

OBONK

— STEAK & RIBS —

*Love To
Meat You*

INVESTMENT & PARTNERSHIP OFFERS

AUTO PILOT

PENAWARAN INVESTASI & KEMITRAAN OBONK STEAK & RIBS



BERDIRI SEJAK 1995

PT Kelola Obonk Kuliner Indonesia, berdagang dengan nama **Obonk Steak & Ribs**, adalah perusahaan asal Indonesia yang memiliki, mengelola, dan mewaralabakan jaringan restoran dengan menu khas berupa steak. Didirikan pada tahun 1995 oleh Sugondo, perusahaan ini merupakan salah satu jaringan restoran steak pertama yang menyasar pasar kelas menengah di Indonesia.



SIRLOIN WAGYU STEAK

**Disajikan dengan saus padang, terong bakar,
dan kentang lyonnaise*

Kombinasi sempurna antara **western food** dengan
cita rasa khas nusantara.

CITA RASA KHAS NUSANTARA

Masakan nusantara adalah salah satu tradisi kuliner yang termasuk paling kaya di dunia dan penuh akan cita rasa yang kuat. Hampir seluruh masakan Indonesia, kaya bumbu rempah dengan teknik memasak sesuai tradisi yang khas dari budaya masyarakat Indonesia yang beragam.

Setelah menekuni bisnis kuliner steak sejak 1995, kami berkeyakinan bahwa steak dan masakan western lainnya **akan lebih kaya akan rasa apabila dipadukan dengan cita rasa kuliner khas nusantara.**



TARGET MARKET

Target Market :

Demographic :

Age : 20 - 44th

SES : A - C (Menengah ke atas)

Status : Pekerja, Eksekutif muda, Keluarga menengah atas, Pengusaha, Pegawai Negeri, Komunitas menengah atas dan status yang serupa.

Geographic : Dalam wilayah 1 kota atau 1 area padat penduduk

Psychographic : Pecinta Steak dan Grill, Makan siang perkantoran, Makan malam keluarga, Pertemuan keluarga, meeting & gathering dan kegiatan serupa.

UNIQUE SELLING PROPOSITION :

Steak Bakar dengan berbagai macam saus khas nusantara

**sehingga cocok untuk segmen keluarga dengan lidah Indonesia*



ANALYSIS



STRENGTHS

- Steak Bakar dengan cita rasa khas nusantara sehingga steak yang cocok dengan market
- Obonk sudah berdiri sejak 1995 sehingga memiliki reputasi yang cukup baik di pasar
- Sudah memiliki customer loyal yang tersebar di seluruh Indonesia
- Design gerai yang modern namun tetap nyaman dengan nuansa yang homey.



WEAKNESS

- Perlu standarisasi karyawan di setiap gerai untuk memastikan kualitas produk dan pelayanan yang sama, sehingga sistem manajemen terpusat menjadi satu.
- Kualitas daging yang perlu terus dijaga sehingga pusat supply dan Quality Control harus terpusat.



OPPORTUNITIES

- Industri kuliner tidak ada matinya
- Konsumsi daging di Indonesia meningkat 4-5% di setiap tahunnya
- Kebiasaan makan di luar rumah sudah menjadi habit minimal 1 minggu sekali
- Kebiasaan makan siang perkantoran dan kegiatan pertemuan di restaurant.



THREATS

- Restaurant steak kompetitor
- Pembukaan restaurant dan kuliner kekinian yang terus meningkat namun customer steak lebih solid dan jangka panjang.
- Daya beli masyarakat yang naik dan turun.



MENU & PRODUCT





SIRLOIN CHEESE CREAM SAUCE

Perpaduan antara Saus Keju yang creamy, Gratin Potato, Red Cabbage dan Brokoli.

OBONK
BISTRO

"I TAKE A VITAMIN
EVERY DAY.
IT'S CALLED
A STEAK."

