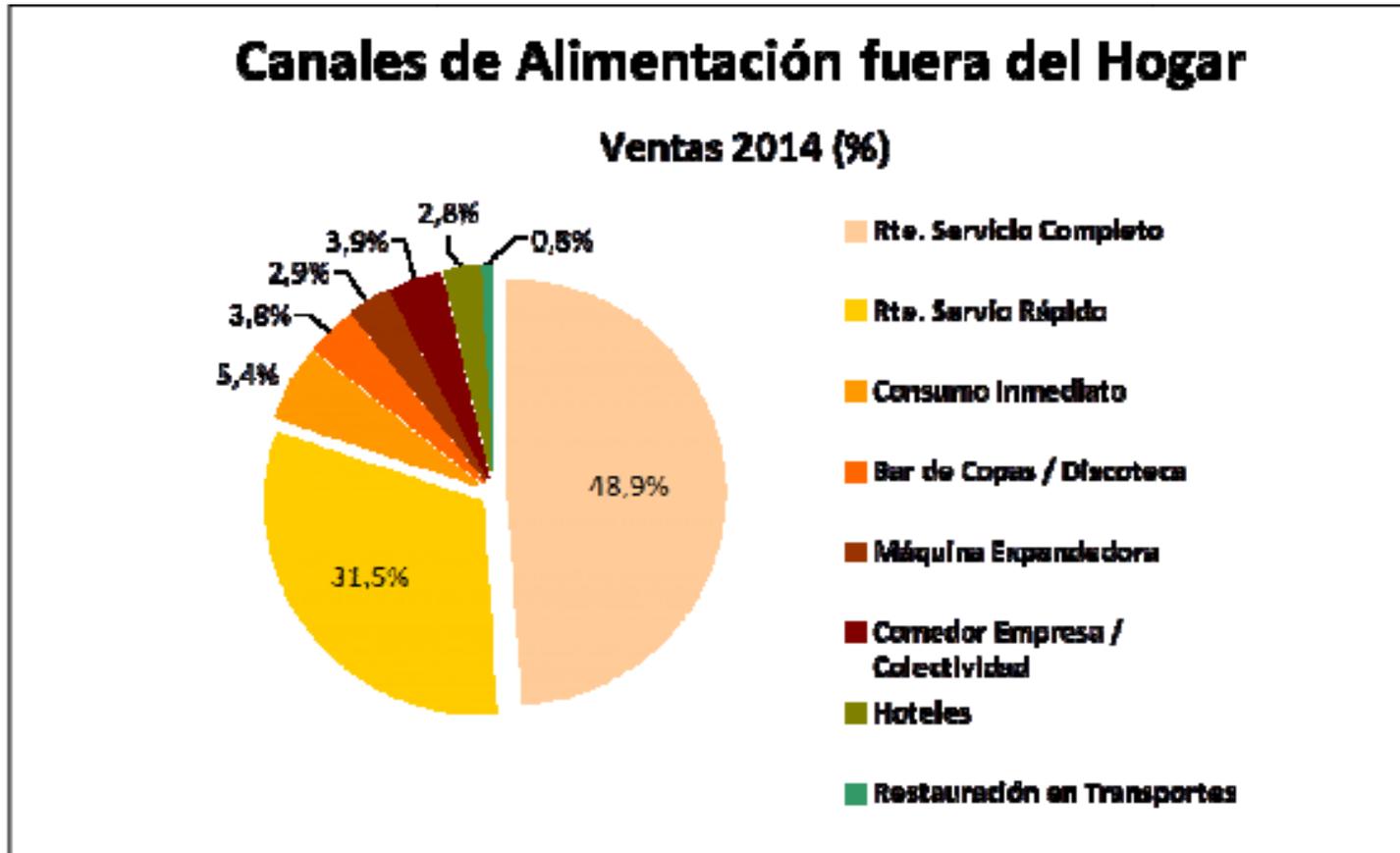




***“Productos del mar en restauración organizada.
Paradoja del consumo.*”**

Informe del Consumo de Alimentación en España.2014. Consumo fuera del hogar.



