



AYAM GORENG SAUDI
NO 1 DI INDONESIA



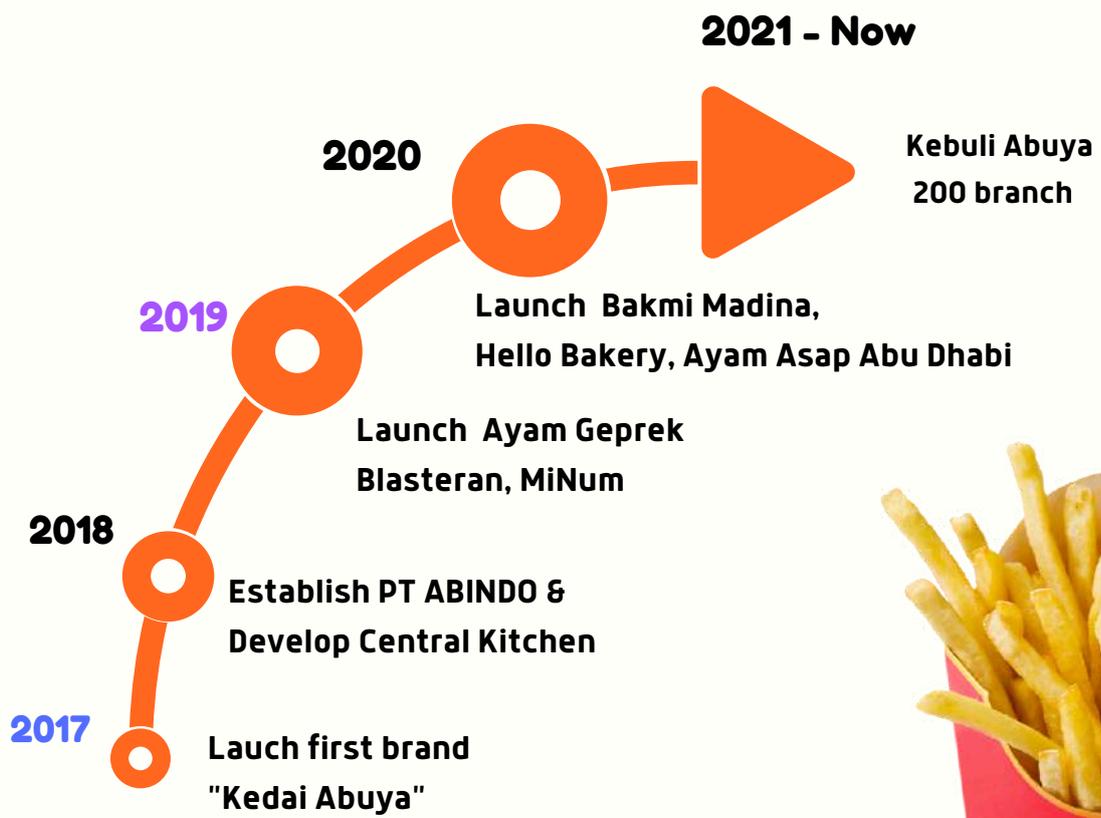
PAKET KEMITRAAN





Tentang Kami

Brand Almaz ini merupakan salah satu brand yang berada dibawah naungan ABINDO Group (Kedai Abuya, Kebuli Abuya, Ayam Asap Abu Dhabi, Bakmi Madina, Ayam Geprek Blasteran).





Peluang Bisnis

- Bisnis FnB merupakan bisnis yang secara konsisten tumbuh terus setiap tahunnya (Data BPS)
- Fried chicken merupakan salah satu makanan yang paling populer di Indonesia, baik di kalangan anak-anak hingga dewasa
- Sentimen masyarakat Indonesia terhadap brand asing sehingga kehadiran produk lokal dengan standar Internasional dibutuhkan
- Antusiasme masyarakat Indonesia terhadap Fried Chicken dengan cita rasa Saudi (Al Baik) yang tinggi
- Diferensiasi produk yang memiliki cita rasa unik dan dapat menjadi favorit baru untuk masyarakat Indonesia



Data & Fakta

79%

Jumlah % orang Indonesia mengkonsumsi Ayam Crispy dalam 3 bulan terakhir

(sumber : katadata.co.id)

