

Kitchero

Geleceğin Restorant Sistemi

FRANCHISE KATALOĞU



GELECEĞİN RESTORANT SİSTEMİNİN BİR PARÇASI OLUN

Değerli İş Ortağı Adayımız,

Yeni nesil restoran sisteminin öncülerinden olan Kitchero zincirine katılma isteğiniz ve bize gösterdiğiniz ilgi için en içten teşekkürlerimizi sunarız.

Bizler, 2025 yılında Kitchero ismi altında 5 farklı marka, 100'den fazla menü çeşidi ile İzmir'de ticari hayatımıza başladık. Sektöre yenilikçi ve dinamik bir kimlik getirmeyi amaçladık. Kurumsal yapımız, alanında uzman ekibimiz ve gastronomi sektöründeki derin bilgi birikimimiz sayesinde, kısa bir süre içerisinde "Türkiye'nin en değerli markaları" arasında yer almayı hedefliyoruz ve bu yolda emin adımlarla ilerliyoruz.

Kitchero sektörde; farklı kesimlere hitap edebilen ürün konsepti, zengin menü çeşitliliği ve kaliteden ödün vermeyen bir hizmet anlayışının öncüsü olmak için yola çıktık. **AR-GE çalışmalarına verdiğimiz önem ve müşteri geri dönüşlerine göre ürün konseptini sürekli yenilemek, değişim ve gelişim kültürünü her daim canlı tutmayı temel prensibimiz olarak belirledik.** Bu sayede, iş modelimizi esnek ve piyasa dinamiklerine duyarlı bir yapıya dönüştürerek, müşteri ve piyasa isteklerini en hızlı şekilde karşılamayı hedefliyoruz.

Kitchero'nun başarılarla dolu bu lezzet yolculuğunda, bizimle aynı heyecanı paylaşacak, vizyonumuza ortak olacak ve kazançlı bir yatırıma imza atacak dostlarımızı arıyoruz.

Sizi de aramızda görmekten ve birlikte nice başarılarla imza atmaktan mutluluk duyacağımızı bilmenizi isteriz.

Kitchero Ailesi olarak, başarılı bir iş ortaklığı dileğiyle.

Saygılarımızla, Kitchero Yönetimi



RESTORANT SEKTÖRÜ

2015 yılından bu yana Türkiye restoran sektörü, geleneksel tüketim alışkanlıklarından uzaklaşarak küresel sağlıklı beslenme ve pratik tüketim trendlerine doğru önemli bir dönüşüm yaşamıştır. Bu dönüşümün en belirgin iki itici gücü, online siparişin yaygınlaşması ve tüketici sağlığı bilincinin artmasıdır.

Online Siparişin İnanılmaz Büyüme Hızı

2015-2019 yılları arasında istikrarlı bir büyüme kaydeden Eve Sipariş (Delivery) segmenti, 2020 yılındaki COVID-19 pandemisi ile adeta bir dönüm noktası yaşamıştır. Pandemi kısıtlamaları nedeniyle mecburiyetten artan online sipariş hacmi, kısıtlamalar kalktıktan sonra kalıcı bir alışkanlığa dönüşmüştür.

