



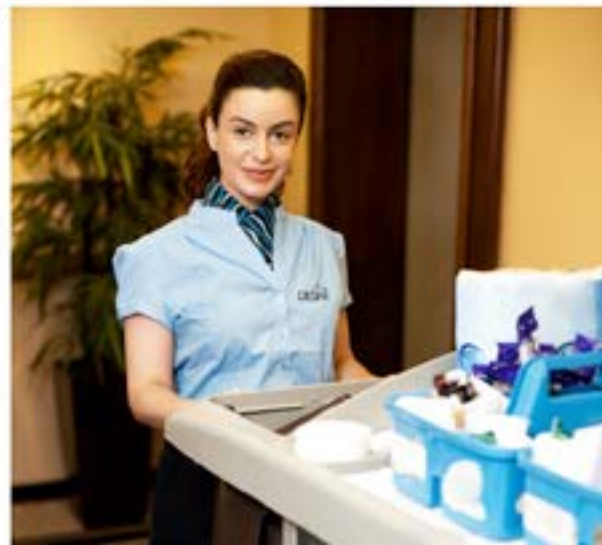
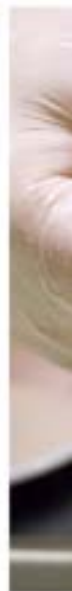
DESNI

→ Toplu Yemek
→ Catering

→ Temizlik
→ Cleaning

www.desni.com.tr

DESNI





→ Hakkımızda

- Desni ulusal ve uluslararası pek çok platformda hizmet vermektedir. Ana faaliyet alanlarımızı toplu yemek, boutique catering, restoran-kafe işletmeciliği olarak sıralayabiliriz.
- Hizmet kalitesinin sürekliliği için, gerekli olan sağlıklı bilgi akışının, iyi bir ekip çalışması ile olacağına inanırız. Departmanlara ayrılmış personelimiz haftanın belirli günlerinde; müşteri ilişkileri yönetiminden, hijyen standartlarına, toplam kalite yönetiminden, gıda güvenliğine kadar bir çok konularda eğitime tabi tutulurlar. Her biri konusunda uzman olan deneyimli kadromuz, kaliteli ürün ve servis hizmetlerimizle birleşince zamanında en iyi hizmeti sunmamızı sağlamaktadır.

→ About Us

- Desni is operating in many fields at local and international scale. Main fields of activity include industrial catering, boutique catering and restaurant and cafeteria business.
- We believe that sustained service quality originates from sound information flow and a good team work. Each staff is assigned to a particular department and they are provided with training on many subjects, ranging from customer relations management to hygiene standards, total quality management and food safety at predetermined days of the week. Each staff is experienced in a particular field and high-quality service is inevitable when expertise is combined with quality products and good time management.

**DESNI**



→ Vizyonumuz

➤ Çağdaş, güvenli bir yönetim sistemi, üretim uygulamaları ve teknolojisi ile örnek gösterilen, toplumun beklentileri ile müşterilerimizin tüm gereksinimlerini beklentilerin üzerine çıkarak karşılayan ve hizmet çıtasını sürekli yükselten, bu özellikleri ile öncelikle tercih edilen bir gıda ve hizmet kuruluşu olmaktadır.

→ Our vision

➤ Our vision is to be a food and service company, which is recognized as a role model due to safe management system, manufacturing practices and technology, fulfills and extends all requirements of clients and expectations of the society and is preferred since service quality is continuously improved.

→ Misyonumuz

➤ Etik değerlere bağlı, tüketici haklarına saygılı, memnun edici uygulamalar yanında gıda güvenliği uygulamalarını kapsayan, en yeni teknolojileri kullanarak kaliteli ve ekonomik hizmetlerimizi kişi ayırımı gözetmeksizin nitelikli ve uzman kadrolarımız ile sunmaktır.

→ Our mission

➤ Our mission is to offer quality and affordable services, which follow ethical conducts, respect customer rights and satisfy all expectations in accordance with food safety standards using latest technologies.



