



SUBAŞI
Catering



www.subasiyemek.com.tr

İÇİNDEKİLER

HAKKIMIZDA	5
KALİTE POLİTİKAMIZ	7
SUBAŞI BESİCİLİK VE ET ENTEGRE TESİSİ	9
UNLU MAMÜL ÜRETİM TESİSİ	11
HİZMET YELPAZEMİZ	13
ÜRETİM BİRİMLERİMİZ	15
NASIL ÜRETİYORUZ?	17
HİJYEN, KALİTE ve GÜVENCE	19
YEMEK ÇEŞİTLERİ	21
ÖRNEK YEMEK MÖNÜSÜ	23
ÜRETİMDE KULLANDIKLARIMIZ	24
REFERANSLARIMIZ	27
PAKET YEMEK	29
GÜNEŞ ENERJİSİ YENİLENEBİLİR ENERJİ	31
MUTFAK SÖZLÜĞÜ	33



HAKKIMIZDA

47

Subaşı Yemek A.Ş. olarak 1984 yılında besicilik ve üretim şirketi olarak, Bilecik`te kurulan Subaşı Yemek Anonim Şirketi 1996 yılında yemek üretimi de gerçekleştirmeye başlamış, deneyimli personeli ve teknik donanımı ile kısa sürede bölgenin lider üretim ve hizmet şirketlerinden biri haline gelmiştir.

Subaşı Yemek olarak 300 e yakın bireye istihdam yaratmaktadır. Uzman kadrosuyla tamamen bir multidisipliner yaklaşım anlayışıyla hizmetlerini gerçekleştirmektedir.

Bilecik Organize Sanayi Bölgesinde yer alan 4000 metrekarelik alana sahiptir. Geniş bir alana yayılmış bölgesinde organik tarım yöntemlerini kullanarak yem bitkileri üretimi, 600 baş kapasiteli besihanesinde hayvancılık faaliyetlerini yöneterek tarladan çatala tüm aşamalarda organik,güvenli gıda üretimi yapmakta ve sisteminin tüm izlenebilirliğini sağlamaktadır.

Subaşı Yemek kullanmış olduğu barkod sistemi ile hizmetlerinde sunmuş olduğu ürünlerin tüm aşamalarının izlenebilirliğini sağlamaktadır.

Subaşı Yemek sektörün tüm kalite belgelerine sahip sürdürülebilirlik çalışmalarına hedefleri doğrultusunda devam etmektedir.

Subaşı Yemek olarak modern mutfaklarında sağladığı hijyen koşullarından asla taviz vermemekte,bugün yüzlerce ve on binlerce bireyin yemek ihtiyacını karşılamaktadır. Taşıma usulü yemek hizmetinin yanı sıra firmalara 'yerinde üretim hizmeti'imkanı sunarak ihtiyaca özel çözümler üretmektedir. Subaşı Yemek ayrıca özel günlerinizde de sizlere unutulmaz organizasyonlar sunarak hizmetini göstermektedir.

KALİTE POLİTİKAMIZ



“

Standartlara uygun hommoddeyi kullanarak, ürün kalitemizi sürekli arttırmak zamanında ürün teslimini sağlamak, sistemimizde sürekli iyileştirici faaliyetleri gerçekleştirerek müşteri memnuniyetini artırmak çalışanlarımızın desteği ve katılımı ile çevreye ve topluma saygılı sektöründe güvenilir ve lider bir kuruluş olmak firmamızın kalite politikasıdır .

SUBAŞI BESİCİLİK ve ET ENTEGRE TESİSİ

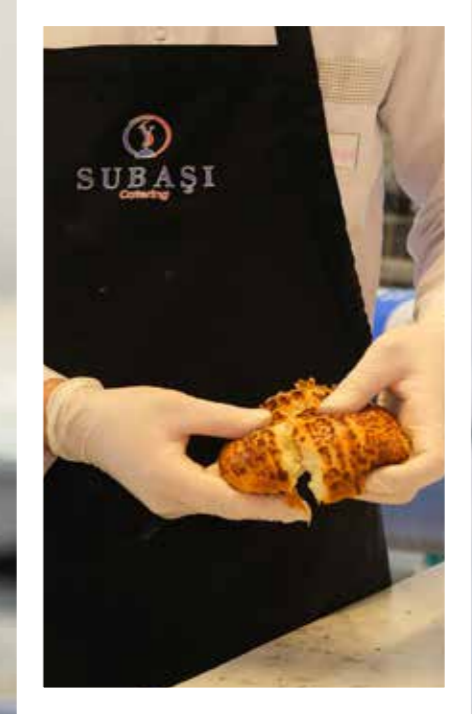
47

Subaşı Besicilik, Bilecik Kızıldaamlar mevkiinde bulunan AB standartlarına uygun, modern Besi çiftliğinde kendi hammaddesini üretmektedir. Hayvanlar için organik yem kullanarak çiftlikten çatala gıda güvenliğini derinlemesine irdelemektedir.

Hayvanlar, veteriner hekimlerimiz kont rolünde kesilmekte, Et Entegre Tesisimizde özenle işlenmektedir.

