SUBAŞI
Catering

www.subasiyemek.com.tr

SUBAŞI

Catering

İÇİNDEKİLER

www.subasiyemek.com.tr

SUBAŞI Catering

Hakkımızda	5
Kalite Politikamız	7
Besicilik ve Entegre Et Tesisi	9
Unlu Mamül Üretim Tesisi	11
Hizmet Yelpazemiz	12
Üretim Birimlerimiz	15
Nasıl Üretiyoruz?	17
Hijyen ve Kalite Güvence	19
Yemek Çeşitleri	20
Aylık Yemek Mönüsü	22
Üretimde Kullandıklarımız	24
Referanslarımız	27
Paket Yemek	29
Mutfak Sözlüğü	31

9:31 AM
100%
7/24
İNTERNETTEN
CANLI YAYIN

HAKKIMIZDA

HAKKIMIZDA

1984 yılında besicilik ve et üretim şirketi olarak Bilecik'te kurulan **Subaşı Yemek A.Ş.** 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 Hazır Yemek' in temel amacı, tarladan çatala gıda güvenligi, kaliteli ve lezzetli yemek, güler yüzlü ve mükemmel hizmet, koşulsuz müşteri memnuniyeti ve profesyonel yönetim anlayışının sürdürülmesidir.

Bu anlayış dogrultusunda ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 14000 Cevre Yönetim Sistemi, OHSAS 18000 İş Saglıgı ve Güvenligi Yönetim Sistemi belgelerine sahip olan firmamız toplu yemek sektöründe imkansız gibi görünen bir **İLK**'i gerçekleştirerek **2013** yılında PASTÖRİZE YEMEK ÜRETİM TESİSİ'ni kurmuştur.

Firmamız modern mutfaklarında sağladığı hijyen koşullarından asla taviz vermemekte, bugün yüzlerce firma ve binlerce çalışanın yemek ihtiyacını karşılamaktadır. Taşıma usulü yemek hizmetinin yanı sıra firmalara **"yerinde hizmet"** imkanı sunarak ihtiyaca özel çözümler üretmektedir. Üstelik bunlarla da sınırlı kalmayıp, çeşitli organizasyonlara outside catering hizmeti veren bir marka haline gelmiştir."

