KUTAS

Yemek & Organizasyon

KUTAŞ

Yemek & Organizasyon

SAYGILARIMIZLA
KUTAŞ YAPI İNŞ ve GIDA
SAN. DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.

HAKKIMIZDA

2006 yılında kurulan Kutaş Yemek ve Organizasyon, yemek sektöründe yerini almıştır. Kutaş Yemek aslında lokanta ve restoran olarak hizmete başlamış müşterilerin övgü ve sevgisini kazandıktan sonra yine müşterilerin istek ve arzuları sayesinde 2009 tarihinden itibaren toplu yemek sektörüne girmiş, toplu yemek sektöründe kalite ve hizmet adına en iyiyi yapmaya özen göstermekte olup, Kalite ve hizmet anlayışındaki vizyonuyla sektöründe zamanla kendini yenileyerek ve geliştirerek büyümeye devam etmektedir.

Teknolojinin de gelişmesi ile hızla sanayileşen toplumumuzda, çalışan iş gücünü arttırmak, hem zamandan hem performanstan fayda sağlamak için, çalışanların beslenmesini dikkatli, sağlıklı ve en düşük maliyetle sağlamak amacı ile hizmet sunmaktayız"

MİSYON & VİZYON

Amacımız müşterilerin memnuniyetini hep üst seviyede tutarak, profesyonel ustaların ışığı doğrultusunda hijyenik ortamda kaliteli ve taze ürünlerle en iyi hizmeti sunmak ürün ve hizmet kalitesi ile sektörde aranan bir kuruluş olmak ve saygınlığın sürekliliğini sağlamaktır.

KUTAŞ "KALİTE" gönüllüsü ve sektöründe öncü bir firma olmanın sorumluluğu ile mutfak ve projelerinde, satın almadan, servis sonuna kadar tüm süreçlerde, sektördeki en yüksek KALİTE'yi sağlamak amacıyla çok özel tedbirler ve uygulamalarla çalışmaktadır. Misyonumuzun temelini oluşturan "üretimde ve hizmette KALİTE" gıda güvenliğini, ürün ve hizmetimizin her aşamasında özenle uygulamaktayız.

- "Güvenli gıda için güvenli hammadde temini şarttır." ilkesini benimseyerek, Türkiye'de alanında kaliteli üretim yapan tanınmış analizleri, sertifikalar ve belgelerle izlemekteyiz. Bu sistemler, tüm projelerimizi kapsayacak şekilde belgelenmiştir. Sistemlerimiz, akredite denetim firmalarınca her yıl denetlenmektedir.
- Hijyen Kalite Güvence Departmanımız, Kalite Yönetim sistemlerimizle ilgili eğitim, denetim - iyileştirme faaliyetlerinden sorumlu bulunmaktadır. "Sürdürülebilir Kalite" prensibiyle tedarikçilerimiz, çalışanlarımız ve müşterilerimizle sürekli işbirliği içinde çalışmaktayız.

Ayrıca, tüm mutfak ve projelerimizde uygulanmakta olan Yönetim Sistemlerimizin etkinliği Hijyen & Kalite Yönetim Departmanında görevli Gıda Mühendislerimizce periyodik olarak denetlenmektedir.

Gıda ve Kalite yönetim sistemlerinin uygulamadaki etkinliğinin ölçüldüğü bu denetimlerde temel felsefe " sürekli iyileştirme "olup, denetimler bir eğitim süreci olarak gerçekleştirilmektedir.

Denetimler sırasında dezenfeksiyon işlemlerinin etkinliğinin izlenebilirliği için personelin ellerinden ve kullanılan ekipmanlardan sürekli numuneler alınmaktadır.

