

# SAONA



ORÍGENES DEL GRUPO

# Bienvenido a Saona

## Una oportunidad con alma mediterránea

**Saona** nace en Valencia en 2013, de la mano de **Gonzalo Calvo** y su familia, con un sueño claro: compartir el estilo de vida mediterráneo a través de una propuesta gastronómica auténtica, cercana y con mucho mimo en cada detalle.

Lo que comenzó en un pequeño local, pronto se convirtió en un fenómeno en expansión, gracias a una fórmula que combina **excelencia culinaria, diseño cuidado, una experiencia de cliente diferencial** y un modelo de negocio sólido y escalable.

Hoy, Saona es una marca consolidada, con una fuerte presencia en el mercado y una comunidad fiel que conecta con nuestros valores: **calma, calidad, cercanía y disfrute**. Pero lo más importante es que seguimos creciendo, y lo hacemos de la mano de personas como tú, que buscan una inversión segura, rentable y alineada con una marca con propósito.

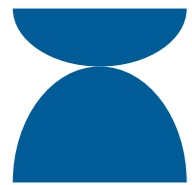
Convertirte en franquiciado de Saona es mucho más que abrir un restaurante: es formar parte de un proyecto con alma, con un equipo que te acompaña en cada paso, y con un concepto que ya ha demostrado ser un éxito.





ORÍGENES DEL GRUPO

# Amor al Mediterráneo



## Amor a la buena gente

En Saona creemos que contar con un equipo humano cercano, comprometido y apasionado es esencial para crear una experiencia auténtica y memorable para nuestros clientes.



## Amor a la buena comida

Disfrutar de la gastronomía no debería ser un lujo. Nuestros chefs preparan platos que conquistan por su sabor, su presentación y su conexión con el Mediterráneo.



## Amor al buen ambiente

Nuestros espacios son parte de la experiencia. Cuidamos la luz, el diseño y cada rincón para que nuestros clientes se sientan como en un pequeño oasis editerráneo.







2013



**PRIMER SAONA**  
Un proyecto y una cocina con mucha ilusión

2014



**SEGUNDO SAONA**  
Apertura Cortes Valencianas

**TERCER SAONA**  
Llega al mar con «El Chiringuito de Jávea»

2015



**SE AMPLÍA LA PRESENCIA SAONA**  
con las aperturas de Saona Virgen y Saona Alameda

2016



**LANZAMIENTO DE DOS NUEVOS CONCEPTOS**  
Turqueta y Quick Saona

2017



**NUEVAS APERTURAS**  
TagoMago, Saona Santa Bárbara y Saona Císcar

2018



**SAONA CUMPLE 5 AÑOS**  
y lo celebra con la llegada de Saona Balboa en Madrid

2019



**NUEVOS SOCIOS**  
Saona se une a Miura Partners

2020



**NUEVOS PROYECTOS**  
Se crea «Saona Academia».

Saona se suma a Save the Posidonia Project

2021



**RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA**  
#MediterráneoBonito

Saona llega a Barcelona y a Andalucía.

