



**yemekchi**  
CATERING

[www.yemekcicatering.com](http://www.yemekcicatering.com)

# Kurumsal

# Corporate

## HAKKIMIZDA

YEMEKCHI 2009 yılından bu yana uluslararası inşaat ve kurumsal firmaların yemek ihtiyaçlarına hizmet vermektedir.

Şirketimiz 2012 yılına kadar taşınabilir yemek hizmeti vermiş olup 2013 yılından sonra şantiyelerde de yerinde üretime geçmiştir.

ISO 9001-2000 Kalite Güvence Sistemi'ni örnek bir seviyede uygulayarak ulusal ve uluslararası kalite standartlarını eksiksiz yerine getirmektedir.

## MİSYONUMUZ

Müşteri memnuniyeti, personel eğitimi ve gıda güvenliği çalışmaları ile yemek sektörünün kalite çitasını sürekli yukarı çeken firma olmak.

## VİZYONUMUZ

Yemek sektöründe kaliteyi ve insan sağlığını önemseyen müşterilerin tercih ettiği marka olmak.

## ABOUT US

YEMEKCHI has been providing service to international construction and institutional companies' necessity of food since 2009.

Our company has serviced transporting catering until the year 2012, since 2013 we have been providing to output on-site in work areas.

YEMEKCHI, by implementing the ISO 9001-2000 Quality Assurance System at an exemplary level, is carrying out the national and international quality standards, perfectly.

## OUR MISSION

With the customer satisfaction, staff training and contributions of studies at food safety, to be a company rising the quality bar incessantly, up to higher levels at food / catering business.

## OUR VISION

To be a brand name preferred by the customers who really care about the quality and health in food / catering business.



**DEĞERLERİMİZ**

- Gıda Güvenliği sağlamak,
  - Çalışanlarımızın sürekli eğiterek yetkinliklerini arttırmak,
  - Sürekli iyileşme ve gelişim amacıyla çalışmak,
  - Kalite çalışmalarıyla sektör liderliğini devam ettirmek,
  - Müşteri-Tüketici memnuniyetini, beklentilerin de ötesinde sağlamak,
  - Ekip bilinci ile çalışmak,
  - Çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliğini istisnasız korumak,
  - Çevreyi yarınlara taşıyacak şekilde korumak,
  - Tüm paydaşlarımızla şeffaf iletişim halinde olmak,
  - Tedarikçilerimizin gelişimine katkıda bulunmak,
  - Tüm çalışanlarımızla sosyal sorumluluğumuzu yerine getirme gayreti içinde olmak,
- VAZGEÇEMEYECEĞİMİZ TEMEL DEĞERLERİMİZDİR.**

**KALİTE POLİTİKAMIZ**

- ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005, OHSAS 18001:2007 sistemini uygulayarak gıda güvenliğini sağlamak,
- SAĞLIKLI VE LEZZETLİ YEMEKLER üretmek,
- Müşterilere beklentilerinin de üzerinde hizmet sunarak MÜŞTERİ / TÜKETİCİ MEMNUNİYETİNİ arttırmak,
- Tüketicilerimizin/ Müşterilerimizin şikayetlerini iletebilmesi ve geri bildirim için şeffaf, erişilebilir, çözüm odaklı bir süreç oluşturmak,
- Doğal kaynakları korumak, çevre kirliliğinin önlenmesini sağlamak,
- İş kazalarını önleyerek tüm çalışanlarımızın sağlık ve güvenliğini korumak,

- Tüm faaliyetlerimizde; Kalite - Gıda Güvenliği - Çevre - İSG- MMYS ile ilgili tüm yasal mevzuat hükümlerine ve standartlarına minimum koşul olarak uymak,
- Bu yönetim sistemlerinin etkinliğini ve performansını sürekli iyileştirmek,
- Her seviyedeki YEMEKCHI'nin iş içinde eğitilerek mesleki yetkinliklerine ve kişisel gelişimlerine katkıda bulunmak,
- Sözleşmeli yemek şirketi olarak, sektördeki rekabet avantajlarımızı güçlendirmek ve kurumsal yapımızı geleceğe gururla taşımaktır.

**OUR VALUES**

- To provide food safety,
  - By training our employees, to enhance their proficiency,
  - To work with the purpose of enhancements and developments in continuous manner,
  - To maintain its sector leadership with the quality studies,
  - To provide the Customer-Consumer satisfaction beyond the expectations,
  - To cooperate in a team manner,
  - To protect the health and safety of our employees without any exception,
  - To protect and save the environment so as to meet the tomorrow's needs,
  - To establish transparent communication with all our partners,
  - To contribute in development of our providers,
  - To strive to meet our social responsibilities together with our all employees,
- ARE OUR INDISPENSABLE FUNDAMENTAL VALUES**

**OUR QUALITY POLICY**

- By providing services for the customers beyond their expectations, to raise the Customer's / Consumer's satisfaction,
- In order for our Customers / Consumers to convey their complaints and for feedback, to establish and a solution focused process,
- To preserve the natural resources,
- To provide a prevention against to the environmental pollution,
- By preventing the business related accidents, to preserve the health and safety of our all employees,
- During all our activities, to obey and be in compliance with all the provisions of legal regulations and norms pertaining to Quality-Food Safety-Environment-İSG-MMYS as a minimum requirement,
- To enhance the efficiency and performance of such management systems,
- By giving on-the-job training everyone at any level in YEMEKCHI, to contribute their job proficiency and personnel developments,
- As a contractual catering company, to strengthen our competitive advantages at the sector and convey our corporate structure to the future with proud.

