



Lezzet için rasyonel çözümler...



rasyo

CATERING

Lezzet için rasyonel çözümler...



/rasyocatering



/rasyocatering



/rasyocatering



rasyo
CATERING
Lezzet için rasyonel çözümler...

*Önce
Güven*

BİZ KİMİZ ?



RASYO CATERING, üretim kapasitesi yüksek, mutfağı hızlı ve profesyonel servis anlayışıyla yerinde ve taşıma yemek hizmetlerinde sizlere en uygun çözümleri sunar.

Ayrıca özel yemek, düğün, nişan, toplantı, iftar ve açılış yemeklerinde de profesyonel servis personelleriyle istenilen her mekanda yemek hizmeti sunmaktadır.

FİRMAMIZIN HİZMETLERİ



İŞLETME KAYIT BELGESİ
TR-34-K-187726



Kalite Yönetim Sistemi
TSE EN ISO
9001:2015



Kalite Yönetim Sistemi
TSE EN ISO
22000:2005



HALAL SERTİFİKASI
HELAL 22000:2012



HİZMET YETERLİLİK BELGESİ
34-HYB-18943

- Taşıma yemek,
- Firma mutfağında üretim,
- Piknik ve Cemiyet yemekleri,
- Kokteyl ve organizasyon yemekleri
- İftar yemekleri hizmeti

25 Yıllık Sektör Tecrübesi





Merhaba;

Beslenme ; sağlığı korumak , geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için ihtiyaımız olan besinleri yeterli ve dengeli miktarlarda uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir eylemdir. Teknolojinin de gelişmesi ile hızla sanayileşen toplumumuzda , çalışan iş gücünü arttırmak , hem zamandan hem de performanstan fayda sağlamak amacıyla bizler sağlıklı besinleri harmanlayıp özenle sofralarınıza taşıyoruz.

Rasyo Catering olarak , alanında uzmanlaşmış geç ve dinamik kadrosuyla ,son teknolojik imkanları kullanıp üretimin kalite , güven ve titizlik anlayışını baz alarak lezzet ve görünüme de son derece önem vermekteyiz. Türkiye’de ISO EN 22000,ISO 9001 Gıda ve Kalite Yönetim, OHSAS 18001 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği standartları doğrultusunda 2000 m² kapalı ve hijyenik tesisimizde üretim yapmaktayız.

Rasyo Catering için müşteri en iyiye layıktır , diyerek lezzeti tabakalarınızda tadarken ussal çözümleri ilke edindik. Müşterilerimizin yemek ile ilgili her çeşit ihtiyaına çözüm bulmak adına günlük personel yemeği, özel şirket yemekleri, düğün yemekleri, barbekü partileri, kokteyl, toplantı ve piknik yemekleri gibi geniş bir yelpazede kaliteli ve özenli bir hizmet sunmaktayız.

Yönetim Kurulu Başkanı
Kemal YILMAZTÜRK

Önce Sağlık





Catering son yıllarda gelişen yeni bir sektör; yiyecek tedarik etme, yemeklerin hazırlanması ve bu hizmetin üstlenilip sunulması anlamında kullanılıyor. Yani toplu yemek tüketilecek olan bir yerdeki hizmetin hazırlanmasından sunumuna kadar olan bütün aşamaları kapsayan bir iş koludur. Günlük personel yemeği, özel şirket yemekleri, toplantı ve piknik yemekleri, barbekü partileri, kokteyl, düğün yemekleri gibi geniş bir alanda kaliteli ve özenli bir hizmet sunumunu içermektedir.

Alanında uzmanlaşmış genç ve dinamik kadrosu sayesinde Türkiye'nin her yerinde müşterilerinin talepleri doğrultusunda kaliteli, hijyenik ve lezzetli yemek hizmeti veren bir firmadır. Firmamız kurulduğumuz günden bu yana sahip olduğu müşteri memnuniyeti ve disiplinli hizmet anlayışı nedeniyle sektörün köklü ve en güvenilir firmaları arasında yer almaktadır.

