simit
sarayı

Hamurumuzda Dostluk Var!

Baked with Love!

Her gün 15+ ülkede,

1.000.000'dan fazla kişiyi lezzetlerimizle buluşturuyoruz.

Hedefimiz, tüm dünyaya lezzetlerimizi ulaştırmak.

We bake for over 1.000.000 guests

every day in 15+ countries.

The next step is our guests from all over the world.

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

Simit Sarayı, geleneksel bir Anadolu lezzeti olan simidi hem Türkiye'ye hem de dünyaya tanıtma motivasyonuyla ilk mağazasını 2002 yılında açtı.

Bugün Simit Sarayı, ülke genelindeki yüzlerce mağazasında ve dünya genelinde 15'den fazla ülkede binlerce çalışanıyla günde 1.000.000'dan fazla misafire hizmet veriyor.

Şirket, 2015 yılında küresel erişim yolunda bir adım daha atarak, küresel kalite standartlarında, dünyanın en yüksek üretim kapasiteli tesisi olan "Esnek Simit Üretim Hattı"nı hizmete açtı.

Simit Sarayı, yatırım şartları ve farklı lokasyon tiplerine özel çözümler sunan franchise sistemiyle büyümeye devam ediyor. Bu sistem, lokasyon, fizibilite, konsept yönetimi, mimari proje, marka kimliği ve iletişim dahil olmak üzere gerekli tüm hizmetleri sunuyor.

Simit Sarayı, uzman araştırma şirketleriyle birlikte tüketici alışkanlıklarını ve beklentilerini takip ediyor ve Ar-Ge'ye çok büyük önem veriyor. Bu, şirkete değişen pazar ihtiyaç ve taleplerine yanıt verme konusunda büyük bir çeviklik sağlıyor.

Taklitçiliğin giderek daha fazla hakim olduğu rekabetçi bir ortamda Simit Sarayı, özgün ve taklit edilemez ürünler geliştirmeyi ve tüm alanlarındaki müşterilerine mükemmel bir ürün deneyimi sunmayı hedefliyor.

Simit Sarayı opened its first store in 2002 with a motivation to promote simit, araditional Anatolian delicacy, to both Turkey and to the rest of the world.

Today, Simit Sarayı serves more than 1.000.000 guests daily, with thousands of employees in hundreds of stores nationwide and in 15+ 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.

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 research companies and gives great emphasis on R&D. This gives the company great agility to respond to changing market need and demands. Simit Sarayı strives to develop original and inimitable products and to offer the perfect product experience to customers across all, in a competitive environment increasingly dominated by imitation.

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, Almanya, Azerbaycan, İngiltere, Hollanda, Belçika, Katar, Kuveyt, BAE, Lübnan, Bahreyn, Irak, Suudi Arabistan
Turkey, Germany, Azerbaijan, UK, Netherlands, Belgium, Qatar, Kuwait, UAE, Lebanon, Bahrain, Iraq, Saudi Arabia

