

# FRANCHİSE TANITIM KATALOĐU(2024)

## EL YAPIMI Taze Makarna

☎ 0 (531) 630 64 40

📷 @viamiamakarna



Türkiyenin ilk kumpircisinden , ilk elyapımı makarna zinciri..



## Hakkımızda ve Önsöz

Uzun yıllar boyunca Restoran ve Hizmet sektöründe edindiğimiz tecrübeleri; Ulusal franchise firmalarıyla çalışarak daha da pekiştirdik. Karlı ve sürdürülebilir, her üç tarafın; franchise veren, alan ve nihai müşterinin de mutlu olabileceği” Kazan Kazan” yaklaşımına uygun bir model geliştirdik. Bu modeli uygulamak için, temelde öngörümüze uygun, temel ve tekil ürün sunan, ulusal bir marka olan, “1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisinin” isim haklarını, 2021 yılında, alarak serüvenimize başladık. Türkiye'nin en büyük kumpir zincirini, pandemi sonrası oluşan durumlara uygun olarak yeniden yapılandırmaya başladık.

Tüm faktörleri ele alıp “Daha iyiye.. Hep birlikte..” , “Birlikte daha güçlü...” söylemi ile kolları sıvadık. İki seneyi bulan çalışmalarımız sonucu, mevcut gıda sektörünün içinde bulunduğu, maliyet ve pazar şartlarına en uygun, gıda markasını yaratmak için çalışmalarımızı tamamladık.

Sonuçta ortaya, kurulum ve sürdürülebilir maliyetleri ucuz, pazarda rakibi olmayan, el yapımı makarna zincirini “VIA MIA”yı ortaya çıkardık.

"Benim yolum, benim sokağım" anlamına gelen VIA MIA hızla büyüyerek pazarda hak ettiği yeri çok kısa sürede alacaktır, inancımız bu yöndedir...





# NEDEN VIA MIA?

## KAZANDIRAN BİR İŞ MODELİ

- Düşük Sermaye ile kurulum
- Yatırımınızın Geri Dönüş Süresinin Kısa Olması
- Stok ve Zayii Avantajı
- Kârlı Satış - Üretim Maliyeti Düşük Ürünler
- Trend

## İŞLETME AVANTAJLARI

- Düşük m2 ve donanım ihtiyacı az dükkanlar
- Kapsamlı ruhsat gerektirmeden, baca, mutfak, doğalgaz tüp vb. kısıtlar olmadan
- Rakipsiz Benzersiz
- Personel sayısı ve nitelik avantajı
- Hızlı kurulum

## KENDİ ÜRETİMİNİZ-GURME LEZZETLER

- Ucuz ürün; Özel hazırlanmış unu,ürün hazırlama yöntemi ile
- Çok düşük maliyetli ürünler
- Aynı Anda Çok Müşteriye Servis (Fast Food)
- Benzersiz lezzetini kaybetmeden saklanabilen ürünler

## KURUMSAL AVANTAJLAR

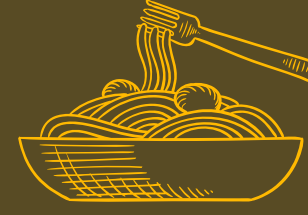
- Personel Eğitim Desteği
- Reklam Desteği
- Her Zaman Yanınızda olmamız
- Ciro payı yok

ÇÜNKÜ NEREDEN BAKARSANIZ BAKIN AVANTAJLI....





## NEDEN MAKARNA



- Makarna üretiminde kullanılan durum buğdayı, ekmeçlik buğdaydan çok farklıdır. Protein ve B vitamini oranı daha yüksektir.
- Makarna kompleks karbonhidrat grubundan olduğu için metabolizmada çabucak parçalanarak hızlı bir şekilde enerjiye dönüşür. Makarnanın kolayca hazmedilen bir besin olmasının da nedeni budur....
- Taze makarna ise hızlı bir şekilde yaklaşık 2-3 dakika içinde pişerek, hızlı servis olanağı sağlar.
- Taze, el yapımı makarnanın lezzet konusunda çok büyük avantajı vardır.
- İddia ediyoruz misafirleriniz daha önce böyle bir makarna yemedik diyecekler.

