



MEKREME®

GURME İŞ YEMEĞİ



avasya®

ŞİRKETLER TOPLULUĞU



*"Her işin başı zamanlamadır, bir işin ne zaman yapılacağı,
nasıl yapılacağı kadar önemlidir".*

Arnold H. Glassow

1)	Index
3)	Tarihçemiz (Avrasya Yemek)
5)	Vizyon - Misyon
7)	Avrasya'da Şirket Kültürü
9)	Avrasya'da Sanat
11)	Avrasya Kurumsal
19)	Mekreme İzzet-i İkram
23)	Mekreme Gurme İş Yemeği
29)	English
31)	History
33)	Quality Policy
35)	Avrasya Company Policy
37)	Art in Avrasya
39)	Avrasya Corporate Network
47)	Mekreme Catering
51)	Mekreme Business Dining
56)	Üretim Tesisimiz
57)	Üretimde Kullandığımız Markalar
58)	Referanslarımız
59)	Sertifikalarımız
61)	Garagile
66)	Auto Taptık

Kahve,
kendiliğinden bir dildir...



>> Tarihçemiz...

90'lı yılların başlarında İstanbul Bahçelievler'de kendi mülkünde 300 m₂ kapalı alanda kurulu olan tesisiyle sektördeki yerini alan, AVRASYA hijyen ve kalite ile ilgili tüm yatırımları eksiksiz olarak tamamlayıp sektördeki hijyen ve kalite açığını, kapatmak adına önemli çalışmalar yapmıştır. Hizmet anlayışını sürekli geliştirerek bu oluşumun güvencesi olarak ISO 22000, ISO 9001, OHSAS 18001, ISO14001 ve TSE kalite sistem çalışmalarıyla yürüterek pekiştirmiştir. Tüm bu kalite, güvence sistemlerine AVRASYA'nın İstanbul, Ankara, Bursa ve İzmir 'deki bölge mutfaklara da sahiptir.





Kalite küçük detaylarda saklıdır...

➤➤ Vazgeçilmeyen Değerimiz

Pazarlama

AVRASYA alıcı ve satıcı arasındaki organizasyonu kurarken, bu platformun sorumlu yöneticisi olarak alınan tüm mal veya hizmetin toplam kalitesini sürekli takip ederek dış kaynaklı aksaklıkların yaşanmasını engellemiş olur. Böylelikle sunduğumuz tüm hizmet ve ürünler yüksek kalitelidir.

Kalite Politikamız

- ✓ Müşteri memnuniyetinin sağlanmış olması.
- ✓ Sağlıklı ve hijyenik ortamda yemek üretmek.
- ✓ Sürekliliği prensip edinip uzun yıllar birlikte çalışmak.
- ✓ Ekip ruhu oluşmuş personelle üstün hizmetler sunmak.

Vizyon

Kurumsal mutfak işletmeciliğinde 21.yy gastronomik trendlerini takip ederek, bunları müşterilerinin hizmetine sunan lider marka olmak...

Misyon

Özenle seçilmiş kalite markalar ve ürünlerle %100 hijyen koşullarından ödün vermeden ürettiğimiz yemeklerimizi her gün aynı lezzet ile müşterilerimize sunmak...





Size profesyonel çözümler sunar...

➤➤ Avrasya'da Şirket Kültürü

AVRASYA standartlarının yanı sıra müşterilerimize sunduğumuz hizmetlerimizin tamamında beşeri ilişkilerimizi de üst düzeyde tutuyoruz. Hizmetli ve yönetim ekibimizin sıcak yaklaşımını mutlaka keşfetmelisiniz, sizin için belirlediğimiz standartların opsiyonel olduğunu görmek oldukça keyifli olacaktır. Kurumsal yemek üreticiliğinin yanı sıra Anadolu'daki bir restoran işletmecisi edasında, sizin talep etmediğiniz ancak hak ettiğiniz ekstraları AVRASYA garantörlüğünde keşfetmeniz dileğiyle. Çalışanlarınıza iyi bir yemek hizmeti vermek, hiç kuşkusuz onları mutlu ve motive etmenin en önemli unsurudur.

