



PORTOFOLIO

JOYFUL FOODPRENEUR



OUR CLIENTS





Starting Up a New Culinary Business



bree
Breeze Your Mind



Transforming a remote valley to a weekend family destination

Client: Bree Resto (Cijeruk, Bogor)

❑ **The Brief:**

Owner memiliki lahan di area lembah Cijeruk, Bogor seluas 4 HA. Lahan tersebut ingin dibuat Resto dengan konsep gabungan *dairy farm* dan *coffee shop* dalam 1area lahan. Ini akan menjadi usaha pertama mereka dalam bidang kuliner.

❑ **Solutions & Services we provided**

Menu Development | Business Consultation | Kitchen Layout |
Kitchen Equipment | Staff Recruitment

❑ **The Result:**

Dalam waktu 6 bulan, restaurant bisa mulai buka dengan operasional yang lancar. Dalam 2 tahun, restoran sudah balik modal dan mampu membeli tanah disampingnya (sekitar 2 HA) untuk perluasan area restoran.

Starting up a Food Franchise

Client: Pempek Negara (Jakarta Timur & Jakarta Selatan)

❑ **Brief:**

Owner ingin membuka outlet pempek yang kedepannya dapat berkembang menjadi franchise.

❑ **Solutions & Services we provided:**

Business Strategy | Menu Development & Standardization of Recipes | Staff Recruitment | Standard Operating Procedures Development | Point of Sales | Online food delivery sign ups

❑ **The Result:**

Dalam waktu 6 bulan, cabang pertama dibuka di Jakarta Timur dan 4 bulan setelahnya mereka memiliki cabang kedua di Jakarta Selatan.



Instagram: [@pempeknegara](https://www.instagram.com/pempeknegara)



Instagram: [@gopadang.id](https://www.instagram.com/gopadang.id)

Specializing in Online Delivery & Takeaway

Client: Go Padang (Jakarta Barat)

❑ **Brief:**

Dengan kenaikan demand Karena ada kebutuhan takeaway delivery selama Work from Home, jadi owner menginginkan konsepnya takeaway atau online delivery saja untuk menu nasi Padang.

❑ **Solutions & Services we provided:**

Menu Development | Business Consultation | Staff Recruitment | Point of Sales

❑ **The Result:**

Dalam waktu 6 bulan, Go Padang memulai outlet pertamanya di Jakarta Barat.

Standout Street Food

Client: Gorengin (10 Lokasi tersebar di Jakarta Timur dan Jakarta Selatan)

❑ **Brief:**

Owner berencana untuk menjadikan bisnis gerobak ini skala usaha kecil tapi berkonsep kemitraan. Joyful Foodpreneurs diminta untuk bantu menu development untuk menu gorengan dan variasi saus.

❑ **Solutions & Services we provided:**

Menu Development

❑ **The Result:**

Dalam waktu 2-3 minggu, kami sudah berhasil menciptakan standarisasi resep untuk Gorengin.



Instagram: [@gorengin.dong](https://www.instagram.com/gorengin.dong)



**Expanding & Refreshing Existing
Culinary Businesses**





GUBUG MAKAN
MANG ENKING®
The Breeze BSD City



Instagram: [@mangengkingbsd](https://www.instagram.com/mangengkingbsd)

Menu & Food Presentation Refreshment

Client: Mang Engking (BSD, Tangerang Selatan)

❑ **Brief:**

Standard Menu dan resep dari Master Franchise Mang Engking di pusat (Yogyakarta) sangat terbatas. Pemilik cabang Mang Engking di BSD merasa ada kebutuhan dari konsumen akan menu baru. Namun kemampuan dari karyawan dapur yang ada masih terbatas. Maka dari itu, pemilik RM Mang Engking BSD meminta Joyful Foodpreneurs untuk memperbaharui varian menu dan minuman.

❑ **Solutions & Services we provided:**

Advices on Garnish | Menu Development | Business Consultation

❑ **The Result:**

Tampilan makanan dan minuman menjadi lebih menarik. Joyful Foodpreneurs juga memberikan recipe beberapa menu minuman varian (*mocktail* dan *fancy juice*)

Operations & Menu Overhaul

Client: Basecamp Restaurant (Ciawi, Bogor)

❑ **Brief:**

Owner merasa bahwa manajemennya berantakan dan perlu diperbaiki dari segi struktur organisasi, SOP dan manajemen restoran.

❑ **Solutions & Services we provided:**

Business Consultation | SOP Development | Staff Recruitment & Training | Menu Refreshment | Organizational Structure Refinement

❑ **The Result:**

Saat ini proyek masih berjalan. Namun dalam sebulan berjalan, kami sudah mulai merombak struktur dan manajemen dimulai dari hiring operational manager & resto manager.



Instagram: [@basecampmilitarylifestyle](https://www.instagram.com/basecampmilitarylifestyle)



Instagram: [@enatura.jkt](https://www.instagram.com/enatura.jkt)

Expanding distribution of farm product

Client: E Natura (Kemang Jakarta Selatan dan Pondok Indah Mall)

❑ **Brief:**

Pemilik sudah cukup lama memiliki kebun salad organik di Bogor dan sudah menjadi supplier ke beberapa Supermarket di Jakarta. Untuk menambahkan jalur distribusi dan meningkatkan penjualan, pemilik ingin memiliki outlet dengan konsep *salad shops*.

❑ **Solutions & Services we provided:**

Kitchen Layouting | Menu Development | Business Consultation | Kitchen Equipment | Staff Recruitment

❑ **The Result:**

Dengan menu, standard recipe, staff yang peralatan dapur yang cukup, Enatura opening pertama kali di Ruko kawasan Kemang.



Instagram: [@kemollie](https://www.instagram.com/kemollie)

Turning Goat Milk Into a Popular Drink

Client: KeMollie Cafe (Depok, Bogor)

❑ **Brief:**

Owner memiliki peternakan kambing penghasil susu. Mereka juga sudah punya produk susu dan kini ingin mengembangkan produknya melalui cafe yang produknya berasal dari susu kambing.

❑ **Our Solution:**

Business Consultation | Menu Development | Staff Recruitment | List Equipment | Recipe Standardization | Food Costing

❑ **The Result:**

Hanya butuh waktu 6 bulan hingga ruko Kemollie dibuka di daerah Depok, Bogor.



CONTACT US:

Ms. Putty (0812-9031-9955)

Instagram: @joyfulfoodpreneur

www.joyful-cooking.com/joyful-foodpreneur.html