

*Tennakinho*

01. .... **VUE D'ENSEMBLE**
02. .... **HISTORIE**
03. .... **EMPLACEMENT**
04. .... **CONCEPT**
05. .... **MISSION**
06. .... **MAIS AMOR**
07. .... **NOS VALEURS**
08. .... **COLLABORATIONS**
09. .... **CERTIFICATIONS**
10. .... **FRANCHISES**

# VUE D'ENSEMBLE

## UNE ÉTOILE EST NÉE

Temakinho est la première chaîne de restaurants décontractés avec cuisine nippo-brésilienne ouverte en Italie. La cuisine que propose Temakinho a une origine historique documentée et est très répandue au Brésil et au Pérou, mais n'existait pas en Italie.

Ce leadership a permis à Temakinho de se positionner dans la perception des personnes comme **l'Original**.

Même lorsque la mode des «**sushis tropicaux**» a explosé par la suite, Temakinho est resté le «Pioneiro» de cette cuisine, grâce à la qualité des matières premières choisies et à l'évolution que la marque a su démontrer au fil des années.

# HISTORIE

## LA CHRONOLOGIE

Le **premier restaurant Temakinho** est né à Milan, aux Navigli, au cœur de la vie nocturne milanaise. Un emplacement idéal pour le type de clientèle jeune et hétérogène.

2013/

Le **succès rapide** permet à la marque de vite se développer en Italie, avec l'ouverture de nouveaux restaurants à Milan et à Rome.

Avec l'acquisition par **Cigierre Spa**, Temakinho rejoint l'un des plus grands groupes italiens actifs dans le monde de la restauration. L'entreprise entre dans une nouvelle phase de lancement et de consolidation, en optimisant les processus et sa structure.

2018/

La phase d'expansion se poursuit, en consolidant le leadership à Milan avec de nouveaux points de vente et en s'installant dans les villes capitales de la province, avec des ouvertures de restaurants à Florence, Vérone et Bologne.

L'expansion se poursuit avec l'ouverture du premier point de vente en **France**, à Lyon, dans le centre commercial WESTFIELD LA PART DIEU et du restaurant dans le quartier du Ponte Milvio, à Rome.

Temakinho ouvre la première franchise grâce à la collaboration avec **Autogrill S.p.A.** à **Milan Linate**. Une nouvelle phase d'expansion s'ouvre dans les canaux de voyage aériens.



## MILAN

Navigli  
Magenta  
Brera  
Porta Romana  
Duomo

## ROME

Borgo  
Monti  
Ponte Milvio

## AUTRES VILLES

Firenze  
Bologna  
Verona

## EMPLACEMENT

OÙ SOMMES-NOUS?

