

nacionsushi

FORMA PARTE DE ESTA NACION



BIENVENIDOS A  
NACION SUSHI.



SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO





## LA FÓRMULA MÁGICA PARA EXPANDIRSE

Una 'Nación' poderosa es aquella que se levanta de la unión, la lucha y la constancia de personas trabajadoras que definen un norte al que dirigirse y una estrategia para hacerse grandes, así nace:



nacionsushi





# CONCEPTO

Somos la propuesta creativa y sorprendente que fusiona lo tradicional con lo innovador para ser el restaurante del sudeste asiático más moderno de América y pronto del mundo.

Apostamos por la calidad suprema de nuestros platos que incorporan los mejores sabores de Japón, Vietnam, Tailandia y China.

Nacionsushi es un modelo de franquicia para aquellos empresarios y emprendedores con deseos de crecer de la mano de un gran grupo.

Ofrecemos al franquiciado apoyo y asesoramiento en todas las áreas del negocio como garantía de éxito.





# LA ESENCIA DE NUESTRA MARCA

Se basa en:

- 1 Los rollos de sushi más grandes y deliciosos del mercado.
- 2 Comida hecha en el momento con metodología de cocción de la gastronomía asiática permanentemente renovada.
- 3 Carta variada para todos los gustos con sabor propio. Nuestra fama no es solo el sushi; tenemos platos que combinan a la perfección con los mejores ingredientes del sudeste asiático.
- 4 Dirigido a cualquier tipo de cliente.
- 5 Un ambiente que invita a probar cosas nuevas y a pasarlo bien. Locales con identidad propia y multifuncionales.
- 6 Un servicio excelente. Trabajamos para nuestros clientes; ellos son el centro de nuestra Nación.





# PROPUESTA GASTRONÓMICA

CRUJIENTES TEMPURAS

TENTADORES  
ENTRANTES

FRESCAS  
ENSALADAS



DELICIOSOS  
BAOS

IMPRESINDIBLES  
ARROCES

SAGRADAS SOPAS

Nuestro equipo mima al máximo los detalles de cada plato para que los clientes disfruten de nuestra variada propuesta gastronómica.





# PROPUESTA GASTRONÓMICA

DELICIOSOS TERIYAKIS

PROFUNDOS  
STIR FRIES

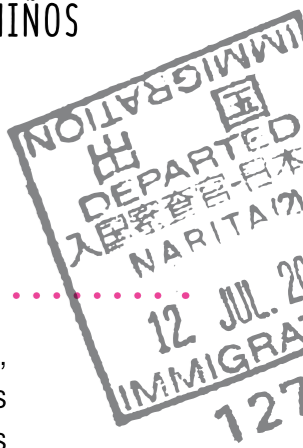
TRADICIONALES  
PHAD THAIS



INOLVIDABLES  
PAD KEE MAO

MENÚ  
PARA NIÑOS

AUTÉNTICOS DONBURIS



Nuestra cocina conjuga lo más tradicional del sudeste asiático, con las aportaciones tropicales de las nuevas generaciones para crear una propuesta gastronómica que enamorará a los paladares más exigentes.



# PROPUESTA GASTRONÓMICA

ROLLOS TAMAÑO XL

HECHOS  
AL MOMENTO

FÓRMULA EXCLUSIVA  
DE PREPARADO



30 EXQUISITAS  
PROPUESTAS

NATURALMENTE  
SANO

ORIGINALES NOMBRES

Nuestros rollos ofrecen las combinaciones más creativas. Las raciones son más que generosas y ricas en proteínas.







# TIPOLOGÍA DE LOCAL

## 6 AMBIENTES DIFERENCIADOS

### 1. LA CENTRAL

El comedor principal con imágenes impactantes y mesas decoradas con sellos postales de diferentes países del sudeste asiático. Con ambiente musical que ayuda a que la experiencia del comensal sea más placentera y videos que acompañan y aportan estímulo y energía al lugar .





# TIPOLOGÍA DE LOCAL

## 2. EL COMEDOR VIETNAM

Un espacio de vibrantes colores, mesas y sillas altas y columnas llenas de sellos de migración multicolores. Ideal para grupos.

## 3. THAI LOUNGE

Aquí convive la naturaleza rodeado de plantas y jardines verticales con imágenes y símbolos tailandeses. Un estilo decorativo de cultura oriental que cuenta con una gran calidez visual.





