

BIG CHEFS

9A 2024 YATIRIMCI SUNUMU

31 Ekim 2024

Yasal Uyarı

GELECEĞE YÖNELİK AÇIKLAMALAR HAKKINDA

30 Eylül 2024 yılı finansal sonuçlarına ilişkin olarak hazırlanan bu sunumda, Sermaye Piyasası Kurulu'nun 28/12/2023 tarihli Kararı'na uygun olarak Türkiye Muhasebe/ Finansal Raporlama Standartlarını uygulayan Şirketimizin TMS 29 hükümlerine göre enflasyon muhasebesi uygulanmış ve bağımsız denetimden geçmemiş finansal verileri esas alınmıştır.

Bu sunumda ileriye dönük bazı görüş ve tahmini rakamlar yer almaktadır. Bunlar grup yönetiminin gelecekteki duruma ilişkin şu andaki görüşlerini yansıtmaktadır ve belli varsayımları içermektedir. İleriye dönük ifadeler genellikle "olabilir", "olacak", "beklemek", "niyet etmek", "tahmin etmek", "tahmin etmek", "planlamak", "hedeflemek", "inanmak" gibi veya benzer anlamdaki diğer sözcüklerin kullanılmasıyla tanımlanabilir. Ancak gerçekleştirmeler, ileriye dönük görüşleri ve tahmini rakamları oluşturan değişkenlerde ve varsayımlardaki gelişim ve gerçekleştirmelere bağımlı olarak farklılık gösterebilir. Bu sunumun içeriğinin kullanımından doğan zararlardan Büyük Şefler Gıda Turizm Tekstil Danışmanlık Organizasyon Eğitim San. ve Tic. A.Ş. ya da herhangi bir yönetim kurulu üyesi, yöneticisi veya çalışanı sorumlu değildir.

İçerik

1. BigChefs Hakkında

2. 9A 2024 Öne Çıkan Konular

3. Temel Performans Göstergeleri

4. Yatırım Teması ' Neden BigChefs? '

5. İletişim

6. Ekler

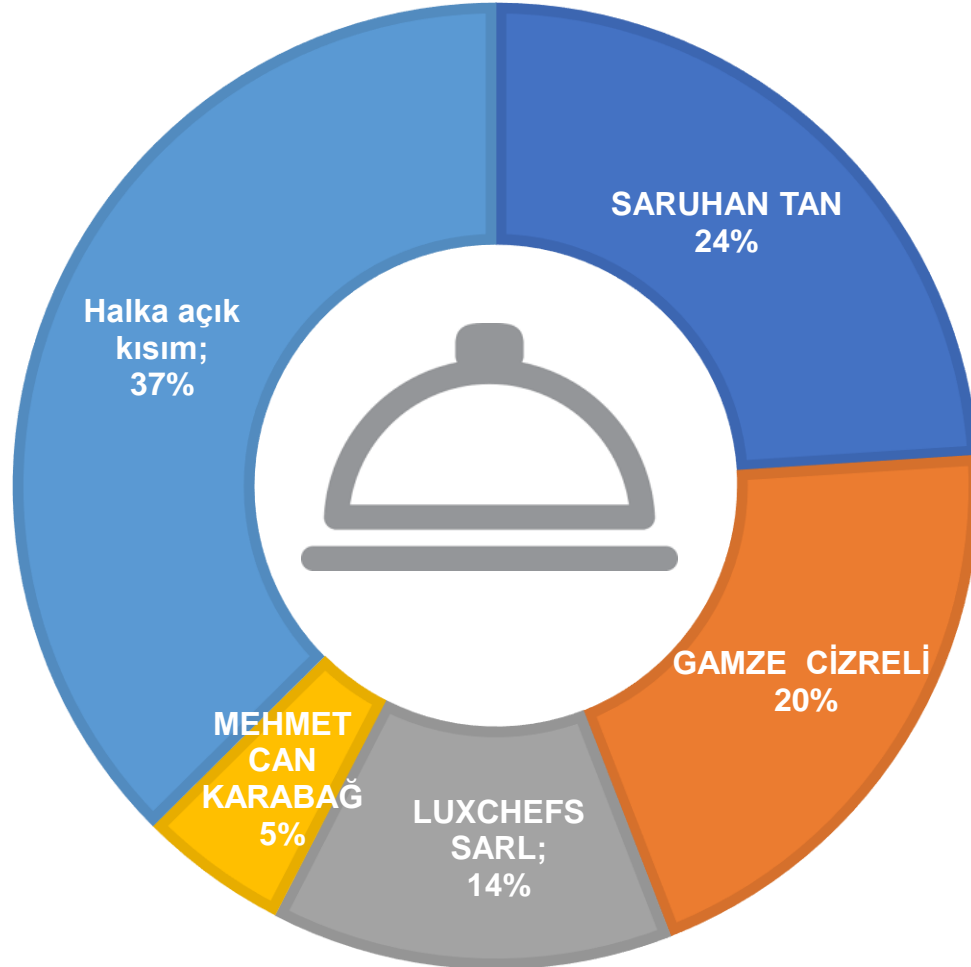
BigChefs, Türkiye'nin lider full servis restoran grubudur

- ❑ 9 ülkede, 36 şehirde, 132 restoran, 1.564 çalışanı ile faaliyet göstermektedir (31 Aralık 2023: 120 restoran, 1.602 çalışan).
- ❑ Coğrafi olarak Orta Avrupa, Yakın Doğu ve MENA'da bulunmaktadır.
- ❑ BigChefs, 30.09.2024 itibarıyla yurt içi ve yurt dışındaki şube restoranlarında 10 milyonun üzerinde misafir ağırlamıştır.
- ❑ BigChefs, dünya mutfağı ile harmanladığı yerel lezzetler içeren ürünlerini misafirperver yaklaşımıyla müşterilerine sunmaya devam etmektedir.



Ortaklık Yapısı

30.09.2024 itibarıyla



PAY SAHİPLERİ

SARUHAN TAN
GAMZE CİZRELİ
LUXCHEFS SARL
MEHMET CAN KARABAĞ
HALKA AÇIK
TOPLAM

PAY ADETLERİ

25.674.223
21.506.049
14.416.771
5.350.000
40.052.957
107.000.000

9A 2024 Öne Çıkan Konular

Operasyonel verimlilik

- ❑ 2024 yılı 9 aylık FAVÖK %19 olarak gerçekleşti.
- ❑ Franchise şubelere yapılan mal satışları, 2024 yılı 9 aylık döneminde Hasılatın içinde %11 oranında pay almaya devam etti.
- ❑ Temmuz ayında personel için ücret iyileştirmesi yapıldı.
- ❑ Müşteri trafiği önceliklendirilmek kaydıyla Temmuz ayından geçerli olmak üzere menü fiyat güncellemesi yapıldı.
- ❑ 2023 yılı 3.çeyreğinde elektrik giderinin hasılatı oranı %4 iken, 2024 yılı 3.çeyreği itibarıyla %2 ye geriledi.1,75MW büyüklüğünde Sivas Kangal'da kurulu GES yatırımımız, Şubat 2024'ten bu yana devrededir.

