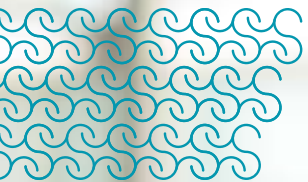




*Dadlı Həyatın Fəlsəfəsi*



# ŞİRKƏT HAQQINDA

*About the Company*  
О Компании



Az

“Seaport Catering“ MMC şirkəti 2009-cu ildən başlayaraq ictimai iaşə sahəsində fəaliyyət göstərir. Şirkətimiz üçün göstərilən xidmət və yeməklərin keyfiyyəti əsas prioritet istiqamətlərdəndir.

Fəaliyyətimizi qida təhlükəsizliyi və gigiyena sahəsində dünyanın ən nüfuzlu standartı olan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) standartına uyğun qurmuşuq.

Bu gün biz Azərbaycanın iaşə bazarında ən nüfuzlu və sürətlə inkişaf edən şirkətlər sırasındayıq. Fəaliyyət göstərdiyimiz müddət ərzində peşəkarlığımız, ciddi nəzarət edilmiş qida məhsullarımız, yüksək keyfiyyətli xidmətimiz və uğurlu təşkilatçılığımız ilə özümüzü nüfuzlu və inamlı iaşə xidməti göstərən şirkət olaraq təsdiqləmişik.

En

*Seaport Catering MMC has been active in the public service industry since 2009.*

*The priority for our company are the services rendered and the quality of food provided.*

*In order to achieve high results, the company has built up its work in accordance with the global and authoritative standards in the field of food safety and hygiene of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).*

*Today our company is among the most authoritative and fast developing companies in the HORECA sector of Azerbaijan. During our activity we have proved and established as a company professionally suitable to its activity, food inspection, providing high-quality and successful organizational services.*

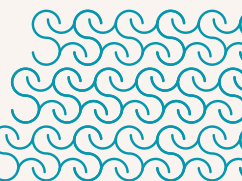
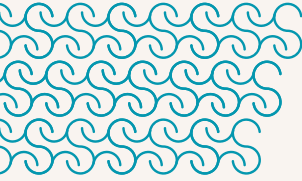
Ru

В 2009 году компания «ООО Seaport Catering» начала осуществлять деятельность в сфере общественного питания.

Мы построили свою деятельность в соответствии со стандартом HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), являющимся самым престижным стандартом мира в области безопасности продуктов питания и гигиены. Поэтому качество оказываемых услуг и еды является одним из самых основных приоритетных направлений для нашей компании.

Сегодня мы стоим в одном ряду с самыми престижными и ускоренно развивающимися компаниями на рынке кейтеринга Азербайджана.

За время деятельности своим профессионализмом, строго контролируемые продуктами питания, высококачественным обслуживанием и успешными организаторскими способностями мы утвердились как престижная и надежная кейтеринговая компания.





Az

İSO 22000:2018 (Qida Təhlükəsizliyinin İdarəetmə Sistemi), İSO 9001:2015 (Keyfiyyətin İdarə Olunması) və İSO 45001:2018 (İş Sağlamlığı və Təhlükəsizliyi Sistemi) kimi beynəlxalq sertifikatları əldə etməklə öz işimizdə Avropa standartlarını tətbiq edirik.

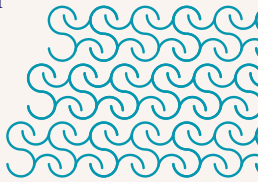
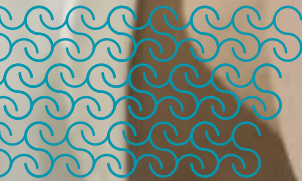
En

*We have applied all international standards in our work since receiving such certificates as: ISO 22000 : 2018 (Food Safety Management System), ISO 9001 : 2015 (Quality Management) və ISO 45001 : 2018 (Occupational health and safety management systems)*

Ru

Получив такие международные сертификаты, как ISO 22000:2018 (Система менеджмента в области безопасности пищевых продуктов), ISO 9001:2015 (Система менеджмента качества) и ISO 45001:2018 (Системы менеджмента охраны здоровья и безопасности труда), мы применяем в своей работе международные стандарты.





Az

## Təcrübəmiz

Fəaliyyətimizin ilk günündən etibarən işə sahəsində bilik və təcrübəmiz işimizin əsasını təşkil edir. “Seaport Catering” ilə işləyərkən layihənin ən təcrübəli yemək komandalarından biri tərəfindən mükəmməl şəkildə həyata keçiriləcəyinə əmin ola bilərsiniz!