 Toplu Yemek

 Catering





→ Toplu Yemek

- Yemeklerimizi deneyimli aşçılarımız, gıda mühendislerimiz ve diyetisyenlerimiz denetiminde, Avrupa standartlarına uygun hazırlar; gastronom küvetlere porsiyonlar; sıcak-soğuk zinciri bozulmadan 5 saat ısıyı muhafaza eden ve bakteri üremesini engelleyen termoport taşıma kutularına koyar; zamanında adreslerine ulaştırırız.
- Ayrıca yemeklerin, kalori, protein, karbonhidrat ve enerji değerlerini müşterilerimizle paylaşır; onları yedikleri konusunda bilgilendiririz.

→ Industrial catering

- Our products are cooked by experienced cooks under supervision of our food engineers and dieticians in full concordance with European standards; gastronomist portions products into containers, which are kept in thermoport transfer boxes which keep temperature constant for 5 hours without impairing cold chain and prevent bacterial contamination and growth. All containers are timely delivered to arrival points. In addition, we inform our clients about calorie, protein, carbohydrate and energy values of foods.





→ Restoran ve Kafe İşletmeciliği

➤ Türkiye' nin çeşitli illerine toplu yemek ve catering hizmeti vermenin yanı sıra; bazı kamu kurum ve kuruluşlarının, özel şirketlerin, özel hastane ve okulların restoran-kafe işletmeciliğini de, kendi üretim tesislerimizde gösterdiğimiz aynı titizlik ve hassasiyetle üstlenmekteyiz.

→ Restaurant and Cafeteria Business

➤ In addition to providing industrial catering and boutique catering services to various cities of Turkey, we have cafeteria and restaurant contracts with privately owned organizations, hospitals and schools and we are operating such businesses as carefully as catering business.





→ Mutfağlarımız

- Bu doğrultuda üretilen tüm ürünlerden, şahit numuneler alır ve onları 72 saat süreyle muhafaza ederiz. Çiğ tüketilen meyve-sebzelerin klorlanmasına büyük titizlik gösterir; yemekleri ısısını 5 saat süreyle muhafaza eden termoportlar içinde, sıcak-soğuk zinciri bozulmadan servis noktalarına sevk ederiz. Yemeklerimizin pişirilmesinde, son teknolojiyi içeren kombi fırınlar kullanırız.
- Her sabah, gıda mühendislerimiz, yemeklerin iç sıcaklıklarını ölçer ve kayıt altına alır; "tadım" ekibimiz de yemeklerin kontrolünü yapar.
- Müşteri memnuniyetini arttırmak ve ürün yelpazemizi genişletmek için, düzenli aralıklarla farklı yörelerin mutfağlarından da örnekler sunuyor; değişik lezzetlere ulaşmak adına aşçılarımız arasında yarışmalar düzenliyoruz. Bünyemizde yapılan her ürünün tarifi, şirket politikamız gereği olarak kayıt altına alınmaktadır.

→ Our kitchens

- We take witness samples from all products, which are cooked in accordance with relevant standards, and we retain samples for 72 hours. Fresh fruits and vegetables are carefully chlorinated, and all cooked meals are transported to service points in thermoports which keep temperature constant for 5 hours without impairing cold or hot chain. We use the state-of-the-art technology combined cook stoves to cook meals.
- Food engineers measure interior temperature of cooked meals every morning and values are recorded. "Taster" teams check the taste of meals.
- We cook cuisines of different regions at periodical intervals in order to increase customer satisfaction and extend our range of products; we organize contests for our cooks in order to create unique tastes. All recipes are kept confidentially pursuant to our company policy.



DESNI



➔ Mal Kabulü

➤ Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarını kapsayacak şekilde hazırlanmış Desni Catering ürün alım kriterlerine uygun olarak, gelen tüm malzemeyi büyük bir titizlikle incelemekte ve malzeme kabulü yapmaktayız. Ürünlerin kriterlerimize uymadığı durumlarda, ürünleri iade etmekteyiz. Firmalarla bağlantıya geçip, yeni gelecek ürünün kalitesini kontrol altına almaktayız.

