



DOSSIER INFORMATIVO

lcq.es • @lecoqrestaurante





03 HUELE A CARBÓN Y ESPECIAS

04 LE COQ

MARCA DE REFERENCIA
CONCEPTO

08 REVOLUCIONANDO EL GALLINERO

MODELO DE NEGOCIO
NUESTRO CLIENTE
EL PRODUCTO
LA OFERTA
NUESTRO DELIVERY
LOS LOCALES
VENTAJAS

24 FRANQUICIADOS

ESTAMOS CONTIGO
TIPOLOGÍA DEL LOCAL
FICHA TÉCNICA
INVERSIÓN ESTIMADA
EXPLOTACIÓN TIPO

32 MÁS INFORMACIÓN



HUELE A CARBÓN Y A ESPECIAS

Porque asamos lentamente a las brasas y dando como resultado unos **pollos y unas carnes suaves, jugosas y aromáticas.**

¡Y a especias! Porque hacemos un exclusivo recorrido por las **especias del mundo** para ofrecerte una variedad única de pollos y carnes a las brasas, llenos de matices y sabores inigualables.





Te doy la bienvenida a **Le Coq**, una nueva forma de entender el **tradicional asador** de pollos y carnes a las brasas que va mucho más allá de cualquier oferta que exista en el mercado.

En un contexto atomizado, poco atractivo, escasamente profesionalizado y sin apenas capital de marca, **Le Coq** nace con una **oferta diferenciada**, una **imagen de marca sólida** y una **operativa eficaz** y rentable fruto de un análisis profundo y un exhaustivo **conocimiento del mercado** y del **entorno**.

Le Coq está creada e impulsada por profesionales del sector con una larga experiencia en el desarrollo de conceptos originales de restauración y en la gestión de marcas líderes. Somos **profesionales** a los que nos mueve una **pasión única** por poner al alcance de los clientes **experiencias nuevas y memorables**.

Esto es **Le Coq**: una forma nueva de hacer que nuestros clientes, desde la sencillez y la seguridad que aportan los modelos que funcionan, tengan la certeza de haber empleado su tiempo en una experiencia que realmente les satisface y desean volver.

Gracias por confiar en Le Coq!

Elvira Durand, CEO y Founder de LE COQ



MARCA DE REFERENCIA

Le Coq es la marca de referencia en España en la venta de **pollos y carnes a las brasas** con distintas **recetas apetitosas**, haciendo que nuestros clientes redescubran el auténtico sabor de los asados a las brasas.

Por eso apostamos por la pasión como motor de nuestra marca: **la innovación, la calidad y la variedad**, con un **enfoque joven** que refuerza el carácter informal y sencillo de nuestra empresa.





CONCEPTO

Le Coq es un **joven concepto** de negocio de restauración con servicio intermedio en el local, además de **Take away** y **Delivery**, cuyo producto estrella son el pollo y las carnes a las brasas, con un enfoque innovador gracias a la **maceración previa al asado**.

Le Coq reinventa el sector de los tradicionales asadores de pollos y carnes a las brasas con un concepto ganador, tanto por la **diversidad de las recetas** y **calidad del producto**, como por el **precio asequible** y por su **imagen de marca premium**.

Le Coq basa una de sus principales fortalezas en un modelo de negocio sencillo y de éxito contrastado, donde el producto y la experiencia en el punto de venta son fuentes de diferenciación. En esta **cadena de valor**, el producto de calidad y la experiencia de marca son, precisamente, los dos extremos en los que mayor valor generamos para el cliente. Por eso, hemos diseñado una **oferta única e innovadora** capaz de atraer a nuestros clientes en todos los momentos de consumo del día; y un **restaurante**, con **take away y delivery**, lleno de pequeños detalles, con operaciones sencillas y con el cliente como centro de nuestra visión de negocio.





REVOLUCIONANDO EL GALLINERO

Le Coq, es la marca de referencia en España de pollos a las brasas, haciendo que sus clientes **redescubran el auténtico** sabor de pollo a las brasas.

