



TRAKYA TAT
—CATERING—

“Lezzetin Adı”



**TAŞIMA
YEMEK
HİZMETİ**

**YERİNDE
YEMEK
HİZMETİ**

**TOPLU
YEMEK
HİZMETİ**

Türk Mutfağının Doyumsuz yemekleri ve hergün değişen yemek planlaması
Tesisimizde gıda güvenliğine şüphe bırakmayan, hijyen ve sanitasyon önlemleri alınmaktadır.
Kalite ve Lezzetimizden asla taviz vermeden, hızlı servis ağımla hizmetinizdeyiz.

Rumeli Mah. Emirgan Cad. No:13B Çorlu / TEKİRDAĞ

0543 351 37 30 / 0541 329 95 47 / 0530 349 06 26



/trakyatatcatering



/trakyatatcatering



www.trakyatat.com

ÜRETİM AŞAMALARIMIZ



Neden Trakya Tat Catering?

Hj

Hijyen

Satınalmadan tüketime en hijyenik koşullar, uzman kadromuz tarafından sağlanmaktadır.

Lz

Lezzet

Gastronomi alanında deneyimli kadromuz sizlere hak ettiğiniz lezzeti sunmak için çalışır.

Do

Doyuruculuk

Menülerimiz uzman diyetisyenlerimizin çalışanlara özel kalori düzenlemesi ile hazırlanır.

Gv

Gıda Güvenliği

Mutfağımızda çıkan tüm ürünlerden alınan şahit numuneler 72 saat süreyle muhafaza edilir.

Hc

HACCP Kuralları

Mutfağımızda belirlenen kritik kontrol noktalarına uygun olarak üretim yapılır.

Sğ

Sağlıklı Yemek

Beslenme piramidine göre dengeli ve sağlıklı beslenme ilke edilir.

Tz

Taze Ürün Kullanımı

Tatlılar da dahil olmak üzere tüm ürünler mutfağımızda, hazır kağıt olmadan üretilir.

Çş

Çeşitlilik

'Bugün ne yesek?' derdi, uzman diyetisyenlerimizin hazırladığı bol çeşitli menülerle çözüme kavuşur.



Rumeli Mah. Emirgan Cad. No:13B Çorlu / TEKİRDAĞ

0543 351 37 30 / 0541 329 95 47 / 0530 349 06 26



/trakyatatcatering



/trakyatatcatering



www.trakyatat.com