



GASTRONOMYCATERING®
YEMEK ANONİM ŞİRKETİ

lezzet emin ellerde

 **448 5 555**

www.gastronomicatering.com



1950 Yılında Seydi ÖZTEPE'nin Karabük / Eskipazar 'da ki Aşçı Lokantası ailenin yemek sektöründeki serüveninin başlangıcıdır.
1982 Yılına kadar Bolu, Gerede, Amasra, Kastamonu, Karabük, Safranbolu ve çevresinde işletmeleri olan ailenin Toplu Yemek işine yönelmesi Ailenin 3.Nesil 'i ve EZGİ GIDA 'nın kurucusu Mustafa ÖZTEPE 'nin İstanbul Şirinevler 'de;
1983 Yılında Sayfan Lokantası' nı kurması ile başlamıştır.
1986 Yılında BOSTAN Yemek Fabrikası ile devam etmiştir.
1992 Yılında EZGİ Catering ismini almıştır.
1996 Yılında EZGİ GIDA İkitelli 'de 1250m2 'lik binasına geçmiştir.
2004 Yılında EZGİ GIDA Ailenin 4.Nesil 'lerine; Emir ÖZTEPE ve Emre ÖZTEPE 'ye emanet edilmiştir.
2008 Yılında 4. Nesillere devrederek emekli olmuştur.

1982 Doğumlu Marmara Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesi Mezunu Emir ÖZTEPE
2008 Yılında 4. Nesil işletme bayrağını tamamen devralmıştır.
2012 Yılında Büfe 7 markası ile Fast Food sektörüne girmiştir.
2013 Yılında İYŞAD Başkan Yrd. Emir ÖZTEPE olmuştur.
2015 Yılında EZGİ GIDA 50 Personel ve 8 Araç ile hizmetinizdedir.
2019 Yılında EZGİ GIDA zamanın gerekliliklerine uyarak Emir ÖZTEPE'nin girişimleriyle GASTRONOMY CATERING YEMEK A.Ş. Olmuştur.





T.C.
KÜÇÜKÇEKMECE KAYMAKAMLIĞI
İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No : TR-34-K-183393
İşletmecinin Adı-Soyadı /
Tüzel Kişiliğın Adı : Gastronomy Catering Yemek Anonim Şirketi
İşletmenin Ticaret Unvanı : Gastronomy Catering Yemek Anonim Şirketi
Şirket, Kurum, Kuruluş
Merkez Adresi : Mehmet Akif Mah. 1. Sarmaşık Sokak No:20
Küçükçekmece - İstanbul
İşletmenin Adresi : Mehmet Akif Mah. 1. Sarmaşık Sokak No:20
Küçükçekmece - İstanbul
İşletmenin Faaliyet Konusu : Gıda Üretimi Yapan İşletmeler

Belgenin İlk Veriliş Tarihi : 13.03.2019
Belgenin Değişiklik Tarihi :

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

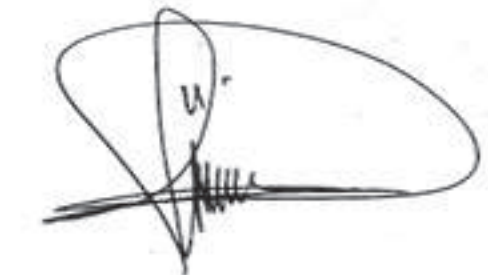

Hüseyin BADEMLİ
İlçe Müdürü



GASTRONOMYCATERING
YEMEK ANONİM ŞİRKETİ

ISO 22000 KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ,
H.A.C.C.P. GIDA GÜVENİRLİK SİSTEMİ,
OHSAS 18001 PERSONEL GÜVENCE SİSTEMİ,
ISO 14001 ÇEVRE GÜVENLİK SİSTEMİ,
TSE HİZMET YETERLİLİK BELGESİ,
GIDA TARIM ve HAYVANCILIK BAKANLIĞI İŞLETME BELGESİ,
GIDA MÜHENDİSLERİ, DİYETİSYEN ve BESLENME UZMANI SORUMLULUĞUNDA;
SİZ DEĞERLİ MÜŞTERİLERİMİZİN BEĞENİSİNE SUNUYORUZ.