➔ Ürün Depolama Kuralları

➤ Soğuk odalarda depolama kuralları (sıcaklık kontrolleri, streçleme ve etiketleme sistemi), ilk giren ilk çıkar kuralının uygulanması (FIFO) gibi depolama sırasında gerekli tüm tedbirleri almaktayız.

➔ Acceptance

➤ Good Acceptance criteria of Desni Catering are designed and issued in accordance with Turkish Food Codex and Turkish standards. All materials are carefully examined and materials are accepted. If goods and materials are not compatible with our criteria, they are not accepted. We contact with supplier companies in order to ensure quality of goods and materials to be supplied.

➔ Storage Conditions and Rules

➤ Considering storage of our goods, we take all necessary measures including but not limited to cold room storage rules (temperature controls, stretching and labeling systems) and the first-in-first-out rule.



➔ Ürün İşleme Kuralları

- Mutfak içerisinde, kritik kontrol noktaları belirlenir; buna göre ürün mamul haline getirilir. Dondurulmuş ürünlerin çözündürülme işlemi ile ilgili personel bilgilendirilir. Şahit numuneler hijyenik koşullarda alınır; 72 saat soğuk depoda saklanır. Üretimde ve serviste kullanılan ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonuna dikkat edilir.
- Ürünün işlenmesi, pişirilmesi, soğutulması, sevkiyatı ve kritik noktalar dikkate alınarak planlanır. Bu kontrol aşamaları, proses kontrol formu ve ürün ayıklama formu ile kayıt altına alınır.

➔ Product Process Rules

- Critical control points of the kitchen are determined and product is processed into final product. Personnel are informed about thawing frozen products. Witness samples are kept under hygienic conditions and they are stored in cold room for 72 hours. Equipments should be extremely clean and disinfected when they are used for manufacturing and services. Food processing is planned with regards to cooking, cooling, transportation and critical points. Those control sages are recorded on process control form and product sorting form.



➔ Ürün, Ekipman ve Su Hijyeni

- Periyodik olarak ürünlerden ve içme sularından numuneler alır; akredite olmuş bir laboratuvarında analiz ettirir; analiz sonuçlarını müşterilerimize göndeririz.
- Periyodik aralıklarla yüzeylerden SWAB çubuğu ile mikrobiyel yük örneği alır; gerekli analizleri akredite olmuş bir laboratuvarında yaptırırız. Gerekli hallerde, personelimize konuyla ilgili yeniden eğitim veririz.

➔ Product, Equipment and Water Hygiene

- Samples are periodically taken from products and potable water; they are analyzed in an accredited laboratory. Analysis results are shared with clients.
- Microbial load specimen is taken from surfaces with swab at periodical intervals, necessary analysis are done in an accredited laboratory. If required, training is repeated on relevant topic.



➔ Personel ve Servis Hijyeni

- Personel; tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardaklar başta olmak üzere tüm ekipmanların servis şekli ve hijyen koşulları ile ilgili bilgilendirilir. Sıcak yemek servis kurallarına göre; sıcak yiyecekler, 85°C'ye ayarlı benmarilerde sunulur. Soğuk yemek servis kurallarına göre; soğuk yiyecekler, +4°C'ye ayarlı soğuk sunum barlarında sunulur. Servis süresi sonunda, kalan tüm yiyecek maddeleri imha edilir.
- Servis başlangıcında, sunum öncesi kontrol formları ile yemeklerin sıcaklıkları, tat, koku, görüntü gibi özellikleri kontrol edilerek, kayıt altına alınır. Servis bitiminde, öğündeki hizmeti değerlendiren birim kontrol formu kullanılır.
- İnsan kaynaklı, mikrobiyolojik ve yabancı madde kontaminasyonunu önlemek amacıyla personelimizi, yemek üretimi ve servisi sırasında, el ve vücut temizliğinin önemi konusunda bilinçlendirir; onların sağlık ve portör kontrollerini düzenli olarak yaptırırız.

