

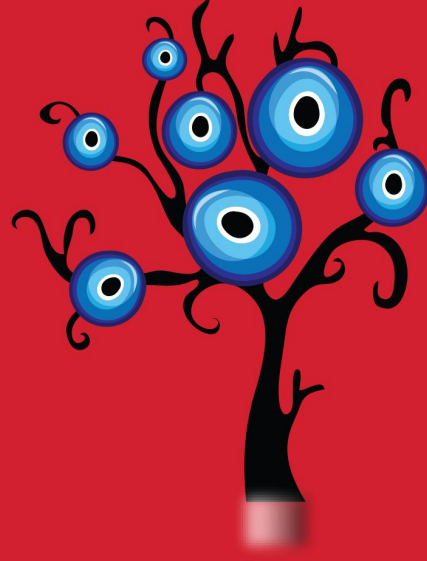


"Viyanalı lezzet ustası"





- I. Bölüm: Duran Sandwiches'in Tarihçesi
- II. Bölüm: Ürün Çeşitleri
- III. Bölüm: Franchise Şartları
- IV. Bölüm: Franchise'ye Verilen Hizmetler
- V. Bölüm: Duran Sistemi Neden Cazip?



**Duran Sandwiches**

**AVUSTURYA**

**52** yaşında

**TÜRKİYE**

**29** yaşında

# I. Bölüm

## > Duran Sandwiches'in Tarihçesi

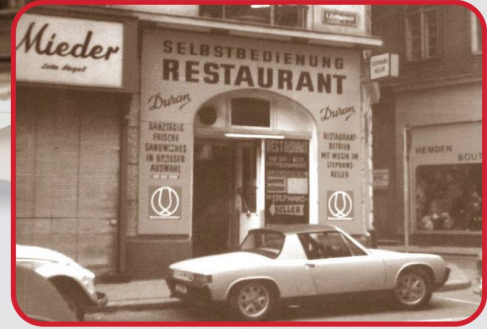
*Avusturya'nın başkenti Viyana'da doğan  
Duran Sandwiches  
45 yıllık bir geçmişe sahiptir.*

Avusturya'nın başkenti, yaklaşık 1,5 milyon nüfuslu tarih, kültür ve sanat zengini Viyana'nın en işlek caddelerini ve alışveriş merkezlerini, rengarenk vitrinleri ile süsleyen DURAN SANDWICHES firması, 45 yıllık bir geçmişe sahiptir. Çekoslovak tarzı garnilerle süslenmiş dilim ekmekler, çeşitli sıcak soğuk sandwich alternatifleri ve Viyana mutfağının vazgeçilmez lezzeti "schnitzel" mönüsünün ana başlıklarını oluşturur.

1968 yılında Firma, " Vladimir ve Tomas Duran " adı ile Avusturya'da kuruldu. Baba, oğul, her ikisi de gastronomi branşından gelen Duran'lar, ilk olarak Viyana Alserstrasse'deki dükkanı restaurant olarak işletmeye başladılar. Bunun yanında, o dönemde Viyana'da pek tanınmayan 'Açık Sandwichleri' satışa çıkardılar. Bugün ki başarının temeli ilk bu deneme ile ortaya çıktı. Sandwichlerin tazeliği ve kalitesi, özel formülleri ile salataların lezzeti ve çeşitliliği, bütün bu ürünlerin doğrudan göze hitap eden vitrin sistemi ile satışa sunulması, çok kısa zamanda aileye, restaurant işinden çok daha büyük bir başarıyı getirdi. Bu haklı başarı zaman içinde özel salata reçeteleri ve sandwich formüllerine dönüştü.

Sistemin ve ürünün Viyana pazarındaki bu ihtilalvari başarısı, Duran ailesinin kısa sürede başarılı bir şube zinciri oluşturmasını sağladı. Yaklaşık 1 milyon nüfuslu Viyana 'da 1986 yılında 4 şube, 1996 'da 6 şube ve 1999' da 9 şubeye ulaşıldı. İlk başlarda baba Duran'ın gastronomi bilgisi ile geliştirdiği reçeteler, daha sonraları oğul Tomas Duran'ın teknik, satış ve pazarlama konularındaki çalışmaları ile restaurant olarak işe başlayan firmayı zaman içinde müşterilerin rahatını ve sağlığını da gözetken bir 'fast-food' sistemine dönüştürdü. Avusturya'da şu anda soğuk sandwich satışı, toplam cironun %70 ini tutmaktadır.

