

Golden Opportunity Investment

Special Franchise Offer Ayam Goreng Fatmawati Indonesia (Fatmawati Restaurant)

S e h a t , L e z a t & B e r g i z i



PT. Ayam Goreng Fatmawati Indonesia

Hotel Salak The Heritage Lt. 2
Jl. Ir. H. Juanda No. 8
Bogor 16121 – Indonesia
Tel. +62 251 347 620
Fax. +62 251 347 608
e-mail. marketing@fatmawati.com
www.fatmawati.com



"...pertimbangan dalam hal pemilihan bisnis haruslah didasari pada pengetahuan dan penguasaan bidang usaha yang akan dipilih. Apabila kita belum menguasai bidang bisnis yang akan dikembangkan, maka jalan keluar yang terbaik adalah mengadopsi sistem franchise yang telah terbukti sukses. Restoran Ayam Goreng Fatmawati merupakan salah satu pilihan franchise dalam bidang restoran yang telah terbukti memberikan keuntungan yang besar dan kontinyu bagi para Franchisee..."

PT. Ayam Goreng Fatmawati Indonesia

Daftar Isi	Hal
1. Pendahuluan	3
a. Latar Belakang	
b. Maksud dan Tujuan	
c. Hasil yang diharapkan	
2. Ayam Goreng Fatmawati Indonesia.....	6
a. Overview	
b. Why Should AGFI	
c. Research & Development	
d. Strategi Pemasaran	
e. Target Market	
3. Program Investasi	11
a. Konsep Franchise	
b. Aspek Keuangan	
c. Investasi	
d. Bagi Hasil	
4. Penutup	14
5. Lampiran.....	15
o List Restoran Ayam Goreng Fatmawati Outlet	
o Fasilitas Restoran Ayam Goreng Fatmawati	
o Daftar Menu Restoran Ayam Goreng Fatmawati	

1. Pendahuluan

a. Latar Belakang

Menyikapi perkembangan perekonomian dan situasi kompetisi bisnis yang semakin keras, sehingga perlu kejelian tersendiri dalam memilih dan menjalankan suatu bidang usaha untuk meminimalkan resiko kerugian dalam berbisnis. Bisnis yang dipilih investor, pada umumnya merupakan bidang yang telah dikuasai atau bidang yang disenangi. Bila bidang tersebut belum dikuasai, jalan keluar terbaik adalah dengan cara berbisnis dengan menggunakan dan mengaplikasikan sistem franchise. Restoran Ayam Goreng Fatmawati merupakan salah satu franchise yang telah terbukti sukses dan menghasilkan keuntungan yang besar bagi investornya, sehingga perlu dipertimbangkan sebagai alternatif untuk memulai bisnis. Restoran Ayam Goreng Fatmawati merupakan restoran dengan konsep "*semi fast food and semi self service*", konsumen diberi kebebasan memilih menu dan jenis makanan yang akan dipesan, makanan diproses secara cepat dan disajikan langsung dari dapur. Makanan yang disajikan merupakan menu khas Indonesia dengan 100% kandungan bahan baku lokal dan kombinasi makanan (*food combining*) yang sangat apik, sehingga baik untuk kesehatan.

Bisnis restoran merupakan pilihan yang tepat di tengah situasi perekonomian dan perkembangan jumlah penduduk. Alasan mendasar bagi pemilihan bisnis restoran adalah "orang perlu makan untuk hidup" sehingga hal tersebut menjadikan alasan mengapa harus mengembangkan bisnis restoran. Selain itu dengan membuka Restoran Ayam Goreng Fatmawati berarti telah membuka lapangan kerja baru bagi angkatan kerja, memanfaatkan produk pengrajin, petani dan peternak dalam negeri, mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang lezat, sehat, nikmat, & bergizi bagi masyarakat.