91%

Konsumen Indonesia mengkonsumsi Fast Food dalam 1-3x seminggu

(sumber : katadata.co.id)

0,14 Kg

Rata-rata konsumsi daging ayam di Indonesia per Kapita per Minggu

(sumber : BPS 2021)



Sistem Kerjasama

Di dalam kerjasama ini dibagi menjadi 2 akad :

1. Akad kemitraan
2. Akad Pengelolaan (Wakalah bil Ujra)

note :

Wakalah bil Ujrah adalah akad yang melibatkan perwakilan dengan imbalan. Dalam akad ini, satu pihak yang disebut sebagai muwakkil memberikan kuasa kepada pihak lain yang disebut wakil, untuk melakukan suatu urusan atau pekerjaan. Wakil akan menerima imbalan uang atau ujarah dari muwakkil sebagai biaya jasa atas pekerjaannya.





Sistem Kerjasama

- Selama masa kontrak 5 tahun pengelolaan operasional outlet akan dipegang oleh management Almaz
- Pengelola berhak mendapatkan jasa atas pengelolaan dari hasil keuntungan bersih sebesar 30% selama tahun pertama dan menjadi 50% (hingga kontrak berakhir) setelah sewa dihitung/ disisihkan dananya
- Mitra setiap bulan akan mendapatkan laporan keuangan outlet sekaligus menerima uang keuntungan bersih sebesar 70% selama tahun pertama dan menjadi 50% (setelah BEP hingga kontrak berakhir) setelah sewa dihitung/ disisihkan dananya
- Jika keuntungan tidak mencukupi utk bagi hasil, maka Almaz sebagai pengelola outlet tidak akan mendapatkan hak pembayaran (bagi hasil) atas jasa pengelolaan yang telah dilakukan di bulan itu





Kenapa Kami ?

System kerjasama yang memberikan kemudahan bagi para mitra untuk memiliki usaha kuliner tanpa harus ikut terlibat di proses operasional harian outlet

Mitra tidak diharuskan menyiapkan tempat/ sewa tempat dalam jangka waktu panjang

Operasional bisnis dikelola oleh team yang sudah berpengalaman di bidang Retail FnB

Mitra tidak akan terbebani biaya pengelolaan jika bisnisnya tidak mendapatkan keuntungan (Free management fee)

Standarisasi produk dan service terjaga karena dikelola terpusat

Demi menjaga kepercayaan dalam bisnis maka mitra akan mendapatkan akses data (pemasukan dan pengeluaran) yang sama dengan pengelola

Laporan bulanan diberikan secara detail dan lengkap di setiap akhir periode pelaporan





Paket Kemitraan

RP. 450 JUTA

* Tempat dan renovasi tidak termasuk

Yang termasuk kedalam paket kemitraan meliputi :

- Perlengkapan Meja dan bangku (48 pelanggan)
- Perlengkapan Masak (Rice Cooker, 3 unit Deep Fryer, Kompor, Warmer showcase, Magicom, dll)
- Display Menu LED 1 Set
- Upright Chiller 1 set (4 pintu)
- Chest Freezer 300L,
- Perlengkapan POS lengkap
- Perlengkapan Dapur (Working Table, Timbangan Digital, Sink cuci piring , Oil Filter, dll)
- Perlengkapan Kebersihan (Dust Bin, Mop Pel, Wiper, Lap pembersih, dll)
- Seragam Karyawan
- Bahan baku awal senilai Rp. 5.000.000





Proyeksi Bisnis

ADT	170
Basket size	65,000
No of Day	30
Avg Daily Sales	11,064,444

	Avg Monthly	Yearly
Gross Sales	331,933,333	3,983,200,000
Chicken	232,353,333	2,788,240,000
Burger	16,596,667	199,160,000
Beverages	82,983,333	995,800,000
VAT/ PB1		
Net Sales	331,933,333	3,983,200,000
COGS	168,954,067	2,027,448,800
Chicken	127,794,333	1,533,532,000
Burger	7,966,400	95,596,800
Beverages	33,193,333	398,320,000
Gross Profit	162,979,267	1,955,751,200
GP Margin (%)	49%	49%
Total Opex	(91,929,333)	(1,103,152,000)
Opex to Revenue	-28%	-28%
Operating Income	71,049,933	852,599,200
Donation Palestine 5%	(3,552,497)	(42,629,960)
Net Margin Operation	67,497,437	809,969,240
Income Margin	20%	20%
Fee Wakalah Bil Ujra (Upah Pengelola)		
Pengelola (30%)	20,249,231	242,990,772
Mitra/ Investor (70%)	47,248,206	566,978,468

