

**CIRCULAR DE OFERTA  
DE FRANQUICIA**

**PORK  
& BEER**

*Culture*



# ACERCA DE

**PORK & BEER** NACE COMO UN RESTAURANTE EN DICIEMBRE DE 2019 CON UNA OFERTA DE PRODUCTOS BASADOS EN EL CERDO Y VENTA DE CERVEZAS ARTESANALES. EN SUS INICIOS OFRECEN LOS PRODUCTOS VÍA DELIVERY Y TAKE OUT CON UN GRAN ÉXITO, Y TIEMPO DESPUÉS INICIAN SU OFERTA DE SERVICIO EN MESA EN UNA AGRADABLE TERRAZA DISPONIBLE EN EL LOCAL.

SE PLANTEAN COMO ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO EN REPÚBLICA DOMINICANA EXPANDIR SUS LOCALES A TRAVÉS DEL SISTEMA DE FRANQUICIAS.



**PORK  
& BEER**  
*Culture*

# EL CONCEPTO A FRANQUICIAR

LA FRANQUICIA PORK & BEER ES UN RESTAURANTE CON OFERTA DE PRODUCTOS BASADOS EN LA PROTEÍNA DE CERDO PRINCIPALMENTE Y LA OFERTA, ENTRE OTRAS BEBIDAS, DE CERVEZA ARTESANAL BY PORK & BEER.

EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN SE ELABORAN LAS PREPARACIONES CORRESPONDIENTES AL HORNEADO DE LA PANCETA PARA EL CHICHARRÓN Y LAS PREPARACIONES PARA LA VENTA DE MOFONGOS Y LOS OTROS PLATOS QUE OFRECEN EN EL MENÚ.

LA CERVEZA ARTESANAL ES CONFECCIONADA POR UN FABRICANTE BAJO LA FÓRMULA PORK & BEER.



**PORK  
& BEER**  
*Culture*



**SUS PLATOS ESTRELLA LO CONFORMAN EL CHICHARRÓN Y MOFONGOS EN DIVERSAS PRESENTACIONES Y UNA VARIEDAD DE PREPARACIONES BASADAS EN CERDO, COMO CARNE SALADA Y DIVERSAS GUARNICIONES A ESCOGER POR EL CLIENTE.**

**ENTRE LA OFERTA QUE CONTIENE EL MENÚ SE OFRECEN:**

- **MOFONGOS**
- **MEDIA LIBRA (CHICHARRÓN, LONGANIZA, CARNE SALADA, CARNE SALADA DE POLLO)**
- **BOXES (COMBINADOS DE MOFONGO, CHICHARRÓN, CATIVIAS, BEBIDAS EN DIFERENTES VERSIONES)**
- **GUARNICIONES ( PICO DE GALLO, YUCA FRITA, ETC.)**
- **BEBIDAS (JUGOS NATURALES, CERVEZAS ARTESANALES BY PORK & BEER Y DE OTRAS MARCAS NACIONALES)**

# VENTAJAS DEL CONCEPTO

- PROVEEDURÍA CENTRALIZADA DE MOFONGOS SEMIPROCESADOS Y EMPACADOS AL VACÍO, CARNE SALADA PORCIONADA ENTRE OTROS.
- ESTRUCTURA DE SOPORTE OPERATIVO, ADMINISTRATIVO Y DE ENTRENAMIENTO A TIENDAS.
- ASISTENCIA Y APOYO PERMANENTE.
- CAPACITACIÓN DOCUMENTADA EN MANUAL DE OPERACIÓN.
- PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA.
- DISEÑO Y ADECUACIÓN DEL LOCAL A LA ATRACTIVA IMAGEN DE PORK & BEER.
- EXCLUSIVIDAD DE ZONA PARA EL FRANQUICIADO.
- EXCELENTE CALIDAD EN LOS PRODUCTOS, DESDE SU PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN, COMBINADO CON UN SERVICIO DIFERENCIADOR.
- OPORTUNIDAD DE TENER UN NEGOCIO PROPIO DE INVERSIÓN Y RENTABILIDAD ATRACTIVA.