Setelah berkembang selama lebih dari 5 tahun, bisnis Ayam Goreng Fatmawati yang dikelola sesuai dengan SOP, penggunaan bumbu standar Fatmawati dan keseriusan pengelolaan semakin terlihat meningkatnya keuntungan yang diperoleh para pemiliknya. Berdasarkan pengalaman tersebut, kami ingin berbagi sukses dalam bisnis Ayam Goreng Fatmawati kepada Rekan pengusaha/investor yang tertarik berbisnis dalam bidang restoran.

b. Maksud & Tujuan

Maksud dan Tujuan kegiatan penyelenggaraan franchise AGFI adalah sebagai berikut:

1. Memberikan alternatif makanan sehat bagi masyarakat dengan kandungan bahan lokal tinggi.
2. Membantu calon investor yang berminat berbisnis restoran, tetapi belum mempunyai dasar yang kuat mengenai masakan, sistem management dan kontrol operasi restoran.
3. Memberikan kesempatan bagi para pengusaha dan investor untuk memasuki bisnis restoran agar mendapatkan keuntungan yang besar.
4. Mengembangkan franchise lokal yang terjangkau & berkualitas sehingga dapat membuka kesempatan baru dalam pengembangan bisnis restoran.
5. Memberikan kontribusi yang saling menguntungkan baik bagi franchisee, karyawan dan berbagai pihak yang terkait dalam penyelenggaraan kegiatan franchise Ayam Goreng Fatmawati Indonesia.
6. Memanfaatkan produk-produk pengrajin lokal dalam negeri dan mengolah bahan baku lokal menjadi produk makanan yang berkelas, lezat, sehat, nikmat, dan bergizi.
7. Membantu pemerintah dalam menurunkan tingkat pengangguran dengan cara membuka lapangan kerja baru.
8. Melestarikan resep-resep tradisional dengan sentuhan proses yang modern sehingga cita rasa masakan terjaga.
9. Meningkatkan daya saing produk-produk dalam negeri terhadap produk makanan luar negeri.

c. Hasil yang diharapkan

Hasil yang diharapkan antarlain sebagai berikut:

1. Memberikan peluang dan kesempatan kepada Investor/Pengusaha untuk mengembangkan restoran, dengan cara mendapatkan lisensi dan mengelola Restoran Ayam Goreng Fatmawati
2. Dapat memberikan keuntungan yang bersaing bagi semua pihak yang terlibat dalam penyelenggaraan dan operasional franchise AGFI terutama bagi Franchisee, sehingga investasi yang ditanamkan dapat kembali dan memberikan keuntungan.

3. Menurunnya tingkat pengangguran di Indonesia, sebagai dampak dari semakin banyak karyawan yang dapat dikaryakan dalam pengelolaan restoran.
4. Produk pengrajin lokal dalam negeri dan bahan baku lokal dapat dimanfaatkan dan diolah sehingga menjadi makanan yang lezat, sehat, nikmat dan bergizi yang dapat dinikmati oleh berbagai lapisan masyarakat.
5. Daya saing produk makanan dalam negeri, terutama restoran yang dikembangkan dengan sistem franchise semakin dapat bersaing dengan franchise luar negeri.

2. Franchise Ayam Goreng Fatmawati Indonesia

a. Overview

Franchise Management Restaurant Ayam Goreng Fatmawati Indonesia didirikan dengan tujuan membuka kesempatan kepada para investor/pengusaha baik bagi pemula maupun yang sudah berpengalaman dalam investasi dan pengelolaan restoran. Franchise Management Ayam Goreng Fatmawati Indonesia juga diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja, melestarikan masakan tradisional, melestarikan produk pengrajin lokal, dan menciptakan pangsa pasar bagi petani dan peternak lokal.

Restoran Ayam Goreng Fatmawati merupakan restoran "*semi fast food*" yang menyajikan berbagai masakan tradisional Indonesia dengan menu andalannya Ayam Goreng Kuning dan Ayam Bakar yang di olah secara khas dari berbagai rempah- rempah asli Indonesia sehingga tercipta Ayam Kuning dan Ayam Bakar yang meresap sampai ketulang, begitu pula dengan menu lainnya diolah dari bahan baku lokal menjadi produk yang lezat, sehat, nikmat, dan bergizi bagi konsumen.

