



netkurumsal

Profesyonel Yemek Hizmetleri



Disiplin



Kalite

Hijyen



Motivasyon



Başarı





Hakkımızda

Net Kurumsal, uzun dönemli bir analiz ve altyapı çalışmaları sonucu 2009 yılında “Catering” sektörüne giriş yapmıştır. Gelişen teknolojiler ve değişen trendler ışığında çalışmalarını sürdüren Net Kurumsal, bu sektörde tecrübe sahibi çalışanlarla da çalışarak bu iki ögeyi harmanlamayı başarmıştır. Alışlagelmiş tabldot yemek sektörüne, müşterilere özel denetim elemanı, proje sorumlusu ve problemlere anında çözüm getiren destek ekibiyle, sektörün bu konuda öncü firmalarının arasında yer almaktadır.

Net Kurumsal, hâlihazırda kurulmuş ve standartlara uygun olan yemek firmalarıyla da çalışarak, Net Kurumsal kalitesinde yemek üretimi yapılmasını sağlamakta ve tüm hizmet sürecini yönetmektedir. Bu şekilde özellikle çok şubeli zincir işletmelerin tüm yemek ihtiyaçlarını coğrafi sınırlama gözetmeksizin karşılayabilmektedir. Net Kurumsal bu özelliğiyle de sektörde öncü ve lider bir firmadır.

Kurulduğu günden bu yana müşteri memnuniyeti konusunda büyük başarı sağlayan, müşteri portföyünü, üretim hacmini ve dağıtım kanallarını sürekli arttıran Net Kurumsal, bu yükselişini sürdürecektir ve sektöre yenilikler getirmeye devam edecektir.



Misyon, Vizyon ve Strateji

Misyon

Türkiye'deki en çok tercih edilen ve en kaliteli catering hizmetleri sunan firma olmak.
Uluslararası arenada Türk mutfağını en iyi şekilde temsil etmek.

Vizyon

Müşteri odaklı kaliteli hizmet politikasıyla catering hizmetini en iyi şekilde gerçekleştirmek.

Stratejik Hedefler

- ✓ Kısa vadede müşterilerine profesyonel çözümler sunarak hizmet ağını genişletmek.
- ✓ Catering sektörüne yeni bir konsept kazandırarak, tedarikçi firmalarına ışık tutmak.
- ✓ Türkiye'nin müşteri deneyimi ve memnuniyeti açısından en iyi yemek sağlayıcısı olmak.



Tedarik



Yemek üretimi sürecinin temel taşı oluşturulan tedarik zinciri yönetimi, gıda mühendislerimiz tarafından özenle yapılmaktadır. Tedarik edilen ürünlerin sağlık ve güvenlik standartlarına uygunlukları sıkı değerlendirmelerden geçirilerek olası riskler ortadan kaldırılır. Kullanılan malzemelerin ISO, TSE gibi kabul görmüş kalite standartlarına uygun olmasına dikkat edilir. Et ve et ürünleri temin edilirken de helal belgesi almış tedarikçiler tercih edilir.

Öte yandan Net Kurumsal olarak geniş üretim kapasitemiz sayesinde toplu satın alma gücü avantajını kullanmaktayız. Bu yüzden, tedarik zinciri yönetimi konusunda hem en kaliteli malzemeleri kullanmakta, aynı zamanda bu malzemeleri en uygun fiyatlarda temin edebilmekteyiz.





Üretim Profili

Net Kurumsal Türkiye'nin en büyük üretim kapasitesine sahip catering sağlayıcılarından biridir ve 14'ü İstanbul'da olmak üzere toplam 61 ayrı mutfaktan yemek üretimi yapılmaktadır. Mutfaklarda kullanılan malzemeler ve aylık yemek menüleri ufak farklılıklar haricinde hemen hemen aynıdır. Her bir mutfak Net Kurumsal denetim ekibi tarafından hassasiyetle denetlenmekte, kalite ve hijyen esaslarına dikkat edilmektedir. Oluşabilecek problemlerin ivedilikle giderilmesi için hizmet veren Net Kurumsal müşterileri için proje sorumluları bulunmaktadır. Bu proje sorumluları müşteriler tarafından oluşacak anlık taleplere yanıt vermek ve üretim planlamalarını anlık güncellemek üzere, her daim iletişim kurabileceğiniz müşteri temsilcisi görevini üstlenmektedir.

