





İçindekiler

Önsöz

- ~ Kıymetli Misafirimiz
- ~ Organizasyon Şeması

Hizmetlerimiz

- ~ Hizmet Tanımımız
- ~ Farkımız

Menü ve Besin Değerleri

- ~ Tedarikçi Firmalarımız
- ~ Menülerimiz
- ~ Besin Kalori ve İhtiyaç Değerleri Tablosu

Hijyen - Eğitim

- ~ Hijyen Tanımımız
- ~ Eğitim Tanımımız

Kalite

- ~ Kalite Anlayışımız
- ~ Sertifikalarımız

Referanslar

- ~ Referanslarımızın Bazıları



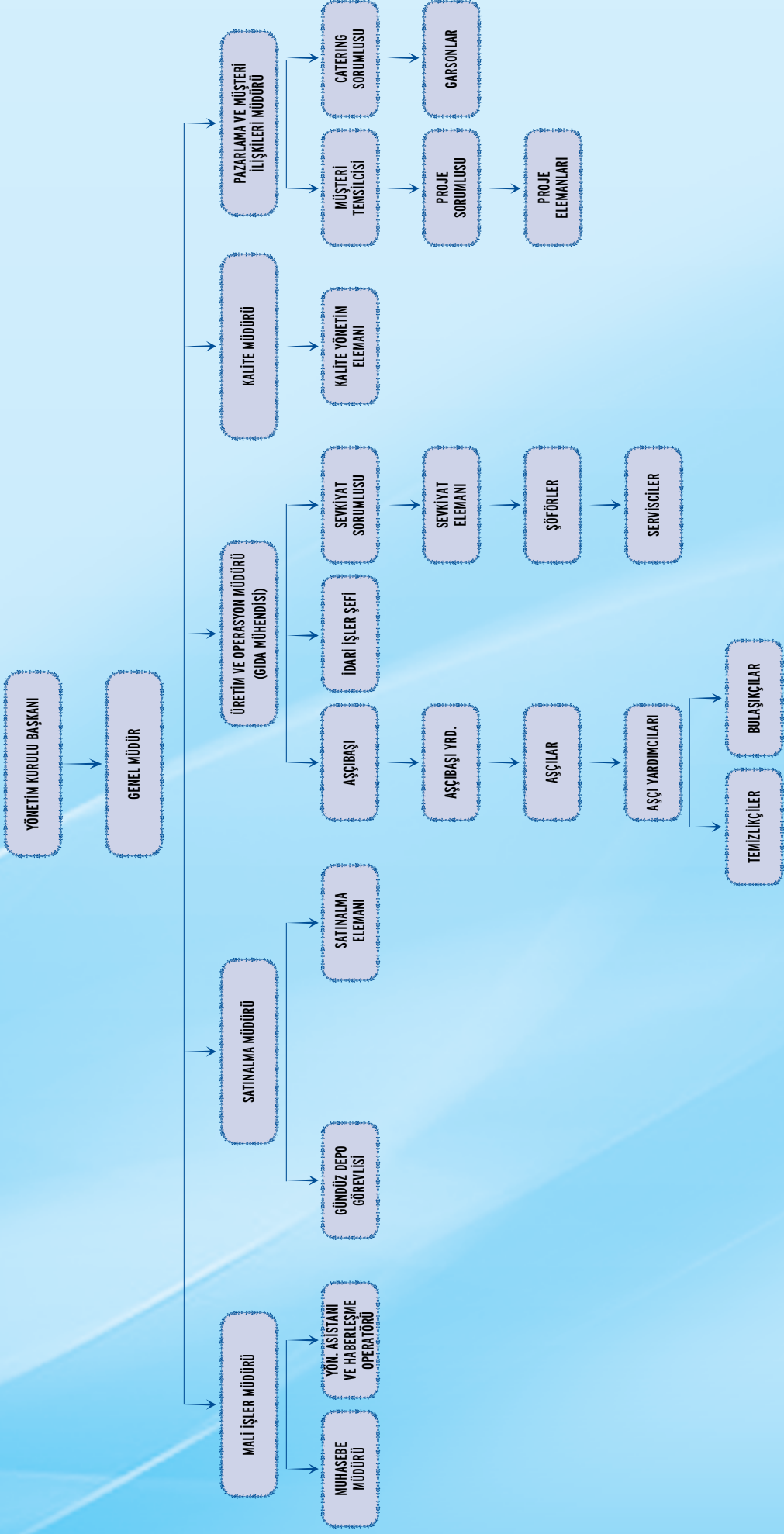
KIYMETLİ MİSAFİRİMİZ;

30 yıl önce misafir ağırlama özeniyle girdiğimiz yola, her yeni gün adımıza eklenen beğeni ve güvene daha fazla layık olma arzusuyla daha leziz, daha kaliteli sunumlarla hizmete devam ettiğimiz bu günlerde firmamızı size tanıtabilmenin gururundayız..

