

DURU

YEMEK TEMİZLİK ORGANİZASYON

Tarladan Mutfağa
Lezzetin En Sağlıklı Hâli ...





HAKKIMIZDA

YEMEK HİZMETLERİMİZ

ORGANİZASYON HİZMETLERİMİZ

TEMİZLİK HİZMETLERİMİZ

KALİTE BELGELERİMİZ

REFERANSLARIMIZ



**TARLADAN MUTFAĞA,
lezzetin
en
SAĞLIKLI HALİ**

VİZYONUMUZ

Yemek üretimimizi klasik uygulamalardan çıkartarak yemeğe doğanın da ruhunu katmak vizyonumuzdur.

MİSYONUMUZ

*Doğa ve insan odağıdır.
Doğaya sevgimiz emeğe olan saygımızdandır.
Çiftçilerimizin emek emek dokuduğu ürünleri,
Aşkla yemek sanatına dönüştürmek en büyük mutluluğumuzdur.*



HAKKIMIZDA

1150 m2 kapalı alana sahip 11000 kap/gün kapasitedeki tesisimizde, modern ekipmanlarımız, gıda konusunda ve hizmet sektöründe uzun yıllar deneyimli tamamen profesyonel kadromuz ile faaliyet göstermekteyiz.

Duru Yemek merkez mutfağımızda, tamamı bilinen markalardan temin edilmiş güvenilir ürünlerle, bilimsel normlara uygun, hijyenik, kaliteli, lezzetli, uygun fiyatlı yemek üretim, servis ve sevkini gerçekleştirmekteyiz.

Şirketimiz adımıza yakışır şekilde saflık ve temizlik ilkesini bizimle birlikte yaşayacak temel yapı taşı olarak belirlemiştir.

Profesyonel yaklaşımla gerçekleştirdiğimiz tüm hizmetlerimizde doğaya olan sevgimiz ve aldığımız ilham bize eşlik etmektedir.



YEMEKLERİMİZ

Tam zamanlı Gıda mühendislerimiz ve diyetisyenlerimiz planlanan aylık menü taslaklarını, hizmet alan birim yetkililerinin onayına sunarlar.

Gıda hammaddelerinin besin değerini kaybetmeden hijyenik ve verimli bir şekilde işlenmesini, korunmasını ve depolanmasını planlarlar.

Çevre kirliliğini önlemek amacıyla hammaddeleri daha verimli işleyip atık maddeleri kontrol altında tutmayı sağlarlar.

Yaptıkları araştırmalar doğrultusunda, yeni ürünlerin oluşturulması, üretim tekniklerinin geliştirilmesi, projelerin hazırlanıp uygulanması sürecini yönetirler,

Üretim sırasında çıkabilecek sorunları teknik bilgi ve becerileriyle gidererek, işlerliğin devamlılığını sağlarlar.

Üretimi, hammaddeden tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında denetleyip, kalite kontrollerinin ve dokümantasyonunun yapılmasını sağlarlar.

**PROFESYONEL
EKİP
ÇALIŞMASI**

DOĞRU MENÜ SEÇİMİNDE PROFESYONEL YAKLAŞIM

Size özel, sağlıklı ve dengeli beslenme seçenekleri sunmak ve memnuniyetinizi öncelikli kılmak, somut verilere dayalı reçete programlarımızın olmazsa olmazıdır.

Yemeklerimiz ile ilgili geri bildirimleriniz kayıt altında tutulmakta ve değerlendirilmektedir. Geri bildirimleriniz en iyi hizmet kalitesini sağlayabilmemiz için anahtar rolü üstlenmektedir.

Bu programlar ile özel istek menüleri, alerjen menüleri, vejeteryan menüleri, reflü için özel menüler.

Ayrıca;

Menü kap sayısı, menü gramajları, oluşturulan reçeteler, talep edilen ekipmanlar belirlenip, satın alma aşamasında tedarikçi firmaların bilgileri ve sahip olması gereken belgeleri tüm şeffaflığıyla kayıt altına alınmaktadır.

Üretim aşamasında menülerin belirlenen gramaj ve reçetelere uygun olarak hazırlandığını belgeleyen genel durum raporları da her zaman hazırlanabilmektedir.

ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ

TSE ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'nin gereklerini maksimum derecede yerine getiren, üretilen tüm ürünlerden şahit numuneler alan ve 72 saat süreyle muhafaza eden bir sisteme tabidir.

