



KAFKAS MUTFAK

EN LEZİZ ÇERKES YEMEKLERİ

FRANCHISE DOSYASI

Kafkas Mutfak



Biz Kimiz?

Kafkas Mutfak, 2018 yılından beri erkes mutfağının en lezzetli ve otantik tatlarını sunarak misafirlerine unutulmaz bir gastronomi deneyimi yaşatmaktadır. Kurucumuz Chef Cem Ceylan, geleneksel erkes mutfağının en seçkin lezzetlerini, usta ellerin dokunuşuyla sofralarınıza getirmeyi amaç edinmiştir.

Kayseri'nin kalbinde, kültür ve tarihle harmanlanmış zengin menmzle lezzet ve samimiyetin buluştuğu bir nokta olan Kafkas Mutfak, başarıya uzanan bu lezzetli yolculuğunda büyümüş ve şubeleşmiştir. En lezzetli erkes yemeklerini, sıcak, davetkr ve ferah atmosferimizde, güler yzlg ve profesyonel hizmet anlayışımızla sunmaktan mutluluk duyuyoruz.





VİZYONUMUZ

Kafkas Mutfak, Kafkas kültürünü ve yemeklerini, güler yüzlü hizmetle dünyaya tanıtarak, misafirlerimizin kendilerini evlerinde hissetmelerini sağlamayı hedefler.

MİSYONUMUZ

Kafkas Mutfak, geleneksel Kafkas yemeklerini titiz ve kaliteli bir hizmetle sunarak, misafirlerimize her ziyarette ev sıcaklığında bir deneyim yaşatmayı amaçlar.



NEDEN KAFKAS MUTFAK ?

Özel Yöresel Tatlar: Çerkes Mutfak geleneksel, elle yapılmış ürünlerini kullanarak, misafirlerimize eşsiz ve özgün yöresel tatlar sunuyoruz. Her yemeğimiz, kültürümüzün derinliklerinden bir parça taşır. Marka Kimliği ve Değerleri

Özgün Menü: Kafkas Mutfak, elma, portakal ve bol cevizle hazırlanan özgün salatalar sunmaktadır. Bu yaratıcı yaklaşım, salataları sadece sağlıklı değil, aynı zamanda benzersiz kılar.

Sağlıklı ve Organik Malzemeler: Tüm yemeklerimizde kullanılan malzemeler özenle seçilir ve organik, doğal ürünler tercih edilir. Kalite ve sağlık, mutfağımızın temel ilkeleridir.

Atmosfer: Kafkas Mutfağı'nda, her misafirimiz bizim için özeldir. Her birine güler yüzle hitap eder, samimi ve sıcak bir atmosfer yaratırız.

Sürekli Yenilik ve Gelişim: Menümüzdeki tatları zamanla güncelleyerek, farklı lezzetler ve yenilikçi tarifler sunmaya devam edeceğiz.





FRANCHISE MODELİ

1 BAŞVURU

Franchise başvuru formunu doldurun ve Kafkas Mutfak ailesine katılmak için ilk adımı atın. Formunuz, uzman ekibimiz tarafından incelenir ve değerlendirilir.

2 İLK GÖRÜŞME

Başvurunuz olumlu değerlendirildiğinde, yüz yüze veya çevrimiçi bir görüşme gerçekleştirilir. Bu görüşmede iş modelimiz, beklentiler ve fırsatlar detaylı bir şekilde paylaşılır.

3 KONUM BELİRLENMESİ

Franchise başarısının en önemli faktörlerinden biri doğru lokasyondur. Ekiplerimiz, sizinle birlikte bölge analizi yaparak en uygun konumu belirler.



4 MEKAN VE MİMARİ TASARIM

Kafkas Mutfak ruhunu yansıtan, modern ve gelenekseli harmanlayan mimari konseptlerimiz doğrultusunda mekan tasarımı gerçekleştirilir. Profesyonel ekibimiz, sürecin her aşamasında destek sağlar.

5 EĞİTİM SÜRECİ

Kafkas Mutfak'da kalite ve lezzet birinci önceliktir. Bunun için franchise ekibinize, ürün hazırlığından müşteri ilişkilerine kadar kapsamlı bir eğitim verilir. Bu süreçte:

- 📋 | Mutfak operasyonları,
- 📋 | Menünün detayları,
- 📌 | Marka standartları öğretilir.

