

**FLORYA**<sup>®</sup>  
YEMEK TİCARET A.Ş.





*"Eğer aynı hedef için tutkulu bir bağlılığı paylaşan insanlarla birlikteyseniz her şey mümkündür."*

Yönetim Kurulu Başkanı

# BİZİ TANIYIN

Florya Yemek olarak, 2017 yılından bu yana kendi tesislerimiz ve müşteri tesislerinde toplu yemek üretimi, dağıtımı ve servisi yapan %100 yerli sermayeli bir catering firmasıyız. Uluslararası standartlarda, herhangi bir şehirde hizmet verebilecek teknik kapasite, işgücü, yönetim altyapısı ve tedarik zincirine sahibiz.

Tüm ülke çapında Sağlık Bakanlığı, Gençlik ve Spor Bakanlığı'na bağlı Kredi Yurtlar Kurumu ve Üniversite ve Üniversite Hastaneleri ile çalışmaktayız. Milli Savunma Bakanlığı'nın hazır yemek istisnai hizmet alım listesinde yer alan yemek firmalarından biri olmaktan onur duymaktayız.

Dengeli ve sağlıklı beslenme ilkelerine bağlı kalarak oluşturulan menülerle, sizler için özenle hazırlanan sofralarda aradığınız tüm lezzetleri bir araya getiriyoruz.







## MİSYONUMUZ

Müşterilerimize yakın, çalışan odaklı, iş ortaklıklarının kalıcı olduğu sürdürülebilir, yenilikçi ve güvenilir kurum kültürünü benimsemiş bir hizmet markası olmamızın yanı sıra çevreye ve topluma değer katan şirket bünyemizle sektördeki yerimizi daima sahiplenme gayesindeyiz.

## VİZYONUMUZ

Sektörün öncü firması olarak; kalite anlayışımızı her geçen gün geliştirip daima güvenilir ve lezzetli hizmetler sunarken aynı zamanda müşteri memnuniyeti temeline dayanan anlayışımız ile çalışanlarımızla şeffaf iletişim ortamında çevreye ve topluma duyarlı şekilde en yüksek değerlere ulaşmayı hedefliyoruz.



Florya Yemek olarak iş hacmimizi hızla artırıyoruz ve bu büyümeyi sürdürülebilir kılmak istiyoruz. Buna istinaden, iş yönetimimizi yönetim sistemlerine entegre ediyoruz, kontrolü ön planda tutarak sağlam adımlarla geleneklerimizden aldığımız güçle geleceğe güvenle yürüyoruz.



## Entegre Yönetim Sistemi Politikamız

Toplu yemek sektöründe Türkiye'nin 7 bölgesinde hizmet veren bir firma olarak, ham madde tedarikinden son tüketiciye ulaşıncaya kadar, doğru izleme, ölçüm ve denetim metotlarıyla ve verimli kaynak kullanımı ile eğitimli personeller eşliğinde tüm hizmet noktalarımızda ve tüm süreçlerimizde en üst düzey kaliteyi sağlayacak şekilde bir arada olmayı taahhüt ediyoruz.





# BÜYÜYORUZ GELİŞİYORUZ...

Bizler, aynı sofrada buluşmanın gücüne inanarak kaliteli ve özgün ürün çeşitlerimizle ayrıcalıklı sofralarda sizleri ve sevdiklerinizi bir araya getirenleriz. 2023 yılı itibariyle sofralarımızı daha da büyütmek, hem paydaşlarımızı hem müşteri portföyümüzü geliştirmek adına grup şirketlerimizi Florya Holding çatısı altında toplamaya karar verdik. Florya Holding'i yakından tanımak ve daha fazla bilgi edinmek için sizleri [floryaholding.com](http://floryaholding.com) adresimize bekliyoruz.

Florya Yemek olarak, iş hayatına başladığımız yemek sektöründe öncü roller üstlenerek müşteriye ve çalışanlarımıza verdiğimiz güvenle başarı çitasını daima yukarı çıkardık. Müşteri ve çözüm odaklı çalışma anlayışına sahip ekibimiz ile tecrübelerimizi farklı sektörlerde değerlendirerek büyüyor ve geliyoruz.