1990 senesinde kendini iyice kanıtlamış, 9 şubesi ile Viyanalıların değişmez ağız tadı olan Duran Sandwich'leri Avusturya dışından gelen talepleri de değerlendirmek üzere ilk enternasyonal adımını bu yıl attı ve Yelkenci ailesi ile ilk yabancı yatırımını Türkiye'de gerçekleştirdi.



'Duran Sandwiches Sistemi' nin Türkiye genelinde yetkili Master Franchiser' ı Duran Gıda San. Tic. Ltd. Şirketi adına Metin Yelkenci'dir. İstanbul'daki kuruluşun sonra Viyana'da franchise çalışmaları hızlandırıldı. 1995 senesinde franchise firması olarak " Duran Sandwiches GmbH " kuruldu ve Duran sisteminin enternasyonal bazda Franchise olarak verilmesi için çalışmalara başlandı.

1996 yılında Türkiye'den sonra ikinci franchise Macaristan'a verildi ve başkent Budapeşte'de ilk şube açıldı. Diğer ülkelerde olduğu gibi Macaristan'da da memnuniyetle kabul gören Duran Sandwiches sistemi getirdiği başarı ile beraber Macaristan'dan sonra Çekoslavakya'da da iki şube ile yayılmaya devam etti.

2013 senesinde Chicago'da yayılmaya başladı ilk subeyle.

## Türkiye'de Duran Sandwiches

1991 senesinde, İstanbul' da Taksim İstiklal Caddesi girişinde açılan ilk şube, o yıllarda, İstanbul'lu- ların henüz tanışmadığı ' open face sandwichler ', çiçek bahçesini andıran bir vitrinde sunulmuş çok çeşitli hazır sandwich olgusu, yeni bir sistem olmasına rağmen yeniliklere açık Türk halkı tarafından, kısa zamanda beğeni kazandı. Viyana'da olduğu gibi İstanbul' dada sistem başarısını kısa sürede kanıtladı.

Duran Sandwiches 1991 Haziranında Türkiye'de Beyoğlu-Taksim Şubesi ile İstanbullu'larla tanıştığın- da sektördeki fastfood zincirlerinin sayısı bir elin parmaklarını geçmemekte idi. Viyana merkez ile ortaklık bazında kurulan ilk şube, zaman içinde yeni şubelerin açılması ile franchise sistemine dönüştürülerek Türkiye master franchise olma hakkı alındı. Bugün Taksim, Gayrettepe, Maslak, 4.Levent,Beşiktaş, Eminönü, Güneşli, Nişantaşı, Flat Ofis ile Duran zinciri Türk damak tadına yenilikler katan ve Avusturya'ya da Türk mutfağından örnekler kazandıran yabancı zincir olma özelliğini korumaktadır.

29. yıl

Avrupa'dan  
Türkiye'ye



Taksim Şube, 1996

## II. Bölüm

### > Duran Sandwiches'in Ürün Çeşitleri

Soğuk-sıcak Sandwich, Dilimler, Tortilalar,  
Porsiyonlar, Salatalar, Tatlılar, İçecek



#### I. Open Face Sandwiches ( Açık Sandwichler )

Özel kalıplarda hazırlanan ekmeklerden kesilen bir mini panini üzerine, Duran salataları, Duran için özel üretilen şarküteri ürünleri, su ürünleri, yerli ve ithal peynirler ve sebzeler ile süslenen büyük kanepelerdir.

Yalnız Duran Sandwiches'e özel bu seçkin çeşitlerin tümünü her franchisee satışa sunar. Bu ürünler standart ve extra çeşitler adı altında iki farklı fiyat ile satışa sunulurlar.

#### II. Soğuk Sandwichler

Çıtır çıtır fransız bagetinden, çeşitli boylarda, susamlı ya da haşhaşlı sandwich ekmeğine, focaccio tipi rol ekmekten, çeşitli panini sandwichlere kadar değişik tip ekmeklerde sunulan soğuk sandwichler, özel Duran salataları, en iyi kalite jambon ve peynir çeşitleri, taze sebzeler, turşu ya da göbek ile süslenerek teşhir edilir.

Amacımız kişiye özel sandwich'i hazırlamak değil, herkesin zevkine hitap edebilecek kadar çok çeşitli sandwich'i vitrin platomuzda hazır bulundurarak, hızlı servis yapmak ve sürümünü arttırmaktır.

