



**Bikincabang.id**



**STICKUSTEAK**

"NEW EXPERIENCE"

★★★★★  
By: Chef Nats

**PT. MAKAN DAGING BERSAMA (MDB)**

# STICKUSTEAK

BY:CHEF NATS



**"CUAN YANG BERTUAN"**

**PELUANG BISNIS DAN HARAPAN BARU  
BAGI PEGINTA DAGING**

SHERIFF



**Chef Nats**

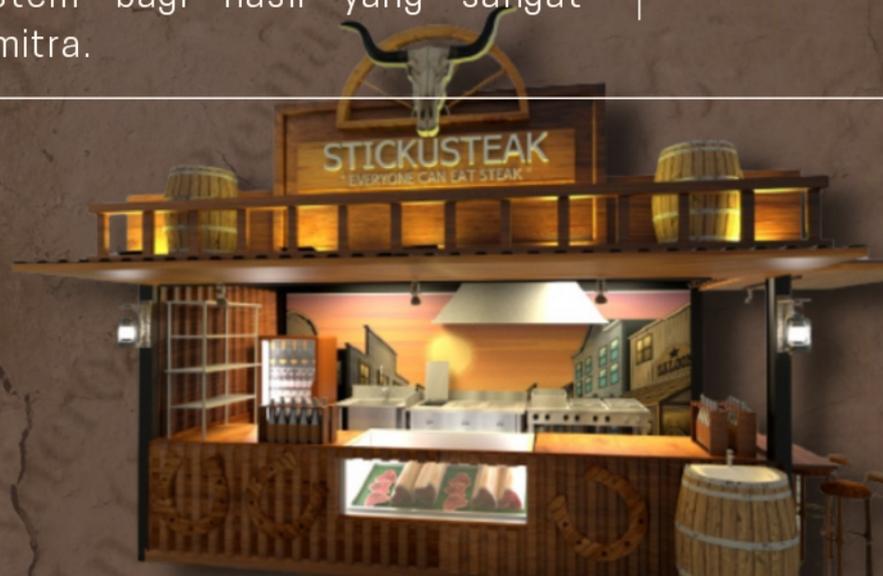
INTRODUCING

# WELCOME TO OUR RANCH

## ***Hi Carnivorians !***

Selamat datang di STICKUSTEAK sebuah perjalanan yang memikat hati pecinta daging selama 3 (tiga) tahun terakhir. Stickusteak masuk didalam industri restoran steak pada tahun 2020. Dalam perjalanannya yang singkat ini, stickusteak mampu membuktikan konsistensi dan progres baiknya dalam memberikan kontribusi kuliner yang memukau. Ini terbukti selama 3 (tiga) tahun Stickusteak mampu berkembang dan bertransformasi dari warung kecil menuju restaurant besar yang patut diperhitungkan.

Saat ini STICKUSTEAK ingin memperluas jangkauan bisnisnya melalui kemitraan yang unik. Kami menyajikan proposal kemitraan usaha dengan konsep sistem "Auto Pilot Penuh" dan sistem bagi hasil yang sangat menguntungkan untuk mitra.



# FUN FACT

## STICKUSTEAK

"Everyone Can Eat Steak"



### **MAKAN DAGING BAIK UNTUK OTOT..?**

Kandungan zat besi yang terdapat pada daging merah juga sangat mampu membantu kinerja jantung. Semakin tinggi kandungan zat besi, asupan oksigen ke otot jantung juga semakin lancar, sehingga kinerja jantung semakin optimal.

