



FRANCHISING

KILAVUZU





BONET 'İN AYRICALIKLI DÜNYASINA

Hoşgeldiniz

BİLGİ VE TECRÜBE

Bir asrı aşkın bilgi ve tecrübemizle Türkiye'nin en köklü kurum kültürü ve uzmanlığına sahip et üreticisiyiz.

KAZANDIRAN FIRSATLAR!

Başarısı kanıtlanmış iş modelimiz ile sürekli büyüyen bir pazara sahibiz. Üretim, kalite, lojistik, satış ve pazarlama birimlerimizle franchisee'lerimize kazandıran yatırım fırsatları sunuyoruz.



HİKAYEMİZ

- 1905** Hayvancılık ve kasaplık faaliyetleri başladı.
- 1950** Akkoyun Ailesi 2. kuşağı ile kasaplık ve hayvancılık faaliyetlerini geliştirdi.
- 1970** “Akkoyun Et Pazarı” Eskişehir’den İstanbul’a taşındı.
- 1987** Artan pazar talepleri ile **Bonfilet** markası kuruldu.
- 1992** İnovatif süreç başladı ve Ar-Ge çalışmaları yürütüldü.
- 1994** Türkiye’de ilk kez paketlenmiş et ve et ürünleri Bonfilet tarafından üretildi.
- 2007** Türkiye’nin AB normlarındaki ilk Et Üretim Tesisleri olan Bonfilet Et Üretim Tesisleri açıldı.
- 2010** Et üretiminde **34-001 Belgesi** alınarak Türkiye’nin AB normlarındaki ilk et üretim tesisi olan **Bonfilet Et Üretim Tesisleri** açıldı.
- 2012** Global gıda standardı sertifikası **BRC** Belgesi alındı.
- 2015** **Bonet Döner** markası kuruldu.
- 2016** Yurt içi genişleme devam etti ve **Bonfilet Steak House** markası kuruldu.
- 2018** Üretim teknolojileri yenilenerek, otomasyona yapılan yatırım ile kapasite %50 oranında arttırıldı.
- 2020** Darfresh ambalaj teknolojisi ile plastik miktarını % 25’e varan oranda azaltan paket optimizasyonlu ve sabit gramajlı Bonfresh ürünleri pazara sunuldu.
- 2020** Sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda Bonfilet kurumsal kimliği ve logosu yenilendi.

KALİTE YÖNETİMİ

DENETİM ALTINDA!

Çiftlik denetimleri, mezbaha denetimleri, hammadde ve izlenebilirlik gibi üretim aşamalarını içeren denetimlerimizin yanı sıra pazarlama ve müşteri hizmetleri gibi restoranlarımızda kaliteli hizmetin sürdürülebilirliğini sağlayan süreçlerimizin tamamını Kalite & Güvence yönetimimiz kapsamında titizlikle ele alıyoruz.

SEKTÖRÜN GÜVENİLİR YÜZÜYÜZ

Üretimden sipariş teslimine, lojistikten tedarike her alanda başarılı bir iş geçmişine, yönetim tecrübesine ve finansal itibara sahibiz.



İlk Şubemizi 2015
Yılında İstanbul
Beykent'te Açtık



BONFİLET GÜCÜ ARKAMIZDA

KALİTE & GÜVENÇE

Tedarikçi çiftliklerin kontrol edilmesi ve sıkı denetimlerin yapılması, Bonfilet'in olmazsa olmaz kriterleri arasındadır. Tüm tedarikçilerden ISO 9001-22000 Belgesi, Helal Sertifikası, Çalışma İzni, Dış Laboratuvar Analiz Sonuçları (mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal), Veteriner Hekim Çalışma Belgesi, her sevkியatta Sağlık Raporu, Araç Dezenfeksiyon Belgesi gibi belgeler talep edilmektedir. Mezbahalarda uygun hyenik alt yapı, temizlik, sıcaklık, izlenebilirlik, çalışan personelin hyen koşulları titizlikle kontrol edilmektedir. Bu koşulları sağlayan mezbahalar ile çalışılmaktadır. Bonfilet'in et üretiminde kullandığı tüm büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar, Anadolu ve Trakya yaylalarında yetişen mense şahadetnamesine (besiciden alınan, hayvanın yerli olduğunu kanıtlayan ve üretim yerini gösteren belgeye) sahip, ırkı ve kökeni belli, %100 yerli besi hayvanlarıdır. Mikrobiyolojik ve fiziki kontrollerden geçirilen hayvanların kesimleri İslami usullere uygun bir şekilde, birinci sınıf tesislerde uzman veteriner hekimlerin kontrolünde gerçekleştirilmektedir.

