



Safir Catering

I Hakkımızda

BUTİK SAFİR YEMEK toplu yemek sektöründe faaliyet gösteren bir şirkettir. Bizler 22 yıllık profesyonel ve kurumsal deneyimlerimiz ile hazır yemek sektöründe bambaşka bir kalite çıtası oluşturuyoruz.

Dünya mutfaklarında sayılı mutfaklardan biri olan Türk Mutfağının seçkin lezzetleri ile ev/anne yemeği tadında yemeklerimiz/menülerimiz ile tanışmanız, personellerinizin en doğru, dengeli ve hijyenik şekilde beslenme ihtiyacının karşılanması için firmamıza/yetkililerimize iletişim bilgilerinden ulaşabilirsiniz. Konusunda uzman yetkililerimiz en kısa sürede size ulaşacak ve firmanızda sizi ziyaret ederek, iş planınızı programınızı size en uygun şekliyle tespit edecektir.

Sizlerle çalışabileceğimiz güne dek bizlerde kendimizi sürekli geliştirerek daha iyi ve en lezzetli yemekleri yapmak için çalışmaya devam edeceğiz. Daha mutlu, verimli personeller için bize ulaşmakta gecikmeyin...



I Gıda Güvenliđi

BUTİK SAFİR YEMEK “Herşeyden Önce Kalite” anlayışı ile yemek üretim ve hizmet sektöründe önde gelen firmalardan biri olacaktır.

BUTİK SAFİR YEMEK hizmet verilen tüm projelerde her ay periyodik olarak prosesteki kritik kontrol noktalarını ve üretimin hijyen kurallarına uygun olarak yapıлып yapılmadığını denetlemektedir.

Mutfaklarımızda kurulan sistemde;

Mal Kabulü sırasında projelere gelen tüm ürünler, oluşturulan kalite planlarına ve ikmalci firmalarla üzerinde mutabakat sağlanan ürün spesifikasyonlarına uygun olduğu kontrol edilerek kabul edilir.

Depolama sırasında, kabul edilen ürünler depo alanlarına alınarak uygun şekilde saklanır. Kullanım sırasında ürünlerin son kullanım tarihleri dikkate alınarak üretime alınır.

Soğuk zincirde muhafaza edilen ürünlerin raf ömürleri, üretimde ürün tanımlama ve izlenebilirliğinin sağlanabilmesi için kurulan etiketleme sistemi ile izlenir.

Yukarıda bahsedilen kritik kontrol noktaların güvence altında tutulmasının amacı, üretim süresince oluşabilecek hataların son ürüne yansımadan tespit edilebilmesidir.



I Gıda Güvenliđi

Yemek üretimi sırasında kullanılan doğrama tablası, bıçak, vb. küçük aletler, işlenen gıda maddelerinin mikrobiyel floralarındaki farklılıklar göz önüne alınarak et, sebze, tavuk , balık ve süt ürünleri işleri olmak üzere 5 farklı gruba ayrılır ve üretim sırasında birbirine karıştırılmadan kullanılır. Aynı şekilde mutfak içerisindeki mekanlarda et işleme, sebze işleme ve tatlı işleme birimi olarak ayrılır. Üretimde kullanılan tüm alet, ekipman ve mekanlar hazırlanmış olan temizlik ve hijyen talimatlarına uygun olarak temizlenir. Kalite departmanı tarafından denetimlerde, alet ve ekipmanlardan mikrobiyolojik analiz kitleri kullanılarak yüzey kültürü alınır. Alınan kültürlerde yapılan temizliğin talimatlara uygunluğu denetlenir.

Çiğ olarak tüketime sunulan tüm sebze ve meyveler önce dezenfektanlı (insan sağlığını hiçbir şekilde etkilemeyen) su ile yıkanıp dezenfekte edilir. Daha sonra bol su ile durulanır. Böylece meyve ve sebzelerin mikrobiyel yükü insan sağlığına zarar verecek seviyenin altına indirilir.

Hazırlanan yarı mamül maddeler, mamül elde edilinceye kadar üzeri streç ile kaplanıp, etiketlenerek soğuk hava depolarında muhafaza edilir.



I Gıda Güvenliđi

Servise hazır ürünler, eğer sıcak olarak müşteriye sunulacaksa servis saatine kadar 65 ° C' in üzerinde benmari veya fırında maksimum 2 saat bekletilir. Eđer soğuk olarak tüketilecek ise hızla soğutulurak 10 °C' in altına düşürölür.

