



Mr.Gürkan
STEAKHOUSE

FRANCHISE

TR

STEAKHOUSE

Mr. Gürkan



Mr. Gürkan
STEAKHOUSE

GÜRKAN
Steakhouse



Mr.Gürkan STEAKHOUSE

GÜRKAN ŞEF KİMDİR ?

Gürkan Şef 9 Ağustos tarihinde Denizli'de dünyaya geldi.
Denizli'de Lise eğitimini tamamladıktan sonra
İstanbul'a gelerek Mutfak akademisinde yiyecek ve içecek eğitimi aldı.

Gürkan Şef okuldaki hocasının tavsiyesi ile açılış eğitimi tamamladı, ardından Avrupa ve Afrika mutfağı eğitimi de tamamlayan usta şef, staj için İtalya'ya gitti.

Farklı et firmalarında çalışarak, et pişirmenin kendisi için anlamlı ve önemli olduğunu farketti.
Et hakkında detaylı bir eğitim almak için İngiltere'de England Meat School'da kasaplık eğitimi aldı.
Böylece Türkiye'nin ilk diplomalı kasabı oldu.

Hazırladığı TV programları, yarışmalar ve workshoplar yoğun ilgi ile takip edilmektedir.
Türkiye'ye döndükten sonra uzun zamandır hayalini kurduğu Steakhouse'u 2014 te Nişantaşı'nda açtı ve yurtdışında da birçok restaurant açmaya devam etti.



Mr.Gürkan STEAKHOUSE

MR. GÜRKAN STEAKHOUSE KONSEPTİ

Etin jönü olarak Türkiye'de güvenilir ve sağlam bir marka haline gelen “Gürkan Şef” yeni markasıyla ses getirmeye devam ediyor. 2014 Yılından beri tüm dünyada başarısını ispatlayan usta şef, aynı zamanda dünya mutfağına da hakim ve Steakhouse deyince akla gelen ilk isimlerdendir.

“Gürkan Şef” vizyonu, kalitesi ve duruşu ile çığır açmaya devam ediyor.

Tasarımından, uygulamasına ve en ufak detayına kadar ilgilenen Gürkan Şef yeni projesi Mr Gürkan Steakhouse ile birlikte 3. kez bir Türk markasının dünyada neler başarabileceğini kanıtlamanın vermiş olduğu gurur içerisindedir. Gürkan Şef tüm tüketici gruplara hitap eden yeni nesil steakhouse konsepti ile sektöre yepyeni bir soluk getirmiştir.



Mr.Gürkan STEAKHOUSE

FRANCHISE PARTNERLİĞİ MODELİ

Mr. Gürkan Steakhouse seçkin ve özel dekorasyonu, profesyonel ve uzman mutfak ekibi tecrübeli, güler yüzlü servis ekibi ve herkese hitap eden lezzet dolu menüsü ile Türkiye, Orta Doğu, Avrupa ve Amerika'da zincir şubeler halinde bir dünya markası olarak yoluna devam edecektir.

Mr Gürkan Steakhouse modeli minimum 300 M² cadde mağaza konseptinden oluşmaktadır. Konseptimizde özgün tasarımlar kullanılmaktadır. Dükkanlar cadde üzerinde, araç ve yaya trafiğinin yoğun olduğu bölgelerde yer almalıdır. Dükkanda pişirme olmasından mütevellit uygun baca sistemi bulunmalıdır. Yurtiçi ve yurtdışı mimari desteği merkezden sağlanmalıdır, uygulama merkezin önereceği mimari şirketler veya girişimcinin tercih ettiği şirketler ile yapılabilir.

Proje denetimi merkezden yapılmalıdır. Merkez eğitim desteği vermektedir. Konseptimizin tüm reçeteleri mevcuttur. Merkez; konusunda uzman, güvenilir ve satın alma gücü yüksek tedarikçiler ile çalışmaktadır.

Tüm şubeler ile tedarikçi networku paylaşılacaktır.



Mr.Gürkan STEAKHOUSE

Kullanılacak bilgisayar, operasyon sistemi, yazılım ve muhasebe satın alma programları merkez ile uyumlu olmalıdır. Kurulum işletmeciye aittir. Denetim, Türkiye'deki merkez ofisten sağlanır.

Mr. Gürkan konsepti, işletmeci müşteri odaklı olmalıdır, müşteri ile iletişim ve müşteri memnuniyeti ön planda tutulmalıdır. Mutfak ve servis operasyonunda hata payı minimum olmalıdır.

Ayrıca kullanılan yazılım sistemi, girişimcinin tüm süreçleri online takip edebilme olanağı sağlamaktadır.