**Gelenekten geleceğe, güvenle!**



# İŞİN MUTFAĞINDAN GELİYORUZ...



Müşterilerimizin damak tadına uygun, lezzetli ve sağlıklı yemekler için gıda mühendisi ve diyetisyenlerimiz tarafından hazırlanan dengeli menülerle, yemek üretim süreçlerimizin her adımını takip ve kontrol ediyoruz.



4000'den fazla çalışanımızla, günlük 300.000'i aşkın kişiye Ankara, İstanbul, İzmir, Diyarbakır, Samsun, Gaziantep, Balıkesir, Zonguldak, Kırıkkale, Çankırı, Kırşehir, Nevşehir, Sakarya, Muğla, Karaman, Şanlıurfa olmak üzere Türkiye'nin birçok şehrinde hizmet veriyoruz.





# FİKİRLERİNİZ BİZİM İÇİN DEĞERLİ!

Uzun yıllardır hizmet sektöründe gösterdiğimiz başarı ve kalite ile kurulduğumuz günden bu yana her adımda profesyonel dokunuşlara imza atıyoruz. Büyüme hedefiyle ilerlerken müşterilerimizin memnuniyetiyle daha da güçleniyoruz.

İşimizi şirket kültürümüze ve oluşturduğumuz sistematığe bağlı kalarak iç ve dış müşterilerimizle birlikte yürütüyoruz. Eğitimli, deneyimli ve güler yüzlü kadromuzla bizlere inanan ve güvenen her müşterimizin ayrıcalıklı sofralarda bir araya gelmesi için çalışıyoruz.

Düzenli periyotlarda müşterilerimizin memnuniyetini ölçüyor ve sonuçları değerlendiriyoruz. Tüm çalışanlarımıza müşteri memnuniyetinin önemini vurguluyor ve müşterilerimizin beklentilerinin en iyi şekilde karşılanması adına gizlilik politikalarına uygun iletişim kanalları kurarak öneri ve şikayetlerin en etkili ve hızlı şekilde bize ulaşmasını sağlıyoruz.

Şikayet ve önerileri kendimizi geliştirme fırsatı olarak görüyor ve pratik ve etkin çözümler üreterek müşteri memnuniyetimizi en üst seviyede tutabilmek adına çaba gösteriyoruz.



HER ADIMDA MEMNUNİYETİ  
YAŞATIYORUZ



# TEDARİK KALİTESİNİ ÖLÇÜYORUZ

## PLANLI HAREKET EDİYORUZ

Satın alma faaliyetlerimizi tüm birimlerle koordine olarak gerçekleştiriyoruz. Ham maddede müşterilerimizin şartnamelerine uygun olacak şekilde proje bazında onaylı marka listeleri oluşturuyor, ilgili markaları yeterli hacimde ve uygun zamanlarda bulabileceğimiz tedarikçilerle anlaşmalar yapıyoruz.



Tedarikçilerimizin tesislerini düzenli aralıklarda ziyaret ediyor ve denetliyoruz. Ham maddelerimizin güvenilirliğinden emin olmak adına belirli periyotlarda gerekli analiz raporlarını temin ediyoruz.

Ham madde ve hizmet alımlarının her adımını projelerimizde kontrol ediyoruz. Her ürün için uygun koşullarda depolama yapıyoruz ve planlı bir şekilde kullanılmalarını sağlıyoruz.

Tedarikçilerimizi çözüm ortaklarımız olarak görüyor, hep birlikte büyümenin ve gelişmenin, sağlam adımlarla ilerlemek adına elzem olduğunu düşünüyoruz.







## BAŞARIMIZIN TEMELİNİ;

Modern, sağlıklı ve lezzetli menülerle ayrıcalıklı sofralarda bir araya gelme arzusu oluşturuyor.



# GIDA GÜVENLİĞİ KALİTENİN ANAHTARI

Gıda güvenliğini *Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem* Al yaklaşımını benimseyerek yönetiyoruz. Ulusal standartlara uygun olarak güvenli gıda üretmek adına, verimli kaynak kullanımı ve eğitilmiş personellerle yeni fikirlere ve iyileştirme fırsatlarına açık olarak, şeffaf bir yönetim anlayışıyla güvenli ve hijyenik üretim koşullarımızı sürekli geliştiriyoruz.

Ham maddelerimizi özenle seçiyor, menülerimizi uzman kişilerle oluşturuyoruz. En sağlıklı ve verimli pişirme tekniklerine karar verip, üretim süreçlerimizin her adımını kontrol ve kayıt ediyoruz.

