

Franquicias

EL SUSHI PREPARADO EN ECUADOR SE SIRVE EN DOS PAÍSES CARIBEÑOS

Comenzó como un negocio local y hace seis años la firma se encuentra en Puerto Rico y República Dominicana.

REDACCIÓN GUAYAQUIL

redaccion@revistalideres.ec

Las especialidades japonesas como el sushi, un alimento con base en arroz cocido y relleno de vegetales o mariscos, es la oferta de Akai Sushi Express. Hoy, es una franquicia internacional.

El dueño es el guayaquileño José Ferretti, quien inició el emprendimiento hace 10 años en el Salinas Yacht Club (ubicado en la provincia de Santa Elena).

En septiembre del 2001, Ferretti abrió su propio local en el centro comercial Riocentro Entre Ríos, en la vía a Samborondón, en el norte de Guayaquil. Al principio se llamaba Sushi Express.

Para comenzar este negocio, Ferretti invirtió USD 25 000. La idea surgió, comenta el emprendedor, debido a que en esa época el plato de sushi era muy caro y no podía ser degustado con frecuencia. “La idea fue expender el producto en centros comerciales para bajar los costos,



José Ferretti es el dueño de la firma. Akai significa rojo y es el nombre del gráfico.

sin disminuir la calidad”.

El cambio de la imagen a Akai Sushi Express fue en septiembre del 2010, debido al posicionamiento que lograron tener sus restaurantes con ese nombre. Hoy, la firma posee cinco locales, entre restaurantes y sitios de comida rápida: tres en Guayaquil y el resto en la vía a Samborondón.

Ismael Martínez (cliente), dice que le gusta comer en Akai Sushi Express por su

sabor y porque sus precios son bajos. Esta opinión la comparte Ana Villao, quien dice que el servicio que se ofrece es ágil.

Esta experiencia permitió que Akai se convierta en franquicia desde el 2005. La marca está en dos países del Caribe. El franquiciante en esos países es Xavier Blum. Tiene tres locales

en: Santo Domingo y Punta Cana (República Dominicana) y uno en la Galería Suchville (Puerto Rico). Uno de los éxitos que ha tenido la firma, dice Ferretti, es que

el local de Puerto Rico fue nombrado como el mejor restaurante en el 2010, por la revista especializada Nocturno.

Ferretti comenta que la firma es exigente con las franquicias, ya que se debe cuidar la calidad, el producto y los pagos. Los franquiciados deben pagar a la firma hasta USD 20 000, como cuota de entrada y el 5% del royalty mensual. Dentro de este pago está incluida la decoración del local.

La capacitación a los chefs se puede dar dentro o fuera de Ecuador. Ellos aprenden a preparar las salsas y las combinaciones que ha creado la firma.

Akai, desde el 2010, publicita sus servicios en Facebook y en Twitter. Antes, dice Ferretti, invertía USD 800, en una publicidad de media página. La firma factura mensualmente USD 110 000.

400
tíques diarios
vende en
total.

Los nuevos locales

En Guayaquil. Al término del año abrirá dos locales: en el nuevo centro comercial City Mall y en el centro de la ciudad.

En EE.UU. En el 2012, la firma espera tener dos locales en Estados Unidos, en Miami y en Jacksonville.

EN NUESTRA
WEB OTRAS FRANQUICIAS
www.revistalideres.ec

CHIKUNG SHAOLIN

Con el Gran Maestro

Sifu Wong Kiew Kit

SÁBADO 17 Y DOMINGO 18 DE SEPTIEMBRE

La agitación de la vida moderna y el estrés afectan en general a las personas perturbando su salud, equilibrio emocional y claridad mental.

Actualmente altos ejecutivos de diferentes compañías a nivel mundial están utilizando el Arte de Chi Kung Shaolin para dar a su equipo alternativas de salud, bienestar y rendimientos interpersonal y laboral.

• Chi-Kung para la salud
y manejo del estrés.
Activación del flujo energético

• Chi-Kung para la fuerza
interna.
18 artes de Lohan

• Chi-Kung para el
espíritu.
Respiración Cósmica

Curso extraordinario de un día completo **Introducción al Kung Fu Shaolin / VIERNES 16 DE SEPTIEMBRE / 8h30 a 17h30**



Socios Salud S.A. reciben el 10% de descuento. Mayor información: 28 96 130 / 28 96 131 ext.119 cel.09 1483 544 www.shaolin.ec

