



**BEREKEDÖNER**

Franchise





# Neden Bereket Döner

# NEDEN? BEREKET DÖNER

ETLERİMİZ, LEZZETİNİ  
TÜRKİYE'DE DOĞUP BÜYÜYEN  
HAYVANLARDAN ALIR.

TÜM ETLERİMİZ  
HELAL SARTLARINI TAŞIR.  
SERTİFİKALIDIR.

2 YAŞINI GEÇMEMİŞ DANALARIN  
SADECE BÜT KISMINI KULLANIRIZ.



YOĞURDUMUZ VE AYRANIMIZ  
KELKİT HAVZASININ EL DEĞMEMİŞ DOĞASINDA  
BESLENEN İNEKLERİN KAYMAĞI ALINMAMIS  
SÜTLERİNDEN YAPILIR.

TEREYAĞIMIZ DA  
YOĞURDUMUZ GİBİ KENDİ  
İMALATIMIZDIR.



HİJYEN KOŞULLARINDAN  
ASLA TAVİZ VERMEYİZ.

ÜRÜNLERİMİZDE KORUYUCU VE  
KATKI MADDESİ NEDİR BİLMEYİZ.



TURŞULARIMIZ DA  
TAMAMEN  
KATKISIZDIR.



TUZUMUZU VE KARABİBERİMİZİ  
HER GÜN TAZE OLARAK  
KENDİMİZ ÇEKERİZ.

SOSUMUZ,  
1989 YILINDAN BERİ  
AYNIDIR.



TADIMIZ VE KALİTEMİZ  
HER YERDE AYNIDIR.



SERVİSİMİZ ÇOK HIZLIDIR.  
SİZİ ASLA BEKLETMEYİZ.

GRAMAJIMIZ DA  
HER YERDE AYNIDIR.



# Sirket Hakkımızda Profilii

1989 yılında Beyođlu İstiklal Caddesi'nde kurulan ilk Őubemizle baŐlayan yolculuğumuz, 24 yılda Tũrkiye'nin en bũyũk AVM ve en iŐlek noktalarında 70 Őubeye ulaştı.

Geleneksel dŕner tadından vazgeçemeyenlere en sağlıklı ve kaliteli hizmeti sunmayı misyon edindik.

İstanbul'daki fabrikamızda sadece helal sertifikalı ve Tũrkiye'de yetiŐmiŐ hayvanların etlerini kullanarak dŕnerlerimizi, Niksar'daki fabrikamızda da yoğurdumuzu, ayranımızı ve diğer sũt ũrũnlerimizi ũretiyoruz.

Sadece etlerimiz değil, her iki ũretimimizin ham maddesi ve tũm sũreci de helal sertifikası taŐıyor. Baharatları dahi gũnlũk olarak kendimiz çekerek kullandığımız 60 ton/gũn dŕner ũretim kapasiteli fabrikamız ile Tũrkiye'nin en bũyũk, Avrupa'nın ise ikinci bũyũk dŕner ũreticisi olmanın gururunu yaŐıyoruz.

# Sirket Tarihçe Profil



Bereket Döner, geleneksel Türk dönerini endüstriyel ortamda yüksek teknoloji ile üreterek, halkımıza, standartları belirlenmiş sağlıklı bir ürün olarak sunmayı görev edinmiştir. Bereket Döner olarak 1998 yılında İstanbul İkitelli Organize Sanayi Bölgesi'nde 1350 m<sup>2</sup>'lik kapalı alanda kurulduk ve 1999 yılının Haziran ayında deneme üretimlerine başladık.

2007 yılında İkitelli'deki fabrikamızı Hadımköy'deki yeni tesislerimize taşıyarak, 5000 m<sup>2</sup>'si üretim alanı olmak üzere toplam 5500 m<sup>2</sup> kapalı alana kurulu modern tesislerimizde 2 veteriner, 3 gıda mühendisi ve 2 gıda teknikerinden oluşan denetim ekibimiz dâhil, 280 kişilik bir ekiple lezzet için çalışıyoruz.

