

# BROŠURA FRANSIZNOG POSLOVANJA

# FENOMEN STREET FOOD-A

Fenomen ulične hrane ili street fooda posljednjih godina fascinira gurmane iako njegova popularnost seže daleko u povijest. Kuharska vrijednost ulične hrane porasla je, što čak i Michelin priznaje. Ali zašto je ulična hrana tako popularna i zašto je priprema sve više i više vrhunskih kuhara?

Jedna od posebnosti ulične hrane jest da se javlja u svim dijelovima svijeta gdje god postoji potreba - za brzim obrokom.

Možda najkarakterističnije područje koje povezujemo s uličnom hranom je upravo Azija - bogatstvo namirnica, okusa i tekstura koje se nude na gradski ulicama i trgovima.

Street food više nije samo sinonim brzog i nezdravog, već urbanog prostora atraktivne gastronomije. Posljednjih godina raste potražnja za zdravom hranom, hranom visoke nutritivne vrijednosti, novi gastro užicima u kojima možete uživati bez grižnje savjesti. Nove i neobične kombinacije različitih svjetskih kuhinja budućnost su street fooda, no potrošači postaju sve zahtjevniji pa više nije bitan samo okus, nego i prezentacija.

Pretpostavka je da će popularnost street fooda još rasti, a razlog je jednostavan. Takva hrana u potpunosti odgovara modernom, ubrzanom načinu života. Hrana s nogu štedi vrijeme.





# AZIJSKA JELA KOJA ĆE VAS OSVOJITI NA PRVU

Naš koncept nudi klasični azijski street food obogaćen inovativnim pristupom, svježim namirnicama i brzom uslugom. Na našem meniju možete birati između jela poput parenih peciva s prženim pilećim zabatkom, salatam od jastoga i surimi rakova ili glaziranom potrbušinom. Tu su i zdjelice s rižom koje dolaze u kombinaciji s nekoliko priloga i hrskavom piletinom, tunom i jastogom, zatim tajlandski zeleni curry te kung pao svinjetina, a na meniju ćete pronaći i prepoznatljive dan dan rezance te pad thai s piletinom i tofuom. Od deserata tu je toffee pudding sa sladoledom od vanilije te riža s kokosom i sorbetom od manga.

Vjerujemo, da svaki ljubitelj azijske kuhinje, ili onaj koji će to tek postati, može za sebe pronaći nešto - nešto što mu se sviđa, nešto što nije još probao ili nešto što će ga iznova oduševljavati.



# RECEPTURA TEMELJENA NA BOGATOM ISKUSTVU

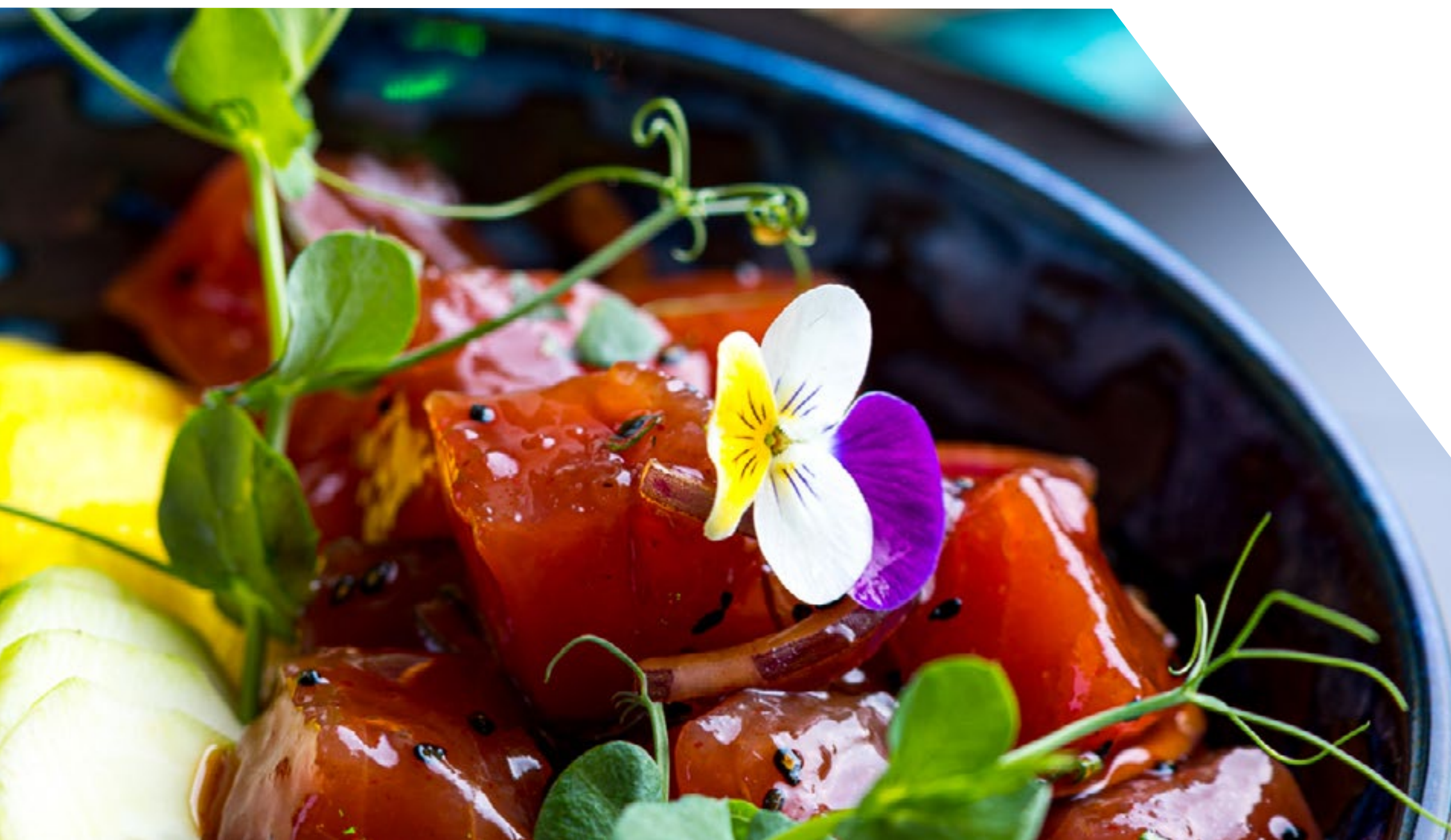
Osnivač i glavna pokretačka snaga našeg restorana definitivno je chef Vid Nikolić, jedan od najvažnijih hrvatskih promotora azijskog street fooda te jedan od najutjecajnijih hrvatskih chefova u posljednjih pet godina. Njegov opus kreće se od gastrotainment, preko street fooda do fine dininga.

