



[www.oztekinleryemek.com](http://www.oztekinleryemek.com)





## Firma Profili

Toplu Yemekte Kalite, Deneyim ve  
Güvenirliğin Buluştuğu Nokta...





Toplu Yemekte Kalite, Deneyim ve  
Güvenirliğin Buluştuğu Nokta...





TAMEK



KOSKA



ÜLKER



Kaliteli üretim için  
kaliteli tedarikçi ile çalışmak  
birinci şartımızdır.





## Misyonumuz

Nitelikli ve tecrübeli ekibimizle, güvenilir gıda hammaddeleri temin ederek modern mutfağımızda lezzet ustalarımızın deneyimli ve maharetli elleriyle pişirip, sunduğumuz yemeğimizle farklı kültür ve damak lezzetlerine sahip müşterilerimizin memnuniyetini ve güvenini kazanarak onların çözüm ortağı olmaktır..





## Vizyonumuz

Yemeklerimizin lezzetinden, mutfağımızın kalitesinden ve kadromuzdan beğeniyle söz edecek, bizden memnun ve bizlere son derece guvenen muşterilerimizin sayısını arttıracak toplu yemek sektuşuinde sağlam ve saygın bir yapıya sahip olmak.







## Tarihçemiz

Öztekinler Catering 1998 yılında yemek üretimine başlamıştır. Yemek sektöründe hijyen, kalite ve hizmet adına teknolojinin tüm imkanlarını kullanarak en iyiyi yapmaya özen göstermektedir.

Öztekinler Catering yılların tecrübesi ile müşterilerine daha iyi hizmet etmek amacıyla olup, 4 katlı 1500 metre kare kullanım alanlı son sistem yemek üretimi yapmaktadır.



Hedefimiz,

Müşterilerimizin memnuniyetini ve güveninin sürekliliğini sağlamak...





## Üretim Politikamız

Üretimin kaliteli olması için birincil unsur kaliteli ve güvenilir "Gıda Maddesi" temin etmektir.

# Öztekinler

CATERING SERVICE





## Toplu Yemekte

Kaliteli ve güvenilir olma çabamızın yegane amacı müşterilerimize sağlıklı beslenmeyi sunmaktır. Bu hedef doğrultusunda hızla değişen şartlarda doğallığı ve özünü muhafaza ederek sürekli iyileştirme yapılmaktadır.

# Öztekinler

CATERING SERVICE











Kaliteli ve güvenilir gıda hammaddeleri, özenle seçtiğimiz tedarikçilerimizden temin edilerek, Veteriner Hekim ve Gıda Mühendislerimizin kontrol ve onaylarıyla, hammadde niteliğine göre dizayn edilmiş yüksek düzeyde hijyeni sağlayan alanlarda depolanır.

Üretim her aşamasında kalite ve güvence birimi tarafından muhtemel oluşabilecek risklerin analizleri yapılarak kaliteli ve güvenilir yemek üretimi için gerekli önlemler oluşturulur ve gerçekleştirilir.



# Öztekiler Catering;

İnsan ve çevre sağlığı temel politikalarımızdan olup, Uluslararası kalite standartlarına uygun hammaddeler ürettiğimiz yemeklerin ve hizmetin kalitesini belirleyen en temel etkenlerdendir.





# MENÜ







öztekinler  
CATERING SERVICE





#### 2.KAT

- ✓ Sarf Malzeme
- ✓ Depo
- ✓ Patates / Soğan Odası
- ✓ Hazırlık Sebze-Et
- ✓ Soyunma Odası
- ✓ Soğuk Hava (Et)
- ✓ Soğuk Hava (Sebze)
- ✓ Kiler

#### 1.KAT

- ✓ Genel Müdür
- ✓ Muhasebe
- ✓ Satış-Gıda Mühendisi
- ✓ Personel Müdürü
- ✓ Toplantı Odası
- ✓ Ofis Girişi / Ofis
- ✓ Bay WC
- ✓ Bayan WC
- ✓ Yemekhane
- ✓ WC'ler

#### GİRİŞ KAT

- ✓ Üretim
- ✓ Soğuk Hava(Sebze)
- ✓ Üretim
- ✓ Bulaşıkxhane
- ✓ Sevkiyat





# BELGELERİMİZ





İSTANBUL İLİ  
İKİTİLLİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ  
BAŞKANLIĞI

