

BIG CHEFS

30.09.2025 YATIRIMCI SUNUMU

Yasal Uyarı

GELECEĞE YÖNELİK AÇIKLAMALAR HAKKINDA

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", "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. 2025 3. Çeyrek Öne Çıkan Konular

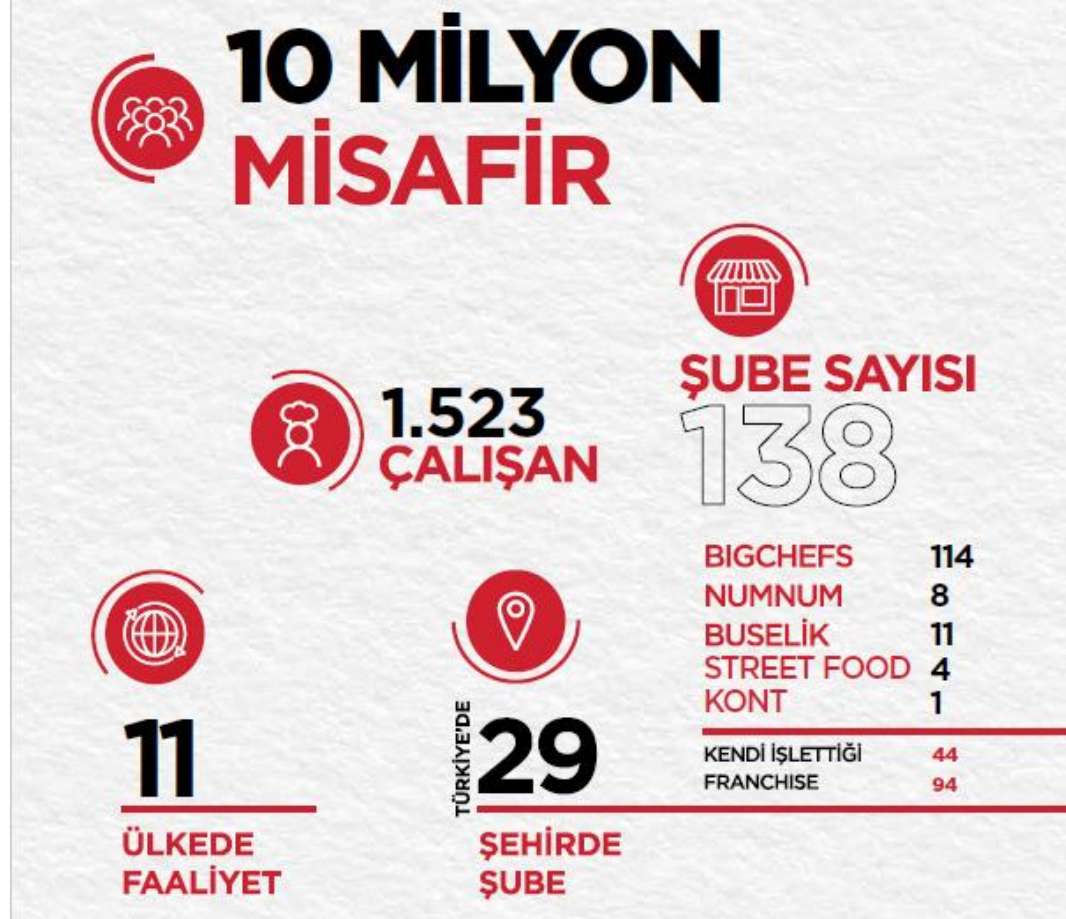
3. Temel Performans Göstergeleri

4. 2025 Revize Hedefler

5. İletişim

6. Ekler

BigChefs, Türkiye'nin lider full servis restoran grubudur



2025 9A Öne Çıkan Konular

Operasyonel Gelişmeler

- ❑ 2025 yılının ilk 9 ayında FAVÖK marjı %21,5 seviyesinde gerçekleşmiştir (2024:%19).
- ❑ Franchise şubelerimize toplam 336,2 milyon TL tutarında ürün satışı gerçekleştirdik (Satış yüzdesi %10).
- ❑ 2025'in ilk çeyreğinde olumsuz hava koşulları, Kartalkaya yangını ve siyasi protestoların restoran trafiğini olumsuz etkileyerek fiş adetlerinde düşüşe neden olmasına rağmen, Grup operasyonel dayanıklılığını koruyarak üçüncü çeyrekte de ikinci çeyrekteki güçlü performansını sürdürmüş, toplam fiş sayısında %1'lik artış sağlayarak ilk çeyreğin etkilerini telafi etmeye devam etmiştir.
- ❑ Grup'un toplam hasılatının %81'i kendi işlettiği restoranlardan elde edilen gelirlerden oluşmakta olup, %1,5 artış kaydedilmiştir.
- ❑ Operasyonel verimlilik kapsamında Franchise taleplerinin ertelenmesi Franchise Giriş Gelirleri'nin düşmesine, dolayısıyla hasılatın geçen yıla göre artışının sınırlı olmasına sebep olmuştur.

