



NOURISHING EVERY BITE

Proposal Kemitraan ›



01 About Us

Trend makanan dari perpaduan budaya yang berbeda dan banyak mengeksplorasi rempah yang diaplikasikan pada makanan segar dan diolah secara higienis akan terus populer pada tahun-tahun mendatang. Seiring dengan semakin sadarnya konsumen akan kesehatan, lingkungan, dan gaya hidup, mereka akan terus mencari makanan yang sesuai dengan nilai-nilai mereka.

Balkan Shawarma memberikan kesempatan bisnis kuliner yang dinamis dan inovatif dalam menghadirkan berbagai makanan dengan perpaduan budaya dan cita rasa otentik khas Eropa yang menggugah selera.

Penggagas Balkan Shawarma adalah seorang pengusaha kuliner dan *hospitality* dengan pengalaman lebih dari 20 tahun yang berdedikasi dan berkomitmen dalam menciptakan inovasi makanan khas Eropa yang dapat dinikmati oleh seluruh masyarakat Indonesia.

Melihat trend konsumsi makanan dan peluang yang ada Balkan Shawarma hadir menjawab tantangan dan menawarkan sebuah pengalaman bisnis kuliner dengan ciri khas Balkan-Mediterranean yang mudah, menguntungkan dan berkelanjutan bagi Anda.

Let's bring Your favourite Balkan Gourmet to your community and connect people around!

BALKAN Shawarma





02 Visi & Misi

OUR VISION

Menjadi perusahaan dalam bidang bisnis waralaba kuliner masakan Balkan yang dikenal dan disukai oleh seluruh masyarakat Indonesia.

OUR MISSION

- Menciptakan berbagai menu inovatif masakan Eropa berkualitas tinggi dengan cita rasa yang dapat dinikmati oleh masyarakat Indonesia.
- Memberikan produk dan pelayanan berkualitas kepada pelanggan melalui pengelolaan dan system terpadu.
- Menciptakan kesejahteraan bersama bagi mitra kerja, karyawan, dan perusahaan.

OUR VALUE

Innovation

Menghasilkan inovasi menu cita rasa global yang disukai masyarakat Indonesia

Accountability

Menerapkan tata kelola yang baik dan bersinergi

Authenticity

Menjadi yang pertama dalam memperkenalkan makanan khas Balkan

Quality

Mengutamakan bahan baku berkualitas dan menghasilkan makanan sehat dan enak

Collaboration

Membina Kerjasama tim dalam menciptakan kesejahteraan bersama





03 Balkan Shawarma Story

BALKAN X

MEDITERRANEAN

Balkan Shawarma mempersembahkan cerita menarik tentang tentang perpaduan makanan khas Balkan dan Mediterania, dua warisan kuliner yang kaya akan cita rasa dan menggugah selera.

Kami mengedepankan perpaduan ciri khas masakan Balkan yang memiliki keanekaragaman olahan daging panggang seperti cevapi (daging cincang), plieskavica (patty daging), dan shawarma yang diolah menggunakan bumbu kaya akan rempah dikombinasikan dengan masakan mediterania yang mengutamakan penggunaan bahan-bahan segar dan herb dengan cita rasa khas eropa memberikan sensasi rasa yang unik dan menggugah selera.





04 Keunggulan



01

Solusi untuk Anda yang sibuk terdapat pilihan skema pengelolaan oleh pusat dengan sistem semua keuntungan untuk franchisee.

02

Pembekalan training secara berkelanjutan untuk penanganan dan pengolahan bahan baku dan system operasional.

03

Dukungan system yang terintegrasi dan manajemen yang solid membantu bisnis Anda berkembang dengan pesat.

04

Manajemen produk serta rantai pasokan yang tersentralisasi melalui central kitchen menjaga kualitas rasa dan ketersediaan bahan baku.

05

Dukungan exposure brand melalui iklan digital dan social media.

06

Biaya kemitraan terjangkau.



05 Variasi Menu

3.8

4

Pergikuliner.com

Ini baru enak kebabnya. Rasanya tasty dan lumayan padat isinya. Dagingnyapun empuk dan banyak. Menurut ai, yang varian beef is the best dibandingkan yang chicken.



#1 Most Loved Dish

BEEF SHAWARMA



Daging ayam/ sapi yang dimarinasi dengan cita rasa yang luar biasa, disajikan dengan sayuran dan saus dalam roti pita lembut. Paduan cita rasa dan tekstur yang menggugah selera.



SHAWARMA



CEVAPI BEEF



LAMB KOFTA



SERBIAN BURGER



ROASTED CHICKEN



SALAD





06 Konsep Outlet

Kami mengedepankan konsep desain outlet dengan sentuhan unik ornamet khas Balkan dan Mediterania serta berbagai pilihan menu yang menggugah selera.



Semi Dining



Semi Dining



Full Dining



Full Dining



07 Peluang Bisnis

Non-Autopilot

Tersedia peluang bisnis yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan Anda.



