

dossier informativo
de franquicias

Original take away Sushi

índice de contenidos

QUIÉNES SOMOS

SUSHI DELIVERY

ORIGINAL SUSHI, LA MARCA

NUESTRA CARTA

¿POR QUÉ ORIGINAL SUSHI?

INFO Y CONTACTO



¿QUIERES FORMAR PARTE DE UNA EMPRESA EN EXPANSIÓN?

Original Sushi es una empresa con una dilatada experiencia en la gestión de restaurantes de comida japonesa. 25 años de trayectoria profesional nos avalan para abrir una nueva línea de expansión.

Tras el éxito de nuestro primer local en Tomares, decidimos expandirnos abriendo un segundo en Sevilla Este y, actualmente, un tercero en el centro de la ciudad de Sevilla (C/ San Pablo).



Original
take
away **Sushi**

QUIÉNES SOMOS

CONCEPTO DE NEGOCIO

Nuestro modelo de negocio de comida japonesa, centrado tanto en el **Take Away** (comida para llevar) como en el consumo en el mismo local, está basado en el **Casual Food**, comida saludable a precios muy competitivos.

Original Sushi es una compañía moderna que desarrolla conceptos de franquicia de restauración con alto valor de marca, basados en la calidad de sus productos, la simplicidad de su operativa y la rentabilidad para su franquiciado.

El concepto **Original Sushi** consta de tres pilares:

1

Recetas de máxima calidad elaboradas en el momento

2

Un servicio rápido y de compromiso con nuestros clientes

3

Una estrategia sólida, una imagen corporativa creativa y publicidad de calidad



QUIÉNES SOMOS

NUESTRA FILOSOFÍA

Hoy en día, cada vez son más los amantes de la gastronomía japonesa, abarcando público de todas las edades y clases sociales, ya que se trata de una comida sana, saludable, nutritiva, variada y sobre todo... baja en grasa y calorías.

Nuestro objetivo es popularizar el sushi que sin duda, representa cada día más, una alternativa a la oferta gastronómica existente.

Nuestra misión es que el sushi esté al alcance de todos, garantizando la máxima calidad al mejor precio.





QUIÉNES SOMOS

PRODUCTO Y SERVICIO

Todos nuestros platos se elaboran de manera artesanal y al momento, para garantizar un producto sano, fresco y de máxima calidad. Todo el equipo de **Original Sushi** trabaja para los clientes, ellos son el centro de la organización.

En cuanto al **Take Away**, nuestro objetivo diario es que la calidad de nuestros pedidos sea excelente y que lleguen en el menor tiempo posible.

Trabajamos para que nuestros clientes encuentren en **Original Sushi** un producto de calidad, un servicio rápido y sencillo, alimentación sana y equilibrada,
UN NUEVO CONCEPTO.





catering



QUIÉNES SOMOS

PRODUCTO Y SERVICIO

En **Original Sushi** disponemos de servicio de catering para que puedas sorprender a tus invitados en las mejores celebraciones o eventos ... y todo ello, con cocineros y camareros especializados:

- Bodas, comuniones y cumpleaños.
- Eventos profesionales.
- Comidas de empresa.
- Inauguraciones y presentaciones.

Tenemos todo lo necesario para preparar tu celebración: *exquisita comida, buen servicio e inmejorable ambientación.*

También ofrecemos la opción de colocar un **Córnier de Sushi**, algo muy interesante para aquellos que quieran dar un toque especial, así como la opción del **Show Cooking** en el que puedes ver al chef preparar el sushi en directo.

Original
take away **Sushi**

SUSHI DELIVERY

LOS CUATRO EJES DE NUESTRO MERCADO:

COMIDA A DOMICILIO, COMPRA POR INTERNET, GASTRONOMÍA JAPONESA Y CASUAL FOOD

Todos ellos están en pleno crecimiento tanto a nivel mundial como en el mercado español y andaluz



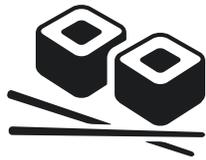
SUSHI DELIVERY



COMIDA A DOMICILIO

La comida a domicilio en España factura 325 millones de euros al año y crece un 4% anual.

El sector mueve 1.700 millones de euros.



