



BCC
Catering

Tadında, zamanında

HAKKIMIZDA

BCC CATERING OLARAK BİZ,

Bilkent Holding çatısı altında, Bilkent Üniversitesinin yiyecek ve içecek ihtiyacını karşılamak amacıyla 1993 yılında kurulmuş olan BCC Catering bugün 2100'e yakın çalışanıyla ve Tepe Kurumsal Çözümlerin %100 Türk sermayeli parçası olarak yemek üretimi hizmeti veren öncü kurumsal firmalar arasında yer almaktadır.

Temizlik ve dezenfeksiyon, gıda depolama, gıda hazırlığı, personel eğitimi, gıda taşıma gibi tüm süreçler hijyen standartlarına uygun olarak kalite kontrollerinden ödün vermeden sürdürülmektedir ayrıca bütün Bilkent Holding kuruluşlarında olduğu üzere departmanlarımızdaki işleyiş süreçlerinin her aşaması kayıt altına alınmaktadır; bu kayıtlar gerekli görüldüğü hallerde yetkili ve ilgililerle paylaşılmaktadır.

Hizmet kalitesinin sürekliliği için gerekli olan sağlıklı bilgi akışının, iyi bir ekip çalışmasından doğacağına inanıyoruz. Bu doğrultuda, çağın gereklerini karşılayan ve takım ruhuna sahip uzman ve eğitimli kadromuz ile sizlerin ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda 31 yıldır çözüm ortağınız olmaktan dolayı gurur ve mutluluk duyuyoruz.

VİZYONUMUZ

Toplu yemek sektöründe sunduğu kaliteli ve dinamik hizmetlerle müşteri memnuniyetini en yüksekte tutarak tercih edilen firma olmak.

MİSYONUMUZ

Uzman ve eğitimli kadromuz ile kaliteli ve sürdürülebilir hizmetlerimizden elde edeceğimiz gelir kaynaklarıyla, Bilkent Üniversitesi'nin dünyanın önde gelen eğitim kurumları arasında yer alma hedefine katkıda bulunmaktadır.

TEMEL DEĞERLERİMİZ

- Müşteri Odaklılık
- Sürekli ve Kaliteli Hizmet
- Güvenilirlik ve Profesyonellik
- İnovasyon ve Gelişim

HİZMETLERİMİZ



TAŞIMA YEMEK HİZMETİ



Tecrübeli ve eğitimli kadrosu ile deneyimli aşçılarımızın, gıda mühendislerimizin ve diyetisyenlerimizin uzmanlığında oluşturulan menüler ve üretilen yemeklerle farklı özellikteki kurum ve kuruluşlara toplu yemek hizmeti sunmaktayız. Yemeklerimizi Avrupa standartlarına uygun gastronom küvetler ile sıcak ve soğuk zinciri bozulmadan zamanında ulaştırmaktayız.

Hizmet sunumunu, personelli dağıtım veya kapıdan teslim şeklinde alternatifli gerçekleştirmekteyiz. Hizmet verdiğimiz şehirleri Ankara, Adana, İstanbul, İzmir ve Manisa olarak sıralayabiliriz.



4 Saat Isı Muhafaza
ve Antibakteriyel
Termoport
Taşıma

YERİNDE ÜRETİM YEMEK HİZMETİ

Sizler tarafından tahsis edilen mutfaklarda, satın almadan servise kadar geçen depolama, pişirme ve diğer tüm süreçlerde üstün kaliteli hizmet sunma amacıyla yerinde üretimimizi gerçekleştirmekte, yerinde üretim hizmetiyle okullar, hastaneler, fabrikalar, sanayi kuruluşları, üniversiteler, şantiyeler, yaşlı bakımevleri olmak üzere büyük gruplara veya topluluklara yemek hizmeti sunmaktayız.



Avrupa Standartlarında
Yerinde Üretim Hizmeti

HASTANE YEMEK HİZMETİ

Bize tahsis edilen hastane mutfaklarını, gıda güvenliği kurallarını esas alacak şekilde iş akışına uygun depolama, hazırlık ve üretim alanlarını ayrı konumlandırarak projelendirmekteyiz. Hasta yemek servisini, sıcak/soğuk muhafaza özellikli yemek dağıtım araçları ile gerçekleştirmekteyiz.

