

YEMEKHANE

herkesin buluştuđu lezzet



—YEMEKHANE



Hizmet verdiği her sektörde hedef daima en iyisi!

Yemekhane, 2008 yılından bugüne kurumsal yemeği bireysel lezzet ve damak tadı ile buluşturuyor. Holdinglerden bankalara, eğitim kurumlarından ulusal ve uluslararası zincir firmalara, rafineriden otomotive, bilişimden sağlık sektörüne kadar Türkiye'nin önde gelen kurum ve kuruluşlarında her gün 100.000'i aşkın kişiye 2000'e yakın çalışanıyla hizmet veriyor.

Yiyecek içecek kategorisindeki iştirakleri ve alt markalarıyla hizmet verdiği her sektörde en iyi olma hedefi ile yoluna devam eden Yemekhane desteklediği yerli üretici ve tedarikçiler ile de ülke ekonomisine katma değer sağlıyor. Sektörün lider markaları, Yemekhane'nin %100 müşteri memnuniyeti odaklı hizmetlerinden faydalaniyor.

Yemekhane lezzetinin formülü sır değil.

Sizin için kurduğumuz en son teknoloji ekipmanların kullanıldığı mutfağınızda her yemek, usta şefler yönetiminde, en kaliteli malzemelerle, taze olarak pişiyor, pişirildikten kısa bir süre sonra servis ediliyor.

İyi malzeme olmadan iyi yemek olmaz.

Maliyet odaklı değil kalite odaklı üretim yapıyoruz. Türkiye'nin en bilinen markaları, coğrafi işaretli ürünler ve yerel üreticilerden tedarik edilen malzemelerle lezzet dolu alternatifler, yenilikler ve farklı menü seçenekleri sunuyoruz.



REFERANSLAR



MEMORIAL



ENKA



Setur

AYGAZ



Türk Traktör



etsur

FORD OTOSAN



Otokar



PAPATYA
ANAOKULU
İSTİNYE



Öğrencinin
kalbine giden yol
Yemekhane'den
geçer!





Hepimizin geleceği çocuklar dünya standartlarında, güvenilir lezzetlerle Yemekhane'de buluşuyor.

Yemekhane'de her şeyi çocuklarımızın ve gençlerimizin sağlıklı beslenmeleri için en ince ayrıntısına kadar planlıyoruz! Bağımsız diyetisyen, gıda mühendisi, doktor ve şeften oluşan ekip, okul yönetimi, öğrenciler ve velilerin de katılımıyla aylık yemek menülerini oluşturuyor. Her yaş grubunun ayrı ayrı değerlendirildiği bu toplantılarda öğrencilerin gelişimi ve sağlıklı beslenme alışkanlığı edinmeleri için en doğru menüyü ve ortamı sağlıyoruz.

Aralarında yiyecek içecek sektörünün en ünlü aşçılarından da bulunduğu ekibimiz tarafından hazırlanan Meksika Mutfağı, Adana Günü, Coğrafi İşaretli Ürünler Günü gibi özel gün menüleriyle öğrencilerimiz dünya ve Türk mutfağının eşsiz lezzetleriyle tanışıyor.



Sağlık çalışanının
kalbine giden yol
Yemekhane'den
geçer!



Yemekhane'nin en büyük önceliği doktorlar ve sağlık çalışanlarının iyi beslenmesi

Bağımsız diyetisyen, gıda mühendisi, doktor ve şeften oluşan ekip, hastane yönetimi ve sağlık çalışanlarının da katılımıyla menülerimizi oluşturuyoruz.

Tesisinizde kurduğumuz, 24 saat çalışan mutfağımızda her yemek, usta şefler yönetiminde, en kaliteli malzemelerle, taze olarak pişiyor, pişirildikten kısa bir süre sonra servis ediliyor.

Yemekhane, hastaların beslenme ihtiyacının dengeli ve sağlıklı öğünlerle karşılanmasını sağlayarak iyileşme sürecine yardımcı oluyor.

7 gün 24 saat hizmet veren Yemekhane’de her şeyi hastaların sağlıklı beslenmeleri için en ince ayrıntısına kadar planlıyoruz. Yatan hastalar için düzenlenen özel diyet mutfağımızda, doktor ve diyetisyenlerin önerdiği kişiye özel menü alternatiflerini bu konuda deneyimli şeflerimizle hazırlıyor, hasta odalarına titizlikle servis ediyoruz.





