



BAY YEMEKÇİ CATERING

GIDA ORGANİZASYON TEKSTİL OTOMOTİV SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Yemek Sorunlarınızı Birlikte Çözelim!





BAY YEMEKÇİ CATERING

Hakımızda

BAY YEMEKÇİ CATERING toplu yemek hizmet sektörünün öncü firmalarında uzun yıllar Üst düzey Yönetici olarak çalışmış bulunduğum Girişimci tarafından toplu yemek hizmet sektörüne yeni bir yaklaşım kazandırmak için 2008 yılında İSTANBUL'da kurulmuştur.

Hedefimiz kurum ve kuruluşların yemek ihtiyaçlarını yenilikçi bir anlayışla, farklı bakış açıları getirerek karşılamaktır. BAY YEMEKÇİ CATERING günümüzün yoğun iş temposunda; doğru ve bilinçli beslenme alışkanlıklarının ışığında, Avrupa standartlarında teknoloji donanımı, sağlıklı, hijyenik, lezzetli, kalite ve fiyat dengesinin hassas çizgisini korunmaktadır. Her bütçeye uygun menüleriyle, taşıma ve yerinde yemek üretim hizmeti sunmaktadır.

"Bununla birlikte toplu yemek hizmet sektöründe 20 yılda edindiğimiz deneyimler ışığında biliyoruz ki yemek sadece ihtiyaç değil, bizim için lezzet serüveni ve sağlıklı yaşamın temelidir ve yine biliyoruz ki hizmetimizin önceliği insan ve sağlıklı yaşamdır." Bu anlayış ile çıktığımız yolda önceliğimiz; müşteri memnuniyetini en üst seviyede oluşturmaktır. Bizim için her bir yemek özeldir. Hijyenik ortamlarda kaliteli ürün ve tecrübeli çalışanlarımızla hazırlamış olduğumuz yemekleri her gün aynı özenle müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz.

Kaliteli, Sağlıklı, Ekonomik ve Aynı Zamanda

Lezzetli Tabldot Yemek

Bizce de Mümkün...



BAY YEMEKÇİ CATERING



Misyon

Toplu yemek hizmet sektöründe yapılacak yatırımlar, sağlanacak istihdamlar, uygulanacak kalite yönetim ve hijyen sistemlerini uyguluyarak ülkemizin gelişimine katkıda bulunmak.

Vizyon

Toplu yemek hizmet sektöründe hijyen ve kaliteyi profesyonel çözümler sunarak, sektörde örnek ve lider bir kuruluş olmak.



BAY YEMEKÇİ CATERING



BAY YEMEKÇİ CATERING

Çevre Kalite Politikamız

Kalite politikamızdaki temel kriterlerimiz hammadde temininde her zaman kaliteli ürünler kullanmak; ürünlerin müşterilerimize kalite, hijyen ve sağlık zincirini bozmadan ulaştırmaktır.





BAY YEMEKÇİ CATERING

Temel Değerlerimiz

- Gıda Güvenliği Sağlamak,
- Çalışanlarımızı sürekli eğiterek yetkilerini artırmak,
- Sürekli iyileşme ve gelişim amacıyla çalışmak,
- Kalite çalışmalarıyla sektöre lider olmak,
- Müşteri - Tüketici memnuniyetini beklentilerin de ötesinde sağlamak,
- Ekip bilinci ile çalışmak,
- Çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliğini istisnasız korumak,
- Çevreyi yarınlara taşıyacak şekilde korumak,
- Tüm paydaşlarımızla şeffaf iletişim halinde olmak,
- Tedarikçilerimizin gelişimine katkıda bulunmak,
- Tüm çalışanlarımıza sosyal sorumluluğumuzu yerine getirme gayreti içinde olmak,

Kalite Politikamız

BAY YEMEKÇİ olarak kalite politikamızdaki temel kriterlerimiz, hammadde temininde her zaman kaliteli ürünler kullanmak, ürünleri müşterilerimize kalite, hijyen ve sağlık zincirini bozmadan ulaştırmaktır.

Sonrasında ise kaliteli üretimi, kaliteli hizmetle birleştirerek damak zevkini tamamlamaktır. Şirketimizde kalite güvence sistemi ile ilgili çalışmalar kuruluştan itibaren başlamıştır.

