

FRANCHISE EL KİTABI

NERDEN BAKSAN

LEZZET



toros®
LAHMACUN

VİZYONUMUZ NERDEN BAKSAN YERLİ



NEDEN OLMASIN ?

Anadolu Topraklarının bir değeri olarak gördüğümüz Lahmacunu, inovatif bakış açısı ile standart ve kaliteli ürün anlayışı ile harmanlayarak, esnaf lokantalarının yan ürünü olmaktan çıkarıp herkesin hızla ulaşabileceği bir ürün haline getirmek.

Kim bilir belki de önümüzdeki yılların trendi İtalyan Makarnası değil de Türk Lahmacunudur.

MİSYONUMUZ

Sağlıklı ve Lezzetli lahmacunları ulaşılabilir lokasyonlarda, ulaşılabilir fiyatlara sunmak.

@ toroslahmacuntr

DEĞERLERİMİZ NERDEN BAKSAN YERLİ



%100 YERLİ SERMAYE

Toros Lahmacun, gıda standartlarına uygun bir şekilde, geleneksel lezzetimiz olan Lahmacunu özel formüle edilmiş malzemeleri ile müşterilerine ulaştırır. Özel iç malzemelerini günlük yapılan hamurları ile çıtır çıtır servis eder. Ar-Ge çalışmaları ile ana Lahmacun çeşitlerini sürekli geliştirmekte olan Toros Lahmacun, hem müşterilerine hem de yatırımcılarına karşılıklı güven veren bir sistem oluşturmayı hedeflemiştir.

Düşük maliyet, karlı yatırım hedefi ile bayilik ağını adım adım genişleten Toros Lahmacun, “Yeni nesil franchise” anlayışı ile kazan-kazandır anlayışı ile yatırımcılarına fırsat sunuyor.

Yatırımcılarımız Müşterimiz Değil,
İş Ortaklarımızdır.



NEDEN TOROS LAHMACUN



Lahmacun Antep yöresi ile bilinen Güneydoğu bölgemizin geleneksel bir lezzetidir. Hamur, kaliteli 1.sınıf unlarla el değmeden makinalarda yoğrulur, gramajlanır ve kündelenir. Farklı çeşitli geliştirdiğimiz iç malzemelerle buluşunca işte o enfes Toros Lahmacun tadı öne çıkar. Konveyörlü fırınlarımızda standart ısıda ve dakikada pişen çıtır çıtır hamur Lahmacuna eşit bir pişme, personel tasarrufu sağlar.

UYGUN KONSEPT BEDELİ !

Firmamız açılacak yeni noktalardan tek seferlik sadece 90.000 TL + KDU isim hakkı almaktadır. Konsept Maliyetleri metrekare ve işyerinin durumuna göre değişmekte olup 900.000 TL ve 1.500.000 TL arası değişmektedir. İş Ortaklarımız için önerdiğimiz minimum 100 m² restaurantlardır.

ANA ÜRÜN: LAHMACUN

Yakın zamana kadar Türk Restaurantlarında Pide sektörün büyük çoğunluğunu oluştururken fiyatların artması ve kaliteden taviz vermeden standart ürüne sahip pidecilerin de sayısının azalması nedeni ile ilgiyi kaybeden pidenin yerini Lahmacun alırken, eklediğimiz alternatif Lahmacunlar ile gıda sektörünün en yeni ve lezzetli ürünü olduğuna şüphemiz yok.

© toroslahmacuntr

NEDEN TOROS LAHMACUN



KURYE SİSTEMİ

Bayilerimizin isteği doğrultusunda kurye sistemleri ile anlaşma sağlıyor, motor organizasyonunun yatırımını sıfırlıyoruz. Bu sayede motor bakımı, personel masrafları ve motor yatırım masraflarını yok edebiliyoruz.

