



HANCI
— GRUP —

Kurumsal Başarı, Profesyonel Lezzetle Buluşuyor

Hanci Grup Catering ile çalışmaya başladığınızda, alanında uzman şeflerden oluşan mutfak ekibimiz, tecrübeli yönetim kadromuz ve güler yüzlü servis personelimizle kurumunuza özel, yüksek standartlarda lezzet ve hizmet çözümleri sunmaya hazırız.

Yerinde Üretim



Kurumsal Etkinliklerde Catering



Taşıma Yemek Hizmetleri



Özel Sipariş Servisleri





HANCI GRUP

Kurumsal Lezzet Çözümleri

BELGELERİMİZ



BELGELERİMİZ





REFERANSLAR

Birlikte çalıştığımız her müşterimizin bize duyduğu güven, hizmet kalitemizi sürekli geliştirme motivasyonumuzu artırmaktadır. Bu güvene layık olmak adına her geçen gün daha iyisini yapmak için çabılıyor, bize inanan tüm iş ortaklarımıza gönülden teşekkür ediyoruz. Hancı Grup Catering ailesi olarak, sizlerle aynı sofrada buluşmaktan büyük memnuniyet duyuyoruz.



ÇÖZÜM ORTAKLARIMIZ

Hancı Grup Catering olarak, iş birliği içinde olduğumuz firmaları yerinde ziyaret ediyor, üretim süreçlerini titizlikle inceliyoruz. Bu sayede, üretim koşullarına uygun şekilde hizmet alımını başlatıyor ve kaliteyi en üst düzeyde tutuyoruz. Güçlü ve güvenilir çözüm ortaklarımız sayesinde, her zaman sürdürülebilir kalite anlayışıyla ilerliyoruz.