Sürdürülebilirlik & Büyüme

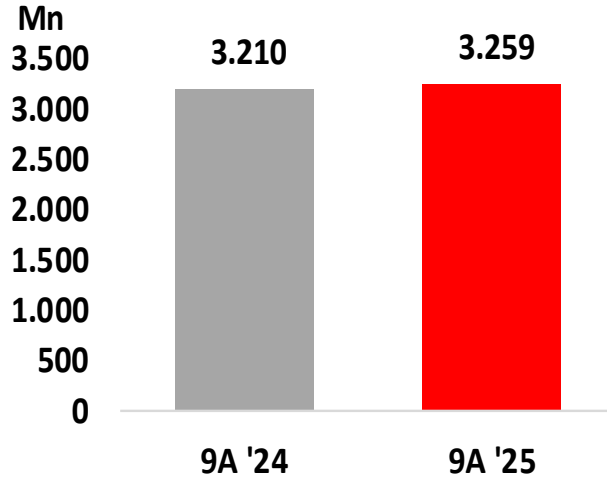
- ❑ ETÜDER ile iş birliğine gidilerek güvenli gıda tedarikinde %87 kapsayıcılık oranına ulaşılmıştır.
- ❑ Dönem içerisinde 9 yeni şube açılırken, verimlilik çalışmaları kapsamında 5 Franchise şubenin faaliyetine son verilmiştir.
- ❑ 2025 yılının ilk 9 ayında yaklaşık 8,8 milyon adet tabak üretimi gerçekleştirilmiştir.
- ❑ Sürdürülebilirlik çalışmaları kapsamında TSRS raporu ihtiyari olarak 06.10.2025 tarihinde yayınlanmıştır.

Yeni Yatırımlar & İş Birlikleri

- ❑ Akademi BigChefs şubelere istihdam sağlayarak şubelerde verimliliği artırmaya devam etmektedir. Bu sayede operasyonel verimlilik, personel sadakati, hizmet standardı ve personel maliyetlerinde iyileştirmeler sağlanmıştır.
- ❑ Avolta grup ile işbirliği anlaşması imzalanmış olup, 22.10.2025 tarihinde İstanbul Sabiha Gökçen havaalanında 2. şube olan NumNum Streetfood faaliyetine başlamıştır. Bununla birlikte diğer markalar için inşaatlar devam etmekte olup 2025 yılı içerisinde 2 yeni şube açılışı planlanmaktadır.
- ❑ Şirketimizin sürdürülebilirlik stratejisi kapsamında yürütmekte olduğu Güneş Enerjisi Santrali (GES) Projesi'nin ikinci fazına ilişkin çalışmalar planlandığı şekilde devam etmektedir. Projenin tamamlanmasıyla birlikte, mevcut 1,9 MWh olan enerji üretim kapasitesinin 2025 yılının son çeyreğinde 3,6 MWh seviyesine ulaşması beklenmektedir.

