



Kuruluş yılı
2008

Tahmini ciro
25 milyon TL

Çalışan sayısı
150

Toplam yatırım tutarı
-

Değerleme
200 milyon TL

"Bulut mutfakta liderliği hedefliyoruz"

15 yıl önce beslenme planı servisi olarak kurulan ve her sabah üyelerinin kapısına menülerini bırakan Rafinera, bugün bulut mutfak sektöründe Türkiye'nin ilk ve başarılı örneklerinden biri. İş modellerini ve hedeflerini **şirketin yönetici ortağı ve CEO'su Didem Altınbaşak Tulgan** anlatıyor.

Rafinera 15 yıl önce tamamen kendi kişisel beslenme ihtiyacından doğmuş bir beslenme planı servisi. Kalori hesabı yapılmış taze yemek ve taze sıkılmış meyve-sebze sularını (juice) her sabah üyelerinin kapısına götüren bir servis. Bu ürün grubunu "Rafinera Paket Yemek" olarak adlandırıyoruz ve kilo vermek isteyenler, sağlıklı beslenmeyi tercih edenler, ofisinde düzenli yemek arayanlar, hatta evinde yemek yapmak istemeyenler tarafından sıklıkla tercih ediliyor. Beslenme planı servisi sektöründe Türkiye pazarının yüzde 70'ini domine ediyoruz.

Paket yemek sektöründeki 15 yıllık geçmişimiz (900'ün üzerinde reçete, 7 yıllık kurye operasyon yönetim bilgisi, merkezi mutfak tecrübesi, ERP ve CRM altyapısı, deneyimli mutfak ve operasyon ekibi) ve sürekli kendimizi geliştirme, müşterilerimize daha iyi hizmet verme, Türkiye ve dünyadaki günceli takip etme merakımızla, pandeminin hemen ardından yeni bir konsept "Rafinera Cloud Kitchen" (RCK) ile müşterilerimizin karşısına çıktık.

Şu an RCK çatısı altında hepsi tescilli ve farklı demografik hedef kitlelere servis edebildiğimiz 25 farklı markamız var. Rafinera paket yemek ve Rafinera Juice markalarını da listeye eklersek, RCK çatısı altında şu an toplam 27 markamız; Rafinera Cloud Kitchen'ın iş ortakları arasında da Yemeksepeti, Getir Yemek, Trendyol Yemek ve Fuudy var. Bu platformlar üzerinden sipariş veren müşteriler taze, lezzetli ve kaliteli ürünlere dakikalar içerisinde ulaşıyorlar.

BULUT MUTFAK KONSEPTİ

Rafinera Cloud Kitchen, dünyada ve Türkiye'de son dönemde çıkmış bulut mutfak konseptinin ilk örneklerinden biri. Bu konseptte tek bir mutfak alanında birden fazla sanal restoran hizmet veriyor. Bu sanal restoranlarda geleneksel restoranlardan farklı olarak herhangi bir oturma alanı, masa, garson ve müşteriler için ek hizmet alanları bulunmuyor. Sadece yemeklerin hazırlandığı

paylaşımlı bir mutfak, şefler ve paketlenme alanları bulunuyor. Müşterilerin yemek platformları üzerinden verdikleri siparişler burada hazırlanıp, kuryeler aracılığı ile ev ve işyerlerine teslim ediliyor.

Bulut mutfak projelerinde en önemli başarı faktörlerinden biri ölçeklenebilir bir yol haritasına sahip olmak. RCK modelimizi de tamamen bu bakış açısı ile inşa ettik. Buna ek olarak RCK'in başarı yapı taşlarını da şu şekilde sıralayabilirim:

■ Hızlı yayılmaya uygun olması.

-İnovasyon, deneme ve gerektiğinde yön değiştirmeye uyumlu olması. (Bulut mutfak dünyası şu an henüz kuralları ve başarı dinamikleri belli olan bir dünya değil. Bu sebeple değişime açık olmak ciddi bir başarı kriteri.)

■ Kalite Kontrol sistemlerinin iyi çalışması. (Farklı lokasyonlarda verilen farklı hizmetlerin kaliteleri her anlamda birbiriyle uyumlu olmalıdır.

Başarının 5 sırrı

1. Doğru ekibi kurmak.
2. Pes etmeden her zaman çalışmak ve
3. Hep motive kalmak.
4. Pazarı ve dünyayı yakından izlemek.
5. Hedefe odaklanmak.

RAFİNERA
cloud kitchen

**"Rafinera Cloud Kitchen (RCK)
çatısı altında farklı demografik
hedef kitlelere servis edebilen
hepsi tescilli 25 farklı
markamız var."**

Bunu sağlayabilmek bir başarı kriteridir.)

■ Süreç içerisinde öngörülemeyen durumlara karşı bakış açısının geliştirilmiş olması.

