



Proposal
Business
Proposal
Business
Proposal
Business
Proposal
Business



Memberikan **solusi bagi semua bisnis F&B** secara agresif meningkatkan penjualan dan melakukan ekspansi usaha di beberapa titik lokasi strategis satu kitchen dan siap untuk melayani pesanan seluruh konsumen **lebih dekat dan cepat!**

#SatuKitchenUntukSemua



Tren Online Order Makanan

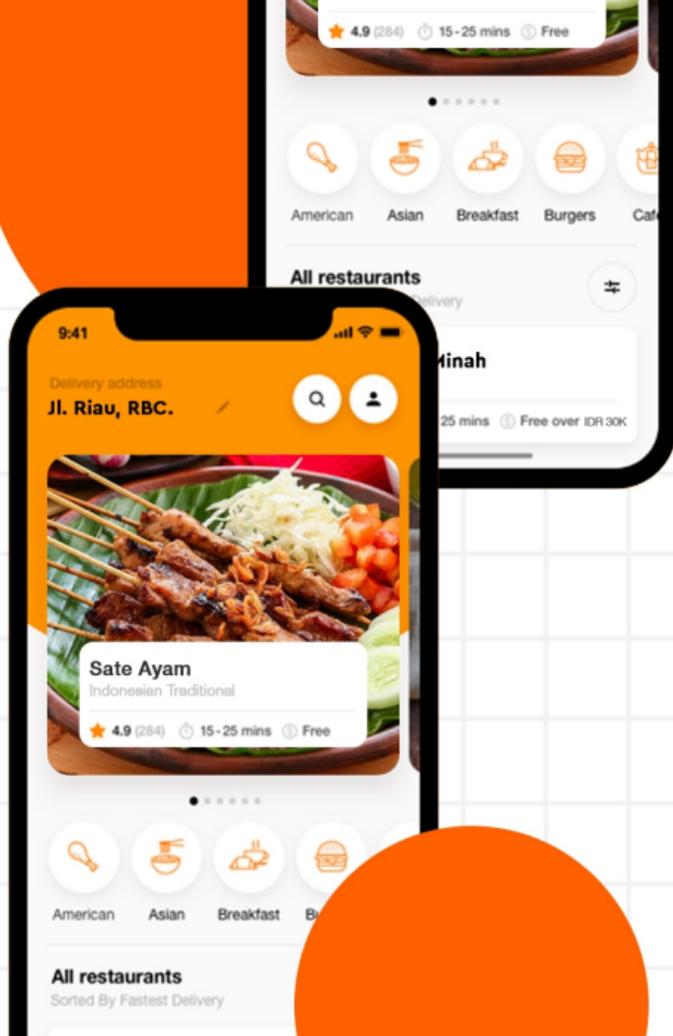
Ga ada yang nyangka kan zaman sekarang dengan munculnya layanan online delivery yang berbasis aplikasi telah menggeser perilaku konsumen, termasuk yang jual makanan ataupun yang beli makanan! Dulu tuh kalo laper, pilihan kita cuma dua, terpaksa harus keluar nyari makanan atau masak dirumah dengan bahan yang ada.



Sekarang kalo laper? Keroncongan?

Tinggal buka smartphone, solusi perut keroncongan bahkan ada di ujung jari. Dalam beberapa klik, kita bisa memilih mana makanan yang sedang kita inginkan sesuai selera, rekomendasi, kantong, dan jarak terdekat.

Udah deh, tinggal duduk manis, gak terasa tiba-tiba pesanan sudah datang saja. *Bener kan?*





TREN MAKANAN KEKINIAN

Kuliner Favorit
yang sering dipesan
via aplikasi Ojek Online



A Shift to Delivery



Pada tahun **2023**, diprediksikan Penjualan Online Food delivery di seluruh dunia bisa mencapai **\$ 122,739,000,000** di seluruh dunia.



Di **Indonesia**, tren order makanan online diperkirakan akan terus **meningkat 55%** pada **2024**

Konsumen cenderung memesan makanan dari resto terdekat agar bisa siap dalam waktu singkat.

Meningkatnya jumlah pengguna yang menikmati kemudahan memesan makanan secara online.

Meningkatnya penggunaan social Media Marketing untuk mendorong pertumbuhan bisnis F&B



Apa itu Satu Kitchen?

satukitchen

Adalah sebuah restoran yang tidak menyediakan fasilitas makan ditempat karena tidak memiliki physical store / outlet, melainkan hanya dapur siap huni dan dapur sentral untuk produksi dan menerima pesanan dari aplikasi Food Online delivery seperti Go-food, grabfood, kulina, shopee foods, traveloka eats, dan lainnya.

Satu Kitchen menyediakan dapur siap huni untuk di sewakan bagi mitra usaha kuliner, lengkap dengan working table, instalasi exhaust, fasilitas kebersihan, keamanan hingga fasilitas penerimaan orderan dan pembayaran oleh satu cashier. Selain Sewa Kitchen, Ada juga sharing kitchen, dimana Satu kitchen memberikan alternatif kemudahan bagi mitra usaha kuliner yang sudah memiliki standarisasi recipe dan produk siap saji, berupa layanan jasa penerimaan bahan baku, penyimpanan sampai jasa produksi oleh team satu kitchen.





Satu Kitchen

Memberikan kemudahan bagi semua usaha kuliner, Gofood & Grabfood, serta semua konsumen karena hadir di beberapa lokasi strategis menyediakan pilihan makanan minuman berkualitas yang terdekat dan terlengkap.



Satu Kitchen



**Nasi Kulit
Malam Minggu**

mangkokku

Dapat memproduksi
2 brand tersebut

Satu Kitchen memberikan fleksibilitas kepada pelaku bisnis kuliner dapat menggunakan lebih dari satu merek/brand bisnis yang lebih spesifik dengan menu unggulannya untuk meningkatkan penjualan.

VISI

Selalu menjadi Solusi terbaik bagi seluruh mitra usaha kuliner, mitra pesan antar online, dan konsumen dengan terus berinovasi meningkatkan Produktifitas, efisiensi, serta keuntungan bagi seluruh pihak terkait.