➔ Hygiene of Personnel and Kitchen Equipment

- Personnel are informed about hygiene standards pertaining to all equipment, including plates, forks, knives and glasses and service means. Hot meals, which should be hot served, are kept at 85 °C in temperature-controlled water baths. According to rules of cold serving, cold foods are kept in cold serving bars, which are adjusted to +4°C. At the end of serving period, all remaining foods are disposed.
- At the beginning of service, taste, temperature, smell and appearance of foods are checked and recorded before they are served. At the end of serving, a unit process control form is used to assess meal service quality.
- In order to avoid contamination (human, microbiological and foreign body), our personnel is trained on importance of hand and body cleaning while foods are cooked and served. Personnel undergo health controls at regular intervals.



➔ Dezenfeksiyon

- **Deterjan Kullanımı;** Kullandığımız kimyasallar; doğaya ve insana zararı olmadığı onaylanmış, her türlü kalite standardına sahip, çevre belgeli kimyasallardır.
- **Sebze ve Yeşil Yapraklı Ürünlerde Dezenfeksiyon;** Her ürün çeşidinin dezenfeksiyon şekli ve aşaması, dezenfektan kullanım prensibi ile belirlenmiştir. Domates, salatalık, havuç gibi sebzelerin önce yıkanıp, daha sonra doğranması; dış kabuktan iç çeperlere bakteri bulaşmasını önlemek açısından önemlidir. Aşamalar sırasıyla şöyledir: Akan su altında iyice yıkama, ön ayıklama, dezenfeksiyon, durulama, doğrama & rendeleme. Iceberg, marul, kıvırcık, tere, dereotu gibi sebzelerin önce doğranıp, daha sonra dezenfekte edilmesi; dezenfektanın yüzeye daha iyi temas etmesi amacıyla gereklidir. Aşamalar sırasıyla şöyledir: Ön yıkama, doğrama, akan su altında iyice yıkama, ayrı bir kaptaki dezenfeksiyon ve durulama gibi..
- **Araç ve Ekipman Dezenfeksiyonu;** Tedarik edilen ürünlerin getirildiği araçların, getirilen ürüne uygun olması gerekmektedir. Gıda maddelerini ve termoportları taşıdığımız araçların, temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri periyodik bir şekilde, günde en az 4 kere yapılmaktadır.
- **İlaçlama;** Haşere ve zararlılara karşı ilaçlamaları, Sağlık Bakanlığı izinli ilaç kullanan bir firmaya, mevsim değişikliklerine göre, düzenli olarak yaptırmaktayız. İlaçlamaların insan sağlığına zararlı olmaması için gerekli tüm önlemler alınmakta; ilaçlama tipi bu duruma göre ayarlanmaktadır. Periyodik plan çerçevesinde ilaçlamaları yapılmaktadır.

➔ Disinfection

- **Use of detergent;** the chemicals we use are approved as environment- and human-friendly ones, and they bear all relevant quality and environment certificates.
- **Disinfection in Vegetables and Green Products;** Disinfection type and process of each product varies and it is determined with the principle of using disinfectant. Vegetables, like tomatoes, cucumber, and carrot, should be first washed and then chopped since it is important to avoid microbial contamination from shell to the interior membrane. The processes are as follows; wash under running water properly, pre-cleaning, and disinfection, rinsing, chopping & grating. You should first chop vegetables, like Iceberg, lettuce, cabbage lettuce, cress, and dill, and disinfect them late, since disinfectants may better contact with all surfaces. The processes are as follows; Preliminary washing, chopping, washing under running water, and disinfection in another container, and rinsing
- **Vehicle and Equipment Disinfection;** vehicles are used for transporting final products and those vehicles should be compatible with the product they are carrying. Being used for transporting foodstuff and termoport, vehicles are periodically cleaned and disinfected at least four times a day.
- **Disinfestation;** disinfestation is regularly done to destruct insects and other hazardous viable forms by a company, which uses products approved by the Ministry of Health, according to the seasonal changes. All necessary precautions are taken in order not to harm human health secondary to disinfestation; the disinfestations procedure is planned accordingly. Disinfestations are done subject to a periodical plan.