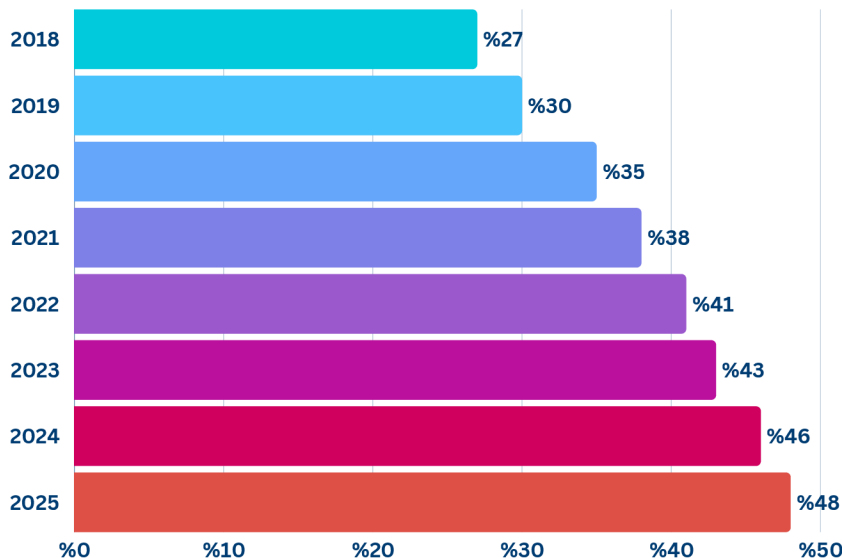
2019 yılı sonundan 2025 yılına kadar olan süreçte, online yemek sipariş platformları ve restoranların kendi dijital kanalları aracılığıyla gerçekleşen hacim, bazı raporlara göre %700 ila %1000 arasında bir büyüme kaydetmiştir. Tüketicinin büyük şehirlerdeki toplam restoran hacmi içindeki payı, bu dönemde hızla yükselerek bugün yaklaşık %18 seviyesine yerleşmiştir. Pratik, hızlı ve temas gerektirmeyen bu tüketim biçimi, Kitchero gibi esnek konseptlere büyük bir avantaj sağlamıştır.

Sağlıklı ve Dinamik Ürünlerin Yükselişi

Tüketicilerin sağlıklı gıdalara olan talebi, özellikle 2015 sonrası küresel trendlere paralel olarak Türkiye’de de hızla artmıştır. Artık gıdalar, sadece bir öğün değil, bir yaşam tarzı seçimi olarak görülmektedir. Bu değişim, menü tercihlerinde Salata, Bowl ve Detox içecekler gibi kategorilerin ana öğün olarak konumlanmasını sağlamıştır.

Bowl ve salata konseptleri bu dönemin en dikkat çekici yeniliğidir. 2017’den itibaren menülerde daha sık görülmeye başlayan bu konseptler, hem sağlıklı, doyurucu ve yüksek proteinli içerikleri hem de Instagram gibi sosyal medyada paylaşılabildiği estetik görünüşleri sayesinde popülerleşmiştir.

Yıllara Göre Online Siparişlerin Toplam Siparişlere Oranı



NEDEN KITCHERO?

Kitchero olarak, yeni nesil restoran modelimizin temelini sarsılmaz bir ilke üzerine inşa ettik: Müşterilerimizin isteklerine sağlıklı, kaliteli, hızlı ve lezzetli çözümler sunmak.

Bu yüksek standardı korumak adına, müşteri beklentilerini çok sıkı bir şekilde takip ediyor; AR-GE çalışmalarımızı bu beklentiler doğrultusunda titizlikle yürütüyoruz. Amacımız, sağlıklı ve kaliteli yüzlerce çeşit ürünü sürekli olarak sunabilmek, müşterilerimizle güçlü bir bağ kurmak ve müşteri sadakatini en üst düzeye taşımaktır.

İş modelimizi tek bir operasyon çatısı altında 6 farklı uzman markanın yönetilmesine uygun olarak dizayn ettik. 6 markanın online yemek platformlarında aynı anda satış yapmaları ile hitap ettiğimiz müşteri sayısını arttırıyor ve pazar payımızı büyütüyoruz. Bu markaların ürünlerini birbirleriyle geçişken (cross-utilization) bir şekilde kullanarak sadece verimliliği artırmakla kalmıyor, aynı zamanda menü zenginliğimizi zirveye taşıyarak çok geniş bir müşteri kitlesine hitap ediyoruz. Bu modeli siz değerli iş ortaklarımıza en yüksek karlılığı sağlamak için geliştirdik.

