

MAYIS 2026

2026 | HİJYEN
EDİSYONU

Temiz Mutfaklar

PROFESYONEL MUTFAK HİJYEN ÇÖZÜMLERİ

ÖZEL DOSYA

BUTİK
MUTFAKLARIN
GÖRÜNMEYEN
HİJYEN
SORUNLARI

MUTFAĞINIZ GERÇEKTEN
TEMİZ Mİ?

GÖRÜNMEYEN YAĞ, KOKU VE HİJYEN RİSKLERİNİ ORTADAN KALDIRAN
SİSTEM

İÇİNDEKİLER

05 Mutfaklarda Görünmeyen Sorunlar

Koku, yağ ve hijyen risklerinin gerçek kaynağı

06 Temiz Görünüyor” Yanılgısı

Yüzey temizliği neden yeterli değil?

07 HYGIENE STARTER™ Nedir?

Mutfağı kontrol altında tutan sistem

08 HYGIENE PRO™ Nedir?

Mutfağı kontrol altında tutan sistem

09 HYGIENE ELITE™ Nedir?

Mutfağı kontrol altında tutan sistem

10 Paket Karşılaştırması

Hangi paket sizin için doğru?

10 Fiyatlandırma & Planlar

Aylık ve yıllık seçenekler

11 Fiyatlandırma & Planlar

Aylık ve yıllık seçenekler

14 Nasıl Çalışıyoruz?

15 Nasıl Çalışıyoruz?

16 Nasıl Çalışıyoruz?

17 Nasıl Çalışıyoruz?

Temiz Mutfaklar

HİJYEN BİR SİSTEMDİR

OPERASYON SİSTEMİMİZ

Standart Operasyon

Her mutfak aynı prosedürle temizlenir.

Kişiye bağlı değil, sisteme bağlıdır.

Sabit Personel

Aynı kişi gelir.

Tanımadığınız biri mutfağa girmez.

Güvenli Çalışma

Anahtar alınmaz.

İşletme kapanışında birlikte giriş yapılır.

Şeffaf Raporlama

Her işlem kayıt altındadır.

Öncesi / sonrası fotoğraflar ile iletilir.

Sürekli Kontrol

Haftada 2 kez düzenli bakım.

Hijyen tesadüf değil, sistemdir.



info@temizmutfaklar.com
www.temizmutfaklar.com



Kurucudan Mesaj

TEMİZLİĞİ TESADÜF OLMAKTAN ÇIKARDIK

Bu sayıda, mutfak hijyenini yeniden tanımlayan çözümleri ve işletmenizi bir adım öne taşıyacak sistemleri bulacaksınız.



Selcen Bayün

İstanbul'da faaliyet gösteren onlarca işletmeyle çalıştık. Küçük mutfaklar, yoğun servisler, sınırlı ekipler... Ve her defasında aynı gerçeğe karşılaştık: Temizlik yapılıyor, ama hijyen kontrol altında değil.

Günün sonunda herkes yorgun. Yüzeyler siliniyor, zemin temizleniyor, ekip elinden geleni yapıyor. Ancak görünmeyen alanlarda biriken yağ, yavaşlayan giderler ve zamanla oluşan kokular, aslında daha büyük bir sorunun işareti oluyor. Bu durum çoğu zaman fark edilene kadar büyüyor.

Biz bu problemi "temizlik eksikliği" olarak görmüyoruz. Asıl eksik olan şeyin sistem olduğunu biliyoruz.

Temiz Yuvalar tam da bu ihtiyaçtan doğdu. Amacımız, mutfak hijyenini günlük çabaların ötesine taşıyarak, sürdürülebilir ve kontrol edilebilir bir yapıya dönüştürmek. Tıpkı düzenli bakım yapılan bir makine gibi, mutfakların da belirli bir standardı koruması gerektiğine inanıyoruz.

Bu nedenle yaklaşımımız basit ama disiplinlidir: Aynı standart, aynı kontrol, aynı sonuç. Her ziyaret bir tekrar değil, sistemin bir parçasıdır. Böylece mutfaklar sadece temiz görünmekle kalmaz, gerçekten temiz kalır.

Siz işletmenizi büyütmeye, müşterilerinize en iyi deneyimi sunmaya odaklanırken; biz mutfağınızın görünmeyen yükünü üstleniyoruz. Çünkü biliyoruz ki güçlü bir işletmenin temeli, kontrol altında bir mutfaktır.

Mutfakta Görünmeyen Sorunlar

Koku, yağ ve hijyen risklerinin gerçek kaynağı



Günlük temizlik yapılan mutfaklarda bile görünmeyen alanlarda ciddi hijyen problemleri oluşur. Tezgah üstü temiz görünür. Zemin silinir. Ekip işini yapar. Ancak tezgah altı, ekipman arkası ve gider bölgelerinde yağ birikimi zamanla artar.