# Hizmetlerimiz

# Services

## TAŞIMA YEMEK HİZMETİ

İşyerinizde verimli alan kullanımı için size taşıma yemek hizmeti öneriyoruz. Bu durumda, depolama, hazırlık, pişirme ve çöp ayrıştırma için ayırmak durumunda olduğunuz alanlardan tasarruf sağlamış oluyorsunuz. Merkez mutfaklarımızda pişirilmiş sıcak ve soğuk yemeklerimizi, hijyenik ısı zinciri içerisinde ve ev lezzetinde işyerinize ulaştırıyoruz.

## YERİNDE PİŞİRME YEMEK HİZMETİ

İşyerinizde bize ayırabileceğiniz yeterli mutfak ve depo alanınız var ise, yemeğinizi kendi tesisinizde de hazırlayıp servis edebiliriz. Mutfağınızın ve yemekhanenizin hem teknik anlamda hem de görsel anlamda kurumu, revizyonu için teknik ekibimiz de hizmetinizde olacaktır. Teknik bakım onarım servisimiz mutfak ekipmanlarının periyodik bakımını üstlenecektir. Tüm detaylar bize, güven ve rahatlık duygusu ise size ait olacaktır.

## CAFE İŞLETİM HİZMETİ

Yoğun çalışma temposu içerisinde çalışanlarına kısa ama rahat bir nefes aldirmayı arzu eden müşterilerimize cafe işletim hizmetimiz seçkin bir ayrıcalık sağlıyor. Binanızda ayıracağınız küçük alanda bile farklı bir atmosfer yaratıp hoş lezzet ve farklı sunumlarla ruhunuza dokunuyoruz.

## TOPLU YEMEK HİZMETİ

Üzerine en çok yoğunlaştığımız konu üretimdeki genel temizlik (hijyen) kurallarını biraz abartarak uygulamamız.

Sizlere mükemmel bir hizmet verebilmek için aylık planlamanın dışında günlük üretim güncellemelerini de gözden geçiriyoruz.

Kompleks olarak üretimi sağlamak için gerekli yasal izinlerin alınması ve uygulamadaki yasal zorunluluklar bizim üretimimizdeki standartları oluşturuyor. Catering hizmetinde en önemli konulardan biride lojistikdir. Yemeklerimizi tam vaktinde ve vitamin değerleri kaybolmadan afiyetle yiyebilmeniz için lojistik destek ünitemiz süper hijyen sağlanarak verilmektedir.

Her ayrıntıyı dikkatle takip ederek en son sistem tesislerimizde yemek üretimini sanata çeviriyoruz. Saklama ve tazeleme ünitelerini günde üç kez kontrol ederek afiyetle yiyeceğiniz yiyeceklerin hammaddelerini markalı ve birinci kalitede ürünlerle gerçekleştiriyoruz.

## FOOD CATERING SERVICE

We advice you to catering services in order to use your business place more efficiently. Thus, you will save the areas that you have to spare for storage, preparation, cooking and waste / garbage parsing. We deliver the hot and cold foods that are cooked at our central kitchens (Anatolian Side, European Side, and Ankara) within a hygienic heat chain and with home taste all the way to your business places.

## CAFE ADMINISTRATION SERVICE

Our cafe administration service for our customers who desire to provide a short but comfortable breath-taking place for their employees working at an intensive tempo provides an exclusive privilege. Even in a tiny place which you spare for at your building, we create a distinctive ambiance, and touch your soul with delicious tastes and diversified presentations.

## OUR MENUS

Our customers can establish their menus by selecting over a master menu that is prepared by our menu commission in monthly basis. In our Menu commission our Dieticians, our Food Engineers, our Workplace Doctor, our R&D Manager, our Hygiene and Quality Manager, our Chef Cooker and our Operational Managers take place. Our Menu Commission plans the next month's menu at the menu meetings held in monthly basis. Our Master Menus, as a start-up point of a principle for presenting hygienic goods are prepared as multiple-choice according to seasonal vegetables, customer profile, customer demands and expectations.



