

herkesin
buluřtuđu
lezzet

—YEMEKHANE



Yemekhane 2008 yılından bugüne kurumsal yemeği bireysel lezzet ve damak tadı ile buluşturuyor. Kazandığı başarılarına yenilerini ekliyor, yeme-içme kategorisindeki iştirakleri ve alt markalarıyla hizmet verdiği her sektörde en iyi olma hedefi ile yoluna devam ediyor.

Holdingerden bankalara, eğitim kurumlarından ulusal ve uluslararası zincir firmalara, rafineriden otomotive, bilişimden iletişime kadar farklı sektörlerden lider markalar Yemekhane'nin %100 müşteri memnuniyeti odaklı hizmetlerinden faydalanıyor.

Yemekhane sıcak ve soğuk yemek kategorilerinde lezzet dolu alternatifler, yenilikler ve farklı menü seğenekleri sunuyor.

menü planlama

Sağlık Yaşam ve Beslenme Komitesi

Aylık yemek menüleri öğrenci, öğretmen, okul yönetimi, okul aile birliği üyesi veliler, doktor, bağımsız diyetisyen, yemek firmasının yöneticileri, gıda mühendisi, aşçıbaşı ve ilgili diğer yetkililerinden oluşan “Sağlıklı Beslenme ve Yaşam Komitesi” tarafından hazırlanmaktadır.



Yemekhane için mutlak öncelik; kaliteli, gıda güvenliğine uygun, çevreye, iş sağlığı ve güvenliğine zararlı etkisi olmadan mümkün olan en yüksek standartta hijyenik yemek üretmek ve müşterilerine güvenilir bir hizmet sunmaktır.

üretim, hijyen ve kalite

Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarına göre üretim yapan Yemekhane, kalite ve gıda güvenliği alanında yaptığı çalışmalarla sektörde önemli bir yere sahiptir. Hazırlanan tüm yemekler mutfakta hazır bulunan gıda mühendisi tarafından günlük olarak kontrol edilir.

Kişisel hijyen

Personeller, günlük olarak, her vardiya başında, mutfağa giriş yapmadan önce kılık kıyafet, saç sakal, tırnak/ el temizliği ve takı kontrolüne tabi tutulur. Uygunsuz durumlar tespit edildiğinde personel gerekli aksiyonu almadan işbaşı yaptırılmaz. Tüm personelimiz çalışırken, kişisel hijyen koruyucu ekipmanları olan eldiven, bone, maske, kolluk kullanmak zorundadır.

Üretim Hijyeni

Mal kabul esnasında Araç İç Temizliği, Ürün Sıcaklığı, Araç Sıcaklığı, Etiket Kontrolü (SKT.), Görsel ve Duyusal Kontroller yapılır.

Üretim hazırlığında kullanılan tüm ürünler teknolojik ekipmanlar kullanılarak ayıklama yıkama dezenfeksiyon işlemlerinden geçirilir ve sunuma hazır hale getirilir.





Kullanılan tüm ekipmanlar, bıçaklar, çalışma tezgahları, her kullanımdan önce düzenli olarak yıkanıp dezenfekte edilmektedir. Depo ve üretim alanları gün sonunda genel temizlik yapılır. Temizlik ve Dezenfeksiyon işlemleri için Dünya markası Diversey ürünlerini kullanır ve etkinliğini periyodik analizlerle ölçeriz.

**Ekipman ve
Ortam
Dezenfeksiyonu**

sunum

Yemeklerimiz pişirme esnasında, sonrasında ve benmaride servise sunumu sırasında sıcaklık ve duyuusal kontrollerden geçirilmektedir.

Servis edilen tüm ürünlerden şahit numune alınır. 72 saat boyunca uygun koşullar altında saklanır.





eğitim

Yemekhane bünyesinde işbaşı yapan her personel detaylı oryantasyon eğitimlerine tabi tutulur.

Kalite departmanı tarafından her dönem “Temel Hijyen Eđitimi” ve “Gıda Güvenliği” eğitimleri verilir. Kalite sorumlusu tarafından da sürekli olarak planlanmış olan eğitimler verilir.

İş güvenliği uzmanı ve iş yeri hekiminin verdiği 8 saatlik “Temel İş Güvenliği” eğitimleri tamamlanır.



kullandığımız markalar



kalite standartları

Yemekhane'nin tüm çalışanları, yüksek üretim kalitesi ve hijyen standartlarını yerine getiriyor. Titizlikle uygulanan bu standartlar, yemeğin hazırlanışından sunumuna kadar Yemekhane tarafından denetleniyor.

ISO 9001
Kalite Yönetim
Sistemi Belgesi



**Yemekhane hizmet kalitesi;
lezzeti, gıda güvenliği
ve hijyen standartları
kalite sertifikalarıyla
onaylanmıştır.**



ISO 14001
Çevre Yönetim
Sistemi Belgesi



OHSAS 18001
İş Sağlığı ve Güvenliği
Yönetim Sistemi
Belgesi

ISO 22000
Gıda Güvenliği
Yönetim Sistemi
Belgesi

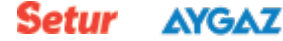
referanslarımız

Yemekhane; holdinglerden bankalara, eğitim kurumlarından ulusal ve uluslararası zincir firmalara, rafineriden otomotive, bilişimden iletişime kadar geniş bir müşteri portföyüne günlük 75.000 kuver kapasitesi ile hizmet veriyor.





Klima Sistemleri



Türk Traktör



yemekhane.com.tr

Yemekhane Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Sanayi ve Ticaret Anonim Őirketi

Levent Mah. Slnl Sok. No: 10/1 BeŐiktaŐ / İstanbul T. 0 212 285 49 71 F. 0 212 285 49 72