Yakında / *Soon*

Mısır, Makedonya, Romanya
Egypt, Macedonia, Romania

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

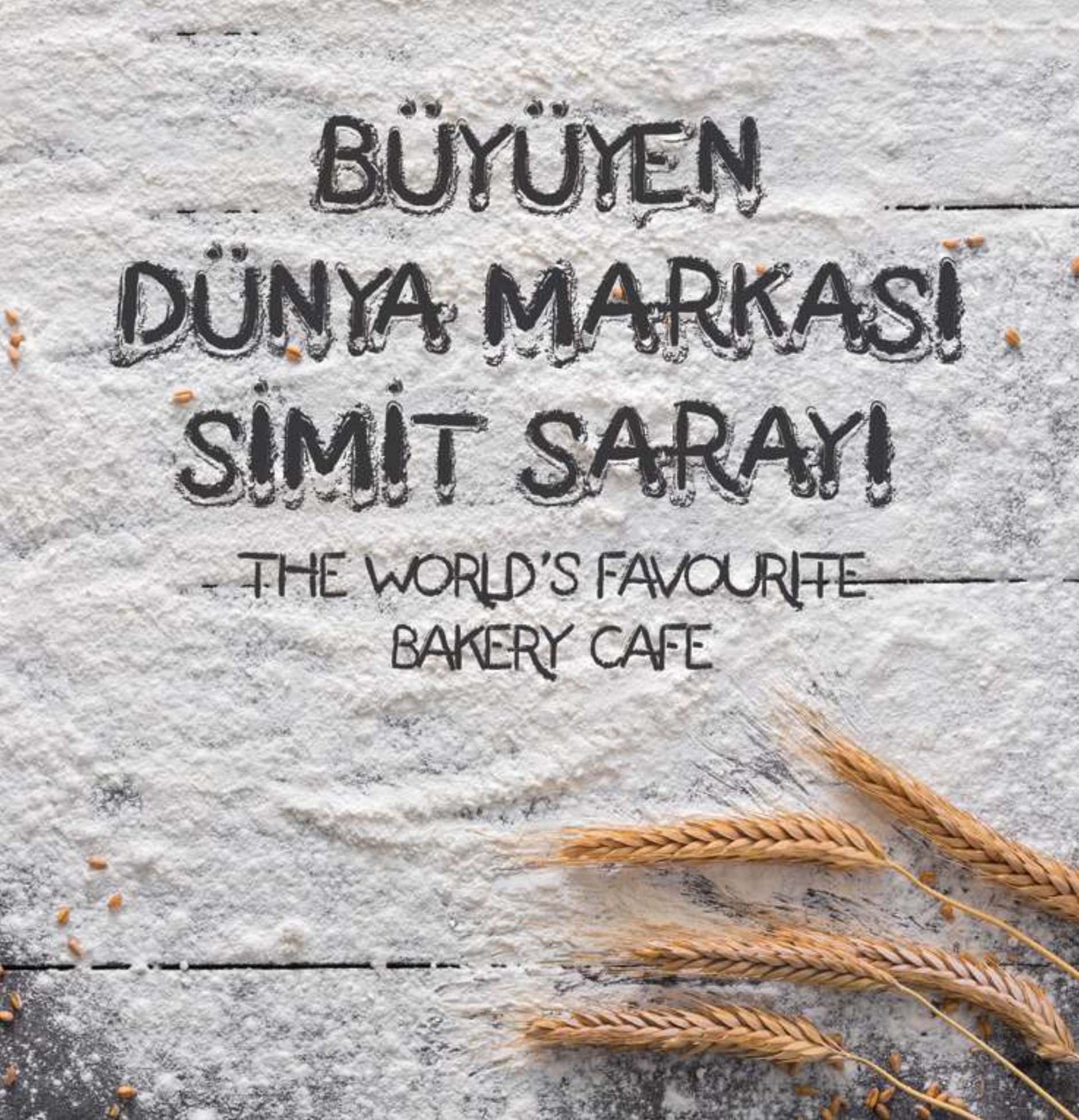
Fast and friendly service
Hygienic conditions & reliable operation
Value for money
One of us

Company Values:
Transparent and honest communication
Team work
Agilty and excellence
Possitive 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

Tüm dünyada, 15+ ülkede, 30+ şehirde ve 150+ lokasyonda misafirlerimizi ağırlıyoruz.
We host our guests in 15+ countries, 30+ cities and 150+ locations all over the world.

200+ürün çeşidi
200+products voriety

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

Dünya standartlarında üretim
World class manufacturing

Dünden Bugüne

A Brief History

2002

- First branch opened in Istanbul.

İSTANBUL'DA İLK MAĞAZA AÇILDI.

2004

İSTANBUL GENELİNDE 18 MAĞAZA AÇILDI.

- 18 branches opened throughout Istanbul.

2005

- The first TUBITAK certified simit factory of Turkey and the world was opened.

TÜBİTAK ONAYLI TÜRKİYE'NİN VE DÜNYANIN İLK SİMİT FABRİKASI AÇILDI.

2007

- Franchise system was initiated.

FRANCHİSE SİSTEMİNE GEÇİŞ YAPILDI.

2009

- Automation system was initiated in SAP data-information management as a main step in institutionalization.

KURUMSALLAŞMADA ANA ADIM SAP VERİ-BİLGİ YÖNETİMİNDE OTOMASYON SİSTEMİNE GEÇİLDİ.

- First branch opened in Cyprus.

KIBRIS'TA İLK MAĞAZA AÇILDI.

2010

- First branch opened in Netherlands.

HOLLANDA'DA İLK MAĞAZA AÇILDI.

2012

- A new architectural concept was adopted.

YENİ MİMARİ KONSEPTE GEÇİŞ SAĞLANDI.

- First branch opened in Germany.

ALMANYA'DA İLK MAĞAZA AÇILDI.

- First branch opened in Saudi Arabia.

SUUDİ ARABİSTAN'DA İLK MAĞAZA AÇILDI.

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 TESİSİ KURULARAK DONDURMA ÜRETİMİNE BAŞLANDI.

ÜRETİMDE ISO-9001, ISO-22000, ISO-18001 SERTİFİKALARI ALINDI.

ORTADOĞU BÖLGESİ İÇİN MASTER FRANCHİSE ANLAŞMASI SAĞLANDI.

