



“İŞ”TE YEMEK KEYFİ



PGC CATERING HAKKINDA

PGC CATERING, 2006 yılında KKTC'nin Güzelyurt bölgesinde kurulmuştur.

“Kaliteli ürün, hızlı hizmet” anlayışıyla başarılı bir yükselme grafiği çizen PGC Catering, 10 yılı aşkın bir sürede hizmet ağını genişleterek Kuzey Kıbrıs'ın her bölgesine ulaşmayı başarmıştır. Şirketimiz 2015 yılında Lefkoşa'da 1000 m2 üretim alanına sahip, günümüz teknoloji standartlarına uygun üretim fabrikasını faaliyete geçirmiştir. Bu fabrika, günlük 3000 kişilik üretim kapasitesine sahiptir.

Yemek üretiminde kusursuz gıda güvenliğini öngören bir kurum politikasına sahip PGC Catering, Güzelyurt, Lefkoşa, Girne, Gazimağusa ve Bafra bölgelerinde özel iş merkezleri, havalimanları, fabrikalar, okullar ve inşaat şantiyelerinin de yer aldığı geniş bir portföye toplu yemek hizmeti sunmaktadır.

TSE Hizmet Yeterlilik Belgesi, ISO 9001:2008 Belgesi, TS 22000 Gıda Güvenliği Belgesi, TS 18001 İSG-OHSAS Belgesi ve TS 14001 ÇYS gibi kalite belgelerine sahip PGC Catering, hijyenik ortamlarda ve diyetisyenlerin denetiminde, müşterilerin iş alanlarına uygun zengin menüler hazırlamaktadır.

PGC Catering, aldıkları eğitim ve sertifikalarla alanlarında profesyonelleşmiş idari yönetim kadrosu, uzman gıda mühendisleri ve şirket bünyesindeki diğer tüm personellerden oluşan büyük bir ailedir. Ailenin her bireyi yaptığımız işe bir sanat olarak bakar, üretim ve sunumdan keyif alır. Müşteri memnuniyetini merkezine alan bir hizmet anlayışını benimseyen PGC Catering ailesi, yenilikleri, teknolojiyi, toplumu ve çevreyi dikkate alarak her gün biraz daha ileriye gitmeyi hedeflemektedir.



NEDEN PGC CATERING?

Yemek üretiminde esas olan insan sağlığını korumak ve sağlıklı bir yaşam için gerekli besin ve enerjiyi sağlamaktır. PGC Catering olarak temel ilkemiz ise insan sağlığını korumaktır. Bu yüzden üretim ve sunumumuzu, kalite ve hijyen standartlarına uygun şekilde yapmaya özen gösteriyoruz.

Kaliteli ve hijyenik üretim için güvenilir hammadde şarttır. Yemek yapımında kullandığımız malzemelerin TSE, ISO ve HACCP belgeli olmasına, et ve et ürünlerinin veteriner hekim kontrolünde üretilmiş olmasına özen gösteriyoruz.

Pişirme ve serviste kullandığımız tüm araçları, makineleri, çalışma yüzeylerini, krom çelik gastronomları, termobox ve servis araçlarını, küçük servis ekipmanlarını malzemelerine uygun dezenfektan ile yıkayarak dezenfekte ediyoruz.

Üretim için kullandığımız hammaddelerin ve hazırlanıp servise sunulan tüm ürünlerin numunelerini 72 saat boyunca +3°C sıcaklığındaki odada muhafaza ediyoruz.

Üretim yaptığımız mutfakların ve hizmet verilen yemekhanelerin ilaçlama hizmetini yalnızca Sağlık Bakanlığı'nca yetkili ve yeterli kurumlardan alıyoruz. Müşterilerimiz talep ederlerse, kullanılan ilaçların MSDS raporlarını ve ürün spektlerini kendilerine sunuyoruz.

Bizimle çalışmaya başlamadan önce tüm personelimizin portör muayenelerini yaptırıyor, akciğer grafiğini çektiyoruz. Sağlık muayenesinde sorunlu görülen çalışanlarımızı tedavi süresince üretimden uzaklaştırıyoruz.



KURUM KİMLİĞİ

DEĞERLERİMİZ

- * Toplam kalite yaklaşımı
- * İç müşteri memnuniyetinden geçen dış müşteri mutluluğu
- * Sıfır hata
- * “Ben değil, biz” yaklaşımı
- * Dayanışma
- * Uzmanlık

- * Sürekli gelişim ve değişim
- * Kurumdaşlık duygusu
- * Tam hizmet anlayışı
- * Dürüstlük
- * Mükemmeliyetçilik
- * Dinamizm

İLKELERİMİZ

- * Toplum yararını gözetmek.
- * Çevreye duyarlı olmak.
- * Ekip ruhu için dayanışma ve paylaşmaya açık olmak.
- * Şeffaf olmak.
- * Adaletli davranmak.
- * Yenilikçi olmak.
- * Farklı fikirlere açık olmak.
- * Uzun vadeli düşünebilmek.
- * Mükemmeliyetçi olmak.