Por eso aportamos por la **pasión** como motor de nuestra marca: una marca cuyos **valores** son: la **innovación, diversión, calidad y variedad**; con un **enfoque joven** que refuerza el **carácter informal** de nuestro producto.

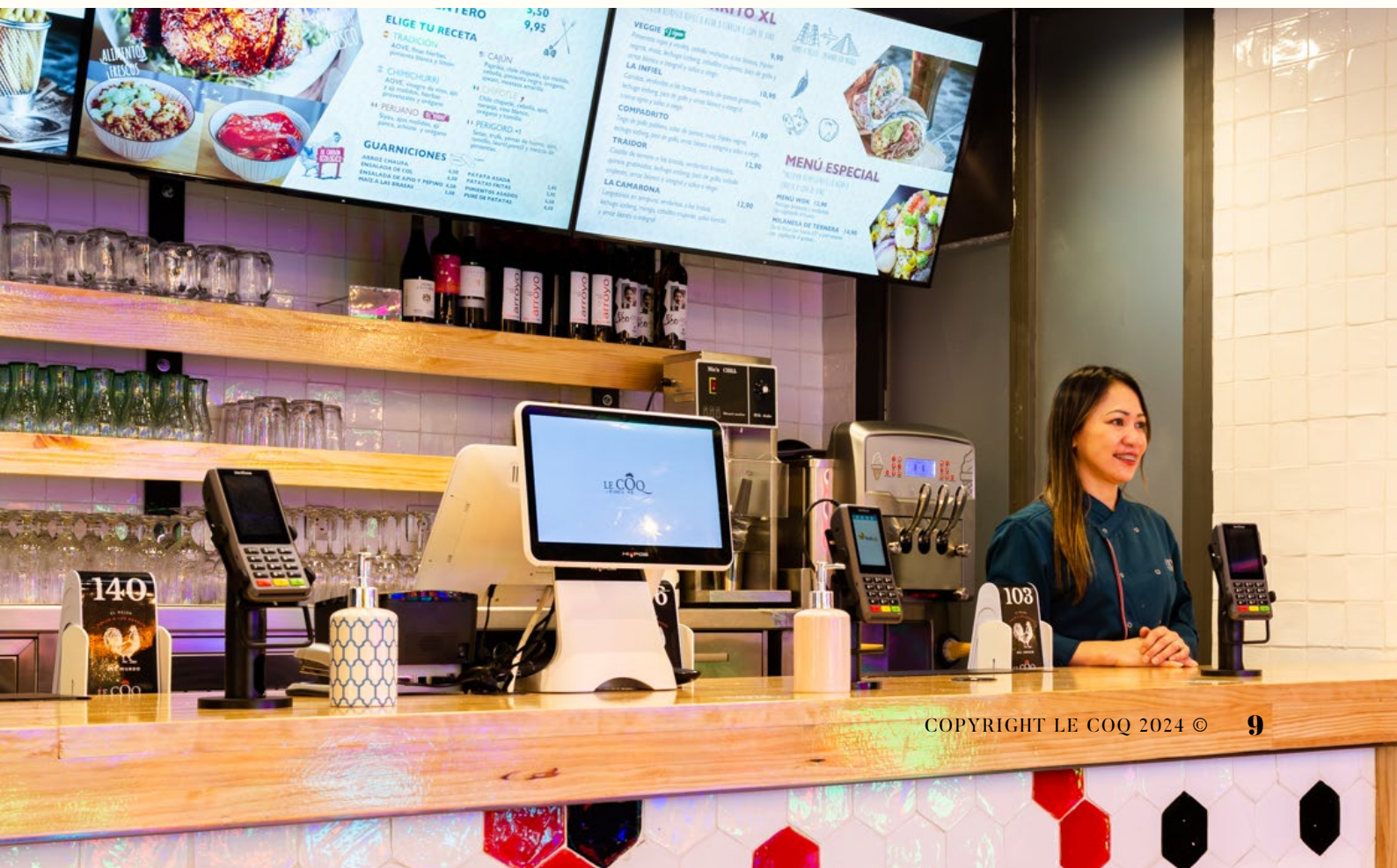




MODELO DE NEGOCIO

Le Coq basa una de sus fortalezas en un modelo de negocio sencillo y **de éxito contrastado**, donde el **producto** y la **experiencia** en el punto de venta son **fuentes de diferenciación**. En esta cadena de valor el producto de calidad y la experiencia de marca son, precisamente, los dos extremos en los que mayor valor generamos para el cliente.