ŞÜPHESİZ Kİ YEMEK SERVİSİ SİZİN İŞİNİZ DEĞİLDİR.

Siz bütün imkân ve tecrübelerinizi asıl işiniz için kullanmayı isterseniz. Bu isteğiniz doğduğu anda AVRASYA mükemmelleri yapmaya hazır iş ortağınızdır.





Yemek bir orkestra olsa řefi Avrasya olurdu..

➤➤ Avrasya'da Sanat

Biz inanıyoruz ki yemek bir sanattır.
Keyifle yapılmış, estetik bir şekilde sunulmuş her yemek bir sanat eseridir.
Hızlı yaşıyoruz. Hızlı tüketiyoruz.
Hızlı yemek yiyoruz.
Adına çabuk dense de...
Kalbe giden yolun önüne engeller koyuyoruz.
Hızlı yemek yemek, yemek yemek değildir.
Olsa olsa keyfimizin payından yemektir.
Aceleye getirmek olmaz.

Yemek, bir el sanatıdır. Yemek, görsel bir sanattır. Yemek, bir gösterebilir. Sunulduğu zaman konuklarınıza ne kadar değer verdiğinizi gösterir.

Yemek deyip geçmeyin. Aceleye getirmek olmaz. Çabuk çabuk yemek, sadece midenin doymasıdır.
Kalbe giden yolun ise kullanım dışı kalmasıdır.





Hızlı ve cesur karar alma yeteneği ile manevra kabiliyeti yüksek ekip...





Türkiye'deki yemek firmalarının tepe noktası...

➤➤ Biz Kimiz?

AVRASYA KURUMSAL garantör kimliği ile alıcı ve satıcı arasındaki iletişim ve operasyon problemlerini yöneterek günümüzdeki en gözde yemek sağlayıcısı olmuştur. Bunun sebebi firmanın manevra kabiliyetleridir. Yüksek manevra kabiliyetine sahip kurum dinamik yönetim biçimleriyle bir çok zincir markaya hizmet vermiştir. Yemek firmalarının hizmetleri ile ilgilenmeyen ve bunu profesyonel satın alma ortağı olan AVRASYA'ya teslim etmek isteyen tüketiciler bu zorlu ve bir o kadar mükemmel yönetilmesi gereken operasyonu teslim ederek sadece kendi işlerine vakit ayırıyor. Firmaların şubeleri nerede olursa olsun aynı fiyat tek sözleşme ve tek muhatap olarak güçlü iş ortağı AVRASYA'yı karşılarında görmeleri onları memnun bırakmıştır.

Bir çok sektörden ve bir çok meslekten firmaya hizmet ulaştıran AVRASYA bu gücü güçlü üye ağı dinamik yönetim kadrosuna ve manevra kabiliyetlerine borçludur gerek finansal düzenlemelerde gerek satın almada ortak hareket eden firma üyelerini bir ailenin bireyleri gibi görmektedir. Bu süreçte kurum kültürüne maksimum faydayı sağlamaktadır. Uzun yıllardır tüketicilerin şikâyetleri arasında olan iyi başlayıp sonradan bozulan yemek hizmeti AVRASYA KURUMSAL önlemleri sayesinde ortadan kalkıyor sizde bu mükemmel organizasyonun bir parçası olmak istiyorsanız bize merhaba deyin...

Vizyonumuz

81 ilde Network yemek hizmetleri veriyor olmak.

Misyon

Doğru müşteri ve doğru üreticileri bir araya getirip marka güvenini sarsmadan uzun yıllar mutlu müşteriler ile birlikte çalışmak.





Kimileri için lüks olan kalite bizde standarttır...