# Menülerimiz



# Our Menus

## 1 GÜNLÜK ÖRNEK MENÜ

|                   |                                         |
|-------------------|-----------------------------------------|
| Çorbalar          | Alaca Çorba                             |
|                   | Saray Çorba                             |
| Ana Yemekler      | Orman Kebabı                            |
|                   | Piliç Roti                              |
|                   | Kadınbudu Köfte<br>(Patates Püresi ile) |
|                   | Bamya<br>(Vejeteryan)                   |
| Yardımcı Yemekler | Fesleğen Sos. Spagetti                  |
|                   | Sade Pilav                              |
| Diyet Yemekler    | Piliç Sote                              |
|                   | Sebze Haşlama                           |
| Zeytinyağlılar    | Taze Börülce                            |
|                   | Kabak Şakşuka                           |
|                   | Ispanak Kavurma                         |
| Tatlılar          | Güllaç                                  |
|                   | Şöbiyet                                 |
|                   | Vişneli Çikolatalı Kup                  |
|                   | Haşhaş Tatlısı                          |
|                   |                                         |
| Salatalar         | Göbek Salata                            |
|                   | Havuç                                   |
|                   | Roka                                    |
|                   | Kırmızı Lahana                          |
|                   | Yoğ. Patlıcan Salatası                  |
|                   | Acılı Ezme                              |
|                   | Mısırlı Brokoli Salatası                |
| Tamamlayıcılar    | Karışık Komposto                        |
|                   | Yoğurt                                  |
|                   | Cacık                                   |
|                   | Meyve                                   |

## SEÇMELİ DÜZEDEN 4 KAP + SALATA

|                |                                         |
|----------------|-----------------------------------------|
| Çorba          | Alaca Çorba                             |
| Ana Yemek      | Kadınbudu Köfte<br>(Patates Püresi ile) |
|                | Orman Kebabı                            |
|                | Bamya (Vejeteryan)                      |
| Yardımcı Yemek | Fesleğen Sos. Spagetti                  |
|                | Sade Pilav                              |
| Tatlı          | Şöbiyet                                 |
|                | Vişneli Çikolatalı Kup                  |
| Meyve          | Günün Meyvesi                           |
| Salatabar      | Göbek Salata                            |
|                | Havuç                                   |
|                | Roka                                    |
|                | Kırmızı Lahana                          |
|                | Yoğ. Patlıcan Salatası                  |
|                | Taze Börülce                            |
|                | Acılı Ezme                              |
|                | Cacık                                   |
|                | Mısırlı Brokoli Salatası                |
|                |                                         |

## 4 KAP FIX

|                |                |
|----------------|----------------|
| Çorba          | Saray Çorba    |
| Ana Yemek      | Orman Kebabı   |
| Yardımcı Yemek | Sade Pilav     |
| 4. Kap         | Haşhaş tatlısı |

## 4 KAP + SALATA

|                |                                         |
|----------------|-----------------------------------------|
| Çorba          | Alaca Çorba                             |
| Ana Yemek      | Kadınbudu Köfte<br>(Patates Püresi ile) |
| Yardımcı Yemek | Fesleğen Sos. Spagetti                  |
| Tatlı          | Güllaç                                  |
| Salatalar      | Göbek Salata                            |
|                | Havuç                                   |
|                | Roka                                    |
|                | Kırmızı Lahana                          |
|                | Yoğ. Patlıcan Salatası                  |
|                | Taze Börülce                            |
|                | Acılı Ezme                              |
|                | Mısırlı Brokoli Salatası                |



## EXAMPLE A DAILY MASTER MENU

|                    |                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Soups              | Alaca Soup                                                                       |
|                    | Sarai Soup                                                                       |
| Main Course        | Meat with vegetables<br>(Orman Kebab)                                            |
|                    | Chicken Roti                                                                     |
|                    | Meatballs with rice dipped<br>in egg (Kadınbudu Köfte)<br>(with Mashed Potatoes) |
|                    | Ocra<br>(for Vegetarians)                                                        |
| Auxilliary Course  | Spaghetti with Basil Sauce                                                       |
|                    | Plain Pilaf (Rice)                                                               |
| Dietic Dishes      | Chicken Sauté                                                                    |
|                    | Stewed Vegetable                                                                 |
| Olive-Oiled Dishes | Fresh Black-Eyed Peas                                                            |
|                    | Zucchini Shakshooka                                                              |
|                    | Stewed Spinach                                                                   |
| Desserts           | Rose Pudding (Gullach)                                                           |
|                    | Multi-flaked pastry with<br>cream and pistachio filling<br>(Sheubiette)          |
|                    | Chocolate Coupe with<br>Cherry                                                   |
|                    | Poppy Dessert<br>(Hashish Tatli)                                                 |
|                    |                                                                                  |
|                    |                                                                                  |
| Salads             | Iceberg Lettuce                                                                  |
|                    | Carrot                                                                           |
|                    | Arugula (Roka)                                                                   |
|                    | Red Cabbage                                                                      |
|                    | Eggplant Salad with<br>Yoghourt                                                  |
|                    | Hot Spicy Tomato Dip                                                             |
| Complementary      | Broccoli Salad with Corn                                                         |
|                    | Mixed Compote                                                                    |
|                    | Yoghourt                                                                         |
|                    | Cucumber-Yoghourt<br>(Cacik)                                                     |
|                    | Fruit                                                                            |