YENİ NESİL FRANCHISE MANTIĞI

Toros Lahmacun yatırımcılarını müşteri değil iş ortağı olarak görür. Bayi dostu bir franchise sistemi ile sektörde hızlı değil, adım adım büyümeyi hedeflerken iş ortaklarını da özen ile seçmeye özen gösterir. Asıl hedefini bayi karlılığını artırıcı önlemler almak, tedariki ile bayiye köprü oluşturmak olarak belirlemiştir. Bayilerine, alım gücünü kullanarak kaliteli ürünler için anlaşmalar yaparak bayiye doğrudan tedarikçi fiyatı ile ürün tedariki imkanını büyük stok bulundurmalarına gerek kalmadan sunuyor. Peki bu bayilere ne kazandırıyor? Bu sistemle franchise sektöründeki komisyon ve kar marjları ortadan kalkıyor. Ürün üzerindeki reklam bedelleri, işçilik ücretleri, diğer hizmet ve bedeller ekstra bir yük olarak yüklenmemiş oluyor. Bayinin verdiği sipariş direk olarak merkez şubeye iletiliyor. Günlük taze olarak bayinin kapısına kadar teslim ediliyor.

NEDEN TOROS LAHMACUN

Franchise
sisteminin
avantajları
nelerdir?

Kendi İşini Kurmak & Çözüm Ortağı Olmak!

Franchise alan, kendini ve çalışmalarını marka ve sistem ile bütünleştirmektedir. Bir takımın parçası olma duygusuyla işine sarılmaktadır. Bu şekilde kurum kültürünü benimsemektedir.

Kanıtlanmış İş Modeli

Franchise alan, giriştiği işin geleceği konusunda endişe taşımamaktadır. Önceden başka ve benzer pazarlarda denenmiş, başarılı olduğu, tüketiciler tarafından tercih edildiği, fiyatının kabul gördüğü kanıtlanmış bir işe girişmektedir.

Düşük Risk Oranı

Bayilik aldığınızda başarılı olan yerleşik ve oturmuş bir konsepti almış olursunuz. İstatistikler gösteriyor ki franchise alanların başarı şansı bağımsız işletme kuranlara göre daha yüksektir. Bağımsız işletmelerin %70-80'i kritik olan ilk birkaç senede hayatta kalamazken franchise alanların büyük kısmı hayatta kalmayı başarır.

Marka Bilinirliği

Satılan ürün veya hizmetin potansiyel müşteriler tarafından derhal farkedilmesi, hatırlanması, tercih edilmesi, marka sayesinde olmaktadır. Kendi adıyla iş yapan bir küçük işletmecinin yıllar içinde ancak yakın çevresinde sağlayabileceği etki, franchise işletmelerde tabela asıldığı gün sağlanmaktadır.

NEDEN TOROS LAHMACUN

Satın Alma Gücü

Franchise zincirlerin tüketimleri tek işletmeninkinden çok fazla olduğundan, satın alma aşamasında önemli indirim ve vadeler alınmaktadır. Bazen bu durumun tersi de yaşanmakta, franchise veren tarafından alınan indirimlerin franchise alanlara yansıtılmadığına veya kendisi bizzat üretici olan franchise verenin, franchise alanlarına piyasa fiyatının üzerinde satmaya çalıştığına rastlanmaktadır. Bu gibi durumlar gerçekten istisnadır ve sağlıklı büyümek isteyen franchise zincirlerinin en çok dikkat etmesi gereken konuların başında, franchise alanların satın alma avantajını paylaşımlarını sağlamak gelmektedir.

Bilmediği İşe Girebilme

Çoğu yatırımcı için bildiği işi yapma zorunluluğu ciddi bir engeldir. Franchise alındığında, hiç anlamadığı ama iyi olduğuna veya gelecekte olacağına inandığı bir sektöre geçebilmektedir.

Mali ve Hukuki Destek

Küçük işletmelerin genellikle takıldıkları ve zayıf kaldıkları iki konu, mali ve hukuki danışmanlıktır. Franchise veren zaten mevcut olan kadroları ile, çoğunlukla birbirinin aynı sorunlarla gelen franchise alanlara mali ve hukuk uzmanları eliyle danışmanlık vermektedir.

