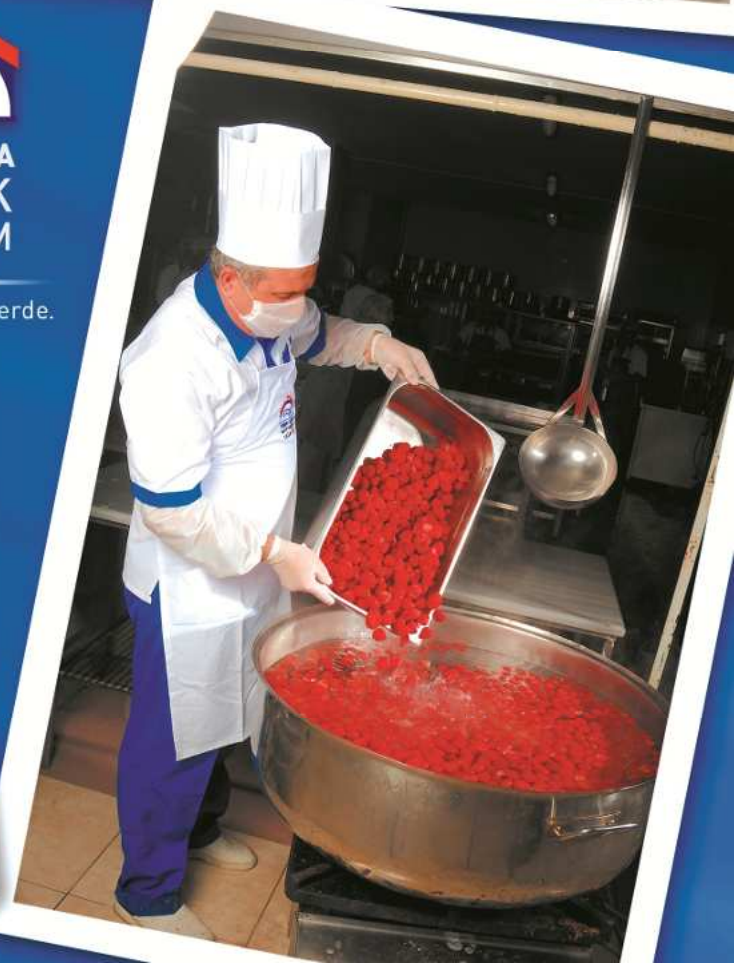
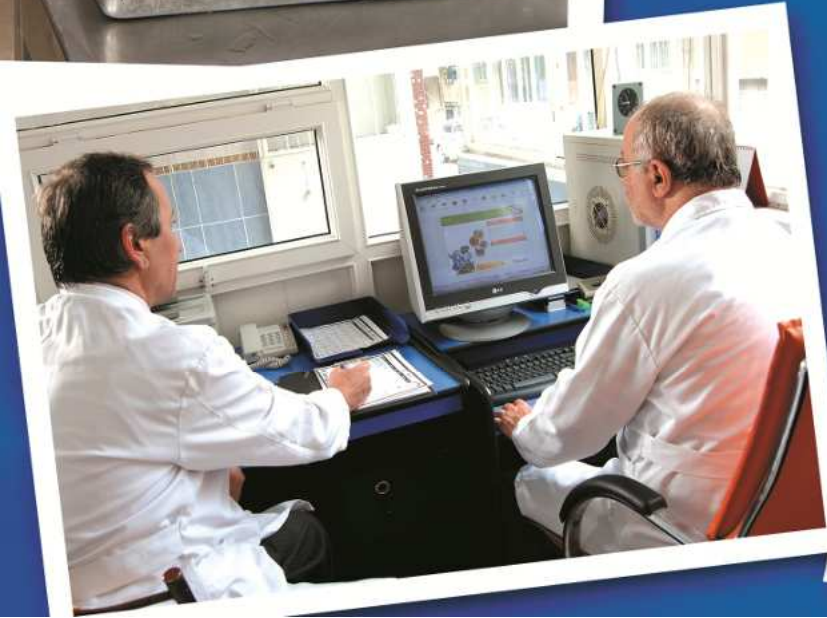




EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM

lezzet emin ellerde.





ezgi
YEMEK ÜRETİM
HACCP ISO 9001
T.K.L.B.