## SELECTIVE ORDER 4 DISHES + SALAD

|                   |                                                                                  |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Soup              | Alaca Soup                                                                       |
| Main Course       | Meatballs with rice dipped<br>in egg (Kadınbudu Köfte)<br>(with Mashed Potatoes) |
|                   | Meat with vegetables (Orman Kebab)                                               |
|                   | Ocra (Vegetarian)                                                                |
|                   |                                                                                  |
| Auxilliary Course | Spaghetti with Basil Souce                                                       |
|                   | Plain Pilaf (Rice)                                                               |
| Dessert           | Multi-flaked pastry with cream<br>and pistachio filling (Sheubiette)             |
|                   | Chocolate Coupe with Cherry                                                      |
| Fruit             | Fruit of the day                                                                 |
|                   |                                                                                  |
| Salad-bar         | Iceberg Lettuce                                                                  |
|                   | Carrot                                                                           |
|                   | Arugula (Roka)                                                                   |
|                   | Red Cabbage                                                                      |
|                   | Eggplant Salad with Yoghourt                                                     |
|                   | Fresh Black-Eyed Peas                                                            |
|                   | Hot Spicy Tomato Dip                                                             |
|                   | Cucumber-Yoghourt (Cacik)                                                        |
|                   | Broccoli Salad with Corn                                                         |

## 4 DISHES AS FIX

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Soup              | Sarai Soup                          |
| Main Course       | Meat with vegetables (Orman Kebabı) |
| Auxilliary Course | Rice (Pilaf)                        |
| 4th Dish          | Poppy Dessert (Hashish Tatli)       |

## 4 DISHES + SALATA

|                   |                                                                                  |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Soup              | Alaca Soup                                                                       |
| Main Course       | Meatballs with rice dipped<br>in egg (Kadınbudu Köfte)<br>(with Mashed Potatoes) |
| Auxilliary Course | Spaghetti with Basil Souce                                                       |
| Dessert           | Rose Pudding (Gullach)                                                           |
| Salad-bar         | Iceberg Lettuce                                                                  |
|                   | Carrot                                                                           |
|                   | Arugula (Roka)                                                                   |
|                   | Red Cabbage                                                                      |
|                   | Eggplant Salad with Yoghourt                                                     |
|                   | Fresh Black-Eyed Peas                                                            |
|                   | Broccoli Salad with Corn                                                         |



# Kullandığımız Başlıca Ürün Markaları

# Essential Brand Names We Utilised

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ET ve ET ÜRÜNLERİ         |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| SIVI YAĞ                  |  <br>  |
| SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ       |  <br>                                                                                  |
| MAKARNA                   |                                                                                                                                                                      |
| UN                        |  <br>                                                                             |
| TUZ                       |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| TEMİZLİK ve DEZENFEKSİYON |                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TAVUK ve HİNDİ                |  <br>                                                                                                                                                                         |
| SALÇA                         |   <br>  |
| SEBZE ve MEYVE                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| BAKLIYAT                      |  <br>                                                                                                                                                                   |
| BAHARAT                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ÇEŞNİ ve PASTANE YAN ÜRÜNLERİ |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ÇÖP TORBASİ                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MEAT and MEAT PRODUCTS    |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| LIQUID OIL                |  <br>  |
| MILK and MILK DERIVATIVES |  <br>                                                                                    |
| PASTA                     |                                                                                                                                                                          |
| FLOUR                     |  <br>                                                                               |
| SALT                      |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| CLEANING and DISINFECTION |                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| POULTRY PRODUCTS              |  <br>                                                                                                                                                                         |
| SAUCE (TOMATO)                |   <br>  |
| FRUIT and VEGETABLES          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DRY LEGUMES                   |  <br>                                                                                                                                                                   |
| SPICE                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| FLAVORS and PASTRY BYPRODUCTS |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| GARBAGE BAG                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |

# Hijyen Kalite

YEMEKCHI, “KALİTE” gönüllüsü ve sektöründe öncü bir firma olmanın sorumluluğu ile mutfak ve projelerinde, satınalmadan, servis sonuna kadar tüm süreçlerde, sektördeki en yüksek KALİTE’yi sağlamak amacıyla çok özel tedbirler ve uygulamalarla çalışmaktadır.

Bu sistemler, tüm projelerimizi kapsayacak şekilde belgelenmiştir. Sistemlerimiz, akredite denetim firmalarınca her yıl denetlenmektedir.

Ayrıca, tüm mutfak ve projelerimizde uygulanmakta olan Yönetim Sistemlerimizin etkinliği Hijyen&Kalite Yönetim Departmanında görevli Gıda Mühendislerimizce periyodik olarak denetlenmektedir. Gıda ve Kalite yönetim sistemlerinin uygulamadaki etkinliğinin ölçüldüğü bu denetimlerde temel felsefe “sürekli iyileştirme” olup, denetimler bir eğitim süreci olarak gerçekleştirilmektedir. Denetimler sırasında dezenfeksiyon işlemlerinin etkinliğinin izlenebilirliği için personelin ellerinden ve kullanılan ekipmanlardan sürekli numuneler alınmaktadır. Denetim sonuçları Operasyon Yöneticileri ile paylaşılarak iyileştirme yöntemleri belirlenmekte ve sonuçlar birlikte takip edilmektedir. Değerlendirmeler üst düzey toplantılarla aylık, üç aylık, altı aylık ve yıllık periyotlarla takip edilmektedir.

