Geçmişten Gelece'ğe
Bir Osmanlı Klasiğidir Tarhana

İLKEMİZ; %100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamak.

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

www.tarhanayemek.com.tr - bilgi@tarhanaytemek.com.tr

Merkez

Ertuğrul Gazi Cad. Merkür Sk. No:18 Pendik - İstanbul

Telefon : 0216 426 37 07 - Faks: 0216 426 37 08

Şube

Akse Mahallesi 413.Sk No:7 41420 Çayırova - Gebze - KOCAELİ

Telefon : 0262 721 32 32(pbx) - Faks: 0262 721 33 30

İçindekiler

Tanıtım — Lezzetin, kalitenin, hizmetin mutfağı

Menü ve Kalori — Düzenli ve doğru beslenmenin adı TARHANA

Hijyen ve Kalite Güvencesi — Söz konusu insan sağlığı ise, gerisi bizim için tefferuattır.

Eğitim — Bir işi nasıl yapacağını bilirse o iş doğru yapar. Neden yapacağını bilirse yüreğini katar.

Standartlarımız — Kalite bizler için bir haktır.

Referanslarımız — Siz bizim gücümüzsünüz.

Resmi Evraklarımız — Resmiyet, Ciddiyettir.

Teklif & Yazışmalar — Söz uçar, yazı kalır.

Tasarım ve Uygulama
ESASTEAM (info@esasteam.com)

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"TANITIM"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

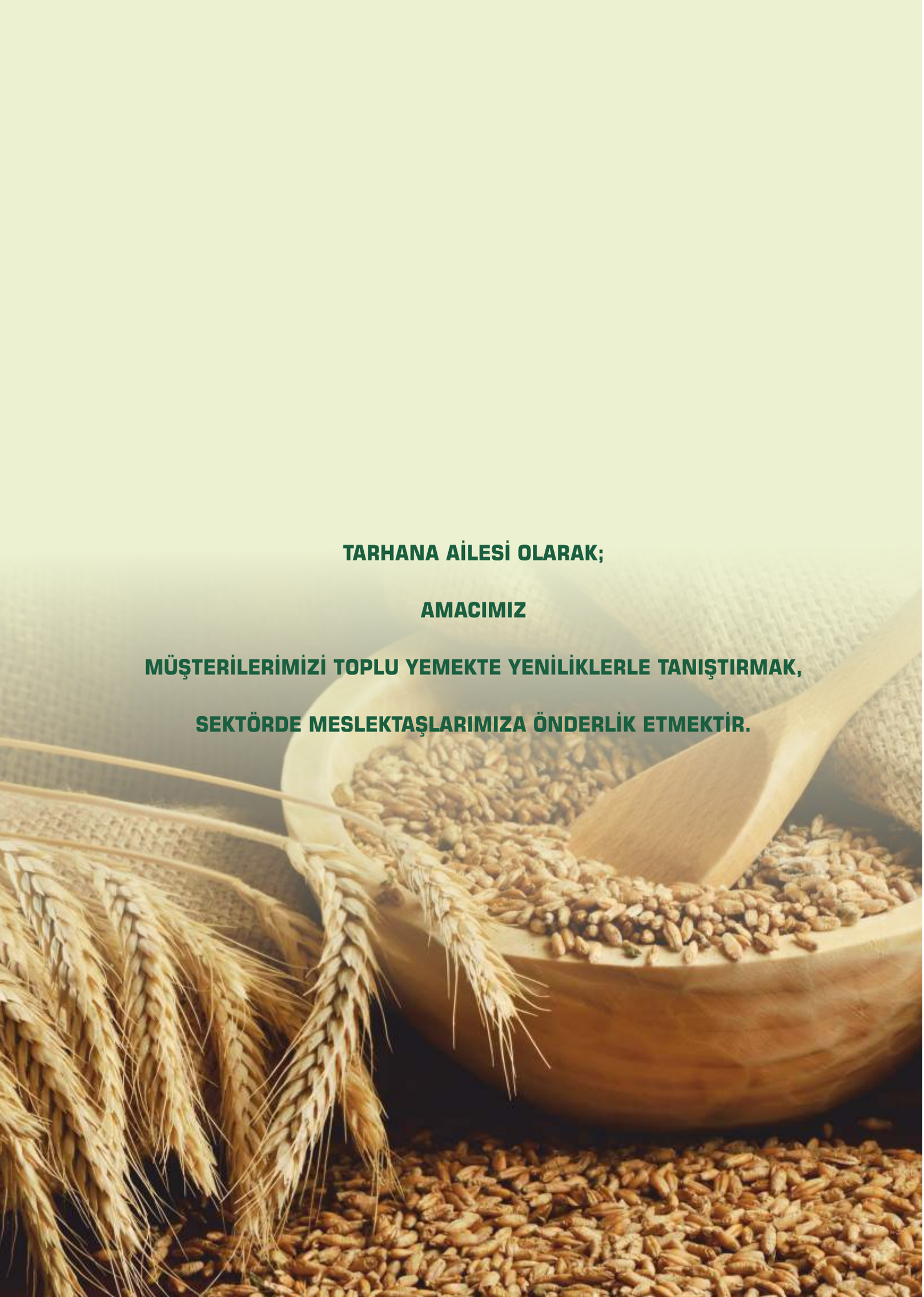
www.tarhanayemek.com.tr

TARHANA AİLESİ OLARAK;

AMACIMIZ

MÜŞTERİLERİMİZİ TOPLU YEMEKTE YENİLİKLERLE TANIŞTIRMAK,

SEKTÖRDE MESLEKTAŞLARIMIZA ÖNDERLİK ETMEKTİR.



Değerli Firma Yetkilileri ;

TARHANA HAZIR YEMEK ÜRT. HİZ. SAN. VE TİC.LTD ŞTİ.
PENDİK / İSTANBUL

TARHANA HAZIR YEMEK ÜRT. HİZ. LTD. ŞTİ. / Pendik / İstanbul

Firmamız ilk olarak 18.03.2002 Tarihinde Ertuğrul Gazi Mah. Ertuğrul Gazi Cad. Merkür Sk. No: 10 Adresindeki Merkez Binası Kendisine Ait Olarak Kurulmuş Olup Toplu Yemek Üretim Hizmeti Yapmaktadır.

Siz Değerli Müşterilerimize Kaliteli ve Lezzetli Yemekler Sunmak, İnsan Sağlığını Hiçe Saymayacak Sorumluluk Anlayışı İle İlgili Yasal Mevzuatlara Uyarak Üretim Yapılmakta Olup, Üstün Hizmet Anlayışı İle Sizleri Tanıştırmaktan Onur Duymaktayız.

Ekte tarafınıza sunulan Hizmet İçeriğinde de Belirttiğimiz Gibi Amacımız Kaliteli Üretilen Yemeği uygun bir şekilde sunmaktır. Aşağıda belirttiğimiz hizmeti bütünleştiremezse, kalite önemini yitirir. Bu hizmet tarzı bizlere ve Tarhana yemeğe ekstra bir kazanç getirmediği gibi tedarikinden, proje kurulumuna kadar ek bir maliyeti getirmektedir. Siz müşterilerimizin daha kaliteli bir yemek ve üstün bir hizmet anlayışını önemsiyoruz ve toplu yemekte bu ilkeyi benimsiyoruz.

Bu Duygu Ve Düşüncelerle

TARHANA HAZIR YEMEK ÜRT. HİZ. LTD. ŞTİ.

HANGİ KURUM VE KURULUŞLARA HİZMET VERİR;

- TOPLU YEMEK İHTİYACI OLAN
- ÖZEL FABRİKALARA
- ÖZEL EĞİTİM KURUMLARINA
- ÖZEL HASTANELERE
- DEVLET KURUM VE KURULUŞLARINA
- KOKTEYLLERE
- ÖZEL TOPLANTILARA
- NİŞAN, DÜĞÜNLERE ve ANİMASYONLARA
- PİKNİK, ÖZEL GÜNLER ve ORGANİZASYONLARA

Hizmet Verir.

Taşıma Yemek veya Yerinde Üretim Olarak Firma Standartlarına Karşılıklı Bakılarak Toplu Yemek İhtiyacı Olan Bütün Kurum Ve Kuruluşlara Yemek Hizmeti Verilmektedir.

TARHANA HAZIR YEMEK ÜRT. HİZ. Olarak Firmamıza Ve Bizlere Duyduğunuz İlgi Ve Güvenden Dolayı Teşekkür eder, Değerli İş Emirlerinizi Bekleriz

İLKEMİZ % 100 MÜŞTERİ MEMNUNİYETİNİ SAĞLAMAKTIR.

Genel Müdür

Koşulsuz müşteri memnuniyeti ile müşterilerimizi Toplu yemekte sürekli yeniliklerle tanıştırmak, Meslektaşlarımıza öncülük etmek, öncelikli amaçlarımız arasındadır.

Toplantı Odası

Toplantı odamızda siz değerli müşterilerimiz tarafından bize iletilen istek ve önerilerinizi koşulsuz müşteri memnuniyeti anlayışı ile haftalık düzenli olarak tüm yönetim ekibimizle değerlendiriyor ve mutlaki çözümler üretiyoruz.

Muhasebe

Firma yetkilinizden aldığı siparişleri üretim planlamaya zamanında doğru şekilde iletilmesini sağlayarak ve muhasebeleştirerek hizmetin arka planda yürümesini sağlamaktadır.