DESNI



→ Kalite ve Gıda Güvenliği

- Satın alma işlemlerinin, gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde çalışan ve bunu kayıt altına alabilen belgeli tedarikçi firmalardan yapılmasını sağlamaktayız. Tedarikçileri yerinde denetler, denetim sonucuna göre firma seçeriz. Tedarikçi firmalardan, ürünlerinin kimyasal ve biyolojik analiz sonuçlarını; taze et alımlarında, veteriner hekim raporunu ve araç dezenfeksiyon belgesini isteriz.
- Türk Gıda Kodeksi ve Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun hareket eder; ürünlerin "domuz eti içermediği" ne dair uygunluk durumlarına ve et ürünlerinde "İslami kurallara uygun olarak kesilmesi" kurallarına da dikkat ederiz.

→ Quality and Food Safety

- We ensure that all goods and materials are supplied from companies which observe food safety rules and document such procedures. Supplier facilities are regularly checked and a company is selected in the light of such audits. Supplier companies should submit chemical and biological analysis results of products, while veterinary report and vehicle disinfection document should be submitted when fresh meat is supplied.
- We strictly observe provisions of Turkish Food Codex and Turkish Food Regulations and meat products shall have a certificate indicating that the product does not contain "pork meat" and that animals should be slaughtered in accordance with Islamic rules.



➔ İş Sağlığı ve İş Güvenliği

➤ 4857 sayılı İş Kanunu ile ilgili yönetmelikler çerçevesinde, İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında; yangın ve depreme karşı bilinçlendirme, kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımı, kimyasal maddelerin kullanımı ve riskleri, ergonomi, işyerindeki tehlikeler ve riskler, elektrik tehlikeleri ve riskleri gibi eğitimler vermekteyiz. İşyerimizde karşılaşılabilecek risklere karşı değerlendirmeler yapmakta; gerekli hallerde düzeltici ve önleyici faaliyetleri planlamaktayız. 6 ayda bir, İş Kanunu ve ilgili yönetmeliklere uygunluğumuz değerlendirilmektedir. Acil durumlar için, tatbikatlar yapmakta ve bu tatbikatları kayıt altına almaktayız. Olası iş kazalarını raporlayarak, gerekli tedbirleri uygulamaktayız. Tüm bu çalışmalarımızı, her yıl kalite belgelendirme kuruluşlarına, üçüncü göz bağımsız denetimleri yaptırarak kontrol ettirmektediriz.

➔ Occupational Health and Safety Policy

➤ Pursuant to Labor Code (Law No. 4857) and relevant regulations and subject to Occupational Health and Safety standards, we offer trainings on awareness about fire and earthquake, personal protective equipment, use of chemical substances and relevant risks, occupational hazards and risks and electric hazards and risks. We conduct regular inspections and audits to predetermine risks, which we may face in our work place, and we plan necessary corrective and preventive activities. We conduct audits at semi-annual intervals to ensure compatibility with Labor Code and relevant regulations. For emergencies, drills are exercised and they are documented. Possible occupational accidents are reported and necessary measures are taken. All those efforts are inspected and checked by third party independent auditors and quality certificate organizations.



→ Eğitimlerimiz

➤ Yemek üretiminde ve servisinde çalışan personelimiz için, çeşitli işbaşı eğitimleri verilmektedir. Personel disiplini, müşteri ilişkileri, gıda hijyeni, kişisel hijyen, serviste hijyen, mutfakta temizlik yöntemleri, çevre hijyeni, iş sağlığı ve güvenliği hakkında verilen eğitimler sonrasında, personelimizi testlerle ölçmekteyiz. Toplu yemek üretiminde ve servis faaliyetlerinde çalışanlara, eğitimler aracılığıyla ve uygulamalar yaptırarak çevre bilinci kazandırmaya çalışmaktayız. Sürekliliği sağlamak için, gerekli görüldüğünde düzeltici ve önleyici faaliyetler başlatmaktayız.