Saona se suma al Pacto de las Naciones Unidas

2022



2023



**10º ANIVERSARIO**  
Celebramos diez años de amor al Mediterráneo

**PRIMERAS APERTURAS FRANQUICIAS**

Palacio de Congresos (IFEMA) y Bilbao

2024

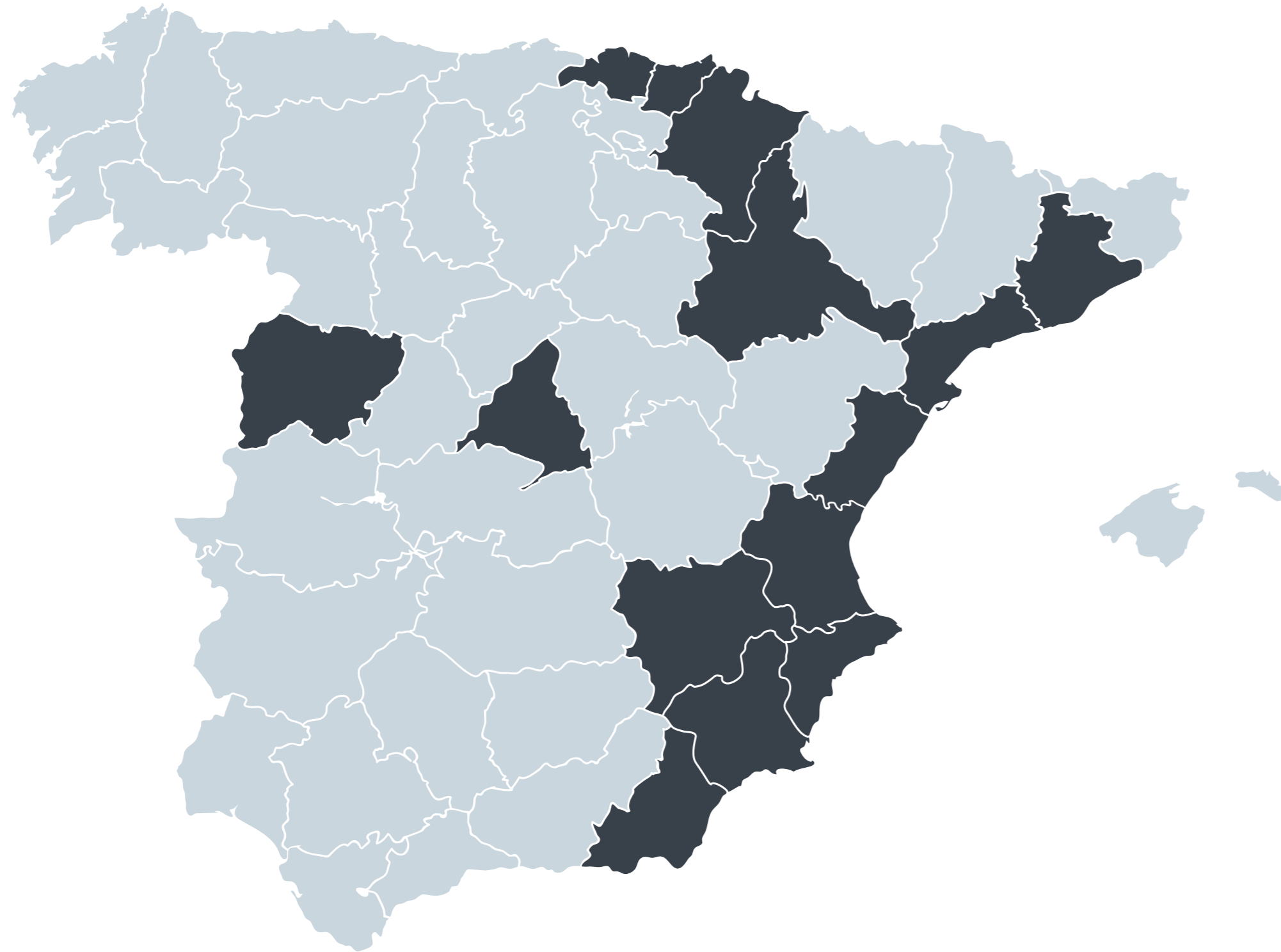


**NUEVAS APERTURAS LOCALES PROPIOS**  
En Tarragona y Barcelona

**NUEVAS APERTURAS FRANQUICIAS**

Murcia y Cartagena, Salamanca y Vitoria

SAONA SIGUE CRECIENDO



Franquicia

**ANDALUCÍA**

Almería

**MADRID**

- Balboa
- Condesa de Venadito
- General Gallegos
- La Moraleja
- Las Rozas
- Las Tablas
- Madnum
- Madrid Plaza España
- NH Zurbano
- Palacio de congresos
- Ortega y Gasset
- San Bernardo
- Tagomago NH Lagasca
- Tagomago Salustiano
- Teixeira
- Zielo Pozuelo
- Zurbarán