## TIPOLOGÍA DE LOCAL

### 4. CALLEJON TOKYO

Un verdadero callejón de Tokio con letreros luminosos, murales y lámparas de colores; el espacio ideal para las fotos de los comensales.

### 5. LA NACIÓN DE LOS NIÑOS

Un mundo mágico cargado de detalles para los pequeños de la casa, donde podrán disfrutar de nuestros juegos interactivos.

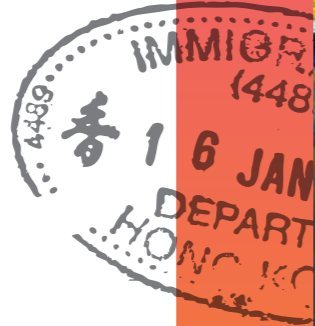




# TIPOLOGÍA DE LOCAL

## 6. LA TERRAZA DEL VICIO

Diversión al aire libre, demostrando la amplitud y un ambiente distendido que contribuye a potenciar la experiencia gastronómica integral de nuestros clientes.





# ¿PORQUÉ UNIRTE A NUESTRA NACIÓN?

## 1. MODELO DE NEGOCIO ÚNICO

Productos sin competencia nacional e internacional.

## 2. ALTA RENTABILIDAD Y BAJOS COSTES

Ofrecemos rentabilidad desde el primer momento gracias a nuestros bajos costes de producción y a un reducido registro de mermas que permite obtener un alto margen de ganancias.

## 3. EXPERIENCIA Y TRAYECTORIA

Nuestro concepto nació en el 2013 con la apertura del primer establecimiento. Hoy nuestra franquicia cuenta a nivel mundial con 30 restaurantes. En menos de 5 años nos hemos convertido en la franquicia de restauración del sudeste asiático más rentable e innovadora de América y pronto del mundo.

## 4. PRESENCIA DIGITAL

Estamos en las principales plataformas que componen el universo digital. No solo vendemos comida, creamos experiencias emocionales que parten de nuestra presencia digital facilitando reservas y dando soporte, información y cobertura diaria de forma rápida y directa de todos nuestros restaurantes, lo que nos permite seducir a la clientela incluso antes de que prueben nuestros platos.





# SERVICIO AL FRANQUICIADO

Nacionsushi ofrece a sus franquiciados un completo apoyo y servicio a través de un equipo de profesionales de avalada experiencia en cada una de las áreas que componen la compañía.

1. SELECCIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DEL LOCAL
2. GESTIÓN DE NEGOCIO Y FORMACIÓN
3. GESTIÓN DE COMPRAS Y PROVEEDORES
4. MARKETING





SUSHI + SABORES DEL SUDESTE ASIÁTICO



# I. SELECCIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DEL LOCAL



Nos encargamos de seleccionar y estudiar la viabilidad de los locales, revisando todos los parámetros necesarios para que sea un emplazamiento idóneo para nuestros franquiciados de cara a implantar el modelo de negocio de Nacionsushi, y que ello se traduzca en durabilidad y éxito del negocio.

En la parte de diseño, licencias y obra civil, contamos con un estudio de interiorismo

y decoración, así como con empresas de construcción homologadas que se encargan de todos nuestros locales implantando así altos estándares de calidad a precios muy competitivos. Cumpliendo el calendario de ejecución y entrega en los plazos previamente acordados.





## 2. GESTIÓN DE NEGOCIO Y FORMACIÓN PRE-APERTURA



### PRE-APERTURA

- Selección de personal.
- Entrega de Manuales Operativos.
- Formación teórica.
- Formación práctica.

### APERTURA

- Apoyo presencial de nuestro equipo de operaciones durante los primeros días de apertura.
- Organización de turnos del personal.
- Organización y gestión del producto.
- Formación y supervisión de la atención al cliente.

### POST-APERTURA

- Visita y supervisión de nuestro equipo de operaciones.
- Seguimiento del local.
- Formación continuada del personal del local.
- Revisión de la cuenta de resultados para detectar desviaciones y optimizar el resultado.
- Auditorias periódicas de gestión.





