



CATERING
Passionis
...çünkü yemek bir tutkudur



Hakkımızda

2016 yılında kurulan Passionis Yemekçilik, kurucusunun 35 yıllık mesleki tecrübesiyle hizmet vermektedir. Her zaman sektörünün lider ve öncü firmalarından birisi olmayı hedeflemiştir. Hijyen ve kalitede sürelilik ile müşteri memnuniyetini ilke edinmiş olan şirket, seçilmiş uzman kadrosuyla hizmet vermektedir.

Misyon

Eğitimli ve uzman kadrosuyla gıda güvenliği esasları içerisinde üretilen kaliteli, sağlıklı çok lezzetli ürünler ve sunulan hizmetler ile her zaman müşteri memnuniyetini sağlamaktadır.

Vizyon

Sürekli gelişme bilincini taşıyan, ulusal ve uluslararası standartlara uygun malzemeler temin edip hijyenik ortamlarda koruyarak üretim ve servis gerçekleştirerek, Gıda Güvenliği (ISO 22000) kuralları çerçevesinde üretim yapan, müşteri memnuniyeti odaklı, çevreye ve topluma duyarlı bir kuruluş olmak.



**Eğitim kurumlarında ve
toplu iş yerlerinde
yemek üretim ve servisi**

Bu kuruluşlardaki mutfakları kullanarak veya anlaşma koşullarının sağlanması halinde yerinde modern mutfaklar tesis etmek suretiyle sabah kahvaltısı, öğlen yemeği ve ikindi beslenmesi şeklindeki gereksinimler karşılanmaktadır.

Catering Hizmeti

Nişan, düğün, cenaze, sünnet, mevlit gibi özel günlerde yemek hizmeti ve ayrıca diyet zorunluluğu olan kişi ve gruplara özel diyet yemek hizmetleri verilmektedir.



Özel Günler İçin Paket Organizasyonlar

Kurumların yemekli toplantıları, yıldönümü kutlamaları, özel yemek davetleri ile ailelerin nişan, düğün, sünnet günleri için yemek servisi başta olmak üzere paket tipi organizasyonlar yapılmaktadır.



Deneyimli Uzman Kadro

Yemeğin kalitesinin onu üreten personelin niteliği ve yetkinliğiyle doğrudan bağlantılı olması sebebiyle Passionis Yemekçilik ekibi konularında deneyimli ve başarısını kanıtlamış çalışanlardan oluşur. Dinamik ve yenilikçi ekipler işlerine tutkuylla bağlıdır ve işlerini sanata dönüştürürler. Hijyenden, yemeklerin besin değeri ve lezzetinden asla ödün vermezler.



Kaliteli Malzeme

Yemeklerin üretiminde kullanılan malzemelerin sektöründe güvenilir marka olmuş tedarikçilerden temin edilmesine özen gösterilir. Bunun yanı sıra mutfağa gelen malzemeler gıda mühendisi ve aşçıbaşı tarafından Türk Gıda Kodeksi esaslarına ve şirketin malzeme alım kriterlerine göre titizlikle incelenir ve uygun bulunanların kabulü yapılır. Kabul edilen malzemeler hijyenik soğuk odalarda; sıcaklık kontrolleri, streçleme ve etiketleme sistemi gibi depolama kurallarına uygun olarak depolanır.





Lezzet

Yemeklerin hijyenik olmasına ve besin değerini korumasına gösterilen hassasiyet kadar önemsenen bir başka husus da lezzetli olmalarıdır. Yemeğin özellikle mesai saatleri içinde motivasyon ve verimlilik arttıran bir etken olduğu düşünülerek çalışanların yedikleri yemekten keyif ve lezzet almalarını sağlamak önceliklidir. Mönüler oluşturulurken alanında uzman personelin desteğiyle besin değerinin yanı sıra yemeklerin birbiriyle uyum ve dengesi de gözetilir.