-ROBERT DUVALL



RIBEYE WAGYU

Rp 218.182

Potongan daging sapi wagyu yang dikenal empuk dari bagian rusuk/ iga yang lembut berlemak dan lebih beraroma, dibakar dengan saus spesial khas Obonk Bistro

SIRLOIN WAGYU

Rp 218.182

Potongan daging sapi wagyu yang dikenal empuk dari bagian has luar memiliki lemak menempel pada bagian dagingnya dengan pilihan saus spesial khas Obonk Bistro

TENDERLOIN WAGYU

Rp 230.000

Potongan daging sapi wagyu bagian has dalam yang memiliki tekstur lembut dan berlemak, dibakar dengan saus spesial khas Obonk Bistro

TENDERLOIN IMPORT

Rp 138.182

Potongan daging sapi Import bagian has dalam yang memiliki tekstur lembut dan sedikit lemak, dibakar dengan saus spesial khas Obonk Bistro

PILIHAN CARA PENYAJIAN :

- | | |
|--------------|---|
| Barbeque | ● Barbeque Sauce, Lyonnaise Potato, Tomato, Terong and Mushroom |
| Mushroom | ● Mushroom Sauce, Mashed Potato and Cream Spinach |
| Blackpepper | ● Blackpepper Sauce, French Fries and Thai Salad |
| Blacan | ● Blacan Sauce, Lyonnaise Potato and Saute Kangkung |
| Padang | ● Padang Sauce, Lyonnaise Potato and Grilled Terong |
| Mattah | ● Mattah Sauce, Butter Rice and Mattah Sauce |
| Curry | ● Curry Sauce, Boiled Potato and Boiled Vegetable |
| Cheese Cream | ● Cheese Cream Sauce, Gratin Potato, Red Cabbage and Broccoli |



Steak **Blackpepper**



SIRLOIN WAGYU WITH PADANG SAUCE

Perpaduan antara Saus Padang yang pedas, gurih manis dan Lyonnaise Potato, Grilled Terong.



"I ALWAYS THOUGHT
FILET MIGNON WAS
THE STEAK TO BEAT,
BUT THE FAT CONTENT
IN A **RIB EYE**
IS FANTASTIC."

-NEIL PATRICK HARRIS



SIRLOIN MELTIQUE

Rp 121.818

Potongan daging sapi meltique dari bagian has luar, yang memiliki lemak menempel pada bagian dagingnya dibakar dengan pilihan saus spesial khas Obonk Bistro

OBONK SPECIAL CUT

Rp 102.727

Potongan daging sapi meltique khas Obonk yang memiliki tekstur empuk seperti tenderloin, dibakar dengan dua pilihan cara memasak dan saus spesial khas Obonk Bistro

PICANHA MELTIQUE

Rp 85.455

Potongan daging sapi meltique bagian rum cap yang sangat populer di Brazil, bentuk nya seperti sirloin, pilihan cara memasak dengan saus spesial khas Obonk Bistro

RIB EYE MELTIQUE

Rp 119.091

Potongan daging sapi meltique dari bagian rusuk/ iga yang lembut berlemak dan lebih beraroma, dibakar dengan saus spesial khas Obonk Bistro

PILIHAN CARA PENYAJIAN :

- | | |
|--------------|---|
| Barbeque | ● Barbeque Sauce, Lyonnaise Potato, Tomato, Terong and Mushroom |
| Mushroom | ● Mushroom Sauce, Mashed Potato and Cream Spinach |
| Blackpepper | ● Blackpepper Sauce, French Fries and Thai Salad |
| Blacan | ● Blacan Sauce, Lyonnaise Potato and Saute Kangkung |
| Padang | ● Padang Sauce, Lyonnaise Potato and Grilled Terong |
| Mattah | ● Mattah Sauce, Butter Rice and Mattah Sauce |
| Curry | ● Curry Sauce, Boiled Potato and Boiled Vegetable |
| Cheese Cream | ● Cheese Cream Sauce, Gratin Potato, Red Cabbage and Broccoli |



Steak **Blacan Sauce**



TENDERLOIN LOKAL MUSHROOM SAUCE

Perpaduan antara Saus Krim Jamur yang gurih, Mashed Potato dan Cream Spinach



"BECOMING A VEGETARIAN
IS A HUGE
MISSED STEAK."

- UNKNOWN QUOTES



RIB LOKAL

Rp 98.182

Potongan Daging sapi lokal bertulang yang dibakar dengan **sous barbeque Ala Obonk**.

