

Salkım

— CATERING —

KURUMSAL TABL DOT VE
ORGANİZASYON YEMEK
HİZMETLERİ

Fabrikalara, şantiyelere ve
plazalara **kesintisiz sıcak**
yemek servisi.



“ *Salkım Salkım Lezzet,
Enerjisi Bol Sofralar.* ”

Biz kimiz?

Kurumsal Profilimiz

Gelenekten Geleceğe Uzanan Lezzet ve Güven Ortaklığı

Salkım Catering olarak; lezzetin, sağlığın ve bereketin aynı sofrada buluştuğu kurumsal yemek çözümleri sunuyoruz. Ankara Yenimahalle Gersan Sanayi Sitesi'nde kurulu modern üretim mutfağımızda, Türk mutfaklarının köklü lezzet geleneklerini çağdaş hijyen standartlarıyla harmanlıyoruz.

İş dünyasının yoğun temposunda çalışan personelin ihtiyaç duyduğu enerjiyi, ev yemeği sıcaklığı ve dengeli besin değerleriyle karşılıyoruz. Her gün taze temin edilen birinci sınıf malzemelerle hazırladığımız menülerimizi; sanayi tesislerinden plazalara, atölyelerden eğitim kurumlarına kadar geniş bir yelpazede işletmelerin sofrasına ulaştırıyoruz.

Misyonumuz

Çalışanların damak tadına hitap eden, kalori dengesi gözetilmiş, yüksek hijyen standartlarında üretilen sıcak yemekleri tam vardiya saatinde kusursuz lojistikle sunmak.

Vizyonumuz

Ankara genelinde sanayi ve iş dünyasının ilk tercih ettiği, lezzeti ve istikrarlı hizmet kalitesiyle referans gösterilen lider kurumsal catering markası olmak.



Temel deęerlerimiz

& Hizmet İlkelerimiz



Her Lokmada Tavizsiz Kalite ve Güven

*Salkım Catering'i iş ortaklarının gözünde
vazgeçilmez kılan temel prensiplerimiz:*

Günlük ve Taze Hammadde Tedariki

Dondurulmuş veya beklemiş gıdalar yerine; et, sebze, bakliyat ve süt ürünlerinde günlük taze temin ilkesiyle çalışıyoruz. Sofranıza gelen her yemek tarladan mutfağa en kısa sürede ulaştırılır.

Koşulsuz Hijyen ve Mutfak Standartları

Tüm hazırlık, pişirme ve paketlenme aşamalarında gıda güvenliği kurallarına harfiyen uyuyoruz. Personel hijyeni, ekipman sterilizasyonu ve mutfak dezenfeksiyonu rutin kontroller altındadır.

Zamanında ve Sıcak Sevkiyat

Yemeklerin vardiya ve mola saatlerine gecikmeden yetişmesi üretim disiplinimizin merkezindedir. Yüksek ısı izolasyonlu termobox taşıma kutularıyla yemeğin ısısı ilk piştiği andaki tazeliğinde korunur.

Esnek ve Müşteri Odaklı Çözümler

Tek tip kalıplar yerine firmanızın çalışan profiline, vardiya yapısına ve bütçesine en uygun menü alternatiflerini birlikte tasarlıyor, her geri bildirimi titizlikle değerlendiriyoruz.

Salkım

Taşıma Tabldot Yemek Hizmeti

İşletmenizin Vardiyasına

Özel Sıcak ve Taze Taşıma Yemek

Bünyesinde mutfak alanı bulunmayan sanayi kuruluşları, imalathaneler, plazalar ve şantiyeler için adrese teslim tabldot yemek servisi sunuyoruz.

— • Standart 4 Kap Menü

Her öğünde beslenme uzmanı dengesiyle hazırlanan Çorba, Ana Yemek (Etli/Tavuklu/Bakliyat), Yardımcı Yemek (Pilav/Makarna/Börek) ve Tamamlayıcı (Salata/Yoğurt/Tatlı/Meyve).

