

Her gün Futaş, her gün
mutluluk



Futaş
yemek

Futas
yemek



Her gün Futaş, her gün **aynı kalite**

Müşterilerimizi, her gün kaliteli, lezzetli ve taze malzemelerle hazırlanmış yemeklerle ağırlamak, Futaş'ın temel prensiplerinden sadece biri...

Her gün Futaş, her gün **sağlıklı lezzetler**

Gıda mühendislerinin günlük kontrolü ve profesyonel ekibin tecrübesinden oluşan yüksek kalitedeki üretim aşaması; Futaş müşterilerinin her gün aynı hijyenik, sağlıklı ve güvenilir lezzetlerle mutlu olmasının kanıtıdır.





Her gün Futaş, her gün
**zamanında
hizmet**

Müşterilerinin farklı ihtiyaç ve beklentilerini her gün, profesyonel koşullarda ve tam zamanında karşılamak, Futaş'ın sorumluluk bilincinin en temel göstergelerinden biridir.





Yemek yapmak sadece işimiz değil, en büyük keyfimiz...

Yemek yapmak bizim için keyifli bir iş olunca, müşterilerimizi her gün kaliteli, güvenilir ve taze malzemelerle hazırlanmış lezzetli yemeklerle ağırlamak vazgeçilmezimiz oluyor. İşimize duyduğumuz sevginin de müşterilerimize yansması işin cabası ...

Hijyenik olmamızın sağlıklı beraber sağladığı bir diğer şey, enerji dolu bir ekip...

Hijyen bizim için sadece görüntüyü değil, enerjimizi de etkileyen bir kavram. Titizliğimiz bize son derece ferah bir ortam sağlıyor ve bu sayede dopdolu bir enerji ile olmazsa olmaz koşullarımızı yerine getiriyoruz. Gıda Mühendislerimizin günlük kontrolü ve profesyonel ekibimizin tecrübesinden oluşan yüksek kalitedeki üretim sürecimiz; müşterilerimizin her gün hijyenik, sağlıklı ve güvenilir lezzetlerle mutlu olmasını sağlıyor.

Her gün tam kıvamında, tam zamanında...

Dakik olmak bizim için lezzetli yemekler yapmak kadar önemli. İşte bu yüzden müşterilerimizin farklı ihtiyaç ve beklentilerini her gün profesyonel koşullarda ve tam zamanında karşılamak, güvenilir ve dinamik ekibimizin sorumluluğunda.





**Bizim için güven, en temel malzememiz;
kalite, tadına doyum olmaz özel sosumuz gibidir...**

Güvenilir ve kaliteli olmak, en özel misafirlerimiz olan sizler için özenle hazırladığımız yemeklere gösterdiğimiz hassasiyet gibidir. Yani biz hassasiyetimizi her gün ve her aşamada titizlikle gösteriyor, bundan son derece mutlu oluyoruz. Futaş Yemek olarak kalite ve güven üzerine kurulu prensip ve ilkelerimizi “müşteri memnuniyeti”ni de dikkate alarak belirlemiş, mutfağa girdiğimiz ilk günden bugüne aynı heyecanla yerinde yemek üretimi alanında üst düzey standartlarda hizmet vermeye devam ediyoruz.

**Yemekte profesyonel, kalitede güvenilir,
sunumda dinamik ve güler yüzlü, şahane bir ekip...**

Kullanılan malzemelerin kalitesi, aynı zamanda yemeğin nasıl yapılacağı, kıvamı, görüntüsü, lezzeti, hijyeni, sağlığı ve sunumu ne kadar önemliyse tüm bunları eksiksiz ve zevkle yapacak ekiple çalışmak da bir o kadar önemli. Çünkü ortaya şahane bir lezzet çıkmasını sağlayanlar, onlar. Futaş Yemek olarak son derece özenli çalışmalarla ve yüksek sorumluluk bilinci ile bir araya geldiğimiz uzman ekibimizle, müşterilerimizin beklediği gibi bir yapı oluşturduk. Ayrıca ekibimize ve müşterilerimize yakışır profesyonel mutfak ekipmanları kullanılarak hazırlanan yemeklerimiz üretimden servis noktasına kadar en titiz şekilde korunarak bizi tercih eden herkese lezzet şöleni sunmamızı sağlıyor.





misyon



**Yeniliğe ayak uydurmayan var olamaz,
kendine ve sektöre değer katamaz...**

Bu nedenle yerinde yemek üretimi alanında yenilikleri ve gelişmeleri yakından takip etmek, hijyen ve gıda güvenliği çalışmalarımızla da kalitemizi koruyarak müşterilerimizi memnun etmek.

vizyon



Değişime hızlıca cevap...