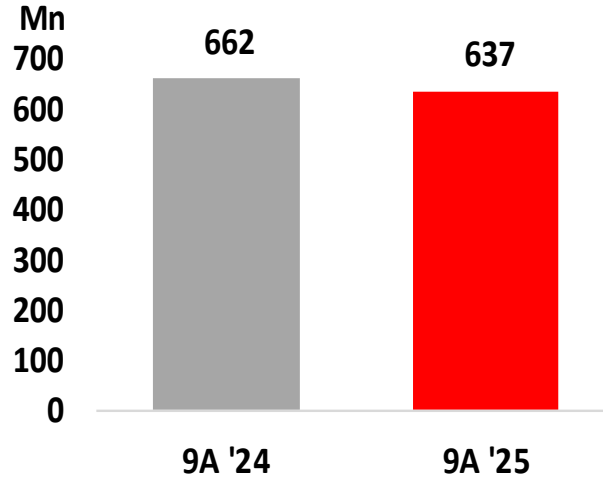
9A FAVÖK %14,9 artış kaydetti

HASILAT



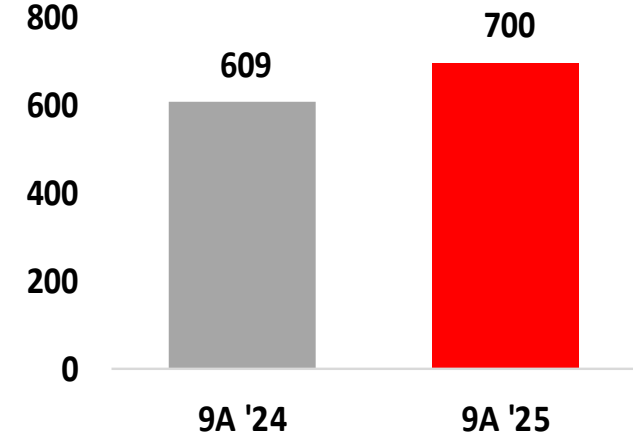
- %1,5 artış kaydedildi.

BRÜT KAR



- %3,8 azalış kaydedildi.
- Amortisman gideri hariç bakıldığında brüt kar artışı %8,6 olarak gerçekleşti.

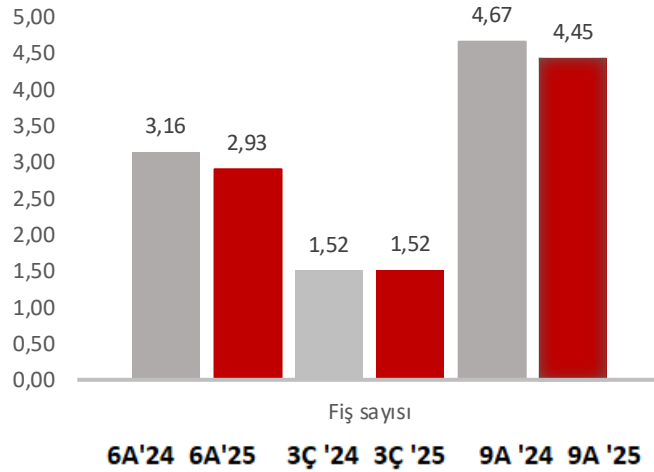
FAVÖK



- FAVÖK'te %14,9 artış kaydedildi.
- FAVÖK marjı %21,5 gerçekleşti (2024:%19)

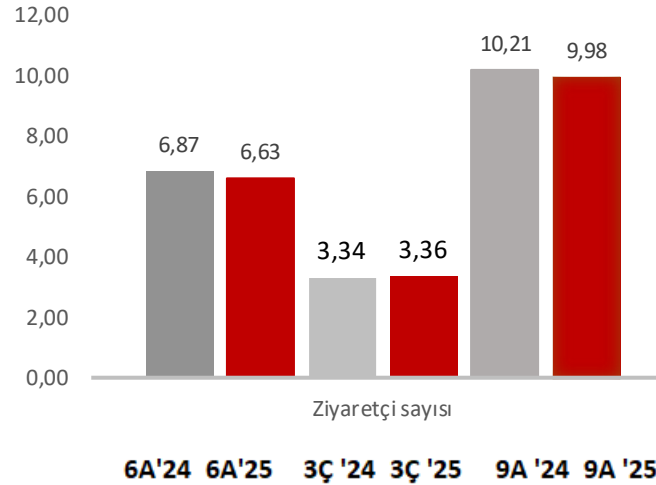
Ziyaretçi trafiği - Zorlu Başlangıçtan Güçlü Performansa

