



pelin
yemek servisleri



hangi
dilde olursa
olsun **lezzet**



ŞİRKET PROFİLİ

ŞİRKET PROFİLİ • ŞİRKET PROFİLİ • ŞİRKET PROFİLİ • ŞİRKET PROFİLİ • ŞİRKET PROFİLİ • ŞİRKET PROFİLİ

Pelin Yemek Servisleri, 1985 yılında Kadıköy'de esnaf lokantası olarak kurulmuştur. Yemek ve hizmetlerinden memnun kalan müşterilerinin teşvikiyle, iş yerlerine toplu yemek servisi vermeye başlamıştır. Büyüyen müşteri portföyüyle, 1996 yılında bugünkü kurumsal yapısına kavuşmuştur.

En küçük nüansları bile gözden kaçırmayan uzmanlığıyla üretimden müşteri hizmetlerine kadar tüm süreçlerde her zaman en yüksek standardı hedeflemektedir.

Toplu yemek hizmeti, insan sağlığıyla doğrudan ilgili olduğu kadar, yemek hizmetinin verildiği firma çalışanları tarafından kendilerine verilen değer anlamında bir ölçü kabul edilmekte ve çalışma performansını doğrudan etkilemektedir. Bu durumun fazlasıyla bilincinde olan Pelin Yemek Servisleri, sorumluluk alanındaki tüm konularda ödünsüz bir kalite anlayışı ile hizmetlerini gerçekleştirmektedir.



HİZMETLER

ETLER • HİZMETLER • HİZMETLER • HİZMETLER • HİZMETLER • HİZMETLER • HİZMETLER •

Taşıma Yemek

Taşıma yemek hizmetinin ana kuralı, üretilen tüm yemekleri lezzetini ve besin değerini koruyarak, istenilen yere istenilen zamanda hijyenik olarak ulaştırmaktır. Pelin Yemek Servisleri, gıda güvenliğine uygun olarak kurulmuş tesislerinde, yüksek miktarda ve farklı çeşitlerde yemek üretimini tamamen hijyenik koşullarda gerçekleştirmekte, müşterilerin talep ve ihtiyaçlarına göre oluşturulmuş lojistik sistemiyle de aksaksız bir biçimde yerine ulaştırmaktadır.

Tüm yemekler lezzet, besin değeri ve hijyeni koruyan thermobox'larla taşınmaktadır.

Catering

Pelin Yemek Servisleri, her türlü etkinlik ve organizasyonlar için catering hizmeti vermektedir. Menüler müşterilerin isteği doğrultusunda hazırlanmakta, isteğe bağlı olarak da kendi hazırladığı menüleri sunmaktadır.



ÜRETİM

İM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM

Pelin Yemek Servisleri, müşterilerine sunduğu tüm yemekleri 2.000 m² kapalı alanı bulunan kendi tesislerinde üretmektedir. Gıda güvenliği ve üretim aşamaları göz önünde bulundurularak inşa edilmiş tesiste, çorbalar, ana yemekler, yardımcı yemekler, salatalar, tatlılar birbirinden ayrı ve bağımsız bölümlerde üretilmektedir. Planlı üretim aşama ve süreçleri ile, lezzet ve besin değeri kaybı oluşturabilecek uzun süreli beklemler engellenmektedir.

Dondurulmuş ürün kullanımını en aza indiren Pelin Yemek Servisleri, sadece mevsimi olmayan ürünleri, ihtiyaç duyulduğunda dondurulmuş olarak temin etmektedir.



KALİTE POLİTİKASI

POLİTİKASI • KALİTE POLİTİKASI • KALİTE POLİTİKASI • KALİTE POLİTİKASI • KALİTE POLİTİKASI • KALİTE POLİTİKASI

Pelin Yemek Kalite Politikası:

- 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 güvenilirlik 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.

Belgeler

- ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi
- ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi (HACCP)
 - OHSAS 18001:2007 İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönetim Sistemi
 - TSE Hizmet Yeterlilik Belgesi



PERSONEL & EĞİTİM

PERSONEL & EĞİTİM • PERSONEL & EĞİTİM • PERSONEL & EĞİTİM • PERSONEL & EĞİTİM • PERSONEL & EĞİTİM

Pelin Yemek Servisleri, 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.



YEN • HİJYEN • HİJYEN • HİJYEN • HİJYEN • HİJYEN • HİJYEN • HİJYEN • HİJYEN • HİJ

İçinde defalarca yapılan bu temizlik işlemlerinde, tesisin en küçük noktası bile atlanmaz.



Temizlik

Tesisin temizliği, sürekli hijyen sağlamak ve korumak için dünyanın en ileri temizlik sistemi olan ECOLAB ürünleri kullanılarak yapılmaktadır. Her üretim aşamasından sonra gün içinde defalarca yapılan bu temizlik işlemlerinde, tesisin en küçük noktası bile atlanmaz.

