



RESTAURANTE 李
DON LI®
ASIAN CUISINE

CIRCULAR DE OFERTA DE FRANQUICIA





RESTAURANTE 李
DON LI®
— ASIAN CUISINE —

QUIÉNES SOMOS

Somos un restaurante de auténtica comida china cantonesa y Sushi Rolls. Ofrecemos deliciosos e incomparables platillos para disfrutarlos en nuestro restaurante, para llevar y servicio a domicilio.

En Don Li esperamos superar las expectativas de nuestros clientes y ser reconocidos por nuestra cocina, brindando un excelente servicio y un ambiente agradable.

Somos el lugar ideal para disfrutar con familia y amigos de un concepto innovador en cocina asiática, donde siempre encontrarán algo nuevo que probar y estamos seguros que les encantará.

UN POCO DE HISTORIA

Don Li nace como un sueño de nuestro fundador José Miguel Li Siú y se convirtió en un emprendimiento familiar que inició en los festivales gastronómicos en Antigua Cuscatlán, en donde toda la familia Li apoyaba en el proceso de elaboración y venta de platillos. Su idea era llevar a los hogares salvadoreños la sazón con la que se cocinaba en nuestra casa.



1 de abril del año 2013

Abrimos nuestra primera sucursal en Antigua Cuscatlán con un menú tradicional especializado en comida china, con platillos como Cerdo Asado (Char-Siu) y con nuestros famosos wantanes, caracterizados por su relleno único en cantidad y sabor.

7 de septiembre de 2018

Inauguramos nuestro kiosko de bocadillos en el centro comercial La Gran Vía, el cuál nos impulsaría para que meses después nos ofrecieran un local y así abrir las puertas a las personas que visitan el centro comercial con la variedad y calidad que a Don Li caracteriza.

28 de abril de 2018

Abrimos nuestra segunda sucursal sobre el Boulevard del Hipódromo en donde empezamos a innovar con el concepto de cocina asiática, introduciendo algunos platillos japoneses, koreanos, vietnamitas y tailandeses.

13 de marzo de 2019

Inauguramos nuestra tercera sucursal, innovando tanto en la ambientación como en el menú a ofrecer. Este mismo año hicimos el traslado del kiosko de bocadillos a MALL CASCADAS, reinaugurando este mismo el 25 de mayo.



MISIÓN, VISIÓN Y OBJETIVOS

Misión:

Hacer sentir a nuestros clientes como en casa.

El amor y la calidez están siempre en el menú, porque desde que entras ya eres parte de nuestra familia.

Visión:

En homenaje a nuestra herencia, queremos ser los líderes de todas las experiencias gastronómicas asiáticas en la región.

Objetivos:

Expandir nuestro IN-KUNG-FUNDIBLE sabor y servicio a nivel regional, convirtiéndonos en una de las cadenas de comida asiática mas relevantes y reconocida en la región.



Utilizamos ingredientes importados para la sazón de nuestros platillos; para nuestros vegetales y proteínas contamos con proveedores de alta calidad, porque la satisfacción del cliente es nuestro primordial objetivo.



RESTAURANTE 李
DON LI®
— ASIAN CUISINE —

PRINCIPALES VENTAJAS DEL CONCEPTO

- Reducción de riesgos e incertidumbre al invertir en un negocio probado y exitoso en el mercado.
- Excelente calidad de ingredientes y productos.
- Evaluación continua de procesos para garantizar la calidad de las recetas.
- Proveeduría directa de productos desde Casa Matriz.
- Auge de marca y crecimiento en redes.
- Programa de capacitación inicial.
- Manuales de operación, cocina y preparación.
- Asistencia y apoyo permanente.
- Diseño y adecuación del local a nuestra atractiva imagen.
- Exclusividad de zona para el franquiciado.
- Oportunidad de tener un negocio propio de inversión y rentabilidad atractiva.





Contamos con dos formatos:

- Restaurante casual: concepto cocina asiática. (Menú completo de comida china, sushi, y platos de los diferentes países emblemáticos del este de Asia)
- Kiosko: concepto bocadillos asiáticos y comida china. (Sushi, sushi burgers, paninis, bowls y bubble teas)

FORMATO CASUAL

- Localizados a pie de calle, en strip malls en primer piso y en centros comerciales integrales seleccionados.
- Área ideal 100 m².
- Zonas comerciales céntricas de alto tránsito.
- Facilidad de acceso.
- Ideal con estacionamiento disponible propio o en la calle.
- Buena visibilidad desde la calle.
- Zona de público de nivel socioeconómico alto / medio alto.
- Con energía eléctrica trifásica.
- Posibilidad de instalación de sistema de extracción.
- En el caso de centros comerciales, el local debe estar preferiblemente cerca de la salida, para no entorpecer el tiempo de entrega y calidad del producto en caso de delivery.