GASTRONOMÍA JAPONESA

La comida japonesa es sin duda una de las cocinas de mayor acogida, considerada hasta hace muy poco tiempo exótica y cara. No obstante, en la última década **se ha popularizado llegando a convertirse en una de las más demandadas.**



COMPRA POR INTERNET

La aparición de nuevas empresas operadoras, como **Just-Eat** o **La Nevera Roja**, así como la transformación del modelo de negocio hacia el área digital de empresas consolidadas, no hace más que demostrar **el crecimiento de la demanda de este sector.**



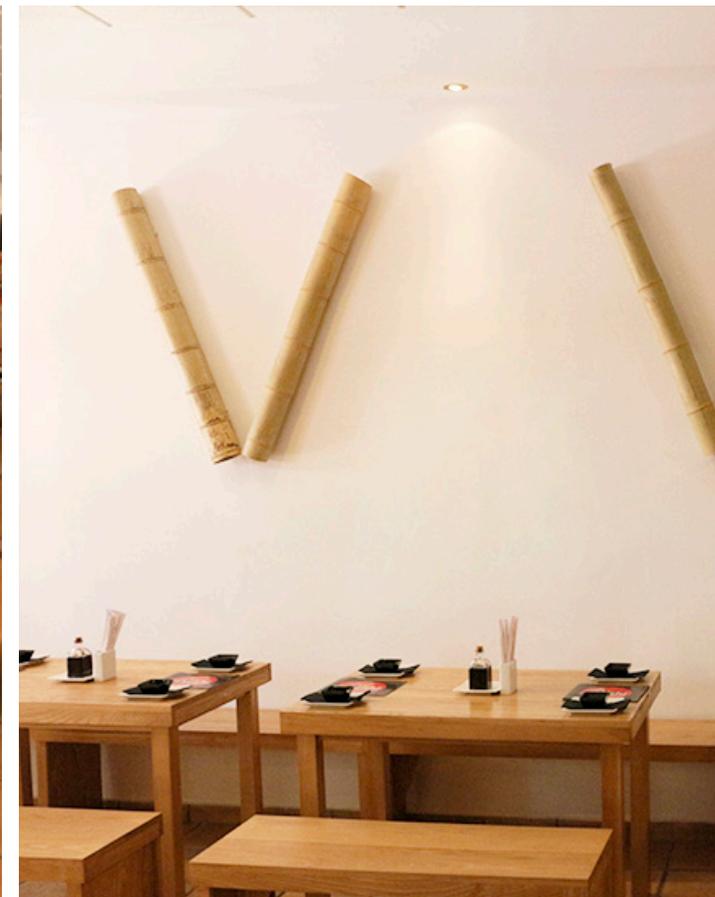
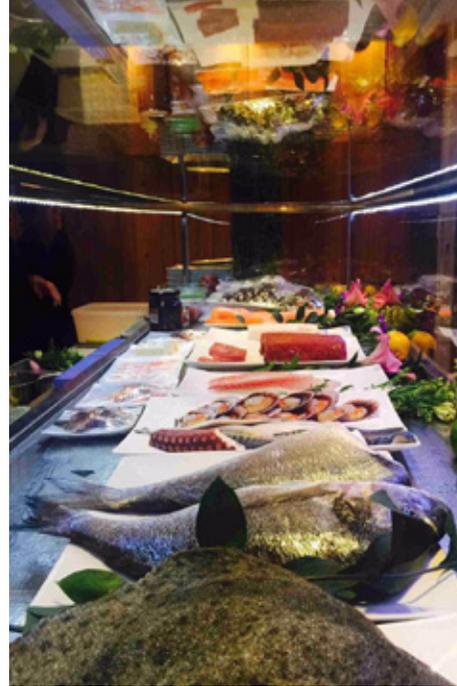
CASUAL FOOD

Esta tendencia gastronómica tiene un objetivo acorde con el estilo de vida de las familias de hoy. El **Casual Food** es la mejor alternativa rápida para mantener una **dieta saludable y equilibrada al mejor precio.**