## MAKARNANIN TARİHÇESİ



Makarnayı dünyada bilmeyen insan herhalde yoktur. Arkeolojik kazılara ve çıkarılan tarihi buluntulara, yazılara ve kaynaklara baktığımızda, makarna eski yunan ve Romalılar tarafından, Çinliler ve Araplar tarafından yapılmış ve tüketilmiştir. Tarihsel kayıtlara bakıldığında Çinliler milattan önceki yıllarda arpa şehriye ile makarna üretimine başladıkları bilinmektedir. Vikipedi'ye göre; İtalyanca pasta olarak seslendirilir ve geleneksel İtalyan mutfağının temel besini ve ulusal yemeğidir. İlk defa 1154 yılında Sicilya'da ortaya çıkmıştır. Makarnanın bir çeşidi olan "itriya" Ağlebîler tarafından Sicilya adasına taşınmıştır. Genellikle irmik veya durum buğdayından elde edilmiş una yumurta karıştırılarak hazırlanmış türlü biçimlerdeki kuru hamur ve bu hamurdan yapılır. Türkçeye 1780'li yıllarda İtalyanca "maccherone" sözcüğünden geçmiştir. İşin aslı makarnanın temel bileşenleri, un ve yumurtadır. İtalyanların farklı karışım ve kesme yöntemlerine göre birçok isim verdikleri makarna, bizim "menemen" ve türevlerinde olduğu gibi geleneksel bir yemek olmakla birlikte farkı İtalyanların çok renkli isim verme yetenekleri ile dünya mutfaklarında yer almıştır. Aslında dünyanın en ünlü İtalyan mutfağına sahip ilk 50 restoranlarının hiçbiri İtalya'da değildir.





## MAKARNA VE PEYNİR

- Peynir tekerinde makarna, Makarnanın peynir ile buluşması...
- Lezzetlendirme ve besin değerinin artırılması için bulunmuş bu yöntem, önceleri ürün maliyetini düşürmek ve hızlı hazırlamak için kullanılmıştır.
- İtalya dışında parmesanın maliyetleri veya sunumdaki güçlü görseller nedeni ile lüks restoranların tercihi durumuna dönüşmüştür.
- Son zamanlarda tekrar özüne dönen bu yaklaşım, markamızın yaratıcı yaklaşımı ile daha sağlıklı ve sürdürülebilir hale dönüşmüştür.
- Via Mia olarak yaratıcı bir uygulama ile Anadolu lezzetlerini de italyan mutfağı ile birleştirdik..

## YENİLİKÇİ YAKLAŞIM

- Nerdeyse tek başına, sizler için özel ürettirdiğimiz tek bir tezgah, tek başına mutfak olarak, hazırlama, teşhir, satış ve depolama hizmetini sunabiliyor.
- Geliştirdiğimiz peynir tekerinde soslama tekniğı ile daha hızlı ve daha lezzetli ürünler üretilmesini sağlıyoruz

## HİJYEN

Tekerin içinde oluşabilecek bakteri ve küf oluşumlarını, soğutma, yakma, kremayı ayrı birleştirme gibi birden fazla yaratıcı yöntemler ile benzersiz bir şekilde pazara sunmaktadır





