

Sağlıklı Fast Food
Sektöründe

BaşRoll Sizin

ROLL & SANDWICH

FOOD
NOOK

HEALTHY & TASTY

www.foodnook.com.tr



/foodnook.tr

Franchise
2025

By Yasin Gurme

1960'dan beri sofranızdayız



65 yıllık sağlıklı gıda yolculuğumuzun gelecek vizyonunda **siz varsınız.** Kazanç fırsatlarını yakalamak ve **FOOD NOOK** Sağlıklı Fast Food markamızın büyümesine **ortak olmak** için ihtiyacınız olan tüm bilgileri burada bulabilirsiniz.

Haydi yolculuğa başlayalım.



1960 yılında Eskişehir'de,
Yasin sucukları adıyla başlayan
hikayemizi, bugün Yasin Gurme
markası altında, et ve şarküteri
ürünleri, süt ürünleri, zeytin
ve zeytinyağı gibi, tamamı
kendi üretimimiz olan 116
çeşit ürünle yaşatmaya
devam ediyoruz.



Tüm ürünlerimizi geleneksel usulde,
fermente ederek, hiçbir kimyasal
katkı maddesi ve koruyucu
kullanmadan üretiyoruz.

sağlıklı gıda üretim yolculuğumuz

1960

yılında başladı

...olmazsa olmazımız kalite olduğu için, hiçbir kimyasalımız yok, şöyle ifade edeyim. H²O suyun formülü; iki hidrojen bir oksijen, bizim de **değişmez** kuralımız; kaliteli dana eti ve kullandığımız **değişmeyen** baharat.

H.Tahsin ÖZGÜL
(1942-2016)



65 Yıllık Deneyim ve Değerli Bir Miras

1960'dan beri gıda üreticisi olan Eskişehir'li bir aileyiz. Aradan geçen 65 yılda çok şey değişti. Ülkemiz, dünyamız, gıda endüstrisi, insanların beslenme ve yaşam alışkanlıkları... Yaşanan tüm bu değişimlere ayak uydururken, ilk günden bu yana değiştirmedığımız tek şey ise katkısız, doğal, geçmişin bilgeliğine dayanan üretim anlayışımız oldu.

Fermantasyon ve olgunlaştırma, bu anlayışın gerektirdiği iki önemli unsur... Ürünlerimizi fermente ederek, üretim sürecini hızlandırmak amaçlı ısı işlem uygulamadan, doğal sürecinde üretiyoruz. Fermantasyon ve olgunlaştırma haftalar, aylar sürüyor. Acelemiz yok, lezzetin kıvamına gelmesi zaman alıyor. Ancak bu sayede, alışılan eski tatları, en sağlıklı formuyla yakalamak mümkün oluyor.

Gıda endüstrisi, ne yazık ki farklı sebeplerle doğal ve geleneksel anlayıştan uzaklaşabiliyor. Dolgu malzemeleri kullanılarak maliyette, geleneksel usulün dışına çıkarak üretim süresinde, kimyasal katkıları kullanarak raf ömründe avantaj sağlanırken, bunun tüketiciye getirdiği riskler göz ardı edilebiliyor. Biz, gıda üretiminin ne kadar büyük bir sorumluluk olduğunu aklımızdan çıkarmıyoruz. Bizi biz yapan değerlerimize sadık kalarak, geleneksel üretim anlayışımızı teknolojinin sunduğu olanaklarla birleştiriyoruz.

Kurucumuz Hasan Tahsin Özgül'ün bıraktığı değerli mirası, gelecek nesillere aktarmak üzere çalışıyoruz.

Genel Müdür
Atilla Çelebi ÖZGÜL



65

Yıllık Tecrübe

116

Sağlıklı ürün

3000_{m²}

Yüksek teknoloji üretim
tesisi

65 yıllık yolculuğumuz

1960

Küçük bir işletme olarak kuruluş

1960 yılında, Eskişehir'de, Mehmet Ali ÖZGÜL ile oğlu H.Tahsin ÖZGÜL tarafından küçük bir işletme olarak Sucuk üretimiyle başlar serüvenimiz...

1964

Şarküteri dükkanlarında satış

1964 yılında Eskişehir'de sucuk üretimi büyür ve doğruluğu, dürüstlüğü, üstün kalite ve temizliği ile nam salmaya, şarküteri dükkanlarında satmaya başlar.

1978

Pastırma ve kavurma üretimi

1978 yılında sucuğun yanı sıra pastırma ve kavurma üretimine başlanır.