Por eso, hemos diseñado una **oferta única e innovadora** capaz de atraer a nuestros clientes en todos los momentos de consumo del día; y un **restaurante**, con **take away** y **delivery**, lleno de pequeños detalles con operaciones eficientes.





NUESTRO CLIENTE

Uno de los grandes atractivos de nuestra oferta, y en especial la de pollo, es que su **sabor**, su **textura jugosa** y su **equilibrio entre proteínas y grasas** lo convierten en un producto apetecible para la inmensa mayoría de las personas. Básico en todas las culturas, apto a cualquier edad.

Lo que mejor define a nuestro target en su **espíritu joven, sociable** y con gran capacidad para **redescubrir el producto** y dejarse seducir por un mundo de contrastes.





Le Coq centra su oferta en el concepto **asador de pollos y carnes** a las brasas como productos principales, que a través de nuestras recetas exclusivas ofrecen **nuevas experiencias** en cada temporada.

La estandarización de los procesos de **producción**, facilitan además un mejor **control de costes** y una **homogeneidad en la oferta** que llega a nuestros clientes.

Cuidamos y mimamos el producto desde la selección de los de los proveedores, la recepción, siendo este proceso una de las claves de la oferta de **Le Coq** es su variedad de familias tales como: **pollos y carnes a las brasas, hamburguesas, burritos, crepes y ensaladas**, además de **entrantes diversos y originales**, creando todos un ecosistema de productos perfectamente definido.





