

- **RAHASIA
BISNIS
KULINER
BERBASIS
DAGING AYAM**



29 FEBRUARI 2020 BY CHEF INNO SATRIA





- MENJADI SEORANG CHEF
- BISA JALAN-JALAN KELUAR NEGERI GRATIS
- MEMPUNYAI RESTAURANT TERKENAL
- DIKENAL BANYAK ORANG



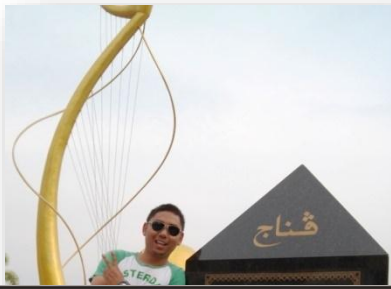
MANUSIA PADA DASARNYA ADALAH MAKHLUK YANG CERDAS, IA MEMILIKI KEMAMPUAN BERADAPTASI DENGAN BAIK TERMASUK BERADAPTASI DENGAN IMPIANNYA





"There is no achievement without goals."

Robert J. McKaine

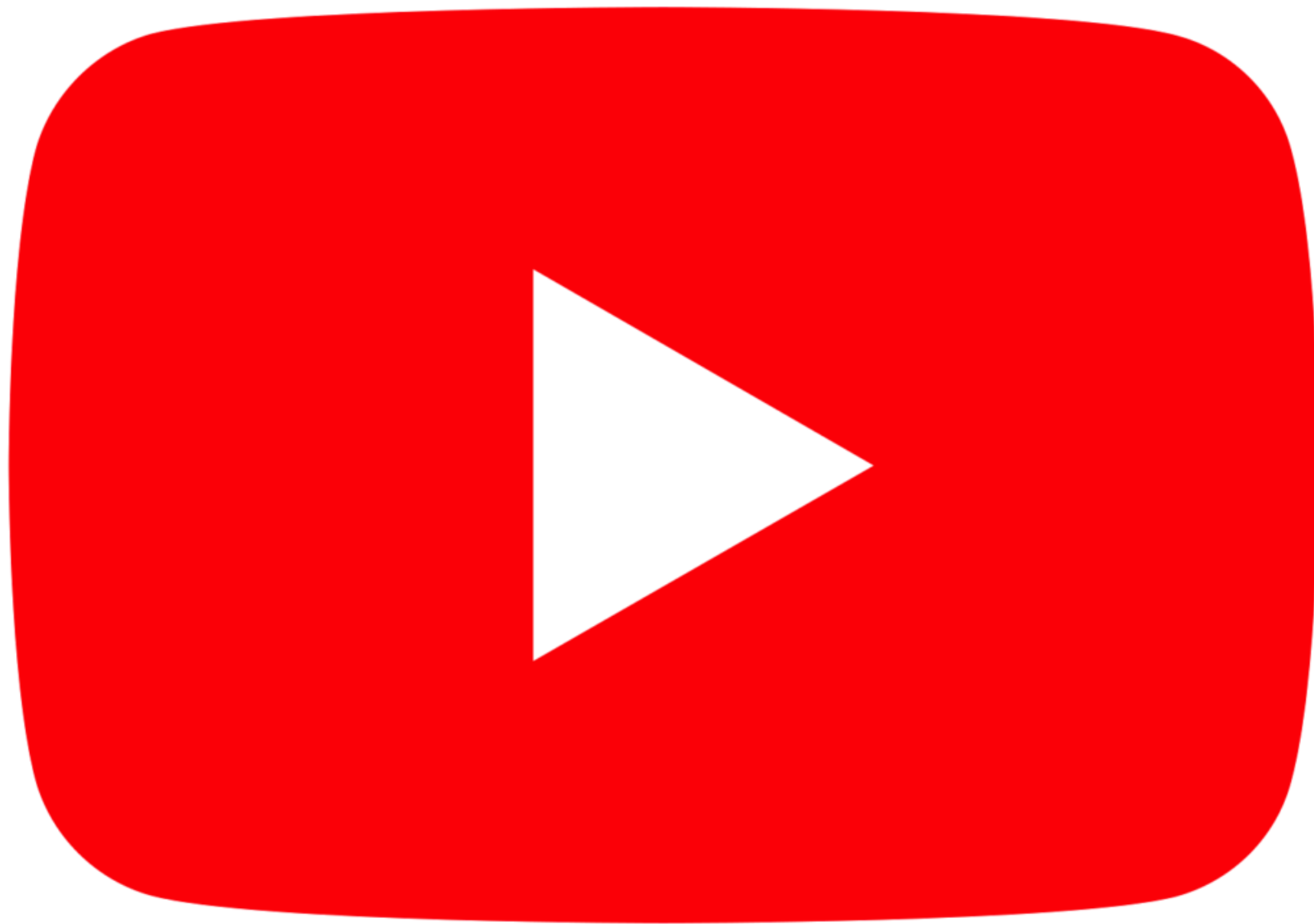


MY TRIP MY ADVENTURE



6 tantangan yang mendasar dalam memulai dan mengelola bisnis makanan dan minuman

- Modal untuk membuat dapur / Konter
- Pembuatan dan pengembangan menu yang dapat diterima pasar
- Penentuan Jumlah Karyawan + Gajinya
- Bahan baku yang kadang harganya tidak stabil
- Keterbatasan pengetahuan marketing di era teknologi
- **NIAT**





i'm lovin' it[®]



