



Web: yirmibircatering.com.tr
İletişim: 0 532 245 54 78



yemek emekte pişer



HAKKIMIZDA

Değişen dünyada şirketlerin sorumlulukları da farklılaşıyor. Sadece kazanç elde etmek yeterli değil; değerleri yaşatmak da önemli

YİRMİBİR CATERING ailesi olarak, sektördeki monotonluğu kırıp inovasyonla heyecan yaratmayı ve sizin çözüm ortağınız olmayı hedefliyoruz



Misyonumuz

Koşulsuz ve sürdürülebilir müşteri memnuniyeti. Profesyonel ekibimizle, çalışanlarınızın yemek ihtiyaçlarını merkez mutfağımızdan karşılıyoruz.

Farkımız

Küçük bir alanda bile farklı bir atmosfer oluşturup, lezzetli sunumlarla ruhunuza dokunuyoruz

Standartlarımız

ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'nin tüm şartlarını titizlikle yerine getiriyoruz



Toplu Yemek

Birbirinden farklı menülerimiz ve tam profesyonel servis elemanlarımız ile tüm toplu organizasyonlarınızda yanınızdayız. Lezzeti ve servisi bize bırakın, siz eğlenmenize bakın.

Taşıma Yemek Servisi

Yemekler, misafirlerimizin istekleri doğrultusunda, hijyen ve taşıma koşulları (Thermobox) göz önünde bulundurularak hazırlanır. Kendi mutfağınızda pişmiş gibi güvenle servis edilir

Özel Toplantı Servisleri

Açılış, konferans, iş toplantıları, düğün ve özel günleriniz için profesyonel ekibimizle kusursuz bir gün geçirmenizi sağlıyoruz.



Yerinde Servis Hizmeti

Butik Organizasyonlar

ve sonuç

Organizasyon planlamalarınızda yemek sunumlarının, sizin alanınızda hazırlanıp servis edilmesi için gereken her şeyi düşünüyoruz. Deneyimli şeflerimiz hazırlar, siz anın tadını çıkarırsınız

En özel anlarınızı unutulmaz bir sunum eşliğinde görsel şova dönüştürüp değerli olan anlarınıza özel olarak hazırlanan ekibimiz ile her şeyi baştan sona kadar düşünüp hazırlıyoruz.

Hayalini kurduğunuz en mutlu anlarınızda YİRMİBİR CATERING ailesi olarak yanınızdayız. siz hayal edin biz gerçekleştirelim.



KALİTE POLİTİKASI

Müşteri memnuniyetini ilk ve değişmez hedef kabul edip, tüm hizmetlerimizde müşteri beklentilerinin üstünde hizmet sunarak, onlarla uzun vadeli çalışmak. Çağımızdaki yüksek teknolojileri ve standartları uygulayarak yasal şartlardan, etik kurallardan, güvenlik ve güvenilirlikten asla ödün vermeyerek evrensel normlarda üretim yapmak.

Uzman ekibimizle sağlıklı, temiz, güvenli ve damak tadına uygun gıda üretimi ve servisi için her zaman en kaliteli ürünleri kullanıp, bu ürünleri müşterilerimize kalite, hijyen ve sağlık zincirini bozmadan ulaştırmak. Kusursuz hizmet vermek için tüm aşamalarda doğabilecek problemleri önceden belirleyip gıda güvenliğine yönelik tehlikeleri tanımlamak, değerlendirmek ve kontrolünü sağlayıp gerekli önlemleri almak.

Yönetim sistemlerinin etkinliğini ve performansını sürekli iyileştirerek sektörde öncü ve örnek olmak.



ÜRETİM

YİRMİBİR CATERING, müşterilerine sunduğu tüm yemekleri son teknoloji ile donatılmış kendi tesislerinde üretmektedir.

Gıda güvenliği ve üretim aşamaları göz önünde bulundurularak inşaa edilmiş tesisimizde, çorbalar, ana yemekler, yardımcı yemekler, salatalar, tatlılar birbirinden ayrı ve bağımsız bölümlerde üretilmektedir.

Mutfağımızın gıda hijyenlerine uygunluğu hijyen denetim planı uyarınca günlük, haftalık ve aylık kontroller yapılarak sonuçlar kayıt altına alınır.

Dondurulmuş ürün kullanımını en aza indirgeyen YİRMİBİR CATERING, sadece mevsimi olmayan ürünleri, ihtiyaç duyulduğunda dondurulmuş olarak temin etmektedir.