— • Termobox Teknolojisi ile Sıcak Sevkiyat

Yemekler mutfağımızdan çıktığı andan sizin yemekhanenize ulaşana dek ısı kaybını engelleyen özel yalıtımlı endüstriyel termobox ünitelerinde taşınır.

— • Tam Zamanında Teslimat:

Vardiya ve paydos saatleriniz aksamadan, planlanan saatte masanıza servis edilmeye hazır teslimat garantisi.

— • Sarf Malzeme ve Ekipman Desteği:

Talep doğrultusunda paslanmaz tabldot tabakları, porselen servis takımları, ekmek, baharatlık ve hijyenik ambalajlı servis ekipmanları temini.



Kendi Mutfağınızda

Profesyonel Şef Dokunuşu

Bünyesinde mutfak ve yemekhane altyapısı bulunan orta ve büyük ölçekli kurumlara, tesis bünyesinde yerinde yemek pişirme ve servis yönetimi hizmeti veriyoruz.

• Hammadde ve Depo Yönetimi

Tüm gıda girdileri onaylı toptancılarımızdan piyasa avantajlarıyla temin edilir, işletmenizin deposunda FIFO (ilk giren ilk çıkar) kuralıyla hijyenik koşullarda saklanır.



İşletmenizin mutfak alanını inceliyor, kapasite ve menü planına göre en verimli çalışma modelini kuruyoruz. Personeliniz her gün mutfaktan taze çıkan sıcak yemeğin konforunu yaşıyor.



• Mutfak Denetimi ve Bakım

Mutfak ekipmanlarının periyodik hijyen kontrolleri, yağ tutucu bakımları ve dezenfeksiyon işlemleri kurumsal standartlarda yürütülür.

• Maliyet ve Zaman Tasarrufu

Yemek üretiminin tüm operasyonel yükünü üzerinizden alarak asıl işinize odaklanmanızı sağlıyoruz.

Geleneksel

Ev Lezzetleri

Geleneksel Anadolu mutfağının en sevilen ev yemeklerini, sanayi ve ofis çalışanlarının günlük kalori ve protein ihtiyacını eksiksiz karşılayacak şekilde harmanlıyoruz.

Çorbalar

- ☐ Süzme Kırmızı Mercimek Çorbası
- ☐ Naneli Köy Yayla Çorbası
- ☐ Geleneksel Ezogelin
- ☐ Kaşarlı Domates Çorbası
- ☐ Ev Yapımı Köy Tarhanası
- ☐ Tavuk Suyu Tel Şehriye
- ☐ Kremalı Taze Mantar
- ☐ Sebzeli Süzme Mercimek
- ☐ Terbiyeli Düğün Çorbası
- ☐ Erişteli Yoğurtlu Tutmaç

Yardımcı Yemekler

- ☐ Şehriyeli Pirinç Pilavı
- ☐ Domates Soslu Fiyonk Makarna
- ☐ Tel Şehriyeli Bulgur Pilavı
- ☐ Arpa Şehriyeli Pirinç Pilavı
- ☐ El Açması Peynirli Börek
- ☐ Sebzeli Meyhane Bulguru
- ☐ Fesleğen Soslu Kalem Penne
- ☐ Tereyağlı Arpa Şehriye
- ☐ Klasik Tane Pirinç Pilavı
- ☐ Fırınlanmış Baharatlı Patates

Ana Yemekler

- ☐ Geleneksel Etli Kuru Fasulye
- ☐ Fırında Sebzeli İzmir Köfte
- ☐ Garnitürlü Orman Kebabı
- ☐ Mantarlı Tavuk Sote
- ☐ Kıymalı Patlıcan Musakka
- ☐ Tas Kebabı (Patates Pürelı)
- ☐ Kaşarlı Hasanpaşa Köfte
- ☐ Fırında Sebzeli Tavuk Baget
- ☐ Kıymalı Taze Bezelye
- ☐ Ankara Tava (Etli Arpa)

Tamamlayıcılar

- ☐ Mevsim Çoban Salatası
- ☐ Fırınlanmış Sütlaç
- ☐ Süzme Köy Yoğurdu / Ayrar
- ☐ Şerbetli Kemalpaşa Tatlısı
- ☐ Mevsim Meyvesi
- ☐ Akdeniz Yeşillikleri Salatası
- ☐ Karamelize Balkan Triliçesi
- ☐ Naneli & Salatalıklı Cacık
- ☐ Geleneksel Kalburabastı
- ☐ Yoğurtlu Taze Semizotu



Günlük kalori ve besin dengesi (protein, karbonhidrat, lif) gözetilerek usta şeflerimizce hazırlanan 4 kap menü seçkisi.