➤➤ Kalite Tedarik Zinciri

Avrasya catering, satın alma esnasında uygulanan "Katı kalite tutumu" hizmet esnasında "Esnek sunum kabiliyeti " haline dönüşür. İster yerinde üretim, ister merkezde üretim yolu ile olsun, AVRASYA Gıda hizmet verdiği firmaların "Kurumsal yapısını" göz önüne alarak hareket etmektedir. Avrasya Catering, kalite ve hijyen konusunda katı kurallarla, çalışan personele uygun kalori uygulaması, özel menüler, kurumlara göre değişen üretim anlayışı ile esneklik kazanır. Bu esneklik, nesiller boyu gelen özelliktir. AVRASYA Kurumsal, hizmet verdiği kurumun yapısına göre en doğru stratejilerle en uygun hizmeti vermektedir.

Sağlık;

AVRASYA, her şeyden önce sağlıklı yaşamı düşünür ve insan sağlığı için çalışır... AVRASYA, her ürünü hijyenik koşullarda üretir ve kullandığı hiçbir ürün insan sağlığını etkileyebilecek katkı maddesi içermez. AVRASYA, sağlık odaklı üretim anlayışı ile hijyenik ortamlarda Anadolu kültürünün kepçe yemeklerini üretir ve müşterilerine en iyisini sunar.

Lezzet:

AVRASYA, herkes tarafından büyük mutlulukla paylaşılan doyumsuz Türk mutfağına özgü Anadolu lezzetinde ürünleri sunmaya devam etmektedir. AVRASYA, yeniliklere açık, geniş vizyona sahip girişimci kimliği ile üretilen yemeklerini tüm müşterilerine aynı standardı kontrol altında tutabilmek için haftalık ekipman kontrolleri yapar. AVRASYA, yemek üretiminde daima piyasanın tanınmış ve kalite ürünlerini kullanır çünkü; HEDEFİ DOYURMAK DEĞİL BEKLENMEKTİR.





aurasya

10'larca kutu 1000'lerce Lezzet

aurasya

10'larca kutu 1000'lerce Lezzet

aurasya

10'larca kutu 1000'lerce Lezzet

aurasya

10'larca kutu 1000'lerce Lezzet

Hot, whenever you want

0850 303 0 504

aurasya

Her yere herkese yemek...

➤➤ Hizmetlerimiz

Taşıma Yemek: Hizmet verdiğimiz bütün şehirler de 20 Km'nin üstünde yemek taşınmasına izin vermediğimizi biliyor muydunuz? Bölge mutfaklarımıza vereceğimiz iş emirleri ile sizlerin mutfağında leziz kokular yayılacaktır.

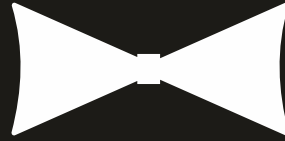
Yerinde Üretim: Profesyoneller mutfağınızda sizin için oluşturduğumuz hizmetli ekibimiz iş yerinizdeki mutfağınızda Türk mutfağının leziz yemeklerini butik üretim anlayışı ile yemek saatlerinizde sizlere sunacaktır. Bu zaman zarfında proje yöneticilerimiz mevcut hizmeti daha iyiye taşıyabilmek için seferber olacaklardır.

Düğün ve Davet: Müşterileri için sadece kurumsal değil, bireysel çözümler de sunan Avrasya Kurumsal Hazır Yemek, özel istekleriniz doğrultusunda her türlü düğün, davet ve catering organizasyonu hizmetleri firmamız uzmanları sayesinde sizin için sağlanmaktadır. En önemli gününüzde sizi, kendinizi ev sahibi gibi değil misafir gibi hissedeceğiniz bir organizasyona davet ediyoruz.





Davetlerinizi unutulmaz kılar...



MEKREME®

İZZET-İ İKRAM



Misafirleriniz size hayran kalacak...

➤➤ Mekreme de Ziyafet ve İkram

Düğün, Nişan, İş Toplantıları, Özel Yemekler, Davetler, Yat Gezileri, Piknikler, Açık Hava Organizasyonları, dilerseniz sizlerin belirlediği yerlerde, dilerseniz anlaşmalı salonlarımızda sizlere hizmet vermekten mutluluk duyarız.

