



ROSE YEMEK

Lezzetin Güvenle Buluştuğu Mekan...



Değerlerimiz

- Her daim kesintisiz kalite
- Müşteri memnuniyeti
- Verimlilik
- Yaratıcılık ve yenilikçilik
- Takım çalışması ile ekip ruhu
- Eğitim ile farkındalığı arttırmak



Firmamız

Yemek Fabrikamız, Bünyesinde Çalıştırdığı Tecrübeli Elemanlarıyla, Alt Yapı ve Donanım İtibariyle Türk Gıda Kodeksine Uygun Üretim Hanesi ile Hizmetine Devam Ediyor.

Kurumumuz Hazır Yemek ve Toplantı Organizasyonlarınızda Sizlere Hizmet Etmek Amacındadır. İnsan Sağlığı, Kalite ve Hijyeni Temel Prensipte Edinerek Üretim ve Hizmet Anlayışını Her Geçen Gün Dahada Geliştirmektedir.

Kalite Standartlarımızı Arttırmak Adına Siz Değerli Müşterilerimizden Gelen Talepleri Büyük Bir Hassasiyetle Değerlendiriyor, Üretimimizi ve Hizmetlerimizi Bu Şekilde Yönlendiriyoruz. EN ISO 22000:2005, HACCP ve Gıda Sicil Belgelerine Sahip Olan Firmamız Her Geçen Gün Kendini Yenilemekte ve Personelini de Bu Paralelde Geliştirmektedir. Çağımızın Gelişmiş Şirketleri, Hem Kaliteli Hizmeti Ekonomik Koşullarla Almakta; Hem de Kaynaklarını Daha Etkili Ve Verimli Kullanarak, Dikkatlerini Asıl Faaliyet Alanları Üzerinde Yoğunlaştırıp Rekabet Güçlerini Daha da Arttırmaktadırlar. Bu Bağlamda Size İyi Bir Çözüm Ortağı Olabileceğimizi Sunmaktayız.

“Tabldot” Kelimesi Artık Sizi Keyiflendirecek,
Tebessüm Ettirecek Ve İştahınızı Arttıracak...





Politikalarımız

Güncel Kalite ve Gıda Güvenliği Politikamız:

- Yiyecek içecek sektöründe gıda üretiminin her aşaması için Türk Gıda Kodeksi ve Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun, müşteri istek ve ihtiyaçları doğrultusunda fiyat, lezzet, kalite ve hijyeni en iyi koşullarda sağlayarak üretim, sevkiyat ve sunum yapmak.
- Sürekli iyileştirme anlayışı ve içerisinde yönetim sistemi, kalite ve hijyen koşullarını periyodik olarak gözden geçirerek koşulsuz müşteri memnuniyeti sağlamak.
- Bu amaçlar ile mevcut üretim kapasitemizi, insan kaynağımızı ve tedarikçi katkılarını verimli bir şekilde yöneterek, sürekli eğitim anlayışı ile çalışanlarımızın güvenli bir ortamda çalışmalarını sağlayarak, rekabet gücümüzü arttırarak sektörde lider olmak.

Güncel İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Politikamız:

- İş sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili faaliyetleri sürekli iyileştirme.
- Yürürlükte olan İş Sağlığı Güvenliği Mevzuatı'na ve üyesi olunan kuruluşların şartlarına uymak.
- Zamanında ve doğru risk analizi yaparak, tehlikelerin önceden belirlenmesi ve ortadan kaldırılmasını sağlamak.
- Çalışanları İş Sağlığı ve Güvenliği konusunda bilinçlendirmek.
- İş Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili tespit edilen kaynak ihtiyaçlarını zamanında ve eksiksiz olarak sağlamak.





Misyonumuz ve Değerlerimiz

Toplu yemek sektöründe müşteri mutluluğunu ön planda tutarak “LEZİZ ve TEMİZ” sloganı ile hizmette farklılığı yaratmayı, iç-dış müşterinin tamamını kalite yolculuğuna çıkartmayı amaçlarız.