Az

## Münasibət

“Seaport Catering” olaraq əsas missiyamız yüksək keyfiyyət, mükəmməl dad və gigiyenadır. Müştərimiz olaraq adımız əlinizdədir. Onu qorumaq üçün işləyirik.

En

## Our Mission

*From the first days of our work in the service sector, our knowledge and experience have become the basis of our activity. Working with “Seaport Catering” you will make sure from the first days that your project will be perfectly implemented by one of the best food companies.*

En

## Our Attitude

*As “Seaport Catering” we work for high quality, impeccable taste and hygiene. Our future is in your hands. We work to preserve that high name.*

Ru

## Наш опыт

С первых дней своей деятельности, в основу нашей работы входят такие качества как знания и опыт в области кейтеринга. Работая с «Seaport Catering», вы можете быть уверенными в безукоризненном осуществлении вашего проекта самой опытной кейтеринговой командой

Ru

## Отношение

Основная миссия «Seaport Catering» - высокое качество, превосходный вкус и гигиена. Наша слава и репутация, в ваших руках. Поэтому мы работаем безукоризненно, чтобы беречь ее!



Az

## Bizim Partnyorlar

Şirkətimiz gün ərzində sənaye, tikinti, zavod, fabrik və təhsil müəssisələrində çalışan 10.000 + nəfər üçün yemək xidməti göstərməkdədir.

En

## Our Partners

*Our company provides food services during the day to more than 10 thousand people employed in industry, construction, factories, plants, educational centers.*

Ru

## Наши Клиенты

Наша компания оказывает кейтеринговые услуги лицам работающим на промышленных предприятиях, заводах, фабриках, в больших корпоративных офисах и образовательных учреждениях. На сегодняшний день, в списке наших клиентов известные крупные компании и корпорации, а также нам доверяют главные проекты нашей страны.

Az

## Dürüslük

Hər layihə biliklərimizə, bacarıqlarımıza və peşəkarlığımıza bir çağırıqdır.

Yeni əməkdaşlıqları və müştərilərimizin qarşımıza qoyduqları tapşırıqları hər zaman məmnuniyyətlə qarşılayırıq. Çünki bu bizə daima irəli getməyə və təkmilləşməyə imkan yaradır.

En

## Our Honesty

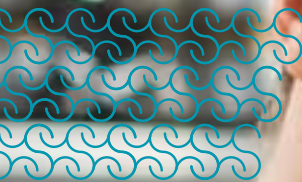
*Every new project is a call to our knowledge, experience and professionalism. We pay great attention to the new cooperation and the proposed requirements of our clients. Because it is an incentive for improvement and growth.*

Ru

## Честность

Каждый проект - вызов нашим знаниям, умениям и профессионализму. Мы всегда с удовольствием принимаем новые виды сотрудничества и задачи, поставленные перед нами, нашими клиентами. Поскольку это способствует нашему постоянному развитию и совершенствованию.





# ƏMƏKDAŞLARIMIZ VƏ NƏZARƏT MEKANİZMİ

*Our employees and mechanism of control*  
Наши сотрудники и механизм контроля





Az

Bütün fəaliyyətimizə peşəkar mütəxəssislər tərəfindən nəzarət edilir. Eyni zamanda işçilərimizi mütəmadi olaraq təlimlərə və kurslara cəlb edərək peşəkarlıq səviyyələrini artırırıq.

İş prosesinin bütün mərhələlərində gigiyenik şərtlərə və operativliyə maksimum səviyyədə əməl etməyə çalışırıq.

En

*Professional employees control all our activities. In addition, in order to improve their professional skills, we constantly involve our employees in various trainings and courses.*

*At all stages of our working processes, we try to meet all hygienic requirements and apply the maximum efficiency*

Ru

Вся наша деятельность контролируется квалифицированными специалистами. Кроме того, мы повышаем уровень профессионализма своих работников, регулярно привлекая их к тренингам и курсам.

На всех этапах рабочего процесса стараемся максимально соблюдать гигиенические условия и оперативность.







# ƏHATƏ DAİRƏMİZ

Coverage  
Охват

Az

Gün ərzində Bakı və rayonlarda müxtəlif sahələrdə işləyən 10.000 nəfərdən artıq insanı yeməklə təmin edirik. Bundan başqa Azərbaycanın bir çox bölgələrində mətbəxlərimiz fəaliyyət göstərir.

