

-BÜKE-

CATERİNG



(0212) 892 25 34

Satış: +90 531 870 89 49



iletisim@restoranbuke.com



www.bukecatering.com



Büyükşehir Mah., Beylikdüzü Cad.,
C Blok No:5/2T Brand İstanbul Park
Beylikdüzü / İstanbul



HER LOKMADA KALİTE VE GÜVEN



KALİTE



GÜVEN



LEZZET



-BÜKE-

Türk mutfağı & Cafe

-BÜKE- Türk mutfağı & Cafe

OLS LOGISTICS

OLEN PLAZA

Waffle

HAKKIMIZDA

Büke, gıda ve toplu yemek sektöründe 30 yılı aşkın deneyimi modern ve kurumsal bir hizmet anlayışını bir araya getirmek amacıyla kurulmuştur.

Yıllar boyunca edindiğimiz bilgi birikimini, operasyonel gücümüzü ve sektörel tecrübemizi bugün **Büke Türk Mutfağı, Büke Cafe ve Büke Catering**, markası altında daha güçlü, daha profesyonel ve sürdürülebilir bir yapıya dönüştürüyoruz.

Üretimin her aşamasında hijyen, gıda güvenliği ve standart reçete sistemini esas alıyor; kaliteli ürünleri güvenilir hizmet anlayışıyla müşterilerimize ulaştırıyoruz. Gıda işletmeciliğinden gelen deneyimimizi catering ve kurumsal yemek hizmetleriyle birleştirerek, işletmelerin ihtiyaçlarına özel çözümler sunuyoruz.

Günlük personel yemeklerinden toplantı ve organizasyon ikramlarına kadar geniş bir hizmet yelpazesıyla, her müşterimizin çalışan sayısına, beklentilerine ve bütçesine uygun menüler hazırlıyor; lezzeti kalite ve güvenle buluşturuyoruz.



-BÜKE-

RESTORAN





-BÜKE-

CATERING





CATERİNG MUTFAK



KURUMSAL YEMEK MENÜLERİ

İhtiyacınıza özel, dengeli ve hijyenik yemek çözümleriyle kurumunuzun günlük yemek operasyonunu kolaylaştırıyoruz.

01. Taşıma Yemek

Merkez mutfakta hazırlanan yemeklerin uygun koşullarda işletmenize ulaştırılması.

Hazırlanan yemeklerimiz, lezzet ve hijyen standartları korunarak uygun taşıma ekipmanlarıyla teslimat noktasına ulaştırılır.

Sıcak yemekler thermobox ile sıcaklığını koruyacak şekilde, ürünlerimizin tazeliği ve sunum kalitesi gözetilerek taşınır.

BÜKE Catering olarak; hazırlıktan teslimata kadar her aşamada kalite, hijyen ve zamanında teslimat prensibiyle hareket ediyoruz.

● KULLANIM YERLERİ

Fabrika, ofis, okul, şantiye, depo ve farklı vardiya düzenlerine sahip işletmeler; günlük kişi sayısı ve teslimat saatlerini paylaşarak teklif isteyebilir.



İhtiyaca Göre Menü Planı

Planlı Üretim

Uygun Taşıma Ekipmanı

Teslimat Ve Servis Düzeni

02. Yerinde Üretim • KULLANIM YERLERİ

İşletmenizin mutfağında, profesyonel ekip ve ekipmanlarla günlük üretim.

Yemeklerimizi ihtiyaçlarınıza ve organizasyonunuzun konseptine uygun olarak etkinlik alanında, deneyimli mutfak ekibimiz tarafından taze olarak hazırlıyoruz.

Üretim sürecinin her aşamasında hijyen, kalite ve lezzet standartlarımızı koruyor; misafirlerinize sıcak, taze ve özenli yemekler sunuyoruz.

Yerinde Üretim Planı

Uzman Ekip Organizasyonu

Yerinde üretimin uygunluğu; kişi sayısı, mutfak altyapısı, servis alanı ve vardiya düzeni birlikte incelendikten sonra belirlenir.



Tedarik Ve Stok Düzeni

Servis Akışı

03. Tabldot Menü

İşletmeler, fabrikalar, okullar ve toplu yemek ihtiyacı bulunan kurumlar için düzenli, ekonomik ve dengeli menüler hazırlıyoruz.

Günlük olarak hazırlanan yemeklerimiz; hijyen standartlarına uygun şekilde, taze malzemeler kullanılarak özenle hazırlanır ve belirlenen saatlerde güvenle teslim edilir.

Düzenli yemek, kontrollü maliyet, sürdürülebilir kalite.





04. Davet & Organizasyon

Toplantı, davet, özel gün ve kurumsal organizasyonlara özel catering hizmeti.

Özel günlerinizden kurumsal davetlerinize kadar her organizasyona özenle hazırlanmış menüler ve profesyonel catering hizmeti sunuyoruz.

Davetinizin konseptine ve misafir sayısına özel olarak hazırlanan yemeklerimizi, şık sunum, hijyen ve kusursuz servis anlayışıyla misafirlerinizle buluşturuyoruz.

Siz davetinize odaklanın, lezzet ve ikramları bize bırakın.

KULLANIM YERLERİ

Düğün, Nişan, Sünnet, Açılış, Toplantı, Kurumsal Davet, Özel Kutlamalar



İhtiyaca Göre Menü Planı

Planlı Üretim

Uygun Taşıma Ekipmanı

Teslimat Ve Servis Düzeni

HİJYEN PROSEDÜRLERİ

01 - PERSONEL HİJYENİ

Üretim personelimizin kişisel hijyen ve koruyucu ekipman standartlarına uygun çalışması.

02 - HAMMADDE KONTROLÜ

Ürünlerin kabulünden depolanmasına kadar kalite ve uygunluk kontrolleri.

03 - ÜRETİM ALANI

Üretim alanlarında düzenli temizlik ve hijyen uygulamaları.

04 - SOĞUK & SICAK ZİNCİR

Ürünlerin uygun sıcaklık koşullarında muhafaza edilmesi ve taşınması.

05 - TEMİZLİK & DEZENFEKSİYON

Ekipman, çalışma alanları ve temas yüzeylerinin düzenli olarak temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi.

GÜVENLİ ÜRETİM,
SAĞLIKLI LEZZET



TEDARİKÇİLERİMİZ







HER SOFRADA GÜVEN,
HER LOKMADA LEZZET.

—BÜKE— CATERİNG



(0212) 892 25 34

Satış: +90 531 870 89 49



iletisim@restoranbuke.com



www.bukecatering.com



Büyü       Mah., Beylikd     Cad.,
C Blok No:5/2T Brand İstanbul Park
Beylikd     / İstanbul