Original Sushi, LA MARCA

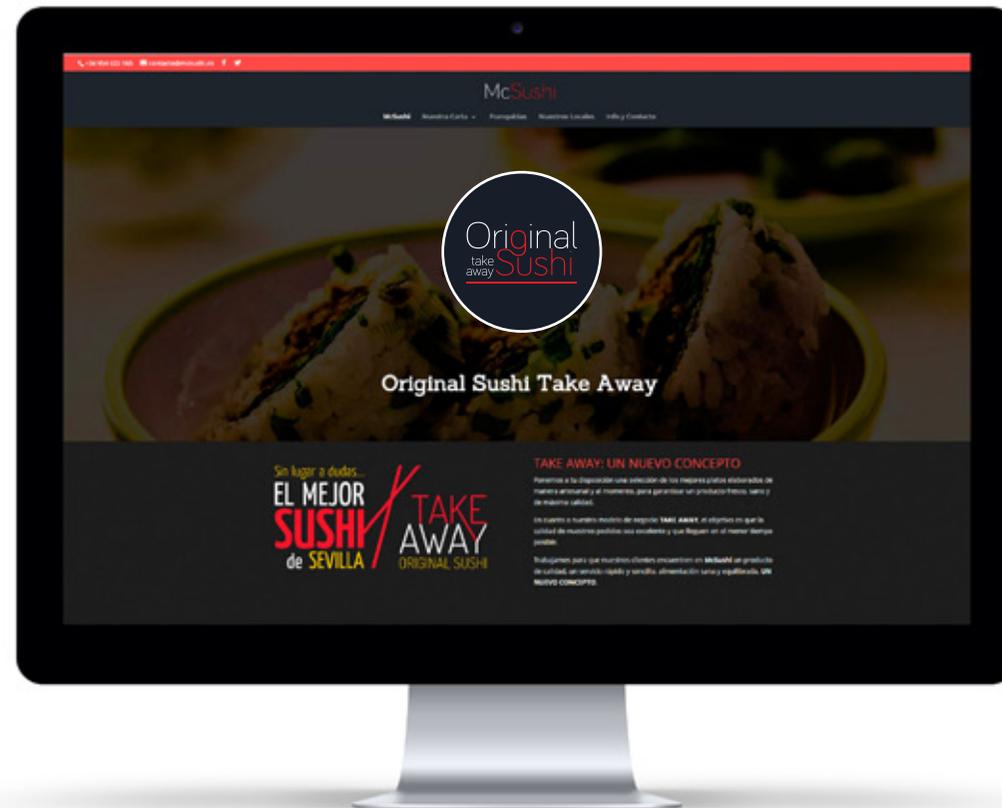
LA MARCA EN EL LOCAL

Original Sushi combina en sus locales diseños modernos y armoniosos que invitan a degustar en familia, con amigos o en pareja de una tranquila y exquisita comida.



Original Sushi, LA MARCA

PUBLICIDAD ON/OFF



www.mcsushi.es

Original Sushi, LA MARCA

PUBLICIDAD ON/OFF

Original Sushi
take away

MENÚ ESPECIAL OFICINAS

Ensalada del Día

Plato Principal a Elegir:

- NIGIRI SUSHI VARIADO (8 Uds.)
- CALIFORNIA MAKI (8 Uds.)
- MAKI SUSHI VARIADO (12 Uds.)

Lunes a Viernes - Mediodía -

Por sólo...
8,50€

Bebida -A elegir-
(Copa de Vino, Cerveza, Refresco o Agua Mineral)

Postre -A elegir-
Fruta de Temporada

Original Sushi
take away

Sin lugar a dudas...
EL MEJOR SUSHI TAKE AWAY de SEVILLA ORIGINAL SUSHI

SEVILLA ESTE
Glorieta Palacio de Congresos, 1
Edif. Apartclub, Local 3
954 025 186 / 187

TOMARES
Avenida del Aljarafe, 16
Centro Comercial Cartuja
954 025 418 - 954 047 509

ZONA CENTRO
C/ San Pablo, 8
955 525 864 - 955 525 865

NUESTROS RESTAURANTES

Original Sushi
take away

Sin lugar a dudas...
EL MEJOR SUSHI TAKE AWAY de SEVILLA ORIGINAL SUSHI

SEVILLA ESTE
Glorieta Palacio de Congresos, 1
Edif. Apartclub, Local 3
954 025 186 / 187

TOMARES
Avenida del Aljarafe, 16
Centro Comercial Cartuja
954 025 418 / 047 509

ZONA CENTRO
C/ San Pablo, 8
Junto Iglesia Magdalena
955 525 864 / 865

¿Unas ganas locas de Sushi?
¿Una cena entre amigos?
¿Un cumpleaños, una ocasión especial...?
DESCUBRE LA BLACK BOX... LO MEJOR DE NUESTRA GAMA

