



iş'te füzyon yemek

"iş'te yemek, füzyon yemek"





*"Dünyada Hiç Kimse;
Bir Şeyi Kötü Yapmadan,
Daha Ucuza Satamaz.*

Bu Nedenle;

*Bir Malın Sadece Fiyatına Bakmak,
Bazı Hileleri Kabul Etmek Demektir."*

Sayın Müşterimiz,

İçinde yaşadığımız dünya sürekli değişiyor. Bu değişim gerçekleşirken şirketlerin oynadığı roller ve üzerine düşen sorumluluklar da farklılaşıyor. Kurumlar için artık sadece kar etmek yeterli değil. Şirketlerin değerleri, nasıl yaşattığı ve sorumluluklarını nasıl icra ettiği herkes tarafından büyük bir ilgiyle izleniyor.

füzyon yemek olarak projelerimiz de koşulsuz ve sürdürülebilir müşteri memnuniyetini kalite standartlarımızın vazgeçilmez ilkelerinden biri olarak belirledik ve en kaliteli üretimi yapan firma olma hedefi ile tamamı profesyonel olan ekibimizle birlikte yola çıktık. 23 yıllık sektör tecrübemizi, yepyeni bir heyecanla ve bugünlere taşıyan değerlerimizin katkısıyla çalışanlarımızın yemek ihtiyaçlarını ister yerinde üretim, isterse taşıma yemek hizmeti olsun 1.800 m2 kapalı alana sahip merkez mutfağımızdan karşılamaya devam ediyoruz. Sektörde müşterisi ile tüm koşulları ortak karar vererek belirleyen bir firma olarak, müşterimizin takdirini ve memnuniyetini kazandığımız için, müşteri sadakatinde sektör lideri olma yolunda da önemli bir hedef belirledik.

füzyon yemek olarak, yoğun çalışma temposu içerisinde çalışanlarına kısa ama mutlu bir nefes aldirmayı arzu eden müşterilerimize seçkin bir ayrıcalık sağlıyoruz.

Binanızda ayıracağınız küçük bir alanda bile farklı bir atmosfer oluşturup hoş lezzet ve farklı sunumlarla ruhunuza dokunuyoruz. Kapasite ve ihtiyacın düzeyi ne olursa olsun

"Butik Hizmet" ilkesiyle kaliteli hizmet ve müşteri memnuniyetini sağlamak amacı ile çıktığımız bu yolda hızlı ve emin adımlarla ilerlerken sizlerle birlikte çalışmaktan onur duyacağız.

Saygılarımızla

Füzyon' un temel aldığı nokta, iki atom çekirdeğinin birleşerek çok büyük miktarda enerji çıkarmasıdır. Zorluğuna rağmen Füzyon şu an mevcut bulunan en büyük enerji kaynağıdır. Müşterilerimiz, Yönetim Kurulumuz, Çalışma Arkadaşlarımız, İnanığımız, Uygulamaya Çalıştığımız Değerlerimizle, Mesleğimize Duyduğumuz Saygı, Müşterilerimizin ihtiyaçlarından doğan beklentileri, bizim enerjimizi oluşturan her bir çekirdek tanesi olarak hissediyoruz.

İletişimin hızla geliştiği dünyada, beşeri ilişkiler en üst seviyesine ulaşmıştır. Her alanda olduğu gibi tükettiğimiz ürünler ve mutfaklarda küreselleşmiştir. Dünyayı etkisi altına alan farklı ulusal mutfaklar, örneğin; Fransız, İtalyan, Uzakdoğu, Ortadoğu mutfağı gibi, hızlı ve kolay iletişim sayesinde “ Küresel “ bir mutfak halini almaya doğru gitmiştir. Klasik Türk Osmanlı Mutfağı ise günümüzün tabiriyle gerçek bir “ Füzyon Mutfağıdır. “ Atalarımızın farklı coğrafyalara yayılması bu zenginliğin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Geleneksel tatlarımızın yanında Füzyon Mutfağı doğru uygulandığında tekdüzelikten kurtulup, harika ve cazip tatları denememize olanak sağlayacaktır. Bu temel iki ilke ile hayat amacımızı misyonumuz, gelecek hayalimizi vizyonumuz olarak belirleyip, değerlerimiz ışığında müşterimizin iş hayatı yolculuğunda yan yana olmayı arzu ediyoruz.

İs'te Yemek, füzyon yemek.