6 AÇILIŞ VE OPERASYON DESTEĞİ

Mekan açılışında ve operasyon süreçlerinde profesyonel ekibimiz yanınızda olur. Açılışı takiben performansınız düzenli olarak izlenir ve ihtiyacınız olan tüm desteği sağlamaya devam ederiz.







AÇILDIK, BİTTİ Mİ? BİTMEDİ

Düzenli Denetim ve Geri Bildirim

- Kalite standartlarının korunması için düzenli denetimler yapılır.
- İşletmenizin performansı analiz edilerek iyileştirme önerileri sunulur.

Tedarik Zinciri Yönetimi

- Özel tariflerimize uygun, kaliteli malzemelerin temin edilmesi için merkezi tedarik sistemiyle çalışıyoruz.
- Hızlı ve güvenilir tedarik desteği sağlanır.

Pazarlama ve Reklam Desteği

- Bölgesel ve ulusal kampanyalar için hazır pazarlama materyalleri paylaşılır.
- Sosyal medya yönetimi ve içerik önerileriyle işletmenizin dijital varlığı güçlendirilir.





Personel Eğitim ve Gelişimi

- Yeni personel için sürekli eğitim programları düzenlenir.
- Mevcut ekibin gelişimi için özel workshop ve seminerler sunulur.

Markamızın Bünyesinde Çalışacak Görevli Personeller



ŞEF



GARSON



BULAŞIKÇI



KURYE



KASİYER



YÖNETİCİ



VALE



HOSTES



TEMİZLİK GÖREVLİSİ





Teknik ve Lojistik Destek

- Teknik ekipman sorunlarında hızlı çözüm sunulur.
- Hızlı ve güvenilir tedarik desteği sağlanır.
- Operasyonel süreçlerin aksamaması için lojistik desteği sağlanır.

Yatırım ve Finansal Bilgiler

- Başlangıç Yatırım Maliyeti
- Franchise Ücretleri (Başlangıç ve Süreli Ücretler)
- Beklenen Karlılık ve Geri Dönüş Süresi

Eğitim ve Destek

- Eğitim Süreci ve İçeriği
- Sürekli Destek ve İşletme Rehberliği
- Pazarlama ve Reklam Desteği





KONSEPT SEÇİMİ

1

GELENEKSEL
KAFKAS MUTFAK KONSEPTİ

2

HIZLI SERVİS
(FAST CASUAL) KONSEPTİ

3

GOURMET
KAFKAS MUTFAK KONSEPTİ

4

DİJİTAL
RESTORAN KONSEPTİ



GELENEKSEL KAFKAS MUTFAK KONSEPTİ

Özellikler: Klasik Kafkas mutfağının zengin yemek yelpazesi, geleneksel tarifler, el yapımı ürünler.

Hedef Kitle: Geleneksel mutfakları seven, otantik yemek deneyimi arayan müşteri kitlesi.

Lokasyon Kriterleri: Trafik yoğun bölgeler
Yerel halkın yoğun olduğu bölgeler - Yüksek gelirli mahalleler.

FRANCHISE ÜCRETİ VE CİRO KATKISI:

Giriş ücreti:
2.500.000 TL

Ciro katkı payı:
%4

(Fiyarlarımıza kdv dahil değildir)

Reklam bütçesi:
Cironun %1'i



ŞEF



GARSON



BULAŞIKÇI



TEMİZLİK GÖREVLİSİ



KASİYER



YÖNETİCİ



HIZLI SERVİS (FAST CASUAL) KONSEPTİ

Özellikler: Hızlı, pratik ve lezzetli yemekler, düşük fiyatlarla kaliteli yemek sunumu. Self-servis veya hızlı servis restoranı. Genellikle yol kenarlarında vs.

Hedef Kitle: Yoğun çalışan profesyoneller, öğrenciler, hızlı yemek isteyen genç kitle.

Lokasyon Kriterleri: İş merkezleri ve ticaret bölgeleri - Alışveriş merkezleri - Ulaşım noktaları yakınlığı

FRANCHISE ÜCRETİ VE CİRO KATKISI:

Giriş ücreti:
1.500.000 TL

Ciro katkı payı:
%2

(Fiyarlarımıza kdv dahil değildir)

Reklam bütçesi:
Cironun %1'i



GOURMET KAFKAS MUTFAK KONSEPTİ

Özellikler: Yüksek kaliteli malzemeler, özel tarifler, gurme sunumları. Lüks ortam ve premium fiyatlar.

