





1985 yılında Gaziantep'te başlayan lezzet yolculuğu

JUMBO KÜNEFENİN HİKAYESİ

Jumbo Künefe markasının hikayesi, Gaziantep'li Keklik Ailesi'nin, İzmit'e yerleşmesi ve burada Antep usulü künefe yapmaya karar vermesi ile başlar. Kısa sürede Keklik ailesinin ustalığı ve ürünlerinin lezzeti dilden dile paylaşılır ve bugün Jumbo Künefe bölgenin en beğenilen markalarından biri haline gelir.

Jumbo ismi Gaziantep'li fıstık üreticilerinin en lezzetli, dolgun ve tadının diğer fıstıklara göre ayrı bir keyif verdiği büyük fıstıklara verdikleri isimden gelir.



BİR KÜNEFEYİ LEZZETLİ YAPAN ŞEY NEDİR ?



NASIL OLUYOR DA JUMBO KÜNEFE SİZE UNUTULMAZ LEZZETTE ANLAR YAŞATIYOR?

En iyi malzemedен muhteşem lezzetler

1985 yılından beri, Gaziantep'li Keklik Ailesi tatlıcılık yapmaktadır. İyi malzemenin ve ustalığın üründe nasıl bir lezzet farkı yaratacağını çok iyi bilir. Çok bilmeyiz belki; ama fıstığın bir sürü çeşidi var, tereyağının onlarca yöreden farklı çeşitleri var. Peynir ve kaymak, her ustanın elinden ve yörenin sütünden farklı bir tat olarak ortaya çıkar.

İşte Keklik Ailesi'nin ustalığının farkı, ürünün malzemesini çok iyi tanımasında ve bunu ustalıkla işleyerek insanları mutlu edecek ürünlere dönüştürmesindedir.

Özenle seçilmiş yem yeşil aromalı Antep fıstıkları

Antep fıstığının rengi ne kadar yeşil olursa künefeye kattığı lezzet de o kadar fazla olur. Çeşit çeşit Antep fıstıklarının yemyeşil aromalı olanlarını özenle seçiyor, tatlılarımızda sizlerle buluşturuyoruz.



Şanlıurfa'nın Siverek ilçesinden saf tereyağı

Dünyada Ghee olarak bilinen, Osmanlı'nın "Regan-i Sade'si" Siverek'in saf tereyağı, tereyağından su ve yağsız kuru maddelerin ayrıştırılması ile elde edilen, sade yağ olarak da bilinen son derece sağlıklı ve lezzetli bir yağ tipidir. Siverek ve civarı, sahip olduğu endemik bitkiler ile, yağı elde edilen koyunların beslenmesi için düyada tek özel bölge olma özelliğini taşır.

Hatay'ın hakiki snme künefe peyniri

Jumbo Künefe'nin eşsiz tadıyla, diğr tüm lezzetlerden ayrılmasını sağlayan ık-tığı usta eller kadar elbette kullanılan malzemelerin kalitesidir. Knefenin içinde kullanılan peynirin kalitesi, malzemelerle uyumu, lezzetli knefeyi diğr künefe-lerden ayrıştıran en temel noktadır.



*Antepli ustaların özenle
hazırladığı tel tel kadayıf...*

Kadayıfı hazırlamak ustalık gerektirir. İçerisinde kullanılan her bir malzeme yöresinden olmalı, Gaziantepi ustaların yıllardır yaptığı gibi Antep'in havasını solmalı, suyunu içmeli.



MİSYON



En iyi malzemeden muhteşem lezzetler
hazırlayarak, insanların sevdikleriyle daha çok
mutlu an yaşamasını sağlamak.



DOSTLUĞA KATKI SAĞLAMAK



Dostlukların kurulması insanları birbirine yakınlaştıran anlarla mümkün olur. Jumbo Künefe bu anları misafirlerine yaşatmaya çalışır.

ÜRÜN DENGESİ



Ustalık ürünlerin dengeli hazırlanmasını gerektirir. En lezzetli ürünlerde kullanılan malzemelerin dengesi vardır.

MİSAFİRPERVERLİK



İşletmemize gelen insanları müşteri olarak görmeyiz. Onlar bizim misafirlerimizdir ve misafire hürmet göstermek bizim özümüzde var. Bunun için personelimiz çok iyi ağırlama kurallarını bilir ve buna sadık kalır.