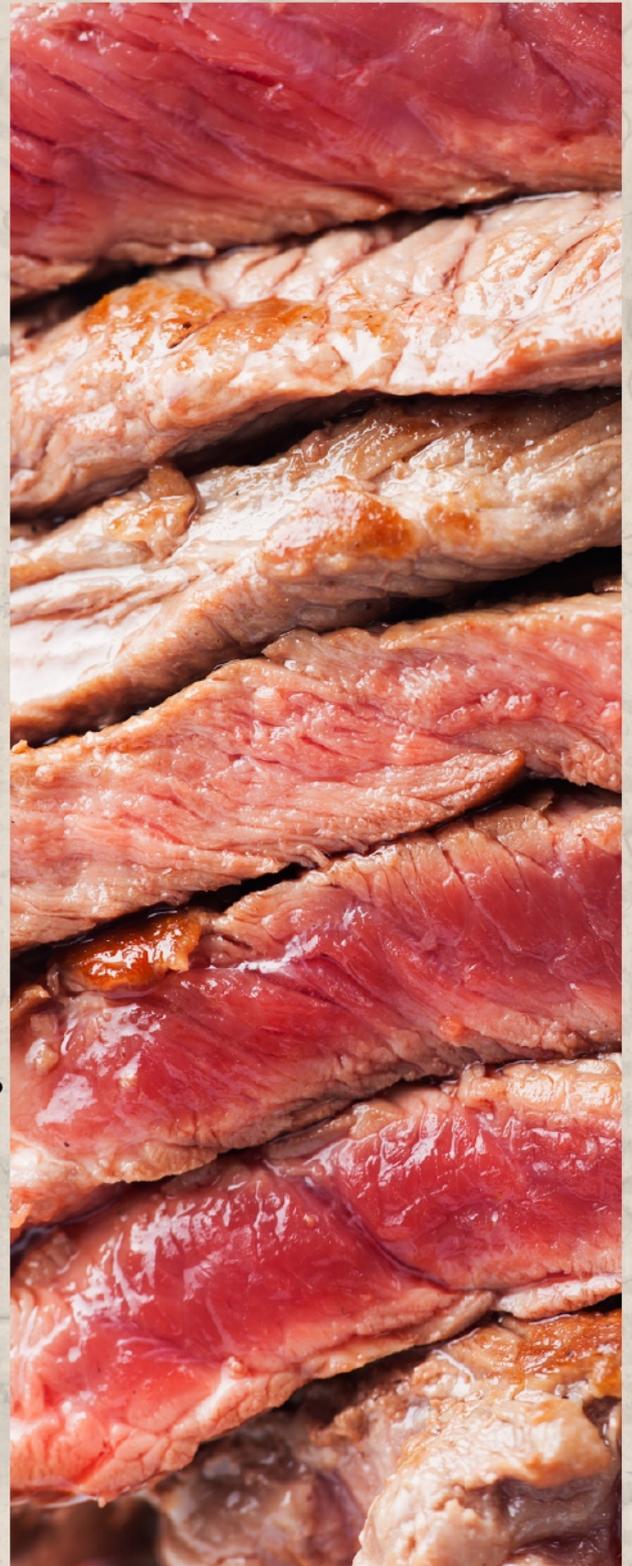
Dianjurkan bagi seseorang yang sedang membentuk otot di Gym, perlu mengonsumsi daging merah.

### **CAIRAN MERAH PADA DAGING STEAK BUKAN DARAH**

Cairan darah yang merembes keluar pada daging steak bukanlah darah, melainkan Mioglobin. Mioglobin adalah protein yang mengandung zat besi heme dan berfungsi menyimpan oksigen pada otot hewan mamalia. Protein pengikat oksigen ini sama dengan hemoglobin dalam tubuh manusia.

### **MAKAN DAGING BISA BIKIN AWET MUDA...?**

Manfaat konsumsi daging, karena daging membantu menyiapkan master antioksidan yang dikenal sebagai glutathione. Glutathione secara umum dikenal sebagai 'antioksidan utama' yang bermanfaat untuk anti penuaan, meningkatkan umur panjang, mencegah penyakit, mengurangi risiko penyakit kronis, dan memperkuat sistem kekebalan tubuh.





## " TENTANG STICKUSTEAK "

Stickusteak dikenal dengan pelayanannya, kualitas daging yang istimewa, berbagai saus home made yang unik dan sajian steak yang lezat. Konsep open kitchen kami menjadi daya tarik tersendiri bagi pelanggan kami sehingga dapat membangun kepercayaan customer dari sisi pengolahan produk.

