

**pizza  
MAX**

**LEZZET VE TUTKUNUN**  
*Hikayesi*

**FRANCHISE**  
*Başvuru Ekranı*



**EFSANE**

*Geri Döndü!*



**MAKSİMUM PİZZA**

*Maksimum Lezzet!*

Türkiye'nin pizza efsanesi Pizza Max,  
“*Maksimum Pizza, Maksimum Lezzet*”  
mottosuyla geri döndü.

Türkiye'nin pizza efsanesi Pizza Max,  
“Maksimum Lezzet, Maksimum Mutluluk.” mottosuyla yeniden sahnede.  
Türkiye'de pizza kültürüne yön veren ilk yerli markalardan biri olan  
Pizza Max; lezzeti, kaliteyi ve tutkuyu aynı dilimde buluşturuyor.

Her ürünüyle yalnızca doymayı değil, unutulmaz bir deneyim  
yaşatmayı da hedefleyen Pizza Max'ın hikâyesi; Türkiye'nin franchise  
alanındaki lider markaları **Komagene** ve **Bereket Döner**'i bünyesinde  
bulunduran **YÖRPAŞ A.Ş.** çatısı altında güçlenerek devam ediyor.

Bu yapı, markaya sürdürülebilir büyüme, operasyonel güç ve  
uzun vadeli güven kazandırıyor.

Ancak Pizza Max'ı bir markanın ötesine taşıyan asıl güç,  
mutfağındaki ustalıktır.

*komagene*

BEREKET  DÖNER

Pizza Max'ın temelinde; Gaziantep'in köklü lezzet kültüründen gelen, dünyaca tanınan **pizza ustası ve lezzet avcısı Ömer Diler'in** imzası yer alır. Ömer Diler, tam 30 yıl boyunca Kanada'nın Toronto şehrinde pizzacılığın nabzını tutmuş; kentin en büyük pizza zincirlerinden birini kurarak adını lezzetle eş anlamlı hâle getirmiş büyük bir ustadır.

Toronto'da edindiği uluslararası deneyim, ustalık ve vizyonuyla pizzaya bakışı değiştiren Ömer Diler, doğduğu topraklara vefa borcunu ödemek için 1999 yılında Türkiye'ye döner. Ardından İstanbul merkezli Pizza Max'ı kuran Diler'in hazırladığı pizzalar, kısa sürede bir markadan öteye geçer. Pizza Max adı da lezzeti de kısa sürede efsaneleşir. Pizza Max; Türkiye'de hem damakları hem gönülleri fetheder.

Ömer Diler'in pizzaları tesadüflerin değil, yılların birikiminin ürünüdür. Her hamurda sabır, Her tarifte kalite, Her dilimde lezzet vardır.

Deneyimini Anadolu'nun güçlü lezzet hafızasıyla buluşturan Ömer Diler, pizzayı yerel damak zevkiyle evrensel standartlarda yeniden yorumlar. Onun için, pizza yalnızca bir ürün değil, imzasını taşıyan bir eser niteliğindedir.

Bugün Ömer Diler, efsaneleşen bu birikimi ve vizyonunu yeniden sahneye taşıyor. Onun eskisinden daha güçlü ve daha iddialı **“yeniden merhaba”** sı; bir geri dönüşten öte, lezzetle taçlanan bir vuslat anlamına geliyor.



# Ve Şimdi...

Sektörde derin izler bırakmış, bir nesle gerçek pizzayı sevdirmiş o büyük usta, önlüğünü yeniden giyiyor. Eşsiz pizza ve lezzet birikimini; modern üretim anlayışı ve güçlü kurumsal yapısıyla yeniden hayata geçiriyor.

Onun tabiriyle ifade edecek olursak

**“Pizza Max’ta her şey detaylarda gizlidir.”**

Hamurun sabırla mayalanmasında, Peynirin sıcak dokusunda, İçeriğin kalitesinde, Sosun ve baharatın dengeli karakterinde... Her aşama ustalığın izini taşır. Her dilim, özenle tasarlanmış bir lezzet deneyimine dönüşür.

