



SARDUNYA

KURUMSAL KATALOG



www.sardunya.com



[SardunyaCatering](https://www.facebook.com/SardunyaCatering)



[sardunyacatering](https://www.instagram.com/sardunyacatering)

PROFESYONEL BİR ADIM ATMANIN TAM ZAMANI

1976 yılında temelleri atılan Sardunya, Türkiye'nin tamamı yerli sermaye ile kurulmuş, toplu yemek sektörü lideridir. İnsan sağlığını hizmet kültürünün merkezine yerleştiren Sardunya, lezzetli, kaliteli ve hijyenik yemekler üretmek için 45 yılı aşkın bilgi, birikim ve tecrübesi ile yoluna devam etmektedir.

Hizmet serüveninde faaliyet gösterdiği alanları genişleterek bir Catering Grubuna dönüşen Sardunya, son teknolojilerle donatılmış üretim tesislerinde 1200'den fazla kurum ve kuruluşa hizmet vermektedir.

İÇİNDEKİLER

- PROFESYONEL BİR ADIM
- YAPITAŞLARIMIZ
- ÖNCE KALİTE VE HİJYEN
- ARGE VE MENÜ TASARIMI
- GÜVENİLİR GIDA
- GRUP ŞİRKETLERİMİZ
- NİTELİKLİ HAMMADDE SEÇİMİ
- ÇEVRE DOSTU YAKLAŞIM

VİZYONUMUZ

Yemek sektöründe kaliteyi ve insan sağlığını önemseyen müşterilerin tercih ettiği marka olmak.

MİSYONUMUZ

Müşteri memnuniyeti, personel eğitimi ve Gıda Güvenliği çalışmaları ile yemek sektörünün kalite çitasını sürekli yukarı çeken firma olmak.

DEĞERLERİMİZ

Sardunya Ailesi olarak;

- Gıda güvenliğini sağlamak,
- Çalışanlarımızın sürekli eğiterek yetkinliklerini arttırmak,
- Sürekli iyileşme ve gelişim amacıyla çalışmak,
- Kalite çalışmalarıyla sektör liderliğini devam ettirmek,
- Müşteri-tüketici memnuniyetini, beklentilerinin ötesine taşımak,
- Ekip bilinci ile çalışmak,
- Çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliğini istisnasız korumak,
- Çevreyi yarınlara taşıyacak şekilde korumak,
- Tüm paydaşlarımızla şeffaf iletişim halinde olmak,
- Tedarikçilerimizin gelişimine katkıda bulunmak,
- Çalışanlarımızla birlikte sosyal sorumluluğumuzu yerine getirme gayreti içinde olmak,

**UZUN BİR YOLCULUĞUN
YAPI TAŞLARI**

Bugün, yaklaşık 200 bin kişi, Sardunya'nın tam donanımlı mutfaklarında, hijyen standartları içinde hazırlanan, seçkin lezzetleriyle besleniyor. Farklı hizmet noktalarındaki farklı beklentilere zamanında yaratıcı ve yenilikçi çözümler getirmek ilkesiyle çalışıyoruz. Müşteri profilimiz iş merkezleri, bankalar, sanayi kuruluşları, okullar, hastaneler ve fabrikaları kapsamaktadır. Sadece damak tadıyla yetinmeyip, kalite ve sağlıktan vazgeçmeyen müşterilerimiz ile çözüm ortaklığı yapıyoruz.

Hammadde temininden servise kadar her aşamada gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla, gıda mühendisi, tekniker, diyetisyen ve toplu beslenme uzmanlarından oluşan denetçi kadromuzla tüm mutfakları denetliyor ve tüm personelimizi eğitiyoruz.

Her yıl özgün eğitim projeleri düzenleyerek yılda kişi başına en az 70 saat eğitim süresiyle sektörün öncülüğünü üstleniyoruz. Sardunya'da her yönetici aynı zamanda bir eğitimci olarak yetiştiriliyor ve eğitim projelerini, yalnızca gelişim değil aynı zamanda personeli için bir motivasyon aracı haline getiriyor. Sürekli eğitime odaklanmış yapımız sayesinde Sardunya, "Sürdürülebilir Kalite" prensibi ile tedarikçileri, çalışanları ve müşterileriyle işbirliği içinde hizmet üretiyor.

Biz buna kısaca „Profesyonel Çözüm Ortaklığı” diyoruz.

**SÖZLEŞME YENİLEME ORANI
EN YÜKSEK MARKA**

KALİTEDEN ÖDÜN VERMEYİZ HİJYENDEN VAZGEÇMEYİZ!

En önemli ilkelerimizden biri de; kalite ve hijyen yönetimine verdiğimiz değerdir. Toplam kalite ve gıda güvenliğini, sadece merkez mutfaklarımızda değil, müşterilerimize ait tüm mutfaklarda ve üretimin her aşamasında, ulusal ve uluslararası kalite belgelerimizin rehberliğinde titizlikle uyguluyoruz.

Sardunya olarak;

- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi
- ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi
- ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 17020 Muayene Kuruluşu Akreditasyonu

Yönetim Sistemlerini uyguluyoruz.

