

¿Sabías que en Chile
se venden más de 72
pizzas por minuto?



MAQUIPAN®

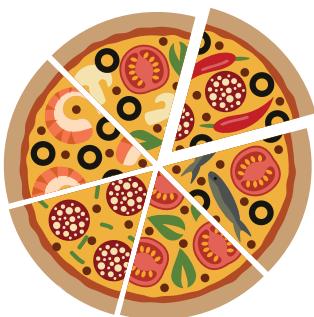
¿SABÍAS QUÉ?

DATOS DE MERCADO



LA PIZZA ESTÁ ENTRE LAS TRES COMIDAS FAVORITAS DE LOS CHILENOS.

EL NÚMERO DE PIZZERÍAS EN CHILE SE HA DUPLICADO EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS.



7 DE CADA 10 LOCALES QUE VENDEN PIZZA EN CHILE SON ARTESANALES.

ALGUIEN COMO TÚ YA LO HIZO

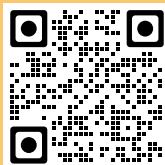
Vera's Pizzería Llegamos de Venezuela junto a mi hermano en búsqueda de nuestros sueños aquí en Chile. Somos chefs de profesión y el año 2020 comenzamos a realizar lo que queríamos, que era vender pizzas. Comenzamos en nuestra casa en plena pandemia, un conocido de nosotros nos recomendó visitar Maquipan y nos contó del financiamiento y de los equipos que tenían. Compramos un Horno Unique de 2 cámaras y comenzamos a repartir pizza como delivery, así estuvimos 5 meses hasta que adquirimos el

local en Providencia y desde ahí todo comenzó a andar de maravilla. Ya el año 2022 con todo el asesoramiento del equipo de Maquipan cambiamos nuestro horno por un Pizza Master, el cual mejoró los tiempos de horneado. Hoy en día, todas nuestras pizzas son de masa madre, todo casero, ingredientes naturales, fusión entre latino y americano, además contamos con almuerzos, lasañas, cafetería y por supuesto las mejores pizzas.



#JUNTOS CRECEMOS

“Todo lo que te propongas lo puedes lograr, pero hay que estar 100% enfocados, para nosotros no fue fácil viniendo de otro país, pero si tienes ganas y pasión se puede lograr. Tuvimos la suerte de encontrar un aliado estratégico a la altura de nuestras necesidades, Maquipan se la jugó con nosotros y hoy somos lo que somos en gran parte también, gracias a ellos”.



Angela Vera
Dueña Vera's Pizza

Ver video



LAYOUT Y REFERENCIAS DE LOOK AND FEEL

Te ayudamos a distribuir de manera eficiente tu nueva área de negocios en el espacio de tu local, a fin de potenciar la venta y mejorar la experiencia de compra de tus clientes.

El ambiente lo definen los colores, materialidades, tipo de mobiliario e iluminación



Combina materiales híbridos bajo el concepto style



Accesorios de materiales naturales



Utensilios clásicos

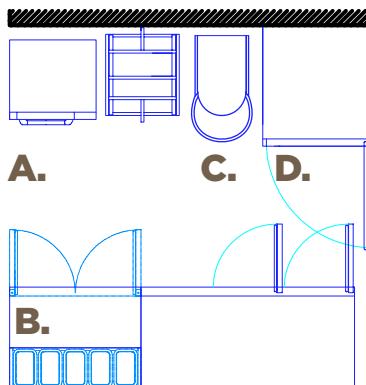
Muebles con colores y diseños modernos



Asesoramos layout y entregamos una guía básica de look and feel.