TENDERLOIN LOKAL

Rp 75.455

Potongan daging has dalam yang biasa disebut tenderloin lokal yang dibakar dengan saus spesial khas Obonk Bistro

MIX GRILL

Rp 87.273

Kombinasi Beef steak dan Chicken steak dibakar dengan dua pilihan cara memasak dengan saus spesial khas Obonk Bistro

PILIHAN CARA PENYAJIAN :

- | | |
|--------------|---|
| Barbeque | ● Barbeque Sauce, Lyonnaise Potato, Tomato, Terong and Mushroom |
| Mushroom | ● Mushroom Sauce, Mashed Potato and Cream Spinach |
| Blackpepper | ● Blackpepper Sauce, French Fries and Thai Salad |
| Blacan | ● Blacan Sauce, Lyonnaise Potato and Saute Kangkung |
| Padang | ● Padang Sauce, Lyonnaise Potato and Grilled Terong |
| Mattah | ● Mattah Sauce, Butter Rice and Mattah Sauce |
| Curry | ● Curry Sauce, Boiled Potato and Boiled Vegetable |
| Cheese Cream | ● Cheese Cream Sauce, Gratin Potato, Red Cabbage and Broccoli |



Steak Barbeque



SALMON HERB CREAM

Perpaduan antara Saus Herb Cream, Mashed Potato dan Cream Spinach



"I EAT A LOT PROTEIN
STEAK IN THE MORNING,
STEAK IN THE AFTERNOON,
FISH, CHICKEN"

-P.K SUBBAN

CHICKEN LEG

Potongan daging ayam tidak bertulang pada bagian paha yang dibakar dengan dua pilihan cara memasak dan saus spesial.

Rp 50.909

CHICKEN BREAST

Potongan daging ayam tidak bertulang pada bagian dada yang dibakar dengan dua pilihan cara memasak dan saus spesial.

Rp 50.909

PILIHAN CARA PENYAJIAN :

- | | |
|-----------|--|
| Ala Obonk | ● Saus Barbeque, Lyonnaise Potato, Tomato, Eggplant dan Mushroom |
| Ala Hotel | ● Saus Krim Jamur, Mashed Potato, Cream Spinach |

SALMON

Potongan daging Ikan yang memiliki banyak protein berkualitas tinggi, di pan seared dengan pilihan saus barbeque, saus herb cream dan dabu dabu.

Rp 102.727

PILIHAN CARA PENYAJIAN :

- | | |
|------------|--|
| Herb Cream | ● Saus Herb Cream, Mashed Potato dan Cream Spinach |
| Dabu Dabu | ● Saus Dabu Dabu, Fresh Mix Salad |



Chicken Breast



NEW MENU

Mixed Meat

MIXED MEAT NEW

SALISBURY

Rp 40.909

Olahan campuran daging sapi dan ayam, di sajikan dengan lyonnaise potato, grilled tomato, grilled terong dan barbeque sauce.

MEAT BALLS

Rp 40.909

Olahan campuran daging sapi dan ayam di sajikan dengan gratin potato, red cabbage, broccoli, strawberry jam, dan mushrooms brown sauce.

MEAT LOAF

Rp 40.909

Olahan campuran daging sapi, ayam dan hati sapi di sajikan dengan mashed potato, red cabbage, broccoli dan hollandaise sauce

OB NK
BISTRO

*Nothing
brings people
together like
good food*



Meat Ball

NASI

NASI SAPI MONGOL

Nasi dengan potongan daging seikoro empuk dimasak dengan saus barbeque spesial.

Rp **45.455**

NASI CREAM SAPI SPECIAL

Nasi dengan potongan daging shortplate lembut dimasak dengan cream cheese yang gurih.

Rp **45.455**

NASI STROGANOF

Nasi dengan potongan daging sapi creamy khas Rusia disajikan dengan jamur dan paprika.

Rp **45.455**

NASI RIBS

Nasi dengan potongan daging iga sapi bersaus barbeque spesial disajikan dengan kol, wortel dan japanese mayo yang segar

Rp **45.455**

NASI KARI KATSU

Nasi kari ala jepang dengan katsu ayam yang renyah.

Rp **45.455**

OB NK
BISTRO

"I EAT FISH, CHICKEN,
VEGETABLE AND OTHER
HEALTHIER FOODS.
I DO LOVE A GREAT STEAK."

-BILL ENGVALL



PASTA

PASTA NAPOLITAN

Pasta fettucini yang disajikan dengan saus napolitan dan beef shortplate.