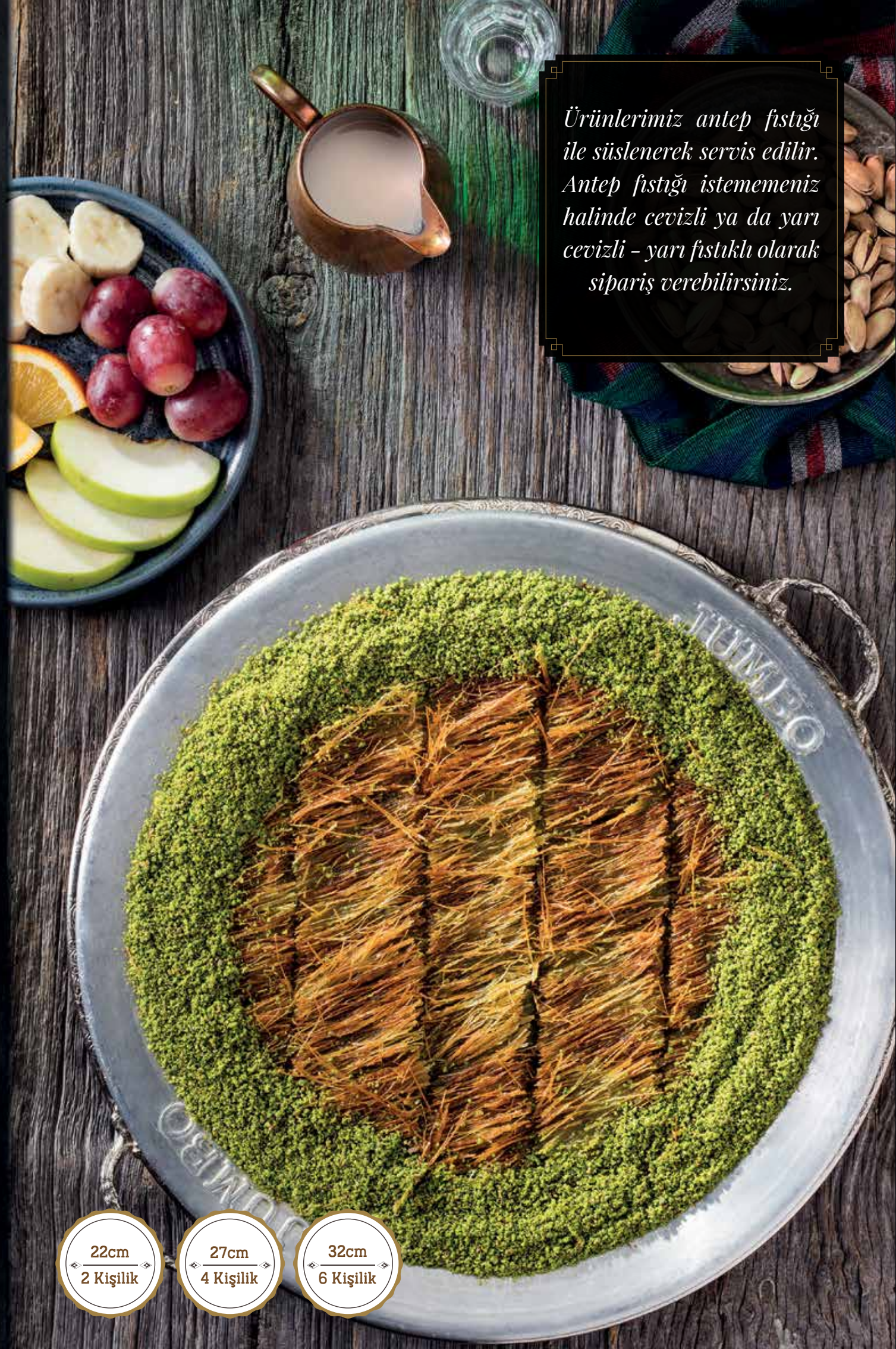
ÜRÜNLERİMİZ



01

Çıtır

“Çıtır” diye isimlendirdiğimiz bu ürünümüz, isteğe göre kaymaklı ve peynirli olarak hazırlanır. Kaymaklı Çıtır’da peynir, Peynirli Çıtır’da kaymak bulunmaz.



Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

02

Paşa Künefe

“Paşa” diye isimlendirdiğimiz bu ürünümüz, isteğe göre kaymaklı ve peynirli olarak hazırlanır. Kaymaklı Paşa’da peynir, Peynirli Paşa’da kaymak bulunmaz.



Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

03

Klasik Künefe

İki kat kadayıf arasına Hatay'ın sünme künefe peyniri serilerek hazırlanır. Üzerine kaymak ve Antep fıstığı ile servis edilir.

Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

04

Papatya Künefe

"Papatya" diye isimlendirdiğimiz bu ürünümüzün ortasında tane antep fıstığı bulunmaktadır. İsteğe göre kaymaklı ve peynirli olarak hazırlanır.

Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

05

Jumbo Çıtır

“Jumbo Çıtır” diye isimlendirdiğimiz bu ürünümüz isteğe göre kaymaklı ve peynirli olarak hazırlanır. Kaymaklı Jumbo Çıtır’da peynir, Peynirli Jumbo Çıtır’da kaymak bulunmaz.



Jumbo Çıtır Künefe’nin normal çıtır-Künefe’den farkı “*bol fıstıklı olmasıdır*”



Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

06

Jumbo Paşa

“Jumbo Paşa” diye isimlendirdiğimiz bu ürünümüz, isteğe göre kaymaklı ve peynirli olarak hazırlanır. Kaymaklı Jumbo Paşa’da peynir, Peynirli Jumbo Paşa’da kaymak bulunmaz.



Jumbo Paşa Künefe’nin normal Paşa Künefe’den farkı “*bol fıstıklı olmasıdır*”



Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

07

Dondurmalı Künefe

Dondurmalı künefemiz çıtır künefeden yapılır. İçinde kaymak ya da peynir yerine dondurma bulunur. İsteğe göre çikolatalı dondurmali da yapılabilir. 2 kişilik için 3 porsiyon, 4 kişilik için 5 porsiyon dondurma kullanılarak servis edilir.



22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

08

Cevizli Künefe

"Cevizli Künefe" diye isimlendirdiğimiz bu ürünümüz, isteğe göre kaymaklı ve peynirli olarak hazırlanır.

Kaymaklı Cevizli Künefe'de peynir, Peynirli Cevizli Künefe'de kaymak bulunmaz.



Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

*“Yeşilin En Yoğun
Haline...”*



09

Special Fıstıkzade

Ürünün içinde toz antep fıstığı, üzerinde bütün antep fıstığı bulunmaktadır.



*Standardında kaymak ya da peynir bulunmaz.
Sadece fıstıklıdır.*



10

Special Fıstıkzade

Standardında kaymak bulunur. İsteğe göre peynirli ya da sadece fıstıklı yapılabilir.



22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

11

Billuriye

“Billuriye” diye isimlendirdiğimiz bu ürünümüzün üzerinde toz fıstık, içerisinde kaymak ve toz fıstık bulunur.



12

Billuriye

Standardında kaymak bulunur. İsteğe göre peynirli ya da sadece fıstıklı yapılabilir.



22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

Jumbo Künefe

22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

32cm
6 Kişili

Yeni Fıstıkzade Cevizzade

32cm
6 Kişilik

15

Yarı Çıtır Fıstıkzade

Bu ürünümüzün yarısı Çıtır Künefe'den yarısı da Fıstıkzade'den oluşmaktadır.



Fıstıkzade tarafında kaymak, çıtır tarafında peynir bulunur. İsteğe göre yarı kaymaklı yarı peynirli olarak da servis edilebilir.

Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.



22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

16

Yarı Çıtır Billuriye

Bu ürünümüzün yarısı Çıtır Künefe'den yarısı da Billuriye'den oluşmaktadır.



Billuriye tarafında kaymak, çıtır tarafında peynir bulunur. İsteğe göre yarı kaymaklı yarı peynirli olarak da servis edilebilir.

Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.



22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

*“Özenle
Seçilenlerden...”*



17

Düz Kadayıf

Düz kadayıf iki kat kadayıf arası-
na toz fıstık eklenerek yapılır. Ay-
rıca ürünün üstünde tane antep
fıstıkları bulunmaktadır.



18

Düz Kadayıf

Düz kadayıf iki kat kadayıf arası-
na toz fıstık eklenerek yapılır. Ay-
rıca ürünün üstünde tane antep
fıstıkları bulunmaktadır.



22cm
2 Kişilik

27cm
4 Kişilik

32cm
6 Kişilik

19

Katmer

Kaymak, fıstık ve şeker dolgulu iç harcı ile hazırlanır.



Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

20

Yaprak Katmer

Kaymak, fıstık ve şeker dolgulu iç harcı ile hazırlanır. Her bir katına fıstık döşenir.



Ürünlerimiz antep fıstığı ile süslenerek servis edilir. Antep fıstığı istememeniz halinde cevizli ya da yarı cevizli - yarı fıstıklı olarak sipariş verebilirsiniz.

21

Simit Katmer

Gaziantep'li katmer ustalarının kat kat açtığı incecik hamurun içine kaymak ve şeker konularak hazırlanır. Antep fıstığıyla süslenir, çıtır çıtır servis edilir.



22

Çikolatalı Simit Katmer

Çikolatalı Simit Katmer; kaymak, fıstık ve şeker dolgulu iç harcı veya çikolatalı olarak hazırlanır.



Burma Kadayıf

Gaziantep'li katmer ustalarının kat kat açtığı incecik hamurun içersine kaymak ve şeker konularak hazırlanır. Antep fıstığıyla süslenir, çıtır çıtır servis edilir.





24

Fıstıkpare

Ürünün dışı toz fıstık ile kaplı olup, içi kaymaklıdır. Altı ise kadayıftan oluşmaktadır



25

Yanık Fıstık

Gaziantep'in verimli topraklarından özenle toplanan Antep fıstıkları, rahiyasını kaybetmeden servis öncesi yeniden kavrulur, sıcak olarak servis edilir.



26

Kaymak

%100 inek sütü ile hazırlanır.



27

Dondurma

Kahramanmaraş'ın yüksek yayla-
larında otlayan keçilerin sütünün
Maraşlı ustaların mahareti ile bu-
luşmasıyla hazırlanır. Antep fıstığı
ile süslenerek servis edilir.



28

Toz Dondurma

Kahramanmaraş'ın yüksek yaylalarında otlayan keçilerin sütünün Maraşlı ustaların mahareti ile buluşmasıyla hazırlanır. Dışı çekilmiş Antep fıstığı ile kaplanarak servis edilir.



29

Tane Dondurma

Kahramanmaraş'ın yüksek yaylalarında otlayan keçilerin sütünün Maraşlı ustaların mahareti ile buluşmasıyla hazırlanır. Dışı tane Antep fıstığı ile kaplanarak servis edilir.



JUMBO

JUMBO
künefe

KÜNEFE

JUMBO



KÜNEFE

JUMBO



KÜNEFE

FRANCHISING »



2018 ortasında tüm Türkiye'ye lojistik altyapısını sağlamak ve ürün standartlarını korumak amacıyla Gölcük depolama ve üretim alanını kurar.



Jumbo Künefe takip edilebilirlik, kolaylık ve kazançlılık ilkeleri ile franchise şubelerine hizmet verir.



İlk franchise mağazasını 2018'de Gölcük'te açar, ardından Adapazarı, Gebze, Yalova ve Kurtköy şubeleri açılır.



Eğitim ve merkezi yazılım sistemi Jumbo Log kurulur. Merkez, satın alma sistemi hayata geçirilir.



Jumbo Künefe markası 2017 yılında markalaşma çalışmalarına hız verir.