**Kişi neyi, nasıl yapacağını bilirse “iş yapar” neden yapacağını da bilirse “işe yüreğini katar”** ilkesi eğitimdeki temel yaklaşımımızdır. Gıda Güvenliği, Toplam Kalite, Çevre, İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı konularında sürekli eğitimler verilmektedir. Tedarikçi Seçimiyle başlayan Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemimiz servis bitimine kadar geçen tüm süreçler çok özel tedbirler içermektedir.

Güvenli Gıdanın Kaliteli hammadde ile temini esasıyla Türkiye’nin kalite uygulamaları en güçlü tedarikçi firmaları ile çalışılmaktadır. Hammadde güvenilirliği, sürekli denetim ve analiz yöntemleri ile Hijyen Kalite Yönetim departmanımız tarafından sürekli izlenmektedir. Depolarımıza gelen her ürünün kabul kriterlerine uygunluğu, deneyimli ve eğitilmiş yöneticilerimiz tarafından kontrol edilir. Depolarımız, sıcaklık, etiket, FIFO, ambalaj vb. konularda günde en az iki defa kontrol edilir. Üretim planlamasında yine gıda güvenliği esasıyla planlama yapılır. Donmuş gıda, baharat, bakliyat vb. ürünler en az üç kez ayıklanarak üretim prosesine dahil edilir. Çiğ sebze ve meyveler ayıklama işleminden sonra, mevsime ve ürününe göre en az 3 ila 5 kere yıkama makinesinden geçirilir daha sonra dezenfekte edilir, durulanır, soğuk ortamda muhafaza edilir. Bu işlemde kullanılan yıkama makineleri Türkiye’de yalnızca YEMEKCHI tesislerinde mevcuttur.

Kızartmalık yağ konusu son derece önemlidir ve hassasiyetle izlenmektedir. YEMEKCHI ’de kızartmalık yağlar bir kullanımlıktır. Atık yağlar bir yasal zorunluluk olarak lisanslı aracı kurumlara teslim edilmektedir. Atık yağların kimyasal ve fiziksel analizleri takibimiz altındadır ve müşterilerimizle paylaşımına açıktır.

Personelimizin kişisel hijyeni en önde gelen konumuzdur. Bu nedenle, yarım saat arayla el yıkama, günde en az altı defa eldiven değiştirme, günde en az iki defa kıyafet yenileme, kolluk, maske kullanımı, detaylı sağlık taramaları rutin işlemlerimizdir.

Kullandığımız ekipmanlar, çalışma tezgahları, ayak havuzları günde üç defa dezenfekte edilmektedir.

Yemeklerimiz pişme, sevkiyat, projelerde kabul ve servis öncesinde sıcaklık ve duysal kontrollerden geçirilmektedir. Yemek muhafazası gıda güvenliğimiz için kritik kontrol noktası olup paslanmaz çelik gastronomlara yerleştirilen yemekler, thermoboxlarda sevkiyat edilmektedir.

Sevkiyat öncesi ve servis öncesinde günlük tüm yemek çeşitleri, kullanma ve içme suyundan alınan numuneler merkezimizde +4°C’lik dolaplarda 72 saat boyunca saklanmaktadır. İhtiyaç halinde, numuneler bağımsız akredite laboratuvarlarda analiz ettirilmektedir. Tüm temizlik- dezenfeksiyon işlemleri, depolarda yapılan kontroller, girdi kontrol sonuçları, yemek pişirme- hazırlık basamakları, yemeklere yapılan kontroller ilgili personel tarafından kayıt altına alınarak geriye dönük olarak izlenebilirlik sağlanmaktadır.

İş ortaklarımızın güvenlik hassasiyetini en üst düzeyde karşılayabilmek için yemek sevkiyatı yaptığımız araçları kullanan şoförlerimiz, GBT taramasından geçirilmiş ve araçlarımız hologramlı güvenlik kartı ile donatılmıştır.

Tüm işlemlerimizde, Çevre Yönetim ve İş Güvenliği / İşçi Sağlığı yönetim sistemleri istikrarlı bir şekilde uygulanmaktadır.

# Hygiene Quality

YEMEKCHI, with the responsibility of being a “QUALITY” volunteer and a pioneer company at its business, for kitchen and cooking projects, for all processes from the procurement to the service completion is striving to execute its job in order to deliver the maximum quality at the sector by carrying out very specialized precautions and applications.

These systems have been certified so as to include all our projects. Our systems are being audited every year by accredited audit agents.

Furthermore, the efficiency of our Management Systems implemented for our whole kitchen and cooking projects are checked periodically by our Food Engineers charged in Hygiene & Quality Management Department. The fundamental concept for these audits where the efficiency in application for the Food and Quality management systems are measured is “**continuous improvement**”, and the checks and audits are carried out as a training process. In order that to monitor the efficiency of disinfection systems while the audits are being done, samples from the hands of relevant personnel and from the equipment utilized are collected.

Audit results are shared with Operation Managers and improvement methods are determined and the results are monitored altogether. The Assessments are checked at top level meetings in monthly, quarterly and semi-annual and yearly periods.

