

Doybox

bidaa®

ÇORBA

Geleneğin  
pratik tadı

[www.doybox.com.tr](http://www.doybox.com.tr)



Instagram: **doyboxgida**



# Doybox®

## Lezzetin ve Yeniliğin Öncüsü

Doybox Bidaa, geleneksel Türk mutfağının zengin lezzetlerini modern teknolojinin sunduğu imkanlarla buluşturan, yenilikçi bir yemek markasıdır. Marka, doğal ve koruyucusuz yemekler üretirken, yüksek hijyen standartları ve gelişmiş üretim teknikleriyle sağlıklı beslenmeyi ön plana çıkarır. Ürettiği ürünler arasında özenle hazırlanmış çorbalar, ana yemekler, pilavlar, makarna ve tatlılar gibi geniş bir yelpaze bulunur. Aynı zamanda "Isıt Ye & Al Götür" konseptiyle, müşterilerine hızlı, pratik ve taze lezzet deneyimi sunar. Doybox Bidaa; ev dışı tüketim, ofis yemekleri ve bireysel tüketim alanlarında, Türkiye'nin ilk yemek marketi konseptini hayata geçiren bir marka olarak, sektörde fark yaratmaktadır.

Doybox, 30 yıllık yerli tecrübenin getirdiği derin bilgi ve ustalıkla, geleneksel tatları modern yaşamın hızına uyarlıyor. Hijyen ve kaliteyi temel ilke edinen markamız, özenle hazırlanmış ürünleriyle sofralara eşsiz bir lezzet sunuyor. Her lokmada, doğallığın ve inovasyonun buluştuğu bir hikayeyi hissediyorsunuz.



## Vizyonumuz, Misyonumuz ve Hikayemiz Vizyonumuz & Misyonumuz

Geleceğe umutla bakan Doybox, sofralara sadece yemek değil, aynı zamanda sağlık, kalite ve modern yaşamın ritmini de taşır. Misyonumuz; en yüksek hijyen ve kalite standartlarını, teknolojinin sunduğu imkanlarla tağlandırarak her evde ve iş yerinde taptaze lezzeti yaşatmaktır.

### Hikayemiz – Zamanın İzinde

- 2010: AR-GE çalışmalarımıza başladık; geleneksel yemek kültürüne modern dokunuşlar eklemek için yoğun Ar-Ge süreçleri başlatıldı.
- 2024: Büyük bir heyecan ve kararlılıkla ilk şubemizi açarak markamızın doğuşunu gerçekleştirdik.
- Sürekli yenilik ve gelişimle, her geçen gün daha güçlü bir marka olmanın gururunu yaşıyoruz.

# Markamızın Öyküsü

Her büyük markanın ardında, tutkuyla işlenmiş bir öykü yatar. Doybox, köklü geleneği ve yenilikçi ruhuyla, yemeğe dair beklentileri yeniden tanımlıyor. Yılların birikimi, modern üretim teknolojileri ve sürekli gelişim arzusu; her bir ürünümüzde kendini gösteren, kalpten kopmayan bir sevdanın izlerini taşır.

Gıdaya ömür vermek, lezzetin ve besin değerinin kaybolmamasını sağlamak için AR-GE yatırımlarımızı her daim önceliğimiz haline getiriyoruz.



**Doğallığın Sırrı:** Hiçbir koruyucu madde kullanmadan, geleneksel tariflerimizi modern teknolojinin sunduğu olanaklarla yeniden hayata geçiriyoruz.



**İnovasyonun Ritmi:** Ürünlerimiz, bilim ve sanatın kusursuz uyumunun eserleri olarak sofralarınıza ulaşır.



**Teknolojik Üstünlük:** Üretim süreçlerimizde kullandığımız ileri teknoloji, her aşamada kaliteyi ve tazeliği garanti eder.