Üretim Planlama

Hijyen Kalite, Kalite Güvence ve Gıda Mühendisi kadromuzla üretime aldığımız gıdaların satın almadan tüketim sürecine kadar tüm işlemlerin takibini ve denetimini yapmaktadır.

Taşıma Araçları

Tarhana Ailesi

Hızla Büyüyen
Mutfaklarımız
ve
Kadromuzla Bu Alana
Sığamadık

Sıcak Pişirme Bölümü

Zeytin Yağlılar ve Salata Bölümü

Yemek Pişirildikten Sonra Dinlendirme Bölümü

Tatlı Üretim Bölümü

TARHANA®

TARHANA®

Hazır Yemek Üretim Hizmetleri

Hizmetin 2002 den beri mutfağı

www.tarhanayemek.com.tr

TARHANA®

www.tarhanayemek.com.tr

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"MÖNÜ VE KALORİ"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

www.tarhanayemek.com.tr

TARHANA AİLESİ OLARAK;

BÖLGEMİZDE SEKTÖRÜMÜZLE İLE İLGİLİ

HİZMET, LEZZET ve KALİTENİN LİDERLİĞİNİ SÜRDÜRMEKTEYİZ

AMACIMIZ

SİZ DEĞERLİ MÜŞTERİLERİMİZİ

TOPLU YEMEKTE YENİLİKLERLE TANIŞTIRMAK

BU HİZMET HEYECANINI SİZLERLE PAYLAŞMAKTIR.

ALTERNATİF MÖNÜ UYGULAMALARI AŞAĞIDADIR

Seçmeli yemek sistemi içinden personelinizin kendi tercihleri doğrultusunda belirliyeceği (Dört) kaptan oluşur.

- 18 Çeşitten 4 (Dört) kap seçimi (Yerinde Üretim Projelerinde)
- 12 Çeşitten 4 (Dört) kap seçimi (Yerinde Üretim Projelerinde)
- 3 Kap + Salatabar
- 4 Kap Fix Mönü + 4 Çeşit Salatabar (Günlük yoğurt ihtiyacı olan firmalarımıza salataların 1 çeşiti fiks yoğurt olabilmektedir.
- 3 Kap + Yoğurt
- Karşılıklı belirtilecek bir diğer Mönü alternatifi ayrıca firmanızın talebi doğrultusunda değişik şekilde hazırlanmış Diet Baxlar ile Paket sandviçlerden oluşmaktadır.

KALORİ

Mönü dizaynı 1 (Bir) kişinin alması gereken kalori gereksimine göre planlanacaktır.

ÖNERİLEN MÖNÜ DİZAYNI AŞAĞIDAKİ GİBİDİR

- Haftada 2 (iki) defa et yemeği
- Haftada 1 (bir) defa tavuk yemeği veya döner yemeği
- Haftada 2 (iki) defa etli sebze yemeği
- Haftada 1 (bir) defa Etli Sebze Yemeği
- Haftada 1 (bir) defa Etli Bakliyat Yemeği

Hijyenik koşullarda balık temini mümkün olduğunda kuruluşunuz onayı ile balık servis edilecektir.

Ekmek dahil tüm çeşitler ve malzemeler için
DOYUNCAYA KADAR PRENSİBİ GEÇERLİDİR.

MÖNÜ ÖRNEKLERİMİZ EKTEDİR.

TAŞIMA YEMEK

Toplu Taşınan Yemek, Ier Merkez Mutfaklarda Yapılır.Yemek Pişirildikten Sonra Termoboxlara Konularak Belirli Isı Dereceleri Düşmeden Firmalara Ulaştırılır. Firmada Bulunan Benmarilerin İçerisine Konularak Daha Çok Isınması Sağlanır. Bu Aşamada Firmadaki Hizmet Personeli veya Personelleri Firmada Yemekhane Ortamını Servise Hazırlayarak Temizler ve Düzenler. Servise Hazır Hale Gelir.

SERVİS HAZIRLIĞI NASIL OLMALI?

Yemekhane Masaları Temizlenir, Masa Örtüleri Düzgün Bir Şekilde Serilir Daha Sonra Masaların Üzerine Manej Grupları (Tuzluk, Kürdanlık Ve Karabiber) Ve Sürahiler Doldurularak Masalara Konulur. Sandalyeler Temizlenerek Düzeltilir. Ve Servise Hazır Hale Getirilir. Yemekhanede Gerekli Düzenlemeler Yapılarak Firma Personellerinin Nezih ve Rahat Bir Ortamda Yemek Yenmesi Sağlanacaktır.

SERVİSTE YEMEK SUNUŞU

Firma Yemekhanesinde Gerekli Ön Hazırlık Ve Düzenlemeler Yapıldıktan Sonra, Hizmet Personelimiz, Tarafından, (veya) Personelinize Servisin Tamamı Porselen Tabaklarda, Mahun Tepsilerle Sunulacaktır. Gelen Müşterilerimiz Benmariden Tepsisini, Kaşığını, Çatalını Bıçağını, Su Bardağını, Peçetesini, Alıp, Sonra Hizmet Personelimizin Sunmuş Olduğu Kâsede Çorbasını, Ana Yemek Tabağında Ana Yemeğini, Pilavını, Börek Veya Makarnasını dördüncü çeşidini alarak Tepsisini Masaya Bırakıp Sunulacak Açık Büfe Salata bardan salatasını alarak yemeğini gönül rahatlığı içerisinde Afiyetle Yiyecektir.

Afiyet Olsun

TARHANA®

SALATABAR AÇILIMI VE SUNUMU

Değerli Müşterilerimiz; Toplu Yemekte Salata Barın Açılımı Ve Sunumu Çok Büyük Önem Arz Etmektedir. Sebebi de Şudur; Çalışanlar Mönüdeki 4 Çeşitten Oluşan Yemeği Almak Zorunluluğu Olduğu Gibi Seçeneğinde Pek Yoktur. Ama Salata barda Günlük Değişken Olarak Hazırlanan salata barlardan Kendileri İstediğinden Alma Özgürlüğü Olacağı İçin Önemlidir. Ayrıca Et Yemeği Kırmızı Veya Beyaz Et Grubundan Yemeyen, Sebze Yemeğini İstemeyen Değerli Müşterilerimiz, Çorba Yardımcı Ve Dördüncüsünü Alıp, Salata bardan Salatasını veya zeytinyağlılarını da Aldığında Çok Rahat Karnını Doyuracaktır. Bu Yüzden Şirketimizde salata bar önemlidir. Salata Barın 1 Günlük Örnek Mönüsü De Aşağıdaki Gibidir;

Bir Öğünde;

- Z.Y. Biber Dolma
- Amerikan Salatası
- Çoban Salata
- Haydari

SERVİS SONRASI HİZMET

Yemekler Yenildikten Sonra Tepsiler Salonda Bulunan Tepsi Arabalarına Konulacaktır. Daha Sonra Oradaki Hizmet Personeli Gerekli Temizliği Ve Düzeni Sağlayacaktır.

Afiyet Olsun

ÖRNEK BİR KIŞ MÖNÜSÜ

Pazartesi	Pazartesi	Pazartesi	Pazartesi	Pazartesi
Domates Çorba Sebzeli Köfte Pirinç Pilavı Keşkül Salatabar	Yavan Çorba Mevsim Türlü Sade Makarna Şekerpare Salatabar	K. sebze Çorba Sahan Köfte Peynirli Makarna Meyve Salatabar	Bezelye Çorba Mantarlı Et Sote Mısırlı Pilav Meyve Salatabar	İşkembe Çorba Arnavut Ciğeri Soslu Makarna Ayran Salatabar
Salı	**Salı**	**Salı**	**Salı**	**Salı**
Ezogelin Çorba Lahana Sarma Kol Böreği Yoğurt Salatabar	S. Mercimek Çor. E. Kuru Fasulye Şeh. Pilav Cacık Salatabar	Ezogelin Çor. Kapuska Sade Pilav Revani Salatabar	Ezogelin Çorba Karnıbahar Sade Pilav Profitrol Salatabar	Domates Çorba Karışık Musakka Sade Pilav Yoğurt Salatabar
Çarşamba	**Çarşamba**	**Çarşamba**	**Çarşamba**	**Çarşamba**
Şehriye Çorba Piliç Emense Sade Erişte Lokma Tatlısı Salatabar	K. sebze Çorba Man. Sos. köfte Sade Makarna Aşure Salatabar	Tarhana Çor. piliç Şinitzelcevizli Erişte Kolafanta Salatabar	S. Mercimek Ç. kadınbudu Köf. seb. Makarna Ayran Salatabar	Şehriye Çorba İzmir Köfte Şeh. Pilav Muzlu Puding Salatabar
Perşembe	**Perşembe**	**Perşembe**	**Perşembe**	
Yavan Çorba Etli Nohut Sade Pilav Cacık Salatabar	Tarhana Çor. K. ıspanak Su Böreği Yoğurt Salatabar	S. Mer. Çor. Etli Bezelye Sade Pilav Cacık Salatabar	Düğün Çor. Etli Nohut Şeh. pilav Cacık Salatabar	
Cuma	**Cuma**	**Cuma**	**Cuma**	
S. mercimek Çor. Adana Şiş Sebzeli Pilav Kola-fanta Salatabar	Ezogelin Çor. Fırın Tavuk İç Pilavı Ayran Salatbar	Şehriye Çor. Ekşili Köfte Bulgur Pilavı Meyve Salatabar	Ezogelin Çor. Piliç Döner Sade Pilav Kola -fanta Salatabar	
Cumartesi	**Cumartesi**	**Cumartesi**	**Cumartesi**	
Tarhana Çorba Piliç Kavur. Şeh. Pilav Ayran	Macar Gülaş Ç. fırın Patates Sos. Makarna Baklava	Yayla Çorba Taze Fasulye Pat. Börek Sütlaç	Domates Çorba Mantı Z. y. Taze Fasul Yoğurt Kemalpaşa	
Pazar	**Pazar**	**Pazar**	**Pazar**	
Düğün Çorba F. Karnı Bahar Sade Makarna Şekerpare	İşkembe Çorba E. kuru Fasülye Sade Pilav Cacık	Domates Çorba Orman Kebabı Sade Pilav Meyve	K. Mantar Çorba Kadınbudu Köfte Sade Makarna Kola-fanta	