INSPIRE

- **Satu Kitchen Untuk Semua**
- **Membangun Sistem Dan Teknologi Yang Inovatif Dan Kompetitif Serta Meningkatkan Sumber Daya Manusia Yang Unggul Untuk Menciptakan Efektifitas Dan Efisiensi Bagi Seluruh Pihak Terkait Melalui Proses, Kualitas Produk Dan Pelayanan Terbaik.**



Core Value

S

**Satisfaction
(Kepuasan)**

Komitmen tertinggi
terhadap kepuasan
mitra dan konsumen

A

**Attention
(Perhatian)**

Akurasi menjadi prinsip
dalam efektifitas dan
efisiensi untuk terus
bertumbuh

T

**Teamwork
(kerjasama)**

Menjalin komunikasi,
koordinasi dan kerja
sama yang erat

U

**Unity
(kesatuan)**

Bersatu untuk
mencapai tujuan
bersama



All-in-One Solution

WORKFLOW



Ordering

Customer bisa memesan produkmu dengan mudah secara online, dimanapun dan kapanpun



Growth Consulting

Support data & Marketing untuk membantu bisnismu tetap jadi yang teratas



Kitchen

Dapur dengan fasilitas terbaik mendukung Bisnis Kulinermu lebih efisien



Third-Party Logistics

Lebih Fleksibel menggunakan semua layanan untuk mendistribusikan produkmu.



Customer

Terletak di lingkungan yang strategis dengan permintaan yang tinggi





KENAPA HARUS SATU KITCHEN?



Ekspansi Lebih Cepat

Bisa Sewa Kitchen siap huni (jualan dan produksi sendiri) / focus jualan dan kami yang Produksi.



Flexibilities

Buat Lebih Dari Satu Brand Yang Lebih Spesifik Dengan Menu Anda Dalam Satu Kitchen Yang Sama



Lebih mudah dan anti ribet

Semua bahan baku dan produksi makanan akan kami tangani. Cukup sediakan Standar dan produk yang sudah siap saji untuk diolah



Jasa Produksi

Dengan equipment yang lengkap, ditangani Chef yang professional



Kualitas Makanan Aman & Terjamin

Standard Produksi Dan Kebersihan Yang Tinggi



Support Data & Laporan Penjualan

Laporan Penjualan Dan Data Customer Akan Dapat Di Cek Dimana Saja Kapan Saja



KENAPA HARUS SATU KITCHEN?



Lokasi Strategis

Dengan permintaan yang tinggi



Minim Investasi

Dapur Siap Huni, Tidak Perlu Renovasi



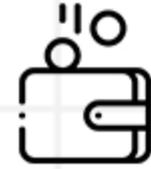
Bisa Bayar Bulanan

Sewa Dan Biaya Layanan Di Tagih Setiap Bulan



2 Pilihan Kitchen

Bisa Sewa Kitchen, atau pakai jasa Sharing kitchen.



Hemat Biaya Operasional

Cuma Butuh 1-2 Karyawan Atau Tidak Sama Sekali



Tidak repot perizinan

Bisa langsung jualan tanpa ribet



Fasilitas lengkap

Dapur Dan Area Kerja Yang Bersih, Lengkap & Nyaman)

Tidak hanya Sebuah Dapur.



Sewa Kitchen



Sharing Kitchen



Ruko



Mall



Space Kitchen



Kitchen Equipment



Kitchen signage



Instalasi air, gas & listrik



Jaringan, wifi, telp



Genset 24 jam



Printer, POS & Online



Delivery Integrated System



Receiving room



Ruang penyimpanan



(freezer, chiller, dry storage)

Tidak hanya Sebuah Dapur.



Sewa Kitchen



Sharing Kitchen



Ruko



Mall



CCTV Online



Fasilitas kebersihan
dan keamanan



Pest Control



Racun api



P3K



Jasa taking order
& payment system



Laporan & analisa Penjualan
& data customer



Tidak hanya Sebuah Dapur.



Sewa Kitchen



Sharing Kitchen



Ruko



Mall



Stock Control & Report



Team Produksi
& Jasa Produksi



Pick Up Food by Runner



Sistem Pembayaran sewa

Per Bulan

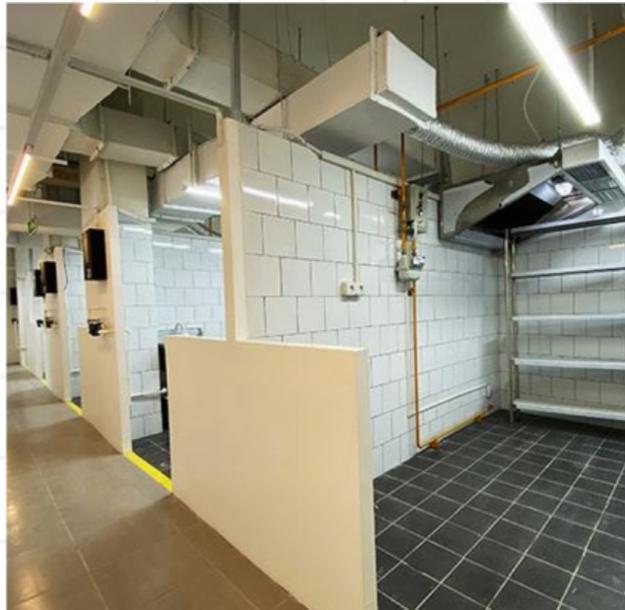


Per Tahun

Per Bulan

Program akselerasi,
Jasa konsultasi &
support penjualan





Konsep Satu Kitchen



Inside Kitchen





GROWTH SOLUTIONS



**Program Akselerasi | Membuat Brand Baru Jadi Lebih Mudah |
Memperluas Jaringan Bisnis**

Program Akselerasi



01. OPTIMASI LAYANAN DELIVERY

Dalam layanan pesan antar makanan online, Profil serta produk kamu akan disusun sedemikian rupa agar berfungsi sesuai algoritma nya, serta agar lebih menarik konsumen.

1. Registrasi di Platform Online
2. Konsultasi Menu
3. Optimasi Menu
4. Program "Rating Booster"



02. SOCIAL MEDIA BOOSTER

Persaingan pemasaran online sungguh ketat. Dapat membuat sebuah brand naik maupun turun. Media Sosial memang rumit, namun kamu tak perlu khawatir, Satu Kitchen akan membantumu!