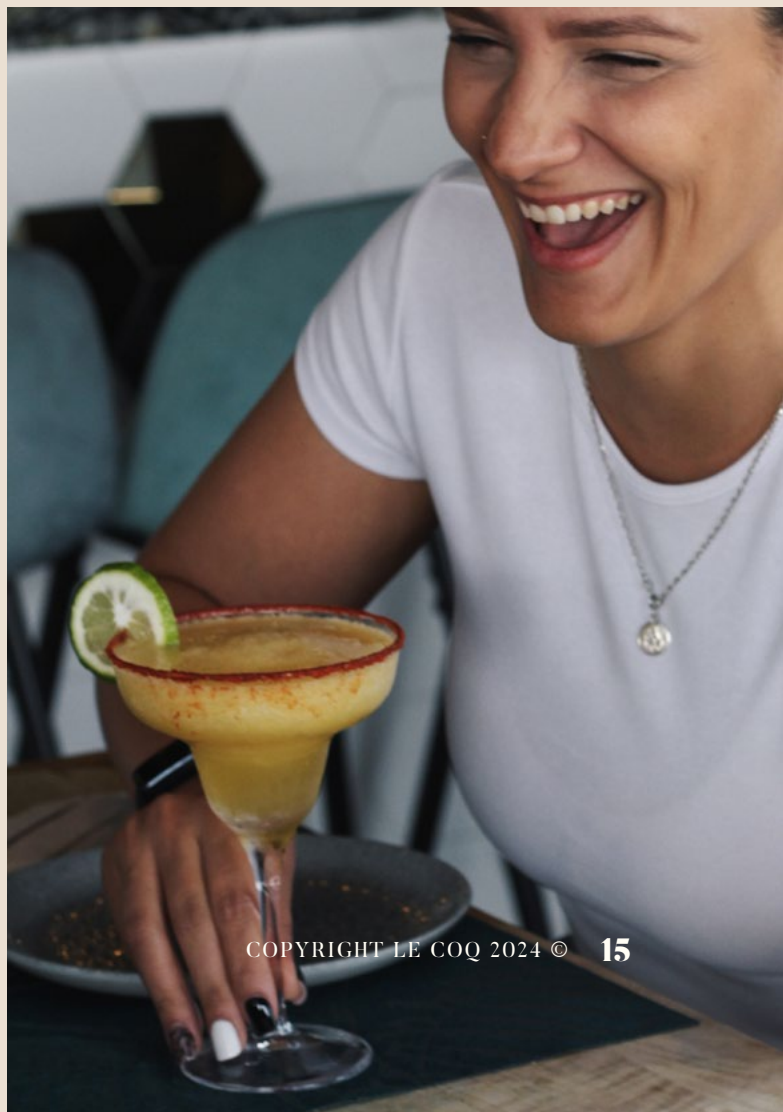
LA OFERTA

La oferta de **Le Coq** contempla todos los momentos de consumo del día, ya que desde su oferta de **Desayunos y Brunch**, enfocados en huevos y crêpes, hasta las **comidas, meriendas y cenas** donde el cliente siempre encuentra una oferta hecha a su medida.

Con el objetivo de obtener la mayor rentabilidad a través de nuestras ventas, **Le Coq** ofrece además de los pollos y carnes a las brasas una amplia **variedad y selección de productos, complementarios** que hacen muy atractiva nuestra oferta.

Complementamos nuestra amplia oferta de comida con margaritas, cervezas, copas, batidos, smoothies...







NUESTRO DELIVERY

En **Le Coq**, el **Delivery** es un punto muy importante para dar servicio a nuestros clientes, aumentar y optimizar las ventas y complementar el servicio que damos a través del **Restaurante y el Take Away**.

Además de Le Coq, contamos con marcas virtuales reconocidas y muy bien posicionadas, que se elaboran con la misma materia prima.

- **French crêpe**, cuya oferta son Crêpes originales tanto dulces como salados.
- **Guakamola**, centrada en **burritos**.
- **Le Burgerie**, oferta centrada en **Hamburguesas de ternera y de pollo**.
- **Ok Corral**, nuestra segunda marca de **pollos a las brasas**.
- **Wings to Go**, marca de **alitas de pollo** con distintos sabores y salsas.
- **Milanesi**, milanesas con distintas recetas y guarniciones.





LOS LOCALES

Los locales están pensados para ser un **lugares confortables y atractivos** donde disfrutar una experiencia de **marca memorable**, con una **decoración premium** que refleja nuestro concepto y optimizando espacios para ofrecer un servicio excelente, de modo que consigamos una operativa eficaz.

En nuestra decoración contamos con **elementos de marca** muy representativos, como **neones, tonos rojos y azules**, además de maderas que dan calidez y como no cada **Le Coq** tiene **SU GALLO**, identificativo de su local.

Sus dimensiones se sitúan en el entorno de los 200 metros cuadrados, ubicados en ciudades con una población mínima de 50.000 habitantes, en calle o en centros comerciales y con terraza.





VENTAJAS

Revaloriza un concepto de siempre con una **materia prima económica**, aportando valor diferencial y original a través de un enfoque premium.

- **Creación y evolución** constante de **recetas**, tanto de los macerados como de los **complementos y platos de carta**.
- **Precio asequible**.
- **Enfoque mixto**: restaurante con **servicio de delivery y take away**.
- Ambiente e imagen de marca muy **reconocible, fresca, informal y ligeramente premium**, mediante la utilización de elementos comunes pero poco vistos en el sector como, por ejemplo: **el robot camarero**.





CADEBOT

UBTECH





FRANQUICIADOS

Seleccionamos franquiciados con quien compartir nuestra misma pasión, amantes del respeto por el producto y por los pequeños detalles y con ganas de hacer las cosas de una forma excelente.

No es imprescindible que tengas **experiencia en restauración**, ya que nos encargamos formarles en todos los aspectos necesarios, como la operativa, gestión, cuestiones legales y sanitarias, marketing y comunicación, personal... para que tu **Le Coq** sea un éxito.