1980

Fabrika açılışı

1980 yılında şehrin ve bölgenin ilk et ürünleri fabrikası olan Yasin Sucukları fabrikamız kurulur. İmalathaneden fabrikaya geçilerek günümüze kadar uzanan Eskişehir'in Meşhur "YASİN SUCUKLARI" ünvanı kazanılır.

1984

Şehirler arası dağıtım

1984 yılında Eskişehir'in Bursa, Bilecik gibi çevre illerine servis arabalarıyla ürün dağıtımına başlanır.

1992

Ürün çeşitliliği artıyor

1992 yılında Hollanda'dan gelen araştırmacı et mühendisleri ile çalışılır ve salam, sosis, füme et üretimleriyle ürün gamı genişler.

1994

Et ürünleri AR-GE çalışmaları

1994 yılında ilk Et Ürünleri AR-GE çalışmamızla "Çerez Sucuk" üretimine başlanır.

2005

Zeytinyağı üretimi başlar

2005 yılında Edremit Kazdağları Kızıl Keçili Köyü'nde zeytinyağı fabrikamız kurulur. Yurtdışından getirilen ve Türkiye'de ilk kez kullanılan özel bir makine ile zeytinin çekirdeği çıkartılarak %0.2 asitlikteki zeytinyağı üretimimiz başlar.

2010

Yüksek teknoloji entegre tesis

2010 yılında Eskişehir Kobi Organize Sanayi Bölgesi'nde 3000 m² kapalı alana kurulan yeni entegre tesisle üretimlerimiz hızlanır.

2016

Kendi besi çiftliğimiz

2016 yılında insanlara sağlıklı kaliteli ve hijyenik ürünler üretmenin azmi ve gayretiyle 300 başlık kendi besi çiftliğimiz faaliyete geçer.

2018

Farklı şehirlere bayilikler

2018 yılında Türkiye'de çeşitli bölge ve şehirlerde (Bursa, Ankara, Samsun, Rize vs...) bayilikler verilerek daha çok sofraya ulaşılmaya başlanır.

2019

Süt ürünleri AR-GE çalışmaları

2019 yılında süt ürünlerindeki AR-GE çalışmalarında özel baharatlarla tatlandırılmış çeşnili tereyağları ve özel isli peynir çeşitleri ile yine leziz, kaliteli ürün gamına yenileri eklenir.

2020

İnovatif ürünler sofrada

2020 yılında AR-GE çalışmaları sonucu dünyada ilk, Türkiye'de Patenti alınan devrim niteliğinde ürünler olan Sucuk Reçeli, Pastırma Reçeli ve Füme Et Reçeli üretimi ve satışı başlar.

2021

Yasin Gurme çatı markası

2021 yılında Türkiye'nin kahvaltı ürünleri markası olarak büyüyen "YASİN GURME" çatı markası, adını tüm Türkiye geneline duyurmaya başlar.

2022

Franchise Şube

2022 yılında Eskişehir'deki ilk YASİN GURME franchise şubemiz Eskişehir/ Batıkent'te açılır.

2023

FOOD NOOK...

2023 yılında Roll & Sandviç konseptiyle gelişen Food Nook Markamız doğar. "Food Nook by Yasin Gurme" çatısı altında Türkiye geneli franchise verme sürecine girilir.





Türkiye'nin
katkı ve koruyucu
kullanmadan
üretim
yapan
tek
endüstriyel tesisimiz.

Geleneksel üretim kültürümüzü
tamamı kendi üretimimiz olan
116 çeşit ürünle yaşatmaya
devam ediyoruz. Tüm ürünlerimizi
geleneksel usulde, fermente ederek,
hiçbir kimyasal katkı maddesi ve
koruyucu kullanmadan üretiyoruz.



Zeytin & Zeytinyağı



Süt Ürünleri



Taze Et



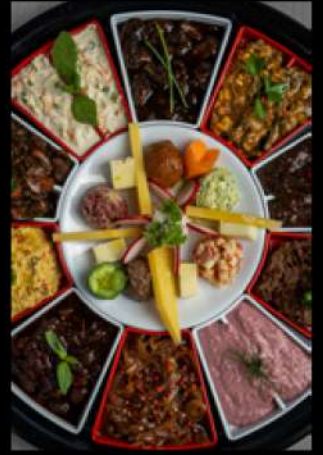
Et Ürünleri



ÜRETİM GÜCÜ

FOOD NOOK yatırımı ile Yasin Gurme'nin
tüm üretim gücü yanınızda olur

Artizan Lezzetler



İnovatif Ürünler



Kahvaltılık



Türkiye'de Yemek
Yeme Alışkanlığı
Hızla Değişiyor

ve

Fast Food Sektörünün
Türkiye'deki Büyüklüğü

170 Milyar ₺

Üzerine Çıkıyor.