Taşıma Yemek

Müşterilerimizin belirli bir sayının altında personele sahip ve mutfak ortamı yerinde üretim koşullarına uygun olmadığı durumlarda, hizmetimiz taşınabilir yemek sistemi ile gerçekleştirilmektedir. Yemekleriniz yemek saatinden önce servis personellerimiz tarafından hijyen kurallarına uyulmak sureti ile, özel ve kapalı THERMOBOX lar ile yemekhanenize teslim edilmektedir.

Yeterli sayıda ve hijyen koşullarına uygun servis araçlarımızla hazır yemek talepleriniz tam vaktinde teslim edilmektedir. Yemeklerin lezzeti ve kıvamı özenle muhafaza edilmektedir.

Yerinde Üretim

füzyon yemek; Tesisinizdeki mevcut mutfağınız incelenerek ihtiyaca uygun proje geliştirilir ve iyileştirme çalışmaları tamamlanır.

Servis elemanlarımız ve yöneticilerimiz mutfağınızı devralarak kısa zamanda kalıcı çözümler üretir. Çalışmaların tamamlanması ile birlikte sizlere *füzyon yemek* kalitesinde ve lezzetinde yemekler sunar.

Out Side Catering

füzyon yemek olarak bünyemizde görevlendirmekte olduğumuz deneyimli çalışanlarımızla şirketlerin dış mekanlarda tertiplemekte oldukları yemekli etkinliklerine hizmetler verilmektedir. Mutfağımızda deneyimli aşçılarımız tarafından birinci sınıf kalitedeki hammaddeler kullanılarak üretilmekte olan yemeklerimiz Outside Catering hizmetlerinde servise sunulmaktadır.

Outside Catering hizmetlerinde, tüm servis ekipmanları tarafımızdan organize edilmekte olup, bünyemizdeki deneyimli organizasyon sorumluları, garson ve komiler tarafından gıda maddelerinin servisleri gerçekleştirilmektedir.



Deneyimli ekip arkadaşlarımızla, sizler için hep daha iyiye...



Neden füzyon yemek

Çünkü insan sağlığını **gerçekten** önemsiyoruz.

Çünkü kaliteyi sadece belgelerde değil, işimizde **yaşıyoruz**.

Çünkü teknoloji çağında en önemli kaynağın hala **insan** olduğunu bilerek çalışıyoruz.

Çünkü hammadde tedarikimizi mutlaka bilinen **markalı** ürünlerden tercih ediyoruz.

Çünkü mutfağımızda **antibakteriyel** yer zemini ve steril ortamda üretim yapıyoruz.

Çünkü temizlik ürünlerimizde alman **winterhalter** firmasını tercih ediyoruz.

Çünkü ekipmanlarımızı **+80 c dereceli** makinalarda dezenfekte ediyoruz.

Çünkü elektrik kesintileri için 110 kw **jeneratörümüzle** hazırlıklıyız.

Çünkü su kesintileri için 12 tonluk **paslanmaz çelik** su depolarımızla hazırlıklıyız.

Çünkü mutfağımızda **reverse osmosis** su arıtma sistemiyle kaynak suyuna en yakın su ile üretim yapıyoruz.



Misyonumuz

Hayat Amacımız;

Kalitenin bir takım çalışması olduğunu bilen bir ekip anlayışı ile artan toplu çalışma potansiyellerinin yemek ihtiyaçlarını, öncelikle kalite anlayışla karşılamayı amaçlayan bir kurumsal kimlik,



Vizyonumuz

Gelecek Hayalimiz;

Toplu yemek sektöründe kendi üretimi ile ürünün portföyünü zenginleştiren, alanındaki tüm gelişme ve yeniliklere süratle uyum sağlayan, müşteri memnuniyetini her şeyin üstünde gören, toplam kalite anlayışı ile; yapılanmasını değiştiren müşteri ihtiyaçlarına göre geliştirebilen lider bir firma olmak.



Değerlerimiz

İnsan odaklı yaşam;

Ekip ruhuna dayalı çalışma anlayışı
Dünya standartlarında kaliteli hizmet
Öncülük
Güvenilirlik
Sürekli Gelişim

Çevre Politikamız

Çevreyle ilgili kanun ve yönetmelikleri takip etmek, onlara uygun hareket etmek. İçinde yaşadığımız sosyal çevrenin, ürün ve hizmet sunduğumuz müşterinin çevre bilincini ve memnuniyetini artırıcı sektörel gelişmeleri ve iyileştirmeleri araştırmak, adapte etmek ve uygulamak.

