



lemongrass

Dossier Franquicia

lemongrass
Piensa Sano 



ÍNDICE

- | | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ¿Qué es lemongrass? | 04 |
| 2. Cómo ser uno de los nuestros | 10 |
| 3. Las razones para elegirnos | 13 |
| 4. Datos clave de nuestra franquicia | 14 |

1. ¿Qué es Lemongrass?

Piensa Sano

LEMONGRASS, LA COCINA DE NUESTRO TIEMPO

Nuestro nombre, Lemongrass, se inspira en una hierba asiática natural que evoca el concepto de restauración que ofrecemos: cocina sana y nutritiva, pero también succulenta, variada y eficiente. Ofrecemos una propuesta culinaria adaptada a nuestro tiempo: ¿por qué no aunar rapidez y calidad sin renunciar al sabor?

La importancia que para nosotros tiene la nutrición, la alternancia de texturas y la eficiencia en el servicio juegan en favor de nuestra marcada vocación por la atención al cliente.

Él es el principal protagonista, tanto en el establecimiento como en nuestra cocina, ya que pues elegir entre toda la gama disponible de alimentos "base", ingredientes y salsas para configurar los platos a medida.

Las opciones de degustación de los mismos son, por otro lado, el primer reflejo de la flexibilidad que ofrece nuestra oferta gastronómica. El comensal puede disfrutar de la cocina de Lemongrass en el local, de forma pausada o en un mini "break", y en su propia casa o en la oficina, ya que se puede beneficiar de nuestro servicio "take away" y de la entrega a domicilio o en el lugar en el que se encuentre, a través de una simple llamada telefónica o por medio de nuestro pedido online.

La asequibilidad económica es la segunda muestra de la versatilidad de nuestra reseña: el ticket medio es de 10 euros para menús con plato base más ingrediente, salsa y una bebida.



COCINA FUSIÓN ASIÁTICA “A LA VISTA”

Si la búsqueda de sensaciones para el paladar y el protagonismo otorgado al cliente son dos de los pilares del concepto culinario de **Lemongrass**, la visibilidad de la que goza el trabajo realizado en cocina es la tercera de sus señas de identidad.

Nuestros chefs son expertos en el manejo del wok, y así lo hacen ver a ojos de nuestros comensales: aderezan frente a ellos los ingredientes y salsa que eligen para convertir cada plato en una experiencia única de sabores y texturas. De este modo, el consumidor se beneficia de las bondades del empleo de este utensilio de cocina oriental que permite cocer y saltear los alimentos a altas temperaturas en su propio jugo, evitando la adición de aceites externos y la pérdida de sus nutrientes.

La utilización de esta técnica culinaria está estrechamente ligada a la esencia de la cocina fusión asiática, base del concepto de **Lemongrass**. El binomio compuesto por carne / pescado / marisco / verduras + salsas elaboradas con especias aromáticas naturales da como resultado una cocina en la que alternan diversos aromas y gustos.

La frescura es el cuarto de los aspectos claves para la marca: tanto los alimentos como las salsas se preparan a diario en nuestros restaurantes, a la vista del consumidor, de modo que se refuerzan los principios de transparencia y artesanía que guían nuestro saber hacer.

EL A, B, C DE LEMONGRASS

Disfrutar de nuestra cocina es una experiencia única, sencilla y asequible para todos los bolsillos. Los clientes confeccionan en cada visita a **Lemongrass** un plato original, siguiendo tres sencillos pasos: el A, B, C de la marca.

A. TÚ DECIDES

Tallarines, verduras o cereales (arroz o quinoa). Entre las diez variedades existentes, destacan los productos integrales y quinoa, ideales para aquellos que cuidan su alimentación de una manera especial.

B. TÚ ELIGES

Los ingredientes que te apetecen entre nuestra selección (pollo, ternera, cerdo, gambas, calamar, piña, frutos secos y las variedades de verduras y tofu para los menús vegetarianos).

C. TU SABOR

Dale el “toque personal” a tu plato con una de nuestras nueve salsas (picante, curry, agridulce, de ostras, teriyaki, de hierbas con frutos secos, de ajo y pimienta negra...)





UN CONCEPTO PRUBADO

El modelo empresarial de Lemongrass ha sido ideado para poder desarrollarse a nivel mundial, si bien ha iniciado su implantación en el mercado español por la escasa existencia de enseñas que, bajo el régimen de franquicia, desarrollen un concepto de restauración sana y asequible para todos los bolsillos, con un planteamiento culinario concreto (comida de fusión asiática) y amplio al mismo tiempo (gracias a sus múltiples alternativas de consumo).

Lemongrass Restaurant Thai Spain S.L. nace en 2008 como respuesta a este GAP empresarial y se materializa un año más tarde, en marzo de 2009, con la apertura de nuestro primer restaurante propio en Valencia (Calle Ribera, 7).

La andadura en franquicia comienza en abril de 2011 a través de la inauguración de nuestra primera delegación, también en Valencia (Aqua Multiespacio) tras la buena acogida cosechada por el establecimiento propiedad de la marca durante sus dos años de trayectoria.

A fecha 2022, la marca cuenta con un total de 9 restaurantes repartidos entre Valencia, Madrid, Barcelona, Alicante y Castellón. Todas ellas con la supervisión de Tavo Franquicias S.L.U. como empresa franquiciadora.

Y OTRAS VARIEDADES LEMONGRASS

Al margen de esta multiplicidad de opciones, otra excelente elección son los platos especiales del chef: el Pad Thai, el Pollo Tempura o las Alitas Estilo Thai.