1. Posting Konten Instagram
2. Review oleh KOL/ Influencer dan Sponsor
3. Iklan bersponsor



03. REVIEW KINERJA BULANAN

Tidak hanya membantumu dengan data, namun kami juga menyediakan analisis strategis serta feedback yang dapat meningkatkan kinerja bisnismu selama satu bulan!

1. Laporan Untung & Rugi
2. Analisis Pendapatan
3. Analisis Pesanan
4. Analisis Item
5. Analisis Pelanggan

Membuat Brand Baru Jadi Lebih Mudah!

Satu kitchen membantu mempercepat pertumbuhan brand kamu!

Re-brand dengan mudah

Bikin brand baru atau upgrade brand-mu dengan mudah dan tepat!

Registrasi di platform online lebih mudah

Biar kami yang menyusun profile brand-mu di Platform online seperti di Go-Food dan Grab Food. Kamu tinggal jualan aja!

Support Marketing & Promosi

Kami akan membantu meningkatkan penjualan brand-mu melalui Optimasi Menu dan Kampanye Promosi.



+



=



Satu Kitchen Memperluas Jaringan Bisnis!



Jangkauan besar dengan E-Commerce!

Manfaatkan
keuntungan lainnya
dengan situs web
e-commerce seperti
Tokopedia/Shopee.



Jualan langsung ke Konsumen!

Kami membantumu
terhubung dengan para
pelanggan yang terus
berkembang saat kami
memberikan
penawaran spesial
langsung ke inbox
email mereka!



Jadilah Besar dengan B2B

Dari pembelian
dalam jumlah besar
untuk acara
perusahaan, catering,
maupun reseler, kami
akan membantumu.

Satu Kitchen Berafiliasi dengan:



Distributor dan supplier
aneka bahan makanan
dan minuman



Jasa penyimpanan dan
pengiriman produk frozen,
chill & dry serta jasa sewa
freezer & chiller)



Branding & strategic
creative agency



Supplier perlengkapan dapur
komersial.

Satu Kitchen Berafiliasi dengan:



**HOME
CREDIT**



Perusahaan pembiayaan multiguna yang memberikan layanan pembiayaan.

ADIRA
FINANCE



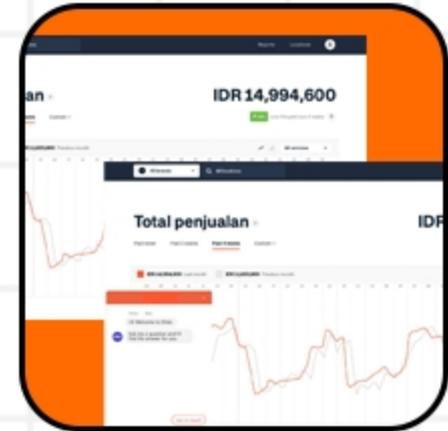
Perusahaan pembiayaan multiguna yang memberikan layanan pembiayaan.

Quinos
POINT OF SALE SYSTEM



software restoran yang terintegrasi mulai dari operasional, kitchen sampai laporan penjualan, perhitungan HPP dan cost.

hubster



Layanan yang menggabungkan semua data pesanan dari seluruh penyedia layanan pemesanan online menjadi satu dashboard yang mudah dinavigasi.

MITRA SATU KITCHEN





Outlet Location Focus

Wilayah/
Kecamatan
di Pekanbaru



-  Jl. Riau
-  Gobah
-  Arifin Ahmad
-  Panam

Satu Kitchen #02

Jl. Thamrin No.11 B-C - Gobah



Perkantoran

- Dinas Perikanan
- BPS
- Polda
- Dinas Pendidikan
- Bappeda
- Kantor Samsat
- Rumah Dinas Gubri
- Gedung Surya Dumai
- GRAPARI
- POS Indonesia

Sekolah/ Kampus:

- Universitas Riau
- Universitas Abdurrab
- Persada Bunda
- STIPAR
- SPN
- SMKN 1, 2, 3
- SMAN 1, 8
- SMA Santa Maria
- SMA Al-Azhar

Tempat Ibadah:

- Masjid Agung An-Nur
- Gereja HKBP Hang Tuah
- GPIB Jemaat Immanuel

Perumahan:

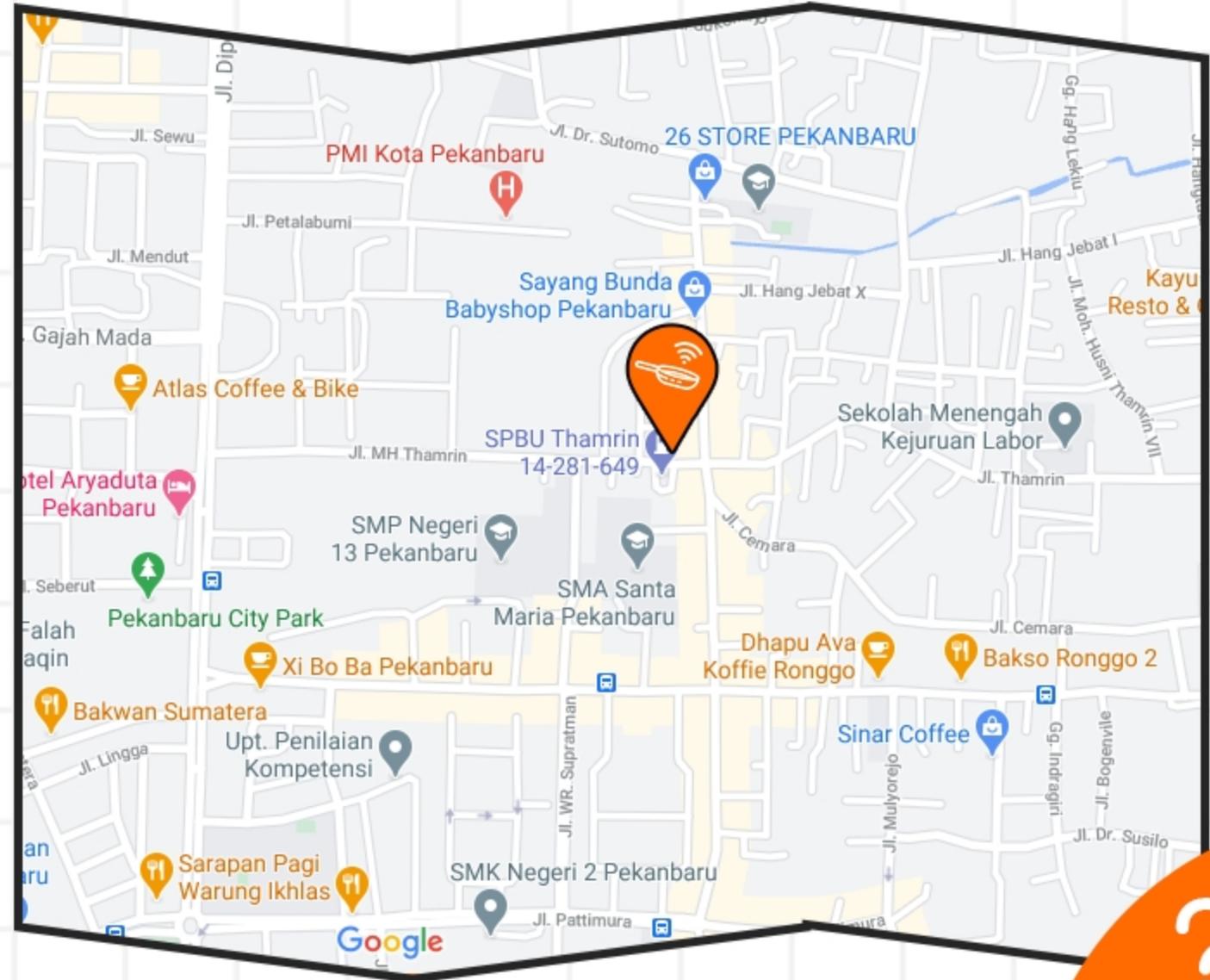
- Perum Mega Asri
- Perum Dinas Pengadilan Tinggi Riau
- The Sentosa