Saygılarımla,
Emir ÖZTEPE
Genel Müdür / General Manager



**GASTRONOMYCATERING**
YEMEK ANONİM ŞİRKETİ

7/24 Canlı Yayın

Şeffaf Mutfak Sistemi ile İnternette 7/24 Üretimimizi Canlı İzleyebilirsiniz

Kullanıcı Adı : gastro
Şifre : gastro
www.gastronomicatering.com



Buharlı Pişirme

Buharlı Pişirme Sistemi ile yemeklerimiz daha Sağlıklı, Lezzetli ve Hijyenik

Buharlı Pişirme Sistemimizin Avantajları ;

- Ateş buhar oluşturmada kullanılır , yemekle direkt temas etmez.
- Yanma olmadığı için kansorejen madde oluşumu önlenir.
- Buhar ısıyı eşit dağıttığı için , Yemeklerin içi ve dışı eşit pişer.
- Yemekler kendi özsuyu ile piştiği için lezzeti içerisinde kalır.
- Buharla Pişmiş olan yemeklere sonradan su verilme gerekmez.
- Enerji kaybı düşük olduğundan ekonomik ve hızlı pişirme yapar.
- Buharlı Fırınlarımız HACCP Sağlık Standartlarına uygundur.

Hijyen Kontrol



Gıda Mühendislerimiz Kontrolü ile Hijyen En üst Noktadadır.

Hijyen Kontrol

Gıda Mühendislerimiz ve Diyetisyenlerimiz düzenli hijyen eğitimleri vererek ve swaplarla örnek alarak üretimde temizliğin kontrolünü sağlamaktadır.

Hijyen sanitasyon ünitesi ile kişisel hijyenin devamlılığı sürdürülmektedir.



Laboratuvar

Yemek numunelerimizi laboratuvarımızda test ediyoruz

Laboratuvarımızda numunelerimizi 72 Saat saklıyoruz

Gıda Mühendislerimiz, depoya giren her malzemenin ve üretilen her yemeğin numunelerini alıp 72 Saat soğuk depolarda saklamaktadır.

Üretim Planlama MRP

Gıdaların depoya girişinden sevkiyata kadar her aşamasını takip ediyoruz

Manufacturer Requirement Program (Planning)- MRP

Üretim planlama programımızla gıda ihtiyaçlarımızı tam olarak biliyor, üretim fazla ve eksikleri gıda mühendislerimiz ve diyetisyenlerimiz tarafından kontrol ve takip edebiliyor.

Yerinde Yemek Hizmeti



Usta Aşçılarımız ve Modern Ekipmanlarımızla Yerinizde Üretim Yapıyoruz.

Yerinde Yemek Üretimi

Gıda Mühendisi ve Diyetisyen kontrolünde mutfağınızda profesyonel aşçılarımızla son teknolojiyi kullanarak size özel üretim yapıyoruz.

(150 Kişi ve üzeri için)



Taşıma Yemek Hizmeti



Mutfamızdan Lezzetli ve Hijyenik Yemekleri Sizlere Sunuyoruz.

Taşıma Yemek Hizmeti

Gıda Mühendisi ve Diyetisyen kontrolünde mutfamızda profesyonel aşçılarımızla son teknolojiyi kullanarak ürettiğimiz lezzetli ve hijyenik yemekleri işyerinize getiriyoruz. (15 Kişi ve üzeri için)



Thermobox Taşıma Sistemi



Thermoline Taşıma Sistemi ile Yemeklerinizi Sıcak ve Hijyenik Sevk Ediyoruz.

