



AF NOVA INVEST

FATMA CILTEPE Project Manager

Phone: +45 60 24 62 12

Email: sifualtan@msn.com

Address: DRONNING OLGAS VEJ 46.

2000 FREDERIKSBERG COPENHAGEN DENMARK

PROJE: NOVA ELIZA DÜRÜM



Proje açıklaması: NOVA ELIZA DÜRÜM

- Konsept ve Vizyon:** NOVA ELIZA DÜRÜM, pizza, burger, döner ve kuzu dürüm gibi ev yapımı spesiyaliteler sunan yenilikçi ve kaliteye önem veren bir yiyecek standıdır. Otantik ve sağlıklı bir yemek deneyimi yaşamınızı sağlamak için tüm içecekler organik ve yerel olarak üretilmektedir. Yemek tezgahı, yoldan geçenleri, park ziyaretçilerini ve hızlı ama kaliteli bir yemek isteyen sürücülerini çekmek için stratejik olarak bir otoparkın yanına yerleştirilmiştir.
- Konum ve Fiziksel Çerçeve:** Stand yeri: Kolay ulaşım için otoparka yakın bir parkta. Oturma: Müşterilerin açık havada yemeklerinin tadını çıkarabilmeleri için tezgahın etrafında banklar ve masalar bulunmaktadır. Tasarım: Stand, doğal ahşap unsurlar ve açık cephesiyle davetkar bir ortam yaratmak için modern ve davetkar bir görünüme sahip olacak.
- Ekipman ve Tesisler:** Yüksek kalitede gıda dağıtımı yapabilmek için aşağıdaki ekipmanlara ihtiyaç vardır: Et, sebze ve hamburger pişirmeye yarayan sac tava. Pizza pişirme ve ekmek ısıtma amaçlı fırın. Taze malzemeleri ve organik içecekleri saklamak için buzdolabı. Yemek hazırlamaya yönelik çalışma masaları ve depolama alanları. Yiyecek ve içecek servisinin yapıldığı servis alanı.
- Menü:** Tüm yemekler taze malzemelerle ve yüksek kaliteyle hazırlanmaktadır. Menüde şunlar yer alıyor: Pizza: Ev yapımı hamur ve doğal malzemelerle taze olarak pişirilir. Burger: Taze pişmiş ekmek ve organik malzemelerle hazırlanmış ev yapımı köfteler. Döner: Taze sebzeler ve ev yapımı sosla servis edilen, taze pişmiş pide ekmeği içerisinde marine edilmiş et. Kuzu dürüm: Taze yapılmış dürüm ekmeğine sarılmış yumuşak kuzu eti ve otantik baharatlar. İçecekler: Organik meyve suları, sodalar ve buzlu çay.



AF NOVA INVEST

FATMA CILTEPE Project Manager

Phone: +45 60 24 62 12

Email: sifualtan@msn.com

Address: DRONNING OLGAS VEJ 46.

2000 FREDERIKSBERG COPENHAGEN DENMARK

PROJE: NOVA ELIZA DÜRÜM



- 5. Sürdürülebilirlik ve Kalite: Organik içeceklerin kullanımı sağlık ve sürdürülebilirliği garanti altına alır. Atıkları en aza indirmek için geri dönüştürülebilir ve biyolojik olarak parçalanabilir ambalajlar. Yerel tedarikçilerden gelen taze malzemeler.
- 6. İşletme planı: Açılış saatleri: Parkın ziyaret saatlerine ve müşteri ihtiyaçlarına göre uyarlanmıştır (örneğin her gün 11:00 - 21:00). Personel ihtiyacı: Yemek pişirme ve servis için 2-3 çalışan. Günlük rutinler: Malzemelerin hazırlanması, temizlik, müşteri hizmetleri.
- 7. Pazarlama: Menü, kampanyalar ve müşteri fotoğraflarının tanıtımı için sosyal medya (Instagram, Facebook, TikTok) kullanımı. Yakın çevrenizde yerel reklamcılık. "Çarşamba Döner" veya "Aile Kampanyası" gibi özel kampanyalar.
- 8. Bütçe ve Finansman: Gıda tezgahına, ekipmana ve ilk malzeme stoğuna yatırım. Kira, maaş ve pazarlama için işletme bütçesi. Yerel iş geliştirme fonlarından veya ekolojik girişimlerden destek alma fırsatları.

Sonuç: NOVA ELIZA DÜRÜM, modern ve ulaşılabilir bir gıda standında kaliteyi, sürdürülebilirliği ve lezzeti bir araya getiriyor. Stratejik konumu, taze hazırlanmış yiyecekleri ve benzersiz menüsüyle tezgah, geniş bir müşteri kitlesine ulaşacak ve popüler bir bölgede sağlam bir iş yaratacak.



AF NOVA INVEST

FATMA CILTEPE Project Manager

Phone: +45 60 24 62 12

Email: sifualtan@msn.com

Address: DRONNING OLGAS VEJ 46.

2000 FREDERIKSBERG COPENHAGEN DENMARK

PROJE: NOVA ELIZA DÜRÜM



Proje Maliyet açıklaması: NOVA ELIZA DÜRÜM

1. Konsept ve Vizyon: NOVA ELIZA DÜRÜM, pizza, burger, döner ve kuzu dürüm gibi ev yapımı spesiyaliteler sunan yenilikçi ve kaliteye önem veren bir yiyecek standıdır. Otantik ve sağlıklı bir yemek deneyimi yaşamınızı sağlamak için tüm içecekler organik ve yerel olarak üretilmektedir.

