



# KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

## QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ  
bu belge ile

SARDUNYA HAZIR YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş.  
ÖMERLİ MAH. ADNAN KAHVECİ CAD.  
NO:24 ARNAVUTKÖY -  
İSTANBUL / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 9001:2015 şartlarına uygun bir KALİTE  
YÖNETİM SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir

Bu belge belgelendirme şartlarına  
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI  
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP

  
GÖKCEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Türk Standardları Enstitüsü Türk Akreditasyon Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.  
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION  
hereby certifies that the organization

SARDUNYA HAZIR YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş.  
ÖMERLİ MAH. ADNAN KAHVECİ CAD.  
NO:24 ARNAVUTKÖY -  
İSTANBUL / TÜRKİYE

has a QUALITY MANAGEMENT SYSTEM which fulfills  
the requirements of the TS EN ISO 9001:2015

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

KY-6854/14-R15

Belge Tarihi / Date of Certificate

26.05.2017

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

26.05.2020

Revizyon Tarihi / Date of Revision

26.05.2017

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

28.01.2014

This certificate is valid provided that compliance  
with the certification requirement is maintained.



# KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

EK / APPENDIX



Belge No / Certificate No: **KY-6854/14-R15**

Belge Tarihi / Date of Certificate: **26.05.2017**

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

**Belge Kapsamı:**

**TS EN ISO 9001:2015**

- MÜŞTERİ TESİSLERİNİ KULLANARAK YEMEK

TASARIMI, ÜRETİMİ VE SERVİSİ

SARDUNYA HAZIR YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş.  
ÖMERLİ MAH. ADNAN KAHVECİ CAD.  
NO:24 ARNAVUTKÖY -  
İSTANBUL / TÜRKİYE

**Scope of the Certificate:**

**TS EN ISO 9001:2015**

DESIGN, PRODUCTION, SERVICE OF

- FOOD BY USING CUSTOMERS FACILITIES