Denetim sonuçları Operasyon Yöneticileri ile paylaşılarak iyileştirme yöntemleri belirlenmekte ve sonuçlar birlikte takip edilmektedir. Değerlendirmeler üst düzey toplantılarla aylık, üç aylık, altı aylık ve yıllık periyotlarla takip edilmektedir. Tedarikçi Seçimiyle başlayan Gıda Güvenliği ve

Kalite Yönetim Sistemimiz servis bitimine kadar geçen tüm süreçler çok özel tedbirler içermektedir.

Güvenli Gıdanın Kaliteli hammadde ile temini esasıyla Türkiye'nin kalite uygulamaları en güçlü tedarikçi firmaları ile çalışılmaktadır. Hammadde güvenilirliği, sürekli denetim ve analiz yöntemleri ile Hijyen Kalite Yönetim departmanımız tarafından sürekli izlenmektedir

Depolarımıza gelen her ürünün kabul kriterlerine uygunluğu, deneyimli ve eğitimli yöneticilerimiz tarafından kontrol edilir. Depolarımız, sıcaklık, etiket, FİFO, ambalaj vb. konularda günde en az iki defa kontrol edilir

Personelimizin kişisel hijyeni en önde gelen konumuzdur. Bu nedenle, yarım saat arayla el yıkama, günde en az altı defa eldiven değiştirme, günde en az iki defa kıyafet yenileme, kolluk, maske kullanımı, detaylı sağlık taramaları rutin işlemlerimizdir.

Kullandığımız ekipmanlar, çalışma tezgahları, günde üç defa dezenfekte edilmektedir.

Yemeklerimiz pişme, sevkiyat, projelerde kabul ve servis öncesinde sıcaklık ve duyusal kontrollerden geçirilmektedir. Yemek muhafazası gıda güvenliğimiz için kritik kontrol noktası olup sevkiyat öncesi ve servis öncesinde günlük tüm yemek çeşitleri, kullanma ve içme suyundan alınan numuneler merkezimizde +4°C'lik dolaplarda 72 saat boyunca saklanmaktadır. İhtiyaç halinde, numuneler bağımsız akredite laboratuvarlarda analiz ettirilmektedir.

KUTAŞ YEMEK olarak

Kalite yolculuğunda yaptığımız çalışmalarla bugün tüm mutfak ve projelerimizde;

Müşterilerimiz için	ISO 9001:2008	Kalite Yönetim Sistemi
İnsan Sağlığı için	ISO 22000 / HACCP	Gıda Güvenlik Yönetim Sistemi
Çalışanlarımız için	OHSAS - 18001	İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemi
Dünyamız için	ISO 14001	Çevre Yönetim Sistemi
Memnuniyetiniz için	ISO 10002	Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

uygulanmaktadır.

Tüm kalite belgelerimiz;

- Ulusal ve uluslararası olarak geçerlidir,
- Tüm mutfaklarımızı kapsamaktadır.

KUTAŞ

Yemek & Organizasyon

TEKLİF DOSYASI

- ✓ **K**ALİTE & HİJYEN
- ✓ **U**ZMAN KADROSUYLA
- ✓ **T**OPLU YEMEK & YERİNDE ÜRETİM
- ✓ **A**RADIĞINIZ TÜM LEZZETLERİ
- ✓ **Ş**İMDİ SİZLERLE BULUŞTURUYORUZ

SİZLERLE ÇALIŞMAYI ÜMİT EDER.
İYİ ÇALIŞMALAR DİLERİZ.

Saygılarımızla;

KUTAŞ

Yemek & Organizasyon

MÖNÜ VE HİZMET

Şirketimize göstermiş olduğunuz alakadan dolayı Teşekkür eder teklifimizin uygun görülmesi halinde sizlere hizmet vermenin mutluluğunu tüm KUTAŞ YEMEK ORGANİZAYON çalışanları olarak duyacağımızı bildiririz.

MÖNÜ

Çorbalar, Et yemekleri, Etli sebze yemekleri, Pilav, Makarna, Börek, Zeytinyağlı, Tatlı, Meyve, yoğurt, Komposto, Salata, Meyve Suyu, Ayran olmak üzere kişi başı 4 çeşit ve ortalama 3000 kalori'dir.

