

## La Mafia se sienta a la mesa, gastronomía italiana de calidad con marca España.

La cadena aragonesa, con sede en Zaragoza, especializada en restauración italo-mediterránea y una de las pioneras en este sector continua su expansión nacional con aperturas en Las Palmas de Gran Canaria y Mérida

Una marca líder con cuidada imagen no es flor de un día, es fruto de un continuado trabajo y amor por lo que se hace. Tener unos principios y valores bien definidos y por supuesto una misión y visión definida desde el creador de la enseña y transmitida a todo los miembros de la familia. La misión la explica Javier Floristan “Crear conceptos de restauración italo-mediterránea competitivos e innovadores que generen valor a la sociedad y satisfagan a los clientes por su ambientación, producto y servicio.” En que se traduce esto por un lado en unos beneficios tangibles para el franquiciado, como son:

Ayuda en la selección del local, fácil gestión del mismo, control de la calidad de los productos gracias al obrador propio, central de compras, recetas originales, innovación anual en la carta y los procesos, servicio de atención al franquiciado, formación continua, asesoramiento en áreas de marketing y comunicación, por citar algunos de ellos.

*“Somos una cadena aragonesa especializada en gastronomía Italo-mediterránea, con 17 años de experiencia” Javier Floristan Gerente*

Y por otro en ventajas para el cliente final como son encontrar la misma calidad y servicio en todos los restaurantes de la cadena, mismas propuestas gastronómicas, platos exclusivos, tarjeta de fidelización nacional o promociones nacionales.

Especial importancia tiene su obrador propio con sede en Zaragoza, desde allí no solo se elaboran las pastas frescas y lasagnas sino que se preparan también los estupendos postres de estilo casero y los helados artesanales exclusivos de los restaurantes de la cadena aragonesa. Otra de las ventajas de este obrador para los franquiciados es que realiza funciones de central de compras, facilitando la gestión del día a día de los gerentes de los restaurantes.

Noelia Palma Dir.<sup>a</sup>. Expansión: “Nuestros franquiciados no necesitan ser expertos en restauración, son inversores en muchos casos, por eso les facilitamos en la medida de lo posible todos los procesos que hay en un restaurante, desde la gestión de stocks, las compras o el marketing”

Los locales tiene una ambientación muy reconocible en todo España, son actuales y elegantes, por sus paredes pasan muchos momentos de la vida de una persona. “tenemos clientes que venían de jóvenes y ahora viene con sus hijos, empresarios que nos visitan entre semana por negocio que vienen de otras ciudades y el fin de semana van con la familia en su ciudad de origen. Vienen por la calidad de nuestra gastronomía, reconocible en todos los restaurantes de la franquicia y por el cuidado trato que damos, todo dentro de un ambiente muy especial. Sin duda somos diferentes” continua explicando Noelia Palma

*“Queremos facilitar la gestión de los restaurantes, innovamos para esto de manera continua” Victor Sancho director de operaciones y ventas.*

“Somos una franquicia que nos preciamos de dar un trato muy cercano a los franquiciados, con un nivel de exigencia muy alto, esto nos obliga a invertir e innovar constantemente para mantener las prestaciones que damos.” comenta Victor Sancho dir. operaciones y ventas.

“Desde el Dpto. de Marketing y Comunicación diseñamos y preparamos cada año el material que los franqueados van a necesitar. Se preparan campañas de comunicación nuevas cada año que el franquiciado usa para sus restaurantes” nos detalla Alfredo Cortés Dir. Marketing y Comunicación.

La Mafia se sienta a la mesa continua su expansión por toda España y después de la reciente inauguración de Las Palmas de Gran Canaria tiene previsto abrir en Mérida en este mes de noviembre y ya está buscando locales en otras ciudades como Madrid, Salamanca, Leon, Palencia o Barcelona para continuar su expansión nacional.