



GASTRONOMY CATERING

YEMEK ANONİM ŞİRKETİ

lezzet emin ellerde

ROBOTİK
MUTFAH

BUHARLI
PIŞIRMA

HİJYENİK
ÜRETİM

GÜNLÜK
ÜRETİM

KATKISIZ
DOĞAL
ÜRÜNLER



ÜRETİM
İZLENEBİLİRLİK

KALİTELİ
HAMMADDE

7/24
Şeffaf Mutfak

BOL KEPÇE
DOYGUN
PORSİYON

EV YAPIMI
LEZZETLER

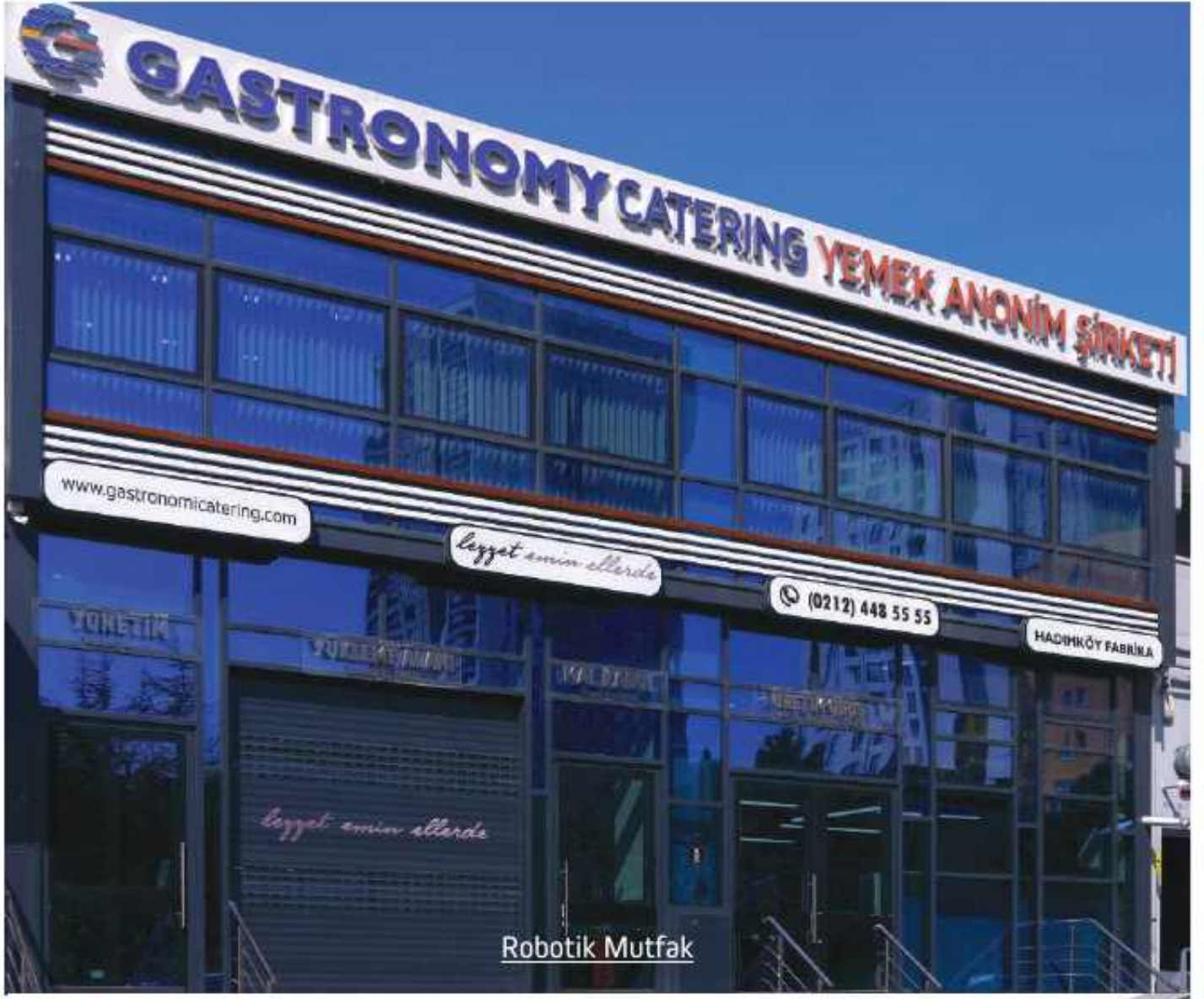


LABORATUVAR

SPECIAL MENÜLER

GASTRONOMY CATERING
ÇAĞRI MERKEZİ
448 55 55
461 55 55

HADIMKÖY FABRİKA: Orhangazi Mh. İSİSO Sanayi Sitesi 18.Yol Sokak R1 Blok No:13 Hadımköy - Esenyurt / İstanbul
İKİTELLİ FABRİKA : Mehmet Akif Mahallesi Aşık Veysel Cd. 1.Sarmaşık Sokak No:20 İkitelli - Küçükçekmece / İstanbul



Robotik Mutfak



Buharlı Pişirme



Yönetim Kurulu Başkanı Emir ÖZTEPE

1982 Yılı Karabük / Eskipazar doğumlu Emir ÖZTEPE

2004 Marmara Üniversitesi Teknik Eğitim Fakültesinden mezun olmuştur.

2008 Yılında 4.Nesil olarak işletme bayrağını tamamen devralmıştır.

2013 Yılında İYSAAD Başkan Yrd. Emir ÖZTEPE olmuştur.

2019 Yılında Emir ÖZTEPE tarafından Gastronomy Catering Yemek A.Ş. kurulmuştur.

2025 Yılında Gastronomy Catering Robotik Mutfakları ve Buharlı Pişirme Sistemleriyle Hadımköy ve İkitelli'deki fabrikalarıyla hizmetinizdedir.



Kurucumuz Mustafa ÖZTEPE (1951-2022)

Rahmet ve Saygı ile Anıyoruz.

1951 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 emanet edilmiştir.

2008 Yılında 4. Nesillere devrederek emekli olmuştur.