UNLU MAMÜLLER ÜRETİM TESİSİ

10



11

49

Unlu Mamul Üretim Tesisimizde poğaç çeşitleri, baklava çeşitleri, tulumba tatlısı, ekme çeşitleri son teknoloji makineler kullanılarak, gıda mühendisleri denetiminde, Subaşı kalitesinde üretilmektedir.

Ülkemizde her yıl 2,1 milyar ekme israf edilirken poşetlenmiş Roll Ekme üretimi yaparak ekme tüketiminde israfın önüne geçmeye çalışmaktayız.



47

Taşımalı Yemek:

Subaşı'nın deneyim ve birikimlerinin projelendirilip gerçekleştirildiği ve "merkez mutfak" olarak adlandırılan yemek fabrikamızdan özel donanımları, güçlü insan kaynakları ve teknolojik yatırımları ve geniş servis ağı ile Bilecik bölgesinde ki kurum ve kuruluşlara taşımalı sıcak yemek hizmeti verilmektedir.

Taşımalı Pastörize Yemek:

Subaşı'nın sektöre getirmiş olduğu bir yenilik olan "PASTÖRİZE YEMEK" hizmeti yerinde üretim için yeterli alana sahip olmayan kuruluşlara, yerinde üretilmiş gibi taze ve sıcak yemek imkanı vermektedir. Pastörize yemek çeşitlerimiz soğuk zincirde frigolu araçlarımızla uzak bölgelerde ki kurum ve kuruluşlara taşımalı olarak sevk edilir ve yemekhanenize kurulan son teknoloji konveksiyonel fırınlar yardımıyla ısıtarak servis edilir.

Pastörize Yemek Nedir?

Pastörize yemek, protein bozulmasına sebebiyet vermeyecek şekilde ürünlerin yüksek sıcaklığa çıkarılmasının ardından şok soğutma işleminin uygulanmasıdır. Kalite ve besin değeri kayıpları olmadan yemeğin muhafaza süresi uzatılmış olur.

Yerinde Yemek Üretimi:

Subaşı, firmaların bünyelerindeki mutfakları devralarak işletmekte, hünereli mutfak şeflerimiz ve profesyonel yöneticilerimiz sayesinde merkez mutfağımızda üretilen yemeklerin kalitesinde yemek üretimi gerçekleştirmektedir.

Merkez Mutfak Destekli:

Sınırlı "yerinde Yemek Üretimi" yatırımı ve kadrosu ile çalışanlarına zengin çeşitli ve yüksek kaliteli menüleri ekonomik şartlarla sunmak isteyen orta-büyük ölçekli işletmeler için Subaşı'nın yarattığı esnek hizmet sistemini Bilecik de müşterilerinin hizmetine sunan tek yemek üreticisi yine Subaşı'dır.

Merkez Mutfak Destekli:

Sınırlı "yerinde Yemek Üretimi" yatırımı ve kadrosu ile çalışanlarına zengin çeşitli ve yüksek kaliteli menüleri ekonomik şartlarla sunmak isteyen orta-büyük ölçekli işletmeler için Subaşı'nın yarattığı esnek hizmet sistemini Bilecik de müşterilerinin hizmetine sunan tek yemek üreticisi yine Subaşı'dır.

Bu benzersiz modelde, müşteri kurumun tesisindeki mutfak; Subaşı tarafından asgari ekipman ile donatılarak, uzman elemanlar eşliğinde yalnızca ocak ve fırın yemekleri üretilen biçimde kurulur. Subaşı kalite sistemi içinde sunulan yerinde yemek üretimi börekler, hamur tatlıları, kebaplar, soğuk yemekler ve salata çeşitleri konusunda Subaşı merkez mutfağın hazırlamış olduğu yüksek kaliteli ve lezzetli ürünleri ile desteklenir. Böylece müşteri yada kurum, hepsi hergün kullanılmayan bu tür yemekler için özel ekipman, personel, tesis, yatırım ve işletme maliyetlerinden kurtarılmaktadır.

Catering:

Subaşı'nın yıllardır geliştirerek sürdürdüğü özel bir hizmet türü de düzenli yemek salonları dışındaki yemekli organizasyonlardır. Subaşı müşterilerinin bu ikram ve gereksinimlerini de aynı kalite düzeyinde ve zengin bir çeşitlilik içinde karşılar. Subaşı güçlü altyapısı ve geniş deneyimi ile tüm özel organizasyonları birer şölene dönüştürür. Kutlama törenlerini davetleri unutamayacağınız tatlar ve sürprizlerle dolu birer anı haline getirir.

HİZMET YELPAZEMİZ

ÜRETİM BİRİMLERİMİZ



47

Ağızınıza layık lezzetler sofranıza gelmeden önce aşağıda belirtilen birimlerimizde işlemden geçirilmektedir.

