

Acaip Soslu Döner

ÖZEL SOSLU DÖNER



FRANCHISE ALMAK İSTEYENLERE SİBEL CELİLOĞLU'NDAN NET MESAJ: ''NEDEN BİZ?''



Neden Acaip Soslu Döner Açmalıyım?

''Ülkemizin en sevilen lezzetlerinden biri olan döneri, klasik halinden alıp günümüz fastfood dünyasına uyarladık ve özel soslarla birleştirerek çok 'ACAİP' bir lezzet yarattık. Bu lezzet dünyasının mimarı olarak hedefimiz, markamızı ve eşsiz tatlarımızı çok daha fazla noktada, çok daha fazla insana ulaştırmak. Döner sektöründe bugün birçok zincir marka yer alıyor. Ancak bizim farkımız, bu yolda yeni olmamız sayesinde yatırımcılarımız için daha ekonomik, daha kazançlı ve yüksek kârlılık sunan güncel bir sistem sunuyor olmamız.''

Yatırımdaki Riskimiz Nedir?

''Döner, günümüzde birçok ticari yatırıma kıyasla daha düşük sermayeyle başlanabilen, sabah tezgaha koyduğumuz ürünün akşam doğrudan nakite dönüştüğü, yani cebimize geri döndüğü bir iş modelidir. Günümüzde pek çok sektörde milyonlarca liralık yatırım yaparak depoları ürünle doldurmak gerekirken, döner işletmelerinde kurulum sonrası yalnızca günlük ihtiyaçları karşılayan bir bütçeyle ticaretin sürekliliği sağlanabilir. Bu da döner sektörünü, canlı paranın hızlı döndüğü ve nakit akışının güçlü olduğu cazip bir yatırım alanı haline getirir.''

Acaip Soslu Döner'in Sizlere Destekleri Nelerdir?

''Acaip Soslu Döner'in oturmuş bir kurumsal kimliği ve birçok noktada aktif hizmeti bulunuyor. Bu da size sahaya önde başlama avantajı sağlıyor. Lezzeti kanıtlanmış bir ürünün formülünü öğrenerek işe başlıyor, insanların 'Yedim, çok beğendim' dediği bir tatla sahada fark yaratıyorsunuz. Elbette ticarete tek başınıza da atılabilirsiniz; ancak biz güçlü bir ekip olarak arkanızda duruyor, satın alma gücü, personel desteği, yazılım altyapısı ve sektör iş birliklerimizle sizi destekliyoruz. Kurulumun en başından, hatta inşaat aşamasından itibaren yanınızdayız. Satışa kadar olan tüm süreçte size eğitim veriyoruz. En büyük yatırımımız ise işletmecimizi eğitmek. Çünkü işine hâkim olan bir girişimci, hem ekibini daha iyi yetiştirir hem de işini sürdürülebilir şekilde yönetir.''

Bölge ve Lokasyon Analizlerini Nasıl Yapıyorsunuz?

''İşletmeci adaylarımız genellikle bizden belirli bölgeler talep ediyor. Ancak biz her başvuruyu doğrudan onaylamıyoruz. Öncelikle çevre analizi yapıyor, TÜİK verilerine dayalı özel yazılım programlarımızla bölgenin potansiyelini değerlendiriyoruz. Bu analizlerde; caddenin hareketliliği, nüfus yoğunluğu, gelir düzeyi, hane yapısı gibi birçok kriteri dikkate alıyoruz. Tüm bu veriler, o lokasyondaki satış potansiyelini net şekilde ortaya koyuyor. Çünkü bizim için her cadde veya her dükkan uygun değil; işletmenin hem lokasyon hem de fiziksel olarak markamıza uygun olması gerekiyor. Kiosk şubelerimiz için ideal büyüklük 50-75 m^2, restoran tipi servisli şubelerde ise 75-150 m^2 arası alanlar tercih ediyoruz. Ayrıca bu işletmelerin birinci ve ikinci derece ana cadde üzerinde olması önemli. Üçüncü derece bir caddede şube açılması ise ancak çok bilinen, merkezi bir noktadaysa değerlendirilebilir. Örneğin, İzmir Karşıyaka'da yer alan bilindik bir üçüncü derece cadde bu kapsama girebilir. Ancak önceliğimiz her zaman yüksek yaya trafiği ve güçlü paket servis ağına sahip ana caddelerdir.''


Acaip Soslu Döner
0212 650 04 65
Gazi Şubesi
Acaip Soslu Döner
1 DÜRÜM ALANA
250₺
SMALL DÜRÜM
1 DÜRÜM BEDAVA
İSKENDER
PİLAVÜSTÜ
Acaip TAKO
tavuk veya et
Acaip DÜRÜM
BEYTİ


KAHVE

Marka İsminiz Neden Acaip Soslu Döner?