Üretim kapasitesi yüksek, mutfağı hızlı ve profesyonel servis anlayışıyla yerinde ve taşıma yemek hizmetlerinde sizlere en uygun çözümleri sunar. Ayrıca özel yemek, düğün, nişan, toplantı, iftar ve açılış yemeklerinde de profesyonel servis personelleriyle istenilen her mekanda yemek hizmeti sunmaktadır.



*Ödünsüz
Bir Hizmet
Anlayışı*





Çalışanlarınızın gıda ihtiyacı, modern ekipmanlarla donatılmış mutfağımızda, hijyenik bir ortamda üretilir. Pişirildiği andaki lezzetini korumak için thermobox içinde servis araçlarımızla istediğiniz saatte işyerinize ulaştırılır ve personelinize servis edilir.

Yerinde Üretim

Orta ve büyük ölçekli işletmelerde varsa kendi mutfak ekipmanları kullanılarak veya boş olan mutfaklarını kendi ekipmanlarımızla donatarak sizlere catering hizmeti sunulmaktadır.

Catering Hizmetlerimiz

Rasyo Catering, işyeri ve okullara sunduğu hizmetin yanı sıra düğün, nişan, sünnet gibi yemekli organizasyonlarınızda da uzman kadrosu, modern ekipmanları ve isteğinize göre hazırlanacak zengin menüleri ile hizmetinizdedir.

Mutfak ve Ekipman

Merkez mutfağımızda konusunda uzman personel ile çalışarak; verimliliği ve kaliteyi en üst seviyede tutuyoruz.



rasyo



CATERING

Lezzet için rasyonel çözümler...



Şirket Profili

Firmamızın kilit noktalarındaki kişiler, yıllardır catering sektöründe görev almış dinamik, genç ve yaratıcı kişilerdir.

Organizasyonlarda ikram edilen tüm yiyecekler ve pastane ürünleri, deneyimli mutfak kadrosuyla kendi bünyesinde üretilir. Bu özelliği ile Rasyo Catering, entegre bir yapıya sahiptir.

Hizmet verdiği firmaların İstanbul içinde ve dışında tüm organizasyonlarına tam kapasite hizmet verebilecek bir alt yapıya sahiptir.

Rasyo Catering, üstlendiği her organizasyonun, müşterisi için ne kadar önem taşıdığının bilincinde olarak her zaman görevini mükemmel bir şekilde gerçekleştirmeyi hedeflemektedir.

Kalite Politikamız

Yerinde yemek üretimi ve hizmetlerinde faaliyet gösteren firmamız, insan sağlığına ve beslenme kurallarına azami özen göstererek, hijyenik ortamlarda, hizmet sunulan topluluğun isteklerine göre, sağlıklı ve güvenilir yemek üretmeyi kendisine amaç edinmiştir.

Bu amaca ulaşmak için, takım ruhuyla çalışarak, takımın tüm elemanlarını bu doğrultuda yönlendirip, sosyal sorumluluk standartlarını benimseyerek, toplam kalite standartlarına ulaşmayı, iş ilkesi ve yaşam felsefesi olarak kabul etmiştir. Müşterimiz, kalitenin odağı ve iş ortağımızdır. Rasyo Catering, iş ortakları ile ortak çıkar ve güvene dayalı ilişkiler oluşturur ve sürdürür



*Unutmayın!
Hazır Yemek
Özen İster*



Unutulmamalıdır ki,

İnsanlar her şartta yemek hakkında konuşmaktan hoşlanır.

Bizim işimiz sadece cateringdir. Biz işimizin unutulmaz lezzetler sunmak ve heyecan verici bir sofraya hazırlamak olduğunun bilincindeyiz.

Büyük ölçekli bir ziyafete mi ihtiyacınız var? Aşçıbaşımızın, organik maddeler kullanarak, damak tadınıza uygun tasarladığı bir menü oluşturabiliriz.

Unutmayın, hazır yemek özen ister..