FRANCHISING

Gaziantep'in yüzyıllardır oluşmuş mimari kimliği Jumbo Künefe mağazalarında yaşatılır. Gaziantep taşından duvarlar, modern mimari çizgiler, renkli vitray cam işçiliği misafirlerine mutlu anlar yaşatmak için tasarlanmıştır.



MAĞAZA *konsepti*



350 m2 ve üzeri mağazalar olarak planlanır.

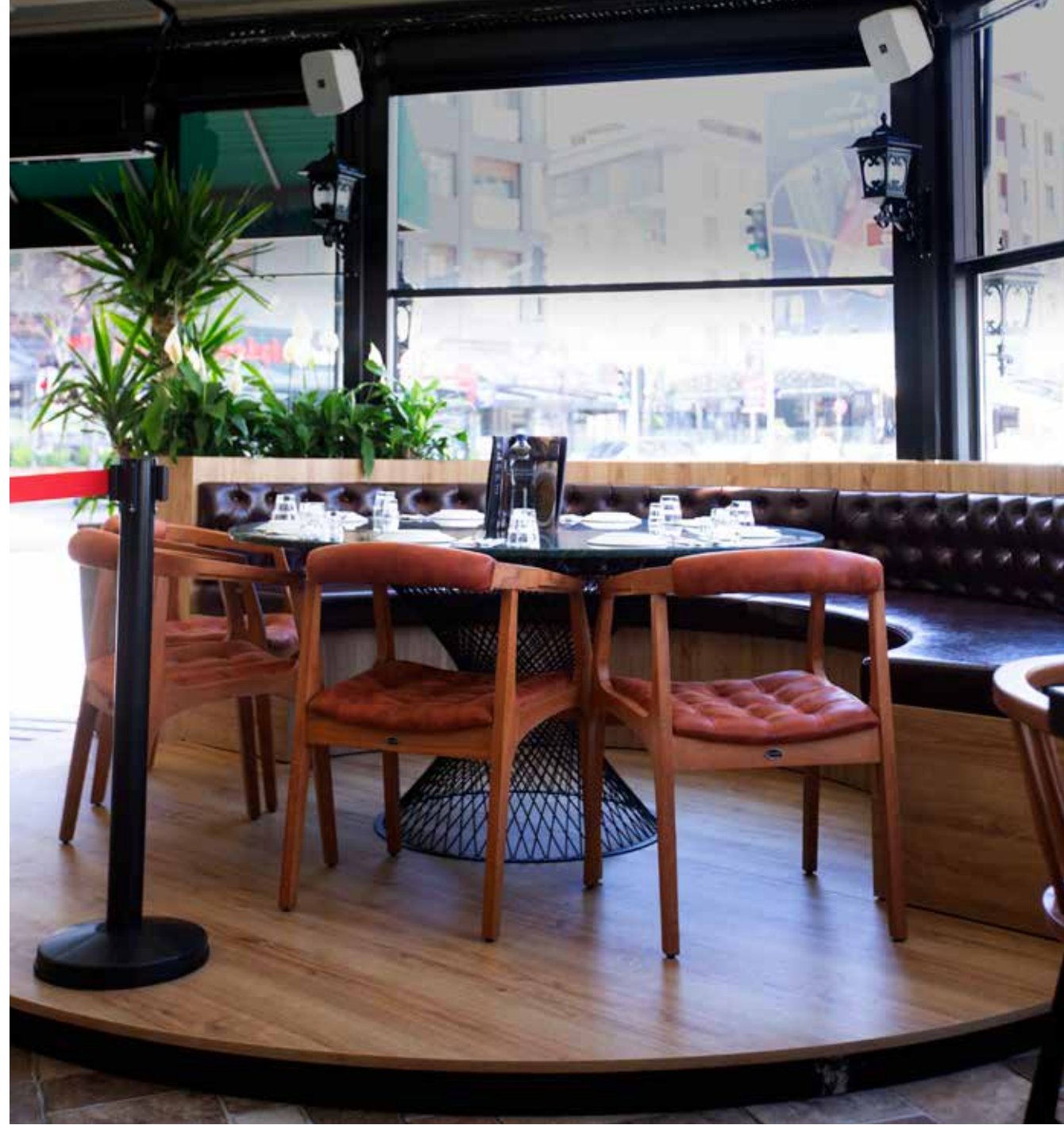


Geniş menüsü ile ala carte hizmet verir



Alışagelmişin dışında yüksek kiralı köşe
dükkanlardan ziyade; park, yürüyüş
yolu, mahalle merkezleri gibi alanlara
konumlandırılır.