Hasta/refakatçi yemeklerini porsiyonlama işlemini konveyör bantlarda hastaya özel etiketleyerek gerçekleştirmekteyiz.

Hastanelerde, yerinde üretim yemek hizmetimizde dijital çözümler geliştirerek tüm süreçlerin izlenebilirliğini sağlamaktayız.



Hastanelere özel
Türkiye'de ilk
Konveyör Bant Sistemi

TABLDOT



<p>3 Kap</p> <p>1.Alternatif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çorba, • Ana Yemek: Beyaz Et/Kırmızı Et/Sebze, • Cacık/Meyve/Salata/Tatlı/Yoğurt. <p>Örnek: Mercimek Çorba, Çoban Kavurma (Sebzeli Pirinç Pilavı), Şekerpare.</p> <p>2.Alternatif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ana Yemek: Beyaz Et/Kırmızı Et/Sebze, • Yardımcı Yemek: Pilav/Makarna/Börek/ Zeytinyağlı, • Cacık/Komposto/Meyve/Salata/Tatlı/ Yoğurt. <p>Örnek: Kıymalı Ispanak(Yoğurt), Peynirli Tepsi Böreği, Ayva Komposto.</p>	<p>4 Kap + Ana Yemek Seçmeli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çorba, • Ana Yemek: Beyaz Et/Kırmızı Et/Sebze, • Yardımcı Yemek: Pilav/Makarna/Börek/ Zeytinyağlı, • Meyve/Salata/Tatlı/Yoğurt. <p>Örnek: Tarhana Çorba, Piliç But Izgara (Pirinç Pilavı)/Mantarlı Et Sote(Pirinç Pilavı), Mücver(Yoğurt), Dürüm Baklava.</p>	<p>4 Kap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tatlı 1/Tatlı 2, • Meyve. <p>Örnek: Kabak Tatlısı/Şekerpare Portakal.</p> <p>5. Kap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salata Bar (6 Çeşit).
<p>3 Kap + Salata Bar</p> <p>1.Alternatif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çorba, • Ana Yemek: Beyaz Et/Kırmızı Et/Sebze, • Meyve/Tatlı, • Salata Bar(6 Çeşit). <p>Örnek: Ezogelin Çorba, Mezgıt Tava (Patates Kavurma), Tahin Helva, Salata Bar.</p> <p>2.Alternatif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ana Yemek: Beyaz Et/Kırmızı Et/Sebze, • Yardımcı Yemek: Pilav/Makarna/Börek/ Zeytinyağlı, • Meyve/Tatlı, • Salata Bar(6 Çeşit). <p>Örnek: Sebzeli Pirinç Yahnı, Meyhane Pilavı, Portakal, Salata Bar.</p>	<p>4 Kap + Salata Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çorba, • Ana Yemek: Beyaz Et/Kırmızı Et/Sebze, • Yardımcı Yemek: Pilav/Makarna/Börek/ Zeytinyağlı, • Meyve/ Tatlı. • Salata Bar (6 Çeşit). <p>Örnek: Mısır Çorba, Dana Haşlama, Domatesli Pirinç Pilavı, Elma, Salata Bar.</p>	<p>Salata Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amasra Salata, • Arjantin Salata, • Beyaz Peynirli Salata, • Çoban Salata, • Ezme, • Gökkuşluğu Salatası, • Iceberg Salata, • Keyif Salata, • Zeytin Salata, • Kısır, • Kornişon Turşu-Biberiye, • Közlenmiş Biber, • Yoğurtlu Mantar Salatası, • Közlenmiş Patlıcan, • Makarna Salatası, • Yoğurtlu Kuskus Salatası, • Maydanöz Tabule, • Karışık Yeşil Salata, • Mercimek Köfte, • Panzeralla Salatası, • Piyazlı Roka Salatası, • Rus Salatası, • Sultan Salata, • Sumaklı Patates Salata, • Tere-Roka Salatası, • Yoğurtlu Semizotu Salatası.
<p>4 Kap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çorba, • Ana Yemek: Beyaz Et/Kırmızı Et/Sebze, • Yardımcı Yemek: Pilav/Makarna/Börek/ Zeytinyağlı, • Meyve/Salata/Tatlı/Yoğurt. <p>Örnek: Mantar Çorba, Hasanpaşa Köfte (Püre), Zeytinyağlı Kereviz, Krem Şantili Sup.</p>	<p>Çoktan Seçmeli</p> <p>(4 Kap + Salata Bar)</p> <p>10 çeşit üründen;</p> <p>1 çorba, 1 ana yemek, 1 yardımcı yemek, 1 tatlı ya da meyve seçerek "4 kap yemek+ salata bar'dan" oluşan 5 kap yemekli menü oluşturabilirsiniz.</p> <p>1.Kap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Çorba. <p>Örnek: Domates Çorba.</p> <p>2.Kap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ana Yemek 1, • Ana Yemek 2, • Vejetaryen Yemek. <p>Örnek: Etli Kurufasulye/Yulaflı Piliç Şinitel (Püre), Vejetaryen Kumpir.</p> <p>3.Kap</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pilav, • Makarna/Börek, • Zeytinyağlı. <p>Örnek: Çiftlik Pilavı, Fesleğen Soslu Spagetti, Zeytinyağlı Börülce Pilaki.</p>	