2014

- First branch opened in USA.

AMERİKA'DA İLK MAĞAZA AÇILDI.

- Second branch opened in Netherlands.

HOLLANDA'DA İKİNCİ MAĞAZA AÇILDI.

2015

- First branch opened in UK.

İNGİLTERE'DE İLK MAĞAZA AÇILDI

- Powerful entrance into the chain branches / markets with retail market products.

PERAKENDE MARKET ÜRÜNLERİMİZLE ZİNCİR MAĞAZALAR MARKETLER PAZARINA GÜÇLÜ BİR GİRİŞ YAPILDI.

2016

- Flexible simit line investment was made.

ESNEK SİMİT HATTI YATIRIMI YAPILDI.

- The foundation of the production facility and distribution center laid in UK.

İNGİLTERE'DE ÜRETİM TESİSİ VE DAĞITIM MERKEZİNİN TEMELİ ATILDI.

- Number of employees increased by 30 percent.

ÇALIŞAN SAYISI YÜZDE 30 ARTTI.

- Branches opened in Azerbaijan, Nakhchivan, Sweden and Dubai.

AZERBAYCAN, NAHÇIVAN, İSVEÇ VE DUBAİ'DE MAĞAZALAR AÇILDI.

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.

SIRBİSTAN PAZARINA 7 MAĞAZAYLA GİRİLDİ.

MEVCUT İNGİLTERE PAZARINDA %50'YE YAKIN BÜYÜME GERÇEKLEŞTİ.

LÜBNAN VE ÜRDÜN'DE İLK MAĞAZALAR AÇILDI.

SUUDİ GRUP İLE %10 STRATEJİK ORTAKLIK YAPILDI.

IRAK PAZARINA GİRİLDİ.

2018

- 7 branches starting to offer service at İstanbul Airport, the world's largest airport.
- Entrance into Bahrain market.

DÜNYANIN EN BÜYÜK HAVALİMANI OLAN İSTANBUL HAVALİMANI'NDA 7 MAĞAZAYLA HİZMET VERİLMEYE BAŞLANDI.

BAHREYN PAZARINA GİRİLDİ.

2019

- Entrance into Qatar market.
- Second branch opened in Iraq.
- Entrance into the Slovenian market.
- Third branch opened in Bahrain.
- The word "SİMİT" has been added to the Oxford English Dictionary.

KATAR PAZARINA GİRİLDİ.

IRAK'TA İKİNCİ MAĞAZA AÇILDI.

SLOVENYA PAZARINA GİRİLDİ.

BAHREYN'DE 3. MAĞAZA AÇILDI.

SİMİT KELİMESİ OXFORD ENGLİSH DİCTİONARY'YE EKLENDİ.

2020

- Our second USA store opened on 6th Avenue, New York.
- Expanded Kuwait market with master franchise agreement.
- Added a new country to our growth in the middle east: master franchise agreement for Oman the world's largest airport.
- We took place in A101 stores with our retail market products.
- In order to maintain world-class production and quality, we have separated our production facility under the name DMR Unlu Mamuller.

AMERİKA'DA 6TH AVENUE'DE İKİNCİ MAĞAZAMIZ AÇILDI.

KUVEYT'TE MASTER FRANCHİSE SÖZLEŞMESİ İMZALANDI.

UMMAN'DA MASTER FRANCHİSE SÖZLEŞMESİ İMZALANDI.

A101 MAĞAZALARINDA PERAKENDE MARKET ÜRÜNLERİYLE SATIŞA BAŞLANDI.

DÜNYA STANDARTLARINDA ÜRETİM VE KALİTENİN DEVAMI AMACIYLA ÜRETİM TESİSİNİ DMR UNLU MAMULLER İSMİYLE AYIRDI.

2021

- Expanded Azerbaijan market with master franchise agreement: rapid growth target in the market until the end of the year.

AZERBAYCAN MASTER FRANCHİSE SÖZLEŞMESİ İLE YIL SONUNA KADAR PAZARDA HIZLI BÜYÜME HEDEFİ BULUNMAKTADIR.

2022

- 2 branches in Dubai.
- First store in Doha Hamad Airport.
- We have started exporting retail market products to USA, Germany, Austria, Azerbaijan, UAE, Belgium, Bulgaria, Netherlands, England, Israel, Qatar, Kosovo, Kuwait, Norway, Romania, Turkey, Ukraine, Jordan.

DUBAİ'DE İKİ MAĞAZA AÇILDI.

DOHA HAMAD HAVALİMANINDA İLK MAĞAZAMIZ AÇILDI.