- Topraklı Malzeme Hazırlık
- Kahvaltı hazırlık
- Sebze Hazırlama Ünitesi
- Bakliyat Hazırlama Ünitesi
- Unlu Mamul Üretim Tesisi
- Soğuk Depolar (et sebze, süt ve süt ürünleri, şok odası)
- Et Hazırlama Ünitesi
- Pişirme
- Ürün Dinlendirme Ünitesi - Ambalajlama
- Sevkiyat

NASIL ÜRETİYORUZ?

49

Subaşı Catering olarak üretimin her aşamasında teknolojinin tüm imkanlarından faydalanarak insan sağlığını korumaya yönelik tüm tedbirleri alıyoruz.

Mal kabul alanımızda tedarikçilerimizden gelen mallar sınıflarına, kalitelerine ve sıcaklık değerlerine göre ayrılarak gıda mühendislerimiz tarafından muayene edilerek kabul edilir. Depolarımıza gelen kabul edilmiş mallar cinslerine göre et, sebze, süt ve süt ürünleri, unlu mamul, şok depolarımızda saklama koşullarına göre ozonlanmış olarak saklanır.

Sebze hazırlama birimimizde sebzelerimiz uygun kimyasallar kullanılarak sebze yıkama makinemizde yıkanır ve doğrama makinelerimizde hazırlanacak ürüne uygun olarak doğranır. Topraklı malzeme ayıklama birimimizde toprağa temas etmiş olan sebzeler yıkanıp ayıklandıktan sonra sebze hazırlık birimimize sevk edilir.

Et hazırlık birimimizde "Entegre et" tesisimizden gelmiş olan et ürünlerimizi pişirmek üzere hazırlanır.

Kahvaltı hazırlık birimimizde isteginize göre hazırlanmış kahvaltılıklarımız paketlenerek servise hazır hale getirilir. Unlu Mamul Üretim Tesisimizde pogaça çeşitleri, baklava çeşitleri, tulumba tatlısı, ekmek çeşitleri son teknoloji makineler kullanılarak, Gıda Mühendisleri denetiminde, Subaşı kalitesinde üretilmektedir.

Bulaşıkhanelerimiz üretimde kullanılan malzemelerin yıkandığı bulaşıkhaneye ve servis noktalarından gelen malzemelerin yıkandığı bulaşıkhaneye olmak üzere ayrı olarak düzenlenmiştir. Pişirme birimimizde, diğer üretim birimlerimizde hazırlanan mamuller son teknoloji ocak ve fırınlarımızda pişirilerek paketlenme veya pastörizasyon birimlerimize sevk edilir.

Pastörizasyon birimimizde bekleme süresi kısa olan veya uzak bölgelere sevk edilecek mamuller pastörize edilerek sevk zamanına kadar 0°C ile +1°C sıcaklıkta muhafaza edilir.

Paketleme birimimizde üretim birimlerimizden gelen mamullerimiz tartım, sayım ve ambalajlama işlemleri yapılarak sevke hazır hale getirilir.

Sevkiyat birimimizde, sevke hazır mamuller gıda mühendisi son kontrolünden geçirilerek gıda taşımaya uygun olarak hazırlanmış thermobox kaplarda ve taşımaya uygun araçlarımızla siz müşterilerimize lezzetini ve sıcaklığını kaybetmeden, eksiksiz olarak sevk edilmektedir.

HiJYEN, KALİTE ve GÜVENCE

49

Misyonumuzun temelini oluşturan “üretimde ve hizmette kalite” düşüncesinin ışığında Subaşı ekibi olarak toplam kalite ve gıda güvenliğini, ürün ve hizmetimizin her aşamasında özenle uygulamaktayız.

Kuruluşumuz ulusal ve uluslararası standartların ve yasal mevzuatların izinde kalite çizgisini korumaktadır. Bunun göstergesi olarak TSE HİZMET YERİ YETERLİLİK BELGESİ, ISO 9001-2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ, TS EN ISO 22000 (GGYS) GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ, OHSAS ISO 18001 İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ BELGESİ, TS EN ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ile belgelendirilmiştir.

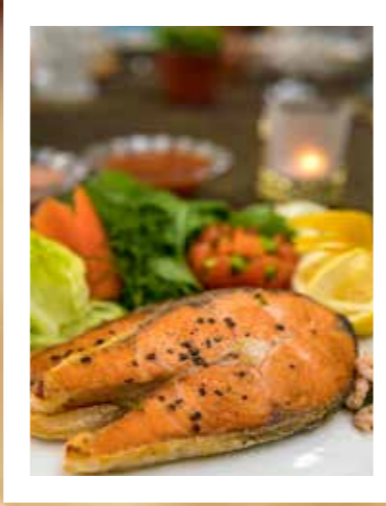
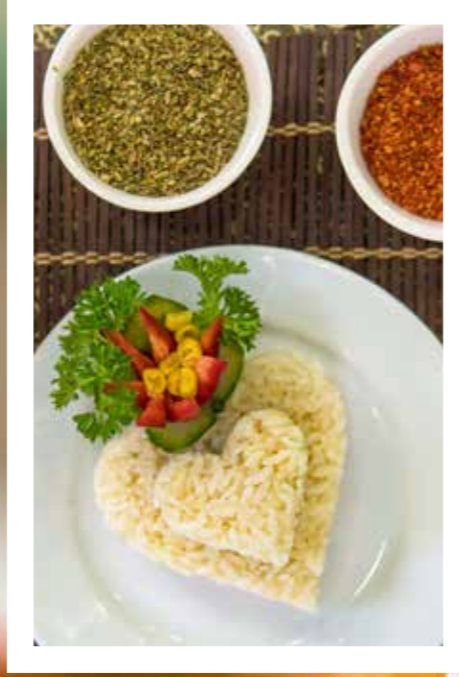
Hijyen ve kalite departmanımız kalite yönetim sistemlerimizle ilgili eğitim, denetim, iyileştirme faaliyetlerinde sorumlu bulunmaktadır.