**The concept - In case a person knows what to do and how to do the job, that person actually “does” the job, and if (s)he knows why to do it, so (s)he “puts willingness” into that job** - is our basic approach for our training understanding.

There are continuing training for the topics such as Food Safety, Total Quality, Job Safety and Employees’ Health. Our Food Safety and Quality Management System that starts with the Selection of Supplier up to Service completion comprises of very specific precautions.

By considering the principle the procurement of Safe Food is only available by choosing Quality raw materials / ingredients, we cooperate with the supplier companies having the most powerful quality application in Turkey. The safety and security of the raw materials are being monitored by our Hygiene Quality Management department by continuous checks and analysis methods, incessantly. The conformity with the acceptance criteria for the every product delivered in our depots are checked by our experienced and trained managers. Our depots are checked at least twice a day in respect to heat, labeling, FIFO, packaging etc. For product planning, the basis of food safety is also considered. The products such as frozen food, spices, legumes etc. are re-elected at least three times before they are fed into production process. The raw vegetables and fruits after the re-electing process, according to the season and product, are passed through the washing machine 3 or 5 times at least, and then they are disinfected, rinsed and kept in cold environments. The specific washing machines that are used for this process exist only in YEMEKCHI facilities in Turkey.

The oil to be used for frying has crucial importance and is monitored precisely. The oil for frying at YEMEKCHI is only once usage. The waste oils as a legal liability are delivered to intermediary licensed firms. The chemical and physical analysis of waste oils are under our surveillance and open for sharing with our customers.

The personnel hygiene of our stuff is our preliminary concern. Therefore, hand washing at every half hours, gloves renewal at least six times a day, change clothes at least twice a day, wearing armlet and masks, detailed health checks are our routine procedures. The equipments we utilized, workbench, feet cleaning basins are disinfected three times a day. We use Johnson Diversey products for cleaning and disinfection processes.

Our foods are checked for warmness and sensual manner prior to cooking, dispatch, acceptance for projects and servicing. Food conservation is a critical checkpoint for the food safety, and foods that are placed in gastronomic containers are delivered in thermo boxes.

The samples taken from daily all good kinds, usage and potable water prior to dispatch and servicing are kept for 72 hours at +4 oC cabinets at our headquarter. In case a necessity such samples can get analyzed by independent accredited laboratories. The whole cleaning - disinfection procedures, checks done at depots, input check results, food cooking steps - preparation phases, controls over foods are all registered by relevant personnel and are all available for traceability in retrospective manner. In order to meet the security sensitivity of our business partners at utmost level, the drivers in charge of food deliver yare checked by GBT scan and our vehicles are provided with holographic security identity cards.

In our all procedures are consistently implemented the Environmental Management and Work Safety / Workers Health management systems.

Bizden Kareler Photos / From Us

Photos From Us / Bizden Kareler



# ISO Belgeleri

# ISO Documents

**SANTES**  
TEKNİK KONTROL

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAHALLESİ ŞİH EFENDİ BULVARI  
NO:129/2 KOZAN/ ADANA/ TÜRKİYE

**TOPLU YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU, CATERİNG HİZMETLERİ**  
kapsamında

**ISO 22000:2005**

Uluslararası sistem standardına uygun bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi dokümantasyonu kurmuştur.

Belge No : 187.567.179  
Yayın Tarihi : 07.03.2017  
Revizyon No : 00  
Revizyon Tarihi : -  
Geçerlilik Tarihi : 06.03.2018  
Geçerlilik Periyodu : 3 Yıl

ONAY  
ELİF GÜLER  
GENEL MÜDÜR

Santes Teknik Kontrol ve Belgelendirme Ltd. Şti.  
Atıfçı Dışarı Mah. 129/2 Sok. No:129/2 Kozan / Adana  
Tefefon : 0 312 220 55 11 Faks : 0 312 220 55 10  
www.santeskontrol.com.tr www.santeskontrol.com

**SANTES**  
TEKNİK KONTROL

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAHALLESİ ŞİH EFENDİ BULVARI  
NO: 129/2 KOZAN/ ADANA/ TÜRKİYE

**TOPLU YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU, CATERİNG HİZMETLERİ**  
kapsamında

**ISO 14001 : 2004**

Uluslararası sistem standardına uygun bir Çevre Yönetim Sistemi dokümantasyonu kurmuştur.

Belge No : 853.437.837  
Yayın Tarihi : 07.03.2017  
Revizyon No : 00  
Revizyon Tarihi : -  
Geçerlilik Tarihi : 06.03.2018  
Geçerlilik Periyodu : 3 Yıl

ONAY  
ELİF GÜLER  
GENEL MÜDÜR

Santes Teknik Kontrol ve Belgelendirme Ltd. Şti.  
Atıfçı Dışarı Mah. 129/2 Sok. No:129/2 Kozan / Adana  
Tefefon : 0 312 220 55 11 Faks : 0 312 220 55 10  
www.santeskontrol.com.tr www.santeskontrol.com

**SANTES**  
TEKNİK KONTROL

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAHALLESİ ŞİH EFENDİ BULVARI  
NO:129/2 KOZAN/ADANA

**Mass meal production and presentation catering services**  
kapsamında

**ISO 22000:2005**

The company has established Food safety Management System according to International System Standard.