Son Teknolojiye sahip Modern tesisimizde, Robotlar ile Katkısız, Sağlıklı yemekler üretiliyoruz.



ROBOTİK MUTFAK

Robotik mutfağımız ile insan hatasını minimize edip Kalite ve Hijyeni üst seviyeye çıkarıyoruz





Piştirme Robotlarımızla saat'te 2000 Porsiyon sulu yemek el değmeden üretilmektedir



Çorba Robotumuz saat'te 2500 Kişilik çorba pişirilmekte, gramajlı porsiyonlama yapmakta, ve kendi kendini hijyenik olarak yıkamaktadır.



Döner Robotumuzla öğünde 450 Kg Et / Tavuk robotik sistem tarafından otomatik pişirilip kesilmekte, gramajı, kalınlığı ve genişliği ayarlanmaktadır.



Konveyörlü Robotik Fritözümüz ile saat'te 250 Kg kızartma yapılabilir.

GÜNLÜK ÜRETİM

GÜNLÜK ÜRETİM



Her öğün taze yemek üretimi yapıyoruz



Sebze ve Meyvelerimizi günlük olarak işliyoruz



Yemeklerimizi hijyenik olarak paketlenmekte ve kalite kontrolünü yapmaktayız.

BUHARLI PIŞIRME



Buharlı pişirme ile yemeklerde kansorejen madde oluşmaz

BUHARLI PIŞIRME



Yemekler buhar ile piştiği için lezzeti içerisinde kalır.



HACCP Standartlarında Hijyenik ve kaliteli eşit pişirme yapar.

7/24 Şeffaf Mutfak



Malzemelerin teslim alımını, kontrolünü, depolara girişini takip edebilirsiniz.



Yemeklerin hazırlanması ve üretimini görebilirsiniz.



Kalite kontrol ve Sevkiyat aşamasını 7/24 4K kalitesinde 2 fabrikamızda izleyebilirsiniz.