Gıda Mühendislerimiz ve teknikerlerimiz tüm işletmelerde hijyen seviyesi ölçümleri yapmakta ve iş başı eğitimleri vermektedir.

“Güvenli gıda için güvenli hammadde temini şarttır” ilkesini benimseyerek Türkiye’de alanında kaliteli üretim yapan tanınmış firmalarla çalışmaktayız. Hammadde güvenilirliğini, denetimlerle, ürün analizleri, sertifikalar ve belgelerle izlemekteyiz.

İşletmelerimizde kullanılan ekipmanlar çalışma yüzeyleri, personelimizin elleri ve çiğ tüketilen sebzeler dezenfekte edilmektedir. Temizlik ve dezenfeksiyonun etkinliği ise belli periyotlarda yapılan analizlerle sürekli ölçülmektedir.

Subaşı Kalite güvence departmanı olarak “sürdürülebilir kalite” prensibiyle tedarikçilerimiz, çalışanlarımız ve müşterimizle sürekli işbirliği içinde çalışmaktayız.



49

Et Yemekleri:

Mistat Köfte, Döner, İslim Kebap, Yayla Kebap, Fırında Tavuk, Tavuk Göğüs, Tavuk Sinitzel, Dalyan Köfte, Yeşilçam Köfte, Arnavut Köfte, Fırında Köfte, Tas Kebap, Patlıcan Kebap, Izgara Köfte, Salçalı Köfte, Dana Haşlama, Hünkar Begendi, Et Sote, Çoban Kavurma, Çiftlik Kebabi, Kağıt Kebabi, Fırında Güveç, Sebzeli Kebap, Fırında Karniyarik, İzmir Köfte, Baget Haşlama, Macar Kebap, Kuzu Kızartma, Elbasan Kava, Mezgit Tava, Abant Usulü Biftek, Tava Sandal Sefası, Sultan Kebabi.

Çorbalar:

Ezogelin Çorbası, Mercimek Çorbası, Süz. Mercimek Çorbası, Yayla Çorbası, Tarhana Çorbası, Domates Çorbası, Seh. Tavuksuyu Çorbası, Mantar Çorbası, İşkembe Çorbası, Sebze Çorbası, Aşçıbaşı Çorbası, Naneli Yoğurt Çorbası, Safak Çorbası, Brokoli Çorbası, Perman-tie Çorbası, Minestione Çorbası, Florantin Çorbası, Patroniçe Çorbası, Mısır Çorbası, Romen Çorbası, Şehriye Çorbası, Kremalı Havuç Çorbası, Sütü İrmik Çorbası, Gendirme Çorbası, Çingene Çorbası, Köy Çorbası, Gülaç Çorbası, Soguk Salata Çorbası, Soguk Kavun Çorba-sı, Fist Karnibahar Çorbası, Kıy. Yeşil Mercimek Çorbası.

Sebze Yemekleri:

Taze Fasulye, Türlü, Bezelye, Bamya, Barbunya, Nohut, Ispanak, Pırasa, Kereviz, Biber Dol-ması, Kabak Dolması, Yaprik Dolması, Domates Dolması, Patlıcan Musakka, Karnibahar, Karniyarik, Patates Musakka, Karışık Musakka, Sebzeli Kebap, Karnibahar Öğreten, Kabak Öğreten.

Pilavlar ve Makarnalar:

Ali paşa Pilavı, Havuçlu Pilav, Sade Pilav, İçli Pilav, Fırın Makarna, Manti, Spagetti, Peynirli Makarna, Soslu Makarna, Nohutlu Makarna, K. Lazanya, Buhara Pilavı, Patlıcanlı Pilav, Mı-sırlı Pilav, Özbek Pilavı, Osmanlı Pilavı, Safranlı Pilavı, Perde Pilavı, Hasan paşa Pilavı, Bademli Pilav, Melek Pilavı, Şehriyeli Pilav, Garnitürlü Pilav, Bulgur Pilavı, Erişte, Tortelli, Fettuvhini, Tagliatelle, Ravvoly, Penne, Canelloni, Deniz Mah. Makarna.

Zeytinyağlı ve Salatalar:

Zy. Fasulye, Zy. Dolma, Zy. Enginar, Zy. Kereviz, Zy. Karışık Kızartma, Zy. Barbunya, Zy. Kopog-lisu, Zy. Imam Bayıldı, Zy. Bakla, Zy. Şakşuka, Piyaz, Mevsim Salata, Söğüş Salata, Çoban Salata, Kıvrık Salata, Patates Salata, İtalyan Salata, Mimoza Salata, Mantar Salata, Ame-rikan Salata, Havuç Salata, Colescow Salata, Yoğurt, Cacık.