*Tanıtım dosyası için hazırlanmış örnek menülerdir.

BCC CATERING YÖNETİM SÜREÇLERİ

+ 99%

+ 88%

+ 57%

+ 33%



MÜŞTERİ MEMNUNİYET YÖNETİMİ

Müşterilerimizle etkileşimi artırmak ve hizmet sunumunda daima ileriye gidebilmek amacıyla; yüz yüze müşteri ziyaretleri ve müşteri memnuniyet anketi süreci gerçekleştirmekteyiz. Bağımsız kuruluşlarla denetim ve anket değerlendirmesi çalışması yapmaktayız. **444 83 02** çağrı merkezimiz aracılığıyla iç ve dış müşterilerimizden gelen geri bildirimleri baz alarak hizmet kalitemize yön vermekteyiz.

OPERASYONEL VERİMLİLİK VE PLANLAMA

Operasyon birimize destek amacı ile aylık planlanan menü incelemeleri yapıp şartname uygunluğu kontrol edilmekte ve alınması gereken aksiyonlarla ilgili birim yetkililerine bilgi maili gönderilmektedir. Verilen hizmetin kontrolü için yerinde üretim mutfaklara ziyaret ve denetimler düzenlenmektedir.



AR-GE ÇALIŞMALARI

AR-GE mutfağımızda, müşterilerimizle kalıcı ilişkiler kurmak adına, workshop çalışmaları düzenlenmektedir. Teknolojik gelişmeleri izleyerek verimliliği artıracak, daha az enerji ile aynı işlemi daha hızlı yapabilecek makine ve ekipmanları, mutfaklarımıza uyarlamak için çalışmalar yürütmekteyiz.

Besin değerlerini koruyucu teknikleri ve yeni lezzetleri, tüm mutfak şefleri ve operasyon ekibiyle birlikte denemekteyiz. Her hafta düzenlenen tadımlarda beğenilen lezzetler, menülere eklenmekte böylece tabldot menüler zenginleştirilmekte, müşterilerin beğenebileceği daha lezzetli ve sağlıklı yemekleri ortaya çıkarmaktayız.

SÜREKLİ EĞİTİM

ANLAYIŞI

Eğitim departmanımız gerçekleştirdiği eğitimlerle çalışanlarını geliştirerek, kuruluş içinde kalıcı olmalarını sağlamayı, yenilenmeyi, iş motivasyonunu ve aidiyet duygusunu artırmayı amaçlamaktadır.