 LABORATUVAR

Hammadelerin ilk testleri teslim alınırken yapılmaktadır.



Yemeklerin örnekleri 72 saat muhafaza edilmektedir



Bütün üretimler kayıt altına alınmakta, prosesleri takip edilmektedir.



HİJYENİK ÜRETİM



Mutfagımız tamamen 304 kalite paslanmazdan antibakteriyel olarak yapılmıştır.



Soğuk hava depolarımız Antibakteriyel olup, Otomatik kapı, Ozonlama (O³) ve UV Işıklandırmaya sahiptir.



Flight Type Bulaşık makinemizde Küvetler, Tabaklar ve Tepsiler 80°C de Buharla Hijyenik yıkanmaktadır.



HİJYENİK ÜRETİM



Patates, Soğan, Sarımsak, Havuçlarımız el değmeden soyulmaktadır.



Hijyenik mutfak da sebze ve meyvelerimiz otomatik makinelerimizde el değmeden eşit olarak doğranmaktadır.



Sebze ve meyvelerimiz yıkama makinelerimizde el değmeden hijyenik yıkanmakta , ozonlanmakta ve kurutulmaktadır.



DOĞAL ÜRÜNLER



Süt ve Süt Ürünlerimiz %100 Doğal, Katkısız ve Tam Yağlı Ürünlerdir.



Sebze ve Meyvelerimiz GDO'suz, yerli tohum ve mevsimsel olarak tedarik edilmektedir.



Hammaddelerimiz Veteriner ve Gıda Mühendisi Kontrollü ISO-TSE- Gıda Bakanlığı onaylı 1.Kalite ürünlerdir.



TAZE KATKISIZ



Fabrikamızda Et ürünlerimiz Helal kesim %100 Dana Karkas takımlardan özenle işlenmektedir.



Tavuk ürünlerimiz GDO'suz, Kuru yolum usulü ile kesim olup, ileri işlenmiş ürün kullanmamaktayız.



Köftelerimiz tam otomatik makinelerimizde katkısız standart gramajlı olarak hazırlanmaktadır.



ÜRETİM İZLENEBİLİRLİK



Hammadde tedariği yapılmaya başlandığı andan itibaren kalite takibi başlamaktadır.



Tedarik edilen hammaddeler menülerimize uygun şekilde planlanmakta izlenebilirliği oluşturulmaktadır.



Hammaddelerimizin Kullanım ve SKT Tarihleri QR kod ve Barkod Sistemi ile MRP'ye entegre edilmektedir.

KALİTELİ HAMMADDE



Hazır Çorba, Köfte, Püre, İşlenmiş Piliç Ürünleri, Glikoz kullanmamaktayız.



Depolarımız FIFO ve MRP Sistemine göre takip edilmektedir.



%100 Gerçek Tereyağı, %100 Şeker Pancarı, %100 İlikli Kemik Suyu kullanmaktayız.

HİZMETLERİMİZ

Taşıma Yemek



Taşıma Yemek ile İstanbul Avrupa Yakasında 300 noktaya hizmet vermekteyiz.

Paket Yemek



Paket yemek ve Kahvaltılarımız ile 3 öğün hizmetinizdeyiz

Yerinde Üretim



Yerinde Üretimde Profesyonel Ekibimiz ve Ekipmanlarımız ile hizmet sunmaktayız.



MİSYONUMUZ

- > Lezzetli, Sağlıklı, Hijyenik ve Kaliteli yemek üretiyoruz,
- > Tecrübemizi kullanıyoruz,
- > Çözüm odaklı hizmet veriyoruz,
- > Gıda Güvenilirliğinin önemini biliyoruz,
- > Hijyenden taviz vermiyoruz,
- > Teknolojiyi Sağlıklı Yemek Üretmek için kullanıyoruz.

