

Lazanya

Yemek



www.lazanyayemek.com





BİZ KİMİZ

LAZANYA YEMEK, sektörde uzun yıllar tecrübesi bulunan Gıda Mühendisi ve Üst düzey yöneticilik yapmış kişiler tarafından kurulmuştur. Sürekli ulaşılabilme butikliği ve çözüm ortaklarının tüm beklentilerini karşılama amacı ile yola çıkan LAZANYA YEMEK, hizmet sektöründe yoğunlaşmıştır. Tecrübe, farklı düşünce ve vizyona sahip olan ekibimizin tek bir amacı vardır;

"Butik ve Farklı hizmet vererek, farkı yaratıp ve bunu 7/24 ulaşılabilir şekilde yapabilmektedir."

TECRÜBE

Bilinmeyen bir şeyi bulmak, bir ilkeyi, bir varsayımı sınamak amacıyla yapılan eylem ya da işlem. Fark yaratan sunumlarla, ekip çalışmasına ve insana verdiğimiz değerle, kaliteli ve profesyonel bir ekiple yola çıktık...

Lazanya Yemek butik hizmet veren çok özel bir firmadır. Eğitimli ve tecrübeli özel mutfak kadrosuyla, %100 müşteri memnuniyetini esas almaktadır.

Lazanya Yemek Kalite Yönetimi çerçevesi altında tamamen Catering'e özgü geliştirdiği Kalite Kontrol Departmanı ile hijyen anlayışını ve üstün damak zevkini sürekli aynı seviyede tutmayı amaçlamıştır. Kullandığı tüm ürünleri, yerinden toprağından getirterek işlemektedir.



Profesyonel Ekib Butik Hizmet



Sizi Karşulamaya Hazırız



Sizin İçin Hesap Yapıyoruz



VIZYON

Kaliteli hizmette yarattığımız yeniliklerle hazır yemek sektörüne yön vermek.

MİSYON

Sağlıklı ve güvenli öğünlerimizi eğitimli dev kadromuz ile sunarak, mükemmel hizmet anlayışımızla vazgeçilmez çözüm ortağı olmak.

DEĞERLERİMİZ

- *Gıda güvenliğini sağlayarak mal kabulü, üretim ve servis yapmak.
- *Müşteri memnuniyetini hedefleyerek hizmet sunmak.
- *Eğitimlerle personelimizi sürekli geliştirmek ve ekip ruhu oluşturmak.
- *Çevre kirliliğine duyarlı olmak.
- *İş sağlığı ve güvenliği için uygun koşullar oluşturmak.
- *En revize hijyen kurallarını, eğitimlerle personelimize aktarmak.
- *Tedarikçilerimizle sürekli bilgi alış-verişinde bulunmak, gelişmek ve geliştirmek.
- *Değişim için çok çalışmak.
- *7/24 ulaşılabilir şekilde iletişim ağını oluşturmak.



KALİTE POLİTİKAMIZ

SAĞLIKLI VE LEZZETLİ YEMEKLER üretmek ve sunmak için:

ISO 22000:2005/HAACP sistemini uygulayarak gıda güvenliğini sağlamak ve yönetmek.

MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ için:

ISO 9001-2008 Kalite Güvence Sistemi'ni uygulayarak kalite standartlarını eksiksiz yerine getirmektedir.

ÇEVRE DUYARLILIĞIMIZ için:

ISO 14001:2009 Çevre Yönetim Sistemi ile, doğal kaynakları korumak, çevre kirliliğinin önlenmesini sağlamak,

CALISANLARIMIZIN SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ için:

OHSAS -18001:2007 İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemi ile çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliğini koruma altına almak.

*Kalite belgelerimizi tüm projelerimizi kapsayacak şekilde tescil ettirdik.

* Belgelerimiz, her yıl akreditasyon firmaları tarafından denetlenerek yenilenmektedir.