FİŞ SAYISI



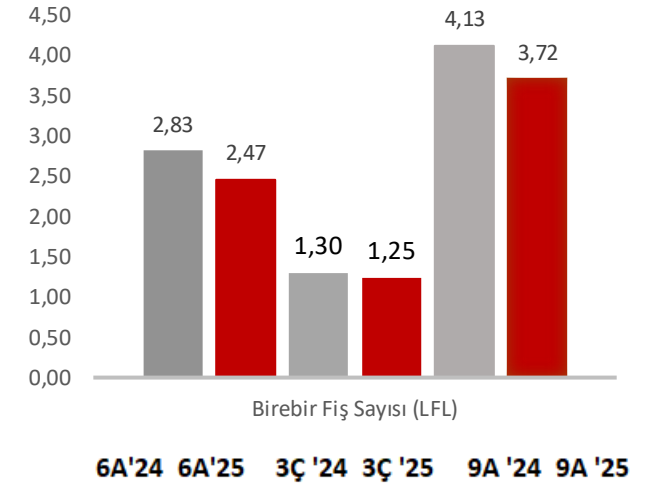
- ❑ İkinci ve üçüncü çeyreklerde kaydedilen artışla, ilk çeyrekteki %16,5'lik düşüş büyük ölçüde telafi edilmiş ve yılın ilk dokuz ayında azalış %4,8 seviyesinde sınırlandırılmıştır.

ZİYARETÇİ SAYISI



- ❑ Aynı şekilde ikinci ve üçüncü çeyreklerdeki artışla, ilk çeyrekteki %10,6'lık düşüş telafi edilmiş ve yılın ilk 9 ayındaki azalış %2 ile sınırlandırılmıştır.

LFL – FİŞ SAYISI

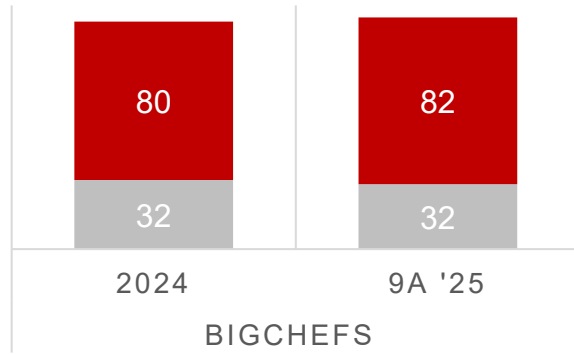


- ❑ Zorlu çevresel koşulların ve ekonomik dalgalanmaların yaşandığı 2025'in ilk 9 ayında, Şirket'in LFL şubelerinde fiş sayısındaki düşüş yalnızca %7,2 ile sınırlı kalmıştır.