"Klasik döner anlayışını fastfood formatına uyarlayarak, özellikle genç ve orta yaş grubuna hitap eden modern ve lezzetli bir alternatif oluşturduk. Döner, ülkemizde en çok sevilen ürünlerin başında geliyor. Son yıllarda özellikle tavuk dönerin gençler arasında daha fazla tercih edilmesi, bizi farklı soslarla harmanlayarak 'ACAİP' lezzetler yaratmaya yöneltti. Dünya mutfağından esinlenerek geliştirdiğimiz döner tako, çedar peyniri ve özel soslarımızla birleşince ortaya eşsiz tatlar çıktı. Kendi mutfağımızda ürettiğimiz sarımsaklı ve acı mayonez gibi soslarla bu lezzeti tamamladık. Tüm ürünlerimizi ev hijyeninde, anne eli değmiş gibi özenle hazırlıyoruz. Çocuklarınıza gönül rahatlığıyla yedirebileceğiniz güvenilir ve nefis bir lezzet sunuyoruz. Gençler severek, isteyerek tüketiyor. Çünkü bu sadece bir döner değil; ACAİP SOSLU DÖNER!"

Lojistik ve Sevkiyatlarınızı Nasıl Gerçekleştiriyorsunuz?

"Tüm şubelerimize et, tavuk ve döner batonları hazır halde merkezimizden gönderilir. Ayrıca markamızın ismini taşıyan ürünler, lavaş ve içecek grubu da yine merkezimiz tarafından tedarik edilir. Bu ürünlerin bir kısmı doğrudan, bir kısmı ise iş ortaklarımız aracılığıyla şubelere ulaştırılır. Tüm sevkiyatlarımız hijyenik koşullarda, insan sağlığına uygun şekilde üretilir, şoklanır ve teslim edilir. Nerede olursanız olun – ister İstanbul'da ister ülkenin en uzak köşesinde – ürünlerimiz aynı kalite ve lezzette size ulaşır. Soğuk zincir ve lojistik süreçlerinde asla aksama yaşanmaz. Doğudan batıya, hangi şubemizde yerseniz yiyin, dönerimizin kalitesi her zaman aynıdır."

Şube Açma Şartlarınız Nelerdir?

"Yatırımcılarımızla birebir görüşmeler yapmayı tercih ediyoruz. Ticarete atılacak kişilerin belli bir yatırım bütçesine sahip olması ve bu bütçeyi doğru yönetebilmeleri bizim için önemli. Gerekli eğitim desteğini de biz sağlıyoruz. İlk olarak yatırımcıyla tanışıyor, ardından bölge analizi ve uygun lokasyon çalışmalarını yapıyoruz. Sonrasında mimari ekibimizle birlikte projeyi hazırlıyor, maliyeti net olarak yatırımcımıza sunuyoruz. Onay sonrası projeyi uygulayıp işletmeyi kuruyoruz. Elbette her işletmenin bir maliyeti var. Bu bütçe; dükkanın büyüklüğü, altyapısı ve lokasyonuna göre değişiklik gösterebilir. Ancak proje aşamasında tüm verileri şeffaf bir şekilde paylaşarak süreci birlikte yönetiyoruz."

İşletmelerinizde İş Geliştirme Planlarınız Nasıl Planlıyorsunuz?

"Projesi tamamlanan her işletmede sürece işletmecimizi birebir eğiterek başlıyoruz. Soslarımızın hazırlanışından dönerin işlenmesine, ürünlerin saklama koşullarına kadar tüm detayları öncelikle işletme sahibine aktarıyoruz. Çünkü süreçler değişebilir, çalışanlar değişebilir; ama işletmecimiz işin başındaki en önemli kişidir. Elbette döner kesmeyi bilmek zorunda değilsiniz, ancak kesen personeli denetleyebilmek büyük bir avantajdır. Bu yüzden sadece ürünü göndermekle kalmıyor, nasıl saklanacağını, ne zaman ve nasıl kullanılacağını da öğretiyoruz. Acaip Soslu Döner olarak yatırımcılarımıza en büyük katkımız işi öğretmektir. Birçok marka size bayilik verir, personel gönderir ve işletmenizi açar. Ama biz, işletmecinin sürece hâkim olmasını, işin mutfağını öğrenmesini öncelikli görüyoruz. Çünkü biz kalıcı, güçlü işletmelerin eğitimle başladığına inanıyoruz."

İleri Düzeyde Geliştirilmiş İş Planlarınız Var Mıdır?