Başlangıç Eğitimi

Franchise alındığında, yatırımcı işi bilmeseyse bile, franchise verenin sağladığı başlangıç eğitimi ile işletmeyi yürütecek temel bilgileri edinecektir. İlerleyen zaman içinde kazanacağı deneyimle karlılığını artıracaktır.

NEDEN TOROS LAHMACUN

Franchise
sisteminin
avantajları
nelerdir?

Personel Desteği

Franchise veren, çoğunlukla gereken elemanlar için de eğitim vermekte olduğundan, eleman temini kolaylaşmaktadır. Franchise işletmelerden birine başvuran ihtiyaç fazlası eleman, diğerine yönlendirilebilmektedir. Franchise işletmelerden birinde yoğun iş olduğunda, işi yavaş olan bir diğerinden eleman alabilmektedir. Eleman aradığında, çalışanlar daha büyük bir güven ve istekle başvurmaktadırlar. Elemanlar daha sistemli çalıştıklarından ve daha sıkı denetlendiklerinden, daha iyi çalışmakta ve kalıcı olmaktadır.

Teknolojik Gelişim

Franchise veren, rakiplerine karşı sürekli üretim ve hizmet tekniğini geliştirme, maliyet düşürme, yatırım azaltma, verim yükseltme, kalite artırın , müşteri beklentilerini saptama, müşteri memnuniyetini sağlama çalışmaları içindedir. Tek bir küçük işletmenin vakit ve para ayırması mümkün olmayan bu tür çalışmalar, franchise zincirlerde sıradan franchise zincirlerde sıradan çalışmalar olarak yapılmaktadır. Bu sayede, bağımsız çalışan rakipleri aynı kalırken, franchise işletmeler sürekli yenilenmekte ve gelişmektedirler.

Yer Seçimi & Lokasyon Analizi

Yer seçimi, bir işletmenin en önemli kararıdır. Nerede açılırsa ne kadar ciro ve kar yapılabileceğini bilen uzmanlar tarafından yapılacak araştırma, yanlış yer seçimini önleyecektir. Bağımsız yatırımcılar genellikle bütçelerine uyan yeri seçerken, franchise işletmeler genellikle işlerine uyan yeri seçmektedirler. İşin özellikleri ve gerekleri konusunda edindikleri deneyim, bu alanda yardımcı olmaktadır.