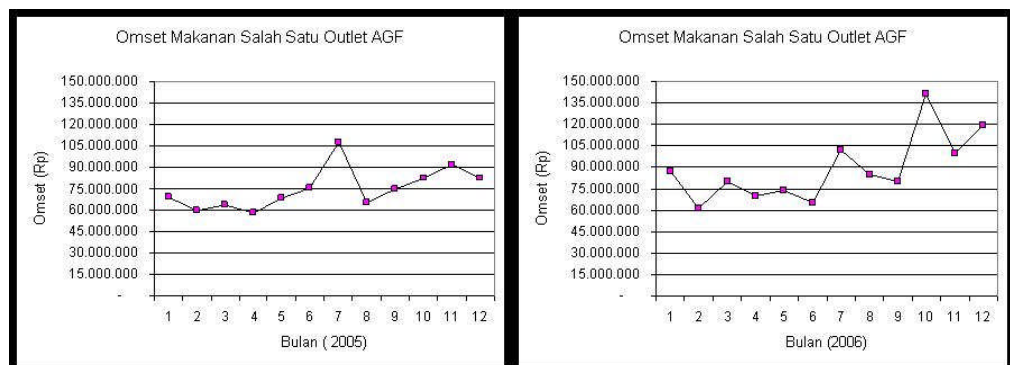
Setelah beroperasi lebih dari 10 tahun (sejak tahun 1989), Standard Operation Procedure mulai dibukukan dan terus disempurnakan, sehingga menghasilkan sistem yang baku yang memandu franchisee untuk menjadi business owner yang berhasil.

Seiring dengan perjalanan waktu perubahan demi perubahan dan berbagai inovasi telah dikembangkan. Menciptakan bumbu standar dengan bentuk tepung (powder) yang sangat mudah digunakan dan lebih efisien merupakan hasil inovasi yang diterapkan oleh Franchise Management AGFI. Kami juga telah mengembangkan website Restoran Ayam Goreng Fatwati, www.fatmawati.com yang dapat diakses secara online oleh para Franchisee untuk mendapatkan informasi-informasi terkini yang berkaitan dengan Restoran Ayam Goreng Fatmawati.

Merek dagang Ayam Goreng Fatmawati telah terdaftar di departemen kehakiman atas nama PT. Ayam Goreng Fatmawati Indonesia, sehingga menjamin kenyamanan dan keamanan investor, konsumen yang pihak lainnya dalam berhubungan dengan merek dagang Ayam Goreng Fatmawati.

b. Why Should AGFI

- ✓ Hasil survey kami menunjukkan bahwa jumlah pelanggan untuk wilayah, Bogor, Tangerang, Jakarta, dan Batam sudah mencapai lebih dari 7 juta orang dan masih bertambah seiring dengan pembukaan outlet-outlet baru di seluruh Indonesia.
- ✓ Menu yang ditawarkan disukai oleh anak-anak, dewasa, dan orang tua.
- ✓ Disediakan bumbu siap olah yang sudah standard untuk semua outlet.
- ✓ Bahan baku, peralatan restoran, dan peralatan dapur merupakan produk-produk kerajinan lokal.
- ✓ Cita rasa masakan terjaga, didukung dengan pengembangan produk baru, evaluasi menu dan supervisi dalam cara pemasakan, pelayanan dan tampilan produk yang disajikan.
- ✓ Sehat dan Higienis, terdiri dari nasi, kombinasi lauk yang kaya nutrisi, rendah lemak dan kolesterol dengan sayuran segar kaya serat.
- ✓ Lengkap, tersedia aneka pilihan menu dan rasa.
- ✓ Nikmat, dilengkapi dengan aneka ragam sambel khas fatmawati.
- ✓ Lezat, diolah dari bumbu-bumbu alami pilihan yang diproses dengan teknologi modern sehingga cita rasa alami terjaga.
- ✓ Bergizi, pengolahan yang tepat sehingga tidak merusak kandungan gizi.
- ✓ Biaya franchise (lisensi) dan royalti relatif lebih murah dibandingkan dengan franchise sejenis.
- ✓ Biaya operasional yang rendah sehingga dapat memberikan keuntungan yang lebih besar.
- ✓ Omzet cenderung meningkat dari hari ke hari setelah restoran mulai dioperasikan.