"Acaip Soslu Döner, büyümeyi ve gelişmeyi hedefleyen dinamik bir markadır. Ürün çeşitliliğimizi artırmak, şube sayımızı çoğaltmak ve iş ortaklarımızla yürüttüğümüz bazı üretimleri zamanla kendi bünyemize taşımak öncelikli hedeflerimiz arasındadır. Markamızın mutfağında yeni lezzetler sürekli denenmekte; geçmişten gelen deneyimimizi korurken, her geçen gün ürünlerimizi ve iş gücümüzü geliştirmeye devam ediyoruz. Şube ağımızı genişletiyor, temel ürünlerimizin üretiminde bağımsız hale gelmeyi amaçlıyoruz.Acaip Soslu Döner, döneri dünya ile tanıştırmak isteyen bir marka. Hedefimiz, Türk mutfağının bu eşsiz lezzetini global ölçekte yaygınlaştırmak ve bir dünya markası haline getirmektir."

Açılış Paketlerinizde Hediyeleriniz Var Mıdır?

"Bayilerimiz, kurulum sonrası ilk satışlarına başladıktan sonra etkili bir açılış programı düzenliyoruz. Balon, ses sistemi ve görsel materyallerle desteklenen bu açılışta, çevre halkına bedelsiz veya indirimli ürünler sunarak markamızı tanıtıyoruz. Ortalama 100 kg tavuk döner, 1000 adet lavaş ve çeşitli ürünlerle destek paketi sağlayarak, lezzetimizi geniş kitlelerle buluşturuyoruz.
Ayrıca, ilk 15 şubemize kadar herhangi bir isim hakkı bedeli talep etmiyoruz. Bu da işletme maliyetinin neredeyse üçte birini markamızın üstlenmesi anlamına

Şubemiz Faaliyete Geçtikten Sonra Destekleriniz Devam Ediyor Mu?

"Bir şubenin sadece faaliyete geçmesi bizim için yeterli değil. Acaip Soslu Döner tabelası altında faaliyet gösterdiği sürece, bayilerimizi her zaman desteklemeye devam edeceğiz. Bayimiz sahada önde olacak, biz ise arkasında durarak sürekli iş geliştirme desteği sağlayacağız.

Bölgesel verileri analiz ederek; reklam, pazarlama ve büyüme fırsatları konusunda düzenli yönlendirmeler yapacağız. Hem merkez hem şubeler olarak amacımız; durmadan büyümek, daha çok kişiye ulaşmak ve sürdürülebilir başarı sağlamaktır.''

Şube Olarak Bize Ciro Hedefi Veriyor Musunuz?

''Şube hedefleri, bölgesel verilere ve özel raporlamalara dayanarak belirlenir. İşletmenin bulunduğu cadde, çevresindeki lokasyon ve potansiyel müşteri kitlesine göre, daha en baştan satış hedefleri netleştirilir. Örneğin, bu şube günlük 70 kg, diğeri 100 kg satış yapar gibi başlangıç hedefleri belirlenir. Bu hedefler, 6 ay ve 1 yıllık periyotlarla değerlendirilir.
Ancak hedefler hiçbir zaman sabit kalmaz; ulaşılan her başarı, bir sonraki adımın temelini oluşturur. Sürekli gelişim ve büyüme odaklı ilerleriz.''

Know - How İş Paketinizde Neler Var?

''Know-how iş paketimiz, geçmişten bugüne geliştirdiğimiz özel sos formüllerimizi içeriyor. Örneğin, 49 farklı baharattan oluşan efsanevi Hatay sosumuz, dönerin üzerine dökülerek dürümle birlikte eşsiz bir lezzet sunuyor. Sarımsaklı ve acı mayonez gibi Türk damak tadına uygun tüm soslarımız, kendi mutfağımızda özenle hazırlanıyor.
Döner, Türk mutfağının değişmeyen klasiği. Biz ise bu lezzeti nasıl daha özgün, sağlıklı ve doyurucu hale getirebiliriz diye sürekli geliştiriyoruz. Ürün ve sos çeşitliliğimizi artırarak, adımıza yakışır şekilde "Acaip soslarla" büyümeye devam ediyoruz.''

Franchise Noktalarını Denetliyor Musunuz?

''Tüm şubelerimiz, operasyonel ekiplerimiz tarafından her ay bir kez K.S.T (Kalite, Servis, Temizlik) standartlarına göre detaylı bir şekilde denetlenir. Ayrıca her 6 ayda bir ''operasyon günü'' adıyla özel eğitim ve geliştirme çalışmaları düzenlenerek satışların arttırılması ve işletmelerin gelişimini destekler.''

Sektöre Ne Gibi Yenilikler Getirdiniz?