Nilai Investasi

450 JUTA

(Biaya kemitraan)

Target BEP

10 BULAN

(dengan perhitungan dari nilai investasi kemitraan)

Breakdown OPEX

Operational Expenses		
Rent	(10,416,667)	(125,000,000)
Salary Expenses	(42,250,000)	(507,000,000)
Water & Electricity	(6,638,667)	(79,664,000)
Maintenance	(250,000)	(3,000,000)
Marketing Expenses	(1,000,000)	(12,000,000)
Internet & System Licenses	(500,000)	(6,000,000)
Utility	(4,979,000)	(59,748,000)
Office Supplies	(1,659,667)	(19,916,000)
Transportation	(3,319,333)	(39,832,000)
Monthly Fees (IPL)	(1,000,000)	(12,000,000)
Donation Lunch Box	(16,596,667)	(199,160,000)
Others	(3,319,333)	(39,832,000)
Total Opex	(91,929,333)	(1,103,152,000)



Disclaimer : angka ini adalah proyeksi, kondisi market disetiap daerah berbeda



Konsep Layout





Konsep Layout



**AYAM GORENG SAUDI
NO 1 DI INDONESIA**











lukman nul hakim
Local Guide · 90 reviews · 311 photos



★★★★★ 3 weeks ago **NEW**

Salah satu fried chicken yg wajib dicoba nih, rela meluncur dari jatiasih - bintangara cuma buat nyoba ternyata ga mengecewakan, rasa ayam rempahnya enak, bumbunya meresap, ayamnya juicy ga keras, ayam originalnya juga enak beda sama ayam2 pinggir jalan meskipun harganya gajauh beda. mantapp!!! [More](#)



roy bawafih
Local Guide · 70 reviews · 182 photos



★★★★★ 4 days ago **NEW**

Beli pas di malam minggu antrian cukup panjang tapi langsung disiapin jadi tinggal bayar dan langsung bisa bawa makanan ke meja atau take away jadi dari segi pelayanan cukup cepat, ayamnya cukup besar untuk harga segitu, ada dua varian ori dan saudi untuk saudi ayamnya di marinasi dengan rempah khusus sepertinya jadi agak merah dan tekstur ayam lembut.



Dewi Aprilya
4 reviews · 5 photos



★★★★★ a month ago

Suka banget sama ayamnya bumbunya meresap banget sampe ke dagingg, apalagi yang varian Saudi nya favorit bgt 🥰🥰



Harsya M
Local Guide · 121 reviews · 399 photos



★★★★★ a month ago

Gak sengaja lihat iklan toko ini di instagram. Besoknya langsung kesini karena tau deket rumah di bekasi. Dan ternyata... rame beneerr.. semua menu habiiss.. walhasil cuma makan masi ayam dan air putih (paket ahsan). Menurut saya ayamnya cukup unik. Ayam goreng tapi ada rasa rempah di kriuknya.. terus ayamnya juicy. Jadi beda seperti ayam KFC atau sabana. Penasaran sama menu yang lain. Tapi habis semua. Ternyata kemarin banget baru grand opening. Saran saya kalau bawa keluarha atau anak pesan makanbdi atas. Karena dibawah rame antri hehe



Lotusiana Thariq
Local Guide · 48 reviews · 105 photos



★★★★★ a week ago **NEW**

Ada 2 tipe Ayam, original dan Hot Saudi.

Baru nyobain yang original, ini aja udah diatas rata-rata rasa, juicy, dan haru nya dibanding ayam goreng lain.

Klo pagi blm ready ya guys, nasi kebuli dan ayam hot Saudi. Nah begitulah, karena menghindari antrian panjang, saya datang pagi, tapi ternyata menu utama blm ada (ayam Saudi dan nasi kebuli) yws next time.

Overall enak banget, patut dicoba dan buka cabang diseluru Indonesia 🍗🍗🍗