Thermoline Taşıma Sistemi
Dış ortam ile teması olmadığı için hijyeniktir.
Yemeklerin lezzetini korur
Yemekler ideal sıcaklıkta ve tazelikte kalır.



Taze Sebze ve Meyve



Günlük Taze Sebze ve Meyve Tedariği Yapıyoruz.

Mevsim Sebze ve Meyvelerini Kullanıyoruz.
Menülerimizde mevsim sebze ve meyvelerini zamanında kullanıyoruz.
Ürünlerin taze olması için günlük tedarik ediyoruz.

Helal Et Ürünleri





%100 Helal Kesim Et ve Piliç Ürünleri Tedarik Ediyoruz.

Helal Sertifikalı Et ve Piliç Ürünleri
Gıda Mühendislerimiz etlerin kontrolünü yapıp, soğuk zincirin sürekliliğini buzhanelerimize kadar takip etmektedir.
Et tedarikçilerimizin helal sertifikalı,
Piliç tedarikçilerimizin helal sertifikalı ve kuru yolum kesim yaptıklarından emin oluyoruz.
Et ürünlerimizde katkı maddeleri kullanılmamaktadır.

Dogal Süt Ürünleri & Yağlar



Yemeklerimizde Doğal Süt Ürünleri ve Zeytinyağları Kullanıyoruz.

Tereyağı, Peynir, Süt, Yumurta, Yoğurt ve Zeytinyağları
Yemeklerimizde doğal tereyağı, katkısız süt ürünleri ve
zeytinyağı kullanıyoruz.
Sağlıklı beslenmenize özen gösteriyoruz.



Tedarikçilerimiz ve Markaları

METRO
TOPTANCI MARKETİNİZ

Erpiliç
Her piliç Erpiliç değildir

SuperFresh
dile benden
ne dersen...

tat

AKFA

Banvit

seK

Reis
YÖRESEL LEZZET TANELERİ

Biryağ

filiz
Yağsız Lezzetiniz

PINAR

KOSKA

E.B.K
1952
ET VE BALIK KURUMU

**TRAKYA
BİRLİK**

TAMEK

Helal Sertifikalı, TSE, ISO, Gıda Bakanlığı İzinli Kullandığımız Markalarımız

Yemeklerimizde kullandığımız hammadde markalarımız
Üretimimizde en kaliteli markaları kullanıyoruz.
Sağlıklı, Doğal, Kaliteli Ürünleri Gıda Mühendislerimizin
Kontrolünde Depoluyor, Hazırlıyor ve Sunuyoruz.

448 5 555

www.gastronomicatering.com

GASTRONOMYCATERING
YEMEK ANONİM ŞİRKETİ

Tedarikçilerimiz ve Markaları

GPS Araç Takip





Farklı Menüler

Farklı Yemekler



Farklı Tatlar



Sayın Müşterimiz;

Sizlere daima en iyi hizmeti sunmak için kendimizi yeniliklere sürekli açık tutuyoruz .

Üretimimizi 7/24 İnternette canlı olarak takip edebilir, kullanılan malzemelerin kalitesini görebilirsiniz.

Hammaddenin depolarımıza girişinden sizlere sunumuna kadarki süreci izleyebilirsiniz.

Buharlı pişirme sistemler ile lezzetini koruyarak, Hijyen sanitasyon istasyonu ile temizliği sürekli kılarak, yemekleriniz thermoline taşıma sistemi ile sıcak olarak sunulacaktır.

Kullanılan et ve et ürünlerinde hiçbir katkı maddesi kullanılmayacak, her türlü beyaz ve kırmızı etin raporları ve onayları istendiği takdirde sizlere ulaştırılacaktır. Menüler besin ve kalori değerlerine göre hazırlanacaktır.

Masa, sandalye, benmarie, kurulum vb. organizasyonunuz ücretsiz yapılacaktır.

Yemekhanenizde kullanılacak sarf malzemeleri (ketçap, limon suyu, yağ, peçete, sirke, tuz) tarafımızdan karşılanacaktır.