Sürdürülebilirlik & Büyüme

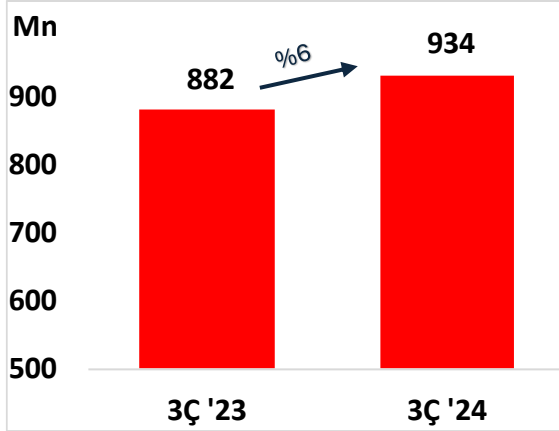
- ❑ Sabiha Gökçen Havaalanında yer alan BigChefs şubesine, Sıfır Atık Yönetmeliği çerçevesinde, İstanbul Valiliği tarafından Sıfır Atık belgesi verilmiştir.
- ❑ İklim ve çevreye duyarlı sürdürülebilir büyüme hedefine uyumlu şekilde Akademi BigChefs ve Merkez Mutfak Operasyonlarına yönelik gerekli yatırımlar yapılmaktadır.
- ❑ Şubelerde misafir memnuniyetini arttırmak ve atıksız mutfak hedefimize uyum amacıyla mutfak ve servis alanlarında renovasyona gidildi.

Yeni Lüks Segment Restoran Yatırımı

- ❑ «Day to Night Fine Restaurant and Bar » konsepti ile İstanbul 'da faaliyet gösterecek restoran yatırımımızın, 2024 yılı içerisinde faaliyete geçmesi hedeflenmektedir.

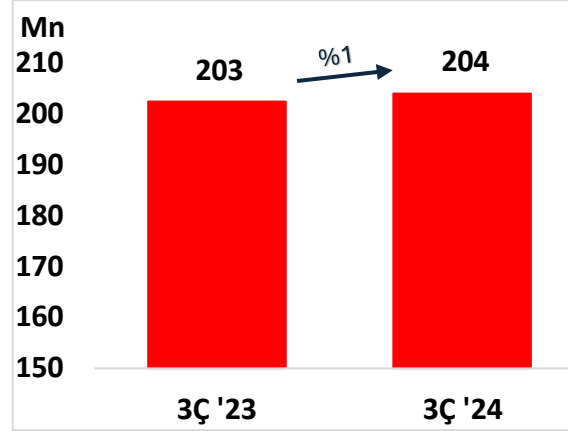
3. eyrek zelinde FAVK %10 artış kaydetti

HASILAT



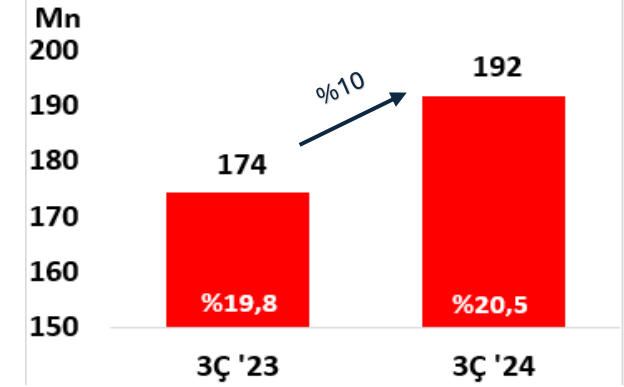
□ %6 artış kaydedildi.

BRT KAR



□ %1 artış kaydedildi

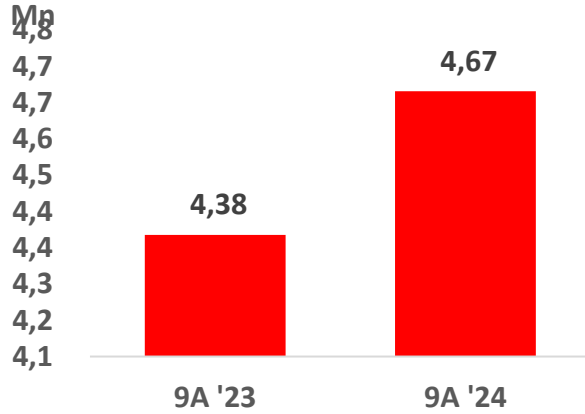
FAVK



□ FAVK %10 artış kaydederken, FAVK marjı da iyileşme kaydetmiştir.

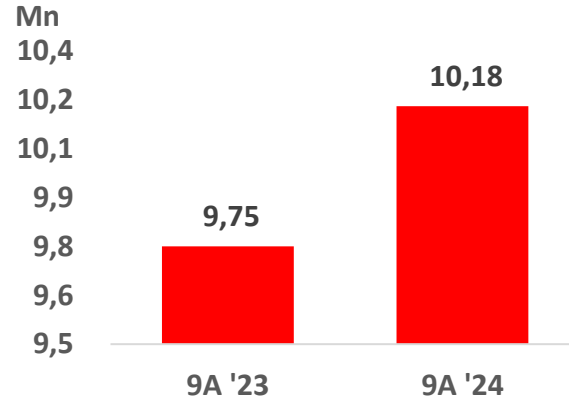
Ziyaretçi trafiği 2024'de büyümeye devam etti

FİŞ SAYISI



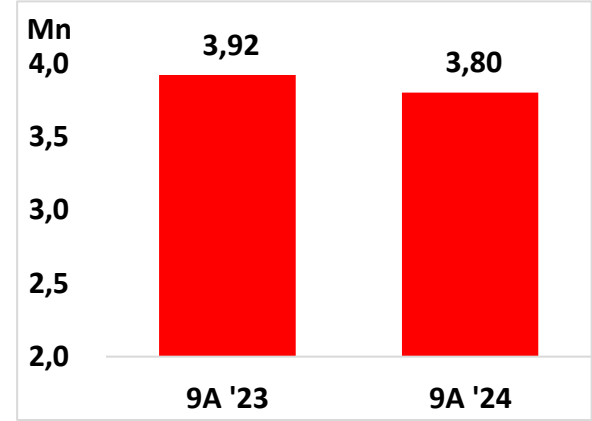
- ❑ %7 artış kaydedildi.