El equipo de **Le Coq** te acompañará en todos los procesos vinculados al lanzamiento y la gestión de tu **Le Coq**. Te asesoraremos en la **búsqueda de local**, para que éste se adapte a las características idóneas de nuestro cliente y cumpla las expectativas de facturación.

Formaremos a todo el personal en los procedimientos de la franquicia, y trabajaremos juntos en la comunicación y estaremos contigo durante el **periodo de apertura**, solventando las dudas y corrigiendo posibles errores.

Además, te ayudaremos en la **selección de personal**, en la **búsqueda de financiación** o en el modelo de franquicia considerando tus características, en función de si eres inversor o emprendedor.





TIPOLOGÍA DEL LOCAL

- Superficie aproximada: 250 – 200 m²
- Salida de humos: **Sí**
- Fachada: + 10 metros
- Accesibilidad: **sin escalones**
- Terraza: **Sí**
- Zona alta de tránsito peatonal
- Zona mixta: **residencial y oficinas**
- A pie de calle o centros comerciales







FICHA TÉCNICA

Condiciones de franquicia	
Duración del contrato	10 años (5+5) renovable
Royalty de explotación	%5
Canon de entrada (Formación incluida en el canon)	25.000,00 €
Inversión inicial (Obra civil, instalaciones técnicas y decoración)	233.000,00 €
Dimensiones del local	250 m2
Ubicación del local	Calle (zona mixta residencial + oficinas) o Centros Comerciales

* Las cantidades **no incluyen IVA, ni tasas**. Están calculadas en base a un local tipo de 250 m2 con terraza y 10 metros de fachada.

El cuadro adjunto es meramente orientativo acerca de los resultados aproximados de un local tipo de **Le Coq**. Los importes pueden variar en función de las características y dimensiones del local, ubicación, personal y tipo de demanda, por lo que carecen de valor contractual, no suponiendo responsabilidad o compromiso alguno para la central franquiciadora.



INVERSIÓN ESTIMADA

Inversión inicial estimada	
Obra civil	135.000,00 €
Maquinaria cocina	45.000,00 €
Mobiliario y decoracion	20.000,00 €
Sistemas informaticos	6.000,00 €
Sistemas de ambientacion y control	2.500,00 €
Dotacion inicial para apertura	10.000,00 €
Ingenieria (permisos y licencia)	7.000,00 €
Climatizacion y Extraccion	18.000,00 €
TOTAL	233.500,00 €
Canon de entrada	25.000,00 €
TOTAL (Incluyendo canon de entrada)	258.500,00 €

* Las cantidades **no incluyen IVA, ni tasas**. Están calculadas en base a un local tipo de 250 m2 con terraza y 10 metros de fachada.

El cuadro adjunto es meramente orientativo acerca de los resultados aproximados de un local tipo de **Le Coq**. Los importes pueden variar en función de las características y dimensiones del local, ubicación, personal y tipo de demanda, por lo que carecen de valor contractual, no suponiendo responsabilidad o compromiso alguno para la central franquiciadora.