Radio je u nizu poznatih i manje poznatih restorana kao chef ili kao chef konzultant, a posebno se ističe i njegova strast i ekspertiza u području azijske kuhinje.

Obožava putovanja azijskim državama i već godinama inspiraciju crpi iz tamošnjih street food zalogajnica. No, gdje god se nalazio i radio, kaže, hrana mora zadovoljavati osnovne uvjete: da je ugodna oku i nepcu, ali i da zasiti.

« TORI NA JAPANSKOM ZNAČI PTICA I ČESTO SE NALAZI U NAZIVIMA  
JELA; GASTRONOMSKI SE NAJČEŠĆE IPAK MISLI NA PILETINU. »





POSLOVANJE PO PRINCIPU «KLJUČ U RUKE»

# BENEFITI TORI FRANŠIZNOG POSLOVANJA

Franšizni oblik našeg poslovanja je kupnja već uhodanog poslovanja po principu „ključ u ruke“. Time se osiguravaju potpuno mjerljivi rezultati tog poslovanja prije ulaganja, kao i mentorstvo iskusnog poduzetnika za vrijeme trajanja ugovora.

Sve što trebate proći, mi smo već prošli. Rado ćemo podijeliti savjet na što je potrebno obratiti pažnju i kako odgovoriti na pojedine izazove.

Po završetku procesa otvaranja franšize imat ćete potpuno završen objekt s odgovarajućom opremom, sa svime što je nužno za početak poslovanja. Uz detaljne upute vezane za sve procese s kojima će se susresti (od otvaranja objekta, pripreme namirnica, do zatvaranja i čišćenja) dobit ćete i našu knjigu recepata u kojoj će detaljno biti naveden svaki postupak vezan uz pripremu svakog jela. Spremno ćemo odgovoriti na svako tvoje pitanje i nedoumicu detaljnim uputama te ti pružiti stalnu podršku u radu.



**« VJERUJEMO, DA SVAKI LJUBITELJ AZIJSKE KUHINJE, ILI ONAJ KOJI  
ĆE TO TEK POSTATI, MOŽE ZA SEBE PRONAĆI NEŠTO - NEŠTO ŠTO  
MU SE SVIĐA, NEŠTO ŠTO NIJE JOŠ PROBAO ILI NEŠTO ŠTO ĆE GA  
IZNOVA ODUŠEVLJAVATI.**





# BENEFITI TORI FRANŠIZNOG POSLOVANJA

## EDUKACIJA OSOBLJA

Koncept naše franšize nudi edukaciju osoblja koja ti omogućava relativno brzo uhodavanje u posao. Svi franšizeri koji potpišu franšizni ugovor moraju uspješno završiti franšizni trening u trajanju od 14 dana. Trening i prenošenje znanja se odvija u razdoblju nakon kupnje franšize i prije službenog otvaranja objekta. Franšizer je obvezan uspješno završiti trening program bez obzira ako će imati menadžera trgovine.