## " KONSEP AUTO PILOT FULL "

Kami mengusulkan sistem dimana investor tidak perlu terlibat secara langsung dalam operasional harian restoran. Semua operasional akan dikelola secara otomatis oleh Brand Owner dibawah naungan PT Makan Daging Bersama.

---

## " SISTEM BAGI HASIL MENGUNTUNGKAN "

Mitra akan mendapatkan bagian yang signifikan dari keuntungan restoran sebagai insentif untuk berinvestasi



# Benefits



1. **Investasi Mudah:** Investor dapat menanamkan modal tanpa perlu repot dengan operasional sehari-hari.
2. **Pendapatan Pasif:** Investor akan menerima pendapatan pasif berdasarkan hasil bisnis restoran.
3. **Prestise Merek:** STICKUSTEAK adalah brand yang unik dengan paduan konsep elegan dan casual family resto. Konsep stickusteak memadukan hiburan didalam restaurant steak dan Coffee Shop yang akan meningkatkan reputasi investasi Anda.
4. **Didukung oleh tim Brand** yang profesional, sehingga kesuksesan Brand terjamin
5. **Ketersediaan bahan baku** terjamin, sehingga tidak takut kehabisan
7. Kami **mempersiapkan tenaga kerja profesional dengan memberikan pelatihan khusus** untuk kepentingan operasional outlet.
8. Kami memberikan **konsultasi branding** baik terhadap pemilihan lokasi, promosi dan hal - hal lainnya





# KEWAJIBAN INVESTOR

**1. Lisensi Kemitraan Bisnis StickuSteak :** Investor membayar fee Kemitraan sejumlah Rp. 200.000.000,- (Dua Ratus Juta Rupiah) dengan masa kontrak 5 (lima) tahun. Fee Kemitraan tersebut digunakan untuk :

- Desain 3D gambar kerja
- Hired & Recruitment SDM
- Konsultasi Branding terhadap pemilihan lokasi, promosi dan lainnya

**2. Investasi Modal :** Investor akan memberikan modal awal yang disesuaikan dengan harga sewa, luas bangunan, desain interior dan peralatan kebutuhan restaurant.

**3. Kepercayaan pada Manajemen:** Investor berhak menerima segala bentuk laporan penjualan outlet yang berupa sales harian, laporan laba rugi disetiap akhir bulan. Investor mmberikan kepercayaannya kepada manajemen PT Makan Daging Bersama untuk mengelola restoran secara efektif dan efisien.





## “ RENCANA BISNIS ”

1. Lokasi : Kami akan membantu dalam pemilihan lokasi yang strategis untuk restoran baru.
2. Menu : Investor akan menggunakan menu utama STICKUSTEAK dengan penyesuaian jika diperlukan.
3. Pemasaran : Kami akan mengelola pemasaran dan promosi untuk meningkatkan visibilitas dan penjualan restoran.
4. Operasional : Semua operasi, termasuk manajemen staf dan inventaris, akan dijalankan oleh PT Makan Daging Bersama dengan sistem auto pilot.

## “ SISTEM BAGI HASIL ”

Keuntungan dari hasil usaha restoran Stickusteak akan dibagi berdasarkan persentase yang telah disepakati dalam kontrak kemitraan setiap bulannya, yaitu sebesar :

- a. 50 % (Mitra) - 50 % (PT. MDB) ditahun pertama & tahun kedua. \* (Nett Margin)
- b. 40 % (Mitra) - 60 % (PT. MDB) ditahun ketiga sampai kelima. \* (Nett Margin)

\*note : privilege ini diberikan khusus untuk 3 (tiga) outlet pertama ditahun 2024

## KONTRAK KEMITRAAN "

Kami telah menyusun kontrak kemitraan yang mencakup semua persyaratan, hak dan kewajiban secara rinci.