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM

lezzet emin ellerde.

lezzet emin ellerde.



Biz Kimiz?



Yemeklerimizi;

- ▶ AB normlarına uygun,
 - ▶ ISO 22000, HACCP, ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001 kalitesinde,
 - ▶ TSE, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı standartlarında,
 - ▶ Gıda mühendisleri ve beslenme uzmanı ile laboratuvar kontrolünde,
 - ▶ Buharlı pişirme sistemleri ile lezzetini koruyarak,
 - ▶ Hijyen Sanitasyon İstasyonunda hijyenin sürekliliğini sağlayarak,
 - ▶ Thermoline yemek taşıma sistemi ile hijyenik ve sıcak olarak
- Siz değerli müşterilerimizin beğenisine sunuyoruz...**

**1980'den Günümüze
30 YILLIK USTALIK
VE LEZZET**

03



**EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM**

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen



▼
EZGİ GIDA YEMEK ÜRETİM,
1980'den bu yana
toplu yemek üretiminde
hizmet ve kalite
anlayışı ile
fark yaratıyor.



04



Lezzet emin ellerde.



▼
Toplu yemek sektöründe kendi üretimiyle ürün portföyünü zenginleştiren ve **müşteri memnuniyetini** her şeyin üzerinde gören bir kalite anlayışı ile hizmet veriyoruz.



▼
Konularında deneyimli usta aşçılarımızın çalışmaları ile sizler için **en lezzetli yemekleri** sağlıklı bir ortamda hazırlıyoruz.

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Kalite

İnternette 24 saat canlı yayın

▼
Alanındaki tüm gelişme ve yeniliklere süratle uyum sağlayan **EZGİ GIDA** şeffaf hizmet anlayışıyla fark yaratıyor. İstedığınız yerden ve istediğiniz zaman, yemek hazırlama süreçlerimizi hammaddenin depolarımıza girişinden sizlere sunumuna kadar **7/24 canlı yayında** takip edebilirsiniz.

www.ezgifida.com.tr

www.ezgifida.com.tr

05


EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM



Biz Kimiz?

Üretim



Hijyen

Kalite

06



EZGI GIDA
YEMEK
ÜRETİM

▼
Buharlı pişirme sisteminde ısı (ateş), yemekle doğrudan temas etmez. Böylece hem yemeklerin içi ve dışı eşit pişer, hem de kanserojen madde oluşumu önlenmiş olur.

Buharlı Pişirme



▶ Buharlı Kazan

lezzet emin ellerde.



Konveksiyonlu Fırın

Biz Kimiz?

Üretim



Kalite

07



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM

Bulaşık Makinası



▼
EZGİ GIDA, müşterilerine temiz ve sağlıklı bir hizmet sunmak için çalışıyor. Bu maksatla, bulaşıklar **sanayi tipi koveyörlü bulaşık makinasında** yıkaniyor.



Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Kalite

THERMOBOX ile yemekleriniz Fırından Yeni Çıkmış Gibi...

Sıcak Yemek Taşıma Sistemi ile;

- ▶ Yemekleriniz hep sıcak kalır
(saatte 5C ısı kaybeder.)
- ▶ Poliüretan ve çelik olduğundan mikrop
oluşmaz, ortamla teması yoktur,
hijyenik kalır.
- ▶ Yemeklerin yeniden ısıtılması gerekmez,
lezzeti korur.



www.ezgigida.com.tr

09



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Kalite

Sebze Yıkama Makinası

Sebze Yıkama Makinasından geçerek **temizlenen ürünler**, işlenip pişirilmeye ve yemek haline dönüşmeye hazır hale gelir.

10



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM



Kasaphane



▼
EZGİ GIDA,
güvenilir
markalardan
temin ettiği et
ve et ürünlerini
en güzel
ve hijyenik şekilde
işleyerek damak
zevkinize uygun
hale getirir.

o m . t r

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Kalite

11



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİMİ

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Kalite

12



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM



Depolarımız



lezzet emin ellerde.