İZLENEBİLİRLİK

Üretilen her nihai ürünün izlenebilirlik aşamaları; eti için beslenecek hayvanın çiftliklerde kaldığı süreçle başlayıp mezbahada kesimi, karkas parçalama üniteleri, et ürününe dönüştürülecekse işleme ve üretim prosesleri, ambalajlama, paketleme, sevkiyat, depolama, satış ve tüketicinin sofrasına gelinceye kadar uzayan bir zinciri kapsamaktadır. Çiftlikte kulak küpesi ile başlayan sistem; mezbahada elektronik etiket, parçalama ünitesinde karkas ve paket üzerine yapışan etiketler, pazarlama aşamasında QR code uygulaması ile tamamlanarak tüm zincir izlenebilir hale getirilmektedir.



Sertifikalarımız

ISO 9001:2015 • ISO 22000:2005 • BRC • HELAL





BONET'TE FRANCHISEE OLMA AVANTAJLARI

EFSAANE LEZZETLER SUNUYORUZ!



Türkiye'nin AB standartlarında ilk et üretim tesisi olan Bonfilet Et Üretim Tesisleri'ne sahibiz. Sürdürülebilir ürün üretimi ve Ar-Ge çalışmalarıyla desteklenen ürün geliştirme iş modelimiz ile sürekli yenilenen menülerimizde lezzet standardını her an sağlayabiliyoruz.

GELİŞMİŞ SİSTEMLER KULLANIYORUZ!



Bonet olarak kullandığımız ERP sistemleri ile franchisee'lerimize pazarlama, vardiya yönetimi ve satış gibi pek çok konuda yol gösteriyor, dijital ortamda kendi başarı karnelerini görerek geri bildirim almalarına imkan veriyoruz. Online yemek siparişi platformlarıyla sürdürdüğümüz iş birlikteliklerinin yanı sıra www.bonet.com.tr web sayfamız ve sosyal medya kanallarımız üzerinden misafirlerimizin bizi tercih etmesini sağlıyoruz.

PROFESYONEL EĞİTİM DESTEĞİ VERİYORUZ!



Ailemize franchisee olarak katılacak iş ortağı adaylarımız, öncelikli olarak hem teknik hem de becerilerini geliştirmelerini sağlayacak 1 haftalık yoğun bir eğitim programına katılırlar. 6 Aylık periyotlarda ilk yıl 3 kez olmak üzere süreklilik arz eden eğitimlerimizde; işe bakış şeklimizi, restoran içi operasyonlarımızı, personel yönetimi, ürün kalitesi, misafir memnuniyeti, temizlik ve hijyen standartları, satış ve karlılık ile yönetim kültürümüzü öğrenirler. Ayrıca Franchisee'lerimizin her zaman tüm ekibinin iş başı eğitimleri, sınıf eğitimleri ve online eğitim platformumuzdaki e-eğitimlerle mükemmel operasyonu sağlayacak bilgi ve beceriyi kazanmalarına destek oluruz.

PAZARLAMA DESTEĞİ SAĞLIYORUZ!



Bonet olarak, lokal ve ulusal bazda sürdürdüğümüz pazarlama stratejileri uygulamalarımız ile 365 gün geleneksel ve dijital medyada uzman pazarlama ekibimiz ile hizmet veriyoruz.

OPERASYON DESTEĞİ İLE HER ZAMAN YANINIZDAYIZ!



Tüm franchisee'lerimiz ile ilk görüşmeden restoran açılışına ve devam eden süreçte tüm adımlarda yakından ilgileniyor ve şubeye özel danışmanlarımız eşliğinde sistemin sorunsuz işlenmesini sağlıyoruz.

“ Siz de **Bonet Franchisee'si** olup **denenmiş** ve **kendini kanıtlamış**, **başarı oranı yüksek** bir işin sahibi, bu büyük ve güçlü ailenin bir parçası olabilirsiniz.

BONET'TE FRANCHISEE NASIL OLURUM ?