ABD, ALMANYA, AVUSTURYA, AZERBAYCAN, BAE, BELÇİKA, BULGARİSTAN, HOLLANDA, İNGİLTERE, İSRAİL, KATAR, KOSOVA, KUVEYT, NORVEÇ, ROMANYA, TÜRKİYE, UKRAYNA, ÜRDÜN PERAKENDE MARKET ÜRÜNLERİYLE İHRACAT SATIŞINA BAŞLANDI.

2023

- First store agreement in Uzbekistan.
- 3rd store in Kuwait.
- We have started exporting retail market products to Denmark, Canada, France.

ÖZBEKİSTAN PAZARINA GİRİLDİ

KUVEYT'TE ÜÇÜNCÜ MAĞAZAMIZ AÇILDI.

DANİMARKA, KANADA, FRANSA PERAKENDE MARKET ÜRÜNLERİYLE İHRACAT SATIŞINA BAŞLANDI.

2024

- Tashkent branche opened.
- Cologne Bonn Airport Agreement Signed

TAŞKENT MAĞAZASI AÇILDI

KÖLN BONN HAVALİMANI ANLAŞMASI İMZALANDI

2025

- Amsterdam and Cologne Bonn airport branches are opened.
- Dubai and Bahrain new store agreement signed
- Saudi Arabia (Mecca) new store agreement signed

AMSTERDAM VE KÖLN BONN HAVALİMANI MAĞAZALARI AÇILDI.

DUBAİ VE BAHREYN YENİ MAĞAZA ANLAŞMASI İMZALANDI

SUUDİ ARABİSTAN MEKKE'DE YENİ MAĞAZA ANLAŞMASI İMZALANDI

Başarılı ve İstikrarlı Büyüme

Successful and Steady Growth

COFFEE

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.

Çıtır Börek çeşitleri, Poğaça, Saray Dürüm, Kruvasan, Açma, Pizza gibi ürünlerin üretildiği modern üretim hatları ve donuk - soğuk - kuru ürün ve malzemelerin muhafaza edildiği merkezi lojistik depolarına sahiptir. 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, uzman araştırma şirketleriyle birlikte tüketici alışkanlıklarını ve beklentilerini takip ediyor ve Ar-Ge'ye çok büyük önem veriyor. Bu, şirkete değişen pazar ihtiyaç ve taleplerine yanıt verme konusunda büyük bir çeviklik sağlıyor. Taklitçiliğin giderek daha fazla hakim olduğu rekabetçi bir ortamda Simit Sarayı, özgün ve taklit edilemez ürünler geliştirmeyi ve tüm alanlarındaki müşterilerine mükemmel bir ürün deneyimi sunmayı hedefliyor.

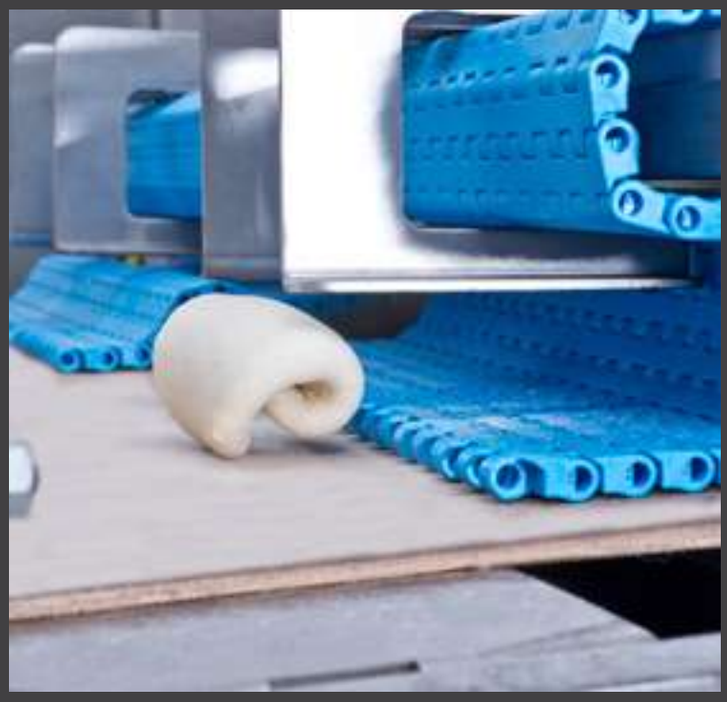
To introduce our traditional delicacies to the world, Simit Sarayı established the first and the only simit factory in 2005, in Istanbul. Established in Samandıra-Sancaktepe with the approval of TÜBİTAK, the factory is where all our products are prepared through automation and pursuant to all food standards 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.