''Türk mutfağının Meksika mutfağıyla harmanlayarak, dünyada bir ilk olan dönerden Tako konseptini sektöre Acaip Soslu Döner kazandırmıştır.''









NEDEN ACAİP SOSLU DÖNER?

1 BAŞARISI KANITLANMIŞ İŞ MODELİ

Doğru maliyet yapısı ve ispatlanmış iş modelleriyle kârlı bir işletmeye sahip olabilirsiniz. Farklı satış alanlarında test edilmiş, tüketici tarafından kabul gören ve satış fiyatlarıyla başarısını kanıtlayan bir sistemdir. Mevcut franchise noktalarının başarı oranı ve yeni başvuru sayılarının artışı, Acaip Soslu Döner'in iş modelinin sürdürülebilir ve kazançlı olduğunu göstermektedir.

2 DÜŞÜK RİSK

Acaip Soslu Dönerden franchise aldığınızda, oturmuş ve başarıyla çalışan bir iş modeline dahil olursunuz. İstatistiklere göre yen işletmelerin büyük bölümü ilk yıl içerisinde faaliyetlerine son verirken, Acaip Soslu Döner franchise sistemi, yatırımın uzun vadeli şekilde çalışmaya devam etmesini sağlamaktadır.

3 SATIN ALMA GÜCÜ



Ölçek ekonomisinden gelen satın alma gücü sayesinde Acaip Soslu Döner, franchise noktalarına avantajlı fiyatlarla ürün ve malzeme tedariki sunar. Merkez tarafından sağlanan bu sistemle, franchise noktalan ürünleri piyasa koşullarına göre uygun şekilde temin eder, stok yükü azalır ve depolama maliyetleri düşer.

4 MARKA BİLİNİRLİĞİ

Acaip Soslu Döner, kısa sürede oluşturduğu güçlü marka kimliğiyle sektörde fark yaratmaktadır. Markanın kurumsal görünümü) reklam stratejileri, dijital varlığı ve müşteri sadakati oluşturan yapısı sayesinde franchise alan isletmeler, güçlü bir marka çatısı altında güvenle hizmet verir. Yurt içi ve yurt dışında yapılan tanıtım faaliyetleriyle marka bilinirliği sürekli artırılmaktadır.

5 SEKTÖREL DENEYİMDEN FAYDALANMA

Daha önce işletmecilik tecrübesi olmayan yatırımcılar için, Acaip Soslu Döner'in deneyiminden faydalanmak önemli bir avantajdır. Merkez tarafından sunulan eğitimler, operasyon desteği ve rehberlik ile yatırımcılar sürece daha hızlı adapte olur ve başarıya daha kolay ulaşır. Franchise zincirindeki her yeni nokta ile merkez ve isletmeci arasında güçlü bağlar kurulur.

6 MALİ VE HUKUKİ DESTEK

Acaip Soslu Döner, yatırımcılara işletme kurulumundan **itibaren hukuki ve mali konu**larda destek verir. İşyeri **açılışından sonraki süreçlerde** karşılaşılabilecek her türlü **durum için profesyonel danışm**anlık sağlanmaktadır.

7 SÜREKLİ EĞİTİM DESTEĞİ

Franchise noktalarının başarıyla işletilmesi için Acaip Soslu Döner, alanında uzman operasyon ekipleriyle sürekli eğitim ve destek sunar. Şube yönetimi, müşteri memnuniyeti, kalite-kontrol süreçleri ve satış artırıcı çalışmalar düzenli olarak takip edilerek geliştirme yapılır.

Acaip Soslu Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER



8 PERSONEL DESTEĞİ

İşletme için gerekli olan personelin işe alımı, hakları ve görev tanımları konusunda franchise alanlara rehberlik sunulur. İşe uygun personelin nasıl bulunacağı, sektöre göre hangi özelliklerde olması gerektiği gibi konularda yönlendirme yapılır.

9 TEKNOLOJİK GELİŞİM

Acaip Soslu Döner, cağın gerektirdiği teknolojik altyapıları sistemine entegre ederek işletmecilerin işini kolaylaştırır. QR menüler online sipariş sistemleri, çağrı merkezi, IP telefonlar, müşteri analizleri ve B2B altyapıları franchise noktaları için kullanıma hazır olarak sunulur.