Verimlilik Odaklı Sağlıklı Büyüme

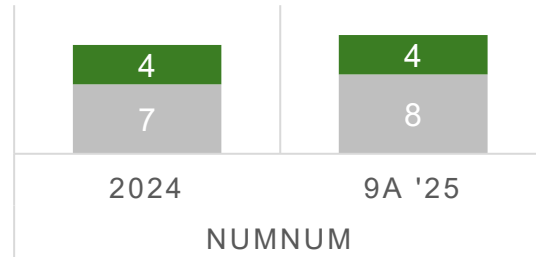
BIGCHEFS

■ SOR ■ FR



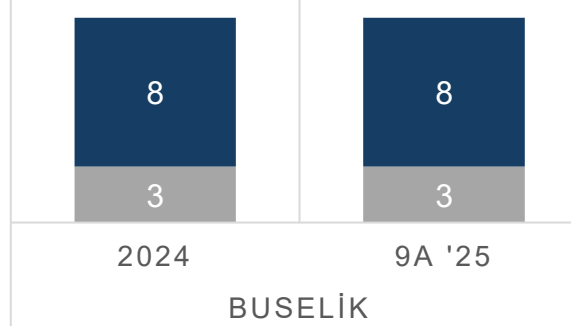
NUMNUM

■ SOR ■ FR



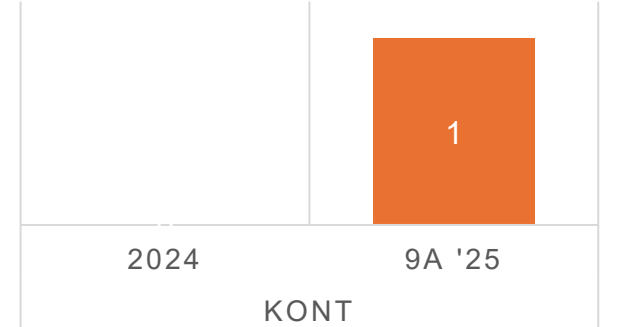
BUSELİK

■ SOR ■ FR



KONT

■ SOR



**BIG
CHEFS**

**num
num**
good food & great mood


buselik
MEY·HANE

numnum
STREETFOOD

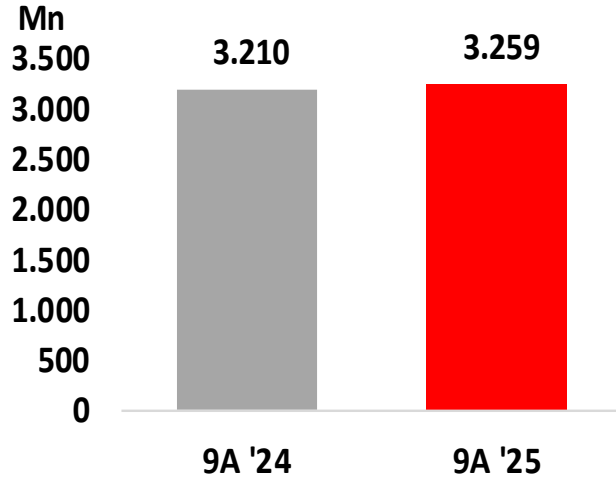
A|BC
ACADEMY BIGCHEFS

KONT

**BIG
CHEFS**

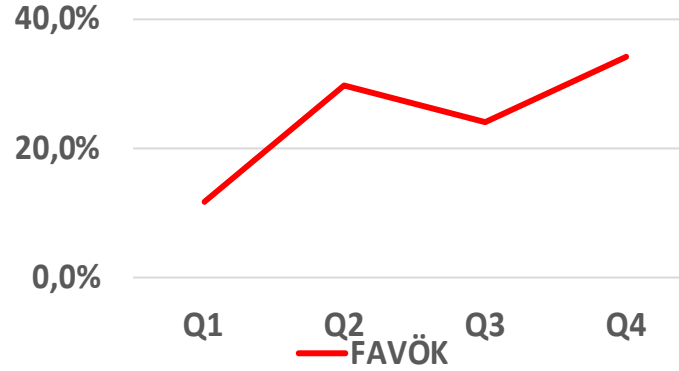
Operasyonel Dayanıklılıkla Desteklenen Gelir Büyümesi

HASILAT



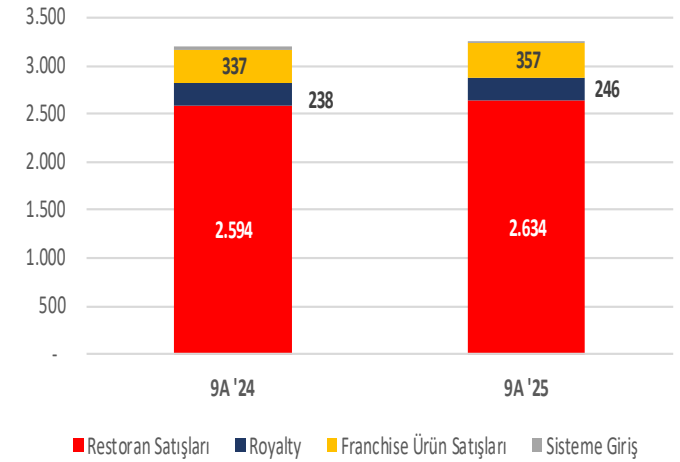
- Hasılat yıllık %1,5 artış kaydetti.

DÖNEMSELLİK



- Dönemsellik etkisiyle, FAVÖK yıl içinde yukarı yönlü hareket sergilemektedir.