Kurumsal Etkinlik, Kokteyl & Davet Catering

Zengin Menü Seçenekleri & Yöresel Tatlar
Her Damak Tadına Uygun, Esnek Mutfak Kültürü

Salkım Catering olarak kurumsal toplu yemek hizmetinde tek tip ve sınırlı kalıplara bağlı kalmıyoruz. Standart menülerin ötesine geçerek işletmenizin çalışan profiline, beklentilerine ve damak alışkanlıklarına göre şekillenen esnek bir mutfak anlayışı sunuyoruz.

Geleneksel Türk mutfağının köklü lezzetlerinden modern sunumlara kadar uzanan geniş yemek çeşitliliğimizle her sofraya hitap ediyoruz. Günlük taze malzemelerle hazırladığımız fırın, tencere ve ızgara yemeklerinin yanı sıra, firmaların talepleri doğrultusunda farklı bölgelerin sevilen yöresel lezzetlerini de menülerimize dahil edebiliyoruz. Güneydoğu'nun zengin kebab ve tava kültüründen Ege'nin zeytinyağlılarına, İç Anadolu'nun etli tencere yemeklerinden Karadeniz lezzetlerine kadar geniş bir yelpazede hizmet verebilecek mutfak kabiliyetine sahibiz.

Kurumsal şirket yemeklerinden özel toplantı ve davetlere kadar ihtiyaç duyulan her an, bütçenize ve misafir profilinize en uygun lezzetleri şeflerimizle birlikte planlıyor; sabit listelere bağlı kalmadan sofralarınıza lezzet ve bereket katıyoruz.



Salkım

Tarladan sofraya

Kusursuz 4 Adımlı Hizmet Zinciri

Salkım Catering mutfağında hazırlanan her yemek, titizlikle planlanmış kontrol aşamalarından geçerek işletmenize ulaşır.

► 01

Seçici Hammadde Kabulü: Her sabah tedarikçilerden gelen sebze, taze et ve şarküteri ürünleri kalite kontrol şefimizce sıcaklık, tazelik ve ambalaj testinden geçirilir.

► 02

Usta Şeflerle Kontrollü Pişirme: Modern fırın ve kazanlarda, gıdanın mineral ve vitamin değerlerini koruyan tekniklerle pişirme işlemi tamamlanır. Şahit numuneler 72 saat saklanır.

► 03

Termobox ve Hijyenik Yükleme: Yemekler el değmeden paslanmaz küvetlere aktarılır, ısı kaybettirmeyen poliüretan yalıtımlı termobox konteynerlerine mühürlenir.

► 04

Hızlı ve Güvenli Sevkiyat: Ankara içi servis araçlarımızla, trafik yoğunluğu hesaba katılarak tam zamanında firmanızın yemekhanesine teslim edilir.

Neden *biz?*



Lokasyon Avantajı

Mutfağımızın merkezi konumu sayesinde Ankara'nın her yerine hizmet verebilmektedir

Ev Lezzetinde Yemekler

Sanayi tipi fabrikasyon tatlar yerine, annenizin mutfağını aratmayan geleneksel lezzet ve kıvam dengesi.

En İyi Markaları Kullanıyoruz



Sözleşme Esnekliği

Memnuniyet odaklı yaklaşım; personel sayısındaki değişimlere hızla adapte olabilen operasyonel kabiliyet.

Ücretsiz Deneme / Tadım Menüsü

Karar vermeden önce mutfağımızın lezzetini kendi çalışma ortamınızda ekibinizle test etme imkânı.

Bütçe Dostu Şeffaf Fiyatlandırma

Gizli maliyetler olmadan, firmanızın bütçesine en uygun porsiyon-fiyat dengesini sunan kurumsal sözleşmeler.