Biz hayatın sürdürülebilmesinden öte, o hayatın en sağlıklı, doyumlu ve leziz bir beslenme zevkine dönüşüp kişiyi ruhen ve fiziken en yüksek verimlilikle yaşatması esasına dayalı inancımızla sizi de yemeklerin ziyafete dönüştüğü soframızda misafir etmek için öncelikle mutfağımıza davet ediyoruz...



ORGANİZASYON ŞEMASI





HİZMETLERİMİZ

Pane Toplu Yemek profesyonel ve tecrübeli ekibiyle sizlere tüm yemek hizmetlerini uluslararası standartta sunar...

İsteğiniz doğrultusunda firmanız için kendi belirlediğiniz menüyü yada Pane Toplu Yemek'in deneyimli personelinin firmanızın özelliklerini göz önüne alarak hazırladığı size özel menüleri seçebilirsiniz..

Firmanızın mutfağında Pane Toplu Yemek uzman ekibi tarafından Haccp standartlarına uygun hazırlanıp servis edilir ve servis sonrası tüm hizmet Pane Toplu Yemek personeli tarafından sağlanabilir.

Menüler ziyaretinize her an açık tesisimizde hazırlanır, firmanıza tarafımızdan ulaştırılıp yemeğin servisi ve ardı sıra gereken tüm hizmetler Pane Toplu Yemek personeli tarafından sürdürülür...

Tesisimizde hazırlanan Menüler belirlediğiniz zamanda mutfağınıza servise hazır şekilde teslim edilir. Yemek servisi ve sonrası tüm hizmetler firmanızın personeli tarafından sağlanır..

Pane Toplu Yemek çoklu seçeneklerle siz saygı değer iş ortaklarına en uygun koşulu yaratma gayesi güder ve yine aynı amaçla düğün, toplantı, kutlama v.b. gibi özel davetlerinizde aynı titizlikle ve özenle çalışmakta dilediğiniz konseptte en uygun Menü seçenekleri ve organizasyonu tecrübeli ekip ve modern ekipmanlarla sizlere sunmaktadır.





Yerinde Üretim



Taşıma Yemek



Davet & Organizasyon

FARKIMIZ

30 yıllık mesleki tecrübe ve birikimimizi her gün ilk gün ki heyecan ve mutluluğumuzla, sizlere yeni fikirler, yaratıcı projeler hazırlayıp daha çok seçenek sunuyor, böylelikle artan memnuniyetinizle bizde sizlerle beraber doyuyoruz.

Personel eğitim programlarımız sayesinde mesleki öğretiler edinilirken gelişen ve değişen sektör trendlerini yakalayıp, bunları sunduğumuz hizmetle yansıtıyoruz.

Her firmanın, her sektörün kendine has özellikleri olduğu gerçeğiyle, öncelikle bizim ne sunduğumuzla değil sizin ne istediğinizle ilgileniyoruz..

İşte bu FARKIMIZI ortaya koyan diğer özelliklerimiz;

- Müşteri ilişkileri seminer programları katılımı*
- Uluslararası hijyen standartları bilgilendirme eğitimi*
- Ulusal ve uluslararası kalite teminatı sistemi*
- İleri teknoloji kullanımı*
- Gıda sağlığı kontrol ve takip ekibi*
- Özel hizmet sunumu, çok seçenekli hizmet grubu*





TEDARİKÇİ FİRMALARIMIZ

Tüm kullanılan gıda malzemeleri ISO22000... gibi iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemine uygun seçkin ve öncü markaların ürünlerinden temin ediyorduz.

Çalıştığımız Tedarikçi Ortaklarımız;

Sıvı Yağ	<i>Kırlangıç, Biryag, Olin, Aymar</i>
Süt ve Süt Ürünleri	<i>Sütaş, Aslan Süt, Eker</i>
Salça	<i>Tat, Tamek, Demko</i>
Baharat	<i>Baba Gıda</i>
Dondurulmuş Ürün	<i>Super Fresh, Işık Gıda</i>
Kahvaltılık	<i>Lokman, Mudurnu, Koska</i>
Kırmızı Et	<i>Pınar Et, Yalçınlar Et</i>
Tavuk	<i>Kısmet Tavukçuluk</i>
Bakliyat	<i>Deneyim Gıda, SMA, Genim Gıda</i>
Makarna	<i>Filiz, Mutlu, Arbella</i>
Sebze Meyva	<i>Günlük Merkez Hal</i>
Temizlik Grubu	<i>Unilever, Henkel, Trox Kimya</i>
Tatlı Grubu	<i>Kendi İmalatımızdır.</i>

Sebze ve meyvelerimiz günlük halden (İstanbul hali) tazece seçilir. Tüm gıdalar en hijyenik koşullarda kaliteden ödün vermeden titizlikle hazırlanarak sofranıza ulaşır. Bu aşamada besin değerleri korunup en leziz halde sizlere sunulmaktadır.





