

#banatostunusöyle

A collage of food images including a sandwich on a white plate, a bowl of red sauce, a bowl of white dip, and a large bowl of fries. The background is light-colored.

# Franchise Dosyasi

TOST point

0850 755 1919

Güzelyalı Mh. 3022. Sk. No: 12/3 Atakum/SAMSUN

tostpoint.com



## Hakkımızda

Samsun İlkadım Sanayi Sitesinde 2016 yılında 100m<sup>2</sup> alanda kendi malzemelerimizle, farklı tostlar üretmek için çıktığımız bu yolda, sizlerin desteği ve beğenisile hayal ettiğimiz bir noktaya geldik.

Halen mevcut şubelerimiz ile yoğun bir şekilde çalışmakta olan TostPoint firmamıza gelen talepler doğrultusunda franchising sistemi ile bu tatları tüm tost severlerle buluşturmak için yola çıktık.

**Tescilli markamız TostPoint ile sizlere lezzetli tostlar sunmaya devam edeceğiz.**

Tostça kalın.



#bana  
tostunu  
söyle

# SÖZ VERİYORUZ!

Tost pişiricisi diyor ki;  
"Her gün, her şubemizde, her bir misafirimize, her seferinde üstün servis,  
kaliteli ve koşulsuz hijyen anlayışımızla,  
güleryüzlü ve eğlenceli ekibimizle  
lezzetli ürünler sunmaya söz veriyoruz."  
dedik.

Bu işletmecilik anlayışımız ve  
sözümüzü tüm bayilerimizde dde  
uygulamaya söz veriyoruz.

## Tostlarımız

Markamızın temelini  
sadece toast oluşturmaktadır.

Menümüzdeki her toastun içeriği  
uzun denemeler sonucu oluşmuş,  
önce misafirlerimizin beğenisine  
sunularak  
test edilmiş, sonrasında menümüze  
dahil edilmiştir.

Diyet toastlarımızın içeriği  
Dyt. Merve Okutgen tarafından hazırlanmıştır.



Merve Okutgen  
diyetisyen & diyet mutfağı

#bana  
toastunu  
söyle



## Tostun En Lezzetli Hali: 35 Farklı Lezzet, Tek Noktada!

Klasikten gurme tatlara, her damak zevkine hitap eden 35 özel toast çeşidi ile karşımızdayız. Özenle seçilmiş malzemeler, ustalıkla hazırlanan tarifler ve eşsiz lezzet deneyimi Tostpoint'te seni bekliyor. Tost burada sadece toast değil, bir tutku!

#bana  
tostunu  
söyle

# **10 Adımda Tost Point Franchising Süreci**

## **Başvuru Alınması**

TostPoint ailesine katılmak isteyen aday yatırımcılar başvurularını web sitemizden veya sosyal medya hesaplarınızın franchising bölümünden 'hemen başvur' butonlarına tıkladıktan sonra açılan sayfadan ya da 0850 755 1919 numaralı telefondan franchise departman yetkilisi ile gerçekleştirebilir.

## **Başvuru Değerlendirme**

Taraflımıza ulaşan başvuru en geç 1 hafta içerisinde franchising danışmanımız tarafından değerlendirilir. Aday yatırımcımızla karşılıklı franchise görüşme süreci başlatılır. Değerlendirme sonucunda randevu tarihi belirlenir. Sonuçlar, ekibimiz tarafından girişimciye yazılı veya sözlü olarak bildirilir.

## **Aday Emlak Ziyareti**

Olumlu geçen başvurular sonucunda bir hafta içerisinde mağaza için düşündüğünüz emlak ya da dükkan yerinde ön değerlendirmeye alınır.

## **Bayi Adayı Değerlendirme**

Gerekli incelemeler tamamlandıktan sonra franchising yetkilisi ile bayi adayı yüz yüze görüşmeler gerçekleştir. Bayi adayına sisteme katılma ile ilgili tam bilgiler verilir. Ortalama 3 iş günü içerisinde görüşmeler gerçekleştirilir.