Yemek üretiminde son teknoloji ile üretilmiş kombi fırınlar kullanılır.

Kombi fırınlar, yemeklerdeki yağ miktarını minimum seviyeye düşürerek daha sağlıklı üretim olanağı sağlar. Gıda mühendisimiz ve Diyetisyenlerimiz her sabah yemeklerin iç sıcaklıklarını ölçer ve kayıt altına alır.

Tadım ekibimiz, yemeğin tadını ve görselliğini kontrol ederek olası uygunsuzluklara karşı önlem alır.



DEZENFEKSİYON AŞAMALARIMIZ



Uluslararası hijyen standartları doğrultusunda yemeklerimizde kullandığımız sebzeler; akan su altında iyice yıkanır.

Çevre ve insana duyarlı klor gazı teknolojisi ile endüstriyel cihazlarla dezenfeksiyonu sağlanır, akabinde durulama, doğrama & rendeleme aşamaları ile işlemler sona erer.

Bu kontrol aşamaları kalite yönetim sistemi dokümanları ile kayıt altına alınır.

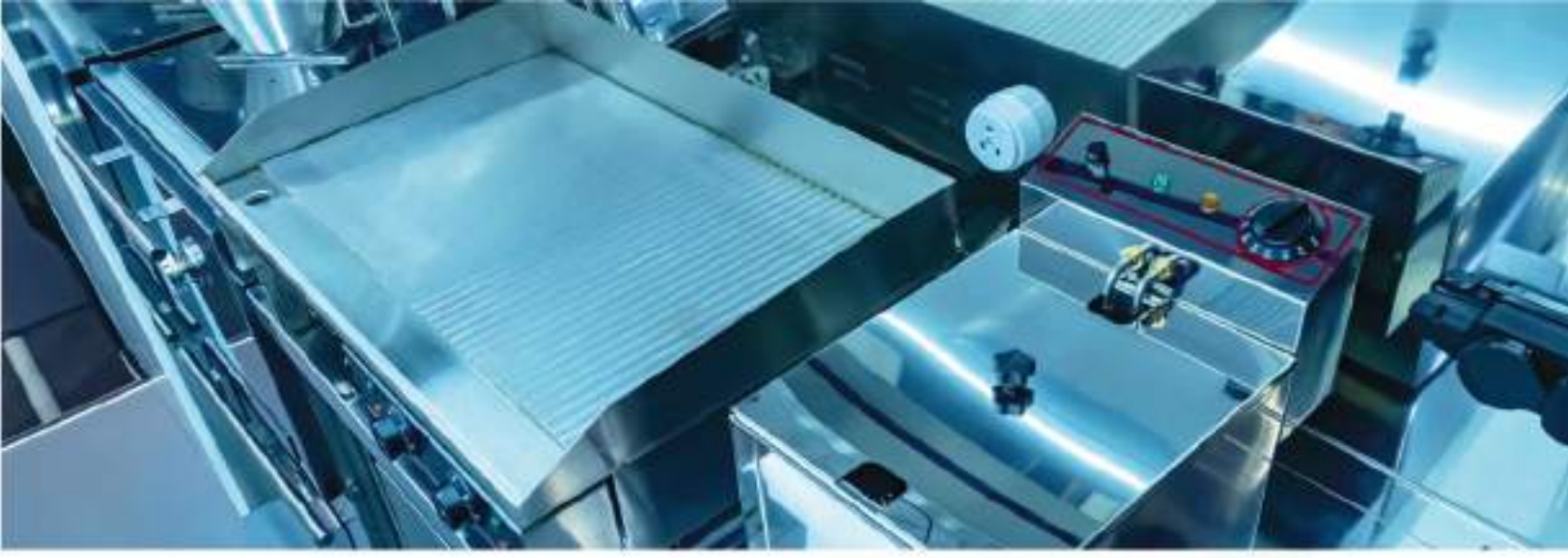


HİJYEN

HACCP; Gıda güvenliği insan sağlığı için en önemli ve kritik noktalardan birisidir. Gıda güvenliğinde ortaya çıkabilecek biyolojik, kimyasal, fiziksel üretim sistemlerinde riskleri azaltmak ve sistematik önleyici faaliyetler olarak tanımlanabilir.