Hotel:

- Aryaduta
- Premiere
- Pesonna Hotel
- Whiz
- Grand Zuri

Lainnya:

- RSUD Arifin Achmad
- RS PMC
- RSIA Zainab
- PMI
- RS Bhayangkara
- Hutan Kota
- Taman Kota
- RTH Kacamayang
- GOR Tribuana
- SPBU Thamrin
- Gramedia



Satu Kitchen #03

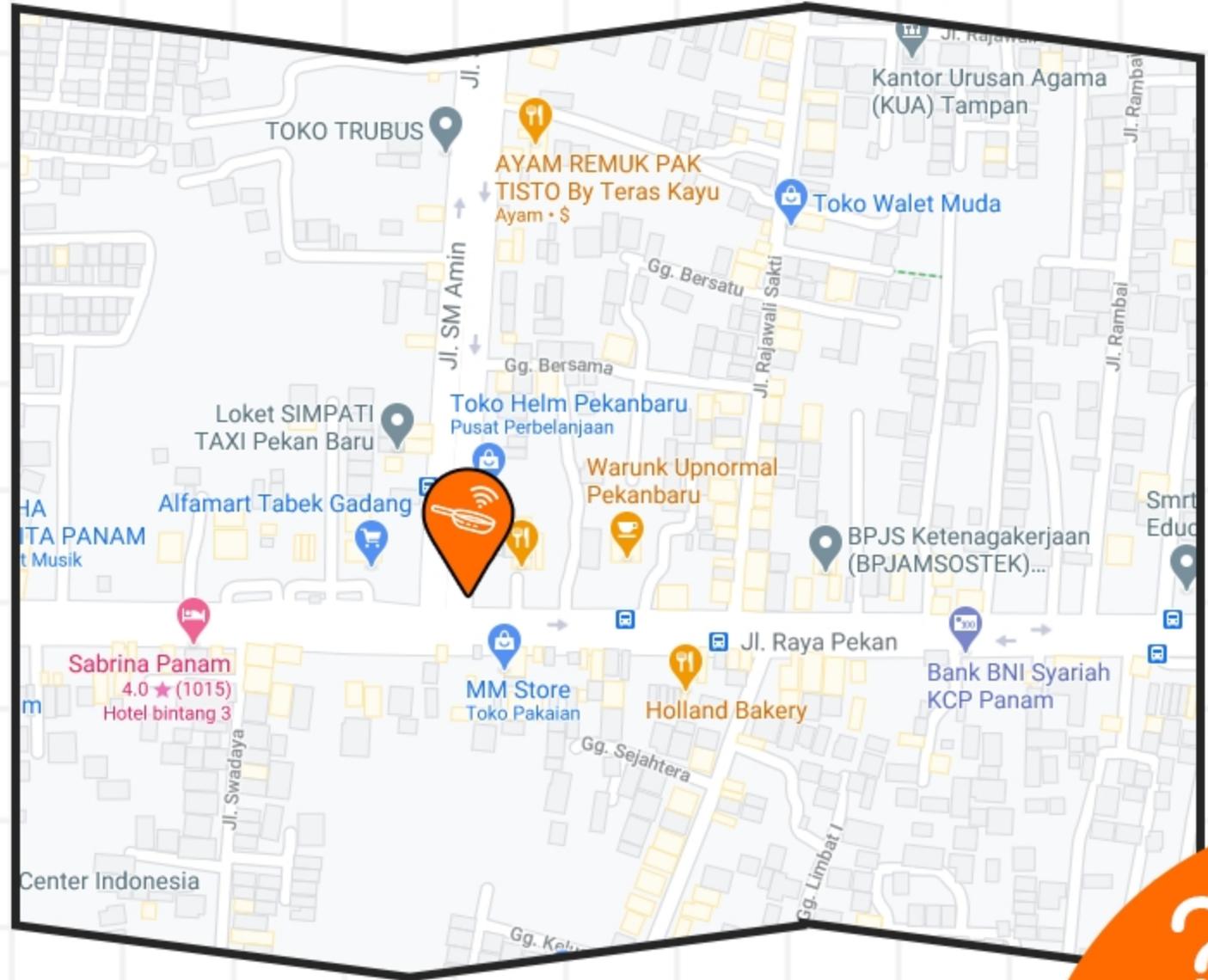
Jl. Arifin Ahmad - Coming Soon!



