



FINETO, Maria Aparecida. Café Cancun festeja sucesso e planeja expansão: aos quatro anos de atividades, a casa localizada no Galleria Shopping poderá ganhar mais 100 metros quadrados. Gazeta Mercantil, São Paulo, 6 ago.1999.

Maria Ap. Fineto
de Campinas

Serão muitas doses de tequila para comemorar os quatro anos do Café Cancun de Campinas. O aniversário é no dia 5 de setembro e a festa merece mesmo ser festejada em grande estilo. A casa é a mais bem sucedida da rede de franquias do Cancun em todo o País. Desde que abriu as portas no Galleria Shopping só tem dado alegria para franqueados e franqueador. "A casa chega a ser 30% mais eficiente que as outras franqueadas", diz o dono da franquia do Café Cancun, Luiz Henrique Marcondes.

A performance da casa tem sido tão boa que o empresário do setor hoteleiro já pensa em ampliá-la. A idéia, em estudo, é aumentar o espaço físico em mais 100 metros quadrados e agregar, como ele próprio adianta, um produto novo ao restaurante.

"Campinas é modelo de franquia", comemora Marcondes. O Café Cancun foi a primeira franquia negociada por Marcondes. A marca, que até então era conhecida na capital, veio para Campinas em 1995 sob comando de quatro empresários locais, Jorge Alberto Lager, Paulo Vaqueiro, Renato Borghi e Marco Milani. Quando abriram a casa, um dos problemas foi "administrar as filas", conta o empresário. "Longas demais", lembra. O problema foi resolvido e, em pouco tempo, Campinas chegou e está no seu ponto ideal", diz:

A casa é hoje exemplo de efici-

ência máxima. É a que deu o mais rápido retorno do investimento. Para efeito de comparação, o retorno do capital investido em uma franquia do Café Cancun chega a até 18 meses. No caso de Campinas, esse tempo foi menor, de um ano. Marcondes não revela o faturamento da casa. A sua avaliação de eficiência tem outros critérios, além da receita, a serem levados em consideração. A eficiência está em saber administrar o negócio, prestar um bom serviço e atender ao público a contento. "O que faz o

cliente voltar mais vezes a um restaurante não é a beleza do local. É a boa prestação de serviço e a qualidade dos pratos oferecidos", ensina Marcondes.

De uma forma resumida, o segredo segue uma receita básica, mas que dá resultado.

É o conjunto de três ingredientes: uma fórmula boa, público e dedicação. A fórmula, nesse caso, é a própria franquia, um bom negócio. A dedicação "exímia" dos franqueadores, segundo Marcondes. "A parceria com Campinas foi



Casa cheia: Campinas tornou-se modelo da franquia pela eficiência na administração

feliz. Eu costumo brincar que os franqueadores são gafanhotos que superaram o mestre”, brinca o empresário. Os gafanhotos, nesse caso, é uma alusão a um filme de karatê no qual o aluno tinha esse nome e aprendia as artes marciais com o mestre.

Marcondes tem franquias em outras cidades. Depois de Campinas, veio a de Brasília, Araraquara, Ribeirão Preto, Florianópolis e Goiânia, em novembro de 1998. Este ano, adianta Marcondes, serão abertas mais duas: em São Car-

los, no dia 15 de setembro, e São José do Rio Preto, em outubro. A taxa de franquia é de R\$ 25 mil e os royalties de 3,75% sobre o faturamento. A franquia de Ribeirão Preto não seguiu os padrões de qualidade e está fora da franquia, diz Marcondes. O caso está na Justiça.

Já Campinas segue à risca as normas e consegue ter um resultado final bastante satisfatório. Tanto que a casa poderá ganhar mais espaço, “um restaurante maior”, mantidas as características da casa com mais opções de pratos típicos do México e espaço para dança e festas. O Café Cancun de Campinas é um restaurante e um espaço também com pista para danças e bar. O ambiente é bem descontraído e animado.

A casa ocupa uma área de 500 metros quadrados e tem uma decoração que faz lembrar os dias quentes do México e os ritos espirituais do seu povo. As especialidades são o taco e a margarita, mas possui outros pratos. Durante a

semana, o bufê-almoço executivo é self-service e possui pratos quentes e saladas. No final de semana, o almoço é especial. No sábado, o bufê é mexicano, com 12 pratos quentes e 15 saladas e, no domingo, o bufê é italiano, com cinco massas, uma carne e cerca de dez tipos de salada.

O jantar é servido à la carte. As refeições são oferecidas nos seguintes horários: de segunda a quinta-feira das 12 às 15 horas; sexta-feira a domingo até às 16 horas, para almoço. Segunda à noite, das 20 às 2 horas, terça a domingo até o último cliente. O happy-hour é feito todos os dias, das 17 às 20 horas. À noite, vira uma enorme pista de dança, quando entram na casa cerca de 450 pessoas: ■

Serviço

Galleria Shopping, loja A227
Horário: diariamente, das 11 horas até o último cliente
Telefone – (19) 207-0554 ou 207-0260



Restaurante: área maior para oferecer pratos típicos caribenhos