# KAZANDIRAN İŞ MODELİ



- El yapımı olduğu için taze ve sizlerin üretimi olacak olan, pişirme süreci hızlı ve üretim maliyeti ucuz olan bir üründür.
- Ürünümüz; herkesin tercih edebileceği, geniş bir müşteri pazarına sahiptir, yaş, bütçe, sosyal çevre ve benzeri faktörlerin hepsini kapsar.
- Üretimde uzmanlık istemez, aşçı gibi özel uzmanlık gerektiren personel ihtiyacı yoktur. Kısa sürede eğiteceğimiz uzman personeliniz olur.
- Depolama, dondurma, raf ömrü gibi zorlayıcı ve maliyet arttırıcı şartlar içermez. Düşük maliyetle dükkânınızı açabilir, küçük dükkanlarla ve basit donanımla müşteriye kolaylıkla ulaşabilirsiniz.
- Hızlı ve aynı anda birçok müşteriye hitap etme, gerçek bir hızlı yemek (fast food) konseptidir.
- Ergonomik olarak tasarladığımız tezgah, pişirme ve ürün hazırlama süreci ile tava bile kullanmadan, sipariş alındıktan minimum 3 maksimum 5 dakika içinde birden çok servis çıkartma imkanına sahip olmanızı sağlıyoruz

# EKONOMİK YATIRIMCI DOSTU

- Hızlı hazırlanan, hızlı servis edilen ürünlerin raf ömürleri ve saklanma koşulları uzundur, üretim maliyetleri çok düşüktür, bu da nihai pazar fiyatınızı düşükten pahalıya geniş bir aralıkta belirlemenize imkan sağlar.
- Her bütçeye hitap edebilirsiniz.
- Zayii maliyeti çok azdır, kolayca yönetilebilir.
- Dükkan açılırken baca ve benzeri soğuk hava büyük tezgah mutfak gereçleri ve benzeri donanım istemez, kurulum maliyeti çok ucuzdur.
- Benzeri ve rakibi olmadığı için pazarda çok hızlı ilgi oluşturur.
- Türkiye'nin her bölgesinde ve her mevsim şartında sunulabilir bir üründür.
- Mevcut restoranınızın içinde "dükkan içinde dükkan (shop-in-shop)" konseptiyle de markamıza sahip olabilirsiniz





# HER ZAMAN YANINIZDAYIZ



- İşletmenizin açılışı ile birlikte sizinle ilgili tüm süreçleri takip edip, sistemin sorunsuz işlemlerini sağlar ve 7/24 destek veririz.
- Diğer bayilerimizle sizin performansınızı karşılaştırmalı analiz yaparak maliyet ve karlılık hedeflerinizi iyileştirmek için destek veririz.
- Bir telefon kadar uzağız...

## KÂR MARJİ

- Makarnanın ve sonuçlarının net maliyeti ucuzdur. Neredeyse %500 gibi brüt bir kâr marjı vardır.
- Yatırımın geri dönüşü yaklaşık 6 aydır.
- 3 personel ortalama bir dükkan için yeterlidir

## MÜŞTERİ POTANSİYELİ

- Ürün fiyat aralığı ucuzdan pahalıya doğru değişen seçeneklere sahiptir.
- Her kesimden müşteriye hitap eder ve özellikle sürümün çok olacağı bölgelerde küçük dükkanlarla çok yüksek cirolara ulaşma potansiyeli vardır.





## PERSONEL EĞİTİM DESTEĞİ



- Destek ekibimiz, sizi ve personelinizi birkaç gün içinde bu konuda uzman hale getirir. İşletme içi süreçlerimizi, standartlarımızı ve yönetim şeklimizi tam olarak öğretirler.
- Genel merkezimizde ücretsiz konaklama desteği ile, personelinizi eğitim sürecine tabi tutarak, işletmeniz için asıl potansiyel güç olan insan faktörünü fayda sağlayacağınız şekilde yönlendiririz.

## HAMMADDE TEMİNİ

- Peynir tekerini ve unu firmamızdan temin etmeniz istenecektir.
- Bu da size piyasa altında maliyetler ile sürdürülebilir tedarik kaynağına ulaşmanızı sağlayacaktır.
- Diğer hammaddeler kolaylıkla yakın çevrenizden tedarik edebileceğiniz ve tedarik için tarafımızdan kısıtlama olmayacak ürünlerdir.