subaşı

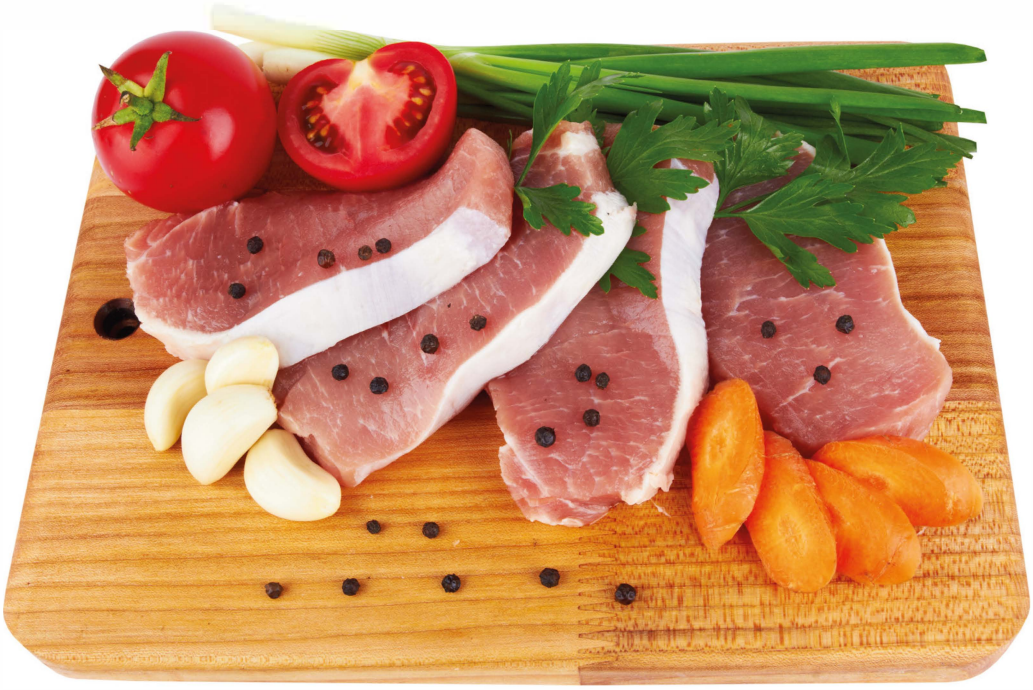
KALİTELİ POLİTİKAMIZ

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

SUBAŞI BESİCİLİK VE ET ENTEGRE TESİSİ

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

Hayvanlar, veteriner hekimlerimiz kontrolünde kesilmekte, Et Entegre Tesisimizde özenle işlenmektedir.



UNLU MAMÜL ÜRETİM TESİSİ

Unlu Mamul Üretim Tesisimizde pogaça çeşitleri, baklava çeşitleri, tulumba tatlısı, ekmek çeşitleri son teknoloji makineler kullanılarak, Gıda Mühendisleri denetiminde, Subaşı kalitesinde üretilmektedir.

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

HİZMET YELPAZEMİZ

TAŞIMALI YEMEK

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.

TAŞIMALI PASTORİZE YEMEK

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 ısıtılarak 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.

YERİNDE YEMEK ÜRETİMİ

Yerinde Yemek Üretimi

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

MERKEZ MUTFAK DESTEKLİ

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 üretilecek 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.

CATERİNG

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 süprizlerle dolu birer anı haline getirir.

subaşı

ÜRETİM BİRİMİMİZ

Ağzınıza 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?

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

Mal kabul alanımızda tedarikçilerimizden gelen mallar sınıflarına, kalitelerine ve sıcaklık degerlerine 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 dograma makinelerimizde hazırlanacak ürüne uygun olarak dogranır. Topraklı malzeme ayıklama birimimizde topraga temas etmiş olan sebzeler yıkanıp ayıklandıktan sonra sebze hazırlık birimimize sevk edilir.
Et hazırlık birimimizde "Entegre et" tesisimizden gelmiş olan et ürünlerimizi pişirilmek 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 yıkandıgı bulaşıkhane ve servis noktalarından gelen malzemelerin yıkandıgı bulaşıkhane olmak üzere ayrı olarak düzenlenmiştir. Pişirme birimimizde, diger üretim birimlerimizde hazırlanan mamuller son teknoloji ocak ve fırınlarımızda pişirilerek paketleme 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 +4°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 sıcaklıgını kaybetmeden, eksiksiz olarak sevk edilmektedir.

HİJYEN VE KALİTE GÜVENCE

Misyonumuzun temelini oluşturan ***"üretimde ve hizmette kalite"*** düşüncesinin ışığında Subaşı ekibi olarak toplam kalite ve gıda güvenliğini, urun 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.

YEMEK ÇEŞİTLERİ

ET YEMEKLERİ

Mistat Köfte, Döner, İslim Kebap, Yayla Kebap, Fırında Tavuk, Tavuk Gögüs, 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 Kebabı, Kagıt Kebabı, Fırında Güveç, Sebzeli Kebap, Fırında Karnıyarık, İzmir Köfte, Baget Haşlama, Macar Kebap, Kuzu Kızartma, Elbasan Kava, Mezgit Tava, Abant Usulü Biftek, Tava Sandal Sefası, Sultan Kebabı.

ÇORBALAR

Ezogelin Çorbası, Mercimek Çorbası, Süz. Mercimek Çorbası.Yayla Çorbası, Tarhana Çorbası, Domates Çorbası, $eh. Tavuksuyu Çorbası, Mantar Çorbası, İşkembe Çorbası, Sebze Çorbası, Aşçıbaşı Çorbası, Naneli Yogurt Çorbası, $afak Çorbası, Brokoli Çorbası, Permantie 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 Çorbası, Fist Karnıbahar Çorbası, Kıy. Yeşil Mercimek Çorbası