Sunduğumuz üründe kullanılan teknolojinin çevre uyumlu olmasında öncü olmak, çevreyi ve doğayı koruyucu ve iyileştirici faaliyetleri desteklemek. Atıkların mümkün olduğu kadar geri kazanılması, geri kazanımı olmayan atıkları çevreye zarar vermeden bertaraf etmek. Ürünü üreten çalışanımızı çevrenin korunması konusunda bilinçlendirmek için eğitimsel faaliyetlerde bulunmak, ürün kalitemizi çalışma ortamına bağlı olarak en üst seviyede tutmak, ülke menfaatleri doğrultusunda sürekli iyileştirmek ve geliştirmektir.



Eğitim

füzyon yemek olarak yiyecek - içecek sektöründe, bizim için önemi büyük olan personel eğitimi haftalık periyotlarla verilmekte olup, müşteri memnuniyetini sürekli arttırmak için genel toplantılar yapılmaktadır. Bu eğitim toplantılarındaki amaç; verilen hizmetin kalitesini eğitilmiş, bilinçli, profesyonel personel ile en üst düzeyde tutmaktır.

Ayrıca yeni yasal zorunluluk olan gıda üretim firmalarının personelleri işe başlamadan "Genel Hijyen" eğitimi ve sertifikası alması zorunludur.

Personel

Çalışanlarımızın görev tanımları açık ve net bir şekilde oluşturulmuş, bu doğrultuda çalışmalarını sağlamış bulunmaktayız. Personel kıyafet ve kişisel bakımları da periyodik kontrollerle denetlenir. (her 6 ayda bir portör, her 1 yılda bir akciğer grafisi ve fiziki muayene yapılarak personelimizin sağlık ve fiziki durumları takip edilir.)

Kullandığımız ekipmanlar, çalışma tezgahları, ayak havuzları günde 3 defa dezenfekte edilmektedir. Temizlik ve dezenfektasyon işlemlerinde winterhalter ürünleri kullanılmaktadır.

Mali Mesuliyet

füzyon yemek personelinin yol açabileceği yaralanma, kaza ve diğer olaylarla ilgili gıda zehirlenmelerine karşı mali mesuliyet sigortası düzenlenmiştir. Buna istinaden kendi personelinin de uğrayacağı her türlü kazadan sorumlu olacaktır.



Tüm mutfak ve uygulanmakta olan yönetim sistemlerimizin etkinliği Hijyen & Kalite Yönetim Departmanında görevli Gıda Mühendislerimiz tarafından periyodik olarak denetlenmektedir.



Yemeklerimiz pişme, sevkiyat, projelerde kabul ve servis öncesinde sıcaklık ve duyu kontrollerinden geçirilmektedir.



SAĞLIKLI BESLENME PİRAMİDİ



Menülerimiz Diyetisyen, Gıda Mühendisleri, Aşçıbaşları, Satınalma, planlama birimlerinin katıldığı profesyonel ekipler tarafından, kalori ve besin değerleri, mevsim koşulları, yemek uyumu gibi konular dikkate alınarak, sizlerin tercihleri doğrultusunda özenle hazırlanmaktadır.



füzyon yemek, yüksek standartlar doğrultusunda sunduğu ürünleri, güvenilirliği kanıtlanmış, gıda güvenliğini ön planda tutan, yasal ve uluslararası standartlarda üretim yapan markalarla çalışmaktadır. Çalışmayı düşündüğümüz firmalar kalite, hijyen, etik kurallar çerçevesinde yeterliliği denetlenmektedir.



Depolama Sistemimiz



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



Sağlıklı lezzetler için, bizi seçin...



" Catering firmalarında, yemeklerin taşınmasında kullanılan gastronomi küvetlerin tünel makinalarda yıkanması, yatırım maliyetlerinden dolayı malesef çok nadirdir. "

" Yemek üretim ve taşınmasında kullanılan ekipmanların, steril olabilmesi için yüksek ısılarla ve uygun deterjan kullanımı gerekmektedir. "

"İnsan eli sterilizasyon için gerekli yüksek sıcaklıklara dayanması mümkün değildir. Fakat makinede yıkama yaparken ve kurutma yaparken su, yüksek sıcaklıklara ulaşabilir ve yüksek sıcaklıkta buhar vererek ekipmanın steril olmasını sağlar."