Fesleğen Gıda ailesinin her bireyi;

- Dürüstlüğü, açıklığı, güvenilirliği ve yüksek iş ahlakı ile her zaman örnektir,
- Topluluk önünde kendini rahatça ifade eder, kendi bilgi ve becerilerine güvenir,
- Pozitif enerjisi ve başarma azmi ile motivasyonunu hep yüksek tutar,
- Takım ruhu ve birlikte çalışma anlayışı ile hareket eder,
- Yeniliklere karşı açıktır ve gelişime önem verir,
- Kalite odaklı bir çalışma anlayışını benimser,
- Belirlenmiş olan müşteri ihtiyaçlarını azami ölçüde sağlamak için uğraş verir,
- Çalışma isteği ile etrafındakileri teşvik eder,
- Kişisel ve mesleki mahramiyete saygı duyar,
- Disiplinlidir,
- Görev ve sorumluluklarının bilinci ile davranır.





Yemek Hizmetinize Neden Talibiz...

Rekabetin hızla arttığı, talep arz dengesinin arz tarafına sürekli değiştiği, her gün yeni pazarlama stratejilerinin geliştirdiği günümüz dünyasında, pazarda var olma savaşını kazanabilmek için firmaların, kendi ürünleri üzerine daha fazla eğilmeleri bir zorunluluk haline gelmiştir. Bu ortamda yemek üretimi, firmaların kendilerine ekstra yük getirerek, bir engel olarak karşılarına çıkmakta ve bunun sonucunda profesyonel yardımda bulunacak kurumlara ihtiyaç duymaktadırlar.

Yemek üretimi de bu ekstra faaliyetler içinde yer almakta olup kullanılan eleman sayısı, kalitesi, kullanılan malzeme çeşitliliği ve kalitesi açısından başlı başına bir sektör haline gelmiş, uzmanlığa gereksinimin şart olduğu bir dal olmuştur. Yemek üretiminin profesyonel bir firmaya verilmesi ile firmalar daha kaliteli hizmet alacak ve bu hizmeti sürekli kılabilmek için de yemek firmalarını rahatlıkla denetim altında tutabilecek, yeni anlayışlar getirmesi konusunda da uyarılarda bulunmak rahatlığına kavuşacaktır.

Şirketimiz tarafından yapılan araştırmalar sonucunda, yemek saatlerinin, çalışanların Motivasyonları'nın artması bakımından çok belirleyici olduğu görülmüştür. Kendileri için ayrılan, istirahat saatinde, çalışanlara en iyi motivasyonu sağlayacak ortamı yaratmak, şirket çalışanlarıyla direkt ilişki kurup onların istek ve temenninelerini göz önüne almak artık tamamen profesyonel firmaların işi olacaktır. O zaman siz de kaliteyi sizin mutfağınızda yerinde üretim yaparak sunan, tamamen profesyonel bir kadrosu bulunan, şirket çalışanlarının isteklerini bunca yıllık çalışmaları sonucu rahatlıkla öngörebilen, ayrıca firmamız çalışanlarının direkt ulaşabileceği e-posta adresi, dilek ve şikayet kutularıyla önerilerinizi dikkate alan, kalite güvenceli (EN ISO 22000-2005 ve HACCP) bir firmayla çalışma rahatlığına neden kavuşmayasınız!



Paket Yemek Menüleri ile de Hizmetinizdedir...

Avrupa ve Amerika'nın uzun yıllardır benimsediği hızlı, pratik ve hijyenik öğle yemekleri sistemi artık çalışma masanızda. Profesyonel aşçı ekibimiz tarafından hazırlanan leziz mönülerimiz, el değmeden steril ambalajıyla, sıcak servis imkanıyla, büronuzda, atölyenizde, fabrikanızda, her yerde...

Paket Yemek;

Belli bir yemek saatine uyamayan çalışanlarımıza, günün her hangi bir saatinde kendi için özel olarak ayrılmış kaplarda, firmalara bırakacağımız mikrodalga fırınlarda 2 dk hazır hale getirilip tüketilebilir.

"Tabldot" Kelimesi Artık Sizi Keyiflendirecek,
Tebessüm Ettirecek Ve İştahınızı Arttıracak...