Bu birikim:

- koku oluşumuna
- bakteri artışına
- ekipman performans düşüşüne neden olur

Sorun çoğu zaman fark edilmez. Fark edildiğinde ise geç kalınmış olur.

Zamanla bu durum sadece hijyen değil, operasyonel bir probleme dönüşür. Çalışma alanı ağırlaşır, temizlik süresi uzar, personel verimliliği düşer. Müşteriye yansıyan koku ve ortam hissi işletmenin algısını doğrudan etkiler. Küçük gibi görünen bu birikimler, düzenli kontrol edilmediğinde büyüyerek hem maliyet hem de itibar kaybına yol açar

En Yaygın Problemler

- Görünmeyen yağ birikimi

Ulaşılması zor alanlarda birikir ve zamanla hijyen seviyesini düşürür.

- Giderlerde yavaşlama ve koku

Yağ birikimi akışı yavaşlatır, kötü koku oluşumuna neden olur.

- Zeminlerde kayganlık

Görünmeyen yağ tabakası kayganlık yaratır ve risk oluşturur.

- Ekipman çevresinde kir birikimi

Günlük temizlikte atlanan bölgelerde kir ve yağ birikir.

- Personel kaynaklı yüzeysel temizlik

Hızlı temizlik, görünmeyen kirlerin birikmesine neden olur.



Yüzey temizliği neden yeterli değil?

Günlük temizlik rutini çoğu işletmede benzer şekilde ilerler. Tezgahlar silinir, zemin temizlenir, ekip hızlıca düzeni sağlar. Bu süreç mutfağın düzenli ve temiz görünmesini sağlar. Ancak bu görünüm, çoğu zaman hijyenin gerçekten sağlandığı anlamına gelmez.

Çünkü temizlik genellikle görünen alanlarla sınırlıdır. Tezgah altları, ekipman arkaları ve ulaşılması zor bölgeler günlük rutinin dışında kalır. Bu alanlarda biriken yağ ve kir, zamanla mutfağın genel hijyen seviyesini fark edilmeden düşürür.

Bu birikim ilk etapta gözle görülmez. Ancak zamanla koku oluşur, yüzeylerde yapışkanlık hissi artar ve temizlik daha zor hale gelir. Personel aynı eforla çalışmasına rağmen sonuç değişmez, çünkü sorun yüzeyde değil, derindedir.

Gerçek hijyen, yalnızca temiz görünen alanlarla değil, kontrol altında tutulan tüm mutfakla sağlanır. Bu nedenle sürdürülebilir bir mutfak düzeni için temizlik yeterli değil, sistemli bir yaklaşım gereklidir.

“TEMİZ GÖRÜNÜYOR” YANILGISI

Yüzey temizliği neden yeterli değil?

Birçok mutfak gün sonunda temiz görünür.

Tezgah silinmiştir, zemin temizlenmiştir, ekip görevini tamamlamıştır.

Ancak bu temizlik çoğu zaman yalnızca görünen alanlarla sınırlıdır.

Gerçek sorun, görünmeyen yerlerde başlar.

Tezgah altı, ekipman arkası ve gider bölgeleri günlük temizlik rutininin dışında kalır.

Bu alanlarda biriken yağ ve kir, zamanla mutfağın genel hijyen seviyesini düşürür.

İlk etapta fark edilmeyen bu birikim, zamanla koku oluşumuna, yüzeylerde yapışkanlığa ve temizlik sürecinin zorlaşmasına neden olur.

Aynı temizlik rutini devam etse bile sonuç değişmez, çünkü problem yüzeyde değil, derindedir.

Bu durum ilerledikçe sorun yalnızca hijyenle sınırlı kalmaz.

Ekipmanların çalışma performansı etkilenir, temizlik süreleri uzar ve personelin iş yükü artar.

Küçük gibi görünen bu detaylar, zamanla operasyonel verimliliği düşürür ve mutfağın genel düzenini bozar.

Kontrol edilmeyen alanlar büyür, temizlik süresi uzar ve ekip verimliliği düşer.

Bu durum sadece hijyeni değil, mutfağın genel performansını da doğrudan etkiler.

Yüzey temizliği neden yeterli değil?

Çünkü hijyen, sadece görünenle ölçülmez.

Görünmeyen riskleri ortadan kaldıran sistem, mutfağınızı her zaman kontrol altında tutar.

HYGIENE STARTER™ NEDİR?

Mutfacı kontrol altında tutan sistem

HYGIENE STARTER™, mutfaklarda oluşabilecek hijyen problemlerini büyümeden kontrol altına alan düzenli bakım sistemidir.

Bu sistem, günlük temizlikle çözülemeyen görünmeyen riskleri hedef alır ve mutfacın her zaman stabil bir hijyen seviyesinde kalmasını sağlar.

