

Şehr-i *ALÂ*
İSKENDER DÖNER

FRANCHISING DOSYASI



İÇİNDEKİLER

> Şehr-i Ala Döner Hakkında	2
> Vizyonumuz / Misyonumuz	3
> Neden Şehr-i Ala Döner?	4
> Franchise Sistemi	5
> Bir Sonraki Şehr-i Ala Döner Siz Mi Olmalısınız?	6
> Üretim ve Gıda Hizmetleri	7
> Konseptlerimiz	8
> İşletme Destegimiz	9
> Eğitim Programımız	10
> Eğitimlerimiz	11
> İşletme Dizayn Tanıtımı	12
> Pazarlama	13
> Başvuru Süreci	14
> Franchise Süreci	15
> Franchise Modelimiz	16
> Menü	17

OSMANLI GIDA HAKKINDA



Hayata Lezzet ve Keyif Katan Markalar diyarı Osmanlı Gıda!

Osmanlı Grup, 1940'lı yıllara kadar uzanan ticaret tarihçesi ile Alaşehir'den Türkiye'nin dört bir yanına kadar uzanan yolculuğuna Kelepir Amca ile başlamıştır. Tek sermayesi olan dürüstlüğü, içtenliği ve işine olan saygısı ile Mehmet Enç, yolculuğuna Bakkaliye ile başlamış; hırdavat ve zahire işlerle 1980'li yıllara kadar hem ticari alanda büyümüş hem de arkasından gelen nesillere doğru iş yapma ahlakını aktarmıştır.

1980'lerden sonra ise değişen Türkiye yapısı ile birlikte ailenin ikinci neslinden Mustafa Enç, toptan bakkaliye ürünleri dağıtımına başlayarak şirkete yeni bir soluk getirmiş ve 1990'lı yıllarda şirketi kurumsal bir yapıya kavuşturarak Kelepir Gıda Ltd. Şti. adımlarını atmıştır.

Osmanlı Grup, özünde yer alan gıda yatırımlarına 2000'li yıllarda tekrar geri dönüş yaparak; farklı bir bakış açısı ve yön ile birlikte ilerlemeye karar vermiştir. Dünya'daki tüketici eğilimlerinin farklılaşması ile birlikte her geçen gün dışarıda yeme içme sektörünün gelişmesini bir fırsat sayarak bu alanda yatırımlarını geliştirmiştir.

Şehr-i **ALA**
İSKENDER DÖNER

VİZYONUMUZ

Bulduğunuz şehrin en ALA iskender döner markası olmak...

MİSYONUMUZ

Lezzet ve kalitemiz ile fark yaratırken, ışıldayan restoranlarımızla yüzdeyüz misafir memnuniyetini sağlamak...

NEDEN ŞEHR-İ ALA DÖNER?



Şehr-i Alâ Döner, 2013 yılında açtığı ilk şubesini Manisa Salihliden yola çıkararak Türkiye nin hızlı gıda tüketiminde lezzeti ve kalitesi ile fark yaratan, helallik-sağlık ve hijyen standartlarına uygun olarak tüketime sunulması ile birlikte müşteri memnuniyeti ve yeniliklerin öncüsü olmayı misyon edinmiştir. Şehr-i Alâ Dönerin kendine ait özel üretim tesislerinde kırmızı etler; uzmanlar tarafından gerekli tüm tetkiklerin titizlikle yapılmasıyla hazır hale gelmektedir. Türk damak tadına hitap eden, kendine has tarifinin yanı sıra, enfes sosu eşliğinde taze ve günlük olarak restoranlarımızda lezzet yolculuğuna çıkıyor ve Şehr-i Alâ şubelerinde halkla buluşuyor. Eğitimli, güler yüzlü ve dinamik personeliyle yeni bir çığır açan Şehr-i Alâ, kazandıran Franchise sistemi ile her geçen gün büyümeye lezzeti ile damaklarda ve hafızalarda yer edinmeye devam edecektir...