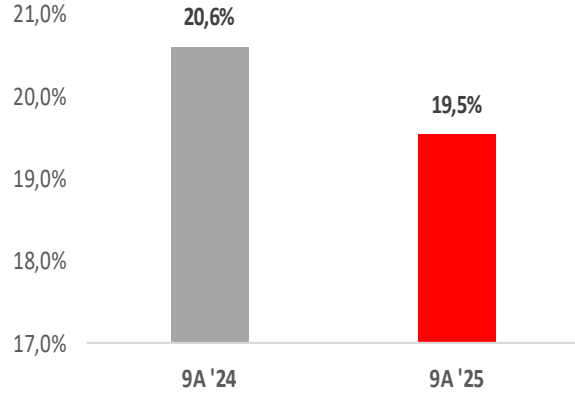
HASILAT DAĞILIMI



- Toplam hasılatın %81'ine tekabül eden restoran satışları %1,5 arttı.
- Franchise şubelere yapılan ürün satışları, hasılatın içinde %10 oranında paya sahiptir.
- Franchise royalty gelirleri fiş sayısındaki düşüğe rağmen alınan verimlilik artırıcı stratejik kararlar kapsamında %3,6 artmıştır.

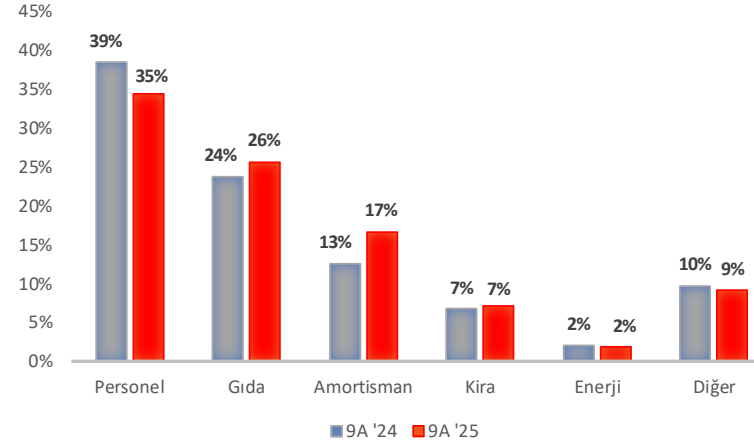
Verimlilik artışının etkisiyle dengeli maliyet yönetimi

BRÜT MARJ



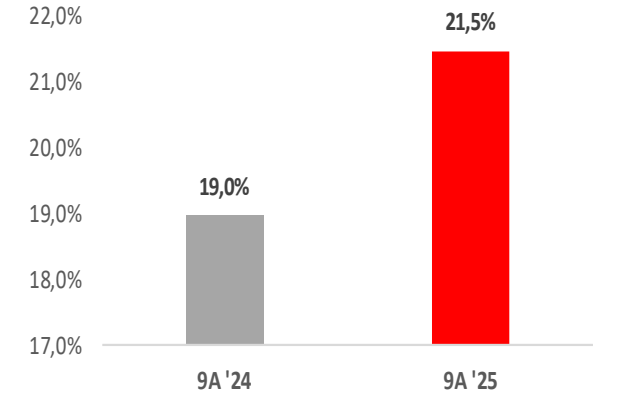
2025 ve 2024 yıllarında gerçekleştirilen yatırımlar nedeniyle artan amortisman giderleri, brüt kâr marjındaki gerilemenin temel nedeni olmuştur. Amortisman hariç bakıldığında brüt kar marjı 2,2p gelişerek %33,4 olarak gerçekleşmiş, 2024'ün aynı dönemine göre %8,6 artış kaydetmiştir.

MALİYET DAĞILIMI



2025'in ilk 9 ayında, devreye alınan Akademi BigChefs operasyonunun da katkısıyla personel maliyetlerinde yaklaşık 4 puan iyileştirme sağlanarak, ürün çeşitliliğindeki değişimden kaynaklı gıda maliyetleri ile amortisman giderlerindeki artışın olumsuz etkisi sınırlandırılmıştır.

