





# Hamurumuzda Dostluk Var!

*Baked with Love!*









# Her Gün

1.000.000'dan fazla  
kişiyi lezzetlerimizle  
buluşturuyoruz.

*Hedefimiz, tüm dünyada  
6.500.000 kişiye  
lezzetlerimizi ulaştırmak*

We bake for  
over 1.000.000 guests  
**everyday**

*The next step is 6.500.000 guests*







# İçindekiler

*Table of Contents*

Şirket Profili / *Company Profile*  
Vizyon-Misyon / *Vision-Mission*  
Marka Değerleri / *Brand Values*  
Sayılarla Simit Sarayı / *Simit Sarayı in Numbers*  
Dünden Bugüne / *A Brief History*  
Başarılı ve İstikrarlı Büyüme / *Success and Steady Growth*  
Üretim Tesisleri / *Production Facilities*  
Franchising Nedir? / *What is Franchising?*  
Franchising Sistemi / *The Franchising System*  
Franchising Süreci / *The Franchising Process*  
Grup Şirketleri / *Group of Companies*  
Ürünler / *Products*  
Mimari Konseptler / *Architectural Concepts*

# Şirket Profili

## Company Profile



Anadolu'nun geleneksel lezzeti simidi, önce tüm Türkiye'ye ardından da dünyaya tanıtmak amacıyla 2002 yılında ilk mağazasını açan Simit Sarayı, Simit Sarayı, bugün yurt içi ve yurt dışında yüzlerce Simit Sarayı'nda her gün 1.000.000' dan fazla kişiyi lezzetleriyle buluşturmaktadır.

2015 yılında dünya kalitesinde üretim yapan, tamamen son teknolojiyle donatılmış ve dünyanın en yüksek kapasiteli üretim tesisine sahip "Esnek Simit Üretim Hattı"nı devreye alarak global gücünü pekiştirmiştir. Toplamda 25.000 metrekarelik alanda, üretilen ürünlerini dünyanın farklı coğrafyalarına göndermektedir.

Simit Sarayı franchising sistemiyle büyümektedir. Sistem, yatırımcısını içerisinde bulunduğu koşulları göz önünde bulundurarak, en doğru şekilde yönlendirmek üzere kurgulanmıştır. Bu sistem lokasyondan fizibiliteye, konsept yönetiminden mimari projelendirmeye, marka kimliğinden iletişim çalışmalarına değin tüm hizmetleri kapsamaktadır.

Simit Sarayı, tüketici alışkanlıklarını ve beklentilerini alanında uzman araştırma şirketleri tarafından yürütülen araştırmalarla test etmekte, pazarın sürekli değişen ihtiyaç ve taleplerine hızlı cevaplar sunmak için Ar-Ge çalışmalarına büyük önem vermektedir. Kopyalamanın hızla arttığı rekabet şartlarında hayatta kalabilmek için özgün ve taklit edilemez ürünler geliştirmek ve ürünlerini doğru deneyimiyle mağazalarında tüketicileriyle buluşturmak için çalışmaktadır.







*Simit Sarayı opened its first store in 2002 with a motivation to promote simit, a traditional Anatolian delicacy, to both Turkey and to the rest of the world. Today, Simit Sarayı serves more than 1.000.000 guests daily, with 11.250 employees in hundreds of stores nationwide and in 25 countries around the world.*

*In 2015, the company took a step further towards its global outreach by launching the “Flexible Simit Production Line”: world’s highest production capacity plant at global quality standards, equipped with cutting-edge technology. Products are manufactured in 4 factories in an area of 25.000 square meters in total, to be delivered to various parts of the world.*

*Simit Sarayı grows on a franchising system built to guide the investor in the best way for their specific circumstances. The system offers all required services including location, feasibility, concept management, architectural project, brand identity and communications.*

*Simit Sarayı follows consumer habits and expectations with surveys by expert research companies and places great emphasis on R&D. This gives the company great agility to respond to changing market need and demands. To survive in a competitive environment increasingly dominated by imitation, Simit Sarayı strives to develop original and inimitable products and to offer the perfect product experience to customers across all its in.*





# Vizyon-Misyon

*Vision-Mission*



### **Vizyonumuz**

Yenilikçi ürünleriyle yaratıcı, güçlü ve yaygın zincir mağazalarıyla Simit Sarayı'nı gıda perakendeciliğinde bir dünya markası yapmak.



### **Misyonumuz**

Simit ve çayın kültürel çağrışımlarını ve yüksek duygusal mirasını temel alarak; üzerine geliştirilecek yeni ürünlerle yaratıcı, entegre, kaliteli, güvenilir ve küresel ortamda rekabetçi olacak sürdürülebilir büyümeyi sağlamak.



### **Stratejik Önceliklerimiz**

Vizyon ve misyonumuz doğrultusunda belirlediğimiz dört ana stratejik amacımız bulunmaktadır:

1. Sürdürülebilir Kârlı Büyüme
2. Müşteri, Ürün ve Markalaşma
3. Operasyonel Mükemmellik
4. Organizasyonel Gelişim ve Kurumsal Altyapı



### **Our Vision**

*To make Simit Sarayı a global brand in food retail with innovative products as well as a creative, strong and extensive network of stores.*



### **Our Mission**

*Building on the cultural associations and the deep emotional legacy of simit and tea. Achieving sustainable growth and global competitiveness through innovative products developed with an eye on creativity, integration, high quality, reliability and sustainability.*



### **Strategic Priorities**

*Our four main strategic goals, based on our vision and mission are:*

1. Sustainable Profitable Growth
2. Customers, Products and Branding
3. Operational Excellence
4. Organizational Development and Corporate Infrastructure