MENÜ VE BESİN DEĞERLERİ

Menülerimiz AR-GE bünyemizdeki diyetisyen – gıda mühendislerimizin ve profesyonel başaşçımızın ortak çalışmasıyla iş kolu, protein ihtiyacı gibi özel kriterler göz önüne alınarak ve ihtiyaca en uygun kalori miktarı saptanarak hazırlanıp sizlere sunulur ve karşılıklı mutabakatımız neticesinde seçilen menü uygulanmaya başlanır.

MENÜLERİMİZ

~ Standart Menü (4 kap yemek) tabldot veya porselen tabak

~ Standart Menü (4 kap yemek) + saladbar porselen tabak

~ Standart Menü (5 kap yemek) + saladbar porselen tabak

~ Standart Menü (5 kap yemek) + saladbar + yoğurt porselen tabak

~ Çoktan Seçmeli Menü (5-6 kap dilediğince) + saladbar + tatlı ve meyve porselen tabak

~ Diyet Menü (4 kap yemek) porselen tabak

Diyetisyen ve Gıda mühendislerimizin kontrolüyle denetlenen üretim sürecinde özel ve tarafsız laboratuvarlar yardımıyla, ürünlerin kimyasal ve fiziksel analizleri gerçekleştirilerek, hijyen ve kalitenin gerçekleşen standardı sizlere ve personelinizle paylaşılmaktadır.

Günlük besin ihtiyaç çizelgesi her besinin kendine ait değeri bilgilerinize sunulmaktadır.





Tabldot Hizmeti



Porselen Hizmeti



Saladbar Hizmeti

Kumanya Hizmeti



BESİN KALORİ VE İHTİYAÇ DEĞERLERİ TABLOSU

Çorbalar	Kalori
Ispanak Çorbası	150
Tavuksuyu Çorba	240
Havuç Çorba	146
Domatesli Şehriye	186
Mercimek Çorbası	203
Pirinç Çorbası	140
Düğün Çorbası	137
Sebze Çorbası	145
Yayla Çorbası	154
Şehriye Çorbası	130
Ezogelin Çorbası	213
İşkembe Çorbası	190
Bulgur Çorbası	168
Domates Çorbası	130
Mantar Çorbası	148
Tarhana Çorbası	132

Et Yemekleri	Kalori
Sebzeli Piliç Baget	349
Tavuk Döner	225
Tas Kebabı	304
Orman Kebabı	305
Piliç Pane	505
Fırın Tavuk	328
Sebzeli Kebap	415
Et Sote	428
Haşlama (et)	377
Rosto	380
Salçalı Biftek	357
Sebzeli Tavuk	240
Körili Tavuk	435
Ciğer Yahni	385
Arnavut Ciğeri	450
Soğanlı Yahni	345
Tavuklu P.Pilavı	500
Balık Tava	345
Kağıt Kebabı	415
Macar Gulaş	420
Bahçevan Kebabı	446
Etlı Fırın Güveç	274
Yaprak Döner	465
Tavuk Şinitel	519
Mantarlı Tavuk Sote	335
ÇiftlikKebabı	450
Beğendili Kebap	410

Köfteler	Kalori
Garnili Adana Kebap	475
Kuru Köfte (pat.kız.)	474
Kadınbudu Köfte	393
Salçalı Köfte	342
Dalyan Köfte (pürelı)	332
Ekşili Köfte	345
Sebzeli Köfte	320
Sini Köfte	340
Mididite Köfte	330
İzmir Köfte	340
Hamburger Köftesi	329
İslim Köfte	375

Etlı Kuru Sebzeler	Kalori
Etlı Kuru Fasulye	375
Sucuklu Kuru Fasulye	337
Etlı Nohut	355
Etlı Patates	210
Etlı Kuru Bamya	205
Patates Musakka	253
Kıymalı Yumurta	270
Çılbır	303
Kıymalı Mercimek	350