ŞİRKET POLİTİKAMIZ

Çalışanlarımızı PGC Catering'in en önemli yapı taşları olarak görüyoruz.

Bilgi ve becerilerini geliştirebilecekleri fırsat ve ortamları yaratırken uygun zeminlerde güç ve iş birliği yapıyor, kazanılan değerleri paylaşıyoruz.

Kanun, kural, çevre ve insan haklarına saygılıyız. Sürekli iyileştirmeyi ve geliştirmeyi benimsiyoruz.

Beklentilerin üzerindeki ürün ve hizmet kalitemizle müşteri memnuniyetini, tıpkı geçmişte olduğu gibi gelecekte de en üst seviyede tutmayı hedefliyoruz. Çevreye, iş sağlığına ve iş güvenliğine önem veriyor, teknolojinin gereklerini yerine getiriyoruz.

Temel gıda ilkelerine uygun, hijyenik, düzenli, denetimli ve sağlıklı yemekler sunmayı amaçlıyoruz.

KALİTE FELSEFEMİZ

- * Kalite ve hijyen standartlarına uygun üretim yapıyoruz.
- * Müşteri odaklı düşünüyoruz.
- * Tedarikçilerimizle, özellikle müşteri memnuniyeti konusunda iş birliği yapıyoruz.
- * Sürekli gelişimi ve yaratıcılığı destekliyoruz.
- * Katma değer yaratacak uzun vadeli hizmetler hedefliyoruz.
- * Toplumsal sorumluluklarımızı biliyoruz.
- * Kalite ve lezzeti, değişik hizmet seçenekleriyle sunuyoruz.
- * En önemlisi de işimizi severek yapıyoruz.



HİZMET YELPAZEMİZ

Çağımızda modern işletmeler, asli faaliyet alanları dışındaki gereksinimlerini uzman kuruluşlara “out-source” ediyorlar. Bu durum hem kaliteli hizmeti ekonomik koşullarla almalarını hem de kaynaklarını daha verimli kullanarak asli faaliyet alanlarına yoğunlaşmalarını sağlıyor ve onları rekabette daha güçlü kılıyor.

PGC Catering olarak 10 yılı aşkın deneyimimiz ve profesyonel servis ağıımız ile aralarında havalimanları, fabrikalar, okullar ve iş merkezlerinin de yer aldığı birçok kurum ve kuruluşa taşınmalı yemek servisi sunuyor, bazı projelerde de yerinde üretim yapıyoruz.

Güçlü alt yapımız ve deneyimli kadromuzla özel organizasyonlarda verdiğimiz hizmetlerin yanı sıra, 2009 yılından beri kantin, kafeterya ve restoran işletmeciliği alanında da faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.

Yemek üretimini uzman personelimizin denetiminde sağlıklı koşullarda, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun şekilde gerçekleştiriyoruz.

Depodan üretime alınan hammaddeler yapılması planlanan yemeğin niteliğine göre ön hazırlık aşamalarından geçiriliyor. Sebze ve meyve türü yiyecekler dezenfekte ediliyor, sonrasında ise üretime devam ediliyor.

Üretim son teknoloji pişirme fırınlarında gerçekleştirilirken, profesyonel tarzda yerleştirilen mutfak planı sayesinde yemekler hijyenik, modern ve seri şekilde üretiliyor.

Bizi farklı ve özel kılan en önemli husus hammadde temininden, yemeğin üretim aşamasına, sevkiyattan sunuma kadar her adımı gıda mühendisleri ve diyetisyenlerin denetiminde gerçekleştirmemizdir.

Alanımızdaki tüm ihtiyaçlara çözüm ortağı olma konusundaki başarımızın en büyük kanıtı ise müşterilerimizin güveni ve takdiridir.



ANİMASYONLAR

Yemek sırasında hoşça vakit geçirmek isteyen müşterilerimiz için animasyon programları da hazırlıyoruz.

Animasyon Programlarımız

- * Gaziantep Mutfağı
- * Osmanlı Mutfağı
- * Karadeniz Mutfağı
- * Güneydoğu Mutfağı
- * İtalyan Mutfağı
- * Ramazan Mutfağı
- * Kuruluş Yıldönümü
- * Anneler Günü
- * Hemşireler Günü
- * Tıp Bayramı
- * 23 Nisan Kutlamaları
- * Öğretmenler Günü

Yemek üretiminde esas olan insan sağlığını korumak ve sağlıklı bir yaşam için gerekli besin ve enerjiyi sağlamaktır. PGC Catering olarak temel ilkemiz insan sağlığını korumak. Bu doğrultuda üretim ve sunumumuzu, kalite ve hijyen standartlarına uygun şekilde yapıyoruz.