Yenilik;

MEKREME, toplu beslenmede kendi alanında yeniliklerin öncüsü olan bu sektörde dünyadaki tüm gelişmelerden haberdar olup sizlere en iyisini sunar. MEKREME, gerektiğinde menü düzenlemelerinde çalışanlarınızın fikirleriyle yola çıkacak ve sizleri memnun edebilmek için yeniliklere izin verecektir. MEKREME, hizmet ederken yeniliklere açıktır. Çünkü en iyi, en güzel, en lezzetli yemekleri en sağlıklı üretmeyi hedef seçmiştir.

Bünyemizde Mutluluk

Yemek, herkesin ortak keyfidir.

Hayal edin.

Dünyada aynı anda herkesin yaptığı birkaç ortak eylem var bir tanesi de 'yemek yemek'...

Düşünün.

Dünyada kaç kelime yan yana geldiğinde anlamlı bir bütün oluşturur?

Bir tanesi de 'yemek yemek'...

Yemek, bu kadar önemli ve herkesin ortak paydasındaki keyif ve mutluluk aracı iken...

Neden aceleye getiresiniz ki?

MEKREME Karşı konulmaz lezzetlerini, keyifli sunumlarla nerede iseniz oraya getirir.





İşte Yemek Keyfi...



MEKREME®

GURME İŞ YEMEĞİ



Dinamik iş yemeği özümleri...

➤➤ Değerlerimiz...

Tarihçemiz

90'lı yılların başından bu yana asıl işi yemek üreticiliği olan Avrasya Grubunun yeni markası Mekreme yeri ve zamanı dar olan tüketicilere dinamik hizmetler sunmak için yola çıktı uzun yıllar endüstriyel yemekte doğru adımlar atan Avrasya Mekreme'nin bütün aşamalarını 2018 model bir mutfaktan sunuyor.

"Mutfakta işler yolunda ilk fırsatta karşılaşmak dileğiyle afiyetle kalın."

Vizyonumuz

Her gün arayış içinde olan tüketicilere profesyonel kalıcı ve sağlıklı çözümler üretmek mutlak müşteri memnuniyetini marka değerine yansıtarak asırlar boyunca yemeğin vazgeçilmez markası mutfağın sahibi olmak istiyoruz.

Misyonumuz

Özenle seçilmiş kaliteli markalar ve ürünlerle %100 hijyen koşullarından ödün vermeden, ürettiğimiz yemeklerimizi her gün aynı lezzet ile müşterilerimize sunmak...





Ustalık inovatif bir fikirle Mekreme oldu...

➤➤ Standartlarımız...

Kalite politikası

Mutlak Müşteri Memnuniyetin Sağlanmış Olması
Sağlıklı ve Steril Ortamda Yemek Üretmek
Sürekliliği Prensip Edinip Uzun Yıllar Birlikte Çalışmak
Ekip Ruhu Oluşmuş Personelle Üstün Hizmetler Sunmak
Gıda Güvenliğinden Ödün Vermeden Üretim Gerçekleştirmek
Modern ve Teknolojik Mutfak İşletmeciliği

Mutfak İşletmeciliği

Uzun yıllardır yemek üreticiliği yapan inovatif fikirleri endüstriyel yemeğin dışına çıkaran dinamik yönetim kadrosu ile tüm ekibe ruh kazandıran profesyonel liderler MEKREME markası ile "gurme iş yemeği" sektörünü kurdu. Yemeği tabldot algısından çıkaran şık dinamik ve kalite standartlarını mutfakta pişirirken dokunuşlar gerçekleştiren MEKREME lezzet ustalarına kolay gelsin.

