

- Login
- Notícias
  - As mais lidas
  - Bares e Restaurantes
  - Casa e Imóveis
  - Colunistas
  - Compras
  - Cursos e concursos
  - Especial
  - Gente e Negócios
  - Geral
  - Guia Paranashop
  - Moda e Beleza
  - Saúde e Bem estar
  - Tecnologia / Mídia
  - Turismo
  - Veículos
- Guia de Empresas
- Anuncie no Paranashop
- Fale Conosco
- Serviços
- AUTORAÇÃO VHS-DVD
- RSS / Newsletter



Bares e Restaurantes

Veja as mais lidas

## Plano de expansão do L'Entrecôte prevê 30 novas unidades em três anos

Tweete
 Curtir
 1 pessoa curtuiu isso. Comentar

[22-08-2012]



Com o objetivo de consolidar o conceito de restaurante de único prato principal no país, o L'Entrecôte de Paris [planeja](#) inaugurar 30 novas unidades nos próximos três anos. Até o final do primeiro semestre de 2013, devem ser abertas [franquias](#) em Brasília, Curitiba, São Paulo, São José do Rio Preto e Alphaville (SP). No total, dez restaurantes da rede estarão em funcionamento – inclusive o ponto internacional, que será instalado em Miami, nos Estados Unidos – até o final do ano que vem.

“O modelo do L'Entrecôte é muito específico. Nossos concorrentes são restaurantes tradicionais de bom nível, mas nenhum deles tem o diferencial de atendimento que temos e o apelo do entrecote”, afirma Rodrigo Ferreira, [gerente](#)-geral do L'Entrecôte de Paris.

Além da [qualidade](#) do contrafilé, servido com um molho secreto e fritas, as vantagens da franquia são a alta rentabilidade e o suporte oferecido ao franqueado. “Haverá um executivo capacitado que acompanhará todas as atividades dos treinamentos gerenciais e funcionais. Este executivo, detentor do know-how, atuará junto ao franqueado durante as semanas de pré-abertura e abertura”, explica Ferreira.

Estratégias de comunicação, comercialização e de gestão de relacionamento com o cliente também serão transferidas da matriz para as franquias - assim como o segredo do molho secreto que acompanha o tradicional entrecôte, a alma do negócio. O [cuidado](#) com a qualidade do que é servido é fundamental e deve ser mantido nas novas unidades.

Sobre o L'Entrecôte de Paris

Com um único prato principal no cardápio - um contrafilé banhado na consistente combinação de 21 ingredientes, que leva 36 horas para ficar pronto –, o L'Entrecôte abriu as portas para a clientela paulistana no final de 2009. Em 2012, após firmar uma parceria com a holding de franquias SMZTO Participações, o restaurante deu início ao seu processo de expansão.

anapaula@fonte.com.br

Compartilhar |

Todo o Brasil compra e vende no **bomnegócio.com** compre e venda perto de você

**Anuncie Grátis**

Publicidade

Shopping

ÍNDICE DE NOTÍCIAS | IMPRIMIR | ENVIAR | CO...NDÊNCIA

**Paraná**

**Na rede**

“Eu não sou um idiota”, diz Greca  
Esmael Moraes  
[Mais blogs](#)

**Guia de empresas**

DI DOMENICO GRILL & PIZZA BAR  
Bares e Restaurantes

DURSKI  
Bares e Restaurantes

TGCOMP COMUNICAÇÃO E MARKETING  
Mídia  
[Mais empresas](#)

**CLASSI SHOP**

GANHE DINHEIRO TRABALHANDO EM CASA

curso ensina passo a passo como ganhar dinheiro de verdade trabalhando em casa pela rede. métodos e estratégias comprovados!  
[Veja +](#)

+ lidas: Guia Paranashop