Tıpkı bizler gibi yenilikleri takip eden yeniliklere göre ihtiyaç ve beklentileri değişebilen müşterilerimize her gün güvenilir ve kaliteli hizmeti vererek, sektörün her zaman tercih edilen markası olmak.



Kaliteli olmak yenilik değil, **olmazsa olmazımızdır.**

Futaş Yemek olarak müşteri istek ve ihtiyaçlarını ön planda tutarak verdiğimiz tüm hizmetlerin her gün üstün kalitede olması ve bu kalitenin devamlılığını sağlayarak, insana ve gelişen teknolojiye yatırım yapmak bizim için çok önemli. Bu nedenle sunduğumuz hizmet ve ürünlerin kalitesini sürekli olarak iyileştirmeyi ve geliştirmeyi müşterilerimize taahhüt ederek güvenilirliğimizin altını bir kez daha çizmiş oluyoruz.

Amacımız; dünya standartlarından ve hijyenden asla ödün vermeden tüm hizmet sürecinde gıda güvenliğini sağlayarak, tamamen yasal mevzuatlara uygun, kaliteli, özgün üretim ile güvenilir ürün hizmeti vermektir.

Her zaman etik ve profesyonel standartları benimseyerek hizmetimize devam ederken, saygılı, adil ve şeffaf yapımızı korumak da markamızın en hassas görevlerinden biridir. Daima pozitif yaklaşımlarımızla markamızı güçlendirirken, değerli çalışanlarımızın motivasyonlarını yükselten, kişisel ve kariyer gelişimlerine fayda sağlayan eğitimlerimiz de Futaş Yemek olarak vazgeçilmez prensiplerimizdendir.





Her zaman pozitif bir marka olarak anılmak, sahip olduğumuz değerlerimizin yansımasıdır.

- Kalite ve Güven
- Sağlık ve Hijyen
- Modernlik ve Yenilikçilik
- Yaratıcılık ve Çözüm Odaklılık
- Profesyonel Hizmet
- Birey ve Topluma Saygı
- Doğa ve Çevreye Saygı
- Müşteri/Tüketici ve Çalışan Memnuniyeti
- Devamlılık ve Liderlik

Futaş Yemek olarak kurulduğumuz günden bu güne bize değer katan ilkelerimize ve şirket kültürümüze hassasiyetle sahip çıkıyor, daima yenilikçi sistemimizle sektörün vazgeçilmez bir markası olma idealinde çalışmaya devam ediyoruz.

Futaş'ın bir günü de her günü de hep **lezzetli**, hep **kaliteli**...

Sistematik çalışma prosedürü ile sadece bir gün değil her gün en iyi hizmeti verebilmek adına yüksek standartlardaki üretim ve kalite çizgimizi korumak, Futaş'ın en temel ilkesidir. Ayrıca bir yandan müşterilerimizin damak tadının alışık olduğu lezzetlere yer verirken diğer yandan rutin menülerin dışına çıkarak zamanın ruhuna ayak uydurmak da yenilikçi vizyonumuzu besleyen prensiplerimizin başında gelmektedir.

Firmamız hizmet verdiği sektör itibarı ile hızla gelişmekte olan bir alanda profesyonel ve deneyimli kadrosuyla birlikte gerekli tüm kapasite ve anlayışa sahiptir. Bu nedenle de; **Yerinde Yemek Üretimi** alanında müşterilerine son derece titiz ve kaliteli koşullarda hizmet ayrıcalığı yaşatmaktadır.



Mutfağınızda yer açın, **biz geliyoruz!**

Yüksek kalitedeki hizmeti daha ekonomik koşullarda alarak kaynaklarınızı daha verimli kullanmak sizin için de çok cazip ise, Futaş Yemek olarak biz hazırız.

Kaliteli ve profesyonel bir hizmet isteyen işletme, kurum ve kuruluşlara mutfak kurarak veya mevcut mutfaklarını modernize ederek yemeklerini yerinde üretmekte ve Futaş Yemek kalitesinde kusursuz hizmetler sunmaktayız.

Profesyonel ekibimiz tarafından koordine edilen sistem ile; menü planlaması, satın alma, üretim, mutfak ve yemekhane düzeni, hijyen-temizlik, personel temini ve eğitimi dahil olmak üzere, yemek ihtiyacının planlanmasından, servisine kadar tüm sürecin sorumluluğunu özveri ile üstlenmekteyiz. Aynı zamanda, firmamızın sahip olduğu kalite sistem belgelerimizin devamlılığını sağlamak amacıyla, üretim yaptığımız her projede, kalite sistem prosedürleri uygulanarak, sistem işleyişi düzenli olarak doğrulanmaktadır.



