

# CIRCULAR DE OFERTA DE FRANQUICIA



**YAO**  
ASIAN CUISINE





**YAO ASIAN CUISINE** es un concepto de restaurantes de comida asiática con un complemento de fusión asiático-dominicana, que cuenta además con servicios de *take out* y *delivery*.



## HISTORIA

En el año 2011 los señores Carlos Fernández. del Pino y Ramón del Rosario, empresarios hoteleros, tuvieron la visión de abrir un restaurante de comida asiática especializado en la cocina china y japonesa, incorporando elementos gastronómicos diferenciadores, como una fusión asiático-dominicana para establecer un concepto innovador, en un ambiente acogedor, familiar y con una excelente calidad de servicio. Es así como nace **YAO ASIAN CUISINE**

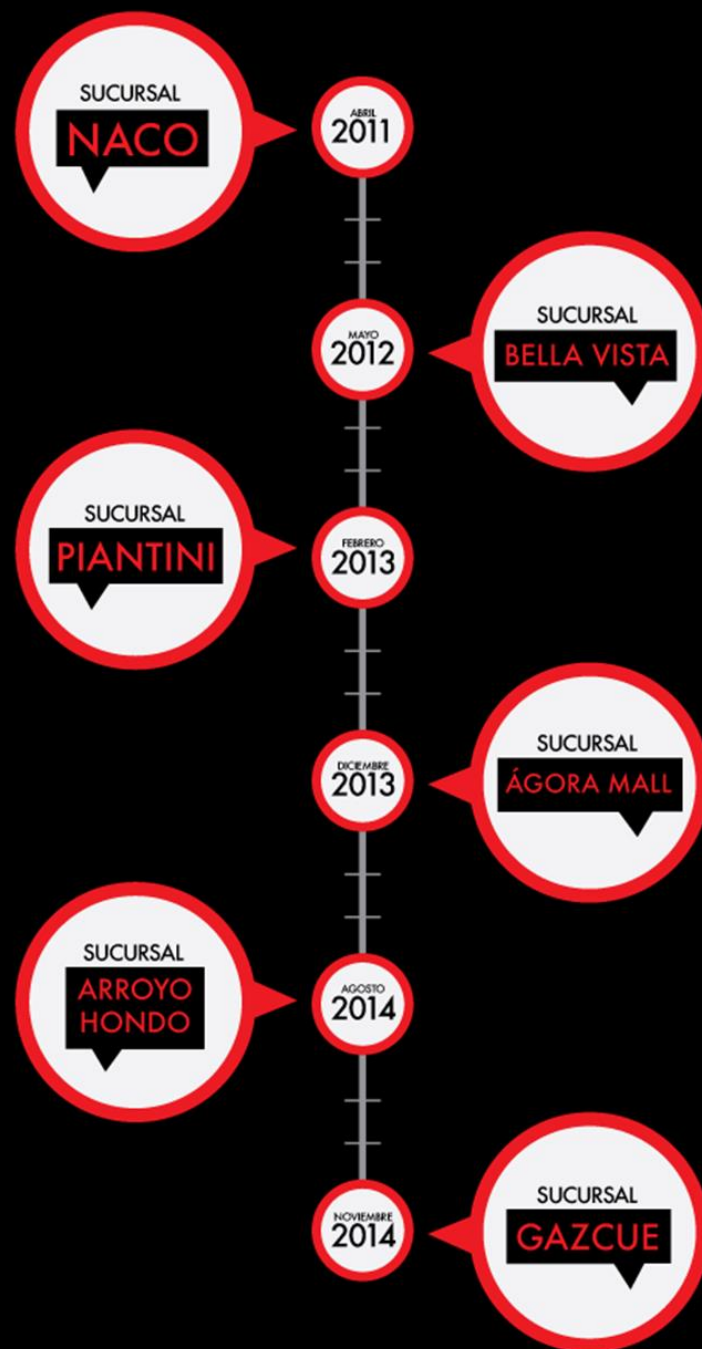






El nombre YAO tiene significado, tanto en Japonés, como en Chino. En Japón, YAO es una ciudad que se reconoce por su folklore, y en Chino, dependiendo de cómo se escriba, tiene varios significados. La empresa optó por relacionar el nombre al significado DESLUMBRANTE y el mismo pasó a formar parte de la identidad de YAO ASIAN CUISINE.

