



H&K Catering Sunar



SEKTÖRDE



Karşımızda H&K Catering kurucusu yıllarını yemek sektöründe geçirmiş işini profesyonel bir şekilde yapan yılın kadın girişimcisi HACER KOŞAR ın Çok önemli değerlerini sizler için topladık

VİZYONUMUZ

Yemek sektöründeki Catering algısını kırmak ,rakiplerinden daha çok çalışarak yenilikçi bir firma olmak.

MİSYON

Müşterilerimiz her zaman ailemizin bir parçasıdır.Catering ciddiye işidir.Herkesin Karnı Doyacak.

DEĞERLERİMİZ

Yılların vermiş olduğu deneyim ile her gün daha yenilikçi kendini geliştiren bir firma olarak devam etmekteyiz.Bugüne kadar sayısız müşterimize ulaştık her bir müşterimizi teker teker dinledik her zaman çözüm odaklı olduk.

Bu başarımızda sizlerin payı çok büyük. Sizleri bugüne kadar memnun etmek için gece gündüz çalıştık ve elde ettiğimiz başarı gözler önündedir.Teşekkür ederiz.

Çalışma arkadaşlarımız güç kaynağımızdır. Onlar için her zaman kaliteli bir çalışma ortamı yaratmak hedefimizdir.



H&K CATERİNG OLARAK HER
ZAMAN YANINIZDAYIZ...



TAZELİK

Dört mevsim, yedi bölge ve her bölgenin kendine has toprağı... Bu güzelliklerin değerini biliyor, taptaze meyve ve sebzeleri en kaliteli ve sağlıklı şekilde işleyerek sofralarınıza taşıyoruz.



SAĞLIK

Hergün binlerce kişiye yemek üretirken önceliğimizin ne olduğunu biliyoruz... Bu sorumluluk bilinciyle uzmanlardan oluşan ekibimizle hizmet verdiğimiz, okul, hastane, fabrika ve çeşitli işyerlerimize uygun menüler oluşturarak yeterli, sağlıklı ve dengeli beslenmenizi sağlıyoruz.



LEZZET

Anadolu kültürümüzün getirdiği tecrübe, kaliteli malzeme, taze ürünler ve bir tutam sevgiyle ürettiğimiz lezzeti damağınızda hissedeceksiniz.



KALİTELİ CATERİNG SİZLERLE



HİZMETLERİMİZ



TAŞIMA YEMEK HİZMETİ



YERİNDE YEMEK HİZMETİ



TOPLU YEMEK ORGANİZASYONLARI



RESTAURANT HİZMETİ

“Bir şeyleri değiştirmek isteyen insan önce kendisinden başlamalıdır.”
(SOKRATES)



ÖNCELİĞİMİZ GÜVEN VERMEK...



TAŞIMA YEMEK



H&K Yemek, gıda mühendisleri tarafından gerekli kalori ihtiyacına göre hazırlanan, ev yemeği tadı ve güvenilirliğindeki yemeklerimizi güler yüzlü ve eğitimli profesyonel kadromuzla kendi modern mutfağımızda üretiyor ve thermoline araçlarımızla zamanında sizlere ulaştırıyoruz.

Haftanın Hergünü Bayramlar Dahil 7/24 sevkiyatımız vardır.





BAŞARIMIZIN
SIRRI
SİZLER SİNİZ...



HACER KOŞAR



YERİNDE ÜRETİM

H&K YEMEK, müşterilerin kendi standartlarına uygun yemek ihtiyaçlarını uzman ekip kadrosu ile müşterilerinin kendi mutfaklarında yemek üretimini sağlamaktadır. Yerinde üretim hizmetlerinde yemek, kurumların kendi üretim alanlarında hazırlanarak servise sunulur. Üretim ortamında projelendirme sonrası gerekli ekipmanların tedarik, anlaşma dahilinde şirketimiz tarafından sağlanabilmektedir.



KALİTE VARSA GERİSİ TEFERRUATTIR...



Kaliteli hammadde alımı ile birlikte şirketin profesyonel ve deneyimli kadro, hizmete sunduğu yemekler üretildiği noktada servise sunulduğu için lezzet ve kalite kaybı olmamakta, sunum özelliği ön plana çıkmakta ve hizmetin kalitesi üst seviyeye ulaşmaktadır. Yerinde üretim hizmeti için sağlığa uygunluk denetimi belirli periyotlarla mikrobiyoloji analizlerinin yapılması, yine firmamız tarafından karşılanmaktadır.



TOPLU YEMEK ORGANİZASYONLARIMIZ



25 yılı aşkın bir süredir bugüne kadar çeşitli organizasyonlarda yer aldık. Her sene yaptıklarımızın daha iyisini yapmaya çalışıyoruz. Sayısız müşteri memnuniyetimiz ile kendimizi kanıtladık.