Informe del Consumo de Alimentación en España 2014

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Evolución Visitas	 -3,3%	 -2,9%	 -5,8%	 -2,9%	 -2,5%	 -1,6%
Evolución Ticket Medio	 -1,8%	 +0,6%	 -0,4%	 -1,2%	 -0,6%	 +0,4%

Hábitos de consumo en restauración y hostelería. Estudio CAM 2010

- Eligen el establecimiento para comer por cercanía y precio.
- Tienen la percepción de que no se alimentan muy bien y que aumentan de peso. Lo achacan a la mayor cantidad de grasa que contienen los menús, frente al consumo en el hogar.
- La oferta en restauración es lo suficientemente amplia y variada como para alimentarse de manera saludable si se tiene que comer toda la semana fuera. Sin embargo, *los platos que más se solicitan son los basados en carne y patatas fritas*, frente a los basados en verdura, pescado y frutas.

Hábitos de consumo en restauración y hostelería. Estudio CAM 2010

- La bebida en el menú suele ser agua, aunque los consumidores jóvenes eligen refrescos.
- El consumidor cuando come fuera de casa, *elige frecuentemente alimentos que en su casa no toma.*
- Las preferencias de los consumidores no siempre coinciden con el consumo. Dicen preferir verduras y hortalizas como guarnición, pero consumen muchas más patatas fritas. Igualmente, los jóvenes consumen muchos más postres dulces y lácteos que fruta. Esto se traduce en que los menús que se consumen tienen un exceso de calorías, proteínas, grasas y colesterol, y un déficit de carbohidratos y fibra.

Posicionamiento en el Mercado Español





Grupo Zena forma parte de **Aalsea**, líder de la restauración multimarca en España y Latinoamérica.

En España cuenta con 5 marcas comerciales de reconocido prestigio en el mundo de la restauración que abarcan todos los segmentos de este mercado. Tales como:

- Fast Food:** Domino's Pizza, Burger King.
- Casual Dining:** Foster's Hollywood, Cañas & Tapas.
- Comida Argentina/Tradicional :** La Vaca .

Una amplia experiencia, una eficiente operativa y la más alta calidad son las claves del éxito de **Grupo Zena**.

Hoy somos parte de un grupo de mas de 3,000 locales y contamos con una plantilla de 60.000 colaboradores de los cuales mas de 9000 están en España.

Características de cada marca

MARCA

Foster's Hollywood

Propietarios de la marca

CONCEPTO

**American Casual
Dinning**

UBICACIONES

209

INTERNACIONAL

FRANQUICIADOS

**OPERADAS POR
GRUPO ZENA**

119

78

Primera unidad en 1971



ENTRANTES	TEX MEX	ENSALADAS	CARNES	COSTILLAS	POLLO Y PESCADO	SANDWICHES	HAMBURGUESAS	POSTRES
-----------	---------	-----------	--------	-----------	------------------------	------------	--------------	---------

POLLO Y PESCADO



Quando cretas que lo tentas claro, salen a tu paso nuestras especialidades de pollo y pescado. Originales y distintas entre si, cada una manteniendo su genuino carácter.



"BEVERLY HILLS" CHICKEN

Pechuga de pollo marinada y cocinada a la parrilla, con salsa barbacoa, bacon crispy y mix de quesos fundidos, acompañado con patatas fritas y ensalada de col picada. Puedes cambiar las patatas fritas por patata asada y/o la ensalada de col por frijoles.



CAVATAPPI CHICKEN PASTA

Pasta Cavatappi con crema elaborada con nata, mezcla de quesos, cebolla caramelizada y salsa Buffalo ligeramente picante. Servida con pechuga de pollo al estilo cajún e a la parrilla y dos tostadas de pan.



TERIYAKI CHICKEN BROCHETTE

Cinco brochetas de pechuga de pollo marinada con salsa Whe sobre arroz salvaje, acompañadas con salsa de soja y sésamo.



SALMÓN PAPILLÓN

Lomo de salmón a la parrilla en papillote con paleta ibérica o verduras. Servido con arroz salvaje y salsa rusa o mayonesa.

