

FRANCHISE-PROSPEKT 2026

INVEST IN THE FUTURE OF **FOOD.**

Smash Burger. Frischer Döner. Detroit Slice Pizza.

Ein Familienunternehmen aus Baden-Württemberg — und ein System,
das sich übertragen lässt.

KURZPROFIL

DIE MARKE IN NEUN ZAHLEN.

2017

GEGRÜNDET

3

STÄNDE

50

MITARBEITER

4,9★

GOOGLE-BEWERTUNG

<5 Min

Ø WARTENZEIT

100%

HALAL ZERTIFIZIERT

100%

EIGENE REZEPTE

150 m²

MINDESTFLÄCHE

48 h

ANTWORT AUF ANFRAGE

INHALT

01	Die Marke — vom Grill zum Signature-Konzept	04
02	Qualität — Halal, eigene Rezepte, Lieferkette	05
03	Das Sortiment — Karte & Bestseller	06
04	Store-Design — der Ort als Werbeträger	07
05	Standorte & Expansionslogik	08
06	Das Franchise-System	09
07	Investition & Konditionen	10
08	Dein Profil & der Weg zur Eröffnung	11



WARUM JETZT

„EIN RICHTIG GEILES KONZEPT WURDE AUFGEBAUT — UND ES MUSS **VERMEHRT** WERDEN. JEDER IN DEUTSCHLAND SOLL DIE MÖGLICHKEIT HABEN, KEYF-ET ZU ESSEN.“

CAGATAY YILMAZ · GRÜNDER

Halal-Gastronomie auf Premium-Niveau ist in Deutschland immer noch eine Lücke. keyf-et besetzt sie seit 2017 — mit einem Sortiment, das den täglichen Bedarf abdeckt, und einer Qualität, die den Preis rechtfertigt.

Kein Master-Franchise, keine Investorenrunde, kein Wachstum um jeden Preis. Die Marke wird Standort für Standort weitergegeben — an Partner, die vorher persönlich am Tisch saßen.

UNSERE GESCHICHTE

VOM GRILL ZUM SIGNATURE-KONZEPT.

keyf-et wurde **2017 als Familienunternehmen** gegründet — ursprünglich als Grillrestaurant. Der Switch kam 2025: Döner, Burger, ein modernes System. Weil sich die Gastronomie verändert, und wir mit der Zeit gehen.

Hinter jedem Gericht steckt eine klare Vision: **Speisen, die man täglich essen kann.** So viel Auswahl, dass Gäste mehrmals die Woche kommen — von der Verpackung bis zum Fleisch wird auf jedes Detail geachtet.

2017

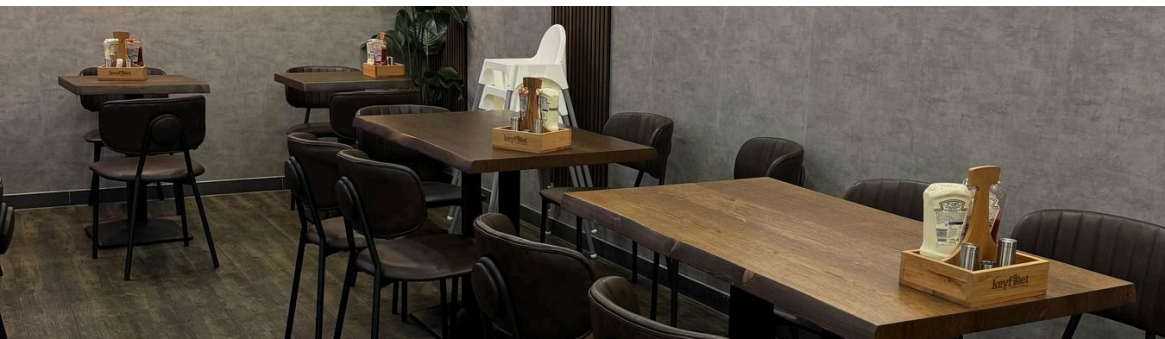
Gründung als Familienbetrieb in Giengen an der Brenz — Grillrestaurant, klassische Karte.

2025

Konzeptwechsel: Smash Burger, frischer Döner, Detroit Slice Pizza. Eigene Rezepturen, neues Store-Design.

Heute

Drei Standorte, 50 Mitarbeiter, 4,9★ bei Google — und ein System, das für Partner geöffnet wird.



DAS VERSPRECHEN

SECHS DINGE, AN DENEN **NICHT** GERÜTTELT WIRD.

100 % Halal **zertifiziert**

Vollständig zertifiziert, an jedem Standort, ohne Ausnahme. Das Halal-Versprechen ist Teil der Marken-DNA — kein Feature, das ein Partner abwählen kann.