MAGAZA konsepti



FRANCHISE *süreci*

1

Başvuru Değerlendirmesi

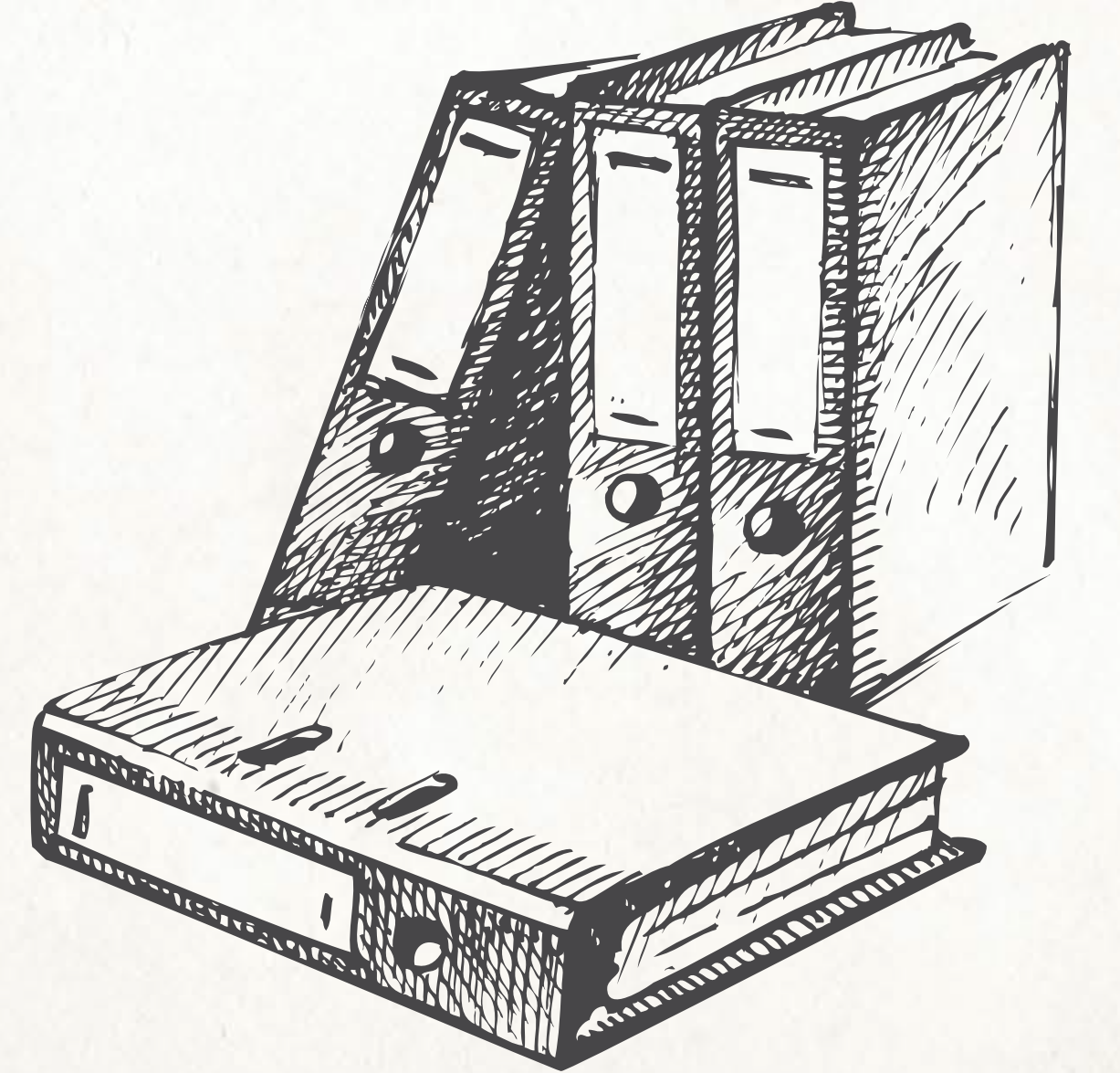
Web sitesinden (www.jumbokunefe.com) yapacağınız başvuru, ilgili birimler tarafından değerlendirilerek tarafınıza bir bilgilendirme maili ve ön protokol gönderilir. Ön protokolün incelenmesi sonrası ilgili departman randevu için sizinle irtibata geçecektir.



2

Ön Protokol

Sizi daha yakından tanımak ve ticari yapınızla ilgili ön bilgi sahibi olmak için başvuru sonrası tarafınıza gönderilir.