SEBZE YEMEKLERİ

Taze Fasulye, Türlü, Bezelye, Bamya, Barbunya, Nohut, Ispanak, Pırasa, Kereviz, Biber Dolması, Kabak Dolması, Yaprık Dolması, Domates Dolması, Patlıcan Musakka, Karnıbahar, Karnıyarık, Patates Musakka, Karışık Musakka, Sebzeli Kebap, Karnıbahar Ögreten, Kabak Ögreten

PİLAVLAR VE MAKARNALAR

Ali paşa Pilavı, Havuçlu Pilav, Sade Pilav, İçli Pilav, Fırın Makarna, Mantı, Spagetti, Peynirli Makarna, Soslu Makarna, Nohutlu Makarna, K. Lazanya, Buhara Pilavı, Patlıcanlı Pilav, Mısırlı 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, Taglıatelle, Ravyoli, Penne, Canelloni, Deniz Mah. Makarna .

ZEYTİNYAĞLI VE SALATALAR

Zy. Fasulye, Zy. Dolma, Zy. Enginar, Zy. Kereviz, Zy. Karışık Kızartma, Zy. Barbunya, Zy. Kopoglisu, Zy. İmam Bayıldı, Zy. Bakla,Zy. $akşuka, Piyaz, Mevsim Salata, Sögüş Salata, Çoban Salata, Kıvırcık Salata, Patates Salata, İtalyan Salata, Mimoza Salata, Mantar Salata, Amerikan Salata, Havuç Salata, Colescow Salata, Yogurt, Cacık

TATLILAR

Fırın Sütlaç, Vezir Parmagı, Revani, Kadayıf, Baklava, Hanım Göbegi, Şekerpare, Kemalpaşa, Tulumba, Şöbiyet, Profiterol, Puding, Keşkül, Krem $okella, Aşure, Kazandibi, Tavuk Gögüsü, 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 Böregi, Kol Böregi, Tepsi Böregi, Sigara Böregi, Su Böregi, Gül Böregi, Muska Böregi, Çin Böregi, Paçanga Böregi, Avcı Böregi, Krep, Köy Böregi, Çarşaf Böregi, Pırasalı Börek, Cuisidillas, Pizza Çeşitleri, Kır Pidesi

AYLIK YEMEK MÖNÜSÜ

SEÇMELİ ÖRNEK YEMEK MÖNÜSÜ

Pazartesi	Kcal
Ezogelin Çorba	220
Norveç Köfte	473
Etli Kuru Fasulye	370
Sade Pilav	480
Şekerpare	270

Salı	Kcal
Gemici Çorba	165
Macar Gulaş	520
Etli Türlü	320
Sebzeli Pilav	360
Mevsim Meyve	80

Çarşamba	Kcal
Mercimek Çorba	160
Kağıt Kebabı	435
Kıymalı Ispanak	150
Spagetti Napoliten	450
Kadayıf Sarma	360

Perşembe	Kcal
Yayla Çorba	165
Tavuk Pikola	350
Mantarlı Garden Blu	400
Spagetti	460
Kazandibi	285

Cuma	Kcal
Krokanlı Men Çorba	220
Izgara Köfte	473
Sebzeli Tavuk Haşlama	370
Fıstık Pilav	280
Cola-Fanta	470

Cumartesi	Kcal
Mercimek Çorba	220
Etli Bezelye	473
Et Kavurma	400
Kol Böreği	370
Mevsim Meyve	80

Pazartesi	Kcal
Mantar Çorba	160
Dana Eskalaba	435
Hindi Ossobake Mantarlı	150
Sade Pilav	450
Akdeniz Gülü	360

Salı	Kcal
Ezogelin Çorba	230
Ispanaklı Piliç Sarma	370
Fasulyeli Kuzu Yahni	430
Lazanya	355
Mevsim Sebze	80

Çarşamba	Kcal
Brefon Çorba	180
İnegöl Köfte Mantarlı	415
D.Glas Piliç Roti	380
Şehriyeli Pilav	460
Muzu Puding	250

Perşembe	Kcal
Düğün Çorba	190
Patlıcan Kebabı	400
Palamut Izgara	350
Sade Pilav	335
Mevsim Meyve	80

Cuma	Kcal
Salçalı Mercimek Çorba	220
Et Tantuni	370
Piliç Meksika	385
Mantı Sebzeli	450
Helva	360

