

Doybox®

**Geleneğin
pratik tadı**

www.doybox.com.tr



DoyBox, Anadolu mutfağının köklü lezzetlerini günümüzün hızlı yaşam tarzına uygun hale getirerek, modern sofralara taşıyan yenilikçi bir markadır. Ürünlerimiz, doğallığı koruma ilkeyle, hiçbir koruyucu ve katkı maddesi içermeyen hijyenik ortamlarda, TSE kalite belgeli ve yüksek teknolojili seri üretim süreçlerinden geçerek el değmeden hazırlanır. Geleneksel Türk mutfağının en sevilen tatlarını, en taze haliyle beğeninize sunuyoruz.



Yeni nesil lezzet...

DoyBox, Türkiye’de bir ilk olarak geliştirdiği, Doybox Bidaa Dükkan’da hizmete sunduğu “Isıt Ye” konseptiyle, geleneksel ev yemeklerinin hızlı, pratik ve sağlıklı bir şekilde tüketilmesine olanak tanıyor. DoyBox dükkanlarımızda, ürünlerimizi sadece birkaç dakika içinde mikrodalgada ısıtarak, Anadolu mutfağının eşsiz lezzetlerini taptaze deneyimleme fırsatı sunuyoruz. Sevdiklerinizle paylaştığınız sofralara nostaljik bir dokunuş katarken, modern üretim tekniklerimizle en sevilen tatları günlük yaşamınıza pratik bir şekilde dahil ediyoruz. DoyBox, gelenek ve yeniliği buluşturan eşsiz lezzetleriyle sizleri bekliyor!

Doybox®

Hem bireylerin hem de kurumların yemek ihtiyaçlarını en uygun fiyat-performans dengesiyle karşılayacak üretim kapasitesine ve güvencesine sahibiz. Zamanla yarışan, dışarıda yemek için vakti olmayan herkesin, sağlıklı ve geleneksel ev yapımı lezzetlerimize zahmetsizce ulaşmasını sağlıyoruz. Kalabalık sofralarımızın geleneksel tadını, uzun hazırlık süresine gerek kalmadan, sohbetleriniz için daha fazla zaman ayırmanızı mümkün kılarak sizlere sunuyoruz.

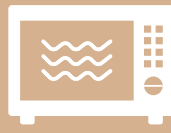


Neden Doybox®

Doybox®



**Koruyucu Yok,
Katkı Yok!**



Mikrodalga / Airfryer / Fırın / Ocak

**Geleneğin
pratik tadı**

www.doybox.com.tr

Doybox®



Hijyenik tesislerimizde yüksek hacimli seri üretim yapmamıza rağmen, hazırlama ve pişirme yöntemlerimiz geleneksel tariflere sadık kalınarak tasarlanır. Anadolu mutfağının özüne sadık kalarak ve hiçbir koruyucu veya katkı madde kullanmadan hazırladığımız yemeklerin son kullanma tarihinin kısalığı, raf ömürlerinin belirlenmesinde besin değerlerinde kayıp olmaması açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu yaklaşım sayesinde, tüketicilerimize lezzetini koruyan ve besin değeri yüksek gıdaları gururla sunabilmekteyiz.

İnovasyon ve Gelenek: **Üretim Felsefemiz**



Ürünlerimiz, hemen tüketilebilen ve ekstra işlem gerektirmeyen yapısıyla rakiplerinden sıyrılıyor. Koruyucu madde içermeyen lezzetlerimizin raf ömründeki ideal süreyi, geliştirdiğimiz özel pişirme ve paketlenme teknikleri sayesinde belirliyoruz. Bu sayede, hem sağlıklı hem de pratik seçenekler sunarak, tüketicilerin ihtiyaçlarına cevap veriyoruz.

Yüksek kapasiteye sahip tesislerimiz, teknolojik yatırımlarımızla günlük ortalama 10 ton yemek üretme kapasitesine sahip. Sistematik üretim süreçlerimizle, her bir ürünü özenle hazırlayıp sevkinin gerçekleştiriyoruz. TSE kalite belgeli ve yüksek teknolojili ürünlerimiz, geleneksel Türk mutfağının en pratik lezzetlerine dönüşerek, sofralarınıza ulaşmayı bekliyor.

Lezzeti Sabitledik, Kazancı Arttırdık!

Market grubu dışında restoran ve kafeler için özel olarak ürettiğimiz çorba ve yemek ürünleri, işletmelere birçok avantaj sunuyor. Ürünlerimizin ortalama 3-6 haftalık son kullanma tarihleri sayesinde, işletmeler satış öngörülerine göre ihtiyaç duydukları miktarda stoklama yapabilirler. Günlük satış miktarları değişkenlik gösteren işletmeler, ürünlerimizi minimum miktarlarda açarak, satış durumlarına göre tükettikçe yenisini raflara ekleyebilir. Bu sayede üretim zayıtı ortadan kalkar.