Nasıl mı?

Profesyonel ekibimizin hünerli elleriyle hazırlanan yemekler, Yerinde Yemek Üretimi hizmeti verdiğimiz her kuruma kaliteli hizmetini ekonomik koşullarda almalarını aynı zamanda kaynaklarını daha doğru ve verimli kullanmalarına olanak sunuyor.

Müşterilerimizin talep ve koşulları doğrultusunda Futaş Yemek olarak;

- Kurum ihtiyaçlarının belirlenmesi
- Mutfak kurulumu için gerekli tespitlerin yapılması
- Mevcut mutfak var ise Futaş standartlarında iyileştirilmesi
- Firmaların çalışma alanlarına bağlı olarak besin ihtiyaçlarına göre menü planlanması
- Müşteri menü taleplerinin alınması ve yenilikçi menülerin hazırlanması
- Profesyonel ekibimiz ile doğru satın alma noktalarının oluşturulması
- Doğru ürün tedariki ile üstün kalite ve lezzette ürünlerin hazırlanması
- Hazırlanan ürünlerin doğru sıcaklıklarda ve üstün hijyende servisi
- Çevreye saygı ilkesine bağlı olarak çevreye zararlı sıfır atık üzerine çalışma
- Hayat boyu eğitim gayesi ile aylık sabit eğitim, yıllık değerlendirmeler
- Hijyen, sanitasyon ve iş güvenliğinin büyük bir hassasiyet ile yürütülmesi

Yerinde Yemek Üretimi hizmetimiz, müşterilerimizin tesisindeki mutfaklarda faaliyete geçerken, kendi mutfağımızdaymış gibi çalışıyoruz. Böyle bir sahiplenmeyle geliştirdiğimiz sorumluluk bilincimiz hem hijyen koşullarını hem de kalite kurallarımızı korumamıza en çok fayda sağlayan prensiplerimizden biri.

Talep ettiğiniz lezzetlerin tam karşılığı...

Futaş Yemek olarak Yerinde Yemek Üretimi hizmetimizin karşılığı olan zengin çeşitli ve kaliteli menülerimiz müşterilerimizin istekleri doğrultusunda şekilleniyor, yine müşterilerimizin koşullarına bağlı olarak ekonomik fiyatlarla lezzetli, sağlıklı ve güvenilir sunumlara dönüşüyor.



Gönlümüz de menümüz de zengin...

Hem sağığı hem lezzeti yerinde.

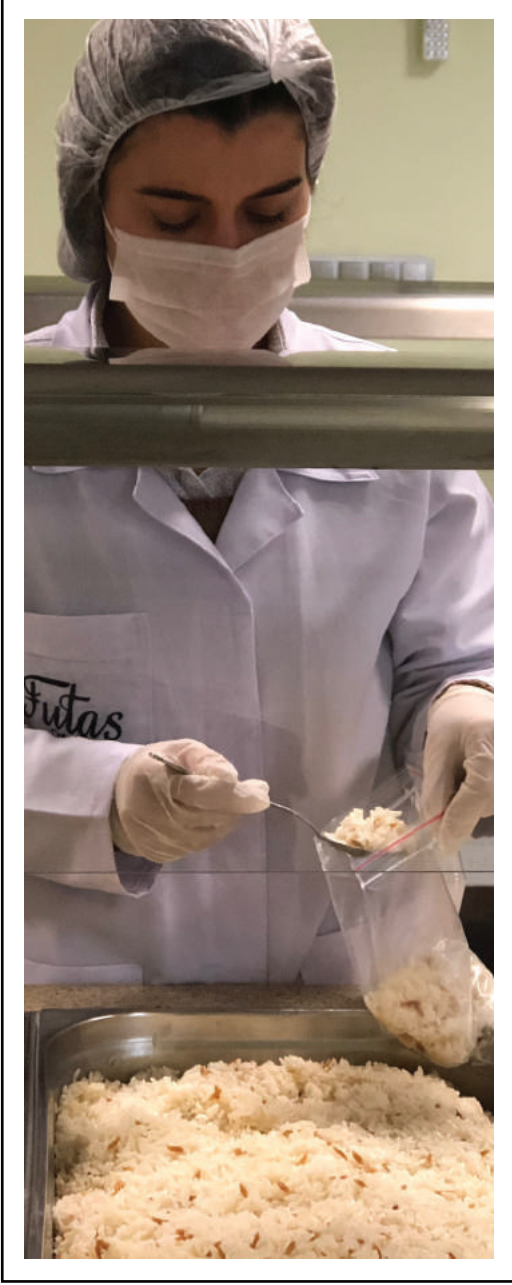
Menümüzde bulunan her lezzet elbette kaliteli, hijyenik, sağııklı ve güvenilir koşullarda hazırlanmakla beraber büyük bir özveri ve sevgiyle hazırlanıyor. Belki de yemeklerimize lezzet katan en büyük sırrımız bu; işimizi sevgiyle yapmak. Çünkü her müşterimizin sağııklı ve kaliteli bir yaşam sürmesinde hazırladığımız menülerin ve bu sevginin payı var. Bu nedenle daima dikkatli ve titiz bir çalışmayla hazırladığımız menülerimiz hem bizleri hem de müşterilerimizi sevgiyle besliyor.