Modern production lines for products such as Crispy Pastry, Poğaça, 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, I SO 14 0 01 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 follows consumer habits and expectations with research companies and gives great emphasis on R&D. This gives the company great agility to respond to changing market need and demands. Simit Sarayı strives to develop original and inimitable products and to offer the perfect product experience to customers across all, in a competitive environment increasingly dominated by imitation.

simit sarayı

simit
sarayı
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 açtığımızdan 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.*

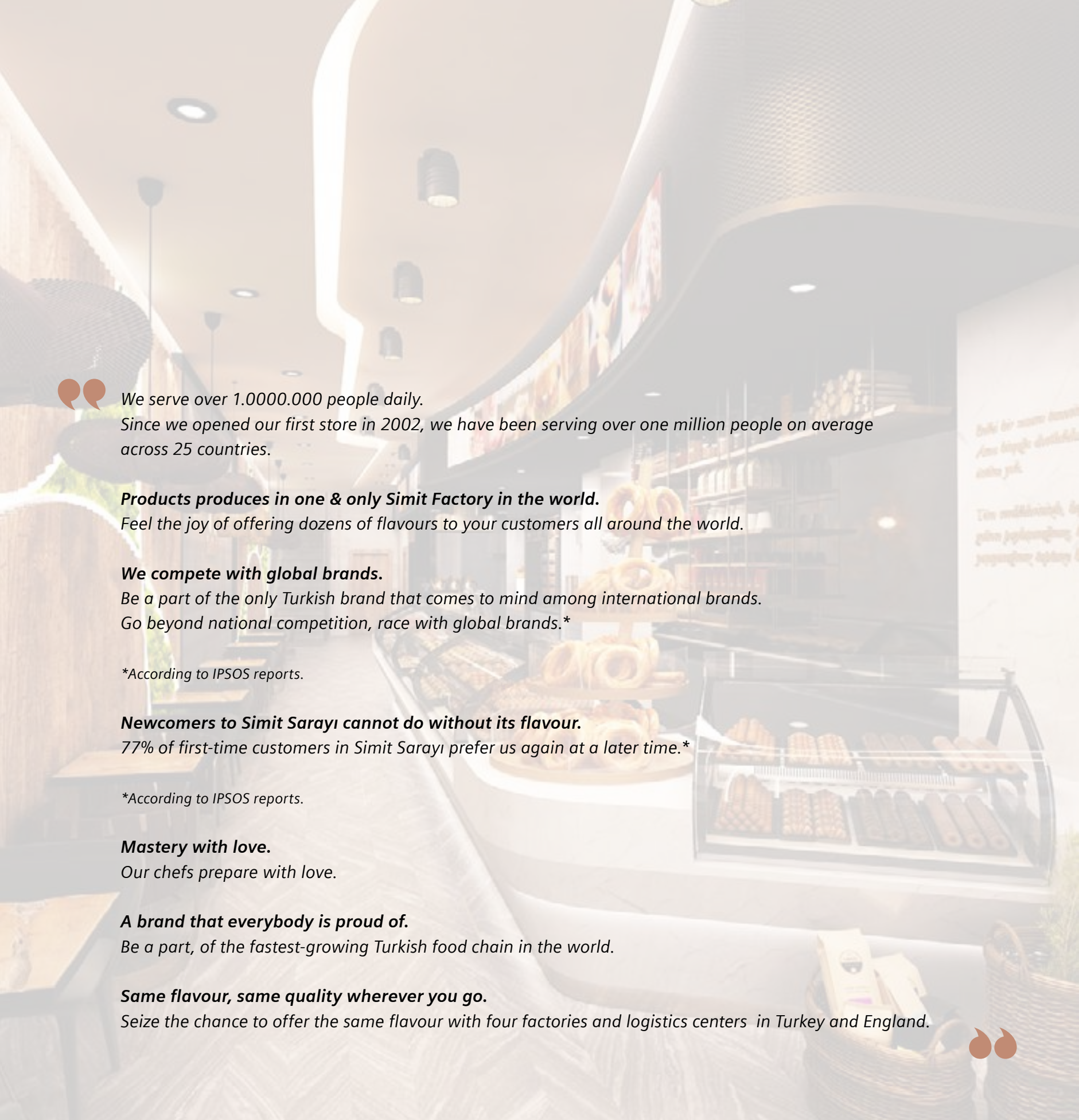
4. Simit Sarayı'na gelenler, bu lezzetten vazgeçemiyor.
Simit Sarayı'na bir kez misafir olanların %77'si tekrar bizi tercih ediyor.*

**IPSOS raporlarına göre.*

5. Sadece ustalıkla değil, aynı zamanda sevgiyle.
Yiyeceklerimizi işin 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 tanıştırma 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 sağlanılan 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.