ZİYARETÇİ SAYISI



- ❑ Ziyaretçi trafiğinde %4 artış kaydedildi

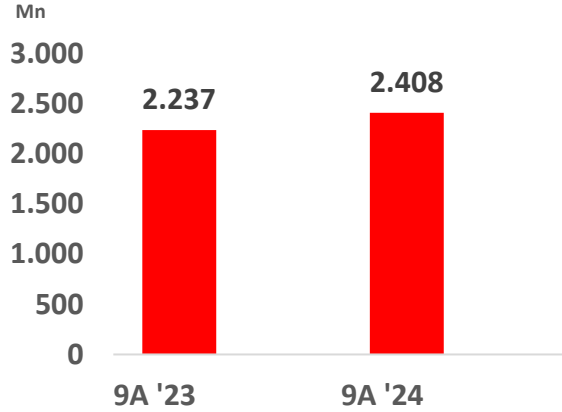
LFL – FİŞ SAYISI



- ❑ LFL (SOR+FR) fiş sayısında %3 azalış kaydedildi.
- ❑ LFL SOR fiş sayısı %1 artarken, LFL FR da ise yabancı turistlerin etkisiyle %7'lik azalış kaydedildi.

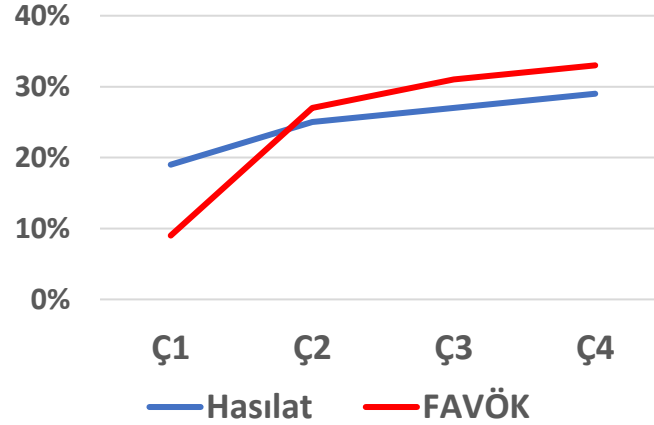
Geniřleyen şube ağı ve bŸyŸyen gelirle değer yaratılmasına devam edilmektedir

HASILAT



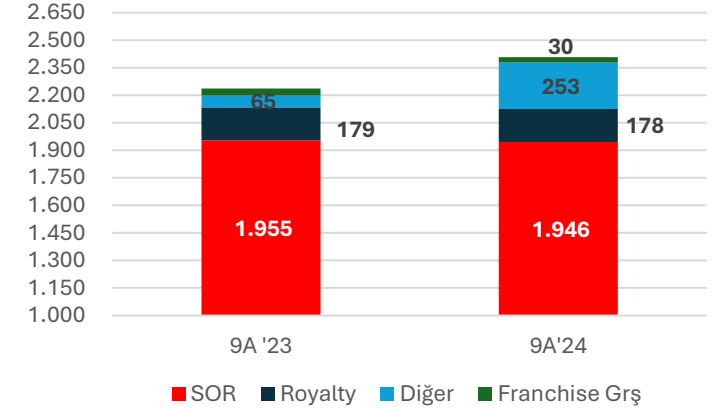
- %8 yıllık artış kaydedildi.

DÖNEMSELLİK



- Dönemsellik etkisiyle, hem 'Hasılat' hem de 'FAVÖK' yıl içinde yukarı yönlü hareket sergilemektedir.

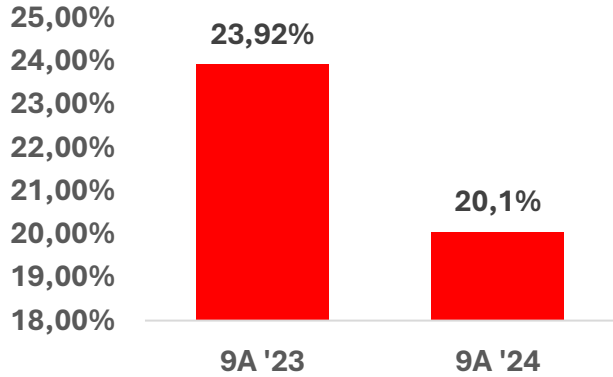
HASILAT DAĞILIMI



- Franchise şubelere yapılan mal satışları, Hasılatın içinde %11 oranında paya sahiptir.
- Franchise'da bŸyŸme stratejisi ve talep gŸçlü kalmaya devam etmektedir.
- MŸřteri trafiği önceliklendirilmek kaydıyla menŸ fiyat gŸncellemesi yapıldı.

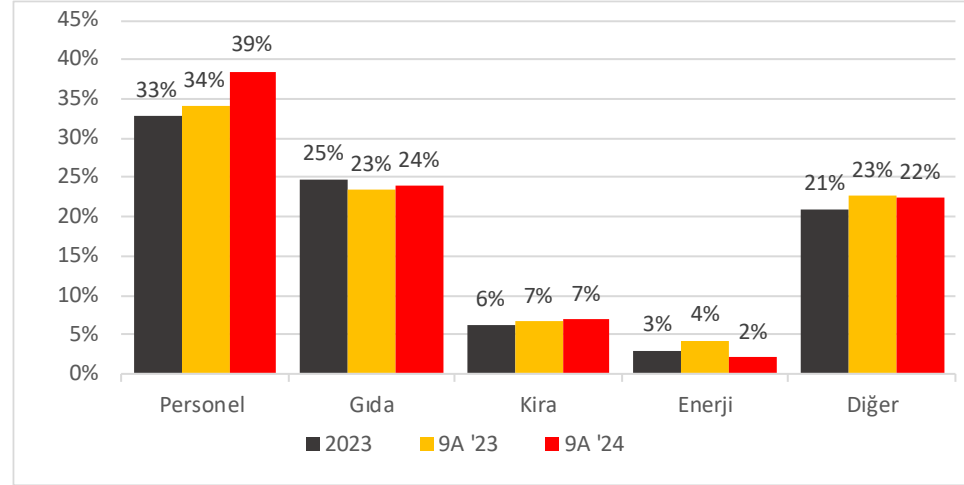
Artan personel maliyetine rağmen dengeli maliyet yönetimi gerçekleştirilmiştir

BRÜT MARJ



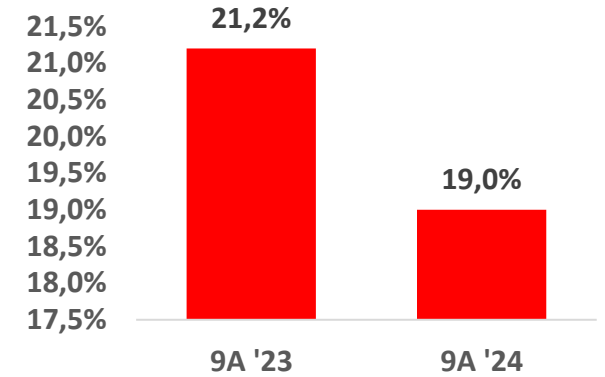
- ❑ Asgari ücret artışı ve amortisman giderleri brüt kar marjını etkilemeye devam etmektedir.