**CATALUÑA**

- Aribau
- Badalona
- Barcelona Can Segalar
- Barcelona Eixample
- Gracia
- La Maquinista
- Les Gavarres
- Reus
- Sabadell
- Sant Cugat
- Tarragona Rambla
- Terrassa
- Glories

**MURCIA**

- Cartagena
- Murcia
- Thader

**NAVARRA**

- Pamplona

**VALENCIA**

- Aqua
- Alameda
- Alfafar
- Alicante
- Av. Aragón
- Benicassim
- Blasco Ibañez
- Casino
- Castellon
- Císcar
- Cortes
- Denia
- Elche
- Gandía
- Gran Vía
- Javea
- Heron City
- La Cañada
- L'Elia
- Martinez Cubells
- Quick Saona
- Sagunto
- Santa Barbara
- Tagomago VLC
- Torrent
- Turqueta
- Virgen
- Vista Hermosa
- Viveros
- Torrevieja
- Malilla
- CC Arena

**CASTILLA LA MANCHA**

Albacete

**CASTILLA LEÓN**

- Salamanca

**ARAGÓN**

- Plaza de los Sitios (Zaragoza)
- Puerto Venecia
- Zaragoza Actur

**PAÍS VASCO**

- Bilbao Henao
- Vitoria
- Donosti

# Nuestros logros en números

**12 años**

de crecimiento sostenible

**+ 15.000**

comidas diarias

**+ 1.300**

empleados

**+ 110.000**

followers en Instagram

**Marca sólida**

con gran notoriedad

**+ 1,2 M€**

de facturación media anual  
por restaurante

**+ 70 locales**

repartidos por toda  
la geografía española

**8,9**

Nota Global valoración  
en Gastroranking



# Nuestra propuesta



Una **oferta gastronómica inspirada en lo mejor del Mediterráneo**, donde los sabores auténticos, el producto de temporada y las materias primas de primera calidad son los protagonistas.



Nuestro **menú cerrado** ofrece una experiencia culinaria cuidada, accesible y coherente, pensada para sorprender y simplificar la elección, sin renunciar al sabor ni a la frescura.



Vivimos el **casual dining** como una experiencia única: un servicio cercano, cálido y atento, en un entorno relajado pero con alto estándar de calidad.



Nos dirigimos a **clientes de todo tipo y en múltiples ocasiones**: comidas con amigos, encuentros familiares o celebraciones informales. Contamos con una base de clientes fieles y con alta recurrencia.



Nuestras ubicaciones son **espacios excepcionales**: verdaderos oasis en medio de la ciudad, donde cada detalle está pensado para disfrutar y desconectar.



Con una **alta rotación de mesas**, nuestro modelo combina eficiencia operativa con una atención personalizada.



Todo esto, sustentado en una **filosofía de responsabilidad social**, con compromiso real hacia el entorno, las personas y el producto.



I+D+I: INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

# Innovación con sabor mediterráneo

En Grupo Saona somos inquietos por naturaleza. Esa curiosidad constante se refleja en nuestro equipo de I+D, formado por profesionales apasionados cuya misión es explorar cada día nuevos sabores del Mediterráneo y productos de temporada.

Gracias a este espíritu innovador, incorporamos continuamente nuevas propuestas a nuestra carta y perfeccionamos las ya existentes. La combinación de talento, creatividad y esfuerzo es el motor que impulsa nuestro apetito por evolucionar.

Partimos siempre de la frescura del producto y del respeto por su origen para tratarlo, elaborarlo y presentarlo con cariño, transformando lo sencillo en algo extraordinario.





