

Dossier de Franquicia



WyCo
Restaurants





Pacific

North Atlantic

Indian

South Atlantic

WyCo Restau





ÍNDICE

1. CONCEPTO **WyCo**
Restaurants
2. NUESTROS LOCALES
3. NUESTROS PLATOS
4. POR QUÉ INVERTIR EN WyCo RESTAURANTS
5. SERVICIOS AL FRANQUICIADO
6. CONDICIONES DE LA FRANQUICIA
7. PASOS A SEGUIR



WyCo
Restaurants





I. Concepto

En **WyCo RESTAURANTS** fusionamos una amplia carta *Urban Food* con los procesos más eficientes de gestión en restauración.

Conseguimos así un amplísimo target sin necesidad de personal especializado y con productos de calidad producidos en nuestras propias cocinas centrales.

Nuestra amplia oferta supone un incentivo de visita por parte de grupos familiares o de amigos puesto que cada cliente podrá encontrar su plato preferido. Y todo ello consiguiendo unos ratios de rentabilidad de referencia en el sector.



WyCo
Restaurant



FLY IT
TO THE END

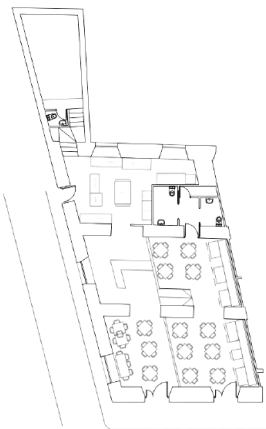


2. Nuestros Locales

En **WyCo RESTAURANTS** cuidamos hasta el último detalle, para que tu local sea único y especial, creando espacios singulares para conseguir la mejor experiencia de nuestros clientes.

Nuestros locales son amplios y versátiles, y cuentan con una decoración inspirada en la aviación clásica pero con una ejecución actual y de líneas depuradas.

Una imagen que nos identifica y diferencia de la competencia y que se ha ganado el reconocimiento de nuestros clientes.



LOCALES WyCo



Desde 120 m²



Con salida de humos



Con Terraza



En calles principales
Y centros comerciales





3. Nuestros Platos

¡La materia prima sí **marca la diferencia!**

Burgers Auténticas: Auténtica carne 100% vacuno, o gruesos filetes de pechuga de pollo asada. Trabajamos con productos frescos, los mejores quesos, salsas exclusivas y diferentes tipos de panes a elegir, desde el crujiente rústico, al suave pan cristal y el esponjoso brioche.

Carnes a Fuego Lento: Tiernas carnes cocinadas durante horas a baja temperatura que conservan todo su jugo, sabor y se deshacen como mantequilla. Costillas, alitas, supremas crujientes o pollos braseados que encandilan a los clientes más sibaritas.

Patatas y Entrantes: Las patatas y fritos son uno de nuestros productos más aclamados. La variada oferta de raciones de patatas fritas, con diferentes formatos como loaded, gratinadas, clásicas y una combinación de ingredientes muy estudiada las hacen irresistibles.

The Original American Pizzas: Sabrosas pizzas de masa americana preparadas con los mejores ingredientes. Una de nuestras especialidades preferidas por el público de todas las edades.

Burgers Auténticas



Carnes a Fuego Lento



Fries, Fingers...