## A L'ETRANGER

Lyon

## VOYAGE

- Milan Linate Airport
- Rome Fiumicino Airport





LYON





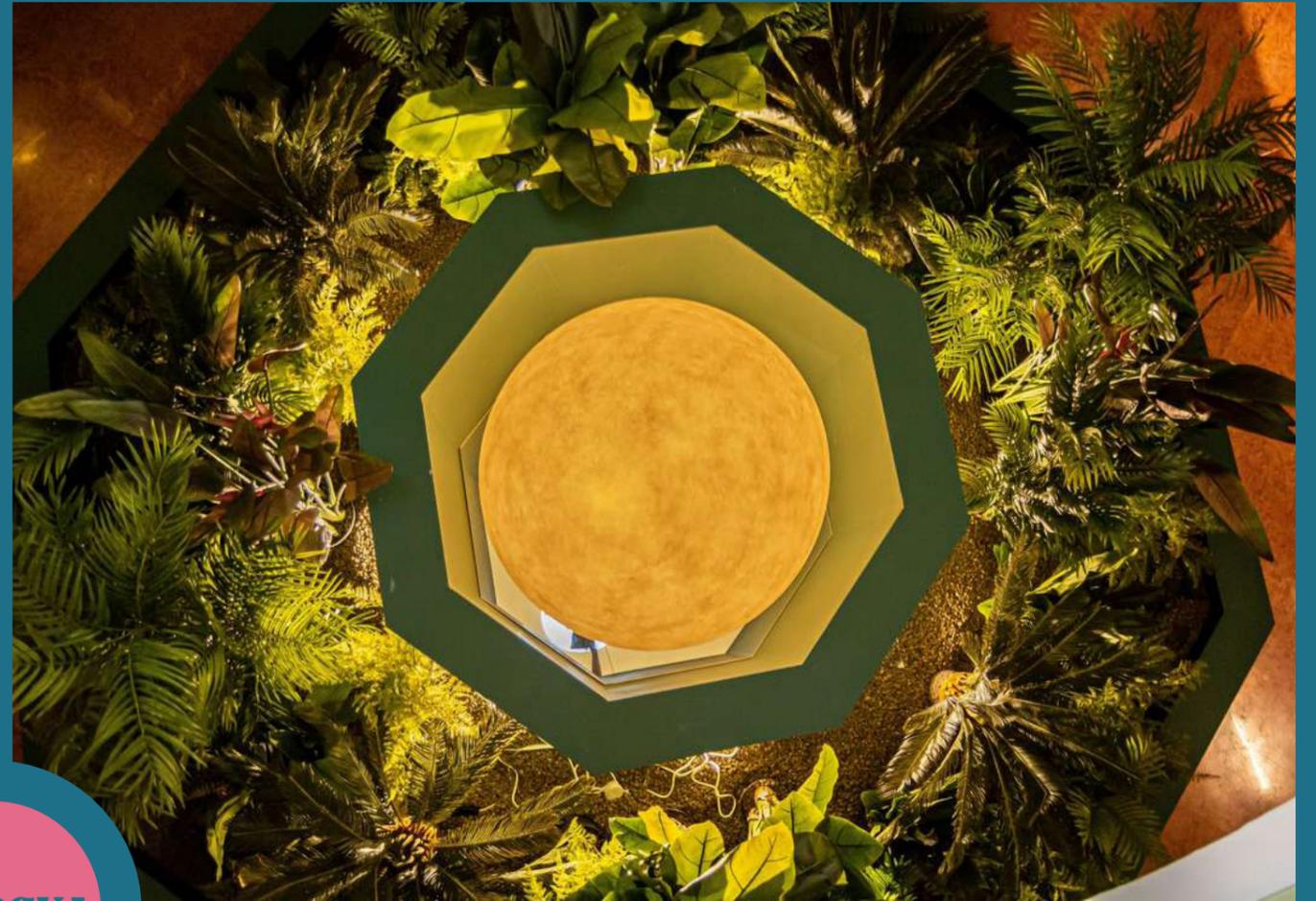
LINATE





MILAN





BOLOGNA





ROME



# CONCEPT

## NOURRITURE TROPICALE

L'offre culinaire de Temakinho est un **voyage** à travers la cuisine nippo-brésilienne mais qui se contamine avec les saveurs des territoires tropicaux de l'Amérique du Sud et centrale.



Le menu, en plus des **roll** et **temaki**, comprend également des **ceviche**, le célèbre plat péruvien à base de poisson mariné, les **poke bowls**, **tartaras** et petiscos (tapas brésiliennes).

Il y a aussi des plats d'inspiration mexicaine claire, comme les **nachos**, les **tostadas** et les **tacos**. Pour finir, n'oubliez pas les plats de poulet et de picanha.



Les **desserts** sont d'inspiration brésilienne et mexicaine claire, comme le cheesecake à la maracuja, le prestígio (gâteau brésilien typique au chocolat et à la noix de coco) et les churros mexicains.



# CONCEPT

## BOISSONS TROPICALES

Les boissons de **Temakinho** représentent un voyage dans les saveurs et les couleurs tropicales de l'**Amérique du Sud**, sans oublier les origines japonaises.

L'offre comprend des cocktails typiques sud-américains, sur lesquels se dresse la célèbre **caïpirinha** de Temakinho, des cocktails traditionnels tels que le **Mojito** et la **Margarita** et des recettes revisitées en fusion.

Parmi les **bières**, il y a la **bière artisanale de marque Temakinho « Mais Amor »**, réalisée sur une recette exclusive avec du malt d'orge biologique.