# Choice

# Choice

## MENGAPA HARUS STICKUSTEAK...?



### KAYA AKAN REMPAH



Stickusteak memberikan kekayaan rasa rempah alam Indonesia sehingga mampu memberikan rasa nikmat dan lezat pada setiap produk dan cocok dilidah orang Indonesia.



### SAUS HOME MADE



Saus-saus Stickusteak memiliki cita rasa yang autentik karena 100% home made dengan bahan-bahan alami.



### BAHAN BAKU BERKUALITAS



Stickusteak menjual dengan harga yang sangat terjangkau, namun kami memiliki filosofi hanya menggunakan bahan-bahan alami yang berkualitas untuk menjaga konsistensi cita rasa steak kami.



### TIDAK MENGGUNAKAN MEAT TENDERIZER



Stickusteak tidak menggunakan meat tenderizer sebagai pengempuk daging, namun Stickusteak punya teknik tersendiri dalam proses grill sehingga menghasilkan daging yang empuk dan tidak mengurangi cita rasa daging itu sendiri.



### HARGA STICKUSTEAK TERJANGKAU



Dengan harga yang sangat terjangkau kini menu Steak bisa dinikmati oleh setiap kalangan masyarakat. Hal ini selaras dengan motto kami.



### BANYAK PILIHAN



Terdapat berbagai macam pilihan menu steak dari berbagai macam negara asal dengan kualitas daging sapi premium, Juga menu pilihan minuman dan makanan western food lainnya.



### CITA RASA MEWAH



Memberikan cita rasa mewah dan lezat, sehingga target loyal customer tercapai dan sudah bisa dipastikan customer akan melakukan repeat order.



### PELAYANAN YANG BAIK, RAMAH DAN INFORMATIF



Seluruh karyawan diberikan training tentang service excellent, hygiene & sanitasi juga penerapan wajib SOP, sehingga customer merasa nyaman dan suasana keakraban dengan customer pun terjalin.



### MENGUTAMAKAN KESEHATAN DAN KEBERSIHAN



Stickusteak mengutamakan kesehatan dan kebersihan mulai dari bahan baku, peralatan makan sampai kepada area kerja di lapangan semua di operasikan berdasarkan SOP, Sehingga kualitas produk dan layanan menjadi prioritas kami.





## SYARAT MENJADI MITRA

**1**

Mampu berkomitmen dan bertanggung jawab untuk bisa mendukung manajemen dalam pelaksanaan operasional di setiap waktunya.

**2**

Menyukai segala macam jenis makanan western, khususnya Steak, Pasta dan menu western lainnya.

**3**

Antusias tentang keseluruhan sistem STICKUSTEAK dan perkembangan produk serta brand setiap tahunnya

**4**

Memahami keuntungan dan resiko ketika memutuskan untuk bergabung menjadi mitra Stickusteak.