Grafik Revenue Salah Satu Restoran AGF

c. Research & Development

- Perubahan mutu, tampilan warna, rasa, dan tekstur selalu terjadi pada produk makanan, oleh karena itu kami selalu melakukan research terhadap proses produksi dan teknis penyimpanan bahan mentah ataupun bahan setengah jadi.
- Kajian- kajian tentang pengendalian bahan baku juga kami lakukan yang meliputi pengendalian fisik, pengendalian akuntansi, dan pengendalian jumlah barang.
- Pengembangan menu dan kombinasi hidangan baru untuk mencegah terjadinya kebosanan pada konsumen.
- Pengolahan rempah-rempah segar alami menjadi bumbu kering dilakukan dengan oven yang higienis dalam tekanan dan suhu rendah, sehingga aroma rempa-rempah masih seperti aslinya.
- Training sanitasi restoran.
- Standar dan gizi produk lalapan, aneka sambal, ayam, ikan, dan sebagainya.

d. Strategi Pemasaran

- Kami menerapkan analisa Strength, Weakness, Opportunity, & Threats (SWOT) dengan selalu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan internal setiap outlet, serta peluang dan ancaman yang ditimbulkan dari lingkungan persaingan.
- Kami memantau keadaan lingkungan eksternal dengan melakukan survey terhadap pasar dengan cara menyebar kuesioner terhadap konsumen setiap 6 bulan sekali.
- Iklan di media masa.
- Kerjasama dengan pihak ketiga untuk mengadakan promosi bersama.
- Hasil survey yang kami lakukan dapat terlihat dari tabel berikut ini:

Sebaran Konsumen Berdasarkan Kelompok Umur

Umur (tahun)	Pria (orang)	Wanita (orang)	Jumlah Responden (orang)	Persentase (%)
17-24	6	14	20	20
25-32	10	13	23	23
33-40	13	10	23	23
41-48	12	7	19	19
49-56	14	1	15	15
Total	55	45	100	100

Sebaran Konsumen Berdasarkan Pendidikan

Umur (tahun)	Pria (orang)	Wanita (orang)	Jumlah Responden (orang)	Persentase (%)
SMP	1	1	2	2
SMA	9	7	16	16
D3	4	8	12	12
S1	28	22	50	50
S2/S3	13	7	20	20
Total	55	45	100	100

Sebaran Konsumen Berdasarkan Pekerjaan

Pekerjaan	Pria (orang)	Wanita (orang)	Jumlah Responden (orang)	Persentase (%)
Pelajar/Mahasiswa	3	4	7	7
BUMN/Pegawai Negeri	30	11	41	41
Pegawai Swasta	12	26	38	38
Wiraswasta	7	3	10	10
Lainnya	3	1	4	4
Total	55	45	100	100

Sebaran Konsumen Berdasarkan Pendapatan

Pendapatan per Bulan	Pria (orang)	Wanita (orang)	Jumlah Responden (orang)	Persentase (%)
500,000-3,450,000	23	34	57	57
3,450,001-6,400,000	6	6	12	12
6,400,001-9,350,000	9	0	9	9
9,350,001-12,300	8	0	8	8
>12,300.001	9	5	14	14
Total	55	45	100	100

Pengeluaran Konsumen dalam Sekali Kunjungan

Besar Pengeluaran	Pria (orang)	Wanita (orang)	Jumlah Responden (orang)	Persentase (%)
10.000-17.999	17	24	41	41
48.000-85.999	15	11	26	26
86.000-123.999	13	8	21	21
124.000-161.999	7	2	9	9
162.000-200.000	3	0	3	3
Total	55	45	100	100

Motivasi Mengunjungi Restoran

Motivasi Mengunjungi Restoran	Jumlah Responden (orang)	Persentase (%)
Sedang Lapar	14	14
Rasa yang Khas	41	41
Coba-coba	5	5
Cepat dan Praktis	9	9
Suasana yang Nyaman	8	8
Lainnya	23	23
Total	100	100

e. Target Market

Target market Restoran AGFI adalah seluruh lapisan masyarakat dari berbagai lapisan umur, diantaranya adalah sebagai berikut:

- Para Pengusaha
- Para Executive baik tua maupun muda
- Pejabat Pemerintah
- Pegawai Swasta
- Pegawai Negeri
- Ibu Rumah Tangga
- Anak- anak
- Instansi Pemerintah
- Instansi Swasta
- Publik figure,
- Dan lain- lain.