BLACK BOX

La caja contiene 60 piezas variadas entre Nigiri Sushi y Maki Sushi

ENTREGA A DOMICILIO GRATUITA A PARTIR DE 15€

TARTAR (1 ud.)
1. Tartar de Atún con Caviar... 9,00€
2. Tartar de Salmón... 8,00€
3. Tartar de Dorado y Mango... 9,00€

ENSALADAS (1 ud.)
6. Algas y Pepino... 5,00€
7. Algas Mixtas... 6,00€
8. Escarabe... 5,00€

NIGIRI SUSHI (2 uds.)
10. Tortilla Japonesa... 2,20€
11. Gobiolla... 2,30€
12. Salmón... 2,50€
13. Dorado... 2,40€
14. Anguila... 3,50€
15. Polvo... 2,40€
16. Pex Mantecquilla... 2,40€
17. Atún... 2,50€
18. Gamba... 2,30€
19. Low & Cream Cheese... 2,50€
20. Huevas de Salmón... 2,80€
21. Black Idip... 2,80€
22. Vee y Saba Yuzu... 2,80€
23. Halluga Cocho Fino... 2,30€
24. SUSHI VARIADO (13 uds.)... 15,00€

MAKI (5 uds.)
30. Salmón... 5,00€
31. Salmón Picante... 5,00€
32. Atún... 5,50€
33. Atún Picante... 5,50€
34. Nevada... 5,50€
35. Aguacate... 4,00€
36. Pepino... 4,00€
37. MAKI VARIADO (18 uds.)... 12,00€

CALIFORNIA (8 uds.)
40. Salmón y Aguacate... 8,00€
41. Atún y Aguacate... 8,00€
42. Gamba Tempura... 8,00€
43. Maki Dragon... 10,00€

TEMAKI (2 uds.)
50. Atún y Aguacate... 6,50€
51. Atún Spicy... 6,50€
52. Salmón y Aguacate... 6,00€
53. Salmón Spicy... 6,00€
54. Nevada... 6,00€
55. California... 6,00€
56. Huevas de Salmón... 8,00€
57. TEMAKI VARIADO (5 uds.)... 15,50€

SASHIMI (9 uds.)
60. Salmón... 9,00€
61. Dorado... 8,00€
62. Dorado... 9,00€
63. Pex Mantecquilla... 8,00€
64. SUSHI MIXTO (16 uds.)... 13,50€

BANDEJAS
70. Bandeja A... 18,00€ (8 uds.)
71. Bandeja B... 13,50€ (18 uds.)
72. Bandeja C... 13,50€ (18 uds.)
73. Bandeja D... 19,50€ (24 uds.)
74. Bandeja E... 22,00€ (22 uds.)
75. Bandeja F... 22,50€ (26 uds.)
76. Bandeja G... 42,50€ (46 uds.)
80. CAVA SURTIDA... 56,00€ (60 uds.)

BEBIDAS
90. Agua... 1,20€
91. Coca Cola... 1,50€
92. Fanta Naranja... 1,50€
93. Fanta Limón... 1,50€
94. Aquarius... 1,50€
95. Cerveza Heineken... 1,50€
96. Cerveza Japonesa... 2,00€
97. Sake (300 ml)... 10,00€

BLACK BOX

ENTREGA A DOMICILIO GRATUITA A PARTIR DE 15€

Heineken

Disponemos de presencia en el portal web: [Just-Eat](#)

NUESTRA CARTA



TARTAR

El tartar es una preparación de carne o pescado crudo picado fino, opcionalmente con condimentos o salsas



NIGIRI SUSHI

Es un tipo de sushi japonés que usa pescado crudo para formar una cubierta sobre una pequeña bola de arroz que está dentro de ella, formada con la mano



MAKI

Es una variedad de sushi que se prepara con verduras, carne o pescado cortados en pequeños trozos y enrollados en una hoja de alga nori con arroz



ENSALADAS

Las ensaladas admiten mil variaciones, con lo que podemos usarlas de base para ofrecer muchos sunomonos a nuestros clientes



TEMAKI

Es una forma de sushi enrollado, creado en un cono o forma de rollo. Temaki es diferente de sushi maki, ya que no se corta en piezas. La traducción de temaki es “enrollado a mano”



SASHIMI

Consiste principalmente en mariscos o pescado crudos, cortados finamente, aunque no tanto como un carpaccio. Se sirve junto a ellos una salsa y un aderezo simple



BANDEJAS

Porque en la variedad está el gusto, hemos diseñado unas bandejas especiales que combinan algunas de las mejores especialidades culinarias de nuestra carta.