Etlı Taze Sebzeler	Kalori
Kabak Graten	258
Kış Türüsü	200
Etlı Kapuska	195
Terbiyeli Kereviz	195
Kıymalı Karnabahar	205
Kıymalı Pırasa	210
Kıymalı Ispanak	205
Patlıcan Musakka	239
Karnıyarık	241
Biber Dolması	251
Etlı Taze Fasulye	218
Kabak Dolması	196
Yaprak Sarma	265
Kıymalı Semiz Otu	250
Sebze Graten	311
Patates Oturtma	326



UKCS
ISO 9001:2015

UKCS
ISO 22000:2005

UKCS
ISO 14001:2015

İYSAD
İSTANBUL YEMEK
SANAYİCİLERİ DERNEĞİ
ÜYESİDİR

Etler	Kalori
Tavuk Göğsü (haşlanmış)	150
Kuzu Ciğeri (yağda pişmiş)	240
Büftek Izgara (100 gr)	146
Tavuk Izgara (100 gr)	186
Kuzu (yağlı) Izgara (100 gr)	203
Kuzu Ciğeri (çiğ) (100 gr)	140
Güvercin Rosto (100 gr)	137
Hindi Rosto (100 gr)	145
Ördek (100 gr)	154
Salam (100 gr)	130
Sosis (100 gr)	213
Balık (1 porsiyon)	190
Orta Yağlı Dana Eti (1 porsiyon)	168
Orta Yağlı Koyun Eti (1 porsiyon)	130
Tavuk (1 porsiyon)	148
Yumurta (1 adet)	132

Tahıllar	Kalori
1 Adet Kruasan (180-200gr)	180-200
1 Dilim Beyaz Ekmek (28gr)	70-100
1 Dilim Kepekli Ekmek (28)gr)	55-60
1 Dilim Kızarmış Ekmek (10-15gr)	25-35
Beyaz Ekmek (2 dilim)	247
Bisküü (100gr)	450-480
Bulgur (1 bardak)	350
Çavdar Ekmeği (1 dilim)	50
Kuru Fasulye (1 bardak)	349
Hamburger Ekmeği	120
Haşlanmış Makarna (100gr)	85
Haşlanmış Pirinç(100gr)	125
Kepek Ekmeği (orta boy)	150
Kuru Arpa (100gr)	367
Kuru Buğday (100gr)	364
Kuru Bulgur (100gr)	371
Kuru Kuskus (100gr)	367
Kuru Makarna (100gr)	339
Kuru Mercimek (100gr)	314
Kuru Mısır (100gr)	342
Kuru Prinç (100gr)	357
Makarna (1 tabak pişmiş)	195
Mercimek (1 bardak)	351
Mısır Ekme i (orta boy)	130
Nohut (1 bardak)	376
Susam (100gr)	589
Şehriye (1 tabak)	192
Tarhana (1/2 bardak)	329
Yulaflı Ekmek (1 dilim)	55

Sebzeli Köfte	Kalori
Kıyma (60 gr)	700
Patates (30 gr)	
Havuç (30 gr)	
Bezelye (30 gr)	
Un (30 gr)	
Yumurta (1/4 adet)	

Çiftlik Köfte	Kalori
Kıyma (60 gr)	757
Ekmek İçi (15 gr)	
Patates (60 gr)	
Havuç (40 gr)	

İzmir Köfte	Kalori
Kıyma (60 gr)	857
Ekmek İçi (15 gr)	
Patates (75 gr)	

Pilavlar ve Makarnalar	Kalori
Bulgur Pilavı	377
Patlıcanlı Pilav	410
Nohutlu P. Pilavı	382
Domatesli P. Pilavı	369
Sebzeli Bulgur Pilavı	420
İç Pilav	419
Pirinç Pilavı	375
Şehriyeli P. Pilavı	403
Etlü Bulgur Pilavı	569
Şehriyeli Güveç	585
Şehriye Pilavı	290
Salçalı Makarna	354
Kıymalı Makarna	448
Fırın Makarna	402
Peynirli Makarna	425
Spagetti Makarna	322
Soslu Makarna	324

Zeytinyağlılar	Kalori
Barbunya	517
Fasulye Plaki	786
Bakla	469
Fasulye Piyazı	489
Pırasa	305
Taze Fasulye	454
Kabak Kızartması	457
Havuç Kızartması	497
Patlıcan Biber Kızartması	403
Biber Kızartması	521
Biber Dolması	380
Mücver	380