Şirketimizde uyguladığımız Kalite Güven ve HACCP Sistemi ile işletmemize gelen hammaddenin şirketimize girişinden yemek olarak sizlere gelişine kadar geçen işlemler sırasında doğabilecek her türlü problem önceden belirlenerek gerekli önlemler alınmakta ve böylelikle hizmetimizin kalitesi güvence altına alınmaktadır.

HACCP sistemi ile amacımız %100 gıda güvenliği sağlamak ve sıfır hatalı ürünler üreterek sizlere daha iyi hizmet vermektir

Kosulsuz Müşteri Memnuniyeti

BAY YEMEKÇİ müşteri odaklı bir şirket kültürüne sahiptir. Bu kültürün en önemli amacı müşterilerle uzun vadeli çalışmaktır. Bunu sağlamak için Müşteri Hizmetleri Departmanı düzenli olarak müşteri memnuniyet anketleri yapmaktadır. Bu anketler sayesinde müşterilerimizin istek ve beklentilerini ortaya çıkarmakta ve imalata bu sayede yön verilmektedir.



BAY YEMEKÇİ CATERING

Üretim Sürecimiz

Firmamızın kullandığı etler ruhsatlı mezbahalardan İslami usullere uygun olarak kesilmiş olup damgalı, veteriner kontrolü yapılmış ürünlerdir soğuk zincirlerde muhafaza edilerek ISO standartlarına uygun alım yapılmaktadır.



BAY YEMEKÇİ CATERING



Satınalma

BAY YEMEKÇİ üretimde kullanılan tüm hammaddeleri, ülkenin seçkin kuruluşlarından ve bilindik markalarından tedarik etmektedir. Hammaddelerin taze ve kaliteli olmasına özen gösterip gerekli anlaşmaları yaparak, kaliteli ürünlerin sürekliliği sağlanmaktadır.

Firmamızın kullandığı etler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Onaylı / Ruhsatlı mezbahalardan islami usullere uygun olarak kesilmiş olup damgalı, veteriner kontrolü yapılmıştır,soğuk zincir araçlarla muhafaza edilmiş ISO Standartlarına uygun alım yapılmaktadır.

Sebze ve meyvelerin temini günlük olarak halden seçili ürünler sağlanmaktadır.Üretimde kullanılacak hammaddelerin alım ve kabul sürecinde Diyetisyen ve Gıda Mühendislerimiz ürünlerin kalite ve standartlara uygunluklarını kontrol ederek ürün kabulü yapılmaktadır. Kabul olan ürünler, gruplarına göre ayrılıp; hijyenik depolarda uluslararası kalite güvence sistemine uygun şekilde saklanır.





BAY YEMEKÇİ CATERING

Pisirme ve Serviyat

*hijyen kurallarına uygun üretilip **Frigolu araçlarda**
zamanında siz değerli müşterilerimize **ulaştırılır.***



BAY YEMEKÇİ CATERING



Pisirme ve Sevkiyat

Gıda Mühendislerimiz Aşçılarımız ve Diyetisyenlerimiz tarafından hazırlanan menüler müşterilerimizin faaliyet alanları gözetererek kalori ihtiyaçlarına göre oluşturulmaktadır. Hijyenik ortamlarda ön hazırlığı yapılan hammaddeler üretime alınır ve Usta Aşçılarımız tarafından pişirilir. Pişirilen yemekler son olarak sıcaklık kontrolü yapılarak özel kaplar ile Thermoboxlara (ısı yalıtımlı yemek taşıma kabına) konulur.

Thermoboxlara konulan yemekler izolasyonlu ve hijyenik araçlarımızla zamanında siz değerli müşterilerimize ulaştırılır.





