



EXPANSIÓN DE RESTAURANT LAS CANASTAS



Miguel Ángel Castillo
Gerente General

***E I S** abor de los buenos momentos..*



Elementos que Motivaron a Expandir La Marca

- *En el Perú hay una población de 30 millones de los cuales 11 millones son pobres.*
- *Esto nos obliga a buscar mercado en el exterior.*
- *Nos dimos cuenta de que necesitábamos tener mayor presencia de nuestra marca en Lima, y esto lo logramos a través de franquicias.*

***E I S** amor de los buenos momentos..*



Cómo se Prepararon



- *Nuestro crecimiento se ha dado de acuerdo al ejemplo de la planta del bambú japonés.*
- *Al igual que el bambú, Las Canastas trabajo sostenidamente para crear toda una organización que pueda soportar el peso de nuevas exigencias, nuevos mercados y nuevos inversionistas.*

***E I S** amor de los buenos momentos..*



Qué dificultades enfrentamos



- ***Primera Franquicia (Miraflores):*** *La municipalidad de Miraflores ordenó una restricción de entrada de nuevos negocios, y permanecimos 30 días sin abrir.*
- ***Segunda Franquicia (Magdalena):*** *Se previó que se podría operar tanto con un ascensor y con el aire acondicionado, pero la energía suministrada es insuficiente. Aprendimos que incluso las necesidades de los establecimientos deben estar estandarizadas.*

E I S *abor de los buenos momentos..*





Qué dificultades enfrentamos

- ***Tercera franquicia (San Miguel):*** *Tuvimos que crear ductos sellados herméticamente, pues nuestra posición estaba dentro de una centro comercial que tenía un gimnasio en la parte superior, con quien firmamos un contrato indicando que el olor de la cocina no se filtraría. Ingresábamos a una zona comercial con mucha competencia. Ahí nos dimos cuenta que teníamos un reconocimiento ganado.*
- ***Quinta Franquicia (Plaza Norte):*** *También tuvimos que hacer ductos herméticos, y llevarlos a través de muchos espacios del centro comercial, llegando a contar con el ducto más grande de Latinoamérica, con 85 m².*
- *Con cada franquicia obtenemos una curva de aprendizaje que nos lleva a no cometer los mismos errores, sino a aprender de los primeros y evitarlos a futuro.*

E I S *abor de los buenos momentos..*





Recomendaciones que daría a las Empresas que desean expandirse para ser franquicias

- *Registrar la marca en todos los países donde piensa ir*
- *Tener claro el perfil del franquiciado.*
- *Buscar asesoría en consultores de franquicia.*
- *Crear un área de gerencia de franquicias.*

***E I S** amor de los buenos momentos..*





Cómo añade valor la franquicia a los planes de la empresa

- *Teniendo un crecimiento horizontal mucho más rápido que el crecimiento sin franquicias con locales propios*
- *Al crecer más rápidamente el crecimiento se ve reflejado en un mayor número de locales, lo que da una mayor exposición de la marca y la imagen de una empresa más sólida a los ojos de los consumidores.*

