

MERKEZ ÜRETİM YERİMİZ

1. İnsana ve çevreye saygılı olmayı.
2. Kaliteli hammadde kullanarak kaliteli ürün üretebileceği ve teknoloji ile desteklenerek bu süreci zenginleştirilebileceği.
3. Önce insan faktörü göz önünde tutularak gerekli eğitimlerin verilmesi ve bu sayede kaliteli ve hijyen şartlarına uygun HACCP gerekliliklerini yerine getirerek üretimin sürekliliğinin sağlanması.
4. Konuyla ilgili yasal gereklilikler ve düzenlemelere harfiyen uyulması.
5. Müşteriye odaklık ve sürekli iyileşmeni sağlanması.
6. Dengesiz ve kalitesiz beslenme gibi tüketici sağlığını olumsuz etkileyecek kavramların ortadan kaldırılması için süregelen çalışmaların geliştirilerek devam etmesi.
7. Petunya Catering olarak amacımız müşteri memnuniyetini maksimum düzeylere çıkarmaktır. Ayrıca, kalitemizi hedeflediğimiz düzeye çıkararak şirketimizin pazar payını ve rekabet gücünü arttırmaktır. Bu amaca ulaşmak için çalışanlarımızın memnuniyetini artırmayı politikamızın bir parçası olarak benimsemekdeyiz.
8. Kalite güvence sisteminin kusursuz bir şekilde yürütülmesi ve geliştirilmesi tüm Karakaş Catering çalışanların sorumluluğundadır. Petunya Catering olarak bu sistemi destekliyoruz.
9. Bu sistem ancak ve ancak hep birlikte çalıştığımız ve destek verdiğimiz sürece başarıya ulaşacaktır.

MERKEZ ÜRETİM YERİMİZ

Türkiye'nin sektöründe önder konumda olan gıda sanayi firmalarının bulunduğu bölgemizde en iyi hizmeti sizlere sunabilmek için biz de yerimizi aldık. Gıda kalite belgeleri ve müşterilerimizin memnuniyeti ile kanıtlanmış olan kalitemizi ve hizmetimizi siz değerli müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz. Bugüne kadar elde etmiş olduğumuz tecrübeler ışığında oluşturmuş olduğumuz lezzeti tatmak isteyen siz değerli müşterilerimizi firmamıza bekliyoruz.

VİZYONUMUZ

Petunya Catering olarak hedefimiz sürekli gelişip büyüyerek sağlıklı ve hijyenik şartlarda yemek üretimi yapıp müşteri memnuniyetini en üst seviyeye çıkarmak ve rekabet gücünü arttırmaktır.

MİSYONUMUZ

Müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutan; eğitilmiş personel yetiştirmek, üretimde ve yönetimde teknolojiyi sürekli takip eden kaliteli hammadde kullanarak kaliteli ürün üreterek hizmet vermektir.

Petunya
Catering
“ Ev Lezzetini İşinize Taşıyoruz ”

BELGELERİMİZ & SERTİFİKALARIMIZ

Güven ve Kalite Tescillidir.

Petunya Catering olarak, gıda güvenliği ve hijyen standartlarını sadece bir zorunluluk değil, bir sorumluluk olarak görüyoruz. Uluslararası geçerliliğe sahip sertifikalarımızla, kalitemizi her aşamada belgeliyoruz.



ISO 22000

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi.



ISO 9001

Kalite Yönetim Sistemi Belgesi.



Tarım ve Orman Bakanlığı Onayı

İşletme Kayıt ve Onay Belgeleri.



Hijyen ve Sanitasyon Sertifikası

Mutfak ve Personel Hijyen
Standartları Belgesi.



Telefon
0 212 597 05 25
0 533 456 31 02

Adres
Atatürk Mh. Sonbahar Sk. No: 2/B, Arnavutköy / İstanbul

Website
www.petunyacatering.com

Petunya
Catering
“ Ev Lezzetini İşinize Taşıyoruz ”



Telefon
0 212 597 05 25
0 533 456 31 02

Adres
Atatürk Mh. Sonbahar Sk. No: 2/B, Arnavutköy / İstanbul

Website
www.petunyacatering.com

“Kaliteden Lezzet Çıkardık...”

Kurulduğu günden beri ürün ve hizmet kalitesini en üst düzeyde tutmaya çalışan Petunya Catering yarattığı müşteri bağlılığıyla bunu başardığını göstermiştir.

Gıda güvenliğine ilişkin tüm kalite belgelerine sahip olan Petunya Catering bütün üretim hizmetlerinde Kalite Güvence Belgeleri standartlarında çalışmaktadır.