Modern mutfaklarda çağı yakalayan hatta zaman zaman yön veren gastronom kurallara uygun çağdaş yönetim anlayışı ile önce insan diyen bir ruh düşünün her gün özenle yemek hazırlar kapınıza kadar getirir çünkü onlar bu işi benimsemiştir.







MEKREME®

GURME İŞ YEMEĞİ

avasya®

English

Good ideas always start with great coffee ...



➤➤ History

At the beginning of 90's, Avrasya is established on self – owned 3000 m₂ covered area, perfectly completed of sectors missing hygiene and quality. As a guarantee of this formation, AVRASYA improved its service quality with some quality certificates such as ISO 22000 , ISO GOOL , OHSAS 18001 , ISO 14001 and TSE. Kitchens of AVRASYA in İstanbul, Ankara, Bursa and İzmir do have all above mentioned quality certificates.





Quality is hidden in details

➤➤ Quality Policy

Marketing

While we establish organization between seller and customer, as being responsible director of this platform, AVRASYA corporate prevents possible inconvenience by controlling each process of our quality continuously. Thanks to this, all of our services and products have high quality.

Obtain customer satisfaction. Produce meals in healthy and hygienic circumstances Working long years by taking as a principle of continuity, offering upmost service with our labors that has team spirit.

Vision

At corporate kitchen administration, by following 21 st century's gastronomical trends, being a leader brand which is offering all these to customer's services.

Mision

Presenting every day with the same taste. Our produced meals with meticulously chosen brands and products, without budge from 100% hygiene conditions.





It offers professional solutions for your meal problems ...

➤➤ Avrasya Company Policy

At all of our services to our customers, we higher up our human relations, besides AVRASYA's standards. You definitely have to discover warm behave of our management team and servant. It will be delighting to see how optional our services that we defined for you. Besides corporate catering, we wish you to discover the extras that you do not desire, but you deserve under AVRASYA guarantee as a minor of anatolian restourant administrator. Admittedly, offering high quality catering services to you labor is the most important key point to make your team happy and motivate them. Serving meal is not your duty. You want to use your possibilities and your ready partner to do perfect.





Avrasya is owner of the kitchen...

➤➤ Art In AVRASYA

We believe that cooking is an art. All meals are a work of art which made with pleasure and serve with esthetic. We live fast and concume fast. We eat quickly. We put some barriers of the way of going our hearts. Eating quickly is not an eating method. It is because of our pleasure. Cooking is a handmade art. Foods are visual arts. Cooking is an art to please others. It is also an art to make ourselves happy but not for short time, our minds and souls need it. Food is a show. It shows your guests value when you serve. Don't rush cooking. You sate your stomach when you eat quickly.





Solution

Problem

Take a quick and bold decision





One of the best catering companies in Turkey

(40)

➤➤ Who Are We?

Avrasya Group has developed a relation between supply and demand , managing communicational and operational factors to become one of the leading catering providers of the time. This roots from the company's elastic approach and helped develop valuable partnerships with numerous chain brands. Such intricate operations require service excellence, especially in an industry where the consumer always demands the finest.

Through numerous partnerships, we have perfected our price strategy to provide the identical quality and pricing to various locations at once. Avrasya has worked with a strong membership network and achieved brand recognition through a single perspective approach scattered through all functions from management to kitchen and from finance to purchasing. This adds up to a strong brand identity. Avrasya has surpassed competitors through ever-present food quality unlike those who start-off well and slowly deteriorate. Join us to take part in an effectively-functioning organization catering nationally.

Our vision

To create a wide catering network throughout the 81 cities of Turkey.

Our Mission

To touch-base with the right consumer and introduce them to the right suppliers without compromising brand loyalty and create a sustainable operation through consumer satisfaction.





The good quality in our products is always Standard

➤➤ Professional Management

Health

First of all, AVRASYA takes care of healthy life and Works for human health. AVRASYA produces within hygienic circumstances and none of used may affect human health food production principle, AVRASYA produces Anatolian traditional foods and offers to customers the best.

