



HARİKA HİZMETİN

MUTFAĞINDAYIZ





CATERING

HAKKIMIZDA

Q Food & Beverage, 80 yılı aşkın köklü geçmişe sahip Atasay Holding'in deneyiminden güç alarak 2013 yılında kurulmuştur.

Huqqa, The Market Bosphorus, HuQQabaz, Qurabiye, GAL ve URLA gibi farklı konseptlerdeki restoran markalarıyla yalnızca Türkiye'de değil, uluslararası arenada da tanınan ve tercih edilen bir yapıya ulaşmıştır.

Q Catering, bu çatı altında, kurumsal yemek hizmetlerinde fark yaratan bir marka olarak konumlanmıştır. Bizim için yemek yalnızca bir ihtiyaç değil; çalışanların motivasyonunu artıran, kurum kültürünü güçlendiren ve iş verimliliğini destekleyen bir deneyimdir.





VİZYON

Dünya mutfağı ile birlikte harmanladığı Anadolu tat ve lezzetlerini yenilikçi ve inovatif sunumlarıyla bütünleştirip, müşterilerine kusursuz hizmet ve deneyimler yaşatmak ve sektörde fark yaratan liderliğini hedeflediği pazarlara taşıyarak, sektöründe en güçlü global oyuncularından biri olmaktır.

MİSYON

Yer aldığı yiyecek-içecek sektöründe müşteri odaklı yaklaşımı, inovatif marka kimliği ve dinamik yönetim anlayışına sahip güçlü kurumsal yapısı ile ülke ekonomisine katkı sağlamak ve değer yaratmaktır.

Q Food & Beverage olarak sadece restoran deneyimiyle sınırlı kalmıyor, kurumsal ve bireysel müşterilere yönelik üst düzey catering hizmetleri de sunuyoruz. Yenibosna'daki merkez üretim mutfağımızda, ISO 9001 ve ISO 22000 kalite standartlarına uygun şekilde, restoranlarımız ve dış müşterilerimiz için günlük üretim gerçekleştirmekteyiz.



Catering hizmetlerimizde;

- ✓ Taşıma yemek hizmetleri
- ✓ Yerde üretim yemek hizmetleri
- ✓ Kurumsal yemek anlaşmaları,
- ✓ Özel etkinliklere yönelik butik menüler,
- ✓ Fuar Organizasyonları Catering hizmetleri,
- ✓ Üniversite & Okul Yemek Hizmetleri,

Mimari ekibimizle birlikte, firmaların talepleri doğrultusunda yerinde üretim mutfak projeleri geliştiriyor, hem altyapı hem de operasyonel yönetim konusunda çözüm ortaklığı sağlıyoruz. Kendi operasyonlarımızda edindiğimiz deneyimle, üretim süreçlerimizin her adımını titizlikle denetliyor; gıda güvenliği, hijyen ve lezzetten ödün vermeden hizmet sunuyoruz. Tedarikten üretime, sevkiyattan servise kadar tüm süreçlerde kaliteyi ve sürdürülebilirliği esas alıyoruz.

Amacımız, iyi planlanmış projelerle, yüksek standartlarda üretim alanları oluşturarak; müşterilerimize sadece yemek değil, mükemmel bir yeme-içme deneyimi sunmaktır.



TAŞIMA YEMEK HİZMETİ

İşyerinizde verimli alan kullanımı için size taşıma yemek hizmeti öneriyoruz. Bu durumda, depolama, hazırlık, pişirme ve geri dönüşüm için ayırmak durumunda olduğunuz alanlardan tasarruf sağlamış olursunuz. Taşıma yemek sisteminde müşterilerimize ihtiyaç halinde , yemekhanedeki servis ve sunumunda kullanılacak ekipman desteği de yapılabilmektedir. Yemeklerin taşınması ve müşteriye ulaştırılması süreci hem lezzet hem de mikrobiyolojik koruma açısından çok önemli olup , bunun için paslanmaz çelikten üretilen gastronom kaplar içerisinde konan hazır yemekler dağıtım araçlarına yüklenmekte ve üretim tesisinden çıktıktan sonra yemekler ancak kuruma ulaştıktan sonra kurumun proje yöneticisi tarafından açılmakta.





YERİNDE ÜRETİM HİZMETİ

Yerinde Yemek Üretimi İşyerinizde bize ayırabileceğiniz yeterli mutfak ve depo alanınız var ise, yemeğinizi kendi tesisinizde de hazırlayıp servis edebiliriz. Mutfağınızın ve yemekhanenizin hem teknik anlamda, hem de görsel anlamda kurulumu, revizyonu için teknik ekibimiz de hizmetinizde olacaktır. Teknik bakım onarım servisimiz mutfak ekipmanlarının periyodik bakımını üstlenecektir. Tüm detaylar bize, güven ve rahatlık duygusu ise size ait olacaktır.





ÜNİVERSİTE & OKUL YEMEK CATERING HİZMETLERİ

•İlkokuldan üniversiteye kadar tüm eğitim kurumlarına yönelik dengeli, sağlıklı ve hijyenik yemek hizmetleri sunulmaktadır.