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.

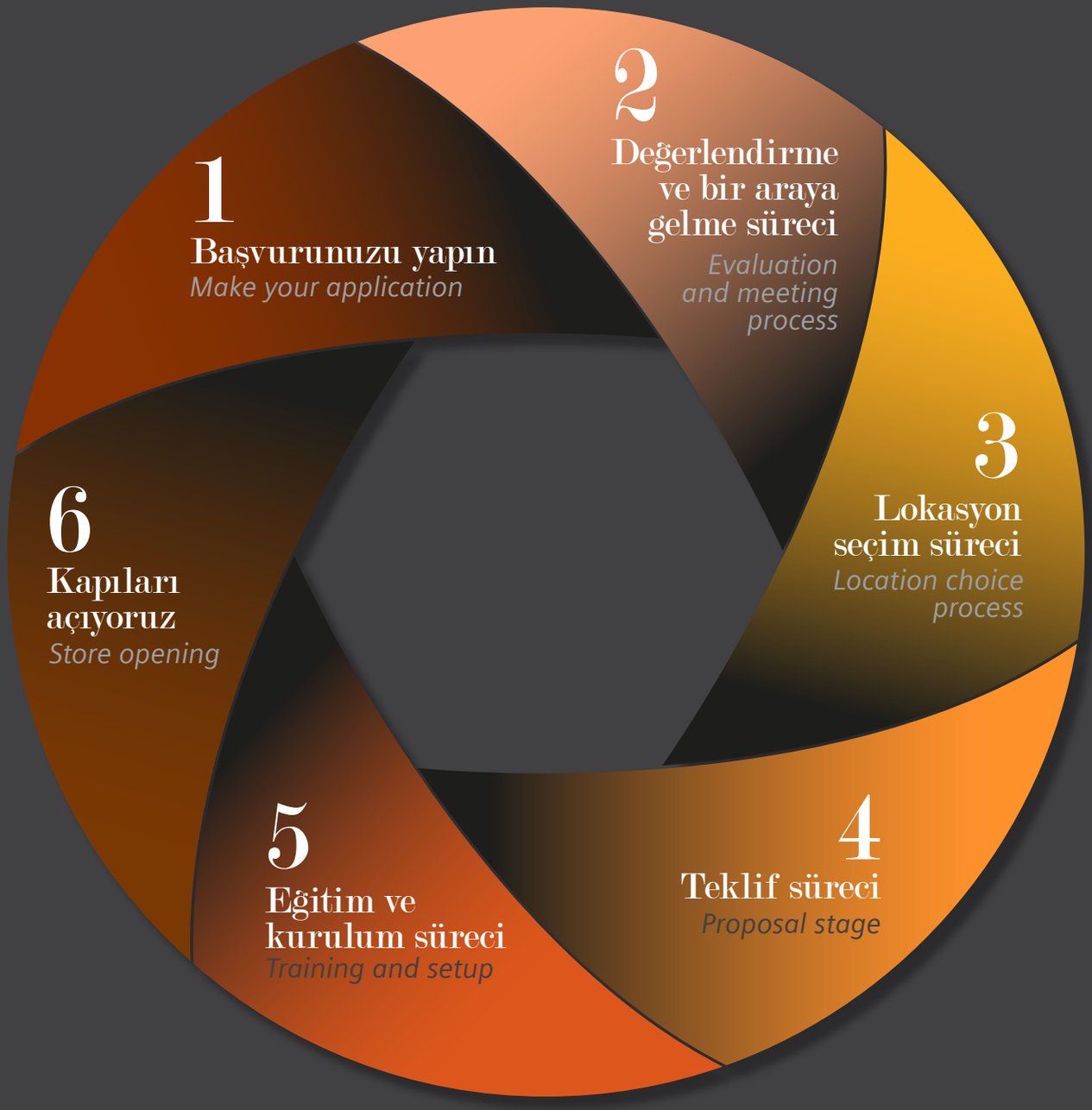
4. If everything goes according to plan until this stage, a franchise contract will be recommended to you. Once you have signed the contract and fulfilled the financial procedures you will be ready to open the doors of your Simit Sarayı shop.

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.

Detaylı bilgi ve başvuru için QR kodu okutabilirsiniz.

You can scan the QR code for detailed information and to apply.


