

LandX



Foodstory



PROSPEKTUS DMBI

PT. Dapur Masak Bersama Indonesia



BERIZIN & DIAWASI OLEH



OTORITAS
JASA
KEUANGAN

DISCLAIMER

PT Numex Teknologi Indonesia (“LandX” atau “Penyelenggara”) bertindak sebagai layanan urun dana bersama, dengan mempertemukan Pemilik Dana (“Pemodal”) dan pihak pemilik usaha (“Penerbit”). Pada layanan urun dana ini, timbulnya hubungan perdata terjadi apabila Pemodal sepakat untuk membeli saham yang ditawarkan oleh Penerbit, sehingga segala risiko yang timbul dari hubungan tersebut akan menjadi tanggung jawab masing-masing pihak.

Investasi saham merupakan aktivitas beresiko tinggi. Harap menggunakan pertimbangan ekstra dalam membuat keputusan untuk membeli saham. LandX tidak memaksa Pemodal untuk membeli saham sebagai investasi. Semua keputusan pembelian merupakan keputusan independen oleh pengguna.

Risiko yang timbul dari hak sebagai Pemodal untuk menerima dividen dari Penerbit merupakan risiko yang wajib ditanggung oleh Pemodal sesuai kebijakan dividen Penerbit. Lebih lanjut, LandX TIDAK BERTANGGUNG JAWAB terhadap risiko kerugian dan gugatan hukum serta segala bentuk risiko lain yang timbul, baik sekarang maupun dikemudian hari, atas segala kesepakatan dan keputusan jual beli saham yang telah disepakati antara sesama Pemodal dan antara Pemodal dengan Penerbit.

DISCLAIMER

Otoritas Jasa Keuangan bertindak sebagai regulator dan pemberi izin, bukan sebagai penjamin investasi.

Semua data yang tersaji didalam prospektus ini diperoleh dari Penerbit dan data sekunder faktual penunjang. Keputusan pembelian saham, sepenuhnya merupakan hak dan tanggung jawab Pemodal (investor). Dengan membeli saham di LandX berarti Anda sudah menyetujui seluruh syarat dan ketentuan serta memahami semua risiko investasi termasuk resiko kehilangan sebagian atau seluruh modal.

Pemodal wajib mempelajari bisnis model dan seluruh potensi risiko dalam rangka pendanaan langsung melalui Platform LandX. Oleh karenanya bagi Pemodal yang belum memiliki pengetahuan atau berpengalaman pada investasi pasar saham, disarankan untuk terlebih dahulu mengerti proses bisnis dari layanan urunan dana.

01

HIGHLIGHT INDUSTRI

—

FOODSTORY

PT. DAPUR MASAK BERSAMA INDONESIA

Membangun bisnis kuliner pada masa pandemi tidak lah mudah. Di mulai dari modal awal yang besar, biaya operasional yang tinggi, tidak memiliki pengalaman yang baik, serta tingkat risiko apabila bisnis kuliner gagal.

Dilansir dari artikel, efek pandemi menyebabkan penetrasi pasar GoFood dan GrabFood semakin meningkat. Jasa beli dan antar makanan melalui aplikasi sudah menjadi gaya hidup konsumen, untuk dapat selalu mengkonsumsi makanan favorit tanpa harus datang ke outlet restoran tersebut.

Peluang bisnis makanan pada masa pandemi ini adalah cloud kitchen. Cloud Kitchen adalah dapur restoran yang tidak menyediakan area makan di tempat dan hanya melayani jasa pesan antar makanan. Maka dari itu, Foodstory menawarkan cloud kitchen, yang tidak menyediakan area tempat makan di tempat dan hanya melayani jasa pesan antar makanan dengan tujuan memangkas biaya operasional. Dalam satu cloud kitchen Foodstory bisa diisi beberapa merek restoran berbeda.

Proses makanan dari Foodstory tersebut dimulai dengan Brand restoran memberikan makanan Pre-cook yang penyajian dan packing dilakukan oleh Chef dari cloud kitchen, lalu makanan diantar sampai ke pembeli.