#### III. Sıcak Sandwichler

Focaccio ekmekte, susamlı çıtır ekmekte ve çeşitli panini ekmeklerinde, nefis Duran schnitzeli, en iyi kalite jambon ve peynir çeşitleri, özel sos tartarımız, turşu, zeytin, domates, göbek salata ve bazen de patates kızartması ile süslenerek sunulur.

Fritözde derhal hazırlanan kızartmalar dışında diğer sıcak sandwichler, ısıtılarak servis edilir.



#### IV. Sıcak Porsiyonlar

Duran Porsiyonları kare formda Duran logolu porselen tabaklarda, patates kızartması, özel Duran sos tartar, turşu, porsiyon rol ekmeği ile sunulur. Viyana usulü panelenmiş tavuk schnitzelimiz artık bir Duran klasiği haline gelmiştir. Bunun dışında köfte, hellim, çıtır tavuk, ve mix çeşitleri mevcuttur.

Paket servislerde ise, özel karton kutularda ürünlerin soğumadan ve bozulmadan, yerine ulaştırılması sağlanır. Paketlere, hijyenik olarak jelatin içinde hazırlanmış, peçete çatal, bıçak, logolu tuz ve biber ilave edilir.

#### V. Salatalar

Tek başına bir öğün yemek olarak sunulan salata çeşitlerimiz, göbek salata, salatalık, domates ile, jambon ve peynir çeşitleri ya da ton balığı yada pane tavuk ile hazırlanır ve mısır, yeşil zeytin, soğan ya da özel soslar ile tatlandırılır.

#### VI. Tatlılar

Bize özel tiramisu dışında Duran Sandwiches sandwich ve özel sosları konusunda profesyoneldir, tatlı konseptini de kendi dalında profesyonel bir firma ile çalışarak hakkı ile misafirlerine sunmak için bu konuda uzman firmalardan destek alır.

Ürün çeşitleri café konsepti olan şubeler dışında birkaç taneyi geçmez. Café konsepti olan şubelerde ise özel café corner'larda çok çeşitli ürünü misafirlerinin beğenisine sunar.

#### VII. İçecekler

Duran Sandwiches Coco-cola Satış ve Dağıtım A.Ş. ile çalışır. Tüm cola çeşitleri, meyve suları dahil şubelerde bulunur. Ayrıca mevsimine göre taze portakal suyu, limonata ve ayran gibi alternatifler sunulur.



Türkiye Duran Sandwiches

**ayda 3 ton schinitzel**

satmaktadır.





## Toplantı Menüleri

Sektörde çok önemli bir açığı fark eden Duran Sandwiches'in yaklaşık 2 yıldır hazırladığı Toplantı Menü'leri herkes tarafından çok beğenildi. Önümüzdeki günlerde daha çok kişi tarafından tercih edileceği ve ciroya katkısının artarak devam edeceği bekleniyor.

Nefis mini  
Panini

**Extra Kutu**  
12 adet  
Somonlu, Tonlu,  
Roastbeef,  
Cheddar  
3'er adet



**Standart Kutu**  
12 adet  
Mix, Beyaz  
Peynirli, İtalyan,  
Cheddar  
3'er adet

Nefis mini  
Tortilla

**Mini Tortilla Kutu**  
21 adet  
Schnitzel,  
Çtır Stık  
6'sar adet  
Köfteli,  
Hellim Peynirli,  
Tavuk Grill  
3'er adet



Nefis  
Dilimler

**Extra Kutu**  
9 adet  
Somon Gamili,  
Roastbeef Gamili,  
İtalyan Salatalı  
3'er adet



**Standart Kutu**  
9 adet  
Dana Jambon,  
Beyaz Peynir,  
Tonlu  
3'er adet

# III. Bölüm

## > Franchise Şartları

### Dükkan Çeşitleri ve Yatırım Bedelleri

Dükkan Tipi	Dükkan Büyüklüğü	Yaklaşık Yatırım Bedeli
Mini Duran	40-60 m2	40.000 - 45.000-USD
Midi Duran	70-80 m2	50.000 - 55.000-USD
Maksi Duran	100 m2 ve üstü	60.000 - 65.000-USD

Franchise Fee	: 20.000 USD
Royalty (Aylık ödeme)	: % 5
Reklam katkı payı *	: %3
Yatırımın Geri Dönüşü	: Ortalama 18-20 ay
Yer	: Türkiye geneli