İçinde defalarca yapılan bu temizlik işlemlerinde, tesisin en küçük noktası bile atlanmaz.



Yemek üretiminde kullanılan tüm malzemeler, TSE standartlarına uygun ve kaliteli üretim yapan firmalardan seçilir. Ürünlerin ambalaj, depolama ve sevkiyat prosedürlerine mutlak uymaları gerekmektedir.

Yemek üretiminde kullanılan tüm malzemeler, TSE standartlarına uygun ve kaliteli üretim yapan firmalardan seçilir. Ürünlerin ambalaj, depolama ve sevkiyat prosedürlerine mutlak uymaları gerekmektedir.

Pest
Kontrol

Zararlılar ve uçan haşerelere
karşı tam koruma sağlamak
için periyodik ilaçlama
yapılmaktadır.
en küçük bir noktası
bile atlanmaz.



Pest
Kontrol

Zararlılar ve uçan haşerelere
karşı tam koruma sağlamak
için periyodik ilaçlama
yapılmaktadır.
en küçük bir noktası
bile atlanmaz.

Personel

Periyodik olarak tüm personele boğaz kültürü, portör ve Hepatit B testleri yapılır, akciğer grafisi çektilir.

Uzman kuruluşlar tarafından verilen kapsamlı ve periyodik eğitimlerle bilgi ve bilinç düzeylerinin en yüksek seviyeye gelmesi sağlanır.

Tekrar kullanılmadan önce özel yıkama bölümünde 75 derece sıcaklıkta yıkanır.

Personel

Periyodik olarak tüm personele boğaz kültürü, portör ve Hepatit B testleri yapılır, akciğer grafisi çektilir.

Uzman kuruluşlar tarafından verilen kapsamlı ve periyodik eğitimlerle bilgi ve bilinç düzeylerinin en yüksek seviyeye gelmesi sağlanır.

Tekrar kullanılmadan önce özel yıkama bölümünde 75 derece sıcaklıkta yıkanır.

Üretim

Yemek üretimi yapan personelin
kirli ekipmanlarla temas etmesini
engellemek için üretim tesis ve üretim
aşamaları özel olarak organize edilmiştir.
Kirli ekipmanlar tesisin özel bölümünde
tutulur ve temiz ekipmanlarla aynı yerde
bulundurulmaz. Tekrar kullanılmadan
önce özel yıkama bölümünde 75
derece sıcaklıkta yıkanır.

Üretim

Yemek üretimi yapan personelin
kirli ekipmanlarla temas etmesini
engellemek için üretim tesis ve üretim
aşamaları özel olarak organize edilmiştir.
Kirli ekipmanlar tesisin özel bölümünde
tutulur ve temiz ekipmanlarla aynı yerde
bulundurulmaz. Tekrar kullanılmadan
önce özel yıkama bölümünde 75
derece sıcaklıkta yıkanır.





KULLANILAN MALZEMELER

KULLANILAN MALZEMELER • KULLANILAN MALZEMELER • KULLANILAN MALZEMELER • KULLANILAN MALZEMELER • KULLANILAN

Pelin Yemek Servisleri, üretim standardını en yüksek seviyede tutabilmek için en iyi kalitede malzemeler kullanmaktadır. Seçilen ürünler tüm HACCP Gıda Güvenliği Sertifikası'na sahiptir. Ayrıca kalite kontrol departmanı tarafından yapılan mikrobiyolojik testlerle ilave kontroller sağlanmaktadır.





MENÜLER

MENÜLER • MENÜLER • MENÜLER • MENÜLER • MENÜLER • MENÜLER • MENÜLER • MENÜLER • M

Pelin Yemek Servisleri, menülerini müşterilerinin istek ve ihtiyaçlarına göre özel olarak hazırlamaktadır. Üretim ve kalite kontrol departmanı ve diyetisyenlerden kurulu bir ekip tarafından 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.





A word cloud of various words for 'taste' in different languages, arranged in a circular pattern around a central white circle. The words include: Flavor, aroma, Geschmack, Maku, γεύση, Savor, SAPORE, स्वाद, and others. The words are in various colors (red, orange, yellow, green, blue, purple) and fonts (serif, sans-serif, script). The background is a dark, textured blue.



Pelin Yemek Servisleri Gıda Paz. Dağ. Tic. Ltd. Şti.
Çavuşoğlu Mh. Sanayi Cd. No:132/29C Kartal / İSTANBUL
Tel : 0216 306 54 80 - Fax : 0216 488 97 58
info@pelinyemek.com

www.pelinyemek.com