MALİYET DAĞILIMI



- ❑ Verimlilik artışlarıyla birlikte maliyetlerin yıl içinde ılımlı seyretmesini bekliyoruz.
- ❑ Akademi BigChefs ve Merkez Mutfak operasyonlarına yönelik yatırımlarının personel ve gıda maliyetleri üzerindeki olumlu etkisinin 2025 yılında izlenmesini bekliyoruz.

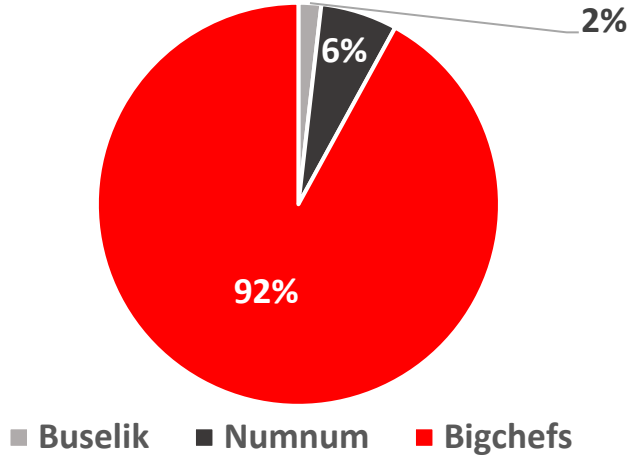
FAVÖK MARJI



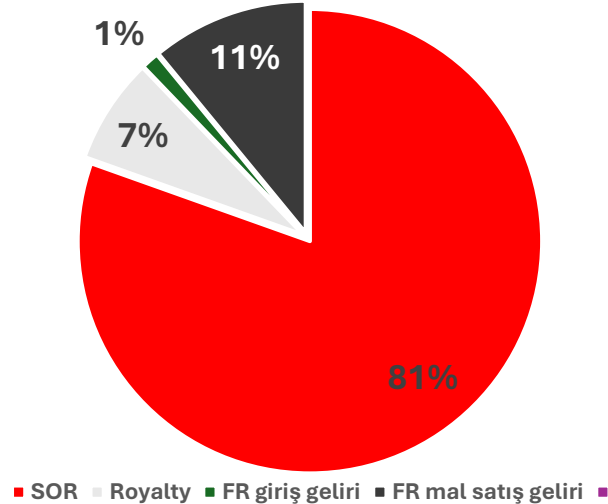
- ❑ Temmuz ayında personel için ücret iyileştirilmesi yapıldı.
- ❑ Müşteri trafiği önceliklendirilmek kaydıyla menü fiyat güncellemesi yapıldı.

Gelir kaynaklarımızı çeşitlendirmeye devam ediyoruz

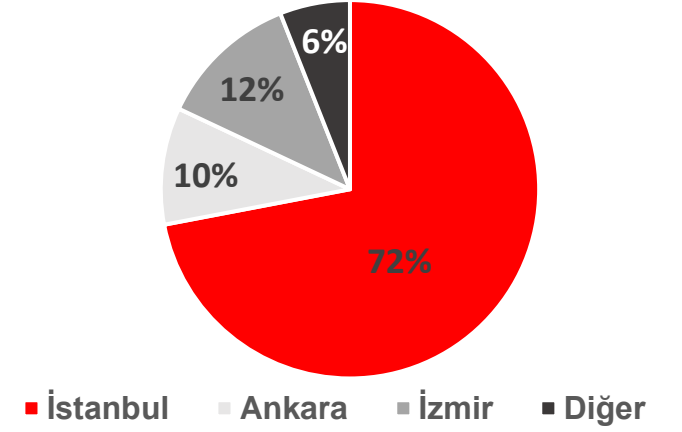
MARKALAR



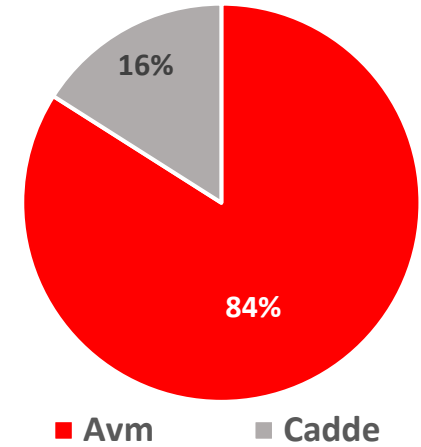
KAYNAKLAR



COĞRAFI



LOKASYON



Şube sayısı artış kaydetmeye devam ediyor

- ❑ Ocak ayında; yurt içinde Konya Entepe BigChefs ve Watergarden Buselik olmak üzere toplam 2 şube,
- ❑ Şubat ayında; yurt içinde İstanbul Palladium AVM BigChefs ve Sarıyer Armutlu StreetFood By NumNum olmak üzere toplam 2 şube,
- ❑ Nisan ayında; yurt içinde Didim BigChefs olmak üzere 1 şube,
- ❑ Mayıs ayında; yurt içinde Erzurum BigChefs, Bodrum Yahşi BigChefs, yurt dışında Özbekistan Taşkent BigChefs olmak üzere toplam 3 şube,
- ❑ Haziran ayında ise; Tepe Nautilus BigChefs, Cevahir BigChefs, Maşukiye Sakarya BigChefs olmak üzere 3 adet şube olmak üzere,
- ❑ Temmuz ayında; Ankara'da Maidan BigChefs olmak üzere toplamda 1 şube açılmıştır.
- ❑ Ağustos ayında; Çorum BigChefs olmak üzere toplamda 1 şube açılırken, Armutlu Buselik şubesi operasyonel verimlilik çalışmaları kapsamında kapanmıştır.

2024 yılının ilk 9 ayında toplam 13 şube açılmıştır.