Non-Autopilot >

Kegiatan operasional dijalankan dan **diatur sendiri oleh franchisee**.

- License fee 3 tahun
- Free Royalty 3 bulan, 5% dibulan berikutnya dan seterusnya dari total omset makanan

Semi Dining Standar ukuran 20m²

~~Rp. 33.000.000~~

Rp. 29.000.000*

Full Dining Standar ukuran >72m²

~~Rp. 166.000.000~~

Rp. 159.000.000*

Package

- Training program
- Social media & marketing support
- POS System
- Layout & Kitchen plan floor
- Bahan baku awal
- Packaging & Branding
- Papan Nama

*Belum termasuk sewa lokasi, pembangunan dan renovasi outlet



08 Peluang Bisnis

Autopilot

Tersedia peluang bisnis yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan Anda.



Autopilot



Pengelolaan dilakukan oleh tim
Balkan Gourmet Group.

- License fee 3 tahun
- Free Royalty 3 bulan, 7,5% dibulan berikutnya dan seterusnya dari total omset makanan

Semi Dining
Standar ukuran 20m²

~~Rp. 64.000.000~~

Rp. 59.000.000*

Full Dining
Standar ukuran >72m²

~~Rp. 267.000.000~~

Rp. 259.000.000*

Package

- Training program
- Social media & marketing support
- POS System
- Layout & Kitchen plan floor
- Kitchen Set
- Bahan baku awal
- Packaging & Branding
- Papan Nama

*Belum termasuk sewa lokasi, pembangunan dan renovasi outlet



09 Proyeksi Keuangan

Financial Projection AUTOPILOT



MODAL AWAL

	Cloud	Semi Dining	Full Dining
Paket Kemitraan	26.000.000	59.000.000	259.000.000
Estimasi Konstruksi*	-	20.000.000	250.000.000
*Renovation, Decoration, Furniture			
Total Modal**	26.000.000	79.000.000	509.000.000

**Modal belum termasuk dengan sewa tempat

SKENARIO PENJUALAN

Qty Penjualan Harian (Porsi)	12	28	70
Harga Rata-Rata	55.000	55.000	55.000
Jumlah Hari dalam 1 bulan	30	30	30
Total Penjualan (1 bulan)	19.800.000	46.200.000	115.500.000
HPP (40% dari harga jual)	7.920.000	18.480.000	46.200.000
Profit Kotor	11.880.000	27.720.000	69.300.000

BIAYA OPERASIONAL

Royalty Fee (7,5% dari omset)	1.485.000	3.465.000	8.662.500
Gaji Karyawan (1-8 orang)	2.500.000	10.000.000	20.000.000
Listrik & Air	1.000.000	1.000.000	2.500.000
Internet	380.000	380.000	800.000
Lain-lain	1.000.000	1.200.000	1.500.000
Sewa Tempat	3.000.000	4.500.000	7.000.000
Total Biaya (1 bulan)	9.365.000	20.545.000	40.462.500
Profit Bersih	2.515.000	7.175.000	28.837.500
	13%	16%	25%
Estimasi Balik Modal (Bulan)	10	11	18

Paket yang didapat:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Training Program | 5. Bahan Baku Awal untuk Training |
| 2. Social Media & Marketing Support | 6. POS System |
| 3. Tools & Equipment | 7. Layout & Kitchen Plan Floor |
| 4. Packaging & Branding (max 100pcs) | 8. Papan Nama |

Financial Projection NON-AUTOPILOT



MODAL AWAL

	Cloud	Semi Dining	Full Dining
Paket Kemitraan	13.000.000	29.000.000	159.000.000
Estimasi Konstruksi*	-	20.000.000	250.000.000
*Renovation, Decoration, Furniture			
Kitchen Set	-	20.000.000	80.000.000
Total Modal**	13.000.000	69.000.000	489.000.000

**Modal belum termasuk dengan sewa tempat

SKENARIO PENJUALAN

Qty Penjualan Harian (Porsi)	10	25	65
Harga Rata-Rata	55.000	55.000	55.000
Jumlah Hari dalam 1 bulan	30	30	30
Total Penjualan (1 bulan)	16.500.000	41.250.000	107.250.000
HPP (40% dari harga jual)	6.600.000	16.500.000	42.900.000
Profit Kotor	9.900.000	24.750.000	64.350.000

BIAYA OPERASIONAL

Royalty Fee (5% dari omset)	825.000	2.062.500	5.362.500
Gaji Karyawan (1-8 orang)	2.500.000	10.000.000	20.000.000
Listrik & Air	1.000.000	1.000.000	2.500.000
Internet	380.000	380.000	800.000
Lain-lain	1.000.000	1.200.000	1.500.000
Sewa Tempat	3.000.000	4.500.000	7.000.000
Total Biaya (1 bulan)	8.705.000	19.142.500	37.162.500
Profit Bersih	1.195.000	5.607.500	27.187.500
	7%	14%	25%
Estimasi Balik Modal (Bulan)	11	12	18