NEDEN

Sağlıklı Fast Food Sektörüne Yatırım Yapmalıyım?

Tüm Dünya'da olduğu gibi Türkiye'deki yeme-içme kültürü de hızlı bir değişim gösteriyor.

Gelişen iş, eğitim ve yaşam koşulları daha dinamik bir sürece doğru ilerlerken yeme-içme ihtiyaçlarımız bu sürece ayak uydurmak için değişerek hızlı yemek alışkanlığı bir hayat rutini haline geliyor.



Dışarıda Yeme Alışkanlığı 2017 %76 | 2023 %92

Bilinçlenen toplum aynı zamanda sağlıklı ve yöresel ürünlere daha çok talep gösteriyor.

İlerleyen iletişim teknikleri bilinçlenme hızını artırmakta ve daha çok uzmanın sosyal medya kanallarında bilgi paylaşımları ile sağlıklı-yöresel ürünlere olan talep artmaktadır.



Yöresel ürünleri tercih edenlerin oranı %50

Ekonomik koşullar yeme ihtiyacının mümkün olan en ekonomik koşullarda giderilme ihtiyacını ortaya çıkarıyor.

Dünya'nın içerisinde bulunduğu ekonomik durum, durgunluk ve enflasyon ekonomik ürünlere yönelim hızını son yıllarda çok hızlı şekilde artırıyor.

Ekonomik ürünleri tercih ediyorum diyenler %86



Ben gidersem

**bu dükkanı
nasıl
döndüreceksin?**



FOOD NOOK iş ortakları usta ve kalifiye personelere ihtiyaç duymaz

FOOD NOOK iş ortakları işlerinin kesintisiz devam etmesi için standartlaşmış reçeteler ve özenle üretilmiş **Yasin Gurme** ürünlerine güvenir.

İnsan kaynağı olarak ileri seviye ustalık gerektirmez, çünkü **Yasin Gurme 64 yıllık tecrübesi ile** tüm kritik ürünlerin tedarikini size hazır olarak sunar.

Siz de başka sorunlarla vakit kaybetmeden işinizi büyütmeye odaklanırsınız.





NEDEN

FOOD NOOK ile
yola çıkmalıyım?



65 yıllık sağlıklı gıda üretim tecrübesi

Kurulduğumuz ilk günden bu yana koruduğumuz değerlerimizi ve aynı geleneksel üretim usullerini, teknolojinin sunduğu kalite ve hijyen standartlarıyla birleştiriyoruz.



3000 m² üretim tesisi

Et ürünlerimizi Eskişehir'deki fabrikamızda, süt ve zeytin ürünlerimizi ise Balıkesir'de bulunan son teknoloji ile donatılmış tesislerimizde işliyoruz.



Üstün kalite yönetim sistemi

Tesislerimiz ve mağazalarımızda sağlıklı ürünleri son tüketiciye ulaştırmak için düzenli olarak bağımsız denetim mekanizmasını işletiyor ve böylelikle tüm standartların üzerinde olduğumuzu belgeliyoruz.



Franchise Tecrübesi

Eskişehir ve İstanbul'da bayilerimizin marka kalite standartlarımızı garanti etmek için üretim-lojistik-satış kanallarının tamamında yüksek standartlarda kalite yönetim sistemini işletiyoruz.



Tüm süreçlerde yanınızdayız

Franchise süreçlerinde yatırım kararından, mimari tasarım, kurumsal kimlik, iletişim, dijital entegrasyonlar gibi tüm süreçlere çözüm üretiyor ve süreçte sizi yalnız bırakmıyoruz.



Eğitimler ile sürekli gelişimizi destekleriz

Günümüzde bir ticaretin başarısı geleneksel yöntemlerin dışında uzman görüşleri ve tecrübeleri ile pazarlama, iletişim, insan kaynakları yönetimi, muhasebe-finans entegrasyonları ve dijital kanalların etkin kullanımı ile mümkündür. Bu süreçte alanında en uzman kişiler ile eğitimler düzenleyerek başarıyı garantiliyoruz.