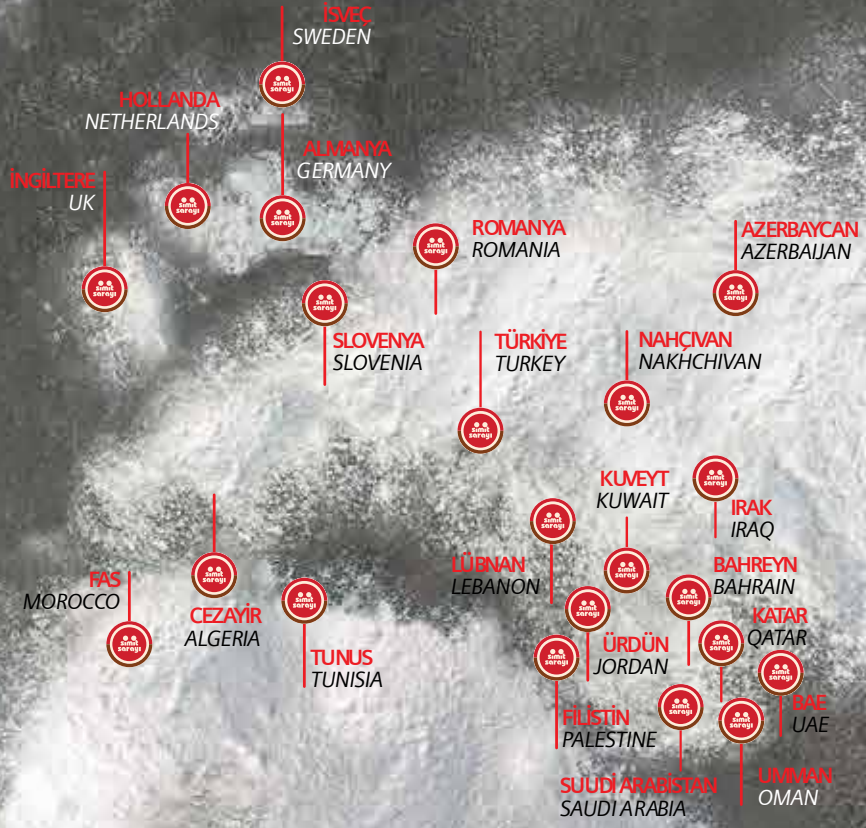




# Nerelerdeyiz

*Locations*





Türkiye Turkey • ABD USA • Almanya Germany • Azerbaycan Azerbaijan • Belçika Belgium • Hollanda Netherlands  
İsveç Sweden • İngiltere United Kingdom • Nahçvan Nakhchivan • Katar Qatar • Suudi Arabistan Saudi Arabia • Ürdün Jordan • Lübnan  
Lebanon • Irak Iraq • Bahreyn Bahrain • Slovenya Slovenia • Kuveyt Kuwait • Umman Oman  
Fas Morocco • Cezayir Algeria • Tunus Tunisia • Filistin Palestine • Romanya Romania • BAE UAE

Yakında / Soon



# Marka Değerleri

## Brand Values



Hızlı, güler yüzlü hizmet  
Temiz, güvenilir operasyon  
Paranın tam karşılığı  
Bizden biri

### **Şirket Değerleri:**

Şeffaf dürüst iletişim  
Takım ruhu  
Hız ve mükemmellik  
Sorumlu davranış  
Adalet, hakkaniyet

### **Marka Kişilięi:**

Bizden, özgün  
Sıcak, samimi, ulaşılabilir  
Duyarlı, düşünceli  
Ahlaklı, güvenilir  
Öncü, yenilikçi, mutlu  
Geleneksel deęerlere sahip çıkan



Fast and friendly service  
Hygienic conditions & reliable operation  
Value for money  
One of us

### **Company Values:**

Transparent and honest communication  
Team work  
Agility and excellence  
Positive attitude  
Equal opportunities

### **Brand Identity:**

Unique  
Affordable, attainable  
Sensitive, Considerate  
Ethical, reliable  
Innovative, friendly  
Upholds traditional values