I+D: INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

# SaCuina

En **SA CUINA**, nuestra cocina central, nos encargamos de crear las bases de cada plato para garantizar **eficiencia y excelencia** en todas nuestras recetas. Utilizamos solo las mejores materias primas y las últimas tecnologías, asegurando que el sabor y las características organolépticas de nuestros productos se mantengan intactos en más de 70 locales.

Nuestro equipo de I+D se dedica a crear recetas exclusivas que fusionan la **tradición mediterránea** con las últimas tendencias gastronómicas, ofreciendo siempre una experiencia única a nuestros clientes. Además, nuestro **departamento de Compras** selecciona los mejores productos de toda España, garantizando la máxima calidad en cada ingrediente que llega a nuestras cocinas.





# Mediterráneo Bonito

En Saona, amamos profundamente nuestra forma de vivir, y creemos que es fundamental **valorarla y protegerla**. Nuestro amor por el Mediterráneo va más allá de las palabras: se traduce en acciones concretas que promueven el cuidado de nuestro mar y de todos los océanos. Por eso creamos la plataforma Mediterráneo Bonito, una iniciativa que refleja el compromiso de nuestra marca frente a los retos medioambientales.

## Proyectos sostenibles

Mediterráneo Bonito es el proyecto global que agrupa todas nuestras acciones de sostenibilidad. Desde la concienciación en redes sociales, pasando por colaboraciones con asociaciones medioambientales, hasta el apadrinamiento de la **Tortuga Boba**. Además, nos comprometemos con iniciativas prácticas como la limpieza de playas, la mejora de los sistemas de reciclaje en nuestros restaurantes y la digitalización administrativa para reducir el consumo de papel y tinta.

Con un enfoque integral hacia la sostenibilidad, también hemos sido pioneros en la industria al unirnos como **Socios Signature al Pacto Mundial de las Naciones Unidas**, comprometiéndonos a alinear nuestras operaciones con diez principios clave en áreas como normas laborales, derechos humanos, medioambiente y lucha contra la corrupción.







PRÓXIMOS AÑOS

# Nuestros planes de futuro

En Grupo Saona apostamos por un **crecimiento sólido y sostenible**, combinando aperturas propias con alianzas estratégicas junto a socios locales en zonas clave. Esta fórmula nos permite **desarrollar la marca con garantías**, adaptándonos a cada mercado sin renunciar a nuestros valores y manteniendo siempre los más altos estándares de calidad.

En los últimos años, hemos protagonizado un crecimiento excepcional, superando los **70 locales operativos** entre propios y franquiciados en 2025. Este éxito no es un punto de llegada, sino el impulso de un ambicioso plan de expansión con el que seguiremos creciendo a un ritmo constante, consolidándonos como una de las marcas líderes del sector.

**El futuro de Saona es brillante, y queremos que formes parte de él.**





¿Por qué una franquicia Saona?



¿QUÉ TE OFRECEMOS?

# Te acompañamos en todo el proceso

## *Previo a la apertura*

- **Asistencia completa** en el diseño y adecuación del establecimiento, asegurando que el espacio refleje la esencia de nuestra marca.
- **Soporte en gestión de stock** y distribución de productos, para garantizar una correcta operativa desde el primer día.
- **Formación integral** antes de la apertura, cubriendo todos los aspectos operativos, desde la gestión de equipos hasta los procedimientos de cocina.