Börekler	Kalori
Kıymalı Tepsi Böreği	760
Peynirli Tepsi Böreği	729
Kıymalı Sigara Böreği	718
Peynirli Sigara Böreği	687
Patatesli Sigara Böreği	663
Ispanaklı Börek	677
Ekmek (1 ekmek)	912
Mantı	360
Kayseri Mantı	456
Patlıcanlı Milföy Börek	383

Meyveler	Kalori
Ananas (100 gr)	70
Armut (1 adet)	60
Avokado	190
Çilek (1 adet)	26
Elma (1 adet orta boy)	60
Erik (1 adet)	8
Greyfurt (1 adet orta boy)	59
Karpuz (300 gr ince dilim)	73
Kavun (300 gr 1 dilim)	55
Kayısı (1 adet)	8
Kiraz (100 gr)	40
Kivi (1 adet orta boy)	50
Limon (1 adet orta boy)	34
Mandalina (1 adet orta boy)	15
Mango (1 adet orta boy)	50
Muz (Orta boy)	100
Nektarin (100 gr)	40
Portakal (1 adet orta boy)	60
Şeftali (1 adet orta boy)	46
Taze Hurma (1 adet)	15
Taze İncir (100 gr)	41
Üzüm (100 gr)	57
Ayva (yarım adet)	71
Mandalina (1 büyük boy)	50

İçecekler	Kalori
Cola (1 kutu)	14
Çay (1 çay bardağı)	1
Elma Suyu (yarım su bardağı)	55
Kahve (bir çay bardağı)	2
Limonata (1 su bardağı)	105
Portakal Suyu (1 su bardağı)	122
Üzüm Suyu (1 su bardağı)	45

Salatalar	Kalori
Kıvırcık Salata	101
Çoban Salata	136
Cacık	190
Yoğurt	178
Turşu	103
Rus Salatası	180
Şefin Salatası	200
Akdeniz Salatası	125
Patates Salatası	180
Havuç-Turp-Kırmızı Lahana	166
Domates Salatası	120
Amerikan Salatası	330
Ezme Salata	160

Tatlılar	Kalori
Bal (1 yemek kaşığı)	65
Cheese Cake (100 gr)	340-40
Dondurma (100 gr)	160-23
İrmik Tatlısı	660
Kabak Tatlısı (1 porsiyon)	531
Puding (100 gr)	285-33
Sıcak Çikolata (1 bardak)	105
Sütlaç (1 kase)	568
Muhallebi (şokelle 1 kase)	568
Aşure (1 kase)	568
Zerde (1 kase)	481
Yatsı Kadayıf (1 porsiyon)	885
Keşkül (1 kase)	566
Şambaba kaymaklı (1 porsiyon)	593
Revani (1 porsiyon)	599
Tulumba Tatlısı (1 porsiyon)	705
Peynir tatlısı (1 porsiyon)	482
Tel Kadayıf (1 porsiyon)	633
Kemal Paşa Tatlısı (1 porsiyon)	759
Tahin Helvası	527
Baklava	648
Bülbül Yuvası	700
Tel Kadayıf (1 porsiyon)	700
Tulumba Tatlısı (1 porsiyon)	906
Çikolatalı Dondurma (yarım kase)	150
Çikolatalı Puding (yarım kase)	200
Dondurmalı Çikolatalı Kek (1 dilim)	275
Dondurmalı Çilekli Kek (1 dilim)	300
Elmalı Pay (1 dilim)	300
Kabak Tatlısı (1 dilim)	240
Şerbet (yarım kase)	135
Vanilyalı Puding (yarım kase)	140



Süt ve Süt Ürünleri	Kalori
İnek Sütü (1 çay bardağı)	64
Kaşar Peyniri (3 kibrit kutusu)	400
Krema (1çay bardağı)	205
Taze Çökelek (1 çay bardağı)	215
Tulum Peyniri (3 kibrit kutusu)	390
Yağlı Beyaz Peynir (3 kibrit kutusu)	290
Yağsız Beyaz Peynir (3 kibrit kutusu)	100
Yoğurt (1 çay bardağı)	59



Sebzeler	Kalori
Bezelye (100 gr)	89
Brokoli (100 gr)	35
Brüksel Lahanası (100 gr)	35
Dolmalık Biber (100 gr)	25
Domates (1 adet)	14
Enginar (orta boy 1 adet)	10
Haşlanmış Enginar (orta boy 1 adet)	50
Havuç -pişmiş- (1 adet)	50
Havuç -rendelenmiş- (100 gr)	45
Ispanak (100 gr)	26
Kabak (100 gr)	25
Karnabahar (100 gr)	32
Havuç (100 gr)	35
Kereviz (100 gr)	28
Kırmızı Biber -orta boy-	25
Kırmızı Lahana (100 gr)	40
Kuş Konmaz (100 gr)	20
Lahana (100 gr)	20
Mantar (50 gr)	30
Marul (1 adet)	15
Pancar (100 gr)	35
Patates -orta boy-	81
Patates Haşlama (120 gr)	100
Pathcan -orta boy- (1 adet)	28
Salatalık -orta boy- (1 adet)	11
Soğan (100 gr)	35
Taze Fasulye (100 gr)	90
Taze Yeşil Biber (100 gr)	15



