



PABRIK.KOPI GROUP

Café & Resto

Business Proposal



History & Power

Owner **PABRIK KOPI GROUP** berpengalaman usaha kuliner sejak masih sekolah dan merupakan seorang anonymous resto reviewer sejak 25 tahun lalu, yang selalu mencoba tempat makan authentic dengan berbagai menu di hampir seluruh Asean. Sehingga memiliki standart cita rasa yang sangat tinggi.

Hal inilah yang diterapkan ke dalam semua product menu **PABRIK KOPI GROUP**. Sehingga tidak ada menu failed dalam list daftar kami.

Dengan adanya pengalaman dan kekuatan tersebut, **PABRIK KOPI GROUP** memiliki visi misi membuka cabang di Tiap Kota besar di Seluruh Indonesia dan tiap Ibukota Negara Maju di Seluruh Dunia

Introduction

PABRIK KOPI GROUP memiliki beberapa sub brand yang ke semuanya dapat ber kolaborasi menjadi satu tempat café-resto.

Dan telah mendaftarkan patent merk HAKI dan sertifikasi halal.

1. @PABRIK.KOPI : kopi dan berbagai minuman kekinian
2. @EAT.TOAST.DRINK : toast, burger, dan menu korea
3. @CRAZY.STEAK.ID : steak ala Texas
4. @HONEY.FRIED.CHICKEN : ayam goreng tepung
5. @MIESURGA : mie kekinian dan mie daerah
6. @UBUDSMOKEYDUCK : bebek dan ayam asap dengan perpaduan bumbu khas Ubud Bali dengan citarasa Barat





Keunggulan variasi menu kami

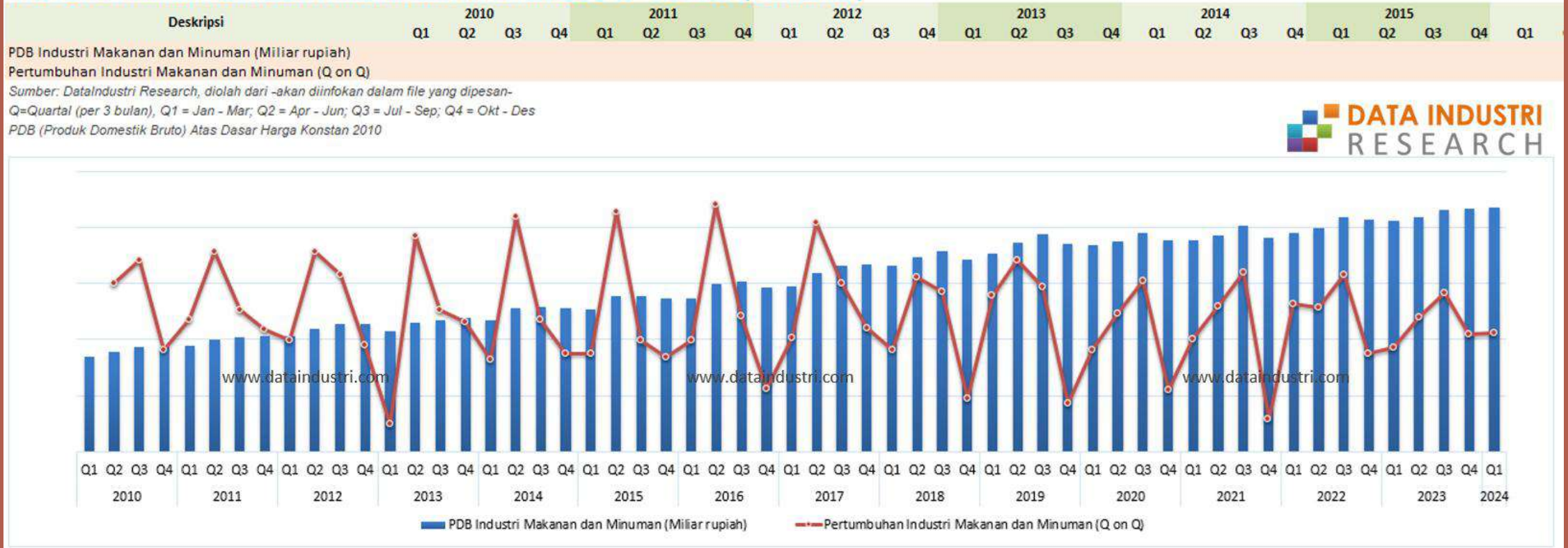
Keunggulan kami salah satunya adalah menggabungkan (combine) menu andalan kami dengan menu daerah setempat dengan cita rasa yang pas / cocok, tapi tetap dengan harga yang terjangkau.