*Sistemimiz, belli periyotlarla Kalite Kontrol departmanımızca Gıda Mühendislerimiz tarafından denetlenmektedir.

*Denetimler sonucunda, sürekli iyileştirme ilkesi ile eğitimler belirlenerek, eğitim süreci oluşturulmaktadır.

*Müşteri memnuniyetini artırmak için beklentinin de üzerinde hizmet anlayışımızı koruyoruz.

*Müşteri geri bildirimini hızlıca almak için süreç oluşturduk.

OLMAZSA OLMAZIMIZ DEĞERLERİMİZ ve KALİTE POLİTİKAMIZ' dır.



HİZMET SEÇENEKLERİ

Kuruluşundan bu yana hizmet verdiği noktalarda müşteri memnuniyetini ön planda tutarak, müşteri talepleri doğrultusunda yerinde üretim, hizmeti ve Özel Organizasyonlara yönelik VIP yemek hizmeti sunmaktadır.

YERİNDE ÜRETİM YEMEK HİZMETİ

Müşterilerin mevcut mutfaklarını kullanarak veya yeni mutfaklar kurarak firmanızda hazır yemek üretimini, yemek öncesi ve sonrası hizmetlerin tamamını, sizlerle sürekli iletişim halinde olarak, talepleriniz doğrultusunda gerçekleştirir. Ev yemeği lezzetini hazır yemekte de almak istiyorsanız kaliteli, verimli, sağlıklı ve ekonomik üretimi, hiçbir detay ile ilgilenmenize gerek kalmadan tecrübelerimize, bırakabilirsiniz.



Hijyenik Ortam, Mükemmel Sonuç

DAVET VE ORGANİZASYON

Şirketlerin ve Şahısların en özel günlerinde çözüm üreten, Açık ve kapalı mekanlarda yapılacak , şirket toplantıları, kokteyl ve yemek organizasyonları, açılış ve kutlama organizasyonları, piknik, garden partiler, düğün, yıl dönümü, özel gün kutlamaları, gerekli her türlü ekipman temin edilerek organize ederiz.



LazanYa Lemek



LazanYa Lemek

SAĞLIKLI BESLENME



Günümüzde değişen yaşam koşulları ve beslenme alışkanlıklarına bağlı sağlığın bozulması ve hastalık oranlarında artışlar gözlenmektedir. Toplum beslenmesine hizmet verirken, sorumluluğumuzun bilincinde olarak nesillerin, özenle hazırlanmış dengeli menüler ile sağlıklı olarak beslenmelerine dikkat etmekteyiz.

Tüm müşterilerimiz için, Dünya Sağlık Örgütü'nün tavsiye ettiği; Sağlıklı beslenmede 12 Altın Kuralını anlatan Sağlıklı beslenme kurallarına dikkat etmekteyiz.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), sağlıklı beslenme için 12 temel adımı belirledi. Buna göre, tahıl, taze sebze ve meyve tüketimi artmalı, et yerine kurubaklagil tercih edilmeli. İşte öneriler:



1. Besleyici bir diyet yapılmalı. Hayvansal kaynaklı besinler yerine temel olarak bitkisel kaynaklı besinler tercih edilmeli.
2. Günde birkaç kez, ekmek, makarna, pirinç, patates gibi tahıl grubundaki besinler tüketilmeli.
3. Günde birkaç kez, taze sebze ve meyve alınmalı.
4. Vücut Ağırlığı (beden kitle indeksi), tercihen her gün yapılan orta düzeyde fiziksel aktiviteyle birlikte önerilen sınırlar içinde tutulmalı. Beden kitle indeksi, kişinin vücut ağırlığının boy uzunluğunun karesine bölünerek elde edilen bir değer. 18.5-24.9 arası normal sayılıyor.
5. Yağ alımı kontrol edilmeli. Diyetle yağdan gelen enerji oranı yüzde 30'u geçmemeli ve tereyağı, kuyruk yağı gibi doymuş yağlar yerine ayçiçek, mısırözü, soya, zeytinyağı gibi doymamış yağlar tercih edilmeli.
6. Yağlı kırmızı etler ve kırmızı et ürünleri yerine mercimek, kuru fasulye, nohut gibi kurubaklagiller ile balık, tavuk ve yağsız etler tercih edilmeli.
7. Süt ve süt ürünleri kullanılmalı. Ancak bunların az yağlı ve az tuzlu olmasına dikkat edilmeli.
8. Seçilen besinler düşük şekerli olmalı, tahıllar, baklagiller gibi kompleks karbonhidratlar tercih edilmeli.
9. Tuz tüketimi azaltılmalı. Bir günde alınan tüm tuz miktarı, bir tatlı kaşığına geçmemeli. Tuzun iyotlu olmasına özen gösterilmeli.
10. Günde iki kereden fazla alkol alınmamalı. Her alınan içki miktarındaki alkol değeri on gramı geçmemeli.
11. Yemekler hijyenik şekilde hazırlanmalı. Haşlama, fırın veya ızgara gibi pişirme yöntemleri kullanarak yemeğe eklenecek yağ azaltılmalı.
12. Bebeklere tek başına 6 ay anne sütü verilmesi sağlanmalı ve 6. aydan sonra güvenli ve yeterli miktardaki ek besinlere başlanılmalıdır. Yaşamın ilk yılında emzirmeye devam edilmelidir.

LazanYa Yemek



Tam Kıvamında Birbirinden Lezzetli Yemekler

MÖNÜ PLANLAMA

Menülerimiz Diyetisyen, Gıda Mühendisleri/Teknikerleri, Aşçıbaşılar, Satınalma, Planlama birimlerinin katıldığı profesyonel ekipler tarafından, kalori ve besin değerleri, mevsim koşulları, yemek uyumu vs. konulara dikkat edilerek, sizlerin tercihleri doğrultusunda özenle hazırlanmaktadır.





PERSONEL / EĞİTİM

LAZANYA YEMEK, hedeflerine ulaşmadaki en önemli unsurlardan birinin insan faktörü olması bilinci ile her kademedeki personelinin kariyer gelişimine, oryantasyon eğitimleri ve profesyonel şirketlerden alınan periyodik eğitimler ile katkıda bulunmaktadır.

Çalışanlarımızın görev tanımları açık ve net bir şekilde oluşturulmuş, bu doğrultuda çalışmalarını sağlamak üzere bir nüshaları kendilerine teslim edilmiştir.

EĞİTİMLERİMİZ

MESLEKİ EĞİTİMLER

Pişirme Teknikleri
Gıda, Mutfak, Personel Hijyeni
Servis - Sunum Eğitimi
Mal Kabul
Vs. ...

TEKNİK EĞİTİMLER

İş Sağlığı ve Güvenliği
İlk Yardım
Yangın Söndürme
Atık Yönetimi
Vs. ...



Sağlığınıza önem veriyoruz



HİJYEN / YÖNETİM SİSTEMLERİ

Üretim ve Hizmet anlayışında gıda güvenliğine, kaliteye, çalışana, çevreye ve müşteri memnuniyetine önem veren LAZANYA YEMEK; bu vazgeçilmez değerlerini, akreditasyon sahibi önde gelen kurumlara onaylatarak, Türk Standartları, Türk Gıda Kodeksi ve Uluslar arası standartlarda olduğunu belgelemektedir.

LAZANYA YEMEK, üretim ve hizmet faaliyetlerinde, gıda güvenliği, kaliteye, çalışan sağlığı ve çevreye zarar verebilecek tüm kritik kontrol noktaları, tehlike ve çevre boyutlarını belirlemiş, bu unsurları uygulamış olduğu yönetim sistemleri ile önlemekte ve kontrol altında tutmaktadır. Bu doğrultuda periyodik olarak eğitimler ve denetimler düzenlemektedir.