F
R
A
N
C
H
I
S
E

FRANCHISE SİSTEMİ

Lezzeti ve kalitesinden ödün vermeyen enfes tatlarıyla dönerde tercih edilen en önemli isim olmak için büyümeye devam ediyoruz. Franchising sistemimiz ile girişimciliğe atacağınız adımlarda size yardımcı olup işletme sistemindeki tüm risklerin en minimize halini sizlere sunuyoruz. Sadece dönerin değil, franchise sisteminde de ortak noktayı yakalayıp siz girişimcilere rahat bir yatırım yapma olanağı sunuyoruz. Franchise sisteminde, uzman bir ekiple kâr marjının, sizin lehinize sonuç alacağınız bir yatırım yapmanıza yardımcı oluyoruz.

Biz, misafirlerimizin ferah bir ortamda vakit geçirebileceği, samimiyetin ve duygunun ön planda olduğu bir ortamı onlara yansıtırken; aynı görüş ve aynı davranışı franchise sistemimize de yansıtıyoruz. Misafirlerimiz ile bir bütün olabilmek, güçlü bir bağ kurabilmek ve bunu en profesyonel şekilde hayata geçirebilmek bizim amacımız iken bu amacı franchise sistemimizde göstermek için sizlerle ortaklık kuruyoruz.

Samimiyet ,hoşgörünün ve yeniliklerin var olduğu bir marka olabilme yolunda ilerlerken yatırımcı dostlarımızla bunu en iyi şekilde hep bir olabilmenin kaliteye vurgusuyla hedefimize doğru yürüyoruz. Yurt içi ve yurt dışında iş ortaklarımızla el ele vererek bu hedefimizi daha da büyütüyoruz.

BİR SONRAKİ ŞEHR-İ ALA DÖNER SİZ Mİ OLMALISINIZ?



Şehr-i Ala Döner sektöründe lezzet, hijyen ve yeniliği ön planda tutan ve kendi kalitesinden ödün vermeden durmaksızın müşteri memnuniyetini önemseyen ve işini severek yapan kişilerce kurulmuştur.

Şehr-i Ala Döner, misafirlerine sunduğu zengin, doyurucu ve helal belgeli döneriyle yıllardır tercih edilmekte, ürettiği dönerini harmanladığı özel soslarıyla servis etmektedir. Türkiye'nin İskenderi'ni Türkiye'nin dört bir yanına yayan Şehr-i Ala Döner, tüm hijyenik şartlara uygun, güvenilir ve verimli hizmetiyle ürünlerinin satışını gerçekleştirmekte, yatırımcılarına her konuda destek sağlamaktadır.

Ürün kalitesinin yanında olmazsa olmaz çalışan kalitesine önem veren Şehr-i Ala, alanında deneyimli uzman kadrosu ile personellerine eğitimler vermektedir.

360 derece çalışmaları ve hizmetleri ile markamıza yaptığınız yatırımlarınızın çok kısa bir vadede size kazanç olarak geri dönmesine olanak sağlamaktayız.

Aldığımız profesyonel danışmanlık ile, altyapısı zayıf, kontrolsüz çoğalmayı değil kararlı ve güçlü adımlar ile sağlam bir şekilde büyümeyi hedefleyen bir markayız.

ÜRETİM VE GIDA HİZMETLERİ



Osmanlı Gıda Grubu ile ortak faaliyet gösteren Şehr-i Ala, Türkiye'nin hızla büyüyen gıda sektörüne yatırım yapmakta ve grubun diğer markaları ile birlikte yaşama keyif ve lezzet katmaktadır. Yerel ve global markalara rakip olarak doğan markamız, müşterilerine hem kaliteli hem de lezzetli bir hizmet sunarak devamlı bir biçimde büyümeyi hedeflemektedir.

Şehr-i Ala markası franchise sistemi ile yurt içinde ve yurt dışında bayiler açmayı, dünya çapında bilinen ve fazlaca beğenilen iskender ve döner lezzetleri ile yükselmeyi hedeflemektedir.