1
Başvurunuzu yapın
Make your application
2
Değerlendirme ve bir araya gelme süreci
Evaluation and meeting process
3
Lokasyon seçim süreci
Location choice process
4
Teklif süreci
Proposal stage
5
Eğitim ve kurulum süreci
Training and setup
6
Kapıları açıyoruz
Store opening

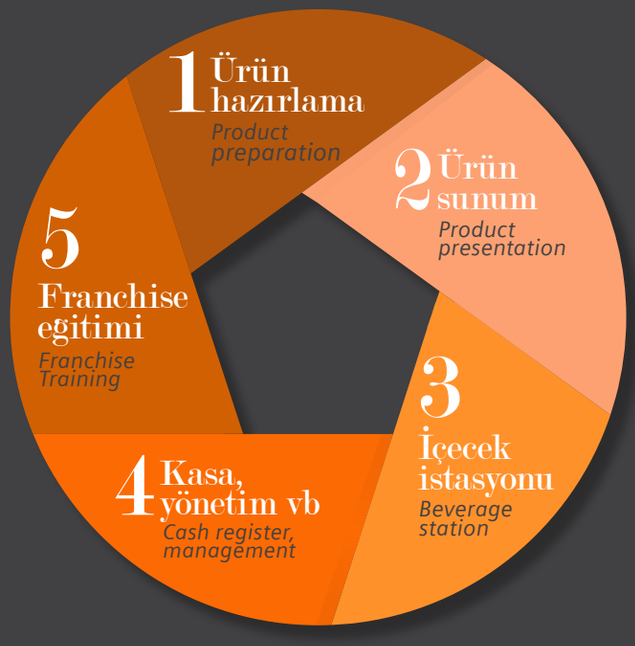
Franchise Eğitim Süreci
Franchising Training Process

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, yönetimsel 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*	Gurme *Gourmet*
Shift Manager ***Shift Management***	Mağaza Müdürü *Restaurant Manager*	1	1	1	1
	Mağaza Müdür Yard. *Assistant Restaurant Manager*	1			1
	Vardiya Müdürü *Shift manager*	1	1	1	1
	Supervisor *Supervisor*	1	1	1	1
Pişirici-Kasiyer-Tezgahtar ***Cook - Cashier - Counterperson***	Ekip Lideri *Team Leader*	1			1
	Ekip Üyesi *Team Member*	5	5	2	5
	Aşçı *Chef*	1			1
		*11	*8	*5	*11

*Toplam personel sayısı, tam zamanlı/yarı zamanlı ayrımına göre değişiklik gösterir.
*Total number of staff varies according to the full-time/part-time split.

Ürünler

Products

simit
sarayı

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 çayına, yani günün her anına unutulmaz lezzetler katmaktadır.

Türkiye genelinde yaygın mağazalarıyla lezzetli anların vazgeçilmez adresi olan Simit Sarayı, geniş ürün yelpazesiyle 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 önü ürünlere, kurabiye seçeneklerinden pasta alternatiflerine, kahveden milkshake'e kadar göz dolduran menüsüyle gün boyu misafirleri için vazgeçilmez olmaktadır. Sıcacık, iştah açan ve taptaze dokunuşlarıyla günün her anını taçlandıran Simit Sarayı ürünleri misafirleri için kaliteli ve hijyenik ortamda, son teknolojide üretilmektedir.

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, yurtiçi 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. 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 (çözündürme, mayalandırma, pişirme)
9. Müşteriye sunum ve satış süreci

Product Management Department manages the process from the decision phase of the product to offering to the consumer by working in coordination with all units of the company in the process of both creation and evaluation of the new product proposals in the restaurants operating at home and abroad and improvement of the available products. Product pricing strategies, launch plans, product presentations, display layouts and product segmentation are amongst the main operations of the Product Management Department.
Supply of raw materials, production of products, storage & shipping and offering to sale at the restaurant pursuant to the standards set forth by Food Safety Regulations are handled by the Quality Assurance Department.

Communication strategies, launch plans, customer presentation and sales support efforts are organised and supported by the Marketing department.

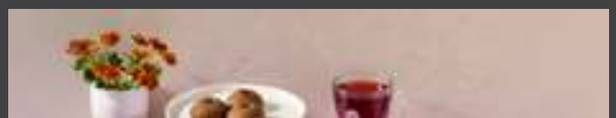
We can detail our process cycle in three phases:

A. Product Planning and Production Processes
1. Sales estimation and product planning process
2. Supply process (raw material purchase)
3. Production process

B. Logistics Processes
4. Storage Process
5. Order process (Simitmatik - SAP)
6. Shipping process

C. Operation & Training Processes
7. Process of product acceptance at restaurant
8. Product preparation (thawing, proving, baking)
9. Presentation to customer and sales process