Sunumunu yaptığımız yemeğin ham maddesine kadar geri izlenebilirlik sağlıyor ve şahit numuneleri uygun koşullarda saklayarak güvenilirliğimizi ispat ediyoruz.

Hijyen uygulamalarımızı tesislerimizin, personellerimizin ve üretim koşullarımızın tamamını kapsayacak şekilde planlıyor ve hayata geçiriyoruz.

Yıl boyunca yaptırdığımız tüm analiz sonuçlarımızı, gerçekleşen denetim raporlarımızı ve kalite uygulamalarımızı gözden geçiriyoruz.





# EĞİTİMLİ, DENEYİMLİ VE BİLİNÇLİ BİR EKİPLE ÇALIŞMANIN AYRICALIĞINI YAŞAYIN.

Personellerimizin sağlık kontrollerini işe girişlerinden başlayarak çalıştıkları süre boyunca belirli aralıklarda yaptırıyoruz.

İş sağlığı ve güvenliği uzmanlarımız ve işyeri hekimlerimizle koordineli şekilde çalışıyor, personellerimizin sağlıklı bir şekilde güvenli iş ortamlarında çalışabilmeleri için gerekli eğitimleri almalarını sağlıyoruz.



Çalışan ve toplum sağlığını her zaman işin önünde tutarak; iş hayatında ve sosyal hayatlarında çalışanlarımızın ruh ve beden sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek unsurlardan korunma alışkanlıkları edinmelerini sağlamaya yardımcı oluyor ve iş sağlığı ve güvenliğinin yasal gerekliliklerini çalışma ortamlarımızda sürekli iyileştirmeler yaparak sağlıyoruz.







# ÖZVERİLİ, GELİŞİME AÇIK VE GÜLER YÜZLÜ

BİR EKİPLE ÇALIŞMANIN AYRICALIĞINI YAŞAYIN.

Aldığınız hizmetin her anını aynı memnuniyetle yaşamanız için özverili, azimli, kendini ve işini geliştirmeye açık ve güler yüzlü ekibimizle çok çalışıyoruz.

Her biri alanında uzman personeller seçiyor, oryantasyon eğitimiyle çalışma anlayışımıza ve şirket kültürümüze adapte olmalarını sağlıyoruz.

Personellerimizin mesleki bilgilerini ve kişisel becerilerini artırmaya yönelik eğitim ihtiyaçlarını belirliyoruz. Yıllık hedeflediğimiz eğitim süresine istinaden farklı içeriklere sahip eğitimler veriyoruz.

Çalışan memnuniyetine önem veriyor, onlar için güvenilir ve sağlıklı iş ortamları sağlıyoruz.

Her yıl sonunda tüm faaliyetlerimizi gözden geçiriyor, bir sonraki yıl için hedeflerimizi belirliyor, aksiyonlarımızı planlıyoruz.



# ÇEVREYE SAYGI, İNSANA DEĞER

Çevreye ve kirliliğin önlenmesine verdiğimiz önem ile doğal kaynakları verimli kullanarak; atıkların kaynağında en aza indirilmesi; mümkün oldukça yeniden kullanılması veya geri dönüştürülmesi, değerlendirilemeyen atıkların ise uygun yöntemler ile bertaraf edilmesi ve sıfır atık taahhüdüyle atık yönetimini etkin şekilde yürüterek; iç ve dış müşterilerimizin çevre bilincini yükseltmeye yönelik çalışıyoruz.

Kullandığımız doğal kaynak miktarlarını ve ürettiğimiz atıkları ölçüyoruz ve ilgili alanlara atık beyanlarımızı gerçekleştiriyoruz.

Sizlere lezzetli ve keyifli anlar sunarken topluma ve çevreye karşı sorumluluklarımızın 'farkında' olarak hareket ediyoruz.