İHTİYACA UYGUN MENÜLER

Hastane Menüleri

Hasta ve hastane çalışanları için normal öğünler, gece nöbetlerinde beslenme ihtiyacını karşılayacak sabah kahvaltıları, hastalığa özel diyet yemekleri ve kumanyalardan oluşan menüler

Okul Menüleri

Okul çağındaki çocuklarımızın yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayacak, onlara sağlıklı yemek alışkanlığı kazandırılmasına yardımcı olacak menüler

Fabrika ve Şantiye Menüleri

Çalışanların protein ve karbonhidrat ihtiyaçları göz önünde bulundurularak yeterli ve dengeli beslenmelerini sağlayacak, yöresel damak zevklerine uygun menüler

Özel Menüler

Yoğun iş temposu ve değişen yaşam koşulları göz önünde bulundurularak, kalori değerleri hesaplanarak hazırlanan menüler



İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKAMIZ

UYGULAMALARIMIZ

Tüm sektörlerde olduğu gibi catering sektöründe de mutlak memnuniyet, kaliteli hizmet sunumuyla sağlanıyor.

Hizmet sunumunun kalitesini ise tabii ki çalışanlarımız belirliyor. İnsan kaynakları uygulamalarımız öncelikle çalışanlarımızın kurum sadakatini sağlamaya, sonra da bu sadakati güçlendirmeye yönelik.

Bunun için izlediğimiz yollardan bazıları:

- * Kurum kültürü oluşturmak.
- * Çalışanlarımıza heyecan ve gurur veren bir çalışma ortamı yaratmak.
- * Çalışanların can ve mal güvenliğini sağlamak.
- * Şirket hedeflerimize çalışanlarımızı da ortak etmek.
- * Doğru işe doğru insan yaklaşımıyla, iş tanımlarına uygun nitelikte kişileri seçmek.
- * Personelimizin şirkette uzun vadeli çalışmasını sağlayacak girişimlerde bulunmak.
- * Nitelikli çalışanın kurumda tutulmasını sağlamak.
- * Ücret dağılımında dengeyi sağlamak.
- * Çalışanlarımıza düzenli olarak teorik ve pratik eğitimler vererek, onların verimli ve etkin performans düzeylerine ulaşmasını sağlamak.
- * Çalışanlarımızın performanslarını objektif kriterler ve ölçülebilir hedeflerle düzenli olarak değerlendirebilmek için etkin bir performans yönetim sistemi kullanmak.
- * Performanslarına bağlı olarak, çalışanlarımızı şirket içi oryantasyon ve atamalarla yönlendirerek, kariyer planlamalarına destek vermek.
- * İnsan kaynakları yönetimi uygulamalarımızda eğitimin çok önemli bir yeri var.



PGC Catering bünyesinde yer alan tüm personel, işe başlamadan önce hizmet öncesi eğitimden, işteki ilk gününden son gününe kadar ise hizmet içi eğitimden geçiriliyor. Biz buna “**Yaşam Boyu Eğitim**” diyoruz.

İŞE ALIM VE ORYANTASYON SÜRECİ

İş başvurularının değerlendirme sürecinde adaylarda aradığımız özellikler:

- * Etkili iletişim becerisi.
- * Takım çalışmasına yatkınlık.
- * Sonuç odaklı olmak.
- * Yaratıcılık ve girişimcilik.
- * Gelişime açık olmak.
- * Yönetmelik yetkinlik.
- * Müşteri duyarlılığı.

Aramıza yeni katılan çalışanlarımızı daha kolay uyum sağlayabilmeleri için bir oryantasyon programına alıyoruz.



PERİYODİK ŞEKİLDE VERDİĞİMİZ EĞİTİMLER

- * Kurum Politikamız
- * PGC Catering Kurum Kültürü
- * Genel Hijyen Eğitimi (Kişisel Hijyen - Mutfak Hijyeni - Ekipman Hijyeni)
- * Gıda Güvenliği Eğitimi
- * Kalite Yönetim Sistemi
- * İş Sağlığı ve Güvenliği
- * Çevre Yönetim Sistemi
- * HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi)
- * Etkin Müşteri Memnuniyeti
- * Takım Çalışması ve İletişim
- * İlk Yardım
- * Acil Durum ve Yangın Tatbikatı



ÇEVREYE KARŞI DUYARLILIKLARIMIZ

Zaman ilerledikçe, gerek kullanım dışı maddelerin bilinçsiz imhası gerekse bilinçsiz tüketimden kaynaklanan kirlilik nedeniyle dünyamız gittikçe küçülmekte ve kullanım alanları daralmaktadır. PGC Catering olarak çevreye karşı duyarlılığımızı çalışanlarımıza da aşılayarak, çevre konusunda çözümler üretiyoruz.