Yemeklerimiz; ISO 22000, HACCP, OHSAS 18001, ISO 14001, Türk Standartları Enstitüsü , Gıda ve Tarım Bakanlığı, standartlarında, gıda mühendisi, diyetisyen ve beslenme uzmanı denetiminde üretilecektir.

Size Özel Fiyat Teklifimiz

Teklif Detayları

Çorba : Günün Çorbası
Ana Yemek: Et / Sebze / Tavuk / Köfte / Bakliyat / Balık Yemeği
Yardımcı Yemek: Pirinç / Bulgur / Makarna / Börek / Manti-Erişte
4. Yemek: İçecek / Meyve / Tatlı / Ayrın / Kola / Salata / Yoğurt / Turşu / Z.Yağlı / Meze

- | | | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Taşıma Yemek Hizmeti | <input type="checkbox"/> Yerde Yemek Hizmeti | <input type="checkbox"/> Catering Organizasyon |
| <input type="checkbox"/> Tabldot Self Servis | <input type="checkbox"/> Melamin Self Servis | <input type="checkbox"/> Porselen Self Servis |
| <input type="checkbox"/> 3 Çeşit Standart | <input type="checkbox"/> 3 Standart+ Yoğurt | <input type="checkbox"/> 3 Standart+Salata (Salatbar) |
| <input type="checkbox"/> 4 Çeşit Standart | <input type="checkbox"/> 4 Standart+ Yoğurt | <input type="checkbox"/> 4 Standart+Salata (Salatbar) |
| <input type="checkbox"/> 5 Çeşit Standart | <input type="checkbox"/> 5 Standart+ Yoğurt | <input type="checkbox"/> 5 Standart+Salata (Salatbar) |
| <input type="checkbox"/> 6 Çeşit Standart | <input type="checkbox"/> 7 Çeşit Standart | <input type="checkbox"/> Yoğurtsuz Menü |
| <input type="checkbox"/> 3'lü Salatbar | <input type="checkbox"/> 2 Salata+Zyt+Meze | <input type="checkbox"/> Meyve Bar/ Tatlı Bar/İçecek |
| <input type="checkbox"/> Normal Ekmek 1/2 | <input type="checkbox"/> Roll Ekmek 2'li | <input type="checkbox"/> Ekmeksiz |
| <input type="checkbox"/> Kahvaltı 5 Çeşit | <input type="checkbox"/> Kahvaltı 8 Çeşit | <input type="checkbox"/> Açık Büfe Kahvaltı |
| <input type="checkbox"/> Kumanya | <input type="checkbox"/> Çorba | <input type="checkbox"/> Ekmek Arası/ Sandviç |
| <input type="checkbox"/> Yemekhane Kurulumlu | <input type="checkbox"/> Yemekhane Kurulumsuz | <input type="checkbox"/> Full Kurulum/Üretim |
| <input type="checkbox"/> Personelsiz | <input type="checkbox"/> 1 Personel | <input type="checkbox"/> Personel |
| <input type="checkbox"/> Nakit / Kredi Kartı | <input type="checkbox"/> Vadeli 30/45/60 | <input type="checkbox"/> |

Açıklama

.....

.....

Teklifimizin her iki taraf içinde hayırlı olmasını diler, sizleride GASTRONOMİ CATERING Ailesi arasında görmek isteriz.

 **448 5 555**

www.gastronomicatering.com

 **GASTRONOMYCATERING**
YEMEK ANONİM ŞİRKETİ



GASTRONOMYCATERING

YEMEK ANONİM ŞİRKETİ


lezzet emin ellerde

 **448 5 555**

www.gastronomicatering.com

info@gastronomicatering.com

 [gastronomicatering](https://www.facebook.com/gastronomicatering)

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

Mehmet Akif Mah.1.Sarmaşık Sk. No:20
İkitelli - Küçükçekmece / İSTANBUL