Keyifli ve huzurlu ortamlarda lezzetli molalar

Hastaneler için özel olarak geliştirdiğimiz kafe konseptlerimizde günün her saati; zengin çeşitlerimizle refakatçiler, hasta yakınları ve sağlık personelinin hastane ortamından uzaklaşarak keyifli ve huzurlu vakit geçireceği ortamlar sağlıyoruz.





Fabrika çalışanının
kalbine giden yol
Yemekhane'den
geçer!

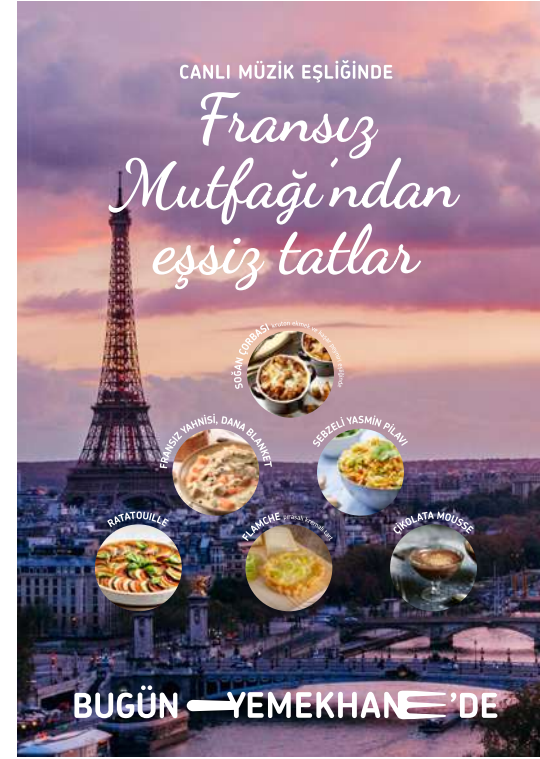
Yemekhane ağır sanayi ve yüksek riskli işletmelerin ihtiyaçlarını biliyor ve buna uygun çözümlerle üretimin devamlılığı için iş ortaklarına destek oluyor.



7 gün 24 saat hizmet veren Yemekhane’de tüm yemeklerimizi çalışanların sağlıklı beslenmeleri için en ince ayrıntısına kadar planlıyoruz. Bağımsız diyetisyen, gıda mühendisi, doktor ve şeften oluşan ekibimiz, fabrika yönetimi ve çalışanlar temsilcilerinin de katılımıyla aylık yemek menülerini oluşturuyor. Her iş grubunun ve vardiyanın ayrı ayrı değerlendirildiği bu toplantılarda çalışanların kalori ihtiyacını analiz ediyor, sağlıklı ve lezzetli öğünlerle verimliliği ve motivasyonu artırmaya yardımcı oluyoruz. Yemekhanenin dekorasyonu ile personeli iş ortamından uzaklaştırıp keyif alacağı sosyal bir ortam yaratıyoruz.

Ofis çalışanının
kalbine giden yol
Yemekhane'den
geçer!





Yemekhane, her gün değişen sağlıklı ve lezzetli öğünlerle verimliliği ve motivasyonu artırmaya yardımcı oluyor.

Yemekhane'de tüm yemekleri çalışanların sağlıklı beslenmeleri için en ince ayrıntısına kadar planlıyoruz! Bağımsız diyetisyen, gıda mühendisi, doktor ve şeften oluşan ekibimiz, şirket yönetimi ve çalışanların da katılımıyla menüleri oluşturuyor.

Farklı konseptlerle zenginleştirilebilir mutfak alternatiflerimizle işletmenizde muhteşem pizzaların sunulduğu bir fırın, çalışanlarınızın ağızını sulandıracak bir burger barı, lezzetli bir dönerci ya da diyet büfe açabiliriz.

Aralarında yeme içme sektörünün en ünlü aşçıların da bulunduğu ekibimiz tarafından hazırlanan Meksika Mutfağı, İtalya Günü, Coğrafi İşaretli Ürünler Günü gibi özel gün menüleriyle ofis yaşamını eğlenceli hale getiriyoruz.



—YEMEKHANE perakende

Yemekhane lezzetini herkes tatsın diye...

4. Levent İş Kule Çarşı ve Maslak Noramin İş Merkezi'nde hizmet veren Yemekhane restoranları; kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinde çalışanlar için iş ortamından uzaklaşıp sosyalleşebilecekleri lezzetli ve keyifli mekanlar yaratıyor.





Yemekhane özel etkinliklerde yanınızda!

