5 HOT CONCEPTS

Estudo: Mario Cañizal

Apresentado por:
Rafael Ventura

Mário Cañizal

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

- **Conceito Pasta | Pizza | Bar - Fundado em 2002**
- Mais de 70 localizações em todo o mundo, com 100 em desenvolvimento nos EUA, Europa e Médio Oriente.
- Posicionamento:
  - Conceito europeu inovador – cosmopolita, urbano, *made-to-order* pizzas, promovendo produtos frescos e gourmet.

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

- Localização exclusivamente em locais centrais;
  - Elevada visibilidade;
  - com arquitecturas modernas, espaços amplos, tectos altos e elevada luminosidade.

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

- Experiência do cliente
  - Comodidade através da utilização de cartões com chip;
  - Relacionamento personalizado com o cliente, desenvolvimento e entrega do produto.

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

- Multifuncionalidade do espaço – Desde refeições entre amigos e íntimas até encontros de grupos, *after workd drinks* e reuniões de trabalho.

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

"No other concept in the last five years has had such an impact on the restaurant and food industry in Europe, than Vapiano."

Vencedor em 2008 Nation's Restaurant News Hot Concept! Winner

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 1 – K. Hahne - Vapiano

“A good restaurant indulges any of my senses”

Presidente e Fundador – Kent Hahne

Conceito 2 – Steven K. Winegar - La Tagliatella

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 2 – Steven K. Winegar - La Tagliatella

- **Fundador – Steven K. Winegar**
  - **Comprou Foster's Hollywood em 1987 e em 1993 criou Grupo Zena, hoje com mais de 500 restaurantes.**
  - **La Tagliatella (mais de 70 restaurantes), juntamente com as marcas *Trastevere* (6 restaurantes) e *Il Pastificcio* (5 restaurantes), é detida pela Restauravia Food desde 2006, sendo o único em modelo de franchising.**

Conceito 2 – Steven K. Winegar - La Tagliatella

- **Modelo de Franchising de sucesso:**
  - Produto com uma Base de clientes alargada, de variados estratos etários.
  - Maximização da proposta de valor a entregar ao cliente com criação de uma marca com uma identidade forte e sólida;
  - Integração vertical - Desde a produção até à distribuição, garantindo a máxima qualidade com controlo de custos;
  - Produtos de qualidade superior - Oferta de mais de 400 combinações de massas, molhos, saladas e mais de 20 variedades de pizzas;
  - Design interior que privilegia ambientes em madeiras e cores quentes, recriando o conforto de uma refeição no lar;
  - Abertura do forno de pizza a todo o espaço do Restaurante.

Conceito 2 – Steven K. Winegar - La Tagliatella

- **Modelo de *casual dining*, sem chef, com uma rede vertical de abastecimento, logística e apoio operacional, com um produto de qualidade superior e com elevada fidelização de clientes.**

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

- **Fundado em 1987, opera em 28 países, com Restaurantes distribuídos em 5 continentes.**
- **Primeiro Restaurante abriu em Joanesburgo em 1987.**

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

- **Posicionamento:**
  - **Casual dining;**
  - **Divulgação mundial de símbolos tradicionais da história e gastronomia portuguesa e moçambicana, com base na "Galinha à Africana", globalizando o símbolo português do Galo de Barcelos;**
  - **Sabores, molhos e especiarias históricos, centrados no Piri-piri.**
  - **Mundialização do espírito dos Descobrimentos - desde a descoberta do Piri-piri até à descoberta da experiência gastronómica Nando's - Produtos e sabores de Portugal, preparados com orgulho e paixão, num ambiente familiar.**

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

Dubai restaurants

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

- **Conceito de sucesso:**
  - **Sabores únicos, assente na tradição e autenticidade do Piri-piri;**
  - **Comercialização a nível mundial dos molhos de Piri-piri Nando's em 6000 supermercados;**
  - **Foco na qualidade da experiência e na partilha cultural com os clientes.**

