



TOPLU YEMEK · TABL DOT · MUTFAK KURULUMU

Türkiye'nin her yerinde, çalışanlarınıza her gün *sıcak* yemek.

Şantiye, fabrika, otel ve kurumlara Türkiye genelinde toplu yemek.
Anlaştığımız şehirde gerekirse sıfırdan mutfak kurar, ekibimizle günlük servisi başlatırız.



BİZ KİMİZ

Yemek emekte pişer.

Yirmibir Catering, İstanbul başta olmak üzere farklı bölgelerdeki operasyon noktalarından çalışanlara her gün dengeli, doyurucu ve güvenli yemek ulaştıran bir toplu yemek firmasıdır.

Her işletmenin ihtiyacı farklı; hizmeti porsiyon sayınıza, vardiyalarınıza ve mutfak imkânınıza göre kuruyoruz.

Mutfağınız yoksa sıfırdan kuruyor, varsa devralıyoruz. Ege kıyısında davet catering'i de yapıyoruz.

60+

kurumsal ve bireysel müşteri

%98

müşteri memnuniyeti

81 il

mutfak kurulabilecek hizmet kapsamı

BU KATALOGDA

Toplu yemek hizmetlerimiz	03	Günlük menü düzeni	07
Tabldot ve taşıma paket yemek	04	Mutfak ve gıda güvenliği	08
Şantiye yemeği	05	Süreç · 21 detay	09
Yerinde üretim · mutfak kurulumu	06	Türkiye hizmet ağı · Davet catering	10–11



TOPLU YEMEK

Toplu yemek hizmetlerimiz

Türkiye'nin neresinde olursanız olun; kişi sayınıza, vardiyalarınıza ve mutfak imkânınıza göre size uyan modeli birlikte seçiyoruz.

01

Tabldot Yemek

Aylık planlı menü, her gün taze pişer ve yemekhanenizde ekibimizce servis edilir.

02

Taşıma Paket Yemek

Yemekhanesi olmayan iş yerleri ve saha ekipleri için kişiye özel, sıcak paket.

03

Yerinde Üretim & Mutfak Kurulumu

Mutfağınız yoksa sıfırdan kurarız, varsa devralırız; yemek tesisinizde pişer.

04

Şantiye Yemeği

İnşaat, altyapı ve enerji şantiyelerine doyurucu, vardiyaya uygun öğünler.

05

Otel Personel Yemeği

Turizm bölgelerinde vardiyalı otel ekipleri için sezonluk hizmet.

06

Fabrika, Ofis & Kurum

Üretim tesisleri, ofisler, okul ve kurumlar için dengeli günlük öğün.

Tabldot ve taşıma paket yemek

Yemekler sabah size en yakın mutfagımızda ya da bölgenizde kurduğumuz mutfakta pişirilir; gastronom küvetle yemekhanenize ya da kişiye özel paketle sahaya, öğün saatinde sıcak ulaşır.



YEMEĞİNİZ NASIL ULAŞIR?

1

Sabah üretim

Yemekler günlük ve taze pişirilir

2

Porsiyonlama

Paslanmaz gastronom küvetlere alınır

3

Thermobox

Sıcaklık korunarak araca yüklenir

4

Teslimat

Öğün saatinden önce kapınızda

5

Servis & toplama

Boş küvetler geri toplanır

KİMLER İÇİN UYGUN?

- Kendi mutfagi olmayan işletmeler
- Şantiyeler ve geçici tesisler
- Günlük porsiyonu değişken iş yerleri

NEDEN GÜVENLİ?

- Her çeşitten 72 saat saklanan numune
- Kapalı, yalıtımlı taşıma kapları
- Planlı üretim, uzun bekleme yok



ŞANTİYE

Şantiye yemeği

Otoyoldan enerji santraline, konut projesinden tünele; Türkiye'nin neresinde olursa olsun sahaya mutfak kurar ya da en yakın mutfağımızdan sıcak teslim ederiz.



TÜM VARDİYALAR

- Erken kahvaltı
- Öğle yemeği
- Akşam ve gece öğünü

SAHAYA UYGUN

- Sahaya ya da yemekhaneye teslim
- Kumanya ve paket öğün
- Konteyner mutfak ve yemekhane kurulumu

ESNEK PLANLAMA

- Değişen kişi sayısına göre porsiyon
- Yüksek enerjili menüler
- Proje süresince sabit kalite

Mutfağınız yoksa *kuruyoruz*

Anlaştığımız şehirde tesisinize ya da şantiyenize sıfırdan endüstriyel mutfak kuruyor, mevcut mutfağınızı devralıyoruz. Aşçıdan tedarike, menüden hijyene her şeyi üstlenir; yemeği her gün sizin mekânınızda taze pişiririz.