KONSEPTİMİZ

100 m2- 200 m2'ye kadar restaurantlarımız



İŞLETME DESTEĞİMİZ

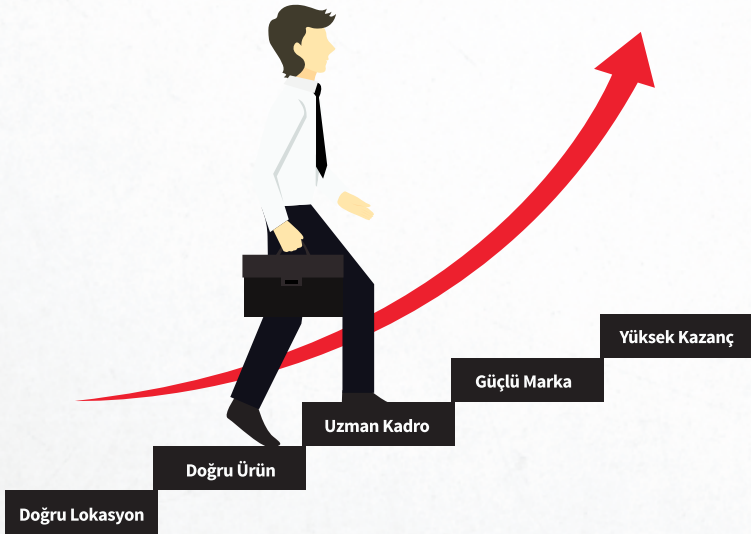
Bayinizin lokasyonu belirlenip franchising anlaşmaları yapıldıktan sonra inşaat sürecimiz başlayacak olup mümkün olan en kısa sürede şube yapımı tamamlanır. İşinde uzman olan mimarlarımız Şehr-i Ala konseptine uygun olarak mimari plan, tadilat ve dekorasyon sürecine derhal başlayacak, sözleşmede belirlenen mobilya, ekipman ve onaylanmış tedarikçiler size temin edilecektir.

Tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra siz ve ana operatörünüz işletme eğitim programına alınacak ve işinizi iyileştirmek için

Ustalar, ürünlerin tüm hazırlığına hakim olacak biçimde eğitilip size bağlı bir biçimde çalışacaklar. Ürünlerimizin günlük bir biçimde ana mutfakta hazırlığı yapıldıktan sonra lojistik ağımla birlikte tüm şubelerimize gönderilir, tam donanıma sahip ustalarımız tarafından özenle sunuma hazır hale getirilir.

Personel teminleri sizin tercihleriniz doğrultusunda gerçekleşecek, merkezimiz bu konuda da size mülakat, ilan ve eğitim gibi konularda destek olacaktır.

İşletmenizi doğru yönetmek, analizleri yapmak ve müşteri bilgilerini doğru biçimde değerlendirebilmek için kullanmanız gereken yazılımlar size sunulacak; işletmenizin özelliklerine göre belirlenecek olan reklam ve promosyonlar merkezimizce hazırlanacaktır.



EĞİTİM PROGRAMIMIZ

İşletme açısından önce ve sonra deneyimli eğitim kadromuz tarafından size eğitim desteği verilecektir. Verdiğimiz eğitimler konusunda uzman eğitimdenler tarafından verilmekte olup hem teorik bilgileri hem de pratik uygulamaları kapsamaktadır.

Ekip üyeleri ve yöneticilerinin eğitim ihtiyacını karşılayacak bu eğitim programlarında, ekipman ve ürün eğitimlerinin yanı sıra yönetimsel ve operasyonel becerileri arttırmaya yönelik eğitimlerimiz de önemli yer kaplamaktadır.

EĞİTİMLERİMİZ

- > Ürün kalitesi ve güvenliği
- > Müşteri servisleri ve hizmet
- > Restoran yönetimi ve maliyet kontrolü
 - > Ekip seçimi ve eğitimi
- > İş gereksinimi ve prosedürler
- > Emniyet, güvenlik ve temizlik
- > Ekipman bakımı ve kullanımı
 - > İletişim ve pazarlama
 - > Büyüme

İŞLETME DİZAYN TANITIMI



Türkiye'nin İskendercisi Şehr-i Ala, kendi lezzet tutkusunu taşıyan mimari yapısıyla dizayn konusunda da kaliteli ve şık tasarımlara imza atmaktadır. Uzman mimarlarımızın çizdiği projeler ile belirlenen lokasyonlarda çalışmalarımızı hazırlamakta, misafirlerimizin rahatına en uygun dizaynı gerçekleştirmekteyiz. Ferah, rahat ve bir o kadar da şık mekan tasarımlarıyla daha çok kişinin ziyaret edilmesine olanak sağlıyor.

