



EGE CATERİNG

YEMEK HİZMETLERİ TEKLİFİ

İÇİNDEKİLER

1. Kısaca “EGE CATERİNG”

2. Hizmet Kapsamı

- a. Mevcut Durum
- b. Tarafımızca Yapılacaklar ve Yeni Düzenlemeler
- c. Menü Kompozisyonu
- d. Personel Organizasyonu

3. Fiyat Teklifimiz

- a. Fiyat Bilgileri
- b. Fiyat Teklifi
- c. Fiyat Kapsamı
- d. Yatırımlar

4. Diğer Hususlar

- a. Ürün Tedarikçilerimiz
- b. Örnek Menü
- c. Referanslarımız
- d. Kalite Belgeleri

5. Şirket Tanıtımı

Merhabalar Sayın Yetkili

Öncelikle firmanıza teklif sunmaktan dolayı büyük mutluluk duyduğumuzu belirtmek isteriz.

I. “EGE CATERİNG”

“EGE YEMEK” olarak sizlere 10 yıllık deneyimi sunuyoruz. Bu deneyimlerle siz kıymetli müşterilerimizin asıl ihtiyaç ve beklentilerine odaklanıp, her zaman kaliteli hizmet vermek suretiyle, müşteri memnuniyetini en üst seviyelerde ve süreklilik içinde tutmayı hedef edindik. Temiz iş anlayışı, uygun hedefler ile hareket ederek sektör içinde yeni bir soluk yeni bir heyecan olmayı amaçlıyoruz.

Bizim sistemimiz son derece sade ve pratik usuller üzerine kurulamaktadır, karmaşık halden uzak, sadece beklenti ve ihtiyacı karşılayan kaliteli bir üretim ve hizmet zinciridir.

“EGE YEMEK” olarak kurulduğumuz günden itibaren her zaman kaliteli hizmet vermek suretiyle, müşteri memnuniyetini en üst seviyelerde tutmaya gayret edeceğiz.

“EGE YEMEK” olarak Kuruluşunuz mutfağında taşınmalı servis uygulayacağımız sistem aşağıdaki şekilde oluşturulacaktır.

- Üretimde standart girdiler kullanılacaktır. Tüm **“EGE YEMEK”** projelerinde yemekler standart girdiler kullanılmak suretiyle üretilir. Standartlaşmanın getirdiği maliyet avantajı müşterilerimize fiyat olarak yansıtılır. **“EGE YEMEK”** ’in amacı en iyi kaliteyi en makul fiyatlar ile sunabilmektir.

- Üretimde kullanılan tüm girdiler ülkemizin bilinen ve tercih edilen markaları olacaktır. **“EGE YEMEK”** tüm alımlarını zamanında teslim, ürün temininde ve kalitede süreklilik, sipariş kadar teslimat prensiplerine uygun hizmet veren firmalardan yapmaktadır.

- Kuruluşunuzdaki yemek servis hizmeti ile özel yemek organizasyonlarınız için **“EGE YEMEK”i** görevlendirmekle en yerinde kararı vereceğinize ve bizim de güveninize karşılık en iyi hizmeti sunacağımıza sizi temin ederiz.

“EGE YEMEK” olarak sizlere de hizmet verebilmek arzumuzu belirtir, bu vesile ile çalışmalarınızda başarılar dileriz.

Saygılarımızla,

Ersin GÜLER

Üretim Müdürü

SUNA EKŞİ

Gıda Mühendisi



II. HİZMET KAPSAMI

İstanbulda faaliyet gösteren kurumunuzun yemekhanesinde bütün vardiyalar için YERİNDE ÜRETİM & TAŞIMALI YEMEK HİZMETİ ile yemeğin servisinin yapılması işidir.

A. MEVCUT DURUM

Kurumunuzda yerinde üretim sistemi & taşımali yemek hizmeti için yemek servisi ve servis sonrası temizlik hizmetinin yerine getirilebilmesi için gerekli altyapı mevcuttur.

B. MÖNÜ KOMPOZİSYONU VE ALTERNATİFLER

Yemek çeşitleri haftada 6 gün 4 kaptan oluşan mcnüler halinde hazırlanıp sunulacaktır ve mcnü listesi Aylık olarak hazırlanacaktır. Çeşitler aşğıdaki gibidir:

- 1 çeşit Çorba
- 1 çeşit Ana Yemek
- 1 çeşit Yardımcı Yemek (Pilav, Makarna, Börek, vb. gibi)
- 1 çeşit Tamamlayıcı Yemek (Tatlı, Meyve, içecek vb. gibi)

Ana yemeklerde, haftada 3 et yemeğı (tavuk, köfte, balık dahil), 3 kez sebzeli yemekten (bakliyat dahil) oluşan menü düzeni uygulanacaktır.