Tatlılar:

Fırın Sütlaç, Vezir Parmagi, Revani, Kadayıf, Baklava, Hanım Göbeği, Şekerpare, Kemal-paşa, Tulumba, Şöbiyet, Profiterol, Puding, Keşkül, Krem Şokella, Aşure, Kazandibi, Tavuk Göğüsü, Lokma Tatlısı, Komposto, Havuç Dilimi, Dondurma, Peynir Tatlısı, Kadayıf Sarma, Saray Sarma, Zerde, Sütlaç.

Meyveler:

Karpuz, Kavun, Şeftali, Üzüm, Elma, Armut, Kayısı, Yeşil Erik, Malta Erigi, Vişne, Portakal, Mandalina, Çilek, Muz, Kivi, Kiraz.

Börekler:

Talaş Böreği, Kol Böreği, Tepsi Böreği, Sigara Böreği, Su Böreği, Gül Böreği, Muska Böreği, Çin Böreği, Paçanga Böreği, Avcı Böreği, Krep, Köy Böreği, Çarşaf Böreği, Pırasalı Börek, Cuisidillas, Pizza Çeşitleri, Kır Pidesi.

YEMEK ÇEŞİTLERİ

49



ÖRNEK YEMEK MÖNÜSÜ

01	Kcal	02	Kcal	03	Kcal	04	Kcal	05	Kcal
Mercimek Çor.	200	Tel Şehriye Çor. Yoğurtlu	150	Ezogelin Çorba	211	Tavuksuyu Çor. Yoğurtlu	195	Naneli Yoğurt Çor.	120
Et Kavurma	369	Macar Gulaş	462	İspanak Yemeği	151	Barbunya	236	Pürelü Rosta Köfte	306
Pirinç Pilavı	452	Sebzeli Bul. Pilavı	305	Kıymalı Kal Böreği		Etili Pilav	409	Meyhane Pilavı	313
Meyve Muz	26	Kala 200 MI	113	Tiriliçe	301	Supangle	372	Meyve	99
Salçalı Sos	106	Fanta 200 MI	95	Sarımsaklı Yoğurt	9				
		Gazoz 250 MI	53						
06	Kcal	07	Kcal	08	Kcal	09	Kcal	10	Kcal
Tarhana Çorbası	96	Kre. Mantar Çor.	105	Tel Şehriye Çorba Yoğurtlu	150	Mercimek Çor.	200	Domates Çorbası	137
Etili Patates	396	Piliç Külbastı	478	Pastırmalı Kuru Fasulye	285	Karışık Izgara	348	Fırın Türü	407
Arpa Şehriye Pil.	244	Pirinç Pilavı	452	Tavuklu Bul. Pilavı	438	Pirinç Pilavı	452	Etili Mantı	280
Kalburabastı	328	Karışık Komposto	143	Muzlu Magnolia	219	Yaş Pasta Meyveli		Soğuk Baklava	475
						Domates - Biber	19	Sarımsaklı Yoğurt	9
11	Kcal	12	Kcal	13	Kcal	14	Kcal	15	Kcal
Naneli Yoğurt Çor.	120	Yayla Çorbası	107	Ezogelin Çorba	211	Şafak Çorbası	134	Tel Şehriye Çorba Yoğurtlu	150
Sebzeli Tavuk İncik Ünüv.	363	Yeşil Mer. Yemeği	224	Salçalı Köfte Özel	815	Taze Fasulye Yemeği	114	Adana Kebap	200
Pirinç Pilavı	452	Balanez Soslu Makarna	216	Meyhane Pilavı	313	Kıymalı Kal Böreği		Fırında Baharatlı Patates	190
Kala 200 MI	113	Şekerpare Tatlısı	237	Antep Kadayıf	361	Keşkül	228	Salgam Suyu	14
Fanta 200 MI	95			Salçalı Sos	106	Cevizli Kek	176	Kala 200 MI	113
Gazoz 250 MI	53								
16	Kcal	17	Kcal	18	Kcal	19	Kcal	20	Kcal
Tarhana Çorbası	96	Mercimek Çor.	200	Naneli Yoğurt Çor.	120	Ezogelin Çorba	211	Romen Çorba	119
Etili Nohut	305	İskender Kebap	320	Kar. Kızartma Soslu	546	Tavuk Kanat	555	Barbunya	236
Pirinç Pilavı	452	Pirinç Pilavı	452	Kıymalı Su Böreği		Meyhane Pilavı	313	Etili Pilav	409
Sütlü Bükme	265	Meyve Kiraz	105	Tiramisu	290	Meyve-çilek	56	Kemalpaşa Tatlısı	256
		Salçalı Sos	106	Salçalı Sos	106	Acılı Ezme Salatıbar	77		
21	Kcal	22	Kcal	23	Kcal	24	Kcal	25	Kcal
Mercimek Çor.	200	Naneli Yoğurt Çor.	120	Ezogelin Çorba	211	Tarhana Çorbası	96	Domates Çorbası	137
Arnavut Ciğeri	544	Patates Musakka	474	Piliç Topkapı	288	Uskumru Tava	815	Çoban Kavurma	870
Meyhane Pilavı	313	Pirinç Pilavı	452	Arpa Şehriye Pil.	244	İç Pilav	386	Meyhane Pilavı	313
Fırın Sütlaç Tahinli	423	Ekler Pasta	191	Kala 200 MI	113	Dondurmali İrmik Helvası	433	Meyve-çilek	56
				Fanta 200 MI	95			Meyve Armut	92
26	Kcal	27	Kcal	28	Kcal	29	Kcal	30	Kcal
Mercimek Çor.	200	Mahluta Çorba	203	Tel Şehriye Çorba Yoğurtlu	150	Naneli Yoğurt Çorba	120	Ezogelin Çorba	211
Patlıcan Musakka	441	Meksika Usulu Tavuk Özel	226	Kuru Fasulye	201	Pideli Köfte	506	Yoğurtlu Karışık Kızartma	374
Pirinç Pilavı	452	Cevizli Erişte	271	Etili Pilav	409	Meyhane Pilavı	313	Kıymalı Kal Böreği	
Şambali Tatlısı		Meyve	99	Burma Baklava	9	Krem Şokola	282	Meyve-malta Eriği	69
		Ceviz İçi	65					Salep	