PAKET YEMEK MÖNÜSÜ

1. Örnek	2. Örnek	3. Örnek	4. Örnek	5. Örnek
Tavuk Izgara Pilav Salata Ayran	Arnavut Ciğeri Bulgur Pilavı Şeker Pare Kola-Fanta	Bonfile Izgara Şehriyeli Pilav Söğüş Salata Meyve Suyu	Izgara Köfte Bulgur Pilavı Mevsim Salata Kola - Fanta	Et Sote Şehriyeli Pilav Revani Bardak Ayran
6. Örnek	**7. Örnek**	**8. Örnek**	**9. Örnek**	**10. Örnek**
Tavuk Kavurma Pilav Salata Ayran	Adana Şiş Bulgur Pilavı Salata Profiterol Tatlı	Tavuk Pirzola Sade Pilav Patates Sal. Ayran	Hamburger Amerikan Slt. Spagetti Kola-Fanta	Et Sote Pilav Domates Salatalık Söğ. Kola-Fanta
11. Örnek	**12. Örnek**	**13. Örnek**	**14. Örnek**	**15. Örnek**
Arnavut Ciğeri Makarna Salata Meyve	Sosis Tava Z.Yaprak Sarma Baklava Kola - Fanta	Tavuk Şinitzel Pilav Salata Bardak Ayran	İnegöl Köfte Bulgur Pilavı Salata Meyve	Et Kavurma Sade Pilav Salata Ayran
16. Örnek	**17. Örnek**	**18. Örnek**	**19. Örnek**	**20. Örnek**
Tavuk Izgara Pilav Salata Ayran	Tas Kebabı Pilav Salata Meyve	Bonfile Izgara Pilav Tatlı Dom. Salatalık Söğüş Ekler Pasta	Izgara Köfte Bulgur Pilavı Salata Kola - Fanta	Piliç Şiş Şehriyeli Pilav Kemal Paşa Ayran
21. Örnek	**22. Örnek**	**23. Örnek**	**24. Örnek**	**25. Örnek**
Hamburger İtalyan Salata Spagetti Kola-Fanta	Adana Şiş Bulgur Pilavı Tatlı Ayran	Tavuk Pirzola Bulgur Pilavı Salata Kola-Fanta	Et Kavurma Pilav Salata Ayran	Kuzu Şiş Pilav Domates Salatalık Söğ. Kola-Fanta
26. Örnek	**27. Örnek**	**28. Örnek**	**29. Örnek**	**30. Örnek**
Arnavut Ciğeri Makarna Salata Meyve	Sosis Tava Karışık Kızartma Akdeniz Gülü Kola Fanta	Tavuk Şinitzel Pilav Salata Kola-Fanta	İnegöl Köfte Bulgur Pilavı Salata Ayran	K. Budu Köfte Spagetti Napoliten Meyve Ayran

TARHANA®

ÖRNEK BİR KAHVALTI MÖNÜSÜ

Pazartesi	Pazartesi	Pazartesi	Pazartesi
Sigara Böreği	Sigara Böreği	Sigara Böreği	Sigara Böreği
Dom. Salatalık	Dom. Salatalık	Dom. Salatalık	Dom. Salatalık
Karper Peynir	Karper Peynir	Karper Peynir	Karper Peynir
Sarella	Sarella	Sarella	Sarella
Terayağ	Terayağ	Terayağ	Terayağ
Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin
Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu
Salı	**Salı**	**Salı**	**Salı**
Açma	Açma	Açma	Açma
Salam	Salam	Salam	Salam
Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri
Reçel	Reçel	Reçel	Reçel
Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ
Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin
Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu
Çarşamba	**Çarşamba**	**Çarşamba**	**Çarşamba**
Simit	Simit	Simit	Simit
Yumurta	Yumurta	Yumurta	Yumurta
Beyaz Peynir	Beyaz Peynir	Beyaz Peynir	Beyaz Peynir
Bal	Bal	Bal	Bal
Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ
Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin
Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu
Perşembe	**Perşembe**	**Perşembe**	**Perşembe**
Poğça	Poğça	Poğça	Poğça
Dom-Salatalık	Dom-Salatalık	Dom-Salatalık	Dom-Salatalık
Karper Peyniri	Karper Peyniri	Karper Peyniri	Karper Peyniri
Reçel	Reçel	Reçel	Reçel
Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ
Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin
Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu
Cuma	**Cuma**	**Cuma**	**Cuma**
Milföy Böreği	Milföy Böreği	Milföy Böreği	Milföy Böreği
Sosis	Sosis	Sosis	Sosis
Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri
Reçel	Reçel	Reçel	Reçel
Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ
Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin
Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu
Cumartesi	**Cumartesi**	**Cumartesi**	**Cumartesi**
Açma	Açma	Açma	Açma
Helva	Helva	Helva	Helva
Karper Peynir	Karper Peynir	Karper Peynir	Karper Peynir
Bal	Bal	Bal	Bal
Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ
Yeşil Zeytin	Yeşil Zeytin	Yeşil Zeytin	Yeşil Zeytin
Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu
Pazar	**Pazar**	**Pazar**	**Pazar**
Poğça	Poğça	Poğça	Poğça
Salam	Salam	Salam	Salam
Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri	Kaşar Peyniri
Dom-Salatalık	Dom-Salatalık	Dom-Salatalık	Dom-Salatalık
Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ	Tereyağ
Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin	Siyah Zeytin
Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu	Meyve Suyu

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"HİJYEN KALİTE VE GÜVENCE"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

www.tarhanayemek.com.tr

İLKEMİZ %100 MÜŞTERİ MEMNUNİYETİNİ SAĞLAMAKTIR.

DERKEN KASTIMIZ ŞUDUR;

*** KALİTELİ YEMEK ÜRETMEK İÇİN KALİTELİ MALZEME KULLANMAK**

*** YEMEĞİ GIDA GÜVENLİĞİNE UYGUN KALİTEDE TAŞIMAK.**

*** YEMEĞİ OLMASI GEREKEN ISI DERECESİNDE MUHAFAZA ETMEK.**

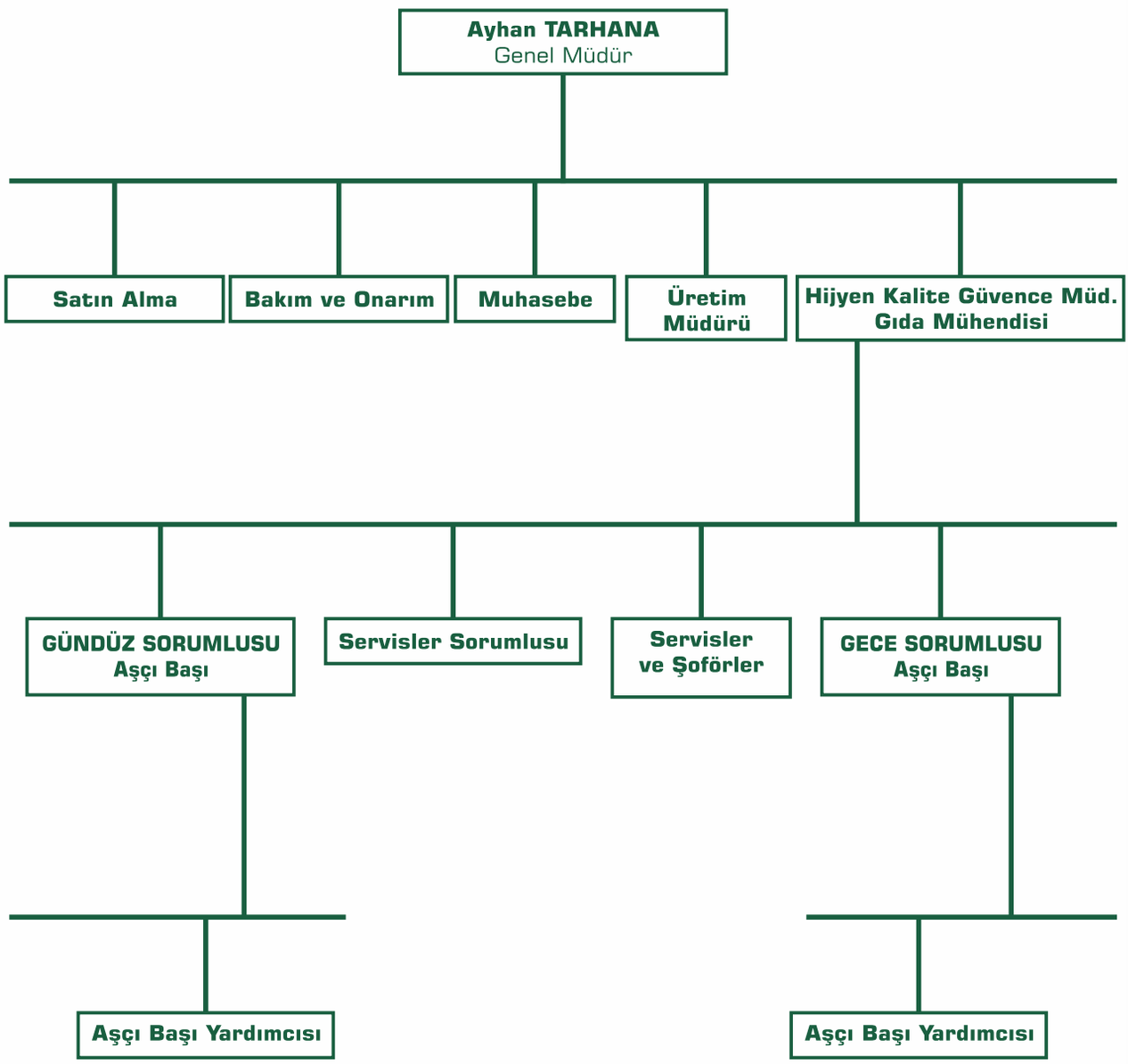
*** EN KALİTELİ SERVİS ANLAYIŞI İLE SUNMAK.**