??
Dapur

Satu Kitchen #04

Panam - Coming Soon!



??
Dapur



Fasilitas Satu Kitchen

#satuinaja



Outlet & Kitchen Facility



Pihak management Satu Kitchen telah menyediakan Space Outlet berukuran 2mx3m untuk disewakan dengan fasilitas sebagai berikut

- Space Kitchen
- Partisi Kaca
- Pintu Kaca + Kunci
- Instalasi Gas
- Gas Meter & Solenoid Valve
- Gas Valve & Detector
- Safety Gas Alarm
- Emergency Stop Gas
- Exhaust Hood & Blower
- Instalasi Air
- Single Bowl Sink
- Faucet (Keran Air)
- Grease Trap (Dibawah Sink)
- Kipas Angin
- Keramik 40x40
- Lampu
- 6 Power Sockets
- Telephone PABX
- Instalasi Jaringan & Wifi
- Kitchen Signage
- Printer Cashier LAN
- 2 Stainless Working Table
- Listrik 900 Watt
- Hubster Online Food Integrated System
- CCTV Online yang Bisa Dipantau Melalui Apps dan Dilengkapi Microphone

Operational & Service Facility



- Kebersihan (Buang Sampah 2 Kali/Hari)
- Pest Control (4x1bln)
- General Cleaning (2x1bln)
- Ruangan Penerimaan Barang & Penyimpanan (Freezer, Chiller, Dry Storage)
- Loker Karyawan
- Dumb Waiter (Elevator Makanan)
- Jasa Taking Order & Pembayaran (Cashier)
- Laporan Penjualan real time (Hubster)
- Staff Runner for Pickup Order
- Security 24 Jam
- Genset
- Access Card
- Absensi Finger Print
- P3K
- Racun Api
- Program Akselerasi, Jasa Konsultansi & Support Penjualan





Sharing Kitchen Facility



Pihak management Satu Kitchen telah menyediakan 1 space untuk sharing dengan fasilitas sebagai berikut :

- Oven Gas
- Planetary Mixer
- Gas Convection Oven
- Chest Freezer
- Upright chiller 4 door
- S/S Gas Griddle
- Gas Open Burner (6 Burner 1 oven)
- Blender
- Bain Marie
- Gas Griller 6 Burner
- Comercial Rice Cooker
- Rice Warmer
- Deep Fryer
- Kwali Range
- Cup Sealer
- Working Table with cabinet & shelving (Preparation table)
- Mini hand wash sink with faucet

Operational & Service Facility



- POS & Online delivery integrated system
- Equipment dan peralatan dapur yang lengkap
- Ruang penerimaan barang
- Pick up order by runner
- Team produksi dan Jasa Produksi
- Dumbwaiter (lift makanan)
- Laporan & Analisa Penjualan & Data Customer
- Jasa Penerimaan Pesanan & Pembayaran
- Stock Control & Report
- Program Akselerasi, Jasa Konsultansi & Support Penjualan



Space Kitchen



Partisi Kaca



Pintu Kaca + Kunci



Instalasi Gas



Gas Meter & Solenoid Valve



Gas Valve & Detector



Safety Gas Alarm



Emergency Stop Gas



Exhaust Hood & Blower



Instalasi Air



Single Bowl Sink



Faucet (Keran Air)



Grease Trap
(Dibawah Sink)



Kipas Angin



Keramik 40x40



Lampu



Power Sockets



Telephone PABX



Instalasi Jaringan & Wifi



Kitchen Signage



Printer Cashier LAN



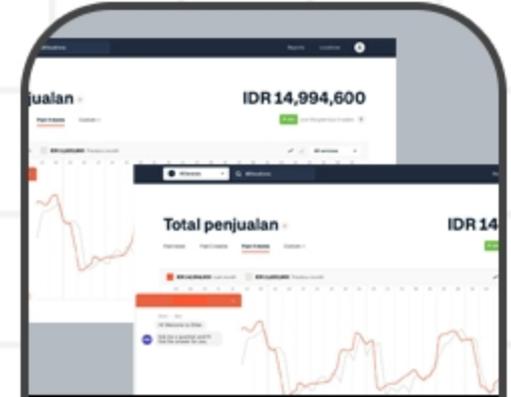
2 Stainless Working Table



Listrik 900 Watt



Racun opi



Hubster Online Food Integrated System



CCTV Online yang Bisa Dipantau Melalui Apps & Dilengkapi Microphone



Kebersihan (Buang Sampah 2 Kali/Hari)



Pest Control (4x1bln)



General Cleaning (2x1bln)



Ruangan Penerimaan Barang & Penyimpanan



Loker Karyawan



Dumb Waiter
(Elevator Makanan)



Jasa Taking Order
& Pembayaran (Cashier)



Laporan Penjualan
real time



Staff Runner
for Pickup Order



Security 24 Jam



Genset



Access Card



Absensi Finger Print



P3K



Program Akselerasi



Jasa Konsultasi



Support Penjualan



Registrasi Online Food Delivery (Gofood & Grabfood)

Sistem Kerjasama & Perhitungannya

 **Layanan**



SEWA KITCHEN

Sewa Kitchen menyediakan dapur siap huni untuk di sewakan bagi mitra usaha kuliner, lengkap dengan working table, instalasi exhaust, fasilitas kebersihan, keamanan hingga fasilitas penerimaan orderan dan pembayaran oleh satu cashier.