Mutfak personelimize, Beceri Geliştirme, Pişirme Teknikleri, Hasta Hakları ve Sorumlulukları, Hasta Mahremiyeti, Yaz Önlemleri gibi mesleki gelişim eğitimlerinin yanı sıra İletişim, Problem Çözme, İşbirlikçi, Yaratıcı ve İnovasyon Yetenekleri Geliştirme gibi kişisel gelişim programları düzenlenmektedir.

Öte yandan BCC Catering İnsan Kaynakları ve Kalite Güvence departmanlarının birlikte hazırlamış olduğu Yan Dal Gelişim Programı da eğitim programlarının arasında yer almaktadır. BCC Catering bünyesinde görev yapan beyaz ve mavi yaka ayrımı olmaksızın herkesin katılabileceği bu programın birinci amacı, modül bazında konusunda uzmanlaşmış, bilgi ve deneyimlerini diğer BCC çalışanlarına aktarabilecek iç eğitimciler kazanmaktır. İkinci amacı ise kariyer hedefi olan bu iç eğitimcilerden güçlü yöneticiler yetiştirmektir.

Bununla birlikte, Tepe Akdemi portalımızdan belirli periyotlarla zorunlu ve seçmeli olarak mavi - beyaz yaka eğitimleri atanmaktadır.



DİJİTAL ÇÖZÜMLER

Sağlıklı bilgi akışı için, hizmet grubumuza özel, en doğru ve kaliteli beslenme seçeneklerini sunabilmek ve müşteri memnuniyetini her zaman zirvede tutabilmek adına kullandığımız programlar;

SAP

Şirketimiz bünyesinde departmanlarımızda, işleyiş süreçlerinde, güçler ayrılığı politikası gereği SAP programı kullanılmaktadır.

Bu program, VUK (Vergi Usul Kanunu) ve Mali İşler Yönetmeliği doğrultusunda çalışmaktadır. Böylece şeffaf yönetim anlayışımızı en üstten en alta indirgemiş bulunmaktayız.

BCC'DEYİZ

Mobil uygulamamız ile müşterilerimizin yemekhanelerimizde bulunan günlük ve aylık menülere erişimini sağlamakta, QR kod okutma alanları ile onları sisteme dahil etmekte ve görüşlerini bizimle paylaşmalarını kolaylaştırmaktayız.

HR EDITION

İnsan Kaynakları süreçlerimizde personel eğitiminden performans değerlendirmeye kadar tüm süreçlerin takibini dijital altyapı ile gerçekleştirmekteyiz.

C - PACK

Size özel, en doğru ve kaliteli beslenme seçeneklerini sunabilmek ve memnuniyetinizi her zaman zirvede tutabilmek adına kendi bünyemizde C-Pack adında yazılım geliştirdik. Bu yazılım sayesinde teklif verme aşamasından, yemeklerinizin sofranıza gelme aşamasına kadar geçen bütün süreçler, yapacağınız olumlu ve olumsuz geribildirimleriniz ve verileriniz kayıt altında tutulmaktadır. Üretim aşamasında menülerin belirlenen gramaj ve reçetelere uygun olarak hazırlandığını belgeleyen genel durum raporları hazırlanmaktadır.

İNSAN KAYNAKLARI SÜREÇLERİ

BCC Catering'in en değerli kaynağı insandır. Personel ihtiyacımızı karşılarken, ilgili pozisyonun gerektirdiği bilgi, beceri ve davranış yeterliliğine sahip, BCC Catering ailesinin değerlerini benimseyip yaşatacak kişilere eşit fırsat vererek, kariyer olanağı sağlamaya özen göstermekteyiz.

Bu çerçevede, çalışanlara, uzmanlık alanlarına bağlı, süreç ve proje bazlı kariyer yönetimi imkanı sunduğumuz gibi buldukları alanlarda çeşitli fonksiyonlarda çalışma olanağı sağlayarak, birer yönetici adayı olarak yetişmelerine de katkıda bulunmaktayız.