Servis sırasında, servis tezgahı ve salonun temiz ve düzenli olması sağlanır. Benmariler her gün talimata uygun olarak temizlenir, suyu kontrol edilir ve servis süresinden 1-2 saat önce çalıştırılarak en az 85 °C' a ısıtılır. Servis salonunda masa örtülerinin temiz, menaj takımlarının eksiksiz olmasına özen gösterilir. Her gün öncesinde hazırlanan tüm yemeklerden proje müdürü tarafından şahit numune olarak 72 saat minimum + 4 °C' de saklanır. Belirli periyotlarla hazırlanan yemeklerden alınan numuneler bağımsız bir laboratuarda mikrobiyolojik analizlere tabi tutulur.

Mutfaklarda çalışan tüm personel kişisel temizlik kurallarına uygun olarak çalışır. Personel üretim sırasında Kalite Departmanı tarafından hazırlanan el yıkama talimatına uyar. Üretim sırasında eğer personelin elinden gıda maddesine mikrobiyolojik bulaşma olasılığı varsa eldiven kullanılır. Hijyen denetimleri sırasında personel elinden de yüzey kültürü alınarak el hijyeninin mikrobiyolojik açıdan uygunluğu kontrol edilir.



I Gıda Güvenliđi

BUTİK SAFİR YEMEK da kullanılan etler vakum ambalajlarda projelere teslim alınır.

BUTİK SAFİR YEMEK'nın hizmet verdiği tüm mekanlarda insan sağlığına zarar vermeyen, ancak endüstriyel mutfaklardaki kirlere karşı etkin temizleme gücüne sahip ve mikroorganizmaları inaktif temizlik kimyasalları kullanılır.

BUTİK SAFİR YEMEK bünyesinde çalışan tüm personelin sağlık muayenesi düzenli olarak yaptırılır. Tüm personele 6 ayda bir Portör muayenesi yapılır, yılda bir kere akciğer filmi çektilir.

BUTİK SAFİR YEMEK bünyesinde yıllık eğitim planı hazırlanır ve tüm personel hem kurum içi, hem de kurum dışı eğitimlere tabi tutulur.

BUTİK SAFİR YEMEK çalışanları üretim sırasında iş kıyafetleri yönetmeliğe uygun olarak hazırlanmış kıyafetler kullanırlar. Kıyafetlerin temizliği periyodik olarak, bu amaç için kurulmuş endüstriyel çamaşırhanede yapılır. İş kıyafetleri düzenli olarak yenilenir.



I Denetim Ve Operasyon Sistemimiz

Tüm “BUTİK SAFİR YEMEK” Projeleri “Kalite Güvence” ve “Operasyon” Birimlerimiz tarafından düzenli olarak denetlenir. Denetimler sırasında müşterilerimiz ile de sürekli olarak görüşülerek, talepleri değerlendirilir. BUTİK SAFİR YEMEK in kurmuş olduğu sistemin amacı oluşabilecek problemleri zamanında tespit etmek ve çözüm getirmektir.

“BUTİK SAFİR YEMEK yapmış olduğu tüm bu çalışmaların sonucunu müşteri memnuniyetini düzenli olarak ölçerek sorgular. Müşteri memnuniyet oranını % 80' in üzerine çıkarmak BUTİK SAFİR YEMEK in kalite hedefidir.



I Mali Mesuliyet Sigortamız

Şirketimiz elemanlarının yol açabileceği kaza, yaralanma vbg. olaylar ile gıda zehirlenmelerine karşı “ Mali Mesuliyet Sigortası” düzenlenmiştir.

Ayrıca Şirketimiz kendi elemanlarının uğrayabileceği her türlü kaza, vbg. olaylardan doğrudan sorumlu olacaktır.

Şirketimiz taahhüt ettiği iş ve hizmetlerle ilgili 3. Şahıslara vereceği bedeni ve maddi zararlarla ilgili mali sorumluluğunu bu poliçe ile teminat altına almaktadır.



