

FRANCHISE KATALOĐU

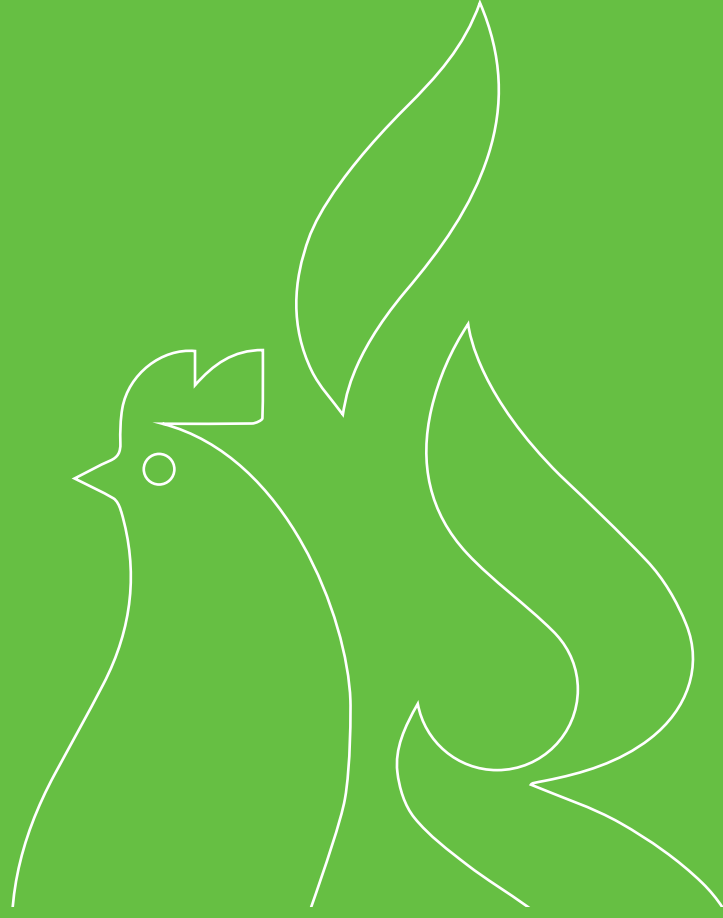


**BEYSOS
DÖNER®**

— HATAŲ USULŲ —

www.beyssosdoner.com





TÜRKİYE'NİN EN HIZLI BÜYÜYEN DÖNER MARKASI

Lezzetimizi paylaşmanın zamanı geldi! Taptaze malzemelerle hazırlanan dönerlerimiz, eşsiz tariflerimiz ve hızlı büyüyen hizmet ağımızla Türkiye'nin dört bir yanına yayılıyor. Kaliteyi ve lezzeti bir araya getirerek, her lokmada unutulmaz bir döner deneyimi sunuyoruz. Bizimle büyüyen bu lezzet yolculuğunda yerinizi alın!



BİZ KİMİZ?

BEYSOS DÖNER

BEYSOS DÖNER, Anadolu'nun eşsiz lezzetlerinden biri olan döneri dünya standartlarında bir kaliteye taşıma misyonuyla **2023 yılının başında kurulmuştur**. Ancak, kuruluş yılına rağmen sektörel deneyimi ve birikimi 20 yıllık geçmişe dayanan üretim tecrübesiyle kısa sürede döner severlerin favorisi haline gelmiştir. **BEYSOS DÖNER**, hızla artan şube sayısı ve müşteri memnuniyetini odağına alan hizmet anlayışıyla sektörde kalıcı bir yer edinmiştir.

Vizyonumuz

BEYSOS DÖNER olarak vizyonumuz, sadece Türkiye'nin değil, dünya çapında döneri bir lezzet ikonu haline getirmektir. Geleneksel döner kültürünü modern üretim teknikleriyle birleştirerek döneri herkesin ulaşabileceği bir ürün haline getirirken, kalite, hijyen ve müşteri memnuniyeti ilkelerinden asla taviz vermiyoruz. Her müşterimizin **BEYSOS DÖNER** deneyiminden memnun ayrılmasını sağlamak için detaylara önem veriyoruz.

Misyonumuz

BEYSOS DÖNER olarak misyonumuz, dönerin herkesin ulaşabileceği bir lezzet haline gelmesini sağlarken, bu geleneksel tadı modern bir anlayışla sunmaktır. **BEYSOS DÖNER**, müşteri memnuniyetini her şeyin üstünde tutan bir hizmet anlayışına sahiptir. Müşterilerimizin sadece karınlarını doyurmakla kalmıyor, onlara keyifli bir döner deneyimi sunuyoruz. Müşteri sadakati bizim için çok önemlidir ve bu nedenle her şubemizde aynı yüksek standartlarda hizmet sunmayı ilke edindik.