Consumo: 0,35%
del mix,

Características de cada marca



MARCA
Cañas y Tapas
Propietarios de la marca

UBICACIONES
17

FRANQUICIADOS
12

CONCEPTO
**Traditional Spanish
Restaurant**

INTERNACIONAL
3
(Portugal, France, UK)

**OPERADAS POR
GRUPO ZENA**
5

En 2001 Grupo Zena adquirió la marca de San Miguel

RACIONES

IBÉRICOS Y QUESOS

15. PALETA IBÉRICA

16. SURTIDO DE IBÉRICOS
Paleta Ibérica, Lomo Ibérico y Chorizo Ibérico

17. SURTIDO DE QUESOS
D.O. Manchego, D.O. Idiazabal y D.O. Ibores

18. SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESOS
Paleta Ibérica, Lomo Ibérico, Queso de Ibores y Quesos: D.O. Manchego, D.O. Idiazabal y D.O. Ibores

DE LA HUERTA

37. PARRILLADA DE VERDURAS
Espárragos, Trigueros, Berenjena, Calabacín, Tomate, Pimiento Verde, Pimiento Rojo y Cebollita

38. SETAS A LA PLANCHA CON ALI OLI

40. SALMOREJO CORDOBÉS con Paleta Ibérica y Huevo Picoado

41. GAZPACHO ANDALUZ CON GUARNICIÓN
Producto de Temporada

42. ENSALADILLA RUSA

43. VERDURAS EN TEMPURA
Calabacín, Pimiento verde, Pimiento rojo y Cebolla con salsa Ali Oli y Salmorero

44. BERENJENAS A LA MALAGUENA
Tres rodajas de Berenjena empanada, acompañadas con filete

45. HABITAS BABY CON PALETA IBÉRICA Y HUEVO
Con fondo de Salmorero

DEL PUEBLO

58. TORTILLA ESPAÑOLA. Rebolón elaborada con o sin cebolla

60. MORCILLA DE BURGOS

61. LACÓN CON PATATAS

62. PATATAS CON SAISA BRAVA O ALI OLI

64. CHISTORRA

65. CROQUETAS DE RABO DE TORO
Jamón, Jamón, Piquillo con Bacalao o Cabrales

66. CROQUETAS. A elegir: Jamón, Piquillo con Bacalao o Cabrales

70. CROQUETAS MIXTAS
Jamón, Piquillo con Bacalao, Cabrales y Rabo de Toro

71. "BUNUELOS" DE QUESO DE CABRA
Con queso fresco, azúcar caramelizada y su toque de miel

DEL PUERTO

80. MEILLONES TIGRE. Por unidad

81. SEPA A LA PLANCHA

82. CHORTOS

83. CALAMARES A LA ANDALUZA

84. "BIENMESABE" ANDALUZ
Rehazado de harina y caracoles, acompañado de fresas, trufas de piquillo y mayonesa

86. BOQUERONES FRITOS

Ensaladas

30. DEL PAÍS Fondo de Lechugas, Ventresca en Aceite, Tomate, Huevo, Cebolla y Aceitunas

31. DE POLLO Fondo de Lechugas, Pollo, Tomate, Dados de Queso Picoastores y Salsa Rosa

32. TEMPLADA DE QUESO DE CABRA
Fondo de Lechugas, Tomate, Queso Rulo de Cabra a la Plancha, Bacon Churrizo, Nueces y Balsámico

33. TOMATE HUMATO Y QUESO FRESCO
Rodajas de tomate kurmato con queso fresco, cebolla y pimiento de piquillo y un toque de balsámico, acompañado de queso de cabra

34. TOMATE HUMATO Y VENTRESCA
Rodajas de tomate kurmato con ventresca, cebolla y pimiento de piquillo, acompañado de mozzarella de lechugas y de balsámico

35. TOMATES ALINADOS CON REJOS
Dos variedades de Tomates Alinados y Rejos Fritos

Carnes

Con Patatas Fritas o Verduritas a la Plancha*

50. ENTRECOT (300 GR.)

51. PRESA IBÉRICA CON PALETA IBÉRICA (180 GR.)
Exquisita pieza entrecostada de cerdo ibérico cubierta con paleta ibérica

52. MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO A LA CAZADORA (180 GR.)

53. CARRILLERA DE CERDO ESTOFADA
Con patatas más

(*) Excepto Carrillera de Cerdo Estofada

BUCAS DE PAN DE CRISTAL

103. PALETA IBÉRICA con esalvada, verduras cocidas y salsa Romesco

104. VENTRESCA con esalvada, verduras cocidas, salsa Romesco y un toque de balsámico

105. QUESO MANCHEGO Y ANCHOA caramelizada y pimiento de piquillo

106. BACALAO AHUMADO Y SALMOREJO
Con aceite de aceituna negra

107. MATRIMONIO Sobre tomate untado

Tostas

90. PALETA IBÉRICA CON TOMATE UNTADO

92. LACÓN CON QUESO BRIE FUNDIDO, TOMATE UNTADO Y CALABACÍN

93. GAMBAS Y GULAS® CON ALI OLI

94. SETAS A LA PLANCHA CON PALETA IBÉRICA, SALMOREJO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

95. SALMÓN AHUMADO CON GULAS® AL AJILLO

96. PRESA IBÉRICA CON QUESO D.O. IDIAZABAL Y TOMATE CONFITADO

97. SOLOMILLO DE CERDO CON QUESO BRIE FUNDIDO, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y CEBOLLA CARAMELIZADA