ARGE & MENÜ TASARIMI

Müşterilerimiz menülerini, menü komisyonumuz tarafından aylık olarak hazırlanan master menü üzerinden seçim yaparak oluştururlar. Menü komisyonumuzda, Diyetisyenimiz, Gıda Mühendislerimiz, İş Yeri Hekimimiz, Arge Müdürümüz, Hijyen ve Kalite Müdürümüz, Aşçıbaşımız ve Operasyon Müdürlerimiz yer almaktadır. Menü komisyonumuz, aylık düzenlenen menü toplantısında bir sonraki ayın menüsünü planlar. Master menülerimiz, müşteri ihtiyaç ve beklentilerine göre çoktan seçmeli olarak oluşturulur.

ÖNCE KALİTE VE HİJYEN!

GÜVENLİ GIDA İÇİN ÇALIŞIYORUZ

Sistemlerimiz, akredite denetim firmalarınca her yıl denetlenmektedir. Tüm mutfak ve projelerimizde uygulanmakta olan Yönetim Sistemlerimizin etkinliği Hijyen&Kalite Yönetim Departmanında görevli Gıda Mühendislerimiz tarafından periyodik olarak denetlenmektedir.

Gıda ve Kalite yönetim sistemlerinin uygulamadaki etkinliğinin ölçüldüğü bu denetimlerde temel felsefemiz “ sürekli iyileştirme ”olup, denetimler bir eğitim ve gelişim süreci olarak gerçekleştirilmektedir.

Tedarikçi Seçimiyle başlayan Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemimiz servis bitimine kadar geçen tüm süreçler çok özel tedbirler içermektedir.

Güvenli Gıdanın kaliteli hammadde temini ile sağlanabileceği düşüncesiyle Türkiye'nin kalite standartları en güçlü tedarikçi firmaları ile çalışılmaktadır. Hammadde güvenilirliği, sürekli denetim ve analiz yöntemleri ile Hijyen Kalite Yönetim departmanımız tarafından sürekli izlenmektedir.



GRUP ŞİRKETLERİMİZ

SARDUNYA
GIDA MÜFAK İŞLETMELERİ TİC. A.Ş.

SARDUNYA
HAZIR YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş.

SARDUNYA
ZİYAFET İKRAM VE TİCARET A.Ş.

SARDUNYA
T Ü Y A P

BESLEM
ET ÜRÜNLERİ

KUPA
çözüm ortağınız

Sardunya'nın bünyesinde, sözleşmeli yemek, ziyafet organizasyonları, kafeterya işletmeciliği, restoran işletmeciliği, fuar ikram organizasyonları, entegre et tesisleri, gıda ve sarf malzemeleri lojistik hizmetleri veren 7 şirket bulunmaktadır.

BESLEM

Et ve et ürünleri üreten Beslem Et Ürünleri, 1987 yılında kuruldu. Hadımköy İstanbul tesislerimizde faaliyetine devam eden Beslem, Sardunya mutfaklarının et ve et ürünleri ihtiyacını karşılamaktadır.

COĞRAFİ DAĞILIMLA YEREL ÜRETİCİYİ DESTEKLİYORUZ!

45 yılı aşkın deneyimle oluşan GÜÇLÜ SATINALMA POLİTİKAMIZ sektörümüzde bizi bir adım öne çıkarıyor. Tüketicilerimizin bilinçli ve seçici olmaları kaliteyi ve güvenli gıda tüketmeyi zorunlu hale getiriyor. Satınalma ile başlayan bu süreç, mal kabul-depolama- sürekli kontrol-doğru planlama ve sıcak, soğuk zincirin korunması ile devam ediyor.

Türkiye'nin doğusundan batısına kadar en kaliteli malzemeyi en uygun koşullarda alıyor, bu sayede de yerel üreticilerimize destek oluyoruz.

**KENDİ
ETİMİZİ
ÜRETİYORUZ**

ÇEVRE DOSTU YAKLAŞIM

ÇEVREYE VE İNSANA DUYARLI BİR SARDUNYA

Hizmet verdiğimiz her alanda, ekolojik yaklaşımlarla çevreye duyarlı adımlar atmaya büyük önem veriyoruz. Doğal kaynakları en uygun ve zararsız şekillerde kullanıp, gelecek nesillere de bırakmaya özen gösteriyor, insana, hayvanlara, doğaya, doğal kaynaklara olan sorumluluğunu gerek uyguladığımız yönetim sistemleriyle, gerekse yapmış olduğumuz sosyal sorumluluk çalışmalarıyla titizlikle yerine getiriyoruz.

Bütün bunları gerçekleştirirken de, tüm faaliyetlerimizde ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemini uyguluyoruz.

Sardunya, her ortamda ve her iklimde nazlanmadan büyüeyebilen, güçlü ama bir o kadar da güzel ve mütevazıdır.
Hiç bir simge bizi bundan daha iyi anlatamazdı...



KÖKLÜ, YERLİ, İLKELİ...



İSTANBUL-AVRUPA YAKASI

Ömerli Mah. Adnan Kahveci Cad.
No: 24 34555 Arnavutköy/İSTANBUL

T: (+90.212) 798 28 00 (pbx)
F: (+90.212) 798 30 50

satis@sardunya.com

İSTANBUL-ANADOLU YAKASI

Saray Mah. Ahmet Tefik İleri Cad.
Müge Ergenç İş Merkezi No: 9/7
34768 Ümraniye /İSTANBUL

T: (+90.216) 634 14 60 (pbx)
F: (+90.216) 634 12 60

satis@sardunya.com

ANKARA BÖLGE

Serhat Mah. 1473 Sok. No:83/85
Y.Mahalle Ostim / ANKARA

T: (+90.312) 395 50 70 (pbx)
F: (+90.312) 395 50 69

satis@sardunya.com