BÜYÜYEN  
DÜNYA MARKASI  
SİMİT SARAYI

THE WORLD'S FAVOURITE  
BAKERY CAFE







# Sayılarla Simit Sarayı

*Simit Sarayı in Numbers*



**200+ürün çeşidi**  
*200+products variety*



**1.000.000'dan fazla günlük ziyaretçi sayısı**  
*Over 1.000.000 daily customers*



**SAP Altyapısına Etkin Tedarik Zinciri Yönetimi**  
*Effective Supply Chain Management Based on SAP Systems*



**Yıllık üretim adedi: 100.000.000**  
*100.000.000 items produced annually*

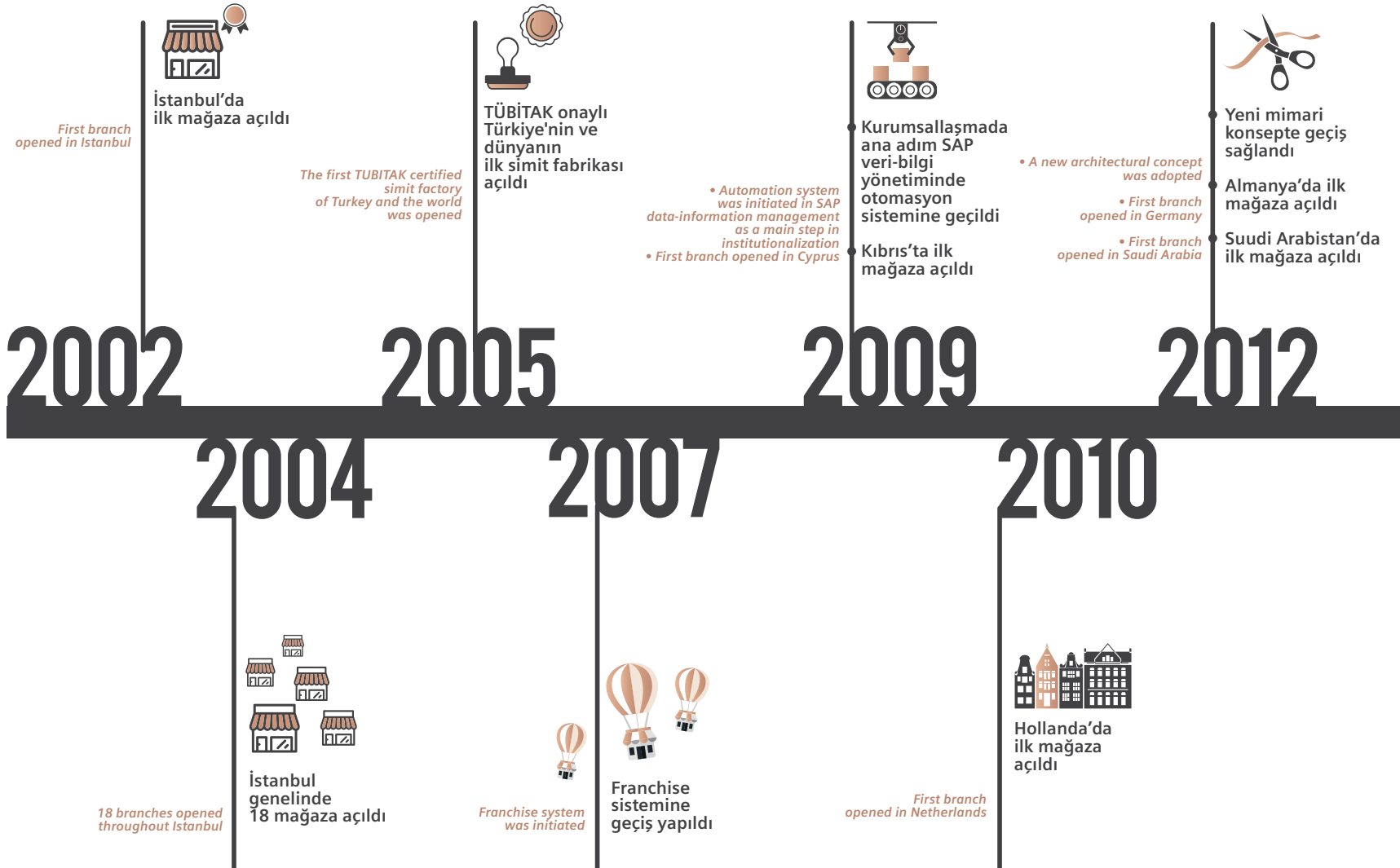


**Dünya standartlarında toplam 25.000 metrekarelik  
dört üretim tesisi**  
*Four different factories in world standards with an area  
of 25.000 square meters*



# Dünden Bugüne

A Brief History



# 2013



- Ice-cream production started by establishing an ice cream facility
- ISO-9001, ISO-22000, ISO-18001 certificates received in production
- Master franchise agreement established for Middle East region

Dondurma tesisi kurularak dondurma üretimine başlandı

Üretimde ISO-9001, ISO-22000, ISO-18001 sertifikaları alındı

Ortadoğu bölgesi için master franchise anlaşması sağlandı

# 2015



- First branch opened in UK
- Powerful entrance into the chain branches / markets with retail market products

İngiltere'de ilk mağaza açıldı

Perakende market ürünlerimizle zincir mağazalar marketler pazarına güçlü bir giriş yapıldı

# 2017



- Entrance into the Serbian market with 7 branches
- Up to 50% growth realized in the current UK market
- First branches opened in Lebanon and Jordan
- 10% strategic partnership with Saudi Group
- Entrance into the Iraqi market

Sırbistan pazarına 7 mağazayla girildi

Mevcut İngiltere pazarında %50'ye yakın büyüme gerçekleşti

Lübnan ve Ürdün'de ilk mağazalar açıldı

Suudi Grup ile %10 stratejik ortaklık yapıldı

Irak pazarına girildi

# 2014



- First branch opened in USA
- Second branch opened in Netherlands

Amerika'da ilk mağaza açıldı

Hollanda'da ikinci mağaza açıldı

# 2016



- Flexible simit line investment was made
- The foundation of the production facility and distribution center laid in UK
- Number of employees increased by 30 percent
- Branches opened in Azerbaijan, Nakhchivan, Sweden and Dubai

Esnek simit hattı yatırımı yapıldı

İngiltere'de üretim tesisi ve dağıtım merkezinin temeli atıldı

Çalışan sayısı yüzde 30 arttı

Azerbaycan, Nahçıvan, İsveç ve Dubai'de mağazalar açıldı

# 2018



- In addition to the existing markets, the number of contracted countries reached 25
- 7 branches starting to offer service at Istanbul Airport, the world's largest airport

Mevcut pazarların yanı sıra sözleşmesi yapılan ülke sayısı 25'e ulaştı

Dünyanın en büyük Havalimanı olan İstanbul Havalimanı'nda 7 mağazayla hizmet verilmeye başlandı