Evet! Pizza Max, geçmişinden aldığı ilhamla geleceğe yürürken; Lezzetiyle fark yaratan, Kalitesiyle güven veren ve her dilimde mutluluk vadeden bir marka olmak için çok güçlü bir başlangıç yapıyor.

Güçlü kurumsal yapısı, net marka dili ve ustalık temelli lezzet anlayışıyla Pizza Max; girişimciler, yatırımcılar ve franchise iş ortakları için de yalnızca bir işletme değil, güvenle büyüyecekleri sağlam bir marka yolculuğu sunuyor.





*Neden*  
**PIZZA MAX?**



# MAKSİMUM DİLİM

## Maksimum Lezzet!

Modern hayatın temposuna ayak uydururken lezzetten ödün vermek istemeyenler için dilim pizza, pratikliğin ve doymanın en güçlü halidir. Özenle seçilmiş taze malzemeler, dengeli pişirme tekniği ve üst düzey kalite anlayışıyla hazırlanan dilim pizzalarımız; günün her anında hızlı, doyurucu ve güvenilir bir lezzet sunar.

Her biri tek dilim halinde servis edilen pizzalarımız, pratik sunumu sayesinde zamandan tasarruf etmenizi sağlarken, her lokmada aynı lezzet ve kaliteyi hissettirir.

Farklı alternatifleriyle daha özgün ve daha özgür seçenekler sunar.

**Zengin Çeşitlilik, Standart Kalite** Pizza Max'te yer alan dilim pizza çeşitleri, klasik tatlardan özel reçetelere uzanan geniş bir lezzet yelpazesine sahiptir. Bu çeşitlilik sayesinde misafirlerimiz, her ziyaretlerinde kendilerine uygun bir lezzet bulur; dilediklerinde yeni tatlar keşfetmenin keyfini yaşar.

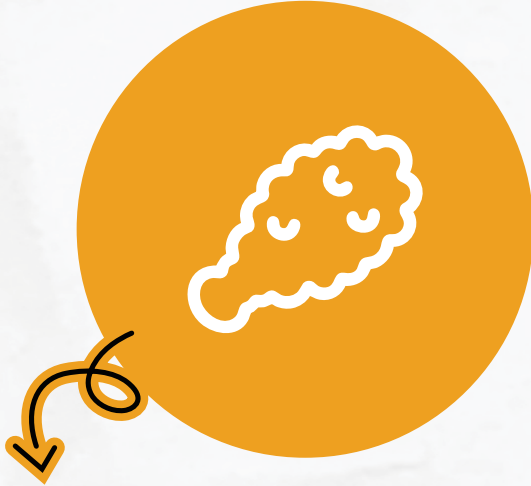
Dilim pizzalarımız; markamızın samimi yaklaşımını, kurumsal hizmet anlayışını ve lezzet tutkusunu yansıtan özel ürün gruplarından biridir.

**Pizza Max olarak hedefimiz, her dilimde maksimum mutluluğu, her lokmada maksimum lezzeti sunmaktır.**



## Simit Kenar

Simit Kenar, Anadolu'nun yüzlerce yıllık lezzet bilgeliğinin pizza hamurunda yeniden doğuşudur. İstanbul'un simit geleneğini simit kenar pizzalarla buluşturduk ve simitin susamlı dokusunu, pizzalarımızın kenarına işledik. **Her tadımda çıtır bir hatıra, her lokmada yerli ve samimi bir lezzet bıraktık.**



## Nefis Tavuk Lezzetleri

Özenle marine ettiğimiz tavukları, zengin sos seçeneklerimiz ve baharatlarla harmanlayarak enfes lezzetlere dönüştürüyoruz. **Her tadımda iştah kabartan lezzetler olarak karşımıza çıkıyor!**



*Bir Aile Olmanın*  
**ÖTESİNDE**

Bir Pizza Max franchise'i,  
yalnızca bir restoran açmak değil,  
*kazançlı bir yaşam tarzı sunmak demektir.*



Her yeni şube, Pizza Max ruhunu bulunduęu řehirde  
yařatır. Bu yüzden girişimciler sadece bir işletme  
sahibi olmaz; lezzeti, kaliteyi ve müşteri mutluluęunu  
kutsal bir emanet gibi tařırlar.