Amaç, sorunları temizlemek değil, oluşmasını engellemektir.

Bu yaklaşım sayesinde mutfakta birikim oluşmadan müdahale edilir, temizlik yükü zamanla azalır ve ekip daha verimli çalışır. Süreklilik sağlandığında mutfak yalnızca temiz görünmez, her zaman kontrol altında ve yönetilebilir bir düzende kalır.

Her ziyaret, mutfacın farklı bir noktasına odaklanır. Bu sayede kısa sürede tüm alanlar kontrol altına alınır ve birikim oluşmadan önlenir.

Süreklilik sağlandığında mutfak, her zaman temiz ve yönetilebilir bir durumda kalır.

Ne Sağlar?

- Koku oluşumunu önler
- Yağ birikimini kontrol eder
- Gider performansını korur
- Temizlik yükünü azaltır
- Hijyen standardı oluşturur



HYGIENE PRO™ NEDİR?

Biriken yağı ve kiri ortadan kaldıran çözüm

HYGIENE PRO™, mutfakta zamanla oluşan yağ, kir ve koku birikimini aktif olarak ortadan kaldıran müdahale sistemidir.

Bu paket, yalnızca koruma sağlamakla kalmaz; oluşmuş problemleri hedef alır ve mutfağı yeniden temiz, dengeli ve kontrol edilebilir bir seviyeye getirir.

Starter kontrol sağlar.

PRO ise temizliği geri kazandırır.

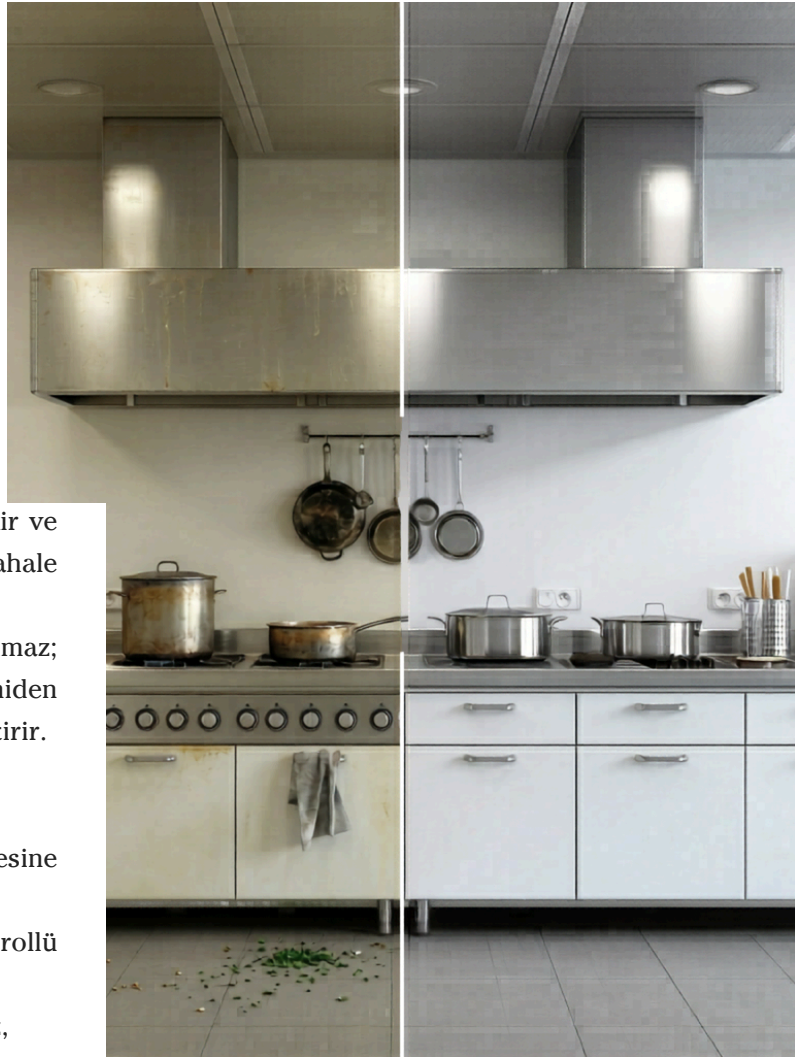
Her ziyaret, mutfağın en problemleri bölgesine odaklanır.

Bu sayede biriken yağ ve kir katmanları kontrollü şekilde kaldırılır.

Süreklilik sağlandığında mutfak yalnızca korunmaz, gerçek anlamda temizlenmiş olur.

Zamanla oluşan birikimler, çoğu mutfakta fark edilmeden katmanlaşır ve standart temizlikle çözülemeyecek bir seviyeye ulaşır. HYGIENE PRO™, bu birikimi yüzeyden değil, kaynağından ele alır. Böylece temizlik yalnızca anlık bir sonuç değil, kalıcı bir iyileşme haline gelir.