Taste

AVRASYA continuously presents avid taste of Turkish Anatolian foods which will be shared with big happiness by everybody. AVRASYA makes equipment control every week to keep the foods 'standard under control with its open minded, wide vision and enterprising identity. AVRASYA uses high quality and well known products, because its aim is not making full, its aim to feed.

Innovation

AVRASYA is aware of all innovations in its sector and AVRASYA offers you the best. When it is necessary, AVRASYA decides menu together with your labors to make them satisfied. AVRASYA is ready to entertain innovations, because it is focused on making healthiest, most tasty and best foods.





Meal for everyone and everywhere

➤➤ Quality Supply Chain

AVRASYA Catering, use the “tough quality attitude” when purchasing time but when service time this attitude transform to the “flexible presentation capability”. No matter if the place is the main workplace or not, AVRASYA food takes into account the institutional structure of the firms which it serves.

AVRASYA catering gains flexibility with strict rules regarding quality and hygiene, and also with using special menus fort he staff (relevant calories etc.), and with different production concept fort he dissimilar institutions. This flexibility is the feature of AVRASYA catering which is comes from generations. AVRASYA Kurumsal, use the most convenience strategy fort he structure of the institutions which it serves for.

Happiness In Our Souls

Eating is an enjoy for all just imagine there are many common activities in the world at the same time.

And of them is “eating”

Think

Why you eat your meal quickly? This is an important and enjoyable time for you with full happiness.

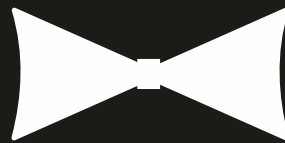
AVRASYA

Brings your meal with pleasant presentation to where you are.





Our service makes your invites unforgettable



MEKREME[®]

CATERING



Your guests will be impressed

»» Our Services

Take Away Meals:

Did you know that we don't bring the meals to the places where 20km farther away than our places. We give an order to our other kitchens which are closer to you so that you can reach and smell the delicious meals easily.

Production:

The group that we created for you in the Professional kitchens will bring the delicious Turkish meals at the breakfast /launch / diner time to your workplace. Mean while, our Project managers will work for the bring the situation to beter place.

FEAST AND TREAT IN AVRASYA
WEDDING
ENGAGEMENT
MEETINGS
SPECIAL MEALS
INVITATIONS / PARTIES
PICNICS
BOAT TOURS
OUTDOOR EVENTS

We will be appreciate to serve you wherher in the place you specify or in our workplaces.





Enjoyable meal service



MEKREME[®]
BUSINESS DINING



Dynamic business dining services

➤➤ Our Values

Our History

Since the beginning of the 90's, Mekreme has catered dynamic services for clients with limited time and space. This new brand of Avrasya Group has taken its course in industrial catering and serves with a state-of-the-art 2018 kitchen. "Things are cooking well at the kitchen, bon appetite 'till we meet again".

Our Vision

We aim to provide the ever-searching consumer with professional, sustainable and healthy solutions and become the unmistakable brand for food by adding value to the brand by customer satisfaction.

Our Mission

To deliver the finest quality food items continuously through hand-picked high-quality products and 100% hygienic circumstances.





Mekreme is an innovative idea of mastery

»» Our Standards

Quality control

- Definitive customer satisfaction
- Production of food within healthy & sterile conditions
- Uplift sustainability and build lasting partnerships
- Boost service through qualified workforce & teamwork
- Sustain production without compromising from food safety
- State-of-the-art & high technology food manufacturing & kitchen management

Kitchen Management

The Gourmet Business Catering concept was founded by the innovative leading team with game-changing ideas on food & more. Innovating food beyond the table d'hôte concept and exploring chic and high quality standard. Our established chefs bring a new identity to the Mekreme kitchen.

Catching-up with the modern standards of the world cuisine and always putting people first, we introduce new management style adopted by our staff and cook with sincerity.