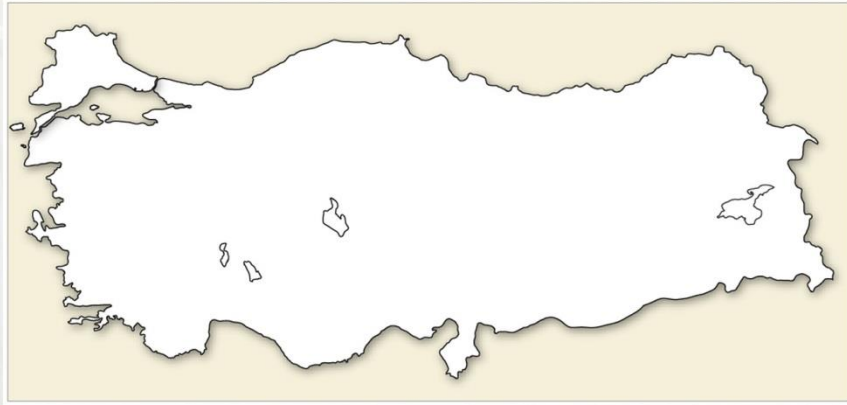
Üretimde mükemmelliğin sağlanmasına yönelik, özellikle yemek gramajları konusunda 6 Sigma, yemekhane iç dizaynı konusunda yalın üretim, temizlik konusunda 5S ve inovasyon konusunda da Kaizen ilkelerine başvurulmaktadır. Bu şekilde hem geleneksel Türk mutfağını korumak, bunu yaparken güncel üretim tekniklerini kullanarak kalite ve lezzetten ödün vermemek adına gerekli çalışmalar sürekli olarak yapılmaktadır.



Dağıtım Ağı

Üretimden çıkan yemekleriniz, hiç vakit kaybetmeden ve tazeliğini koruyarak dağıtım araçlarına yüklenir, belirttiğiniz saatte adresinize teslim edilir ya da sunum tarafımızdan yapılır.

Net Kurumsal dağıtım ağı, İstanbul'un tüm ilçelerini kapsamakta; ayrıca Türkiye genelinde de başlıca il merkezleri ve önemli ilçelerine taşıma yemek hizmeti verebilmektedir. Yerinde üretim yemek hizmeti için ise herhangi bir bölge sınırlaması bulunmamakta, tüm Türkiye geneline ve hatta yurtdışı projelere hizmet verebilmektedir.



Lezzet



Net Kurumsal, kaliteli yemek konsepti içerisinde önemle durduğu kriterlerden biri de yemek lezzetidir. Halihazırdaki müşterilere uygulanan anket ve müşterilerden alınan geri dönüşler, temizlik, hijyen vb. konuların yanı sıra yemek lezzetinin de müşteriler için ne derece önemli olduğunu göstermektedir. Bu sebeple Net Kurumsal, müşterilerine uyguladığı düzenli anket çalışmalarıyla yemekte lezzetin sürekliliğini sağlamayı amaçlamaktadır.





Menü

Müşterilere aylık olarak verilmesi planlanan yemek hizmeti menüleri, aylık olarak planlanmakta ve e-posta ya da dosya yoluyla gönderilmektedir. Menüde istenen değişiklikler ivedilikle yapılır ve yeniden düzenlendikten sonra tekrar müşterinin onayına sunulur.

Gıda mühendislerimiz tarafından belli kategorilere ayrılmış olan mutfaklarımızda beyaz yakalı, mavi yakalı ve ağır sanayi çalışanlarının günlük kalori ihtiyaçları göz önüne alınarak aylık olarak düzenlenmiş olan menülerimiz, bölgesel olarak değişkenlik gösteren yemek kültürü de göz önünde bulundurularak hazırlanmaktadır.

