

**ÇENGELKÖY®
BÖREKÇİSİ**

Bir İstanbul Klasığı

cengelkoyborekcisi.com

**FRANCHISE
KATALOĞU**



Bir İstanbul Klasikliği ÇENGELKÖY BÖREKÇİSİ

Yeni Dostlar

Çocuk denecek yaşta çıraklıkla başlayan börekçiliğimiz, aile bireylerimiz ile kısa zamanda bir imalat dükkanının devralınarak seyyar tezgah satışı yapılan bir işe dönüştü.

Bir müddet sonra 'Murat' adıyla Çamlıca'daki ilk dükkanımız ve Çengelköyde'ki ikinci şubemizle 'Murat' ismimizi Çengelköy Börekçisi olarak değiştirmekle markamızın hikayesi başladı.

Ailemizin büyüğü babamız Musa Dilbağı'nın bizi sürekli cesaretlendiren olağanüstü özverisi ve sevecen kişiliği ile Çengelköy Börekçisi markamız kısa zamanda müşterilerimizin teveccühüne mazhar oldu.

Çengelköy'ün sevilen mahalle kültürü ile klasik lezzetlerimizin buluşması sonrası İstanbul'un tanınmış börekçileri arasında anılmamız bizleri hem mutlu etti, hem de bize daha büyük sorumluluklar yükledi.

Gurmelerin uğrak mekanları arasında yer alan Çengelköy Börekçisi, İstanbul ile birlikte büyüdü, gelişti ve lezzeti hiç değişmedi...

O günden bugüne kendimize özgün lezzetleri, kaliteli malzemeler ile standartlarını geliştirerek, her gün tertemiz ve taze olarak müşterilerimize sunuyoruz.

Türkiye'nin ilk TSE Helal Sertifikası alan börekçisi olarak, TSE Hizmet Yeterlilik Sertifikası, TSE Covid-19 Güvenli Üretim Belgesi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgelerimiz ile artık kaliteli, lezzetli, güvenilir ürünlerimizi modern, hijyenik üretim, paketleme ve lojistik imkanları ile Türkiye'nin her yerine ve Avrupa, Ortadoğu, Amerika pazarlarına ulaştırmaya başladık...

Yeni hizmetimiz dondurulmuş lezzetlerle 'Bir İstanbul Klasikliği' artık her evde, ofiste lezzet hikayesi yaşatacaktır...

Bu hikayede yer alacak yeni İŞ ORTAĞI dostlarımızla bir an önce tanışmayı arzu ediyoruz.

Murat Dilbağı





Üretim öncesi personelin vücut ısıları ölçülür.



Hijyen bariyerinde ayaklar temizlenir.



Ellere sabun alınmadan bariyer açılmaz.



Eller sıcak su ile yıkanır ve tek kullanımlık havlu ile kurulanır.



Üretime her girişte tek kullanımlık maske ve boneler giyilir.



Eller son defa dezenfekte edilerek üretime geçilir.



Lezzet katılarak börekler üretilir.



Hijyenik ambalajlarla sevkiyata hazırlanır.



ÇENGELKÖY®
BÖREKÇİSİ

Bir İstanbul Klasikliği

AL GÖTÜR LEZZETİ EVDE PİŞİR



NEDEN ÇENGELKÖY BÖREKÇİSİ?

- 01 1987 yılından bu yana yarım yüzyıla yakın tecrübe ve birikimle birlikte olacaksınız.
- 02 Börek ve unlu mamül çeşitlerinde geniş ürün yelpazesine sahip, İstanbul Lezzetleri sunan bir markayı temsil edeceksiniz.
- 03 Türkiye'nin İlk TSE Helal Sertifikalı börekçisi ile çalışmış olacaksınız.
- 04 Ürünlerindeki müşteri memnuniyeti her zaman aynı seviyeyi korumuş, İstanbul'un seçkin noktalarında gurmelerin daima uğrak yeri olan bir marka ile çalışacaksınız.
- 05 Hem reçete hem de hazırlık olarak tamamen geleneksel, hiçbir koruyucu katkı madde bulundurmeyen ürünleri müşterilerinize sunacaksınız.
- 06 Üretim aşamasında yıllardır tamamen birinci sınıf ve tüketici tarafından beğenilen marka değeri yüksek hammaddelerle üretim yapan bir zincirin halkası olacaksınız.
- 07 TSE Helal Uygunluk Belgesi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Belgesi, TSE Covid-19 Güvenli Üretim Belgesi ve TSE Hizmet Yeterlilik Belgelendirme sertifikalarına sahip bir ürünü tezgahınıza koyacaksınız.
- 08 Hammaddenin girişinden, mamül ürünün tezgaha ulaşmasına kadar tüm süreçlerin takip sistemine sahip seçkin bir markanın iş ortağı olacaksınız.