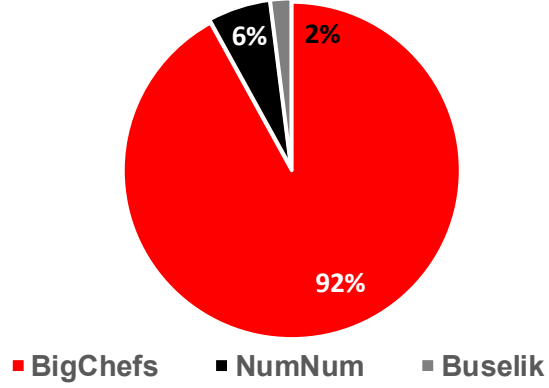
FAVÖK MARJİ



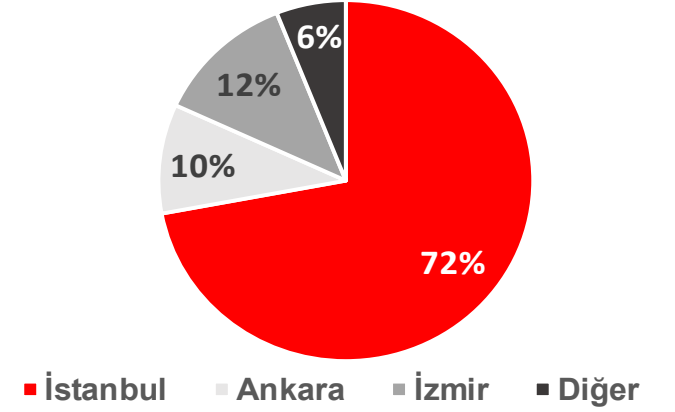
Personel giderlerinde sağlanan operasyonel verimlilik ve tasarrufların yanı sıra, etkin pazarlama stratejileri sonucunda pazarlama giderlerinde kaydedilen düşüşle birlikte, FAVÖK marjında yaklaşık 2,5 puanlık bir artış elde edilmiştir.

Gelir kaynaklarımızı çeşitlendirmeye devam ediyoruz

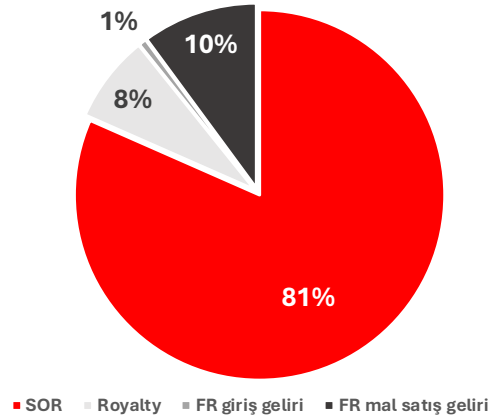
MARKALAR



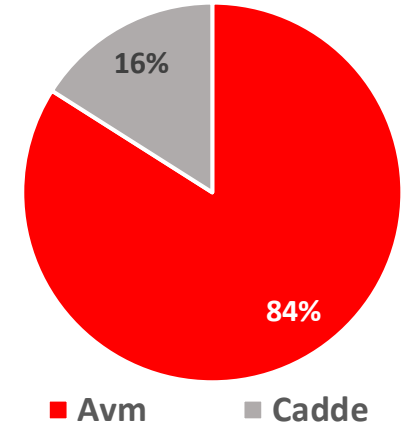
COĞRAFI



KAYNAKLAR



LOKASYON

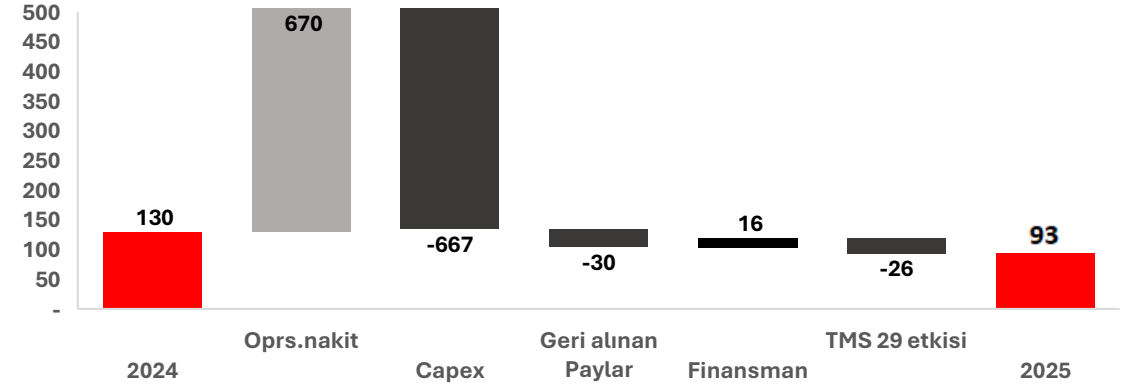


Operasyonel nakit akışı artış kaydetmektedir, yatırımlar operasyonel nakit ile karşılanmaktadır.