L'offre sans alcool comprend la caïpirinha, des cocktails sans alcool et des vitamines, ainsi que des jus tropicaux à base de pulpe de fruits. Ils complètent l'offre de vins et la sélection de digestifs dont le **saké japonais** classique.



**MAIS  
AMOR**

# MISSION

## RESTAURATION DÉCONTRACTÉE

Offrir une nourriture de qualité et toujours innovante au juste prix, dans un environnement élégant et moderne mais en même temps informel et convivial, en se positionnant comme une référence dans le secteur de la restauration décontractée.

Diffuser la cuisine fusion nippo-brésilienne et plus généralement tropicale, en évoquant un voyage dans la culture et la convivialité du Brésil et de l'Amérique du Sud.

Rendre l'expérience client unique, en inspirant des sensations et des émotions non seulement à travers la nourriture, mais aussi avec la beauté et les couleurs des restaurants, la joie de la musique, l'accueil et la gentillesse du service.

**MAIS  
AMOR  
POR  
FAVOR**

# VISION

## MAIS AMOR POR FAVOR

La vision de Temakinho est que vous pouvez faire de la restauration différemment, en plaçant au centre de votre entreprise des choix visant à promouvoir le respect de l'environnement et des personnes. Il est possible d'offrir une nourriture de qualité au juste prix, mais en choisissant des fournisseurs certifiés respectueux de l'environnement et des personnes qui y travaillent.

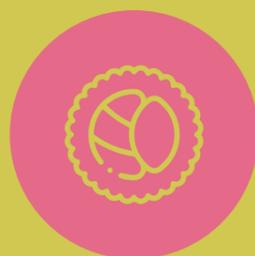
**On peut faire de la restauration en représentant en même temps un véhicule de culture et de sensibilisation sociale par l'engagement et le soutien d'initiatives visant à promouvoir le respect et l'inclusion.**

En d'autres termes, chaque choix est simplement guidé par l'**AMOUR**.

Le slogan de Temakinho est **MAIS AMOR POR FAVOR!**

# NOS VALEURS

## ICONOGRAPHIE



**GOSTOSO**



**BELEZA**



**VIDA**



**AMOR**



## TEMAKINHO EST: **GOSTOSO**

### QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

À la base de toute recette, il y a une **recherche** continue dans le but d'identifier des matières premières de **qualité**, produites dans le respect de l'environnement et en choisissant des fournisseurs qui opèrent de manière **éthique et responsable**.

### CRÉATIVITÉ EN CUISINE ET INNOVATION CONTINUE

La **créativité** est dans l'ADN de Temakinho. **L'innovation continue** est le facteur clé qui permet à Temakinho de maintenir un fort attrait pour le consommateur, en proposant année après année de nouveaux plats, en faisant plusieurs fois figure de pionnier et en lançant de nouvelles modes.



## TEMAKINHO EST: **BELEZA**

### DESIGN ET STYLE

**Autant d'identités, une seule marque.** Chaque restaurant Temakinho est **unique**, à commencer par l'enseigne. Le design des restaurants s'inspire de la culture et des couleurs du Brésil et de la nature. Les papiers peints tropicaux, les meubles colorés et fabriqués sur commande par des artisans italiens sont quelques-uns des éléments distinctifs de nos locaux. Le style est éclectique, fruit d'une créativité qui rassemble des éléments appartenant à des mondes différents, sans suivre les tendances, mais en en créant de nouvelles.

### DRESSAGE

Le soin et le raffinement se reflètent également dans le dressage et la présentation des plats et des boissons. Depuis toujours reconnus par les clients comme instagrammables, ils éveillent l'appétit avec les yeux plutôt qu'avec le palais.



## TEMAKINHO EST: **VIDA**

### EXPÉRIENCE CLIENT

L'expérience de Temakinho est décontractée, informelle mais porte une attention extrême au client. **Temakinho est gai, accueillant et léger**, mais pas superficiel. Temakinho est sensible aux besoins d'une clientèle évoluée, de plus en plus attentive aux questions liées à l'environnement et à une alimentation saine et éthique.

