



ALSANCAK

Unlu Mamuller®

www.aum.com.tr

ALSANCAK UNLU MAMULLER YATIRIM KATALOĐU
ALSANCAK BAKERY PRODUCTS & INVESTMENT CATALOG

1



HAKKIMIZDA / ABOUT US

1924 yılında küçücük bir fırında başladı lezzet yolculuğumuz. Sıcak ekmeğin mis gibi kokusunun peşine takılıp tam dört nesil boyunca devam etti hikayemiz.

2012'den sonra franchise sistemine geçildi. Bugün, İzmir, İstanbul, Aydın, Manisa, Muğla, Balıkesir, Çanakkale, Trabzon, Edirne, Bursa, Uşak, Denizli, Mersin, İzmit olmak üzere toplam 14 ilde 70 şubemiz ile faaliyet gösteriyoruz.

2020'nin sonunda farklı lokasyonlarda 100'den fazla şubenin hayata geçirilmiş olacağı öngörülmektedir.

Mayalı grubu, kurabiye, pasta, sütlü tatlı, dondurma ve paketli ürünler olmak üzere yaklaşık 300 farklı çeşit ürünü her gün ayn kalite standardı ve özenle müşterilerimize sunuyoruz.

Our delicious journey has started in a small bakery in 1924. Following the excellent smell of a hot bread, our story has continued during 4 generations.

In 2012 we moved to franchising system. Today, we are active with 70 branches in 14 cities which are İzmir, İstanbul, Aydın, Manisa, Muğla, Balıkesir, Çanakkale, Trabzon, Edirne, Bursa, Uşak, Denizli, Mersin.

At the end of 2020, projected to be active at least in 100 branches and much more cities.

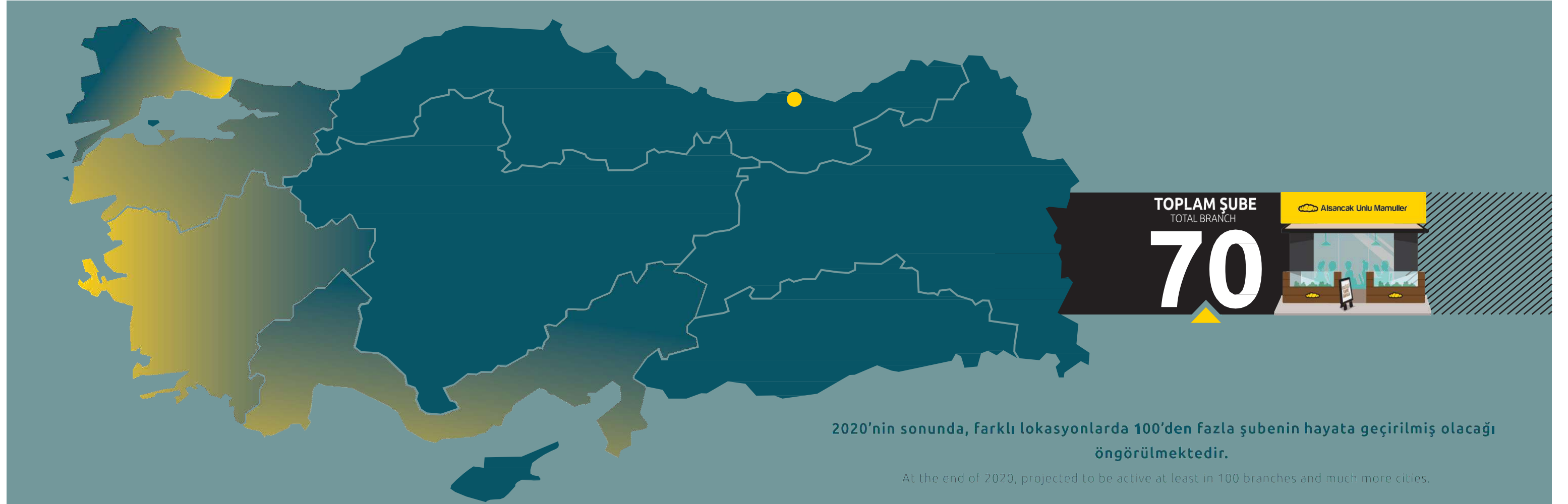
Everyday we are offering around 300 kind of products to our customers such as yeasted products, cakes, cookies, creamy cakes, traditional Turkish deserts, ice creams and our special packaged products.