67

ÜRETİMDE KULLANDIKLARIMIZ















UN FABRİKASI TİCARET ve SANAYİ A.Ş.

67

ÜRETİMDE KULLANDIKLARIMIZ

YAĞ	Orkide
SALÇA	Tamek
SÜT ÜRÜNLERİ	Eker, Sütaş
BAKLIYAT	Tat Bakliyat
MAKARNA	Filiz Makarna
BAHARAT ÇEŞNİ	Knorr
ŞARKÜTERİ	Pınar, Banvit, CP Piliç
KIRMIZI ET	Subaşı ET
BEYAZ ET	CP Piliç, Banvit
SEBZE-MEYVE	Günlük Sebze Hali
KAHVALTILIK	Pınar, Koska
TEMİZLİK	Diversey
UN	Hekimoğlu Un

49

TAŞIMALI YEMEK HİZMETLERİMİZ

BEKEL BEYAZ EŞYA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.	ADDENT OTOMOTİV A.Ş.
ROCA TR BANYO A.Ş.	SEMA PLASTİK KALIP VE MAKİNA SAN VE TİC LTD. ŞTİ
ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ	SELKA PREFABRİK YAPI ELEMANLARI İNŞ.SAN.TİC.A.Ş.
ŞİŞECEM CAM İŞ MASENCİLİK A.Ş.	MENETREL GIDA SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
PORLAND PORSELEN SAN.TİC	ATIŞKAN YAPI VE ENDÜSTRİYEL ALÇI ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
TORRECID SERAMİK FRIT GLAZUR SAN. VE TİC LTD. ŞTİ	T.S.Y. TEKNOLOJİK SERAMİK YATIRIMLARI SAN. TİC. LTD. ŞTİ
AJİNOMOTO İSTANBUL GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	BERM-MAK MÜH.MAK.İMLT.İNŞ.GIDA TAAH.LTD.ŞTİ.
CP YEM İNEGÖL	ERSOY METAL SANAYİ TİC. LTD. ŞTİ.
SÜLEKLER TEKSTİL İNEGÖL.Ş.	KUZEY TAŞ MERMER MADENCİLİK SANAYİ LIMITED ŞİRKETİ
ATIŞKAN YAPI VE ENDÜSTRİYEL ALÇI ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.	BEN PLASTİK İNŞAAT SANAYİ VE TİC LTD. ŞTİ.
GENÇLER KABLO SAN. TİC. LTD. ŞTİ	CROMIC PLASTİK VE KALIP İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
UNION INTERNATIONAL PLASTİK KABLO GRUBU SAN. VE TİC. A.Ş.	DEMİRKAYA KABİN MAKİNA İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.
METKO-HUTTENES ALBERTUS KİMYA SAN. A.Ş.	İlpea Plastik ve Kauçuk Ürünleri San. ve Tic. Ltd. Şti.
TEMESİST RAF SİSTEMLERİ SAN. TİC.LTD.ŞTİ.	TEK METAL ENDÜSTRİ SANAYİ VE TİC LTD ŞTİ
İDEA SERAMİK SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ	ZET REDÜKTÖR SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
VATAN PLASTİK A.Ş.	DMD PANEL PLASTİK İNŞAAT İTHALAT VE İHRACAT SAN.TİC.A.Ş.
HOŞOĞLU MAKİNA SAN. TİC. LTD. ŞTİ	ALTİS KALEMÇİLİK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

YERİNDE ÜRETİM MUTFAKLARIMIZ

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC A.Ş.
ARIKAN OTOMOTİVE
EMSA JENARATÖR
ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ TEKNİK KOLEJ
BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
ESEREN YAPI SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
BOYPLAST BOYA VE PLASTİK SANAYİ LIMITED ŞİRKETİ
TEZKOM KOMPOZİT TEKNOLOJİLERİ SAN.VE TİC.A.Ş.
ESKİM KİMYA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
AGER ENDÜSTRİYEL METAL ÜRÜNLER SAN. TİC. LTD. ŞTİ.
CAN CONTA DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI OTOMOTİV HIRDAVAT SAN. TİC. A.Ş.
KAR PORSELEN SAN.TİC. A.Ş.