DEĞERLERİMİZ

- Robotik Mutfak Sistemi ile El değmeden Üretim Yapıyoruz,
- Buharlı Pişirme Sistemi ile Sağlıklı, Lezzetli, Hijyenik Yemekler üretiyoruz,
- Şeffaf Mutfak Sistemi ile üretimimizi 7/24 canlı yayınlıyoruz,
- Gıda Mühendisi ve Laboratuvar Kontrollünde Helal Gıda Tedariği yapıyoruz,
- Hijyen Sanitasyon Sistemi ve Eğitimli Personel ile hijyenik üretim yapıyoruz,
- Günlük katkısız taze kaliteli hammaddelerle bol kepçe doygun porsiyon yemek üretiyoruz,
- Gıdaları modern Ozonlu ve UltraViolet Soğuk hava depolarında Soğuk Zincir ile muhafaza ediyoruz,
- MRP-ERP Sistemi ile Üretim ve Hammadde izlenebilirliği sağlıyoruz,
- Kalori ve Besin Değerleri'ne uygun Special Yemekli Menüler oluşturuyoruz,
- İletişim Merkezi ve Online Destek ile Gıda Mühendisleriyle çözümler sunuyoruz,
- 2 Fabrikada her gün 5000 kişilik Taşınabilir Yemek hizmeti veriyoruz.

VİZYONUMUZ

- Mutfagimizi 7/24 www.gastronomicatering.com'dan izleyebiliriz.
- Instagram'dan ve Facebook'tan "@gastronomicatering" kullanıcı adıyla günlük menümüzü takip edebilirsiniz.
- Kırmızı ve Beyaz Et ürünlerini Veteriner ve Gıda Mühendisi onaylı, Helal Kesim KARKAS olarak alıp kendimiz işlemekteyiz.
- Köftelerimiz Makineler ile El değmeden Hijyenik ve Standart Gramajlı bir şekilde üretilmektedir.
- Et ve Piliç Dönerlerimiz % 100 Katkısız ve Kendi Üretimimizdir.
- Pilavlarımızda ve Yemeklerimizde %100 Gerçek Tereyağı kullanmaktayız.
- Çorbalarımızda kendi üretimimiz %100 Gerçek İlikli Kemik Suyu kullanmaktayız.
- Hazır Çorba, Köfte, Patates Püresi ve İşlenmiş Piliç Ürünleri kullanmamaktayız.
- Süt ve Süt ürünlerimiz Katkısız, Yağlı ürünlerdir.
- Tatlılarımızda %100 Şeker pancarı şekeri kullanmaktayız, Glikoz kullanılmamaktadır.
- Sebze ve Meyvelerimiz Günlük olarak; GDO'suz, Doğal, Yerli tohum ve Mevsimsel, Taze tedarik edilmektedir.
- Kullanmış olduğumuz Hammaddeler: Helal Sertifikalı, ISO, TSE ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onaylıdır.
- Kahvaltılar ve Paket yemekler hijyenik şekilde el değmeden üretilmekte, vakumlu kaplarla hava temassız sunulmaktadır.
- Yemekleriniz HACCP Standartlarında, Buharlı Pişirme Sistemi (BPS) ile kansorejen madde oluşumu olmadan pişirilmektedir.
- MRP (Üretim Kaynak Planlaması) ve FIFO Sistemimiz sayesinde kabülden, sunumuna kadar takip edilebilmektedir.
- Menülerimiz Gıda Mühendisimiz ve Diyetisyenimizin Kontrolünde, Besin ve Kalori değerlerine göre hazırlanmaktadır.
- Merkez Mutfak Üretim Numunelerimiz 72 saat saklanmaktadır.
- Yemekleriniz Gastronom(GN) Küvetler yada Thermobox Taşıma Sistemi(TTS) ile Hijyenik bir şekilde sevk edilmektedir.
- * İşletmemiz aşağıdaki entegre standartlar çerçevesinde çalışmaktadır;
- ISO 9001 : 2015 Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 22000 : 2018 HACCP Gıda Güvenilirlik Yönetim Sistemi
- ISO 45001 : 2018 İşçi Sağlığı ve Güvenliği Sistemi
- ISO 14001 : 2015 Çevre Yönetim Sistemi
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı : İşletme Kayıt Belgesi TR-34-K-183393
- Atık Yağ Geri Kazanım : Kolza Biodizel ve Atık Yağ G-000336
- İşletmemiz Periyodik olarak Haşere, Zararlılar ve Covid-19'a karşı ilaçlanmaktadır.