### İstanbul' da Tercih Edilen Bölgeler

Avrupa yakası ; İş muhitleri örneğin; Sultanahmet, Boğaz hattı, Etiler, Bakırköy vs.  
Anadolu Yakası; Kadıköy, Altunizade, Bahariye, Acıbadem, Bağdat Cad., Kavacık, Ümraniye, Kozyatağı

Her iki yaka için de alım gücü yüksek semtlerdeki alışveriş merkezleri veya iş ofisi yakınları

### Türkiye Genelinde Öncelikle Tercih Edilecek Bölgeler

Ankara, İzmir, Bursa, Antalya, Bodrum, Eskişehir

29.yıl

Avrupa'dan  
Türkiye'ye



Maslak Şube, 1998

# IV. Bölüm

## > Franchise'lara Verilen Hizmetler

Eğitim, Lojistik Destek, Reklam-Tanıtım Çalışmaları, Denetim, Cost-kontrol

### I. Eğitim

5 Haftalık Eğitim Programı Franchise'nin şahsına yada yöneticisine ve ilk ekibine verilir.

- 2 haftalık mutfak eğitimi
- 1 haftalık servis ve lobi eğitimi
- 2 haftalık kasa ve idari eğitim

### II. Lojistik Destek

Franchisee'ye fırın, manav ve cocacola firması dışında gıda, temizlik malzemesi, paketlenme malzemesi dahil tüm malı, tek bir lojistik firması üzerinden haftada 3 kez temin ve teslim edilir. Tüm gıda teslimatları soğutmalı özel kamyonlarda yapılır. Merkezi yönetim satın almada franchiseelere her türlü fiyat ve kalite avantajını sağlamak için çalışır.

### III. Reklam ve Tanıtım Çalışmaları

Tüm basın ilanı, afiş, pano çalışmaları ortak reklam bütçesinden karşılanır, yerel reklam ve tanıtım çalışmaları yapılır. Dönem dönem PR Şirketi ile imaj, medyada tanıtım çalışmaları yürütülür.

### IV. Denetim

Mükemmel kalite, eğitim ve sürekli denetim ile sağlanabilir. Denetim hem merkez tarafından yapılacak, hem de franchisee'ye kendi şubesini denetlemenin yolları öğretilecektir.

### V. Cost-Kontrol

Envanter ve mal takip sistemi kurulacak, şubenin satışları haftalık ve aylık bazda envanteri ile karşılaştırılacaktır.





Türkiye Duran Sandwiches

**günde 6000 adedin**

üzerinde sandwich üretilmektedir,



# V.

Bölüm

## > Duran Sistemi Neden Cazip?

*Düşük yatırım maliyetleri!*

### Duran Sistemi neden cazip?

Düşük yatırım maliyetleri!  
Gastronomi branşından gelmeyenlere de uygunluk!  
22 yıllık tecrübe ve istikrar!



Duran Franchise sisteminin en önemli özelliği kuruluş yatırımının çok yüksek olmaması ve gastronomi eğitimi almamış kişilerin dahi kısa süreli bir eğitim programı ve sistemin açıklığı sayesinde bu cazip iş koluna girme ve başarı sağlama imkanlarının olmasıdır.

### Gelişen sektör

Bilimsel araştırmalar tartışmasız kanıtlamıştır ki dünyada insanlar yemek yemeğe gittikçe daha az vakit ayırırlar. Bu yüzden fast-food sektörü bir patlama yaşamıştır ve gittikçe yükselen bir gelişme göstermektedir. Avusturya'da yapılan araştırmalar, iş günlerinde insanların %60'ının uzun yemek araları yerine fast-food tarzı çabuk ulaşılabilecek bir yemek türünü tercih ettiklerini göstermektedir (Avusturya Milli Eğitim Bakanlığı yazıları / Aralık 1996).

Avrupa ve Amerika'da fast-food sektörünün, yarı pişmiş hazır mamuller üzerine yoğunlaşmış olması, sık sık gıda bilimciler tarafından kritik edilmektedir. Buna karşın Duran Sandwiches sisteminin günlük olarak taze hazırlanmış mamulleri sağlıklı koşullarda sergilenerek anında tüketime sunulmakta, böylece fast-food anlayışına bir yenilik kazandırmaktadır. "Fast ama Fresh food"

Mutlu bir iş ortaklığı ve tüm başarı dileklerimiz ile...



29. yıl

Avrupa'dan  
Türkiye'ye



Şubeler arası futbol aktivitesi, 1996



**Teşekkür ederiz.**