**FRANCHISE**  
*Başvuru Ekranı*

**HER  
ADIMDA**  
*yanındayız!*



## EĞİTİM VE İŞLETME DESTEĞİ

Pizza Max, tecrübeli ve alanında uzman güçlü bir kadroya sahiptir. Her biri alanında profesyonel olan yönetici, danışman ve saha ekibi; iş ortaklarına kapsamlı bir eğitim ve destek programı sunarak işletmesini başarılı bir şekilde yönetmesi için her türlü katkısı sağlar.

## EN UYGUN LOKASYON SEĞİMİ

Pizza Max, yatırımcısına en doğru lokasyona yatırım yapabilmesi için ileri teknoloji ve otomasyona sahip programlarla analiz raporu sunar. Müşteri profilimizin yoğun olduğu, hedef kitlemizin odak alındığı, nüfus, gelir seviyesi, eğitim durumu, harcama alışkanlıkları gibi parametreleri içeren bu analizler neticesinde en doğru nokta seçilir.

## ŐUBEYE TESLİM VE SEVKİYAT

Pizza Max, üretimde ihtiyaç duyulan tüm malzemeleri bayilere ulaştırır. Tedarikçilerden gelen tüm malzemeler merkez depo tarafından teslim alınır ve ürünler özelliklerine göre en uygun saklama koşullarında stoklanır. Gıda ürünlerinin kalitesinin devamlılığı, hijyen, insan sağlığı ve birçok açıdan lojistik ve sevkiyat konularına önem veren Pizza Max, uygun stoklama metodunu uygular ve ürünleri soğutmalı araçlarla bayilerin kapısına kadar teslim eder.

## ONLINE SATIŞ KANALLARI İLE GÜÇLÜ İŐ BİRLİĞİ

Pizza Max, merkezi planlama ve Türkiye'nin en büyük online platformlarıyla güçlü iş birliği sayesinde hem milyonlarca tüketiciye ulaşır hem de düşük komisyon oranlarıyla iş ortaklarına büyük bir avantaj sağlar.

## ETKİN PAZARLAMA VE REKLAM DESTEĞİ

Pizza Max, markanın bilinirliğini artırmak ve daha geniş bir kitleye ulaşmak için etkin pazarlama ve reklam stratejileri oluşturur. Müşteri memnuniyetini üst seviyede tutmayı hedefleyen markamız, aynı zamanda bayi ciro ve karlılığını da sürekli artırmayı hedefleyen çalışmalar yürütür.



*Franchising*  
**SÜRECI**

# 1. Yüz Yüze Görüşme

Pizza Max Genel Müdürlüğünde veya sizin yatırım yapmayı düşündüğünüz lokasyonda yapacağımız görüşmede; siz değerli franchise adaylarımızı yakından tanımayı, beklentilerinizi anlamayı ve size Pizza Max sistemi hakkında detaylı bilgi vermeyi hedefliyoruz.

# 2. Lokasyon Belirleme

Pizza Max'ın büyüme stratejileri doğrultusunda hedeflenen bölgelerden seçim yapabileceğiniz gibi bunların dışında restoran açmak istediğiniz bölgeleri de incelemeye alabiliriz. Lokasyon belirlemede kullandığımız harita programında yer alan TÜİK verilerine göre yatırımınızı en doğru noktada yapmanızı sağlıyoruz.