Cumartesi	Kcal
Tavuksuyu Çorba	220
Ekşili Köfte	370
Etli Güveç	450
Sade Pilav	385
Mevsim Meyve	80

Pazartesi	Kcal
Roman Çorba	235
Viyona Uslulü Biftek	405
Piliç Sote Andoloz	370
Buhara Pilavı	475
Fırın Sütlaç	270

Salı	Kcal
Mercimek Çorba	220
Etli Nohut	370
Hindi Izgara(Buttan)	400
Mısırlı Pilav	470
Samsa Tatlı	350

Çarşamba	Kcal
Kuşkonmaz Çorba	165
Arnavut Ciğeri	520
Tavuk Bamya	320
Ispanaklı Lazanya	360
Mevsim Meyve	80

Perşembe	Kcal
Brokoli Çorba	175
Kaşarlı Köfte	425
Izgara Kanat	360
Spagetti Karnıbahar	360
Ayva Tatlısı	350

Cuma	Kcal
Ezogelin Çorba	230
Izgara Köfte	473
Mantar Soslu Hindi Fleto	400
Sade Pilav	480
Cola-Fanta	285

Cumartesi	Kcal
Tavuksuyu Çorba	220
Etli Taze Fasulye	473
Et Tantuni	370
Su Böreği	480
Mevsim Meyve	270

Pazartesi	Kcal
Kaşarlı Domates Çorbası	180
Fıstıklı Tavuk Çorbası	375
Köfte Şiş Izgara	360
Domatesli Pilav	450
Revani	370

Salı	Kcal
Tavuksuyu Çorba	175
Etli Pırasa	380
Hindi Etli Abant Kebabı	430
Krep Katmer Ispanaklı	315
Mevsim Meyve	80

Çarşamba	Kcal
Mercimek Çorba	220
Salçalı Mantarlı Biftek	490
Palamut Tava	380
Spagetti Bolonez	360
Aşure	300

Perşembe	Kcal
Tarhana Çorbası	20
Lahana+Yaprak Sarma	360
Etli Kuru Fasulye	415
Sade Pilav	435
Mevsim Meyve	80

Cuma	Kcal
Şehriye Çorbası	195
Piliç Şiş Izgara	360
Hünkar Beğendi	425
Sade Pilav	450
Kazandibi	285

Cumartesi	Kcal
Tarhana Çorbası	200
İzmir Köfte	400
Tavuk Haşlama	450
Sade Pilav	400
Mevsim Meyve	80

Pazartesi	Kcal
Kaşarlı Domates Çorbası	180
Kağıt Kebabı	400
Piliç Fileminyum	355
Lazanya	370
Helva	360