American Pizzas







4. Por qué Invertir en

WyCo
Restaurants

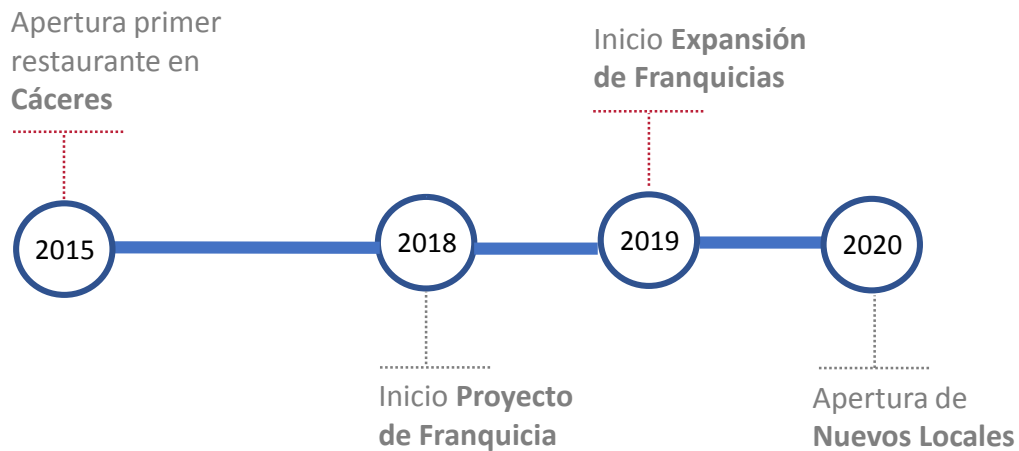
4.1. Experiencia y trayectoria

4.2. Innovación e I+D+i

4.3. Ventajas del negocio

4.4. Delivery

4.1 Experiencia y Trayectoria



4.2 Innovación I+D+i

Cocina Central

Contamos con cocina central propia, donde se lleva a cabo una labor de I+D+i para la búsqueda de nuevos productos y mejora de la calidad de los ya existentes.

Es en estas mismas instalaciones donde disponemos de una plataforma logística, que garantiza la puntualidad de entrega en restaurantes.

Gracias a ello conseguimos un producto normalizado con una preparación muy eficiente en los restaurantes al haber sido preparado en 5ª gama.

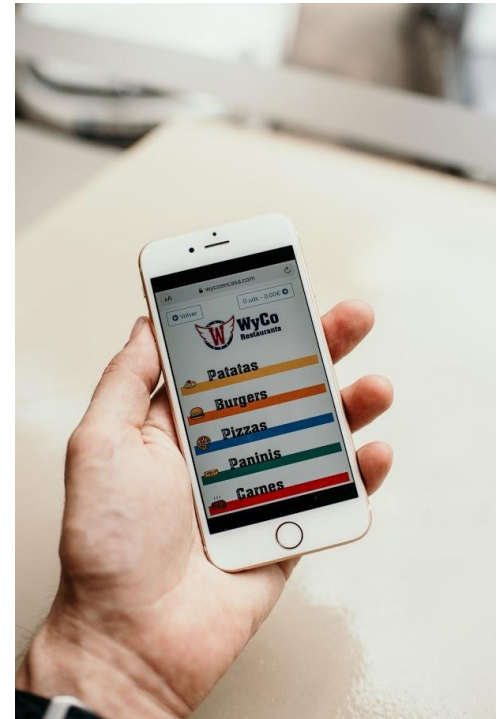


Web de pedidos y APP propia

Desde nuestro departamento de desarrollo e innovación hemos desarrollado nuestra propia aplicación, independiente de terceras empresas y que nos permite adecuar rápidamente las necesidades de nuestros restaurantes a los comportamientos de los clientes.

Los clientes pueden acceder tanto vía web como mediante la descarga de una app en su móvil, consiguiendo así un uso multiplataforma que nos permite adquirir por esta vía numerosos perfiles de clientes.

Esta aplicación, además, al ser de desarrollo propietario está libre de comisiones.





4.3 Ventajas del Negocio

RESTAURACIÓN CLÁSICA

INCONVENIENTES

Necesidad de cocinero experimentado

Exceso de camareros

Escasa formación

Poco control informático

Materia prima poco gestionada

Pedidos diarios a diferentes proveedores

RESTAURACIÓN EN **WyGo** Restaurants

VENTAJAS

Cocinero formado por nosotros

Camareros muy formados

Formación individual y continuada

Sofisticado Software de gestión

Materia prima seleccionada y escandallada

Un pedido semanal a un solo proveedor

VS

BENEFICIOS

Fácil operativa

Mayor facturación

Buen servicio e incremento de ventas

Máximo control informático en ventas y costes

Control de costes

Control de gestión y máxima calidad



4.4 Delivery

En **WyCo** aconsejamos a nuestros franquiciados que también cuenten con un servicio de reparto a domicilio. Y por ello tenemos preparado todo lo necesario para que esta línea de ventas sea lo más eficiente y rentable posible.

El servicio a domicilio resulta cada vez más demandado por los clientes y permite elevar la facturación en todas las temporadas. En nuestro restaurante de referencia implementamos el servicio *delivery* en 2017 y ya supone entre un 20% y un 30% de la facturación de los locales.

Contamos con presencia en las principales plataformas y contamos además con web y app propia, así como de recepción de pedidos por teléfono.

Desde la central hemos puesto todo nuestro conocimiento en optimizar el servicio para maximizar la rentabilidad y eficiencia de esta línea de venta.