GÜVEN, seç, beğen, ye...

Hizmet verdiğimiz müşterilerimizin menüleri, komisyonumuz tarafından aylık olarak hazırlanmış master menü üzerinden seçim yapılarak oluşturulmaktadır. Komisyonunda; diyetisyenimiz, gıda mühendislerimiz, iş yeri hekimimiz, hijyen ve kalite müdürümüz, aşçıbaşımız ve operasyon müdürlerimiz yer almaktadır. Master menülerimiz, sağlıklı, hijyenik ve memnuniyet derecesi yüksek yemekler sunma ilkesinden hareketle, mevsim sebzelerine, müşteri profiline, müşterilerimizin ihtiyaç ve beklentilerine göre çoktan seçmeli olarak hazırlanmakta ve sunumları gerçekleştirilmektedir.



Personel Sağlığı ve Üretim

Hijyenik bir ekip, sağlıklı üretim...

Özellikle toplu yemek hizmeti sunan firmalarda besinlerin kaliteli ve hijyenik olmasının yanı sıra, üretimden sorumlu personelinde tüm temizlik kurallarına eksiksiz uyması büyük önem taşımaktadır. Kalite sistemleri, yeterli güveni sağlamak için uygulanan planlı ve sistematik etkinliklerdir. Dolayısıyla kullanıcının gereksinimleri tam olarak belirlendiği şekilde karşılanmadığı sürece kalite güvence sistemi tanımlanmış sayılmaz. Sahip olduğumuz kalite sistemleri sayesinde, hizmet süresince müşterilerimiz güvence altındadır.

İş Sağlığı ve Güvenliği

Her koşulda güvenlik, iş ve işçi sağlığı bizim için çok önemli.

Sağlığı ve Güvenliğinin amacı, yapılan işler sırasında iş kazası yaşanma ihtimalini en aza indirmek, çalışma ortamı nedeniyle oluşabilecek sağlık sorunlarını önlemek ve meslek hastalığı oluşturabilecek işlerde önlemler almaktır. Futaş Yemek olarak en büyük sorumluluğumuz;

- Hizmet alanlarımızda İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği yasal mevzuat hükümlerine ve kalite standartlarına uymak,
- Çalışanlarımız, müşterilerimiz ve tedarikçilerimiz için tehlikeleri ve riskleri belirleyip, kontrol önlemleri olarak güvenli, sağlıklı, huzurlu ve başarılı çalışma ortamı oluşturmak,
- İş kazalarını önleyecek tedbirler ve eğitimlerle tüm çalışanlarımızın sağlık ve güvenliğini sağlayacak bilinç ve sistemi oluşturmak,
- Oluşturulan sistemi etkin uygulayarak sürekliliğini sağlamak, sistemimizin iş ortaklarımızla beraber sürekli iyileştirilmesi ve gelişmesini sağlamaktır.



Çevre Politikamız

Dışımız da içimiz gibi tertemiz...

- Doğal kaynakları ve çevreyi korumak.
- Birey, toplum ve doğaya karşı sorumluluğu sağlamak.
- Doğal kaynakların en doğru, etkin ve verimli bir şekilde kullanımını gerçekleştirerek çevre ile etkileşime giren faaliyetlerimizi ve atıklarımızı kaynağında yönetip doğal kaynak ve çevre kirliliğini önlemek.
- Çevre mevzuatına ve bağlı bulunduğumuz ilgili diğer yasal mevzuatlara uyarak, sistemimizin sürekli iyileştirilmesini sağlamaktır.
- Çevreyi korumak doğaya gelecek nesillere karşı en büyük sorumluluğumuzdur.