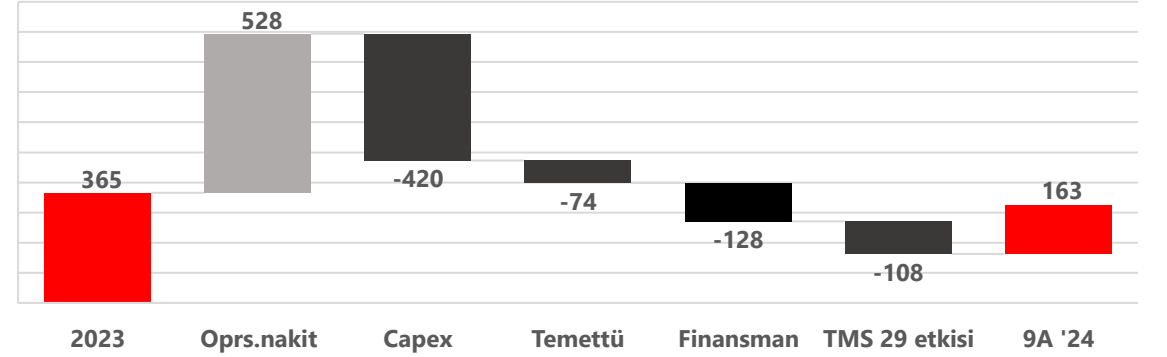
Nemer of Restaurant	BC			Numnum			Buselik			Total			
	'22	'23	Q324	'22	'23	Q324	'22	'23	Q324	'22	'23	Q324	'24E
Own	35	34	35	4	5	6	3	4	4	42	43	45	52
Domestic	34	33	34	4	5	6	3	4	4	41	42	44	
Internationa	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	
FR	49	64	74	4	4	4	5	9	9	58	77	87	92
Domestic	42	54	63	4	4	4	5	9	9	51	67	76	
Internationa	7	10	11	0	0	0	0	0	0	7	10	11	
Total	84	98	109	8	9	10	8	13	13	100	120	132	144

Operasyonel nakit akışı artış kaydetmektedir , yatırımlar operasyonel nakit ile karşılanmaktadır.

NET NAKİT POZİSYONU

Milyon TL	2023	FY 2024 Değişim	
Nakit & Nakit Benzeri	163	365	-55%
Kısa Dönem Borçlar	(12)	(23)	-47%
Uzun Dönem Borçlar (Kısa Vade)	(40)	(32)	23%
Uzun Dönem Borçlar	(31)	(27)	14%
Net Nakit	80	283	-72%

9A 2024 NAKİT AKIŞI (Mn TL)

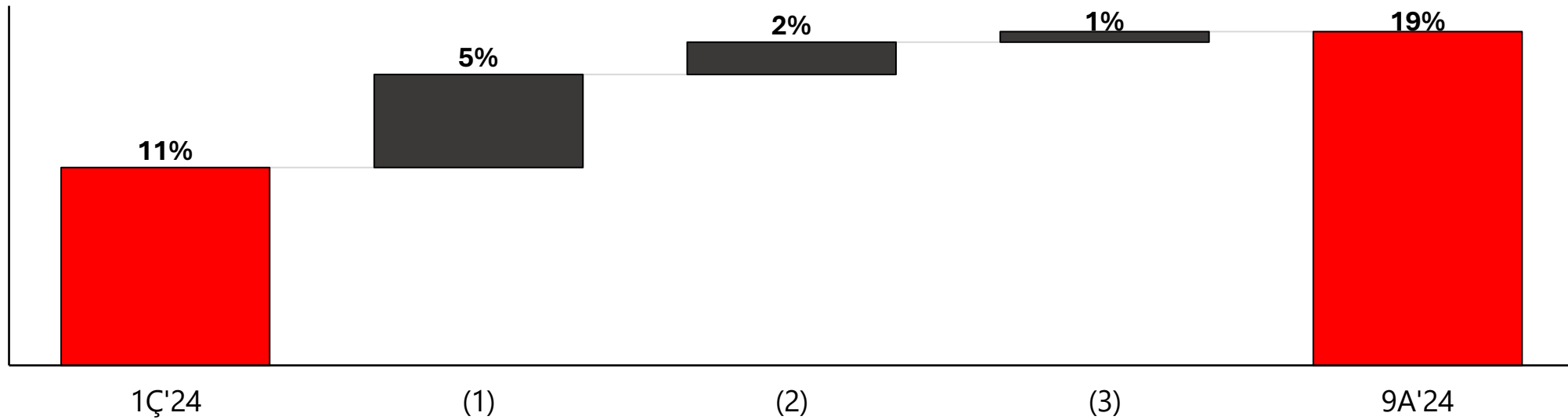


- ❑ Ürün standardizasyonunun güçlendirilmesi ve restoranlara maliyet avantajı sağlayacak merkezi mutfak için 35 mn TL yatırım yapıldı.
- ❑ Akademi BigChefs için 37 mn TL, yeni şube yatırımları ve şube renovasyon giderleri için 302 mn TL yatırım yapıldı.
- ❑ Araç filosu 46 mn TL yatırım ile genişletildi.

Yatırım harcamalarının, verimlilik artışı ve sürdürülebilir büyüme olarak gelecekteki faaliyet sonuçlarımıza olumlu yansımaları hedefliyoruz.

3Ç 2024 FAVÖK Marjı %19'e ulaştı

3 ÖNEMLİ FAKTÖRÜN KATKISI İLE
FAVÖK MARJI ÇEYREKSEL OLARAK ARTIŞ KAYDETTİ



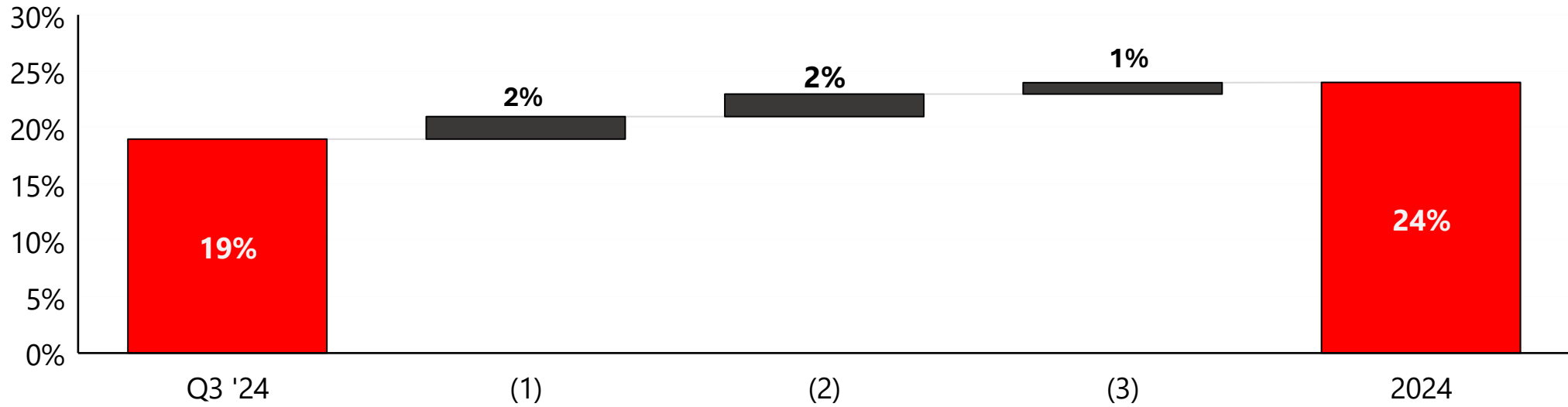
(1) Personel maliyetindeki azalış trendi etkisi