Binlerce kişinin katıldığı kurumsal pikniklerden, bayi toplantılarına, yıldönümü yemeklerinden yılbaşı partisi organizasyonlarına tüm özel gün etkinliklerinizde deneyimli ekibimizle yanınızdayız.

Yemekhane, yüksek kalite standartlarını yüksek eğitim aşamalarına borçlu.



Uluslararası gıda güvenliği standartlarına göre üretim yapan Yemekhane, kalite ve gıda güvenliği alanında yaptığı çalışmalarla sektörde önemli bir yere sahip.

Yemekhane bünyesinde işbaşı yapan her personel detaylı oryantasyon eğitimlerine tabi tutuluyor. Yemekhane'nin tüm çalışanları, yüksek üretim kalitesi ve hijyen standartlarını yerine getiriyor. Titizlikle uygulanan bu standartlar, yemeğin hazırlanışından sunumuna kadar her aşamasında anlık olarak denetleniyor.

Üretimde kullanılan sebze-meyveler teknolojik ekipmanlar kullanılarak ayıklama, yıkama ve dezenfeksiyon işlemlerinden geçirilerek sunuma hazır hale getiriliyor. Tüm ekipmanlar ve ortam düzenli olarak dezenfekte ediliyor ve etkinliği periyodik analizlerle ölçülüyor.



ISO 14001
Çevre Yönetim
Sistemi Belgesi



ISO 9001
Kalite Yönetim
Sistemi Belgesi



ISO 22000
Gıda Güvenliği
Yönetim Sistemi Belgesi



OHSAS 45001
İş Sağlığı ve
Güvenliği Yönetim
Sistemi Belgesi



TSE-HYB
Hizmet Yeterlilik
Belgesi



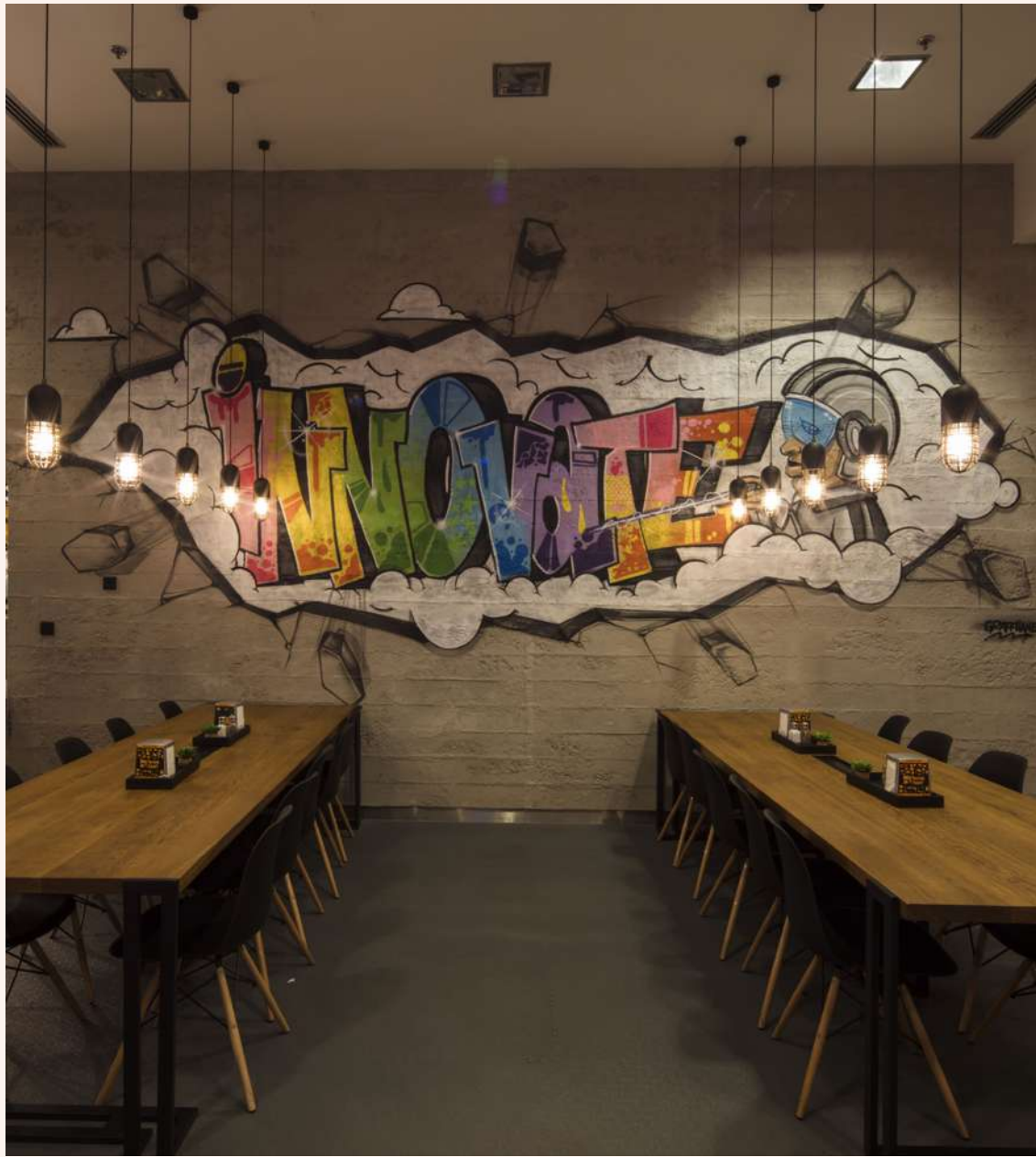
ISO 27001
Bilgi Güvenliği Yönetim
Sistemi Belgesi