KAHVALTI

Çay, tereyağı, Reçel Çeşitleri, Unlu Mamuller, zeytin Çeşitleri, Yumurta, Peynir Çeşitleri, Fermente, Et Ürünleri, Domates Salatalık Söğüş ve Menemen çeşitleri kahvaltı çeşitlerimiz. Kahvaltı grubu isteğe ve fiyata endeksli olarak 6.8.10.12 çeşittir.

SERVİS

Dağıtım servisinde kullanılacak ısıtma gereçleri, termobox vs. benzeri malzemeleri dördüncü çeşit (tatlı çeşitleri baklava kadayıf vs.) uygun kapalı PVC kaplarda tarafımızca karşılanacaktır.

HİZMET

Tamamı çelik kapta gönderilecektir, Yemekler firma yetkilileri tarafından talep edilecek olan noktada dağıtım yapılacak yemekler porselen& tabldot tabaklarda servise hazırlanıp servis personelimiz tarafından dağıtım yapılacaktır. Yemeğin korunması ısıtılması servisi Tarafımızca / yerine getirilecek olup, Elstra talepler satış temsilcilerine bildirilmelidir. Yemekhane'de kullanılacak tüm demirbaş malzemeler (benmari, bulaşık mak, soğutucu, masa, sandalye ve buna benzer tüm demirbaş ürünler) üretici firmaya ait olup hizmet süresince yüklenici firmada kalacaktır. 40 kişi ve üstü firmalar)

KUTAŞ

Yemek & Organizasyon

İşletmenizde
Ücretsiz
Mutfak Kurarak,
Sadece size özel,
Ev yemekleri sunuyoruz.

- İşletmenizde yapılan yemek sayesinde, geç kalma, soğuma, bayatlama ve kalori kaybı riski kalkarak, Sıcağı sıcağına ev yemeği lezzeti ile beslenme, imkânı bulacaksınız.

- Yemekhanenizi bize teslim ettiğiniz taktirde, teknik arızalardan,haşere ilaçlamalarına,hijyene ve ihtiyaç duyulan en küçük demir başlara kadar tüm eksiklikler **KUTAŞ YEMEK** tarafından karşılanacak ve size fatura edilmeyecektir.

- **KUTAŞ YEMEK** personeli mesainiz boyunca işletmenizin mutfağında olacağından, sürekli hizmet almış olurken aynı zamanda misafirlerinize özel menü hazırlatabilecek, mevcudunuz kaç olursa olsun mesai yemeklerinizi işletmenizde ürettirebileceksiniz.

- Profesyonelce hazırlanmış lezzetli, sağlıklı ve kalori ihtiyacına 24 saat cevap veren doyurucu bir iş yemeğine kavuşurken, üretimini görmediğiniz ve güvenmediğiniz restaurant, büfe,v.b kuruluşlardan yemek alma ihtiyacınız olmayacaktır.

- Personelimiz ile alakalı memnuniyetsizlik durumunda, istediğiniz özellikte personel hizmetinize verilecek, bize duyduğunuz güveni ve yenilikleri devam ettirme fırsatı bulacaksınız.

- Personelimiz sizleri tanıdıkca, damak tadınızı anlayarak daha verimli hizmet sunulacaktır. Bu nedenle işletmenizde yapılan yemek sürekli denetimimizde olduğu için gönül rahatlığı içinde güvenle yiyebileceksiniz.

- En önemlisi yemeğiniz,işletmenizde yapıldığı için çalışanlarınız kullanılan ürün markalarını ve üretimi görerek huzurla yemeklerini yiyebileceklerdir.

- **KUTAŞ YEMEK** ailesi temelinde kaliteyi benimsemiş 'Her işi profesyoneline bırakın",felsefesi ile sizleride kalite ile buluşturmaya davet eder, sağlık ve esenlikler dileriz.

