



## Hazır Döner Kullanmanın İşletmeye Maddi Avantajları

### **Standart Döner Pişme Firesi Oranı**

Hızlı Sirkülasyon: %45

Yavaş Sirkülasyon: %55

Ortalama Pişme Firesi: **%50**

### **Sait Döner Hazır Döner Pişme Firesi Oranı**

Hızlı Sirkülasyon: %35

Yavaş Sirkülasyon: %45

Ortalama Pişme Firesi: **%40**

### **50 Kg Satış Yapan Bir İşletme İçin Örnek Tablo**

Standart Taze Döner	Sait Döner Hazır Döner
Ürün Miktarı: 50 Kg	Ürün Miktarı: 50 Kg
Pişme Firesi Ortalama Oranı: %50	Pişme Firesi Ortalama Oranı: %40
Pişme Firesi Sonra Kalan Miktar: 25 Kg	Pişme Firesi Sonra Kalan Miktar: 30 Kg
Porsiyon Adedi (100Gr) : 250 Porsiyon	Porsiyon Adedi (100Gr) : 300 Porsiyon
Porsiyon Fiyatı 20₺	Porsiyon Fiyatı 20₺
Ciro: 5000₺	Ciro: <b>6000₺ (Ciroya Katkı: +1000₺)</b>
Günlük Tasarruf Miktarı: 0 Kg	Günlük Tasarruf Miktarı: <b>5 Kg</b>
Ortalama Kemiksiz Et Fiyatı: 48₺	Ortalama Kemiksiz Et Fiyatı: <b>48₺</b>
Günlük Et Tasarrufu : 0₺	Günlük Et Tasarrufu: <b>240₺</b>
Aylık Et Tasarrufu: 0₺	Aylık Et Tasarrufu: <b>7.200₺</b>
Yıllık Et Tasarrufu: 0₺	Yıllık Et Tasarrufu: <b>86.400₺</b>
Yıllık Personel Tasarrufu: 0₺	Yıllık Personel Tasarrufu: <b>24.000₺</b>
Yıllık Toplam Tasarruf: 0₺	Yıllık Toplam Tasarruf: <b>110.400₺</b>



## Hazır Döner Kullanmanın İşletmeye Maddi Avantajları

- Hazır Döner kullanan işletmeler genellikle bir eleman eksiltmekte veya döner ustası yerine ara eleman kullanmaktadır bu da aylık **2000₺** yıllık **24.000₺** gibi bir karlılık sağlamaktadır.
- En kaliteli et ve malzemeler kullanılır, döner sektöründe geçirdiğimiz 40 seneyi aşan tecrübeyle müşterilerimize '**Türkiye'nin En Lezzetli Döneri**' sunulur.
- Döner takma işlemi sırasında uygulanan **özel sıkıştırma yöntemlerimiz** sayesinde %5 ila %10 arası pişme firesinde avantaj sağlar.
- Hazır Döner kullanan işletmelerde **döner ustasına bağlılık sona erer.**
- Hazır Döner kullanımı personel sayısını azaltmanızı sağlar.
- Tüm teslimatlar soğuk zincir bozulmadan Frigofrik araçlarımızla gerçekleştirilir.
- Her gün **Standart Lezzet Garantisiyle** dönerler işletmeye teslim edilir.
- Sait Döner daima **sürdürülebilir ürün ve fiyat dengesi** sunar.
- Restorandaki et depolama ve hazırlık alanlarınızı başka amaçla kullanmanızı sağlar.
- Et fiyatlarının yükselişinden minimum oranda etkilenmenizi sağlar.
- İşletmelerin yalnızca satışa odaklanmasını sağlayarak döner ile alakalı sorunları ortadan kaldırır.

Hazır Döner Ürünlerimiz ile alakalı daha detaylı bilgi ve sipariş için;

### **Sait Gıda Merkez Ofis:**

**0 (212) 323 16 86** ve ya **info@saitiskender.com** adresimize ulaşabilirsiniz.