

**PARMe+**

**FRANCHISE  
DOSYASI**

FRANCHISE



## HAKKIMIZDA

### *2022'den Beri Lezzet Yolculuđu*

Parme Plus Makarna, 2022 yılında Kayseri'de kurulmuş ve kısa sürede özgün lezzetleriyle dikkat çekmiştir. Geleneksel İtalyan makarna yapım teknikleri ile Türk damak tadını buluşturan özgün bir yaklaşım benimseyen markamız, kalite ve müşteri memnuniyetini ön planda tutarak makarnayı keyifli bir deneyime dönüştürmeyi amaçlıyor.

Her tabak makarnada taze malzemeler, özenli hazırlık ve tutkulu çalışmanın izlerini taşıyoruz.

***Amacımız, müşterilerimize sadece yemek değil, unutulmaz bir lezzet deneyimi sunmaktır.***





Tazelik



Ulaşılabilir Lezzet



Hızlı ve Özenli Servis

MARKA DEĞERİ

P+

## TAZELİK STANDARTIMIZ

*Parme Plus olarak*, lezzetin sırrının tazelikten geçtiğine inanıyoruz. Bu nedenle makarnalarımızı merkezi bir üretim tesisinde değil, her şubemizin kendi mutfağında günlük olarak taze şekilde hazırlıyoruz.

Her tabakta aynı kaliteyi sunabilmek için standart reçeteler kullanıyor; böylece nerede olursa olsun Parme Plus lezzeti **değişmeden korunuyor**.

Tüketici alışkanlıklarını yakından takip ediyor, **yeni tarifler ve soslarla** menümüzü sürekli geliştiriyoruz.



# ÜRÜN PORTFÖYÜMÜZ

*Parme Plus*, Kayseri'nin ilk taze günlük makarna servisi sunan, modern ve ulaşılabilir bir makarna konseptidir.



**TAZE  
GÜNLÜK  
MAKARNA**



**ÖZENLE  
SEÇİLMİŞ  
SOSLAR**



**İÇECEK &  
TAMAMLAYICI  
LEZZETLER**



**MENÜ**



# MAKARNA ÜRÜNLERİMİZ

Konseptimizin temelini oluşturan makarnalarımız, her şubemizin kendi mutfağında **günlük olarak taze şekilde üretilir.**

Hazırlanan makarnalar sipariş anında haşlanarak sıcak şekilde servis edilir.

Kutuda sunulan pratik servis şekli sayesinde, hem restoran içinde hem de paket olarak hızlı tüketim için uygundur.

Parme Plus menüsü, sade lezzetlerden yoğun aromalara kadar **geniş bir damak zevkine hitap eder.**



## SOSLARIMIZ

Parme Plus menüsünde yer alan soslar; domates bazlı, kremalı, baharatlı veya alternatif lezzetlerle zenginleştirilmiş farklı seçeneklerden oluşur.

Her sos, farklı makarna türleriyle ideal uyum sağlayacak şekilde menüye entegre edilmiştir.

Sos çeşitliliğimiz, hem klasik tatları sevenler hem de yeni lezzetler keşfetmek isteyenler için **geniş bir tercih alanı sunar.**



## İÇECEK & TAMAMLAYICI LEZZETLER

Makarnalarımızın yanında sunulan soğuk içecekler, gazozlar, taze limonatalar gibi tamamlayıcı ürünler, konsepti daha zengin ve doyurucu hale getirir.

Her şubemizde aynı kaliteyi ve lezzet standardını koruyarak, misafirlerimize ulaşılabilir bir **makarna deneyimi** yaşıyoruz.