Yemeklerde tüketilmek üzere baharat ve soslar ayrıca servise sunulacaktır.

Mcnü listeleri firmamız yetkilileri tarafından sözleşmemize uygun sayıda et ve etli sebze yemekleri olarak hazırlanacak, uygulanacaktır.

C. PERSONEL ORGANİZASYONU

Yemek servisi ve servis sonrası temizlik hizmeti için gerekli Personeller Kurumunuz / Kurumumuz tarafından sabah, öğlen ve akşam servisi için temin edilecektir.

“Bölge Operasyon Yetkilimiz” düzenli olarak mutfağınızı ziyaret ederek, hizmet kalitemizi denetleyecek, sizlerle de görüşmek suretiyle istek ve önerilerinize derhal çözüm getirilecektir.

III. FİYAT ÇALIŞMASI

A. FİYATIN KAPSAMI

- Yemek sırasında tüketilecek olan biber, tuz, limon suyu, kürdan, peçete vb. gibi her türlü sarf malzemesi tarafımızca karşılanacaktır.
- Gıda yasaları gereği çalışanlarımızın periyodik sağlık kontrolleri aksatılmadan yaptırılmaktadır. Bu kontroller;
 - Portör Muayenesi (Altı Ayda bir kez)
 - Akciğer Filmi (Yılda bir kez) olup, tahlil neticeleri firmanıza yazılı olarak bildirilecektir.
- Eldiven, maske, bone, vb. gibi her türlü hijyen sarf malzemesi personelinize tarafımızdan verilecektir.

B.FİYAT BİLGİLERİ

- 1. SÖZLEŞME SÜRESİ** : 1 yıl
- 2. FATURALAMA** : 7 Gün
- 3. ÖDEME** : Ödeme vadesi fatura tarihini takiben 30 Gün olup, havale veya Efedede ödeme.
- 4.FİYAT AYARLAMA** : Teklif fiyatımız 01.OCAK 2023 tarihinden geçerli olmak şartı ile 31 ARALIK 2023 tarihine kadar sabittir. Bu tarihten sonraki artış geçmiş 6 Aylık Tüketici fiyatları gıda endeksi artışı baz alınarak karşılıklı mutabakat ile tespit edilecektir.
- 5. TEKLİF OPSİYONLARI** : Teklifimiz günlük minimum

50 kişi *üzerinden* hazırlanmıştır.

Teklifimiz 10 gün opsiyonlu olup, sipariş alındıktan sonra 2 iş günü içinde başlanacaktır.

C. FİYAT TEKLİFİ:

EGE YEMEK MENÜ

**4 kap yemek fiyatımız : 120 TL
+ K.D.V.(%8) 'dir.**

**5 Çeşit kahvaltı fiyatımız
..... TL + K.D.V (%8) DİR**

Teklifimiz ;

...../gün yemek, haftada 6 gün 3 vardiya çalışma esasına göre
hazırlanmıştır

IV. KULLANILAN ÜRÜN MARKA LİSTESİ

Et Ürünleri	: Et ve Balık Kurumu
Tavuk Ürünleri	: Beypiliç - Şenpiliç
Süt Ürünleri	: Pınar - Eker - Faik
Donuk Ürünler	: Feast - Superfresh
Sıvı Yağlar	: Biryag - Aymar – Bizim
Salça Grubu	: Tukaş – Tamek- Akfa
Makarnalar	: Ankara - Filiz - Selva
Kahvaltılıklar	: Sütaş - Koska - Ülker

ŞİRKET TANITIMI

“EGE YEMEK” toplu yemek sektöründe yeni faaliyet gösteren bir şirkettir. Bizler 10 yıllık profesyonel ve kurumsal deneyimlerimiz ile hazır yemek sektöründe yeni bir heyecan ve yeni bir kalite çıtası oluşturuyoruz.

Bugün **EGE YEMEK**, 1Şubat 2005 tarihinde başlayan yolculuğunda İstanbulda günlük 18 noktada Yerinde Üretim veya Taşımalı Sistem toplam 1200 kişiye 18 çalışanı ile yemek üretimi, çay ve servis hizmetleri sunmaktadır.

GIDA GÜVENLİĞİ

EGE YEMEK “Herşeyden Önce Kalite” anlayışı ile yemek üretim ve hizmet sektöründe önde gelen firmalardan biri olacaktır.

