



TARÇIN EV YEMEKLERİ

Kurumsal öğle yemeğine ev mutfağı yaklaşımı

ÇİN
EKLERİ

Özen..
çin.



KURUMSAL KATALOG

Büyük kazan değil, firmanıza özel ev yemeği.

Ev hanımlarından oluşan kadın mutfak ekibimizle, günlük kişi sayılarına göre küçük tencerelerde kontrollü pişirim; özenli paketlenme ve ücretsiz kurye teslimatı.

01

Firmaya özel
küçük tencere

02

Günlük ve
taze üretim

03

Standartlı
paketlenme

04

Ücretsiz
kurye



TARÇIN MODELİ

Klasik catering düzeninden farklı bir üretim anlayışı

Tarçın Ev Yemekleri'nde odak, tek bir büyük üretimi çok sayıda noktaya dağıtmak değil; günlük sipariş adedine göre her firmanın ihtiyacını ayrı planlayarak ev yemeği karakterini korumaktır.

KLASİK BÜYÜK ÖLÇEKLİ MODEL

- Tek merkezde yüksek hacimli üretim
- Büyük kazan ve standart parti yaklaşımı
- Lezzetin daha fazla standardize olması
- Firma bazında esneklik alanının daralması

TARÇIN EV YEMEKLERİ MODELİ

- Firma kişi sayısına göre günlük üretim planı
- Daha küçük tencerelerde kontrollü pişirim
- Ev mutfağına yakın tat ve doku hedefi
- Firma ihtiyaçlarına göre operasyonel esneklik

Neden küçük tencere?

Porsiyon sayısı kontrol altında tutulur; yemeğin kıvamı, sosu, pişme derecesi ve servis kalitesi daha yakından takip edilir. Böylece kurumsal servis disiplini ile “evde pişmiş” hissi aynı sistem içinde buluşur.



Firma A
ayrı üretim planı



Firma B
ayrı üretim planı



Firma C
ayrı üretim planı



KADIN EMEĞİ • GÜNLÜK ÜRETİM

Ev mutfağı deneyimi, profesyonel iş akışı.

Mutfağımızın merkezinde kadın emeği var

Ev hanımlarından oluşan kadın personelimiz, yılların mutfak alışkanlığını hijyen, porsiyon standardı ve planlı üretim disipliniyle birleştirir. Amacımız “fabrika yemeği” hissi değil; düzenli, güvenilir ve her gün yenilenebilen bir ev yemeği deneyimi sunmaktır.

Günlük iş akışı

- 1 Adetler netleşir**
Firmanın günlük kişi sayısı ve varsa ekstra ürün ihtiyacı alınır.
- 2 Üretim ayrılır**
Menü, firma adetlerine göre kontrollü partiler halinde planlanır.
- 3 Pişirim yapılır**
Küçük tencerelerde kıvam, lezzet ve porsiyon takibi yapılır.
- 4 Paketlenir**
Ürünler kendi kap sistemine göre porsiyonlanır ve etiketlenir.
- 5 Teslim edilir**
Hazırlanan paketler kurye gruplarına ayrılarak firmalara ulaştırılır.

SONUÇ

Kurumsal düzen + ev mutfağı karakteri + firma bazlı günlük üretim kontrolü.



PAKETLEME SİSTEMİ

Yemeği yalnızca pişirmiyor, teslimata uygun şekilde koruyoruz

Her ürün, kendi yapısına uygun ambalajla ayrıştırılır. Böylece sıcak yemek, çorba, yoğurt ve salata aynı paket içinde birbirinin formunu ve servis kalitesini bozmaz.



ANA YEMEK + EŞLİKÇİ

Siyah, iki bölmeli kap

ÇORBA

Ayrı, sızdırmaz çorba kabı

YOĞURT

275 cc şeffaf sızdırmaz kap

SALATA

Şeffaf sızdırmaz porsiyon kabı

● Ana yemek

Geniş gözde; pilav veya makarna ayrı gözde.

● Sıvı ürün

Taşımada güvenli kalması için ana öğünden ayrılır.

● Soğuk yan ürün

Yoğurt ve salata sıcak yemekle temas etmez.

● Salata standardı

Bowl formunda değil; ayrı şeffaf kap kullanılır.

Paketleme neden önemli?

● Düzenli porsiyon

● Temiz sunum

● Sızdırmaz taşıma

● Pratik firma servisi



Tarçın etiketleme standardı

Paketler marka bütünlüğünü koruyacak şekilde etiketlenir. Ürünler ayrı kaplarda tutulduğu için ana öğün, çorba, yoğurt ve salata kolayca ayrılır. Isıtma ve kullanım, ambalajın kendi talimatına göre yapılır.



DAĞITIM SİSTEMİ

Üretimden firma kapısına kadar planlı ve ücretsiz kurye teslimatı

Yemeklerin taze ve düzenli ulaşması için teslimat, rota bazlı kurye gruplarına ayrılır. Firmalar için kurye teslimatı ücretsizdir; dağıtım hizmeti günlük yemek operasyonunun bir parçası olarak yürütülür.



**KURYE GRUBU
DAĞITIM SAATLERİ**

1. Grup	2. Grup
 Başlangıç: 10:15	 Başlangıç: 11:00
 Bitiş: 11:00	 Bitiş: 12:00

 Lütfen dağıtım planına uygun hareket ediniz.



İki aşamalı kurye planı

1. Grup
10:15 - 11:00
Erken rota / ilk teslimatlar

2. Grup
11:00 - 12:00

TESLİMAT ÜCRETİ: 0 TL

Düzenli firma siparişlerinde kurye teslimatı ücretsizdir.

Firmanız ne kazanır?

-  **Daha az operasyon yükü**
Yemek üretimi, paketlenme ve teslimat tek sistemde.
-  **Ev yemeği algısı**
Kurumsal öğünde daha sıcak ve samimi bir yemek deneyimi.

-  **Düzenli günlük akış**
Adet, üretim ve rota birbiriyle senkron ilerler.
-  **Tek muhatap**
Siparişten teslimata kadar Tarçın ekibi süreci yönetir.

Firmanız için günlük ev yemeği düzenini birlikte kuralım.

Sipariş & bilgi: 0501 106 76 69 • www.tarcinevyemekleri.com • [@tarcinevyemekleri](https://www.instagram.com/tarcinevyemekleri)

Her Gün Taze, Her Gün Tarçın.