# 3. Mimari Proje Desteği

Restoranınızı kiraladıktan sonra mimari çözüm ortaklarımız ve bölge sorumlularımız, çizilecek tüm projeler için eksiksiz destek sağlayacaktır.

## 4. Açılış Öncesi Geri Sayım

**Birlikte çalışacağınız danışmanınız** açılışa kadar olan süreci sizinle planlıyor olacak. Bu planlamanın içinde vergi, abonelikler, banka işlemleri vb. bütün detaylar yer alacaktır.

## 5. Eğitim

**‘Ben bu işi bilmiyorum! Nasıl yaparım?’** şeklinde endişelenmenize hiç gerek yok!

Bayi adaylarımız, bu endişeyi kolayca atlatabilmeleri için şube açılışından önce iki haftalık aday eğitim programına tabi tutulmaktadır. Böylece işletmecilerimizin hiç bilmedikleri bir işi yüksek motivasyon ile yapabildikleri ve aynı zamanda ekiplerini eğitebilecekleri bir ortam sunulmaktadır.

Ayrıca şubelerin ve çalışanların eğitimi sürekli güncellenen videolarla sürdürülmekte; yeni ürünler, trendler ve satış konularında yüz yüze ve online videolarla eğitim desteğine devam edilmektedir.



## 6. Şubenin Kurulumu

**Konsept Kurulumu ve Şubenin Satışa Hazırlanması:**  
Mimari proje ile ürünler şubenin içerisine yerleştirilerek şube satışa hazır hale getirilir.



## 7. Açılış Pazarlama Planı

Bölge Danışmanınız ile birlikte “Resmi Açılış Pazarlama Planınız” hazırlanır.

suadiye, ulus ve bikac yerde daha subesi olan evlere servis yapan pizzaci..urunleri inanılmaz lezzetli..ayrica yeni bir kenar sosu cikarmislar, sicak haydari tadi veriyor, sadece onu ekmeğe batiriyim yiyim diycek kadar adami kendinden geciriyor..

**-cressida** (21.01.2001 22:00)

daha iyi pizzaci yemin ederim yok... yan urunleri olaganustu.. soslu wings muhtesem...

**-chromatic fantasy** (01.09.2001 01:28)

cok uygun fiyatları, 24 cesit malzemesi, yeterince buyuk pizza boyutları ve de dilimleri daha isiramadan yerlere sacilan deli gibi koyulmus bol malzemesiyle aklima geldikce agzimin sulandigi enfes pizzaci.

**-oz orion** (22.04.2002 18:25 ~ 18:25)

insanın karnı tıka basa tok olsa bile, tadını anımsayınca ağzın sulanmasına yol açacak kadar mükemmel pizzalar yapan bir mekan. burada yazılanlarla tarif edilemeyecek bir lezzet. nasıl derler, öyle bir pizza yiyorsunuz ki üç dilim sonra varılan haz ve şişen mide sayesinde adeta cennetin kapılarını zorluyorsunuz.

**-fausta** (22.02.2003 23:41)

fiyatlarıyla insani catlayana kadar yemeye zorlayan, lezzetli pizzaci. maslakta yeni subesi varmis

**-stan** (05.06.2003 04:59)

oldukça lezzetli pizza yaparlar. hatta bundan daha lezzetlisi belki de yoktur.

**-ghostface** (16.11.2006 02:08)

crispy kanatlarıyla hayatımda yediğim en iyi kanadı bana tattıran yer.

**-perrycox** (03.11.2008 19:37 ~ 19:37)

bu adamların yaptığı pizanın lezzeti onlarca yıl gecmesine ragmen hala damagımdadır.

**-charlie runkle** (08.02.2022 22:01)



**pizza MAX**

Ofisim İstanbul Plazaları Cevizli Mah. Tugay Yolu Cad. A Blok  
No:20A İç Kapı No:33 Kat:7 Maltepe/İstanbul

 @pizamaxturkiye [www.pizamax.com](http://www.pizamax.com)

**FRANCHISE**  
*Başvuru Ekranı*