ВИШНЯ
ЛИМОНАД



WORLD'S FAVOURITE
simit sarayı
BAKERY CAFE

PORTAKAL SUYU

PORTAKAL SUYU

DECAF
GOURMET
BLEND
COFFEE
GROUND COFFEE
GOURMET
BLEND
COFFEE
MEDIUM ROAST
FILTER COFFEE
GOURMET
BLEND
COFFEE
GROUND COFFEE
GOURMET
BLEND
COFFEE
MEDIUM ROAST
PREMIUM
ESPRESSO
BLEND
COFFEE
MEDIUM ROAST

Dondurma
simit sarayı

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

Flavors that have been enjoyed for years in Simit Sarayı stores, It took its place in frozen product category at the largest chain stores and is offered to customers.

simit sarayı
simit sarayı
DMR
DenizBank

Tepsi Böreği
patatesli
Tepsi Böreği
peynirli
Tepsi Böreği
ıspanaklı & peynirli
Açma
Açma
Dopdolu Simit
kaşarlı
Simit
Mini Kruvasan
Kurabiye
kahveli kakaolu
Çörek
karamel aromalı

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 sarayi 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 Sarayi 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-Yeni Konsept

New Design

Misafirlerimizin konforunu en üst seviyeye taşımak için her ayrıntı titizlikle yeniden yorumlandı.

Yenilenen tezgâh düzeni ile alışveriş süreci çok daha hızlı ve yalın bir hale getirildi.

Özel dizayn edilmiş mobilyalar, özenle seçilmiş aksesuarlar mekanı saran dengeli aydınlatma ile geçirilen her andan keyif alınabilecek bir ortam oluşturuldu.

Tüm bu değişimlerle geleneksel lezzetlerimizi dünya standartlarında bir misafir deneyimine dönüştürdük.

Every detail has been meticulously reinterpreted to maximize the comfort of our guests.

With the renewed counter layout, the shopping process has become much faster and simpler.

An environment where every moment can be enjoyed was created with a specially designed furniture, carefully selected accessories with balanced lighting surrounding the space.

With all these changes, we have transformed our traditional flavors into a world-class guest experience.

simit Sarayı

with passion

LELAS

AVM Konsept

Shopping Mall Concept

Mevcut mağaza fotoğrafıdır. Yeni açılacak mağazalar 2026 konseptle dizayn edilecektir.

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

Hilltown AVM, İstanbul / Türkiye
Hilltown Mall, Istanbul / Turkiye

Golden Mile, Dubai / BAE
Golden Mile, Dubai / UAE

Marassi AVM, Bahreyn
Marassi Mall, Bahrain

Makkah Towers, Mekke / Suudi Arabistan
Makkah Towers, Makkah / Saudi Arabia

2-Bakery Shop

Bakery Shop

Açıklamalar
Sadece unlu mamüller içerir
Tercihen bahçeli ya da teraslıdır

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

Mutfak
Hayır

Oturma Alanı
Uygun / Opsiyonel

Ortalama alan (m²)
Max. 100 m²

Çalışanlar
7 - 9 kişi

Description
Usually includes bakery products
Preferably with a yard or terrace

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

Kitchen
No

Seating Area
Available / Optional

Average Size (sqm)
Max. 100 sqm

Employees
7 - 9

- Havalimanı Konsept / *Airport Concept*

Havalimanı Konsept
Airport Concept

İstanbul Havalimanı, Türkiye / ***Istanbul Airport, Turkey***

3-Gurme Konsepti
Gourmet Concept

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

Lokasyonlar
Şehir merkezi
Alışveriş merkezleri
Üniversiteler vs.

Mutfak
Evet

Oturma Alanı
Uygun

Ortalama alan (m²)
Min. 100 – 150 m²

Çalışanlar
9- 12 kişi

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

Locations
City Centers
Shopping Centers
Universities etc.

Kitchen
Yes / Optional

Seating Area
Available

Average Size (sqm)
Min. 100 – 150 sqm

Employees
9 - 12

Simit Sarayı
Gurme

baked with love

Simit Sarayı

4-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 (*m²*)
Max. 50 m²

Çalışanlar
4 - 6 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
4-6

İstanbul Havalimanı, Türkiye / ***Istanbul Airport, Türkiye***

5-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 (*m²*)
10-30 m²

Average Size (sqm)
10-30 sqm

Çalışanlar
3-5 kişi

Employees
3-5

Kadıköy, Türkiye / ***Kadikoy, Turkiye***

6-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 (*m²*)
10 - 15 m²

Average Size (sqm)
10-15 sqm

Çalışanlar
3 - 4 kişi

Employees
3 - 4

simit sarayı

www.simitsarayi.com

/simitsarayi · @simitsarayi · /simitsarayiofficial