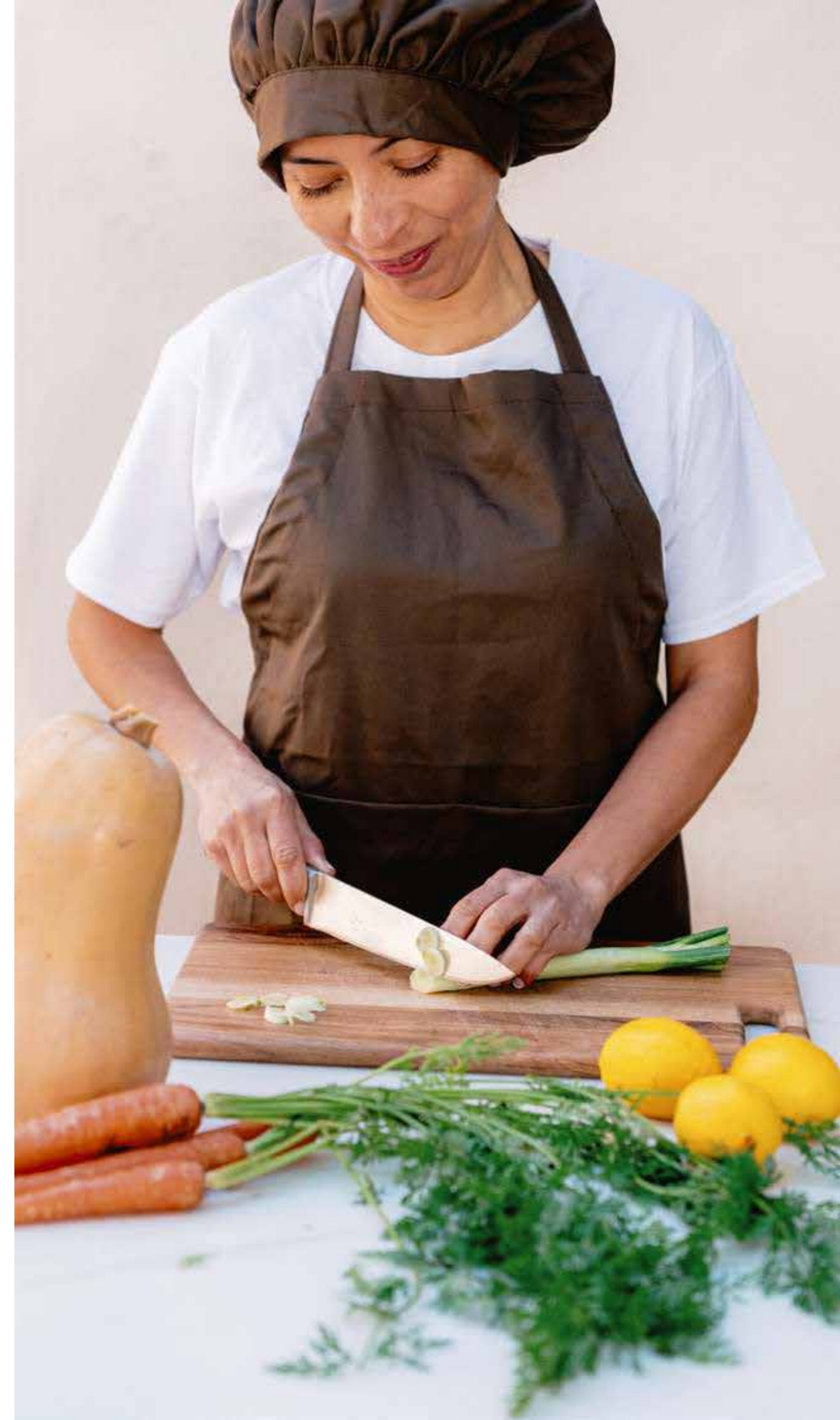
## *Durante la apertura*

- **Apoyo en publicidad y marketing** durante la fase de apertura, con estrategias pensadas para atraer a tu público objetivo.
- **Asistencia continua** en la puesta en marcha del local, acompañados por el equipo de operaciones, para asegurar que todo funcione perfectamente.
- **Gestión y seguimiento** optimizando cada detalle, desde la atención al cliente hasta los procesos internos.