Gıda Güvenliğinde; hammadde seçiminden servise kadar tüm aşamalar kontrol altındadır.

Personelimize düzenli sağlık muayeneleri yaptırılmakta ve sonuçlar siz istemeden size sunulmaktadır.

Hizmet verdiğimiz noktalarda, mutfak, gıda ve personel hijyenini sağlamak üzere ilaçlama ve kimyasal ürünlerde, profesyonel ve lider firmalar tercih edilmektedir.

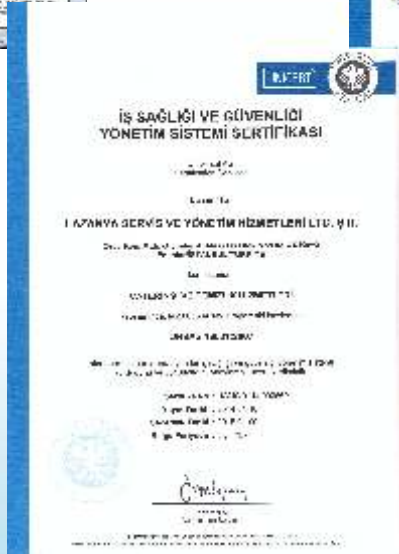
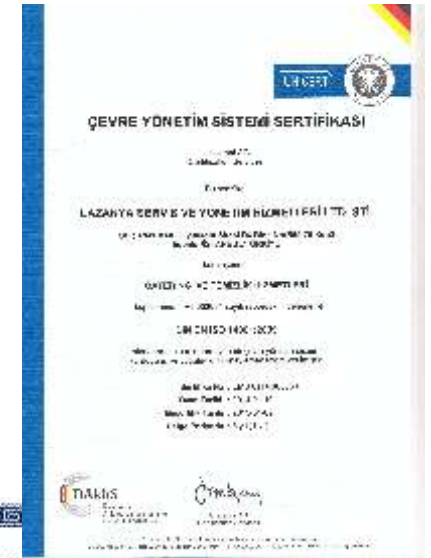
Mutfaklarımız Gıda Mühendisleri/ Teknikerleri tarafından denetlenmekte, alınan numuneler Hıfzıssıhha Enstitüsünde ve özel laboratuvarlarda analiz yaptırılmaktadır.

Üretim faaliyetlerimiz "Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik" esaslarınc Tarım Bakanlığı tarafından denetlenmektedir.

Çalışanlarımızın sağlığını korumak üzere gerekli ekipman, eğitim vs. kaynaklar sağlanmakta, iş kazası yaşamamak için, İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı eşliğinde tehlikelerimiz önlenmektedir.

Çevreye karşı sorumluluğumuz doğrultusunda, atıklarımız kaynağında ayırmakta ve personelimize doğal kaynakların gelecek nesillere ulaşması için doğru kullanımı öğretilmektedir.

Lazanya Lemek



LAZANYA YEMEK

SATIN ALMA

Sektöründe lider firmalara hizmet veren LAZANYA YEMEK yüksek standartlar doğrultusunda sunduğu ürünleri yine kendisi gibi yüksek standartlarda üretim yapan , güvenilirliğini kanıtlamış , gıda güvenliğini ön planda tutan , yasal ve uluslararası standartlarda üretim yapan markaları tercih etmektedir. Çalışmayı düşündüğümüz firmalar kalite,hijyen,etik kurallar çerçevesinde yeterliliği denetlenmektedir. İş ortağımız olan bazı tedarikçilerimizin ürünleri belli periyotlarla analiz yaptırılmaktadır.



*Profesyonel Ekip
Butik Hizmet*



www.lazanyayemek.com

Lazanya
emek

Oruç Reis Mah. Giyimkent Sitesi. Vadi Cad.
İstanbul Tic. Sarayı No: 108. Kat. 4/241 Esenler / İSTANBUL
İletişim: T. +90 212 438 34 10 F. +90 212 438 34 27
info@lazanyayemek.com