Desde 2017 contamos además con una selección de Especialidades Lemongrass con platos como Curry Panang, Chicken Chef, Yakitori de Pollo... que irán alternando con el paso del tiempo para tener así una carta única y con nuevas propuestas para nuestros clientes.



2. Cómo ser uno de los nuestros

Perfil

Aunque no hemos definido un perfil único para futuros franquiciados, la figura idónea para poner en marcha un restaurante de **Lemongrass** es la del inversor que esté también dispuesto a participar en la gestión, dedicando tiempo y esfuerzo. Deberá ser una persona emprendedora, con un claro sentido de la profesionalidad y que valore la calidad y la eficiencia como elementos diferenciadores.

El candidato no necesita una calificación técnica específica, aunque se valorará positivamente la experiencia previa en el sector, así como el interés por la actividad y la sintonía con el producto.

La honestidad, la profesionalidad y las dotes comunicativas para dirigir a su equipo y fomentar las relaciones públicas con el resto de grupos interesados, son otras características muy a tener en cuenta a la hora de desempeñar una labor ejemplar como delegado de nuestra firma.

Formación

Conscientes de que la antesala del éxito es un correcto aprendizaje, en **Lemongrass** brindamos el apoyo, asesoramiento continuo y herramientas de gestión a todos los asociados, con el fin de que se coloquen al frente de su propio negocio con garantías.

El franquiciado participará durante un mes en la gestión de uno de los restaurantes de la cadena, para asumir de manera presencial las pautas operacionales y procedimientos en su futuro negocio.

Además, como parte de dicha orientación, el equipo de la central se desplazará al nuevo establecimiento franquiciado para brindar todo el apoyo necesario en los primeros días de actividad. Posteriormente, y a lo largo de toda la vida del franquiciado, la formación y la cooperación serán continuas.



Los locales Diáfanos y funcionales

Acordes al concepto gastronómico, en los locales de la marca dominarán las líneas simples y los espacios diáfanos, con el fin de que la cocina "a la vista" de sus restaurantes se convierta en el factor principal.

Esta destacada presencia implica dotar de pulcritud a los espacios, de modo que el área de trabajo está vestida por materiales como el cristal y el acero, a través de lo que se deja constancia del orden, limpieza y transparencia que guían el trabajo entre fogones.

Los comedores son reflejo de la frescura imperante en la filosofía empresarial: sus espacios amplios, la combinación de las tonalidades corporativas (negro y naranja) y la presencia de mobiliario contemporáneo otorgan a los salones un ambiente chic y agradable.





3. Las razones para elegirnos

- Excelente relación calidad-precio de los platos.
- Oferta culinaria dirigida a un amplio público.
- Concepto de negocio con escasa competencia en el sistema de franquicia.
- Profundo conocimiento del sector.
- Operativa estandarizada: cocina profesional, sencilla y de fácil gestión.
- Interesantes márgenes comerciales y alta rentabilidad.
- Acuerdos preferenciales con proveedores de primer orden.
- Apoyo al franquiciado desde el primer día.
- Uso de las últimas tecnologías para apoyar la venta online y "take away".

MARKETING Y NUEVAS TECNOLOGÍA

El uso de un sistema de medio online propio, un contenido audiovisual en continuo cambio y una comunicación online de la marca que va en aumento cada año que pasa.

Pedido online

Uso de las últimas tecnologías para mejorar la experiencia del cliente con nuestro pedido online tanto en web como app.

Contenido audiovisual

Todos los meses damos a conocer a nuestros clientes nuestros productos y servicios gracias a fotografías y vídeos.

Comunicación online

Aprovechamos las redes sociales para comunicar nuestras promociones también el uso de nuestra propia base de datos con envío de promociones para generar mayor fidelización.



4. Datos clave de nuestra franquicia

NOMBRE DE LA EMPRESA:	Tavo Franquicias S.L.U.
Nº REGISTRO FRANQUICIADORES:	2016039109464-F
ACTIVIDAD:	Cocina fusión asiática de inspiración thai
PERSONA DE CONTACTO:	Departamento de expansión
DIRECCIÓN:	C/ Ribera 7, 6º, Puerta 12
C.P. / LOCALIDAD:	46002 - Valencia
PROVINCIA:	Valencia
TELÉFONO:	669 913 188
WEB:	https://lemongrass.es
MAIL:	info@lemongrass.es
FECHA CONSTITUCIÓN EMPRESA:	Año 2009
FECHA CONSTITUCIÓN CADENA:	Año 2011
Nº ESTABLECIMIENTOS:	9

Un buen franquiciado es para nosotros un socio que, además de tener capacidad inversora, se implica en el negocio, es un buen gestor y tiene espíritu emprendedor. A continuación, se detalla un desglose de la inversión inicial para la franquicia Lemongrass.

INVERSIÓN INICIAL:

230.000€

ROYALTY:

5%

DURACIÓN DEL CONTRATO:

5 + 5

UBICACIÓN PREFERIBLE:

Premium

CANON DE ENTRADA:

20.000€

CANON DE PUBLICIDAD:

1% a partir del sexto mes

DIMENSIÓN MÍNIMA DEL LOCAL:

80m2 + terraza

POBLACIÓN MÍNIMA:

100.000 habitantes

Lemongrass ha llegado a un acuerdo con **Banco Santander** para la financiación de la inversión de nuevos puntos de venta Lemongrass, así como el apoyo continuo durante toda la vida del proyecto.



Pedro González
Tel. 900 816 356
franquicias@gruposantander.es



/lemongrass_spain



/lemongrassSpain



/Lemongrass



/Lemongrass España

www.lemongrass.es