Misalnya Kopi Durian, Kopi Bawang Merah, Mango Sticky Rice (minuman susu), Kopi Klepon, Rawon Smoked Brisket, Mie Godog Jawa Chicken Steak, Bebek Ubud Smoked, Nasi Jagung (empok) Smoked Brisket dll

Sehingga dapat diterima oleh semua kalangan, dan menu-menu kami cocok untuk penjualan catering, event gathering/wedding, prasmanan, dan nasi kotak serta online gofood/grab/shopeefood. Tidak hanya penjualan offline di tempat saja.

Case

Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman, Q2 2010 - Q1 2024 (Per Kuartal)



Dapat dilihat dalam grafik, pertumbuhan PDB Industri F&B selalu meningkat, tetapi justru kekurangan supply Industri minuman dan makanannya.

Inilah kesempatan kita dalam membuka usaha Industri makanan dan minuman.

Simulasi Pendapatan

SKEMA KEMITRAAN AUTOPILOT 100%				
Simulasi skema Penjualan 1 bulan	Rendah	Normal	Tinggi	
Harga jual/cup (pabrik kopi)	22,000	22,000	22,000	
Penjualan/hari	20	50	200	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan Kopi cup	13,200,000	33,000,000	132,000,000	
Harga jual/cup (eat toast drink)	10,000	10,000	10,000	
Penjualan/hari	20	50	200	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan Drink cup	6,000,000	15,000,000	60,000,000	
Harga jual toast rata2	30,000	30,000	30,000	
Penjualan/hari	20	50	200	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan Toast	18,000,000	45,000,000	180,000,000	
Harga jual Eat Ricebowl rata2	15,000	15,000	15,000	
Penjualan/hari	20	50	200	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan Eat Ricebowl	9,000,000	22,500,000	90,000,000	
Harga jual Crazy.Steak.id rata2	140,000	140,000	140,000	
Penjualan/hari	10	50	100	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan crazy.steak.id	42,000,000	210,000,000	420,000,000	
Harga jual honey.fried.chicken rata2	20,000	20,000	20,000	
Penjualan/hari	20	50	200	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan honey.fried.chicken	12,000,000	30,000,000	120,000,000	
Harga jual miesurga rata2	15,000	15,000	15,000	
Penjualan/hari	20	50	200	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan mie surga	9,000,000	22,500,000	90,000,000	
Harga jual ubudsmokeyduck rata2	30,000	30,000	30,000	
Penjualan/hari	20	50	200	
Jumlah hari/bulan	30	30	30	
Total Penjualan ubudsmokeyduck	18,000,000	45,000,000	180,000,000	
Grand Total Penjualan	127,200,000	423,000,000	1,272,000,000	

HPP rata-rata modal/bulan (hpp x penjualan hari x 30)				
Kopi = 6.000/cup	3,600,000	9,000,000	36,000,000	
Drink = 2.500/cup	1,500,000	3,750,000	15,000,000	
Toast = 4.000/cup	2,400,000	6,000,000	24,000,000	
Eat Ricebowl = 5.000/cup	3,000,000	7,500,000	30,000,000	
Crazy.Steak.id = 50.000/porsi	15,000,000	45,000,000	90,000,000	
Honey.Fried.Chicken = 10.000/porsi	6,000,000	15,000,000	60,000,000	
Mie Surga = 5.000/porsi	3,000,000	7,500,000	30,000,000	
UbudSmokeyDuck = 8.000/porsi	4,800,000	12,000,000	48,000,000	
HPP / bulan	39,300,000	105,750,000	333,000,000	
Profit kotor (grand total penjualan-hpp)	87,900,000	317,250,000	939,000,000	
Biaya Operasional				
Gaji Karyawan	10,000,000	20,000,000	40,000,000	
royalty dan management fee 15%	13,185,000	47,587,500	140,850,000	
Sewa Lokasi	2,000,000	7,000,000	15,000,000	
Listrik	1,000,000	2,500,000	5,000,000	
Lain-Lain	1,000,000	2,000,000	3,000,000	
total operasional	27,185,000	79,087,500	203,850,000	
Keuntungan Bersih	60,715,000	238,162,500	735,150,000	
Berdasarkan simulasi ini, tidak sampai 1 bulan anda sudah bisa balik modal (ROI)				
Catatan : Biaya operasional dan sewa bisa ditekan apabila lokasi milik sendiri				

Berdasarkan simulasi diatas, apabila sesuai target, maka tidak sampai 1 bulan anda sudah balik modal

Kemitraan

Harga Paket Kemitraan* :