Rp **33.636**

PASTA BLUE CHEESE

Pasta fettucini yang disajikan dengan blue cheese, freshmilk, cream serta potongan ayam.

Rp **33.636**

PASTA TUNA FUNGI

Spaghetti yang disajikan dengan ikan tuna, freshmilk, cream serta potongan jamur kancing.

Rp **33.636**

PASTA AGLIO E OLIO

Spaghetti yang disajikan dengan olive oil, bawang putih, cabai, paprika, jamur kancing dan salmon.

Rp **33.636**

OB NK
BISTRO

"LIFE IS A
COMBINATION
OF *magic* AND
pasta."

-FEDDERICO FELLINI



SNACK

FISH AND CHIPS	Rp 33.636
BITTER BALEN	Rp 33.636
CHICKEN WINGS	Rp 33.636
BEEF KATSU	Rp 33.636
FRENCH FRIES	Rp 21.818
KENTANG LOKAL	Rp 21.818

SALAD

CAESAR SALAD	 Rp 33.636
THAI BEEF SALAD	 Rp 33.636

SOUP

MUSHROOM CREAM SOUP	Rp 17.273
BROCOLLI CREAM SOUP	Rp 17.273
ONION CREAM SOUP	Rp 17.273

DESSERT

Only

Rp 21.818

MILE CREPES
PANNACOTA
CREAM BRUELLE
CHEESE CAKE
MOUSSE

ADDITIONAL

NASI	Rp 6.364
NASI MENTEGA	Rp 9.091
SAUCE	Rp 5.455
VEGETABLE	Rp 13.636
CREAM SPINACH	Rp 9.091
MASHED POTATO	Rp 21.818

OB  NK
BISTRO

"THE ONLY TIME TO
EAT DIET FOOD
IS WHILE YOU'RE
waiting for the steak
TO COOK."

-JULIA CHILD



BEVERAGE

SHAKE FLOAT &

MILK SHAKE  Rp 26.364
Vanilla/ Strawberry/ Chocolate

AVOCADO FLOAT  Rp 26.364

CHOCOLATE   Rp 21.818

TEA   Rp 6.364
LIME TEA   Rp 13.636

COFFEE   

AMERICANO Rp 18.182
KOPI SUSU Rp 21.818

MINERAL WATER Rp 6.364

SQUASH



LIME/ ORANGE Rp 20.000

JUICE



JERUK	Rp 20.000
JAMBU	Rp 20.000
ALPUKAT	Rp 20.000
MELON	Rp 20.000
MANGGA	Rp 20.000
STRAWBERRY	Rp 20.000
SIRSAK	Rp 20.000
DURIAN	Rp 26.364

OB  NK
BISTRO





MARKETING & PROGRAM





DINE IN PROGRAM



OUTLET PROGRAM

- Menu makan siang & makan malam
- Menu promo weekdays
- Menu momen khusus (low session)
- dll.



CORPORATE PACKAGE

- Meeting Package
- Menu Package Delivery
- Membership Promotion
- dll.



KIDS PROGRAM

- Menu Kids Meal
- Kids Playground
- dll.



DIGITAL MARKETING

- Social Media Branding
- Influencer & Foodblogger Partner
- Digital Advertisement
- dll.



DELIVERY PROGRAM

Program Delivery dengan mengikuti program dari platform makanan pesan antar seperti GoFood, Grab Food hingga Shopee Food. Sekaligus dengan strategi penyusunan menu, paket menu dan begitu juga dengan menjaga rating bintang agar tetap bintang 5 atau minimal 4,8.

Program :

1. Mengikuti program promo platform GoFood, Grab Food & Shopee Food seperti promo Gojek PLUS, Promo Gajian, GoFood Hemat, ShopeeVIP, Diskon Terus, Flash Sale dll.
2. Penyusunan menu dari menu package hingga satuan dengan sistem add on.
3. Menjaga rating dengan menjaga kualitas, kecepatan, packaging yang menarik dan complain handling.





RSVP PROGRAM



MEETING PROGRAM

Meeting Package dengan fasilitas meeting room/area beserta fasilitas pendukung seperti proyektor, audio dll.



BIRTHDAY PACKAGE

Layanan RSVP untuk party event seperti ulang tahun dll. beserta fasilitas dekorasi.