(2) Gıda maliyetindeki iyileşme

(3) Enerji maliyetindeki iyileşme

2024 FAVÖK Marjı Hedefi %24'tür

3 ÖNEMLİ FAKTÖRÜN KATKISI İLE FAVÖK MARJİ GENİŞLEME TAHMİNİ



(1) Hasılat Büyümesi

- Genişleme, franchise giriş ücretleri
- Dönemsellik etkisi
- Müşteri trafiğinde artış

(2) Maliyet Yönetimi

- Merkezi mutfak
- İş gücü maliyetlerinin nispeten hafiflemesi
- Güneş enerjisi santrali

(3) Tedarik Zinciri Yönetimi

- Merkezi deponun lojistik maliyetlerini azaltması
- Geliştirilmiş merkezi mutfağın etkin kullanımı

Görünüm ve Büyüme Hedefi

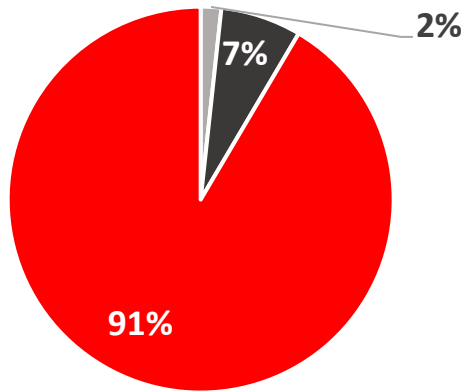
Marka Portföyünün Çeşitlendirilmesi

MEVCUT GÖRÜNÜM

	2024B	2027T	Yeni Açılışlar
Big Chefs	117	172	55
NumNum*	13	30	17
Buselik	14	25	11
Toplam	144	227	83

* Street Food dahil

2024 BEKLENEN HASILAT DAĞILIMI

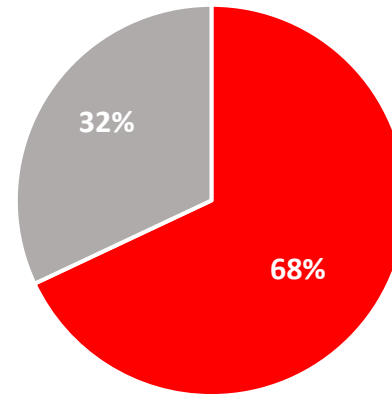


■ Buselik ■ Numnum ■ Bigchefs

YENİ İŞ FIRSATLARI

- Hızlı ve kolay Asya yemekleri, sağlıklı yemekler, 'All day premium dining' konsepti ve havalimanı operasyonlarında potansiyel görüyoruz.
- Geleneksel BigChefs restoranlarının amiral gemisi konumu devam edecektir.
- Farklı segmentlerde hizmet veren daha çeşitlendirilmiş bir restoran portföyü öngörüyoruz.

2027 HEDEFLENEN HASILAT DAĞILIMI



■ Bigchefs ■ Diğer

Neden BigChefs?

Yüksek Büyüme ve Güçlü Potansiyel

- ✓ Geleceğe yönelik net strateji ve 2024 için eylem planı
- ✓ Yüksek işletme sermayesine ihtiyaç duymayan ve sınırlı bir finansal yükümlülük ile nakit yaratabilen iş modeli
- ✓ Yabancı yatırımcılar ve markalar için işbirliği imkanları içeren halka açık şirket
- ✓ Cazip işletme kârlılığı
- ✓ Ciddi genişlemeye imkan sağlayan elverişli demografik özellikler
- ✓ Satın almada ölçek ekonomisinden fayda sağlama
- ✓ En uygun restoran lokasyonlarını bulabilecek bilgi birikimi ve elde edecek finansal güç
- ✓ Kanıtlanmış performans geçmişi
- ✓ Yetkin ve tecrübeli yönetim

İletişim

Bahar TUZLA AKIN
Yatırımcı İlişkileri Direktörü
yatirimciiliskileri@bigchefs.com.tr



EKLER

9A 2024
Yatırımcı Sunumu

Şirket Profili

Güçlü, Güvenilir, Yenilikçi, Samimi

- ❑ 2007 yılında Gamze Cizreli tarafından kurulan BigChefs, bugün Türkiye'nin lider restoran zinciri markasıdır.
- ❑ BigChefs ziyaretçilerini ağırladığı samimi atmosferi ve müşteri odaklı hizmet prensibi sayesinde sürdürülebilir bir başarı kaydetmiştir.
- ❑ Mayıs 2023'te beklentileri aşan bir taleple halka arz edilen BigChefs, daha büyük hedeflere ulaşmak için yeni bir sayfa açmıştır.
- ❑ F&B pazarında önemli bir role sahip olan BigChefs, her biri benzersiz tarz ve deneyim sunan restoran markalarıyla farklı hedef kitlelere hitap etmeye devam etmektedir.



Kilometre Taşları

KURUMSAL *Geçmiş*



Gamze Cizreli Ankara'da BigChefs markasını kurdu.



Şirket restoranları İstanbul'da güçlü büyüme kaydetti ve Anadolu'da franchising ile genişlemeye girdi. Türkiye'nin 4 ilinde 13 restoranla hizmete başlandı.



Türkiye ve uluslararası pazardaki genişleme yeni şubelerle devam etti. Türkiye'nin 7 şehrinde, Orta Doğu'nun iki ülkesinde 27 restoranla hizmete başlandı.



Genel Merkez taşındı ve İstanbul'da entegre bir merkezi mutfak kuruldu.



Operasyonel mükemmelliğe (ciddi marj artışı kaydedildi) ve uluslararasılaşma sürecine odaklanıldı (Frankfurt'taki ilk şirket restoranı açıldı).



Dijitalleşme başladı - QR menüler ve robotik sistemler hizmete alındı.



Mart 2023'te Avrupa'nın üçüncü BigChefs restoranı Belçika'nın Antwerp kentinde açıldı.

2007

2009

2011

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024



Saruhan Tan, BigChefs'in yüzde 50 hissesini satın alarak İstanbul'da Genel Merkezi kurdu.



Yurt içi pazarda şirket restoranları ve franchise restoranlarla büyüme kaydedilirken, Orta Doğu'nun da ilk uluslararası franchise restoranı açıldı. Toplam restoran sayısı 23'e ulaştı.