# Bereketliyiz çünkü

Çalışma gücümüzü, Türk yemek kültürünün vazgeçilmez döngüsünden alırız. Tüm dönerlerimiz ve ham maddelerimiz helal sertifikalıdır. Lezzetimiz, ülkenin en bereketli beslenen hayvanlarının etinden gelir. Lezzetimize lezzet katan tüm tuz ve baharatları günlük olarak kendimiz çekeriz. Titizlikle çalışır; koruyucu katkı maddesi kullanmaz, hijyen koşullarından asla taviz vermeyiz.

# Sektörde öncüyüz

Hazır döner üretimi, Avrupa'da yerleşik yaşayan Türk girişimcileri tarafından başlatılmış ve 1990'lı yıllardan itibaren özellikle Almanya'da büyük bir satış hacmine ulaşmıştır. Türkiye'de ise hazır döner üretimi Bereket Döner ile birlikte başlamış ve günümüzde yükselen bir sektör olarak kendini kabul ettirmiştir.

Bereket Döner olarak Türkiye'nin, hazır döner üretiminde helal sertifikası alan ilk üreticisiyiz. Firmamız, T.C. Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından uygun görülen Gıda Sicil Sertifikası ve Gıda Üretim İzinleri ile üretiminin tüm aşamalarını belgelemekle kalmamış, faaliyet konusu hazır döner olan ilk firma unvanını kazanmıştır.

Aynı zamanda, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından uygun görülen Gıda Sicil Sertifikası ve Gıda Üretim izinlerimizle, üretimin tüm aşamalarını belgeleyip, hazır döner konusunda uzmanlığımızı ve liderliğimizi kanıtlamış durumdayız.

Firmamız hazır döner üretimi için ISO 9001:2000 ve HACCP belgelerine sahip Türkiye'de ki ilk firma olmuştur ve 2006 yılında da ISO 22000 almaya hak kazanmıştır.

# Standartlarımız

Bereket Döner, kurulduğu günden beri HACCP daha sonra ISO 22000 ilkeleri doğrultusunda çalışmış ve bunu uluslararası sertifikasyonla da belgelendirmiştir.

## ISO 22000 ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Gıda güvenliği, ürünü kullanan tüketicinin mutlak talebi ve gıda üretiminin ön şartıdır. Bu şartı sağlamak için Gıda Güvenliği Kontrol Sistemi kurulması zorunludur. Bu ihtiyaca cevap veren ISO 22000, gıda sektöründe uluslararası geçerliliği olan, tehlike ortaya çıkmadan tedbir almayı ve güvenliği sağlayan bir yönetim sistemidir.

Türk Gıda Kodeksi belgelerimizin yanı sıra 2006 yılında aldığımız ISO 22000 Gıda Güvenliği ve ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi belgeleri ile Avrupa standartlarında üretim yapmaktayız.

## Hizmet Standartlarımız

Verdiğimiz hizmet, kim olduğumuzu gösterir. Kullandığımız hizmet standartları ile hizmet kalitesini daima en üst düzeyde tutmaktayız.

## Periyodik Laboratuvar Denetimleri

Gıda Kontrol Ekibimiz ve özel gıda denetim kuruluşları hijyen denetimi için periyodik aralıklarla Bereket Döner Restoranları'nı ziyaret ederler. Buralardan alınan numuneler, laboratuvar ortamında analize tabi tutulur.

## Gizli Müşteri Denetimleri

Bereket Döner Restoranları'nın, müşteri memnuniyeti konusundaki performanslarını ölçümlmek ve çalışanların müşterilerle iletişimlerini değerlendirmek üzere yaptığımız gizli müşteri denetimlerimizle, standartlarımızın sürekliliğini sağlıyoruz.





# Üretim kalemlerimiz

Et ve tavuk döner

Köfte çeşitleri

Süt ürünleri

Döner sosları

Çorba

Pilav

# Bize özel üretilen ürünler

Unlu mamüller

Tatlı ve pasta

Turşu

Baharat ürünleri

Patates

Salça

# Döner üretimi

Kesimler, entegre tesislerde İslâmi usullere uygun olarak gerçekleşmektedir. Bölgelerde kendi kadromuz tarafından seçilip kesilen etlerimiz, 0°C, +4°C derecede depolarımızda bir gün dinlendirildikten sonra işlenmeye alınmaktadır. Özenle seçilmiş olan etlerimiz, veteriner hekim nezaretinde uzman kasaplarımız tarafından yapraklık ve kıymalık olarak hazırlanır.