Certificate No : 187.567.179  
Issue Date : 07.03.2017  
Revision No : 00  
Revision Date : -  
Expiry Date : 06.03.2018

Approved By  
ELİF GÜLER  
Director

Santes Teknik Kontrol ve Belgelendirme Ltd. Şti.  
Atıfçı Dışarı Mah. 129/2 Sok. No:129/2 Kozan / Adana  
Tefefon : 0 312 220 55 11 Faks : 0 312 220 55 10  
www.santeskontrol.com.tr www.santeskontrol.com

**SANTES**  
TEKNİK KONTROL

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAHALLESİ ŞİH EFENDİ BULVARI  
NO:129/2 KOZAN/ ADANA/ TÜRKİYE

**Mass meal production and presentation catering services**  
at scope

**ISO 14001:2004**

The company has established Environmental Management System according to International System Standard.

Certificate No : 853.437.837  
Issue Date : 07.03.2017  
Revision No : 00  
Revision Date : -  
Expiry Date : 06.03.2018

Approved By  
ELİF GÜLER  
Director

Santes Teknik Kontrol ve Belgelendirme Ltd. Şti.  
Atıfçı Dışarı Mah. 129/2 Sok. No:129/2 Kozan / Adana  
Tefefon : 0 312 220 55 11 Faks : 0 312 220 55 10  
www.santeskontrol.com.tr www.santeskontrol.com

**SANTES**  
TEKNİK KONTROL

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAHALLESİ ŞİH EFENDİ BULVARI  
NO:129/2 KOZAN/ ADANA/ TÜRKİYE

**TOPLU YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU, CATERİNG HİZMETLERİ**  
kapsamında

**OHSAS 18001:2007**

Uluslararası sistem standardına uygun bir İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi dokümantasyonu kurmuştur.

Belge No : 578.420.418  
Yayın Tarihi : 07.03.2017  
Revizyon No : 00  
Revizyon Tarihi : -  
Geçerlilik Tarihi : 06.03.2018  
Geçerlilik Periyodu : 3 Yıl

ONAY  
ELİF GÜLER  
GENEL MÜDÜR

Santes Teknik Kontrol ve Belgelendirme Ltd. Şti.  
Atıfçı Dışarı Mah. 129/2 Sok. No:129/2 Kozan / Adana  
Tefefon : 0 312 220 55 11 Faks : 0 312 220 55 10  
www.santeskontrol.com.tr www.santeskontrol.com

**British**  
Certifications Inc.

**Registration Certificate**  
Tescil Belgesi

This is to certify that the Quality Management System of:  
Bu belge ile Kalite Yönetim Sistemi Belgelendirilmiştir:

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAH. ŞİH EFENDİ BULVARI NO: 129/2 KOZAN / ADANA / TÜRKİYE

Has been assessed by BCI and found to comply with the requirements of  
BCI tarafından değerlendirilmiştir ve uygunluk standardının gerekliliklerine karşı olduğu görülmüştür.

**ISO 9001:2008**

The Quality Management System is applicable to:  
Kalite Yönetim Sistemi

**Certification Scope / Belgelendirme Kapsamı:**  
MASS MEAL PRODUCTION AND PRESENTATION  
CATERING SERVICES

**TOPLU YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU  
CATERİNG HİZMETLERİ**

**Certification Calendar / Sertifika Bilgileri:**

Certificate No: 12284  
Sertifika Numarası: 12284  
Registered on: 07.03.2017  
Onay Tarihi: 07.03.2017  
Expires on: 06.03.2018  
Geçerlilik Tarihi: 06.03.2018

BCI  
CEO

BCI British Certification Inc.  
Office: 200 Old Derby Road, 2nd Floor, Derby, DE1 3 2JF, UK  
Tefefon : 01332 220 55 11 Faks : 01332 220 55 10  
www.britishcertifications.com

**SANTES**  
TEKNİK KONTROL

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAHALLESİ ŞİH EFENDİ BULVARI  
NO:129/2 KOZAN/ ADANA/ TÜRKİYE

**Mass meal production and presentation catering services**  
at scope

**OHSAS 18001:2007**

The company has established Occupational Health and Safety Management System according to International System Standard.

Certificate No : 578.420.418  
Issue Date : 07.03.2017  
Revision No : 00  
Revision Date : -  
Expiry Date : 06.03.2018

Approved By  
ELİF GÜLER  
Director

Santes Teknik Kontrol ve Belgelendirme Ltd. Şti.  
Atıfçı Dışarı Mah. 129/2 Sok. No:129/2 Kozan / Adana  
Tefefon : 0 312 220 55 11 Faks : 0 312 220 55 10  
www.santeskontrol.com.tr www.santeskontrol.com

**British**  
Certifications Inc.

**Registration Certificate**  
Tescil Belgesi

This is to certify that the Quality Management System of:  
Bu belge ile Kalite Yönetim Sistemi Belgelendirilmiştir:

**YEMEKCHI CATERING - ERTAN ERBAŞ**  
TUFANPAŞA MAH. ŞİH EFENDİ BULVARI NO: 129/2 KOZAN / ADANA / TÜRKİYE

Has been assessed by BCI and found to comply with the requirements of  
BCI tarafından değerlendirilmiştir ve uygunluk standardının gerekliliklerine karşı olduğu görülmüştür.