Gıda Güvenliği ve Hijyen

Passionis Yemekçilik'in hijyen politikası üretime dahil olan tüm süreçleri ve bölümleri kapsamaktadır. Satın almadan depolamaya, üretimden sevkiyata kadar tüm aşamalar hijyen kuralları içerisinde yürütülür. Üretim alanları düzenli periyotlarla temizlenir ve ürün/ortam analizleri ile kontrol edilir. Üretim esnasında personelin galoş, bone, maske ve kolluk kullanma zorunluluğu vardır ve bu şekilde gıdayla direkt teması önlenir. Yemekler mikroorganizmaların ürememesi için gerekli sıcaklık ve sürelerde pişirilmektedir. Yemeğin hijyeni kadar, servis yapılan araçların temizliği de çok önemlidir. Araçların temizliği; bakterilerin üremesinin önlenmesi için hijyenik şartlar sağlanmaktadır. Yemeğin servisinin tamamlanmasının ardından kirli kapların teslim alınması da belirli standartlar dahilindedir. Bakteri üreme riskine karşı kirli kapların bulaşıkhaneye girişi farklı bir noktadan yapılır ve yüksek ısıdaki son sistem bulaşık yıkama tünellerinde, ideal kimyasallar kullanılarak temizlenir.





Sağlıklı Beslenme

Yeterli ve dengeli beslenme sağlığın temelidir. Beslenme açlık duygusunu bastırmak, karın doyurmak ya da canının çektiği şeyleri yemek içmek değildir. Beslenme; sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir davranıştır. Bu bilinçle yola çıkarak mönülerimiz şirket diyetisyenimizin kontrolünde, karbonhidrat, yağ, protein dengesi sağlanacak şekilde yaş ve meslek gruplarına uygun olarak günlük alınması gereken kalori ölçüsünde planlanır.

Passionis
CATERING
...çünkü yemek bir tutkudur

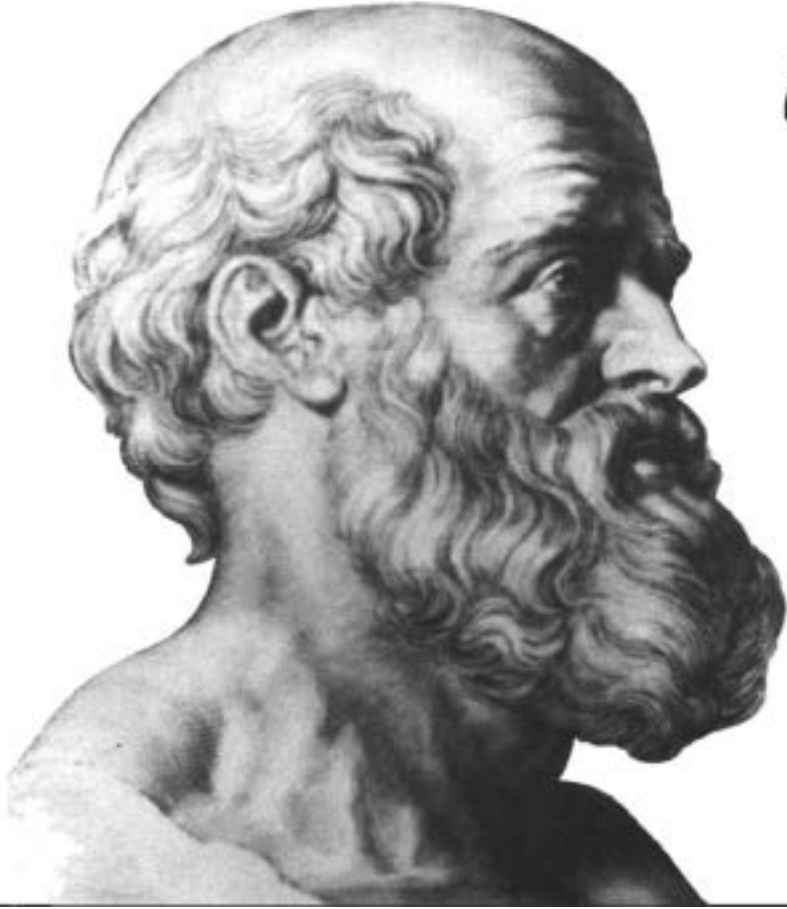


Passionis

CATERING

...çünkü yemek bir tutkudur

Yiyecekleriniz ilacınız,
ilacınız yiyecekleriniz olsun.
Hippocrates



0264 277 00 11

0552 924 19 90

passionisyemekcilik@hotmail.com

Yeni Mahalle Topça Toptancılar Çarşısı I Blok 11/8
Erenler/Sakarya