## REKLAM DESTEĞİ

- Günümüzde çok önemli olan ve sürekli güncellenen içerikler ile sosyal medyada gücünüz olacağız.
- Marka bilinirliğine sürekli katkı sağlayarak iş hacminizi arttıracacağız.





# BAYİLİK KAPSAMINDA VERİLEN MALZEME VE HİZMETLER

## ANA DEMİRBAŞ MALZEMELER

- ELEKTRİKLİ, ISITMALI / SOĞUTMALI MAKARNA/SOS ÜNİTESİ
- PASLANMAZ ARA RAFLI, KAPAKLI ÇALIŞMA TEZGAHI
- PASLANMAZ EVYE
- DAVLUMBAZ İNOX
- OCAK SANAYİ TİPİ
- ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA MAKİNASI
- MAKARNA KESME MAKİNESİ
- HAMUR YOĞURMA MAKİNESİ
- MASA VE SANDALYE
- TÜRK KAHVE MAKİNESİ

## MUTFAK MALZEMELERİ

- TENCERE TAVA
- YEMEK ÇATALI /KAŞIK
- SERVİS TEPŞİ LERİ
- BIÇAK SETİ
- GEREKLİ MUTFAK MALZEMELERİ

## DONANIM

- BİLGİSAYAR KASA
- YAZILIM SİSTEMİ (YILLIK)
- TERMAL YAZICI

## GÖRSEL ÜRÜNLER

- LIGHT BOX
- TABELA

## AÇILIŞ PAKETİ

- ÖZEL KARIŞIM UN
- PEYNİR TEKERİ
- LOGOLU MAKARNA KUTUSU
- AMERİKAN SERVİS
- PERSONEL KİYAFETİ
- (LOGOLU TŞÖRT, ÖNLÜK, POLAR)
- SPONSORLU REKLAM (İLK AY)

## İSİM HAKKI

- 10 YILLIK MARKA KULLANIM HAKKI
- PERSONEL EĞİTİM DESTEĞİ
- DANIŞMANLIK VE ARGE ÇALIŞMALARI
- GÖRSEL VE DİJİTAL ÜRÜN TEMİNİ
- RESTORAN İŞLETİM PROGRAMI YILLIK ÜCRETİ
- ULUSAL VE YEREL REKLAM DESTEĞİ





# Bayilik Maliyet, Karlılık ve Yatırım Dönüş Süresi

Ürünler	VIA MIA Makarna bayilik sistemi
Dükkan Kapasitesi	15 m2 - 100 m2
Kurulum Maliyeti	\$13.500 / \$40.000TL+KDV (Dükkan m2 sine göre değişiklik gösterir)
Aylık Gelir Beklentisi	1.000\$-10.000\$
Kar Marjı	%300-%500 BRÜT, NET %30-%40
Yatırımınızın Geri Dönüş Süresi	Ortalama 6-12 ay









## NEREDEN BAŞLAMALIYIM?



Bu işi yapmaya karar verdiğinizde , bulunduğunuz il de veya ilçede bir dükkan bulmanız gerekiyor. Beğendiğiniz ve bulduğunuz dükkanın içeriden ve dışarıdan fotoğraflarını çekip, konum, kira vb. bilgilerinizi bizimle paylaşıyorsunuz. Ekibimiz yaklaşık kurulum maliyetlerini ve fizibilite ayrıntılarını inceledikten sonra size projenin olumlu ya da olumsuz yönlerini raporluyor. Yapılan güçlü ve zayıf yönlerinin analizinden sonra olumlu sonuç ortaya çıkarsa, sizi merkez ofisimize davet ediyoruz ve bizimle iki tarafında haklarını koruyan bir franchise sözleşmesi imzalıyoruz. Böylelikle ailemize katılmış oluyorsunuz ve katılım süreci başlıyor

## KAÇ M<sup>2</sup> BİR DÜKKAN LAZIM ?

10 m<sup>2</sup> - 200 m<sup>2</sup> arasında olması gerekmektedir.