1. @PABRIK.KOPI : 110jt
2. @EAT.TOAST.DRINK : 50jt
3. @CRAZY.STEAK.ID : 150jt
4. @HONEY.FRIED.CHICKEN : 30jt
5. @MIESURGA : 35jt
6. @UBUDSMOKEYDUCK : 75jt

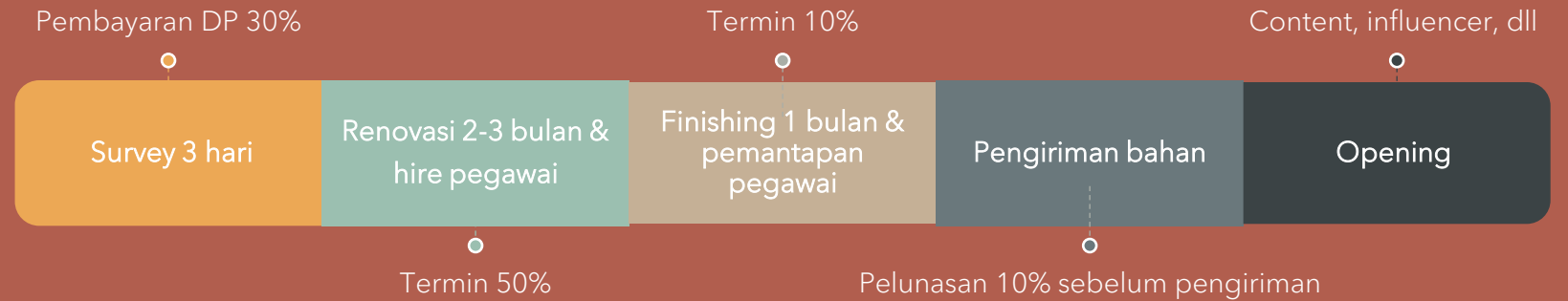
Total 6 brand kemitraan adalah 450jt, namun anda mendapatkan discount 30% menjadi 315jt apabila mengambil semua 6 brand dan melakukan DP ikat harga dalam minggu ini. Benefit join kemitraan kami adalah harga yang sangat terjangkau dan proyeksi keuntungan yang sangat tinggi. Menu-menu juga akan selalu update tidak ketinggalan jaman

Segera manfaatkan kesempatan ini!! Kesempatan tidak datang 2X

**Harga paket kemitraan diatas akan terus meningkat seiring berjalannya waktu*

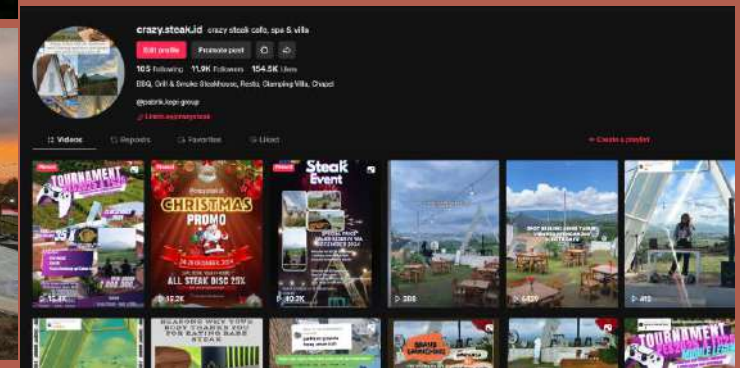


Timeline Pembukaan Kemitraan



Konsep Outlet

Konsep awal dari **PABRIK KOPI GROUP** adalah container yang flexible, tetapi sekarang telah meningkat menjadi bangunan baik outdoor maupun indoor. Kami juga dapat beroperasi di dalam Mall atau Gedung. Dan kami berpengalaman dalam membuat tempat sepi terpencil menjadi ramai dan viral



What they said

2/1/20XX

 **Hanik Agustin**
Local Guide · 120 reviews · 103 photos

5/5 6 months ago on Google

Kesini niat cobain steak nya, biasanya kuliner steak di malang, kali ini coba di batu.
Ternyata gak mengecewakan, rasa bumbunya meresap di daging.
Pesen tenderloin steak dapet free chicken leg boneless steak
Cuma mas nya lupa gk nanyain tingkat kematangan, aku konfirmasi medium pas udh di proses jd nya welldone, pdhl klo medium pasti lebih juicy.
So far mantab sih, pelayanan jg bagus, pegawai nya murah senyum
Semoga bisa ramee, dan semoga akses jalan kesini diperhalus biar gak gronjal2 wkwkwk

 **Rio Sakti**
Local Guide · 40 reviews · 179 photos

5/5 2 months ago on Google

Rasanya rempah nya terasa banget..daging Tomahawk empuk banget..juosss...
Pemandangannya bagus ngadep gunung Arjuna