# Neden DOYBOX Dondurulmuş Yemek?

| Konserve gıda/<br>Sterilizasyon                                                                                                                                    | Pastörizasyon                                                                                                                                     | Modifiye Atmosfer<br>Paketleme                                                                                               | Dondurulmuş Gıda                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Isıl işlemde kaynağı lezzet kayıplarını tolere etmek için tat ve kıvam artırıcılar da içerebilir, bu da doğal beslenme açısından olumsuz olabilir                  | Isıl işlemde kaynağı lezzet kayıplarını tolere etmek için tat ve kıvam artırıcılar da içerebilir, bu da doğal beslenme açısından olumsuz olabilir | Gıda gazı içerir, (ambalaj içindeki gaz bileşiminin değiştirilmesi işlemidir)                                                | <br>Katkı maddesi içermez<br>             |
| Besin değeri düşüktür, Konserveleme sürecinde yüksek sıcaklıklara maruz kalan gıdaların bazı vitaminleri (özellikle C vitamini ve B grubu vitaminleri) azalabilir. | Besin değeri kaybı (Yüksek ısıya maruz kalan bazı vitaminler (özellikle C ve B grubu vitaminleri) azalabilir.)                                    | Yanıtıcı tazelik (gıda bozulsa dahi görüntüde anlaşılmayabilir)                                                              | <br>Tazelikli ve besin değerini korur<br> |
| Mevsim bağımsız tüketim                                                                                                                                            | Raf ömrü daha kısa olduğu için her ürün mevsiminde işlenmemiş olabilir                                                                            | Raf ömrü daha kısa olduğu için her ürün mevsiminde işlenmemiş olabilir                                                       | <br>Mevsim bağımsız tüketim<br>       |
| Doğal tat ve aromada değişiklik (lezzet kaybı %60 oranında olabilir)                                                                                               | Doğal tat ve aromada değişiklik ( lezzet kaybı %30 oranında olabilir)                                                                             | Doğal tat ve aromada değişiklik (lezzet kaybı %5 oranında olabilir)                                                          | <br>Doğal tat ve aromada değişiklik diğerlerine kıyasla minimum seviyede (lezzet kaybı %5 oranında olabilir)               |
| Oda sıcaklığında tutulabilir                                                                                                                                       | +4 muhafaza edilir<br>Özel depolama gereksinimini doğurur, ürünlerin belirli sıcaklık ve nem koşullarında saklanması gerekir                      | +4 muhafaza edilir<br>Özel depolama gereksinimini doğurur, ürünlerin belirli sıcaklık ve nem koşullarında saklanması gerekir | <br>-18 muhafaza edilir<br>           |

| Konserve gıda/<br>Sterilizasyon                                                                                                                                                                                                               | Pastörizasyon                                                                                        | Modifiye Atmosfer<br>Paketleme                                                                            | Dondurulmuş Gıda                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uzun raf ömrü ( 1-2 yıl )                                                                                                                                                                                                                     | Sınırlı raf ömrü ( 2- 4 ay)                                                                          | Sınırlı raf ömrü<br>(15 - 20 gün)                                                                         | <br>Uzun raf ömrü ( 1 yıl )<br>           |
| Yararlı- zararlı tüm bakterileri öldürür                                                                                                                                                                                                      | Pastörizasyon bazı zararlı bakterileri öldürse de spor oluşturan bakterileri tamamen yok etmez.      | Anaerobik Bakteri Üremesi (Düşük oksijen seviyeleri, bazı zararlı bakterilerin üremesine neden olabilir.) | <br>Bakterilerin gelişimini durdurur<br> |
| Konserve gıdalar genellikle tuz (sodyum) bakımından yüksektir, bu da tansiyon ve kalp sağlığı için risk oluşturabilir. İç kaplamasında bulunan BPA (Bisfenol A) maddesi, hormon dengesini etkileyebilir ve bazı sağlık riskleri oluşturabilir | Depolama ve sevk esnasında soğuk zincirin kırılma ihtimali yüksek olduğu için sağlık riski oluşturur | Kimyasal ve gaz kalıntı riski vardır                                                                      | <br>Sağlık açısından riski yoktur<br> |
| Gıda israfını önler                                                                                                                                                                                                                           | Zamanında tüketilmediğinde gıda israfına yol açar                                                    | Zamanında tüketilmediğinde gıda israfına yol açar                                                         | <br>Gıda israfını önler<br>           |