MENU

ÇORBALAR

DANA ETLİ SEBZE ÇORBASI
İLİK SUYU ÇORBASI

BAŞLANGIÇLAR

FÜME ET TABAĞI
CHEDDARLI FÜME
DANA CARPACCIO
STEAK TARTAR
PEYNİR TABAĞI
FÜME DANA PIRZOLA
IZGARA SEBZE TABAĞI

GARNİTÜRLER

TANDIR POTATO
KUŞKONMAZ TABAĞI
İSTİRİDYE MANTAR
MR. GÜRKAN
CHEDDARLI PATATES
SÜT MISIR
KREMALİ MANTARLI
İSPANAK
FİRİN PATATES
ET SUSHI

MAKARNALAR

TAGLIATELLİ
PENNE BOLOGNESE

İNCE ETLER

LOKUM
LEBLEBİ
ANTRİKOT
ŞAŞLIK
KUZU SIRT
KÜŞLEME
KUZU PIRZOLA
FAJİTA
MR.GÜRKAN KOBE
MR.GÜRKAN
ET SPAGETTİ
SOMON IZGARA

STEAK

DALLAS STEAK
T BONE STEAK
NEWYORK STEAK
SÜT AŞKI
MR.GÜRKAN FUZE
PORTERHOUSE STEAK
FLANK STEAK
DANA BONFILE

KÖFTE / SUCUK / SOSİS

MR.GÜRKAN ŞEF KÖFTE
KASAP KÖFTE
KAŞARLI KÖFTE
DANA SUCUK
DANA SOSİS
BBQ FRANKFURT SOSİS

TAVUK

CHEDDAR SOSLU
TAVUK ŞİŞ
PESTO PİLİÇ

MR.GÜRKAN SPECIAL

VAY VAY VAY
KUZU KAFES
MR.GÜRKAN ASADO

MR.GÜRKAN MEVSİMSSEL SPECIAL

ET KADAYIF
DANA İNCİK
KUZU KÖL
KUZU İNCİK
MR.GÜRKAN KUZU
TANDIR(GERDAN)
KUZU BÖBREK
SÜT KUZU KOKOREÇ

BURGERLER

MR.GÜRKAN BURGER
LOKUM BURGER
3 LÜ MINİ BURGER

TATLI

ŞEFİN İMZASI
HAVUÇ DİLİM BAKLAVA
NİRVANA
KADAYIF
MEYVE TABAĞI
KATMER

MEŞRUBAT

COCA COLA
COCA COLA ZERO
FANTA
SPRITE
FUSETEA ŞEFTALİ
FUSETEA LİMON
AYRAN
ULUDAĞ SODA
ULUDAĞSU
SAN PELLEGRİNO
ZAFER GAZOZU
NİÇDE GAZOZU
ŞIKMA PORTAKAL
ŞALGAM

SICAK İÇECEKLER

ESPRESSO
DOUBLE ESPRESSO
TÜRK KAHVESİ
ÇAY

MENU

Mr.Gürkan
STEAKHOUSE



Mr.Gürkan STEAKHOUSE

SÜREÇ

Franchise talebiyle gelen girişimcinin , değerlendirilip uygun bulunması halinde franchise sözleşmesinin imzalanması ile yatırım başlar. Yurtdışı yatırımları Unit ve Master Franchise olarak ikiye ayrılır.

Talep gelen ülke, bölgenin yapısı nüfusu, demografik özellikleri ve master franchise büyüme potansiyeline göre merkez ofis karar verir.

Master franchising modelinde alt franchise verme hakkı merkez ofisin kontrolündedir, Aday Mr. Gürkan Steakhouse'un kurduğu sistem ve franchise kurallarına uymalı ve sistem ile rekabet etmemelidir. Her Restaurant Mr. Gürkan kurumsal kimlik dosyasında yer alan renklerle ve dekorasyonlar ile uyumlu olmalıdır.



Mr.Gürkan STEAKHOUSE

DESTEKLER

Fizibilite ve lokasyon seçimi, mimari projelendirme, insan kaynağı ve personel seçim desteği, personel eğitimi, sosyal medya yönetimi ve desteği, merkezi ajans medya desteği, operasyon müdürü destek ve denetimi, mutfak müdürü destek ve yönetimi, aylık performans takibi ve iyileştirmesi, kasa pos yazılım desteği, reklam ve pazarlama desteği.



Mr.Gürkan STEAKHOUSE

Mr.Gurkan Steakhouse
@gurkansef

Arnavutköy Mah.Beyazgül Cad.No:2 Beşiktaş
İSTANBUL / TÜRKİYE

Tel.+90 212 291 01 01 Fax.+90 212 263 01 05

+90 532 403 97 84

info@mrgurkan.com

www.mrgurkan.com

GÜRKAN

× Şirketler Topluluğu ×