



saitdöner

"Türkiye'nin En Lezzetli Döneri"

FRANCHISE

katalog

40 Yıldır dönerin lezzetli adresi Sait İskender, 2017 yılı itibariyle yepyeni konsepti Sait Döner marka adıyla müşterilerine farklı bir deneyim sunmaya başlamıştır. Sait Döner, temel değer ve ilkelerine ödün vermeden gerçekleştiren bu yenilikçi yaklaşımla müşterilerine farklı damak lezzetleri yaşatmayı hedeflemektedir.

www.saitdoner.com

HAKKIMIZDA

Sait iskender markasıyla 40 yılı aşkın süredir Laleli - İstinye ve Kasımpaşa olmak üzere 3 şubemizle hizmet vermekteyiz.

Etlerimiz Balıkesir, Bandırma ve Gönen bölgelerinden özenle seçilmekte, helal kesim kuralları çerçevesinde, veteriner hekim kontrolünde, modern entegre tesislerde kesilmektedir. Etlerimiz soğuk zincir kırılmadan et işleme tesisimize ulaştırılmaktadır. Sebze çeşitlerimiz Yalova bölgesinden, bakliyat türleri markalaşmış işletmelerden temin edilmektedir.

Et işletme tesisimizde ve tüm restoranlarımızda ziraat mühendisi ve gıda mühendisi denetiminde hijyen ve gıda güvenliği sağlanmaktadır. Stoktaki malzemelerimiz Gıda Muhafaza Güvenliği Yönetimi sistemine göre muhafaza edilmektedir. Eksiksiz hizmet anlayışı ile mesleğimize ve ticari yaşama duyduğumuz saygı nedeniyle firmamıza ait ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi), ISO 90001 (Kalite Yönetim Sistemi) ve HELAL GIDA sertifikaları bulunmaktadır.

Restoran hizmetleri kapsamında yarım asırlık tecrübe ve birikime sahip olan işletmelerimiz müşterilerine sunduğu en iyi kalite ve en iyi hizmet anlayışı ile sektöründe markalaşmayı başarmış olup, SAİT, SAİT Et Lokantası, SAİT Bey, SAİT Efendi, Kebapçı SAİT, SAİT Döner, Yanakçı, LAFresh ve Hatun Mantı ibareli tescilli markalara sahiptir.

40.YIL

BELGELERİMİZ





%100 Hijyen ve Temizlik

Personelimiz periyodik olarak gıda hijyeni konularında kontrol edilmekte ve eğitimlerini almaktadırlar.



Güven

En kaliteli ve en lezzetli ürünleri seçerek sizler için hazırlıyoruz.



Kalite Belgelerimiz

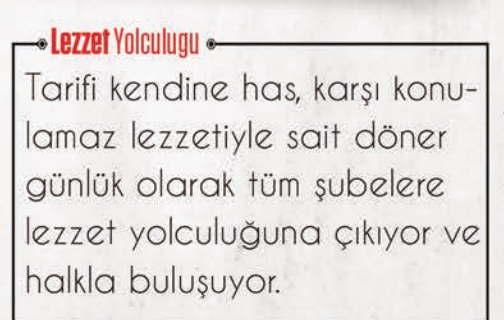
Kalite anlayışımızı ve hizmet kalitemizi belgeleyen sertifikalarımızla sizlere güvenilir bir hizmet sunuyoruz.



Kazandıran Yatırım

Markamız yatırımcısına beklentilerinin üzerinde kazanç sağlayacak.

Et İşleme Tesisimiz



Lezzet Yolculuğu

Tarifi kendine has, karşı konulamaz lezzetiyle scit döner günlük olarak tüm şubelere lezzet yolculuğuna çıkıyor ve halkla buluşuyor.



Sizde Franchisee Olun

Enfes dönerimizi şehrinizle tanıştırm





NEDEN SAİT DÖNER

FRANCHISE



- 40 yılı aşkın gıda sektöründe tecrübe.
- Sektöründe tanınmış marka.
- ISO 22000, ISO 9900 ve HELAL ET sertifikalarına sahip.
- ISO 22000, ISO 9900 ve HELAL ET işleme tesisinde son teknoloji ve hijyen standartlarında üretim.
- Merkezi üretimden taze olarak temin edilen standart lezzet.
- Toplum tarafından bilinen geleneksel lezzet.
- Türkiye'nin en lezzetli döneri.
- Fast-food ve fast-casual restoran sistemi.



NEDEN FRANCHISEE OLMALIYIM?