# Üretimimizin Gücü

## AR-GE ve İnovasyon

Gıdaya ömür vermek, lezzetin ve besin değerinin kaybolmamasını sağlamak için AR-GE yatırımlarımızı titizlikle sürdürüyoruz. Geleneksel yemek kültürünü, modern teknolojinin gücüyle harmanlayarak, hiçbir koruyucu maddeye gerek duymadan, doğal ve zengin tatları sofralara taşıyoruz. Bursa'nın kalbinde konumlanan üretim tesislerimiz, teknolojinin en son örnekleriyle donatılmış ve hijyen standartlarında çitayı yükseltmiştir.



# Yeni Nesil Yemek Marketi

Günümüz tüketicisinin hızla değişen yaşam tarzı ve artan dijital beklentileri, yemek sektörünü bambaşka bir boyuta taşıyor. Son yıllarda yemek marketi konseptinde yaşanan dönüşüm, sadece bir trend değil; modern yaşamın gereksinimlerine uyum sağlayan, yenilikçi ve dinamik bir anlayışın ürünü. İşte bu dönüşümün temel dinamikleri:



## • Sektörde Büyüme ve Dijital Dönüşüm:

Artan şehirleşme, yoğun yaşam temposu ve dijital platformların yükselişi, yemek sektöründe dramatik bir büyüme trendi oluşturdu. Pazar analizlerine göre, yemek marketi segmenti yıllık olarak belirgin bir büyüme oranı yakalıyor. Örneğin; mobil uygulamalar ve online sipariş sistemleri sayesinde, tüketicilerin evlerine hızlı ve taze yemek ulaştırma talepleri %25-30 civarında artış gösteriyor.

## • Yenilikçi Teknoloji ve Entegrasyon:

Yeni nesil yemek marketleri, kullanıcı dostu dijital arayüzleri, gelişmiş lojistik sistemleri ve akıllı stok yönetimi ile öne çıkıyor. Tüm bu teknolojik altyapı, hem tazeliği korumak hem de operasyonel verimliliği maksimize etmek için titizlikle entegre ediliyor.

## • Modern ve Sağlıklı Lezzet Deneyimi:

Geleneksel yemek kültürünün zengin mirasını, modern tüketim alışkanlıklarıyla harmanlayarak sunan bu konsept, hijyen ve doğal içeriklere verdikleri önceliklerle öne çıkıyor. Müşteriler, hiçbir yapay katkı maddesi içermeyen, tamamen doğal ve özenle hazırlanmış ürünlere ulaşmanın ayrıcalığını yaşıyor.

## • Doybox'un Yenilikçi Yaklaşımı:

Doybox, sektörde öncü olan bu yeni nesil yemek marketi konseptiyle, sadece bir yemek servisi sunmaktan öteye geçiyor. Girişimcilerimize, dijitalleşen pazarın sunduğu avantajları ve modern tüketici beklentilerini karşılayacak, geleceğe dönük sağlam bir iş modeli vaad ediyoruz.

Bu dinamikler ışığında, yeni nesil yemek marketi konsepti; teknolojiyi, sağlığı ve pratikliği bir araya getirerek geleceğin lezzet deneyimini bugünden yaşamaya davet ediyor. Siz de bu yenilikçi dönüşümün bir parçası olarak, modern, hızlı ve sağlıklı yemek alışverişi deneyimini keşfetmeye hazır olun!





Her Lokmada  
**İnovasyon**  
Her Şubede  
**Güvence!**



## Esnek Franchise Modelleri

Yatırım ve işletme kolaylığına odaklanan Doybox, üç farklı franchise modeliyle fark yaratıyor:



01

**Dükkan:** Klasik ve prestijli bir mağaza konsepti; şehir merkezlerinde fark yaratan, geleneksel yapı.

02

**Konteyner:** Modüler, esnek ve düşük maliyetli; her mekâna kolayca adapte olabilen yenilikçi çözüm.

03

**Kiosk:** Minimal alanda maksimum verimlilik; yoğun noktalarda hızlı ve pratik hizmet sunan akıllı model.

Her model, yüksek kar marjı ve düşük işletme maliyetiyle, tek kişilik yönetilebilir bir iş sisteminin anahtarıdır.