Kritik Kontrol Noktaları Risk Analizi, kısaca **HACCP** şeklinde ifade edilir. HACCP gıdaya özgü bir standart serisidir. HACCP standardında en temel noktalar; birisi tehlike risk değerlendirmesinin yapılması ve Kritik Kontrol Noktaları belirlenmesi, bu tehlikelere karşı önlemler alınması şeklinde özetlenebilir. HACCP standardı gıdanın üretildiği aşamadan nakliyesi ve gıda maddesi kullanımı esnasında meydana gelebilecek risklerin değerlendirilmesine yönelik şartlar ve sistemler bütünüdür.





Personel Hijyeni

Çeşitli nedenlerle oluşabilecek kontaminasyonu önlemek amacıyla, personellerimizin portör muayeneleri düzenli olarak yaptırılmaktadır.

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ standartlarına göre genel hijyen, servis, sunum, müşteri memnuniyeti, kritik noktaları pekiştiren eğitimler planlanarak personellerimizin bilgilerinin taze kalması sağlanmaktadır.

Ürün, Ekipman ve Su Hijyeni

Üretimde kullanılan şebeke suyu ve yüzeylerden **SWAB** çubukları ile alınan mikrobiyal yük örnekleri, akredite olmuş bağımsız laboratuvarlarda analiz ettirilerek sonuçları tüm şeffaflığıyla paylaşılır.

Servis Hijyeni

Personel; tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardaklar başta olmak üzere tüm ekipmanların servis şekli ve hijyen koşulları ile ilgili bilgilendirilir.

Sıcak yemek servis kurallarına göre; sıcak yiyecekler, mutfaktan ısıtıcı banket araçları ya da termoboxlar ile yemekhanelere sevk edilir ve 85°C'ye ayarlı benmarilerde sunulur.

Soğuk yemek servis kurallarına göre soğuk yiyecekler, soğutuculu dolaplar ya da termoboxlar ile yemekhanelerde bulunan +4°C'ye ayarlı soğuk sunum barlarında sunulur. Servis süresi sonunda kalan tüm yiyecekler imha edilir.

Servis başlangıcından sonuna kadar kontrol formları ile yemeklerin sıcaklıkları, tat, koku, görüntü gibi özellikleri kontrol edilerek kayıt altına alınır.

MAL KABUL

Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarını kapsayacak şekilde hazırlanmış ürün alım kriterlerine uygun olarak, gelen tüm malzeme büyük bir titizlikle incelenir ve malzeme kabulü yapılır.

Tedarikçilerle yapılan sözleşme doğrultusunda teslim alınacak ürünlerin, mal kabul kriterlerine uymaması durumunda iadesi gerçekleştirilir.

DEPOLAMA KURALLARI

Depo alanlarından sorumlu personelimiz ile(costing), düzen ve riskli ürünlerin saklama koşulları, ilk giren ilk çıkar FIFO (first in first out) ve süresi önce biten, önce çıkar FEFO (first expire first out) kuralları ile tüm tedbirler alınır.





YEMEK SEVKİYATLARIMIZ

Soğuk & Sıcak zinciriyle hijyenik ve güvenli teslimat...

Yemeklerin taşınması ve müşteriye ulaştırılması süreci hem lezzet hem de mikrobiyolojik koruma açısından çok önemlidir.

Şirketimiz bu süreci
Frigorifik Taşıma Araçlarımızla
Soğuk & Sıcak zincirine yüksek düzeyde dikkat ederek
hijyenik ve güvenli bir şekilde gerçekleştirmektedir.
Yemeklerin taşınması sırasında **Termoboxlar**
kullanılarak tüm kurallar azami şekilde yerine
getirilir.



ORGANİZASYON HİZMETLERİMİZ

Türkiye çapındaki organizasyon ağımız ile ; kurumlar, şirketler ve markalar tarafından düzenlenecek her türlü organizasyon için bizimle irtibat kurmanız halinde, hayallerinizi hayata geçiriyoruz.

Organizasyon yemekleriniz için tam teşekküllü mutfaklarımızda lezzetin en sağlıklı halini üretiyoruz.

Konseptinize uygun menüyü önceden hazırlanmış menülerimizden kendiniz belirleyebiliyor ya da kendi menünüzü oluşturarak davetlilerinize ikram edebiliyorsunuz.

Seçkin ve yaratıcı bir mutfak, sıcak bir atmosfer, profesyonel bir ekip ile özel davetlerinizi eşsiz kılıyoruz.