FORMATO EXPRESS

- Preferiblemente en strip malls en primer piso y en centros comerciales integrales seleccionados.
- Área ideal 40 m².
- Zonas comerciales céntricas de alto tránsito.
- Facilidad de acceso.
- Buena visibilidad desde la calle.
- Zona de público de nivel socioeconómico medio.
- Con energía eléctrica trifásica.
- Posibilidad de instalación de sistema de extracción.

CAPACITACIONES

Capacitación Pre-Apertura del Personal Clave

Luego de firmado el contrato, se llevará a cabo la capacitación pre-apertura del franquiciado y del personal clave de operación de la franquicia. La capacitación contendrá tanto la inducción teórica sobre la filosofía de la empresa, conocimiento y características de productos y su preparación y cocción, así como los aspectos operativos, administrativos y de servicio al cliente en las tiendas.

Dicha capacitación pre-apertura se llevará a cabo en uno de los locales operativos de Casa Matriz con una duración adecuada para cubrir todos los aspectos.

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 pre-apertura, personal de casa matriz, un representante de Casa Matriz se trasladará para la inauguración y permanecerá en dicha localidad después de la apertura, por un periodo adecuado.

Proceso de Apoyo y Supervisión

Casa Matriz mantendrá constante contacto con sus franquiciados, ya sea de forma telefónica, vía e-mail o video conferencia, de manera de resolver las inquietudes y problemas diarios que se puedan presentar.



RESTAURANTE 李
DON LI®
— ASIAN CUISINE —



PUBLICIDAD

Publicidad Inicial

Casa Matriz diseñará en conjunto con el franquiciado, un plan de lanzamiento para dar a conocer la tienda en su zona de influencia. La ejecución de ese plan será responsabilidad del franquiciado, y los costos asociados correrán por su cuenta.

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 franquiciados (incluidos en las regalías comerciales), dirigida a realizar publicidad que beneficie a todas y cada una de las franquicias operativas de la red.

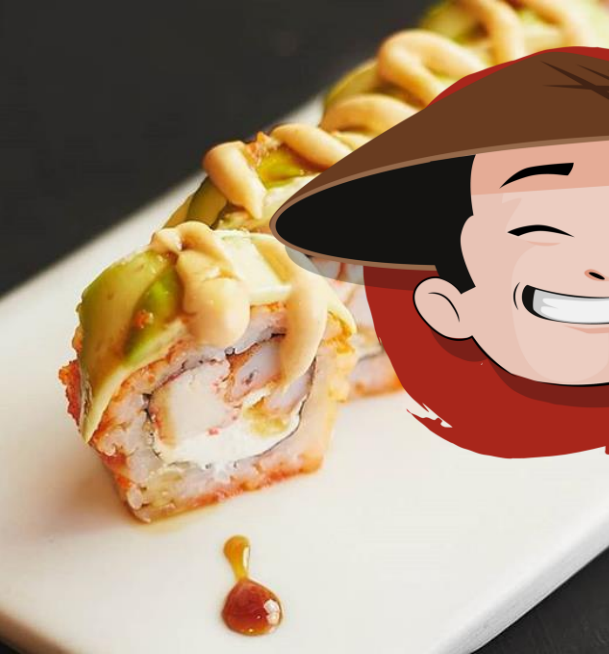
Publicidad Local

Es la inversión que debe hacer cada franquiciado en publicidad para su propia tienda. Asesoramos al franquiciado en la elaboración del plan local de publicidad, cuya aprobación final quedará en manos de Casa Matriz. Restaurante Don Li establecerá en el contrato de franquicia un monto de inversión mínima mensual por este concepto.

Material Promocional

Idealmente los artes finales deberán ser elaborados por Casa Matriz y enviados a los franquiciados para su producción local, de manera de asegurar su coherencia con la imagen diseñada por la empresa. Casa Matriz podrá realizar la producción del material para enviarlo a las tiendas y que estos sean pagados como parte del monto de publicidad local establecido.