Hizmet aldığınız mutfağı, mutlaka ziyaret edin...





**Üretim aşamasında mikrobiyolojik
çapraz bulaşma olmaması için
üretim alanlarımız; et işleme, sebze işleme,
kahvaltı hazırlık, salata meze hazırlık,
dezenfektasyon gibi
ayrı bölümlerden oluşmaktadır.**





Bizim İçin Önce Hijyen

Mutfağımızın gıda hijyenine ve kurallarına uygunluğu hijyen denetim planı uyarınca günlük, haftalık ve aylık kontroller yapılarak sonuçlar kayıt edilir



Kalite ve Lezzet Adına

Sorumluluğunun bilincinde olan *füzyon yemek*, en yeni teknoloji ile donatılmış kalite, hijyen ve lezzete gereken özeni gösteren aynı zamanda üreten çağdaş servis anlayışına sahip bir kuruluştur.

Sevkiyat öncesi ve servis öncesinde günlük tüm yemek çeşitleri, kullanma ve içme suyundan alınan numuneler merkezimizde +4 derecelik depolarda 72 saat boyunca saklanmaktadır. İhtiyaç halinde, numuneler bağımsız akredite laboratuvarlarda analiz ettirilmektedir.

Yemek muhafazası gıda güvenliğimiz için kritik kontrol noktası olup paslanmaz çelik gastronomik kütvelere yerleştirilen yemekler, **THERMOBOX** larla sevk edilmektedir.



Thermobox
ile
Daima
Sıcak ve Sağlıklı
servis...

“ tükettiğimiz gıdalar kitle imha silahı olmasın. ”



DAİMA VE ÖZELLİKLE YAZ AYLARINDA HİJYEN KURALLARINA DİKKAT

Yaz aylarının gelmesiyle birlikte sıcaklık artışları, gıdalarda insan sağlığını olumsuz etkileyecek riskleri de beraberinde getirmektedir. Hijyen kurallarına uyulması ile hastalık riskleri büyük ölçüde minimize edilecektir. Ellerinizi, yemek hazırlama veya yeme işleminden önce her zaman sıcak su ve sabun ile 20 saniye boyunca dikkatle yıkayın. Gıda maddelerinin yıkanmasında veya pişirilmesinde mutlaka insan tüketimine uygun temiz su kullanılmadır.

YEŞİL MERCİMEĞİN FAYDALARI

Yeşil mercimekte, % 24 oranında protein bulunur. 1 kilo mercimek, -1 kilo etteki ve 1 kilo buğday ekmeğindeki albumin, karbonhidrat ve madenleri rahatça karşılar. Ayrıca A, B1, B2, C vitaminleri, kalsiyum, sodyum, potasyum, demir, fosfor, kükürt, çinko, klor, bakır, iyot, karbonhidrat içerir. Özellikle kansız, halsiz, sinirli kişilere yararlıdır. İçine et veya kıyım konulmasına gerek yoktur. Az sıvı yağ ile pişirilirse daha sağlıklı olur. Kolesterolü olanlar için risk taşımaz.

MERCİMEĞİN FAYDALARI;

- *Besin değeri oldukça yüksek olan mercimek vücuda ve zihne güç verir. Bağışıklık sistemini kuvvetlendirir.
- *Gözlere de yararlıdır.
- *Enerji verir ve yorgunluğu giderir.
- *Kansızlara faydalıdır.
- *Anne sütünü attırır.
- *Kandaki kolesterol oranını düşürür ve kan akışını hızlandırır.
- *Kalp ve damar hastalıkları ile şeker hastalığından korur.
- *Kalp krizi riskini azaltır.
- *Bağırsakları çalıştırarak vücuttaki zararlı maddelerin uzaklaştırılmasını kolaylaştırır ve kabızlığı giderir.

Piştirme önerileri

- Mercimeği pişirmeden önce taşlarından ayırmak ve bol su ile yıkamak gereklidir. - Mercimeği soğuk ve akan suyun altında yıkamaya özen gösterin.
- Mercimek önceden ıslatılmadan da pişirebilir. Bir bardak mercimek için 3 bardak su kullanın ve yemeğe katmadan önce kaynatın.
- Mercimeği kaynayan suya atarak da pişirebilirsiniz. Bu şekilde hazırlandığında sindirimi daha kolay olur. Yeşil mercimeğin pişme süresi 30 dakikadır. Kırmızı mercimeği ise 20 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır.