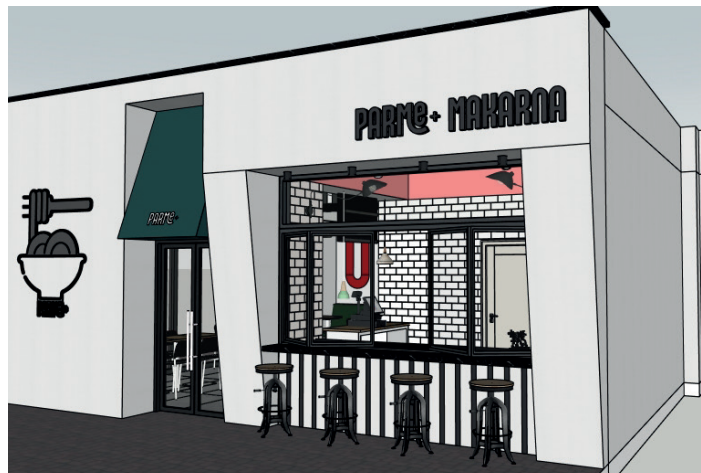


# MIMARI KONSEPT



P+

PARME+MAKARNA



P+

parmeplus.com





# PARME'NİN PARÇASI OLMAK İÇİN NEDENLER

## 1. Talep Gören Bir Ürün: Taze Makarna

Tüketici tercihleri günümüzde hızlı, doyurucu, estetik ve uygun fiyatlı ürünlere yöneliyor. Parme Plus, bu ihtiyaca tam karşılık veren taze makarna konseptiyle pazarda güçlü bir yer edinmektedir.

## 2. Günlük ve Yerinde Üretim

Her şubede günlük olarak hazırlanan taze makarnalar sayesinde üretim hattı veya merkezi sevkiyat beklenmeden yüksek standartlı ve daima taze ürün sunumu sağlanır. Bu da hem operasyonel verimliliği hem de müşteri memnuniyetini artırır.

## 3. Basit Operasyon, Düşük Stok Riski

Minimal ama etkili ürün yelpazesi ile stok yönetimi kolaylaştırılır, fire oranı en aza indirilir. Standartlaşmış üretim ve sunum süreçleriyle operasyonel karmaşa ortadan kaldırılır.

parmeplus.com



# PARME'NİN PARÇASI OLMAK İÇİN NEDENLER

## 4. Esnek ve Uygulanabilir Konseptler

Kafe, kiosk, karavan veya sadece paket servis gibi farklı ölçeklerde uygulanabilen konsept modelleri ile yatırımcılara esnek franchise seçenekleri sunulmaktadır.

## 5. Karlılığı Yüksek Bir İş Modeli

Makarna segmenti, düşük hammadde maliyetine karşılık yüksek kâr marjı sunar. Bu sayede yatırımcılar için kısa vadede kârlı ve sürdürülebilir bir büyüme potansiyeli taşır.

## 6. Eğitim ve Süreç Desteği

Parme Plus, franchise sürecinin her aşamasında yatırımcısının yanındadır. Şube açılışından personel eğitimine, operasyonel yönetimden reçete standardizasyonuna kadar kapsamlı destek sunarak başarıyı güvence altına alır.

P+

# FRANCHISE BAŞVURU SÜRECİ

## Başvuru Formunu Doldurun

Web sitemizde yer alan franchise başvuru formunu doldurarak süreci başlatabilirsiniz. Başvurunuz değerlendirmeye alındıktan sonra, bölgenizden sorumlu franchise temsilcimiz sizinle ön görüşme yapmak üzere iletişime geçecektir.

## Ön Görüşme ve Karşılıklı Uyum

Ön görüşmede beklentileriniz, yatırım planlarınız ve Parme Plus sistemine uygunluğunuz değerlendirilir. Belirlenen kriterler ve finansal koşullarda mutabakat sağlanırsa süreç bir sonraki aşamaya taşınır.

## Lokasyon Seçimi

Sizin önerdiğiniz ya da tarafımızca önerilen alternatif lokasyonlar birlikte değerlendirilir. Bölgenin demografik yapısı, rekabet durumu ve potansiyel analizleri doğrultusunda en uygun nokta belirlenir. Lokasyon seçimi, sürecin en kritik adımlarından biridir.

## Model Seçimi ve Teklif Sunumu

Seçilen lokasyon doğrultusunda "anahtar teslim" ya da "inşaat hariç" modellerden biri tercih edilir. Tercih edilen modele göre hazırlanan yatırım teklifi tarafınıza sunulur.





parmeplus.com

# FRANCHISE BAŞVURU SÜRECİ

## Franchise Sözleşmesi

Teklifin onaylanması halinde, franchise sözleşmesi hazırlanarak tarafınıza iletilir. Sözleşmenin imzalanması ve finansal yükümlülüklerin tamamlanması ile birlikte resmi iş ortaklığımız başlamış olur.

## Mağaza Kurulumu ve Eğitim Süreci

Mağazanız; Parme Plus mimari standartlarına göre projelendirilir, tüm ekipman ve dekorasyon malzemeleri tedarik edilerek kurulum ve montaj işlemleri tarafımızdan gerçekleştirilir. Bu süreçle eş zamanlı olarak operasyon ekibimiz, seçilen personelin eğitimi için 7 günlük uygulamalı bir eğitim süreci başlatır.