Misafirlerinizi memnun edecek her türlü gayreti göstereceğimizden emin olabilirsiniz.

- **Sempozyumlar, Kongreler, Konferanslar**
- **Konserler, Festival ve Fuar hizmetleri**
- **Ses, Işıklandırma, Görüntü Sistemi Kurulumu, Alan süslemeleri**
- **Kurumsal Etkinlikler, Açılış organizasyonları, Toplantılar, Kokteyller**
- **Okul etkinlikleri, Bahar şenlikleri**
- **Kutlamalar, Davetler**

TEMİZLİK



Duru Yemek Temizlik Ve Organizasyon olarak, farklı temizlik ihtiyaçlarınıza en uygun modeli, verilecek olan hizmetten önce profesyonel ön tespit ekibimiz ile belirleriz.

*Gerekli **personel, makine, ekipman, kimyasal ve sarf malzemeleriyle** hizmet sürecinizi en ufak ayrıntısına kadar çözüme kavuştururuz.*

*Kullanmakta olduğumuz **profesyonel temizlik malzemelerimizle** hem çalışanlarımızın sağlığını hem de müşterilerimizin mekânlarını doğanın bir parçası gibi koruyarak sağlıklı yaşam alanları hâline getiririz.*



Çalışma yaptığımız alanlardaki hizmetin uygunluğunu kalite kontrol standartları çerçevesinde denetler, kontrol kayıt formlarını müşterilerimiz ile paylaşıyoruz.

Temizlik sektöründeki yenilikleri rehber edinip bilgi-beceri ve uygulamaları hep zirvede tutmayı ilke ediniriz.

Hizmetlerimizin kapsamı;

Genel ve Periyodik Temizlik

Açık-Kapalı Ofis Temizliği

Dış Alan Temizliği

Zemin Temizliği

Cila Uygulama

Bahçe temizliği

İnşaat Temizliği

Peyzaj uygulamaları



KALİTE BELGELERİMİZ





TSE-HYB tüketicie hizmet sunan iş yerlerinin ve sunulan hizmetin, ilgili Türk Standardı veya kriterine uygun olduğunu gösteren belgelendirme modelidir.

Kuruluşlar, yurtiçinde ve yurtdışında sahip oldukları Bayii ve Yetkili Servislerinin satış ve satış sonrası faaliyetlerinin hizmet kalitesini, TSE tarafından verilen Hizmet Yeri Belgesi ile garanti altına almaktadır. Hizmet Yeri Belgelendirmesi yapılan 800'ü aşkın aktif standard/kriter mevcuttur.

Uygunluğun tespit edilmesi durumunda kuruluşlara verilen belge ise Hizmet Yeterlilik Belgesidir. Bu belgeyi almaya hak kazanan kuruluşlar aşağıdaki markayı kullanabilir;



1 Eylül 2005 te yayınlanan ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; dünya çapında güvenli gıda üretim zinciri oluşturmak amacıyla oluşturulmuş uluslararası bir standarttır. Tedarikçiler, kullanıcılar, yasal otoriteler, tüketiciler ve tüm ilgili birimler arasında iletişimi ve bu sayede güvenli gıdanın her basamakta izlenebilirliğini sağlamayı esas almaktadır.

Bu Standart, gıda zincirini sağlamak ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ihtiyaçlarını tanımlamayı amaç edinmiştir.

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi; dünya çapında güvenli gıda üretim zinciri oluşturmak için uluslararası bir standarttır. Tedarikçiler, kullanıcılar, yasal otoriteler, tüketiciler ve tüm ilgili birimler arasında iletişimi ve bu sayede güvenli gıdanın her basamakta izlenebilirliğini sağlamayı esas almaktadır.

Standart, gıda zinciri boyunca gıda güvenliğini temin etmek için; etkileşimli iletişim, sistem yönetimi, ön şartlı programlar ve HACCP planları vasıtasıyla gıda güvenliği tehlikelerinin kontrolü ve sürekli iyileştirme ve yönetim sisteminin güncellenmesi dahil kabul görmüş ana unsurları birleştirir.

REFERANSLARIMIZ

DURU

YEMEK TEMİZLİK ORGANİZASYON

 www.durugrupas.com

 0 (312) 498 25 35

 [durugrupas](https://www.instagram.com/durugrupas)

Haymana Yolu 5. Km. Karşıyaka Mah. 577.Sokak No:1
Gölbaşı / Ankara