*** HİJYEN KOŞULLARINA UYGUN HALE GETİREREK SERVİS SONRASI HAZIRLIK.**

*** MÜŞTERİLERİMİZE İYİ BİR ÇÖZÜM ORTAĞI OLMAK İÇİN SÜREKLİ VE DÜZENLİ İSTİŞARE VE İLETİŞİM İÇERİSİNDE OLMAK.**

*** TÜM BUNLARIN TOPLAMI MÜŞTERİ MEMNUNİYETİNİ SAĞLAMAKTIR.**

YÖNETİM ORGANİZASYON ŞEMASI



YÖNETİM POLİTİKAMIZ

AMACIMIZ HER ZAMAN GELİŞİM VE İYİLEŞTİRMEYİ SAĞLAYARAK DAHA İYİYİ SUNMAYA ÇALIŞMAK,

MÜŞTERİLERİMİZİN MEMNUNİYETİ İÇİN, DOĞAL VE TAZE ÜRÜNLER SEÇİP SERVİS ÖNCESİ KONTROLLERİNİ TİTİZLİKLE GERÇEKLEŞTİREREK MÜŞTERİ TALEBİ DOĞRULTUSUNDA İSTENEN YERDE VE ZAMANDA SERVİS YAPMAK.

SEKTÖRÜNDE ÖNDER FİRMALAR ARASINDAN SEÇTİĞİMİZ TEDARİKÇİLERİMİZLE ÇÖZÜM ORTAKLIĞINA GİDEREK KALİTELİ MALZEMELERLE ÜRETİM YAPMAK.

ISO 22000 STANDARTLARINA UYGUN VE TAM HİJYENİK KOŞULLARDA ÜRETİM YAPARAK GÜVENLİ GIDA SUNUMU YAPMAK. ÜRETİM SICAKLIK ZİNCİRLERİ DAHİL GIDA GÜVENLİĞİNİ TEHLİKEYE SOKACAK HER TÜRLÜ KONUDA ÖNLEM ALMAK.

ÇEVREYİ KORUMAK, ÇEVREYE ZARAR VERMEMEK, İŞ GÜVENLİĞİNİ DİKKATE ALARAK İŞ GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMAK. YASAL MEVZUATLARA UYMAK.

PERSONELİMİZİN, ÇALIŞTIKLARI BÖLÜMLERE GÖRE VERDİĞİMİZ HİJYEN KURALLARI, DEPOLAMA ÜRETİM TEKNİKLERİ, DAĞITIM SİSTEMLERİ GİBİ MESLEKİ EĞİTİMLERİN YANI SIRA SUNUŞ VE SÜSLEME TEKNİKLERİ, NEZAKET KONULARINDA TECRÜBELİ ŞİRKET YETKİLİLERİ TARAFINDAN BİLGİLENDİRİLMELERİNİ SAĞLAMAK..

Ayhan TARHANA

Genel Müdür

TARHANA®

MUTFAKTA UYGULANMASI GEREKEN
10 ALTIN KURAL

1. Saçınızı, sakalınızı, tırnaklarınızı, terliklerinizin, önlüklerinizin **tertemiz pırıl pırıl** olmasına özen gösteriniz.
2. **Bone, galoş, eldiven, maske kullanma talimatlarınızı ezberleyiniz** ve israf etmeden düzenli kullanınız.
3. Açık yara ve yanıklarınızı **bandajlayınız ve steril eldiven kullanınız.** Yüzük saat, bilezik, kolye ve zincir gibi takıları mesai saatleri içinde takılmamalıdır.
4. Ellerinizi iş başlangıcında, molalardan sonra, tuvaletten sonra, ve her işin başlangıcından önce tırnak fırçası kullanarak, d**ezenfektanlı sıvı** sabun ile yıkayınız.
5. Mutfak girişindeki dezenfektan havuzlarına basmadan, **şapkasız, bonesiz** mutfağa girmeyin, girene de müsaade Etmeyin.
6. Mutfakta **sigara içmeyiniz.** Yemek ve içecekleri de ayakta mutfak içerisinde yiyip içmeyiniz.
7. Çöp kovalarını **kapalı** tutunuz. Ve mutfak mekânından **en kısa sürede uzaklaştırınız.** Ayrıca soğuk hava depolarına işlenmiş gıdaları ağzı açık dipfrizlere ve mutfak içerisinde Bırakmayınız.
8. Mutfak mekânlarının ve kullandığınız alet ve ekipmanlarının ne zaman nasıl ne ile temizleyip **dezenfekte** edileceğini **Ezberleyiniz.**
9. Et bıçağını ve kesim tahtasını **sadece et için,** sebze bıçağını ve tahtasını **sadece sebze için,** tatlı hamur işlerinde kullanılan bıçak ve aletleri **sadece tatlı hamur işleri için** kullanınız. Ayrıca kesinlikle bıçaklarla salça yağ tenekelerini açmakta kullanmayınız.
10. Gıdaları **buzdolabı, fırın, ocak, benmari** dışında ortamda, oda sıcaklığında bekletmeyiniz.

Ayhan TARHANA
Genel Müdür

TARHANA®

HİJYEN

TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ Olarak Üretimimizde Hijyen Kurallarına Eksiksiz Bir Şekilde Uyulmaktadır.

TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ Olarak Amacımız Hijyenik Ve Sağlıklı Ortamlarda Yemekler Üretip, Siz Sayın Müşterilerimizin İstekleri Doğrultusunda Hizmet Sunarak Müşteri Memnuniyetini Maksimum Seviyeye Çıkarmaktadır.

Firmamızın Sahip Olduğu ISO 9001:2008 – ISO 22000:2006 Belgeleri de Hijyen Prosedürünün Uygulanması Noktasında Yapılacak Üretimlerin, Sağlık ve Hijyen Kurallarına Uygun, Mikroorganizmalardan Arındırılmış Ürün Ve Ekipman İçin Yapılacak Çalışmaları Belirlemektedir.

Üretimimizin Gerekli Aşamalarında Cerrahi Eldiven Veya Şeffaf Eldiven Kullanılmaktadır. Tüm Tarhana Hazır Yemek Çalışanlarının Üniformaları Tek Tip Olup, Merkezi Başta Olmak Üzere Tüm Projelerde Bone Ve Galoş Kullanılmaktadır. Şirket Merkez Genelinde, Eller Yıkandıktan Sonra Tek Kullanımlık Kâğıt Havlular Kullanılmaktadır.

Kullanılan Alet Ve Ekipmanın Temizliği Ve Dezenfeksiyonu her zaman ön Planda Tutulmaktadır. Üretim Alanının, Yerlerin Ve Duvarların, Üretim Makinelerinin Temizlik ve Dezenfeksiyonu yapılmaktadır. Üretim Alanına Giriş ve Çıkış Kapılarında Ayakların Dezenfeksiyonu için sağlık bilgisi paspasları bulunur.

Personelin Bulaşıcı Enfeksiyon İçermediğini Kanıtlayan Akciğer Filmini İçererek Düzenli ve Periyodik Olarak Sağlık Raporu Alınır.

Personel, Temizlik Ve Hijyen Konusunda Yeterli Eğitimi Almış Kişilerden Eğitim Alır.

İşletmemiz, Ayda Bir Kere Haşere Ve Kemirgenlere Karşı Koruma Sağlamak Üzere Anlaşmalı Bir İlaç Firmasına İlaçlama Yaptırır.

TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ 'NDE Hijyen Tam Olarak Üç Aşamada Uygulanmaktadır.

1. Kişisel Hijyen
2. Üretimden Tüketime Geçerken Uyulması Gereken Hijyen Kuralları
3. Kullanılan Ekipmanların Ve Ortamın Hijyeni

Üretim Alanlarımızda Bulunan Tüm Ekipmanlarımız Düzenli Olarak Haftada Bir Defa Dezenfekte Edilmektedir.