3. Program Investasi

a. Konsep Franchise

- Bentuk Franchise
 1. PT. Ayam Goreng Fatmawati Indonesia memberikan lisensi kepada Franchisee dengan biaya lisensi Rp. 35.000.000,- untuk penggunaan merek dagang selama 5 tahun, ditambah dengan omset fee (royalti fee) sebesar 3.5% setiap bulan dari total omset restoran setiap bulan.
 2. Bumbu yang digunakan merupakan bumbu instan standar Fatmawati yang terbuat dari rempah alami dengan proses yang higienis.
 3. Seluruh kegiatan yang berlangsung di restoran Ayam Goreng Fatmawati diatur dengan prosedur operasi baku (SOP) yang telah ditetapkan oleh kantor pusat dan wajib diikuti oleh seluruh outlet.
 4. Calon karyawan restoran harus mengikuti training sesingkat-singkatnya selama 2 minggu sebelum bekerja aktif di restoran.
 5. PT. AGFI memberikan dukungan marketing berupa desain famplet, brosur, spanduk dan standing board. Promosi secara keseluruhan Ayam Goreng Fatmawati disampaikan melalui millist, e-mail broadcaster, sms blaster dan website Fatmawati.
 6. Bekerjasama dengan pihak ketiga dalam penyediaan seragam karyawan dan media promosi serta program-program lainnya.
- Hak & Kewajiban
 - ❖ Hak dan Kewajiban Franchisee
 1. Menanggung pembiayaan pembuatan/renovasi restoran dan ornamen ornamen standar yang telah ditentukan.
 2. Menjalankan usaha restoran sesuai dengan ketentuan-ketentuan yang telah disusun dan ditetapkan.
 3. Mengelola keuangan restoran dengan jujur dan terdokumentasi dengan baik, serta melaporkan omset restoran setiap bulan kepada kantor pusat PT. AGFI.
 4. Memberikan kesempatan kepada tim supervisi untuk memasuki ruangan restoran dan dapur dalam upaya menjaga standar kualitas masakan.
 5. Merahasiakan informasi-informasi dan pengetahuan mengenai seluruh standar operasional prosedur.

❖ Hak dan Kewajiban Franchisor

1. Mengizinkan Franchisee untuk menggunakan merek dagang Ayam Goreng Fatmawati untuk usaha restorannya.
2. Memberikan advis/petunjuk kepada Pihak Kedua mengenai hal-hal yang menyangkut pemilihan Tempat Usaha
3. Memberikan rekomendasi konsultan interior dan memberikan desain restoran standar.
4. Memberikan training kepada calon karyawan restoran sesuai dengan SOP yang akan dijalankan pada restoran.
5. Membantu pengelolaan operasional restoran pada awal operasional.
6. Mengembangkan menu baru untuk diaplikasikan di restoran

b. Investasi

Kebutuhan investasi secara umum dibedakan sebagai berikut :

FoodCourt :

No.	Deskripsi	Harga
1	Franchise Fee	35.000.000
2	Peralatan	45.000.000
3	Fitting Out	15.000.000
4	Modal Kerja	20.000.000
TOTAL INVESTASI		115.000.000

Restoran :

No.	Deskripsi	Harga
1	Franchise Fee	35.000.000
2	Peralatan	80.000.000
3	Fitting Out	50.000.000
4	Modal Kerja	35.000.000
TOTAL INVESTASI		200.000.000

Kebutuhan investasi tersebut belum termasuk renovasi gedung (bila diperlukan) atau sewa bangunan.

c. Proyeksi ROI

Perkiraan pesimis pengembalian investasi restoran dan foodcourt Ayam Goreng Fatmawati dengan asumsi sewa maksimal mendapatkan porsi 15% dari pendapatan kotor disampaikan dalam tabel di bawah ini.

Restoran :

No.	Deskripsi	Persentasi (%)	Target Omset per Bulan (Rp.)		
			60 juta	70 juta	80 juta
1	Food Cost	45	27.000.000	31.500.000	36.000.000
2	Rental	15	9.000.000	10.500.000	12.000.000
3	Salary	10	6.000.000	7.000.000	8.000.000
4	Utilities	5	3.000.000	3.500.000	4.000.000
5	Depreciation	2	1.200.000	1.400.000	1.600.000
6	Royalty	3,5	2100000	2450000	2800000
7	Net Profit	19,5	11700000	13650000	15600000
	TOTAL	100	60.000.000	70.000.000	80.000.000
	BEP (Bulan)		17,1	14,7	12,8