E I S *abor de los buenos momentos..*





Cómo añade valor la franquicia a los planes de la empresa

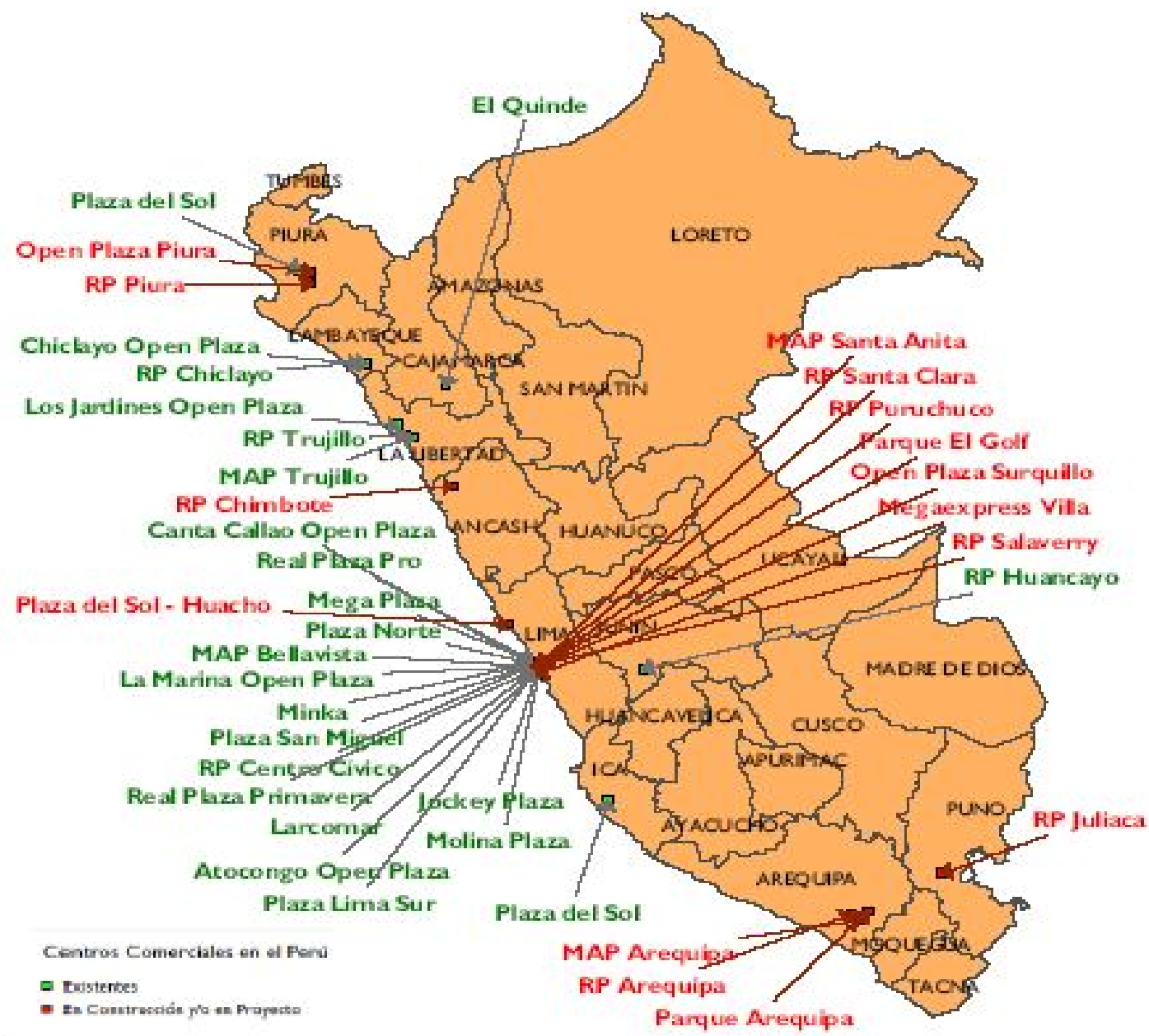
- *Certificación ISO 9001:2000, en sus tres procesos:*
 - *Atención al cliente*
 - *Elaboración de parrilladas y pollos a la brasa*
 - *Atención en delivery*
- *Ferias de la mano con PROMPERÚ en Miami, México, Brasil y Colombia*

E I S *abor de los buenos momentos..*



Centros Comerciales en el Perú

Existentes y en Construcción / Proyecto (2010 - 2011)





***El Pollo a la Brasa Peruano:
un modelo de negocio de éxito***



***Pollo a la
Brasa Peruano***



El escenario Latino y Norteamericano Una oportunidad



***Pollo a la
Brasa Peruano***





Aderezo Peruano



*Pollo a la
Brasa Peruano*

Comensales satisfechos



- *Hay platos*
- *Hay cubiertos*
- *Comida nutritiva a precio accesible*

= TENDENCIA MUNDIAL



***Pollo a la
Brasa Peruano***



*Sumamente familiar y amical,
al poderse compartir*



*Pollo a la
Brasa Peruano*



Producto saludable acorde a la tendencia mundial

- *Menos grasa*
- *Mas natural*
- *No es frito*



***Pollo a la
Brasa Peruano***



El delivery perfecto

***Pollo a la
Brasa Peruano***





Oportunidades del Pollo a la Brasa en Latinoamérica y el mundo

*Pollo a la
Brasa Peruano*





Pollo, el principal alimento en Latinoamérica



*Pollo a la
Brasa Peruano*

Casos de Éxito



Japón:

- *El más popular de los 50 restaurantes peruanos del país.*
- *Punto de encuentro entre brasileños, argentinos, colombianos, bolivianos y peruanos.*
- *Los hornos se importan.*
- *José Cobata distribuye 2000 pollos que hornea él mismo.*



***Pollo a la
Brasa Peruano***

Fuente: El Comercio, 12 junio 2006

Casos de Éxito



Florida:

"Ya no son las cebicherías ni los desayunos típicos de Lurín los que emergen con fuerza en el área de Miami. Ahora los pollos al estilo peruano son el nuevo sello patrio en Florida."



Fuente: El Comercio, 13 Mayo 2002

***Pollo a la
Brasa Peruano***

Casos de Éxito



Washington:

"Ten years ago, when Jorge Perez opened his first South American-style rotisserie chicken restaurant in Arlington, 'People looked at us like we were from Mars or Venus,' he recalls. Today, it's difficult to recall a time when rotisserie chicken wasn't a weeknight staple for Washingtonians who are constantly on the run"



*Fuente: Washington Post
Wednesday, March 8, 2000*

**Pollo a la
Brasa Peruano**



Qué bonito es mi pollo a la brasa

*Pollo a la
Brasa Peruano*





Pollo y Gran Manzana, una mezcla interesante

Revista SAGA de NY


- *El Pollo: Peruvian Forkcut Chicken*
- *Pio Pio*

*Pollo a la
Brasa Peruano*

Great
RESTAURANTS of New York City

HOME RESTAURANTS A - Z RECIPES ARTICLES MESSAGE BOARD CONTACT

Search: Browse by Cuisine:



CLICK IMAGE TO ENLARGE

Pio Pio
1746 1st Ave.
(Btwn. 90th & 91st)

212-426-5800

APPETIZERS
Soup of the Day
Salchipapa - french fries & sausage
Rice & Beans
Tamales

Pio Pio **Cuisine:** Peruvian
Avg. Check: \$15 - \$25
Attire: Casual

Every now and then you stumble upon a restaurant that is a great value, very casual, very unpretentious and very ethnic. Pio Pio serves authentic Peruvian cuisine in a uniquely decorated setting. High embossed tin ceilings, exposed brick walls, colorfully hand painted Peruvian artwork, and dimly lit chandeliers is the setting for this vibrant and exciting restaurant.

Visit the other Pio Pio restaurants, 62-30 Woodhaven Blvd, Rego Park, 718-458-0606; 84-13 Northern Blvd, Jackson Hights, 718-426-1010; 264 Cypress Avenue, Bronx, 718-401-3300. The specialties here are rotisserie chicken, marinated in a special Peruvian sauce - El pollo mas rico - delicious tasting chicken, and french fries with sliced sausage. The chicken is moist, tender and flavorful and accompanied by rice and beans, a large salad of sliced tomatoes, cucumbers, avocado, and lettuce with a delicate vinaigrette dressing. Enjoy a side of tostones - fried green plantains with a garlic dipping sauce and maduros, sweet bananas. An appetizer of ceviche is fish with corn on the cob, sweet potato and white potato in a zesty lemon sauce. Authentic desserts include light, sweet and creamy flan, and homemade vanilla and chocolate cake roll topped with lucuma (the most popular ice cream flavor of Peru) and maracuya ice cream. Signature drinks are pisco sour, a blend of Peruvian grappa and egg white, and sangria made with a touch of champagne.

Augusto has a love and passion for his restaurants and would like to introduce you to a taste of Peru.

Brasa y marinado: los dos grandes valores



***Pollo a la
Brasa Peruano***



Nuestro Sueño

***Pollo a la
Brasa Peruano***





Llevar nuestro sabor al mundo



- *Un mundo de humo, brasas y fuego*
- *Papas peruanas*
- *Tacu Tacu*
- *Salsas, ensaladas.*

*Pollo a la
Brasa Peruano*



roasted chicken peruvian style

***Pollo a la
Brasa Peruano***