YATIRIMA
HIZLICA
BASLAYIN



NASIL

bir süreç işleyecek?



Anlaşma

Karşılıklı anlaşma sağlandığında 10 yıl süreli franchise sözleşmesi imzalanır



Lokasyon Seçimi

Ekibimiz, bayi adayına verimli çalışabileceği alanları önerir. Bayiden gelen öneriler değerlendirilir. Fizibilite çalışmaları sonucunda bölgeye ve mekana karar verilir.



Kuruluş

Belirlenen mekan mimari ekibimiz tarafından projelendirilir. Maliyet onayının ardından mimari yapım süreci başlar. Anlaşma aşamasından açılışa kadar gerekli süre 30 ila 60 gün arasındadır.



Eğitim

Bayi temsilcisi ve ekibi, açılış öncesinde Eskişehir'deki merkez şubemizde ya da uygun olan mevcut bayilerden birinde ilk eğitimi alır. Açılış sonrası eğitimlere kendi bayisinde devam eder. Uzmanlarımız, bayileri yerinde ziyaret ederek eğitim, iyileştirme ve denetim yaparlar.



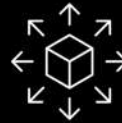
Açılış

Bayi açılışı ve tanıtımı ekibimiz tarafından planlanır; bayi tarafından uygulanır. Açılışa özel etkinlikler, ikramlar, özel indirimler düzenlenir.



Satış

Bayiler, restoran satışı dışında paket servis organizasyonunda Yemek Sepeti, Getir, Trendyol Yemek gibi platformlarla anlaşarak çalışır. Bayi isterse kendi kuryesi ile dağıtım yoluna gidebilir.



Tedarik

Ürünlerde kullanılan Yasin Gurme üretimi tüm ürünler ve ambalajlar tarafımızdan tedarik edilir. İçecekler, taze sebzeler ve sarf malzeler uygun tedarikçilerden temin edilir.



Tanıtım

Markanın ana iletişimine ek olarak bayinin bulunduğu bölgedeki sosyal medya ve diğer iletişim uygulamaları reklam ajansımız tarafından yürütülür. Bayi, merkezin önerdiği şekilde kendi bölgesinde satış artırıcı etkinlikler yürütebilir.

KONSEPT

Üretici Olmanın Verdiği Gücü ve Değerlerimizi Paylaşarak Birlikte Büyümeyi Hedefliyoruz.

İlk günden beri inandığımız değerlerden ödün vermeden, bizi farklı kılarak güç veren üretim anlayışımızı koruyarak, bu anlayışın ve ürünlerimizin daha fazla insana ulaşmasını sağlayacak girişimcilerle birlikte yürümeyi hedefliyoruz.

Food Nook Lokasyon Konseptleri



Alışveriş Merkezleri (AVM'ler)

Yoğun yaya trafiğine sahip AVM'lerde konumlanan Food Nook şubeleri, ziyaretçilere alışveriş molalarında hızlı, sağlıklı ve lezzetli bir yeme-içme deneyimi sunar. Modern tasarımı ve pratik menüleriyle öne çıkarak her yaştan misafire hitap eder.



Üniversite Kampüsleri

Üniversite kampüslerindeki Food Nook şubeleri, öğrencilerin hızlı, sağlıklı ve dengeli beslenme ihtiyaçlarına cevap verir. Sandviç, roll ve sıcak içecek çeşitleri, arkadaş grupları için doğal bir buluşma noktası oluştururken; öğrenci dostu fiyatlandırma markanın premium kalite anlayışıyla buluşur.



Cadde Üstü Konsepti

Şehrin yoğun yaya ve araç trafiğine sahip bölgelerinde yer alan Food Nook, şehir yaşamının içinde fark yaratan bir durak haline gelir. Hızlı servis ve take away kolaylığı sayesinde işe ya da eve gidenler için pratik bir seçenek sunar. Modern cadde şubeleri, sağlıklı fast food anlayışını gurme sokak lezzeti deneyimiyle bir araya getirir.





Men



INBA

look



1960'da bir söz verdik...
Siz bizim için...
KARMAZIN 100 DOĞALIKTA SAĞLIKLI ÜRÜNLER ÜRETMEYE DEVAM EDECEĞİZ.



Ticaretin Değişmez Kuralı

Düşük Maliyet = Yüksek Kazanç



Personel maliyeti sorun olmaktan çıkar.

