

## Ringkasan Eksekutif

Kebiasaan orang Indonesia terhadap makanan sekarang ini telah bergeser ke makanan yang berasal dari luar Indonesia hal ini ditunjukkan dengan kemunculan rumah makan dengan menu dari luar negeri. Kemunculan rumah makan tersebut dapat dibidang sukses. Rumah makan dari negara Asia di Indonesia berkembang secara pesat, tren ini diimbangi dengan minat masyarakat yang tinggi terhadap rumah makan dari Asia. Jumlah masyarakat yang terus meningkat menunjukkan bahwa peluang besar masih terbuka dalam menggeluti bisnis di Industri makanan.

Rumah makan Haco dibuka dengan konsep rumah makan cepat saji dengan menawarkan menu makanan yang berasal dari tiga negara besar di Asia (Jepang, Korean, dan China). Dengan sistem yang memadai Haco dapat menyajikan makanan secara cepat kepada konsumen (5-7 menit), Haco juga menyediakan layanan pesan antar secara cepat yang hanya memakan waktu 15 – 30 menit. Porsi makanan yang diberikan dapat tergolong besar. Haco menggunakan bahan baku yang berkualitas tinggi dalam mengolah bahan baku menjadi makanan. Haco juga memberikan kemasan khusus yang merupakan tempat dari makanan yang dijual. Kemasan ini didesain secara unik dan kemasan ini didesain sefleksibel mungkin sehingga konsumen dapat menikmati Haco dimanapun dan kapanpun. Kemasan Haco menggunakan bahan *food grade* sehingga aman untuk dikonsumsi.

Target utama dari Haco adalah mahasiswa, Haco menargetkan untuk membuka *outlet – outlet* di sekitar kampus – kampus besar yang ada di Jakarta. *Outlet* pertama yang dibuka adalah di daerah sekitar Universitas Bina Nusantara di Kemanggisan, Jakarta Barat. Setelah melakukan survey, masalah utama yang dihadapi mahasiswa adalah

penyajian yang lama yang membuat mereka kerap kali terlambat untuk masuk ke kelas. Disini Haco hadir guna memberikan solusi terhadap masalah tersebut. Ditambah lagi Haco memberikan pelayanan yang baik, porsi yang banyak, dan kualitas makanan yang tinggi.



## **Executive summary**

*On the present day, the habit of Indonesians against food have moved on to cuisines that come from outside of Indonesia. It can be seen with the emergence of various kinds of restaurants from overseas. Asian restaurant in Indonesia is growing significantly. This trend is followed by high interest from people against Asian restaurant. Population in Indonesia are rapidly increasing, it shows that a great opportunity is still available in food industry.*

*Haco restaurant is a fast food restaurant that serves cuisines from three big Asian countries such as Japan, South Korea, and China. With adequate system, Haco restaurant could complete dine-in order in only 5 to 7 minutes. In addition, Haco restaurant also provides express 15 to 30 minutes delivery services to their consumers living around the area. In order to unique, Haco serves food in large portion with unique packaging. Haco utilizes high quality ingredients and packaging materials that are specially designed with food grade to allow customers to enjoy the food in any circumstances.*

*The main target of Haco is college student. Haco plans to open outlets around universities in Jakarta. Haco's first outlet is located in Bina Nusantara University Kemanggisan, West Jakarta. After conducting a lot of surveys, the main problem that faced by college student is majority of restaurants around that area have a long time-serving, this led to lateness to entering a class. Haco appears as problem solver to this problem, plus Haco has a good service, large portion of meals and high quality product.*