# Başarılı ve İstikrarlı Büyüme

*Successful and Steady Growth*

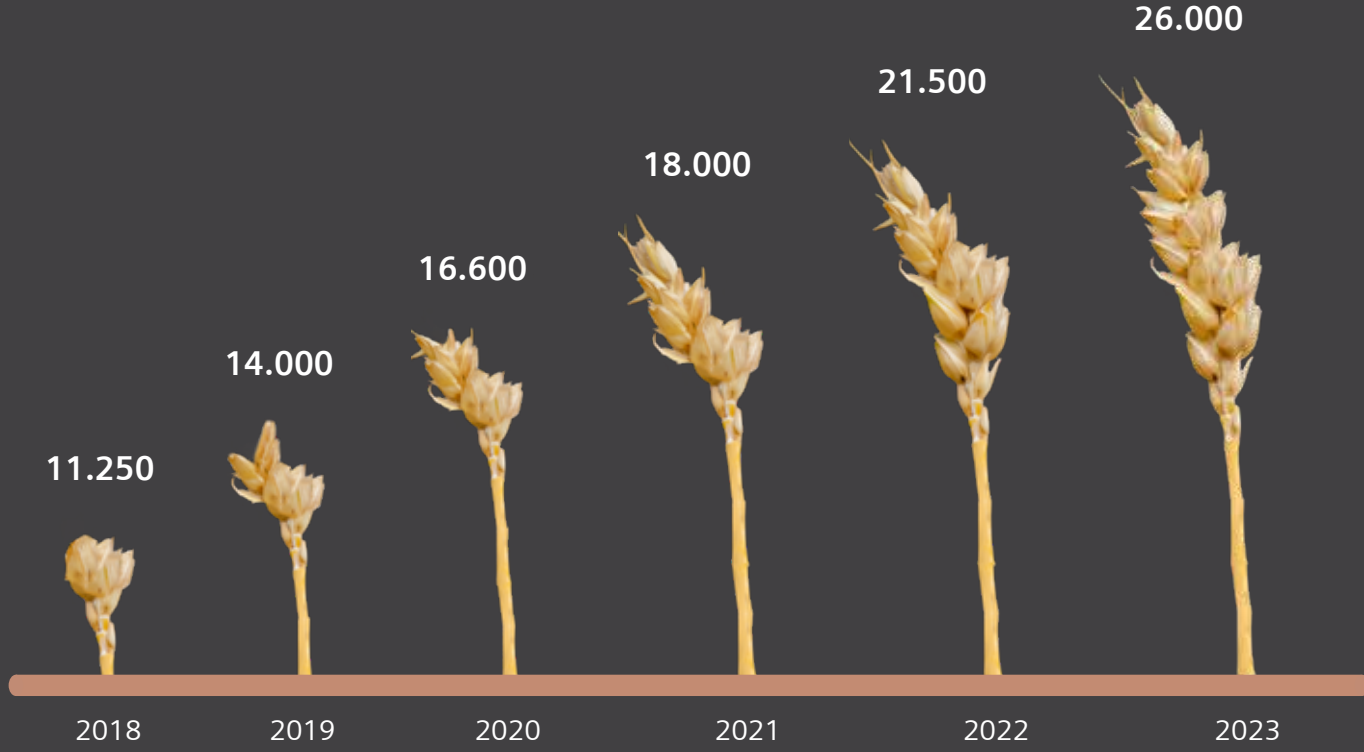


COFFEE



2018 - 2023  
İstihdam Sayıları

Employees in Number  
2018 - 2023





Mağaza Store  
Sayısı Number



\* Açık ve inşaatı devam eden mağaza sayısı / The number of stores which are open and under construction.

\*\* Açık, inşaatı devam eden ve anlaşma kapsamında ki mağaza sayısı / The number of stores which are open, under construction and under contract.



# Üretim Tesisleri

## Production Facility



Geleneksel lezzetlerimizi dünyayla buluşturan Simit Sarayı, dünyanın ilk ve tek simit fabrikasını 2005 yılında İstanbul'da kurmuştur. TÜBİTAK onayıyla Samandıra-Sancaktepe'de kurulan fabrikada tüm ürünler gıda mevzuatına uygun olarak el değmeden hazırlanmaktadır. 2015 yılında dünya kalitesinde üretim yapan, tamamen son teknolojiyle donatılmış ve dünyanın en yüksek kapasiteli çiğ donuk-pişmiş donuk simit üretim tesisine sahip "Esnek Simit Üretim Hattı" devreye girmiştir. Toplamda 25.000 metrekarelik, dünya standartlarında üretilen ürünlerini dünyanın farklı coğrafyalarına göndermektedir.

Çıtır Börek çeşitleri, Poğaçı, Saray Dürüm, Kruvasan, Açma, Pizza gibi ürünlerin üretildiği modern üretim hatları ve donuk - soğuk - kuru ürün ve malzemelerin muhafaza edildiği yeni merkezi lojistik deposu kurulmuştur. Dünya standartlarında üretim yapan fabrika, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve Helal Gıda sertifikalarına sahiptir. BRC Food Gıda Güvenliği Standardı ve IFS Food Gıda Güvenliği Standardına uygun olarak faaliyetine devam etmektedir.

Simit Sarayı, tüketici alışkanlıklarını ve beklentilerini uzman araştırma şirketleri tarafından yürütülen araştırmalarla test etmekte, pazarın sürekli değişen ihtiyaç ve taleplerine hızlı cevaplar sunmak için Ar-Ge çalışmalarına büyük önem vermektedir. Kopyalamanın hızla arttığı rekabet şartlarında hayatta kalabilmek için özgün ve taklit edilemez ürünler geliştirmek ve ürünlerini doğru deneyimiyle mağazalarında tüketicileriyle buluşturmak için çalışmaktadır.





*To introduce our traditional delicacies to the world, Simit Sarayı established the first and the only simit factory in 2005, in Istanbul. Established in Samandıra-Sancaktepe with the approval of TÜBİTAK, the factory is where all our products are prepared through automation and pursuant to all food standards legislation. In 2015 the "Flexible Simit Production Line" commenced world quality production, fully equipped with the latest technology and featuring the world's highest capacity, raw, frozen-baked, frozen simit production plant was commissioned. It sends its products produced in its world-class facility of 25,000 square meters in total to different geographies of the world.*

*Modern production lines for products such as Crispy Pastry, Poğaç, Saray Roll, Croissant, Pie, Pizza, and a new central logistics warehouse where frozen-cold-dry products and materials are stored have been established. The factory, which produces at world standards, has ISO 9001 Quality Management System, ISO 22000 Food Safety Management System, ISO 45001 Occupational Health and Safety Management System, ISO 14001 Environmental Management System and Halal certificates. The products produced in the factory, which was built in accordance with the BRC Food Food Safety Standard and IFS Food Food Safety Standard.*

*Simit Sarayı tests consumer habits and expectations with research conducted by research companies that are experts in their fields, and attaches great importance to R&D studies in order to provide fast answers to the ever-changing needs and demands of the market. In order to survive in the competitive conditions where copying is increasing rapidly, it works to develop original and inimitable products and to bring its products to its consumers in its branches with the right experience.*









simit sarayı

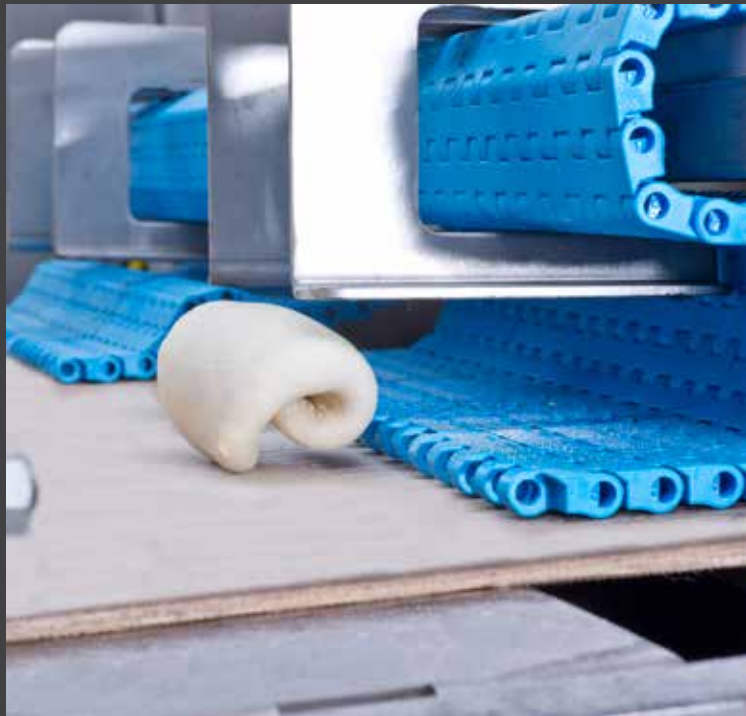
simit sarayı

simit sarayı

Hacibank

simit sarayı











# Simit Sarayı ailesine katılmanız için 7 Sebep

## 7 Reasons to join Simit Sarayı family



### 1. Günde 1.000.000'dan fazla kişiye hizmet veriyoruz.

2002 yılında ilk mağazamızı açtıımızdan beri, 25 ülkede günde 1 milyondan fazla kişiye hizmet veriyoruz.