## YER SEÇİMİ

Yaya ve araç trafiğinin yoğun olduğu bölgeler , alışveriş merkezleri , sinema, okul, dersane yakınları, gıda sektörüne uygun bölgeler dükkan açılacak mekanda aranan özellikler arasındadır. Dükkan açılacak lokasyon Tarihi Ortaköy Yetkilileri tarafından onaylanmasının akabinde kiralanır. AVM, kampüs, hastane vb. kurumsal alanlarda ulusal marka kimliğimiz Türkiye'nin sektöründe en prestijli markası olduğu için tercih edilmektedir.





# DEKORASYON VE TADİLAT NASIL OLACAK VE MALİYETİ NEDİR ?

Mevcut konseptler bizim tarafımızdan yapılabileceği gibi sizin tarafınızdan da bizim danışmanlığımızda uygulanabilir. Maliyet odaklı çalıştığımız için normal piyasa şartlarından daha uygun olacaktır.

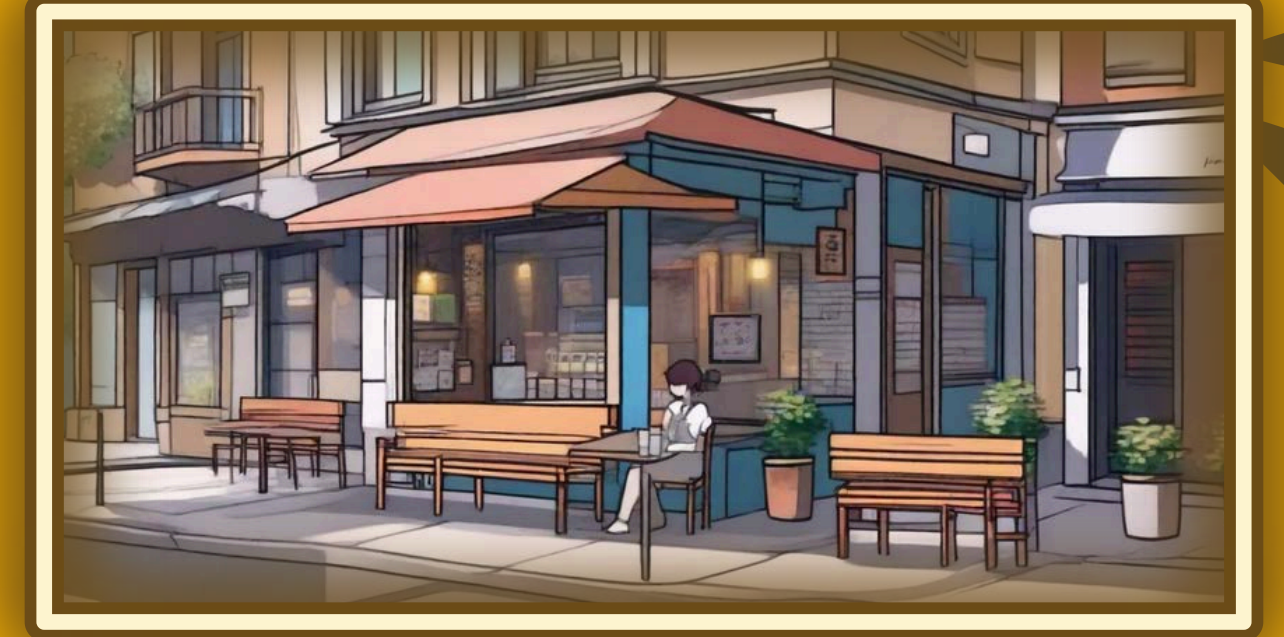
## KONSEPT NASIL OLMALIDIR ?



Firmamızca belirlenmiş, dükkanınızın ihtiyaçlarını karşılayan, düşük maliyetli ve amaca hizmet eden bir konsept olacaktır.