Foodcourt :

No.	Deskripsi	Persentasi (%)	Target Omset per Bulan (Rp.)		
			40 juta	50 juta	60 juta
1	Food Cost	45	18.000.000	22.500.000	27.000.000
2	Rental	15	6.000.000	7.500.000	9.000.000
3	Salary	10	4.000.000	5.000.000	6.000.000
4	Utilities	5	2.000.000	2.500.000	3.000.000
5	Depreciation	2	800.000	1.000.000	1.200.000
6	Royalty	3,5	1400000	1750000	2100000
7	Net Profit	19,5	7800000	9750000	11700000
	TOTAL	100	40.000.000	50.000.000	60.000.000
	BEP (Bulan)		14,7	11,8	9,8

Pada kenyataannya di lapangan, beban sewa pada umumnya sekitar 5-15% dari pendapatan kotor restoran, tergantung dari lokasi, sehingga jika mendapatkan lokasi yang bagus dengan harga relatif murah, akan meningkatkan persentase Net Profit yang akan diperoleh.

d. Bagi Hasil

Konsep bagi hasil yang dilakukan dalam kerja sama antara Franchisor dengan Franchisee merupakan konsep win-win solution, oleh karena itu Franchisor selaku pemegang hak intelektual merek dagang Ayam Goreng Fatmawati hanya mengenakan omset fee sebagai royalti dari pemilik restoran sebesar 3.5% dari total omset bulanan setelah dikurangi PPN 10%.

4. Penutup

Pertimbangan dalam hal pemilihan bisnis haruslah didasari pada pengetahuan dan penguasaan bidang usaha yang akan dipilih, apabila kita belum menguasai bidang bisnis yang akan dikembangkan maka jalan keluar yang terbaik adalah system franchise. Restoran Ayam Goreng Fatmawati merupakan salah satu pilihan franchise dalam bidang restoran yang telah terbukti memberikan keuntungan yang significant bagi para Franchisee.

Kesuksesan kami dalam mengembangkan franchise Ayam Goreng Fatmawati Indonesia diharapkan dapat memberikan kontribusi yang significant bagi para Franchisee agar dapat meraih keuntungan yang maksimal. Selain itu juga diharapkan dapat membantu pemerintah dalam menciptakan lapangan kerja, melestarikan masakan tradisional, melestarikan produk-produk pengrajin lokal, serta menciptakan pangsa pasar bagi petani dan peternak lokal sehingga menimbulkan multiplier effect yang berkelanjutan.

5. Lampiran

➤ List Restoran Ayam Goreng Fatmawati Outlet

No.	Nama Franchise	Outlet
1	Anisa Aminah	Cibubur Junction Blok M Plaza
2	Donna Marvenita Marjusni	Mal Kelapa Gading III
3	Ernie Darmaji	ITC Cibinong Botani Square Tamini Square Carrefour Cibinong
4	Helen Ruth Sembiring	Bogor Trade Mal (BTM) Ekalokasari Plaza
5	Hotel Salak	Hotel Salak
6	Jusdi Soegiandi	Pondok Gede Plaza ITC Cipulir Plaza Semanggi Carrefour Lebak Bulus Mall Artha Gading Mall Depok ITC Depok Depok Town Square Mal Cijantung BG Junction Surabaya Rungkut Plaza Surabaya
7	Kemal Ferryal	Mal Gajah Mada
8	Khadik Winarto Ridwan	Bekasi Trade Center (BTC)
9	Kristin	Jl. MH. Thamrin No. B-9, Semarang 50135
10	Maria Dewi Chang Rudi	Malioboro Mall
11	PT. AGFI	Bandung Supermall Bandung Indah Plaza Istana Plaza Jl. Bukit Indah Raya II No. 1, Sukajadi-Batam Megamal Batam
12	Renitha	Jl. Sultan Agung Tirtayasa No. 87, Cilegon
13	Dida Sadyaningsih	Cempaka Mas
14	Sui Sia Tina (Fax. 0778-433183)	Kompleks Nagoya Hills Blok W No. 11 & 12-Batam
15	Tatang Eli Malia	Lippo Karawaci WTC Matahari, Serpong ITC BSD
16	Tati Suhartini Dedi (Spv)	Bandara Soekarno-Hatta
17	Yenti Rifai	Pasaraya Manggarai Mangga Dua Mall ITC Mangga Dua ITC Fatmawati Hero Gatot Subroto Pasaraya Grande Mall Ambassador Mal Permata Hijau