98. QUESO RULO DE CABRA A LA PLANCHA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE CONFITADO, NUECES Y BALSÁMICO

130. Pan y Picos - 131. Pa amb Tomàquet (Pan con Tomate) - 132. Pan de Cristal con Tomate

CAPEA PARA 2

RACIÓN DE HUEVOS ROTOS A ELEGIR*
RACIÓN DE ENSALADA DEL PAÍS
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO A LA CAZADORA
O PRESA IBÉRICA CON PALETA IBÉRICA

Elige tu guarnición con Patatas Fritas o Verduritas a la Plancha
(*) Excepto Sartencitas Variadas

SARTENES DE HUEVOS ROTOS

Al Nido
(Con Patatas Pega)

11. DE PURA RAZA (con Paleta Ibérica)

12. RIOJANOS (con Chistorra y Pimiento Verde)

13. BURGALESES (con Morcilla de Burgos, Cebolla Caramelizada y Pimientos)

Clásicos

1. LOS DE TODA LA VIDA (con Huevos y Patatas)

2. DE PURA RAZA (con Paleta Ibérica)

3. RIOJANOS (con Chistorra y Pimiento Verde)

4. JEREZANOS (con Solomillo de Cerdo al Pedro Ximénez y Pimientos)

5. CARBONES Y QUEBRANTOS (con Chorizo y Pimiento)

7. MARIÑEROS (con Gambas y Gulas® al Ajillo)

8. BURGALESES (con Morcilla de Burgos, Cebolla Caramelizada y Pimientos)

100. SARTENCITAS VARIADAS
Tres sartencitas con los Huevos Rotos Clásicos que elijas

CAPEA PARA 4

RACIÓN DE HUEVOS ROTOS A ELEGIR*
FIESTA MAJOR DE IBÉRICOS
MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SAISA CAZADORA
RACIÓN DE CHORTOS O CALAMARES A LA ANDALUZA
RACIÓN DE ENSALADA DEL PAÍS O ENSALADA DE PERO
RACIÓN DE CROQUETAS DE JAMÓN
O PATATAS CON SAISA BRAVA O ALI OLI

Elige tu guarnición con Patatas Fritas o Verduritas a la Plancha
(*) Excepto Sartencitas Variadas

Fiesta Mayor del Pueblo

6 REBANADAS DE PAN TOSTADO
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO
MEDALLÓN DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA
MORCILLA DE BURGOS
PIMIENTO RULO
SAISAS: MERMELADA DE FRAMBUESA
CEBOLLA CARAMELIZADA Y TOMATE CONFITADO
(Combinálas a tu gusto!)

NUESTRA BODEGA

VINO DE LA CASA
Barberana Tapes, Tinta, Rosado o Blanco

TINTOS
ANDRINO Rioja
BERNIA Rioja Crianza
GUNE Rioja Crianza
VINAR ANDORRA Rioja Crianza
MARQUÉ DE CASTILLA Ribera del Duero

ROSADOS
GRAN FLEDO CHIVITE Navarra

BLANCOS
SOLAR DE LA VEGA VERDEJO Rueda
VINA SOL Penedès

CAVAS
CAR RALT

Tenemos a su disposición la información de alergenos de nuestros platos, así como a nuestro personal, escanee el siguiente código QR o acceda a nuestra web www.cafesypapas.es/alergenos. Los productos y platos aquí recogidos, independientemente de sus diferentes precios, pueden contener trazas de cualquier otro alérgeno debido a su proceso de elaboración.

Fiesta Mayor de Ibéricos

6 REBANADAS DE PAN TOSTADO
PALETA IBÉRICA
LOMO IBÉRICO
QUESO D.O. MANCHEGO
SAISAS: TOMATE NATURAL, TOMATE CONFITADO,
ALI OLI Y ACEITE DE OLIVA
(Combinálas a tu gusto!)