YEMEK MENÜLERİ

- 4 Çeşit Eko Menü
- 2 Çeşit Saladbar
- 4 Çeşit Saladbar
- 6 Çeşit Saladbar
- 8 Çeşit Saladbar
- Seçmeli Ana Menü
- Seçmeli Ana ve Yardımcı Menü

Çorba + Ana yemek + Yardımcı yemek + Tamamlayıcı
Mevsim yeşilliği + Zeytinyağı
1 Çeşit zeytinyağlı + 1 Çeşit meze + 2 Çeşit mevsim yeşilliği
1 Çeşit zeytinyağlı + 1 Çeşit meze + 3 Çeşit mevsim yeşilliği + Yoğurt
1 Çeşit zeytinyağlı + 1 Çeşit meze + 5 Çeşit mevsim yeşilliği + Yoğurt
Kırmızı ya da beyaz et / Sebze yemeği
Kırmızı ya da beyaz et / Sebze yemeği + Pilav / Makarna

KAHVALTI

- 5 Çeşit Kahvaltı
- 6 Çeşit Kahvaltı
- 7 Çeşit Kahvaltı
- 8 Çeşit Kahvaltı
- Açık Büfe Kahvaltı

20 ürün üzerinden 5 çeşit kahvaltılık ürün
20 ürün üzerinden 6 çeşit kahvaltılık ürün
20 ürün üzerinden 7 çeşit kahvaltılık ürün
20 ürün üzerinden 8 çeşit kahvaltılık ürün
20 ürün üzerinden 12 çeşit açık servis



Eğitim ve Hijyen

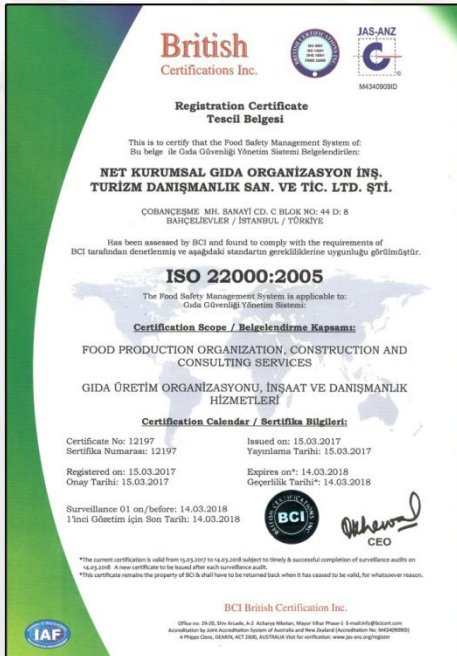
Net Kurumsal, yurtiçi ve yurtdışında ortaya çıkan yeni yöntem ve sistemleri düzenli olarak tespit eder ve çalışanlarına gerekli eğitimleri verir. Bu eğitimler belirli periyotlarla, düzenli olarak yapılır ve Kaizen felsefesinde olduğu gibi her yeni eğitimin sonunda bir öncekinden daha iyi bir işleyiş ve verimlilik sağlaması hedeflenir. Bizim için en az lezzet ve kalite kadar önemli olan bir diğer faktör ise hijyendir. Net Kurumsal'ın üretim anlayışına göre hijyen bir yemek firmasının ilk dikkat etmesi gereken ve olmazsa olmaz bir etkidir. Çünkü hijyene özen gösterilmeyen bir yemekhaneden çıkan yemeğin lezzetli olmasının bir anlamı olmaz. Bu bilgiler ışığında Net Kurumsal hijyen konusuna etik, vicdani ve yasal yaptırımları da göz önünde bulundurarak hassasiyetle özen gösterir.





Kalite ve Standartlar

Yemek firmaları, Türkiye Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nca şart koşulan Gıda Sicil Sertifikası, Gıda Üretim İzni ve ayrıca geçerliliği tüm dünyaca kabul görmüş olan ISO ve Türk Standartları Enstitüsü tarafından verilmekte olan TSE gibi kalite belgelerine sahip olmak zorundadır. Fakat sektör firmalarının büyük bir kısmı bu belgeleri barındırmamaktadır. Biz Net Kurumsal olarak bizden istenen tüm kalite belgelerine sahip olup, bunların yanında kendimizce belirlediğimiz ayrı bir kalite standardında yemek üretim ve dağıtım hizmeti yapmaktayız.





Net Kurumsal Farkı

Net Kurumsal, standart yemek firmalarına göre göre birtakım avantajlara sahiptir ve bu avantajların getirdiği rekabet üstünlüğünün farkında olup bu farkı müşterilerine yansıtmaktadır.

Neden Net Kurumsal?