**HAZ TU
PIZZERIA
EN
10.5 MT²**



- A. Horno de piso Unique
- B. Meson con cubierta granito
- C. Amasadora espiral
- D. Cuba fermentación

**PIZZERÍA
ARTESANAL**



**INVERSIÓN INICIAL
\$3.200.000**

**RETORNO INVERSIÓN
1,3 MESES***

**40
PIZZAS DIARIAS**



**VENTA
\$4.400.000**

**COSTO
\$2.000.000**

**GANANCIA
\$2.400.000**

**PIZZERÍA
SEMI INDUSTRIAL**



**INVERSIÓN INICIAL
\$8.500.000**

**RETORNO INVERSIÓN
1,5 MESES***

**100
PIZZAS DIARIAS**



**VENTA
\$11.000.000**

**COSTO
\$5.200.000**

**GANANCIA
\$5.800.000**

*Valores netos con un supuesto de venta mínima de 40 pizzas diarias (pizzería artesanal) y 100 pizzas diarias (pizzería semi industrial) en 26 días (mes). Estos costos son referenciales en función de valores promedio de los suministros que entregan los proveedores y las condiciones del mercado.

#DEMO EXPERTO

*Valores de inversión en equipamiento son referenciales y pueden variar dependiendo de la configuración final, cantidad y condiciones del mercado.

Te mostramos cómo elaborar pizzas, sus claves y la tecnología que te permite hacerlo de manera simple, controlada y rentable.



Horno de piso Unique.

Aquí conocerás en profundidad el equipamiento necesario para tu pizzería: Características, formas de uso y producción, rendimiento kg/uni; piezas/hr y mano de obra. Receta con sus costos, tips de producción y comercialización.



Aprenderás todo lo necesario para poder emprender en el mundo de la Pizzería, y luego todas las técnicas necesarias para poder hacer crecer tu negocio.



ESCUELA INTERNACIONAL

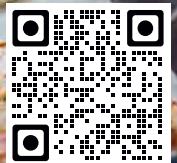
ARTEBIANCA

PANADERÍA ■ PASTELERÍA ■ GASTRONOMÍA

- Conceptos básicos.
- Ingredientes indispensables.
- Técnicas y procesos.
- Fermentación controlada.
- Horneado, uso del equipamiento.
- Costeo: ¿Cómo costear?, ¿Cuánto es lo mínimo que deberías marginar?.
- Estandarización de productos.



Conoce más:



MODELO PARA EL ÉXITO MAQUIPAN 360°



FORMACIÓN

Escuela Artebianca cuenta con programas educacionales y de capacitación para la industria alimentaria, abarcando contenidos de panadería, pastelería, pizzería, heladería y gastronomía, entre otros. En Maquipan sabemos la importancia de capacitarse para emprender y Escuela Artebianca es el mejor aliado de nuestros clientes para seguir creciendo.



TECNOLOGÍA

Nuestras soluciones de equipamiento y servicio incorporan la mejor tecnología para simplificar la operación de tu negocio y ayudarte a producir más con mejor calidad. Queremos que nuestros clientes elaboren productos increíbles de manera simple, amigable, eficiente y replicable en el tiempo.



FINANCIAMIENTO

Apoyamos tus sueños con el mejor financiamiento del mercado. Invertir en crecer es difícil, por lo que ponemos a tu disposición distintas herramientas de financiamiento de largo plazo para que te atrevas a dar el salto y transformar tu negocio.



NETWORKING

Materias primas, insumos, energía, recursos humanos son también puntos críticos para el crecimiento de tu negocio. Desde Maquipan ponemos a tu servicio nuestra red de contactos en la industria para que encuentres los mejores proveedores.



EQUIPAMIENTO

Desde la producción más pequeña a la más grande, en Maquipan contamos con el mayor mix de equipos para que tu negocio comience, crezca y se consolide con la mejor tecnología productiva del mercado.



ASESORÍA

Un staff de profesionales a disposición de nuestros clientes para alcanzar el máximo rendimiento y productividad en cada uno de sus proyectos, recibéndolos en nuestro laboratorio o trasladándonos a sus locales en cualquier ciudad de Chile.



SERVICIO

Queremos que tu única preocupación sea entregar a tus clientes los mejores productos, por lo que tenemos una amplia oferta de mantención, servicios correctivos y repuestos para asegurar la continuidad operacional de tu negocio.



MAQUIPAN®