Bu yaklaşım sayesinde mutfak daha hızlı temizlenir, ekip daha az efor harcar ve operasyon daha verimli hale gelir. Düzenli müdahale ile kir ve yağ birikimi tekrar kontrol altına alınır, mutfak sürdürülebilir bir hijyen dengesine kavuşur.



Nasıl Çalışır?

- Haftada 2 gece yoğun müdahale
- 50-65 dk odaklı temizlik
- Kritik alanlara derin uygulama
- Endüstriyel kimyasal kullanımı

Ne Sağlar?

- Birikmiş yağın temizlenmesi
- Koku oluşumunun giderilmesi
- Gider akışının iyileştirilmesi
- Zemin kayganlığının azaltılması
- Genel hijyen seviyesinin yükselmesi

**Sadece korumaz.
Temizliği geri kazandırır.**

HYGIENE ELITE™ NEDİR?

Mutfacı tamamen kontrol altına alan sistem

HYGIENE ELITE™, yoğun çalışan mutfaklar için tasarlanmış tam kapsamlı hijyen yönetim sistemidir.

Bu sistem, yalnızca temizlik ve bakım değil; mutfağın tüm kritik noktalarının sürekli kontrol altında tutulmasını sağlar. Günlük temizlikle çözülemeyen görünmeyen riskler düzenli olarak takip edilir ve oluşmadan önlenir.

Amaç, sorunları temizlemek değil, hiç oluşmamasını sağlamaktır.

Her ziyaret, mutfağın en kritik noktalarına odaklanır. Bu sayede tüm alanlar sürekli kontrol altında tutulur ve hijyen standardı korunur.

Süreklilik sağlandığında mutfak yalnızca temiz kalmaz, her zaman yönetilebilir ve stabil bir düzende çalışır.

Hijyen İzleme & Yönetim Sistemi

- ATP (Luminometre) ile ölçüm
- Yüzey hijyen analizi
- Riskli alan tespiti
- Düzenli hijyen raporları
- Koku oluşumunu engeller
- Sürekli yağ kontrolü sağlar
- Gider performansını korur
- Maksimum hijyen standardı sağlar
- Operasyonel yükü azaltır



***Bu paket standart değildir.
Her mutfak için özel olarak
tasarlanır.
Ücretsiz kontrol sonrası
size özel plan ve teklif sunulur.***

PAKET KARŞILAŞTIRMASI

Hangi paket sizin için doğru?

Hygiene Starter

Mutfak kontrol sistemi

8.000 - 12.000 TL

/ ay + KDV

Yıllık plan avantajlıdır

Plani Sec

PLANDA ONE CIKANLAR

- ✓ Haftada 2 ziyaret (45 dk)
- ✓ Temel hijyen kontrolü
- ✓ Yağ birikimi önleme
- ✓ Gider performans koruma
- ✓ Standart temizlik desteği

En çok tercih edilen

Hygiene Pro

Aktif temizlik & müdahale

10.000 - 22.000 TL

/ ay + KDV

Yıllık plan avantajlıdır

Plani Sec

PLANDA ONE CIKANLAR

- ✓ Haftada 2 ziyaret (50-65 dk)
- ✓ Yağ & kir birikimi temizliği
- ✓ Derin nokta müdahalesi
- ✓ Koku ve gider kontrolü
- ✓ Performans iyileştirme
- ✓ Elit paketin tüm özelliklerini kapsar