Sigorta

Hizmet verdiğimiz tüm kurum ve kuruluşlardaki müşterilerimiz "Üçüncü Şahıs Sorumluluk Sigorta Poliçesi" ile güvence altına alınmaktadır.



Kalitest

SERTİFİKA-CERTIFICATE OF REGISTRATION
Bu sertifika aşağıdaki kuruluşa
This certificate has been awarded to the company

FUTAS İNŞAAT GIDA ORGANİZASYON SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
Dikilitaş Mahallesi Ayazmadere Caddesi Yeşilçimen Sokak No:7
Kat:4 Fulya-Besiktas/İSTANBUL

Uygulanmakta olan gıda güvenliği yönetim sisteminin
To certify that the implemented food safety management system complies with
ISO 22000:2005

Standardına uygunluğunu belgelendirmek amacı ile
aşağıdaki kapsamda verilmiştir.
For the activities described below

Müşteri Yerinde Yemek Üretimi, Dağıtımı ve Sunumu
Meal Production, Distribution and Provision at Customer Place
Kategori E

Kalitest Belgelendirme ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti. :
Nergis AYTAÇKESLİ
Genel Müdür Yabancı

AT GI
MHU
Ayaz
ilya-

Kalitest

SERTİFİKA-CERTIFICATE OF REGISTRATION

Bu sertifika aşağıdaki kuruluşa
This certificate has been awarded to the company

FUTAS İNŞAAT GIDA ORGANİZASYON SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Dikilitaş Mahallesi Ayazmadere Caddesi Yeşilçimen Sokak No:7
Kat:4 Fulya-Besiktas/İSTANBUL

Uygulanmakta olan çevre yönetim sisteminin
to certify that the implemented environmental management system complies with

ISO 14001:2015

Uygulanmakta olan kalite yönetim sisteminin
to certify that the implemented quality management system complies with

Yerinde Yemek Üretimi, Dağıtımı ve Sunumu

Production, Distribution and Provision at Customer Place

EAC 30

Belgelendirme ve Eğitim Hizmetleri Ltd. Şti. :

Sertifika No
Certificate No
İlk Belgelendirme Tarihi
Date of Registration
Belge Geçerliliği
Period of Validity
Sertifika Tarihi
Certificate Date
Belge Tarihi
Expiry Date

K-GG-1338
26.11.2018
3 yıl / years
26.11.2021
19.06.2021

Bu belgenin geçerliliği firmamızın KALİTEST Sertifika Yönetim Sistemi'ne uygunluğunu ve yolda en az bir kez yapılacak gözlem denetimlerinin başarılı geçmesine bağlıdır.
The validity of this certificate depends on the company's conformity with

www.kalitest.com.tr
www.kalitest.com.tr
www.kalitest.com.tr
www.kalitest.com.tr

Nergis AYTAÇKESLİ
Genel Müdür Yabancı

Sertifika No
Certificate No
İlk Belgelendirme Tarihi
Date of Registration
Belge Geçerliliği
Period of Validity
Sertifika Tarihi
Certificate Date
Belge Tarihi
Expiry Date

K-EM-1789
26.11.2018
3 yıl / years
26.11.2021
26.11.2021

Bu belgenin geçerliliği firmamızın KALİTEST Sertifika Yönetim Sistemi'ne uygunluğunu ve yolda en az bir kez yapılacak gözlem denetimlerinin başarılı geçmesine bağlıdır.
The validity of this certificate depends on the company's conformity with

Sertifika No
Certificate No
İlk Belgelendirme Tarihi
Date of Registration
Belge Geçerliliği
Period of Validity
Sertifika Tarihi
Certificate Date
Belge Tarihi
Expiry Date

K-QM-3773
26.11.2018
3 yıl / years
26.11.2021
26.11.2021

Bu belgenin geçerliliği firmamızın KALİTEST Sertifika Yönetim Sistemi'ne uygunluğunu ve yolda en az bir kez yapılacak gözlem denetimlerinin başarılı geçmesine bağlıdır.
The validity of this certificate depends on the company's conformity with

sertifikalar





Dikilitaş Mah. Ayazmadere Cad. Yeşilçimen Sok.
No: 7 Kat: 4 Fulya Beşiktaş / İSTANBUL
T. +90 212 212 55 28 F. + 90 212 212 98 52

• www.futas.com.tr • info@futas.com.tr   /futas yemek