## PREDVIĐEN BRZ POVRAAT INVESTICIJE

TORI franšiza ima potencijal iznimno brzog povrata investicije zbog dobro osmišljenog sustava koji jamči edukaciju, podršku i stručno vodstvo u svakom trenutku, te je na taj način smanjen rizik od poslovnog neuspjeha zbog standardiziranih i dokazano učinkovitih poslovnih procesa.

Naša franšiza primatelju franšize omogućuje brz rast i razvoj poslovanja uz niske iznose angažiranog kapitala. Franšiza također znači da primatelj franšize dobiva sigurnost, definirane troškove, podršku i uigrani sustav što je izvrsna prilika za investiranje, s provjerenom uslugom i brzim povratom investicije.

## NAŠE ISKUSTVO SMANJUJE TVOJ RIZIK OD NEUSPJEHA

Zbog edukacije i stručne podrške koju ti pružamo u poslovanju, te zbog standardiziranih procesa i ponude, rizik od poslovnog neuspjeha daleko je manji nego u slučajevima kad sam započinješ novu poslovnu priču. Prednosti ulaska u poduzetničke vode kupovinom franšize, u odnosu na samostalno poslovanje, su brojne: poslovanje pod već poznatim brandom, korištenje najefikasnijeg modela poslovanja koji je provjeren u praksi, pomoć prilikom odabira lokacije, pomoć prilikom odabira i obuke zaposlenika, pomoć vezana uz sve tehničke i strukturalne aspekte poslovanja TORI street food-a.

## IMATE DODATNIH PITANJA?

**KONTAKTIRAJTE NAS! TU SMO ZA VAS.**

**+385 98 9227 135**





# ŠTO SVE DOBIVATE TORI FRANŠIZOM?

- ▲ PRAVA NA BRAND TORI STREET FOOD
- ▲ VERIFIKACIJU LOKACIJE
- ▲ PRIRUČNIK UPRAVLJANJA I KNJIGU RECEPTA
- ▲ KNJIGU STANDARADA BRANDA I VIZUALNE
- ▲ KOMUNIKACIJE
- ▲ KNJIGU STANDARDA UREĐENJA
- ▲ TRENING OSOBLJA I MANAGEMENTA
- ▲ LOGISTIČKU PODRŠKU
- ▲ POVEZIVANJE LOGISTIKE ZA NABAVU ROBE
- ▲ MARKETINŠKU PODRŠKU
- ▲ PODRŠKA TIJEKOM POSLOVANJA



# ŠTO SVAKA TORI TREBA IMATI? FRANŠIZA

## PROSTOR I LOKACIJU

- ^ **Prostor veličine minimalno 85 - 150 m<sup>2</sup> (idealno 120 m<sup>2</sup>)**
- ^ **Retail prostor u uličnoj zgradi u sklopu kvarta**
- ^ **Visoka vidljivost unutar kvarta, blizu lokalnog parka ili centra kvarta**
- ^ **Preporučljivo je da prostor ima direktan ulaz s ulice**
- ^ **Obavezano je minimalno 20 kW električne energije, monofazna struja je dovoljna, trofazna poželjna; zemni plin poželjan**

## Ciljane lokacije

Lokacije koje su u srcu kvartova gdje se skuplja većina ljudi iz kvarta. U neposrednoj blizini kvartovskog parka ili centra kvarta. Naseljeni kvartovi sa potencijalom daljnjeg rasta. Poželjna F&B konkurencija i biti dio klastera. Blizina igrališta ili tipičnih mjesta gdje se lokalno šecu djeca, kućni ljubimci i sl.

## MOTIVIRANOG FRANŠIZERA

Franšizer TORI Street food branda je osoba koja želi biti unutar F&B industrije s posebnim naglaskom na Azijsku kuhinju.

Franšizer kojeg tražimo je **osoba poduzetničkog duha**, karizmatična iz perspektive krajnjih kupaca te s prethodnim iskustvom u ugostiteljstvu.

**Potrebno je osnovno ili napredno poznavanje rada u kuhinji ili ugostiteljstvu te strast prema Azijskoj kuhinji.**

Također, dobro poznavanje gradskih lokacija povoljnih za otvaranje TORI Street food objekta kao i sposobnost dobivanja i pregovaranje lokacija putem poznatih kontakata.

Franšizer treba biti financijski stabilan te solventan.

Idealni TORI Street food franšizer je **osoba s dokazanim uspješnim poduzetničkim iskustvom**. Osim uspjeha vjerujemo kako je i neuspjeh vrlo bitno iskustvo u poduzetništvu iz kojeg svaka osoba uči kako biti bolja u poslovanju. Franšizer mora biti voljan pomoći u samom početku i mikromenadžiranju svojih zaposlenika te ih u razumno vrijeme educirati kako bi zaposlenici bili samostalni u radu.