Hedef Kitle: Yüksek gelir grubuna hitap eden, kaliteli yemek deneyimi arayan müşteriler.

Lokasyon Kriterleri: Lüks semtler ve restoran caddeler - Turistik bölgeler ve oteller- Fine dining bölgeleri.

FRANCHISE ÜCRETİ VE CİRO KATKISI:

Giriş ücreti:
5.000.000 TL

Ciro katkı payı:
%5

(Fiyarlarımıza kdv dahil değildir)

Reklam bütçesi:
Cironun %2'si



ŞEF



GARSON



BULAŞIKÇI



HOSTES



VALE



KASİYER



DİJİTAL RESTORAN KONSEPTİ

Özellikler: Siparişlerin çoğunlukla dijital platformlar üzerinden alındığı, dijital menüler, temassız ödeme sistemleri.

Hedef Kitle: Teknolojiyle uyumlu, dijital servisleri tercih eden genç ve profesyonel kitle.

Sadece Paket Servis.

FRANCHISE ÜCRETİ VE CİRO KATKISI:

Giriş ücreti:
1.500.000 TL

Ciro katkı payı:
%2

(Fiyarlarımıza kdv dahil değildir)

Reklam bütçesi:
Cironun %1'i



ŞEF



BULAŞIKÇI



KURYE



YÖNETİCİ





KAFKAS MUTFAK

KAFKAS MUTFAK



İŞLETME TASARIMI KRİTERLERİ

Konsept ve Atmosfer Uyumu: Tasarım, restoranın genel konseptiyle uyumlu olmalı. Geleneksel, modern, sağlıklı veya gourmet gibi her konseptin farklı bir atmosferi olmalı.

Mekan Akışı: Müşterilerin rahatça hareket edebileceği, servis ve ödeme alanlarının düzenli olduğu bir alan yaratılmalı. Çalışanların verimli çalışabilmesi için operasyona uygun düzenleme yapılmalı.

Görsel Çekicilik ve Marka Kimliği: Restoranın markasını yansıtan renkler, logo ve tasarım unsurları kullanılmalı. İç mekanda özgün detaylar ve tasarım öğeleri yer almalı.



Müşteri Konforu: Oturma düzeni, rahat koltuklar, iyi aydınlatma, sıcak ve soğuk hava kontrolü gibi unsurlar müşterilerin konforunu sağlayacak şekilde tasarlanmalı.

Fonksiyonellik: Mutfak, depo alanları, tuvaletler ve çalışanların kullanım alanları yeterli büyüklükte ve verimli olmalı. Hijyen ve güvenlik standartlarına dikkat edilmeli.

Ulaşılabilirlik ve Erişilebilirlik: Özellikle engelli bireylerin rahatça erişebileceği bir düzenleme yapılmalı. Kapı, tuvalet, oturma alanları gibi yerler erişilebilir olmalı.

Mekan Işığı ve Hava Sirkülasyonu: Doğal ışık kullanımı, iç mekanın ferah ve davetkar olmasını sağlarken, hava sirkülasyonu da müşterilerin rahat etmesi için göz önünde bulundurulmalı.





Franchise Destek ve İşleyiş Süreci

1

ANAHTAR TESLİM ÜRÜN TEDARİĞİ:

Tüm ürün tedarik süreci tarafımızca sağlanacaktır. Mantılar ve diğer özel ürünler, Kafkas Mutfağı'nın belirlediği standartlara uygun olarak merkezimizden gönderilecektir.

2

YEREL TEDARİKÇİLER İLE ÇALIŞMA:

Belirli yerel tedarikler, yalnızca bizim onayımız doğrultusunda yapılabilecektir. Bu sayede kalite ve standartlarımız korunacaktır.

3

REKLAM VE PAZARLAMA:

Bölgesel reklam çalışmaları Kafkas Mutfak ekibi tarafından yürütülecek olup, ulusal reklam bütçesine katkı sağlanacaktır.





KAFKAS MUTFAK

EN LEZİZ ÇERKES YEMEKLERİ

Bizimle bu adreslerden iletişime geçebilirsiniz.

Telefon

+90 532 054 87 75

Mail

franchise@kafkasmutfak.co

Adres

Han Mah. Çöl Sk. 2/A Talas/Kayseri