**ISO 9001:2008**

The Quality Management System is applicable to:  
Kalite Yönetim Sistemi

**Certification Scope / Belgelendirme Kapsamı:**  
MASS MEAL PRODUCTION AND PRESENTATION  
CATERING SERVICES

**TOPLU YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU  
CATERİNG HİZMETLERİ**

**Certification Calendar / Sertifika Bilgileri:**

Certificate No: 12284  
Sertifika Numarası: 12284  
Registered on: 07.03.2017  
Onay Tarihi: 07.03.2017  
Expires on: 06.03.2018  
Geçerlilik Tarihi: 06.03.2018

BCI  
CEO

BCI British Certification Inc.  
Office: 200 Old Derby Road, 2nd Floor, Derby, DE1 3 2JF, UK  
Tefefon : 01332 220 55 11 Faks : 01332 220 55 10  
www.britishcertifications.com

# Referanslar

# References



|                                                  |       |           |
|--------------------------------------------------|-------|-----------|
| BASHIKA ASKERI KAMPI (TSK) ASKERİ ÜS             | IRAK  | 2015-2017 |
| STFA HOLDING (ALTYAPI PROJESİ)                   | ERBİL | 2015-2016 |
| BIG PLUS-MASS CITY (INSAAT PROJESİ)              | ERBİL | 2014-2015 |
| OHITAN GÜRBAG HOLDING (YOL ve ÜST GEÇİT PROJESİ) | ERBİL | 2014-2015 |
| OHITAN GÜRBAG HOLDING (SU ARITMA ve ALTYAPI)     | MACIF | 2014-2015 |
| 4 STIN CO. MASS CITY VILLA                       | ERBİL | 2013-2015 |
| BETA MÜHENDISLIK (ÇİMENTO FABRİKASI)             | NECEF | 2013-2014 |
| BILKENT KOLEJİ (OKUL)                            | ERBİL | 2012-2013 |
| INTECH CO. (USA ÜS)                              | ERBİL | 2012-2013 |
| NAVIGATORS CO. (USA ÜS)                          | ERBİL | 2012-2013 |
| KAR GROUP PETROL RAFİNERİSİ                      | ERBİL | 2011-2013 |
| ALTERRA INSAAT DANONE FABRİKASI                  | ERBİL | 2011-2012 |
| DOGUS INSAAT (ÜNİVERSİTE SANTIYESİ)              | LIBYA | 2011-2012 |
| KUZU INSAAT (TOPLU KONUT PROJESİ)                | İRAN  | 2010-2011 |
| RÖNESANS INSAAT (AVM RESIDENCE PROJESİ)          | LIBYA | 2010-2011 |



|                                                  |       |           |
|--------------------------------------------------|-------|-----------|
| BASHIKA ASKERI KAMPI (TSK) ASKERİ ÜS             | IRAK  | 2015-2017 |
| STFA HOLDING (ALTYAPI PROJESİ)                   | ERBİL | 2015-2016 |
| BIG PLUS-MASS CITY (INSAAT PROJESİ)              | ERBİL | 2014-2015 |
| OHITAN GÜRBAG HOLDING (YOL ve ÜST GEÇİT PROJESİ) | ERBİL | 2014-2015 |
| OHITAN GÜRBAG HOLDING (SU ARITMA ve ALTYAPI)     | MACIF | 2014-2015 |
| 4 STIN CO. MASS CITY VILLA                       | ERBİL | 2013-2015 |
| BETA MÜHENDISLIK (ÇİMENTO FABRİKASI)             | NECEF | 2013-2014 |
| BILKENT KOLEJİ (OKUL)                            | ERBİL | 2012-2013 |
| INTECH CO. (USA ÜS)                              | ERBİL | 2012-2013 |
| NAVIGATORS CO. (USA ÜS)                          | ERBİL | 2012-2013 |
| KAR GROUP PETROL RAFİNERİSİ                      | ERBİL | 2011-2013 |
| ALTERRA INSAAT DANONE FABRİKASI                  | ERBİL | 2011-2012 |
| DOGUS INSAAT (ÜNİVERSİTE SANTIYESİ)              | LIBYA | 2011-2012 |
| KUZU INSAAT (TOPLU KONUT PROJESİ)                | İRAN  | 2010-2011 |
| RÖNESANS INSAAT (AVM RESIDENCE PROJESİ)          | LIBYA | 2010-2011 |





# *yemekchi*

## CATERING

Gulan Street View C3/65  
Erbil / IRAQ

Gsm:+964 750 143 77 26

[www.yemekcicatering.com](http://www.yemekcicatering.com)

[info@yemekcicatering.com](mailto:info@yemekcicatering.com)