▼
*Paketleme makinası
yardımıyla,
kahvaltılarınız
ve tabldotlarınız
el değmeden,
hijyenik bir
biçimde paketleniyor.*



Paketleme Makinası



13



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM

Hızlı Gıda Testi
(E.Coli / A.Bacteri)



Gıda Test Analiz Laboratuvarı

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Gıda Test Analiz
İstasyonumuzda
haftalık olarak
Ecoli / Coliform,
Aerobik ve
Selmonella
test ve analizleri
yapılıyor.



İnkübatör (Örnekler 24 saat
boyunca 37C'de bekletilir.)



14



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM



İmalathane Girişi

Hijyen Sanitasyon İstasyonu

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen



EZGİ GIDA, üretim sürecinin her aşamasında hijyen kurallarına titizlikle özen gösteriyor. Bunun için **Hijyen Sanitasyon İstasyonlarında** hijyenin sürekliliği sağlanıyor.

15



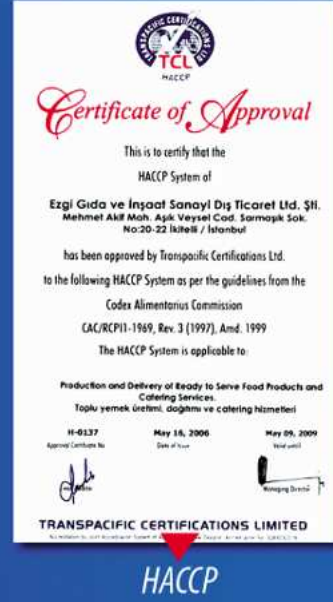
Belge ve Sertifikalarımız



ISO 22000:2005



ISO 14001:2004



HACCP



OHSAS 18001



Gıda Sicil Sertifikası



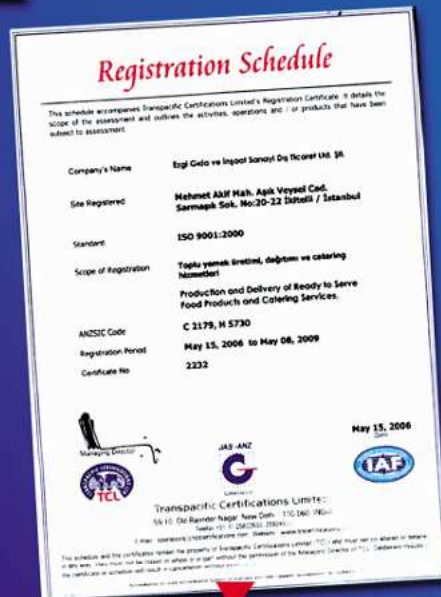
Gıda Üretim Sertifikası



Kaymakamlık Ruhsatı



Sağlık Bakanlığı
Çalışma İzin Belgesi



ISO 9001:2000

Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Kalite

16



lezzet emin ellerde.



Istanbul Yemek Sanayicileri
Hizmet Berati



Istanbul Yemek Sanayicileri
Onur Berati



Sağlık Bakanlığı Gıda İşyeri
Sicil Nosu



Marka Tescil Belgesi



TSE İşyeri Yeterlilik Belgesi



Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı
İşletme Belgesi



İstanbul Sanayi Odası
Üyelik Belgesi



İstanbul Büyükşehir Belediyesi
Sağlık Daire Başkanlığı Katılma Belgesi



ISO 14001:2004



Ustalık Belgesi



İstanbul Yemek
Sanayicileri
Kurucu Belgesi

AB Normlarına
Uygun Üretim

Kullanılan Markalar

PINAR

Kasapoğlu



Banvit

Erpilic
Her pilic Erpilic degildir

ÜLKER

eker

LÖR

SuperFresh

AKFA

Knorr

filiz
SAĞLIKLI MAKARNA

Biryağ

KOSKA

TAMEK

METRO

Cash & Carry

aroma

tat

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



...ve doğal,
hormonsuz
sebze-meyve



Biz Kimiz?

Üretim

Hijyen

Kalite

18



EZGİ GIDA
YEMEK
ÜRETİM