
MORTON
MESA LLENA,
FACTURACIÓN
CONSTANTE.

EL FUEGO NOS UNE, EL SISTEMA NOS MULTIPLICA

Unimos los **tres iconos** de la mesa argentina; pizza al horno de barro, milanesas de bodegón y empanadas gourmet, en un modelo de alta rotación diseñado para ganar. Con el respaldo de **Grupo Guarino** y una propuesta **Sin TACC** nativa que capta el 100% de la demanda, transformamos la gastronomía tradicional en un activo financiero predecible, estandarizado y sin estacionalidad.



LO QUE NO SE NEGOCIA

MÍSTICA:

Sabor de barrio optimizado para facturación masiva.

INTEGRACIÓN:

Un ecosistema Sin TACC que abarca todo público.

CONSISTENCIA:

Procesos limpios que garantizan la misma calidad diaria.

RESPALDO:

Soporte estratégico permanente para multiplicar tu inversión.


MORTON

LA RECETA YA ESTÁ ESCRITA (Y NO NECESITÁS SABER COCINAR)

Diseñamos un modelo **llave en mano** con procesos de cocina ultra simplificados que eliminan por completo el margen de error y la necesidad de tener experiencia gastronómica previa. Con el soporte de **Grupo Guarino,** te entregamos manuales operativos, capacitación continua y un menú inteligente optimizado para maximizar el salón y el delivery de doble turno. Nosotros ponemos la estructura probada; vos, la visión para liderar tu propio punto de encuentro.


Horno de Barro
Imperial
SABER
TIENE SU
RECOMPENSA
Coca-Cola
12:08
MORTON

TRES RAZONES PARA ELEGIR MORTON

1

Triple vertical, misma estructura:

Unificamos pizza, milanesas y empanadas en una sola cocina ultra eficiente, multiplicando tus ventas sin duplicar costos.

2

Mercado Sin TACC nativo:

Una propuesta integral libre de gluten que fideliza al instante y elimina cualquier límite de público en la mesa.

3

Doble turno de caja activa:

Operación diseñada para facturar de corrido, maximizando el salón y el delivery tanto al mediodía como a la noche

MORTON EN NÚMEROS

Locales desde: 90 mts2

Duración del contrato: 48 meses

Regalías: 0%

Inversión inicial desde:

U$D 80.000 más IVA

Rentabilidad estimada:

$ 9.017.500

MORTON



LA RECETA ESTÁ LISTA. ES TU TURNO DE MULTIPLICAR.