Üretim Tesisimiz / Production facility



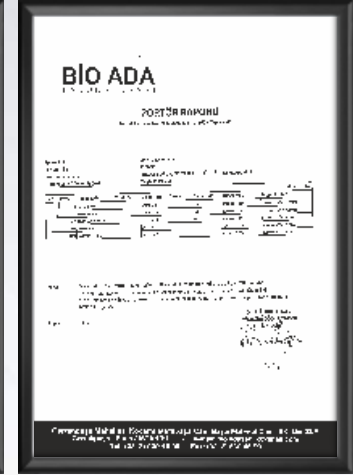
Üretimde Kullandığımız Markalar / Production brands



>> Referanslarımız / References



>>> Sertifikalarımız / Credentials







GARAGİLE

SİYAH ALTIN ORGANİK GÜBRE

%100 ORGANİK
KIRMIZI KALİFORNİYA SOLUCAN GÜBRESİ

www.garagile.com



*Toprağa
Güçlü Gübreyle
Bağlanın...*

GARAGİLE SİYAH ALTIN ORGANİK GÜBRE KULLANIM ALANLARI VE FAYDALARI

Kırmızı Kaliforniya Solucanı kullanılarak solucan gübresi elde edilir. *Solucan gübresinin faydaları* şöyledir:

·**%100 organik gübredir.** Zararlı kimyasalları içermez ve kullanırken herhangi bir şeyle karıştırılması gerekmez.

·**Ürün verimi artar.** Bitki büyümesini hızlandırması, sağlıklı bitki oluşumunu desteklemesi sonucunda ürün verimi de artar.

·**Bitki büyümesini hızlandırır.** Tohumların çimlenmesini teşvik ederek bitkinin daha kuvvetli büyümesi sağlanır. Ohio State Üniversitesinden Clive Edwards'a göre, bitki büyümesini arttırmasının yanı sıra elde edilen mahsulü de arttırır. Edwards solucan gübresinin etkileri ile ilgili domates, biber ve çilek üzerinde bir deney yaptı. Deney sonucuna göre, solucan gübresi ile gübrelenen bitkilerden, sentetik kimyasal gübreler ile gübrelenen bitkilere göre daha fazla verim elde edildi.

·**İçeriğindeki besleyici maddeler bitkiler tarafından kolayca emilir.**

Solucan gübresinin en önemli faydalarından biri, bitkilerin kökleri tarafından çok kolay bir şekilde absorbe edilmesidir. Kimyasal gübrelerin aksine içerdiği solucan mukusundan dolayı topraktan kolayca akmaz. Böylece bitkilerin besin maddelerini emmesi için daha fazla zamanı olur.

·**Bakterilerce zenginleşmiş bir gübredir.** Gübre, solucan gövdesinden geçerken çeşitli bakteri ve mikroorganizmalarla zenginleşir. Bu bakteri ve mikroorganizmalar bitkilere hastalıklara karşı direnç kazandırır ve bazı bitki zararlılarını uzaklaştırır.

·**Bitkilerin daha sağlıklı olmasını sağlar.** Solucan gübresinin kullanımı ile bitkide pestisit kullanımı azaltılabilir. Pestisit kullanımının azaltılması ile doğa daha sağlıklı bir hale gelir.

·**Sağlıklı kök oluşumunu sağlar.** Solucan gübresinin toprağa dağılmasıyla bitkinin kökleri de faydalanır.

·**Bitkinin su tutma kapasitesini arttırır.** Özellikle kuraklık yaşanan bölgeler için çok faydalı bir özelliktir. Kurak olan bölgelerde su tutma kapasitesini arttırarak bitkinin nemli kalmasını sağlar.





Sebzecilik

- %30-50 yüksek verim sağlar.
- Tohum çimlenmesi enerjisinde %40 oranında artış sağlayarak tohum maliyetini düşürür.
- 10-15 gün erken fide oluşumu sağlar.
- 10-15 gün hasatta erkencilik sağlar.
- Ekolojik olması nedeniyle solucan gübresi ile beslenen sebzeler orijinal renk,aroma ve lezzete sahip olur.
- Sulu solüsyonları yaprak ve gövdede pestisit görevi görür.