Ayrıca değişen kalite anlayışına uyum sağlayarak kalite kontrol yerine kalite güvence sistemini benimseyen Petunya Catering üretim ve hizmet süreçlerini sürekli kontrol altında tutmaktadır. Hammaddenin şirketimize girişinden personel yemeği olarak sizlere sunumuna kadar geçen işlemler esnasında meydana gelebilecek her türlü problem önceden belirlenen gerekli tedbirler alınmakta ve böylece hizmetimizin kalitesi ve güvence altında tutulmaktadır. Üretim araçlarımızın servisimizin ve genel hijyen ortamımızın kalitesi “Çapraz Teknik” yönetimi ile denetlenmekte olup, işletmemizin organizasyonunda görevli bulunan gıda mühendislerimizde de sürekli denetlenmektedir. Yemeklerimizden sabit numune alınarak steril kaplarda 72 saat muhafaza edilmekte ve periyodik olarak analiz yapılmaktadır. Böylece hammadde alımından tabağınıza kadar olan süreç, gerek ölçümlerle, gerekse gözlemlerle kontrol altında tutulmaktadır.

“Emin Ellerde Sağlıklı Yemekler...”

İnsan sağlığı ile direkt ilişkisi olan her sektörde olduğu gibi, yemek sektöründe de hijyenik ve sağlık koşulları gerçekleştirmenin önemi tartışılmaz bir gerçektir. Ancak konunun diğer bir kritik boyutu, bu koşulların sürekliliğini sağlamabilmesidir. Petunya Catering olarak bizler ve personelimiz bu konuda iddialıyız.



“Hijyen ve Sanitasyon...”

Hijyen ve sanitasyon, mutfağın mimarisi ile, makine ve ekipmanları ile, personeliyle, gıda malzemelerinin hesaplanması ve işlenmesi ile, temizlik ve bakımı ile başlı başına bir konudur. Petunya Catering olarak tüm birimlerimizde ve üretim aşamalarında DiverseyLever, hijyen ve sanitasyon konusunda danışmanlık ve denetim yapmakta, personelimizin bu konudaki eğitiminde bizimle birlikte çalışmaktadır.

“Sağlık...”

Sağlık muayenesi yapılip sağlık raporunu alarak göreve başlayan personelimiz ayrıca, sağlık bakanlığınca görevlendirilen ekip denetiminde üç ayda bir periyodik olarak potör ve diğer sağlık kontrollerinden geçmektedirler. Bu kontroller sonucu sağlık raporu ve Portör muayeneleri, müşteri talebi olmaksızın tüm müşterilerimize yollanmaktadır.



“Kıyafet...”

Personelimiz kendileri için özel olarak dizayn edilmiş kıyafetlerle hizmet vermektedir.

Petunya Catering

“ Ev Lezzetini İşinize Taşıyoruz”

“Kaliteyi Mutlu İnsanlar Yaratır...”

İş ve hizmet anlayışımızın temelinde insana verilen değer yatar. Personelimize verdiğimiz değer, aynı oranda yarattıklarımızda da yaşayacağını bilincindeyiz. “Kaliteyi mutlu insanlar yaratır...” felsefesi ile, insanın direkt değer olduğunu şirketimizde, kalite ve verimliliğin artırılması da insanlara verilen değer ve çalışanların mutluluğu ile sağlanır. “Koşulsuz Müşteri Mutluluğu” kavramı ile çalışanlarımızın da bizim bir müşterimiz olduğunu düşünerek çalışanlarımıza verdiğimiz hizmetlerin düzenli ve kaliteli olmasını sağlıyor, kaliteyi öncelikli hedefimiz sayıyoruz.



Eğitim

Başarının sürekli eğitimle sallanacağını bilinciyle hareket eden firmamızda tüm çalışanlarımız, sanitasyon, aşçılık, sunuş gibi temel konularda eğitim programlarına tabi tutulmaktadır. Söz konusu eğitimler, eğitim formasyonuna sahip çalışanlarımız ve firmamız verdiğimiz, yemek dağıtımını kendileri yapan firmaların personeli de azami bilgilerle donatılmaktadır.

Üretim

Faaliyet gösterdiğimiz yemek sektöründe depolama, üretim, temizlik ve hijyen üzerinde önemle durduğunuz konulardır. Firmamızda tüm ürünlerin birbirinden bağımsız olması sağlanmış, üretim alanları hijyen hatlarıyla kontrol altına almıştır.

Üretimde kullanılan tüm cihazlar, son teknoloji ile donatılmıştır. Söz konusu cihazlar, hem işleme hem de pişirme esnasında gıdanın veriminin ve minerallerin yok olmasına izin vermeyen, insan etkisini minimum olduğu cihazlardır.



“Çorbada Tuzu Olanlar...”

Lezzeti, sağlığı ve kaliteyi bir araya getirirken önem verdiğimiz konulardan biri kullandığımız malzemelerdir. Yemekte kullanılan malzemenin niteliği, lezzetin değişmez bir parçası, sağlığın önemli bir şartıdır. Bu bilinçle hareket eden Petunya Catering yemeklerinde kullandığı tüm malzemeleri sektörde kendini kanıtlamış kalitesi yüksek firmalardan temin etmektedir.

Sebze ve Meyve	: Günlük hal temini
Et Ürünleri	: Pınar Et, Maret, Banvit, Erpiliç, Karakan, Beypiliç, Gedik
Süt Ürünleri	: Bizim, Pınar, İçim, Eker
Kuru Gıda	: TSE belgeli markalar
Dondurulmuş Gıda	: Superfresh, Tamek
Yağlar	: Olin, Ülker, Torku, Yudum, Bıryağ