Hygiene Elite

Hijyen yönetim sistemi

Yalnızca yıllık plan ile sunulur

Ücretsiz kontrol sonrası teklif verilir

Teklif Al

PLANDA ONE CIKANLAR

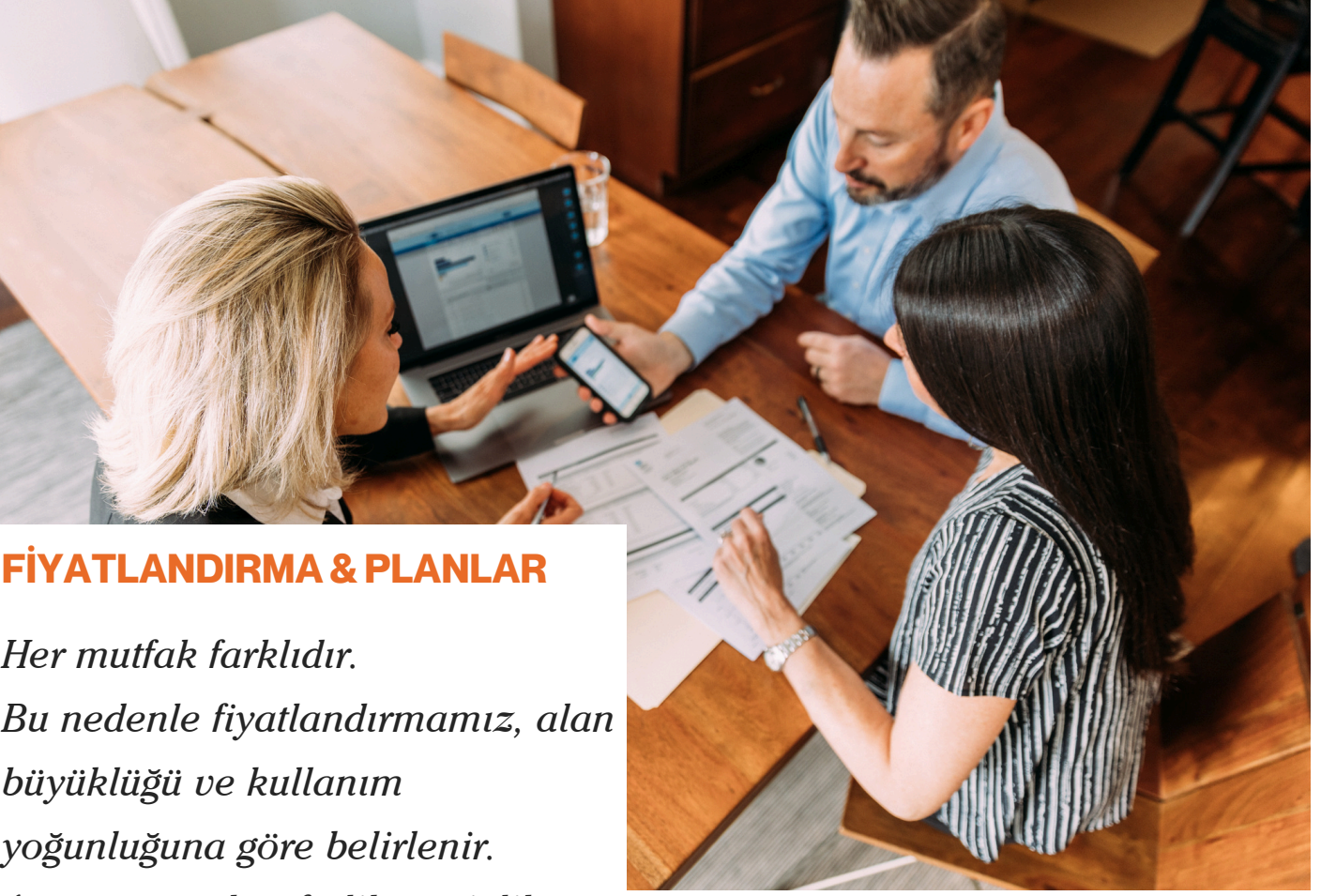
- ✓ Haftada 4 veya 7 ziyaret
- ✓ Sürekli hijyen kontrolü
- ✓ ATP (Luminometre) ölçüm
- ✓ Hijyen raporlama
- ✓ Öncelikli müdahale
- ✓ Sabit ekip
- ✓ 7/24 destek

Tüm hizmetler işletmenin kapalı saatlerinde gerçekleştirilir.
Gece ve sabah ekipleri ile kesintisiz operasyon sağlanır.

Starter korur • PRO temizler • ELITE yönetir

Mutfaklarda hijyen çoğu zaman yüzeyde sağlanır. Tezgahlar silinir, zemin temizlenir ve düzen sağlanır. Ancak günlük temizlik rutini, görünmeyen alanlara ulaşmakta yetersiz kalır. Tezgah altı, ekipman arkası ve dar geçiş noktalarında zamanla biriken yağ ve kir, mutfağın genel hijyen seviyesini fark edilmeden düşürür. Bu birikim başlangıçta gözle fark edilmez; ancak süreç ilerledikçe koku oluşur, yüzeylerde yapışkanlık hissi artar ve temizlik her geçen gün daha zor hale gelir. Bu noktada soru şudur: Bu durumu yalnızca kontrol etmek mi, yoksa tamamen ortadan kaldırmak mı istiyorsunuz?

Bu noktada doğru çözüm, ihtiyaca uygun bir sistem seçmektir. Düzenli kontrol ile ilerlemek isteyenler için koruyucu bir yapı yeterli olurken, birikmiş yağ ve kir problemleri yaşayan mutfaklarda daha güçlü müdahale gerekir. Yoğun çalışan ve maksimum standart hedefleyen işletmeler için ise sürekli kontrol ve ölçüm odaklı bir sistem devreye girer. Her paket, mutfağın durumuna göre farklı bir çözüm sunar. Doğru seçim yapıldığında temizlik yalnızca yapılmaz, sürdürülebilir hale gelir ve mutfak her zaman kontrol altında kalır.