→ Kalite-Gıda Güvenliği Performans ve Denetimleri

- Desni Catering Centre' da üretim yaptığımız tüm mutfak ve servis alanlarında, periyodik denetimler gerçekleştirilmektedir.
- Denetçiler; altyapı, servis personeli, girdi kontrol, ön hazırlıklar, pişirme ve sonrası kontroller, servis düzeni, personel hijyeni, üretim hijyeni, servis hijyeni ve kuru-soğuk depo hijyeni ile ilgili konularda detaylı bir inceleme yapmakta; bu incelemeler sonucunda puan vermekte; kalite yönetim sistemimiz gereği iç ve dış DÖF (Düzenleyici önleyici form) kullanılmakta, hızla aksiyon alınmaktadır.

→ Training

➤ Various on-the-job trainings are organized for personnel who are involved in food production and service. Results of trainings are measured with tests, after trainings are organized on discipline of personnel, customer relations, food hygiene, personal hygiene, service hygiene, kitchen cleaning methods, environmental hygiene and occupational health and safety. We make efforts to increase environmental awareness of employees, who are involved in production of mass catering products and service activities, using trainings and specific practices. Corrective and preventive activities are started, if required, in order to ensure sustainability.

→ Quality – Food Safety Performance and Audits

- Desni Catering Center is subject to regular audits and inspections at all kitchen and service areas.
- Auditors conduct detailed examinations on infrastructure, service personnel, input control, preliminary preparations, cooking and post-cooking controls, service order, personnel hygiene, production hygiene, service hygiene and hygiene of dry and cold room, and a score is given to each item. If deemed necessary, sustainability is ensured with corrective and preventive activities.





Temizlik



Cleaning



→ Hastane Temizliği

- Hastane temizliği profesyonel temizlik sektöründe en önemli hizmet çeşidi olarak uzmanlık ve özen ister. Hasta kişilerin tedavi olmak için başvurdukları yer olan hastanelerin temizliği son derece önemlidir. Bu yüzden bir çok özel ve kamu hastanesi hijyen yönetimi için profesyonellerden hizmet alırlar.
- Biz Desni olarak hastanelerin hijyen yönetimine bu bilinçle yaklaşmaktayız. İşinde uzman ve deneyimli kadromuzla hastanelerin hijyen yönetimini gerçekleştiriyoruz.
- Hastaneler için özel olarak geliştirdiğimiz temizlik planlarıyla hastanenin hijyenini sağlayarak hastaların tedavilerini aksatacak her türlü riski ortadan kaldırıyoruz. Özel temizlik planları, hastane hijyeni için geliştirilmiş özel kimyasal, ekipmanlar ve uzman kadromuzla her alanı kendi risk derecesine uygun olarak temizleyip dezenfekte ediyoruz.

→ Hospital Cleaning

- Hospital cleaning requires expertise and attention similar to many important types of services provided in professional cleaning industry. As the patients are admitted to hospitals in order to receive treatment; cleanliness of hospital is extremely important. Therefore, many private and public hospitals outsource cleaning services from professionals for hygiene management.
- We, Desni, are aware of aforementioned fact and thus, our hygiene management is based on this approach. We provide hygiene management of the hospitals with our expert and experienced team.
- We eliminate any kind of risk by providing hygiene in hospitals through the cleaning plans that we developed uniquely for hospitals. We clean and disinfect all areas, thanks to our special cleaning plans, special chemicals developed for hospital hygiene and our equipment and our expert team.



DESNI

→ Otel Temizliği

➤ Desni, otelleriniz için en ideal temizlik hizmetlerini size sunmaktadır. Temiz ve titiz bir otel yaratabilmek için sizlere yardımcı olan firmamız günlük olarak 24 saat uzman personeli ile temizlik işlerinizi üstlenmektedir.

➤ Otellerin kış aylarında, yaz mevsimine hazırlandığı sürede baştan aşağı dezenfekte edilmesi ve mikroplardan arındırılması, odaların mobilya ve diğer hususların bakımları ve çevre düzenlemesi, temizlenmesi gibi pek çok işlevi sizler için şirketimiz üstlenmektedir.