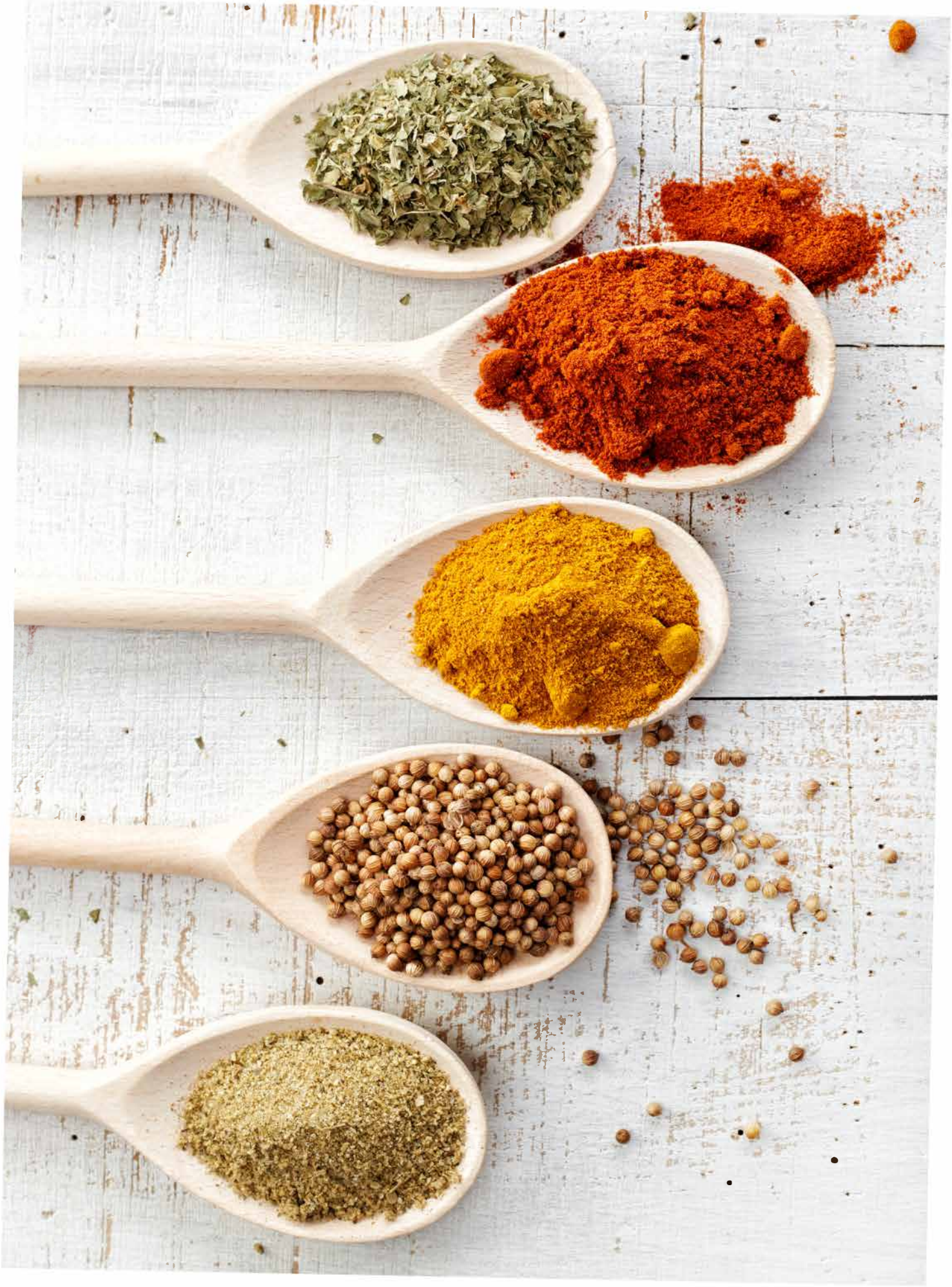
Salı	Kcal
Salçalı Mercimek Çorbası	220
Kuzu Etli Kuru Fasulye	360
İçli Köfte	400
Sade Pilav	450
Krem Karamel	250

Çarşamba	Kcal
Taze Sebze Çorba	165
Et Tantuni	370
Baget Fırın	350
Kıymalı Puf Böreği	300
Mevsim Meyve	80

ÜRETİMDE KULLANDIKLARIMIZ

Üretimde Kullandıklarımız

Yağ	Orkide
Salça	Tamek
Süt Ürünleri	Eker, Sütaş
Bakliyat	Tat Bakliyat
Makarna	Filiz Makarna
Baharat Çeşni	Knorr
Şarküteri	Pınar, Banvit, CP Piliç
Kırmızı Et	Subaşı ET
Beyaz Et	CP Piliç, Banvit
Sebze-Meyve	Günlük Sebze Hali
Kahvaltılık	Pınar, Koska
Temizlik	Diversey
Un	Hekimoğlu Un



