

GÜNDE 150 BİN KİŞİYİ BUTİK MENÜLERLE DOYURUYOR

Parlütüm Yemek, çalışanına ve teknolojiye yaptığı yatırımlar, nitelikli servis ve yemek kalitesiyle günde 150 bin kişiye yemek hizmeti veriyor. 2017 yılına, organik ve inorganik olarak yüzde 20 büyüme hedefiyle giren Parlütüm Yemek, toplu yemek sektörünün kalite ve hizmet standardını yükselterek; adeta 'butik' oldu.

Toplu yemek kavramını tabldot anlayışından çıkarak özgün ve butik hale getirdiklerine dikkat çeken Parlütüm Yemek Yönetim Kurulu Başkanı Necat Aydın, "Sektörde yemekçilik dönemi çok gerilerde kaldı. Artık kendimizi işletmelerin yiyecek ve içecek sorumluları gibi görüyoruz ve her ihtiyaca yönelik çözümler sunuyoruz" dedi.

Aile olarak sektörde 35'inci yıllarını kutladıklarını; bu alanda öncü ve aynı zamanda yerel sermayeli markalardan biri olduklarını vurgulayan Necat Aydın, "2017'de müşteri portföyümüze yeni şirket ve kurumlar da katılacak. Kapasite artışı, servis ve ürün kalitesine yaptığımız yatırımlarımız müşteri memnuniyeti olarak dönüyor" diye konuştu.

İŞİN MUTFAĞINDAN GELEN YÖNETİM

Parlütüm Yemek'in hızlı aksiyon alma becerisi ve dinamik menüleriyle rakiplerinden ayrıştığını, toplu yemek sektöründe 'butik marka' haline geldiğini belirten Aydın, "Yönetim olarak bu işin mutfağından geliyor, beklentileri ve talepleri biliyoruz. Bu yüzden müşterilerimize en doğru menüleri, doğru maliyetlerle sunabiliyor, hızlı aksiyon da alabiliyoruz" şeklinde konuştu.



APLUS'TAN 5 YILDIZLI OTELE YAKIŞIR HİZMET

A Plus Hastane ve Otelcilik Hizmetleri Yiyecek & İçecek ve Satış Direktörü Kazım Doğan, standart bir yemek kalitesini ve hizmetini kabul etmediklerini, gerek kendi grup hastanelerinde gerekse hizmet verdikleri dış lokasyon ve iş ortaklarında 5 yıldızlı bir otele yakışır hizmet vermeyi amaçladıklarını söyledi. Acıbadem Sağlık Grubu için hizmet üretmek amacıyla

la yola koyulduklarının altını çizen Doğan, "Sektöre hastane ve hastane personeli için üretim yaparak giriş yaptık. Bu bizde kusursuz hijyen anlayışının gelişmesinin en önemli nedeni. Bu hizmet kalitesini sunabilmek için her zaman en yeniyi ve en iyiyi takip etmeniz gerekiyor. Biz bu konuda gerek sektörümüzü gerekse dünyayı yakından takip ediyoruz. Ar-Ge çalışmaları, proje grupları, demo çalışmaları, piyasaya yeni çıkmış ürünlerin denenmesi ve entegrasi gibi konular bizim önem verdiğimiz işlerin başında geliyor. Bizi farklılaştıran da, bu yenilikçi ancak kusursuzluğu hedefleyen çalışma disiplinemiz" dedi. Doğan, şöyle devam etti: "Gıda güvenliği konusunda bu sektörde hizmet veriyorsanız sadece yemek servisi yapmadığınızı insanların sağlıklarını size emanet ettiklerini bilerek hareket etmeniz gerekiyor. Ürünlerin temin sürecinden saklanmasına, işlenmesinden servisine kadar devam eden zincirin her aşamasında kalite departmanımız bire bir yer alıyor. Kalite prosedürlerimizin her zaman eksiksiz uygulandığından emin oluyoruz. Günlük-haftalık-aylık ve yıllık olmak üzere farklı derinliklerde kalite denetimleri gerçekleştiriyoruz."