FİYATLANDIRMA & PLANLAR

Her mutfak farklıdır.

Bu nedenle fiyatlandırmamız, alan büyüklüğü ve kullanım yoğunluğuna göre belirlenir.

Amacımız tek seferlik temizlik değil, sürdürülebilir hijyen standardı sağlamaktır.

HYGIENE STARTER™ YILLIK PAKETLER

SMALL BUTİK

84.000 TL / yıl

Aylık: 7.000 TL
+KDV

0-20 m²

Avantajlar:

1 ay ücretsiz (12 yerine
11 ay öde)
1 acil müdahale ücretsiz

MEDIUM STANDART

108.000 – 126.000 TL / yıl

Aylık: 9.000 – 10.500 TL
+KDV

20-40 m²

Avantajlar:

%10–15 indirim
2 acil müdahale ücretsiz

LARGE YOĞUN

150.00 – 168.000
TL / yıl

Aylık: 12.000 – 14.500 TL
+KDV

40-60 m²

Avantajlar:

%15 indirim
2 acil müdahale ücretsiz

HYGIENE STARTER™ AYLIK PAKETLER

SMALL Butik

- Küçük hacimli mutfaklar
- Düşük yoğunluk

0-20 m²

8.000 TL + KDV

MEDIUM Standart

- Orta yoğunluk
- Daha fazla kullanım

20-40 m²

10.000-12.000 TL + KDV

LARGE Yoğun

- Yoğun çalışan mutfak
- Yüksek kullanım

40-60 m²

14.000-16.000 TL + KDV

HYGIENE PRO™

YILLIK PAKETLER

SMALL BUTİK

108.000 TL / yıl
Aylık: 9.000 TL + KDV

0–20 m²

Avantajlar:
%10 fiyat avantajı
Sabit ekip garantisi
Öncelikli servis planı

MEDIUM STANDART

150.000 – 170.000 TL / yıl
Aylık: 12.500 – 14.000 TL + KDV

20–40 m²

Avantajlar:
%10–12 fiyat avantajı
Sabit ekip garantisi
Öncelikli servis planı
Yoğun dönemlerde öncelik

LARGE YOĞUN

195.000 – 235.000 TL / yıl
Aylık: 16.000 – 19.500 TL + KDV

40–60 m²

Avantajlar:
%10–12 fiyat avantajı
Sabit ekip garantisi
Öncelikli servis planı
Yoğun kullanım desteği

EN ÇOK
TERCİH EDİLEN

HYGIENE PRO™

AYLIK PAKETLER

SMALL Butik

- Küçük hacimli mutfaklar
- Düşük yoğunluk

0-20 m²

10.000 TL + KDV

MEDIUM Standart

- Orta yoğunluk
- Daha fazla kullanım

20-40 m²

14.000-16.000 TL + KDV

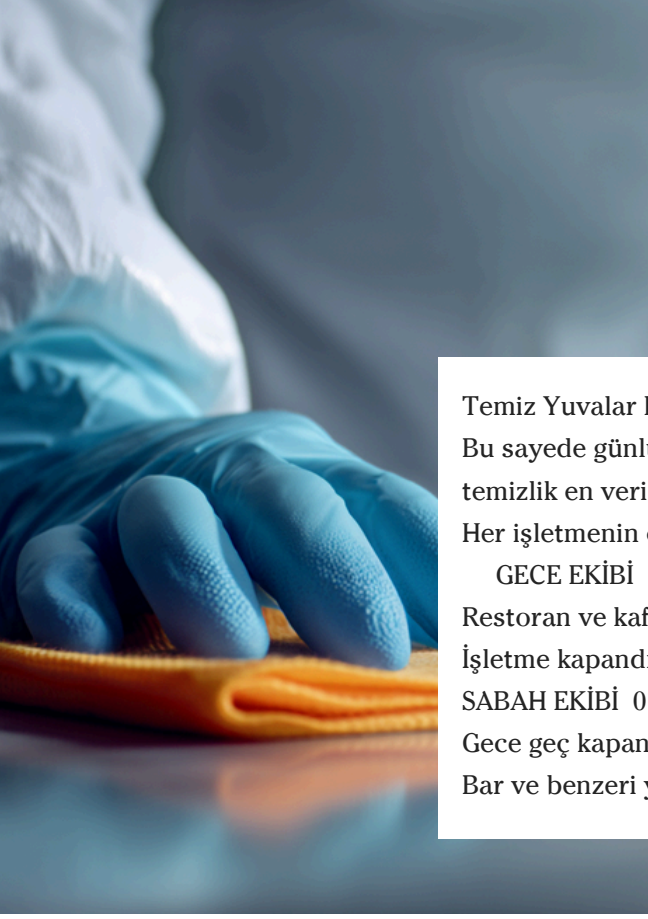
LARGE Yoğun

- Yoğun çalışan mutfak
- Yüksek kullanım

40-60 m²

18.000-22.000 TL + KDV

NASIL ÇALIŞIYORUZ?