I Kullanılan Malzemeler

BUTİK SAFİR YEMEK olarak kurmuş olduğumuz sistemimizin temeli mal ve hizmet temininde standartlaşmaktır. BUTİK SAFİR YEMEK'nin satın alma ve lojistik sisteminin standartları aşağıdaki şekilde belirlenmiştir. Buna göre ;

- Firmamız bünyesinde kurulan kalite yönetim sisteminde kaliteli hammadde kullanılacağı taahhüt edilerek kalite politikasında kayıt altına alınmıştır.
- Kullanılan hammaddeler ülkemizin önde gelen markaları olacaktır.
- Çalışılan tüm tedarikçi firmalar değerlendirilmeden geçirilmiş, kalite belgesi, üretim izni bulunan ve tarafımızdan belirlenen kriterlere uygun ürün teslimatı yapabilecek firmalar seçilmiştir.
- Tedarikçi firmalardan satın alınacak ürünlerin spesifikasyonları ve projelere sevkiyat koşulları belirlenerek hammadde kalitesinin sürekliliği güvence altına alınmıştır.



I Personel Ve Eğitim

BUTİK SAFİR YEMEK'nin projelerinde görev yapan tüm çalışanları hizmet kalitemizi sürekli olarak geliştirmek için, düzenli olarak eğitimden geçirilir. Projelerimizde görev yapan tüm çalışanlarımızın ayda en az 2 saat eğitimden geçirilmesi kalite hedefimizdir. Verilen eğitimler ile ilgili kayıtlar düzenli olarak saklanmaktadır.

BUTİK SAFİR YEMEK yeni aldığı projelerinde görev yapmak üzere proje müdürleri ve aşçıbaşılarını kendi bünyesinde yetiştirir. Yeni işlerin alınması durumunda BUTİK SAFİR YEMEK sistemlerini bilen kilit personel göreve hazırdır.

Tüm BUTİK SAFİR YEMEK çalışanları 6 ayda bir performans değerlendirmesinden geçirilir. Performans değerlendirmeleri çalışanların ücret ve terfi durumlarının belirlenmesinde titizlikle kullanılmaktadır.



I Hizmetlerimiz

BUTİK SAFİR YEMEK hizmet ekibi bilgili, eğitimli ve uyumlu bireylerden oluşur. Çalışanlarımız düzenli olarak operasyonel konular, müşteri ilişkileri ve hijyen uygulamaları konularında eğitimden geçirilir. BUTİK SAFİR YEMEK kaliteli hizmetin kaliteli personel ile verileceğinin bilincindedir.

BUTİK SAFİR YEMEK'nin müşterilerine sunduğu hizmetler ise şunlardır:

- 1) Tabldot m?n?
- 2) Seçmeli m?n?
- 3) Diyet m?n?
 - . Kalp damar koruma diyet m?n?
 - . Kalorisi düşük alternatif m?n?
- 4) Kumanya m?n?sü
- 5) Kahvaltı m?n?sü
- 6) Salatbar



I Hizmetlerimiz

7) Tatlı-Meyve Bar

- . Mevsim meyveler
- . Meyve salatası
- . Sütlü tatlılar
- . Hamur tatlılar
- . Konsantre meyve suları

8) Diyet – vejeteryan mns (haşlama sebzeler)

- . Brokoli
- . Brüksel lahanası
- . Karnıbahar
- . Havuç
- . Patates
- . Kabak
- . Bezelye

9) Sosbarı

-İthal soslar

-İmalat Soslar



I Hizmetlerimiz

10) Baharat Barı

-Yemekler için

- . Pul Biber
- . Kekik
- . Nane
- . Karanfil
- . Sumak

-Tatlılar için

- . Hindistan Cevizi
- . Yeşil Fıstık
- . Rende Ceviziçi
- . Tarçın
- . File Fındık

11) Özel Yemekler

Kokteyl ve piknik organizasyonları



I Kullandığımız Markalar

ET VE TAVUK ÜRÜNLERİ



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ



AYÇİÇEK VE ZEYTİNYAĞLARI



DOMATES VE BİBER SALÇALARI



MAKARNALAR



ŞARKÜTERİ GRUBU



BAKLİYAT GRUBU



BAHARAT GRUBU



BİSKÜVİ GRUBU



I Referanslarımız



T.C. BAŞBAKANLIK
ÖZELLEŞTİRME
İ D A R E S İ
BAŞKANLIĞI



3bozankaya

NureArt





Mustafa Kemal Mah.Dumlupınar Blv.
Tepe Prime No: 266/A İç Kapı No:18
Çankaya/ANKARA



www.butiksafiryemek.com



info@butiksafiryemek.com



+90 532 468 79 93