İş yeriniz ya da davetleriniz için, tüm endişelerinizi ortadan kaldıracak bir catering firması ile anlaşmanız, size vakit kazandıracak ve her şeyin sorunsuz olarak ilerlemesi açısından fayda sağlayacaktır.

Lezzet için rasyonel çözümler...

Catering son yıllarda gelişen yeni bir sektör; yiyecek tedarik etme, yemeklerin hazırlanması ve bu hizmetin üstlenilip sunulması anlamında kullanılıyor. Yani toplu yemek tüketilecek olan bir yerdeki hizmetin hazırlanmasından sunumuna kadar olan bütün aşamaları kapsayan bir iş kolu.

Günlük personel, özel şirket, toplantı, düğün ve piknik yemekleri, barbekü partileri, kokteyl, gibi geniş bir alanda kaliteli ve özel bir hizmet sunumunu içermekte.

Rasyo Catering, gelişen catering sektöründe lezzet için rasyonel çözümler üretme adına, 25 yıllık birikim ve tecrübeyi bir araya getirerek, sizlere hizmet vermek için kuruldu.





*Lezzet
Sancata
Dönüştü*

Yemeklerimiz, modern ekipmanlarla donatılmış mutfağımızda, hijyenik bir ortamda üretilir.

Nitelikli malzeme ile hijyenik şartlarda sağlıklı ve lezzetli ürün ve hizmet sunmak en asli görevimizdir. Personelimizin üretim ve hizmetin her aşamasında hijyen ve temizliğin gerektiği koşullara uymasını sağlamakta iddialıyız. Mutfağınızda kullandığımız malzemelerin tümünün paslanmaz çelikten olmasına, malzemelerin temizliğinde kullandığımız deterjanların insan sağlığına zararlı madde içermemesine dikkat etmek firmamız için vazgeçilmez kurallardandır.

Deneyimli ekibimizle, ödünsüz bir hizmet yarışına giriştik.

Tüm detayları gözden geçirin. Kalite belgelerini görün, Sağlık Bakanlığı tarafından denetlenen tesislerde üretim yapıp yapılmadığını bir de siz denetleyin. Gerek hijyen, gerekse standartları belirlemede kullanılan belgelerin tümüne sahip Rasyo Catering, üretimden sofralarınıza kadar tüm süreci titiz bir denetim altında tutmaktadır. Güvenle tadabileceğiniz lezzetleri üreten kuruluşumuz, müşteri memnuniyetini her zaman ön planda tutmaya devam edecektir.

Sağlıklı, kaliteli yemek hizmeti

İş yerinizde, hastanenizde, okulunuzda, şantiyenizde ve aklınıza gelebilecek yemek ihtiyacı olan her yerde **Rasyo Catering** tüm ihtiyaçlarınıza uygun şekilde sıcak ve lezzetli yemekler taşır gerektiğinde mutfaklar kurar.



Kalitesi Onaylı Temizlik



Hijyen

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

Ayrıca personel kıyafet ve kişisel bakımları da periyodik kontrollerle denetlenir. (Her 3 ayda bir portör, her 6 ayda bir akciğer grafiği ve fiziki muayene yapılarak personelimizin sağlık ve fiziki durumları takip edilir.

Rasyo Catering; ISO 9001:2000 versiyonları uyarınca kendini gerektiği doğrultuda revize etmekte ve sürekli hijyeni sağlamak için birimlerce kontrol formları ile denetlenmektedir. Örnek olarak; hijyen kontrol formu, el yıkama, kişisel bakım, genel temizlik gibi formlar düzenlenmektedir. Bu şekilde hem mutfağımızı hem de personelin kişisel hijyeni ve kıyafet düzeni sağlanmaktadır.



Kalitenin Adresi









rasyo
CATERING

rasyo

CATERING

Rasyo Hazır Yemek Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

 0212 **423 40 03**

   /rasyocatering

 Cihangir Mh. Sanayi Sk.
No:7 Avcılar / İstanbul

 info@rasyocatering.com.tr

 www.rasyocatering.com.tr