# PLANTILLA INMOBILIARIA

## CARACTERÍSTICAS DE LOS LOCALES

- **ÁREA DEL LOCAL: ÁREA MÍNIMA DE 250 M2 (PARA LOCALES A PIE DE CALLE)**
- **UBICADO EN LOCALES A PIE DE CALLE (FREE STANDING) EN ZONAS COMERCIALES, DE OFICINA, ZONAS RESIDENCIALES O PLAZAS A NIVEL DE PLANTA BAJA.**
- **QUE TENGA VISIBILIDAD, FACILIDAD DE ACCESO, CON ESPACIO ABIERTO PARA TERRAZA Y DISPONIBILIDAD DE PARQUEO Y/O VALET PARKING.**
- **DISPONIBILIDAD PARA TOMA DE AGUA (CISTERNA O TANQUE DESEABLE) EXTRACCIÓN, DRENAJE DE ESPESOR MÍNIMO 3 PULGADAS, TRAMPA DE GRASA, SUMINISTRO DE GAS, CONEXIONES ELÉCTRICAS (110V-120V) E INTERNET.**
- **SEGMENTO A, B Y C.**



**PORK  
& BEER**  
*Culture*

# SOPORTE AL FRANQUICIADO

## CAPACITACIÓN PRE-APERTURA DEL PERSONAL CLAVE

LUEGO DE FIRMADO EL CONTRATO DE FRANQUICIA, SE LLEVARÁ A CABO LA CAPACITACIÓN PREAPERTURA DEL FRANQUICIADO Y EL PERSONAL CLAVE. LA CAPACITACIÓN CONTENDRÁ TANTO LA INDUCCIÓN TEÓRICA SOBRE LA FILOSOFÍA DE LA EMPRESA, CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS PORK & BEER, SUS CARACTERÍSTICAS Y PREPARACIÓN, ASPECTOS OPERATIVOS, ADMINISTRATIVOS Y DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS LOCALES.

## ASISTENCIA PARA LA INAUGURACIÓN Y DURANTE LOS PRIMEROS DÍAS

A FIN DE DAR ASISTENCIA EN TODO LO REFERENTE A LA APERTURA DEL NUEVO LOCAL Y SUS PRIMEROS DÍAS DE OPERACIÓN, ASÍ COMO REFORZAR LOS CONOCIMIENTOS IMPARTIDOS EN LA CAPACITACIÓN PREAPERTURA, PERSONAL DE CASA MATRIZ SE TRASLADARÁ A DICHA LOCALIDAD DÍAS ANTES DE LA APERTURA Y PERMANECERÁ UNOS DÍAS DESPUÉS DE LA APERTURA, DURANTE LOS CUALES SE PODRÁ VERIFICAR LA DINÁMICA DEL LOCAL Y REALIZAR LOS AJUSTES PERTINENTES.

## PROCESO DE APOYO Y SUPERVISIÓN

PARA MANTENER AL PERSONAL BIEN CAPACITADO Y ACTUALIZADO EN LAS DIVERSAS ÁREAS, SE SUPERVISARÁ LA OPERACIÓN DE LOS FRANQUICIADOS LUEGO DE LA APERTURA Y PUESTA EN MARCHA DE LA FRANQUICIA, PARA LO CUAL SE REALIZARÁN VISITAS, PAUTADAS SEGÚN SEA NECESARIO.



## **PUBLICIDAD INICIAL DE LANZAMIENTO**

LA EMPRESA FRANQUIANTE DISEÑARÁ EN CONJUNTO CON EL FRANQUIADO, Y DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS QUE YA HAN RESULTADO IDÓNEAS, UN PLAN DE LANZAMIENTO PARA DAR A CONOCER EL LOCAL EN LA ZONA. LA IMPLANTACIÓN DE DICHO PLAN SERÁ RESPONSABILIDAD DEL FRANQUIADO, Y LOS COSTOS ASOCIADOS CORRERÁN POR CUENTA DEL MISMO Y FORMARÁN PARTE DE LA INVERSIÓN INICIAL.

## **PUBLICIDAD CENTRALIZADA**

SE REFIERE A LA PUBLICIDAD CORPORATIVA LLEVADA A CABO POR CASA MATRIZ CON FONDOS PROVENIENTES DEL PAGO DE APORTES PUBLICITARIOS POR PARTE DE LOS FRANQUIADOS, DIRIGIDA A REALIZAR PUBLICIDAD QUE BENEFICIE A TODAS Y CADA UNA DE FRANQUIAS OPERATIVAS.