REFERANSLARIMIZ

PAKET YEMEK

49

Hızlı ve Nitelikli Servis:

Paket serviste sağlanması gereken olmazsa olmaz unsurlardan biri gidilecek yol/sıcak yemek denklemini doğru oranda tutabilmekten geçiyor. Nitekim evden veya ofisten verilen siparişlerde müşteriler genellikle ancak gerçekten acıktıklarında sipariş veriyorlar ve bu da beklerken geçirilen zamanı biraz daha güçleştiriyor. Sürekli olarak yavaş ve soğuk gelen bir sipariş, paket servise başvurmanın tadını kaçıracak ve sonraki alımları başka bir restorana yöneltecektir.

Bu konuda dikkat edilmesi gereken bir başka önemli nokta da güvenilir ve güler yüzlü servis elemanlarına sahip olmaktan geçiyor. Yemeği zamanında götüren, davranışlarıyla müşteride tatsız bir izlenim bırakmayacak servis elemanları kullanmak, işin seyrini değiştiren bir unsur olarak karşımıza çıkıyor.

Sunum ve Paketleme:

İştahla beklenen bir öğle veya akşam yemeğinin oldukça kötü ve özensiz sunulmuş olması yemeğin lezzetini bütünüyle ortadan kaldıracığından, paketleme de işin önemli bir bölümünü oluşturuyor. Dolayısıyla yemeklerin çok fazla ısı alışverişine izin vermeyecek kaplarda ve boyutlarına uygun şekilde servis edilmesi gerekiyor.

Termobox'larla Sevkiyat:

Termobox özel malzemeden üretilmiş, belli bir süre boyunca içi ve dışı arasında ısı akışını bloke eden, ve içerisinde taşıdığı yiyecek maddesini sıcak tutan yemek taşıma kutularıdır. Subaşı Yemek, kısa bir süre içerisinde yapılacak olan yiyecek transferi için en ideal çözüm olarak termobaxlardan yararlanır.

GÜNEŞ ENERJİSİ YENİLENEBİLİR ENERJİ

49

Yeşil Enerji ile Geleceğe Lezzet Taşıyoruz:

Şirketimiz, doğaya ve sürdürülebilirliğe olan bağlılığıyla yenilenebilir enerjiye yatırım yapıyor. Yemek üretim tesisimizde, elektrik ihtiyacımızı güneş enerjisinden karşılayarak çevre dostu bir üretim modeli benimsiyoruz. Bu sayede karbon ayak izimizi azaltıyor, doğal kaynakları koruyor ve gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmayı hedefliyoruz. Güneşten aldığımız enerjiyle ürettiğimiz lezzetleri, doğaya olan saygımızla harmanlıyor, sofralarınıza hem sağlıklı hem de çevreci bir dokunuş katıyoruz.

MUTFAK SÖZLÜĞÜ

49

Alaca Soymak : Kabuklu meyve veya sebzelerde kabuğun birer parmak arayla uzunlamasına soyulmasına denir.

Aperatif : Yemektan önce iştah açıcı olarak alınan içki veya yiyeceklerdir.

Aroma : Meyvelerdeki hoş kokuya denir. Tatlı ve pastalarda güzel koku vermek amacıyla portakal, limon kabuğu rendesi veya vanilya kullanılır.

Bağlamak : Çorba ve yahni gibi sulu yiyecekleri koyulaştırmaya denir. Günümüzde daha çok nişasta ve krema en iyi iki bağlayıcı olarak kabul edilir.

Barsama : Güzel kokulu, yaprakları yemeklere konan nane ve yaban keğirinin ortak adı.

Benmari : Bir tencere yarıya kadar sıcak su ile doldurularak ağır ateş üzerine oturtulur. Bu tencerenin içine dahaküçük bir kap tabanı ve kenarları sıcak su ile temas edecek şekilde yerleştirilir. Yiyecekler bu ikinci kabin içine konularak pişirilir.

Boca Etmek : Bir kerede hepsini dökmek.

Buket Garni : Birbirine bağlanmış defne yaprağı, maydanoz, kekik.

Çentmek : Sebze yada meyvaları bıçakla dikine her yönde kesikler yaparak minik minik doğramak.

Çeşni : Yemeklerde farklı tatlar elde etmek için kullanılan çeşitli baharatlara denir.

Demlemek : Pişen yiyecekleri ateşten indirerek kapaklarını kapalı tutup kendi buharlarında dinlemeye bırakılması.

Fiske : Baş parmağıyla işaret parmağı arasında kalan miktardır.