BLACK BOX

Descubre la BLACK BOX... Lo mejor de nuestra gama. Una selección de 60 piezas variadas entre Nigiri, Sushi y Maki Sushi

¿POR QUÉ ORIGINAL SUSHI?

1

PARTICIPACIÓN EN UN MODELO DE NEGOCIO INNOVADOR Y DE ÉXITO

2

PROCESOS EFICIENTES DEMOSTRADOS

3

ASISTENCIA CONTINUA EN LA GESTIÓN DURANTE TODA LA RELACIÓN CONTRACTUAL

4

GUÍA Y ASESORAMIENTO PARA LA IMPLANTACIÓN DEL NEGOCIO: MANUAL DEL FRANQUICIADO

5

APOYO EN LA IDENTIFICACIÓN DE LOCALES

6

OPCIÓN DE ENTREGA LLAVE EN MANO

7

ECONOMÍA DE ESCALA EN LA COMPRA DE PRODUCTOS

8

FORMACIÓN Y COACHING EN TODOS LOS ÁMBITOS, PARA TÍ Y TU EQUIPO

9

UN PROFUNDO CONOCIMIENTO EN GASTRONOMÍA JAPONESA, QUE GARANTIZA UN PRODUCTO ACTUAL CONTINUAMENTE RENOVADO

10

UN EQUIPO DIRECTIVO QUE TE AYUDARÁ EN TU DESARROLLO

11

RECONOCIDOS PROFESIONALES DEL MARKETING, E-COMMERCE, SOCIAL MEDIA E INTERNET

12

UN POTENTE MODELO DE PUBLICIDAD QUE TE PROPORCIONARÁ PEDIDOS DESDE EL PRIMER DÍA

¿te apuntas?

Para ser reconocidos a nivel nacional

- 1) OFRECER AL CONSUMIDOR UNA EXPERIENCIA DIFERENTE
- 2) CREAR FIDELIDAD EN EL CONSUMIDOR
- 3) ELABORAR INVESTIGACIONES DE MERCADO
- 4) DAR A CONOCER LA FORTALEZA DE LAS FRANQUICIAS

Objetivos Generales

- 1) DETERMINAR EL LUGAR ADECUADO PARA LA IMPLANTACIÓN DE LOCALES DE COMIDA JAPONESA
- 2) DETERMINAR CUÁLES SERÍAN LOS PRECIOS DE ACEPTACIÓN AL PÚBLICO

Objetivos Específicos

- 1) DETERMINAR EL NIVEL DE ACEPTACIÓN
- 2) DETERMINAR EL RANGO DE EDAD (CLIENTES POTENCIALES)
- 3) DETERMINAR LOS PRECIOS ADECUADOS
- 4) CONOCER EL PRODUCTO DE REFERENCIA
- 5) DETERMINAR LOS SERVICIOS ADICIONALES



Gestión Externa de Proceso



Reforma Integral de Locales

ESTUDIO TÉCNICO

Nuestro equipo se encarga de realizar un estudio previo del local y gestiona íntegramente todo el proyecto.

EJECUCIÓN DE LA OBRA

Ejecutamos íntegramente toda la obra y reforma del local para que usted no tenga que preocuparse de nada.

GESTIÓN DE LICENCIAS

Tramitamos y gestionamos todo tipo de licencias para la puesta en marcha de su actividad o negocio.

ENTREGA FINAL

Le entregamos su negocio totalmente equipado y preparado para su apertura.

Recomendaciones



Conclusiones

MODELO DE FRANQUICIA VIABLE

CUOTA DE MERCADO EN CRECIMIENTO

ELEVADA CALIDAD DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE GASTOS

TIR* MAYOR A LA RENTABILIDAD EXIGIDA

*Tasa de Recuperación de la Inversión



INFO Y CONTACTO

SI DESEA MÁS INFORMACIÓN:

Avenida Luis de Morales, 32
EDIFICIO FORUM Planta 3, Módulo 4
41018 Sevilla

T. 954 023 165 / 625 964 159

E-Mail: contacto@mcsushi.es

Original
take
away **Sushi**