Dondurulmuş Ürünler Grubu



Et ve Et Ürünleri - Şarküteri - Yumurta



Beyaz Et



Kahvaltılık ve Süt Ürünleri



İçecek Grubu



Hijyen Grubu

 Science.
Applied to Life.™

Kuru Gıda ve Mutfak Malzemeleri



Makarna Grubu



Çay / Şeker Grubu



Yağ Grubu



ÇEVREYE OLAN SORUMLULUĞUMUZ

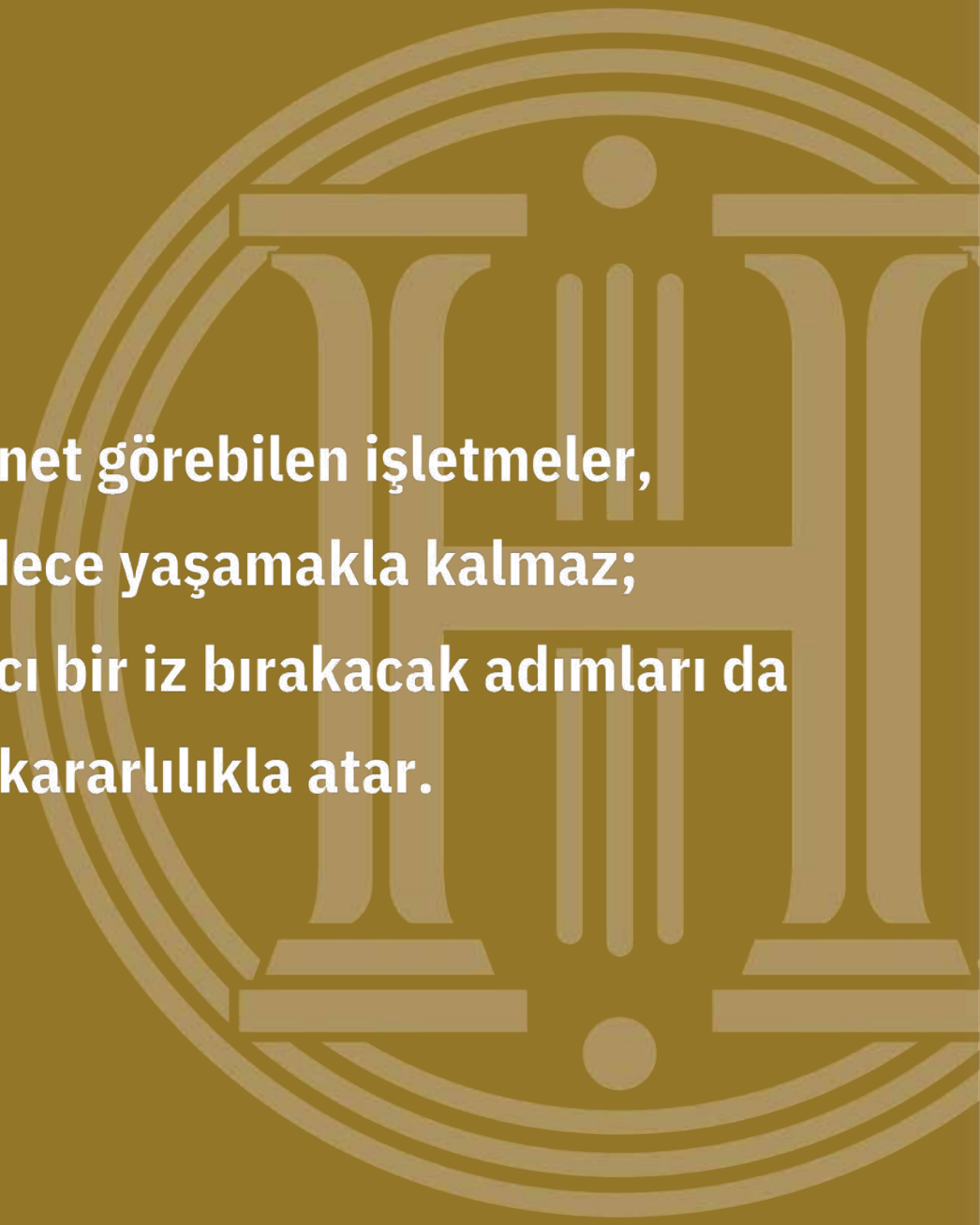
Giderek artan bilinçsiz tüketim ve atık yönetimindeki ihmaller, dünyamızı her geçen gün daha yaşanmaz hale getiriyor. Ekibimize çevre bilinci kazandırıyor, sürdürülebilir bir gelecek için doğaya duyarlı ve çözüm odaklı uygulamaları hayata geçiriyoruz.

TS EN ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Kapsamında Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız

Faaliyetlerimizi çevresel sorumluluk bilinciyle yürütüyor, TS EN ISO 14001 standartlarını tüm süreçlerimize entegre ediyoruz. Bu kapsamda; Gıda üretimi ve hizmet süreçlerinde oluşan atıkları, atık yönetim planımıza uygun biçimde ayrıştırarak geri dönüşüm sistemlerine yönlendiriyoruz. Gün sonunda, tüketilmeyen yiyecek miktarlarını analiz ederek üretim planlamamızı optimize ediyor; israfı önlemeyi amaçlıyoruz. Enerji ve doğal kaynak kullanımında verimliliği esas alıyor; çalışanlarımızı elektrik, su ve yanıcı gazların güvenli ve tasarruflu kullanımı konusunda düzenli olarak bilinçlendiriyoruz. Üretim süreçlerinde ortaya çıkan plastik, kağıt, cam ve metal atıkları kontrollü şekilde toplayarak, lisanslı geri dönüşüm tesislerine ulaştırıyoruz. Etkin üretim planlaması ile stok miktarlarını minimum düzeyde tutarak, çevresel yükü en aza indirmeyi hedefliyoruz.

Çevreye duyarlı uygulamalarımızla sadece bugünü değil,
yarını da koruma sorumluluğunu üstleniyoruz.





**Geleceğini net görebilen işletmeler,
bugünü sadece yaşamakla kalmaz;
sektörde kalıcı bir iz bırakacak adımları da
kararlılıkla atar.**



İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKAMIZ

Güçlü bir ekip yapısı kaliteli hizmetin temelidir. Her çalışanın katkısını değerli buluyoruz, ekip ruhuyla hareket eden bir organizasyon inşa ediyoruz. İşe alım sürecinden itibaren adil, şeffaf ve gelişime açık bir yönetim anlayışı benimsiyoruz. Çalışanlarımızın kişisel ve mesleki gelişimini destekleyen uygulamalarla, sadece bugünü değil geleceği de birlikte şekillendiriyoruz. Amacımız, mutlu çalışanlarla yüksek hizmet standartlarını sürdürülebilir kılmaktır. Hancı Grup Catering olarak, her bireyin şirkete olan aidiyetini artıracak sürdürülebilir yaklaşımlar geliştirmeye özen gösteriyoruz.