Conceito 3 – Robert Brozin – Nando's

SA restaurants

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

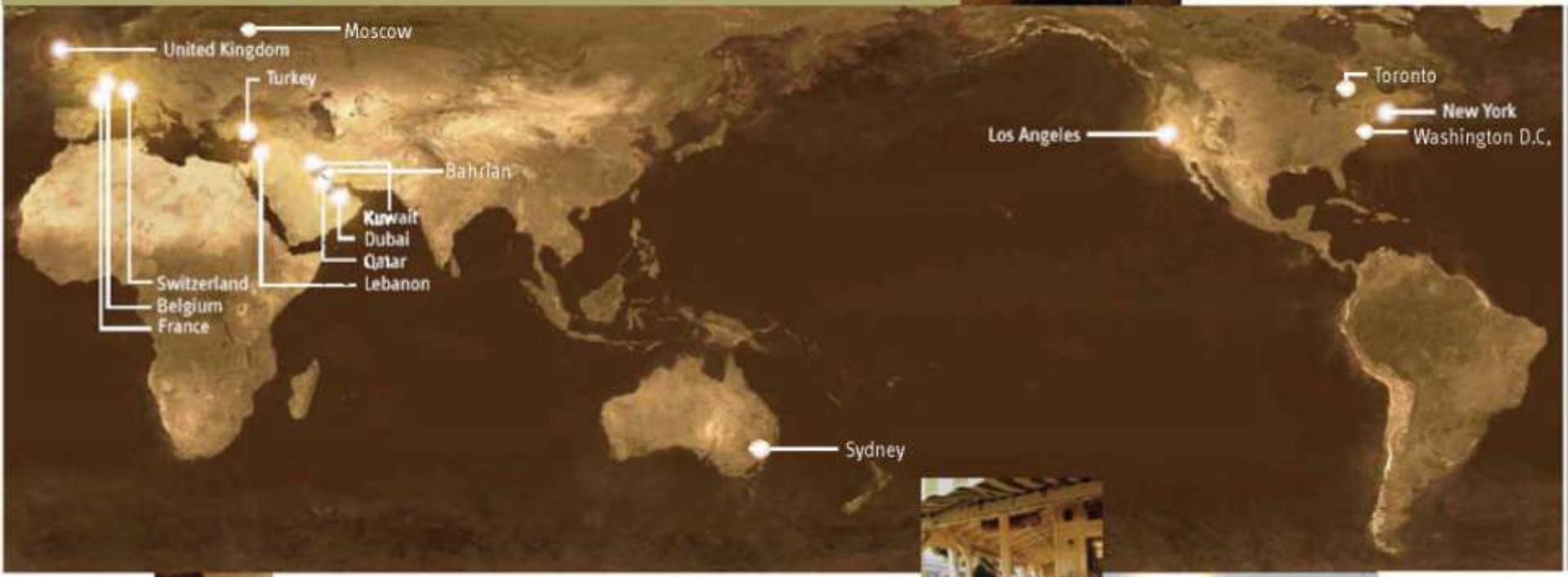
Conceito 4 – Le Pain Quotidien

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

LPQ International

LE Pain QUOTIDIEN



Le Pain Quotidien is now present in 11 countries with more than 75 stores. In 2007 new locations will open in Sydney, Toronto and Bahrain.

Conceito 4 – Le Pain Quotidien

- **Conceito Padaria Orgânica | Coffee Shop | Patisserie | Restaurante**

- Criada pelo chef Belga Alain Coumont em 1990, presente na Europa, América e Médio Oriente.

Conceito 4 – Le Pain Quotidien

- Proposta de valor:
  - Oferta de Pão de qualidade, num ambiente íntimo, partilhado com amigos.
  - Simplicidade do produto, foco na qualidade e personalização do serviço.
  - Convívio assente em mesas colectivas, rentabilizando a utilização do espaço e promovendo a socialização da experiência.

Conceito 4 – Le Pain Quotidien

- Expansão do conceito:
  - Oferta de produtos de alta qualidade, orgânicos e vegan;
  - Presença no mercado de retalho, incluindo artigos como azeites, tomates secos, alcaparras, chocolates e vários produtos orgânicos.

- **Conceito que alia *casual dining* a *fast dining*, criando uma proposta de valor acrescentado para toda a gama de consumidores, a qualquer altura e refeição do dia.**

Conceito 5 – Ouest Express

Multifuncionalidade do espaço

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 5 – Ouest Express

CAN FAST FOOD BE FRESH FOOD?

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 5 – Ouest Express

Vídeo

http://www.youtube.com/watch?v=UmSBHOCDd0g

Conceito 5 – Ouest Express

- Chef Paul Bocuse, um dos pais da *nouvelle cuisine* e premiado com 3 estrelas Michelin, abriu em Janeiro de 2008 em Lyon um novo conceito, *Ouest Express*.

- Para Paul Bocuse, existem dois tipos de cozinha:
  - Boa Cozinha e Má Cozinha

- *Fast and good Food* é a proposta do novo conceito.

Conceito 5 – Ouest Express

Posicionamento do produto assente em 3 valores:

- Qualidade
- Simplicidade
- Eficácia

Conceito 5 – Ouest Express

- Proposta de Valor:
  - Qualidade e distinção de uma cozinha superior, aliada ao *know how* do Chef Paul Bocuse;
  - Eficiência de uma operação de *fast food*

- *Oferta de uma cozinha de qualidade superior, a preços acessíveis.*

Conceito 5 – Ouest Express

- Operacionalização do conceito:
  - Produto – Ingredientes frescos de qualidade superior;
  - Arquitectura, Design e Decoração – Espaços modernos e amplos, facilitando a circulação e o convívio.
  - Serviço – Eficiência de um sistema de *Fast Food* conjugada com qualidade e hospitalidade.

Conceito 5 – Ouest Express

Serviço a qualquer refeição e a qualquer hora do dia

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal

Conceito 5 – Ouest Express

- Oferta variada e completa, desde pratos quentes a Saladas, Sanduíches, Sopas e Sobremesas.

Conceito 5 – Ouest Express

- Com duas unidades em Lyon, o conceito Ouest Express é um modelo de sucesso pela simplicidade e elegância do seu produto, no segmento *Fast Casual*, criando espaços modernos, urbanos, regidos pelos princípios de eficiência de uma operação de *Fast Food*.

Estudo estará disponível em:

w w w . v e n t u r a . p t

ventura

Apresentado a 26_10_2010

Apresentado por: Rafael Ventura

Estudo de Mario Cañizal