



Esen

Catering & Yemek Servisi

EV DEN GELEN LEZZET

www.esencatering.com



HAKKIMIZDA

Esen Catering & Yemek Servisi olarak, 2012 yılından beri toplu yemek dağıtım sektöründe müşterilerimize kaliteli ve güvenilir hizmet sunmaktayız. Kurulduğumuz günden bu yana, iş yerlerinden fabrikalara, eğitim kurumlarından hastanelere kadar geniş bir müşteri portföyüne hizmet vererek sektörde sağlam bir yer edindik.

Misyonumuz, müşterilerimizin sağlıklı, lezzetli ve hijyenik yemeklere kolayca ulaşmasını sağlamaktır. Bunun yanı sıra, her geçen gün artan kalite standartlarımızla, sadece yemek sunmuyor, aynı zamanda müşterilerimize güven ve memnuniyet sağlıyoruz. Mutfak ekibimiz, deneyimli şeflerimiz ve hijyen konusundaki titizliğimizle, her öğünde yüksek kaliteyi korumayı başarıyoruz.

Sektördeki 12 yıllık tecrübemizle birlikte, müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutarak iş yerlerinin ihtiyaçlarına yönelik esnek çözümler sunuyoruz. Menülerimizi titizlikle hazırlıyor, her zevke uygun, dengeli ve besleyici yemekler sunarak, gün boyu enerji dolu ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlıyoruz.

Güçlü lojistik altyapımız ve zamanında teslimat ilkemizle, Esen Catering olarak, sizlerin ihtiyaçlarına her zaman en iyi şekilde cevap vermeye hazırız. Gelecekte de aynı kalite ve güvenle, toplu yemek hizmetinde öncü olmaya devam edeceğiz.





Üretim Sürecimiz

Malzeme Seçimi

Yemeklerimizin kalitesi, kullandığımız malzemelerden başlar. Bu nedenle, üretimde taze ve birinci sınıf malzemeler kullanmayı ilke edindik. Güvenilir tedarikçilerden temin edilen gıda ürünleri, kalite ve sağlık açısından titizlikle kontrol edilir. Yalnızca en kaliteli ve taze malzemeleri tercih ederek, lezzetli ve besleyici yemekler sunuyoruz.

Hazırlık ve Üretim

Yemekler, deneyimli ve uzman mutfak ekibimiz tarafından özenle hazırlanır. Hijyen standartlarına uygun olarak düzenli olarak dezenfekte edilen mutfaklarımızda, gıda güvenliğini ön planda tutarak çalışıyoruz. Her aşamada HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) standartlarına uygun süreçler uygulanır. Sebzelerin, etlerin ve diğer malzemelerin doğru kesim ve pişirme yöntemleri ile işlenmesi, hem lezzeti hem de sağlığı garanti altına alır.

Pişirme Süreci

Pişirme işlemleri, her yemeğin özgün tarifine ve özelliklerine göre, doğru süre ve sıcaklıkta gerçekleştirilir. Besin değerlerini kaybetmemek için dikkatli bir pişirme süreci izlenir. Ayrıca, farklı diyetlere ve özel taleplere uygun seçenekler sunabilmek adına özel pişirme yöntemleri de kullanılmaktadır. Bu sayede, hem lezzetli hem de sağlıklı yemekler müşterilerimize ulaştırılır.

Paketleme

Hazırlanan yemekler, özel termal kaplarda hijyenik bir şekilde paketlenir. Paketleme sürecinde, yemeklerin sıcaklıklarını ve tazeliklerini koruması sağlanır. Yiyeceklerin dış etkenlerden korunması ve müşterilerimize en hijyenik şekilde ulaşması için paketleme süreci titizlikle yürütülmektedir.

Teslimat

Lojistik ekibimiz, yemeklerin en kısa sürede ve en uygun koşullarda müşterilere ulaşmasını sağlar. Termal özelliklere sahip taşıma araçlarımız, yemeklerin ideal sıcaklıkta ve tazelikte müşterilerimize ulaşmasına olanak tanır. Zamanında teslimat, hizmet anlayışımızın en önemli unsurlarından biridir.

Teslimat

Yemek üretim sürecinin her aşamasında düzenli hijyen kontrolleri yapılır. Mutfak personelimiz, gerekli hijyen eğitimlerini almış olup, çalışma alanları sık sık denetlenir. Ayrıca, kalite kontrol ekibimiz, her yemeğin lezzet, tazelik ve hijyen açısından standartlarımıza uygun olup olmadığını titizlikle kontrol eder.

Esen Catering & Yemek Servisi olarak, tüm üretim sürecinde müşterilerimize en iyi yemek deneyimini sunmayı hedefliyor, sağlıklı ve güvenilir yemeklerle işletmelerin verimliliğini artırmaya katkı sağlıyoruz.



İletişim Bilgilerimiz



+90 0530 491 26 52



info@esencatering.com



www.esencatering.com



İkitelli OSB Esenler Sanayi Sitesi
Ortaklar İş Merkezi
A6 Blok No:13



Esen

Catering & Yemek Servisi

www.esencatering.com