KURUMSAL YÖNETİM SİSTEMLERİMİZ

MUTFAKLARIMIZ

Türkiye genelinde, ortalama 33 şehre yayılmış ortalama 110 üretim tesisimizde, ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'nin gereklerini maksimum derecede yerine getirmekteyiz. Bu doğrultuda üretilen tüm ürünlerden şahit numuneler alıp 72 saat süreyle muhafaza etmekteyiz. Çiğ tüketilen meyve ve sebzelerin klorlanmasına büyük titizlik göstermekteyiz. Yemeklerin ısısını 4 saat süreyle muhafaza eden termoportlar içinde, sıcak-soğuk zinciri bozulmadan servis noktalarına sevk etmekteyiz. Yemeklerimizin pişirilmesinde, son teknolojiyi içeren kombi fırınlar kullanmaktayız. Her sabah, gıda mühendislerimiz, yemeklerin iç sıcaklıklarını ölçmekte ve kayıt altına almaktadır. "Tadım" ekibimize de yemeklerin kontrolünü yaptırmaktayız. Müşteri memnuniyetini artırmak ve ürün yelpazemizi genişletmek için düzenli aralıklarla farklı yörelerin mutfaklarından da örnekler sunup, değişik lezzetlere ulaşmak adına aşçılarımız arasında yarışmalar düzenlemekteyiz. Bünyemizde yapılan her yemeğin tarifini, şirket politikası gereği olarak kayıt altına almaktayız.

MAL KABUL KURALLARI

Mal Kabulü Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarını kapsayacak şekilde hazırlanmış BCC Toplu Yemek ürün alım kriterlerine uygun olarak gelen tüm malzemeyi büyük bir titizlikle incelemekte ve malzeme kabulü yapmaktayız. Ürünlerin kriterlerimize uymadığı durumlarda, ürünleri iade etmekteyiz. Firmalarla bağlantıya geçip, yeni gelecek ürünün kalitesini kontrol altına almaktayız.

ÜRÜN İŞLEME KURALLARI

Mutfak içerisinde, kritik kontrol noktaları belirlemekte buna göre ürün mamul haline getirmekteyiz.

Dondurulmuş ürünlerin çözündürme işlemi ile ilgili personeli bilgilendirmekte, şahit numuneleri hijyenik koşullarda almakta, 72 saat soğuk depoda saklamaktayız. Üretimde ve serviste kullanılan ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonuna dikkat ederek, ürünün işlenmesi, pişirilmesi, soğutulması, sevkiyatı ve servisinde kritik noktaları dikkate alarak planlanma yapmaktayız, Kontrol aşamalarını, Proses Kontrol Formu ve Ürün Ayıklama Formu ile kayıt altına almaktayız.

ÜRÜN DEPOLAMA KURALLARI

Soğuk odalarda depolama kuralları (sıcaklık kontrolleri, streçleme ve etiketleme sistemi), ilk giren ilk çıkar kuralı (FIFO) gibi depolama sırasında gerekli tüm tedbirleri almaktayız.

ŞARKÜTERİ
DEPO

PERSONEL HİJYENİ

İnsan kaynaklı, mikrobiyolojik ve yabancı madde kontaminasyonunu önlemek amacıyla personelimizi, yemek üretimi ve servisi sırasında, el ve vücut temizliğinin önemi konusunda bilinçlendirmekte; onların sağlık ve portör kontrollerini düzenli olarak yaptırılmaktadır.

ÜRÜN, EKİPMAN VE SU HİJYENİ

Periyodik olarak ürünlerden ve içme sularından numuneler almakta; akredite olmuş bir laboratuvarında analiz ettirmekte ve analiz sonuçlarını müşterilerimize göndermektediriz. Periyodik aralıklarla yüzeylerden SWAB çubuğu ile mikrobiyal yük örneği almakta, gerekli analizleri akredite olmuş bir laboratuvarında yaptırılmaktadır. Gerekli hallerde, personelimize konuyla ilgili yeniden eğitim vermektiriz.