Bağcılık

- Bitki köklerinin hızlı ve sağlıklı gelişmesini sağlar.
- Üzümlerde erken hasat sağlar böylece kaliteli ve orijinal ürünlerin piyasaya erken girmesini sağlar.
- Türe özgü aroma ve lezzet kazandırır.

Patates tarımı

- %40-70 verim artışı sağlar
- Yıl boyu toprağın besin maddesi içeriğini korur.
- %15-45 yüksek oranda nişasta sentezlenmesini sağlar.

Meyvecilik

- Hızlı ve güçlü fidan gelişimi sağlar.
- Meyveler 10-15 gün erken hasat edilir.
- Meyveler daha büyük,orijinal morfoloji, aroma ve lezzetli olmalarını sağlar.
- Meyvelere ekolojik, temiz,kansorejen madde içermeyen yüksek vitamin ve besleyici değerlere sahip özellikler kazandırır.

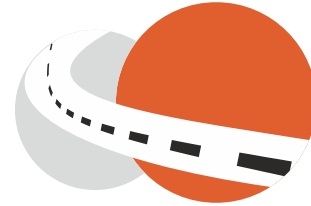
Çim üzerine etkisi

- Çok güçlü,dayanıklı olmalarını ve hızlı büyümelerini sağlar.
- Çimlerin sararmalarını engeller.
- Çimlenme verimini artırarak tohum maliyetini düşürür.





AUTO TAPTİK
Doğru Fiyat Sonsuz Güven



➤➤ Auto TAPTIK Oto Değerleme

Oto değerleme hizmetlerine kendi filosundan yolan çıkan Avrasya başlangıçta doğru fiyata doğru kullanıcıya ulaşarak kilometre ve parça garantisi vererek dijital pazarlarda bir marka değeri kazanmıştır. Bu oluşuma da auto taptık ismini veren kurum Türkiye'nin dört bir yanına ikinci el otomotiv alım ve satım hizmetleri vermektedir. Filonun tamamını objektif bir ekspertiz ile değerleyen auto TAPTIK aklınıza gelebilecek bir çok firmanın ikinci el otomotiv satışlarında araç değerleme uzmanlığı ile fiyatlar vermektedir.

Kullanılmış Otomobil

Halk arasında ikinci el olarak bilinen kullanılmış otomotivleri belirli yaş gruplarına göre segment'e ederek ve filosunun tamamına detaylı antibakteriyel temizlik yaparak kullanıcıların önüne çıkaran auto taptık yaptırdığı ekspertizi doğrudan kullanıcı ile paylaşmaktadır. Kendi bünyesinin dışında objektif bir ekspertiz kuruluşu ile anlaşılan kurum bütün noktalarda araçlarının tamamını detaylı ekspertize açmış bulunuyor.

Filo Yönetimi

Binek ticari ve hafif ticari olmak üzere üç farklı sınıfta her marka ve model aracı filosuna katmaktan çekinmeyen ve doğru bir şekilde kullanıcılara yardımcı olan bir yapıya sahip kurum kültürü tüm bu organizasyonu yöneten profesyonel esnaf kültürü bütün çalışma arkadaşlarımızda mevcut.

Değerleme konusunda doğru metodları analiz eden ve ince eleyip sık dokuyan bir düşünce tarzı ile gerçek fiyatla sizi buluşturur.







MEKREME®

GURME İŞ YEMEĞİ

www.avrasyakurumsal.com.tr

www.mekreme.com.tr

avrasya®

TURİZM ORG. GIDA İNŞ. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

📍 Kocasinan Merkez Mah. Eski Edirne Yolu Kandil Sokak İçinden
Uzungöl Sk. NO:3/A Bahçelievler / İSTANBUL

☎ 0850 303 05 04

☎ 0212 489 12 28 -29

☎ 0535 361 23 63