Unlu Mamül Ticari Hacmi /COMMERCIAL VOLUME OF BAKERY PRODUCTS



- Unlu Mamüller sektör hacmi yıllık 500 Milyar \$.
Floury sector volume is \$ 500 billion in world
- Her yaş grubuna hitap eden trendler.
Developing trends for all-aged groups
- 2020'nin sonunda, farklı lokasyonlarda 100'den fazla şubenin hayata geçirilmiş olacağı öngörülmektedir.
At the end of 2020, projected to be active at least in 100 branches and much more cities.
- Her kültürde yeri olan bir sektör.
The bakery products sector is luckily positioning in a place that finds place in every culture.
- Her dönem karlı bir yatırım.
Profitable Investment for all times.

Her yerdeyiz! /WE ARE EVERYWHERE!



HER
YERDEYİZ!
WE ARE EVERYWHERE!

ŞUBELER /branches

İZMİR PARK
BALÇOVA
HATAY
ÜÇYOL
MAVİŞEHİR
CITY TERRACE
ALAÇATI

KONAK
KARŞIYAKA
IŞIKKENT
TORBALI
BALANCA HOTEL
AKHİSAR OPET
BODRUM TORBA

UŞAK
AYDIN
GAZİEMİR
GAZİEMİR KİM
KAYA OTEL
YALOVA TOTAL
BAĞDAT CADDESİ

URLA
BODRUM KUMBAHÇE
DİDİM
SARIMSAKLI
BERGAMA OPET
EDREMİT
ŞAKRAN

TANKAR
WESTPARK
MANİSA OSB
BERGAMA MERKEZ
GÜL SOKAK
AYVALIK
SUADİYE

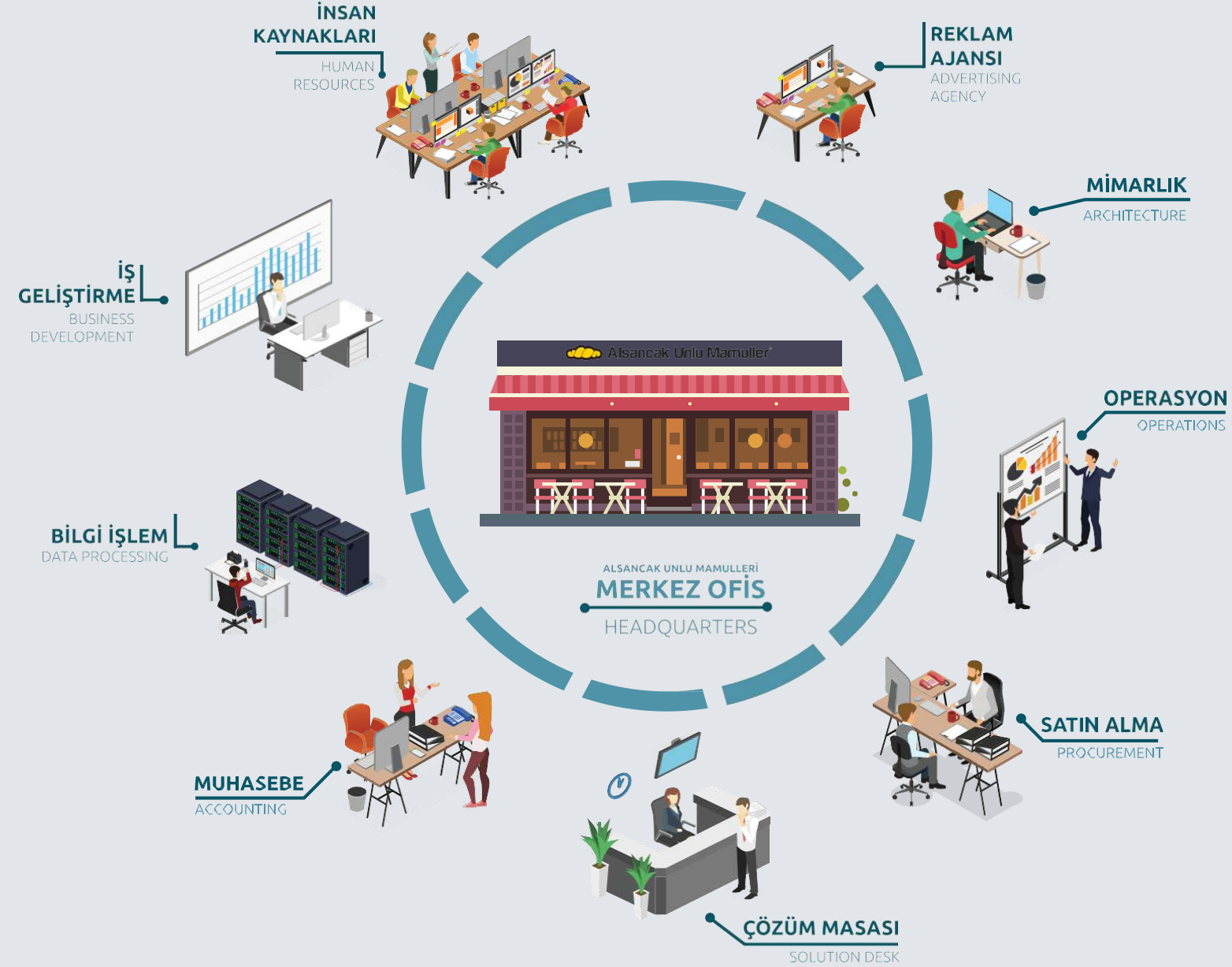
ALİAĞA
MENEMEN NOVADA
MANİSA MERKEZ
MANİSA TOTAL
ATAKENT
TOTAL HAVAALANI
ALTUNİZADE