Yemek tezgahı, yoldan geçenleri, park ziyaretçilerini ve hızlı ama kaliteli bir yemek isteyen sürücülerini çekmek için stratejik olarak bir otoparkın yanına yerleştirilmiştir.

2. Konum ve Fiziksel Çerçeve:

Stand yeri: Kolay ulaşım için otoparka yakın bir parkta.

Oturma: Müşterilerin açık havada yemeklerinin tadını çıkarabilmeleri için tezgahın etrafında banklar ve masalar bulunmaktadır.

Tasarım: Stand, doğal ahşap unsurlar ve açık cephesiyle davetkar bir ortam yaratmak için modern ve davetkar bir görünüme sahip olacak.

3. Ekipman ve Tesisler: Yüksek kalitede gıda dağıtımı

yapabilmek için aşağıdaki ekipmanlara ihtiyaç vardır:

Et, sebze ve hamburger pişirmeye yarayan sac tava.

Pizza pişirme ve ekmek ısıtma amaçlı fırın.

Taze malzemeleri ve organik içecekleri saklamak için buzdolabı.

Yemek hazırlamaya yönelik çalışma masaları ve depolama alanları.

Yiyecek ve içecek servisinin yapıldığı servis alanı.

4. Menü:

Tüm yemeklerimiz taze ve kaliteli malzemeler kullanılarak sıfırdan hazırlanmaktadır. Menüde şunlar yer alıyor:

- Pizza: Ev yapımı hamur ve doğal malzemelerle taze olarak pişirilir.
- Burger: Taze pişmiş ekmek ve organik malzemelerle hazırlanan ev yapımı köfteler.
- Döner: Taze pişmiş pide ekmeği içerisinde servis edilen marine edilmiş et, taze sebzeler ve ev yapımı sos.
- Kuzu dürüm: Taze yapılmış dürüm ekmeğine sarılmış yumuşak kuzu eti ve otantik baharatlar.
- İçecekler: Organik meyve suları, sodalar ve buzlu çay.

5. Sürdürülebilirlik ve Kalite:

- Organik içecek kullanımı sağlık ve sürdürülebilirliği garanti eder.
- Atıkları en aza indirmek için geri dönüştürülebilir ve biyolojik olarak parçalanabilir ambalajlar.
- Yerel tedarikçilerden gelen taze malzemeler.

6. İşletme planı:

- Açılış saatleri: Parkın ziyaret saatlerine ve müşteri ihtiyaçlarına göre uyarlanmıştır (örneğin her gün 11:00 - 21:00).
- Personel ihtiyacı: Yemek pişirme ve servis için 2-3 çalışan.
- Günlük rutinler: Malzemelerin hazırlanması, temizlik, müşteri hizmetleri.



AF NOVA INVEST

FATMA CILTEPE Project Manager

Phone: +45 60 24 62 12

Email: sifualtan@msn.com

Address: DRONNING OLGAS VEJ 46.

2000 FREDERIKSBERG COPENHAGEN DENMARK

PROJE: NOVA ELIZA DÜRÜM

7. Pazarlama:

- Menü, kampanyalar ve müşteri fotoğraflarının tanıtımı için sosyal medya (Instagram, Facebook, TikTok) kullanımı.
- Yerel bölgede yerel reklamcılık.
- "Çarşamba Döner" veya "Aile Kampanyası" gibi özel kampanyalar.

8. Bütçe ve Finansman:

- Gıda tezgahına, ekipmana ve ilk malzeme stoğuna yatırım.
- Kira, maaş ve pazarlama için işletme bütçesi.
- Yerel iş geliştirme fonlarından veya ekolojik girişimlerden destek alma fırsatları.

9. İşletme bütçesi:

NOVA ELIZA DÜRÜM'ün tahmini işletme bütçesi şöyle:

Öge Tahmini aylık gider (DKK)

Stand kiralama ve lokasyon 10.000

Çalışanların maaşı (2-3 kişi) 40.000

Hammaddeler ve içerikler 25.000

Organik içecekler 10.000

Bakım & temizlik 5.000

Elektrik ve su 5.000

Pazarlama ve reklamcılık 7.500

Paketleme ve servis ürünleri 3.500

Öngörülemeyen giderler 5.000

Toplam aylık giderler 111.000

10. Yatırım listesi:

Başarılı bir girişimin gerçekleşmesi için aşağıdaki yatırımların yapılması gerekmektedir:

Yatırım Tek seferlik gider (DKK)

100.000 konteyner tezgahı alımı

İç mekan tasarımı ve tadilatı 50.000

Mutfak ekipmanları (fırın, tava, buzdolabı) 75.000

Çalışma tezgahları ve depolama 15.000

Servis alanı & tezgahlar 20.000

Oturma (banklar ve masalar) 30.000

Tabela ve markalaşma 15.000

Pazarlama kampanyası 20.000

Hammadde başlangıç stoğu 25.000

Organik içecekler (başlangıç stoğu) 10.000

Paketleme ve servis ürünleri 5.000

Öngörülemeyen başlangıç maliyetleri 15.000

Toplam yatırım 380.000 DKK. Danimarka kronu

Çözüm:

NOVA ELIZA DÜRÜM, modern ve ulaşılabilir bir gıda standında kaliteyi, sürdürülebilirliği ve lezzeti bir araya getiriyor. Stratejik konumu, taze hazırlanmış yiyecekleri ve benzersiz menüsüyle tezgah, geniş bir müşteri kitlesine ulaşacak ve popüler bir bölgede sağlam bir iş yaratacak.

Bayi Franchise sistemi ile pazarlanabilir bir sistem bagi kurmak olacaktır.