## **Fizibilite Değerlendirme**

Markamızın en önemli kriterlerinden biri olan mekan değerlendirme süreci olumlu sonuçlandığı zaman; hızla inşaat, ekipman, mutfak gereçleri ve personel maliyetleri gibi tüm giderler öngörülerle hesaplanır. Öngörülen maliyet sonucu, aday yatırımcımızla paylaşılır ve uygunluğu hakkında istişarelerde bulunulur. Aday emlağın fizibilitesi en geç 3 iş günü içerisinde gerçekleştirilir. Bölge özellikleri avantaj ve dezavantajları belirlenir. Tahminleme yöntemi ile satışların ortalama kâr analizi raporlanır. Gerekli raporlar girişimci ile paylaşılır.

## **Bayi Sözleşme İmzalama**

Evrak prosedürlerinin tamamlanmasından sonra sözleşme imzalanır. Bu süreç ortalama 5 iş günü içerisinde gerçekleştirilir.

## **Personel Alım Süreci ve Eğitim**

Gerekli olan personel sayısı ve niteliğine göre personel seçim süreci başlatılır. Seçilen personellerin gerekli eğitim programları hazırlanır. Eğitim süreci başlatılır. Merkezde eğitime katılacak olan personeller için gerekli hazırlıklar tamamlanır.

## **Reklam Tanıım Materyalleri Hazırlık**

Açılış, yaklaşık bir hafta önce sosyal medya vs hesaplarından hedef kitleye lanse edilir. Gerekli olan satış pazarlama materyalleri gereken mercilere ullaştırılır. Kullanım konusunda personel eğitimleri verilir.

## **Açılış**

Başvurularınızın taraflımıza ulaşmasından sonraki 2 ay içerisinde bayının açılış işlemleri tamamlanmış olur. Operasyon ekibi tarafından kontrol edilip açılmaya hazır olan bayi destek ekibi ile birlikte çalışmaya başlar.

# Franchise Adaylarında Hangi Özellikleri Arıyoruz?

## İşinin Başında Durabilecek ve Kontrol Edebilecek Olmak

En önemli kriterimiz yatırımcı adayın işin başında kendisinin durması, tüm operasyon süreçlerini kontrol altında tutması koşulunu aramaktayız.

## Motivasyonu Yüksek Olmak

TostPoint franchiselerimiz yüksek motivasyona sahip olmalı ve başarılı olabilmek için güçlü bir arzuya ve tutkuya sahip olmalıdır. Kendilerini ve ekiplerini motive edebilmelidirler.

## Heyecanlı Olmak

Sürekli heyecan ile çalışmalı, güven ile hareket etmelidirler.

## Öğretici Olmak

Hızlı bir öğrenci olmalı, becerilerini ve bilgilerini personellerine aktarabilmelidirler.

## Harekete Geçirici Olmak

Markanın duruşu ve kitlesi konusunda hakim olmalı ve ona göre hareket etmelidirler.

## Merkez İle İyi İletişim İçinde Olmak

TostPoint franchise iddialı, çalışkan, iyi iletişim becerilerine sahip, sistemine güçlü bir şekilde bağlı, sunulan iş modelini uygulayabilecek, yenilikleri takip eden ve istekli adaylar ile sürdürülebilir.



#  
bana  
tostunu  
söyle

# Yer Seçiminde Hangi Özellikleri Arıyoruz?

## Konum Seçimi

Lokasyon dükkan seçiminin en önemli noktasıdır. Dükkan için tercih edeceğimiz yer şehrin ulaşım yolları üzerinde olmasıdır. Ayrıca ulaşım yollarının çevresinin de gelişmiş olması gereklidir. Potansiyel müşteri sayısının fazla olması tutunma sürecinin daha hızlı olmasını sağlar.

## Müşteri Grubu Analizi

Dükkan konumu çevresinde yaşayan insanların demografik yapısını inceleriz. Her yaş grubundan insanların olduğu bir bölge tercih ederiz.