Ayrıca Yemek Hizmeti Sunduğumuz Dış Projelerimizde Çalışanlarımız Tarafından Haftada Bir Defa Genel Temizlik Düzenli Olarak Yapılmaktadır.

KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

TARHANA YEMEK olarak ”Kaliteli ürün, kaliteli hizmet başarıdır.” ilkesi ile ;

Amacımız her zaman gelişim ve iyileştirmeyi sağlayarak daha iyiyi sunmaya çalışmak,

Müşterilerimizin memnuniyeti için, doğal ve taze ürünler seçip servis öncesi kontrollerini titizlikle gerçekleştirerek müşteri talebi doğrultusunda istenen yerde ve zamanda servis yapmak.

Sektöründe önder firmalar arasından seçtiğimiz tedarikçilerimizle çözüm ortaklığına giderek kaliteli malzemelerle üretim yapmak.

Iso 22000 standartlarına uygun ve tam hijyenik koşullarda üretim yaparak güvenli gıda sunumu yapmak. Üretim sıcaklık zincirleri dahil gıda güvenliğini tehlikeye sokacak her türlü konuda önlem almak.

Çevreyi korumak, çevreye zarar vermemek, iş güvenliğini dikkate alarak iş güvenliğini sağlamak. Yasal mevzuatlara uymak.

Personelimizin, çalıştıkları bölümlere göre verdiğimiz hijyen kuralları, depolama üretim teknikleri, dağıtım sistemleri gibi mesleki eğitimlerin yanı sıra sunuş ve süsleme teknikleri, nezaket konularında tecrübeli şirket yetkilileri tarafından bilgilendirilmelerini sağlamak.

SAYGILARIMIZLA
Ayhan TARHANA
Genel Müdür

TARHANA®

TARHANA®

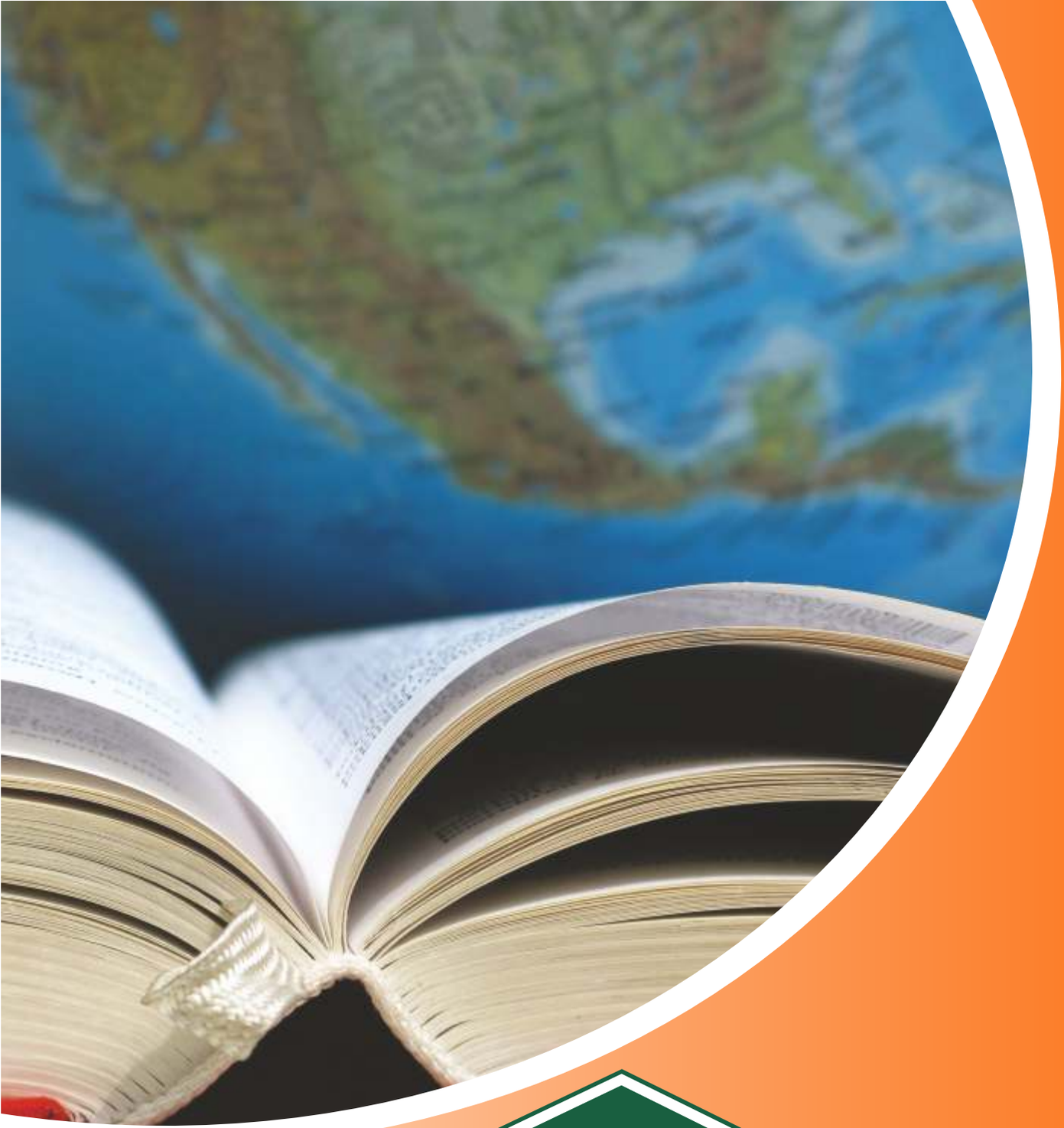
Hazır Yemek Üretim Hizmetleri

Hizmetin 2002 den beri mutfağı

www.tarhanayemek.com.tr

TARHANA®

www.tarhanayemek.com.tr



TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"EĞİTİM"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

www.tarhanayemek.com.tr

PAHALI YEMEK İYİ YEMEK ANLAMINA GELMEZ.

KALİTELİ YEMEKTE UCUZA ALINAMAZ.

SIRA NO	EĞİTİMİN AMACI	HAFTALIK EĞİTİM SÜRESİ	AYLIK EĞİTİM SÜRESİ	YILLIK EĞİTİM SÜRESİ	EĞİTİM VAR	EĞİTİM YOK
1	**KİŞİSEL EĞİTİMLER**					
1.1	Kalite Politikası Konusunda Bilinçlendirme		1 SAAT			
1.2	Yönetim Politikası Konusunda Bilinçlendirme		1 SAAT			
1.3	ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Konusunda Bilinçlendirme		2 SAAT			
1.4	ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Konusunda Bilinçlendirme		2SAAT			
1.5	İş Kıyafetlerinin Uygun Alanlarda Kullanımı ve Temizliği Eğitimi	1 SAAT				
1.6	El Yıkama Eğitimi		1SAAT			
1.7	Bone, Galoş, Maske, Eldiven Kullanımı Eğitimi		1SAAT			
1.8	Sağlık ve Portör Kontrolleri Eğitimi		1SAAT			
1.9	Müşteriye Davranış Eğitimi	2SAAT				
1.10	Yemek Sunuş Eğitimi	2SAAT				
1.11	Yemek servisinde Porsiyon Ayarlama Eğitimi	1SAAT				
1.12	Bulaşık Yıkama Eğitimi	1SAAT				
1.13	Mutfaktaki Ekipmanları Kullanım		3SAAT			
1.14	Temizlik Malzemelerinin Gıda Maddelerinden Ayrı Depolanması Konusunda Bilinçlendirme Eğitimi	1 SAAT				

SIRA NO	EĞİTİMİN AMACI	HAFTALIK EĞİTİM SÜRESİ	AYLIK EĞİTİM SÜRESİ	YILLIK EĞİTİM SÜRESİ	EĞİTİM VAR	EĞİTİM YOK
1.15	Bulaşık Makinesi Kullanım Eğitimi		1SAAT		✔	
1.16	Benvari Kullanım Eğitimi	15 DAK			✔	
1.17	Yemek Servisinden Sonra Solan Kısmının Düzeltilmesi Eğitimi	30DAK			✔	
2	**GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ**					
2.1	Yemek Ön Hazırlığı İçin Gereken Kriterler Eğitimi	30DAK				
2.2	Mikrobiyolojik Eğitim		2SAAT		✔	
2.3	Her Mikroorganizma İçin Ayrı Ayrı Bilgilendirme Eğitimi	30DAK			✔	
2.4	Mikroorganizmalarla Mücadele Konusunda Bilinçlendirme Eğitimi	45 DAK			✔	
2.5	Mikroorganizmaların Yaşam Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi.		1SAAT		✔	
2.6	Mikroorganizmaların Gıda Güvenliği Konusundaki Önemi Eğitimi		30DAK		✔	
2.7	Mikroorganizmaların Bulaşma Yolları Konusunda Gerekli Eğitim	20DAK			✔	
2.8	Bakterilerin Gıdalar Üzerinde Yarattığı Mikrobiyolojik Tehlikeleri Önlemeye Dayalı Tedbir Eğitimi	15DAK			✔	
2.9	Sebze Ve Meyvelerde Ön Yıkama Eğitimi	15DAK			✔	
2.10	Hangi Sebze Ve Meyvelerin Klorlama İşlemine Tabi Tutulacağı Konusunda	1SAAT			✔	