- Öğrencilerin yaş gruplarına ve beslenme ihtiyaçlarına uygun menüler, diyetisyen kontrolünde oluşturulmaktadır.
- Yerinde üretim ya da taşınabilir yemek modelleri ile okulun altyapısına ve ihtiyacına özel çözümler geliştirilmektedir.
- Servis, hijyen, kalite kontrol ve tedarik zinciri süreçleri; gıda güvenliği yönetmeliklerine tam uyumla yürütülmektedir.





ÖZEL ETKİNLİKLER İÇİN BUTİK MENÜ HİZMETLERİ

- Davet, toplantı, lansman, gala ve kutlama gibi özel organizasyonlara özgü menü planlamaları yapılmaktadır.
- Etkinliğin konseptine ve katılımcı profiline uygun olarak, şeflerimiz tarafından özenle hazırlanan menüler sunulmaktadır.
- Servis ekipleri, masa düzeni, sunum ekipmanları gibi tüm operasyonel detaylar profesyonelce yönetilerek kusursuz bir deneyim sağlanır.





Fuar ve Organizasyon Catering Hizmetleri

- Ulusal ve uluslararası fuar katılımlarınızda stand alanınıza uygun yiyecek & içecek hizmetleri sunulmaktadır.
- Hızlı servis, hijyenik sunum ve sürekli taze ürün garantisiyle markanızı temsil edecek profesyonel bir hizmet sağlanır.
- Günlük yoğunluğa ve ziyaretçi sirkülasyonuna göre planlanan operasyonla, katılımcılara kesintisiz ikram sunulması hedeflenir.



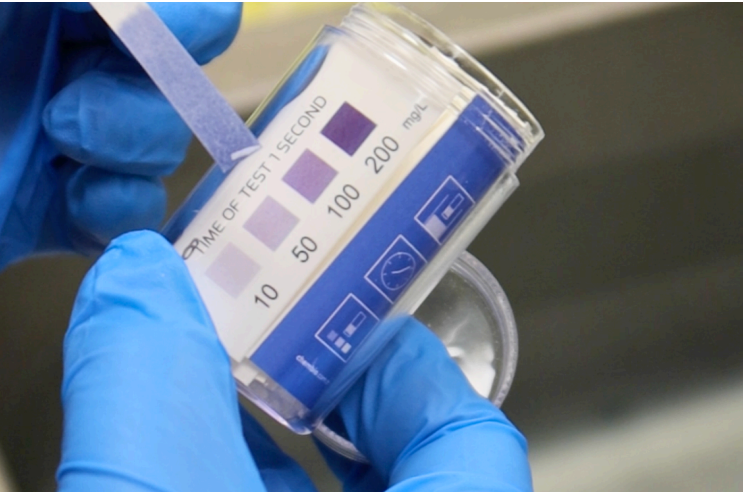
ÜRETİM ALT YAPIMIZ

Yenibosna'daki merkez üretim mutfağımızda, ISO 9001 ve ISO 22000 standartlarında üretim yapıyoruz. Restoranlarımızın kalite beklentilerine uygun ürünleri özenle hazırlıyor, catering hizmetimizde ise trendleri takip ederek lezzetle buluşturuyoruz.

Personel yemek üretiminde dış ürün kullanmak yerine her şeyi kendi mutfağımızda üretiyoruz. Bu sayede lezzet, hijyen ve kaliteyi kontrol altında tutuyor, her aşamada titiz bir denetim anlayışıyla hareket ediyoruz.

Kalite bir tercih değil prensiptir





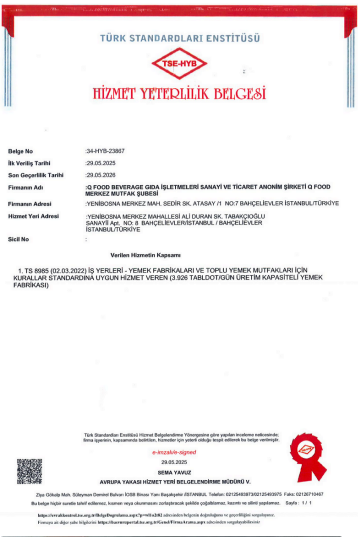
Temiz Mutfak Garantisi

HİJYEN ÖNCELİĞİMİZDİR

Q Catering, kurumsal yemekhanelerde günlük operasyonu yalnızca yönetmez; standartlaştırır.

Planlama, tedarik, hijyen kontrolü ve menü tasarımı dâhil tüm süreçler uzman kadrolar tarafından sahada takip edilir.

Bu yaklaşım, her gün aynı kaliteyi sunabilmemizin temelini oluşturur.



SERTİFİKALARIMIZ



İletişim

Merkez Mah. Sedir Sk. No:7
Yenibosna-Bahçelievler/İstanbul

+90 212 652 6 222

+90 544 389 22 69

info@qcatering.tr

www.qcatering.tr



Bir ATASAY Kuruluşudur.