- Net Kurumsal, vermiş olduğu hizmet kalitesine kıyasla müşterilerine uygun fiyat teklifleri verir.
- Net Kurumsal, üretim hacmi, kapasitesi fazla ve dağıtım ağının geniş olması sebebiyle çoklu şubeli müşterilerine hizmet konusunda sıkıntı çekmez ve müşterisi için tek bir muhatap konumundadır.
- Net Kurumsal, 7/24 iletişimde kalabileceğiniz ve hizmet konusunda herhangi bir öneri ve şikayetini dile getirebileceğiniz ve sadece size özel bir proje sorumlusu görevlendirir.
- Net Kurumsal, kalite konusunda kabul görmüş belgelere sahiptir ve hijyen konusunda titizdir.
- Net Kurumsal, yemek hizmetinin -hangi sebeple olursa olsun- tatmin edici olmaması durumunda farklı bir yemekhaneden hizmete devam ederek problemleri kökten çözme gücüne sahiptir.



Referanslar

nef

summa

birey
LİSESİ



TÜRKİYE CUMHURİYET
MERKEZ BANKASI

GREENPEACE

Uniteks

İSBI

212
istanbul
power outlet

final

SOYAK
KONUT ENERJİ CİMENTO DOKUM



markafoni

FEN BİLİMLERİ
EĞİTİM KURUMLARI



ERDEM
HASTAHANESİ

ÖZEL
HARUN
ACCESSORIES

özyurtlar

LEVENT
LOFT



EDİP GAYRİMENKUL
Edip Gayrimenkul Yatırım San. ve Tic. A.Ş.

elysium
sport center

TEKYAPI

ZETAŞ
ZEMİN TEKNOLOJİSİ A.Ş.

getir

ÇAĞRI ELEKTRİK

epo
yapı kimya

NOVA

DEFSAN
SAVUNMA SİSTEMLERİ

wks
Textile Solutions.

MERCAN

BAUMERK
WATERPROOFING SYSTEMS

Projelerimizden Görseiler



Projelerimizden Görseller

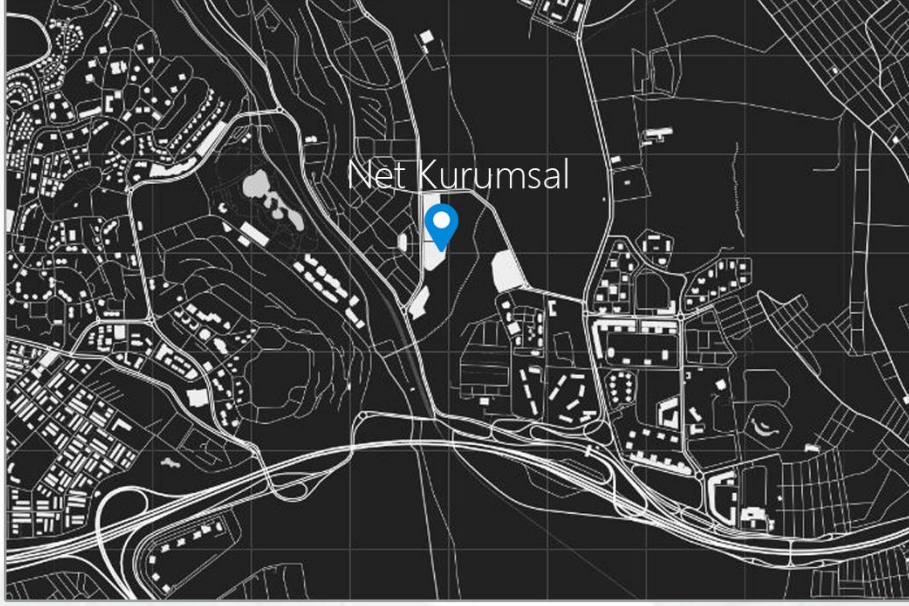


Projelerimizden Görseller



Projelerimizden Görseleler





Net Kurumsal Toplu Yemek Hizmetleri

Net Kurumsal Gıda Org. İnş. Tur. Dan. San. ve Tic. Ltd. Şti.

Tel: 0212 438 09 54

E-Posta: info@netkurumsal.com

Web: www.netkurumsal.com

Adres: Bahçeşehir 1. Kısım Tahtakale Mah. Fırat Cad.

No:4/2 Bahçecity İş Merkezi A-16

Bahçeşehir-Avcılar/İSTANBUL