SIRA NO	EĞİTİMİN AMACI	HAFTALIK EĞİTİM SÜRESİ	AYLIK EĞİTİM SÜRESİ	YILLIK EĞİTİM SÜRESİ	EĞİTİM VAR	EĞİTİM YOK
	Eğitim					
2.11	Sebze Ve Meyvelerde Klorlama Yapma Eğitimi	30DAK			✓	
2.12	Klorlama İşleminin Önemi Eğitimi	20DAK			✓	
2.13	Klorlama İşleminin TARHANA HAZIR YEMEK için ne ifade ettiği eğitimi	30DAK			✓	
2.14	Klorlama İşleminin Ne Kadar Sürede Yapılacağı Eğitimi	10DAK			✓	
2.15	Klorlama İşleminin Müşteri İçin Önemi Eğitimi		1SAAT		✓	
2.16	Klorlama İşleminin Doğru Yapılmadığında Ortaya Çıkacak Zararları Konusunda Eğitim		1 SAAT		✓	
2.17	Klorlama İşleminin Hangi Zamanda Yapılacağı Eğitimi	10DAK			✓	
2.18	Soğuk Mezelerin Ön Hazırlığında Gerekli Olan Kriterler Eğitimi	10DAK			✓	
2.19	Soğuk Mezelerin Hazırlanmasında Yapılması Gereken Kurallar Eğitimi	10DAK			✓	
2.20	Soğuk Mezelerde Yeni Ürün Geliştirme Eğitimi	15DAK			✓	
2.21	Hangi Salataların Nasıl Yapılacağı Eğitimi		1SAAT		✓	
2.22	Hangi Salataların Ne Zaman Yapılacağı Eğitimi		1SAAT		✓	
2.23	Hangi Yemeklerde Hangi Salataların Yapılacağı Eğitimi		1SAAT		✓	

SIRA NO	EĞİTİMİN AMACI	HAFTALIK EĞİTİM SÜRESİ	AYLIK EĞİTİM SÜRESİ	YILLIK EĞİTİM SÜRESİ	EĞİTİM VAR	EĞİTİM YOK
2.24	Salata Hazırlandıktan Sonra Nasıl Ambalaj Olacağı Eğitimi	15DAK				
2.25	Et İşleme Eğitimi	30DAK				
2.26	Et İşleme Bölümünde Bıçakların Nasıl Dezenfekte Edileceği Eğitimi	10DAK				
2.27	Et İşleme Tahtalarının Kullanmadan Önce ve Sonra Nasıl Dezenfekte Edileceği Eğitimi	10DAK				
2.28	Kıyma Makinesi Kullanma Eğitimi	10DAK				
2.29	Kıyma makinesini Kullanmadan Önce Nasıl Bir Yol İzleneceği Eğitimi	15DAK				
2.30	Kıyma Makinesini Kullandıktan Sonra Nasıl Bir Yol İzleneceği Eğitimi	10DAK				
2.31	Mikser Makinesi Kullanım Eğitimi	10DAK				
2.32	Mikser Makinesini Kullanmadan Önce Nasıl Bir Yol İzleneceği Eğitimi	15DAK				
2.33	Mikser Makinesini Kullandıktan Sonra Nasıl Bir Yol İzleneceği Eğitimi	15DAK				
2.34	Hangi Etin Ne Zaman İşleneceği Eğitimi		1SAAT			
2.35	Hangi Etin Nasıl İşleneceği Eğitimi		1SAAT			
2.36	Et İşleme İçin Nasıl Bir Ortam Olması Konusunda Eğitim		1SAAT			
2.37	Et İşleme Konusunda Önemli Kiriterler Konusunda Eğitim	15DAK				

SIRA NO	EĞİTİMİN AMACI	HAFTALIK EĞİTİM SÜRESİ	AYLIK EĞİTİM SÜRESİ	YILLIK EĞİTİM SÜRESİ	EĞİTİM VAR	EĞİTİM YOK
2.38	Soğuk Hava Depoların Kullanım Eğitimi	15DAK			✓	
2.39	Soğuk Hava Depoların Nasıl Dezenfekte Edileceği Konusunda Eğitim	10DAK			✓	
2.40	Soğuk Hava Depolarının Ürünün Nasıl Yerleştirileceği Konusunda Eğitim	10DAK			✓	
2.41	Hangi Ürünün Hangi Depolarda Muhafaza Edileceği Konusunda Eğitim	15DAK			✓	
2.42	Hangi Ürünün Hangi Sıcaklıklarda Muhafaza Edileceği Eğitim	20DAK			✓	
2.43	Depolanan Tüm Ürünlerin Etiketlenerek İzlenebilirliğinin Sağlanması Eğitimi	15DAK			✓	
2.44	Toplu Yemek Sektöründe Gıda Güvenliği Eğitimi	20DAK			✓	
2.45	Fiziksel Riskleri Önlemeye Dayalı Tedbir Eğitimi	15DAK			✓	
2.46	Kimyasal Riskleri Önlemeye Dayalı Tedbir Eğitimi		1SAAT		✓	
2.47	Et ve Et Ürünlerini Saklama Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi		1SAAT		✓	
2.48	Kuru Gıdaların Saklanma Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi	30DAK			✓	
2.49	Yıkama Bölümünde Deterjan ve Dezenfektanların	30DAK			✓	

SIRA NO	EĞİTİMİN AMACI	HAFTALIK EĞİTİM SÜRESİ	AYLIK EĞİTİM SÜRESİ	YILLIK EĞİTİM SÜRESİ	EĞİTİM VAR	EĞİTİM YOK
	Kullanımı Eğitimi					
2.50	Meyve ve Sebzelerin Saklanma Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi	30DAK				
2.51	Yemeklerin Sıcaklık ve Duyusal Kontrolleri Eğitimi	15DAK				
2.52	Ambalajlama ve Etiketleme Eğitimi		1SAAT			
2.53	Şoklu Ürünleri Saklama Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi		2SAAT			
2.54	Şoklu Ürünleri Çözündürme Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi		1SAAT			
2.55	Soğuk Depoların Sıcaklık Ölçümleri Eğitimi	15DAK				
2.56	Haşerelerle Mücadele ve Korunma Yöntemleri Eğitimi	15DAK				
2.57	İlaçlama Öncesi Ve Sonrası Alınacak Tedbirler Eğitimi	15DAK				
3	**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ**					
3.1	İş Güvenliği Eğitimi		2SAAT			
3.2	İş Kazaları Ve Meslek Hastalıkları Konusunda Bilgilendirme Eğitimi	30DAK				
3.3	Düşme, Yaralanma, Yanma gibi İş Kazalarını Önlemeye Yönelik Eğitimler	30DAK				
3.4	Acil Durum Hallerinde Yapılması Gerekenler Eğitimi		1SAAT			

SIRA NO	EĞİTİMİN AMACI	HAFTALIK EĞİTİM SÜRESİ	AYLIK EĞİTİM SÜRESİ	YILLIK EĞİTİM SÜRESİ	EĞİTİM VAR	EĞİTİM YOK
	Kullanımı Eğitimi					
2.50	Meyve ve Sebzelerin Saklanma Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi	30DAK				
2.51	Yemeklerin Sıcaklık ve Duyusal Kontrolleri Eğitimi	15DAK				
2.52	Ambalajlama ve Etiketleme Eğitimi		1SAAT			
2.53	Şoklu Ürünleri Saklama Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi		2SAAT			
2.54	Şoklu Ürünleri Çözündürme Koşulları Hakkında Bilgilendirme Eğitimi		1SAAT			
2.55	Soğuk Depoların Sıcaklık Ölçümleri Eğitimi	15DAK				
2.56	Haşerelerle Mücadele ve Korunma Yöntemleri Eğitimi	15DAK				
2.57	İlaçlama Öncesi Ve Sonrası Alınacak Tedbirler Eğitimi	15DAK				
3	**İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ**					
3.1	İş Güvenliği Eğitimi		2SAAT			
3.2	İş Kazaları Ve Meslek Hastalıkları Konusunda Bilgilendirme Eğitimi	30DAK				
3.3	Düşme, Yaralanma, Yanma gibi İş Kazalarını Önlemeye Yönelik Eğitimler	30DAK				
3.4	Acil Durum Hallerinde Yapılması Gerekenler Eğitimi		1SAAT			