BAŞVURU VE ÖN GÖRÜŞME

Franchisee adaylarımız taleplerini www.bonet.com.tr üzerinden veya 0212 884 2 884 numaralı telefon aracılığıyla kolayca gerçekleştirebilir. Başvuru yapan franchisee adaylarımız daha detaylı görüşme yapmak için genel merkezimize davet edilir.



RESTORAN DENEYİMİ

Franchisee adaylarımız, sistemi daha iyi tanıyabilmeleri için kısa süreli restoran deneyimine alınırlar.



LOKASYON SEÇİMİ & SUNUM

Franchisee adaylarımız şube açılacak bölge için fizibilite çalışması yapar. Yaptıkları fizibilite çalışmasını sunmak, kendini tanıtmak ve iş planlarını anlatmak üzere yönetim ekibiyle bir araya getirilir.



SÖZLEŞME

Şirket kurulumu sonrası Bonet ile franchise sözleşmesi imzalanır.



EĞİTİM

Franchisee'lerimiz, belirlenen eğitim şubelerinde kendilerine atanan eğitim koçları eşliğinde teorik ve pratik eğitime alınırlar. Şubeye atanacak müdür, vardiya müdürü franchisee ile beraber işletme ve operasyonel eğitimi ile kurum kültürü ve standartları eğitimlerini alırlar. Motorcu ve mutfakçıları şube açılışından 15 gün önce uzmanlık alanları ile ilgili eğitimleri tamamlarlar.



İNŞAAT

Kiralanmış dükkânda rölöve alınırlar, projesi çizilir ve mimari uygulama başlatılır.



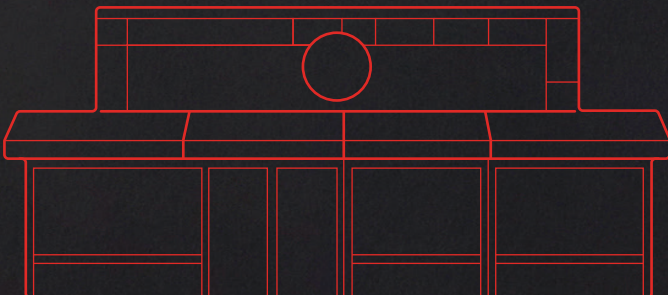
PERSONEL ALIMI

Şube operasyonunun sağlıklı yürütülebilmesi için gerekli olan sayıda müdür, garson, mutfakçı ve motorcu alımı yapılır.



AÇILIŞ

Bonet operasyon ekibi ile birlikte açılış yapılır ve ilk menüler satılır.



Bonet Franchisee Özellikleri

- ✓ Girişimci bir ruhu ve başarıya tutkusu olan,
- ✓ Kendi işinin sahibi olmayı isteyen,
- ✓ Gerekli finansal yatırımı yapabilecek,
- ✓ Müşteri hizmet anlayışı yüksek,
- ✓ Vizyon sahibi ve gelişime açık,
- ✓ Bonet markasına pozitif değer katabilecek iş ortakları arıyoruz.

ŞUBE ÖZELLİKLERİ



Kendinden bacalı ve teknik altyapıya uygun olması.(Gider, doğalgaz... vb).



MIN 80M²

Min. 80m2 dükkanların tercih edilmesi

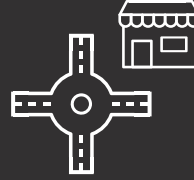


Döner restoranı olarak kiralamaya uygun olması



MIN 4MT

Dükkanın ön cephesinin min. 4mt ve üzeri olması



Tercihen köşe dükkan olması



Alçak veya basık tavanlı olmaması



Düz girişli ve merkezi konumlu olması



Özellikle yaya trafiğinin yoğun olduğu ticari alanlarda yer alması



Araçlar için bölgede otopark alanı olması



Ana cadde ya da kesişen aracadde üzerinde olması



Dükkanın kamu kurum ve kuruluşlarından yana bir sıkıntısı olmaması. Kentsel dönüşüm alanı içinde olmaması.



Restoran misafirlerinin kolaylıkla ulaşabileceği lokasyonda olması



Restoran ve tabelanın rahatlıkla görülebileceği alanda olması





Ayrıntılı Bilgi İçin
• www.bonet.com.tr •

0212 884 2 884

franchise@bonet.com.tr