Markalarımız;

- Bowl Up, bowl menülerinin ön planda olduğu markamız,
- Salatall, salata menülerinin ön planda olduğu markamız
- HappyLav, pilav üstü ürünlerimizin ön planda olduğu markamız
- Çorbaca, çorba menülerimizin ön planda olduğu markamız
- Mezeoloji, meze menülerimizin ön planda olduğu markamız
- Brekies, kahvaltı tabakları ve sandviç ürünlerinin ön planda olduğu markamız



Bu benzersiz çeşitlilik ve esnek yapı sayesinde, mekandan bağımsız olarak, müşterilerimizin anlık tüm beklentilerine tek bir noktadan etkili bir şekilde cevap verebilmekteyiz.

Bu operasyonel zekâyı ve pazar esnekliğini sizinle paylaşmak için hazırız.

ÜRÜNLERİMİZ

Kitchero olarak, 6 farklı markamızda onlarca farklı ürün seçeneklerimiz ile müşterilerin damak zevkleri ve beslenme tercihlerine uyacak sağlıklı ürünler sunmaktayız. Geliştirdiğimiz Kitchero Ürün Geçişgenliği modeli ile bir markaya ait menüler diğer markaların içinde de satılabilmekte, böylelikle, ürün çeşitliliği, görünürlük ve tercih oranı en üst düzeyde tutulmaktadır. Kişisel oluşturulan bowl ve salata tercihlerinde müşterilere; 7 çeşit baz, 6 çeşit protein, 16 çeşit garnitür, 10 çeşit meze seçeneği ile herkesin damak zevkine ve beslenme alışkanlıklarına uygun ürünler sunmaktayız.



Kişisel Bowl ve Salata Oluşturma
8 Çeşit Bowl
6 Çeşit Salata
4 Çeşit Çorba
2 Çeşit Fit Tatlı
4 Çeşit Detox İçecek



Kişisel Salata Oluşturma
8 Çeşit Salata
6 Çeşit Bowl
4 Çeşit Çorba
2 Çeşit Fit Tatlı
4 Çeşit Detox İçecek



4 Çeşit Çorba
10 Çeşit Pilav Üstü Lezzet
8 Çeşit Kahvaltı Tabağı
4 Çeşit Sandviç
13 Çeşit Meze
2 Çeşit Fit Tatlı
4 Çeşit Detox



4 Çeşit Çorba
9 Çeşit Pilav Üstü Lezzet
13 Çeşit Meze
2 Çeşit Fit Tatlı
4 Çeşit Detox İçecek



13 Çeşit Mezelerimiz
5 Çeşit Bowl
4 Çeşit Çorba
4 Çeşit Sandviç
3 Çeşit Gün Tabağı
2 Çeşit FitTatlı
4 Çeşit Detox İçecek



8 Çeşit Kahvaltı Tabağı
4 Çeşit Sandviç
4 Çeşit Çorba
2 Çeşit Fit Tatlı
4 Çeşit Detox İçecek

FRANCHISE KONSEPTLERİMİZ

Yatırımcımızın hedeflerine, bütçesine ve lokasyonun dinamiklerine en uygun çözümü sunmak için üç farklı ve kârlı iş modeli geliştirdik.

1. Hibrit Kitchero Konsepti (Tam Hizmet Modeli)

"Hem Lezzet Durağı Hem Dijital Mutfak"

Bu konseptimiz, Hem fiziksel atmosferiyle misafir ağırlayan hem de operasyonel hızıyla paket servisi yöneten çok yönlü bir modeldir.

- Hizmet Kanalları: Self-servis, Gel-Al ve Paket Servis (Online Platformlar).
- Mekan Kurgusu: Konforlu oturma alanları, modern servis alanı, optimize edilmiş mutfak, depolama alanları ve paket servis teslim noktası.
- Strateji: Bölgenin demografik yapısına göre en yüksek talep görecektür ürünler belirlenir ve mağaza marka tabelası-iç dekorasyon buna göre özelleştirilir. Bütün markalar online yemek platformlarında satış yapar.

2. Ghost Kitchero Konsepti (Hayalet Mutfak)

"Düşük Maliyet, Yüksek Operasyonel Hız"

Geleceğin restoran modeli olan Ghost Kitchero Konsepti, tamamen verimlilik üzerine kuruludur. Oturma alanı maliyetlerini ortadan kaldırarak, sadece üretime ve hıza odaklanan, yatırım geri dönüşü (ROI) yüksek bir modeldir.