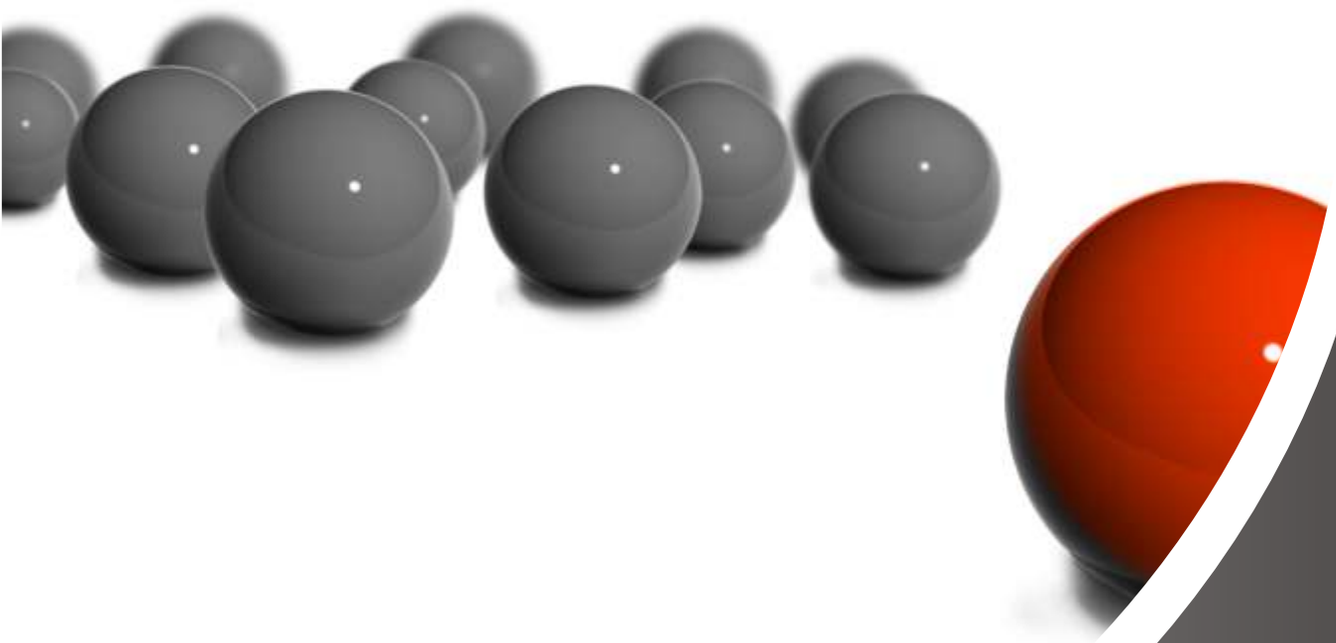
TARHANA®

Hazır Yemek Üretim Hizmetleri

Hizmetin 2002 den beri mutfağı

www.tarhanayemek.com.tr

TARHANA®



TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"REFERANSLARIMIZ"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

www.tarhanayemek.com.tr

SİZ BİZİM GÜCÜMÜZSÜNÜZ...

TARHANA®

Hazır Yemek Üretim Hizmetleri

SÖZLEŞMELİ
REFARANSLARIMIZDAN BAZILARI

Tarhana Hazır Yemek Üretim Hizmetleri San. Ve Tic. Şti. Olarak buradaki bizim için en önemli unsur bu seçkin firmalar arasında firmanızı ve çalışanlarına da hizmet ediyor olup referanslarımız arasında sizleri de görmekten duyacağımız mutluluğu belirtmek isteriz. Tarhana Hazır Yemek Üretim Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti. Ne ve çalışanlarına duyduğunuz ilgi ve güvenden dolayı teşekkür ederiz.

REFERANSLARIMIZDAN BAZILARI

Kamu Kurumlarımız

T.C. AİLE VE SOSYAL POLİTİKALAR BAKANLIĞI

★ Maltepe Huzur Evi
★ Pendik Engelsiz Yaşam ve Rehabilitasyon Merkezi
★ Yakacık Hatice Abbas Çocuk Yuvası

KARTAL BELEDİYESİ

T. C. Kartal Belediye Başkanlığı

TCDD

Haydar Paşa Devlet Demir Yolları

BOTAŞ

Botaş Gaz Dağıtım A.Ş.

Haydar Paşa Liman İşletmeciliği

TARHANA®

REFERANSLARIMIZDAN BAZILARI

İMSAN
Makina Yedek Parça Sanayi ve Tic.Ltd.Şti.

ERSAN KAUCUK

AYDE
HIRDAVAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

elit24
Ambalaj Reklamcılık San. ve Paz. Tic. Ltd. Şti.

HASSAN

DEYAP
DENİZ YAPI SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

GENMAK
Genmak Alüminyum Eloksal San. ve Tic. A.Ş.

CAN MAKİNA ELEKTRİK VE İNŞAAT SANAYİ TİCARET A.Ş

DENSİ

Orkide® COSMETICS

AUTOGAS EQUIPMENTS
ALDESA
OTOGAZ SİSTEMLERİ

Holsan

TEKA

yenen

PLASTİMAK
Plastik Profil Enjeksiyon San. Tic. A.Ş.

KABMAK

BMK METAL KİMYA

TUĞRAN
MOTOR & GENERATOR

TARHANA®

REFERANSLARIMIZDAN BAZILARI

plascam aş.

CAN SA DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.

KAZANÇ PLASTİK SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

ARK

OKUSAN Ambalaj Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

armass tag glass

Kimpa Kimya San. ve Tic. Ltd. Şti.

ALNOMETAL

TİRSAN

arte Fine glassware

SAYGI Denizcilik ve Elektrik San. ve Tic. Ltd. Şti.

tan

MEBANT

DÖVSAN

ELMAKSAN

FULCAM OTO CAM SAN. ve TİC. LTD.ŞTİ. TEMPERLİ CAM VE ISICAM MAMULATI

GEMAK

TARHANA®

REFERANSLARIMIZDAN BAZILARI

- ★ Kaya Tel Yaylılar İmalat
- ★ Optima Denizcilik
- ★ Aras Gemi Kurtarma
- ★ Detek Deniz Teknoleji
- ★ Şua İnşaat
- ★ Çardak San Gıda
- ★ Sayif Boya
- ★ Asal Boya
- ★ A Royal Kağıt
- ★ Mast Metal
- ★ Hake Metal
- ★ Akcan Plastik
- ★ La Dekor
- ★ CG Mühendislik
- ★ Mutlu Makina
- ★ Makisan Makina
- ★ Hayat Kalıp

TARHANA®

REFERANSLARIMIZDAN BAZILARI

- ATM Endüstriyel Kaynak Makine
- Erataş İş Güvenliği Ekipmanları
- Posel Polyester Sanayi Elemanları
- 3D Dekoratif Eşya
- Big-Bagsan Çuval
- Berhan Tekstil
- Koç Tekstil
- Eyüpoğlu Tekstil
- Olcay Kilit
- Mesut Makina
- Kumsan Döküm
- Nar Plastik
- Mesa Aluminyum
- Termo İndüksion
- Metsan Metal
- Kar Aluminyum
- Saybolt Gözetim ve Labaratuar Hizm.

TARHANA®

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"STANDARLARIMIZ"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

www.tarhanayemek.com.tr

DEĞERLİ MÜŞTERİLERİMİZ;

SAĞLIĞINIZ BİZİM İÇİN ÖNEMLİ, BU YÜZDEN TEDARİKÇİLERİMİZİ ÖNEMSİYORUZ.

SİZDE KENDİ SAĞLIĞINIZ VE ÇALIŞMA ARKADAŞLARINIZIN SAĞLIĞI İÇİN TEDARİKÇİLERİNİZİ ÖNEMSİYORMUSUNUZ? MUTLAKA ÖNEMSİYORSUNUZDUR...

TOPLU YEMEK FİRMALARINDA OLMASI GEREKEN OLMAZSA OLMAZLAR NELERDİR?

* **FİRMANIN YASAL ÜRETİM VE ÇALIŞMA BELGELERİ**
* **ISO SERTİFİKALARI**
* **PERSONEL SAĞLIK KONTROL MUAYENELERİ**
* **PERSONEL SGK LARI**
* **ONAYLI TEDARİKÇİ LİSTESİ ve TEDARİKÇİLERİN RESMİ BELGELERİ**

ÜRETİMDE KULLANILAN MALZEMELER

ÜLKER

DONE

GOL

lezita
Hayatın lezzeti

Coca-Cola

ECE
ZEYTİN - ZEYTİNYAĞI

CP

filiz
SAĞLIKLI MAKARNA

FETTAHOĞLU

Marmara
Bakliyat

SMA
Metrostar A.Ş.

KOPUZ

METRO
TOPTANCI MARKETİNİZ

AYMAR

Knorr

Güzel Gıda

MEVSİM

yörsan

BERAT
GIDA ve TİCARET

tat

Kazanç
Plastik

KIRLANGIÇ

NUH'UN
ankara
MAKARNASI

PASTAVILLA

TAMEK

cola
turka

mudurnu
chicken

sütaş
Doğal lezzet

DANONE

TARHANA

ÖZGÜRCE
MANTAR

Ekin
Since 1997
PASTA EKMEK
ve
UNLU MAMÜLLERİ

Reis

ÇAĞLAR
PASLANMAZ
ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI

GÜRAL
PORSELEN

Efendi
Oğulları

AKYÜZ
GIDA PAZARLAMA SAN. DIŞ. TİC. A.Ş.

TADIM UNLU MAMULLERİ
BAKLAVA - YAŞ PASTA - KURU PASTA ÇEŞİTLERİ

EQUNOX
HİJYEN ve TEMİZLİK

MAKSİ GIDA SANAYİİ ve
DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.

OFÇAY

KAR EKMEK

ORAY
servis ekipmanları
"bir Özay Servis kuruluşudur."

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"RESMİ EVRAKLAR"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

www.tarhanayemek.com.tr

RESMİYET CİDDİYETTİR!

SAĞLIĞINIZ BİZİM İÇİN ÖNEMLİ. HEP BERABER SAĞLIKLI GÜNLERE...