El primer restaurante abrió sus puertas el 1 de abril del año 2011.





## CONCEPTO DE NEGOCIO

**YAO ASIAN CUISINE** es una cadena de restaurantes de comida asiática con un complemento de fusión asiático-dominicana. Cuenta además con servicios de *Take Out* y *Delivery*.

La diversidad de la oferta gastronómica en **YAO ASIAN CUISINE**, así como el dinamismo que se ofrece en los restaurantes, sus precios competitivos, y su alta calidad y servicio, la han convertido en la tendencia gastronómica y en los líderes de marca en el país.

**YAO ASIAN CUISINE** cuenta con buena presencia en el mercado y un retorno de clientes de 78%. Así mismo, el 80% de los clientes nuevos provienen por referencias y recomendaciones de amigos.



## VENTAJAS DEL CONCEPTO

La gastronomía asiática, en su mayoría china y japonesa, tienen una gran demanda en todos los mercados.

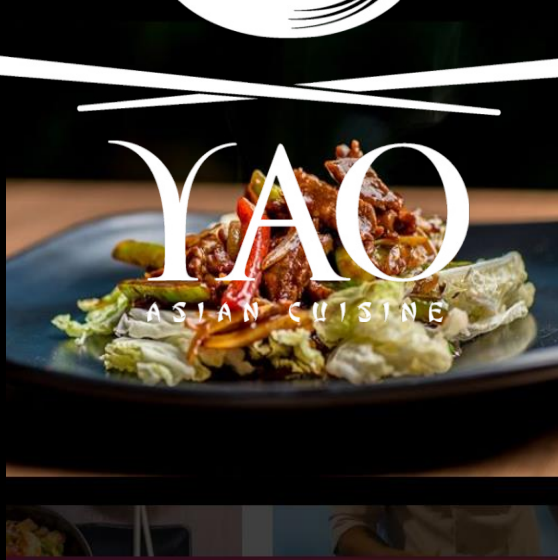
Nuestros platillos son de buen volumen de porción, por lo que el cliente encuentra un nivel de precio/rendimiento muy aceptable.

El constante dinamismo en las nuevas creaciones de menús, así como la fusión de la comida local con la asiática, proponen una gran variedad de productos para todo tipo de cliente.

***La diversidad de la oferta gastronómica en YAO ASIAN CUISINE, así como al dinamismo que se ofrece en los restaurantes, sus precios competitivos y su alta calidad y servicio, la han convertido en la tendencia gastronómica y en los líderes de marca en la República Dominicana.***









## VENTAJAS DE ADQUIRIR LA FRANQUICIA

- Reducción de riesgos e incertidumbre al invertir en un negocio probado y exitoso en el mercado.
- Respaldo de una Empresa Franquiciante sólida y con experiencia.
- Marca reconocida y aceptada en el mercado.
- Proveeduría asegurada de los insumos esenciales para la operación.
- Atractiva imagen corporativa del local.
- Exclusividad de zona para el franquiciado.
- Programa de capacitación inicial.
- Documentación de todos los procesos operativos a través de los manuales.
- Servicio del *call center* centralizado para el *delivery* y *take out*.
- Asistencia y apoyo permanente.
- Negocio de rentabilidad atractiva.





La cadena YAO ASIAN CUISINE cuenta con dos formatos:

**FORMATO YAO ASIAN CUISINE:** restaurant tradicional con servicio en mesa y menú completo.

**FORMATO YAO ZOOM:** para instalación en food courts de malls y universidades, con cocina a la vista y menú reducido con los platos estrella de YAO.





## PLANTILLA INMOBILIARIA

### FORMATO YAO ASIAN CUISINE

Locales a pie de calle, plazas residenciales o street malls, en planta baja o primer piso con excelente visibilidad del inmueble. Cerca de viviendas que se encuentren a corto tiempo para el delivery.

Zonas comerciales y/o residenciales de buen flujo peatonal y vehicular, de nivel socioeconómico: A, B, C+. Área desde 150 m<sup>2</sup>.

Estacionamiento para al menos 50 puestos y/o posibilidad de servicio de valet parking.





## PLANTILLA INMOBILIARIA

### FORMATO YAO ZOOM

Locales en *food courts* de *malls* integrales o de universidades.

