



Catering Danışmanlık Danışmanlık Hizmeti Hizmeti Nedir?

Catering danışmanlık hizmeti, müşterilerin özel etkinliklerini ve yemek yemek hizmetlerini en üst düzeye çıkarmak için profesyonel bir ekip tarafından sunulan kapsamlı bir çözümdür. Bu hizmet, menü planlamasından planlamasından organizasyona, satın almadan lojistiğe kadar tüm aşamaları kapsayarak müşterilerin ihtiyaçlarına göre özelleştirilir. Deneyimli bir Deneyimli bir catering danışmanı, müşteriye özel çözümler sunarak zaman ve zaman ve maliyet tasarrufu sağlarken, etkinliğin düzgün ve başarılı bir şekilde bir şekilde gerçekleşmesini de garanti eder.



Hizmetlerimiz

Menü Tasarımı

Müşterinin zevklerine, bütçesine ve ve konuklarının tercihlerine göre özel göre özel menüler hazırlarız. Lezzetli, Lezzetli, görsel olarak çekici ve dengeli bir menü sunmak için uzman uzman aşçılarımız ve gıda mühendislerimiz çalışır.

Organizasyon Yönetimi

Etkinliğin her aşamasını ekibimizle birlikte titizlikle planlayıp yönetiriz. Konukların konforunu ve memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak için lojistik, dekorasyon, servis ve temizlik gibi tüm ayrıntıları koordine ederiz.

Satın Alma ve Envanter Yönetimi

Müşterinin bütçesine ve ihtiyaçlarına ihtiyaçlarına uygun olarak kaliteli kaliteli ürünleri uygun fiyatlarla temin eder, stok seviyelerini düzenli düzenli olarak takip ederiz. Bu sayede israfı önler ve maliyetleri optimize ederiz.





Müşteri Portföyümüz

1

Kurumsal Etkinlikler

Kongre, toplantı, lansman, ödül töreni gibi kurumsal etkinliklerde müşterilerimize hizmet verdik.

2

Özel Kutlamalar

Düğün, yıldönümü, doğum günü gibi özel gün kutlamalarında müşterilerimizin müşterilerimizin memnuniyetini en üst seviyeye çıkardık.

3

Sosyal Sorumluluk Projeleri

Dernekler, vakıflar ve sivil toplum kuruluşlarına yönelik etkinliklerde sorumluluk sorumluluk aldık.

4

Spor ve Eğlence Etkinlikleri

Spor kulüpleri, konserler ve festivaller gibi çeşitli eğlence etkinliklerinde catering catering hizmetleri sunduk.



Catering Yönetimi Süreçleri

1

Planlama

Müşterinin ihtiyaçlarını, bütçesini ve zaman çizelgesini değerlendirerek kapsamlı bir plan hazırlarız.

2

Hazırlık

Menü oluşturma, satın alma, ekip organizasyonu ve lojistik gibi tüm gibi tüm detayları koordine ederiz.

3

Uygulama

Profesyonel ekibimiz, titiz bir şekilde planlanan etkinliği kusursuz bir kusursuz bir şekilde yönetir ve sunar.





Kalite Standartlarımız



Mükemmel Sunum

Etkinliklerde sunulan yemeklerin ve servisin görsel olarak çekici ve lezzetli olması öncelikli hedefimizdir.



Güvenli Üretim

Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına titizlikle uyarak sağlıklı ve güvenilir ürünler sunarız.



Müşteri Memnuniyeti

Konukların ihtiyaçlarını önceden tahmin ederek, onlara üst düzey bir deneyim yaşatırız.



Sürdürülebilirlik

Çevre dostu malzemeler kullanır, israfı önler ve geri dönüşüm uygulamalarına önem veririz.



Fiyatlandırma ve Paketlerimiz

Temel Paket

Temel catering hizmetlerini içeren, bütçe dostu bir paket. Menü, servis, ekip ve servis, ekip ve lojistik hizmetleri sunulur.

Premium Paket

Üst düzey konuklar için özel olarak tasarlanmış, lüks sunum ve deneyim içeren deneyim içeren kapsamlı bir paket.

Özel Paketler

Müşteri ihtiyaçlarına göre özelleştirilmiş, esnek ve kapsamlı çözümler sunuyoruz.





Başarı Hikayelerimiz

1

Kurumsal Lansman

Yeni ürün lansmanında sunduğumuz catering hizmeti, müşterimizin memnuniyetini en üst seviyeye çıkardı.

2

Özel Düğün

Çiftlerin hayallerindeki düğün deneyimini gerçekleştirmek için için titizlikle planladığımız catering hizmeti, konukların beğenisini beğenisini kazandı.

3

Sosyal Sorumluluk Projesi

Bir vakfın yıllık gala etkinliğinde sunduğumuz catering hizmetleri, hizmetleri, organizasyonun başarısına katkı sağladı.



Sıkça Sorulan Sorular

Minimum Sipariş Miktarı Nedir?

Minimum sipariş miktarı kişi sayısına göre değişkenlik gösterir. Bütçenize uygun bir çözüm sunmak için sunmak için iletişime geçmenizi öneririz.

Menü Değişikliği Yapılabilir Mi?

Elbette! Müşteri taleplerini ve özel ihtiyaçlarını karşılamak için menü seçeneklerini esnek bir şekilde sunuyoruz.

Önceden Rezervasyon Yapılmalı Mı?

Evet, takvimimizin yoğun olması nedeniyle mümkün olan en erken zamanda rezervasyon yaptırmanızı yaptırmanızı öneririz.



İletişim Bilgilerimiz

Adres

Etkin Kurumsal Danışmanlık ve
Yemek Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.
Aytıntepe Mah. Şakayık Sok. Dağcı
Dağcı Apt. No:3/3
Tuzla, İstanbul

İletişim

Tel: +90 (532) 564 4214
E-posta: info@etkinkurumsal.com
info@etkinkurumsal.com

Sosyal Medya

[Facebook](#)
[Instagram](#)
[Twitter](#)