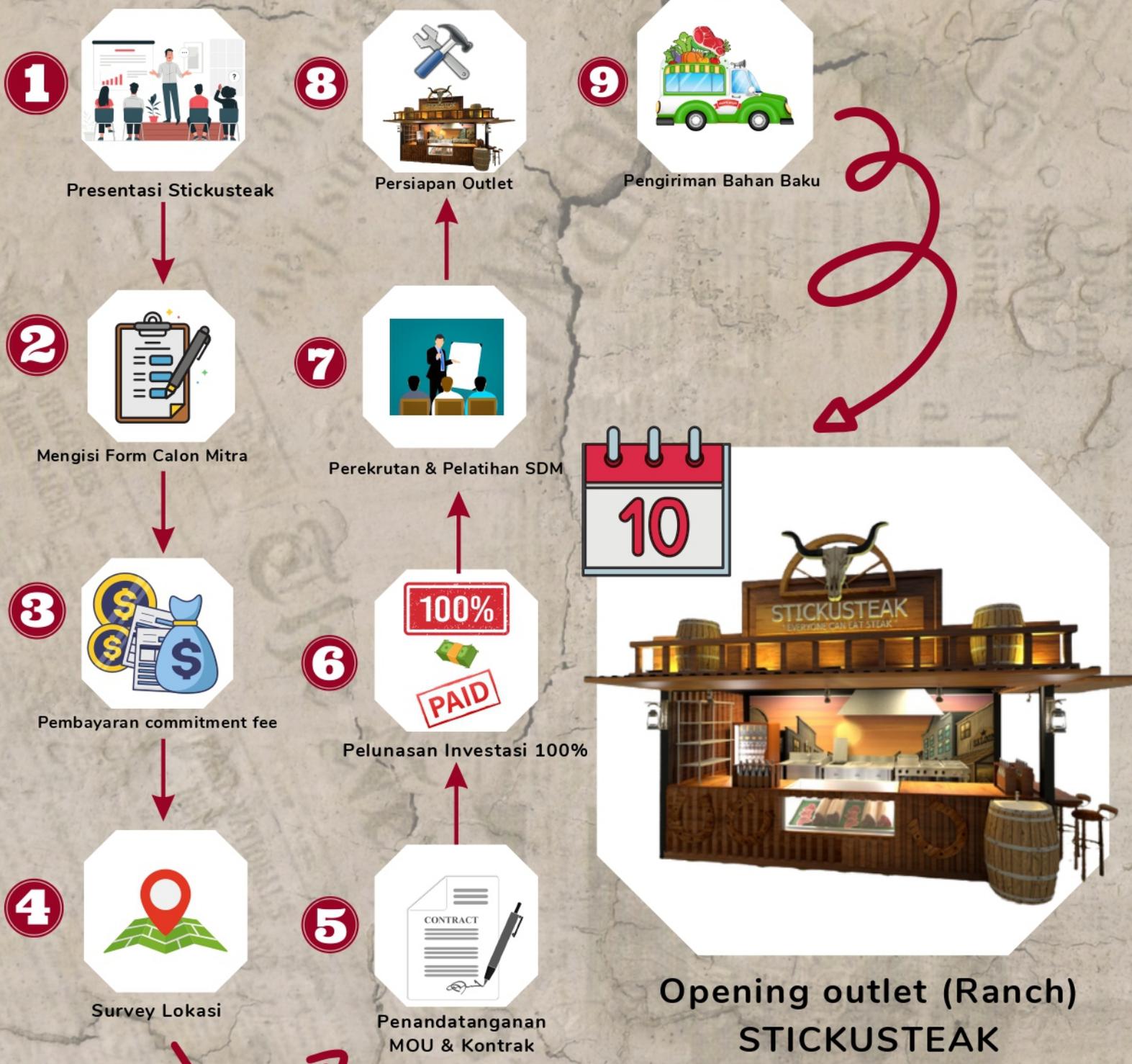
**5**

Memiliki dana investasi yang cukup.





# Cara menjadi Mitra





# OUTLET BOOTH STICKUSTEAK





# OUTLET RESTO STICKUSTEAK

1. Ranch Alun alun Oak Food Station, Pulogadung - Jaktim
2. Semanggi Garden Polda Metro Jaya - Jaksel
3. Pondok Cabe SouthCity - Tangsel





**BERIKUT PERHITUNGAN BISNIS STICKUSTEAK  
( MODERATE )**

<b>INVESTASI</b>	Rp 1.200.000.000	
<b>HARGA JUAL RATA RATA</b>	Rp 150.000	
<b>TARGET PENJUALAN PERHARI</b>	60 PORSI DINE IN / 20 PORSI ONLINE	
<b>TOTAL PENJUALAN PERHARI</b>	Rp 12.000.000	
<b>TOTAL PENJUALAN DALAM SEBULAN</b>	Rp 360.000.000	NETT SALES
<b>COGS / HPP 45%</b>	Rp 162.000.000	45%
<b>SEWA TEMPAT (perbulan)</b>	Rp 25.000.000	7%
<b>BIAYA OVERHEAD</b>	Rp 80.050.000	22%
<b>NETT COST RESTO MONTHLY</b>	Rp 267.050.000	74%
<b>NETT MARGIN RESTO</b>	Rp 92.950.000	26%
<b>MANAGEMENT FEE</b>	Rp 9.295.000	
<b>PEMBAGIAN MARGIN RESTO</b>	Rp 83.655.000	
<b>PROFIT SHARING MITRA</b>	Rp 41.827.500	50%
<b>PROFIT SHARING PT</b>	Rp 41.827.500	50%
<b>BREAK EVENT POINT/ BEP</b>	Rp 1.212.997.500	29 BULAN

**Note :**

\*Nilai investasi yang tercatat didalam perhitungan bisnis Stickusteak menyesuaikan harga sewa tempat (selama 1 tahun) dan luas bangunan.

