

*"Profesyonel Yemek Çözümleri"*

[www.alfakurumsal.com.tr](http://www.alfakurumsal.com.tr)



**ALFA**  
KURUMSAL HİZMETLER A.Ş.





**ALFA**

KURUMSAL HİZMETLER A.Ş.







## HAKKIMIZDA

**ALFA KURUMSAL HİZMETLER A.Ş.**  
Türkiye genelinde,  
kurumların personel yemek ihtiyacını  
karşılama üzere, network sistemindeki  
iş ortakları ile toplu  
yemek hizmeti sunmaktadır.







## VİZYONUMUZ

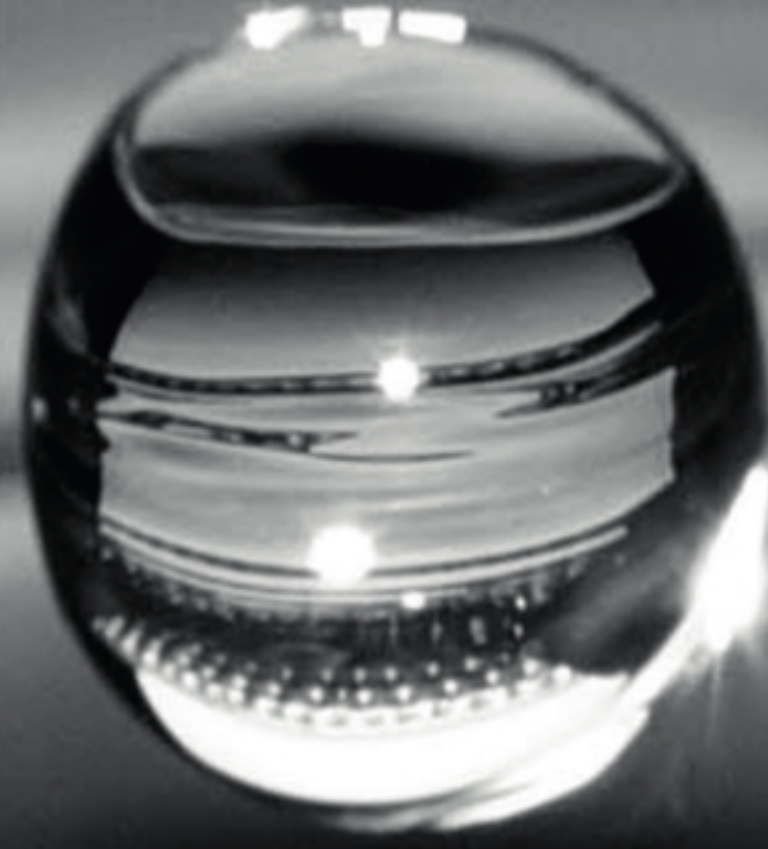
Hizmet kalitesini ve memnuniyetini ön planda tutarak, ulusal ve uluslararası standartlar çerçevesinde profesyonel çözümler sunmaktır.



## MİSYONUMUZ

Türkiye'nin profesyonel  
çözümler üreten  
en iyi kurumsal hizmet  
şirketi olmaktır.





### **POLİTİKAMIZ**

**Personelinize sunduğumuz yemek hizmetinin her aşamasında Türk Gıda Kodeksi ve Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun üretim yaptırırız. Etik ve profesyonel değerlerden sapmadan, kalite ve hijyen kurallarını kontrol altında tutarak en üst seviyede stabil müşteri memnuniyeti sağlamaktır.**





## **HİZMETLERİMİZ**

**Yerinde Yemek Üretimi**

**Taşıma Yemek**

**Organizasyon & Coffee Break**

**Lunch Box**

**Danışmanlık**

**Hazır Yemek Sistemleri**

**Network Sistemi**



## NETWORK SİSTEMİ

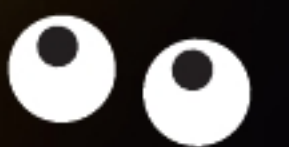
**ALFA KURUMSAL,**  
Türkiye genelinde oluşturduğu network sistemi ile  
firmaların personel yemek ihtiyacına  
tek bir bağlantı yoluyla  
profesyonel çözümler üretir.





## KALİTE VE OPERASYON

Çözüm ortakları ile ilgili  
tüm denetim ve çalışmaları  
**ALFA KURUMSAL** yapmaktadır.  
Aynı zamanda talep edilmesi halinde  
akredite kuruluşlara  
belli periyotlarla da bu denetimleri yaptırır.





**Yemeklerimiz yetkin Gıda Mühendisleri kontrolünde  
çözüm ortaklarımızın üretim tesislerinden  
hizmet verilen noktalara  
Gıda Güvenliği esaslarına uygun  
olarak taşınmaktadır.**





**ALFA KURUMSAL,**  
bünyesindeki tüm personeli  
sektörün gerektiği eğitime tabi tutar.







## SİGORTALANDIRMA

**ALFA KURUMSAL** hizmet verdiği firma personellerini  
Anadolu Sigorta 3. Şahıs Gıda Sigortası ile  
güvence altına alır.