Saygılarımla,
Emir ÖZTEPE
Genel Müdür / General Manager

SPECIAL MENÜLER EV YAPIMI LEZZETLER

BOL KEPÇE & DOYGUN PORSİYON



Çorbalarımız ve pilavlarımızda kendi yapımız ilikli Kemik Suyu Kullanmaktayız.



Aylık Yöresel Yemek Günlerimiz ile farklılık oluşturuyoruz



Her Ay Et Döner, Tavuk Döner, Karışık Izgara, Parça Et Menülerimizde yer almaktadır.

Teklif Detayları

Menü Sistemleri

Menülerimiz 1 Gün Etli Yemek (Et / Piliç / Köfte / Balık) - 1 Gün Etli Sebze/Bakliyat Yemeği'nden oluşmaktadır.

Menülerimiz Minimum 3 Kap / Çeşit olup Maksimum 8 Kap / Çeşit çıkmaktadır.

Menülerimiz Min :1200 Kalori / Max :2200 Kalori ihtiva etmektedir.

Standart Menülerimizde yemek değişikliği yapılamamaktadır

1.Kap / Çeşit Çorba: Osmanlı/Türk Mutfağı Çorbaları

2.Kap / Çeşit Ana Yemek: Et / Sebze / Tavuk / Köfte / Bakliyat / Balık Yemeği

3.Kap / Çeşit Yardımcı Yemek: Pirinç / Bulgur / Makarna / Börek / Manti-Erişte

4.Kap / Çeşit Tamamlayıcı: İçecek / Meyve / Tatlı / Ayrar / Kola / Salata / Yoğurt / Turşu / Z.Yağlı / Meze

5.Kap / Çeşit Takviye Yemek: Meyve / Tatlı / Ayrar / Kola / Salata / Yoğurt / Turşu / Z.Yağlı / Meze

6.Kap / Çeşit Salad Bar: Salata / Zeytinyağlı / Meze / Turşu

Hizmet Detayları

Yemek Menüsü

1. YEMEK

Osmanlı Mutfağı Çorbaları

2. ANA YEMEK

Et / Sebze / Tavuk / Balık
Bakliyat Yemeği

3. YARDIMCI YEMEK

Pilav / Makarna / Börek

4. YEMEK

Meyve / Tatlı / İçecek
Zeytinyağlı Çeşitleri
Salata Çeşitleri / Yoğurt

☐ Taşıma Yemek Hizmeti	☐ Paket Yemek Hizmeti	☐ Yerinde Yemek / Organizasyon
☐ Tabldot Self Servis	☐ Melamin Self Servis	☐ Porselen Self Servis
☐ 3 Çeşit Standart	☐ 3 Standart+ Yoğurt	☐ 3 Standart+Salata (Salatbar)
☐ 4 Çeşit Standart	☐ 4 Yoğurtsuz+ Yoğurt	☐ 4 Standart+Salata (Salatbar)
☐ 5 Çeşit Standart	☐ 5 Yoğurtsuz+ Yoğurt	☐ 5 Standart+Salata (Salatbar)
☐ 6 Çeşit Standart	☐ 6 Yoğurtsuz+ Yoğurt	☐ Meyve Bar/ Tatlı Bar/İçecek
☐ Salatbar	☐ Salata+Zyt+Meze	☐ Yoğurt / Ayrar
☐ Normal Ekmek 1/2	☐ Roll Ekmek	☐ Ekmeksiz
☐ Kahvaltı 5 Çeşit	☐ Kahvaltı 8 Çeşit	☐ Açık Büfe Kahvaltı
☐ Kumanya	☐ Çorba	☐ Ekmek Arası/ Sandviç
☐ Yemekhane Kurulumlu	☐ Yemekhane Kurulumsuz	☐ Full Kurulum/Üretim
☐ Personelsiz	☐ 1 Personel	☐ Personel
☐ Nakit / Kredi Kartı	☐ Vadeli 30/45	☐