Çizgi ötesi yenilikçi projeler ile özenle seçilen mekanlara hayat veriyoruz.
Kalite standartlarımız doğrultusunda en ala, en özel ve en güzel işletme dizaynlarını sahipleriyle buluşturuyoruz.

PAZARLAMA



BAŞVURU SÜRECİ



1

Eksiksiz biçimde doldurup bize ulaştırdığınız Franchise Başvuru Formu incelenir.



2

Uygun bulunan adaylarla görüşülerek finansman, yönetim ve benzeri konulardaki tecrübeleri değerlendirilir.



3

Maliyetler, ödeme planları, çalışma şekli, lokasyon ve destekler konusunda adaya bilgi ve marka hakkında brief verilir.



4

Adaydan lokasyon sunumu istenir ve sonrasında birlikte bir strateji belirlenir.



5

Adayın ihtiyacı olan tüm bilgi ve donanımlar, vereceğimiz eğitimle sağlanır.



6

Şehr-i Ala için açılış hazırlıkları başlar.

FRANCHISE SÜRECİ

- başvuru
- bayi



FRANCHISE



konsept&lokasyon



trademark



sözleşme

Şehr-i Ala Döner ailesinin bir üyesi olmak istediğinizde, şu andan başlayarak açılış gününe kadar atacağımız adımlar aşağıda yer almaktadır.

1. Başvurunun yapılması
2. Başvurunun değerlendirilmesi
3. Aday mekânın ziyaret edilerek değerlendirilmesi
4. Franchise adayının değerlendirilmesi
5. Fizibilite yapılması
6. Fizibilite raporunun paylaşılması
7. Franchise anlaşmasının imzalanması
8. Proje, Fiyatlandırma, Mimari uygulama, Personel eğitimi
9. Malzeme tedariki
10. Açılış organizasyonu

FRANCHISE MODELİ

Franchise Giriş Bedeli: 20.000 USD

Master Franchise Giriş Modeli: 100.000 USD
(Ankara, İstanbul, İzmir harici iller için geçerlidir.)

Sürekli Franchise Ödemesi: Cironun %7'sidir.
Master Franchise modelinde açılacak tüm diğer şubelerde ciro üzerinden gelen %7 eşit biçimde dağılır.

Ortalama İşletme Sermayesi Restaurant:
100.000 – 150.000 USD

Metrekare Başına Ortalama İnşaat Maliyeti: 677 USD

Franchise Süresi: 5 Yıl

Yeterlilik standartlarının sağlanması halinde franchise süresi tarafların isteğiyle 5 yıl daha uzatılır.

İstenilen Teminat: 50.000 USD Finansal Varlık.
3 kira bedeli kira teminatı.

Mekan Özelliklerimiz: Yoğun yaya sirkülasyonuna sahip ve görünürlüğü yüksek genellikle bölgenin ana yaya ulaşım meydanları ve alışveriş caddelerinde konumlanan mekanlar ve avmlerdir.

Verilen Hizmetler: Eğitim, bölge koruması, mimari proje desteği, merkez mutfaktan ham madde / ara ürün temini.

MENÜ

TEK İSKENDER SALATA TURŞU TATLI ₺14.90 29 cm	BİR BUCUK İSKENDER SALATA TURŞU TATLI ₺17.90 32 cm	DUBLE İSKENDER SALATA TURŞU TATLI ₺20.90 34 cm		
MERCİMEK ÇORBASI DOMATES ÇORBASI ₺6.50	AZ ÇORBA ₺4.50			
KÜÇÜK İSKENDER ₺8.50				
AKDENİZ SALATA ₺6.50				
PATATES ÇİPS ₺4.50				
ANKARA / ÇUBUK TURŞUSU ₺3.50				
HATAY KÜNEFE ₺7.50	ÇİKOLATALI SUFLE ₺5.50	KAYMAK & DONDURMA ₺2.50		
ERİKLİ SU 330 ml 1.00	COCA COLA ŞİŞE 250 ml 3.50			
SÜTAŞ AYRAN 295 ml 2.50	ŞALGAM SUYU 330 ml 3.00			
SODA 1.50	ÇAY 1.50			

Şehr-i *ALÂ*
İSKENDER DÖNER



+90 (232) 502 33 13



www.sehrialadoner.com



info@sehrialadoner.com