ENDÜSTRİYEL TOPLU YEMEK ÜRETİM FİRMALARINDA BİR KAÇ KÜÇÜK DETAY

- İşletmenizde taşeronunuz olan yemek firmasına ait çalışanların SGK ve diğer yasal hakları ile ilgili işveren olarak müteselsil sorumluluğunuzun olduğunu biliyorsunuz.

- Toplu yemek üretimi yapan firmaların, kızartma işlemlerinde güvenilir bir kızartma yağ markası kullanılıyor olması tabii ki önemlidir, fakat sadece güvenilir bir marka olması bizim sağlığımızı tehdit etmiyor anlamına gelmemektedir, önemli olan firmanın Gıda Mühendisleri tarafından her gün düzenli olarak üretim başlamadan, yağın toplam polar maddesine bakılmalıdır. Defalarca kullanılan yağlar sindirimi zorlaştırır ve kanserojen maddeler açığa çıkararak sağlığımızı tehdit eder.

- Toplu yemek üretimi yapan firmalar, atık yağlarını, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından çevre izni ve lisans belgesi olan firmalar ile anlaşarak, düzenli olarak atık yağlarını bu firmalara vermeleri gerekmektedir.

Doğaya atılan 1 litre atık yağ 1 milyon litre içme suyunu kullanılamaz hale getiriyor.

- Toplu yemek üretimi yapan firmaların, gıda ile temasta bulunan tüm plastik malzemelerin, gıdaya uygun olanını kullanması ve plastiklerin migrasyon testlerini, tedarik ettiği firmalardan istemesi gerekmektedir. Plastikler 'BİSFENOL A' maddesi içermekte ve bu madde sıcak ile temas ettiğinde kanserojen bir madde haline gelmektedir. Firmaların migrasyon test sonuçları uygun olan ekipmanları kullanıyor olması gerekmektedir.

- Toplu yemek üretimi yapan firmalar, Sağlık Bakanlığı onaylı firmalar ile anlaşarak düzenli aralıklar ile haşere kontrol hizmeti almaları gerekir.

- Toplu yemek üretimi yapan firmalar malzeme ve hizmet aldıkları firmaları yerinde denetlemeli, almış oldukları ürünlerin mikrobiyolojik testlerini bu firmalardan istemelidir. Standardın şartlarına uygun olmayan tedarikçiler ile çalışılmamalıdır.

Son olarak;

1960'larda büyük şehirlerdeki fabrikaların yemekhane kurması, 1970-80'lerde tabldot firmalarının açılması ve 1990'larda yabancı sermaye yatırımlarıyla büyüyen hazır yemek sektörü, şimdi tenceredeki aşı merdiven altında kaynatmak isteyen kayıt dışı yemek üreticileriyle boğuşuyor. Vergiden, gıda kalitesinden, hizmet ve temizlikten çalan sektörün bu yüzü, kayıtlı iş yapan hazır yemek devlerine bile zor anlar yaşatıyor

Ucuz yemek satmak için, KDV'den, vergiden, işçiden, hammadde ve hizmet kalitesinden kaçırma gibi farklı yöntemler kullanılıyor. Haksız rekabet maalesef denetim yetersizliğinden dolayı zirve yapmış durumda. Problemin asıl sebebi tüketicinin bilinçli olmaması. Yemek şirketlerinden önce, müşteriler çalışanını düşünmeyip "ucuz olsun yemek olsun" diyor. Tüketici yemek aldığı firmayı sürekli denetlemediği müddetçe ihmal ve sağlıksız üretimin karşılığı olan ürün ve hizmeti almaya devam edecektir.

is'te füzyon yemek

"is'te yemek füzyon yemek"



SADIKOĞLU PARKE



EMİR TEKSTİL



RED TIGER



**FÜZYON YEMEK ÜRETİM
GIDA SAN. İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.**

Güzelyurt Mah. Mehmet Akif Ersoy Cad.

No:8 Zemin Kat Esenyurt / İST.

Tel: 0212 853 03 92 - 853 03 93

Faks: 0212 853 13 46

www.fuzyonyemek.com

info@fuzyonyemek.com



ISO 22000-2005

TS EN ISO 9001:2008