T.C.
PENDİK KAYMAKAMLIĞI
İLÇE SAĞLIK GRUP BAŞKANLIĞI

ÜÇÜNCÜ SINIF GAYRİ SIHHİ MÜESSESELERE AİT AÇILMA RUHSATI

TARİH : 18.12.2002 SAYI : 167

MÜESSESENİN

ADI : TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.

ADRESİ : VELİBABA MH. ERTUĞRULGAZİ CD. MERKÜR SK. NO:18 PENDİK

ADA, PAFTA, PARSEL NUMARASI : 1 PAFTA-10 ADA-18 PARSEL

YAPACAĞI İŞİN TÜRÜ: TOPLU YEMEK ÜRETİMİ

Yukarıda adı, adresi ve sahibi belirtilen Üçüncü Sınıf Gayri Sıhhi Müessesenin faaliyetinde çevre ve toplum sağlığı açısından bir mahzur bulunmadığı anlaşılmış olup, 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu'nun 272. Maddesi gereği Kaymakamlığımızca Açılma İzni verilmiştir.

Hasan DURAN
KAYMAKAM

T.C.
İSTANBUL VALİLİĞİ
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

GIDA MADDELERİ ÜRETEN İŞYERLERİNE AİT ÇALIŞMA İZİN BELGESİ

İznin Veriliş Tarihi: 30.04.2004

Sicil No : **034 – 09 – T 14 - 00119**

İşyeri Sahibinin Adı ve Soyadı : TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZ.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.

İşyeri Unvanı : TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZ.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.

Faaliyet Konusu : HAZIR YEMEK İMALAT TESİSİ

İşyeri Adresi : VELİBABA MAH.ERTUĞRULGAZİ CAD.MERKÜR SOK.NO:18

PENDİK / İSTANBUL

İş bu belge 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile bu **Kararnamenin** 4'üncü **maddesine** dayanılarak çıkarılan Yönetmeliğe göre düzenlenmiştir.

Prof. Dr. Erman TUNCER
Sağlık Müdürü

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

GIDA ÜRETİM İZNİ BELGESİ

İşyeri Sahibinin Adı ve Soyadı	: TARHANA HAZIR YEMEK ÜR.HİZMETLERİ SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
İşyeri Ünvanı	: TARHANA HAZIR YEMEK ÜR.HİZMETLERİ SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
İşyerinin Adresi	: VELİBABA MAH.ERTUĞRULGAZİ CAD.MERKÜR SOK.NO:18 PENDİK / İSTANBUL
Markası, Ürün Adı	: , TABLDOT YEMEK
Sicil ve Üretim İzni No	: G34-1548-G-00001
Belgenin İlk Veriliş Tarihi	: 18/02/2005
Belgenin Değişiklik Tarihi	: -

İş bu belge 5179 Sayılı Kanun'un 4 üncü Maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

AHMET C.SULAOĞLU
İl Müdürü V.

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

GIDA URETEN İŞYERLERİNE AİT

ÇALIŞMA İZNİ VE GIDA SİCİLİ BELGESİ

Sicil No	:	G34-1548
İşyeri Sahibinin Adı ve Soyadı	:	TARHANA HAZIR YEMEK ÜR.HİZMETLERİ SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
İşyeri Ünvanı	:	TARHANA HAZIR YEMEK ÜR.HİZMETLERİ SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
İşyerinin Adresi	:	VELİBABA MAH.ERTUĞRULGAZİ CAD.MERKÜR SOK.NO:18 PENDİK / İSTANBUL
Faaliyet Konusu	:	G35 (TABLDOT YEMEK İMALATI)
Belgenin İlk Veriliş Tarihi	:	18/02/2005
Belgenin Değişiklik Tarihi	:	-

İş bu belge 5179 Sayılı Kanun'un 4 üncü Maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

AHMET C.SULAOĞLU
İl Müdürü V.

ROYALCERT

Sertifika

RoyalCert, aşağıda bilgileri verilen kuruluşun yönetim sisteminin değerlendirildiğini ve ilgili standardın gereklerine uygun olduğunu onaylar.

KURULUŞ ● **TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ**
Ertuğrulgazi Mahallesi Merkür Sokak No:18
Pendik / İSTANBUL
TÜRKİYE

STANDART ● ISO 9001:2008

KAPSAM ● Kendi ve Müşteri Mutfağında Hazır Yemek Üretimi ve Sunumu; Catering Hizmetleri

SERTİFİKA NO ● 150/TAR09B

BELGELENDİRME TARİHİ ● 01.03.2005

YAYIN TARİHİ ● 21.02.2005

GEÇERLİLİK TARİHİ ●

GENEL MÜDÜR

TÜRKAK

ROYALCERT BELGELENDİRME VE GÖZETİM HİZMETLERİ A.Ş.
www.royalcert.com

ROYALCERT

Sertifika

RoyalCert, aşağıda bilgileri verilen kuruluşun yönetim sisteminin değerlendirildiğini ve ilgili standardın gereklerine uygun olduğunu onaylar.

KURULUŞ
TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Ertuğrulgazi Mahallesi Merkür Sokak No:18
Pendik / İSTANBUL
TÜRKİYE

STANDART
ISO 22000:2006

KAPSAM
Kendi ve Müşteri Mutfağında Hazır Yemek Üretimi ve Sunumu; Catering Hizmetleri

SERTİFİKA NO
150/TAR22C

BELGELENDİRME TARİHİ
01.03.2005

YAYIN TARİHİ
21.02.2005

GEÇERLİLİK TARİHİ

GENEL MÜDÜR

IAF

ROYALCERT

Bu sertifika, kuruluş RoyalCert'in şartlarına uyduğu sürece geçerlidir. Sertifikanın durumu www.royalcert.com adresinden incelenebilir.

ROYALCERT BELGELENDİRME VE GÖZETİM HİZMETLERİ A.Ş.
Uphill Court Towers A-1 A Blok D:131 Ataşehir / İstanbul
www.royalcert.com

TARHANA®

T.C.
ULAŞTIRMA BAKANLIĞI
KARA ULAŞTIRMASI GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

YETKİ BELGESİ

YETKİ BELGESİNİN		
VERİLİŞ TARİHİ	GEÇERLİLİK TARİHİ	NUMARASI
22/06/2010	22/06/2015	İST.U-NET.K2*.34.223100
YETKİ BELGESİ SAHİBİ (U-NET NO = 460039)		
TİCARİ ÜNVANI	TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SANAY.İ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	
KISA ÜNVANI	-	
ADRES	ERTUĞRUL GAZİ MAH.MERKÜR SOK.NO.18 PENDİK / İSTANBUL	
TİCARET SİCİL NO	34	
VERGİ DAİRESİ / NO	PENDİK / 8240168790	

BELGE TÜRÜ

K2*

ONAYLAYAN

BU YETKİ BELGESİ, İZİN VERİLEBİLEN TOPLAM YÜKLÜ AĞIRLIĞI EN FAZLA 3.5 TON OLAN ARAÇLARLA KENDİ ESAS İŞTİGAL KONUSU İLE İLGİLİ YURT İÇİ EŞYA TAŞIMACILIĞI YAPMAK ÜZERE VERİLMİŞTİR.

www.tarhanayemek.com.tr

T.C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

MARKA TESCİL BELGESİ

Marka No : 2007 12174 - Hizmet

Marka Sahibi :TARHANA HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
TÜRKİYE CUMHURİYETİ
Ertuğrul Gazi Mah. Merkür Sk. No.16 Pendik
İSTANBUL

Emtiası : 43
Yiyecek ve içecek sağlanması hizmetleri.

Markaların Korunması Hakkında 556 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre 12/03/2007 tarihinden itibaren ON YIL müddetle tescil edilmiştir.

Kutay KAYABAŞAR
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

TÜRK PATENT [●] ENSTİTÜSÜ

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ

"TEKLİF VE YAZIŞMALAR"

İLKEMİZ; % 100 Müşteri Memnuniyetini Sağlamaktır.

www.tarhanayemek.com.tr

TARHANA®

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

www.tarhanayemek.com.tr - bilgi@tarhanaytemek.com.tr

Merkez

Ertuğrul Gazi Cad. Merkür Sk. No:18 Pendik - İstanbul

Telefon : 0216 426 37 07 - Faks: 0216 426 37 08

Şube

Akse Mahallesi 413.Sk No:7 41420 Çayırova - Gebze - KOCAELİ

Telefon : 0262 721 32 32(pbx) - Faks: 0262 721 33 30

TARHANA®

TARHANA

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

www.tarhanayemek.com.tr - bilgi@tarhanaytemek.com.tr

Merkez

Ertuğrul Gazi Cad. Merkür Sk. No:18 Pendik - İstanbul

Telefon : 0216 426 37 07 - Faks: 0216 426 37 08

Şube

Akse Mahallesi 413.Sk No:7 41420 Çayırova - Gebze - KOCAELİ

Telefon : 0262 721 32 32(pbx) - Faks: 0262 721 33 30

TARHANA®

Hizmetin 2002 den beri mutfağı

TARHANA

HAZIR YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

www.tarhanayemek.com.tr - bilgi@tarhanaytemek.com.tr

Merkez

Ertuğrul Gazi Cad. Merkür Sk. No:18 Pendik - İstanbul

Telefon : 0216 426 37 07 - Faks: 0216 426 37 08

Şube

Akse Mahallesi 413.Sk No:7 41420 Çayırova - Gebze - KOCAELİ

Telefon : 0262 721 32 32(pbx) - Faks: 0262 721 33 30