1 Time Fee

Deposit

Rp. 2.500.000

Activation Fee

Rp. 1.000.000

Special Price!
Hingga 1 Januari 2022

Berlaku 1 Bulan pertama

Rent Fee/ Month

~~Rp. 2.500.000~~ =Rp. 1.900.000,- ✓

Processing fee/ biaya layanan

~~1,5% dari Omset~~ =0% ✓

Service Charge

Rp. 1.000.000

FREE 2 Bulan
Biaya Service
Charge!
Minimal Kontrak
12 Bulan

Sewa Kitchen/ Bulan
 Service Charge / Bulan
 Processing fee (biaya layanan)

IDR 2.500.000
IDR 1.000.000
1.5% dari omset

Financial Projection

Skenario Penjualan Perbulan

Rata-rata transaksi makanan & minuman per hari
 Rata-rata nominal transaksi
 Jumlah hari dalam sebulan

Penjualan Rendah

50
 IDR 30.000
 30

Penjualan Sedang

100
 IDR 30.000
 30

Penjualan Tinggi

150
 IDR 30.000
 30

Total estimasi penjualan (Per Bulan)

IDR 45.000.000

IDR 90.000.000

IDR 135.000.000

Rata-rata harga pokok penjualan 45%
 Delivery fee Go-Food & Grab Food (20% Fee)

IDR 20.250.000
 IDR 9.000.000

IDR 40.500.000
 IDR 18.000.000

IDR 60.750.000
 IDR 27.000.000

Gross Profit (35%)

IDR 15.750.000

IDR 31.500.000

IDR 47.250.000

Biaya Operasional

Gaji Karyawan (2 x 1.800.000)
 Pemakaian Gas
 Processing Fee (biaya layanan) 1.5%
 Sewa Tempat include listrik
 Service charge

IDR 3.600.000
 IDR. 500.000
 IDR. 675.000
 IDR. 2.500.000
 IDR. 1.000.000

IDR 3.600.000
 IDR. 750.000
 IDR. 1.350.000
 IDR. 2.500.000
 IDR. 1.000.000

IDR 3.600.000
 IDR. 1.000.000
 IDR. 2.025.000
 IDR. 2.500.000
 IDR. 1.000.000

Total Biaya Operasional

IDR 8.275.000

IDR. 9.200.000

IDR. 10.125.000

Profit Bersih Mitra

IDR. 7.475.000

IDR. 22.300.000

IDR. 37.125.000



Notes:

1. **Free 2 bulan biaya service charge** untuk kontrak minimal 12 bulan. Free service charge berlaku untuk pembayaran bulan ke 11 dan 12
2. **Biaya deposit** adalah perlindungan bagi Satu Kitchen terhadap kerusakan fasilitas ketika masa sewa berakhir dan sebagai perlindungan bagi Satu Kitchen jika pihak tenant melakukan pelanggaran Terms & Condition
3. **Activation Fee** adalah fee yang harus di bayar pada management satu kitchen untuk proses fitting equipment barang, persiapan space, equipment dan peralatan, gofood dan grabfood registration services
4. Yang termasuk ke dalam **harga sewa** adalah space kitchen, exhaust hood, blower, grease trap, sink, instalasi air gas listrik, CCTV, telepon pabx, mesin printer, signage, POS system & integrated online order system, dan kipas angin.
5. **Processing Fee** adalah biaya operasional (jasa pembayaran, data penjualan dan statistic, pickup food by runner, dan biaya operasional gedung) yang akan dibebankan kepada penyewa berdasarkan omset kotor setiap bulan

 **Notes:**

6. **Service charge** adalah biaya fasilitas seperti pest control (1bln 4x), general cleaning 1 bln 2x (Pembersihan exhaust hood, grease filter, grease trap, ceiling outlet, pembersihan eqp stainless dgn chemical), security, wifi, telephone, listrik 900 watt

7. **One time fee** dibayarkan satu kali sebelum set up dapur, pihak satu kitchen akan memberikan waktu 1 bulan untuk tenant set up dapur. Apabila set up kitchen lebih dari 1 bulan maka akan ada pemotongan dari biaya deposit.

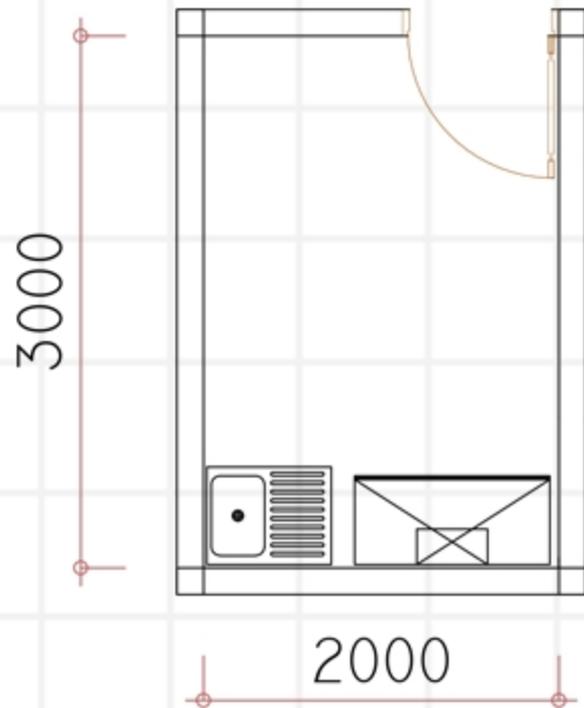
8. **Monthly fee** dibayarkan diakhir bulan setelah berjalannya operasional dapur tenant.



Ukuran Kitchen

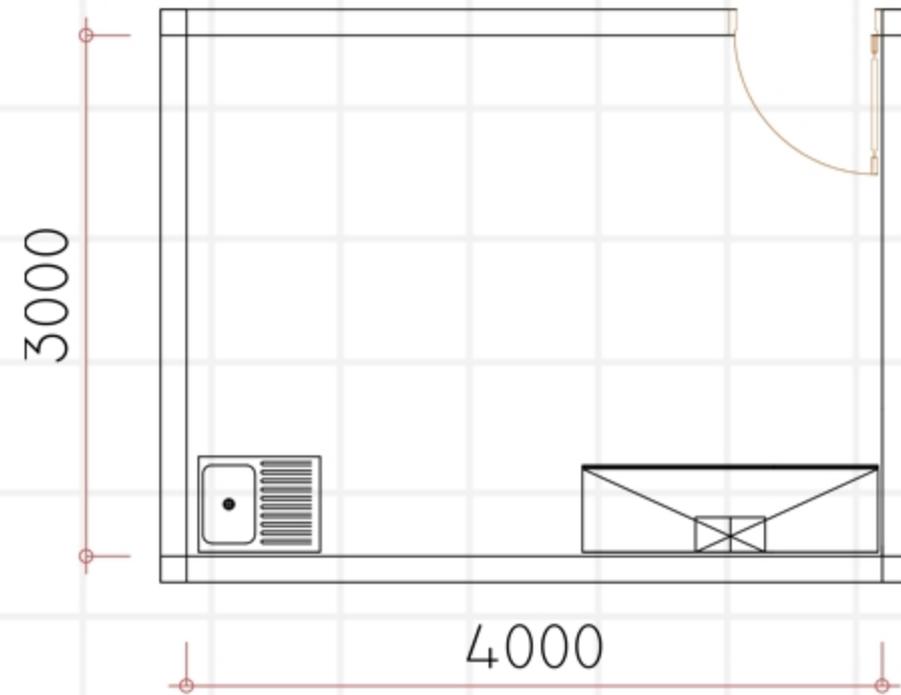


Small Kitchen



- 1 unit exhaust hood (70 cm x 110 cm)
- 1 unit single bowl sink (70x70 cm)
- 1 unit gease trap (25 x 40 cm)
- 2 unit working table (70 cm x 120 cm)