Yemekhane hizmet kalitesi; lezzeti, gıda güvenliği ve hijyen standartları kalite sertifikalarıyla onaylanmıştır.

Yemekhane İmzası

Yemekhane, yemek yemeği keyifli hale getiren tasarımlarıyla bulunduğu her yere yeni duygular katıyor ve yaşıyan birer mekana dönüştürüyor.





MARKALAR





Nitelikli kahve ve espresso bazlı içecekler, kek ve pasta çeşitleri ile eksiksiz bir cafe menüsü ve atmosferi sunan Kahvehane, bir Yemekhane markası olarak hizmet veriyor.

Büfeteriya

Kafeterya ve büfe konseptini bir araya getiren Büfeteriya, kahvaltıdan öğle yemeğine kadar tatlı/tuzlu atıştırmalıklardan oluşan menüsünün yanında sıcak ve soğuk içecek seçenekleri de sunuyor.





Sosyal Sorumluluk Projeleri

**BİTKİSEL
ATIK YAĞLARI
BİRİKTİREREK,
SUYU
KORUYUN!**

#suyadeğer



**SUYA
DEĞER**



Kurumsal olarak başarıyla yönettiğimiz atık yağ geri dönüşümünü, bireylerin de katkı sağlayacağı büyük bir çevre hareketine dönüştürüyoruz.

Yemekhane DenizTemiz Derneği / TURMEPA ile işbirliği yaparak mutfaklarında kullandığı 65000 litre atık yağı son damlasına kadar bağışlıyor, elektrik veya biyodizel üretiminde kullanılmak üzere geri kazandırıyor.

Suya Değer Hareketi ile; her gün temas ettiğimiz binlerce kişinin, aileleriyle evlerinde, pet şişelerde biriktirdikleri bitkisel atık yağları işletmelerimizde kurduğumuz özel yağ kumbaralarında topluyoruz. Bu atık yağları biyodizel geri dönüşümüne dahil ederek fosil yakıt kullanımını azaltıyor, atık yağların doğaya karışmasını el birliğiyle engelleyerek çevreye zarar verilmesi önüyoruz.



Yemekhane, hayvan barınakları ve belediyelerle işbirliği yaparak artık yemekleri hayvan dostlarımızla paylaşıyor.

Dileyen şirketlerde, çalışanların da katılımıyla artık yemekler kürdan, ambalaj artığı ve plastik atıklardan arındırılmış halde toplanıyor ve ilgili kurumlar tarafından teslim alınana kadar özel kaplar içerisinde, soğuk hava depolarında saklanıyor. Bu sayede hem yemek artıkları çöpe gitmiyor hem de hayvan barınaklarındaki bakıma muhtaç hayvanların yiyecek ihtiyacını karşılanıyor.





Yemekhane Yiyecek ve İçecek Hizmetleri

Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

Levent Mah. Sülünlü Sok. No: 10/1 34330 Beşiktaş / İstanbul

0 212 285 49 71 | info@yemekhane.com.tr

yemekhane.com.tr | 0 532 777 9656

Y M K N

Yemekhane hakkında
daha fazla bilgi edinmek
ve yeniliklerden haberdar
olmak için bizi takip edin.



[yemekhanedeyiz](https://www.instagram.com/yemekhanedeyiz)