- Hizmet Kanalları: Sadece Gel-Al ve yoğunlukla Online Paket Sipariş.
- Mekan Kurgusu: Müşteri ağırlama alanı yoktur. Tamamen profesyonel mutfak, depolama, personel alanları ve kurye teslim noktalarından oluşur.
- Strateji: Kira maliyetlerinin daha düşük olduğu ara sokaklarda veya "Dark Kitchen" merkezlerinde kurularak, minimum yatırımla maksimum paket servis cirosu hedeflenir. Bütün markalar online yemek platformlarında satış yapar.

3. Entegre Zincir Mağazalar Konsepti (Multi-Brand Hub)

"Tek Mutfak, Üç Kat Güç"

Bu konsept, yaya trafiğinin çok yoğun olduğu bölgelerde (AVM'ler, işlek caddeler) görsel hakimiyet kurmak ve pazar payını maksimize etmek için tasarlanmıştır.

- İşleyiş: En az 3 farklı markamızın vitrini yan yana konumlandırılır; ancak arka planda hepsi tek ve güçlü bir merkezi mutfaktan beslenir.
- Avantajı: Tek bir mutfak ve personel ekibiyle 3 ayrı dükkan cirosu yönetilir.
- Hizmet Kanalları: Self-servis, Gel-Al ve Paket Servis.
- Strateji: Yan yana duran markalarımız sayesinde menü çeşitliliği (Bowl, Salata, Sandviç vb.) ve görünürlük artırılır, rekabet avantajı sağlanır ve farklı damak tatlarına hitap edilerek müşteri sayısı maksimize edilir.

FRANCHISE SÜRECİ



Kitchero ailesine katılma kararı, geleceğinize yaptığınız en önemli yatırımlardan biridir. Bu bilinçle, franchise sürecimizi karşılıklı güven, tam şeffaflık ve sistematik ilerleme ilkeleri üzerine inşa ettik.

Aşağıda detaylarını göreceğiniz adımlar, başvurunuzun ilk anından, restoranınızın başarılı bir şekilde kapılarını açmasına kadar süren yol haritamızı açıkça göstermektedir. Biz, sadece bir iş modeli sunmuyor; ortak vizyonla hareket edeceğimiz güçlü bir iş birliği temeli atıyoruz.

Sürecin her aşamasında profesyonel ekibimiz yanınızda olacak ve yatırımınızın güvenliğini sağlayacak en doğru kararları birlikte alacağız."

1. Başvuru Değerlendirmesi

Kitchero ailesine katılma yolculuğunuz, web sitemiz üzerinden (www.kitchero.com.tr) yapacağınız dijital başvuru ile başlar.

Başvurunuz, ilgili uzman birimlerimiz tarafından hassasiyetle değerlendirilir ve süreç hakkında detaylı bilgilendirme materyali ile birlikte Ön Protokol Taslağı e-posta yoluyla tarafınıza iletilir. Ön Protokolü detaylıca incelemenizin ardından, karşılıklı tanışma ve iş birliği koşullarını görüşmek üzere yetkili departmanımız en kısa sürede sizinle doğrudan iletişime geçerek randevu takviminiz oluşturacaktır.

2. Ön Yeterlilik Değerlendirme

Sizi ve ticari yetkinliğinizi daha yakından tanımak, ayrıca ticari yapınızla ilgili gerekli ön bilgileri edinmek amacıyla, başvurunuzun hemen ardından tarafınıza detaylı bir Aday Bilgi Formu ve Gizlilik Sözleşmesi gönderilir. Bu dokümanların eksiksiz doldurulması ve tarafımıza iletilmesi, ön yeterlilik değerlendirme sürecimizin sağlıklı bir şekilde başlatılması için kritik öneme sahiptir.