GATHERING PROGRAM

Layanan RSVP untuk pertemuan gathering komunitas, reuni atau gathering formal seperti pelatihan dll.



SPECIAL MOMENT

Layanan RSVP untuk momen spesial seperti Meet & Greet dll.

OUTLET DESIGN & LOCATION



OBONK STEAK & RIBS OUTLET

Pemilihan lokasi :

- Area permukiman padat dan perkantoran
- Jalur lambat (<60km/jam)
- Bukan area rawan konflik
- Bukan bangunan sengketa (SHM/HGB) atau minimal sewa 3 tahun.
- Ukuran luas area makan minimal 120m² (40 meja)
- Luas area parkir minimal 10 mobil
- Memiliki izin keramaian dan izin aktivitas usaha

Kota yang sudah tersedia :

- Jakarta (Jatiwaringin)
- Jakarta (Buaran)
- Surakarta
- Bali
- dll.

INTERIOR DESIGN

OBONK
— STEAK & RIBS —



BUDGETING & INVESTMENT



BUDGETING



NO	ITEMS		Budget		
			Qty	Price/Unit	Total
I	KEMITRAAN				
	1	Outlet Analysis & Development, Brand & Management fee, Outlet Branding Design *minimal 5 tahun	5th	Rp 4.000.000	Rp 240.000.000
	2	Administrasi (Pembuatan Badan usaha & Adm. lainnya)	-	Rp 7.500.000	Rp 7.500.000
	3	Lokasi atau Sewa tempat minimal 3 tahun ditanggung mitra	3th	-	-
	4	Perijinan keamanan dan ijin gangguan (Menyesuaikan daerah)	3th	-	-
SUB TOTAL				Rp 247.500.000	
II	PEMBANGUNAN OUTLET *Biaya dapat berubah menyesuaikan ukuran dan konstruksi bangunan				
	1	Exterior (Branding Neon Box, Facade, Sign Board dll.)	1 Set	Rp 75.000.000	Rp 75.000.000
	2	Interior & Furniture (Interior Sign, Meja Kursi, Decor dll.)	1 Set	Rp 125.000.000	Rp 125.000.000
	3	Kitchen Set (Grill, Cooking Tools & Equipment, Bar dll.)	1 Set	Rp 180.000.000	Rp 180.000.000
	4	Cashier Set Up (Mesin kasir, Meja Kasir, Interior Décor dll.)	1 Set	Rp 35.000.000	Rp 35.000.000
	5	Storage (Chiller, Freezer, Showcase dll.)	1 Set	Rp 75.000.000	Rp 75.000.000
	6	Branding Print (Menu Book, Table Number, Uniform dll.)	1 Set	Rp 15.000.000	Rp 15.000.000
	7	Facility (Parking Area, Toilet, Staff Room, Mushola, Genset dll.)	1 Set	Rp 48.000.000	Rp 48.000.000
	8	Kelistrikan dan Penerangan	1 Set	Rp 15.000.000	Rp 15.000.000
	9	Peralatan Makan (Piring, Gelas, Sendok, Garpu, Pisau dll.)	1 Set	Rp 15.000.000	Rp 15.000.000
SUB TOTAL				Rp 583.000.000	
III	MODAL AWAL (STOK AWAL) *Biaya dapat berubah menyesuaikan harga pasar				
	1	Main course / Makanan Berat (Daging, Nasi, Pasta, Telur dll.)	1000 pax	Rp 45.000	Rp 45.000.000
	2	Condiment / Pelengkap Makanan (Saus, Bumbu, Sayuran dll.)	500 pax	Rp 5.000	Rp 2.500.000
	3	Snack / Makanan Pelengkap (Kentang dll.)	1000 pax	Rp 15.000	Rp 15.000.000
	4	Beverage / Minuman (Teh, Syrup, Buah, Kopi, Fresh Milk Dll.)	1000 pax	Rp 10.000	Rp 10.000.000
	5	Packaging (Food Package, Snack Package, Drink Package dll.)	1000 pax	Rp 2.500	Rp 2.500.000
SUB TOTAL				Rp 75.000.000	
IV	OPERASIONAL OUTLET *Menyesuaikan UMP/UMK Kota terkait				
	1	Biaya Beban Listrik 3500 KVA (15.000 - 25.000 watt)	6 Bulan	Rp 6.000.000	Rp 36.000.000
	2	Administratif, Office Equipment & General Affair	6 Bulan	Rp 1.000.000	Rp 6.000.000
	3	Biaya IPL (Kemanan & Kebersihan lingkungan)	6 Bulan	Rp 250.000	Rp 1.500.000
	4	Beban Gaji 12 orang (Manager, Chef & Helper, Waiters & Cashier)	6 Bulan	Rp 45.000.000	Rp 270.000.000
	5	Variable Cost (Operational Maintenance dll.)	6 Bulan	Rp 5.000.000	Rp 30.000.000
SUB TOTAL				Rp 343.500.000	
V	MARKETING COSTS *Menyesuaikan kondisi pasar dan trend				
	1	Soft Opening & Grand Opening	1 Bulan	Rp 15.000.000	Rp 15.000.000
	2	Paid Promote, Influencer, Foodblogger	6 Bulan	Rp 2.500.000	Rp 15.000.000
	3	Free Menu Invitation	6 Bulan	Rp 1.000.000	Rp 6.000.000
	4	Digital Advertisement (Meta Ads, TikTok Ads, Google Ads.)	6 Bulan	Rp 1.000.000	Rp 6.000.000
	5	Offline Advertising (Flyer, Banner and invitation letter)	6 Bulan	Rp 2.500.000	Rp 15.000.000
SUB TOTAL				Rp 57.000.000	
TOTAL				Rp 1.306.000.000	