Yüksek teknoloji ve hijyen kuralları uygulanarak, bilgisayar kontrollü kazanlarda en uygun oranlarda terbiyelendirilir. Kıyma makinesinin özel teknolojisi sayesinde sinirsiz kıyma elde edilir. Bereket Döner ürünlerinde üretim, depolama, taşıma ve temizlik koşullarına titizlikle uyulmaktadır.



# Pişmiş döner üretimi

Baton olarak hazırlanmış olan dönerler, özel dizayn edilmiş döner ocaklarında pişirmeye hazırlanır. Döner kesim ünitemiz sürekli havalandırılmakta, ortamdan uzaklaştırılan kirli havanın yerine ise filtrelenmiş taze hava verilmektedir. Dönerlere ilk olarak, düşük ısıda ön pişirme uygulanır. Daha sonra doğru ısıda ve doğru süre boyunca tam pişirme gerçekleştirilir. Özenli ve ince kesimle döner geleneksel lezzetinde üretilir.



# Gelin ortak olalım

1989'dan beri "Lezzetin Bereketi" olarak önceliđi müşterimize verdik.

Kalite ve hijyenden ödün vermeyişimiz ömrümüze bereket kattı. Türkiye'nin ilk hazır döner üreticisi olarak pazarda ilk sıralarda yer aldık ve gözde olduk. Müşterimizden aldığımız güvenle, tedarik zincirimizi güçlendirdik, daha fazla kişiye ulaştık.

Bu başarı, bizim kadar ortaklarımızın da gösterdiği özenle bugünlere ulaştı. Öyle ki 2013'ü kalite yılı ilan etti. Başarımızı ve bereketimizi paylaşmaya, yeni ortaklıklar ile büyümeye devam ediyoruz. Sizi de bu beraberliğin içinde görmekten mutluluk duyacağız!

# Çalışma sistemimiz

- Bereket Döner'de kurumsal amacımız, müşteriye en iyi hizmeti vererek, bereket ve kazanç sağlayan yeni restoranlar ile Bereket Döner ailesine yeni tatla kazandırmaktadır.
- Bu amaca iki taraflı ulaşabilmek amacıyla, ortaklarımızdan bazı kriterleri karşılamalarını beklemekteyiz.
- Perakende sektörünün önemli kriterlerinden biri lokasyondur. Bu sebeple ortaklarımız, işletmeyi açmaya uygun bir lokasyon seçmelidir. Bu konuda son onay tarafımızdan verilmektedir.
- Seçilen lokasyonu Bereket Döner mimari standartlarında inşa edebilmek ve işletebilmek için yeterli finansal şartlar sağlanmalıdır.
- Franchise sistemimizi içeren sözleşme imzalanmalıdır.
- Sizin mağazanız bir anlamda bizim mağazamız olacağı için profesyonel yaklaşım ve sürekli işbirliği çok önemlidir.
- Ürün tedariki tamamen Bereket Döner San. ve Tic. A.Ş. tarafından sağlanacağı için, ortaklarımızın banka teminatı vermeleri beklenmektedir.



# Menü

## ürünlerimiz



### Döner

(et ve tavuk)

- Porsiyon Döner
- Pilav Üstü Döner
- İskender
- Pide Döner
- Panini Döner
- Dürüm Döner
- Sarma Döner
- Çocuk Menüsü

### Çorbalar

- Ezogelin
- Mercimek

### Tatlılar

- Pastalar
- Geleneksel Türk Tatlıları



## Salatalar

- Mevsim salataları

## Börekler

- Su Böreği
- Kıymalı Kol Böreği
- Ispanaklı Kol Böreği

## İçecekler

- Sıcak içecekler
- Çay ve kahve
- Soğuk içecekler
- Niksar Bereket
- BRKT ayran

# Eđitim kontrol personel yaklaşımı

Eđitim, başarılı bir işletmenin en önemli şartıdır. Bu sebeple yeni bir lokasyon açılmadan önce o lokasyonda çalışacak personel, Bereket Döner Operasyon Eđitim Departmanı tarafından belirlenecek mekân ve zamanda gerekli oryantasyon eğitimlerini alarak çalışmaya başlamalı ve devam eden süreçte güncel eğitimlere katılmalıdır.