Regionale **Lieferkette**

Fleisch vom regionalen Metzger, Brot täglich frisch vom Bäcker. Die Lieferantenstruktur wird für jeden Standort gemeinsam aufgebaut.

Verpackung als **Teil des Produkts**

Vom Burgerkarton bis zur Dönertüte: gebrandet, spezifiziert, über das System bezogen. Der letzte Eindruck, den ein Gast mitnimmt.

Eigene **Rezepturen**

Alle Rezepte sind Eigenentwicklungen. Kein anderer kann exakt dasselbe Produkt machen — das ist kein Zufall, das ist Absicht.

Kontrolle & **Stichproben**

Strenge Qualitätskontrollen und regelmäßige Stichprobenprüfungen halten den Standard — persönlich, nicht per Formular.

Tempo ohne **Abstriche**

Unter fünf Minuten Wartezeit — erreicht über Küchenlayout und feste Abläufe, nicht über Fertigprodukte.

Warum das für dich zählt: Ein Gast, der in Köln ein key-et betritt, muss dasselbe erleben wie in Giengen. Nur dann trägt die Marke deinen Standort mit — und nicht umgekehrt.

DAS PRODUKT

DIE STARS DER KARTE.

BESTSELLER

PREIS

Double Smashed Cheese**9,90 €**

2× Beef, Cheddar, Smashy Sauce, karamellierte Zwiebeln

**Chili Cheese****9,90 €**

2× Beef Patty, Chili-Cheese-Sauce, Jalapeños

Mac & Chicken**10,90 €**

Mac'n'Cheese, Chicken Tenders, Honig-Senf, Coleslaw

Döner**ab 8,00 €**

Täglich frisch vom Spieß — Kalb, Chicken oder Steak

Detroit Slice**ab 5,50 €**

Knuspriger Boden, Käse bis zum Rand

Cheesecake**5,90 €**

Hausgemacht, täglich frisch zubereitet

BEEF BURGER

CHICKEN BURGER

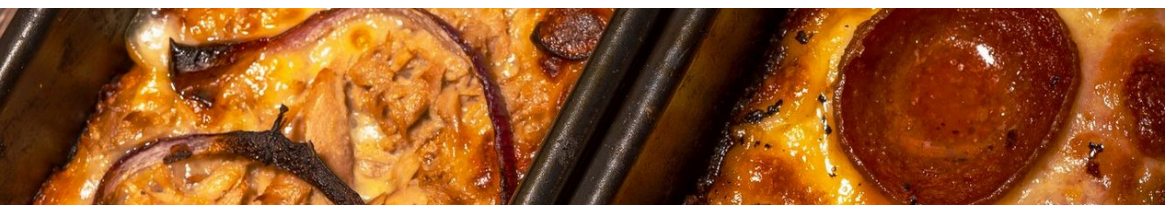
DÖNER & DÜRÜM

DETROIT SLICE

VEGGIE

DESSERTS

Systemlogik: Drei Produktwelten auf einer Küchenlinie. Burger, Döner und Pizza teilen sich Vorbereitung und Personal — das hält die Karte breit und die Wartezeit unter fünf Minuten.





04 · STORE-DESIGN

EIN ORT, DEN MAN FOTOGRAFIEREN WILL

Neon-Lights, handverlesene Prints, warme Edison-Bulbs: Industrial-Chic trifft Urban-Comfort. Der Look ist so durchdacht wie die Rezepte und wird für jeden Standort **eins zu eins übertragen**.

Das Smash-Neon ist Pflichtfoto, die Cheese-Club-Wand liefert den Hintergrund, das Essen den Content. **Deine Gäste produzieren deine Werbung**. Der Ausbau folgt einem festen Materialkanon — das hält Umbaukosten kalkulierbar und die Wiedererkennung hoch.

INSTAGRAM-READY

INDUSTRIAL-CHIC

SMASH NEON

CHEESE CLUB WALL

WO WIR SIND

DREI STANDORTE. BESTE LAGE.

Giengen an der Brenz

Baden-Württemberg · Stammhaus seit 2017

Mo–Fr 11:00–22:00 · Sa–So 11:00–23:00

Heidenheim an der Brenz

Hauptstraße 12 · 89522 Heidenheim

Mo–Fr 11:00–22:00 · Sa–So 11:00–23:00

Aalen

Bahnhofstraße 33–35 · 73430 Aalen

Mo–So 11:30–22:00

EXPANSIONSLOGIK

Die bestehenden Standorte liegen in Innenstadt- und Bahnhofslagen mit hoher Laufkundschaft. Genau dieses Muster wird gesucht — die Standortanalyse machen wir gemeinsam, bevor du unterschreibst.