**Makanan
Pre-Cook
dari Brand**



**Penyajian dan Packing
oleh Chef dari
Cloud Kitchen**



Antar



Tipe

Cloud Kitchen

Kode

DMBI

Nama Usaha

**Foodstory – PT. Dapur
Masak Bersama Indonesia**

Estimasi Dividen

10 – 12 %

Harga Penawaran Per Lot

Rp 1.000.000

Jumlah Pendanaan

Rp 3.500.000.000

Free Administrasi

Rp 0

Distribusi Dividen

Per Tahun

***untuk tahun pertama,
selanjutnya di bagikan per 6 bulan**



PETA LOKASI

Jl. Kb. Jeruk I, RT.6/RW.2, Maphar, Kec. Taman Sari,
Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11160



Istana Negara RI



Museum Sejarah Jakarta



Monumen Nasional



PROFIL DIREKTUR



Dennish Tjandra

FOUNDER & CEO

Founder of HelloBeauty

Ex-Rocket Internet

Serial Entrepreneur

Ex-F&B Business Owner

02

PERUBAHAN
LAPORAN KINERJA
DAN PEMBAGIAN
CASH FLOW



Sesuai keputusan manajemen, laporan akan diberikan kepada pemodal 1 tahun dan ditahun kedua diberikan per 6 bulan.

PT. Dapur Masak Bersama Indonesia akan melampirkan laporan keuangan kepada penyelenggara dan akan didistribusikan melalui email resmi LandX.

Dividen akan dibagikan kepada pemodal setiap 1 tahun di tahun pertama. Selanjutnya akan dibagikan kepada pemodal per 6 bulan setelah penerbit melampirkan laporan keuangan kepada penyelenggara.

JUAL BELI SAHAM

Kepemilikan pemodal dapat diperjual belikan melalui Secondary Market yang akan hadir di Aplikasi LandX.

Sesuai dengan POJK NOMOR 37/POJK.04/2018, Secondary Market akan di tawarkan kepada pemodal minimal 1 tahun setelah terdaftar di Kustodian Sentral Efek Indonesia (KSEI).

RINCIAN PENDANAAN

TANAH

Harga per meter	Rp	16.071.429
Luas (m2)		112
Harga Tanah dan Bangunan	Rp	1.800.000.000
Biaya Pembelian	Rp	158.450.000

*biaya termasuk pajak, BPHTB, notaris, dsb +

Total Harga **Rp** **1.958.450.000**

Biaya Pembangunan & Peralatan Dapur **Rp** **1.341.550.000**

Setup Fee* Rp 100.000.000

Biaya Kemitraan* Rp 100.000.000

Biaya Marketing** Rp - +

Total Investasi **Rp** **3.500.000.000**

ESTIMASI PENGHASILAN DAN BIAYA OPERASIONAL

Pendapatan per hari* Rp 9.375.000

* Pendapatan per hari estimasi jumlah tenant 13 dan setiap tenant menjual sebanyak 30 porsi dengan harga Rp 25.000

Pendapatan per bulan Rp 281.250.000

Pendapatan per tahun **Rp** **3.375.000.000**

Pendapatan - Cost Rp 1.012.500.000

(-) Biaya Operasional Rp 600.000.000

Alokasi untuk Dividen **Rp** **412.500.000**

Fee Management 10% Rp 41.250.000

Dividen dibagikan **Rp** **371.250.000**

03

RISIKO & MITIGASI

Risiko Strategi

Risiko strategi diakibatkan kurang matangnya strategi pemilik usaha dalam menjalankan bisnisnya. Risiko strategi umumnya dihadapi oleh semua pemilik usaha pada saat ini. Risiko strategi jenis ini dihadapi saat sedang dalam masa mengembangkan produk dan bisnis mereka.

Manajemen Foodstory berpengalaman dalam bidang F&B, sehingga dapat menentukan strategi yang tepat sasaran dalam pengembangan usaha. Selain itu, feedback terus-menerus dari pelanggan juga menjadi acuan dalam pengambilan keputusan pengembangan usaha.