MANİSA TOTAL
KIBRIS ŞEHİTLERİ
MY VİA
BORNOVA
BOSTANLI
TOTAL YENİKAPI
BARO

DENİZMEN
ŞİRİNYER
BALIKESİR MERKEZ
ÇANAKKALE
BAIKESİR HAVRAN
TOTAL ATAKENT
İZMİT

ALTINOLUK
BURSA ORHANGAZİ
KUŞADASI
TRABZON
EDİRNE PO
DENİZLİPO
MERSİN





Sistem/SYSTEM



✓ STANDART
LEZZET
Standard Flavour

✓ FİRESİZ
YÖNTEM
Waste-Free Method

✓ DAHA AZ
İŞ GÜCÜ
Less Manpower

✓ HIZLI
SERVİS
Fast Service

✓ MALİYET
KONTROLÜ
Cost Control





- ✓ İşletme sağlık kuralları
Business health rules
- ✓ Kılık kıyafet ve temizlik standartları
Dress code and cleaning standards
- ✓ Mağaza açılış prosedürleri
Branch opening procedures
- ✓ Müzik yayın kuralları
Music broadcasting rules
- ✓ Mimari yapı
Architectural structure
- ✓ Kurumsal kimlik kullanım esasları
Principles of corporate identity
- ✓ Ürün seçimi ile servis ve sunumlar
Ordering method and goods admission
- ✓ Sipariş yöntemi ve mal kabul
Guest admission, hosting and farewell
- ✓ Konuk kabulü, ağırlama ve uğurlama
Service, presentation and selection of products
- ✓ Otomasyon sistemi
Automation system

STANDART OPERASYON PROSEDÜRÜ STANDARD OPERATION PROCEDURE (SOP)

- 1) Standart operasyon prosedürü kitabı, şubelerimizin cafe yönetiminde ihtiyacı olabilecek tüm soruların ayrıntılı cevaplarını sunar.
- 2) Şubelerimizin cafe yönetiminde ihtiyacı olabilecek tüm soruların cevaplarını sunan 237 sayfalık standart operasyon prosedürü kitabıdır.
- 3) Alsancak Unlu Mamüller'in dinamik saha ekibiyle her an iletişim halinde işlemlerinizi geliştirmeniz için çözümler sunuyoruz.