BAY YEMEKÇİ CATERING

Hizmetlerimiz

- **Taşıma veya yerinde üretim toplu yemek hizmeti**
(İşyerinizde, Fabrikanızda, Okulunuzda, Şantiyenizde, Hastanenizde)
- **İşyerinizde Özel Yemek Hizmetleri**
- **Catering ve Organizasyon Hizmetleri**
 - **Cafe / Kantin İşletme Hizmetleri**



BAY YEMEKÇİ CATERING



BAY YEMEKÇİ CATERING

BAY YEMEKÇİ Catering olarak işyerlerine, fabrikalara, okullara, şantiyelere ve Hastanelere toplu yemek hizmeti vermekteyiz. Bunun yanı sıra davet, organizasyon, piknik, kokteyl ve düğünlerde toplu yemek üretim hizmetimizle en sizlerin yanınızdayız. BAYYEMEKÇİ Catering olarak referanslarımıza bizi sorabilir ya da kalitemizi test etmek için bizden yemek talep edebilirsiniz. Müşteri ilişkilerimizi hizmet devamlılığı esas alınarak kuruyoruz ve sizin istekleriniz doğrultusunda hareket ediyoruz.

YERİNDE (MÜŞTERİ MUTFAĞINDA) ÜRETİM YEMEK HİZMETİ

İşyerinizde bize ayırabileceğiniz yeterli mutfak ve depo alanınız var ise yemeğinizi kendi tesisinizde de hazırlayıp servis edebiliriz. Hem kaliteli hizmeti ekonomik koşullarla veriyoruz, hem de kaynaklarını daha etkin ve verimli kullanarak kendilerini asıl faaliyet alanları üzerinde yoğunlaştırıp rekabet güçlerini arttırıyoruz.

Yerinde Üretim Yemek Hizmeti firmalara ne gibi avantajlar sağlıyor ?

Yerinde üretim yemek hizmetinin taşıma yemek hizmetine göre pek çok avantajı bulunuyor. Yerinde üretim yemek hizmetinde başlangıçta yatırım maliyeti yüksek olsa da üretim giderleri taşıma yemek hizmetine göre daha düşük olduğundan avantaj sağlıyor ve firmalar tarafından daha çok tercih ediliyor. Bunun yanında üretim ve altyapı şartları uygun olan bir mutfakta verilen yerinde üretim yemek hizmetinde yemek lezzet kalitesinde taşıma yemeğe göre daha az kayıp oluşur.

Yemek yetmeme, yemek çeşitliliği gibi operasyonel hizmet problemlerine üretim mutfağı servis mutfağı ile aynı olduğu için daha az rastlanır ve daha hızlı çözümler sağlanır. Bu sebeple firmalar mutfaklarının uygunluğu doğrultusunda yerinde üretim yemek hizmeti almayı tercih ederler.



BAY YEMEKÇİ CATERING

İşyerinizde Catering Hizmetleri

Taşıma veya Yerinde (Mutfağınızda) Üretim

BAYYEMEKÇİ Catering, personelinizin şirket bağlılığının arttırmasını, kurum ruhunun gelişmesini sağlayan ve iş veriminizi yükselten yemek ve hizmetleri sunar. BAYYEMEKÇİ Catering olarak çalışanlarınızın yorgun zihinlerinin tazelenmesini ve verimliliklerinin yeniden canlanmasını sağlıyoruz.



Catering hizmetlerimiz sayesinde işyerleri tamamen kendi işleri ve projeleri üzerine yoğunlaşma fırsatı bulurken; kalite artışı sağlıyor, maliyeti düşürüyor ve yüksek kalitede yiyecek içecek konseptlerine erişebiliyorlar.

Fabrikalarda Catering Hizmeti

Taşıma veya Yerinde

(Mutfağınızda) Üretim

BAYYEMEKÇİ Catering, personelinize ihtiyaç duydukları çeşit ve kalide yemekler sağlar, çalışma barışının ve motivasyonunun istediğiniz düzeyde olmasına yardım eder. Toplu Yemek Hizmeti sunduğumuz noktalarda beklentinin hijyen ve kalitenin yanı sıra sıcak ve lezzetli yemek olduğunun bilincindeyiz.