REFERANSLARIMIZ

FİRMALAR	ADRES	TELEFON	İŞ KONUSU
CANDY HOOVER EUROASİA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC A.Ş.	75YIL OSB İBRAHİM ŞEKERCİ CAD. NO:5 ODUNPAZARI/ESKİŞEHİR	0222 236 06 50	YEMEK HİZMETİ
ESKİŞEHİR ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ	EĞİTİM CAD. NO:2 ODUNPAZARI/ESKİŞEHİR	0222 236 00 02	YEMEK HİZMETİ
BOYPLAST BOYA VE PLASTİK SANAYİ LİMİTED ŞİRKETİ	OSB.28CAD NO:2 ODUNPAZARI/ESKİŞEHİR	0222 236 20 26	YEMEK HİZMETİ
BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ	PELİTÖZÜ MAH. FATİH SULTAN MEHMET BULV. NO:27 MERKEZ/BİLECİK	0228 214 11 11	YEMEK HİZMETİ
GÜBRETAŞ SÖĞÜT ALTIN MADENİ	ORTA MAH DELLAL SOK. NO:1/A SÖĞÜT/BİLECİK	0537 524 08 13	YEMEK HİZMETİ
CAMİŞ MADENCİLİK ANONİM ŞİRKETİ	HÜRRİYET 2 OSB MERKEZ/ BİLECİK	0228 216 01 19	YEMEK HİZMETİ
C.P. STANDART GIDA ANONİM ŞİRKETİ	CAMİKEBİR BALABAN SOK NO:23 OSMANELİ/BİLECİK	0228 461 50 72	YEMEK HİZMETİ
DOĞUŞ SUNİ DERİ KÖSELE SAN. TİC. A.Ş.	OSB 8 CAD. NO: 2 MERKEZ/ BİLECİK	0212 270 99 11	YEMEK HİZMETİ
BİLECİK TİCARET SANAYİ ODASI BAŞKANLIĞI	GAZİBULVARI D2 HÜRRİYET OSB MERKEZ/BİLECİK	0228 216 00 11	YEMEK HİZMETİ
TEZKOM KOMPOZİT TEKNOLOJİLERİ SAN.VE TİC.A.Ş.	75 YIL OSB 19CAD. NO:36 ODUNPAZARI/ESKİŞEHİR	0222 236 06 40	YEMEK HİZMETİ
ESKİM KİMYA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.	OSB 6CAD NO:2 ODUNPAZARI/ ESKİŞEHİR	0222 236 01 85	YEMEK HİZMETİ
TEMESİST RAF SİSTEMLERİ SAN. TİC.LTD.ŞTİ.	HÜRRİYET MAH ESKİŞEHİR İSTANBUL ASFALTI 38 KM 2 OSB MERKEZ/ BİLECİK	0228 216 00 58	YEMEK HİZMETİ
KAR PORSELEN SAN.TİC. AŞ	11802 OSB PAZARYERİ/BİLECİK	0228 280 00 35	YEMEK HİZMETİ
AJİNOMOTO İSTANBUL GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	ESKİŞEHİR KÜTAHYA YOLU 17KM TEPEBAŞI/ ESKİŞEHİR	0222 413 22 83	YEMEK HİZMETİ
TEMİZ İŞ GIDA MATBAACILIK TURİZM SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	İBRAHİM ŞENLİKÇİ CAD NO:6 ODUNPAZARI/ESKİŞEHİR	0222 236 91 31	YEMEK HİZMETİ
ATIŞKAN YAPI VE ENDUSTRİYEL ALÇI ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.	HİSAR BURSA KARAYOLU MEYDANI NO:396 TEPEBAŞI/ESKİŞEHİR	444 2 878	YEMEK HİZMETİ
PORLAND PORSELEN SAN.TİC.	HÜRRİYET 2 OSB 1CAD NO:8 MERKEZ/ BİLECİK	0228 216 01 41	KIRMIZI, BEYAZ ET TEMİNİ

Detaylı referans listesi talebi için info@subasiyemek.com.tr

SUBAŞI
Catering

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 kaldıracağından, 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 içerisi ve dışarısı 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.