3

Aday Görüşmesi / Yer İncelemesi

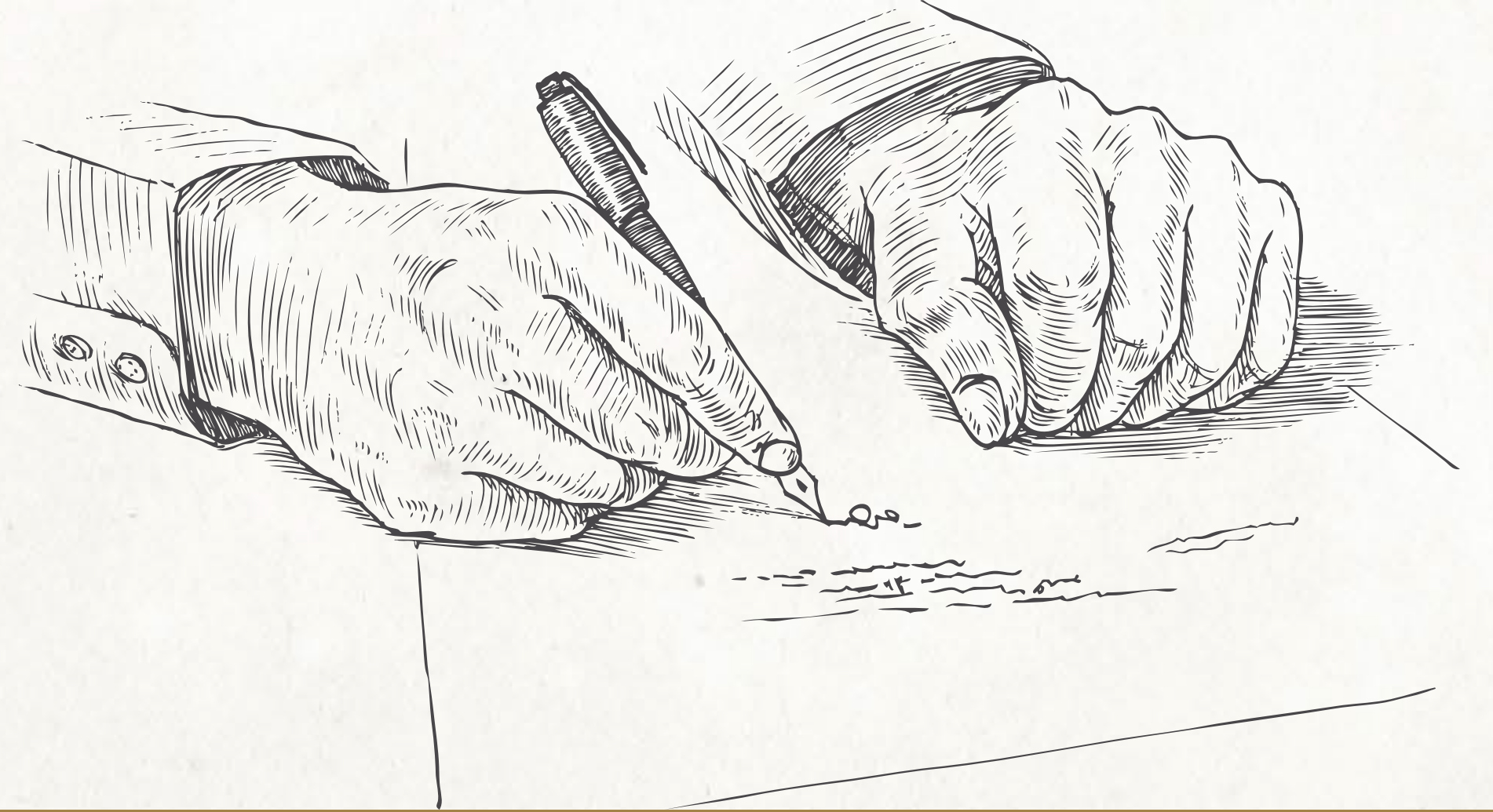
Ön protokol sonrası ilgili departman ve franchise adayı ile bir görüşme yapılır. Potansiyel restoran ve çevresi incelenir.



4

Sözleşme

Tarafların lokasyon ve şartlar konusunda mutabakat sağlaması sonrası sözleşme imzalanır.



5

Röleve Alımı / Proje Çizimi

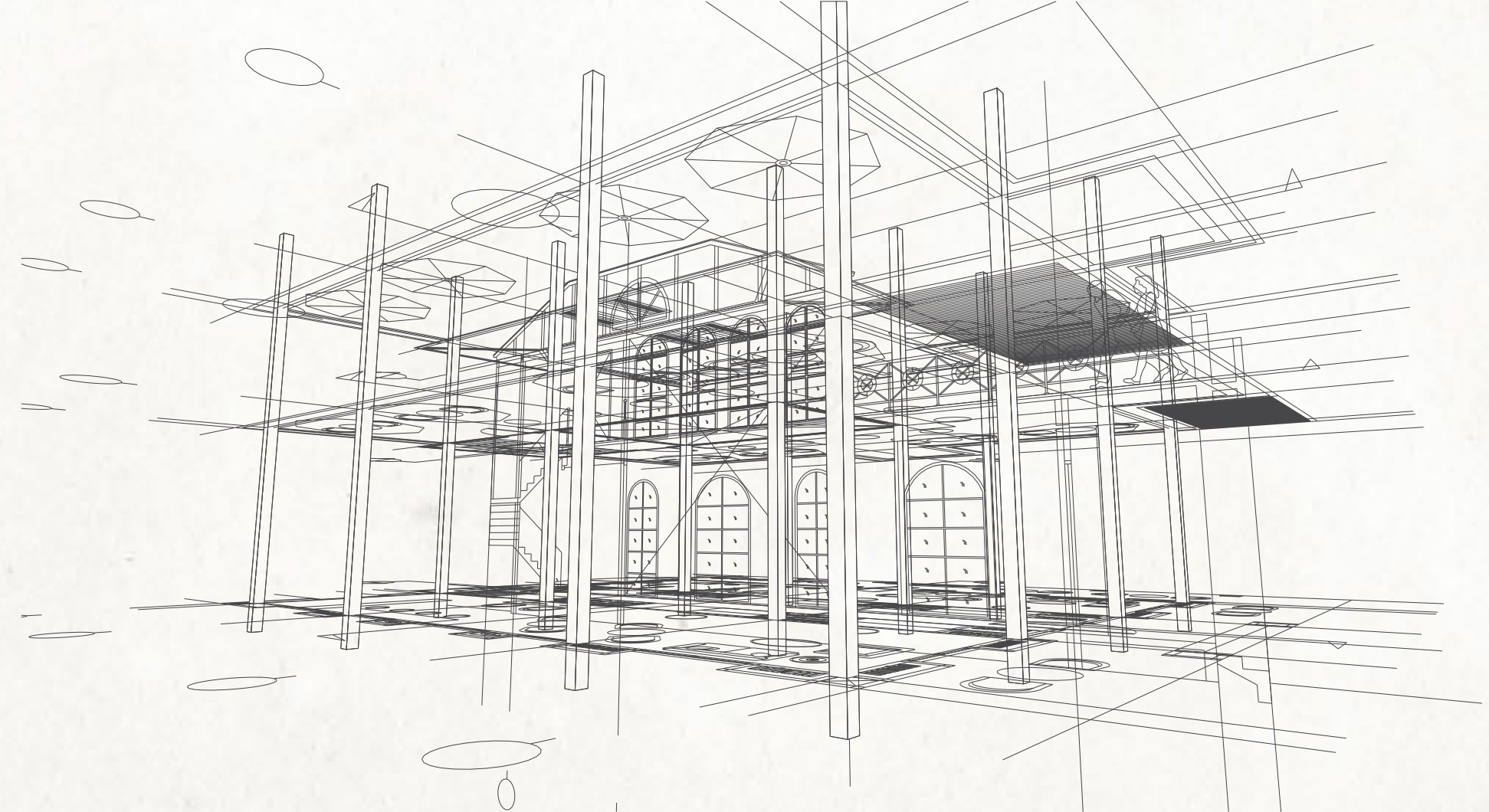
Sözleşme sonrası en fazla 1 hafta içerisinde mimari ekip röleve alımı için mağazaya gider ve proje çizimi başlar.