Otel temizliği konularında vermiş olduğumuz hizmetler;

- Hotel Housekeeping Hizmetleri
- Çamaşırhane temizliği
- Ortak Alan Temizliği
- Arka Mekan Temizliği
- Restoran ve Mutfak Temizliği
- Halı Bakımı ve yerinde temizliği
- Sert Zemin Bakımı ve cila
- İnşaat Sonrası Detaylı Temizlik
- Cam Temizliği
- Sezon öncesi ve sonrası temizlik

→ Hotel Cleaning

➤ Desni provides you with the ideal cleaning services for your hotel. Our company - which assists you to create a clean and rigorous hotel - undertakes your 24-hour daily cleaning services with the expert personnel.

➤ Our company provides many services for you, including but not limited to disinfecting your hotel in winter in order to get ready for summer season; eliminating microorganisms; providing maintenance for room furniture and other landscaping and cleaning services.

- Our hotel cleaning services are as follows;
- Housekeeping Services
- Laundry cleaning
- Common Area Cleaning
- Back Office Cleaning
- Restaurant and Kitchen Cleaning
- Carpet Care and cleaning
- Hard Ground Care and polishing
- Detailed cleaning after construction
- Window Cleaning
- Pre-season and post-season cleaning



→ Endüstriyel Temizlik

- Fabrika, imalathane ve depo gibi işyerleri çalışan personellerin sağlığıyla beraber toplum sağlığıyla da bağlantılı olduğu için bu alanların temizliği ve hijyeni son derece önemlidir.
- Endüstriyel temizliğe konu olan bu alanların temizliği ancak bu konuda eğitilmiş ve tecrübeli kişilerce yapılmalıdır. Uzman olmayan kişilerce yapılacak temizlik hijyen sağlamayacağı gibi endüstriyel makine ve ekipmanlarda zarar görebilir.
- Doğru temizlik için gerekli girdiler Doğru Kimyasal + Doğru Ekipman + Uzman Kişidir. Biz Desni olarak endüstriyel alanlarınızın temizliği için konusunda uzman personelimiz ile son teknoloji endüstriyel temizlik makine-ekipmanımız ve en kaliteli temizlik kimyasalları ile sizlere hizmet vermekteyiz.

Üretim Alanları Temizlik Hizmetlerimiz

- Genel Temizlik
- Endüstriyel Temizlik
- Makine Temizliği
- Yüksek Basıncılı Soğuk-Sıcak Yıkama
- Dış Cephe Temizliği
- Sert Zemin Temizliği
- Cilalama
- İlaçlama
- Outsource-personel tedariki

→ Industrial Cleaning

- The cleaning and hygiene of work places such as factory, manufacturing plant and warehouse is extremely important, since health of personnel, who work at such places, is related to the public health.
- Cleaning of such places is within scope of industrial cleaning and it should be done by trained and experienced personnel. If cleaning is made by inexperienced staff, the result may not be as hygienic as you need and industrial machinery and equipment may be damaged.
- The exact equation of a proper cleaning is as follows: right chemicals + right equipment + expertise. We, Desni, provide you with services for your industrial areas using expertise of our personnel and our latest technology industrial cleaning machinery and highest quality cleaning chemicals.

Manufacturing Site Cleaning Services

- General Cleaning
- Industrial Cleaning
- Machine Cleaning
- High Pressure Cold and Hot Wash
- Facade Cleaning
- Hard Ground Cleaning
- Polishing
- Disinfection
- Outsource-personnel supply



➔ Okul, Banka, Ofis Temizliği

➤ **Okul Temizliği:** Okullar insanların toplu olarak kullandığı temel alanlardan biridir. Bu sebeple salgın ve bulaşıcı hastalıklar çok daha çabuk yayılır. Hatta okul dışına çıkar. Çocukların ve toplumun sağlığı açısından alanında uzmanlaşmış kişilerce temizlenmeli ve her türlü bakteri, mikrop ve virüslerden arındırılmalıdır.