## *Posterior a la apertura*

- **Soporte continuo** de nuestros departamentos, garantizando que recibas la mejor orientación en cada fase del negocio.
- **Monitoreo constante** de la rentabilidad, con análisis periódicos para maximizar los resultados.
- **Visitas de Excelencia Operacional** para asegurar que se mantenga la calidad de la comida y del servicio, garantizando siempre una experiencia excepcional para los clientes.







¿QUÉ TE OFRECEMOS?

# Un equipo de profesionales a tu disposición

## *I+D*

Contamos con un equipo de **innovación gastronómica** dedicado a desarrollar recetas únicas, manteniendo una carta diferencial **y siempre actualizada, lo que asegura** que tu restaurante se mantenga relevante y atractivo para los clientes.

## *RRHH*

Te brindamos **asesoría personalizada** sobre la selección de perfiles y la estructura organizativa necesaria para conformar un equipo de trabajo que garantice la **excelencia en el servicio**. Te ayudamos a formar un equipo comprometido y capacitado, clave para ofrecer una experiencia única y de calidad a los clientes.

## *Marketing*

Nuestro equipo de marketing trabajará contigo para diseñar y ejecutar una **estrategia promocional** adaptada a tu local. Desde la apertura hasta el crecimiento continuo, nos encargamos de aumentar la visibilidad de tu restaurante mediante **campañas digitales, acciones locales y contenidos atractivos**, atrayendo siempre a los clientes adecuados.

## *Formación*

A través de nuestro equipo de formadores expertos proporcionará una **formación integral** para ti y tu equipo. Nos aseguramos de que cada miembro esté completamente preparado en cuanto a procedimientos operativos, servicio al cliente y estándares de calidad.

## *Operaciones*

Ofrecemos **soporte continuo** en la implementación de los procedimientos operativos que garantizan la eficiencia en cada aspecto del restaurante, desde la cocina hasta el servicio al cliente.

## *Digitalización*

Utilizamos **tecnologías avanzadas** para mejorar la eficiencia operativa y ofrecer **un servicio excepcional**, facilitando la gestión interna y optimizando cada uno de los procesos en el restaurante.

## *Interiorismo*

Nos encargamos del **diseño y la decoración** de cada establecimiento, asegurando que cada local refleje la esencia de nuestra marca y ofrezca un ambiente único y acogedor para todos los clientes.

En Grupo Saona, estamos comprometidos con el éxito de nuestros franquiciados. Te ofrecemos un **respaldo integral** en todas las áreas clave para que tu negocio crezca de forma **sostenible y rentable**. Desde la apertura hasta la consolidación, nuestro equipo te acompañará en cada paso del camino para garantizar una experiencia única tanto para ti como para tus clientes.

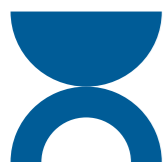


¿QUÉ BUSCAMOS?

# Perfil del franquiciado

En Saona, buscamos inversores estratégicos con un espíritu emprendedor, compromiso y una sólida capacidad de gestión. Nos interesa que tengas experiencia en el sector de la restauración, una gran pasión por los retos y el deseo de crecer junto a una marca líder. Si te motiva el éxito y buscas el respaldo de una marca reconocida, con alto prestigio y una sólida trayectoria en el mercado, Saona es el socio perfecto para acompañarte en este viaje empresarial.

## Socios Clave



Buscamos socios estratégicos con sólida experiencia en la gestión de negocios y un respaldo financiero robusto que les permita cumplir con los objetivos de cada apertura y maximizar los resultados. Si eres un inversor con la capacidad de tomar decisiones clave, dirigir equipos y trabajar bajo una visión común, Saona te ofrece la oportunidad de potenciar tu negocio con el apoyo de una marca consolidada y de alto prestigio.