HİJYEN

Gıda sektöründe ahlaki ve yasal sorumluluk / zorunluluk ilkesi HİJYEN, Pane Toplu Yemek için aynı zamanda sektördeki seçkin yerini muhafaza etmek ve yükselen hedeflerine ulaşma yolundaki birinci basamaktır. Gerek kurum içi uzman eğitimleri gerekse danışmanlık firmaları tarafından aldığımız eğitimlerle tüm ekip elemanları sektörün değişen ve gelişen hijyen teknolojileri hakkında bilgilendirilmekte, uluslararası standartlar bazında denetlenmektedir.

Gıda üretiminin hammadde alımından sunumuna kadar süren tüm evreleri gıda mühendislerimiz tarafından takip edilmekte olup titizlikle yapılan bir kontrol sürecinden geçmektedir. Pane Toplu Yemek HİJYEN konusundaki hassasiyetini KALİTE STANDARTLARI çalışmaları ve sahip olduğu belgelerle de ortaya koymaktadır.





EĞİTİM

Gıda ve toplu yemek sürekli bir bilgilenmeyi ve paralel olarak gelişmeyi gerektiren bir sektördür. Firmamız bu konuda da oldukça bilinçli çalışmalara imza atar ve eğitimsel alandaki özenini fark ettirir.

Danışmanlık hizmetleri yardımıyla kurum içi eğitim mitingleriyle sektörel toplantı ve organizasyon katılımlarıyla ve ilgili seminerlerden faydalanarak bilgi birikimine daha fazlasını katarak siz değerli müşterilerimize profesyonel hizmeti ulaştırır.

Firmamızda çalışan tüm personel kendi konusunda rutin eğitimlerle bilgilendirilir.

Uluslararası gıda ile teknolojik gelişim ve standartlarla ilgili seminer programlarına katılımı desteklenir.

Firmamız uzman ekibi, şirket içi toplantılarda fikirsel alışveriş ve bilgisel yardımlaşma içinde uyumlu bir tablo çizmekte, Gıda mühendislerimiz tarafından belirli süreçlerce iç denetimle değerlendirilmektedir.





KALİTE

Sektörde olmanın mutluluğu ve bilinciyle KALİTE konusunda kendiyile yarışan bir ruha sahiptir. Siz değerli müşterilerimize sunulan gıdaların alımı, işlenişi ve sunum evresinin kopmaz bir parçası olan ve tesisimizde kullanılan temizlik kimyasalları ve yardımcı tüm ekipmanlar test edilmekte, uluslararası standartlar sağlayan ekipmanlar kullanılmaktadır.

Çünkü bizim için sağlığınız en önemli İLKE'dir. Bu amaca hizmetle Pane Toplu Yemek KALİTE ve HİJYEN konusundaki tavrımız özetle aşağıdaki gibidir.

- *Taze ve kaliteli hammadde seçimi*
- *Malzemelerin depo süresince sağlıklı muhafazası*
- *Sunuma kadar devam eden süreçte kurum içi ve danışman firmalarca rutin denetlemeler*
 - *Tüm ekibin belli periyotlarla eğitim, seminer, sosyal ve yasal sorumluluklarımızı pekiştirici danışmanlık hizmetleri organizasyonlarına katılımı*
 - *Firma personelinin gereken sağlık ve güvenliği adına gerekli kontrollerinin düzenle sağlanması ve raporlanması*
 - *Kullanılan ekipmanların uluslararası standartlar doğrultusundaki bakımı ve temizliği*

Ve siz değerli müşterilerimize farkımızı HİJYEN ve KALİTE deki iddiamızı kelimelerden öteye taşıyacak ve dilediğiniz zaman kullanacağınız mutfağımız ziyarete açıktır.





İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI



T.C.
İSTANBUL İLİ
KAĞITHANE BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Ruhsat ve Denetim Müdürlüğü

Veriliş Tarihi : 24.10.2017

Ruhsat No : 2017 / G / 720 - 113

İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI

İŞYERİ SAHİBİNİN
ADI VE SOYADI : PANE TOPLU YEMEK VE ORGANİZASYON SANAYİ DİŞ
TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

İŞYERİNİN UNVANI :
FAALİYET KONUSU : YEMEK ÜRETİMİ

TALİ FAALİYET :

İŞYERİ ADRESİ : YEŞİLCE MAH. DEĞİRMEN SK. NO: 13-15A / -

Kullanılan Toplam Motor Gücü :
İşyerinin Harca Esas Olan Kullanım Alanı : 150 M²
İşyerinin İlgili Yönetmeliğe Göre Sınıfı : 3.Sınıf / 6.17
Çalışma Saati : 08:00-19:00



NOT: İmar yönünden bu işyeri 29/06/2005 Tarih ve 5377 Sayılı Türk Ceza Kanununda değişiklik yapılmasına dair kanunun 21. Maddesi ile 5237 Sayılı Türk Ceza Kanununun 184. Maddesine - 2. Ve 3. Fıkra hükümleri 12 Ekim 2004 tarihinden önce yapılmış yapılarla ilgili uygulanamaz - şeklinde 6. Fıkra kapsamındadır

GEREKLİ AÇIKLAMA :

Bu izin belgesi yukarıda belirtilen çalışma saatleri dahilinde çalıştırmak, hiçbir şekilde gece mesai yapmamak, işyeri çevre sakinlerinin rahat ve huzuru ihlal etmemek, iş şeklini değiştirmemek, mevcut motorlara izinsiz ilavede bulunmamak. Belediye Başkanlığı ve İtfaiye Müdürlüğü nün aldırması olduğu tedbirleri bozmamak, işyeri belediye tarafından istimlake veya başka bir yere nakile lüzum görüldüğü durumda bu izin belgesinden ötürü bir hak iddia etmemek kayıt ve şartı ile, 5393 Sayılı belediye Kanununun 15.Maddesi, 10/08/2005 Tarihi ve 25907 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 2005/9207 Sayılı İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsat Yönetmeliği gereğince iş bu ruhsat düzenlenmiştir.

FR:177.00-01-10-2006



İŞLETME KAYIT BELGESİ



T.C.
KAĞITHANE KAYMAKAMLIĞI
İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt No : TR-34-K-156682

İşletmecinin Adı-Soyadı /
Tüzel Kişiliğın Adı : Pane Toplu Yemek ve Organizasyon Sanayi
Dış Ticaret Limited Şirketi

İşletmenin Ticaret Unvanı : Pane Toplu Yemek ve Organizasyon Sanayi
Dış Ticaret Limited Şirketi

Şirket, Kurum, Kuruluş
Merkez Adresi : Yeşilce Mah. Değirmen Sok. No:13/15A
Merkez Kağıthane - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Adresi : Yeşilce Mah. Değirmen Sok. No:13/15A
Merkez Kağıthane - İstanbul / Türkiye

İşletmenin Faaliyet Konusu : Depo, Gıda Satış ve Diğer Perakende Faaliyet
Gösteren İşletmeler

Belgenin İlk Veriliş Tarihi : 11.12.2017

Belgenin Değişiklik Tarihi :

İş bu belge, 5996 sayılı Kanununun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.



Gökhan DİK
İlçe Müdürü

ISO 9001 : 2015 SERTİFİKASI



Bu Belge ile

Pane Toplu Yemek Ve Organizasyon San. Dış Tic. Ltd. Şti.

**Yeşilce Mh. Değirmen Sk. No:13/15A Kağıthane / İSTANBUL
TÜRKİYE**

Firmasının

TS EN ISO 9001:2015

*şartlarına uygun bir Kalite Yönetim Sistemine
aşağıda belirtilen kapsam dahilinde sahip olduğunu onaylar*

Kendi Ve Müşteri Tesisinde Yemek Üretimi Ve Sunumu

Kategori / Alt Kategori :---
Belge No :K-5080
Belge İlk Yayın Tarihi :20 Ocak 2020
Karar Tarihi :20 Ocak 2020
Belge Yayın Tarihi :20 Ocak 2020
Geçerlilik Tarihi :19 Ocak 2021

Bu belge, firması UKS'nin Belgelendirme Kurallama kyması ve
yöde en az 1 kez yapılacak gözlemler doğrultusunda başarılı olması halinde
ilk belgelendirme kararına veya yeniden belgelendirme kararının karar tarihini izleyen
sabitinden itibaren 3 yıl süreyle geçerlidir.
FR.73/Yayın Tarihi 01.05.2013/ Rev. Tarihi:14.03.2019/Rev. No:04



Genel Müdür



www.uksbelgelendirme.com.tr

Belgenin geçerlilik durumu <http://www.uksbelgelendirme.com.tr> adresinden kontrol edilebilir.