## Pazar Analizi

Lokasyon dükkan seçiminin en önemli noktasıdır. Dükkan için tercih edeceğimiz yer şehrin ulaşım yolları üzerinde olmasıdır. Ayrıca ulaşım yollarının çevresinin de gelişmiş olması gereklidir. Potansiyel müşteri sayısının fazla olması tutunma sürecinin daha hızlı olmasını sağlar.

## Rakip Analizi

Çevrede bulunan rakiplere olan mesafe, rakiplerin pazara hakimiyeti, mevcut konumda yer alan rakip sayısı gibi etkenler detaylı bir şekilde incelendikten sonra yer seçimi yapmaktadır.

## Lojistik

Lojistik, işletmenizin tedarik aşamasında en büyük yardımcıdır. İş yerinde satacağınız ürünlerin size ulaştırılması, sattığınız ürünlerin gideceği yere kolay bir şekilde taşınması, ulaşım yollarına yakın olmanız dükkan için önemli etkenlerdir. Lojistik masrafı ne kadar az olursa kâr oranınız o kadar fazla olacaktır.

## Bölge İnsanı

Bölge insanının satın alma gücü, satın aldığı ürünlerin analizi ve hangi sıklıkla satın alma gerçekleştirdikleri gibi detайлara hakim olup, bu verilere göre dükkan yeri seçmekteyiz.

## Trafik Analizi

Ulaşım yollarına yakın olma etkeni kadar trafik sorunu oluşması etkeni de çok önemli bir detaydır. Yol üzerinde günün tamamına yakınında trafik oluşuyorsa veya trafik sorunu sürekli meydana geliyorsa müşteri satın alma ihtiyacı için bizi tercih etmez.

## Sektör Analizi

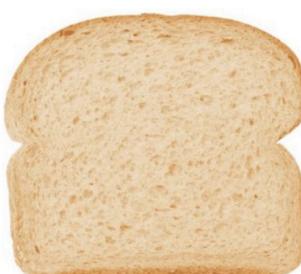
Tercih edeceğimiz dükkanın çevresinde bulunan dükkan sayısı fazla olmalıdır. Bunun temel sebebi diğer dükkanlara alışveriş için gelen müşterilerin bizim de potansiyel müşterilerimiz olmasıdır.

- Yaya trafiğinin yoğun olması, "Gezinti yapılan yürüyüş yolları olması,
- Yoğun buluşma noktaları olması, "Dinlenme amaçlı mola verilen yerler olması,
- Otopark kolaylığı olan, \*Aday muhitin elit bölge olarak tabir görmesi,
- Paket servis için ideal yerde olması ( okul, resmi kurum, iş merkezleri vb.),
- Gerekli izinlerin alınmasına engel teşkil etmeyen,
- Mimari konseptimize, standartlarımıza uygun olan

# **Alınması Zorunlu Mutfak Ekipmanları Listesi**

2 Adet TostPoint Tost Makinesi  
Minimum 50cm Plate Izgara  
2'li Fritöz  
Mikrodalga Fırın  
Şerbetlik Limonata  
Şerbetlik Ayran  
Portakal Sıkacağı  
2'li Ocak  
+4°C Soğutucu Dolap  
-18°C Derin Dondurucu Dolap  
Tezgah Üstü Salad Bar  
Alt Kısı Dolaplı, +4°C Soğutucu ve -18°C Derin Dondurucu Özelliğine Sahip Krom Tezgah  
Tezgah Üstü Boy Davlumbaz  
Havalandırma Motoru  
2'li Çay Kazanı  
1/4-100 GNL Gastronom Küvet Kapaklı  
1/6-100 GNL Gastronom Küvet Kapaklı  
1/9-100 GNL Gastronom Küvet Kapaklı  
2/3-100 GNL Gastronom Küvet Kapaklı  
TostPoint Logolu Tabak  
Çay Bardağı, Çatal-Bıçak, Kesme Tahtası Vb.  
Bulaşık Makinesi  
Buz Makinesi  
Türk Kahvesi Makinesi  
Filtre Kahve Makinesi