ANLAŞMADAN İLK ÖĞÜNE

1

İhtiyaç analizi

Kişi, öğün, vardiya ve konum netleşir

2

Keşif & proje

Mutfak yerleşimi ve ekipman listesi

3

Kurulum

Sıfırdan mutfak ya da devralma

4

Ekip & tedarik

Aşçıbaşı, ekip ve yerel tedarikçiler

5

İlk servis

Deneme, onay ve günlük kayıtlar

Fabrika

Şantiye

Otel personeli

Okul & kurum

Ofis



Menünüz size özel hazırlanır

Her işletmeye aynı menü gitmez. Çeşit sayısını, porsiyonu ve dengeyi sizinle birlikte belirler; menüyü aylık planlar, haftalık olarak paylaşıyoruz.

ÖRNEK GÜNLÜK TABLDOT DÜZENİ

Çorba Her gün	Ana yemek Et · tavuk · balık	Yardımcı Pilav · makarna	Salata Meze · cacık	Tatlı ya da meyve
-------------------------	--	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

MUTFAĞIMIZDAN

Çorbalar	Et yemekleri	Tavuk çeşitleri
Balık çeşitleri	Ev yemekleri	Zeytinyağlılar
Pilav & makarna	Salata & meze	Tatlı & meyve
Kahvaltı	Kumanya	Diyet menü
		

ÖZEL BESLENME

Vejetaryen

Diyet

Glutensiz

Düşük tuz

Alerjen bilgisi



HİJYEN

Mutfak ve gıda güvenliği

Ürünün kapımıza geldiği andan tabağa ulaştığı ana kadar her aşamayı kontrol eder ve kayıt altına alırız.

01

Tedarik ve depolama

Gelen her ürün kontrol edilir; sıcaklık ve FIFO kontrolleri günde en az iki kez kaydedilir.

02

Ayrı üretim bölümleri

Çorba, ana yemek, salata ve tatlılar ayrı bölümlerde hazırlanır.

03

72 saat numune

Her çeşitten alınan numune +4 °C'de 72 saat saklanır.

04

Sıcak zincir

Paslanmaz küvet ve thermobox ile kapalı taşıma.

05

Temizlik ve ekipman

Ekipmanlar 75 °C'de yıkanır; periyodik haşere kontrolü yapılır.

06

Eğitimli ekip

Periyodik sağlık kontrolleri ve düzenli hijyen eğitimleri.

Tekliften ilk servise *dört adım*

1

Keşif

Hangi ilde olursanız olun; porsiyon, öğün ve mutfak imkânınızı yerinde görürüz.

2

Teklif & menü

Size uygun model ve örnek aylık menüyle teklif sunarız.

3

Deneme servisi

Ekibinizle deneme yapar, geri bildirimle göre netleştiririz.

4

Düzenli servis

Haftalık menü paylaşımı ve düzenli takip ile hizmet başlar.