Saygılarımızla,

KUTAŞ

Yemek & Organizasyon

TEKLİF FORMU

MÖNÜ VE TABLDOT LİSTESİ

Ekteki mönü, firmamızdan üretilen yemek çeşitlerini gösterip 1 aylık yemek listesi halindedir. Söz konusu mönü ve listeler oluşturulurken Türk kültürü mutfağından seçilen özgün yemekleri yeterli dengeli beslenme şartları ve işyerimizin özel koşulları dikkate alınarak hazırlanır.
Sizin talebinize göre mönüde değişiklik yapılabilir.

DAĞITIM

KUTAŞ YEMEK'e ait uyumlu araçlarla mutfağınıza yemekler ulaştırılıp boş ambalajların aynı şekilde geri alınmasıdır.

FATURALANDIRMA

Her gün irsaliye kesilecek 7 günde bir faturalandırılacaktır. Kesilen her faturanın tutarı ay sonu (NAKİT) tahsil edilebilir.
Gecikme halinde ihtara gerek kalmadan aylık %4 gecikme zammı tahsiil edilip ihtilaf halinde İstanbul Mahkemeleri yetkili kabul edilir.

FİYAT

4 ÇEŞİT ÖĞLE YEMEĞİ+EKMEK +KDV

Fiyat değişikliği sözleşme tarihinden itibaren iş bu sözleşme dönemi içerisinde fiyatlarda meydana gelen değişiklikler tüfe/tefe formülüne göre bulunacak artış oranında yemek bedeline yansıtılacaktır.

Yukarıda belirtilen koşullar çerçevesinde çalışmak ümidiyle...

ÇORBALAR
Ezogelin
Süzme Mercimek
Mercimek
Yayla
Tel Şehriye
Arpa Şehriye
Mantar
Tarhana
Tavuk Suyu
Düğün
Domates
Buğday
Brokoli
Erzincan

MAKARNALAR
Soslu
Sade
Peynirli
Cevizli Erişte
Yoğurtlu
Mantı
Bohça Mantı
Soslu Spagetti

ZEYTİNYAĞLILAR
Karışık Kızartma
Havuç Tarator
Yumurta Çılbır
Brüksel Lahana
Karnıbahar Kızartma
Semizotu
Şakşuka
Yaprak Sarma
Lahana Sarma
Biber Dolma
Barbunya Pilaki
Pırasa
Taze Fasulye
Orbit Fasulye

BÖREKLER
Sigara
Muska
Milföy
Su

PİLİÇ VE BALIK
Fırın Tavuk
Kanat Izgara
Tavuk Döner
Tavuk Şnitzel
Mantarlı T.Sote
Sebzeli T.Kavurma
Tavuk Şiş
Tavuk Haşlama
Tavuk Sote
Piliç Pirzola
Terbiyeli Piliç Sote
Tavuk Sarma
Piliç Pane
Mezgit Tava
Palamut Tava
Uskumru Tava

KÖFTELER
Kadınbudu
Rosto
İzmir
İnegöl
Adana
Kaşarlı
Izgara
Sebzeli
Ekşili
Hasanpaşa
Sahan
Fırın

SALATALAR
Söğüş
Mevsim
Dereotlu Patates
Kıvırcık
Semizotu
Piyaz
Acılı Ezme
Amerikan
Kısır
Kırmızı Pancar
Makarna
Patlıcan Ezme
Mercimek Köftesi
Karışık Turşu
Yoğurt
Cacık

PİLAVLAR
Sade
Şehriyeli
İç Pilav
Mısırlı
Bulgur
Nohutlu
Domatesli
Bezelyeli
Mercimekli Bulgur

SEBZE VE BAKLİYAT
Kuru Fasulye
Nohut
Barbunya
Bezelye
Taze Fasulye
Mevsim Türlü
Patlıcan Musakka
Kıymalı Karnıbahar
Karnıyarık
Fırın Patates
Etli Patates
Kıymalı Ispanak
Kıymalı Yumurta
Etli Pırasa
Kıymalı Menemen