SERVİS HİJYENİ

Personelimizi tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardaklar başta olmak üzere tüm ekipmanların servis şekli ve hijyen koşulları ile ilgili bilgilendirmektiriz. Sıcak yemek servis kurallarına göre sıcak yiyecekler, 85°C'ye ayarlı benmarilerde sunulmakta, soğuk yemek servis kurallarına göre soğuk yiyecekler, +4°C'ye ayarlı soğuk sunum barlarında sunulmaktadır. Servis süresi sonunda, kalan tüm yiyecek maddeleri imha edilmektedir. Servis başlangıcında, sunum öncesi kontrol formları ile yemeklerin sıcaklıkları, tat, koku, görüntü gibi özellikleri kontrol edilerek, kayıt altına alınmakta, servis bitiminde, öğündeki hizmeti değerlendiren Birim Kontrol Formu kullanılmaktadır.



SEBZE VE YEŞİL YAPRAKLI ÜRÜNLERİN DEZENFEKSİYONU

Her ürün çeşidinin dezenfeksiyon şekli ve aşaması, dezenfektan kullanım prensibi ile belirlenmiştir. Domates, salatalık, havuç gibi sebzelerin önce yıkanıp, daha sonra doğranması, dış kabuktan iç çeperlere bakteri bulaşmasını önlemek açısından önemlidir. Aşamalar sırasıyla şöyledir: Akan su altında iyice yıkama, ön ayıklama, dezenfeksiyon, durulama, doğrama ve rendeleme. Iceberg, marul, kıvırcık, tere, dereotu gibi sebzelerin önce doğranıp, daha sonra dezenfekte edilmesi dezenfektanın yüzeye daha iyi temas etmesi amacıyla gereklidir. Aşamalar sırasıyla şöyledir: Ön ayıklama, ön yıkama, doğrama, akan su altında iyice yıkama, ayrı bir kaptaki dezenfeksiyon, durulama. Bu kontrol aşamalarını Sebze Ayıklama, Yıkama ve Dezenfeksiyon Formları ile kayıt altına almaktayız.

ARAÇ VE EKİPMAN DEZENFEKSİYONU

Tedarik edilen ürünlerin getirildiği araçların, getirilen ürüne uygun olması gerekmektedir. Gıda maddelerini ve termoportları taşıdığımız araçların, temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerini periyodik bir şekilde, günde en az 4 defa yapmaktayız.

İLAÇLAMA

Haşere ve zararlılara karşı ilaçlamaları, Sağlık Bakanlığı izinli ilaç kullanan bir firmaya, mevsim değişikliklerine göre düzenli olarak yaptırmaktayız. İlaçlamaların insan sağlığına zararlı olmaması için gerekli tüm önlemler alınmakta; ilaçlama tipi bu duruma göre ayarlanmaktadır. Gerektiğinde, dış alan ilaçlaması da yapılabilmektedir.





**İŞ SAĞLIĞI
VE
GIDA GÜVENLİĞİ**

KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ ÇALIŞMALARIMIZ

ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi tüm dünyada HACCP standartlarını da içine alan, yeni bir sistemdir. Bu sistemde amaç, potansiyel tehlikeleri en başta ortaya çıkartıp; %100 gıda güvenliğini sağlamaktır. Bu bilinçle hareket ederek hammadde alımından sunuma kadar tüm aşamalarda, müşterilerimizin sağlığını göz önünde tutmakta ve gerekli önlemleri almaktayız. Satın alma işlemlerinin, gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde çalışan ve bunu kayıt altına alabilen belgeli tedarikçi firmalardan yapılmasını sağlamaktayız. Tedarikçileri yerinde denetler, denetim sonucuna göre firma seçmekteyiz. Tedarikçi firmalardan, ürünlerinin kimyasal ve biyolojik analiz sonuçlarını; taze et alımlarında, veteriner hekim raporunu ve araç dezenfeksiyon belgesini istemekteyiz. Türk Gıda Kodeksi ve Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun hareket etmekte, ürünlerin domuz eti içermediğine dair uygunluk durumlarına ve et ürünlerin İslami kurallara uygun olarak kesilmesi kurallarına da dikkat etmekteyiz. İlgili İş Kanunu ile ilgili yönetmelikler çerçevesinde, İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında, Yangın ve Depreme Karşı Bilinçlendirme, Kişisel Koruyucu Donanımlar ve Kullanımı, Kimyasal

