





Kusursuz Lezzetler
İyi Ekibin İşidir...



ÜRETİM SÜRECİMİZ ve TESİSİMİZ

Üretim alanındaki tüm bölümlerimiz (Mal kabul, sebze-meyve ön hazırlık bölümü, et hazırlık bölümü, unlu mamüllerbölümü, kuru gıda deposu, ambar deposu, her bir ürün çeşidi için soğuk depolar, pişirme ve porsiyonlama bölümü, kazan yıkama ve bulaşıkhanne bölümleri) çapraz bulaşmayı önlemek amacıyla birbirinden ayrılmıştır.

Sektöre ait teknolojik gelişmeler, kalite ve yönetim sistem değişiklikleri takip edilerek proseslerimize entegre edilmektedir. Üretimde kullanılan konveksiyonel fırınlar ile gıdaların besin değerlerini kaybetmeden pişirilmesi sağlanır.

Sunuma hazır ürünlerin sıcaklık ve duyuusal kontrolleri yapıp, şahit numuneler alınarak 4-8 oC deki numune dolabında 72 saat muhafaza edilirler. Üretim Planlama-Sevkiyat 'ın belirlediği program dahilinde, Gıda Mühendisinin kontrolünde soğuk ve sıcak zincir korunup ürünün bulaşmaya ve bozulmaya maruz kalmadan hijyenik bir şekilde sevk edilmesi sağlanarak, siz değerli tüketicilerimize daha sağlıklı ve daha doğal bir ürün sunmaya çalışılmaktadır.



YERİNDE YEMEK

Yerinde üretim hizmetinde yemek, kurumların imkanları doğrultusunda kendi üretim alanlarında hazırlanıp, üretilerek servise sunulur. Üretim ortamındaki gerekli ekipmanların tedariki, anlaşma dahilinde kurumumuz tarafından sağlanabilmektedir.

Deneyimli aşçılar ve yemeğin sunumundan sorumlu olacak servis personelinden oluşturulan kadro gerekli eğitimleri aldıktan sonra göreve başlatılmakla birlikte üretim aşamasında gıda mühendisi proje müdürü olarak o noktada sürekli görev alır ve tıpkı merkez mutfağımız gibi kalite, gıda güvenliği ve hijyen sistemlerini yürütür, denetim ve kontrolleri sağlar.

Böylece merkez mutfaktaki kalite ortamı sağlanmakla beraber yemekler üretildiği noktada servise sunulduğu için lezzet ve kalite kaybı olmamakta, sunum özelliğimiz ön plana çıkmakta ve hizmetimizin kalitesi üst seviyeye ulaşmaktadır.



TAŞIMA YEMEK

Taşıma yemek hizmetinde, kurumumuz üretim reçetelerinin ışığında deneyimli aşçı kadromuz tarafından üretilen yemekler, teknik kadromuz tarafından tüm kalite kontrolleri yapıp ürün çıkış onayı verildikten sonra saatte en fazla 1-4 ° C ısı kaybı özelliği sahip olan, bu sebep ile yemekleri uzun süre istenilen ısıda tutarak yemeklerin bozulma riskini minimuma indiren, kapalı thermobox sistemi ile hijyenik şekilde frigolu araçlarımız ile sevk edilmektedir.

Sevk edildikten sonra kurumların mutfaklarında, thermobox içerisindeki yemekler servis saatine kadar yemek ısısının korumasını sağlayan benmari içerisinde bekletilerek, servis saatinde servis personeli tarafından porselen tabaklarda sunumu yapılır. Bu hizmet türü, işletme çatısı altında yemek üretme imkanı olmayan kurumlar tarafından tercih edilmektedir.



KALİTE ve HİJYEN SÜRECİMİZ

Yemeğin hijyen ve kalitesini “tarladan sofraya ulaşıncaya kadar” olan takip sistemi ile ISO kalite standartlarının yönetimi doğrultusunda koruma altına aldık. Bu anlamda Hammadde Seçimi,Depolama, Hazırlık Süreci, Ayırma, Yıkama, Doğrama, Pişirme Süreci, Paketleme Süreci, Taşıma Süreci, Servis Süreci gibi tüm aşamaların proses kontrolleri yapılarak kayıt altına alınmaktadır.

Kendi iç denetimlerimizin yanı sıra, dışarıdan denetim desteği alarak; tüm üretilen ürünlerden 72 saat saklanmak üzere 4 C derecedeki dolapta tutulan yemek numunelerinden, personel elinden ve kullanılan ekipmanlardan kültür alınarak laboratuarlarda incelenmektedir. Çalışan personellerimize periyodik olarak verilen eğitimler ışığında hijyen kültürü oluşturulmakta ve portör muayeneleri periyodik olarak yapılarak; müşterilerimizin beslenme sağlıklarını kurumumuza emanet etmelerinin sorumluluğunu almaktayız.



DEPOLAMA



Aylık menü planlaması dahilinde ürünlerimiz günlük/haftalık olarak tedarik edilmektedir. Uygun depolama alanlarında FIFO Yöntemi ile muhafaza edilir.



TEDARİKÇİLERİMİZ



Meyve
Sebze
Günlük
Hal



SERTİFİKALARIMIZ





E L S E

CATERING