İşletmelerin üretim yapmasına gerek kalmadığı için hammadde satın alımı ve üretim aşamaları ortadan kalkar. Bu durum, personel, enerji ve zaman tasarrufu sağlar, aynı zamanda kalifiye eleman ihtiyacını önemli ölçüde azaltır. Standart lezzetli sunumlar sayesinde müşteri memnuniyeti artar. İşletmeler, maliyet ve satış kontrolünü kolaylıkla gerçekleştirebilir, kayıpları minimize eder. Ürünlerin porsiyon miktarlarının belirli olması, stok ve satışların karşılaştırılmasını mümkün kılar ve istenilen kontrol raporlarının oluşturulmasını sağlar.

HORECA / EDT



Menemen Harcı

Mevsiminde toplanan domates ve biberlerin mükemmel birleşiminden oluşan bu karışım, lezzetiyle sofralarınıza renk katıyor. Dilerseniz tavada kavurup üzerine yumurta kırarak nefis bir menemen hazırlayabilir, dilerseniz makarnalarınıza sos olarak ekleyebilirsiniz. Üstelik bu ürün konserve değildir ve koruyucu madde içermez, tamamen doğal lezzet sunar.



Soğan Turşusu

Etin ve diğer yemeklerin yanında vazgeçilmez bir lezzet olan özel soğan turşumuz, sofralarınıza farklı bir boyut katacak. Bu eşsiz ürün, titizlikle seçilen taze soğanların özel tariflerle hazırlanmasıyla ortaya çıkıyor. Geleneksel yöntemler kullanılarak üretilen soğan turşumuz, yemeklerinize zengin bir tat ve ferahlık katmanın yanı sıra, sağlıklı ve doğal bir seçenek sunuyor.

FRANCHISE

Siz de Doybox Bidaa Ailesine Katılın!

Doybox Bidaa olarak, yenilikçi ve güçlü bir aile olmanın verdiği güvenle, şubelerimizi iş ortağımız olarak görüyoruz. Bu ortaklığı, sadece şube açılışıyla sınırlı görmeyip; sürekli destek, eğitim ve geliştirme süreçlerinde de yanınızda olarak beraber büyümeyi hedefliyoruz. Bizimle aynı misyonu paylaşan, Anadolu mutfağının geleneksel lezzetlerini modern tüketicilere ulaştırma tutkusunu taşıyan girişimcileri ailemize dahil etmekten mutluluk duyarız. Doybox Bidaa'nın kurulduğu günden bu yana, lezzet ve kaliteyi ön planda tutarak geliştirdiği "Isıt Ye" konsepti ve koruyucu madde içermeyen doğal yemekleri ile sağladığı müşteri memnuniyetini, franchise hizmeti sunduğumuz iş ortaklarımızla birlikte daha da ileriye taşımayı hedefliyoruz. Doybox Bidaa ailesinin bir parçası olarak, gelenekle yeniliği buluşturduğumuz bu yolculukta yer almak isterseniz, web sitemizde yer alan başvuru formumuzu doldurarak ilk adımı atabilir ve değerlendirme sürecimize katılabilirsiniz.



ÇORBALAR



Bardakta
Çorba



Mercimek
Çorbası
(Kavanoz)



Mercimek
Çorbası



Domates Çorbası
Köz Patlıcanlı
(Kavanoz)



Domates Çorbası
Köz Patlıcanlı



Ezogelin
Çorba



İlik Suyu
Çorbası



Karagöz
Tatlısı



Sufle



Peynir
Tatlısı



Süt
Helvası



Browni

PİLAVLAR



Pilav/
Sade



Başbaşı Bulgur
Pilavı



Pilav/
Nohut



Pilav/
Tantuni



Pilav/
Kavurma



Sporcu Pilavı
(Basmati Pirinç)



Pilav +
Piliç Döner



Pilav +
Kuzu Tandır



Nohut



Kıymalı Biber Dolma



Kuru Patlıcan Dolma



Karnıyarık



Piliç Sote



Piliç Topkapı



İzmir Köfte



Tas Kebap



Dana Kavurma

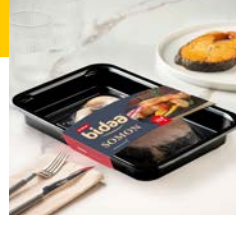


Su Böreği

ÖZEL YEMEKLER



Adana
Kebap



Somon
Fırın



Kuzu Kol
Dilimli



Kuzu
Kol

MAKARNA

(Isıt-Ye / Al Götür)



Salçalı
Makarna



Fırın Makarna Mac
& Cheese Soslu

SOSLAR KAVANOZ

(Al Götür)



Menemen
Harcı



Soğan
Turşusu

30 yıllık tecrübesi ve yerli sermayesi ile kurulan DOYBOX Gıda San Ticaret A.Ş. Yankı İnşaat ve Gıda Sanayi üyesidir. Bursa çalı organize sanayi bölgesinde 2500 m2 lik kapalı alan üzerine kurulu üretim tesislerinde standartlara uygun ambalajlı hazır yemek üretmektedir.

İletişim:

0224 482 43 44

doybox@doybox.com.tr

Çalıkhalil Mah. Adabağlar Cad.
No:27 K.2 Çalı / Nilüfer / BURSA

Doybox[®]

Doybox[®]