NEDEN TOROS LAHMACUN



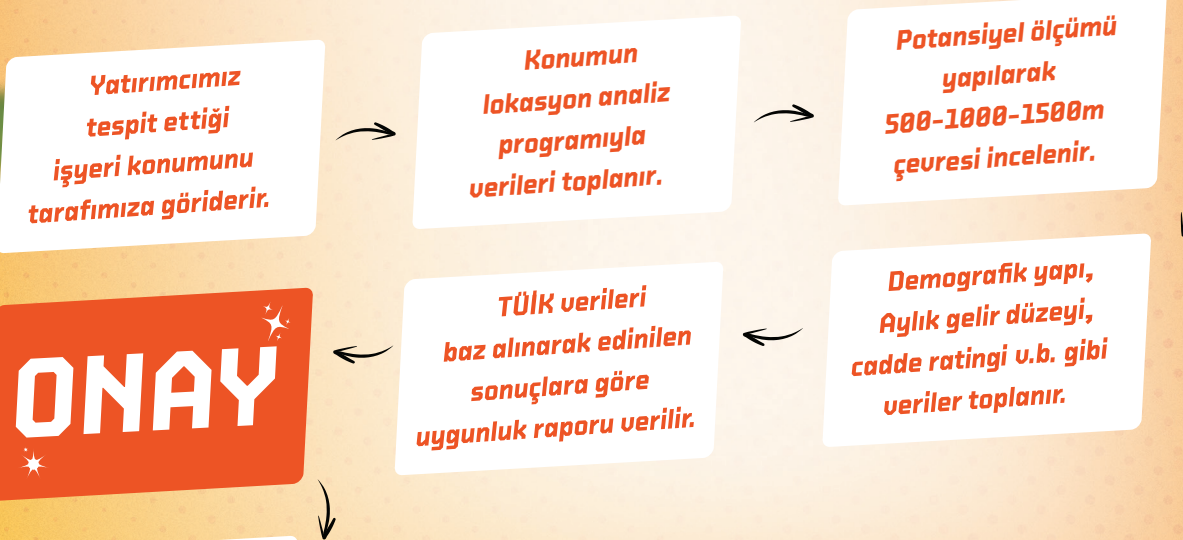
@ toroslahmacuntr

TOROS LAHMACUN SÜREÇ



TOROS LAHMACUN FRANCHISE ADAYLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Karşılıklı mutabakat sağlanması durumunda proje onaylanıp inşaat ve tadilat işlemleride senkronize olarak başlar. Tadilat süresince konseptte uygun demirbaşlar, züccaciye, bilgisayar sistemleri, tabela-görsel, mutfak endüstriyel malzemeleri gibi işletme işleyişi için tüm araç gereçleri içermektedir. Tadilat sonrası konsept montajı yapılır. İşletme açısından bir hafta öncesi işletmecimiz ve şube personeline belirlenen pilot işletmede ön eğitim verilir. Eğitim içerisinde işletme ve kullanılan tüm sistemler yer almaktadır. Eğitimin tamamlanması tadilat ve montajın tamamlanmasıyla işletmede bir hafta süreyle demo satış yapılır. Demo süresince işletme eksikleri tespit edilir, hizmet kalitesi iyileştirilir. Demo sonrası resmi açılış yapılır. Açılıştan 1 hafta sonra, 1 bölge satış müdürü sizinle birlikte süreci analiz eder. Belirli aralıklarla bölge müdürlerimiz süreç içerisinde değişiklikler ve iyileştirmelerle ilgili eğitim sürecine devam eder. İşletme reçetesi doğrultusunda iş geliştirme eğitimleride bu eğitimlerin temelini oluşturur.



Girişimci bir ruha ve başarıya hırslına sahip, başarılı bir iş geçmişi ve yönetim tecrübesi olup, yatırımın gerektirdiği finansal kaynaklara sahip olan işletmeci franchise adayı olarak tercih sebebidir.

FRANCHISE SÜRECİ



TOROS LAHMACUN

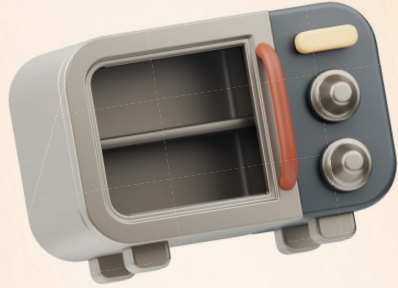
KOORDİNASYON MERKEZİ VE DEPOLAMA



Gerekli Ekipmanlar

● MUTFAK EKİPMANLARI

Lahmacun Mermer Tezgahı, Fritöz, Hamur Açma Makinası,
+4 ve -18 Soğuk Hava Depoları, Bilgisayar Sistemi, Pişirme Fırını,
Doğrama Makinası



AMBALAJ
SARF
ÜRÜNLERİ
VE KIYAFET

RESTORAN OTOMASYONU

ÜRÜN YÖNETİMİ

Sınırsız kategori ve menü grupları oluşturabilirsiniz.

SİPARİŞ YÖNETİMİ

Fastfood, Paket Servis, Online uygulamalardan gelen siparişleri yapılacak entegrasyonlar ile tek ekranda takip edebilir, tek tek sipariş girmeden hızlıca yönetim sağlayabilirsiniz.

RAPORLAMA ARAÇLARI

Personelinize satışa bağlı hedefler verip satış rakamlarını görebilir ve böylece kayıp kaçak durumunu da önlemiş olursunuz.





NERDEN BAKSAN

YERLi



toros®
LAHMACUN

☎ 0(370) 415 14 15 @ toroslahmacuntr