### 2. Simit fabrikamızdan onlarca farklı lezzet.

Dünyanın ilk ve tek simit fabrikasıyla müşterilerinize farklı lezzetler sunmanın tadını çıkarın.

### 3. Dünya markalarıyla yarışıyoruz.

Uluslararası markalar arasında akla gelen tek Türk markası\* olan Simit Sarayı'na katılarak sadece yerel markalarla değil, global markalarla da yarışın.

\*IPSOS raporlarına göre.

### 4. Simit Sarayı'na gelenler, bu lezzetten vazgeçemiyor.

Simit Sarayı'na bir kez misafir olanların %77'si tekrar bizi tercih ediyor\*.

\*IPSOS raporlarına göre.

### 5. Sadece ustalıkla değil, aynı zamanda sevgiyle.

Yiyeceklerimizi için ustalarının ellerinden, sevgiyle hazırlıyoruz.

### 6. Herkesin gurur duyduğu bir marka.

Dünyanın en hızlı büyüyen Türk gıda zincirinin siz de parçası olun.

### 7. Nereye giderseniz gidin aynı lezzet, aynı kalite.

Türkiye ve İngiltere'de bulunan 4 fabrika ve lojistik merkezimiz ile her yerde aynı lezzeti sunma şansına kavuşun.





*We serve over 1.0000.000 people daily.*

*Since we opened our first store in 2002, we have been serving over one million people on average across 25 countries.*

**Products produces in one & only Simit Factory in the world.**

*Feel the joy of offering dozens of flavours to your customers all around the world.*

**We compete with global brands.**

*Be a part of the only Turkish brand that comes to mind among international brands.*

*Go beyond national competition, race with global brands.\**

*\*According to IPSOS reports.*

**Newcomers to Simit Sarayı cannot do without its flavour.**

*77% of first-time customers in Simit Sarayı prefer us again at a later time.\**

*\*According to IPSOS reports.*

**Mastery with love.**

*Our chefs prepare with love.*

**A brand that everybody is proud of.**

*Be a part, of the fastest-growing Turkish food chain in the world.*

**Same flavour, same quality wherever you go.**

*Seize the chance to offer the same flavour with four factories and logistics centers in Turkey and England.*



# Franchising Sistemi

## Franchising System



Simit Sarayı, yenilikçi ürünleri ve yaklaşımı, yurtiçi ve yurtdışında gösterdiği büyüme hızıyla tüm dünyayı simitle tanıştırmaya hedefine her geçen gün daha da yaklaşmaktadır. Simit Sarayı yurtiçi ve yurtdışında 40'a yakın şirketi bünyesinde bulundurmaktadır. Hedef, 2023'de hizmet verilen kişi sayısını günlük 2 milyona çıkartmak, dünyanın en az 30 ülkesini Türkiye'nin geleneksel lezzetleriyle tanıştırmaktır.

Simit Sarayı franchising sistemi, yatırımcısını içerisinde bulunduğu koşulları göz önünde bulundurarak, en doğru şekilde yönlendirmek üzere kurgulanmıştır. Sistem, lokasyondan fizibiliteye, konsept yönetiminden mimari projelendirmeye, marka kimliğinden iletişim çalışmalarına kadar tüm hizmetleri kapsamaktadır.

Simit Sarayı, tüketici alışkanlıklarını ve beklentilerini alanında uzman araştırma şirketleri tarafından araştırmalarla sık sık test etmekte, pazarın sürekli değişen ihtiyaç ve taleplerine hızlı cevaplar sunmak için Ar-Ge çalışmalarına çok önem vermektedir. Kopyalamanın hızla arttığı rekabet şartlarında hayatta kalabilmek için özgün ve taklit edilemez ürünler geliştirmek için çalışmaktadır.







*Simit Sarayı is close to its goal of introducing simit to the entire world with its innovative products, approach and its quick growth at home and abroad. Simit Sarayı incorporates nearly 40 companies nationally and internationally. The goal is to increase the number of people served per day to 2 million by 2023 and to introduce the traditional delicacies of Turkey to at least 30 countries around the world.*

*The Simit Sarayı grows with the franchising system. The system covers all of the services from determination of location to feasibility; from concept management to architectural design; from brand identity to communication efforts.*

*Simit Sarayı frequently tests consumer habits and expectations through research carried out by specialist companies in their field and places utmost importance to R&D studies in order to provide quick response to the continually changing needs and demands of the market. It is striving to develop products that are unique and cannot be imitated in order to survive in a competitive environment where replication quickly emerges.*



# Franchising Süreci

## Franchising Process



1. Başvuru, sadece 10 dakikanızı alacaktır. Her şey uygunsa franchise yetkilimiz size kısa süre içerisinde dönüş sağlayacaktır.
2. İş geçmişinizin ve finansal durumunuzun değerlendirilmesinin ardından başvurunuzun içeriği ve başvurduğunuz bölgeye göre ilerleme modeli belirlenecektir.
3. Sizin önerdiğiniz ve bizim size önereceğimiz lokasyonlar hep birlikte değerlendirilerek en uygun lokasyona karar verilecektir. Sürecin en önemli aşamalarından biri, lokasyon seçim sürecidir.
4. Bu aşamaya kadar her şey yolunda giderse size bir franchise sözleşmesi önerilecektir. Sözleşmeyi imzalamanız ve finansal prosedürleri yerine getirmeniz halinde artık Simit Sarayı mağazanızın kapılarını açmaya çok yakın olacaksınız.
5. Bizim tarafımızdan projelendirilen ve tüm ekipman/ dekorasyon tedariki sağlanan mağazanızın mimari ekiplerimiz tarafından kurulum ve montaj işlemleri yapılırken, operasyon ekiplerimiz tarafından da seçilen personele 15 günlük eğitim süreci başlatılacaktır. Böylece siz sadece işlemekte olan sürecin bir parçası olacaksınız.
6. Belirlenen açılış tarihinde, sizlerle omuz omuza yeni işinizi kutlayacağız.