## Inversores Estratégicos

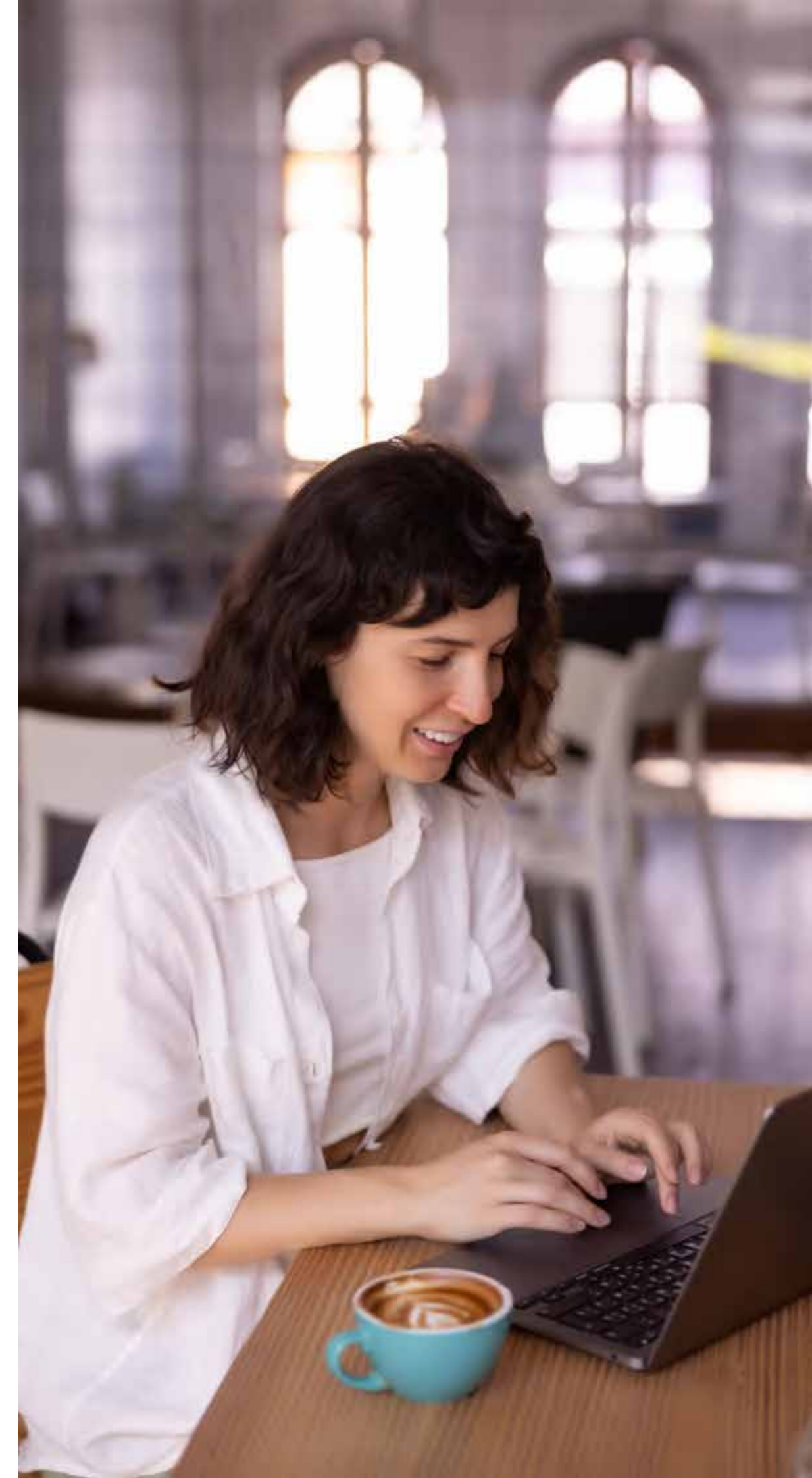


Buscamos inversores con visión a largo plazo, interesados en desarrollar planes de negocio en diversas áreas geográficas. Si tienes el deseo de expandir una marca consolidada en nuevas regiones y aprovechar las oportunidades de crecimiento en mercados clave, Saona te ofrece una estructura sólida y un modelo de negocio probado para maximizar el éxito de cada apertura.