Temiz Yuvalar hizmetleri, işletmenin kapalı olduğu saatlerde planlanır. Bu sayede günlük operasyon kesintiye uğramaz, mutfak düzeni bozulmaz ve temizlik en verimli şekilde uygulanır.

Her işletmenin çalışma saatine uygun olarak iki farklı ekip ile hizmet verilir.

GECE EKİBİ 00:00 – 08:00

Restoran ve kafeler için ana hizmet modelidir.

İşletme kapandıktan sonra planlı şekilde müdahale edilir.

SABAHA EKİBİ 07:00 – 12:00

Gece geç kapanan ve geç açılan işletmeler için özel olarak planlanmıştır.

Bar ve benzeri yoğun mutfaklar için ideal çözümdür.

Mutfaklarda sürdürülebilir hijyen, yalnızca düzenli temizlikle değil, doğru planlanmış bir sistemle sağlanır. Günlük operasyon sırasında oluşan kir ve yağ, zamanla görünmeyen alanlarda birikerek mutfağın genel dengesini bozar. Bu nedenle temizlik, anlık bir işlem değil; belirli bir düzen içinde tekrarlanan ve kontrol edilen bir süreç olmalıdır. Aksi takdirde yapılan temizlik, kısa süreli bir etki yaratır ve sorunlar hızla geri döner.

**Gündüz kirlenir.
Kapalı saatlerde kontrol altına
alınır.**

Her mutfak farklı bir yoğunlukta çalışır ve bu yoğunluk, hijyen ihtiyacını doğrudan etkiler. Bu yüzden standart bir temizlik yaklaşımı çoğu zaman yeterli olmaz. Doğru yöntem, mutfağın kullanım alışkanlıklarına göre planlanan ve düzenli olarak uygulanan bir sistem kurmaktır. Bu sistem sayesinde hem temizlik yükü azalır hem de mutfak her zaman kontrol altında, dengeli ve yönetilebilir bir yapıda kalır.



Neden Temiz Mutfaklar?

Başarılı işletmelerin büyüme yolculuklarından elde edilen içgörüler ve sürdürülebilir hijyen yönetiminin arkasındaki sistem yaklaşımı.

Temiz Mutfaklar, klasik temizlik anlayışından farklı olarak mutfakları yalnızca temizlemez, sistemli şekilde yönetir.

Günlük temizlik çoğu zaman yüzeyde kalır ve gerçek sorunlar zamanla birikir. Bizim yaklaşımımız, bu birikimi oluşmadan kontrol altına almak ve mutfağı her zaman stabil bir hijyen seviyesinde tutmaktır.