- Sanayi & Üretim Tesisleri • İnşaat & Proje Şantiyeleri
- Plaza & Ofis Merkezleri • Özel Okul & Etüt Merkezleri
- Lojistik Depoları



Neden Profesyonel

Catering

■ Mali ve Operasyonel Kazanımlar



Yemek Masraf Değil,

Doğru Yönetildiğinde İşletme Kârıdır!

Kendi bünyesinde yemek hazırlamaya çalışan birçok işletme, yalnızca gıda alışverişi tutarını görür; oysa mutfak işletmeciliği onlarca görünmeyen gizli gider kalemi barındırır. Salkım Catering ile dış kaynak (outsourcing) modeline geçmek, şirket bütçenizde anında netleşen ve kontrol edilebilir bir mali yapı kurar.

■ Görünmeyen 'Gizli Mutfak Maliyetlerini' Sıfırlayın

Ekipman Amortismanı ve Bakım Masrafı Biter

Fırın arızaları, tencere-kazan yenilemeleri, davlumbaz baca temizlikleri ve yağ tutucu bakımlarının periyodik masraflarından muaf olursunuz.

Sabit ve Öngörülebilir Maliyet Yönetimi

Ay sonu sürpriz faturalar, dalgalı giderler ve hesapta olmayan harcamalar biter; şirketiniz yalnızca aldığı porsiyon kadar şeffaf ve bütçelenebilir bir ödeme planına kavuşur.

Enerji ve Sarf Giderleri Düşer

Mutfak ocakları için harcanan endüstriyel tüp/ doğalgaz giderleri, sürekli çalışan soğuk hava depolarının elektrik faturası ve deterjan giderleri işletmenize fatura edilmez.

Gıda İsrafı ve Fire Maliyeti Sıfıra İner

Pazardan veya toptancıdan alınan sebze-meyvenin çürümesi, etin bozulması veya artan yemeklerin çöpe gitmesi kaynaklı mali kayıplar bütçenizden tamamen çıkar. Sadece yediğiniz porsiyon kadar ödersiniz.

Salkım

■ İnsan Kaynakları ve Üretim Tarafındaki 4 Somut Değer

Personel Memnuniyeti

Sanayi ve ofis çalışanlarının şirket değiştirmesinde veya memnuniyetsizliklerinde yetersiz yemek ilk sıralarda yer alır. Ev lezzetinde, doyurucu ve sıcak yemek sunmak aidiyet duygusunu güçlendirir.

Öğleden Sonraki İş Kazaları ve Rehaveti Önler

Ağır sanayi yağlarıyla hazırlanmış kalitesiz yemekler personelde uyku, mide yanması ve dikkat dağınıklığı yapar. Dengeli protein ve kalori hesabı yapılmış menülerimiz ekibinizi zinde tutar.

Mesai Kaybını ve Dağınıklığı Önler

Dışarıdan sipariş verme telaşı, kurye bekleme gecikmeleri ve uzayan mola saatleri tarihe karışır. Ekip tam vaktinde sıcak yemeğini yer, zamanında işinin başına döner.

Yönetimin ve Satın Almanın Asıl İşe Odaklanması

Şirket müdürleri veya satın almacılar her gün "Bugün ne pişecek, marketten ne alınacak?" stresi yaşamaz; enerjisini tamamen firmanın büyümesine ve satışına harcar.



Salkım Catering ile çalışmak; yemeği bir operasyonel kriz olmaktan çıkarıp, şirketinizin çalışanlarına sunduğu güçlü bir prestij ve yan hakka dönüştürür.



**Adres**

Batı Sitesi Mahallesi,
Gersan Sanayi Sitesi, 2310/1 Sokak No: 3
Yenimahalle / ANKARA

İletişim Hattı

0506 103 96 01

E-mail

salkimcatering@gmail.com

www.salkimcatering.com

© 2026 Salkım Catering. Tüm hakları saklıdır.
Bu katalog tanıtım amaçlı hazırlanmıştır.

**ankara
ajans**
Creative Solutions
Hub