1) Standard operation procedure book provides the detailed answers of all questions that our branches may need in cafe management.

2) It is the standard operation procedure book consisting of 237 pages which provides the answers of all questions that our branches may need in cafe management.

3) We are all capable of handling and giving solutions for your all kind of development needs with the trained and dynamic staff of Alsancak Unlu Mamüller at all levels.



BAR / MUTFAK REÇETESİ VE EĞİTİM BAR AND CUISINE GUIDE

1) Bar ve mutfak menümüzdeki tüm reçetelerin yer aldığı rehber kitaplarımız, personele bağımlı kalmadan, tüm şart ve koşullarda standart lezzet, mükemmel sunum için firesiz bir yöntem sağlar.

1) Our guide books which include all the receipts in bar and cuisine menu, provide a method without loss for excellent presentation, standard taste in all conditions and requirements without depending on the personnel.

2) Personale bağımlı kalmadan, tüm şart ve koşullarda standart lezzet ve sunum için bar ve mutfak menüsündeki tüm reçetelerin yer aldığı kitaplar.

2) It is the book which include all the receipts in bar and cuisine menu, provide a method without loss for excellent presentation, standard taste in all conditions and requirements without depending on the personnel.



3) Şubenin açılış saatinden kapanış saatine kadar uygulanacak tüm prensipler ve know-how ile yönetimde ihtiyacınız olacak ip uçlarını paylaşıyoruz.

3) We are sharing all the regulations and principles from the beginning of the opening time until the closing time including the best hints that you need to manage.

4) Şube personeline gerekli tüm misafir ilişkileri, sunum, satış, pişirme, stok yönetimi, yöneticiler için karlılık yönetimi eğitimleri veriyoruz.

4) We are fully responsible to train all branch staff about the guest relations, presentation, sales, cooking instructions, stock management and also profitability training for senior managers.

Konseptler /Concepts



MAĞAZA /STORE

150 - 350 m²

Sıcak-Soğuk İçecek
Hot - Cold Drinks

Mutfaklı
Catering

Tatlılar
Dessert

Cafe & Restaurant
Cafe & Restaurant

Alsancak Unlu Mamuller®

MUTFAK /KITCHEN



 150 - 350 m²

 Sıcak-Soğuk İçecek

 MutfaKlı

 Tatlılar

 Cafe & Restaurant

CORNER

Benzin İstasyonları ve Süpermarket İçi
Gas Stations and within the Supermarkets



 15 - 25 m²

 Sıcak-Soğuk İçecek

 Unlu Mamul

 Pasta

 Tost

PASTANE

/BAKERY



 50 - 150 m²

 Sıcak-Soğuk İçecek 

 Unlu Mamul

 Pasta

 Tost

Konseptler

/Concepts

Model MODEL	Square Meters METREKARE	Investment Cost YATIRIM BEDELİ	Franchise Fee FRANCİSE ÜCRETİ	Royalt Fee MARKA KULLANIM BEDELİ
Alsancak Unlu Mamüller MUTFAK	150 - 350	100.000 - 150.000 \$ – VAT	18.000 \$ – VAT	2500 TL – VAT
Alsancak Unlu Mamüller CORNER	15 - 25	30.000 - 40.000 \$ – VAT	18.000 \$ + VAT	2000 TL + VAT
Alsancak Unlu Mamüller BAKERY	50 - 150	60.000 - 90.000 \$ + VAT	6.000 \$ – VAT	2500 TL + VAT

* ROYALTY FEE AYLIK CIRO ÜZERİNDEN HESAPLANIR
Royalty Fee is calculated over monthly turnover.

** YATIRIM MALİYETİ EN YÜKSEK METREKARELER ÜZERİNDEN HESAPLANMIŞTIR
Investment cost is calculated over the maximum square meters.

Teşekkürler

 Alsancak Unlu Mamuller®



Alsancak Unlu Mamuller®