ET YEMEKLERİ
Sebzeli Kebap
İslim Kebabı
Çoban Kavurma
Çiftlik Kebabı
Tas Kebabı
Dana Haşlama
Et Döner
Mantarlı Et Sote
Orman Kebabı
Kağıt Kebabı
Patlıcan Kebabı
Arnavut Ciğeri
Karışık Izgara
Yufka Kebabı
Bahçıvan Kebabı
Saksı Kebabı

TATLILAR
Kemalpaşa
Revani
Şekerpare
Baklava
Havuç Dilimi
Şöbiyet
Tulumba
Sütlaç
Aşure
Kabak Tatlısı
İrmik Helvası
Muhallebi
Supangle
Kazandibi
Tavuk Göğsü
Cevizli Helva
Saray Sarma

MEYVELER
Elma
Mandalina
Muz
Kayısı
Çilek
Armut
Karpuz
Kavun
Erik
Malta Eriği
Şeftali
Nektari
Portakal
İncir
Üzüm

KOMPOSTOLAR
Kayısı
Çilek
Vişne
Üzüm
Elma

İÇECEKLER
Ayran
Kola
Meyve Suyu

KUTAŞ

Yemek & Organizasyon

ONAYLI TEDARİKÇİ LİSTESİ

MEŞRUBAT

COCA COLA
FANTA & YEDİGÜN
MEYSU & MEYÖZ MEYVE SULARI

BAKLİYAT GRUBU

SMA METROSTAR

SÜT VE SÜT GRUPLARI

SÜTAŞ / SEK SÜT
SİLİVRİ ARSLAN
ZİNDE

BEYAZ ET GRUPLARI

CP PİLİÇ / BEY PİLİÇ / BANVİT

SALÇA

TAT / TAMEK / ÖNCÜ / TUKAŞ

YAĞ

ÜLKER BİZİM / BİRYAĞ

KIRMIZI ET

ET VE SÜT KURUMU
YALÇINLAR ET / BOLET

UN VE NİŞASTA

EK UNSAN YEMEKLİK UN

Lezzet bir aşktır...

CERTIFICATE

KUTAŞ YAPI İNŞAAT VE GIDA SANAYİ DIŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Ziyagökalp Mah. Başkomutan Cad. No:26/C Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE

TCS Belgelendirme tarafından denetlenmiş ve uygulamakta olduğu Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
is audited by TCS Certification and applied Food Safety Management System meet the requirements of

ISO 22000:2005

standardına aşağıdaki kapsamda uymakta olduğu gözlenmiştir.
standard for the following activities.

Kendi ve Müşteri Tesislerinde Yemek Üretimi Ve Sunumu

Meal Production and Presentation at Own and Customer Premises

Sertifika No / *Certificate No:* **FSM-00 90 170756-TR**
Kategori / *Category:* E
Alt Kategori / *Sub-Category:* E

Sertifika İlk Yayın Tarihi / *Certificate Date* 16.11.2017
Sertifika Son Basım Tarihi / *Certificate Last Issue Date* 16.11.2017
Mevcut Belgelendirmenin Geçerlilik Periyodu / *Validity Date of Current Certification Period* 16.11.2017 - 16.11.2020

SERTİFİKA GEÇERLİLİK TARİHİ : 16.11.2018

TCS SYSTEM DEPARTMENT APPROVAL

FRM.S.74_REV05

CERTIFICATE

KUTAŞ YAPI İNŞAAT VE GIDA SANAYİ DIŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

Ziyagökalp Mah. Başkomutan Cad. No:26/C Başakşehir / İstanbul / TÜRKİYE

TCS Belgelendirme tarafından denetlenmiş ve uygulamakta olduğu Kalite Yönetim Sisteminin
is audited by TCS Certification and applied Quality Management System meet the requirements of

ISO 9001:2015

standardına aşağıdaki kapsamda uymakta olduğu gözlenmiştir.
standard for the following activities.