 **Sabrina ThessaLonika**
Local Guide · 3 reviews · 45 photos

5/5 3 weeks ago on Google **NEW**

Steak nya juara bener* nikmat dan enak banget tempatnya nyaman banget tentram rasanya semoga semakin sukses dan rame "CRAZY STEAK"

 **Danu Sandyarani**
Local Guide · 13 reviews · 2 photos

5/5 3 months ago on Google

Steak nya enak dan tempat nya bagus.. hanya saja menuju kesini jalannya masih belum bagus. Tapi steak nya tetap lembut dan empuk

 **Farida 1972**
2 reviews · 4 photos

5/5 7 months ago on Google

Suka hidden gem nya menantang, view nya bagus, angin nya sejuk, hamparan sawah dn kebun seledri+daun bawang bikin sesuatu banget, jauh dr bising dn bebas macet ke lokasinya, suka mie yamin nya, taste nya oethentic mie ayam klasik, ditata modern, suasana mendukung

 **Diki Taufik**
3 reviews · 2 photos

5/5 6 months ago on Google

🌟 Baru nemu tempat makan steak yang estetik di @crazysteak.id! 🌟

Suasananya yang nyaman dan estetik, mulai dari pencahayaan hangat hingga dekorasinya.

@crazysteak.id menawarkan tempat sempurna untuk menghabiskan waktu bersama orang-orang terdekat.

Untuk steak nya yang juicy dan beraroma, dengan pelayanan yang ramah dan fasilitas yang lengkap, @crazysteak.id adalah destinasi kuliner terbaik untuk para pecinta steak.

Semoga bermanfaat!

 **Dewi Riyanti**
Local Guide · 30 reviews · 15 photos

5/5 6 months ago on Google

Hidden Gem makan steak di Kota Batu. Steaknya empuk, saos mushroomnya juga enak.
Lokasinya agak masuk dan tersembunyi tapi setelah sampai, ternyata lokasinya luas, viewnya OK, makanannya jg enak. Layak untuk kembali lagi

 **hakim Pow**
5 reviews · 9 photos

5/5 7 months ago on Google

Tempat, rasa makanan, dan minuman sudah masuk standart luar. Bagi kalian yg suka jalan agak menantang. Pintu masuknya kita di sambut dengan pemandangan persawahan yg natural. Banyak tumbuhan sayur mayur dan tanaman pohon jeruk

 **Yolanda Bundafarel**
Local Guide · 17 reviews · 39 photos

5/5 6 months ago on Google

Tengah malam kesini sepertinya kesalahan... Paling bagus pagi - sore, karena viewnya jadi nggak kelihatan. Steaknya juara sekali. enak banget. dengan harga yang sangat murah. staffnya juga ramah sekali. Cuaca malam jadi nggak terasa sangkin enaknya makanan disini.

 **rosa finance**
Local Guide · 10 reviews · 32 photos

5/5 5 months ago on Google

Kesini pas senja jadi mashaAllah cakep view nya Fasilitasnya banyak ada play ground ada mushola juga jadi ga usa kuatir ketinggalan magrib Makanannya juga banyak variannya dan juga enak banget tenderloin nya juicy ga ngelawan ga usa pakai saos uda enak
Next pasti kesini lagi

 **Dani Aja**
Local Guide · 54 reviews · 30 photos

5/5 7 months ago on Google

Secara jujur, ini kafe suasana alam sudah peringkat paling atas lah di Batu. Gatau lagi, kita pesen Sirloin Steak dan Chicken Steak, keduanya saos BBQ, rasanya enak banget, ini dagingnya lembut banget, bukan steak asal' spti bbrapa tempat yg menjargonkan jual steak tapi mereka ternyata rasanya ya gak se Okei ini.

Ada juga Tempat penginapannya berupa glamping villa yang keren banget, bersih, glamping with a view, unik juga nih bisa cuma 12 jam rent nya, memfasilitasi utk org yg pulang kerja sore.

Baru pertama kali datang. Luar biasa smoga selalu pertahankan yg udah baik dan selalu terus improve nih tempat. Sukses!!!



Thank You

KANTOR PUSAT + WORKSHOP:

PT Pabrik Mesin International

PABRIKMESIN.COM Jl Raya Suko 56C Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia

PABRIK KOPI Cabang (Show Unit) :

TorongRejo, Batu, Jawa Timur, Indonesia

No Rekening :

BCA 61.555.09990 a/n PT Pabrik Mesin International (Giro PPn)

BCA 018.265.8501 a/n Dimas Mulia

WA : +62.899.000.5500

www.pabrik-kopi.com

IG & TikTok : pabrik.kopi & crazy.steak.id FB : pabrik kopi