Flambe : İkram sırasında hazırlanıp sunulan alevli yemek veya tatlılara verilen addır.

Fondan : Şekerleme haline gelmiş beyaz krema.

Füme : Kurutarak saklama yöntemlerinden biri. Et, balık gibi gıdaların ateş dumanında kurutulması.

Gato : Pastaların pandispanyası na verilen addır.

Göz Göz Olmak : Muhallebi, pilav gibi yemeklerin suyunu çektikten sonra üzerinde oluşan küçük ayuklara denir.

Gratine Etmek : Genellikle gratine edilecek yemegin üzerindeki sosa rendelenmiş peynir serpilerek fırın ızgarasında kızartılması işlemidir.

Harç : Kullanılan malzemelerin doğranarak karıştırılması.

Islatmak : Zar pişen kuru baklagillerin pişirme sürelerini kısaltmak için önceden su içinde bekletilmesi.

Tuzlama : Yiyeceklerin bir süre bozulmadan saklanmasına yarayan yöntem ve bu yolla hazırlanan yiyecek.

Yedirmek : Bir sıvının kendisinden daha yoğun kıvamda olan bir maddeye eklenerek karışımının sağlanması.

Jelatin : Toz yada tabaka halinde satılan bir kıvam verici.

Karanfilli Soğan : Kabukları soyulmuş soğana 2-3 diş karanfil saplanarak bazı yemeklerin haşlaması sırasında kullanılır.

Kef : Kaynatılan yemegin üzerinde istenmeyen kısımların oluşturduğu köpük.

Konkase Domates : Kaynayan suya atılan domatesler kabukları çatlamaya başlayınca çıkarılır, soğuk suya atılır böylece kolayca kabukları soyulur. Domatesler ikiye kesilip çekirdekleri çıkarılır ve tavla zarı büyüklüğünde doğranır.

Közlemek : Izgara veya kömür ateşinde sebzelerin kabuklarıyla pişirilmesi.

Krim : Taze, dinlenmiş sütün üzerinde biriken yağlı kısım.

Kuzu Gömleği : Kuzunun karın kısmındaki iç organlarını göğüs kafesindeki organlardan ayıran zar kısmı.

Labne : Hiç tuzu olmayan yumuşak krem peynir. Daha çok tatlılarda ve pastacılıkta kullanılır.

Lapa : Taneli gıdaların genellikle pirinç suyuyla kaynatılarak bulamaç haline getirilmiş şekli.

Marinat : Et yemeklerine lezzet katmak veya yumuşamalarını sağlamak için taze ot ve baharatlardan hazırlanan sıvılar.

Meyane (Beyaz) : Eşit miktarda un ve yağ kullanılarak hazırlanır. Yağ eridikten sonra unu ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırarak ağır ateşte pişirilir.

Meyane (Kahverengi) : Bu meyane de aynı biçimde yapılır. Ancak daha uzun süre pişirilerek meyaneenin açık kahverengi bir renk alması sağlanır.

Nektarin : Şeftali ağacına erik aşılanarak elde edilen şeftali tadında tüsüz meyve.

Özlemek : Birkaç şeyi birbirine karıştırıp iyice çırparak yoğunlaşmasını sağlamak.

Pastörize : Besinlerin özel cihazlarda 65 derece kadar ısıtılarak birdenbire soğutulmasıyla, içindeki mikropların öldürülmesi işlemi.

Pembeleştirme : Yağda kavurarak rengin dönmesini sağlamak.

Plaki : Bal sarımsak, soğan, domates ve zeytinyağı ile pişirilen yemek türü.

Poşe Etmek : Yiyeceğin kaynama noktasının altındaki sıcaklıkta pişirilmesidir. Kullanılacak sıvı bir taşıma kaynaktan sonra altı kısılarak kaynaması durdurulur.

Silkme : Çeşitli sebzeler ve etle pişirilen bir tür sıcak yemek.

Soğan (Piyaz) : Kabukları soyulan soğan ikiye kesilir. Kesilmiş yüzü altta kalacak şekilde kesme tahtasına konur. Birbirine paralel çok ince dilimler halinde kesilir.

Sote Etmek : Eşit parçalara ayrılmış sebze veya etin sürekli karıştırılarak kahverengileşinceye kadar pişirilmeleri.

Ütüleme : Tavugun tüylü kısımlarının aleve tutularak tüylerinin yakılarak yok edilmesi.

Terbiye Etmek : Hazırlanan karışımın bir süre bekletilerek yumuşaklık ve lezzet kazandırmak; veya yemeklerin suyuna un, yumurta, limon gibi malzemeleri ekleyerek koyulaşmasını sağlamak.



SUBAŞI YEMEK SANAYİ

1. Organize Sanayi Bölgesi BİLECİK

T: 0 (228) 216 01 20 | F: 0 (228) 216 01 21

ESKİŞEHİR

HoŐnudiye, 746. SK. No:13 Soho Business Center Kat:3 D: 36

TepebaŐı/ESKİŞEHİR

T: 0 (222) 502 56 80

www.subasiyemek.com.tr