Taxim Capital, şirkete yatırım yaparak %40 hissesini satın aldı.



Gamze Cizreli yöneticilik görevlerinden ayrıldı ve yeni bir CEO atandı. İlk Buselik şubesi Hisar'da açıldı.



BigChefs, genç nüfusa hitap etmek için NumNum markasını satın aldı.



BigChefs, 2023'ün ilk yarısında halka arz oldu.



Almanya, Belçika, Hollanda ve ABD için ilk Ortak Girişim Sözleşmesi imzalandı.

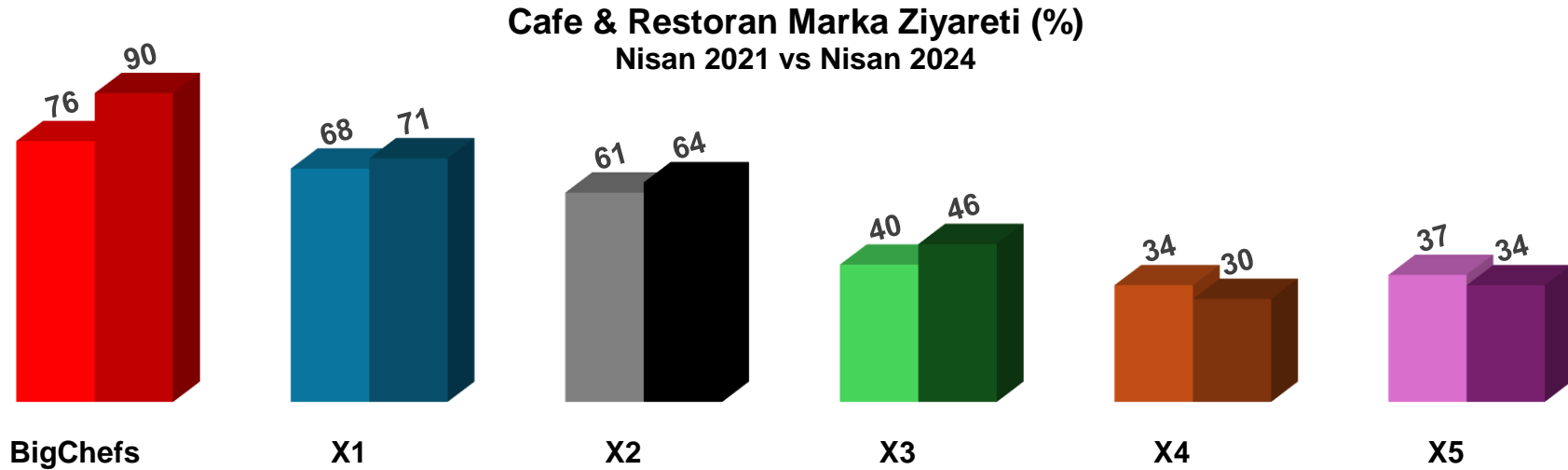
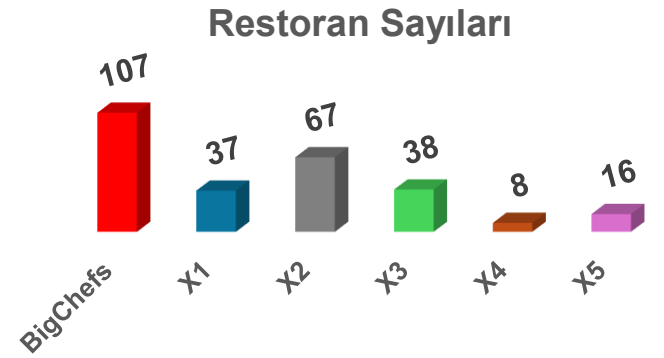


Streetfood by Numnum, şirket portföyünün en yeni konsepti olarak pazara giriş yaptı.

Marka Algısı

FutureBright Research tarafından Mayıs 2024'te yayınlanan **Zincir Restoranlarda Kategori Dinamikleri ve Marka Sağlığı Araştırma Raporu**'na göre **BigChefs**,

- ☐ Hedef kitledeki 10 kişiden 9'u tarafından en az bir kez ziyaret edilerek, rekabette **en çok ziyaret edilen marka** liderliğini sürdürmektedir.
- ☐ Yenilikçi menüleri ve ürünlerinin kalitesi ile rakiplerinden ayrıışmaktadır.

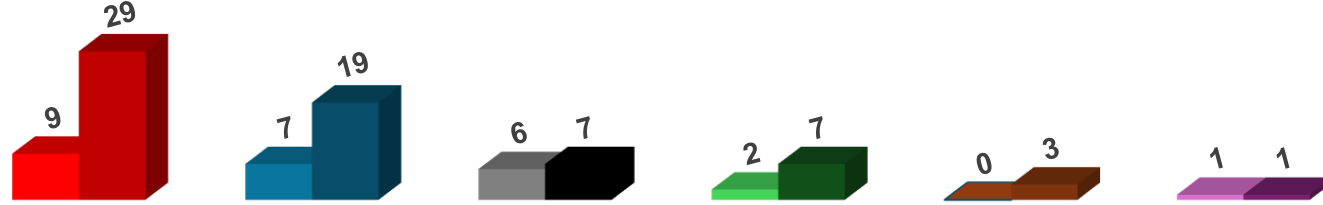


Marka Algısı

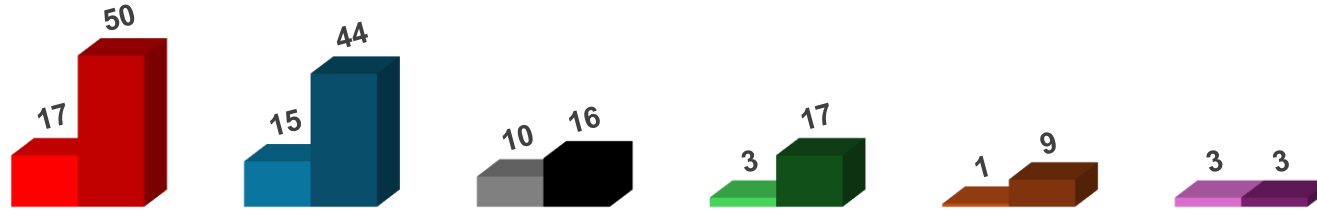
Cafe & Restoran Markası Bilinirlikleri (%)