## Embajadores de Marca



Buscamos embajadores que se identifiquen plenamente con nuestra marca y cultura Saona. Personas apasionadas que compartan nuestros valores y que deseen promover nuestra filosofía, convirtiéndose en un pilar clave en la expansión y consolidación de Saona en nuevos mercados. Si eres un líder con capacidad para inspirar y conectar con la comunidad, Saona te ofrece la oportunidad de formar parte de un proyecto con gran potencial de crecimiento.





¿QUÉ BUSCAMOS?

# Condiciones de franquicia

## Ubicaciones

Centro de ciudad, costa, centros comerciales, hoteles y travel retail

## Poblaciones

desde 75k habitantes en todas las regiones de España

## Superficies

a partir de 250m<sup>2</sup>  
+ terraza

## Visibilidad y luz

fachadas y ventanas grandes con entrada de luz natural

## Proyecto de interiorismo

10.000€ (+IVA)

## Inversión aproximada

1,500 - 1,600€/m<sup>2</sup>

## Canon de entrada

35.000€ (+IVA)

## Royalty de explotación

5%

## Royalty de marketing

1%

## Duración de contrato

10 años



# Las 6 etapas *para abrir tu Saona*

1

## *Candidatura y Evaluación*

Comienza el proceso con la evaluación de tu perfil, la zona en la que deseas abrir el local y la viabilidad del proyecto. Esto nos permite asegurarnos de que todo esté alineado con los objetivos de expansión de la marca.

2

## *Reunión y Visita*

Realizaremos un encuentro con el equipo de expansión donde podrás conocer más a fondo el modelo de negocio. Además, visitarás nuestras instalaciones para comprender mejor el funcionamiento de Saona y el potencial de tu inversión.

3

## *Planificación*

En esta etapa, se define el Business Plan para tu restaurante y se acuerdan las condiciones contractuales. Te ayudamos a estructurar un plan sólido para asegurar el éxito de tu nueva unidad.

4

## *Firma del contrato*

Te conviertes oficialmente en parte de la familia Saona al firmar el contrato de franquicia. A partir de este momento, contamos contigo para llevar a cabo la apertura de tu restaurante.

5

## *Preparación del proyecto*

Nos encargamos del desarrollo de planos, de la formación inicial de tu equipo y de todos los últimos detalles necesarios para poner en marcha tu restaurante, asegurándonos de que todo esté listo para una apertura exitosa.

6

## *Apertura*

¡El gran momento ha llegado! Tu restaurante Saona abre sus puertas, y comenzamos juntos este emocionante viaje para ofrecer a tus clientes la experiencia única de nuestra gastronomía mediterránea.





# Otras marcas del grupo



## TURQUETA

Turqueta es un viaje a Menorca, salpicado de esos azules y tierras que hacen a la isla inconfundible. Su decoración, fresca y luminosa, refleja con honestidad una gastronomía inspirada en la esencia del Mediterráneo: sencilla, vibrante y profundamente auténtica.



## TAGO MAGO

Embárcate en un viaje sensorial único a través de una cocina expresiva, creativa y con alma mestiza. Tagomago, nuestro restaurante más sofisticado y exclusivo, te espera en ubicaciones privilegiadas, donde la historia, el estilo y la gastronomía se unen para ofrecerte una experiencia verdaderamente inolvidable.



## Quick SAONA

El pequeño de la familia Saona, ofrece una forma diferente de disfrutar nuestra cocina: más ligera, más ágil y sin perder calidad. Un concepto de autoservicio, donde podrás saborear una cuidada selección de nuestros platos más icónicos, manteniendo intactas la atención al cliente y la esencia mediterránea que nos define.



**SAONA**  
AMOR AL MEDITERRÁNEO

[www.saona.es](http://www.saona.es)