Zona de nivel socioeconómico: A, B, C+.

Área 60 a 70 m<sup>2</sup>.



# Un restaurante YAO ASIAN CUISINE deberá contar con las siguientes áreas:



- Área parqueo.
- Área de tanque de gas.
- Área de sistema osmosis y bomba de agua.
- Área de limpieza.
- Área de lockers y baños para empleados.
- Área de depósito de basura.
- Área de tramo de botellones de agua y neveras de hielo.
- Terraza con aire acondicionado.
- Área de hostess o mueble de entrada.
- Salón general.
- Salón japonés privado. Min. 12 personas.
- Salón teppan-yaki privado. Min. 12 personas.
- Área de caja.
- Área de: sushi y bar.
- Área de cocina de acuerdo al diseño.
  - Área de *delivery*.
  - Área de lava vajillas.
  - Área de lavado de ollas.
  - Área de lavado de vegetales
- Área de baños de clientes (damas y caballeros).
- Área de oficina y almacén.
- Área de comedor de empleados.
- Cisterna de agua de mínimo 5 mil galones.
- Trampa de grasa
- Sistema de agua residual o alcantarillado.
- Área de cuarto frio o congeladores.
- Puntos de ventas-estación de montaje de acuerdo a la necesidad.
- Área de servidor, equipos de música, caja fuerte, caja de valija y equipos de comunicación, incluyendo routers y otros equipos.
- Espacio para guardar cajones de *delivery*.
- Área de sistema de registro de control de entrada de empleados.

***Se requieren entre 15-25 empleados, y entre 4-7 más para el servicio de delivery.***

## SOPORTE AL FRANQUICIADO







Acompañamos a nuestros franquiciados en todas las etapas del negocio:

- Capacitación pre-apertura del personal clave
- Asistencia para la inauguración y durante los primeros días
- Capacitación continua
- Plan de comunicaciones
- Publicidad centralizada
- Publicidad de lanzamiento
- Material POP



# PERFIL DEL FRANQUICIADO

El franquiciado ideal debe cumplir con las siguientes características:

-  Ser operador directo del restaurant. En caso de que el franquiciado inversionista delegue la operación en un tercero, es a ese operador a quien la empresa franquiciante analizará y aprobará según los parámetros descritos abajo.
-  Capital suficiente para acometer la inversión
-  Con conocimientos en negocios y administración.
-  Residente de la ciudad o población donde se instala la franquicia.
-  Que comparta los mismos valores:
  - Proactivo.
  - Enfocado en servicio.
  - Responsable y honesto.
  - Comprometido con la marca y sus productos.
  - Proactivo y dinámico.
-  Que posea un historial crediticio limpio.





## RESPONSABILIDADES DEL FRANQUICIADO

- Pagar el Derecho de Entrada para su incorporación a la Franquicia.
- Brindar una excelente atención, logrando la fidelidad de los consumidores.
- Dedicar sus mejores esfuerzos para desarrollar con éxito la Franquicia.
- Pagar mensualmente las regalías comerciales establecidas por Casa Matriz.
- Cumplir con todos aquellos compromisos y obligaciones adquiridos tanto con la Franquicia como con terceros que su empresa convenga.
- Pagar el porcentaje mensual correspondiente a Servicio de *Call Center* y *Take Out*.
- Dar cumplimiento a todas las cláusulas fijadas y acordadas en el Contrato de Franquicia.
- Realizar los aportes publicitarios correspondientes al fondo de publicidad centralizada.
- Respetar la información confidencial que le proporciona Casa Matriz.
- Invertir el monto mínimo anual establecido por Casa Matriz en publicidad local para la promoción de la franquicia en su zona.

# CÓMO FORMAR PARTE DE YAO ASIAN CUISINE

## Pasos para la negociación

- Completar la Solicitud de Franquicia.
- Entregar la Circular de Oferta de Franquicia y Resumen Financiero.
- Aprobación de la Ubicación.
- Entrevista de Evaluación.
- Firma de la Carta de Primera Intención y pago de anticipo.
- Discovery Day.
- Se envía Carta de Ratificación al interesado.
- Firma del Contrato de Franquicia.
- Comienza la remodelación o adaptación del local.