UKS Uluslararası Kalite Sistemleri Ve Belgelendirme Ltd. Şti.
Atakent Mah. Dicle Cad. No:35 Ümraniye / İSTANBUL
Telefon: +90 216 330 45 77 Pbx Faks: +90 216 330 67 47
info@uksbelgelendirme.com.tr



ISO 22000:2005 SERTİFİKASI



UKS ULUSLARARASI
KALİTE SİSTEMLERİ VE
BELGELENDİRME
LTD. ŞTİ.

Bu Belge ile

Pane Toplu Yemek Ve Organizasyon San. Dış Tic. Ltd. Şti.

**Yeşilce Mh. Değirmen Sk. No:13/15A Kağıthane / İSTANBUL
TÜRKİYE**

Firmasının

TS EN ISO 22000:2005

***şartlarına uygun bir Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine
aşağıda belirtilen kapsam dahilinde sahip olduğunu onaylar***

Kendi Ve Müşteri Tesislerinde Yemek Üretimi Ve Sunumu

Kategori / Alt Kategori :E/E-1
Belge No :GY-0704
Belge İlk Yayın Tarihi :20 Ocak 2020
Karar Tarihi :20 Ocak 2020
Belge Yayın Tarihi :20 Ocak 2020
Geçerlilik Tarihi :19 Ocak 2021

Bu belge, firmanın UKS'ın Belgelendirme Kuruluşuna vizesini ve
yıldık en az 1 kere yapılacak güncellenme süreçlerinde başkanı olarak halihazırda
bu belgelendirme kararını veya yenilenen belgelendirme kararını olan karar tarihini belirten eden
tarihinden itibaren 3 yıl süreyle geçerlidir.
PR.73/Yayın Tarihi 01.05.2013/Rev. Tarihi:14.03.2019/Rev. No:04




Genel Müdür



www.ukselgelendirme.com.tr

Belgenin geçerlilik durumu <http://www.ukselgelendirme.com.tr> adresinden kontrol edilebilir.

UKS Uluslararası Kalite Sistemleri Ve Belgelendirme Ltd. Şti.
Atakent Mah. Dicle Cad. No:35 Ümraniye / İSTANBUL
Telefon: +90 216 330 45 77 Pbx Faks: +90 216 330 67 47
info@ukselgelendirme.com.tr

ISO 14001:2015 SERTİFİKASI



Bu Belge ile

Pane Toplu Yemek Ve Organizasyon San. Dış Tic. Ltd. Şti.

**Yeşilce Mh. Değirmen Sk. No:13/15A Kağıthane / İSTANBUL
TÜRKİYE**

Firmasının

TS EN ISO 14001:2015

*şartlarına uygun bir Çevre Yönetim Sistemine
aşağıda belirtilen kapsam dahilinde sahip olduğunu onaylar*

Kendi Ve Müşteri Tesisinde Yemek Üretimi Ve Sunumu

Kategori / Alt Kategori :--
Belge No :CY-0936
Belge İlk Yayın Tarihi :20 Ocak 2020
Karar Tarihi :20 Ocak 2020
Belge Yayın Tarihi :20 Ocak 2020
Geçerlilik Tarihi :19 Ocak 2021

Bu belge, firması UKS'nin Belgelendirme Kurallarına uyması ve
yılına en az 1 kez yapılacak güncellenen denetimlerinde başarılı olması halinde
ilk belgelendirme kararı veya yeniden belgelendirme kararı olan karar tarihleri ile eden
tarihinden itibaren 3 yıl süreyle geçerlidir.
FR.73/Yayın Tarihi 01.05.2013/ Rev. Tarihi:14.03.2019/Rev. No:04



TÜRKAK BGS NO
YS-4B70-QAD2



Genel Müdür



www.ukselgelendirme.com.tr

Belgenin geçerlilik durumu <http://www.ukselgelendirme.com.tr> adresinden kontrol edilebilir.

UKS Uluslararası Kalite Sistemleri Ve Belgelendirme Ltd. Şti.
Atakent Mah. Dicle Cad. No:35 Ümraniye / İSTANBUL
Telefon: +90 216 330 45 77 Pbx Faks: +90 216 330 67 47
info@uksbelgelendirme.com.tr



UKS
ISO 9001:2015

UKS
ISO 22000:2005

UKS
ISO 14001:2015

İYSAD
İSTANBUL YEMEK
SANAYİCİLERİ DERNEĞİ
ÜYESİDİR