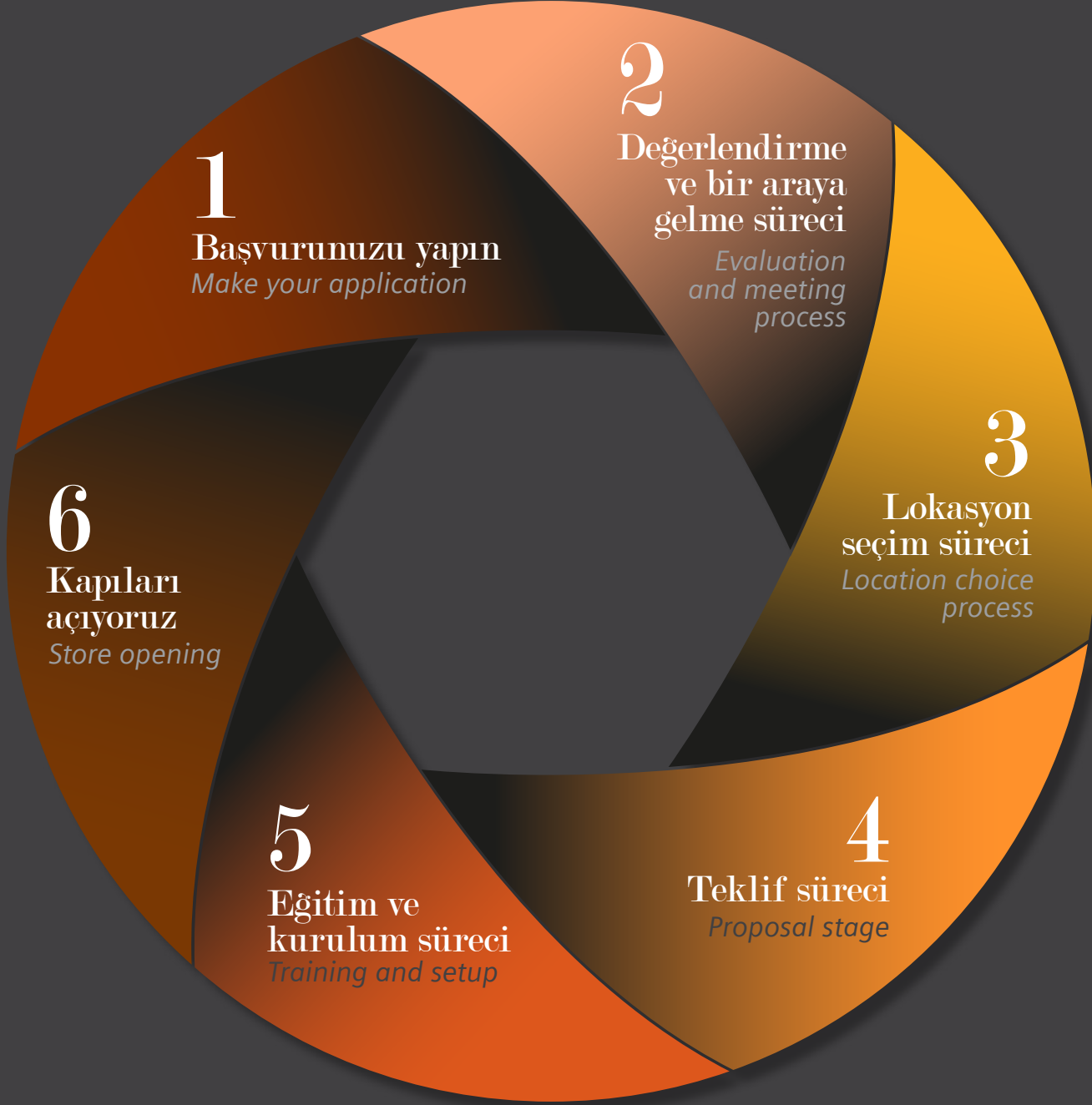
Başvuru: [simitsarayi.com/franchise](https://simitsarayi.com/franchise)



1. The application will only take 10 minutes of your time. If everything is in order our franchise authority will respond as soon as possible.
2. After your work history and financial status is evaluated, a model for proceeding will be determined according to the content of your application and the region you are applying for.
3. The location you have suggested and the locations we will suggest to you will be evaluated together and the most suitable locations will be determined. One of the most important stages of the process is the location selection process.
4. If everything goes according to plan until this stage, a franchise contract will be recommended to you. Once you have signed the contract and fulfilled the financial procedures you will be ready to open the doors of your Simit Sarayı shop.
5. While the installation and assembly work on your store, for which all the equipment/decoration is planned and supplied by us, is being completed by our architectural crew, our operation crew will start on the 15 day training program for the selected employees. Thus you will be part of a process that has already started operating.
6. On the specified opening date we will be there standing side by side to celebrate your new business.

To apply: [simitsarayi.com/franchise](https://simitsarayi.com/franchise)







# Franchise Eğitim Süreci

## Franchising Training Process



Simit Sarayı, mağaza açılışından önce ve sonra deneyimli eğitim kadroları tarafından işletmecilere eğitim desteği vermektedir. Ekip üyelerinin ve yöneticilerin eğitim ihtiyacını karşılayacak bu eğitim programlarında, ekipman ve ürün eğitimlerinin yanı sıra, yönetsel ve operasyonel becerileri artırmaya yönelik eğitimler de yer almaktadır.

2 hafta süren eğitim süreci 5 istasyonda gerçekleşmektedir.

*Simit Sarayı offers training support to all of its operators through its experienced training teams before and after restaurant openings. Designed to address the training needs of the team members and the executives, the training programs include equipment and product training and other training intended to improve managerial and operational skills.*

*The training process, which takes 2 weeks, is carried out in 5 sections:*



Mimari Proje Çizimi: Sözleşmenin imzalanmasını takiben 2 hafta içinde hazırlanır.  
Mağaza Açılışı: Uygulama projelerinin çiziminin ardından en az 3 ay içinde açılır.