EGE YEMEK, hizmet verilen tüm projelerde her ay periyodik olarak prosesteki kritik kontrol noktalarını ve üretimin hijyen kurallarına uygun olarak yapılıp yapılmadığını denetlemektedir.

Mutfaklarımızda kurulan sistemde;

Mal Kabulü sırasında projelere gelen tüm ürünler, oluşturulan kalite planlarına ve ikmalci firmalarla üzerinde mutabakat sağlanan ürün spesifikasyonlarına uygun olduğu kontrol edilerek kabul edilir. Depolama sırasında, kabul edilen ürünler depo alanlarına alınarak uygun şekilde saklanır. Kullanım sırasında ürünlerin son kullanım tarihleri dikkate alınarak üretime alınır. Soğuk zincirde muhafaza edilen ürünlerin raf ömürleri, üretimde ürün tanımlama ve izlenebilirliğinin sağlanabilmesi için kurulan etiketleme sistemi ile izlenir.

Yukarıda bahsedilen kritik kontrol noktaların güvence altında tutulmasının amacı, üretim süresince oluşabilecek hataların son ürüne yansımadan tespit edilebilmesidir.

Yemek üretimi sırasında kullanılan doğrama tablası, bıçak, vb. küçük aletler, işlenen gıda maddelerinin mikrobiyel floralarındaki farklılıklar göz önüne alınarak et, sebze, tavuk , balık ve süt ürünleri işleri olmak üzere 5 farklı gruba ayrılır ve üretim sırasında birbirine karıştırılmadan kullanılır. Aynı şekilde mutfak içerisindeki mekanlarda et işleme, sebze işleme ve tatlı işleme birimi olarak ayrılır. Üretimde kullanılan tüm alet, ekipman ve mekanlar hazırlanmış olan temizlik ve hijyen talimatlarına uygun olarak temizlenir.

Çiğ olarak tüketime sunulan tüm sebze ve meyveler önce dezenfektanlı (insan sağlığını hiçbir şekilde etkilemeyen) su ile yıkanıp dezenfekte edilir. Daha sonra bol su ile durulanır. Böylece meyve ve sebzelerin mikrobiyel yükü insan sağlığına zarar verecek seviyenin altına indirilir.

Hazırlanan yarı mamül maddeler, mamül elde edilinceye kadar üzeri streç ile kaplanıp, etiketlenerek soğuk hava depolarında veya soğuk hava dolaplarında muhafaza edilir.

Servise hazır ürünler, eğer sıcak olarak müşteriye sunulacaksa servis saatine kadar 65 ° C' in üzerinde benmari veya fırında maksimum 2 saat bekletilir. Eğer soğuk olarak tüketilecek ise hızla soğutularak 10 °C' in altına düşürülür.

Servis sırasında, servis tezgahı ve salonun temiz ve düzenli olması sağlanır. Benmariler her gün talimata uygun olarak temizlenir, suyu kontrol edilir ve servis süresinden 1-2 saat önce çalıştırılarak en az 85 °C' a ısıtılır. Servis salonunda masa örtülerinin temiz, menaj takımlarının eksiksiz olmasına özen gösterilir. Her gün öncesinde hazırlanan tüm yemeklerden, Aşçıbaşımız tarafından şahit numune alarak 72 saat minimum + 4 °C' de saklanır. Belirli periyotlarla hazırlanan yemeklerden alınan numuneler bağımsız bir laboratuarda mikrobiyolojik analizlere tabi tutulur.

Mutfaklarda çalışan tüm personel kişisel temizlik kurallarına uygun olarak çalışır. Personel üretim sırasında Kalite Departmanı tarafından hazırlanan el yıkama talimatına uyar. Üretim sırasında eğer personelin elinden gıda maddesine mikrobiyolojik bulaşma olasılığı varsa eldiven kullanılır. Hijyen denetimleri sırasında personel elinden de yüzey kültürü alınarak el hijyeninin mikrobiyolojik açıdan uygunluğu kontrol edilir.

EGE YEMEK' de kullanılan etler korumalı sistemlerle projelere teslim alınır.

EGE YEMEK tüm mekanlarda insan sağlığına zarar vermeyen, ancak endüstriyel mutfaklardaki kirlere karşı etkin temizleme gücüne sahip ve mikroorganizmaları inaktif temizlik kimyasalları kullanılır.

EGE YEMEK bünyesinde çalışan tüm personelin sağlık muayenesi düzenli olarak yaptırılır. Tüm çalışan personele 6 ayda bir portör muayenesi yapılır. Yılda 1 kere akciğer filmi çektilir.