BRAND LOKAL



Bisnis Artis



GrabFood

Oktober 2019 – Januari 2020

3jt



1jt



960k



850k



800k



776k



580k



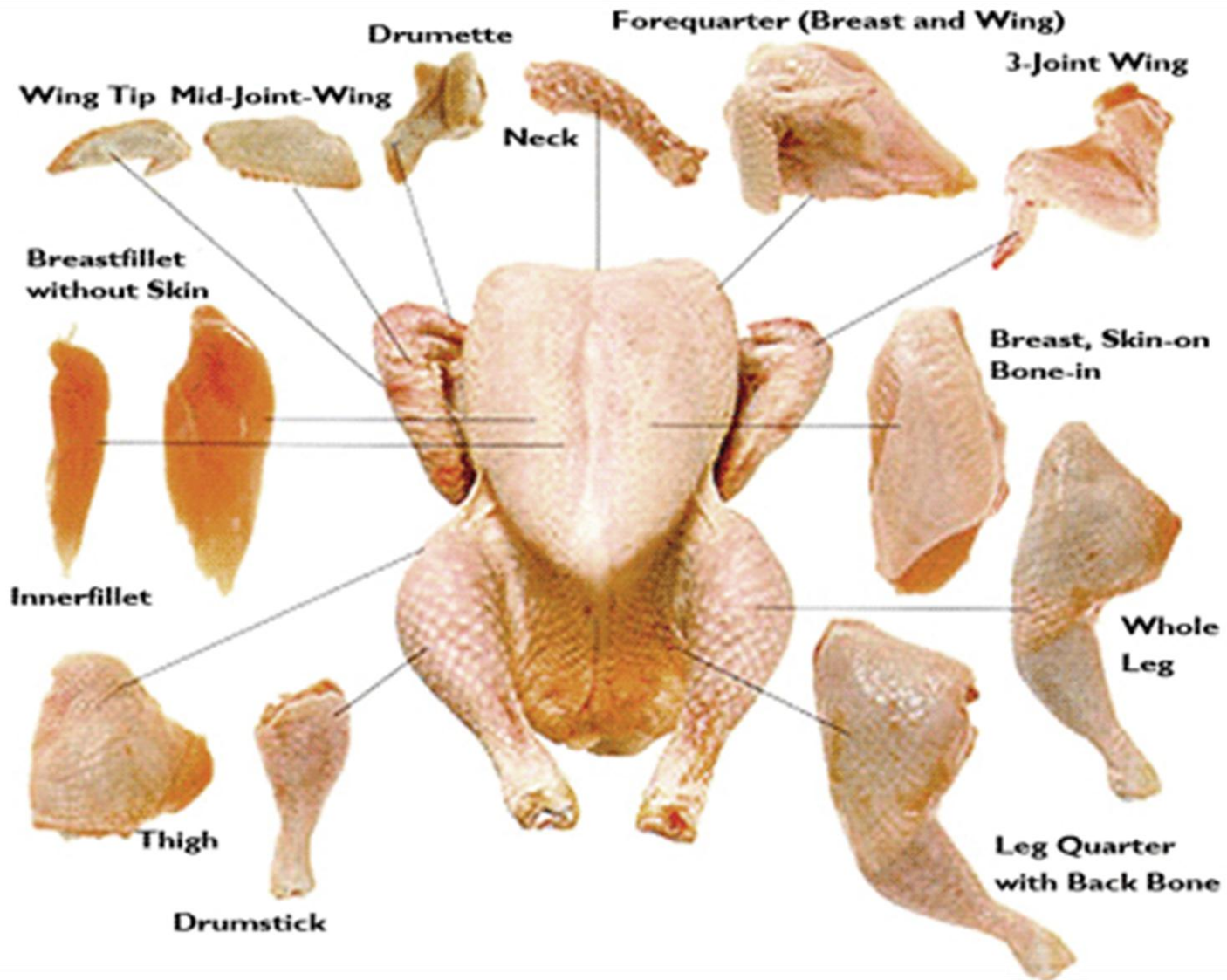
370k



360k



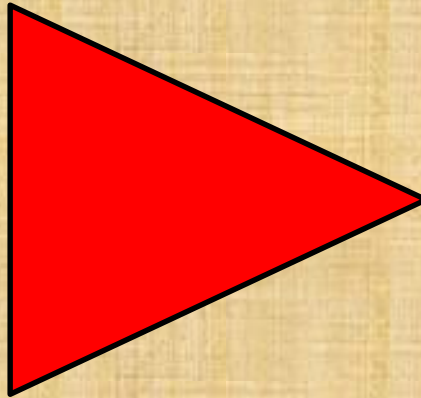
THE ZERO WASTE

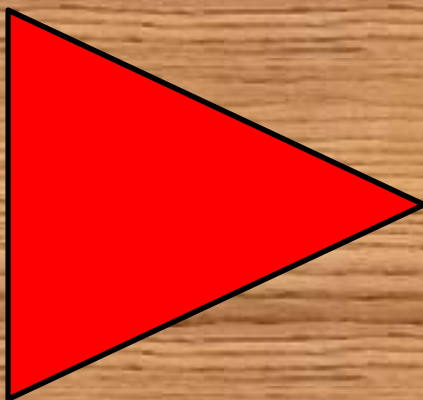


CONTOH PRODUK



Tips praktis menyiapkan & menyajikan kuliner daging ayam





Langkah inovasi menu kuliner daging ayam



Kesimpulan

- **Trend Berbisnis Makanan Online Akan Meningkat**
- **Menu Ayam Krispi Akan Selalu Diminati**
- **Tawarkan Menu Paket Dengan Nasi Dan Sambal Pedas Gurih**
- **Buat Menu Yang Mudah Dan Cepat Saji**
- **Gunakan Medsos Untuk Menambah Inspirasi Produk Menu Makanan dan Minuman**
- **Gunakan Kecanggihan Marketing Online**



THANK YOU