TS EN ISO 14001 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ GEREĞİ

- * Hizmet sonunda arta kalan yemekleri atık yönetim programı gereğince ayrıştırıp, geri dönüşüm sistemine gönderiyoruz.
- * Hizmet sonunda atık yemek takibi yaparak, üretim planlamamızı düzenliyoruz.
- * Çalışanlarımıza elektrik, su ve yanıcı gazların nasıl kullanılması gerektiği konusunda eğitim vererek, olası enerji ve su kaybını önüyoruz.
- * Üretim sonunda ortaya çıkan plastik, kağıt, cam ve metalleri toplayarak geri dönüşüm tesislerine gönderiyoruz.
- * Yapmış olduğumuz üretim planlamasıyla stoklarımızı minimuma indirerek olası çevre tahribatını önüyoruz.



“Bugünü iyi değerlendiren ve
gelecekte ulaşmak istediği yeri
iyi tanımlayan firmalar
sektörde süreklilik sağlar.”

ÇÖZÜM ORTAKLARIMIZ

Birlikte çalışacağımız firmaları ziyaret ederek üretim aşamalarını gözlemliyor ve üretim şartlarımıza en uygun hizmeti veren firmalarla çalışıyoruz. 110 prestijli firma ve 150'den fazla ürün arasından hizmet sahiplerinin ihtiyaçlarına en uygun olanları tespit ederek, en doğru hizmeti veriyoruz.

Kırmızı Et ve Döner



Kanatlı Grubu



Balık Grubu



Yağ Grubu



Salça ve Soslar



Süt ve Süt ürünleri



Bakliyat / Un



Makarna



Bulyon / Çeşni / Puding



Kahvaltılık



Zeytin Grubu



Çay / Şeker



Ton Balığı



DARDANEL

SuperFresh

aro

Yumurta



Lezita

CP

Şenbaba Yumurta

Keskinoğlu



Pastacılık



unipro

Bizim Mutfak

Torku



Şarküteri



PINAR

Lezita



maret



İçecek Grubu

Cappy

Coca-Cola

TAMEK

pepsi

DİMES

meysu

Donuk Ürünler

SuperFresh

Feast

Doysam

Frimer

Hijyen

Diversey

ECOLAB

REFERANSLARIMIZ

Müşterilerimizin firmamıza duydukları inanç, daha da başarılı işler yapma konusunda azim ve kararlılığımızı arttırmaktadır. Her biriyle çalışmaktan mutluluk duyuyor, bize duydukları güven sebebiyle de onlara teşekkür ediyoruz.



ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
KUZAY KIBRIS KAMPUSU



ERCAN AIRPORT
OPERATED BY
T&T AIRPORT

Altınbaş
HOLDİNG



DOĞA



KUZAY KIBRIS TÜRK KIZILAYI
1974
Daima insan onurunu korumak için...

EBİ

İnşaat . Danışmanlık . Proje . İşletme . Yönetim



akfen
inşaat

KANER
group of companies

41 YIL
akfen

4M Limak

zafer
İnşaat - Construction

JASMINE COURT
HOTEL & CASINO
★★★★★



KTHY
KIBRIS TÜRK HAVA YOLLARI

KİSBÜ
KIBRIS
ŞÖSYAL BİLİMLER
ÜNİVERSİTESİ

ALTINHAS
HOLDİNG



KUZAY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ
İÇİŞLERİ BAKANLIĞI MERKEZİ CEZAEVİ



SİMETRİ
İNŞAAT TASARIM TURİZM LTD. ŞTİ.



MERİT
International
HOTELS & RESORTS

REFERANS YAZILARIMIZ

SERTİFİKA VE BELGELERİMİZ



KURUMSAL LEZZET ÇÖZÜMLERİMİZ

Size profesyonel bir ekiple çalışacağınızın garantisini veriyoruz. Yetenekli aşçılarımız, uzman servis elemanlarımız ve alanında deneyimli yöneticilerimiz aradığınız lezzet çözümlerini, kurumunuz için en verimli şekilde sunmak için hizmetinizdeler.

Açılış ve Kokteyl Organizasyonları



Yerinde Yemek Üretim Hizmetleri



Alakart Restaurant İşletmeciliği



Cafe İşletmeciliği



Taşıma Yemek Hizmetleri



Özel Sipariş Hizmetleri



POPPY CARD
kurumsal lezzet çözümleri