Personel maliyeti özellikle günümüz ticaretinde başarılı olmanın anahtarıdır. Tüm dünya yaptığı işi kolaylaştırarak ekonomik maliyetleri azaltmaya çalışıyor. Food Nook size rakiplerinizin ulaşamayacağı lezzetleri, hemen herkesin kolayca üretebileceği bir yöntemle sunar. Personel ile ilgili sorunları kafanızdan atabilirsiniz.



Tüm reçetelerimiz en kaliteli ve lezzetli Yasin Gurme ürünleri ile hazırlanmıştır.

Yasin Gurme'nin 64 yıllık üretim tecrübesi ve üstün kalite standartları ile hazırlanmış ürünleri, uzun süren AR-GE çalışmaları ile Food Nook ürünlerini mükemmelleştirmek için reçetelendirilmiştir. Benzersiz sosları ve uyumlu ürünleri ile vazgeçilmez lezzetler sunacaksınız.



Usta ve kalifiye personel ihtiyacı yoktur.

Özellikle usta ve kalifiye personel ihtiyacı gıda işletmecilerinin korkulu rüyasıdır, ustayı bulmak, elde tutmak ve işi bıraktığındaki süreçler oldukça sıkıntılı hale dönüşebilir. Food Nook markası ile herkes çok kısa bir eğitimle birer ustaya dönüşebilir, böylelikle lezzetiniz ve kalitenizden asla taviz vermezsiniz.

AVANTAJ

Bugüne kadar ticari bir faaliyet yürütmemiş olabilirsiniz veya tam bir ticaret erbabı olabilirsiniz, **FOOD NOOK** tüm yönetim süreçlerinde size destek olacak bir ekiple yanınızda olacak.



Yasin Gurme'nin 64 yıllık tecrübesi yanınızdadır.

Yasin Gurme'nin 64 yıllık sağlıklı gıda üretim tecrübesi sizi asla yarı yolda bırakmaz ve müşterilerinize en kaliteli ve en sağlıklı ürünleri sunduğunuzdan emin olursunuz.



Mutfak, fırın, özel teçhizatlar ve ekipmanlara ihtiyaç yoktur.

Mutfak, fırın, özel teçhizat ve ekipmanlar hem ilk yatırım maliyeti hem de işletme maliyeti olarak oldukça büyük kalemlere dönüşebilir ve karlılığınızı azaltır. Food Nook ile bu ekipmanların bir çoğuna ihtiyacınız olmaz, siz de müşterilerinize ve işletmenizin ilerlemesine konsantre olursunuz.



Dünya'nın en hızlı büyüyen sektöründe tüm detayları düşünülmüş, kurumsal bir yapı ile yatırım yaparsınız.

Dünya'daki yemek alışkanlıkları fast food ürünlerine yöneliyor ve sektör inanılmaz bir hızla büyüyor. Rekabetin ve kazanç fırsatlarının çok yüksek olduğu bu ortamda tüm detayların düşünüldüğü Food Nook kurumsal yapısı altında güvenli ve yüksek kazançlı ticarete yatırım yaparsınız.

ROLL YOUR SOUL



Cheese

Eggy

Italian

Wurst

King's

Smoky

Barbecue

Pascha

Mommy's

Daddy's

SAND WICH



Cheese

Eggy

Italian

Wurst

King's

Smoky

Barbecue

Pascha

Mommy's

Daddy's

meze değil GARNİY

benzersiz lezzetleri ve başka hiç bir yerde ulaşamayacakları içeriyle meze dünyasına farklı bir bakış açısı getiriyoruz.





Biz, yaptığımız iş ile gurur duyuyoruz. Bizimle aynı değerleri paylaşacak **girişimcileri,** yapmaktan gurur duyacakları bir işin sahibi olmaya davet ediyoruz.

Sağlıklı Fast Food
Sektöründe

BaşRoll Olmak

gelecek nesillere yapılmış
yüksek kârlı ve istikrarlı bir
yatırımla **kendi işinizin**
patronu olmak için hemen
arayın.

Franchise İletişim

0 850 242 00 20

0 549 340 26 04

franchise@foodnook.com.tr





FOOD NOOK
ile Sağlıklı Fast Food
sektörüne adım atın.

**Kazanç Fırsatlarını
Yakalayın.**

Franchise İletişim

0 850 242 00 20

0 549 340 26 04

75.Yıl OSB Mah. 103. Cadde No:14
Odunpazarı Eskişehir

www.foodnook.com.tr



By Yasin Gurme
1960'dan beri sofranızdayız