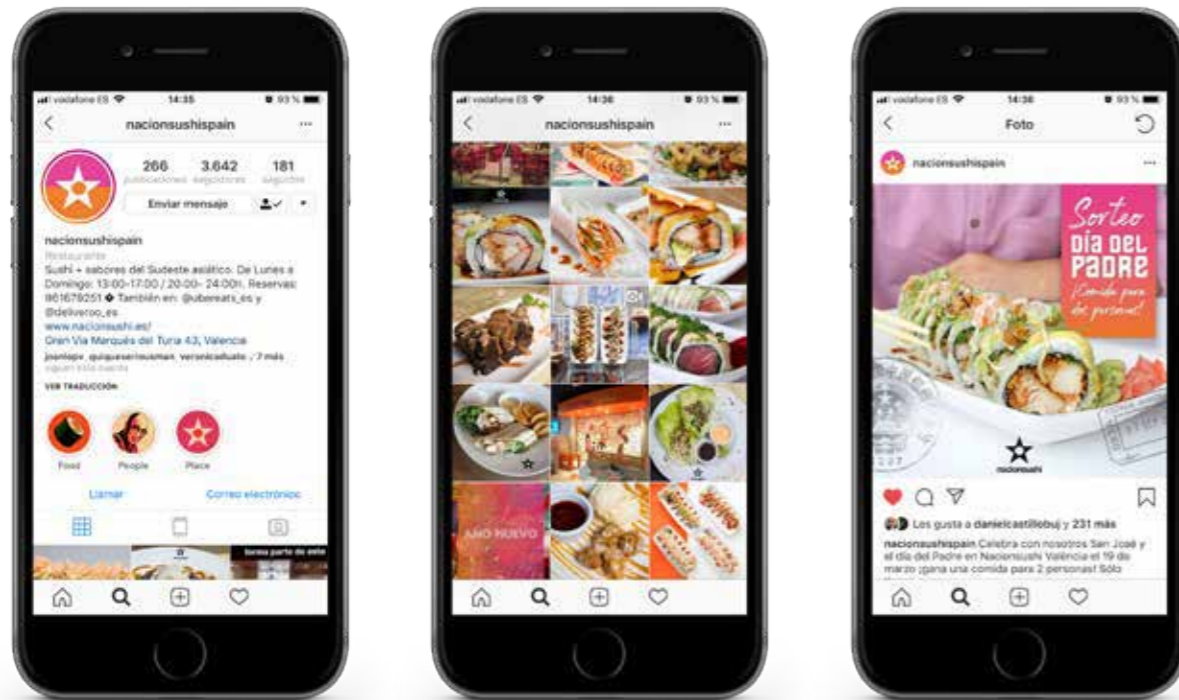


### 3. GESTIÓN DE COMPRAS Y PROVEEDORES

Nuestra selección de proveedores homologados y de primera calidad, aseguran la rentabilidad del negocio a unos precios muy competitivos y con una orientación de servicio al franquiciado, pero siempre buscando la satisfacción del consumidor final.

Nuestro software específico permite un exhaustivo control de las ventas, compras e inventario; que se traduce en un buen funcionamiento interno del negocio gracias a un mejor y mayor control de los pedidos, lo que redunda en ahorros importantes en producto y, por tanto, en una mayor rentabilidad del negocio.





## 4. MARKETING

Trabajamos con agencias de publicidad y comunicación especializadas en el sector de la hostelería y de la franquicia, para estar siempre en boca del cliente con las últimas tendencias e información de nuestros locales, productos y servicios, a través de los principales medios y soportes offline y online y, por supuesto, en redes sociales. Nuestro potente modelo de publicidad te proporciona pedidos desde el primer día.

Realizamos acciones promocionales estudiadas para poder incrementar las ventas en función de la época del año en que se trate, eventos u ocasiones especiales, y atendiendo a la ubicación, zona de actuación y competencia donde se encuentran nuestros locales. Además, la publicidad y marketing local que cada

franquiciado quiere en su zona de influencia, es siempre estudiada, diseñada y supervisada por la compañía, siendo conocedores del público al que nos dirigimos en cada ubicación y local, y lo que mejor puede funcionar en cada ocasión en base a las experiencias previas ya testadas.



# LO QUE DICEN DE NOSOTROS



247arantxas  
Benifairó de les  
Valls, España



Opinión escrita hace 3 semanas  mediante dispositivo móvil

## Nos ha encantado! ❤️

Buen ambiente, raciones grandes, servicio rápido, atención excepcional y la comida insuperable. Hemos venido la familia al completo y hemos quedado encantados. Ha sido todo un acierto descubrir este restaurante. Volveremos pronto!