OPERASYONEL SÜREÇLER

PERSONEL EĞİTİMİ

YİRMİBİR CATERING, faaliyet alanı ve hizmet kalitesi için gereken sayı ve nitelikteki personeli eksiksiz olarak istihdam etmektedir. Eğitimli, deneyimli ve uzman bir personel kadrosu, lezzetli ve gıda güvenliğine uygun toplu yemek üretimi için vazgeçilmezdir. Tüm personel, kendilerini geliştirmeleri ve sektördeki yeniliklerden haberdar olmaları için periyodik olarak eğitilmektedir. En yüksek kalitede üretim için düzeltici ve önleyici eğitimler de ilave olarak verilmektedir. Yeni başlayan personel, oryantasyon eğitimi almadan çalışmaya başlatılmamaktadır



MENÜ PLANLAMA

YİRMİBİR CATERING,
menülerini müşterilerinin istek ve ihtiyaçlarına göre özel olarak
hazırlamaktadır.

Üretim ve kalite kontrol departmanı ve diyetisyenlerden kurulu bir ekip
tarafından aylık olarak oluşturulan menüler, esnek yapılarıyla müşterilerin
isteklerini tam olarak karşılamaktadır.

Menüler çoktan seçmeli veya 4/5 çeşit olarak sunulmaktadır. Tercihler
doğrultusunda 4 çeşitten başlayarak seçmeli ana yemek, salata, tatlı ve
meyve büfesi olarak oluşturulabilmektedir. Standart menünün yanında Diyet,
Vejeteryan ve Alakart menü seçenekleri de bulunmaktadır.



DEPOLAMA

Depolarımıza gelen her ürünün kabul kriterlerine uygunluğu, deneyimli ve eğitilmiş yöneticilerimiz tarafından kontrol edilir. Depolarımız, sıcaklık, etiket, FIFO (ilk giren ilk çıkar), ambalaj vb. parametrelerle günde en az iki defa kontrol edilir ve kayıt altına alınır



SEVKİYAT

Sevkiyat öncesi ve servis öncesinde tüm yemek çeşitlerinden alınan numuneler merkezimizde +4 derecelik dolaplarda 72 saat boyunca saklanmaktadır. İhtiyaç halinde numuneler bağımsız akredite laboratuvarlarında analiz edilmektedir. Planlı üretim aşama ve süreçleri ile, lezzet ve besin değeri kaybı oluşturabilecek uzun süreli beklemler engellenmektedir. Yemek muhafazası gıda güvenliğimiz için kritik kontrol noktası olup, paslanmaz çelik gastronom küvetlere konulan yemekler thermoboxlarla sevk edilmektedir

HİJYEN VE GENEL STANDARTLAR

GENEL

Hijyen, toplu yemek üretimi hizmetinin ana ve vazgeçilmez kuralıdır. YİRMİBİR CATERING, hijyenik koşullara eksiksiz olarak uyan tesisi ve ekipmanları, eğitilmiş ve bilinçli personeli ile yemeğin üretimine başlangıcından tüketildiği ana kadar olan tüm aşamalarında eksiksiz ve kontrollü bir hijyen sağlar

PERSONEL

PERİYODİK OLARAK TÜM PERSONELE BOĞAZ KÜLTÜRÜ, PORTÖR VE HEPATİT B TESTLERİ YAPILIR, AKCİĞER GRAFİSİ ÇEKTİRİLİR. UZMAN KURULUŞLAR TARAFINDAN VERİLEN KAPSAMLI VE PERİYODİK EĞİTİMLERLE BİLGİ VE BİLİNÇ DÜZEYLERİNİN EN YÜKSEK SEVİYEYE GELMESİ SAĞLANIR.

TEMİZLİK

TESİSİN TEMİZLİĞİ SÜREKLİ HİJYEN SAĞLAMAK VE KORUMAK İÇİN EN KALİTELİ TEMİZLİK ÜRÜNLERİ KULLANILARAK YAPILMAKTADIR. HER ÜRETİM AŞAMASINDAN SONRA GÜN İÇİNDE DÜZENLİ VE KAYITLI OLARAK GIDA MÜHENDİSİMİZİN KONTROLÜ ALTINDA TEMİZLİK PLANLAMASI YAPILMAKTADIR.

TEDARİKÇİ KONTROL

YEMEK ÜRETİMİNDE KULLANILAN TÜM MALZEMELER, TSE STANDARTLARINA UYGUN VE KALİTELİ ÜRETİM YAPAN FİRMALARDAN SEÇİLİR. ÜRÜNLERİN AMBALAJ, DEPOLAMA VE SEVKİYAT PROSEDÜRLERİNE MUTLAK UYMALARI GEREKMEKTEDİR

PEST KONTROL

ZARARLILAR VE UÇAN HAŞERELERE KARŞI TAM KORUMA SAĞLAMAK İÇİN PERİYODİK İLAÇLAMA YAPILMAKTADIR.