## **PUBLICIDAD LOCAL**

ES LA INVERSIÓN QUE DEBE HACER CADA FRANQUIADO EN PUBLICIDAD PARA SU PROPIO LOCAL. LA EMPRESA FRANQUIANTE ASESORARÁ AL FRANQUIADO EN LA ELABORACIÓN DEL PLAN LOCAL DE PUBLICIDAD, CUYA APROBACIÓN FINAL QUEDARÁ EN MANOS DE CASA MATRIZ. PORK & BEER ESTABLECERÁ EN EL CONTRATO DE FRANQUICIA UNA INVERSIÓN MÍNIMA MENSUAL DESTINADA A ESTE CONCEPTO.

## **MATERIAL PROMOCIONAL**

EL MATERIAL PROMOCIONAL PODRÁ SER DISEÑADO POR CASA MATRIZ Y SU PRODUCCIÓN PODRÁ SER REALIZADA DE FORMA CENTRALIZADA PARA SER ENVIADO A LOS LOCALES FRANQUIADOS O DE FORMA ALTERNATIVA ENVIARÁ LOS ARTES PARA SER IMPRESOS CON PROVEEDORES LOCALES. SI EL MATERIAL VA A SER PRODUCIDO LOCALMENTE, EL FRANQUIADO DEBERÁ ENVIAR UNA MUESTRA A CASA MATRIZ PARA SU APROBACIÓN ANTES DE LA PRODUCCIÓN.





# PERFIL DEL FRANQUICIADO

EL FRANQUICIADO IDEAL DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES COMPETENCIAS OBJETIVAS:

- ESTAR VINCULADO CON LA OPERACIÓN, AUNQUE NO ESTÉ INVOLUCRADO EN EL DÍA A DÍA DEL NEGOCIO.
- RESIDENTE DE LA CIUDAD DONDE COLOCARÁ EL NEGOCIO.
- CONOCIMIENTOS ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y TECNOLÓGICOS DE APLICACIÓN BÁSICA (MANEJO DE CELULARES, PC, REDES SOCIALES, SOFTWARE DE GESTIÓN, HERRAMIENTAS DE OFFICE).
- CON GANAS DE TENER SU NEGOCIO PROPIO Y HACERLO CRECER.
- CON EXPERIENCIA GERENCIAL O EN NEGOCIOS PREVIOS ( NO NECESARIAMENTE EN EL SECTOR RESTAURANTES) E INCLINACIÓN HACIA LAS VENTAS, NO LIMITATIVO.
- CAPITAL SUFICIENTE PARA ACOMETER LA INVERSIÓN
- DEDICACIÓN Y COMPROMISO CON EL NEGOCIO.
- CON LIDERAZGO, MANEJO GRUPAL, PROACTIVO Y DINÁMICO.
- COMPROMISO CON LA MARCA, IMAGEN DE LA TIENDA Y SUS PRODUCTOS.
- COMPARTIR LOS VALORES FAMILIARES, ÉTICOS Y MORALES DE PORK & BEER



# DEBERES DEL FRANQUICIADO

- PAGAR EL DERECHO DE ENTRADA.
- DEDICAR SUS MEJORES ESFUERZOS PARA DESARROLLAR CON ÉXITO LA FRANQUICIA.
- BRINDAR UNA EXCELENTE ATENCIÓN, LOGRANDO LA FIDELIDAD DE SUS CLIENTES.
- RESPETAR LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL QUE LE PROPORCIONA CASA MATRIZ.
- DAR CUMPLIMIENTO A TODAS LAS CLÁUSULAS FIJADAS Y ACORDADAS EN EL CONTRATO DE FRANQUICIA.
- PAGAR MENSUALMENTE LAS REGALÍAS COMERCIALES ESTABLECIDAS POR CASA MATRIZ.
- ABONAR MENSUALMENTE EL MONTO CORRESPONDIENTE AL FONDO DE PUBLICIDAD.





**PORK  
& BEER**

*Culture*