Large Kitchen



- 1 unit exhaust hood (90 cm x 180 cm)
- 1 unit single bowl sink (70x70 cm)
- 1 unit gease trap (25 x 40 cm)
- 2 unit working table (70 cm x 120 cm)

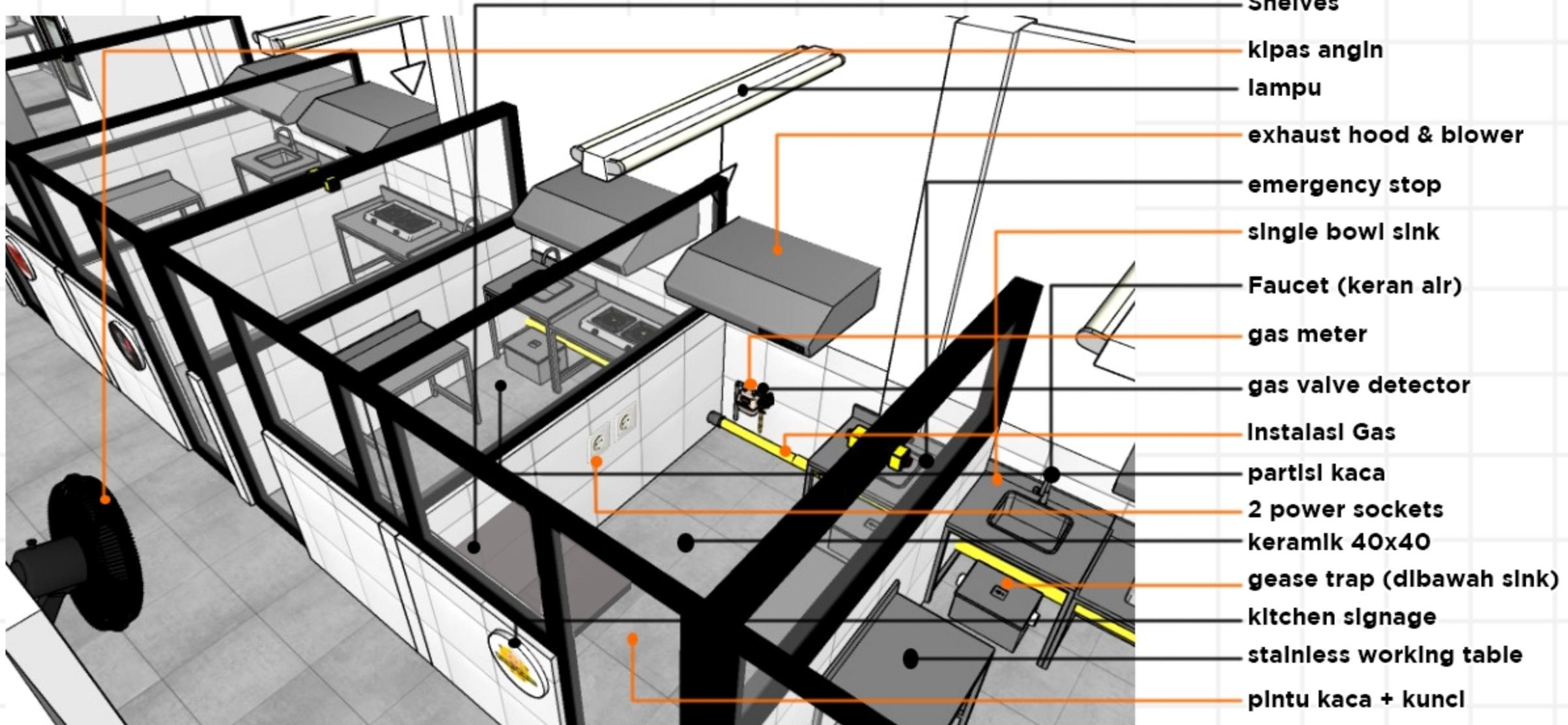
Kitchen Design

Lt. 1 & 2 Sewa Kitchen



Spesifikasi Kitchen

Lt. 1 & 2 Sewa Kitchen



 **Layanan**



SHARING KITCHEN

Sharing Kitchen memberikan alternatif kemudahan bagi mitra usaha kuliner yang sudah memiliki standarisasi recipe dan produk siap saji, berupa layanan jasa penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, dan pengolahan bahan baku hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi.

1-Time Fee

Deposit
Rp. 2.500.000

Activation Fee
Rp. 1.000.000

Special Price!
Hingga 1 Januari 2022

Berlaku 1 Bulan pertama

Processing Fee
~~20%~~ = 15% dari omset ✓

Service Charge
Rp. 1.000.000

FREE 2 Bulan
Biaya Service
Charge!
Minimal Kontrak
12 Bulan

Financial
Projection**Service Charge/Bulan: IDR 1.000.000****Processing Fee: 20% (biaya produksi & layanan)**