MUTFAK SÖZLÜĞÜ

Alaca Soymak : Kabuklu meyve veya sebzelerde kabugun birer parmak arayla uzunlamasına soyulmasına denir.
Aperatif : Yemekten önce iştah açıcı olarak alınan içki veya yiyeceklerdir.
Aroma : Meyvelerdeki hoş kokuya denir. Tatlı ve pastalarda güzel koku vermek amacıyla portakal, limon kabugu rendesi veya vanilya kullanılır.
Bağlamak : Çorba ve yahni gibi sulu yiyecekleri koyulaştırmaya denir. Günümüzde daha çok nişasta ve krema en iyi iki baglayıcı olarak kabul edilir.
Barsama : Güzel kokulu, yaprakları yemeklere konan nane ve yaban kekiginin ortak adı.
Benmari : Bir tencere yarıya kadar sıcak su ile doldurularak agır ateş üzerine oturtulur. Bu tencerenin içine daha küçük bir kap tabanı ve kenarları sıcak su ile temas edecek şekilde yerleştirilir. Yiyecekler bu ikinci kabın içine konularak pişirilir.
Boca Etmek : Bir kerede hepsini dökmek.
Buket Garni : Birbirine baglanmış defne yapragı, maydanoz, kekik.
Çentmek : Sebze yada meyvaları bıçakla dikine her yönde kesikler yaparak minik minik dogramak.
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 parmagıyla işaret parmagı 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 oyuklara denir.
Gratine Etmek : Genellikle gratine edilecek yemegin üzerindeki sosa rendelenmiş peynir serpilerek fırın ızgarasında kızartılması işlemidir.
Harç : Kullanılan malzemelerin dogranarak karıştırılması.
Islatmak : Zor 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 yogun kıvamda olan bir maddeye eklenerek karışımının saglanması.
Jelatin : Toz yada tabaka halinde satılan bir kıvam verici.
Karanfilli Soğan : Kabukları soyulmuş sogana 2-3 diş karanfil saplanarak bazı yemeklerin haşlaması sırasında kullanılır.
Kef : Kaynatılan yemegin üzerinde istenmeyen kısımların oluşturdugu köpük.
Konkase Domates : Kaynayan suya atılan domatesler kabukları çatlamaya başlayınca çıkarılır, soguk suya atılır böylece kolayca kabukları soyulur. Domatesler ikiye kesilip çekirdekleri çıkarılır ve tavla zarı büyüklügünde dogranır.
Közlemek : Izgara veya kömür ateşinde sebzelerin kabuklarıyla pişirilmesi.
Krim : Taze, dinlenmiş sütün üzerinde biriken yaglı kısım.
Kuzu Gömleği : Kuzunun karın kısmındaki iç organlarını gögüs 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 saglamak için taze ot ve baharatlardan hazırlanan sıvılar.
Meyane (Beyaz) : Eşit miktarlada un ve yag kullanılarak hazırlanır. Yag eridikten sonra unu ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırarak agır ateşte pişirilir.
Meyane (Kahverengi) : Bu meyane de aynı biçimde yapılır. Ancak daha uzun süre pişirilerek meyanenin açık kahverengi bir renk alması saglanır.
Nektarin : Şeftali agıcına erik aşılanarak elde edilen şeftali tadında tüysüz meyve.
Özlemek : Birkaç şeyi birbirine karıştırıp iyice çırparak yogunlaşmasını saglamak.
Pastörize : Besinlerin özel cihazlarda 65 derece kadar ısıtılarak birdenbire sogutulmasıyla, içindeki mikropların öldürülmesi işlemi.
Pembeleştimrek : Yagda kavurarak rengin dönmesini saglamak.
Plaki : Bol sarımsak, sogan, domates ve zeytinyagı ile pişirilen yemek türü.
Poşe Etmek : Yiyecegin kaynama noktasının altındaki sıcaklıkta pişirilmesidir. Kullanılacak sıvı bir taşım kaynadıktan sonra altı kısılarak kaynaması durdurulur.
Silkme : Çeşitli sebzeler ve etle pişirilen bir tür sıcak yemek.
Soğan (Piyaz) : Kabukları soyulan sogan 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 karışımda bir süre bekletilerek yumuşaklık ve lezzet kazandırmak; veya yemeklerin suyuna un, yumurta, limon gibi malzemeleri ekleyerek koyulaşmasını saglamak.

SUBAŞI
Catering

SUBAŞI YEMEK SANAYİ

MERKEZ MUTFAK
Hürriyet 1.OSB Mahallesi
6. Cadde No:3
BİLECİK

444 727 0 (444 SBS 0)
FAX: 0 (228) 216 01 21

ESKİŞEHİR
Hoşnudiye 746. Sk.
No: 13 26130
Soho Business Center
Kat 3 Daire 36
Tepebaşı / ESKİŞEHİR