PARRILLADA DE CARNE

ENTRECOT (300 GR.)
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO,
MORCILLA DE BURGOS,
CHORIZO PARRILLA,
MORCILLA DE BURGOS,
PANICHA Y SARTÉN DE PATATAS FRITAS

SABORES DEL PUERTO

87. PAELLA DE MARISCO

89. ARROZ NEGRO

89. FRITURA DE PESCADOS
Calamares a la Andaluza, "Bienmesabe" andaluz, Chortos, Rejos y Boquerones Fritos

Consumo:
19,08% del mix .

Características de cada marca



MARCA

La Vaca Argentina

Propietarios de la marca

CONCEPTO

Restaurante argentino

**OPERADAS POR
GRUPO ZENA**

11

Marca fue comprada en Enero de 2008.

Marca de prestigio en Madrid.

Franquiciable desde 2012.

UBICACIONES

11

En frío
LAVACA EN FRÍO

ENSALADAS Y MÁS

Burrata

Tomate Kumato y miel de trufa

Ensaladilla Rusa

Caviar de aceite de oliva y Tapenade

Ensalada Mixta

Lechuga, tomate, ventresca de atún, espárrago y huevo

Ensalada Cesar Cardini

Original salsa César y pollo a las brasas

Tomate con Ventresca

Tomate Kumato y ventresca de atún

Ensalada de Solomillo Thai

Aguacate, mango y vinagreta de jengibre

CORTES MARINADOS

Carpaccio de Wagyu

Grana Padano y rúcula

Steak Tartar

Solomillo de vacuno y aliño tradicional

Tataki de Solomillo

Macerado en salsa de soja y aceite de oliva

MARINADOS DE LA MAR

Ceviche de Salmón

Salmón marinado, zumo de lima y cilantro

Tartar de Atún

Aguacate y sésamo tostado

LA OTRA PARRILLA

Pollo a las Brasas

Des huesado

Pescado del Día

De mercado

Consumo entrantes: 3,49%
del mix.

Consumo principales: 1,07%
del mix.

Características de cada marca

MARCA

Burger King

Franquiciados de la marca

CONCEPTO

Fast food

UBICACIONES

61

Abrió su primera unidad en Europa en Madrid en 1981.

GRUPO DE RESTAURACIÓN



MENÚ		
 <p>CARNE</p>	 <p>POLLO Y MÁS</p>	 <p>ENSALADAS</p>
 <p>BEBIDAS Y CAFÉS</p>	 <p>ENTRANTES Y SNACKS</p>	 <p>POSTRES</p>





- Big fish. (Abadejo de Alaska). Promoción. Dos hamburguesas por 4 euros.
- Su lanzamiento responde a la creciente demanda del mercado local, de probar nuevas combinaciones alternativas a las tradicionales hamburguesas de pollo o ternera (El Economista 15.12.2015).
- Se retira en menos de dos meses...

Características de cada marca



MARCA

Domino's Pizza

Master-franquiciados para España

CONCEPTO

**Pizza Delivery
Restaurant**

UBICACIONES

161

En mayo de 2009 Grupo Zena se convierte en el master-franquiciado para España.



Margarita



Pulled Beef



Pulled Pork



Barbacoa



Pecado Carnal



Cremonza BBQ



Cremonza al estilo Bourbon



Carbonara



Pollo a la Parrilla



Cuatro Quesos



Hawaiana Plus



Extravaganza



Cabramelizada



Patanegra



Deluxe



Campiña



Patanegra Pan



Campiña Pan



Tony Pepperoni



Elige por mitades

¿Qué ingredientes ponemos?



Aceitunas negras



Anchoas



Atún



Bacon



Cebolla



Champiñón



York



Jamón serrano



Maíz



Pepperoni



Pimiento verde



Piña



Pollo a la parrilla



Ternera especiada



Tomate natural



Cebolla caramelizada



Conclusiones

- En restauración organizada, la materia prima pescado es conserva o congelada.
- Su presencia es residual en las líneas de restauración rápida, y en restauración temática.
- Mayor presencia en la restauración tradicional.
- Las nuevas tendencias de consumo se incluyen en las líneas con mayor ticket medio (mayor valor añadido).



Muchas gracias.