Kendi ve Müşteri Tesislerinde Yemek Üretimi Ve Sunumu

Meal Production and Presentation at Own and Customer Premises

Sertifika No / *Certificate No:* **QM-00 90** **170756-TR**

Sertifika İlk Yayın Tarihi / **16.11.2017**
Certificate Date
Sertifika Son Basım Tarihi / **16.11.2017**
Certificate Last Issue Date
Mevcut Belgelendirmenin Geçerlilik Periyodu / **16.11.2017 - 16.11.2020**
Validity Date of Current Certification Period

SERTİFİKA GEÇERLİLİK TARİHİ : 16.11.2018

FRM.3.74_REV05

Kocasinan Cad. Yanardağ Sk. No: 9/11 Küçükbakkalköy Ataşehir / İstanbul
T: 0216 573 55 53 F: 0216 573 88 01 info@tcscert.com www.tcscert.com

T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

T.C.
BAŞAKŞEHİR KAYMAKAMLIĞI
İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No	:	**TR-34-K-165886**
İşletmecinin Adı-Soyadı / Tüzel Kişiliğin Adı	:	**Kutaş Yapı İnşaat ve Gıda Sanayi Dış Ticaret Limited Şirketi**
İşletmenin Ticaret Unvanı	:	**Kutaş Yapı İnşaat ve Gıda Sanayi Dış Ticaret Limited Şirketi**
Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi	:	**Ziya Gökalp Mah. Başkomutan Cad.No:26/C Merkez Başakşehir - İstanbul / Türkiye**
İşletmenin Adresi	:	**Ziya Gökalp Mah. Başkomutan Cad.No:26/C Merkez Başakşehir - İstanbul / Türkiye**
İşletmenin Faaliyet Konusu	:	**Gıda Üretimi Yapan İşletmeler**
Belgenin İlk Veriliş Tarihi	:	**18/04/2018**
Belgenin Değişiklik Tarihi	:	

İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

Muzaffer KARTAL
İlçe Müdürü

T.C.

BAŞAKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI

RUHSAT VE DENETİM MÜDÜRLÜĞÜ

GEÇİCİ İZİN BELGESİ

PAYDAŞ NO	:	1272562
BELGE NO	:	2017/7472
VERİLİŞ TARİHİ	:	06/03/2018
YENİLEME TARİHİ	:	06/03/2019
ADI SOYADI	:	KUTAŞ YAPI İNŞAAT VE GIDA SANAYİ DIŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
ÜNVANI	:	
FAALİYET KONUSU	:	YEMEK ÜRETİMİ
DİĞER FAALİYETLER	:	
İŞYERİNİN SINIFI	:	GAYRİ SIHHİ MÜESSESE
ADRESİ	:	ZİYA GÖKALP MAH. BAŞKOMUTAN CAD. (ATATÜRK CADDESİ) NO:26/A BAŞAKŞEHİR/İSTANBUL PAFTA NO:51 PARSEL NO:2465
KULLANIM ALANI (m2)	:	367 m2
AÇILIŞ KAPANIŞ SAATİ	:	07:00 - 20:00

İşbu belge BAŞAKŞEHİR Belediye Meclisinin 06/11/2009 tarih ve 2009/55 sayılı kararına göre ve işyeri yetkilisinin her yıl işyerinin teknik ve sıhhi muayenesini yaptırması şartıyla verilmiş olup müktesep hak teşkil etmez.

HASAN BASRİ GÜL
Başkan Adına
Başkan Yardımcısı

Yemek & Organizasyon

KUTAŞ

Ziya Gökalp Mh. Başkomutan Cd. No:26/C Başakşehir / İSTANBUL
Tel: 0212 670 05 86 Faks: 0212 670 05 87
www.kutasyemek.com - info@kutasyemek.com