- Sizden hiçbir Franchise bedeli talep etmiyoruz!
- Kar'ınıza ortak olmuyor ve Royalty talep etmiyoruz!
- Biz dönerin en iyisini üretiyoruz siz kendi işinizin patronu oluyorsunuz.
- 60 ton üretim kapasitesine sahip et işleme tesisimizde en iyi lezzeti ve en kaliteli ürünleri üretiyoruz.
- ISO 22000, ISO 9900 ve HELAL ET sertifikalarımıza uygun olarak tüm hijyenik gereksinimleri gerçekleştirerek üretimimize güven katıyoruz.
- 40 senelik gıda sektöründe tecrübe birikimi.
- Markalaşma sürecinde başarıya ulaşmış.
- Her gün, her şubede aynı lezzete ve aynı kaliteye ulaşabilirsiniz.
- Merkezden sürekli destek ve eğitim sağlıyoruz.
- Yüksek değil sürekli karlılık.
- Gerçek finans ve tahmini malı raporlama ile franchiser'ın ulaşacağı başarı ve kar oranı.
- Biz herseyi değil ama iskenderi çok iyi yapıyoruz!
- Reklam ve tanıtımınızı sizin yerinize biz yapıyoruz!
- Mimarı projeyi biz üstleniyoruz.
- Projeyi Sait döner için 3-5 haftada, Sait doneri iskender için ise 4 ila 8 hafta arasında anahtar teslim hale getiriyoruz.
- Tüm lojistik sürecini sizin için kusursuzca gerçekleştiriyoruz.
- Gerekli zamanlarda rutin denetimleri gerçekleştiriyoruz.
- Her gün kendimizi dahada geliştiriyoruz.

Franchise Süreci



Açılış Sonrası Süreç





NOSTALJİ



40. YIL

Lezzet MENÜMÜZ



saïtdöner | İSKENDER FRANCHISE

girişimciler için riski minimuma indiren, bol kazançlı, bol avantajlı bir sistemdir.
Yapılan araştırmalara göre kendi işini sürdüren bir işletmecinin yıllık başarı oranı % 35 düzeyinde iken franchise sistemi içerisinde olan işletmenin başarılı olma oranı % 95'dir.

EŞSİZ VE SAĞLIKLI LEZZET İŞ ORTAKLARINI arıyor.

➔ Mevcut şubelerimiz



Konsept

saitdöner

Bu konseptimiz 30 ile 50 m2 arasında değişen sadece %100 Yaprak et döner satışı yapılacak olan şubelerden oluşuyor.

Hızlı müşteri döngüsü olan konseptimiz kalabalık caddeler, AVM'ler ve şehiriçi tüm kalabalık bölgeler için uygun.

 **saitdöner** için yatırım maliyeti 40.000 ile 80.000 arasında değişmektedir.

➔ şube özellikleri ➔

Şube Ölçüleri
30 - 80 m2 arası
Yatırım Bedeli
40.000 - 80.000 tl.
Çalışan Kişi Sayısı
3 - 6


Çalışma Günleri ve Saatleri
7 x 10 - 22
Günlük Ciro
(50 kg döner satışı üzerinden)
5.000 - 10.000 tl

Brut Karlılık Oranı
%60 (Gıda kar oranı)
Müşteri Segmenti
a - b - c - d

saitdöner | İSKENDER

Bu konseptimiz 100 ile 200 m2 arası olan lokasyonlarda uygulanıyor.

Sait döner iskender şubelerinde dönerin yanında iskender de servis ediliyor. Bu şubeler fast - casual olarak geçen bir restoran tipi. Hem hızlı hemde keyifli yemek yenen restoran konseptimizde insan akışının yoğun olduğu yerlerde tercih ediliyor.

 **saitdöner** | İSKENDER için yatırım maliyeti 80.000 TL + KDV ile 160.000 + KDV arasında değişmektedir.

➔ şube özellikleri ➔

Şube Ölçüleri
80 - 160 m2 arası
Yatırım Bedeli
80.000 - 160.000 tl.
Çalışan Kişi Sayısı
3 - 6

Çalışma Günleri ve Saatleri
7 x 10 - 22
Günlük Ciro
(50 kg döner satışı üzerinden)
6.000 - 20.000 tl

Brut Karlılık Oranı
%60 (Gıda kar oranı)
Müşteri Segmenti
a - b - c

Konsept Tasarımlarımız





sait döner

FRANCHISE



Sait Iskender Restoran Poligon Mah. Katar Cad. No: 19 Istinye / Sarıyer / Istanbul



0 (212) 229 68 68



www.saitdoner.com



franchise@saitiskender.com