**Tek ekmek,  
tek sucuk yavan olur  
TOST GÜZEL OLUR!**



# Tost Point'ten Alınması Zorunlu Sarf Malzemeler Listesi

Dikdörtgen Tost Kutusu

Sekizgen Tost Kutusu

Sandviç Tost Kutusu

Özel Günler İçin Konsept Kutular

Eldiven Kutusu

Cips Kutusu

Menüler

El Broşürleri

Şirket Kartvizitleri

Kese Kağıtları (Uzun-Kısa)

Yağlı Kağıtlar

İslak Mendil

Pipet

Magnet

Naylon Poşetler

Tela Poşetler

"Açıtıguna Değecek" Etiketi

Meşrubat Şişelerin Etiketi

Meşrubat Şişeleri

Servis Peçetesi

0850 Hat Yönlendirmesi

Fotoğraf Köşesi Duvar Kağıdı

# Tost Point'ten Alınması Zorunlu Bilgisayar ve Otomasyon Listesi

ANPRAY Siyah Caleron 4GB RAM 64 GB SSD Bilgisayar

Thermal Fiş Yazıcı

Ingocio Yazar Kasa

Ingocio Yazar Kasa (Fiş Kesmek İçin Bağlantısı)

Ingocio Yazar Kasa (Şefim Programı İçin)

Şefim Programı

CallerID Programı

# Franchise Bedeli Ne Kadar?

**15.000€ + KDV**

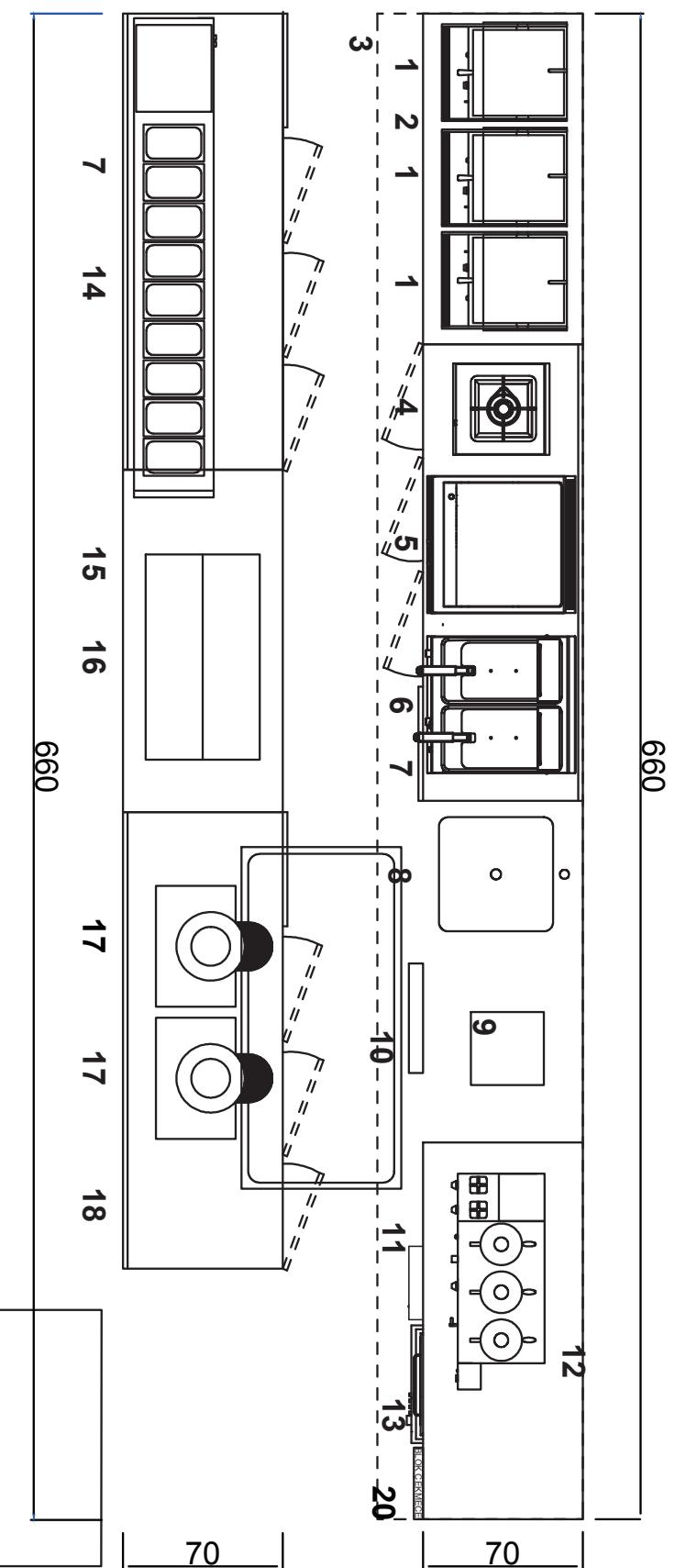
(İki adet TP Tost Makinesi)