6

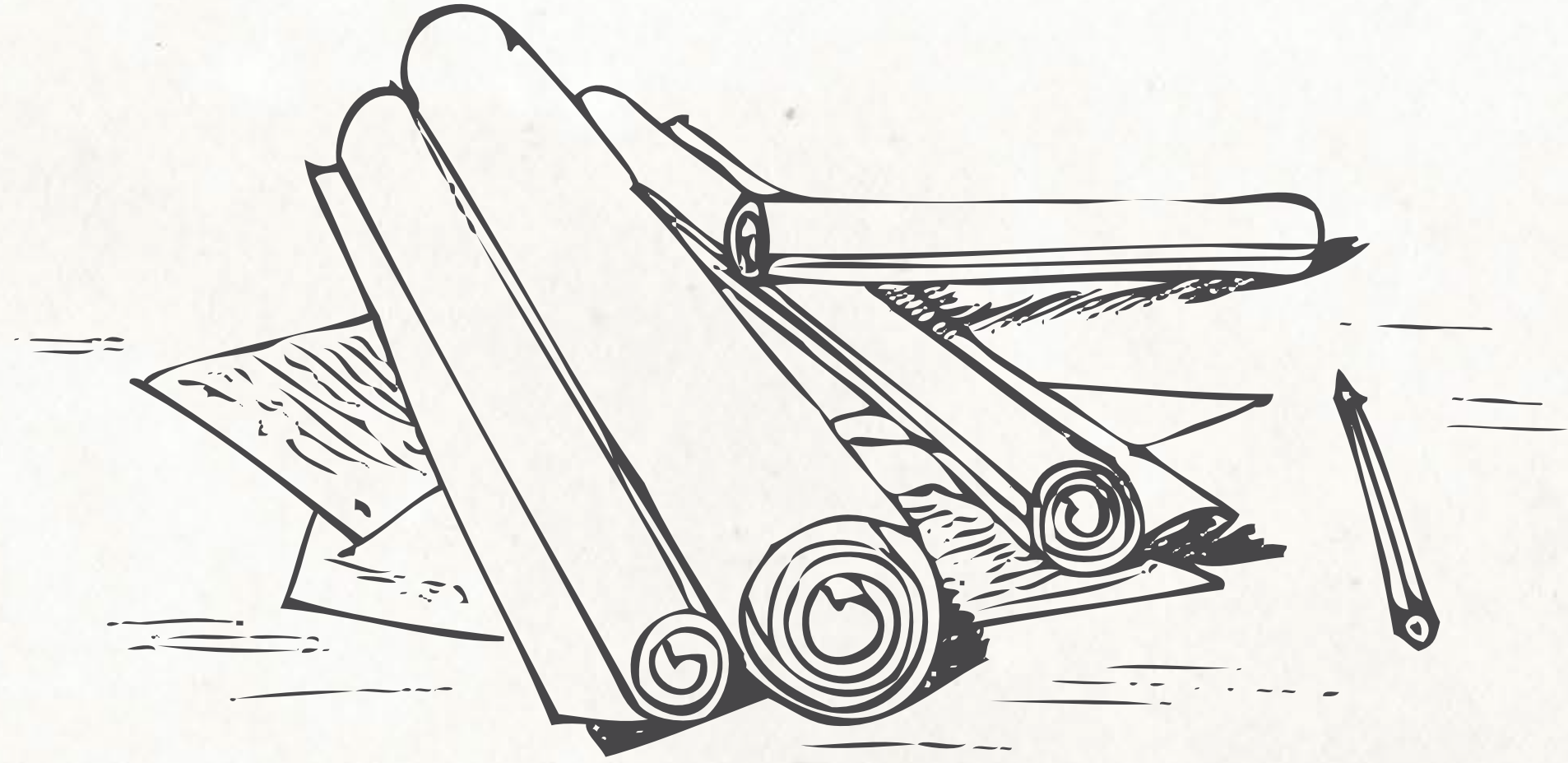
Net Maliyetler / Proje Sunumu

Projenin 3D görüntülerinin ve yerleşim planının yer aldığı bir sunum gerçekleştirilir. Sunumda projenin onaylanması sonrası net maliyet çalışması yapılır ve yatırımcıya sunulur