NEDEN BEYSOS DÖNER?

Ar-Ge ve Yenilikçilik



BEYSOS DÖNER olarak Ar-Ge'ye büyük önem veriyoruz. Pazarın sürekli değişen ihtiyaç ve taleplerine en hızlı şekilde cevap verebilmek için, ürünlerimizi ve süreçlerimizi sürekli yeniliyoruz. Dönerin geleneksel yapısını korurken, üretim süreçlerimizde modern teknolojileri kullanarak daha verimli, hijyenik ve sürdürülebilir bir üretim modeli benimsiyoruz. Bu çabalarımız sayesinde hem lezzet hem de hizmet kalitemizi sürekli bir üst seviyeye taşıyoruz.

Lezzet ve Kalite Anlayışımız



Döner, **BEYSOS DÖNER** için sadece bir ürün değil, bir sanat ve kültürdür. Ayrıca, üretim süreçlerimizin her aşamasında hijyen kurallarına büyük bir hassasiyet gösteririz. Dönerin o mükemmel kıvamını ve eşsiz lezzetini her defasında aynı kalitede sunmak, **BEYSOS DÖNER**'in en temel prensiplerinden biridir.



Büyüme ve Gelecek Hedeflerimiz



Kurulduğu günden bu yana hızla büyüyen **BEYSOS DÖNER**, Türkiye genelinde şube ağını genişletmeye devam ederken, aynı zamanda uluslararası pazarlarla da görüşmelerimiz devam etmektedir. Dönerin global bir lezzet haline gelmesi ve dünya genelinde tanınan bir marka olma yolunda sağlam adımlarla ilerliyoruz. Her yeni şubemizde, aynı kalite ve lezzeti sunma hedefimizden asla taviz vermiyoruz.

Sektörel Tecrübe ve Araştırmalar



BEYSOS DÖNER'in arkasındaki ekip, uzun yıllara dayanan sektör tecrübesine sahiptir. Bu birikim sayesinde markamız, müşterilerimizin beklentilerini ve döner tüketim alışkanlıklarını anlamada öncü bir konumda yer almaktadır. Alanında uzman araştırma şirketleriyle düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz pazar araştırmaları, müşteri davranışlarını ve değişen tüketim trendlerini analiz etmemize olanak tanır. Böylece, döner sektöründeki yeniliklere hızlı adapte olabilir ve sürekli kendimizi geliştirerek müşterilerimize en iyi hizmeti sunabiliriz.



BEYSOS DÖNER®
— HATAÇ USULÜ —

Kârlı yatırım sana ÇOK YAKIN



Yemeksepeti

trendyol yemek

getiryemek

**MIGROS
yemek**

BEYSOS DÖNER AYRICALIKLARI

Geleneksel Lezzet, Modern Dokunuş

Beysos Döner, Anadolu'nun geleneksel döner lezzetini modern tekniklerle harmanlayarak sunuyor. Yüksek kalite standartlarımız ve özenle seçilmiş malzemelerle, klasik tatları modern bir yaklaşımla yeniden sunuyoruz.



Üretim Gücü ve Maliyet Avantajı

Beysos Döner, geniş üretim kapasitesi ve verimli süreç yönetimi sayesinde, yüksek kaliteli ürünleri **uygun maliyetlerle** sunma avantajına sahiptir. Bu sayede, lezzetimizden ödün vermeden, **FRANCHISE** larımıza her zaman en iyi **fiyat, karlılık ve performans** dengesini sunuyoruz.



Franchise Bedeli Yok!

Beysos Döner olarak, girişimcilerimize destek olmak için 2024 yılı sonuna kadar franchise bedeli almıyoruz. Böylece, yüksek maliyet engellerini ortadan kaldırarak ,büyümek isteyen ortaklarımızla birlikte kazanıyoruz.





Eğitim ve Gelişim İmkanları

Beysos Döner, franchise sahiplerine ve çalışanlarına düzenli eğitim ve gelişim imkanları sunarak, sektörde sürekli kendilerini geliştirmelerini sağlıyor. İşletme yönetimi, müşteri memnuniyeti ve kalite standartlarında uzmanlaşma fırsatı tanıyoruz.



Özgün Soslarımızla Fark Yaratıyoruz

Beysos Döner, dönerin lezzetini zirveye taşıyan özel soslarıyla fark yaratıyor. **Tamamen bize özgü tariflerle** hazırlanan soslarımız, döner keyfini benzersiz bir deneyime dönüştürüyor.



Cirodan Pay Almıyoruz

Beysos Döner, franchise işletmelerinden ciro payı almıyor. İş ortaklarımıza büyüme yolunda daha fazla destek sunuyoruz.

KAÇIRILMAYACAK
FIRSAT!