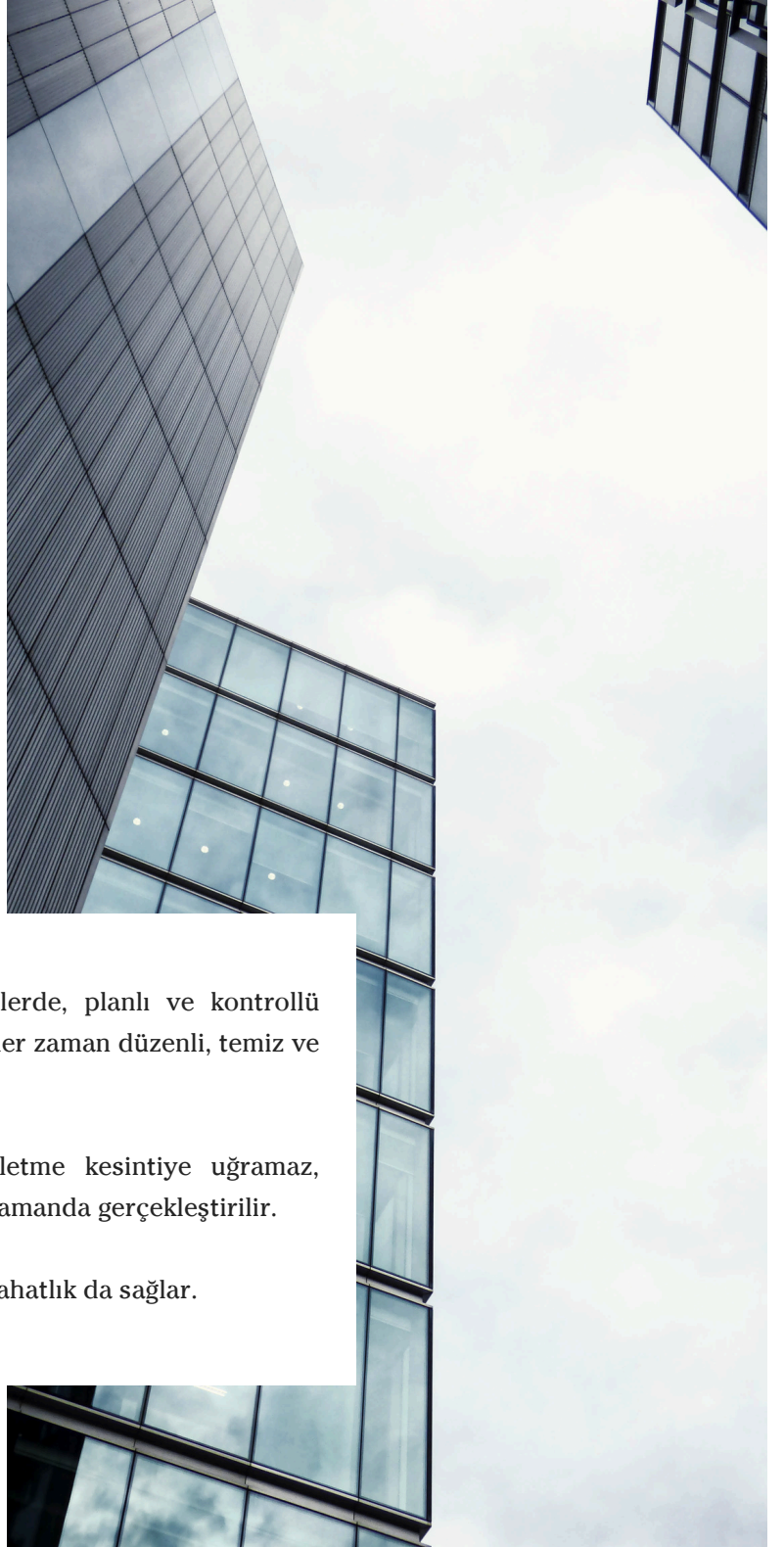
Her müdahale planlıdır, her işlem belirli bir sistem içinde uygulanır ve sonuçlar sürdürülebilir hale getirilir. Bu sayede temizlik bir iş olmaktan çıkar, mutfağın doğal bir parçası haline gelir.

Güven, bu sistemin en önemli parçasıdır.

Temiz Yuvalar ekipleri yalnızca belirlenen saatlerde, planlı ve kontrollü şekilde çalışır. Tüm süreç şeffaf ilerler ve mutfak her zaman düzenli, temiz ve hazır durumda bırakılır.

Özellikle gece operasyon modeli sayesinde işletme kesintiye uğramaz, ekiplerle çakışma yaşanmaz ve temizlik en doğru zamanda gerçekleştirilir.

Bu yaklaşım, yalnızca temizlik değil, operasyonel rahatlık da sağlar.





Başlangıç: Ücretsiz Kontrol

Her mutfak farklıdır ve her mutfakta oluşan hijyen riski farklı seviyededir. Bu nedenle doğru çözüm, ancak doğru analiz ile belirlenir.

Ücretsiz kontrol sürecinde mutfağınız detaylı şekilde incelenir, görünmeyen risk noktaları tespit edilir ve mevcut hijyen durumu objektif olarak değerlendirilir.

Bu aşama bir satış süreci değil, doğru sistemi belirleme sürecidir.

Kontrol sonrası mutfağınıza özel bir değerlendirme yapılır ve ihtiyaçlarınıza en uygun sistem önerilir.

Amaç, gereğinden fazla hizmet satmak değil, mutfağın gerçekten ihtiyaç duyduğu çözümü belirlemektir.

Bu sayede hem doğru paket seçilir hem de süreç baştan net şekilde planlanır.

Ücretsiz Kontrol Sürecinde:

- *Kritik risk alanları tespit edilir*
- *Yağ ve kir birikimi analiz edilir*
- *Gider ve koku kaynakları incelenir*
- *Genel hijyen seviyesi değerlendirilir*
- *Uygun sistem önerisi yapılır*



**Önce analiz ederiz.
Sonra öneririz.**

Kontrol Edilebilir. Güvenilir. Sistemli.

Temiz Mutfaklar, tüm operasyonlarını planlı ve kontrol edilebilir şekilde yürütür.

Her müdahale belirli bir standartta yapılır, her süreç düzenli şekilde ilerler ve mutfak her zaman aynı seviyede tutulur.

Bu sistem sayesinde temizlik bir risk olmaktan çıkar, kontrol altına alınır.

- *Sabit ekip ile çalışma*
- *Planlı operasyon saatleri*
- *Standart uygulama sistemi*
- *Süreklilik odaklı hizmet*



Mutfak kontrol altında değilse, risk altındadır.

Ücretsiz Kontrol Talep Edin