**GAYRİ SİHHİ MÜESSESE  
İŞYERİ AÇMA VE  
ÇALIŞMA RUHSATI**

RUHSAT NO : 2011/2263  
ADI SOYADI : CAFER ÖZTEKİN  
İŞYERİNİN UNVANI : ÖZTEKİLER YEMEK  
FAALİYET KONUSU : YEMEK ÜRETİMİ  
DİĞER FAALİYET KONUSU :  
İŞYERİNİN ADRESİ : S.S. MUTFAKÇILAR SAN. TOPLU İŞYERİ YAPI KOOP.  
M2 BLOK NO:51  
BAŞAKŞEHİR / İSTANBUL  
İŞYERİNİN SINIFI : 2.Sınıf GSM (6-16)  
İŞYERİNİN ALANI : 275 m<sup>2</sup>  
VERİLİŞ TARİHİ : 02-04-2012

Nedim ÇİRPİCİ  
Yönetim Kurulu Üyesi

Nihat TUNALI  
Yönetim Kurulu Başkanı V.

4662 sayılı O.S.B. Kanunu'nun 4. maddesinin 6. fıkrasını değiştiren hüküm ve 10-08-2005 tarih ve 25902 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına ilişkin yönetmelğe göre düzenlenmiştir.

İSTANBUL İLİ  
İKİTİLLİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ  
BAŞKANLIĞI

**GAYRİ SİHHİ MÜESSESE  
İŞYERİ AÇMA VE  
ÇALIŞMA RUHSATI**

RUHSAT NO : 2011/2263  
ADI SOYADI : CAFER ÖZTEKİN  
İŞYERİNİN UNVANI : ÖZTEKİLER YEMEK  
FAALİYET KONUSU : YEMEK ÜRETİMİ  
DİĞER FAALİYET KONUSU :  
İŞYERİNİN ADRESİ : S.S. MUTFAKÇILAR SAN. TOPLU İŞYERİ YAPI KOOP.  
M2 BLOK NO:53  
BAŞAKŞEHİR / İSTANBUL  
İŞYERİNİN SINIFI : 2.Sınıf GSM (6-16)  
İŞYERİNİN ALANI : 275 m<sup>2</sup>  
VERİLİŞ TARİHİ : 02-04-2012

Nedim ÇİRPİCİ  
Yönetim Kurulu Üyesi

Nihat TUNALI  
Yönetim Kurulu Başkanı V.

4662 sayılı O.S.B. Kanunu'nun 4. maddesinin 6. fıkrasını değiştiren hüküm ve 10-08-2005 tarih ve 25902 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına ilişkin yönetmelğe göre düzenlenmiştir.

İSTANBUL İLİ  
İKİTİLLİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ  
BAŞKANLIĞI

**GAYRİ SİHHİ MÜESSESE  
İŞYERİ AÇMA VE  
ÇALIŞMA RUHSATI**

RUHSAT NO : 2011/2263  
ADI SOYADI : CAFER ÖZTEKİN  
İŞYERİNİN UNVANI : ÖZTEKİLER YEMEK  
FAALİYET KONUSU : YEMEK ÜRETİMİ  
DİĞER FAALİYET KONUSU :  
İŞYERİNİN ADRESİ : S.S. MUTFAKÇILAR SAN. TOPLU İŞYERİ YAPI KOOP.  
M2 BLOK NO: 55  
BAŞAKŞEHİR / İSTANBUL  
İŞYERİNİN SINIFI : 2.Sınıf GSM (6-16)  
İŞYERİNİN ALANI : 275 m<sup>2</sup>  
VERİLİŞ TARİHİ : 02-04-2012

Nedim ÇİRPİCİ  
Yönetim Kurulu Üyesi

Nihat TUNALI  
Yönetim Kurulu Başkanı V.

4662 sayılı O.S.B. Kanunu'nun 4. maddesinin 6. fıkrasını değiştiren hüküm ve 10-08-2005 tarih ve 25902 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına ilişkin yönetmelğe göre düzenlenmiştir.

İSTANBUL İLİ  
İKİTİLLİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ  
BAŞKANLIĞI

**ÖZTEKİLER YEMEK CAFER ÖZTEKİN**  
Organize Sanayi Bölgesi Mutfaç Eşyaları Kooperatifi M2 Blok  
No:51 - 53 - 55 Başakşehir / İSTANBUL

Toplu Yemek Üretimi ve Catering Hizmetleri  
kapsamında  
**ISO 9001:2008**

Uluslararası Kalite Sistemi standardına uygun bir kalite yönetim sistemi kurmuştur.