Skenario Penjualan Perbulan	Penjualan Rendah	Penjualan Sedang	Penjualan Tinggi
Rata-rata transaksi makanan & minuman per hari	50	100	150
Rata-rata nominal transaksi	IDR 30.000	IDR 30.000	IDR 30.000
Jumlah hari dalam sebulan	30	30	30
Total estimasi penjualan (Per Bulan)	IDR 45.000.000	IDR 90.000.000	IDR 135.000.000
Rata-rata harga pokok penjualan (45% omset)	IDR 20.250.000	IDR 40.500.000	IDR 60.750.000
Delivery fee Go Food & Grab Food (20% Fee)	IDR 9.000.000	IDR 18.000.000	IDR 27.000.000
Gross Profit (15%)	IDR 6.750.000	IDR 13.500.000	IDR 20.250.000
Biaya Operasional			
Gaji Karyawan	-	-	-
Sewa Tempat	-	-	-
Listrik, air, dan gas	-	-	-
Processing fee 20%	IDR 9.000.000	IDR 18.000.000	IDR 27.000.000
Service charge	IDR 1,000,000	IDR 1,000,000	IDR 1,000,000
Total Biaya Operasional	IDR 10,000,000	IDR 19,000,000	IDR 28,000,000
Profit Bersih Mitra	IDR 3.250.000	IDR 5.500.000	IDR 7.750.000



Notes:

1. **Free 2 bulan biaya service charge** untuk kontrak minimal 12 bulan. Free service charge berlaku untuk pembayaran bulan ke 11 dan 12

2. **Biaya deposit** adalah perlindungan bagi Satu Kitchen jika pihak tenant melakukan pelanggaran Terms & Condition

3. **Activation Fee** adalah fee yang harus di bayar pada management satu kitchen untuk registrasi online delivery, set up penyimpanan & stock bahan baku, persiapan space, equipment & peralatan, set up workflow proses produksi, dan training karyawan.

4. **Processing Fee** adalah biaya operasional (space kitchen, equipment, jasa produksi, pemakaian gas, pemakaian listrik, bahan bahan masak, tempat penyimpanan bahan baku (freezer, chiller, dry storage), stock control & report, jasa cashier, pembayaran, data penjualan dan statistic, pick up food by runner, biaya operasional gedung) yang akan dibebankan kepada penyewa berdasarkan omset kotor setiap bulan.

Processing Fee Sharing Kitchen yaitu sebesar **20%** dengan **minimum penjualan Rp 20.000.000 per bulan**. Fee negotiable jika penjualan diatas 50jt dalam 1 bulan.



Notes:

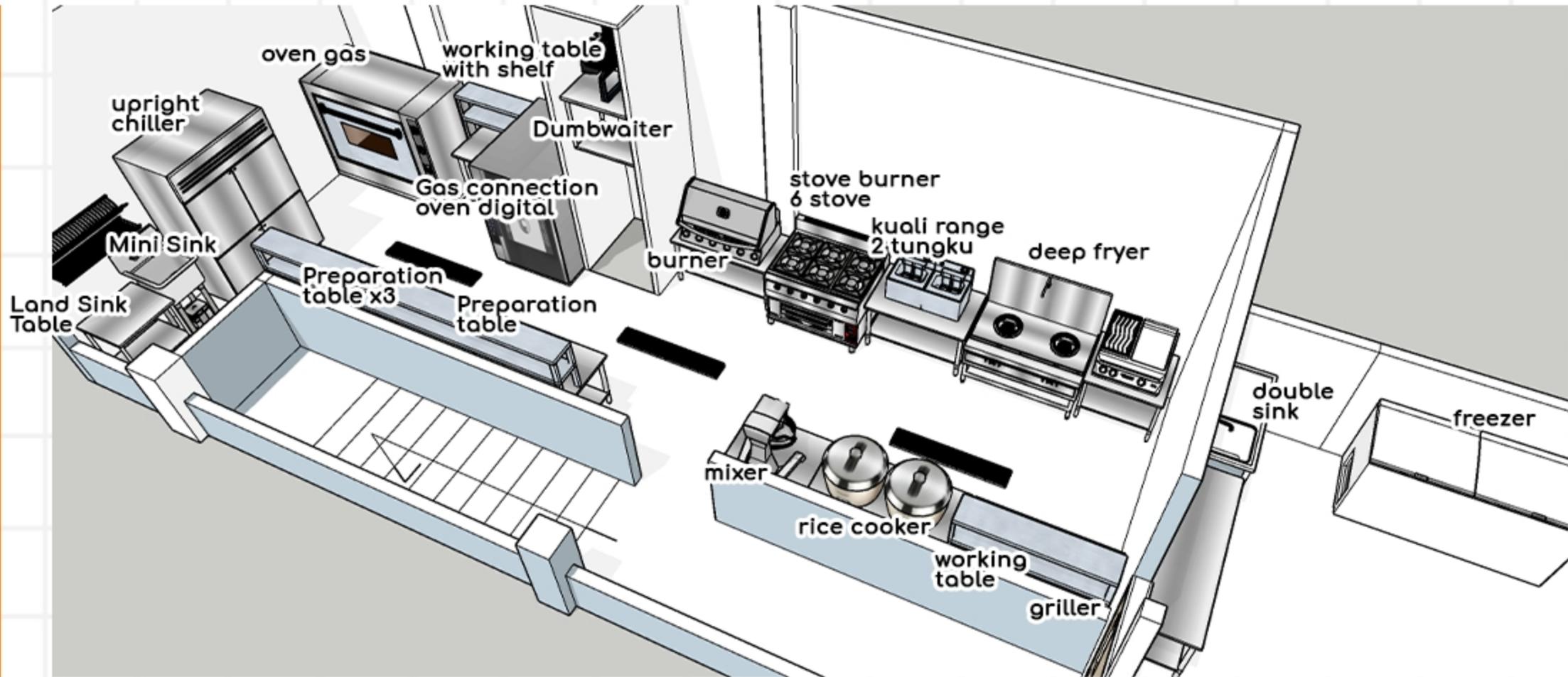
5. **Service charge** adalah fasilitas kitchen, general cleaning & pest control, data laporan penjualan & layanan pembayaran, dan fasilitas operasional lainnya.
6. **One time fee** dibayarkan satu kali sebelum operasional sharing kitchen berjalan
7. **Monthly fee** dibayarkan diakhir bulan setelah berjalannya operasional dapur tenant.



Kitchen Specifications



Lt. 3 Sharing Kitchen



Ngapain ribet? Satuin Aja!

“Satu Kitchen Untuk Semua”

Let's do this together!

Further Information:

Paras Utami

+62 895-6194-91937



#Ngapainribet

#Satuinaja

#Satukitchenuntuksemua

 [satukitchen.id](https://www.instagram.com/satukitchen.id)  [satukitchen.co.id](https://www.satukitchen.co.id)