

GÜNDE 1 MİLYON ÖĞÜN YEMEK ÜRETİYORUZ

Sofra/Compass Group Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Nihat Kartal, Türkiye çapında 81 ilde, 3 bin farklı lokasyonda Türkiye'nin her yerine hizmet götürdüklerini söyleyerek, "Toplu yemek hizmeti verdiğimiz kuruluşların kendi tesislerinde kurduğumuz mutfaklarımızda ve Türkiye genelindeki 5 merkezi üretim tesisimizde günde toplam 1 milyon öğün yemek üretimi gerçekleştiriyoruz. Yılda yaklaşık 250 milyon öğün yemek üretimine tekabül eden bu verilerden yola çıkarak tüm Türkiye'yi yılda 3 defa beslediğimizi söyleyebiliriz. 22 binden fazla çalışanımızla sektörün en büyük firmasıyız ve Türkiye'de özel sektörde sanayi kuruluşları arasında en büyük 3'üncü işveren olmamız da istihdama sağladığımız katkının en önemli kanıtı ve bundan gurur duyuyoruz" dedi.

**"DENEYİMLİ İNSAN
VE OPERASYONEL
GÜCÜMÜZÜ DOĞRU
KULLANIYORUZ"**

"Sektörde bizi farklı kılan en önemli özelliklerimiz-



**SOFRA/COMPASS GROUP TÜRKİYE YÖNETİM KURULU BAŞKANI
VE CEO'SU NİHAT KARTAL, "TOPLU YEMEK HİZMETİ VERDİĞİMİZ
KURULUŞLARIN KENDİ TESİSLERİNDE KURDUĞUMUZ
MUTFAKLARIMIZDA VE TÜRKİYE GENELİNDEKİ 5 MERKEZİ
ÜRETİM TESİSİMİZDE GÜNDE TOPLAM 1 MİLYON ÖĞÜN YEMEK
ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİRİYORUZ" DEDİ.**

den birisi deneyimli insan ve operasyonel gücümüzü doğru kullanmamız" diyen Kartal, "Bunlarla birlikte çözüm odaklı yönetimimiz, sorunlardan kaçmamamız ve müşteri beklentilerini doğru yönetmemiz, grubumuzun başarısındaki ciddi etkenler" şeklinde konuştu.

Gıda güvenliği şartlarını yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini bütünlük içinde entegre ederek uyguladıklarını belirten Kartal, "Hizmet verdiğimiz tüm kurumlarda menü planlama ekibimiz, diyetisyenlerimiz ve gıda mühendislerimiz, müşte-

HİJYEN VE GIDA GÜVENLİĞİ

Kartal, sözlerine şöyle devam etti: "Üretimde kullanılan ve servise sunulan tüm gıda maddelerinin hijyen ve gıda güvenliği şartlarını analizler ile doğruluyoruz. Gıda güvenliği yönetim sistemimiz gereği belirli aralıklar ile temin edilen ürünler akredite bir laboratuvara dış analize gönderilir. Mutfaklarımıza gelen tüm ürünler, araç sıcaklığı, ürün sıcaklığı, sevkiyat aracının temizliği, taşıyıcı personelin temizliği, ambalaj kontrolü gibi günlük kontrol aşamalarından geçirilerek mal kabulü yapılır."

rilerimizin özelliklerine uygun beslenme programı/menüler oluşturuyor. Menüler beslenme ilkelere uygun, besin değerini maksimum seviyede korumayı sağlayacak şekilde üretiliyor, saklanıyor ve servis ediliyor. Gıdalarda bulunabilecek ya da oluşabilecek potansiyel risk ve tehlikeleri önceden belirleyerek gerekli önleyici ve koruyucu faaliyetlerin kontrol altında izlenmesini 'gıda güvenliği' sistemimizle sağlıyoruz" diye konuştu.