En

*During the day, we provide food to more than 10,000 people working in various fields in Baku and on the outskirts. In addition, our kitchens are also active in the regions of the country.*

Ru

В течение дня мы обеспечиваем едой свыше 10,000 плюс человек, работающих в различных областях города Баку. Помимо этого, во многих регионах и районах Азербайджана функционируют наши мобильные кухни.





# TƏQDİM ETDİYİMİZ MENYU

*Provided Menu*  
Предлагаемое Меню





Az

Şirkətimiz tərəfindən bir neçə menyü hazırlanır: standart, medium və premium. Eyni zamanda təhsil müəssisələri üçün xüsusi menyü tərtib edirik.

Müştərilərimiz dadlı və ən başlıcası sağlamlığa faydalı yeməklər əldə edirlər.

En

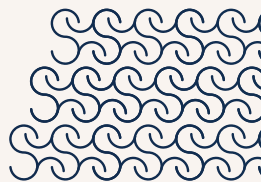
*We have suggested several types of menus: standard, medium and premium. For educational centers we offer a special type of menu.*

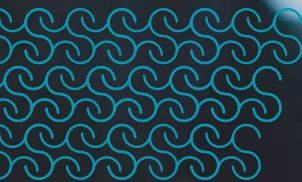
*Our customers get the opportunity to taste delicious and especially healthy dishes.*

Ru

Наша компания предлагает несколько видов меню: стандартное, медиум и премиум. В то же время мы отдельно составляем специальное меню для государственных, офисных и образовательных учреждений по их запросу.

Наши клиенты получают вкусную, а самое главное полезную для здоровья еду.



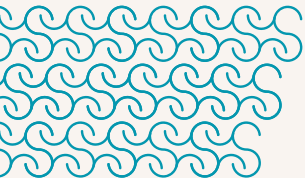


# KEYTERINQ SƏRFƏLİ VƏ KEYFİYYƏTLİ QİDALANMA DEMƏKDİR!

*Catering is a profitable and quality food!*

Кейтеринг - это выгодное и качественное питание!





Az

Müəssisələrin keytrinq şirkətləri kimi ərzaq məhsullarını topdan və aşağı qiymətə əldə etmək imkanları yoxdur.

Gigiyenik şərtlərə əməl etməklə dadlı və ləziz yeməklər hazırlamaq üçün bahalı mətbəx avadanlıqları almaq, onları mütəmadi olaraq yeniləmək və nəzarət etmək lazımdır. Bunları əldə etmək və saxlamaq isə böyük vəsait tələb edir.

En

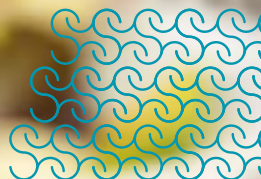
*Not all organizations can purchase products wholesale and marked down prices, as Catering companies do.*

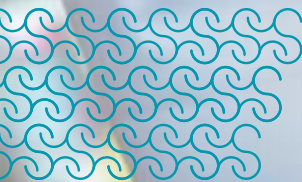
*To prepare tasty and delicacy dishes and to meet all the requirements of standards of hygiene, it is essential to purchase high quality kitchen equipment (commercial cooking equipment), which needs to be constantly monitored and maintained in time. Purchasing and maintenance of such equipment is costly enough.*

Ru

Предприятия не имеют возможности приобретать продукты питания по оптовой и низкой цене, как это делают кейтеринговые компании.

Для приготовления вкусной еды с соблюдением гигиенических условий нужно приобретать дорогое кухонное оборудование, регулярно обновлять и контролировать его. А приобретение и содержание такого оборудования требует больших средств.





KEYTERİNG ƏRZAQ  
TƏHLÜKƏSİZLİYİ  
DEMƏKDİR!

*Catering is product safety!*

Кейтеринг - это безопасность продуктов питания!





Az

Keytrinq şirkətlərinin üstün tərəflərindən biri və bəlkə də birincisi ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlıdır. Aydınır ki, mütəxəssis yoxdursa, alınan ərzaqların keyfiyyətinə nəzarət etmək və onları saxlamaq çətin olacaq. Məhz elə bu səbəbdən iş yerlərində tez-tez qida zəhərlənmələri baş verir.