Nilai investasi **Obonk Steak & Ribs** mulai dari : ~~Rp. 1.306.000.000~~

UNTUK 10 MITRA PERTAMA

Rp. 1.200.000.000

Catatan :

1. Sistem kerjasama dalam badan usaha (PT / CV) dengan sewa merk minimal 5 tahun
2. Biaya tidak termasuk biaya sewa tempat dan perijinan
3. Kepemilikan gerai dan aset menjadi kepemilikan bersama (selain tempat).
4. Anggaran bersifat tidak tetap. Akan ada perencanaan anggaran ulang menyesuaikan lokasi, luas dan kondisi bangunan, fasilitas yang tersedia dan harga terbaru.
5. Sistem pengembalian modal bersifat prospektus (flat/bulan selama 5 tahun).

SALES FORECAST

Proyeksi Penjualan



DINE IN WEEKDAYS (11.00 - 22.00)	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3	Tahun 4	Tahun 5
Transaksi per hari (nota)	40 nota	42 nota	45 nota	48 nota	50 nota
Transaksi per bulan (nota)	880 nota	924 nota	990 nota	1056 nota	1100 nota
Average Spend (per nota)	Rp 150.000	Rp 165.000	Rp 180.000	Rp 190.000	Rp 200.000
Omzet per hari	Rp 6.000.000	Rp 6.930.000	Rp 8.100.000	Rp 9.120.000	Rp 10.000.000
Omzet per bulan	Rp 132.000.000	Rp 152.460.000	Rp 178.200.000	Rp 200.640.000	Rp 220.000.000
Total Omzet per tahun	Rp 1.584.000.000	Rp 1.829.520.000	Rp 2.138.400.000	Rp 2.407.680.000	Rp 2.640.000.000
HPP (45%)	Rp 712.800.000	Rp 823.284.000	Rp 962.280.000	Rp 1.083.456.000	Rp 1.188.000.000
TOTAL INCOME (GROSS PROFIT)	Rp 871.200.000	Rp 1.006.236.000	Rp 1.176.120.000	Rp 1.324.224.000	Rp 1.452.000.000
DINE IN WEEKENDS (11.00 - 22.00)	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3	Tahun 4	Tahun 5
Transaksi per hari (nota)	80 nota	90 nota	100 nota	110 nota	120 nota
Transaksi per bulan (nota)	640 nota	720 nota	800 nota	880 nota	960 nota
Average Spend (per nota)	Rp 150.000	Rp 165.000	Rp 180.000	Rp 190.000	Rp 200.000
Omzet per hari	Rp 12.000.000	Rp 14.850.000	Rp 18.000.000	Rp 20.900.000	Rp 24.000.000
Omzet per bulan	Rp 96.000.000	Rp 118.800.000	Rp 144.000.000	Rp 167.200.000	Rp 192.000.000
Total Omzet per tahun	Rp 1.152.000.000	Rp 1.425.600.000	Rp 1.728.000.000	Rp 2.006.400.000	Rp 2.304.000.000
HPP (45%)	Rp 518.400.000	Rp 641.520.000	Rp 777.600.000	Rp 902.880.000	Rp 1.036.800.000
TOTAL INCOME (GROSS PROFIT)	Rp 633.600.000	Rp 784.080.000	Rp 950.400.000	Rp 1.103.520.000	Rp 1.267.200.000
ONLINE DELIVERY (11.00 - 22.00)	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3	Tahun 4	Tahun 5
Transaksi per hari (nota)	25 nota	35 nota	40 nota	50 nota	55 nota
Transaksi per bulan (nota)	750 nota	770 nota	880 nota	1100 nota	1210 nota
Average Spend (per nota)	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 125.000	Rp 150.000	Rp 150.000
Omzet per hari	Rp 2.500.000	Rp 3.500.000	Rp 5.000.000	Rp 7.500.000	Rp 8.250.000
Omzet per bulan	Rp 75.000.000	Rp 105.000.000	Rp 150.000.000	Rp 225.000.000	Rp 247.500.000
Total Omzet per tahun	Rp 900.000.000	Rp 1.260.000.000	Rp 1.800.000.000	Rp 2.700.000.000	Rp 2.970.000.000
HPP (70%)	Rp 630.000.000	Rp 882.000.000	Rp 1.260.000.000	Rp 1.890.000.000	Rp 2.079.000.000