10 ONLİNE YEMEK PLATFORMLARI YÖNETİMİ

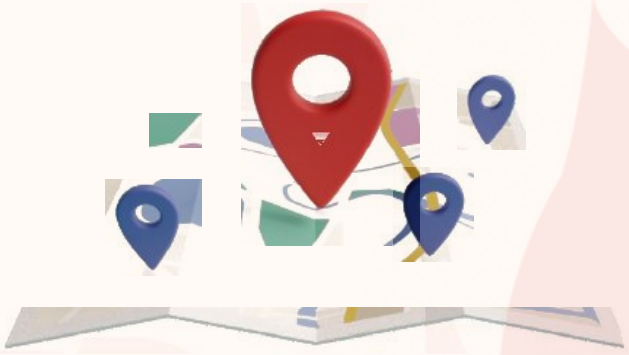
Acaip Soslu Döner, zincir marka gücüyle online sipariş platformlaryla özel anlaşmalar yapar ve düşük komisyon oranlarıyla hizmet almanızı sağlar. TV ve dijital reklamlarla desteklenen bu sistem sayesinde, online satış kanallarında görünürlüğünüz artar ve müşteri kazanımı hızlanır.

Yeni Nesil Franchise Anlayışıyla;
Ciro Payı Bedeli,
Ürün Lojistik Bedeli,
Eğitim Bedeli,
Lokasyon Analiz Bedeli,
ALMIYORUZ!

NEDEN ACAİP SOSLU DÖNER?

11 YER SEÇİMİ ve LOKASYON ANALİZİ

Acaip Soslu Döner, bayilik açmak isteyen girişimcilerin doğru noktaya yatırım yapabilmesi için ileri seviye lokasyon analiz teknolojileri kullanır. Satın alınan lokasyon analiz raporları sayesinde hedef müşteri kitlesinin yoğunlaştığı alanlar belirlenir. Bölgede yasayan nüfus, gelir seviyesi, alışveriş alışkanlıkları, eğitim düzeyi gibi detaylı parametreler değerlendirilerek profesyonel analiz yapılır. Ayrıca nokta bazlı gözlemleme ile cephe uzunluğu, toplam metrekare, tavan yüksekliği gibi fiziksel faktörler incelenerek en doğru karar verilir.



12 İŞLETME REÇETESİ

Lokasyon analizlerinin ardından hedeflenen ciroya en kısa sürede ulaşmak adına Acaip Soslu Döner'e özel yol haritası olan "İşletme Reçetesi" hazırlanır. Bu reçete, bayinin adım adım nasıl başarıya ulaşacağını net şekilde gösterir.

13 AMBALAJ - SARF ÜRÜNLERİ ve KIYAFET

Ürünler, hijyenik ve sıcak servis edilebilmesi için özenle tasarlanmış özel ambalajlarla sunulur. Soslu döner kutuları, eldiven, ıslak mendil, sarma kağıtları ve afişlere kadar tüm sarf malzemeleri markaya özel tasarımla ve kurumsal çizgiyle hazırlanır, bayilere ulaştırılır. Ayrıca personelin kullanımı için şık ve kurumsal kıyafetler de sistemin bir parçasıdır.




TAVUK DÖNERDEN DÜRÜM
SMALL 160.₺
MEDIUM 190.₺
LARGE 230.₺
XLARGE 280.₺
XXLARGE 320.₺
DÜRÜMÜNÜZE
TOMBIK & SANDVIÇ 160.₺
TAVUK DÖNER
ACAIP MENÜ
SMALL 220.₺
MEDIUM 280.₺
LARGE 340.₺
XLARGE 380.₺
XXLARGE 420.₺
ET DÖNERDEN DÜRÜM
SMALL 230.₺
MEDIUM 290.₺
LARGE 360.₺
XLARGE 430.₺
XXLARGE 490.₺
TOMBIK & SANDVIÇ 230.₺
ET DÖNER
ACAIP MENÜ
SMALL 310.₺
MEDIUM 380.₺
LARGE 450.₺
XLARGE 520.₺
XXLARGE 590.₺
Acaip Beyti Denedin mi?
TATLILAR
ÇORBALAR
Acaip Sosiu Döner
getiryemek

NEDEN ACAİP SOSLU DÖNER?

14 KOORDİNASYON ve DEPOLAMA

Acaip Soslu Döner, franchise noktalarına ürün tedarikini kendi lojistik altyapısıyla gerçekleştirir, İstanbul ve Ankara'daki dağıtım merkezlerinden çıkan ürünler, özel soğutmalı araç filosuyla Türkiye'nin dört bir yanındaki bayilere zamanında ve güvenli şekilde ulaştırılır.

15 RESTORAN OTOMASYONU

Restoranlarda tüm sipariş süreçleri tek merkezden yönetilebilir.

Ürün Takibi: Menü grupları esnek şekilde oluşturulabilir Anlık stok takibi yapılabilir. Kapanışta günlük sayımlar ve kaçak kontrolü sağlanabilir.

Raporlama: Şube ve genel merkez bazında satış, stok ve performans analizleri yapılabilir. Haftalık veya aylık ciro ve ürün hareketleri raporlanabilir.