Paket yang didapat:

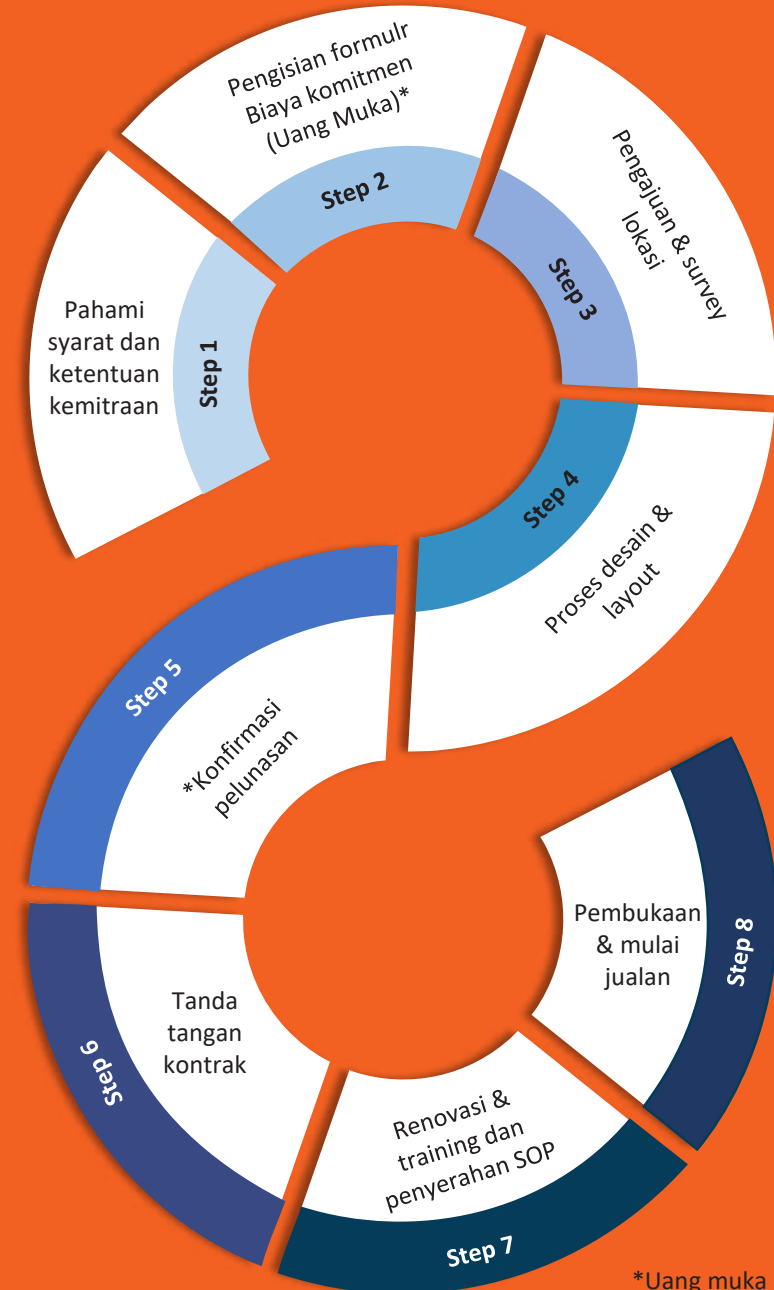
- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Training Program | 5. Bahan Baku Awal untuk Training |
| 2. Social Media & Marketing Support | 6. Papan Nama |
| 3. POS System | 7. Layout & Kitchen Plan Floor |
| 4. Packaging & Branding (max 100 pcs) | |



10 Alur Kemitraan

Proses kemitraan dapat dimulai dengan
8 langkah mudah.

Timeline +/- 30 hari kerja



*Uang muka 50% dan pelunasan 14 hari calendar berikutnya



11 Do & Dont's

Memahami dan mengikuti prosedur dan peraturan baik desain dan operasional yang telah ditetapkan oleh pusat

Menjaga nama brand Balkan Shawarma Group secara baik dan bertanggungjawab

Wajib membeli bahan baku yang disediakan oleh Balkan Shawarma

Melakukan pembayaran uang muka sesuai dengan ketentuan yang disepakati bersama



Tidak diperbolehkan untuk melakukan perubahan terhadap standard operational prosedur yang telah ditetapkan



Dilarang mengganti desain dan atau jenis tulisan dari brand Balkan Shawarma



Tidak diperkenankan mengganti mekanisme pengolahan produk yang dapat menyebabkan terjadinya perubahan standard



Tidak diperkenankan melakukan pembatalan sepihak



12 Kontak

THANK YOU

www.balkangourmetgroup.co.id



[balkanshawarma](https://www.instagram.com/balkanshawarma)



info@balkangourmet.co.id
support@balkangourmet.co.id

Info franchise : +62 852 1779 4201 | +62 851 7517 5870