Biz bu anlayış doğrultusunda müşterimizin taleplerini daha hızlı gerçekleştirmek amacıyla toplu yemek hizmetlerimizi ve kullandığımız ürünleri daha çok geliştirmeye gayret ediyoruz



BAY YEMEKÇİ CATERING

Okulunuzda Catering Hizmetleri

Taşıma veya Yerde (Mutfağınızda) Üretim

BAYYEMEKÇİ Catering, anaokulundan üniversiteye kadar bütün öğretim kurumlarında öğrencilerin yaşlarına göre sağlıklı,lezzetli, eğlenceli yemek ve hizmetleri sunar. Catering hizmetlerimizin eğlenceli sunumları ile genç beyinlerin konsantrasyonlarının artmasına yardımcı oluruz.



Şantiyenizde Catering Hizmeti

Taşıma veya Yerde (Mutfağınızda) Üretim

BAYYEMEKÇİ Catering, yönetici ve personelinizin geçici olarak yerleştiği şantiyelerin güzel ve mutluluk verici olduğunu, sıcak ve lezzetli yemekleri ile anlatır. Hizmet verdiğimiz noktalarda size evdeki sıcak yemek lezzeti ve kalitesini ulaştırmaya çalışıyoruz.





BAY YEMEKÇİ CATERING

Hastanelerinizde Catering Hizmetleri

Taşıma veya Yerde (Mutfağınızda) Üretim

BAYYEMEKÇİ Catering, yönetici ve klinik diyetisyenleri ile hastalarınız ve sağlık personeliniz için gerekli bütün şartlara sahip menüler sunar. Sağlık kurumlarında iyileşme sürecine yardımcı oluyor ve bu süreçte yemek ihtiyacının sağlıklı, kaliteli ve dengeli öğünlerle karşılanması sağlıyoruz.

İşyerinde Özel Catering Hizmeti

Taşıma veya Yerde (Mutfağınızda) Üretim

Yönetim kurulumuzun, özel misafirlerinizin ve her türlü şirket yemeklerinizin, deneyimli garsonlarımız ve usta şeflerimizle titiz servisiyle, kusursuz bir şekilde gerçekleşeceğine emin olabilirsiniz





BAY YEMEKÇİ CATERING



Catering ve Organizasyon Hizmetleri

BAYYEMEKÇİ Catering firma olarak davet, toplantı, piknik, barbekü, kokteyl, düğün yemekleri, mevlüt yemekleri, doğum günü, mezuniye ve yıl dönümü partileri, eğitim, seminer ve bunun gibi özel günlerinizi beklentileriniz doğrultusunda organize ediyoruz. Size özel profesyonel çözümler sunuyoruz.

Cafe / Kantin İşletme Catering Hizmeti

Şirket, hastane, okul vb. yerlerde cafe / kantin işletme hizmeti veriyoruz. Siz kafenizi açın, biz size yemek hizmeti sunalım. Cafenizde siz hammadde satın almadan, gıda mühendisleri ve teknikleri desteğimizle bir departmanınız olarak hizmet verelim





BAY YEMEKÇİ CATERING

*Aradığınız
tat beklediğiniz
hizmet tam da
burada...*



BAY YEMEKÇİ CATERING



Yemek Hizmeti Konsepti

- Hizmet başlangıcından 1 - 2 gün kadar önce hizmet verilecek yemekhane ziyaret edilerek fizibilette çalışması yapılır. Tespit edilen eksiklerin, gıda mühendisleri ve operasyon uzmanı bir yetkilimiz tarafından en hızlı şekilde giderilmesi sağlanarak ilk günden itibaren eksiksiz ve sorunsuz hizmet verilmesi amaçlanır.
- Menü Planlama İlkemiz" dikkate alınarak oluşturulan aylık yemek menülerimiz, her ay başlangıcından önce müşterinin onayına sunulur. Hazırlanan aylık menüye riayet edilmesine özen gösterilir. Menüde bir aksilik durumunda ise en az 24 saat öncesinden müşteriye gerekli bilgilendirme hem e-posta hem de telefon yoluyla yapılır.
- Menü içeriği olarak haftada en az bir gün etli yemek olmak üzere haftanın üç günü etli üç günü sebze ya da bakliyat yemeği olmasına dikkat edilir. Sebze ve bakliyat yemeklerinde dahi lezzet