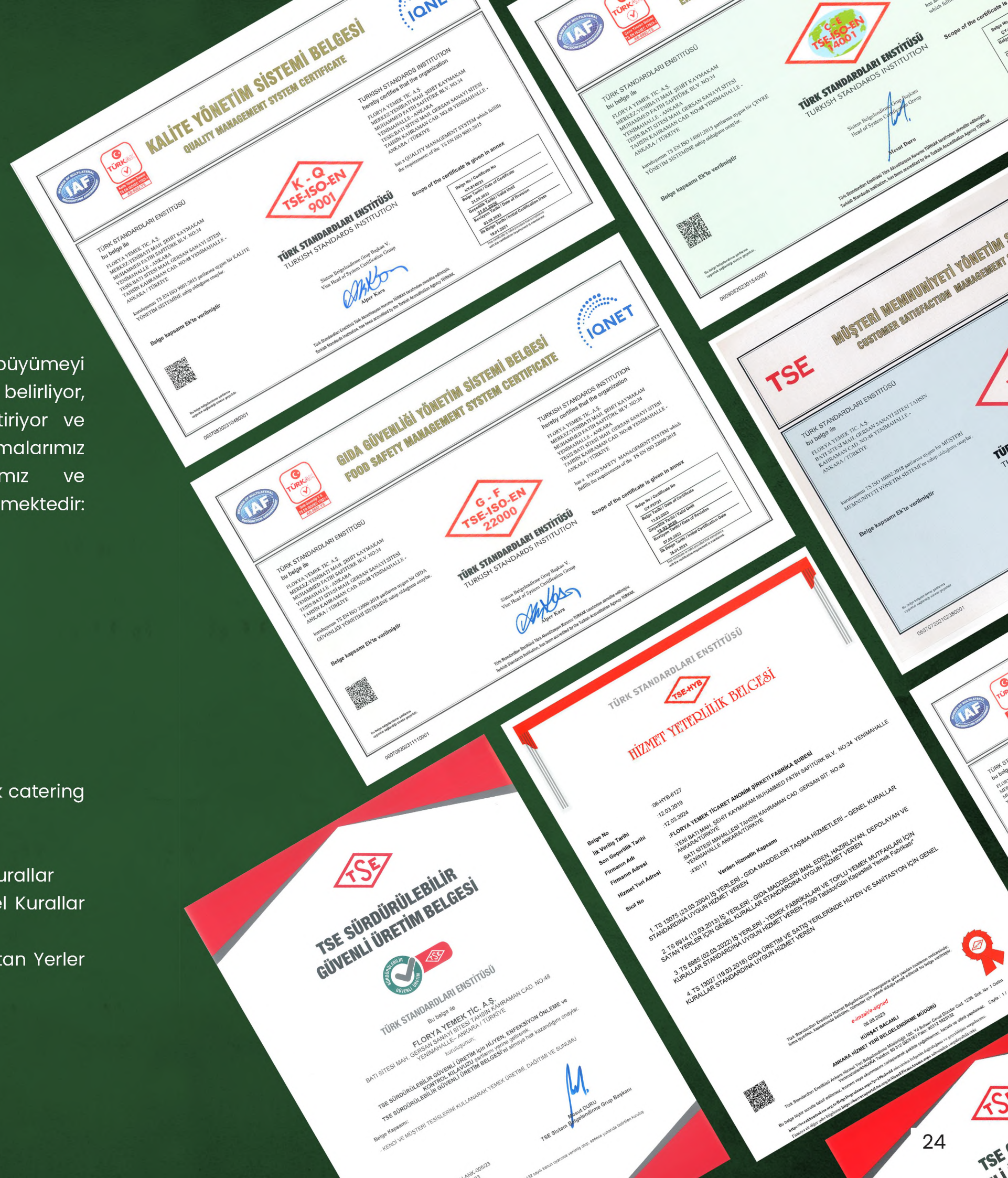
**ÇEVRE BİZE EMANET,  
GELECEĞE MİRASTIR.**



# KALİTEYİ BELGELİYORUZ

Üretim ve yönetim süreçlerimizi kontrol altında tutmak ve büyümeyi sürdürülebilir kılmak adına, çalışma politikalarımızı belirliyor, işlerimizi ve üretimimizi sistematik olarak izlenebilir hale getiriyor ve faaliyetlerimizi düzenli periyotlarda gözden geçiriyoruz. Bu çalışmalarımız doğrultusunda, Türk Standartları Enstitüsü'nden aldığımız ve yürütmekte olduğumuz yönetim sistemleri aşağıda listelenmektedir:

- TS EN ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi
- TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi
- TS EN ISO 45001:2015 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
- TS EN ISO 10002:2018 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi
- TS 13811 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi
- COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi
- TS Sürdürülebilir Güvenli Üretim Belgesi
- Helal Uygunluk Belgesi (Türkiye'de bu belgeyi TSE'den alabilen tek catering firmasıyız)
- TS 13075:2017 Gıda Maddeleri Taşıma Hizmetleri Genel Kurallar
- TS 13027:2018 Gıda Üretim Yerlerinde Hijyen ve Sanitasyon Genel Kurallar
- TS 8985 Yemek Fabrikaları ve Toplu Yemek Mutfakları İçin Genel Kurallar Standardı
- TS 6914 Gıda Maddeleri İmal Eden, Hazırlayan, Depolayan ve Satan Yerler için Genel Kurallar









# ÇALIŞKAN BİR EKİPLE YENİLİKÇİ FİKİRLER, YOLUNUZU AYDINLATIR.


Şirketimizin temel ilkesi, müşterilerimiz ve tedarikçilerimizle birlikte kat ettiğimiz yolda aydınlığı paylaşmak, sektörümüzde öncü ve rehber olmak, yaptığımız işlerle ülkemize ışık saçmak. Bu doğrultuda, sürdürülebilirlik, inovasyon ve müşteri memnuniyeti odaklı bir misyonla ilerleyerek, hem iş dünyasında hem de toplumumuzda olumlu bir etki bırakma hedefimizi sürdürüyoruz.


## Bizim için gurur, sizler için güven!


Kaliteli hizmetimizi desteklemek adına gururla sunduğumuz referanslarımızı aşağıda detaylı bir şekilde inceleyebilirsiniz.


 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
ANKARA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - 8 HASTANE


 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
ZONGULDAK İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - 7 HASTANE

 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
DİYARBAKIR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - 2 HASTANE


 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
KIRŞEHİR AHİ EVRAN EĞT. ARŞ. HASTANESİ

 T.C. MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI  
AMASYA 15. P. EĞT. KOMUTANLIĞI

 T.C. MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI  
GÖLCÜK DENİZ ANA ÜS KOMUTANLIĞI

 T.C. MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI  
TOKAT 15. PİYADE KOMUTANLIĞI

 T.C. MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI  
BALIKESİR BAKIM, MUHİMMAT OKULU VE EĞT. MRK. KOMUTANLIĞI


 T.C. GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI  
KYK ANTAKYA KIZ YURDU


 DICLE ÜNİVERSİTESİ  
DICLE ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ

 GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ

 T.C. DIŞİŞLERİ BAKANLIĞI  
TÜRKİYE ULUSAL AJANSI


 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
MUĞLA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - 1 HASTANE


 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
SAMSUN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - 17 HASTANE


 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
NEVŞEHİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - 3 HASTANE


 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
ŞANLIURFA İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - 14 HASTANE

 T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI  
İSTANBUL HAMİDİYE ETFAL EĞT. VE ARŞ. HASTANESİ

 T.C. MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI  
ANKARA MEBS OKULU VE EĞT. MRK. KOMUTANLIĞI

 T.C. MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI  
KIRIKKALE MUHİMMAT KOMUTANLIĞI

 T.C. MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI  
ÇANKIRI 28. MEKANİZE P. TGY. KOMUTANLIĞI

 T.C. İÇİŞLERİ BAKANLIĞI  
ANKARA İL EMNİYET MÜDÜRLÜĞÜ

 T.C. GENÇLİK VE SPOR BAKANLIĞI  
KYK ANKARA BEYTEPE ÖĞRENCİ YURDU

 EGE ÜNİVERSİTESİ  
EGE ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ

 ANKARA MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ

 SAKARYA ÜNİVERSİTESİ

 İSTANBUL GAZ VE DOĞALGAZ DAĞITIM A.Ş.  
11 HİZMET NOKTASI



**FLORYA**<sup>®</sup>  
YEMEK TİCARET A.Ş.



*Profesyonel*  
SOFRALAR

**GENEL MERKEZ**

Yenibatu Mah. Şehit Kaymakam Muhammed  
Fatih Safitürk Bul. No:34 Yenimahalle/Ankara

☎ 444 85 21

☎ +90 (312) 503 17 94

✉ bilgi@floryayemek.com

🌐 www.floryayemek.com

**FABRİKA**

Batı Sitesi Mah Tahsin Karaman Cad. Gersan  
Sitesi No:48 Yenimahalle/Ankara



Bir Florya Holding kuruluşudur.