**İFTAR MEZUNİYET DÜĞÜN DERNEK CENAZE TOPLANTI
TÜM TOPLU ORGANİZASYONLARINIZDA YANINIZDAYIZ.**





*H&K CATERİNG VARSA
GÖNLÜNÜZ RAHAT OLSUN...*



ÜRETİM KALİTESİ

H&K yemek olarak, sadece lezzetin müşteri memnuniyeti için yeterli olduğuna inanmıyoruz. ISO 9001:2008 ve ISO 22000:2005 sisteminin uygulayarak gıda ve kalite güvenliğini sağlamak, Kalitesi kanıtlanmış tedarikçiler ile çalışmak Hijyenik ortamda, en kaliteli üretimi yapmak Müşteri odaklı bir yaklaşım ile beklentileri dikkate alarak, en üst düzeyde müşteri memnuniyetini sağlamak



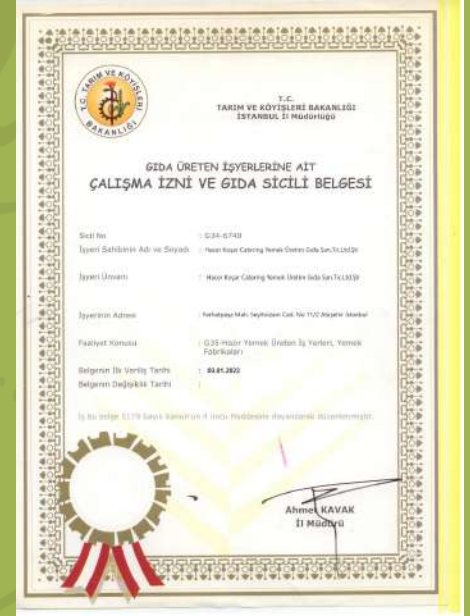
25 SENELİK TECRÜBE SİZLERLE



İSTEDİĞİNİZ ZAMAN TESİSİMİZİ ZİYARET EDEBİLİRSİNİZ



- Müşteri memnuniyetini ön planda tutarak en çok tercih edilen ve en güvenilir firma olmak.
- Tam hijyenik koşullarda üretim yapmak ve gıda güvenliğini en doğru biçimde uygulamak.
- Hedeflerimize ulaşmak için tüm gayretimizle çalışmak.
- Personelin eğitim seviyesini en üst seviyeye taşımak.
- Hammade temininden müşterilerimizin sofralarına kadar olan süreçteki tüm aşamalarda etkin bir şekilde çalışmak.





PERSONEL ve EĞİTİM

Müşterilerimize kaliteli hizmet verebilmek için personelimizin eğitimleri uzman kuruluşlarca periyodik olarak verilmektedir. Eğitimlerden; firmamızın daha ileri seviyelere ulaşmasını ve daha kaliteli hizmetler sunabilmesi amaçlanmaktadır. Çalışanlarımız gücümüzün kaynağıdır. Çalışanlarımızın gelişmelerine fırsat tanımak suretiyle yetenek ve mutluluklarını arttırmak hedefimizdir.

HACER KOŞAR



TEDARİKÇİLERİMİZ



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ



KIRMIZI ET ÜRÜNLERİ



SIVI YAĞ ÜRÜNLERİ



BEYAZ ET ÜRÜNLERİ



MAKARNALAR



BAKLİYAT



KAHVALTILIK ÜRÜN



DONDURULMUŞ



SALÇA ÇEŞİTLERİ



İAÇLAMA VE TEMİZLİK



Catering hizmetlerimizle birlikte
restaurant hizmetlerimizde de
iddialyız.

Bu sektörde müşterilerimize en güzel
hizmeti verebilmek için
tüm birikimimizi ve deneyimimizi
sizlere ulaştırmanın gururunu
yaşıyoruz.



Sizi de Ailemize Katılmaya Davet Ediyoruz...



Hacer Koşar
0531 763 8453

Batuhan Berke Koşar
0535 289 7525



0216 661 6195



info@hkcatering.com.tr



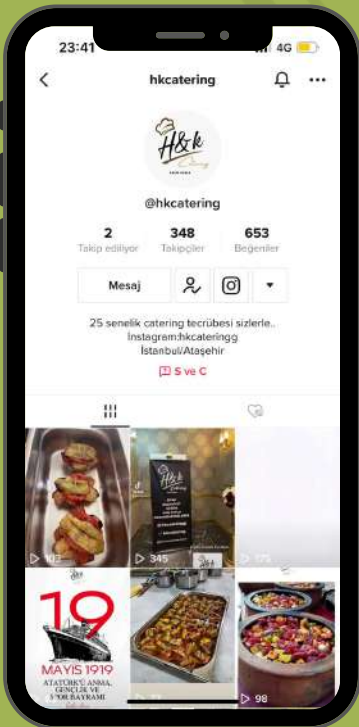
www.hkcatering.com.tr



FERHATPAŞA MAH.
SEYİTNİZAM CAD. NO:11
ATAŞEHİR/İSTANBUL

25
SENELİK
TECRÜBE

SINCE 1997



hkcatering



hkcateringg