		Menteng Huis Carrefour Daan Mogot
18	Ratna Permanik	Pasar Festival Kuningan, Jakarta
19	Ilyas Gordian	Takengon, Aceh Tengah
20	Ratnawati	Mega Mall Bengkulu
21	Setiawan	Jl. Teuku Umar, Bali
22	Tivana	Damansara Perdana, Malaysia
23	Sera Hutapea	Giant Taman Yasmin, Bogor

o **Fasilitas Restoran Ayam Goreng Fatmawati**

Fasilitas yang disediakan bagi Franchisee adalah sebagai berikut:

- Pelatihan SOP & Job Description Manager / Supervisor.
- Dukungan Management Operational Restoran.
- Pelatihan SOP & Job Description Pelayan dan Kasir.
- Pelatihan SOP & Job Description Tukang Masak (Cook).
- Pelatihan SOP & Job Description bagian minuman dan cleaning service.
- Pelatihan Management Penanganan Peralatan dan Sampah.
- Pelatihan Management Penanganan Bahan Baku dan Bahan Jadi.
- Mempertahankan Pelanggan Seumur Hidup.
- Pelatihan Strategi Promosi dan Pemasaran Restoran.
- Pelatihan Pengolahan dan Produksi Masakan Secara Higienis dan Standar.
- Pelatihan Pemilihan Bahan Baku.
- Pelatihan Etika Kepegawaian Restoran.
- Pelatihan Management Complaint.
- Pelatihan Sanitasi Restoran.
- Pelatihan Pengendalian Restoran.
- Dan lain- lain.

o **Daftar Menu Restoran Ayam Goreng Fatmawati**

▪ **AYAM**

- ◇ Ayam Bakar
- ◇ Ayam Goreng Kuning
- ◇ Ayam Pedas
- ◇ Ati / Ampela
- ◇ Usus

▪ **IKAN**

- ◇ Bawal Bakar
- ◇ Bawal Goreng
- ◇ Cumi
- ◇ Gabus Goreng
- ◇ Gurame Bakar
- ◇ Gurame Goreng
- ◇ Ikan Mas Goreng
- ◇ Jambal Goreng
- ◇ Kerang
- ◇ Udang

▪ **SAPI**

- ◇ Babat Goreng
- ◇ Empal Goreng
- ◇ Iso Goreng
- ◇ Lidah Goreng
- ◇ Limpa Goreng
- ◇ Paru Goreng
- ◇ Sop Iga Goreng

▪ **SAYURAN**

- ◇ Lalapan Segar & Matang
- ◇ Sayur Asem
- ◇ Sop Iga

▪ **GORENGAN**

- ◇ Bakwan Jagung
- ◇ Tahu
- ◇ Tempe
- ◇ Teri Kacang

▪ **OSENG- OSENG**

- ◇ Oncom Genjer
- ◇ Oncom Leunca

▪ **PEPES**

- ◇ Pepes Ikan Mas
- ◇ Pepes Jamur
- ◇ Pepes Peda
- ◇ Pepes Tahu
- ◇ Pepes Teri
- ◇ Pepes Oncom

▪ **SAMBAL**

- ◇ Sambal Bajak
- ◇ Sambal Gandaria
- ◇ Sambal Kacang
- ◇ Sambal Terasi
- ◇ Sambal Kecap
- ◇ Sambal Mangga Muda
- ◇ Sambal Tauco

MENU BARU

- Bakwan Udang
- Karedok
- Mie Goreng
- Nasi Bakar
- Nasi Goreng
- Nasi Merah
- Opor Ayam
- Oseng Buncis
- Sambel Goreng Ati Ayam
- Sop Buntut
- Soto Ayam
- Oseng Kacang Panjang
- Oseng Toge
- Oseng Kangkung
- Pecel
- Pepes Ayam
- Pepes Nasi Ayam
- Pepes Nasi Daging
- Pepes Telor Asin
- Pepes Usus
- Perkedel Kentang
- Tumis Jamur