Fecha de la visita: marzo de 2019

Gracias, 247arantxas

Nacionsushispain, Director de Relaciones con Clientes en Nacionsushi, respondió a esta opinión

Respondido: hace 3 semanas

Gracias Arantxa...nos encanta que todo haya sido genial ¡Vuelve pronto!



KikoSilvestre  
Segorbe



Opinión escrita hace 3 semanas  mediante dispositivo móvil

## Muy por encima de la competencia

Decidimos entrar improvisando y sin conocerlo de nada. En familia con varios niños, estuvimos en un ambiente relajado, con servicio rapidísimo para los peques que luego disfrutaron en la zona de juegos. La comida con raciones mas que generosas, con sabores muy variados y platos... Más



Fecha de la visita: marzo de 2019

Gracias, KikoSilvestre

Nacionsushispain, Director de Relaciones con Clientes en Nacionsushi, respondió a esta opinión

Respondido: hace 3 semanas

Gracias Kiko por tu comentario ¡Vuelve pronto!



# ¿CÓMO NACE UN NACIONSUSHI?

Buscamos a alguien como tú para hacer crecer nuestra Nacion: inversores y personas emprendedoras y dinámicas, serias, responsables y apasionadas. ¿Te animas?

## 1. ENTREVISTA PERSONAL:

Necesitamos conocerte y tener un primer contacto en nuestras oficinas o en uno de nuestro locales y rellenar el formulario de solicitud de franquicias.

## 2. PLAN DE NEGOCIO Y VISITA A LOCALES NACIONSUSHI:

En un segundo paso, te proporcionamos un modelo de plan de negocio para poder estudiar la viabilidad del mismo y visitamos uno o varios locales con el objetivo de que te familiarices con el concepto de negocio y puedas solucionar todas tus dudas. Te invitaremos a conocer el restaurante, nuestros platos y te mostraremos en detalle la documentación económica.

## 3. PRECONTRATO DE FRANQUICIA:

Con la firma del pre-contrato se reserva una zona geográfica de exclusividad, se paga el canon de apertura y comenzamos el proceso de validación de los locales.

## 4. PLAN DE INVERSIÓN Y CONTRATO DE FRANQUICIA:

Una vez seleccionado el local firmamos el contrato de franquicia propiamente dicho, planteando un plan de inversión y rentabilidad para iniciar los trámites de apertura.

## 5. PUESTA EN MARCHA DE LA OBRA:

A partir de ahora comienzan todas las adecuaciones del local, tu formación como franquiciado y la de tu personal, la campaña de publicidad y todo lo necesario para comenzar las operaciones en nuestra nueva Nacion.

## 6. APERTURA:

Tu local ya está abierto, la asesoría y seguimiento por parte de todos los departamentos de la franquicia estarán siempre a tu disposición para asegurar tu satisfacción y la rentabilidad del negocio.





# FICHA DE FRANQUICIA

Sector:	Hostelería/Temático asiático
País de origen de la Franquicia:	Panamá
Año en que inició la actividad en Panamá:	2013
Nº total de establecimientos a nivel mundial:	30
Canon de Apertura:	\$100.000
Duración de contrato:	10 años
Royalty de explotación:	6%
Publicidad:	0%
Facturación media:	\$ 1.500.000 al año
Población mínima:	100.000 habitantes
Superficie local:	230 m <sup>2</sup> - 300 m <sup>2</sup> + terraza
Ubicación recomendada:	C.C. y calle principales
Inversión total necesaria:	Entre \$400.000 - \$600.000 dependiendo de las características del local
Ayuda a la Financiación:	Sí. Condiciones especiales con principales entidades bancarias



\*Datos económicos basados en las experiencias y resultados de nuestra franquicia, estos datos pueden variar para nuevos franquiciados.

# »»»»»»»»»» DATOS DE LA FRANQUICIA

Coste de producto:	30%
Coste de personal:	20%
Alquiler:	9%
Royalty:	5%
Gastos generales:	10%
Beneficios antes de impuestos:	25%



\*Datos económicos basados en las experiencias y resultados de nuestra franquicia, estos datos pueden variar para nuevos franquiciados.





**FRANQUICIAS NACIONSUSHI**

**MILTON@NACIONSUSHI.COM**

**TELF: +507 6613-8785**

  @nacionsushi

[www.nacionsushi.com](http://www.nacionsushi.com)