KÂRLI VE ÖLÇEKLENEBİLİR

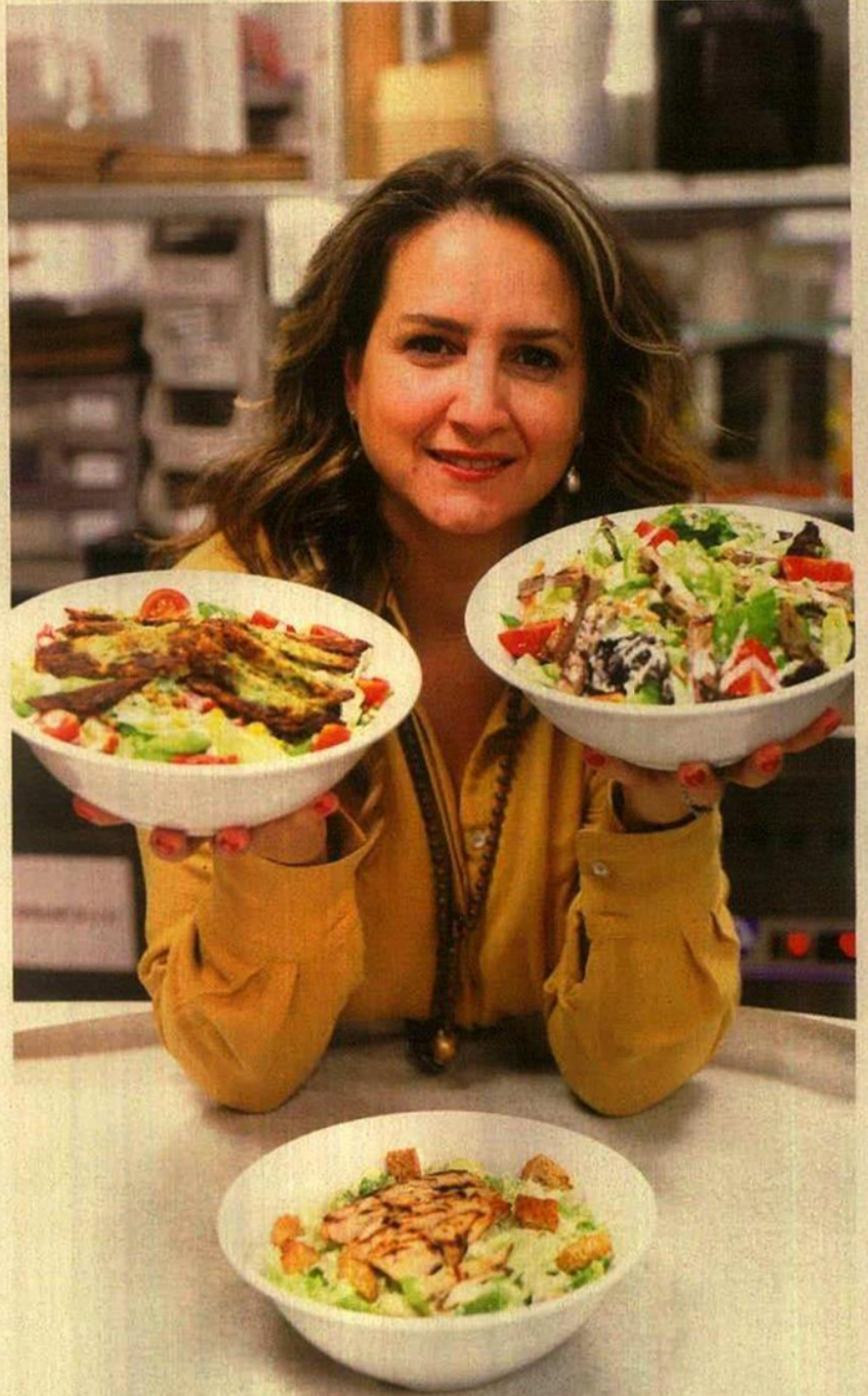
Tamamen ölçeklenebilir, müşteri memnuniyet seviyesi en yüksek markaları içeren, coğrafi yayılımı çok hızlı yapıp bunu yaparken kontrolden ödün vermeyecek bir iş modeli RCK. Bizim için ne kadar başarılı olduğumuz tadımızın ve servis kalitemizin ne kadar iyi olduğuna bağlı. RCK yüksek kârlı, kolay ölçeklenebilir, hızlı büyüyecek ve coğrafi yayılımı çok uygun bir model. Modelin esnekliği sayesinde model global dünyada minik dokunuşlar ile uygulanabilir durumda.

Çoklu markalı bir bulut mutfak projesi olan Rafinera Cloud Kitchen'in sahibi olduğu tüm markaların Ar-Ge, marka çalışmalarını, menü hazırlıklarını, müşteri ilişkilerini, satın alma, üretim, teslimat ve satış kanallarının yönetimini tek merkezden, RCK'in kendi bünyesinde yönetiyoruz. Bu da müşteri taleplerinin ve sorunlarının hızlıca çözüme kavuşmasını ve hizmetin kesintisiz devam etmesini sağlıyor. Değer zincirindeki tüm halkaları baştan sona biz kontrol ediyoruz.

GELECEK HEDEFİ

RCK, Teknoloji ve yemeği bir araya getiren food-tech konseptine (Gazzla projesi) ve lezzete odaklanmış dedike bir ekibe sahip. Yemek alanında 15 yılı aşkın tecrübemize dayanarak lezzetin en öncelikli konu olduğunun bilinciyle hareket ediyoruz. Hedefimiz, marka çıkarmış olmak için çıkarmak değil, bu alanda satış yaptığımız coğrafi bölgede ilk 3'e girebilecek markayı yaratmak.

Ayrıca RCK, müşteri memnuniyeti ve son kullanıcı servis kalitesine önem verirken kalite odaklı bir yaklaşıma sahip.



Kritik planlar

- Sadece İstanbul'da 8 ayn lokasyondan 30 markamız, 200+ sanal restoranımız ile hizmet vermek.
- Kendi satış platformumuzu yayına almak.
- İstanbul penetrasyonumuzu tamamlayıp, ardından dünyaya açılmak.
- 2023 yılını 4.3 milyon sipariş ile bitirip pazar lideri olmak.