

BETRO

FRANCHISE
KATALOGU





BETRO HAKKINDA

Betro Burger, yenilikçi bir burger deneyimi sunarken köklü değerlerine bağlı kalmayı ilke edinmiştir.

2017 yılında Burak Duman tarafından kurulan Betro Burger, burgerlerini kapalı bir formda özenle fırınlayarak pişirmektedir. Bu eşsiz pişirme yöntemi, lezzeti ve dokuyu mükemmel bir şekilde bir araya getirir.

Her ısırıkta kaliteyi hissettiren Betro Burger, gastronomi alanında fark oluşturarak, müşteri memnuniyetini her zaman önceliklendirmektedir.

Her şubesiyle, konuklarına unutulmaz bir lezzet deneyimi yaşatmayı hedeflemektedir.

The BETRO logo is prominently displayed on a curved, dark blue building facade. The letters are large, white, and three-dimensional, giving them a sense of depth and scale. The facade itself has a grid-like pattern, suggesting a modern architectural style.

MİSYON

Betro Burger, lezzet ve kalite odaklı bir deneyim sunma tutkusuyla yola çıktı. Taze malzemelerle hazırlanan ürünlerimizle her ısırıkta kalite ve özgünlük sunarak, anlamlı bir deneyim yaşıyoruz.

Dünya genelinde büyürken, her şubemizde sürdürülebilir memnuniyet sağlamaya kararlıyız.

VİZYON

Betro Burger, gastronomi dünyasında ilham veren ve yenilikçi bir marka olmayı hedefliyor.

Kaliteyi bir standart haline getirerek sektördeki öncü konumumuzu güçlendirmek ve dünya genelinde aranan bir isim olmak için kararlıyız.

Her lezzetimizle, müşteri beklentilerini aşmayı ve damaklarda unutulmaz izler bırakmayı amaçlıyoruz.

NEDEN BETRO?



Burger lezzetini geleneksel Türkiye lezzetleriyle bir araya getirir.



Kapalı olduğu için uzun süre sıcaklığını kaybetmez.



Sipariş anında pişirildiği için özelleştirilebilir.



Soslarını kendisi hazırlar. Katkı maddesi bulundurmaz.



Kendi etini ürettiği için lezzeti ve kalitesi sürdürülebilir.



Seri üretebilmek için geliştirilmiş ekipmanlara sahiptir.



Sıcaklığını uzun süre koruyabildiği için paket serviste lezzetini korur.

BETRO

MENU

Lezzetin Kapalı Haline Yolculuk

Betro'nun kendine özgü kapalı burgerleri, her ısırıkta geleneksel ve modern lezzetlerin buluşma noktasıdır. Özenle hazırlanan bu eşsiz tarifler, lezzeti içeriye hapsetmek için özel bir pişirme yöntemiyle tamamlanır. Her bir betro, yumuşak dokusuyla bir sanat eseri gibidir.

**Betrolar, Kızarmış Tavuklar, Sosis, Soğan Halkası, Patates Kızartması, Calzone Tatlı ve İçecekler masada otururken garsona ihtiyaç duymadan QR menüden sipariş verilebilir.*

**BADIL
BETRO****ADANALI
BETRO**

MENU





Yerinde Yeme (Dine-In)

Betro, benzersiz atmosferi ve kaliteli hizmet anlayışıyla misafirlerine unutulmaz bir yerinde yeme deneyimi sunar. Şık tasarımı ve özgün lezzetleri, restoranlarımızı tercih edilen buluşma noktası haline getirir.



Paket Servis (Delivery)

Betro, paket serviste kayıpsız lezzet deneyimi sunma başarısıyla bilinir. Siparişler her zaman taze, sıcak ve zamanında teslim edilir. Bu özen, Betro'yu bulunduğu bölgede vazgeçilmez bir marka haline getirir.



Gel-Al (Takeaway)

Betro'nun gel-al hizmeti, müşterilerin yoğun hayat temposuna ayak uydurur. Hızlı bir şekilde üretilen Betrolar ile siparişinizi anında alıp keyifle tüketebilirsiniz.

BETRO

KURUMSAL KİMLİK UYGULAMALARI





TAKSİM



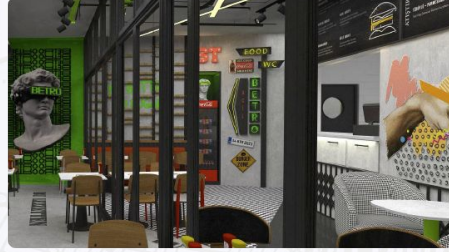
BETRO

RESTORAN UYGULAMASI

KADIKÖY



BEŞİKTAŞ



HERKES BETRO'DA!



1 Et Bizim İşimiz

Betro, burgerlerinde kullanılan eti kendi üretir. Seçkin ve kaliteli etler, özel işleme teknikleriyle hazırlanır, böylece her lokmada mükemmel tat sunulur.