3. Aday Görüşmesi/Lokasyon İncelemesi

Ön Protokol taslağının karşılıklı incelenmesi akabinde, yetkili departmanımız ve franchise adayı arasında ilk yüz yüze tanışma görüşmesi gerçekleştirilir. Bu görüşme, karşılıklı beklentilerin ve ortak vizyonun belirlenmesi açısından kritik önem taşır. Görüşmenin hemen ardından; açılması planlanan potansiyel lokasyon ve çevresi, uzman ekiplerimiz tarafından detaylı bir saha incelemesine alınır. Bu yerinde analiz, bölgenin ticari potansiyelini, demografik yapısını ve işletmenin beklenen kârlılığını belirleyecek fizibilite çalışması için hayati verileri sağlar.

4. Sözcüşme

Yürütölen fizibilite çalışmaları sonucunda, hem lokasyon hem de ticari şartlar konusunda tarafların tam mutabakat sağlaması ve tüm koşulların kesinleşmesi akabinde Franchise Sözcüşmesi imzalanır. Bu adım, iş birliğimizi hukuki bir zeminde resmiyete kavuşturarak, Kitchero markası altında yeni işletmenizin kurulması için gereken tüm yetki ve sorumlulukların tanımlandığı ticari ortaklığımızın başlangıcını simgeler.

5. Proje Çizimi

Franchise Sözcüşmesinin imzalanmasının ardından Mimari Proje Ekibimiz hızla harekete geçer. Yetkili mimarlarımız, mağazanın mevcut yapısını ve detaylı ölçümlerini almak üzere yerinde röleve alımı gerçekleştirir. Bu hızlı aksiyonla eş zamanlı olarak, mağazanın konseptimize uygun uygulama projesi çizimine başlanır. Bu aşamayı kısa tutarak, işletmenizin pazara giriş süresini (Time-to-Market) kısaltmayı hedefliyoruz.

6. Tasarım Onayı Ve Yatırım Bütçe Sunumu

Mimari projenin tamamlanmasının ardından, mağazanızın 3D görselleştirmeleri ve yerleşim planı kapsamlı bir sunumla franchise adayına aktarılır.

Adayın projeyi onaylamasını takiben Net Maliyet Çalışması tamamlanır ve nihai onaya sunulur. Bu aşama, inşaat öncesinde yatırım bütçesinin hukuki olarak kesinleştiği son adımdır.

7. İnřaat Süreci

Yatırım bütçesinin kesin onaylanmasını takiben, ilgili şantiye ekiplerimiz projenin hayata geçirilmesi için derhal yönlendirilir. Projenin hızını, Kitchero standartlarına uygunluğunu ve maliyet avantajını garanti altına almak amacıyla, inşaatın yatırımcı tarafından yürütölmesi söz konusu değildir. Yalnızca Kitchero'nun akredite ettiği uzman müteahhitlik firmaları ile çalışılması zorunludur.

8. Eęitim ve Reklam

İnşaat proje planının netleşmesiyle eş zamanlı olarak, mağazanın operasyonel yönetimini üstlenecek Şube Müdürü ve Operasyon Ekibinin işe alım süreçleri başlatılır ve tüm personel merkezde kapsamlı eğitime alınır. Paralel olarak, Kitchero'nun saha reklam ajansı bölgeye özel pazarlama ve reklam stratejilerini hazırlayarak, açılış ve lansman dönemi uygulama süreçlerini merkezden yönetir.

9. Açılış ve Kontrol

İşletmenin açılışından hemen önce, Kitchero Operasyonel Denetim Ekipleri tarafından düzenli saha ziyaretleri gerçekleştirilir. Bu ziyaretlerde standartlara uygunluk kontrol edilir ve eksiklikler hızla giderilir. Kitchero Mimari ve Operasyonel Ekipleri'nin nihai onayı sonrasında, yeni franchise işletmenizin Açılış işlemleri resmen başlatılır ve Kitchero kalitesinin tescilli sağlanır.

Kitchero

Geleceğin Restorant Sistemi

Bizimle İletişime Geçin



0 (543) 505 86 39



İzmir/Bayraklı



franchise@kitchero.com.tr