\*Perhitungan persentase bagi hasil :

- a. 50 % (Mitra) - 50 % (PT. MDB) ditahun pertama & tahun kedua. \* (Nett Margin)
- b. 40 % (Mitra) - 60 % (PT. MDB) ditahun ketiga sampai kelima. \* (Nett Margin)

\*Privilage ini diberikan khusus untuk 3 (tiga) outlet pertama ditahun 2024



**BERIKUT PERHITUNGAN BISNIS STICKUSTEAK  
( OPTIMIS )**

<b>INVESTASI</b>	Rp 1.200.000.000	
<b>HARGA JUAL RATA RATA</b>	Rp 150.000	
<b>TARGET PENJUALAN PERHARI</b>	100 PORSI DINE IN / 20 PORSI ONLINE	
<b>TOTAL PENJUALAN PERHARI</b>	Rp 18.000.000	
<b>TOTAL PENJUALAN DALAM SEBULAN</b>	Rp 540.000.000	<b>NETT SALES</b>
<b>COGS / HPP 45%</b>	Rp 243.000.000	45%
<b>SEWA TEMPAT</b>	Rp 25.000.000	5%
<b>BIAYA OVERHEAD</b>	Rp 99.500.000	18%
<b>NETT COST RESTO MONTHLY</b>	Rp 367.500.000	68%
<b>NETT MARGIN RESTO</b>	Rp 172.500.000	32%
<b>MANAGEMENT FEE</b>	Rp 17.250.000	
<b>PEMBAGIAN MARGIN RESTO</b>	Rp 155.250.000	
<b>PROFIT SHARING MITRA</b>	Rp 77.625.000	50%
<b>PROFIT SHARING PT</b>	Rp 77.625.000	50%
<b>BREAK EVENT POINT/ BEP</b>	Rp 1.242.000.000	16 BULAN

**Note :**

\*Nilai investasi yang tercatat didalam perhitungan bisnis Stickusteak menyesuaikan harga sewa tempat (selama 1 tahun) dan luas bangunan.

\*Perhitungan persentase bagi hasil :

- a. 50 % (Mitra) - 50 % (PT. MDB) ditahun pertama & tahun kedua. \* (Nett Margin)
- b. 40 % (Mitra) - 60 % (PT. MDB) ditahun ketiga sampai kelima. \* (Nett Margin)

\*Privilage ini diberikan khusus untuk 3 (tiga) outlet pertama ditahun 2024

# CONCLUSION

Kami yakin bahwa kemitraan bisnis Stickusteak ini adalah peluang unik bagi para investor yang ingin mendapatkan pendapatan pasif dari industri restoran steak yang berkualitas. Dengan merek STICKUSTEAK yang kuat dan sistem Auto Pilot yang efisien, kami berharap untuk mencapai kesuksesan bersama.

Jika Anda tertarik untuk menjajaki lebih lanjut kemitraan ini, kami sangat siap untuk berdiskusi lebih lanjut. Terima kasih atas perhatiannya.

*Thank You*

**PT. MAKAN DAGING BERSAMA**  
for business inquiries please contact:

**+62 817 09 100 83**

**Nikke**



**STICKUSTEAK**

"NEW EXPERIENCE"



*By: Chef Nats*



**Bikincabang.id**

Udah tertarik atau mau informasi lebih lanjut?  
Yuk klik tombol

**DAFTAR JADI MITRA**

yang tertera pada halaman website!