**3000€**

Bayilerden ciro primi veya herhangi bir ücret alınmamakta olup;  
franchise veren ilerleyen dönemlerde dilediği takdirde bu ücreti talep etme hakkını saklı tutar.



#bana  
tostunu  
söyle



**TOST  
POINT**

#bana  
tostunu  
söyle

- 1) TOST MAKİNESİ (MEVCUT - TOST POINT) \* 3**
- 2) 145\*70\*85 CM TABAN RAFLI TEZGAH \* 1**
- 3) 660\*90\*50 CM DUVAR TİPİ DAVLUMBAZ, FİLTRELİ \*1**
- 4) 40\*42\*16 CM MİNİ SET ÜSTÜ GAZLI OCAK (EMP.SKG.010) \*1**
- 5) 60\*63,5\*28,5 CM GAZLI IZGARA DÜZ PLEYT (EMP.6IG020) \* 1**
- 6) 60\*63,5\*28,5 CM ELEKTRİKLİ FRİTÖZ (EMP.6FE020) \* 1**
- 7) 200\*70\*85 CM 3 KAPILI TEZGAH TİPİ BUZDOLABI (EMP.200.70.01-CLS) \* 2**
- 8) 150\*70\*85 CM SOL TEK EVYELİ**
- 9) 32\*32\*65 CM BARDAKLIK \* 1**
- 10) SU ARITMA CİHAZI \*1**
- 11) 46,5\*59,5\*79,5 CM 50 KG BUZ MAKİNESİ ( JP.50) \* 1**
- 12) 3'LÜ ÇAY KAZANI \* 1**
- 13) 59\*70\*82 CM SET ALTI BULAŞIK MAKİNESİ (EMP.500) \* 1**
- 14) 210\*35\*50 CM SET ÜSTÜ SALATBAR 9 ADET GN 1/4-100 KÜVETLİ (EMP.210) \*1**
- 15) 150\*70\*85 CM DOLAPLI SÜRGÜ KAPAKLI TEZGAH \*1**
- 16) 90\*56\*86 CM SET ÜSTÜ PASTA DOLABI (EMPERO) \*1**
- 17) 22 LİTRE SOĞUK İÇECEK DISPENSERİ (SAMİXİR) \*2**
- 18) 200\*70\*85 CM 3 KAPILI TEZGAH TİPİ BUZDOLABI (EMP.200.70.01-CLS) \*1**
- 19) 110\*70\*85 CM KASA TEZGAHI \*1**
- 20) 165\*70\*85 ÇALIŞMA TEZGAHI, MAKİNE YERLİ, SAĞ BLOK  
ÇEKMECELİ, BUZ MAKİNESİ (1 ADET) YERLİ**



#bana  
tostunu  
söyle