3 Katkısız ve Doğal Lezzet

Betro'nun ürünlerinde koruyucu, katkı maddesi veya yapay tatlandırıcı bulunmaz. Doğallığı ve tazeliği ön planda tutarak, gerçek lezzeti sunar.

5 Sürekli Gelişen Üretim

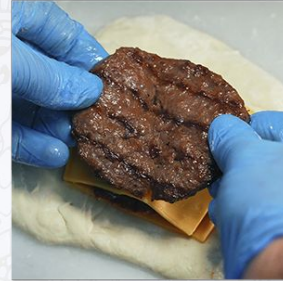
Betro, üretim süreçlerini sürekli geliştirir ve en yüksek kalite standartlarını korur. Tarifi ve pişirme tekniği, yıllar süren Ar-Ge ve tecrübeyle geliştirilmiştir.

2 Helal ve Güvenilir Kesim

Tüm etler, helal standartlarına uygun şekilde kesilir ve işlenir. Hijyen ve kalite kontrolleri titizlikle yapılır, böylece tüketiciye güvenilir ürünler sunulur.

4 Özel Soslar, Benzersiz Tatlar

Betro, tüm soslarını kendi mutfağında özel tariflerle hazırlar. Endüstriyel hazır soslar yerine, taze ve özgün lezzetler kullanarak fark yaratır.



**Başvuru ve
Ön Görüşme**

Franchise adayının başvurusu alınır ve marka ile tanışma toplantısı gerçekleştirilir. İş modeli, yatırım şartları ve süreç hakkında detaylı bilgi verilir.

1

**Lokasyon
Seçimi**

Aday, marka standartlarına uygun bir dükkan bulur ve lokasyon, Betrol Burger tarafından incelenerek onaylanır.

3

**İnşaat
Süreci**

Onaylanan lokasyon için mimari projelendirme, tadilat, dekorasyon ve altyapı çalışmaları başlatılır.

5

**Eğitim ve
Demo Satış**

Franchise sahibi ve ekibi, operasyon süreçleri, ürün hazırlama ve müşteri yönetimi konusunda detaylı bir eğitimden geçer. Demo satışlarla pratik yapılır.

7

**Başvuru
Sonucu ve Onay
Süreci**

Adayın finansal durumu, iş tecrübesi ve marka uyumluluğu değerlendirilir. Uygun görülen adaylara resmi onay verilir ve sürecin bir sonraki aşamasına geçilir.

2

**Fizibilite
Süreci**

Seçilen lokasyonun yaya ve araç trafiği, müşteri potansiyeli ve maliyet analizi yapılır. İşletmenin sürdürülebilirliği değerlendirilir.

4

**Konsept
Kurulumu**

Betrol Burger'in standartlarına uygun olarak mutfak ekipmanları, mobilyalar ve marka kimliği unsurları yerleştirilir.

6

**Resmi
Açılış**

Tanıtım ve pazarlama faaliyetleriyle desteklenen büyük açılış organizasyonu gerçekleştirilerek işletme faaliyete başlar.

8

1

Franchise Giriş Bedeli

Betro ailesine katılmak için belirlenen franchise giriş bedeli, markamızın güçlü altyapısını, operasyonel desteğini ve kurumsal kimliğini işletmenize entegre etmenizi sağlar. Bu bedel; marka kullanım hakkı, eğitim süreçleri, operasyonel destek ve pazarlama materyallerini kapsayarak, şubenizin en iyi şekilde faaliyete geçmesine yardımcı olur.

\$15.000 + KDV

2

İnşaat ve Demirbaş

İnşaat kısmında; Doğalgaz, havalandırma, baca, boya işleri, duvar, zemin ve tavan, elektrik işleri yer almaktadır.

*İnşaat ve demirbaş maliyetleri seçilecek dükkan metrekaresine ve kondisyonuna göre değişiklik gösterebilir.

Ortalama - \$225.000 + KDV

3

Franchise Aylık Komisyon

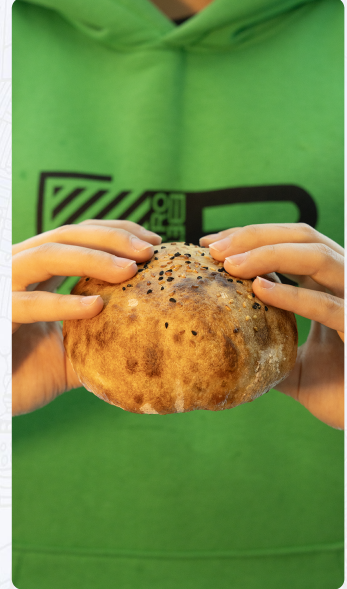
Betro, sürdürülebilir büyüme ve yüksek operasyonel standartları korumak için franchise işletmelerinden aylık ciro üzerinden belirli bir oranda komisyon alır. Bu komisyon, marka gücünü artırmaya yönelik pazarlama faaliyetleri, operasyonel destek, eğitimler ve merkezi sistemlerin sürekliliğini sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.