Risiko Operasional

Risiko operasional terjadi dalam kegiatan sehari-hari dalam perusahaan. Risiko mengarah kepada kegagalan yang tidak diharapkan, namun bersifat teknis. Meski bersifat teknis dan dapat ditangani, namun risiko ini juga bisa merusak reputasi perusahaan. Makanan yang tidak terjual habis, peralatan masak yang tidak memadai, karyawan yang tidak kompeten.

Manajemen Foodstory membuat manajemen dalam mengelola operasional di mana setiap bulan tim akan melihat rata-rata penjualan dalam setiap produk sehingga persediaan produk yang diminati oleh konsumen dapat diatur kuantitasnya. Setiap peralatan dapur selalu di cek secara berkala oleh tim manajemen

dan setiap keperluan yang dibutuhkan oleh pemasak akan di pertimbangkan oleh tim. Agar karyawan selalu memenuhi kualitas yang diharapkan, tim memiliki kepala pemasak yang selalu mengontrol berkala untuk kualitas rasa pada makanan.

Risiko Kepatuhan

Risiko kepatuhan terjadi karena adanya ketidakpatuhan terhadap regulasi atau hukum yang diterapkan pemerintah, baik yang tertulis maupun tidak tertulis. Risiko kepatuhan tidak berdampak terlalu besar seperti risiko lainnya. Namun, setiap terjadinya pelanggaran risiko kepatuhan pelaku bisnis harus membayar denda atas hal tersebut. Sebagai contoh, pada masa pandemi ini pemerintah memberlakukan PSBB yang menganjurkan untuk restoran dan sejenisnya tutup maksimal pada jam 20.00, apabila terjadinya pelanggaran maka usaha akan dikenakan sanksi.

Manajemen Foodstory selalu memperbaharui dan mempelajari peraturan atau regulasi dari pemerintah daerah setempat, sehingga apabila timbul peraturan pemerintah terbaru maka manajemen akan menyesuaikan peraturan pada operasional Foodstory.

Risiko Financial

Risiko finansial berkaitan dengan biaya-biaya yang tidak terduga yang menyebabkan kerugian pada penghasilan. Risiko ini khusus terjadi pada arus kas (cashflow) dari

perputaran bisnis yang sedang dijalankan dan menyebabkan kerugian financial.

Untuk mengurangi risiko finansial, manajemen sudah memetakan pos-pos biaya yang akan timbul beserta dana cadangan.

Dari sisi operasional harian, manajemen Foodstory menggunakan sistem pencatatan transaksi harian menggunakan ESB Indonesia, sedangkan untuk pembayaran belanja, manajemen Foodstory sudah menggunakan pembayaran pihak ketiga antara lain GoPay, ShopeePay, Ovo, Dana, dan LinkAja. Manajemen menyarankan pelanggan untuk membayar menggunakan pembayaran elektronik dibandingkan dengan pembayaran menggunakan uang tunai.

Risiko Reputasional

Risiko reputasional berkaitan dengan nama baik atau citra pada bisnis Foodstory. Saat nama baik bisnis mengalami kehancuran, maka otomatis berpengaruh terhadap jalannya bisnis Foodstory yang menyebabkan kerugian dan ketidakpercayaan konsumen terhadap Foodstory. Dampaknya bisa menjadi besar dalam waktu yang singkat apabila tidak adanya pengertian dari manajemen pengelola.

Untuk mengurangi risiko reputasi, manajemen selalu mencari isu-isu yang sekiranya akan berdampak terhadap Foodstory sehingga dapat di minimalisir dengan cara preventive action sesuai dengan isu yang akan terjadi.

LandX



Foodstory

KINI MEMILIKI
BISNIS & PROPERTI
JADI JAUH **LEBIH MUDAH**

UNDUH APLIKASI LANDX
SEKARANG!



Download di
App Store



TEMUKAN DI
Google Play

Kunjungi kami di
🌐 **landx.id**

Follow & Like
📷 **landx.id**



BERIZIN & DIAWASI OLEH



OTORITAS
JASA
KEUANGAN