Sipariş Yönetimi: Fast food, paket servis ya da masa siparişleri sistem üzerinden kolayca takip edilir.

Görsel Destek: Menü görselleri, kampanya görselleri sistem üzerinden yansıtılır.

Esnek Kullanım: Tablet, masaüstü veya mobil cihazlarla uyumludur.

16 CEP POS

Restoran otomasyon sistemiyle entegre çalışan cep POS uygulaması sayesinde satış ve rapor bilgilerine anlık olarak mobil cihazlardan ulaşılabilir.

17 SİPARİŞ OTOMASYON SİSTEMİ YÖNETİMİ

Acaip Soslu Döner' in merkezi yazılım altyapısı sayesinde tüm şubelerdeki menü içerikleri ve fiyat bilgileri tek merkezden eş zamanlı güncellenebilir.

18 KİOKS ÖDEME SİSTEMİ

Müşterilerin kolay ve hızlı şekilde sipariş vermesini sağlayan kiosk sistemi; sıra beklemeden sipariş alma, memnuniyet arttırma ve işletme verimliliği sağlama konusunda önemli katkı sağlar.




ÖRNEK MİMARİ YAPIMIZ
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER


Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
WC


Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Coca-Cola


Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Acaip Döner
DÖNER


Acaip Döner
Acaip Döner
Acaip Döner
Ayran


WC
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Coca-Cola
Fuse Tea
ÖZEL

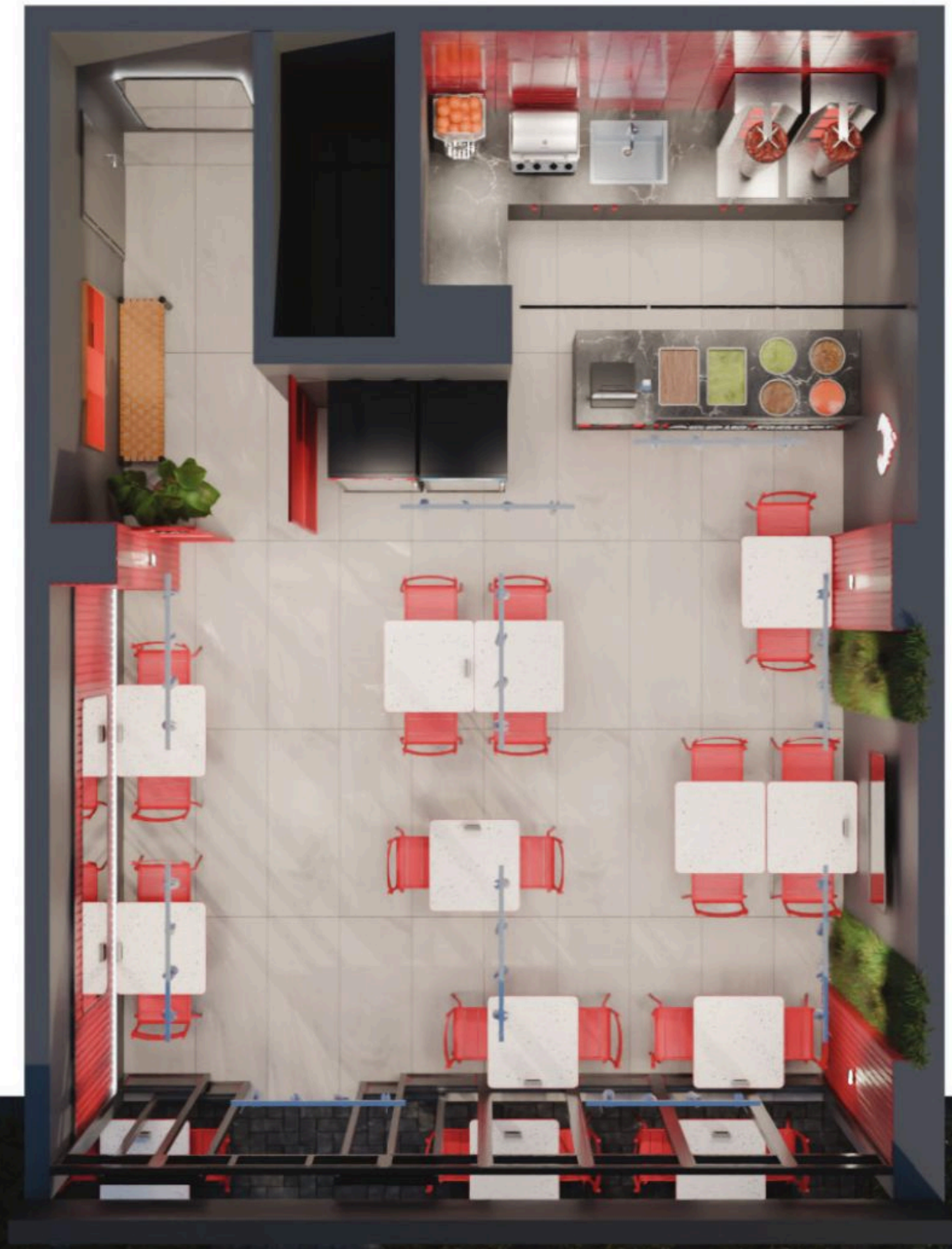



WC
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Coca-Cola
Ayran
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖN


WC
Coca-Cola


Acaip Döner
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER


Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Acaip Döner
ÖZEL SOSLU DÖNER
Coca-Cola
Ayran
ÖZEL SOSLU



NEDEN ACAİP SOSLU DÖNER?

19 DİJİTAL İLETİŞİM ve TANITIM ARAÇLARI

Yeni açılan her Acaip Soslu Döner şubesi için sosyal medya hesapları, mail adresleri ve harita kayıtları kurumsal ekip tarafından açılarak merkezi sistemden yönetilir.

20 SOSYAL MEDYA ve DİJİTAL MEDYA YÖNETİMİ

Her şube için sosyal medya hesapları, mail adresleri ve Google işletme profilleri markanın kontrolünde açılarak dijital varlık yönetimi sağlanır. Böylece güçlü bir online görünürlükle açılış öncesinden itibaren müşteriyle temas kurulur.

21 QR MENÜ

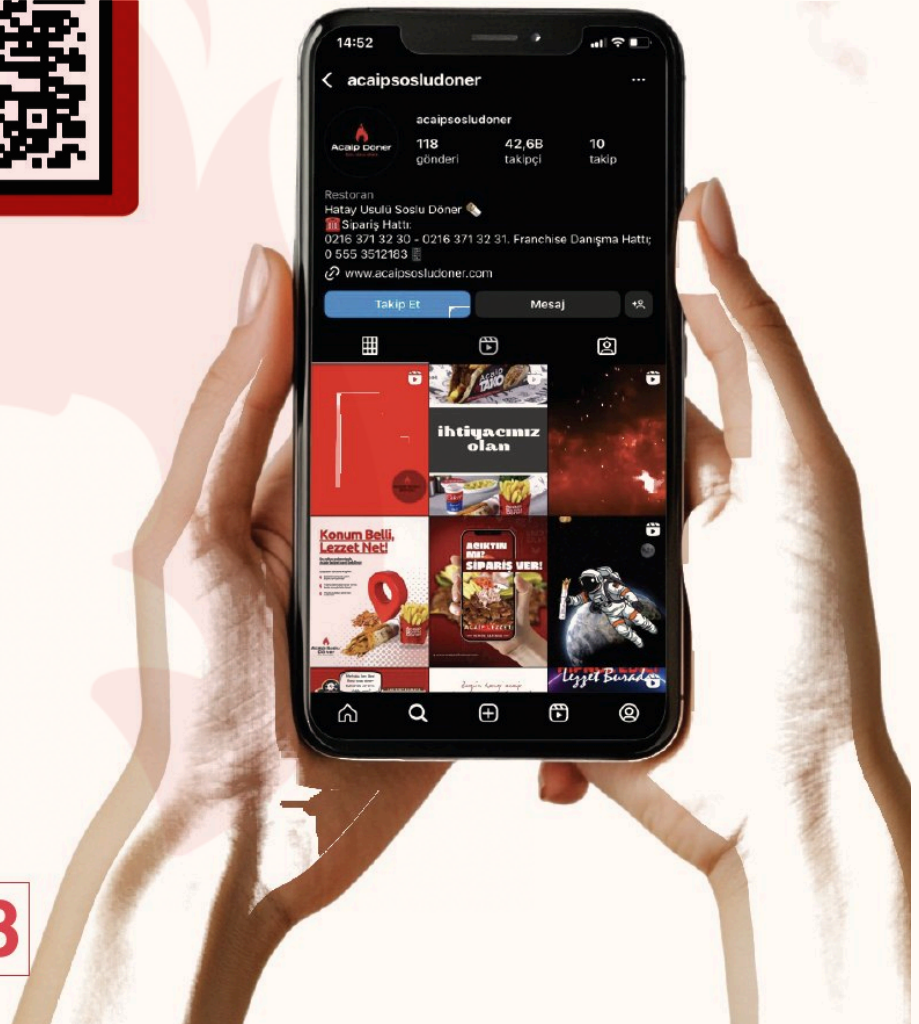
Acaip Soslu Döner restoranlarında menüye ulaşmak artık çok kolay! Müşteriler, masalarda yer alan QR kodları okutarak anlık fiyat ve içerik bilgilerine erişebilir.