NET NAKİT POZİSYONU

Milyon TL	2024	9A 2025	Değişim
Nakit & Nakit Benzeri	130	93	-28%
Toplam Borç	(71,3)	(447,9)	529%
Net Nakit	59	(354,5)	
FAVÖK	609	700	
Toplam Borç/FAVÖK	0,12	0,64	

2025 NAKİT AKIŞI (milyon TL)



- ❑ Ürün standardizasyonunun güçlendirilmesi ve restoranlara maliyet avantajı sağlayacak merkezi mutfak için 63,4 milyon TL yatırım yapıldı.
- ❑ Akademi BigChefs için 43,2 milyon TL, 2025'in ilk 9 ayında yeni yatırımlar ve şube renovasyonları için 485 milyon TL yatırım yapıldı.
- ❑ Güneş Enerjisi Santrali'nin ikinci fazı için 68,5 milyon TL yatırım yapıldı.
- ❑ Araç filosu 7 milyon TL yatırım ile genişletildi.
- ❑ Finansman giderleri, Şirket'in faiz giderleri ve kredi kartı pos komisyonlarından oluşmaktadır.
- ❑ **Söz konusu yatırımlar, kısa vadede amortisman ve finansman giderlerinde artışa neden olarak net kâr üzerinde geçici bir baskı yaratmıştır. Bununla birlikte, bu yatırımların Şirket'in 2026 yılından başlayarak operasyonel kârlılığını ve nakit yaratma kapasitesini güçlendirmesi beklenmektedir. Şirket, yapılan yatırımlar sayesinde önceki yılların üzerinde operasyonel kârlılık seviyelerine ulaşmış olup, 2026 yılından itibaren net satış ve kârlılığın önemli oranda artması hedeflenmektedir.**

2025 Hedeflerimiz

	Orijinal Hedefler	Revize Hedefler
Şube Sayısı	150 Şube	145 Şube
Hasılat Büyümesi	%28-%30	%33-%35
Franchise Ürün Satışı	%9-%11	%10-%12
FAVÖK Marjı	%22-%22,5	%22-%22,5

İletişim

Yatırımcı İlişkileri

yatirimciiliskileri@bigchefs.com.tr



EKLER

2025

Yatırımcı Sunumu

Şirket Profili

2025 9A Finansal Göstergeler

	9A 2025	9A 2024	Yıllık Rakamsal Değişim	Yıllık Yüzselsel Değişim
Net satışlar	3.258.715.573	3.209.630.570	49.085.003	%1,5
Brüt kar	636.893.093	661.860.945	(24.967.852)	(%3,8)
Brüt kar marjı	%19,5	%20,6		(%5,2)
FAVÖK	700.024.808	609.076.028	90.948.780	%14,9
FAVÖK marjı	%21,5	%19,0		%13,2
Net kar	20.362.669	190.198.601	(169.835.932)	(%89,3)
Net kar marjı	%0,6	%5,9		(%5,3)
Fiş sayısı	4.447.193	4.673.604	(226.411)	(%4,8)
Ziyaretçi sayısı	9.985.247	10.184.197	(198.950)	(%2,0)
Birebir Fiş Sayısı (SOR+FR)	3.718.285	4.129.928	(411.643)	(%10,0)
Birebir Fiş Sayısı (SOR)	1.743.207	1.879.084	(135.877)	(%7,2)
Birebir Fiş Sayısı (FR)	1.975.078	2.250.844	(275.766)	(%12,3)
Net Nakit Pozisyonu	(354.498.463)	58.790.927	(413.289.390)	(%703,0)
Nakit ve Nakit Benzerleri	93.443.092	130.050.959	(36.607.867)	(%28,1)
Toplam Borçlar	(447.941.555)	(71.260.032)	(376.681.523)	%528,6
-Kısa Vadeli Borçlanmalar	(269.406.565)	(17.295.930)	(252.110.635)	%1457,6
-Uzun Vadeli borçlanmaların Kısa Vadeli Kısımları	(113.807.324)	(32.364.067)	(81.443.257)	%251,6
-Uzun Vadeli borçlanmalar	(64.727.666)	(21.600.035)	(43.127.631)	%199,7

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 odaklandı (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 restoranları 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.

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.

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**