İlk Akla Gelme

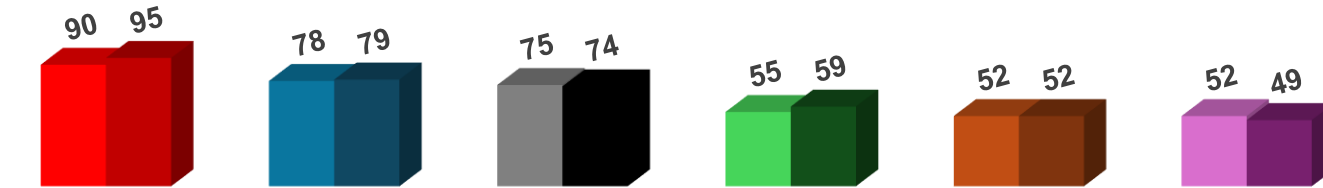
Nisan 2021 vs Nisan 2024



Toplam Spontan Bilinirlik



Toplam Bilinirlik



BigChefs

X1

X2

X3

X4

X5

Yatırımcı Sunumu

Pazar

Deloitte tarafından Şubat 2023'te yayınlanan *Türkiye Yemek Hizmeti Pazarı Full Servis Restoranlar Araştırma Raporu*'na göre **Pazar,**

- ❑ Türkiye toplam yemek hizmeti pazarının değer bakımından en büyük kısmını **%40 pazar payı ile full servis restoranlar** oluşturmaktadır.
- ❑ Sağlıklı ve dengeli beslenme konusundaki farkındalık artışı pandemi etkisi ile yaşanan sağlık endişeleri nedeniyle hızlanarak, tüketici tercihlerinin değişmesine neden olmuştur. Tüketicilerin **%83'ü tipik bir fast-food zincirinin yeterince sağlıklı seçenekler sunmadığını** düşünmektedir.
- ❑ Türkiye için %2,4 olan yıllık kişi başına dışarıda yemek harcamasının yıllık kişi başına toplam harcamaya oranı **AB ortalamasında %5,3** tür.
- ❑ F&B sektörünün 2026 yılında **yılda ortalama %40 büyüyerek 772 milyar TL'ye** ulaşması beklenmektedir.



Yönetim Ekibi

Yönetim Kurulu

GAMZE CİZRELİ



- BigChefs'in Kurucusu ve YK Başkanıdır.
- 2007-2018 yılları arasında BigChefs CEO'su olarak görev yaptı.
- BigChefs'in büyümesine liderlik ederken , yeme-içme sektörüne kazandırdığı yenilikleri ile birçok başarı ve ödülün sahibi oldu.
- 2011, 2013 ve 2017 yıllarında “Ekonomist Dergisi - Yılın Kadın Girişimcisi” ödülünü aldı.
- ‘Forbes 2023 50 Over 50’ listesinde yer aldı.
- Fast Company tarafından “Türkiye'nin Sürdürülebilirlik Liderleri” arasına seçildi.
- ‘Ateşle Oynayanlar’ kitabının yazarıdır.
- ODTÜ'den İşletme alanında lisans derecesine sahiptir.

SARUHAN TAN

- BigChefs'in kurucu ortağı ve YK Başkan Yardımcısıdır.
- Tecrübeli bir girişimci ve profesyonel yatırımcıdır.
- Yeni Karamürsel Perakende Zinciri'nde geçmişteki ortaklığı nedeniyle Türkiye'nin en iyi lokasyon avcılarındandır.
- Büyük Britanya'daki Schiller Üniversitesi'nden Uluslararası İlişkiler alanında lisans derecesine sahiptir.



Yatırımcı Sunumu

Yönetim Ekibi

Yönetim Kurulu



BARIŞ BAYGÜN

- BigChefs Yönetim Kurulu üyesidir.
- 2007-2023 yılları arasında BigChefs CFO'su olarak görev yaptı.
- BigChefs'in kuruluşundan bugüne üst düzey yönetici olarak çeşitli görevlerde bulundu.
- Uludağ Üniversitesi'nden Finans alanında lisans derecesine sahiptir.

SERKAN SADIK KIZIL

- BigChefs Yönetim Kurulu üyesidir.
- Taxim Capital'in kurucusu ve yönetici ortağıdır.
- Daha öncesinde Amerikan Goldman Sachs şirketinde uzun yıllar New York ve Londra'da M&A, private equity (PE) ve finansman konularında deneyim kazanmış, Abu Dhabi hükümeti fonlarından ADIC'in Türkiye, Körfez ve Kuzey Afrika yatırımlarını yönetmiştir.
- Profesyonel yatırımcı olarak PE, VC ve M&A ve finansman konularında deneyim sahibidir.
- ODTÜ'den Ekonomi alanında lisans, ABD'deki Florida Üniversitesi'nden Finans üzerine MBA derecesine sahiptir.



Yönetim Ekibi

Bağımsız Yönetim Kurulu Üyeleri



AVRAAM ALKAŞ

- BigChefs Bağımsız Yönetim Kurulu üyesidir.
- JLL Türkiye'nin kurucusu ve eski başkanıdır.
- Alkaş Consulting'in kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanıdır.
- Türkiye'nin alışveriş merkezi uzmanı olarak bilinmektedir.
- Akmerkez, İstinyePark ve Zorlu Center'ın da aralarında bulunduğu 15'in üzerinde ticari ve karma projede yer almıştır.
- Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nden lisans derecesine sahiptir.

ETHEM KUTUCULAR

- BigChefs Bağımsız Yönetim Kurulu Üyesidir.
- CCI, Yataş, Osmanlı Menkul Değerler ve Coface Türkiye şirketlerinde bağımsız yönetim kurulu üyesidir.
- 2004'ten 2012'ye kadar Ernst & Young Denetim Ekibi Başkanı olarak görev yaptı.
- Denetim, finansal yönetim ve danışmanlık konularında deneyim sahibidir.
- Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nden lisans derecesine sahiptir.



Yönetim Ekibi

CEO&CFO



ALTAN KOSOVA

- 2020'den bu yana BigChefs'in CEO'sudur.
- 2018'den 2020'ye kadar şirketin COO'su olarak görev yaptı.
- CCI, Heineken ve Anadolu Efes'te satış ve pazarlama ekiplerine liderlik etti
- FMCG, satış ve pazarlama stratejisi ve iş geliştirme konularında deneyimlidir.
- Işık Üniversitesi'nden Executive MBA, Marmara Üniversitesi'nden Ekonomi alanında lisans diplomasına sahiptir.

ÇAĞLAR SÖNMEZTÜRK

- 2023'ten bu yana BigChefs'in CFO'sudur.
- Öncesinde 2016-2023 yılları arasında şirketin Finans Direktörü olarak görev yaptı.
- PwC'de M&A, Due Diligence ve Denetim konularında önemli roller üstlendi.
- Marmara Üniversitesi'nden MBA, İstanbul Üniversitesi'nden işletme alanında lisans diplomasına sahiptir.



SAYGILARIMIZLA

**BIG
CHEFS**