*Architectural Project Drawing:  
It is prepared within 2 weeks from signing date of the contract.*

*Store Opening:  
It is opened within 3 months from the application projects are done.*



## Tavsiye Edilen Personel Sayıları

Number of Recommended Employees

		Modern Bakery Cafe Modern Bakery Cafe	Bakery Shop Bakery Shop	Kiosk Kiosk
<b>Shift Manager</b> Shift Management	Mağaza Müdürü Restaurant Manager	1	1	1
	Mağaza Müdür Yard. Assistant Restaurant Manager	1		
	Vardiya Müdürü Shift manager	1	1	1
	Supervisor Supervisor	1	1	1
<b>Pişirici-Kasiyer-Tezgahtar</b> Cook - Cashier - Counterperson	Ekip Lideri Team Leader	1		
	Ekip Üyesi Team Member	5	6	2
	Aşçı Chef	1		
		*11	*9	*5

\*Toplam personel sayısı, tam zamanlı/yarı zamanlı ayırımına göre değişiklik gösterir.

\*Total number of staff varies according to the full-time/part-time split.



Ürünler

*Products*







Geleneksel simit kültürüne farklı boyut kazandıran, modern çizgileri ve geniş menü seçenekleriyle 7'den 70'e herkesin tercihi olan Simit Sarayı, Türk tatlarını misafirleriyle buluşturmaktadır. Lezzetten ödün vermeden yeniliklerle ürün yelpazesini geliştirmekte ve hem damağa, hem göze hitap etmektedir. Simitten börek çeşitlerine, kurabiye seçeneklerinden pasta alternatiflerine kadar geliştirdiği ürünleriyle kahvaltıdan beş ayına, yani günün her anına unutulmaz lezzetler katmaktadır.

Türkiye genelinde yaygın mağazalarıyla lezzetli anların vazgeçilmez adresi olan Simit Sarayı, geniş ürün yelpazesıyla günün her anını bir lezzet şölenine dönüştürmektedir. Bol seçenekleri, kişiye özel hizmetleri, benzersiz tatları ve yüksek kalite anlayışını her gün misafirleriyle buluşturmaktadır. Simitten börek çeşitlerine, poğaçadan pizzaya, Simit Burger'den kasa n ürünlere, kurabiye seçeneklerinden pasta alternatiflerine, kahveden milkshake'e kadar gz dolduran mensyle gn boyu misafirleri için vazgeilmez olmaktadır. Sıcacık, iştah aan ve taptaze dokunuşlarıyla gnn her anını talandıran Simit Sarayı rnleri misafirleri için kaliteli ve hijyenik ortamda, son teknolojiye retilmektedir.

*With modern store design and a wide product range, Simit Sarayı became everyone's favourite brand. Since 2002, Simit Sarayı has been bringing traditional Turkish flavours to customers and is a meeting point for everyone. Simit Sarayı is offering unforgettable tastes from simit to pastries, cookies and cakes during the whole day from breakfast to five o'clock tea time.*

*Simit Sarayı's aim is to turn every second into a moment of enjoyment. Simit Sarayı works hard to share its unique products and experience in many locations with widespread stores all around Turkey and abroad. We work diligently every day to not compromise our values and standards as well as our high quality products. Simit Sarayı products are produced in facilities with high technology equipment to serve hygienic and high quality products for guests.*









Ürün Yönetimi Departmanı, lokal ve yurtdışında faaliyet gösterilen mağazalarda hem yeni ürün önerisinin oluşması ve değerlendirilmesi, hem de mevcut ürünlerin geliştirilmesi sürecinde şirketin tüm birimleriyle koordineli çalışarak ürünün karar aşamasından tüketiciye ulaşmasına kadar olan süreci yönetmektedir. Ürün fiyat stratejileri, lansman planları, ürün sunumları, tezgâh düzenleri, ürün segmentasyonu ürün yönetimi departmanının başlıca faaliyetleri arasındadır. Gıda Güvenliği Yönetmeliğinin belirlediği standartlarda hammaddelerin tedarik edilmesi, ürünlerin üretilmesi, depolanıp sevk edilmesi ve mağaza içinde uygun koşullarda satışa sunulması Kalite – Güvence Departmanı tarafından sağlanmaktadır.

İletişim stratejileri, lansman planları , müşteriye sunum ve satış destek çalışmaları Pazarlama departmanı tarafından organize edilmekte ve desteklenmektedir.

Döngü süreçlerimizi üç aşamada detaylandırabiliriz;

- A. Hammadde Tedarik - Ürün Planlama ve Üretim Süreçleri
  1. Satış tahmini ve ürün planlama süreci
  2. Tedarik süreci (hammadde alımı)
  3. Üretim süreci
- B. Lojistik Süreçler
  4. Depolama Süreci
  5. Sipariş süreci (Simitmatik - SAP)
  6. Sevkiyat süreci
- C. Operasyon & Eğitim Süreçleri
  7. Mağazada ürün teslim alma süreci
  8. Ürün hazırlama ( çözüldürme, mayalandırma, pişirme )
  9. Müşteriye sunum ve satış süreci















































































































CHOCOLATE  
TRUFFLES



CHOCOLATE  
TRUFFLES



CHOCOLATE  
TRUFFLES



CHOCOLATE  
TRUFFLES





# GOURMET BLEND

Latin America / Africa Blend  
**COFFEE**



**MEDIUM ROAST**  
100% ARABICA COFFEE

# PREMIUM ESPRESSO BLEND

Latin America / Africa Blend  
**COFFEE**



**MEDIUM ROAST**  
100% ARABICA COFFEE

# GOURMET BLEND

Latin America / Africa Blend  
**COFFEE**



**MEDIUM ROAST**  
100% ARABICA COFFEE





















# Simit Sarayı Lezzetleri Artık Evinizde!

*Simit Sarayı mağazalarında yıllardır beğenerek tüketilen lezzetler, en büyük zincir mağazalarda yerini aldı, donmuş ürün kategorisinde müşterilerin beğenisine sunuldu.*





# Simit Sarayı Make-at-Home Products

*For years, you have been consuming Simit Sarayı products with pleasure.  
Now, we're bringing the famous Simit Sarayı flavors  
to your home through the biggest retail chains.*













# Mimari Konsept

*Architectural Concept*

*Simit Sarayı, tüketici alışkanlıkları ve beklentileri doğrultusunda misafirlerinin huzur bulacağı dokuları mağazalarına taşıyarak, doğal ve sakinleştirici bir çevre oluşturmuştur.*

*Zarif ve ergonomik bir his uyandıran mobilyalarını seçerken konforu ilk kriteri olarak belirleyip misafirlerine sıcak, samimi bir ortam sunmuştur.*

*Mağazalarında aydınlık ve ferah bir ortam oluşturabilmek adına, doğallıktan ilham alan beyaz mermerler kullanarak kaliteli ve dinlendirici bir ortam yaratmıştır.*

*Simit sarayı creates a natural and tranquil environment by having textures to their stores which makes guests feel peaceful in accordance with consumer habits and demand.*

*Simit Sarayı provides its customers a warm, friendly atmosphere by setting comfort as the first criterion while choosing the furnitures giving an elegant and ergonomic feelings.*

*In an effort to create a bright and spacious environment, a soothing and quality atmosphere is constituted by choosing white marble inspired by nature.*



# 1-Modern Bakery Cafe

## Modern Bakery Cafe



### Açıklamalar

Genellikle tüm ürün gamı ile hizmet verir.  
Tercihen bahçeli ya da teraslıdır.