## Açılış ve Operasyonel Destek

Belirlenen açılış tarihinde sizinle birlikte sahada oluruz. İlk 7 gün boyunca operasyon ekibimiz aktif olarak mağazada yer alarak süreci birlikte yürütür. Bu sayede Parme Plus deneyimini en doğru şekilde hayata geçirmiş olursunuz.

# MİMARİ PROJELENDİRME SÜRECİ

Parme Plus ailesine katıldığınız andan itibaren, misafirlerinize hem lezzet hem de ambiyans açısından kusursuz bir deneyim sunmanız için yanınızda oluyoruz.

Bu sürecin ilk adımında sizinle birlikte çalışacak ekip, mimari proje ekibimiz olacaktır. Seçilen mağaza lokasyonunun fiziksel koşulları ve ihtiyaçları doğrultusunda, Parme Plus kurumsal kimliğine en uygun iç mekân tasarımı; sizin görüşlerinizle birlikte şekillendirilir.

## YERLEŞİM PLANININ OLUŞTURULMASI

Franchise sözleşmesinin imzalanmasından itibaren x iş günü içerisinde, mimari ekibimiz mağazaya özel yerleşim planını hazırlar.

Bu planda;

- Makarna hazırlık alanı
  - Servis barı
  - Mutfak arka plan alanı
  - Yıkama ve lavabo bölümleri
  - Oturma düzeni ve masa konumlandırmaları
- detaylı şekilde planlanır ve tarafınıza sunulur.

## 3 BOYUTLU PROJELENDİRME

Yerleşim planının onaylanmasını takiben 10 iş günü içerisinde, mağazanın tamamına yönelik kurumsal mimari tasarım tamamlanır.

Bu aşamada;

- Renkler
- Malzeme seçimleri
- Aydınlatma planlaması
- Görsel bütünlük unsurları detaylandırılır ve 3 boyutlu modelleme hazırlanarak tarafınıza sunulur.

Tasarımın onaylanmasının ardından, saha kurulum süreci başlatılır. ***İnşaat Süreci Parme+ Tarafından Tamamlanacaktır***



# PERSONEL SEÇİMİ VE EĞİTİM SÜRECİ

Parme Plus olarak, şubenin açılış öncesinde ve sonrasında, yatırımcılarımıza ve ekiplerine kapsamlı eğitim desteği sunuyoruz. Deneyimli operasyon ve eğitim kadromuz tarafından verilen bu eğitimlerde, sadece ürün ve ekipman kullanımı değil, aynı zamanda servis, yönetim ve operasyonel süreçlere dair detaylı bilgiler de aktarılır.

**Eğitim süreci;** Parme Plus'ın kalite standartlarını her şubede aynı şekilde sürdürebilmek adına oluşturulmuştur.

## ÜRÜN VE HAZIRLIK EĞİTİMİ

Her gün taze olarak hazırlanan makarnaların yoğrulması, porsiyonlanması, haşlanması ve soslarla hazırlanması gibi teknik süreçler mutfak personeline uygulamalı olarak öğretilir.

## YÖNETİMSEL VE OPERASYONEL EĞİTİM

İşletmeci ve şube yöneticilerine; stok kontrolü, sipariş yönetimi, kasa sistemi, hijyen standartları ve şube içi işleyişle ilgili temel yönetimsel beceriler kazandırılır.

## SERVİS VE MÜŞTERİ DENEYİMİ EĞİTİMİ

Kutuda servis sistemine uygun olarak hızlı, doğru ve estetik sunumun nasıl yapılacağı servis ekibine aktarılır. Müşteri iletişimi ve marka diline dair pratik bilgiler paylaşılır.

## AÇILIŞ DESTEĞİ

Açılış haftasında saha ekibimiz, şubenizde aktif olarak yer alır. İlk 7 gün boyunca operasyonel sürece sahada eşlik ederek, ekibin adaptasyonuna destek olur, yoğun saatlerde birlikte çalışarak ilk deneyimi güçlü şekilde yönetmenizi sağlar.