Maddelerin Kullanımı ve Riskleri, Ergonomi, İşyerindeki Tehlikeler ve Riskler, Elektrik Tehlikeleri ve Riskleri gibi eğitimler vermekteyiz. İşyerimizde karşılaşılabilecek risklere karşı değerlendirmeler yapmakta; gerekli hallerde düzeltici ve önleyici faaliyetleri planlamaktayız. 6 ayda bir, İş Kanunu ve ilgili yönetmeliklere uygunluğumuz değerlendirilmektedir. Acil durumlar için, tatbikatlar yapmakta ve bu tatbikatları kayıt altına almaktayız. Olası iş kazalarını raporlayarak, gerekli tedbirleri uygulamaktayız. Tüm bu çalışmalarımızı, her yıl kalite belgelendirme kuruluşlarına, üçüncü göz bağımsız denetimleri yaptırarak kontrol ettirmekteyiz. BCC Catering'de üretim yaptığımız tüm mutfak ve servis alanlarında, periyodik denetimler gerçekleştirilmektedir. Denetçiler, altyapı, servis personeli, girdi kontrol, ön hazırlıklar, pişirme ve sonrası kontroller, servis düzeni, personel hijyeni, üretim hijyeni, servis hijyeni ve kuru-soğuk depo hijyeni ile ilgili konularda detaylı bir inceleme yapmakta; bu incelemeler sonucunda puan vermektedir. Gerekli görüldüğü takdirde düzeltici ve önleyici faaliyetlerle sürekliliği sağlamaktayız.

ÇEVRE POLİTİKAMIZ

Ulusal ve uluslararası çevre politikalarına uymaktayız. Tedarikçi seçiminde, çevre bilincine sahip tedarikçileri tercih etmekte ve temizlikte kullanılan kimyasal maddeleri, “Çevre Dostu” firmalardan almaktayız. Üretim ve servis faaliyetlerinde “Çevre Dostu” ürünler kullanmakta; sağlıklı bir gelecek için çevre ile ilgili sivil toplum örgütlerinin çalışmalarına katkıda bulunmaktayız.

ATIK YAĞLAR

Bilindiği üzere, bitkisel yağ kullanımı sonucunda ortaya çıkan atık bitkisel yağlar, ekotoksik özellik göstermeleri sebebiyle “Tehlikeli Atık” niteliği taşımaktadır. Tüm yemek fabrikaları, bitkisel yağ atıklarının, yasal çerçeve dışında yönetilmesi sonucu oluşan, insan ve çevre sağlığını tehlikeye atan her türlü zarardan “kirleten öder” prensibi gereğince sorumludur.

Çevreye ve insan sağlığına saygılı olan bir kuruluş olarak, atık yağlarımızı Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığından lisanslı, yetkili bir firmaya teslim ederek, çevrenin korunmasına katkı sağlamaktayız.

KALİTE BELGELERİMİZ



ÇÖZÜM ORTAKLARIMIZ



HİZMET BÖLGELERİMİZ



ADANA MUTFAK

Huzurevleri Mah. Türkmenbaşı Blv. 64/B-C
Blok No:1-2 Çukurova/Adana

ANKARA BAŞKENT OSB MUTFAK

Malıköy Başkent OSB Mah. 19.Cad. No:71
Sincan/Ankara

ANKARA MARMARA MUTFAK

Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Blv.
Rektörlük Binası Karşısı Bilkent/Ankara