KALİTE BELGELERİMİZ





NEDEN BAYİLİK ALMALIYIM?

01

Yarım yüzyıla yakın tecrübe ve birikime sahip firmamızdan ürünlerinizi ortalama % 50 indirimli alıp, sadece satış ve sunumunu yaparsınız.

02

Üretimle ve üretim maliyetleriyle uğraşmazsınız.

03

Üretim, servis gibi bir çok aşamada ulusal ve uluslararası belgeli ürünlerle hizmet kalitesi ve standartlara sahip bir marka ile iş yaparsınız.

04

Mevcut satış noktalarında müşteri memnuniyeti yıllardır tam olan ürünlere sahip olursunuz.

05

Personel maliyetlerinizi minimum düzeyde tutup karlılığınızı arttırabilirsiniz.

06

Lokasyona bağlı alternatif konseptlerimizle size en uygun çözümü bulabilirsiniz.

07

Bayilik öncesi doğru bir lokasyon analizi ile en iyi noktayı bulmanız konusunda tam destek alırsınız.

08

Reklam, tanıtım, promosyon gibi bir çok kalemlle uğraşmaz, profesyonel bir ağın parçası olursunuz.

09

Şube hazırlıklarında tam bir mimari destek alırsınız.

10

Her şubede ve her zaman aynı kaliteli lezzetli ürünlere ulaşırsınız.

11

'Bir İstanbul Klasiği' marka ile değeri yüksek, güvenilirliği tam bir işletmeye sahip olursunuz.

FRANCHİSE ŞUBEDE ARANAN ÖZELLİKLER



Tercihen dükkan 70-100 m2 arasında olmalıdır.



Özellikle sabah işe gidişte yoğun yaya ve araç trafiği olan caddeler tercih edilmelidir.



Bahçe veya dış alan olarak kullanılabilir yeri olmalıdır.



Kamu kurum ve kuruluşları tarafından ruhsat almak için bir sıkıntı olmamalıdır.



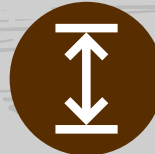
Düz ayak olmalıdır.



İşletmecinin tam zamanlı işinin başında olması tercih sebebidir.



Yaklaşık 200 metre yakınında benzer iş yeri olmaması tercih sebebidir.



Tavan yüksekliği 2.5 metre ve üstü olması tercih edilir.



İşletmecinin mali yeterliliği kadar güler yüzlü olması da aranan özelliklerdendir.

ŞUBE KONSEPT TASARIMLARI

Dilerseniz self servis, dilerseniz alakart servis olarak da hizmet veren tezgah sistemi.



ŞUBE KONSEPT TASARIMLARI

Dilerseniz self servis, dilerseniz alakart servis olarak da hizmet veren tezgah sistemi.



ŞUBE KONSEPT TASARIMLARI

Dilerseniz self servis, dilerseniz alakart servis olarak da hizmet veren tezgah sistemi.



SADE BÖREK



KIYMALI KOL BÖREĞİ



PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ



PATATESLİ KOL BÖREĞİ



KLASİK SU BÖREĞİ



ÇENGELKÖY BÖREĞİ



ADANA USULÜ SU BÖREĞİ



ISPANAKLI TEPŞİ BÖREĞİ



HANİMELİ BÖREĞİ

**MARGARİN
YOK!**



ÇENGELKÖY LOKUMU

**MARGARİN
YOK!**



SPEŞİYAL

**MARGARİN
YOK!**

ZEYTİNYAĞLI



PİDE



KAHVATI



AÇMA - SİMİT



POĞAÇA



İÇECEKLER





CEVİZLİ BAKLAVA



FISTIKLI BAKLAVA



FISTIKLI HAVUÇ DİLİMİ



SOĞUK BAKLAVA



SAF
ÇİKOLATA

ÇENGELKÖY® BÖREKÇİSİ

Bir İstanbul Klasığı



© cengelkoyborekçisi
cengelkoyborekçisi.com



Çengelköy Güzeltepe Mah. Prof.Dr.Beynun
Akyavaş Cad. Altuntaş Sit.No:104/A
Üsküdar/İstanbul

Tel: 0216 462 35 20
0555 051 22 45
info@cengelkoyborekçisi.com