İlk Yayın Tarihi: 28.05.2012  
Belgeleme Periyodu: 28.05.2012 - 28.05.2015

SA Akreditasyon Kapsamı Kategorisi: 90  
Harç Tutarları: 7,3  
Rev. No./Tarih: -  
Sertifika No: Y 1406

TÜRKİYE  
T.C. İÇİŞLERİ BAKANLIĞI  
YATIRIM MENKUL DEĞERLER A.Ş.

İzmit Östörler  
Genel Müdür

4662 sayılı O.S.B. Kanunu'nun 4. maddesinin 6. fıkrasını değiştiren hüküm ve 10-08-2005 tarih ve 25902 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına ilişkin yönetmelğe göre düzenlenmiştir.

YATIRIM MENKUL DEĞERLER HİZMETLERİ VE İZMİR ANONİM ŞİRKETİ LTD. ŞTİ.  
Ticaret Sicil No: 17 / Sicil No: 1-0 / Kat: 1 / B: 1 / Zeytinlik - İstanbul / Tel: 0212 547 2000 / Fax: 0212 547 1400 / Web: www.ytdm.com.tr

T.C.  
BAŞAKŞEHİR KAYMAKLIĞI  
İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ  
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No : TR-34-K-069070  
İşletmedin Adı-Soyadı / Tüzel Kişinin Adı : Cafar ÖZTEKİN  
İşletmenin Ticaret Unvanı : ÖZTEKİLER YEMEK

Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi : Başak Mah. S.S. Mutfaçlar San.Toplu İşyeri Yapı Koop. M2 Blok No:51-53-55 Merkez Başakşehir - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Adresi : Başak Mah. S.S. Mutfaçlar San.Toplu İşyeri Yapı Koop. M2 Blok No:51-53-55 Merkez Başakşehir - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Faaliyet Konusu : Hazır yemek, tablodot yemek üretimi

Belgenin İlk Veriliş Tarihi : 24.06.2012  
Belgenin Değişiklik Tarihi :

İç bu belge, 5095 sayılı Kanunun 10 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

Muzaffer KARTAL  
İçre Müdürü

**SERTİFİKA**  
CERTIFICATE 证书 ZERTIFIKAT प्रमाण-पत्र CERTIFICATO

ÖZTEKİLER YEMEK  
CAFER ÖZTEKİN

ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ MUTFAÇ EŞYALARI KOOPERATİFİ M2 BLOK NO:51-53-55 BAŞAKŞEHİR - İSTANBUL - TÜRKİYE

TOPLU YEMEK ÜRETİMİ VE CATERING HİZMETLERİ  
kapsamında  
**ISO 22000:2005**

Uluslararası standartlara uygun bir gıda güvenliği yönetim sistemi kurmuştur.

Sertifika No : 54 9081  
İlk Belgeleme Tarihi : 28 Mayıs 2012  
Sertifika Tarihi : 28 Mayıs 2012  
Son Geçerlilik Tarihi : 27 Mayıs 2015

Genel Müdür

Sertifika periyodu, süre dönemlerinde başkanı ile temsilcilerinin kayıtlı olduğu geçerlidir. Değişik belge için değişiklik temsilcilerine başvurulmalıdır.  
4662 sayılı O.S.B. Kanunu'nun 4. maddesinin 6. fıkrasını değiştiren hüküm ve 10-08-2005 tarih ve 25902 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına ilişkin yönetmelğe göre düzenlenmiştir.

İTOSER Y. Çelik No: 17 Tapınca - Tuzla - İstanbul - Türkiye / Tel: + 90 216 893 25 75 / Fax: + 90 216 893 25 34  
www.mermer.com.tr / info@mermer.com.tr

Sertifika Son Özetleme Tarihi : 28 Mayıs 2012 - 00





TEKLİFLER







SÖZLEŞMELER



# REFERANSLAR



Bize Güvenenler









Merkez:

İ.O.S.B Muşan San. Sit.  
2.Blok No:51-53-55  
Başakşehir / İstanbul  
Tel :+90 212 485 44 70 / 71  
Fax :+90 212 485 44 20

Şube:

İ.O.S.B Muşan San. Sit.  
5.Blok No:49  
Başakşehir / İstanbul

E-mail / Web:

oztekinleryemek@hotmail.com  
www.oztekinleryemek.com