➤ **Banka Temizliği:** Desni olarak bankalara profesyonel temizlik hizmeti vermekteyiz. Mobil ekiplerimiz mesai bitimiyle şubelerin temizliğine başlar. 2 saat içersinde banka şubesi ertesi gün için tertemiz bir şekilde hazır hale getirilmiş olur.

Banka Temizliği Hizmetlerimiz

- Genel Temizlik
- Cam Temizliği
- Zemin Cilalama
- Halı ve Koltuk Yıkama
- Dış cephe Temizliği
- Personel Tedarik Hizmeti
- İlaçlama Hizmeti

Ofislere Verdiğimiz Hizmetler

- Genel temizlik
- Periyodik Temizlik Hizmeti
- Yerinde Halı Yıkama
- Yerinde Koltuk Yıkama
- Cam Temizliği
- İlaçlama
- Outsource-personel tedariki

➔ Outsource-personnel supply

School, Bank, Office Cleaning

➤ **School Cleaning:** Schools are among the main areas collectively used by people. For this reason, epidemics and contagious diseases are much more common in schools. They may even go beyond borders of school. Considering the public and pediatric health; schools should be cleaned by expert professionals and all possible bacteria, viruses and germs should be eliminated.

➤ **Bank Cleaning:** Desni provides professional cleaning services also for banks. Our mobile teams start cleaning with branch offices at the end of the working hours. In 2 hours, the branch office becomes ready and very clean for the next day.

Our Bank Cleaning Services

- General Cleaning
- Window Cleaning
- Ground Polishing
- Carpet and Sofa Cleaning
- Facade Cleaning
- Personnel Supply Service
- Fumigation Service

Office cleaning services

- General Cleaning
- Periodic Cleaning Service
- Carpet cleaning in place
- Seat cleaning in place
- Window Cleaning
- Disinfection
- Outsource-personnel supply



→ Dış Cephe Temizliği

- Modern mimari ve yapılarda dış cephe temizliği çok önemlidir. Farklı dış cephe türleri olmakla beraber bu tip yapılarda genellikle metal veya cam tercih edilir. İşletmenin fiziki yapısı ve o yapının dış görünümü ,işletmenin kalite ve seviyesini arttıran önemli bir referanstır.
- Toz ve kirliliğin yoğun olduğu büyük şehirlerde dış cepheler çok kısa zamanlarda kirlenir. Kirlilik iş yerinde kötü bir görüntü ve izlenim bırakacağından dış cephe temizliği periyodik olarak yapılması gereken bir temizliktir. Düzenli olarak temizlenmediğinde dış cephelerde kötü bir görüntünün yanında aşınıp bozulmalar olacağından maddi kayıplar da meydana gelecektir. Uzmanlara göre dış cepheler en az 6 ayda bir olmak üzere yılda 2 defa planlanmalıdır.
- Desni olarak dış cephelerin temizliğinde profesyonel ekibimizle hizmet veriyoruz. Yapı ve dış cephenin büyüklüğü ve cinsi ne olursa olsun dış cephe temizliğinde uzman ekibimiz tarafından uygun çözümler ile profesyonel destek için yanınızdayız.

→ Facade Cleaning

- Facades are very important for modern architecture and for buildings. Although there are different types of facades; metal or glass is more commonly preferred. The physical structure of the enterprise and the façade of the building are important references for the quality of the company.
- In large cities where dust and pollution is intense; facades of buildings get dirty in a very short time. As pollution causes bad impression and poor image for the work place; facade should be periodically cleaned. If not, they will impair your image in addition to leading to material loss due to wearing and distortion. Experts believe that facade cleaning should be performed minimum at 6-month intervals, and therefore, it should be planned as twice per year.
- We serve with our professional team in facade cleaning. Regardless of the size and type of your building and facade; we provide you professional support in façade cleaning with the professional solutions under supervision of our expert team.





www.desni.com.tr

➤ Tel : 0232 372 02 49 Fax: 0232 372 02 59

➤ 6076/2 Sk. No:8 C Blok K:4 Karşıyaka / **İZMİR / TÜRKİYE**