5. Servicios al Franquiciado

5.1. Estudios de viabilidad y emplazamiento

5.2. Proyecto llave en mano

5.3. Formación exhaustiva

5.4. Asistencia y asesoramiento continuo

5.5 Marketing estratégico

5.6 Cocina central de 5ª gama

A photograph showing several people in business attire gathered around a table. One person is pointing at a laptop screen displaying various charts and graphs, including a bar chart and a pie chart. The scene is brightly lit, suggesting an office environment.

5.1 Estudios de Viabilidad y Emplazamiento

Nuestro departamento del área inmobiliaria te ayudará en la búsqueda de la mejor ubicación y en la negociación del alquiler para asegurar tu éxito. Nuestros arquitectos e ingenieros analizarán la situación en la que se encuentra cada local.

A photograph of a man in a dark suit and white shirt sitting at a desk. He is leaning forward, focused on signing documents. The desk is cluttered with papers, a pen, and a small object. The background shows a window with light-colored curtains.

5.2 Proyecto Llave en Mano

Nos encargamos de adecuar y decorar el local con un cuidado ambiente retro inspirado en la aviación de inicios del siglo XX y una impactante identidad corporativa.

A photograph of a man in a dark suit standing next to a whiteboard in a meeting room. He is gesturing towards the whiteboard while speaking to a group of people seated around a table. The room has large windows and indoor plants.

5.3 Formación Exhaustiva

La formación será teórica-práctica y estará diferenciada en dos partes:

- dirección-gestión del negocio (gerente)
- operativa diaria de barra y cocina (empleados)

Formación en oficinas centrales, Restaurante Central y en Local del Franquiciado.

A close-up photograph of two people shaking hands. The person on the left is wearing a light-colored, short-sleeved shirt, and the person on the right is wearing a dark suit jacket. The background is blurred, suggesting an office or business setting.

5.4 Asistencia y Asesoramiento Continuo

WyCo Restaurants está respaldado por un equipo multidisciplinar al servicio de sus franquiciados 24/7 y apuesta por una relación cercana y personal.

A photograph showing a person's hands holding a tablet computer. The screen displays a website or application interface. In the background, there is a laptop and a small potted plant with orange flowers on a desk.

5.5 Marketing Estratégico

Planes estratégicos desde la central de marketing tanto online como offline que favorecen el branding de la red de franquicias.

A wide-angle photograph of a large, modern commercial kitchen. It features stainless steel countertops, multiple sinks, a large range hood, and various kitchen equipment like ovens and storage shelves. The lighting is bright and even.

5.6 Cocina Central de 5ª Gama

El suministro de productos de quinta gama desde la cocina central facilita las operaciones en los restaurantes disminuyendo los requisitos de maquinaria y de especialización del personal.



6. Condiciones de Franquicia

CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL:



SUPERFICIE

desde 120 m²



TERRAZA

Sí, preferiblemente



SALIDA DE HUMOS

Sí



UBICACIÓN

Calles principales y centros comerciales

DATOS ECONÓMICOS:



INVERSIÓN APROX.

Desde 115.000€



CANON DE ENTRADA

15.000€ (+IVA)

incluidos en la inversión



ROYALTY EXPLOT.

4% sobre facturación

1% publicidad



DURACIÓN CONTRATO

10 años



POBLACIÓN

A partir de 30.000 hab.



AYUDA FINANCIACIÓN

Sí. Condiciones especiales con las principales entidades bancarias *



7. Pasos a Seguir

Estamos buscando franquiciados para hacer crecer la familia **WyCo RESTAURANTS**: inversores y personas emprendedoras, serias y responsables **¿Te animas?**

Primer contacto: evaluaremos tu candidatura con entrevistas personales o telefónicas realizadas por nuestro departamento de expansión. En estas entrevistas resolveremos todas tus dudas y te aportaremos información más detallada.

Conocernos personalmente: mantendremos una reunión personalizada en nuestras oficinas centrales o en alguno de nuestros locales. Podrás así conocer de primera mano tanto a los promotores de **WyCo Restaurants**, como disfrutar de nuestros platos.

Reserva de zona: si la evaluación es favorable se procederá a la firma del pre-contrato de franquicia y con ello quedaría reservada la zona de exclusividad de tu **WyCo Restaurants**.

Local: nuestro departamento inmobiliario te ayudará a encontrar la ubicación idónea para tu local.

Contrato de franquicia: una vez seleccionado el local, se llevará a cabo un plan de inversión y de negocio para el mismo, de cara a iniciar la adecuación del local para la apertura. A continuación se firmará el contrato de franquicia.

Aquí comienza la aventura WyCo.



ABRE TU FRANQUICIA

expansion@wycorestaurants.com

91 005 91 43 – 607 066 381

www.wycorestaurants.com