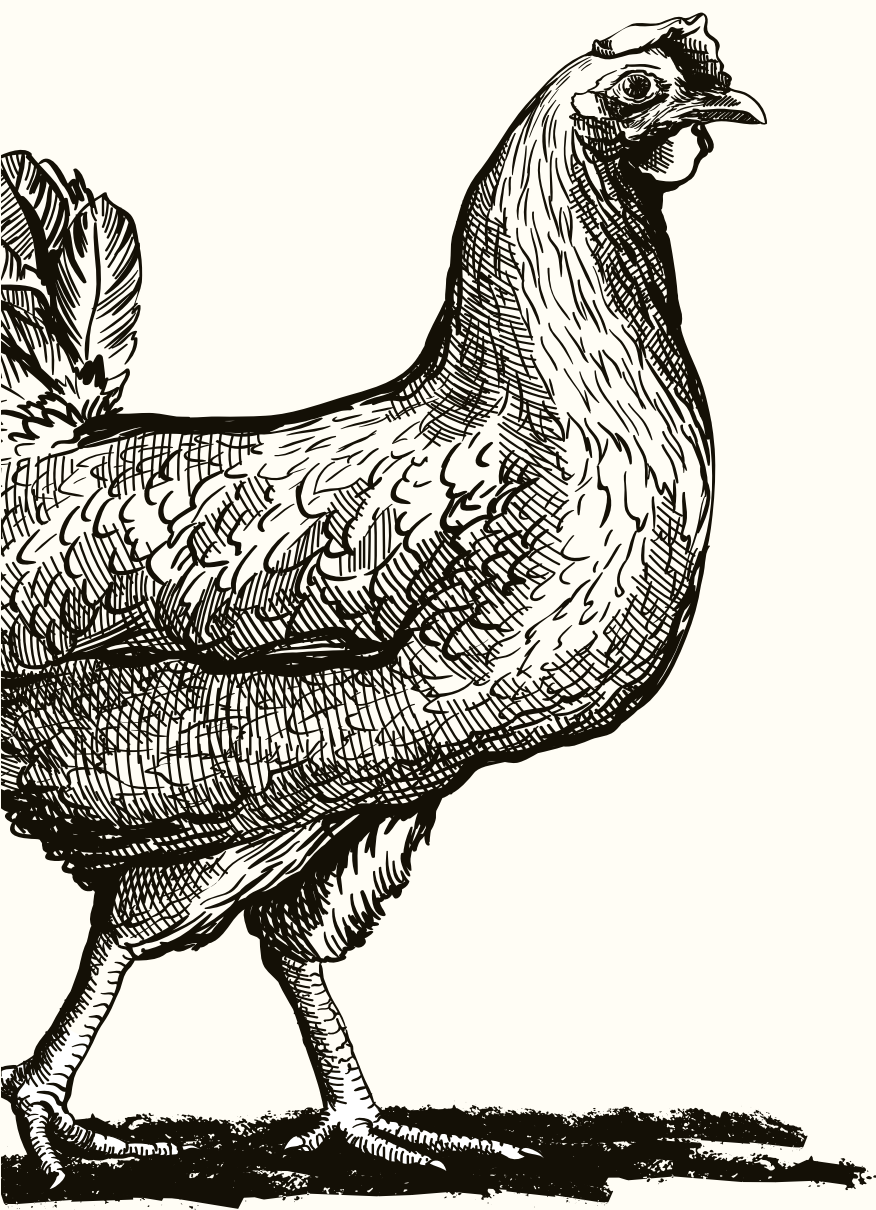


EXPLOTACIÓN TIPO

Cuenta de explotación teórica (año 1)		
Ventas netas	%100,00	840.000,00 €
Coste de producto	%28,00	235.200,00 €
Otros aprovisionamientos	%1,50	12.600,00 €
Coste de personal	%22,00	184.800,00 €
Royalty de explotación	%5,00	42.000,00 €
Arrendamiento	%10,00	84.000,00 €
Suministros	%8,50	71.400,00 €
Varios (mantenimiento, servicios de profesionales, seguros, banco)	%5,00	42.000,00 €
Total costes	%80,00	672.000,00 €
EBITDA	%20,00	168.000,00 €

* Las cantidades **no incluyen IVA, ni tasas**. Están calculadas en base a un local tipo de 250 m2 con terraza y 10 metros de fachada.

El cuadro adjunto es meramente orientativo acerca de los resultados aproximados de un local tipo de **Le Coq**. Los importes pueden variar en función de las características y dimensiones del local, ubicación, personal y tipo de demanda, por lo que carecen de valor contractual, no suponiendo responsabilidad o compromiso alguno para la central franquiciadora.



LE COQ

HOY MONTO
EL POLLO
EN CASA!

MÁS INFORMACIÓN

Móvil. 638173613 | franchise@lcq.es

Conócenos
lcq.es • [@lecoqrestaurante](https://www.instagram.com/lecoqrestaurante)