TOTAL INCOME (GROSS PROFIT)	Rp 270.000.000	Rp 378.000.000	Rp 540.000.000	Rp 810.000.000	Rp 891.000.000
RSVP EVENT (11.00 - 22.00)	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3	Tahun 4	Tahun 5
Transaksi per bulan (nota)	4 nota	8 nota	8 nota	8 nota	8 nota
Average Spend (per nota)	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000	Rp 2.500.000	Rp 3.500.000	Rp 3.500.000
Omzet per bulan	Rp 4.000.000	Rp 12.000.000	Rp 20.000.000	Rp 28.000.000	Rp 28.000.000
Total Omzet per tahun	Rp 48.000.000	Rp 144.000.000	Rp 240.000.000	Rp 336.000.000	Rp 336.000.000
HPP (50%)	Rp 19.200.000	Rp 57.600.000	Rp 96.000.000	Rp 134.400.000	Rp 134.400.000
TOTAL INCOME (GROSS PROFIT)	Rp 28.800.000	Rp 86.400.000	Rp 144.000.000	Rp 201.600.000	Rp 201.600.000
OPERATIONAL COSTS	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3	Tahun 4	Tahun 5
Prospektus (Pengembalian modal) per bulan	Rp 20.000.000	Rp 20.000.000	Rp 20.000.000	Rp 20.000.000	Rp 20.000.000
Prospektus (Pengembalian modal) per tahun	Rp 240.000.000	Rp 240.000.000	Rp 240.000.000	Rp 240.000.000	Rp 240.000.000
Lisensi brand Obonk Steak & Ribs	Rp 48.000.000	Rp 48.000.000	Rp 48.000.000	Rp 48.000.000	Rp 48.000.000
Laba ditahan (Sewa Tempat 250jt/tahun)	Rp 250.000.000	Rp 250.000.000	Rp 250.000.000	Rp 250.000.000	Rp 250.000.000
Salaries Cost per bulan	Rp 45.000.000	Rp 50.000.000	Rp 65.000.000	Rp 75.000.000	Rp 85.000.000
Salaries Cost per tahun	Rp 540.000.000	Rp 600.000.000	Rp 780.000.000	Rp 900.000.000	Rp 1.020.000.000
Bonus Pencapaian Omzet Karyawan (1% Omzet)	Rp 36.840.000	Rp 46.591.200	Rp 59.064.000	Rp 74.500.800	Rp 82.500.000
Biaya Beban Listrik (7,5jt/bulan)	Rp 90.000.000	Rp 108.000.000	Rp 129.600.000	Rp 155.520.000	Rp 186.624.000
Administratif & General Affair (1jt/bulan)	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000
Marketing Monthly Cost (10jt/bulan)	Rp 120.000.000	Rp 144.000.000	Rp 172.800.000	Rp 207.360.000	Rp 248.832.000
Variable Cost (5jt/bulan)	Rp 60.000.000	Rp 90.000.000	Rp 135.000.000	Rp 202.500.000	Rp 303.750.000
Store Maintenance & Upgrading	-	Rp 50.000.000	Rp 75.000.000	Rp 100.000.000	Rp 150.000.000
Tax (0,5%)	Rp 18.420.000	Rp 23.295.600	Rp 29.532.000	Rp 37.250.400	Rp 41.250.000
TOTAL INCOME (GROSS PROFIT)	Rp 1.415.260.000	Rp 1.611.886.800	Rp 1.930.996.000	Rp 2.227.131.200	Rp 2.582.956.000
INCOME					
	Tahun 1	Tahun 2	Tahun 3	Tahun 4	Tahun 5
Total Omzet per Bulan	Rp 307.000.000	Rp 388.260.000	Rp 492.200.000	Rp 620.840.000	Rp 687.500.000
Total Omzet per Tahun	Rp 3.684.000.000	Rp 4.659.120.000	Rp 5.906.400.000	Rp 7.450.080.000	Rp 8.250.000.000
Total Gross Profit per Tahun	Rp 1.803.600.000	Rp 2.254.716.000	Rp 2.810.520.000	Rp 3.439.344.000	Rp 3.811.800.000
NETT PROFIT	Rp 388.340.000	Rp 642.829.200	Rp 879.524.000	Rp 1.212.212.800	Rp 1.228.844.000
Average Nett Profit / Month	Rp 32.361.667	Rp 53.569.100	Rp 73.293.667	Rp 101.017.733	Rp 102.403.667