ÜRETİM

YEMEK ÜRETİMİ YAPAN PERSONELİN KİRLİ EKİPMANLARLA TEMAS ETMESİNİ ENGELLEMELİK İÇİN ÜRETİM TESİS VE ÜRETİM AŞAMALARI ÖZEL OLARAK ORGANİZE EDİLMİŞTİR. KİRLİ EKİPMANLAR TESİSİN ÖZEL BÖLÜMÜNDE TUTULUR VE TEMİZ EKİPMANLARLA AYNI YERDE BULUNDURULMAZ. TEKRAR KULLANILMADAN ÖNCE ÖZEL YIKAMA BÖLÜMÜNDE 75 DERECE SICAKLIKTAKI YIKANIR.



T E D A R İ K

BU TOPRAKLARIN BİZİM GELECEĞİMİZ OLDUĞUNUN BİLİNCİYLE, KÖKLERİMİZE VE GEÇMİŞİMİZE SAHİP ÇIKARAK, TÜM YEMEKLERİMİZDE %100 YERLİ TOHUM VE YERLİ ÜRETİM YAPAN ÇİFTÇİLERİMİZDEN TEDARİK ETTİĞİMİZ ÜRÜNLERİ KULLANIYORUZ. YEMEKLERDE KULLANDIĞIMIZ ETLERİ KENDİ ÇİFTLİĞİMİZDE VETERİNER KONTROLÜNDE, GDO, HORMON, ANTİBİYOTİK VE HİÇBİR KİMYASAL MADDE KULLANMADAN YETİŞTİRİP, İSLAMİ KOŞULLARA UYGUN OLARAK KESİLEN HAYVANLARDAN ELDE EDİYORUZ. BUNUN DIŞINDA KALAN TÜM ÜRÜNLERİMİZİ, STANDARTLARIMIZI EN YÜKSEK SEVİYEDE TUTABİLMEK İÇİN EN KALİTELİ MALZEMELERDEN ÖZENLE VE TİTİZLİKLE SEÇİYORUZ. SEÇTİĞİMİZ TÜM ÜRÜNLER TÜRK GIDA KODEKSİ'NE UYGUN VE HACCP GIDA GÜVENLİĞİ SERTİFİKALARINA SAHİPTİR. DEPARTMANLARIMIZ TARAFINDAN İLAVE KONTROLLERLE TAKİP EDİLİP ONAYLANMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESİSİMİZE GİRMEMEKTEDİR.

S O S Y A L S O R U M L U L U K

TUNA CATERING OLARAK, ÜLKEMİZE FAYDA SAĞLAYAN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PROJELERİNİ DESTEKLİYORUZ. BU ÇERÇEVEDE, CAN DOSTLARIMIZ İÇİN SÜRDÜRÜLEN ARTAN YEMEKLER "İSRAF OLMASIN MAMA OLSUN" PROJESİNİ HER PLATFORMDA DESTEKLİYOR, YAPILAN ÇALIŞMALARI YAKINDAN TAKİP EDİYORUZ. BU KONUDA BARINAKLAR VE BELEDİYELER İLE İŞ BİRLİĞİ İÇİNDE ÇALIŞMALARIMIZI SÜRDÜRÜYÜZ. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI'NIN "EKMEĞİNİ İSRAF ETME" VE "GIDANI KORU SOFRANA SAHİP ÇIK" PROJELERİNİ DESTEKLİYOR BU KONUDA ÜSTÜMÜZE DÜŞEN GÖREVLERİ SİZ DEĞERLİ İŞ ORTAKLARIMIZLA BİRLİKTE TİTİZLİKLE YÜRÜTÜYÜZ

ÇEVRE VE TOPLUM (SIFIR ATIK)

Toplum ve çevre ile bütünleşen bir anlayışa sahip olan YİRMİBİR CATERING firması olarak gelecek nesillere daha temiz ve yaşanabilir bir dünya bırakmak için, ilhamını doğaya saygı temasından alan "Sıfır atık" felsefesini üretimimizin her aşamasına entegre etmiş bulunmaktayız. Sıfır atık projesi kapsamında tüm atıklarımızı geçici atık depolama alanlarında topluyor, bağlı olduğumuz belediyenin anlaşmalı olduğu firmalara teslim ediyoruz.

BELGELER VE MARKALAR

Belgelerimiz: ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 (Gıda Güvenliği), ISO 45001 (İş Sağlığı ve Güvenliği), ISO 10002 (Müşteri Memnuniyeti), Helal Gıda Sertifikaları.