# Franchise Sistemi – Birlikte Büyüyoruz

Doybox'un franchise sistemi, girişimciliğe modern ve esnek bir soluk getiriyor. İş ortaklarımızla birlikte büyümek, markamızı ülke genelinde yaygınlaştırmak ve her yeni şubede aynı başarı öyküsünü yazmak için özenle tasarlanmış süreçlerimizle yanınızdayız. Şeffaf ve kolay anlaşılır adımlar, girişimcilerimizin bu büyüme serüvenine güvenle adım atmasını sağlıyor.

Doybox franchise sistemi, girişimciliğe modern ve esnek bir soluk getiriyor. Sürecimizin detayları, adım adım izlenebilecek bir diyagramla aşağıdaki gibi özetlenmiştir:





Doğallık ve Kalite:  
Lezzetin Yeni Adı,

**Doybox**







# "Ustaya Gerek Yok"

## Basit ve Etkili İş Modelimiz

Doybox'un iş modeli, yüksek teknoloji ve inovasyonla desteklenen, basit ve etkili bir yapıya sahiptir. "Ustaya Gerek Yok" felsefesiyle, işletmelerin karmaşık ve yüksek maliyetli iş süreçlerine gerek kalmadan, tek kişilik ekiplerle yönetilebilmesini sağlıyoruz. Bu yaklaşım, girişimcilerimize hem operasyonel esneklik hem de sürdürülebilir kârlılık sunar.

# Franchise Yolculuğuna Davet

## *Birlikte Geleceğe*

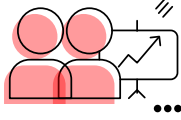
Doybox ailesine katılmak, sadece bir iş fırsatı değil, aynı zamanda geleceğe atılmış bir adımdır. Şeffaf finansal yapı, %30 kar marjı, royalti ve reklam ücretlerinde adaletli sistemimiz ve ekstra franchise bedeli olmadan sunulan eşsiz yatırım modeli, girişimcilerimizin işlerini büyütmeleri için sağlam bir temel oluşturuyor. Siz de bu heyecan verici yolculuğun bir parçası olun; birlikte, ülke genelinde lezzetin ve sağlıklı beslenmenin simgesi haline gelelim.



# Başarı Hikayeleri & Ortaklık Deneyimleri

Doybox ile iş birliği, sadece bir iş modeli değil; aynı zamanda güven, tutku ve başarı öykülerinin birleştiği eşsiz bir yolculuktur.

Franchise ortaklarımızın deneyimleri, markamızın geleceğe dair vizyonunu ve sağlam temeller üzerine inşa edilmiş ortaklık anlayışımızı yansıtır.



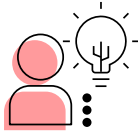
## **Birlikte Yükseliyoruz:**

Ortaklarımızın başarı hikayeleri, Doybox'un yenilikçi iş modeli ve sürekli destek mekanizması sayesinde hayallerini gerçeğe dönüştürdüğünü gösteriyor.



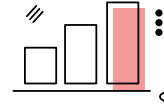
## **Güven ve Şeffaflık:**

İş ortaklarımız, şeffaf finansal yapı ve adaletli royalti sistemi ile yatırımlarının güvende olduğunu ifade ediyor.



## **Özgün Deneyimler:**

Her şube, girişimcilerin kendi öyküsünü yazdığı, kişisel başarılarının ve yerel pazarın dinamizmini yansıtan benzersiz bir deneyime dönüşüyor.



## **Topluluk ve İnovasyon:**

Basında çıkan olumlu haberler ve müşteri memnuniyeti, Doybox'un sektördeki lider konumunu pekiştirirken, sürekli yenilikçi yaklaşımımızı da gözler önüne seriyor.



