

# *Bread Chicken Wrap*

# *Teriyaki Experience*

Por:

David Amador

Natalia Jiménez

Marianela Vargas

## ¿QUÉ SE VA A DECIR?

La intención es posicionar el Chicken Wrap como el mejor del mercado. Para lograrlo, nos basamos en nuestra singular fusión de sabores, los cuales dotan a este wrap de un sabor que simplemente encanta al paladar. Esto por su exquisita preparación, pues cada uno es preparado con la mayor dedicación y con todo el Teriyaki Style. Este es definitivamente el wrap que toda la gente había esperado, pues es único y exquisito.

## ¿A QUIÉN SE LO DECIMOS?

El mensaje está dirigido a personas que van desde los 19 a los 30 años, con un cierto poder adquisitivo y que gusten de la buena comida, que la calidad y el sabor no se vean comprometidos por el precio. Además, que sean personas que busquen una opción rica y diferente para los momentos que están fuera de casa, ya sea en el almuerzo de sus trabajos o de estudio.

## ¿CUÁNDO SE LO DECIMOS?

En el momento en el que tengan que hacer la elección, ya sea antes de llegar a un restaurante o foodcourt, que pueda ser cinco minutos antes de llegar al lugar de comidas.

## ¿QUIÉN ES EL CLIENTE?

The Teriyaki Experience nace en Canadá en el año 1986, con lo que desarrollamos un estilo culinario único dedicado a la gastronomía asiática, teniendo mucho éxito. De esta forma, para el año 1993, empezamos a implementar la cocina con agua para poder brindar a nuestros clientes una forma de comer saludablemente sin alterar el sabor. Tres años después, tuvimos la maravillosa oportunidad de abrir nuestro primer restaurante de forma internacional y así fue como nació The Teriyaki Experience en Baréin, Asia. Unos años después, en 2002, llegamos a Europa, abriendo nuestro primer restaurante en la maravillosa Italia, lo que nos permitió desarrollarnos como empresa y como marca de manera muy exitosa. Ya para 2007, abrimos el primer restaurante en Estados Unidos, exactamente en Atlanta, Georgia. Y todavía 25 años después seguimos creciendo y expandiéndonos alrededor del mundo, llevándoles a todos una maravillosa experiencia asiática con la mejor gastronomía, que además de ser saludable es deliciosa.



# TERIYAKI EXPERIENCE

## *Historia y Crecimiento*

En abril de 1986, el primer Teriyaki Experience abrió en el Centro Comercial Paseo de Toronto por Lou Donato, el fundador de Fresh Italian Food. Lou quería ofrecer a sus clientes algo más que hamburguesas, papas fritas y pizza, que eran básicamente las únicas opciones disponibles en los patios de comida en ese momento.

Nick Veloce, que formó parte del equipo que lanzó Teriyaki Experience y es el actual presidente y director de operaciones de la compañía, recuerda a la revista QSR "Sentimos que el mercado asiático iba a explotar. También nos pareció que la industria de servicio rápido iba a estar más saludable a través del tiempo ya que los clientes empezaron a buscar alternativas a la comida rápida tradicional".

Hoy en día, Teriyaki Experience cuenta con 135 unidades abiertas (todas unidades de franquicia) en Canadá, el Medio Oriente, Italia y el Caribe. Sólo 8 de los 250 planificados desde EEUU se han abierto desde 2007. En declaraciones exclusivas Veloce explica: "Cuando empezamos, era muy difícil conseguir financiamiento. Hoy en día es cada vez un poco más fácil. Desde ese punto de vista, ha sido difícil, y de hecho ha disminuido nuestros planes en términos de tiempo. Pero el lado positivo de ello han sido las oportunidades de bienes raíces son abundantes en estos momentos; Estamos empezando a ver cierto crecimiento en nuestras ventas. Y estamos empezando a ver los bancos un poco más receptivos a los franquiciados potenciales".

Joe señala que su base de clientes está compuesta por los más jóvenes, que consta de 24 - a 35-años de edad, y se orientan mucho hacia las mujeres debido a su percepción del segmento de alimentos saludables.

### Teriyaki Experience Características del sitio

Un restaurante Teriyaki Experience se encuentra en los sitios de Front Street, centros comerciales, campus universitarios, parques temáticos, aeropuertos, hospitales, e incluso los supermercados (kioscos). Veloce dijo a la revista QSR "Hacemos el máximo provecho de nuestro espacio en donde estemos. Algunos lugares tienen sólo ocho metros de fachada, al igual que en la cafetería de una universidad. No vamos a tener ofertas algo limitadas, pero aún estamos en condiciones de ofrecer un 60-70 por ciento de nuestro menú completo".

Una unidad de Teriyaki Experience puede caber en un espacio de 400 pies cuadrados (en un stand de compra de alimentos mall) o menos de 1.000 pies cuadrados (en una ubicación centro comercial), pero el rango típico es de 1.200 a 1.500 pies cuadrados.

### Teriyaki Franchise Cost

La inversión total inicial para abrir una nueva franquicia Teriyaki Experience oscila entre \$ 199.500 dólares a 360.500 dólares. La cuota de franquicia es de \$ 25.000 y el canon mensual es del 6% de las ventas brutas.



# NUESTRO NUEVO PRODUCTO

Estamos listos para sacar a la venta nuestro nuevo producto, único de los demás.

Nuestros Wraps de pollo estilo Teriyaki contienen frescos y ricos ingredientes.

- Pechuga de pollo sin hueso
- Pimientos verdes
- Pimiento rojo
- Cebolla blanca
- Champiñones
- Ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Salsa estilo Teriyaki
- Tortillas de harina



# ¿CÓMO LO PREPARAMOS?



Además tenemos una manera de prepararlo diferente, con más dedicación y cuidado.

Agregamos los pimientos con las cebollas en rebanadas. A fuego medio en una sartén agregamos el aceite de oliva y el ajo picado, esto hará una base adecuada para cocinar los vegetales. Añadimos los pimientos picados y la salsa.

Nos aseguramos de poner siempre los pimientos de primero para que queden bien cocinados desde un principio.

Luego cuando los pimientos se suavizan, ponemos la cebolla y los champiñones.

Un secreto importante; la fusión de oliva y ajo filtradas en la verduras, crean un aroma exquisito.

Doramos las fajitas de pollo en un recipiente aparte, para mantener la consistencia de este o se mantenga uniforme.

A las verduras, les agregamos el pollo, la sal y la pimienta. Luego la salsa Teriyaki.

Mezclamos bien todos los ingredientes. Cubrimos con papel aluminio y dejamos cocer por unos minutos.

Luego tomamos las tortillas de trigo y rellenamos con nuestra mezcla.