Her tabakta *21 detay*

01 Keşif ziyareti

02 İhtiyaç analizi

03 Deneme servisi

04 Aylık menü planı

05 Haftalık menü paylaşımı

06 Diyetisyen kontrolü

07 Mevsim ürünü

08 Günlük taze üretim

09 Ayrı üretim bölümleri

10 Sıcak zincir

11 Thermobox ile taşıma

12 Zamanında teslimat

13 72 saat numune

14 Alerjen bilgisi

15 Diyet seçenekleri

16 Eğitimli ekip

17 Tek muhatap

18 Esnek porsiyon

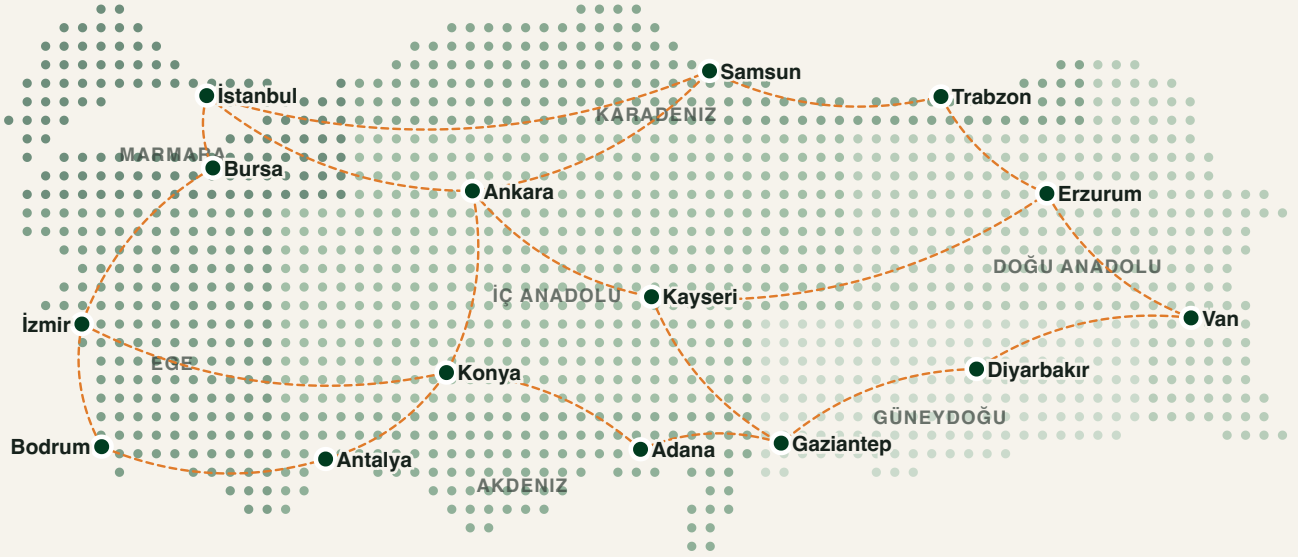
19 Geri bildirim takibi

20 Kayıtlı hijyen kontrolü

21 Sıfır atık

Türkiye'nin *her yerine*

İstanbul başta olmak üzere farklı bölgelerde operasyon noktalarımız var. Yeni bir şehirde anlaştığımızda mutfağı orada kurar, ekibimizi sahaya yerleştiririz.



İşaretli iller örnektir · 81 ilde mutfak kurulumu yapılabilir

Marmara

İstanbul, Kocaeli, Bursa,
Tekirdağ

OSB'ler, fabrikalar, büyük
şantiyeler

Ege

İzmir, Manisa, Muğla, Denizli

Fabrikalar ve turizm personeli

Akdeniz

Antalya, Mersin, Adana, Hatay

Otel ekipleri, liman ve sanayi

İç Anadolu

Ankara, Konya, Kayseri,
Eskişehir

Üretim tesisleri ve kurum projeleri

Karadeniz

Samsun, Trabzon, Ordu, Rize

Otoyol, tünel ve enerji şantiyeleri

Doğu ve Güneydoğu

Erzurum, Malatya, Gaziantep,
Diyarbakır

Uzun soluklu altyapı projeleri

81 il

hizmet kapsamı

Sıfırdan

mutfak kurulumu ve işletme

4 öğün

kahvaltı, öğle, akşam ve gece



ORGANİZASYON

Davet ve *organizasyon* catering

Toplu yemekteki disiplinimizi Bodrum ve Ege kıyısındaki özel günlerinize de taşıyoruz. Menüü birlikte kurar, kurulumdan toplamaya kadar yemek tarafını tek elden yönetiriz.

- Açılış, lansman ve kurumsal etkinlikler
- Toplantı ve kahve arası ikramları
- Düğün, nişan ve özel davetler
- Villa ve yat catering
- Kokteyl ve resepsiyon
- Doğum günü ve kutlamalar





yemek emekte pişer

Teklif almak için *bize ulaşın*

Aşağıdaki bilgileri telefonla ya da WhatsApp'tan iletmeniz yeterli; size özel teklifinizi hazırlayalım.

TOPLU YEMEK İÇİN

- Firma ve sektör
- Günlük kişi / porsiyon sayısı
- Öğünler ve saatler
- İl / ilçe, mutfak imkânı
- Başlangıç tarihi

ORGANİZASYON İÇİN

- Etkinlik türü
- Tarih ve saat
- Kişi sayısı
- Mekân / bölge
- Servis şekli

TELEFON & WHATSAPP

0533 687 21 48

WEB

yirmibircatering.com



WHATSAPP'TAN YAZIN

E-POSTA

info@yirmibircatering.com

HİZMET BÖLGESİ

Türkiye geneli · 81 il
Davet catering: Ege kıyısı