



Keyfi Yemek



*YEMEĞİN LEZZETE
DÖNÜŞTÜĞÜ YER*



HAKKIMIZDA

Ticari faaliyetlerine 2001 yılında başlayan ve iki kız kardeş tarafından kurulan Keyfi Yemek, yalnızca yiyecek ve içecek konusunda uzmanlaşarak sektörün güvenilir ve tercih edilen toplu yemek firması olmuştur. Tesisimizde kullanılan hammaddeler, Türkiye'nin en seçkin firmalarından tedarik edilmektedir.





TAŞIMA YEMEK

Keyfi Yemek olarak taşıma yemek hizmetimiz ile işyerinizde yerden ve zamandan tasarruf edin.

Toplu yemek taşıma hizmetimizde sağlıklı, ve lezzetli yemeklerimizi istediğiniz zaman dilimde sizlere ulaştırıyoruz.





YÖNETİM EKİBİMİZ



MEVLA ŞAHİN
(Satın Alma, Finansman)



AYŞE ŞAHİN
(Üretim)



ADEM ERDEM
(Satış, Pazarlama)



HATİCE YAZICI
(Muhasebe)



SENA DURMUŞ
(Gıda Mühendisi)



MELİH SARALIOĞLU
(Satın Alma)



DENİZHAN AKIN
(Bölge Satış Müdürü)



İLKNUR HOPAN
(Sosyal Medya)

"HER BAŞARI BÜYÜK EKİP ÇALIŞMASININ SONUCUDUR"

ORGANİZASYON YEMEKLERİ

Özel yemek organizasyonları, düğün, nişan, sünnet veya mevlüt gibi özel günleriniz de organizasyonlarınızda size ve bütçenize uygun plan ve paketlerle en iyi yemek deneyimi sunuyoruz. En iyi menüyü oluşturmak, tüm araç gereçleri temin etmek ve yemeklerin kusursuz hazırlanıp servis edilmesini en iyi şekilde üstleniyoruz. Kısaca o gün en özel işi ortaya koymak için yanınızda oluyoruz.



Lezzetin Adı;
Keyfi Yemek



HİZMET ALANLARIMIZ



İFTAR YEMEKLERİ



DÜĞÜN, NİŞAN, MEVLÜT

TOPLU YEMEK

TABLDOT YEMEK



KALİTE POLİTİKAMIZ

Müşterilerimize uygun fiyata kaliteli ve lezzetli yemekleri sunmak, ürün kalitesinden ödün vermeden müşterinin beklentisini üst seviyede tutmak, hijyenik ortamda, uzman kadrosu ve yetiştin personeli ile gıda güvenliği yönetim sistemi kapsamında lezzetli ürünler üretmektir.



"KALİTELİ BİR YEMEK SAĞLIKLI BİR YAŞAM DEMEK"

VİZYONUMUZ

Misyonumuzu gerçekleştirmek için benimsediğimiz temel ilkeler;
çalışanlarımızın sürekli eğitim alarak, mesleki performanslarını arttırmalarını
sağlamak, müşterilerimizin beklentilerine göre hizmet vermek, ekip ruhuyla
hareket etmek, müşterilerimizle sürekli diyalog halinde olmak, çalışanlarımızın
sosyal güvencelerini tam olarak yerine getirmek, en sağlıklı iş ortamını
hazırlamaktır.



MİSYONUMUZ

Her müşterinin farklı ihtiyaçları olduğunun bilinci ile müşterilerimize özel hizmet sunarak, hizmet verdiğimiz kurumların uzun süreli çözüm ortağı olmak, müşterilerimizin günlük işleyişlerini kolaylaştırmak, ‘‘müşteri sağlığından sorumlu olma’’ ilkesi ile kalite, hijyen ve lezzetten ödün vermeden müşterilerimizi hem fiziki hem de ruhsal açıdan doyurmaktır.



TEDARİKÇİLERİMİZ

Yemeklerimizde kullandığımız ürünler Türkiye'nin en önde gelen firmaları tarafından tedarik edilmektedir.

Tedarikçilerimizin ürünlerinin kalite kontrolü iç ve dış ekiplerce rutin olarak sağlanmaktadır.



Biryağ

BEREKET DÖNER



"BİLDİĞİNİZ YEMEKLER BİLMEDİĞİNİZ TADLARLA"

NEDEN BİZ?

Keyfi Yemek olarak şirketimizi öne çıkaran ve farklılığını oluşturan temel özellikler; müşterilerimizin isteklerine önem vermemiz ihtiyaçlarına istenilen zamanda ve doğru şekilde cevap vermemiz, ilgili güvenilir, disiplinli ve en önemlisi istikrarlı olmamızdır.





EN YENİ TEKNOLOJİK ÜRÜNLERİMİZ

Makinemiz ile yapılan her çeşit pilav ve çorbalar el değmeden hijyenik bir şekilde pişirilerek sofralarınıza sunuluyor.



(Pilav Makinesi)



(Çorba Makinesi)



(Pilav Makinesi)

Köftelerinizi istediğiniz gramaj ve şekillerde özenle el değmeden hazırlıyoruz.



Köfte Form (Şekillendirme) Makinesi



EN YENİ TEKNOLOJİK ÜRÜNLERİMİZ

Tüm sebze ve meyveleri yüksek basınçlı suyun etkisi ile hijyenik bir şekilde yıkayarak sizlere sunuyoruz.



(Sebze - Meyve Yıkama Makinesi)



(Sebze - Meyve Yıkama Makinesi)



(0216) 415 92 02



info@keyficatering.com



Necip Fazıl Mah. 19 Mayıs Cad. No:75
Ümraniye/İSTANBUL