- **4 KAP FIX MENÜ**

- **4 KAP + SALADBAR MENÜ**

- vermek amaçlı mutlaka et kullanılmasına özen gösterilir.
- Yemeklerin vaktinde teslim edilmesinden emin olmak amacıyla, yemek dağıtımında görev alan servislerimiz yola çıkmadan önce trafik verilerinin sağlandığı hizmetlerden yararlanır. Eğer normal güzergah üzerinde anlık olarak büyük ölçekli bir kazaya da afetten dolayı bir problem oluşursa, alternatif güzergahlara başvurulur ve yine de bir gecikme yaşanma ihtimaline karşı müşteri yemek vaktinden önce bilgilendirilir.
- Faturalarınız her ayın 7,14, 21,28 ve 31, günlerine denk gelen günlerde kesilir ve tarafınıza ulaştırılır. Faturanın yanında cari hesap ekstresi ve ay boyunca gönderilen yemek sayıları, günlük bir ölçeklendirmeyle gönderilir. Böylece müşteriyle yemek sayıları konusunda mutabakatsızlığın önüne geçilmiş olur.

- **4 KAP SALATA**

- **ÇOKTAN SEÇMELİ MENÜ**

Yemek Hizmeti Konsepti

Standart ve Zengin saladbarlı seçeneklerimiz için oluşturduğumuz aylık menüler gıda mühendislerimiz ve Diyetisyenlerimiz tarafından besleyicilik ve kalori kriterleri göz önünde bulundurularak hazırlanır. Daha sonra müşterinin onayına sunulur. Müşterimize istenmeyen yemeklerin çıkarılması ve farklı yemeklerin eklenmesi konusunda

esneklik gösterilir. Menü planlama kriterlerimize uygun olması durumunda menü yürürlüğe sunulur ve ay boyunca menüde listelenen yemekler tarafınıza ulaştırılır. Bununla birlikte mevcut menü seçeneklerimizden birini seçebileceğiniz gibi kendi seçeneğinizi de oluşturabilirsiniz.

4 KAP FİX MENÜ

Çorba : Ezogeli Çorba

Ana Yemek : Tas Kebabı

Yardımcı Yemek : Sade Pilav

4 Kap : Sütlaç

4 KAP + SALATA MENÜ

Çorba : Mercimek Çorba

Ana Yemek : Schnitzel (Patates)

Yardımcı Yemek : Spagetti Makarna

Tatlı : İçecek

Salatalar :
Göbek Salata
Havuç Roka
Kırmızı Lahana
Yoğ. Patlıcan Salatası
Taze Börülce
Mısırlı Brokoli Salatası

4 KAP + SALATABAR MENÜ

Çorba : Tarhana

Ana Yemek : Rosto Köfte (Patates Püresi ile)

Yardımcı Yemek : Spagetti Makarna
Sade Pilav

Tatlı : Şöbiyet
Vişne Çikolatalı Kup.

Meyve : Günün Meyvesi

Salatalar :
Göbek Salata
Havuç
Roka
Kırmızı Lahana
Yoğ. Patlıcan Salatası
Taze Börülce
Acılı Ezme
Çaçık
Mısırlı Brokoli Salatası

ÇOKTAN SEÇMELİ MENÜ

Çorbalar : DüğünÇorba
Köy Çorba

Ana Yemekler : Et Sote
Tavuk Sote
Kuru Köfte (Patates Püresi)
Bamya (Vejeteryan)

Yardımcı Yemekler : Spagetti
Sade Pilav

Diyet Yemekler : Piliç Sote
Sebze Haşlama

Zeytin Yağlılar : Taze Börülce
Kabak Şakşuka
Ispanak Kavurma

Tatlılar : Sütlaç
Revani
Vişne Çikolatalı Kup
Baklava

Salatalar : Göbek Salata
Havuç
Roka
Kırmızı Lahana
Yoğ. Patlıcan Salatası
Acılı Ezme
Mısırlı Brokoli Salatası

Tamamlayıcılar: Karışık Komposto
Yoğurt
Cacık
Meyve



BAY YEMEKÇİ CATERING

GIDA ORGANİZASYON TEKSTİL OTOMOTİV SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Kocasinan Merkez Mah. 20 Temmuz Sk. No: 26/A-B Bahçelievler - İSTANBUL

Gsm : 0505 982 20 44

Tel. : 0212 540 20 44

www.bayyemekci.com