# Nerelerde açılabilir?

## **Cadde Üstü restoran:**

Merkezi konumlu, düz girişli, yaya trafiğinin yüksek olduğu bölgelerde en az 80 m<sup>2</sup>, cephesi 4 m ve üzerindeki mekânlar tercih edilmelidir. Söz konusu lokasyon mutfak ve depolama alanı olan, bay ve bayan WC bulunan, müşteri alanı 10 masadan fazla restoranlardır.

## **Alışveriş Merkezi:**

AVM şartlarına göre mimari projesi yapılan mağazalardır.

# Hedef kitle tanıtımı

Türk Gıda Kodeksi belgelerimizin yanı sıra 2006 yılında aldığımız ISO 22000 Gıda Güvenliği ve ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi belgeleri ile Avrupa standartlarında üretim yapmaktayız.

# Lokasyonda dikkat edilecek noktalar

## **Hedef lokasyon:**

Yaya trafiğinin yüksek olduğu, insanların zaman geçirmeyi sevdiği tüm bölgeler.

## **Müşteriler mi restorana geliyor, restoran mı onlara gidiyor?**

Her iki şekilde de müşterilere ulaşmayı amaçlamaktayız. Bereket Döner kendisine ulaşmak isteyen tüm müşterilerinin zahmetsiz, çabuk ve güvenli bir şekilde ulaşabilecekleri tüm mekânlarda yer almayı arzulamaktadır. Restoranda self servis tüketim yapılabildiği gibi, bölgeye göre ev ve iş yerlerine de paket servis ile hizmet verilebilir.

### **Ulaşılabilirlik**

Hedef kitle restorana rahatlıkla ulaşabilir mi?

### **Görünebilirlik**

Restoran rahatlıkla fark edilebilir durumda mı?

### **Büyüklüğü ve planı**

Bereket Döner koşullarına ve gerekliliklerine uyuyor mu?  
Alan işletimsel olarak uygun mu?

### **Araç trafik akışı**

Araçlar restorani gördüklerinde güvenli bir şekilde dönüş yapabiliyorlar mı?

Araçlar için gün içerisinde (özellikle yemek saatlerinde park yeri bulunabiliyor mu?

### **Finansal uygunluk**

Seçtiğiniz konum ve model bütçenize uygun olmalıdır.

### **Yapının durumu**

Seçilen yapının ne ölçüde tadilata ihtiyacı olduğu belirlenmelidir.

### **Teknik Uygunluk**

Seçilen yapı, gider, baca, doğalgaz gibi konularda uygun teknik altyapıya sahip olmalıdır.

## Kârlılık

Bereket Döner noktası olma kararı verildikten sonra doldurulacak başvuru formunu takiben üzerinde anlaşılan lokasyon için bir kâr&zarar tablosu raporu hazırlanacaktır.

## Franchise ücreti maliyet

Bereket Döner satış noktası olabilmek için gerekli franchise ücreti ve maliyet lokasyona göre ve o noktanın maliyetine göre özel olarak hesaplanmaktadır.

## Başvuru sistemi

Bereket Döner noktası olabilmek için ekte yer alan formu doldurarak ya da [www.bereketdoner.com](http://www.bereketdoner.com) adresinde yer alan form üzerinden başvuru yapabilirler.

# Form

Bereket  
**Mağazalarımız**  
Doner



**Bereket Döner Vialand AVM**



**Bereket Döner Eyüp Sultan**





**Bereket Döner Eyüp Sultan**

**Bereket Döner Vialand AVM**

**Bereket Döner Vialand AVM**



**BEREKETDÖNER**

**Bereket Döner Restoran Hizmetleri A.Ş.**  
Bahçelievler mah.Yanyol D-100 Sokağı No 14 B:  
Metroport Busidence Kat:9 No:902  
Bahçelievler-İSTANBUL 34180  
**T (212) 771 60 62**  
**F (212) 771 60 64**  
[bereketdoner.com.tr](http://bereketdoner.com.tr)