La beauté des lieux, l'atmosphère chaleureuse et la nourriture savoureuse en font le choix préféré pour les déjeuners et les dîners d'affaires ou les événements spéciaux tels que les fêtes de fin d'études et les anniversaires.

### MUSIQUE ET ÉVÉNEMENTS

**La musique est une composante essentielle.** Dans tous les restaurants, il y a de la musique qui reprend des sons tropicaux, de la bossanova aux rythmes plus jungle, pour rendre l'expérience encore plus spéciale. Dans des locaux dédiés, il y a constamment des événements de musique **live ou DJ set**, avec la possibilité de demander des soirées spéciales privées et dédiées, réalisées selon les besoins individuels du client.



## TEMAKINHO IS: **AMOR**

### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Temakinho a toujours accordé une grande attention aux questions de respect de l'environnement, en choisissant souvent l'option non nécessairement la plus simple, mais conforme à l'engagement de faire passer la protection de notre planète avant les intérêts purement commerciaux. Il accorde une attention particulière au choix des fournisseurs de matières premières, en promouvant et en choisissant des produits issus de la **pêche durable**. Dès le début, **Temakinho a choisi de ne pas utiliser de plastique à usage unique dans ses restaurants**, en adoptant des solutions et des matériaux alternatifs tels que des canettes au lieu de bouteilles en PET, des pailles et des packs à emporter entièrement en PLA.

### ATTENTION AUX QUESTIONS SOCIALES

**Temakinho n'est pas politique, mais croit en l'égalité, l'égalité des sexes et le droit d'aimer. C'est pourquoi il a toujours été attentif et sensible aux questions sociales, en particulier celles qui concernent l'inclusion, les droits des femmes et du monde LGBTQ+.**

# COLLABORATIONS

## IL SORRISO DEI MIEI BIMBI

Depuis 2015, Temakinho collabore avec l'association sans but lucratif Il Sorriso dei miei Bimbi de Barbara Olivi, active dans la favela de Rocinha, la plus grande d'Amérique du Sud, dans le but d'améliorer les conditions de vie des enfants et des adolescents qui y vivent. Les campagnes de dons de Temakinho à l'occasion de Noël, ainsi que la collecte d'offres gratuites des clients avec l'hommage des petits bracelets de Rocinha sont désormais des rendez-vous fixes.

 **il sorriso  
dei miei bimbi**  
l'educazione cambia la vita

## ONE TREE PLANTED

Avec l'association sans but lucratif One Tree Planted, Temakinho se consacre chaque année à des activités visant à planter des arbres dans la forêt amazonienne en contribuant au reboisement.



## D.I.RE

D.i.Re est l'association sans but lucratif qui s'occupe du soutien et de l'aide aux femmes victimes de violence. Temakinho mène des activités de sensibilisation et de collecte de fonds pour aider concrètement l'association sans but lucratif.





# CERTIFICATIONS

## DURABILITÉ

### FRIEND OF THE SEA

Depuis toujours attentif à la protection des océans, Temakinho est la première chaîne de restaurants au monde à être certifiée Sustainable Restaurants Friend of the Sea. L'association sans but lucratif s'occupe, outre les nombreuses activités de protection des mers et des océans, d'identifier et de certifier des fournisseurs de poisson qui offrent des matières premières provenant de la pêche durable et non intensive.



### CARTES WORLD RISE - NO PLASTIC MORE FUN

Les restaurants Temakinho sont recensés sur les cartes de WorldRise, l'association sans but lucratif qui a donné naissance au projet No Plastic, More Fun, dans le but d'identifier et de cartographier les locaux et les activités destinées au public qui ont interdit l'utilisation du plastique mono-usage pour leurs propres services.



# FRANCHISES

## UNE ASSISTANCE EN PERMANENCE

Entrer dans le monde Temakinho garantit aux franchisés le soutien constant d'une équipe de travail articulée.

### DÉVELOPPEMENT ET DOMAINE TECHNIQUE

En phase de préouverture, Temakinho assiste le franchisé dans la recherche et l'évaluation de l'emplacement, afin d'identifier la position idéale. Ensuite, une équipe d'experts est disponible pour effectuer l'étude de faisabilité, la conception et la réalisation de l'aménagement.

