

KIRMIZI DÖNER® FRANCHISE

TARİHÇEMİZ



İskenderun Dönerinde
TÜRKİYE Markası

TARİHÇEMİZ

Kırmızı Döner® işvereni, yöneticileri ve çalışanları olarak; her şeyin hayal etmekle başladığına inandık ve “HERŞEY HAYAL ETMEKLE BAŞLAR” sloganı ile 1986 yılında başladığımız ticaret hayatını, 2006 yılında gıda sektörüne girerek kurumsal bir yapıya dönüştürme yönünde çok ciddi adımlar attık.





İskenderun Dönerinde
TÜRKİYE Markası

BÖLÜMLER

I. Bölüm: Franchise Adaylarında Aranılan Özellikler

II. Bölüm: Eğitim ve Destek Birimlerimiz

III. Bölüm: Teknolojiyle Kırmızı Döner®

IV. Bölüm: Lokasyon ve Yer Seçimi

V. Bölüm: Fizibilite Raporlama İçin Gerekli Dökümanlar

VI. Bölüm: Reklam ve Tanıtım Çalışmaları

VII. Bölüm: Tescilli Ürünlerimiz

VIII. Bölüm: Çalışılan Ulusal Markalar

I. Bölüm:

FRANCISE ADAYLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Kırmızı Döner Franchise



Yenilikçi bir ruha ve başarma isteğine sahip olmak, tüm mesai zamanını Kırmızı Döner'de harcayabilecek konumda olmak, Kırmızı Döner için gerekli olan yatırımı karşılayacak finansal kaynaklara sahip olmak bayi adaylarımızda aradığımız başlıca özelliklerdendir.

II. Bölüm: EĞİTİM VE DESTEK BİRİMLERİMİZ

Seçilen işletmeci adayı, Kırmızı Döner tarafından verilen eğitim programına katılıp, başarılı olunduğu takdirde 'İşletmeci' hakkına sahip olur. Restoranın yönetimini tayin edeceği bir işletmeci ile de yürütebilir.



İşletmecilerimize, restoranın açılış hazırlıkları süresince ve açılışın ilk gününden itibaren pazarlama, reklam, satın alma, lojistik, eğitim, insan kaynakları, operasyon, kalite kontrol gibi yoğun destek hizmetleri verilmektedir.

III. Bölüm: TEKNOLOJİYLE KIRMIZI DÖNER®



Satışlarınızı cep telefonunuzdan, tabletinizden, bilgisayarınızdan an ve an takip edebilir, hesap yapabilir, hem dilediğiniz periyotta kâr takibi yapabilir, hem de gelir ve giderlerin olması gereken standart oranında bütçelendiği için işletmenizin performansını ölçebilirsiniz.

IV. Bölüm: LOKASYON VE YER SEÇİMİ

Yaya ve araç trafiğinin yoğun olduğu bölgeler, alışveriş merkezleri, sinema, okul, dersane yakınları, fast food işletmeciliğine uygun ana arterler, restoran açılacak mekânda aranan özellikler arasındadır. Restoran açılacak lokasyon Kırmızı Döner yetkilileri tarafından onaylanır ve kiralanır.



V. Bölüm: FİZİBİLİTE RAPORU İÇİN GEREKLİ DÖKÜMANLAR

- Cepheden, yandan ve içeriden çekilmiş fotoğrafları m² bilgileri
- Alışveriş merkezi konseptlerinde en az 60 m²
- Cadde konseptlerinde 'Tek kat en az 150 m², 2 kat en az 100'er m²',
- Bayilik almayı düşünen kişilerin firma bilgisi (Vergi Levhası fotokopisi, Ticaret Sicil gazetesini)
- Kira ise fiyat bilgileri



VI. Bölüm: REKLAM VE TANITIM ÇALIŞMALARI

Tüm basın ilanı, afiş, pano çalışmaları reklam bütçesinden karşılanır, yerel reklam ve tanıtım çalışmaları yapılır. Bu sayede Restoran tanıtımı çok daha hızlı ve başarılı olur.



VII. Bölüm: TESCİLLİ ÜRÜNLERİMİZ



İskenderun Dönerinde
TÜRKİYE Markası



Yörenin 'Acı Biberlerinden'
Özel Asabi Acılı Dürüm



Yörenin 'En Acı Biberlerinden'
Özel Psikopat Acılı Dürüm



'50 cm uzunluğunda'
Özel Sırık Dürüm



VIII. Bölüm: ÇALIŞILAN BAZI ULUSAL MARKALAR