Size Özel Fiyat Teklifimiz

GRAMAJLAR:

-Et Döner: 125 Gr (60-65 Gr Net) - Piliç Döner: 150 Gr (70-80 Gr Net) - Köfteler: 72 Gr (35-40 Gr Net)

-Bütün Piliç: 225 Gr / 300 Gr - Parça Piliç Ürünleri: 150 Gr - Izgaralar: 60 Gr Köfte / 80-100 Gr Piliç Eti

-Sebze Yemekleri: 150 Gr / 250 Gr - Bakliyat Yemekleri : 60-65 Gr - Pirinç: 80-85 Gr - Bulgur: 60-65 Gr

-Makarna: 60-65 Gr - Börekler / Yufkalar: 80 Gr - Unlu Tatlılar: 100 Gr - Sütlü Tatlılar: 150 Gr

-Sebze / Bakliyat Eti: 10-25 Gr - Turşular: 100 Gr - Meyveler:150-200 Gr - Parça Et: 70-85 Gr

YEMEK ADETLERİ:

Teklifimiz bizlere vermiş olduğunuz öğle yemek sayısına göre hazırlanmıştır. Minimum 15 Kişilik Hizmet verilmektedir. Günlük yemek sayıları bir gün önce 15:00'a kadar, Mesai yemekleri aynı gün 10:00'a kadar bildirilmelidir.

FIYAT DEĞİŞİKLİĞİ / GÜNCELLEMELER:

Fiyatlarımız teklifimizin tarihinden veya hizmet almaya başlamanızdan itibaren ay için geçerlidir.

Mücbir sebep / Enflasyon / Gıda fiyatlarında v.b. öngörülemez artışlar bu geçerliliği iptal eder ve fiyatlar güncellenir.

FATURA VE ÖDEMELER:

Faturalar 7 günde bir (haftalık) olarak kesilecektir.

Ödeme: Ay içerisinde kesilmiş olan faturaların bir sonraki ayın 10'na kadar Nakit/Eft ile ödenmesidir.

DİĞER HUSUSLAR:

Yemekhanenizde ihtiyaç olan demirbaşlar masa, sandalye, benmarie v.b. sözleşme ve zimmet formu ile tedarik edilecektir.

Kullanılacak olarak sarf malzemeler(ketçap, limon suyu, tuz, peçete v.b.) 15 günde bir kez tarafımızdan tedarik edilecektir.

Fiyatlarımıza KDV ve Ekmek Dahil Değildir. Paket Yemek için fiyat farkı vardır.

Gıda Saklama ve Servis usullerine uyulmamasından doğacak aksaklıklardan GASTRONOMY CATERING sorumlu değildir.

Çatal / Kaşık / Bıçak / Kepçe / Kevgir Hijyen koşulları nedeniyle firmanızda yıkanacaktır.

Hijyen Ekipmanları ve Temizlik malzemeleri tarafınızdan karşılanacaktır.

Demirbaşların düzgün kullanılmamasından kaynaklı çıkabilecek bakım masraflarını tarafınızdan karşılanacaktır.

Bu teklif formu imzalandığında sözleşme ve taahhütname yerine geçer. İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.



GASTRONOMY CATERING

YEMEK ANONİM ŞİRKETİ

lezzet emin ellerde



HADIMKÖY FABRİKA
Orhangazi Mh. İSİSÖ Sanayi Sitesi
18.Yol Sokak R1 Blok No:13
Hadımköy - Esenyurt / İstanbul
0212 461 55 55 / 0554 006 15 55



GASTRONOMY CATERING
ÇAĞRI MERKEZİ
461 55 55
448 55 55



İKİTELLİ FABRİKA
Mehmet Akif Mahallesi Akıf Veyisel Cd.
1.Sarımsak Sokak No:20
İkitelli - Küçükçekmece / İstanbul
0212 448 55 55 / 0533 925 11 88



GASTRONOMY CATERING
ÇAĞRI MERKEZİ
448 55 55
461 55 55