Aylık %3 + KDV

4

Açılış Ürün Bedeli

Başlangıçta ihtiyaç duyulan tüm gıda stoklarını kapsamaktadır. Et ürünleri, özel soslar, taze malzemeler ve diğer temel bileşenler dahil olmak üzere, işletmenizin ilk gününden itibaren eksiksiz ve tam kapasiteyle hizmet vermesini sağlar.

₺750.000 + KDV

**MALİ
YETERLİLİK**

Franchise adayının, işletmenin başlangıç maliyetlerini ve operasyonel giderlerini karşılayabilecek yeterlilikte finansal kaynağa sahip olması beklenir.

**İŞLETME
DENEYİMİ**

Sektörde tecrübeli olmak ve restoran işletmeciliği konusunda bilgi sahibi olmak, operasyonel başarı için önemlidir.

**OPERASYON
VE YÖNETİMİ**

Betro Burger'in günlük operasyonlarını etkili bir şekilde yönetebilecek, personel ve stok yönetimi konusunda deneyimli olmak gerekir.

**EKİP
YÖNETİMİ**

İşletme içindeki tüm personeli etkin bir şekilde yönetme ve motive etme yeteneği gereklidir.

**YÜKSEK MÜŞTERİ
HİZMETLERİ
ANLAYIŞI**

Müşteri memnuniyetini her zaman ön planda tutarak, kaliteli hizmet sunma becerisine sahip olunmalıdır.

**DİSİPLİNLİ VE
DÜZENLİ İŞ
YÖNETİMİ**

Franchise anlaşmalarındaki kurallara ve prosedürlere sadık kalarak, tüm operasyonları belirli bir düzende ve yüksek standartlarda yürütmek gerekir.

**UZUN VADELİ
TAAHHÜT**

Franchise işletmecisinin, uzun vadeli bir iş ilişkisi kurmaya istekli olması ve markayla uzun süreli bir başarıya odaklanması beklenir.

Operasyon Şartları

Yoğun yaya ve araç trafiğine sahip lokasyon.
Kolay erişilebilir ve görünürlüğü yüksek cephe.
Düz ayak girişi ve uygun büyüklükte alan.
Teknik ve altyapı gereksinimlerini karşılayan yapı.

Hukuki Şartlar

Franchise sözleşmesine tam uyum.
Marka standartlarının korunması.
Reklam ve pazarlama yönetiminin merkeze bağlı olması.
Çalışan hakları ve iş güvenliği kurallarına uygunluk.

Ekonomik Şartlar

Giriş bedeli ve yatırım maliyetlerinin karşılanması.
İlk envanter ve operasyonel bütçenin hazır olması.
Karlılık hedeflerine uyum ve finansal sürdürülebilirlik.



Eğitim ve Destek

3 aylık zorunlu eğitim sürecine katılım.
Operasyon, mutfak yönetimi ve müşteri hizmetleri eğitimlerinin tamamlanması.
Sürekli denetim ve merkezin sağladığı desteklere uyum sağlanması.

Teknik Şartlar

İnşaat, dekorasyon ve mutfak ekipmanlarının standartlara uygunluğu.
Masa, sandalye ve iç mekan düzeninin belirlenen konseptte uygun olması.
POS sistemi, kasa ve ERP entegrasyonlarının kurulması.



Yüksek Talep

Marka, yoğun talep gören ve hızla büyüyen bir pazar payına sahiptir.

NEDEN BETRO FRANCHISE ALMALIYIM?

Yatırımın Geri Dönüşü

Betro Burger şubeleri, yatırımın geri dönüş süresi dikkate alındığında genellikle 18,5 ay içinde kârlılık sağlamaya başlar.



Hazır Müşteri Kitlesi

Betro Burger'in güçlü marka bilinirliği ve sadık müşteri kitlesi sayesinde işletmeler hızlı bir başlangıç yapar.



Her Yaştan Tüketicie Uygun

Menümüzde her yaştan ve damak zevkinden tüketicinin keyifle yiyebileceği çeşitli lezzetler bulunmaktadır.

Taklit Edilemez

Betro Burger'in özel tarifleri ve benzersiz konsepti, yıllar içerisinde geliştirilen Ar-Ge bilgisi ve tescil belgeleriyle yalnızca merkez onayı ile uygulanabilir, taklit edilemez bir sistem sunar.





**TEŞEKKÜRLER!
BİR ADIM DAHA YAKINIZ!**

Sunumu inceledikten sonra web Sitemizde Franchise sayfasında bulunan formu doldurarak iletişime geçebilirsiniz.