### MARKETING ET INNOVATION

Le franchisé bénéficie du plan de communication et de toutes les campagnes promotionnelles réalisées par la maison mère. Le département marketing est disponible pour la construction d'un plan de communication sur mesure et fournit un soutien pour les actions les plus ciblées de marketing local. Temakinho est constamment à la recherche de nouvelles idées et solutions technologiques pour être toujours plus numérique, plus innovant et pour développer la vente multicanal, afin de fidéliser ses clients.



# FRANCHISES

## UNE ASSISTANCE EN PERMANENCE

### QUALITÉ ET SOUTIEN OPÉRATIONNEL

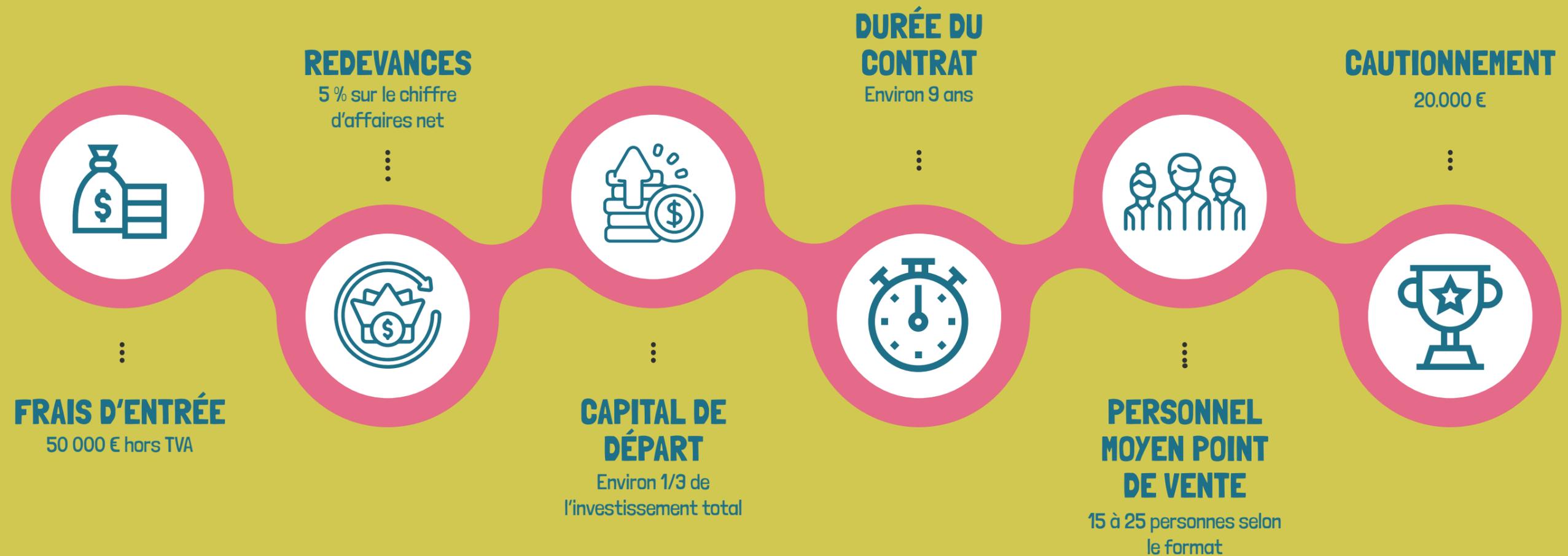
Nous avons créé un modèle commercial et facile à reproduire avec des procédures opérationnelles normalisées et un contrôle rigoureux du coût des aliments des recettes étudiées dans les moindres détails. Les procédures standardisées et détaillées garantissent le même niveau de service dans tous les restaurants.

### FORMATION

Temakinho croit fermement en l'importance de transmettre son savoir-faire à travers une formation constante. La formation professionnelle est dédiée aux employés qui ont un rôle de gestion, afin qu'ils puissent transmettre ces compétences à leur équipe.



# INFORMATIONS ÉCONOMIQUES



MERCI POUR L'ATTENTION

*Tennakinho*