İZMİR ÇİĞLİ MUTFAK

AOSB 10022 Sok. No:13 Merkez
Çiğli/İzmir

İSTANBUL ESENYURT MUTFAK

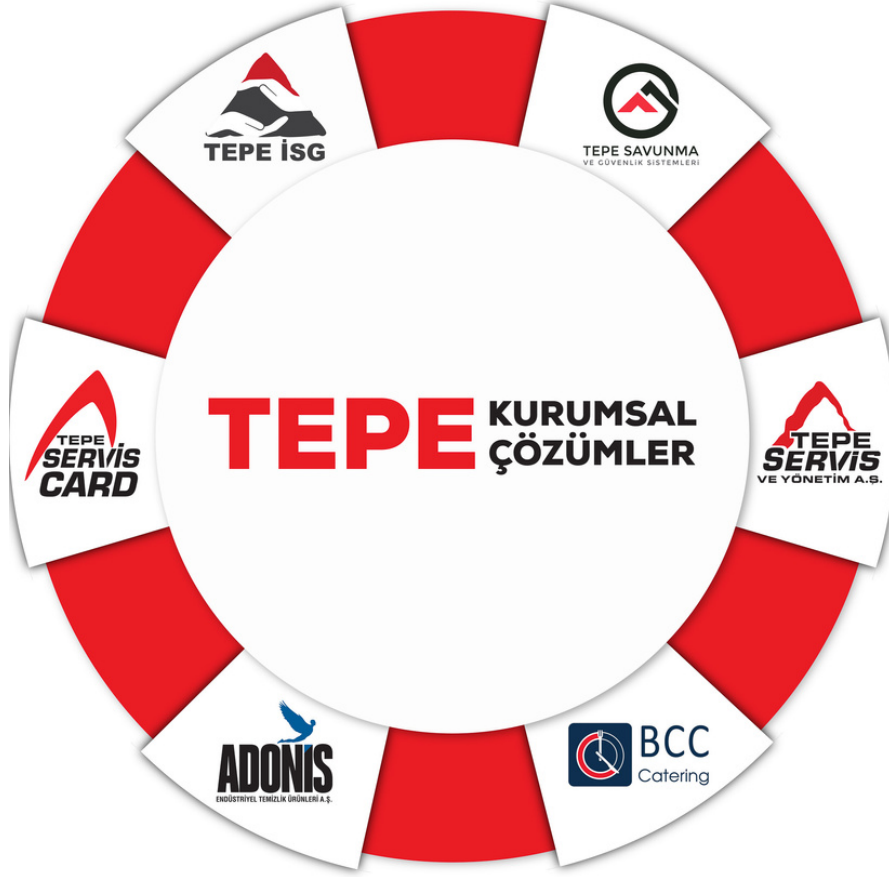
Akşemsettin Mah. Aşık Mahsuni Şerif Cad. Doğan
Araslı Blv. Uzuner İş Merkezi No:17 Esenyurt/İstanbul

İSTANBUL YENİKAPI MUTFAK

Katip Kasım Mah. Kennedy Cad.
İDO Yenikapı Hızlı Feribot İskelesi, 34130
Genel Müdürlük Binası Fatih/İstanbul

MANİSA MUTFAK

Güzelyurt Mah. 5756 Sok. No:5/A
Yunusemre/Manisa



**BİLKENT HOLDING, TEPE SERVİS VE BCC CATERING TÜRKİYE'NİN
KADIN DOSTU 100 ŞİRKETİ ARASINDA!**



TÜM ÇÖZÜMLERİMİZDE KADINLARIN EMEĞİ VAR!

SÜRDÜRÜLEBİLİR
KALKINMA AMAÇLARINA
KATKI SAĞLAYAN
FAALİYETLERİMİZİ
PAYLAŞIYORUZ.



SAĞLIKLI VE
SÜRDÜRÜLEBİLİR
HİZMETLER



www.bcccatering.com.tr

MOBİL UYGULAMAMIZ BCC'DEYİZ

Siz de BCC'deyiz uygulamasını indirerek, birbirinden lezzetli tariflere, günlük ve aylık menülere erişim sağlarken, kalorimetre ile günlük kalori miktarınızı hesaplayabilirsiniz. Karekod okutarak günlük menülerde yemekleri anlık puanlayabilir, deneyim ve görüşlerinizi bizimle paylaşabilirsiniz.



Merkez Adres

Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Blv.

No:6 D Çankaya / Ankara



0312 266 49 42



info@bcccatering.com.tr



www.bcccatering.com.tr