Hijyen Eğitim ve Depolama

Fesleğen Gıda' da Hijyen-HACCP Sisteminin denetim, eğitim ve iyileştirme faaliyetlerinden sorumlu Hijyen Müdürlüğü Departmanında tecrübeli gıda mühendisleri; ana merkezi ve tüm işletmeleri denetleyerek teknolojik altyapı ve hijyen seviyesi ölçümleri yapmakta, iş başı eğitimleri vermektedir. Fesleğen Gıda' da teorik ve uygulamalı hijyen ve HACCP eğitimleri sürekli yenilenerek, Fesleğen Gıda çalışanlarının avrupa normlarında bilgi sahibi olmasına çalışılmaktadır.

27.08.1995 tarih ve 22387 sayılı "Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği" ve 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı ve "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" ne göre Fesleğen Gıda bir yemek fabrikası olarak atık yağ üreticisi konumundadır.

Bilindiği üzere bitkisel yağ kullanımı sonucunda ortaya çıkan atık bitkisel yağlar, ekotoksik özellik göstermeleri sebebiyle "Tehlikeli Atık" niteliği taşımaktadır. Tüm yemek fabrikaları bitkisel yağ atıklarının yasal çerçeve dışında yönetilmesi sonucu oluşan, insan ve çevre sağlığını tehlikeye atan her türlü zarardan kirleten öder prensibi gereğince sorumludurlar.

Çevreye ve insan sağlığına saygılı olan bir kuruluş olarak bu sorumluluğu taşıyan Fesleğen Gıda , atıkyağlarını T.C. Çevre ve Orman Bakanlığından lisanslı yetkili bir firmaya "Ulusal Atık Taşıma Formları" ile teslim ederek, atık yağların biodizel olarak kullanımını sağlamaktadır.

Personelimize verdiğimiz hijyen eğitimlerimiz aşağıdaki bölümlerden oluşmaktadır;

Genel Hijyen

- Bakterilerin Tanımı, Bulaşma Yolları
- Bakterilerin Gıdalar Üzerinde Yarattığı Mikrobiyolojik Tehlikeler
- Hijyenin Tanımı ve Toplu Beslenmede Hijyenin Önemi
- Personel Hijyeni (El ve Vücut Temizliği, Sağlık ve Portör Kontrolleri vb.)
- Mikrobiyolojik Tehlikeleri önleyici Tedbirlerin Anlatımı

Depolama Kuralları

- Gıda Maddelerinin Depolanma Kuralları
- Ürünlerin İşlem Basamakları Sırasında Soğuk Odalardaki Depolama Kuralları (Sıcaklık Kontrolleri, Streçleme ve Etiketleme Sistemi)
- Depolama Sırasında Alınan Önleyici Tedbirler

Mal Kabulü

- Mal Kabul Kriterlerinin Kontrolü

Mutfak Ürün İşleme Kuralları

- Kritik Noktaların Tanımı
- Hammadde - Hazırlık - Pişirme Sonrası Bekletme Kuralları
- Pişirme Sonrasında Dikkat Edilecek Kurallar
- Şahit Numunelerin Alınmasının Önemi, Tekniği, Saklama Kuralları ve Süresi
- Dondurulmuş Ürünlerin Çözülme Tekniği

Haşere ve Zararlılara Karşı Alınan Önlemler

- Mutfak ve Servis Ortamlarının Haşere ve Zararlılara Karşı İlaçlanması Sırasında Personelin Dikkat Etmesi Gerekli Kritik Noktalar

Temizlik ve Dezenfeksiyon

- Deterjan ve Dezenfeksiyon Kullanım Prensipleri
- Yeşil Yapraklı Ürünlerde Dezenfeksiyon
- Araç ve Ekipman Dezenfeksiyonu

Serviste Hijyen

- Bain-marie'lerin Kullanım ve Dezenfeksiyonu
- Servis Sırasında Uyulması Gerekli Hijyen Kuralları
- Servis Sırasında Personel Hijyeni





ROSE YEMEK

Lezzetin Güvenle Buluştuğu Mekan...