7 İnşaat

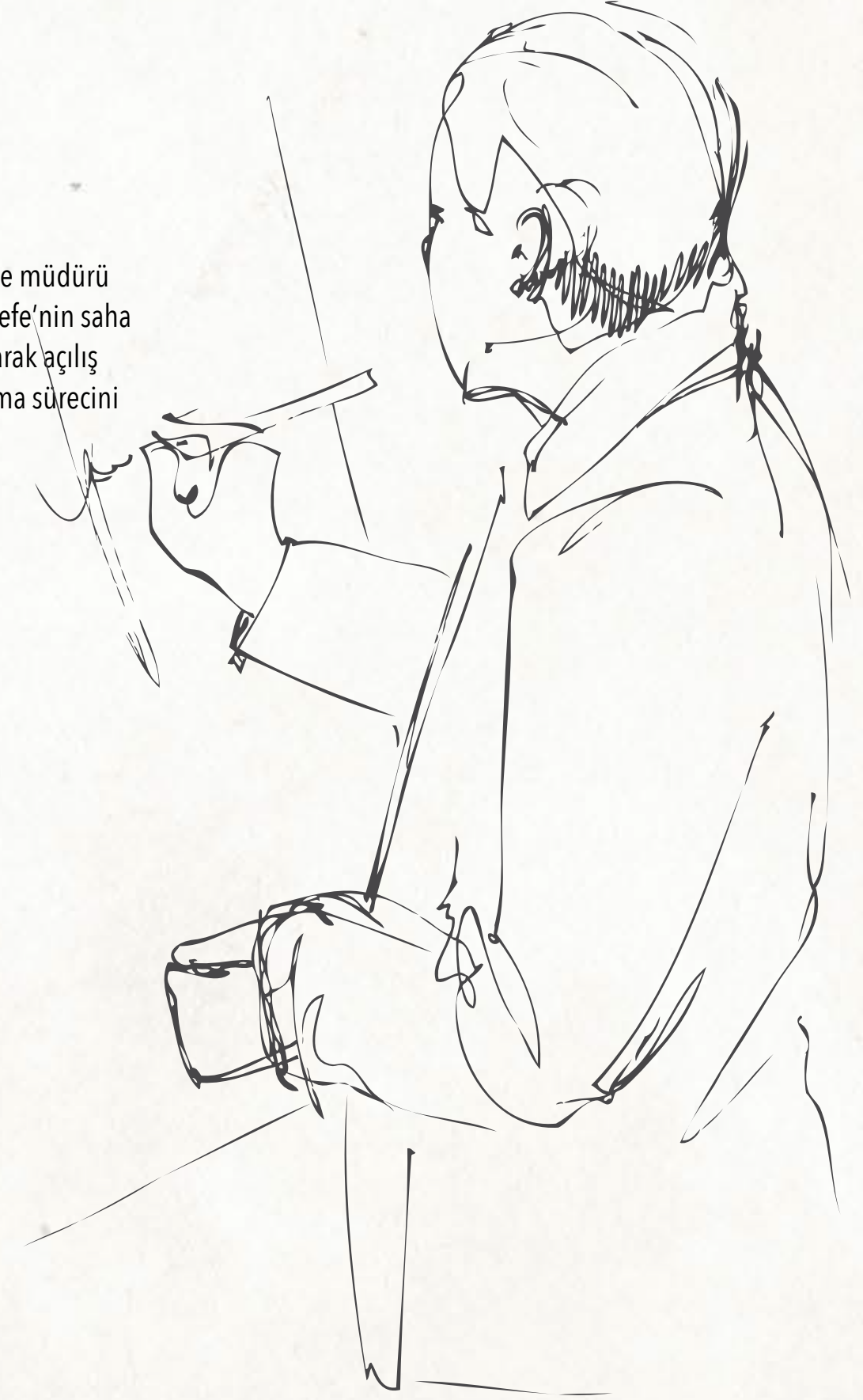
Yatırım onayı sonrası ilgili şantiye ekipleri projeye yönlendirilir. Yatırımcının projeyi kendisinin uygulaması söz konusu değildir. Jumbo Künefe'nin akredite ettiği müteahhitlik firmaları ile çalışılması zorunludur. Bu yöntem hem projeye hız katacak, hem projenin standartlara uygunluğunu garanti edecek, hem de yatırımcıya maliyet avantajı sağlayacaktır.



8

Eğitim & Reklam

İnşaat proje planının netleşmesi sonrası, şube müdürü ve künefe ustası işe alımı yapılır. Jumbo Künefe'nin saha reklam ajansı bölgede incelemelerde bulunarak açılış öncesi reklam çalışmasını hazırlar ve uygulama sürecini yönetir.



9

Açılış & Kontrol

Açılış öncesi Jumbo Künefe kontrolörleri tarafından düzenli ziyaretler yapılarak eksikler giderilir. Jumbo Künefe mimari ekibinin onayı sonrası açılış işlemlerine başlar.



MUTLULUK PAYLAŞMAKTIR

“Mutluluğa yatırım yapın...”

Jumbo Künefe’nin franchise sistemi kolaylık ve karlılık üzerine kuruludur. Güçlü ve standart bir tedarik zinciri ile her zaman en iyi malzemeleri karlı temin edin. Jumbo Künefe’nin usta programı ile sorunsuz bir işletmeciliğe sahip olun.

Misafirlerimiz yaşayacağı anlarla; yatırımcılarımız da karlı ve sürdürülebilir bir yatırım ile mutlu olsun diye çalışıyoruz.

MUTLULUK PAYLAŞMAKTIR

JUMBO
— künefe —

www.jumbokunefe.com