21 BELGELERİMİZ

Acaip Soslu Döner, üretim ve hizmet süreçlerinde kalite ve güvenceye büyük önem verir. Tüm ürün tedarikleri, TSE Helal Belgesi ile birlikte şu sertifikalara sahip iş ortaklarından sağlanır:

ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi
ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi
ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği
ISO 10002:2018 Müşteri Memnuniyeti
OHSAS 18001:2017 İş Sağlığı ve Güvenliği
ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetimi

SAYFAMIZ İÇİN QR KODU TARATABİLİRSİNİZ



FRANCHISE YATIRIM SÜRECİ



Franchise Başvurusu ve İlk Görüşme

- Yapılan başvurunun ardından Franchise Danışmanımız sizi arayarak sürece dair temel bilgileri aktarır. Görüşme sonucunda her iki tarafın şartlarda mutabık kalması durumunda yer seçimi ve lokasyon analizi aşamasına geçilir.

Yer Seçimi ve Analiz Süreci

- Lokasyon analizi aşamasında, Acaip Soslu Döner için uygun görülen bölgelerde fizibilite çalışmaları yapılır ve projelendirme süreci başlatılır.

Projelendirme ve Maliyet Belirleme

- Mimari ekibimiz yerinde ölçüm yaparak projelendirme ve 3D görsellerin hazırlığını gerçekleştirir. Açılacak işletme için gereken demirbaşların maliyeti belirlenir. Yatırımcı ile maliyetler üzerinde mutabık kalındıktan sonra ön protokol imzalanır ve proje resmi olarak başlatılır.

İnşaat ve Kurulum Süreci

- Hazırlanan projelere göre yatırımcı tarafından inşaat ve tadilat süreci başlatılır. Mimari ekip bu süreci düzenli olarak kontrol eder. Süreç tamamlandığında, konsept kurulumları profesyonel ekiplerimizce gerçekleştirilir. Mimar onayı ile satışa geçiş hazırlıkları başlar.

Demo Satış ve Eğitim

- Konsept kurulumu tamamlandığında operasyon ekibimiz yatırımcıya destek olarak satışa hazırlık ve personel eğitimi sürecini başlatır. Demo satış dönemi (gün ve saatler operasyon ekibince belirlenir) işletme yerinde gerçekleştirilir.

Resmi Açılış ve Operasyon Başlangıcı

- İşletme, operasyon ekibi tarafından belirlenen uygun bir tarihte resmi açılış ile birlikte faaliyete geçer ve Acaip Soslu Döner olarak misafirlerine hizmet vermeye başlar.

YATIRIM KAPSAMI

Acaip Soslu Döner konsept mağazası için yapılan yatırım; işletmenin işlevselliğini, verimliliğini ve müşteri memnuniyetini maksimum düzeyde karşılayacak şekilde tasarlanmıştır.

Yatırım kalemleri aşağıdaki başlıklardan oluşmaktadır;

1)Demirbaş ve Ekipmanlar

Paslanmaz çelik mutfak ekipmanları
Döner robotu ve fritöz sistemleri
Mutfak içi yardımcı ekipmanlar
Masa - sandalye takımları ve müşteri alanı donanımı
Dış cephe tabelası ve dekoratif unsurlar
IP telefon sipariş ve iletişim sistemleri
Yangın söndürme ve güvenlik ekipmanları

2)Açılış Paketi

İlk döneme özel ürün temini
Ambalaj ve servis malzemeleri
Personel kıyafetleri ve ekipmanları
Satış Yazılımları ve otomasyon sistemleri
Tanıtım ve pazarlama materyalleri

3)Franchise Hizmeti

Marka kullanım hakkı
Eğitim programları ve operasyonel destek
Satın alma ağına erişim
Sürekli danışmanlık ve kontrol hizmetleri

4)İnşaat ve Tadilat İşleri

Marka kullanım hakkı
Eğitim programları ve operasyonel destek
Satın alma ağına erişim
Sürekli danışmanlık ve kontrol hizmetleri

NOT: Bu kalemler, belirli büyüklükte ve cephe genişliğinde olan lokasyonlar dikkate alınarak hazırlanmıştır. Maliyetler mağazanın mevcut durumuna ve bölgesel koşullarına bağlı olarak değişkenlik gösterebilir.

LEZZETLERİMİZ

Et ve Tavuk Dönerden;

Small - Medium - Large - XLarge - XXLarge

Tabak Servisler;

Porsiyon - Pilavüstü - İskender - Beyti
Extra Tatlar



Acaip Soslu Döner



Acaip Soslu Döner

ÖZEL SOSLU DÖNER