AB 150 M²

FREQUENZLAGE

SICHTBARE FRONT

GASTRO-ZULASSUNG

LÜFTUNG MÖGLICH

LEISTUNGSUMFANG

EIN FERTIGES SYSTEM. KEIN RÄTSELRATEN.

Komplettes Konzept

Von der Standortsuche bis zur Eröffnung ist jeder Schritt dokumentiert und erprobt. Du startest mit dem Erfolgsrezept statt mit einer Idee.

Laufende Betreuung

Kontinuierliche persönliche Kontrolle von der Gründung bis in den Betrieb. Ansprechpartner ist der Gründer, keine Hotline.

Lieferanten & Einkauf

Zugang zu den erprobten Bezugsquellen: regionale Metzger, tägliche Brotlieferung, Verpackungspartner, feste Rezepturvorgaben.

Küchen- & Geräteplanung

Layout, Gerätelisten und Arbeitswege — abgeleitet aus drei laufenden Küchen, nicht vom Planungsbüro.

Persönliche Einschulung

Intensiv und vor Ort: Rezepturen, Abläufe, Warenwirtschaft, Personalführung — direkt vom Team des Gründers.

Marke & Marketing

Logo, Store-Design, Verpackung, Speisekarte, Social-Media-Vorlagen und Eröffnungskampagne — fertig, nicht als Briefing.

Standort- auswahl

Bewertung deiner Wunschlage nach Kriterien, die bei den bestehenden Standorten funktioniert haben. Kein Standort ohne gemeinsames Ja.

Personal & Onboarding

Stellenprofile, Einarbeitungsplan und Schichtlogik für ein Team, das den Standard auch samstags um 21 Uhr hält.

ZAHLEN & RAHMEN

WAS ES BRAUCHT.

Mindestfläche	ab 150 m ²
Empfohlene Lage	Innenstadt / Frequenzlage
Einstiegsgebühr	auf Anfrage
Laufende Franchise-Gebühr	auf Anfrage
Werbe- / Marketinggebühr	auf Anfrage
Investitionsrahmen Ausbau	auf Anfrage
Empfohlenes Eigenkapital	auf Anfrage
Vertragslaufzeit	auf Anfrage
Gebietsschutz	auf Anfrage
Vorlaufzeit bis Eröffnung	auf Anfrage

Bewusst offen gehalten: Die kaufmännischen Eckwerte hängen von Fläche, Lage und Zustand der Immobilie ab und werden im persönlichen Gespräch konkret — inklusive einer Beispielrechnung für deinen Standort.

Alle Angaben sind unverbindlich und stellen kein Angebot im Sinne des Franchiserechts dar. Vorvertragliche Aufklärung erfolgt schriftlich vor Vertragsschluss.

PASST DU ZU UNS?

KLARTEXT VOR DEM HANDSCHLAG.

DU PASST, WENN

- ✓ du **selbst im Laden stehst**, mindestens im ersten Jahr
- ✓ du ein System **umsetzen** willst, statt es neu zu erfinden
- ✓ Hygiene und Freundlichkeit für dich Grundlage sind, nicht Kür
- ✓ du deine Region kennst und eine Fläche im Blick hast

DU PASST NICHT, WENN

- ✗ du die **Rezeptur anpassen** willst
- ✗ du Logo oder Store-Design „lokal interpretieren“ möchtest
- ✗ du reiner Kapitalgeber ohne operative Beteiligung bist
- ✗ Halal für dich ein Label und keine Bedingung ist

IN VIER SCHRITTEN ZUM EIGENEN KEYF-ET

01

ANFRAGE STELLEN

Formular auf keyfet-restaurants.de/franchise ausfüllen. Rückmeldung binnen 48 Stunden, persönlich.

02

PERSÖNLICHES GESPRÄCH

Direkt mit dem Gründer. Wir lernen dich und deine Region kennen — beide Seiten prüfen ehrlich.

03

STANDORT & PLANUNG

Standortanalyse, Flächenplanung ab 150 m², Konzept- und Rezepturübergabe, Zeitplan bis zur Eröffnung.

04

EINSCHULUNG & OPENING

Intensives Training, Rezeptur-Einschulung, Qualitätssicherung — dann Grand Opening mit Kampagne.



JETZT PARTNER WERDEN

WERDE TEIL DER KEYF-ET FAMILIE.

Fülle das Formular auf der Franchise-Seite aus — wir melden uns innerhalb von 48 Stunden persönlich. Kein Callcenter, kein Vertriebsteam: das erste Gespräch führt der Gründer.



info@keyfet-restaurants.de

keyfet-restaurants.de/franchise

[@keyfet_giengen](#) · [@keyfet_heidenheim](#) · [@keyfet.aalen](#)