RESTAURANTE 李
DON LI®
— ASIAN CUISINE —



RESPONSABILIDADES DEL FRANQUICIADO

- Pago del Derecho de Entrada.
- Dedicar sus mejores esfuerzos para desarrollar con éxito la Franquicia.
- Cumplir con todos aquellos compromisos y obligaciones adquiridos tanto con la Franquicia como con terceros que su empresa convenga.
- Dar cumplimiento a todas las cláusulas fijadas y acordadas en el Contrato de Franquicia.
- Respetar la información confidencial que le proporciona Casa Matriz.
- Pagar mensualmente las regalías comerciales y aportes publicitarios.
- Invertir el monto mínimo anual en publicidad local para la promoción de la franquicia.



RESTAURANTE 李
DON LI®
— ASIAN CUISINE —



PERFIL DEL FRANQUICIADO

El franquiciado ideal debe cumplir con las siguientes características:

- Operador directo de la tienda. Si bien no se requiere su permanencia permanente, debe estar al tanto del día a día de la misma y visitarla con frecuencia diaria.
- Capital suficiente para acometer la inversión
- Comprometido e identificado con los valores y el concepto de Restaurante Don Li.
- Capacidades administrativas y de manejo de personal.
- Con experiencia laboral o con negocios exitosos.
- Alta vocación de servicio al cliente.
- Detallista.
- Proactivo y dinámico.
- Residenciado en la ciudad donde está la franquicia.
- Historial crediticio limpio.
- Con capacidad de manejar y/o entender las redes sociales.
- Que tenga un manejo mínimo de Excel.
- Con inteligencia emocional desarrollada.



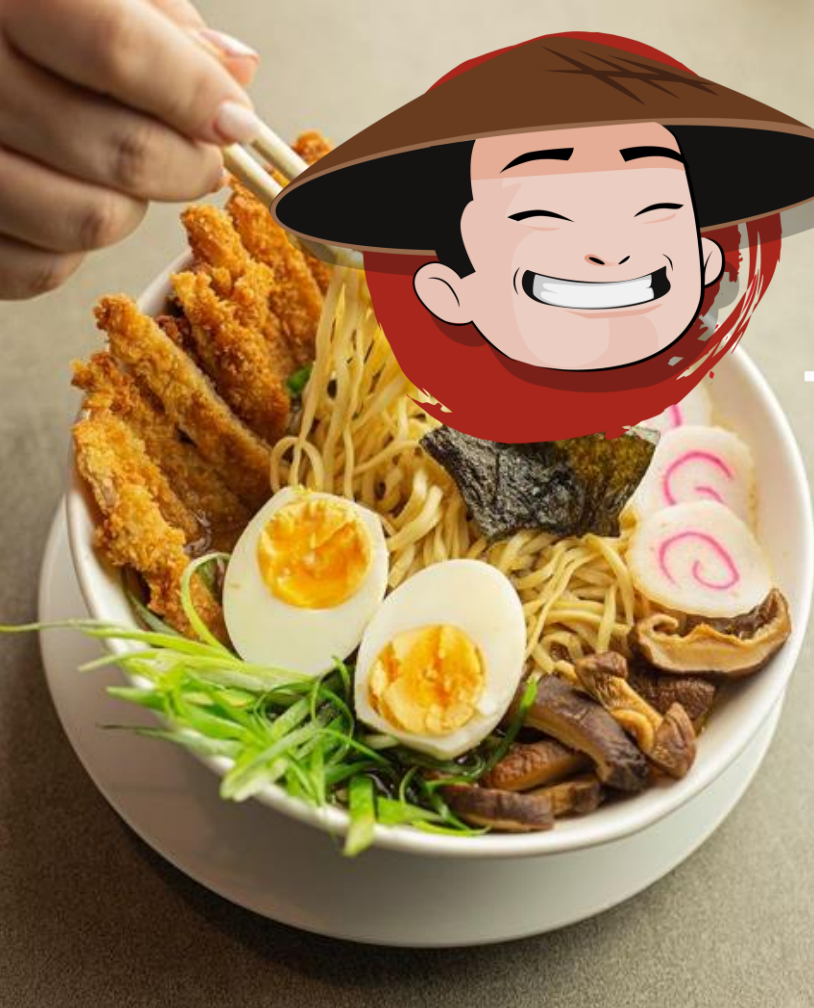


CONTACTO

Nombre del contacto comercial

Teléfono

Correo



RESTAURANTE 李
DON LI®
— ASIAN CUISINE —