Sürdürülebilir ve Kaliteli Ürünler

Beysos Döner, tüm et ve tavuk ürünleri sürdürülebilir kaynaklarla özenle üretir. Hem çevreye duyarlı hem de lezzet açısından üstün kalite sunarak, sağlıklı ve güvenilir döner deneyimi yaşıyoruz.

BEYSOS DÖNER FRANCHISE SÜRECİ



1. Başvuru ve Ön Görüşme

Potansiyel franchise adayları, Beysos Döner'nin resmi iletişim kanalları üzerinden başvurularını iletir. Franchise departmanı tarafından uygun bulunan başvurulara dönüş yapılır ve ön görüşmeler gerçekleştirilir.

2. İşletme Deneyimi

Adaylar, Beysos Döner mağazalarına davet edilerek, markanın operasyonel süreçlerini ve atmosferini yerinde deneyimleme fırsatı bulur. Bu süreç, adayların marka kültürü ve işleyişini yakından tanımasını sağlar.



3. Ön Protokol ve Franchise Anlaşması

Görüşmelerin ardından, taraflar arasında anlaşma sağlandığında resmi franchise sözleşmesi imzalanır. Bu aşamada eğitim programları ve proje yatırımları planlanır.

4. Detaylı Fizibilite ve Lokasyon Analizi

Fizibilite çalışması, yatırımın kârlılık ve geri dönüş süresini değerlendirirken, lokasyon analizi, müşteri potansiyeli, rekabet durumu ve trafik yoğunluğu gibi faktörleri dikkate alır. Bu analizler, işletmenin uzun vadeli başarısını güvence altına alır.



5. Mekan Seçimi ve Kiralama

Beysos Döner'nin uzman ekipleri, franchise adaylarına en uygun lokasyonun belirlenmesi ve kiralanması sürecinde danışmanlık hizmeti sunar. Lokasyon seçimi, işletmenin sürdürülebilir başarısında kritik bir rol oynar. Bu sürecin sonunda doğru mekan belirlenir.

6. İnşaat ve Mağaza Kurulumu

Onaylanan mekan için Beysos Döner'nin mimarlık ve tasarım ekipleri tarafından mağaza inşaatı ve kurulum süreci başlatılır. Bu aşamada, mağaza konseptinin marka standartlarına uygun şekilde hayata geçirilmesi sağlanır.



7. Ekip Oluşturma ve Yönetim

Mağazanın operasyonel ihtiyaçlarına uygun yönetici ve personel kadrosu belirlenir. Seçilen ekip, Beysos Döner standartlarına göre kapsamlı bir eğitimden geçirilir.

8. Kapsamlı Eğitim Programı

Franchise adayları, Beysos Döner'nin sunduğu eğitim programlarına katılarak ürün, hizmet kalitesi ve operasyonel süreçler konusunda tam donanımlı hale getirilir.



9. Demo Açılış

Mağazanın operasyonel süreçlerinin test edilmesi amacıyla Beysos Döner ekibi ile koordineli bir demo açılış gerçekleştirilir. Bu süreç, müşteri hizmetleri ve operasyonların son kontrollerinin yapılmasına olanak tanır.

10. Resmi Açılış

Demo açılışın ardından belirlenen tarihte mağazanın resmi açılışı yapılır ve Beysos Döner, müşterilerine tam kapasite hizmet vermeye başlar.



Bu süreç, **Beysos Döner**'nin iş modeliyle uyumlu, profesyonel ve sürdürülebilir franchise işletmelerinin kurulmasını amaçlar.

MAĞAZA FİZİKİ KOŞULLARI



Mn. 100 m²
kullanılabilir alan
olmalıdır.



Baca için gerekli
alt yapı ve izinler
eksiksiz olmalıdır.



Dükkan cephe
yüksekliği en az
2.5m olmalıdır.



Dükkan cephe
genişliği en az
5m olmalıdır.



Yoğun yaya trafiği ve
kalabalık caddeler
tercih edilmelidir.



Tercihen düz giriş
veya en fazla 1 basamak
dükkan olmalıdır.



Yapının iskan ve
ruhsat izinler
tam olmalıdır.



Aşırı güneş almamalı
kuzey cephe
tercih edilmelidir.



Araç trafiği olan
lokasyonlarda
mümkünse park
alanı bulunmalı



Tercihen dış oturma
alanı olan mağazalar
seçilmelidir.



KONSEPT MAĞAZA GÖRSELLERİ



TÜRKİYE'NİN EN HIZLI BÜYÜYEN DÖNER MARKASI



**BEYSOS
DÖNER®**
— HATAH USULÜ —

☎ Franchise Hattı

0850 466 20 23

www.beysosdoner.com



İzmir Yolu Cad. 128.[270] Sk. Tuşpa Plaza No:2 A Blok Ofis:54 Nilüfer/BURSA