### Description

Usually includes all the product offerings  
Preferably with a yard or terrace



### Lokasyonlar

Şehir merkezi  
Alışveriş merkezleri  
Üniversiteler vs.



### Locations

City Centers  
Shopping Centers  
Universities etc.



### Mutfak

Evet / Opsiyonel



### Kitchen

Yes / Optional



### Oturma Alanı

Uygun



### Seating Area

Available



### Ortalama alan (m<sup>2</sup>)

Min. 100 – 150 m<sup>2</sup>



### Average Size (sqm)

Min. 100 – 150 sqm



### Çalışanlar

12 - 15 kişi



### Employees

10 - 13

- Cadde Konsept / Street Concept
- AVM Konsept / Shopping Mall Concept
- Corner Konsept / Corner Concept

# Cadde Konsept

## Street Concept



New York 5.Cadde, ABD / New York 5.th Avenue, USA





Chelsea Londra, İngiltere / Chelsea London, UK





London Eye, Londra / İngiltere  
London Eye, London, UK



Ljubljana, Slovenya / Ljubljana, Slovenia



Oasis Mall , Bahreyn



Damrak Amsterdam, Hollanda  
Damrak Amsterdam, Netherlands



# *AVM Konsept*

## *Shopping Mall Concept*



*AVM İstanbul, Türkiye / Mall Istanbul, Turkey*





Viaport AVM İstanbul, Türkiye  
*Viaport Mall Istanbul, Turkey*



Makkah AVM Riyad, Suudi Arabistan  
*Makkah Mall Riyad, Saudi Arabia*



Al Nakheel Avm Riyad, Suudi Arabistan  
*Al Nakheel Mall Riyad, Saudi Arabia*



Mall Of Scandinavia Stokholm, İsveç  
*Mall Of Scandinavia Stockholm, Sweden*



# 2-Bakery Shop

## Bakery Shop



### Açıklamalar

Sadece unlu mamüller içerir  
Tercihen bahçeli ya da teraslıdır



### Description

Usually includes bakery products  
Preferably with a yard or terrace



### Lokasyonlar

Şehir merkezi  
Alışveriş merkezleri  
Toplu taşıma alanları  
(tren istasyonları, havalimanları vs.)



### Locations

City Centers  
Shopping Centers  
Transport areas  
(train stations, airports etc.)



### Mutfak

Hayır



### Kitchen

No



### Oturma Alanı

Uygun / Opsiyonel



### Seating Area

Available / Optional



### Ortalama alan (m<sup>2</sup>)

Max. 100 m<sup>2</sup>



### Average Size (sqm)

Max. 100 sqm



### Çalışanlar

9 - 12 kişi



### Employees

9 - 12

- Havalimanı Konsept / Airport Concept

# Havalimanı Konsept

## Airport Concept



İstanbul Havalimanı, Türkiye / Istanbul Airport, Turkey



# 3-Kiosk

## Kiosk



### Açıklamalar

Kapalı alanı yoktur  
Sınırlı sayıda oturma alanı vardır.



### Lokasyonlar

Alışveriş Merkezleri  
Parklar  
Meydanlar  
Açık hava



### Mutfak

Genellikle Hayır



### Oturma Alanı

Uygun / Opsiyonel



### Ortalama alan (m<sup>2</sup>)

Max. 50 m<sup>2</sup>



### Çalışanlar

7 kişi



### Description

Does not require closed-space  
Includes limited seating area



### Locations

Shopping Malls  
Parks  
Squares  
Open-air



### Kitchen

Usually No



### Seating Area

Available / Optional



### Average Size (sqm)

Max. 50 sqm



### Employees

5-7



*İstanbul Havalimanı, Türkiye / Istanbul Airport, Türkiye*



# 4-Corner Konsept

## Corner Concept



### Açıklamalar

Genellikle yaya trafiğinin çok olduğu yerlerde konumlanır  
Müşterilerin elde ürün alıp gitmesini hedefler



### Description

Usually located in places with heavy foot-traffic  
Aimed at people on-the-go



### Lokasyonlar

İş Merkezleri  
Benzin İstasyonları  
Ulaşım Merkezleri ( havaalanları, tren istasyonları)  
Hastaneler vs.



### Locations

Business Centers  
Gas Stations  
Transport Areas ( airports, train stations etc.)  
Hospitals etc.



### Mutfak

Hayır



### Kitchen

No



### Oturma Alanı

Limitli / Hayır



### Seating Area

Limited / No



### Ortalama alan (m<sup>2</sup>)

10-30 m<sup>2</sup>



### Average Size (sqm)

10-30 sqm



### Çalışanlar

3-5 kişi



### Employees

3-5



New York 6.Cadde, ABD / New York 6.th Avenue, USA



# 5-Karavan

## Caravan



### Açıklamalar

Genellikle yaya trafiğinin çok olduğu yerlerde konumlanır.

Müşterilerin elde ürün alıp gitmesini hedefler.



### Description

Usually located in places with heavy foot-traffic

Aimed at people on-the-go



### Lokasyonlar

Açık hava

Parklar

Meydanlar

Özel günler, etkinlikler



### Locations

Open-air

Parks

Squares

Special projects



### Mutfak

Hayır



### Kitchen

No



### Oturma Alanı

Limitli / Hayır



### Seating Area

Limited / No



### Ortalama alan (m<sup>2</sup>)

10 - 15 m<sup>2</sup>



### Average Size (sqm)

10-15 sqm



### Çalışanlar

3 - 4 kişi



### Employees

3 - 4

# Simit Sarayı





[www.simitsarayi.com](http://www.simitsarayi.com)

[@simitsarayiofficial](https://www.instagram.com/simitsarayiofficial)

[f](https://www.facebook.com/simitsarayi) - [t](https://www.twitter.com/simitsarayi)/simitsarayi