En

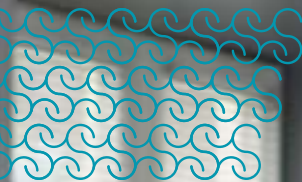
*The main advantage of Catering companies and even the most important is the requirements of for food safety standards. Naturally, if there is no specialists, it is impossible to monitor the quality of the purchased products and proper storing. It is for this reason that food poisoning is very common cases*

*In addition to all that mentioned above, it is vital to pay attention to whether the company has official permits from the state bodies, clients and partners the company collaborate. If the company has ISO Standards certificates.*

Ru

Одно из самых выжных преимуществ кейтеринговой компании является «безопасность» -продуктов питания. Очевидно, что если нет специалиста, будет трудно контролировать качество закупаемого продовольствия и хранить его. Именно по этой причине на рабочих местах часто происходят пищевые отравления.



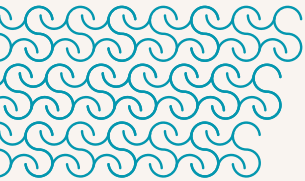


# НИҲӘ “SEAPORT CATERING”?

*Why should you choose “Seaport Catering”?*  
Почему стоит выбирать компанию «Seaport catering»?







Az

Seçmək istədiyiniz keytrinq şirkətinin hansı markalardan istifadə etdiyi, ərzaq məhsullarının hansı şəraitdə saxlanıldığı və ondan necə istifadə edildiyi ətraflı araşdırılmalıdır.

Bütün bunlardan əlavə keytrinq şirkətinin müvafiq dövlət orqanlarından aldığı rəsmi icazələrə, hansı şirkətlərlə əməkdaşlıq etdiyinə, İSO sertifikatına sahib olub-olmadığına diqqət etmək lazımdır. Və təbii ki, gigiyena qaydalarına və ərzaq təhlükəsizliyinə də xüsusi diqqət yetirilməlidir.

En

*When choosing a catering company, you should consider which brands the company uses, how and under what conditions, stores the high-end products and using them. Certainly, attention should be paid to observance of food hygiene and safety.*

Ru

При выборе кейтеринговой компании, детально должно быть изучено какие марки и бренды питания она использует, в каких условиях содержатся продукты питания и как ими пользуются.

Помимо всего этого необходимо обратить внимание на официальные разрешения, полученные кейтеринговой компанией из государственных органов, с какими компаниями она сотрудничает, имеет ли сертификаты ISO или нет. Естественно, необходимо уделять особое внимание правилам гигиены и безопасности пищевых продуктов.





- Peşəkar komanda
- *Professional team*
- Профессиональная команда



- Yüksək keyfiyyətli xidmət
- *High Quality Service*
- Высококачественное обслуживание



- İşə sahəsində zəngin bilik və təcrübə
- *Extensive experience and knowledge in HORECA sector*
- Богатый опыт и знания в области кейтеринга



- Peşəkar mütəxəssislər tərəfindən ciddi nəzarət edilən qida məhsulları
- *High-end products whose quality is controlled by professionals*
- Продукты питания, строго контролируемые квалифицированными специалистами



- Bir neçə menyü seçmək imkanı
- *Menu options*
- Возможность выбора нескольких меню



- ISO 22000 : 2018, ISO 9001 : 2015 və ISO 45001 : 2018 sertifikatları
- *Availability of ISO 22000 : 2018, ISO 9001 : 2015 and ISO 45001 : 2018 certificates*
- Сертификаты ISO 22000:2018, ISO 9001:2015 и ISO 45001:2018



- Ərzaq təhlükəsizliyi
- *Food safety standards*
- Безопасность пищевых продуктов

Niyə “Seaport Catering” şirkətini seçməlisiniz?  
Bu suala aşağıda cavab tapa bilərsiniz:

*Why should you choose “Seaport Catering”?  
The answer to this question can be found below:*

Так почему стоит выбрать компанию «Seaport Catering»?  
Ответы на данный вопрос вы найдете ниже:





📍 Zahid Xəlilov küç., 576-cı məh.  
Bakı, AZ1141; "Renessans Palace" 17-ci mərt.

☎ (+994) 55 654 54 45  
(+994) 51 707 07 70 / (+994) 51 999 07 00 / (+994) 51 999 00 70

✉ info@seaport-catering.az    🌐 www.seaport-catering.az  
📷 seaport.catering.az    📘 seaportaz    📺 Seaport Catering MMC