## AVM EKİP SAYISI



1 Kişi  
KASİYER



2 Kişi  
MUTFAK  
PERSONELİ



1 Kişi  
TEMİZLİK  
PERSONELİ

## MAĞAZA EKİP SAYISI



2 Kişi  
KASİYER



4 Kişi  
MUTFAK  
PERSONELİ



2 Kişi  
TEMİZLİK  
PERSONELİ

# FRANCHISE ADAYLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Parme Plus olarak; markamızı birlikte büyüteceğimiz, aynı değerleri paylaşan yatırımcılarla uzun soluklu iş birliklerine inanıyoruz. Bu yolculukta birlikte ilerleyeceğimiz adaylarda aşağıdaki nitelikleri arıyoruz:

1. Girişimci ruha sahip, işini sahiplenme motivasyonu yüksek,
2. Yeme-içme sektörüne ve özellikle taze makarna konseptine ilgi duyan,
3. Finans yönetimi, insan kaynakları ve günlük operasyon yönetimi konusunda deneyimli,
4. Kişisel gelişime ve kurumsal süreçlere açık, öğrenmeye istekli,
5. Koşulsuz müşteri memnuniyetini ve hizmet kalitesini temel ilke edinmiş,
6. Zamanını ve enerjisini kendi işine ayırabilecek kararlılığa sahip,
7. İletişim becerileri güçlü, pozitif ve çözüm odaklı.



# KAZANÇ SİSTEMİ

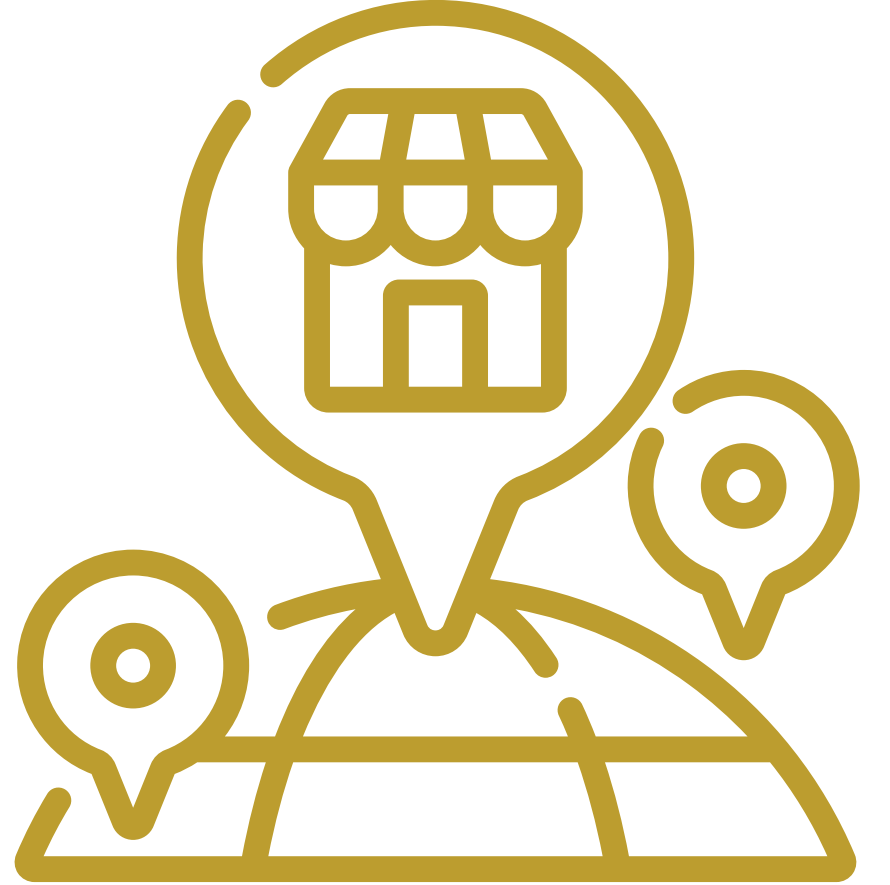
---

<b>İSİM HAKKI  </b>	10.000\$
<b>ÖN ÖDEME MİMARLIK  </b>	2.500\$
<b>İNŞAAT  </b>	25.000\$
<b>EKİPMAN DEMİRBAŞ  </b>	15.000\$
<b>LOKAL PAZARLAMA  </b>	2.000\$
<b>TEMİNAT MEKTUBU  </b>	250.000TL
<b>ROYALTY ÜCRETİ  </b>	Cirodan %5 + %2 Reklam Katkı Payı

## NERELERDEYİZ

KAYSERİ  
SİVAS

Siz de Türkiye'nin dört bir yanında hızla büyüyen Parme Plus ailesinin bir parçası olmak istiyorsanız bizimle iletişime geçin.



PARME+

**Whatsapp:** +90 (554) 119 13 66

**Web:** [parmeplus.com](http://parmeplus.com)

**E-Posta:** [info@parmeplus.com](mailto:info@parmeplus.com)

**Instagram:** [@parmeplusmakarna](https://www.instagram.com/parmeplusmakarna)