Total Nett Profit selama 5 tahun

: Rp. 4.351.750.000

Share Profit 50 : 50

: **Rp. 2.175.875.000**

(proyeksi yang diterima mitra investor)

ROI (Pendapatan Bersih - (Modal + Sewa Tempat + Brand))

: **Rp. 4.351.750.000 - Rp.1.950.000.000**

(Modal + Sewa Tempat + Brand)

Rp. 1.950.000.000

: **123,2% (5 tahun)**

: **24,7% / tahun**

PENAWARAN INVESTASI OBONK STEAK & RIBS

Penawaran Investasi :

1. Investasi berupa pembukaan restaurant steak dan western food dengan cita rasa nusantara bermerk dagang OBONK STEAK & RIBS.
2. Nilai Investasi mulai dari **Rp. 1.200.000.000** untuk 1 gerai dengan sistem kerjasama berbadan hukum PT / CV diluar biaya sewa tempat minimal 3 tahun dan biaya lisensi brand Obonk Steak & Ribs minimal 5 tahun.
3. Keseluruhan manajemen operasional gerai, HRD, Supply & Produksi, Manajemen keuangan, Manajemen marketing dan jalannya operasional gerai dikelola penuh oleh **PT. Kelola Obonk Kuliner Indonesia** yang dilaporkan secara berkala kepada mitra / investor.
4. Mitra / Investor hanya mengontrol jalannya usaha (**auto pilot**) dan menerima bagi hasil sebesar **50% Mitra / Investor** dan **50% Manajemen**.
5. Perpanjangan kontrak kerjasama tidak dikenakan biaya selain biaya perpanjangan lisensi penggunaan merk dagang OBONK STEAK & RIBS.
6. Mitra / Investor bersedia menyediakan dana cadangan sebagai antisipasi operasional gerai selama 6 bulan sejak gerai dibuka.
7. Segala bentuk permasalahan yang timbul mengenai lokasi, lingkungan, tempat dan bangunan menjadi tanggung jawab Mitra / Investor.
8. Segala kendala dan permasalahan manajemen gerai **sepenuhnya menjadi tanggung jawab PT. Kelola Obonk Kuliner Indonesia**.

INVESTMENT OFFERS PROFIT SHARING

INVESTOR

50%

MANAGEMENT

50%

OBONK
— STEAK & RIBS —

PT. KELOLA OBONK KULINER INDONESIA

Jl. Prof. DR. Supomo No.11, Sriwedari, Kec. Laweyan, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57141

 **0822 9898 7768**

SAMARA
EXPERIENCE