### BAYİ KONSEPT SEÇENEKLERİ

SOKAK KONSEPTİ	AVM KONSEPTİ	KAFE KONSEPTİ
10-30 M2	10-30 M2	50-200 M2





## DEMİRBAŞLAR VE EKİPMANLAR BİZE NASIL ULAŞIR?

Franchise sözleşmemiz imzalandıktan sonra yaklaşık 45-60 gün içerisinde bütün demirbaş ve ekipmanlarımız size kargo/ambar/özel nakliye ile uygun şekilde ulaştırılıyor.

## ÜRÜNLER SİZE NASIL ULAŞIR?

VIA MIA Özel Peynir, Özel Un ve logolu ambalaj malzemeleri sipariş verdiğiniz takdirde tarafımızdan kargoya verilir. Size kargo aracılığıyla ulaştırılır. Algıda ile anlaşmamız olduğundan bulunduğunuz ildeki distribütörlerden indirimli şekilde gelmektedir.

## BAYİ İLE MARKA ARASINDAKİ MESAFE NE KADAR OLMALIDIR ?

Mesafe sınırı yoktur. Türkiye'nin 81 iline teslimat sağlanabilmektedir.





# ÜRÜNÜN YANINDA EKSTRA ÜRÜN SATILABİLİR Mİ ?

Ciro arttırıcı konsepti bozmayan yan ürünler satabilirsiniz.

Diğer Franchise markamız olan 1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi markasının Kumpir ve Waffle ürünlerini satarak daha avantajlı kazançlar sağlayabilirsiniz

## 2 MARKA TEK FİYAT....

1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi

TARİHİ ORTAKÖY KUMPIRCİSİ

franchise hattı  
+90 (532) 665 5991  
+90 (542) 665 5991

Türkiye'nin En İyi Kumpir Markası

1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi

FRANCHISE

franchise hattı  
+90 (532) 665 5991  
+90 (542) 665 5991

1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi

KAZANDIRAN MARKANIN! PARÇASI OL...  
Düşük yatırım ile hayallerinizdeki yüksek kazançlı işe sahip olabilirsiniz!  
Türkiye'nin En Büyük Kumpir Zincirlerinden Birinin Parçası Ol, Boyluk için Bize Ulaşın.

Markamızın Parçası Olun!

franchise hattı  
+90 (532) 665 5991  
+90 (542) 665 5991

ÇOK LEZZETLİYİZ  
Kim Hayir Diyebilir

1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi

franchise hattı  
+90 (532) 665 5991  
+90 (542) 665 5991

1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi

kahve & waffle

ATISTIRMALIK ZAMA

Waffle

Büyülü Dokunuş!

iletişim

www.tarihiortakoykumpircisi.com.tr

franchise hattı  
+90 (532) 665 5991  
+90 (542) 665 5991

1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi

1991 Tarihi Ortaköy Kumpircisi

LEZZETİ BAŞKA TADI DAMAĞINDA

Türkiye'nin En İyi Kumpir Markası

franchise hattı  
+90 (532) 665 5991  
+90 (542) 665 5991





# DEVİR YAPABİLİR MİYİZ?

Ana Bayi onayı ile devir bedeli üzerinden markaya %10 komisyon ödemek şartı ile bayinizi devredebilirsiniz.

## KAPATMANIZ DURUMUNDA CEZAI BEDEL VAR MI ?

İşletmenizi tabiki kapatmanızı istemeyiz ancak kapatma zorunluluğunda kalırsa istediğiniz zaman sözleşmeyi karşılıklı fesh ederek tasfiye edebilirsiniz. Hiçbir şekilde tazminat veya cezai bedel bulunmamaktadır.





## İLETİŞİM

web: [www.viamia.com.tr](http://www.viamia.com.tr)

@ instagram: [viamiamakarna](https://www.instagram.com/viamiamakarna)

@ instagram: [tarihiortakoykumpircisi](https://www.instagram.com/tarihiortakoykumpircisi)

mail: [info@tarihiortakoykumpircisi.com.tr](mailto:info@tarihiortakoykumpircisi.com.tr)

whatsapp: 0532 665 59 91

Tel: 0532 665 59 91