Za naš brand je od iznimne važnosti **razumijevanje kako lokalno tržište funkcionira**. Dakle, naš idealni franšizer mora jako dobro razumjeti kupce/goste kako bi održao kontinuirani uspjeh. Tržišta se brzo mijenjaju te naš idealni franšizer je **agilan** te se brzo i lako prilagodi novonastalim tržišnim situacijama.

Naš franšizer razumije poslovno planiranje te donošenje strateških odluka u poslovanju.

Naš idealni franšizer svaki radni dan želi napraviti najboljim mogućim time je **svjestan dnevnih operacija, ali je svjestan i dugoročnih ciljeva** do kojih se stiže kroz dnevne operacije u TORI Street food objektu. Osim organiziranosti te dnevnih operacija, TORI Street food franšizer je osoba koja jako dobro poznaje rad na računalima kroz MS software te zna voditi administrativne zadatke kroz CRM software.

## ZADOVOLJNI KUPCI

Naši kupci pripadaju mlađoj i srednjoj dobnoj skupini, između 25-45 godina. Žive u gradu, a pripadaju studentskoj ili radnoj populaciji. Imaju srednja ili viša primanja od prosjeka.

Vole gastronomiju i putovanja, s naglaskom na nova iskustva. Brinu o zdravlju, aktivni su i brinu o sebi.

Vole druženja s obitelji i prijateljima.

## Ciljana Demografija

**Populacija kvarta:**  
20,000+ stanovnika

**Starost tipičnog stanovnika:**  
visoka naseljenost s 25-45 godina

**Prosječni prihod po kućanstvu:**  
Srednja i viša klasa



**IMAŠ LOKACIJU?**

**ZATRAŽI BESPLATNU EVALUACIJU  
PROSTORA NA MAIL: [franchise@toristreet.hr](mailto:franchise@toristreet.hr)**



# TABLICE ULAGANJA I PRISTOJBI

ESTIMATED INITIAL INVESTMENT		
Name of Investment or Fee	Low in EUR	High in EUR
Initial Franchise Fee	12 500	12 500
Store CapEx, OpEx	60 000	100 000
Shipping Cost	1000	3000
Opening Inventory	1500	3000
Supplies	3000	5000
Opening Advertising	2000	2000
Miscellaneous Expenses (business license, utility deposits & small equipment)	2000	2000
Additional Funds – three months	15 000	20 000
<b>ESTIMATED TOTAL</b>	<b>97 000</b>	<b>147 500</b>

FRANCHISE FEES		
Name of Franchise Fee	Low in EUR	High in EUR
Royalty Fee	4 %	4 %
Marketing fee	1 %	1 %
Local Advertising	Established by franchisees	Established by franchisees
Additional funds	Established by franchisees	Established by franchisees
Opening Advertising Training fee	200 EUR / day	200 EUR / day
Taxes and Other Fees	Varies by country	Varies by country
Taxes and Other Fees Varies by country POS Software fee	TBD	TB

KAKO IZGLEDA POSTUPAK?

# POSTANITE FRANŠIZER TORI BRANDA U NEKOLIKO KORAKA

- ▲ UPIT/KONZULTACIJE
- ▲ PODNOŠENJE ISPUNJENOG FRANŠIZNOG UPITNIKA
- ▲ PROVJERA KREDITNE SPOSOBNOSTI
- ▲ TELEFONSKI INTERVJU
- ▲ UGOVOR O POVJERLJIVOSTI
- ▲ INVESTICIJSKI PLAN, PROGNOZA PROFITABILNOSTI
- ▲ DRUGI TELEFONSKI RAZGOVOR ZA RJEŠAVANJE EVENTUALNIH PITANJA
- ▲ POTVRDA DALJNJEG INTERESA
- ▲ PRAZAN FRANŠIZNI UGOVOR, UGOVOR O LICENCI ZA ZAŠTITNI ZNAK, PRELIMINARNI UGOVOR.

## KOLIKO TRAJE POSTUPAK?

**Cijeli postupak od odabira lokacije, edukacije do upućivanja u posao traje od 3 do 6 mjeseci.**



# KONTAKTIRAJTE NAS!

## Iskoristite priliku i pridružite se TORI timu!

Ako ste zainteresirani za uspostavljanje franšiznog poslovanja, obratite nam se s povjerenjem. Stojimo vam na raspolaganju za sva pitanja i detaljna objašnjenja.

**TORI Streetfood**  
**Trg Ivana Kukuljevića 5**  
**10090 Zagreb**

email / [franchise@toristreet.hr](mailto:franchise@toristreet.hr)

tel / +385 98 9227 135