Çağrı merkezimizden 7 gün 24 saat boyunca  
bize ulaşabilir,  
talep ve önerilerinizi iletebilirsiniz.





Çözüm ortaklarının  
üretim tesislerinde  
kullanılan hammaddeler  
**ALFA KURUMSAL** 'ın  
Kalite Kontrol Departmanı tarafından  
TSE ve Türk Gıda Kodeksi uygunluğuna  
bakılarak tedarik edilmektedir.



İş verimini arttırıcı en önemli etken çalışanların motivasyonudur. ALFA KURUMSAL hizmet verdiği noktalarda sunulan yemeğin keyifli geçmesini sağlayarak personelin motivasyonunu arttıran, yaşam kalitesini yükselten çözümler üretir.







## MENÜLER

Menüler aylık olarak hazırlanmakta olup mevsim şartlarına göre müşteri beğenisini kazanmış yemeklere öncelik verilmektedir.

Menülerin kalori planlaması personelin çalışma şartları göz önünde bulundurularak Gıda Mühendisleri & Diyetisyenlerimiz tarafından yapılmaktadır.







**Bir insanın günlük enerji ihtiyacı yaş, cinsiyet, hafif veya ağır işlerde çalışmasına göre değişkenlik göstermektedir.**

**Ağır iş gücü ile çalışan bir erkeğin günlük enerji gereksinimi 3500 - 4000 kalori iken kadının ise 2500 - 2900 kaloridir.**

**Hafif iş gücü ile çalışan bir erkeğin günlük enerji gereksinimi 2000 - 2400 kalori iken kadının ise 1700 - 1800 kaloridir.**



### **ALFA KURUMSAL... ALIM GÜCÜ DESTEĞİ VERİR** *a*^

Tüm Türkiye'de yaygın satış ağı kadrosu ile kurum kuruluş çalışanlarının temel ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik sürekli alımlar yapar. Toplu satın alma ve rekabetçi yapısı ile alım gücü fiyat rekabeti konularında müşterilerine avantajlar sunar.

### **ALFA KURUMSAL... ZAMAN DESTEĞİ VERİR** *a*^

Personel yemeği konusunda, müşterilerin harcayacağı zamanı Alfa Kurumsal üstlenir, en önemli kaynak olan zamanı müşterilerine bırakır.

### **ALFA KURUMSAL... ÇAĞRI MERKEZİ DESTEĞİ SAĞLAR** *a*^

Ortaya çıkabilecek sorunlar ve müşteri memnuniyeti konularında sürekli hizmet veren çağrı merkezi, her türlü talep karşısında kısa zamanda kalıcı çözümler sunar. Ayrıca müşteri odaklı yaklaşım kapsamında telefon görüşmelerimiz kayıt altına alınmaktadır.

### **ALFA KURUMSAL... ÇİFT YÖNLÜ DENETİM SAĞLAR** *a*^

Üretim ve hizmette kaliteyi ilke edinen uzman ekipleri ile üretimden sunuma kadar geçen süreyi kontrol ve takip eder, düzenli olarak raporlamalar yapar ve müşterilerine sunar.

### **ALFA KURUMSAL... VERGİ AVANTAJI SAĞLAR** *a*^

Günlük yemek bedelinin stopaj hesaplanmaksızın gider kaydedilmesi ve KDV indirimi yapılabilmesi firmalar için önemli bir maddi kazanç teşkil eder.

### **ALFA KURUMSAL... SİGORTALANDIRMA YAPAR** *a*^

Hizmet vermiş olduğu tüm müşterilerine, gıda üretimi, sunumu ve tüketimi sürecinde ve daha sonrasında oluşabilecek gıda zehirlenmesi konusıyla ilgili olarak, üçüncü kişilere kurumsal mali mesuliyet sigortası yapar.

### **ALFA KURUMSAL... İDARİ KOLAYLIK SAĞLAR** *a*^

Günlük ve aylık olarak hizmete sunulacak olan menü, internet ortamından takip edilerek gerekli değişiklik müşteri tarafından yapılır.

### **ALFA KURUMSAL... GİDER KONTROLÜ VE KOLAYLIĞI SAĞLAR** *a*^

Tüm Türkiye'deki yaygın hizmet ağı ile personel yemeğinde fiyat avantajı ve tek fatura kolaylığı ile gider kontrolü sağlar.

### **ALFA KURUMSAL... MENÜ PLANLAMASINI YAPAR** *a*^

Kurumların ihtiyaçlarına uygun sektörel menü ve kalori planlaması yapar.

### **ALFA KURUMSAL... KALİTE VE OPERASYON YAPAR** *a*^

Kalite ve operasyon departmanımız müşterileri için tüm mutfakları inceler, ihtiyaçlara uygun projeler oluşturur ve iyileştirme çalışmaları yapar.

### **ALFA KURUMSAL... KURUMSAL DESTEK SAĞLAR** *a*^

Personel planlaması yapar ve organize eder.



sizin için ●● lüyoruz..





**ALFA**  
KURUMSAL HİZMETLER A.Ş.

[www.alfakurumsal.com.tr](http://www.alfakurumsal.com.tr)

444 0 615

ISO 10002:2004  
AB-KQ-1043

ISO 9001:2008  
Q189965181

