

Franquicias

SU FORTALEZA ES COMBINAR LA YUCA CON 14 SABORES DE 'YOGURT'

Yogurt de la Amazonas nació en 1996. Funciona como franquicia desde 2002. Hoy tiene 11 locales en Quito.

REDACCIÓN QUITO

redaccion@revistalideres.ec

Náyade Figueroa es quiteña, pero heredó una receta para elaborar yogur y pan de yuca de su familia guayaquileña. Ella admite que tuvo que repensar la fórmula original del pan de yuca para que el pan leude o tome la misma forma que en la Costa.

Con el ajuste de la receta no solo creció la masa del pan, sino también el negocio.

La historia de este emprendimiento es sencilla. En 1996 Figueroa vendió su Volkswagen modelo 1981 y con ahorros personales sumó USD 3 000 para abrir el negocio de yogur y pan de yuca en la avenida Amazonas (norte de Quito). En principio, el local se llamó Yogurt's.

Figueroa despulpaba la mora, el maracuyá y otras frutas de forma manual. El sacrificio tuvo recompensa y en 1999 abrió un segundo local en Quito, en la zona conocida como La Mariscal.



Paúl Rivas / LÍDERES

Náyade Figueroa es la gerente de la franquicia de Yogurt de la Amazonas.

Su negocio tenía aceptación y ese mismo año cambió de nombre e imagen. La iniciativa se llamó Yogurt de la Amazonas y la marca acogió los colores favoritos de su propietaria: rosa y púrpura.

El cambio de imagen estuvo acompañado con la creación de Pronafil Cía. Ltda., donde se manejan todos los procesos. En 2002 Figueroa se asesoró con un abogado sobre el tema franquicias e inició

la expansión de su negocio. El primer local que funcionó bajo este esquema está en la avenida 12 de Octubre (Quito).

El proceso de franquiciar avanzó y en la actualidad Yogurt de la Amazonas cuenta con 11 locales en Quito; nueve son franquicias.

El más reciente está ubicado en la av. De los Shyris (norte de Quito). Fernando Pozo, su gerente propietario, está satisfecho con el negocio que se inauguró en septiembre pasado. Además comenta que entre lunes y viernes, de 17:30 a 19:00, el local con capacidad para 32 personas se llena de consumidores.

En el proceso, Figueroa evalúa a los interesados antes de negociar. Uno de sus requerimientos es que "la persona sepa administrar y tenga ganas de trabajar".

El uso de la marca por cinco años cuesta USD 7 500, y el montaje del local unos USD 15 000. Este último gasto corre por cuenta del franquiciado. Una estipulación es que no hay pago de regalías, la condición es que Pronafil Cía. Ltda. sea el proveedor de los ingredientes que usan los locales franquiciados.

Sandra Riascos participa de la franquicia con tres locales: uno en el centro comercial El Recreo, donde recibe 3 500 clientes al mes, y dos en El Condado (9 100 consumidores mensuales). "El yogur y el pan de yuca son los más pedidos".

Datos adicionales

La oferta gastronómica. El menú se completa con empanadas de hojaldre, boliyucas, jugos, café, yuca-pizza, 14 sabores de yogurt...

Los insumos. Pronafil Cía. Ltda. compra cada mes 1 000 kilogramos de mora y 500 de mango, coco...

EN NUESTRA
WEB OTRAS FRANQUICIAS
www.revistalideres.ec

CEGFEDEXP
Centro de Entrenamiento Gerencial

Capacitación de Vanguardia en Negocios Internacionales
Calendario 2010: febrero - junio



- Gerencia en Gestión Aduanera
- Trámites para Exportar e Importar
- Venta Estratégica y Negociación Comercial
- PROYECTOS: Evaluación técnica y financiera
- Cartas de Crédito
- ISO 22000 Especialista en Sistemas de Gestión e Inocuidad Alimentaria

Mayor Información:

Teléfonos: 2256008, 2464561, 2252426 Ext. 122 - 115
fdxmac@ecuador.fedexpor.com - acadena@fedexpor.com

SEMINARIO TALLER

CÓMO HACER EL REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

OBJETIVO: Capacitar eficientemente al participante para que conociendo los instrumentos legales esté en capacidad de diseñar el Reglamento de Seguridad y Salud laboral e implementarlo en su empresa.

CONTENIDOS ACADÉMICOS

1. Inspección diagnóstica de la empresa: Identificación y elaboración de la Matriz Inicial de Riesgos.
2. Diseño y elaboración de la política de la empresa.
3. Conformación del Comité Paritario de Seguridad y Salud.
4. Elaboración de Actas.
5. Estructuración de la Unidad de Seguridad y Salud Laboral.
6. Derechos y Obligaciones de la Empresa de acuerdo al número de trabajadores y al riesgo.
7. Estructura del Reglamento de Seguridad y Salud laboral de su empresa. Renovación.
8. Registro de profesionales de Seguridad y Salud Laboral.

DIRIGIDO A: Todos los Profesionales, Jefes de Seguridad, Estudiantes y más personas involucradas con el tema de Seguridad y Salud Laboral.

Lugar: Auditorio de Coporsuper

Fechas: Viernes 5 ó Sábado 6 de marzo del 2010

Horario: 08h00 a 18h00

Inversión: \$120,00 (incluye: Capacitación, materiales, coffee breaks, almuerzo y Diploma)

LICENCIAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS ELÉCTRICOS

Objetivo: Certificar al personal que labora en el sector eléctrico, luego de que apruebe el Curso de Prevención de Riesgos Eléctricos, requisito legal para trabajar en el área.

Duración: 60 horas

Horario: Viernes 12 y 19, Sábados 13 y 20, Domingos 14 y 21 de marzo de 2010

Inversión: \$300

Coporsuper

Capacitación Empresarial con Visión

Edificio Munich, Toledo N23-126 y Madrid
Quito - Ecuador
coporsuper@hotmail.com

Mayor información:

256 95 32 / 256 95 33 / 098 144 115
www.coporsuper.com