Uygulamalarımızdan Bazıları Şunlardır:

- ◆ Kurumsal bir kültür oluşturarak ortak bir değer yapısı geliştirmek,
- ◆ Çalışanlarımızın gurur duyacağı ve motivasyonla çalışacağı bir iş ortamı yaratmak,
- ◆ Çalışanlarımızın güvenliğini ve haklarını ön planda tutmak,
- ◆ Şirket hedeflerini tüm ekip arkadaşlarımızla açık ve anlaşılır şekilde paylaşmak,
- ◆ Doğru pozisyona, doğru yetkinliklere sahip kişileri, doğru yöntemlerle yerleştirmek,
- ◆ Uzun vadeli çalışma isteğini artıracak girişimlerde bulunmak ve bu bağlılığı desteklemek.



Her çalışanı, işe başladığı andan itibaren sürekli gelişim anlayışıyla eğitim sürecine dahil ediyoruz. Görev süresi boyunca aldığı hizmet içi eğitimlerle bilgi ve yetkinliklerini güncel tutuyoruz. Yeni başlayan personel ise işe başlamadan önce kapsamlı bir hazırlık sürecinden geçirerek ön hizmet eğitimlerine tâbi tutuyoruz. Amacımız, her kademedeki çalışanımızın görevine en donanımlı şekilde başlamasını ve sürekli gelişimini sağlamaktır.

Periyodik Eğitim Faaliyetlerimiz

◆ Kurumsal Oryantasyon Eğitimi

Hanci Catering'in vizyonu, misyonu ve kurumsal kültürü hakkında bilgilendirme.

◆ Genel Hijyen ve Sanitasyon Eğitimi

- Kişisel Hijyen
- Mutfak ve Ekipman Hijyeni
- Servis ve Dağıtım Hijyeni

◆ Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları

Kritik kontrol noktalarında tehlike analizi yapılarak güvenli üretimin sağlanması.

◆ Kalite Yönetim Sistemleri Eğitimi

ISO 9001 ,ISO 22000 ve benzeri kalite standartlarının uygulanması ve takibi.

◆ İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi (İSG)

TS ISO 45001 standardına uygun olarak, güvenli çalışma ortamlarının oluşturulması.

◆ Çevre Bilinci ve Yönetimi Eğitimi

ISO 14001 kapsamında çevresel sürdürülebilirlik, atık yönetimi ve doğal kaynakların korunması.

◆ Müşteri Memnuniyeti ve Etkili İletişim

Hizmet etiği, etkili iletişim teknikleri ve müşteri odaklı yaklaşım.

◆ Acil Durum ve Müdahale Eğitimleri

- İlk Yardım Uygulamaları
- Yangın Güvenliği ve Tahliye Tatbikatları

◆ Helal Gıda Standardı Eğitimi (OIC/SMIIC 1:2019)

Helal gıda üretim süreçlerinin uluslararası standartlara uygunluğu, izlenebilirlik ve denetim esasları hakkında kapsamlı bilgi aktarımı.



HİZMET YELPAZESİ

Günümüzde işletmeler, rekabet avantajı elde edebilmek ve ana faaliyetlerine odaklanarak verimliliklerini artırabilmek adına, temel faaliyet alanları dışındaki hizmetleri uzman kuruluşlara devretmeyi tercih etmektedir. Bu kapsamda dış kaynak kullanımı, hem kalite standartlarını yükseltmekte hem de operasyonel maliyetleri optimize etmektedir.

Hancı Grup Catering, sektördeki 30 yılı aşkın tecrübesi, gelişmiş üretim altyapısı ve yaygın hizmet ağı ile kamu ve özel sektörde birçok kurumun çözüm ortağı konumundadır. Eğitim kurumlarından sanayi kuruluşlarına, kamu binalarından sağlık tesislerine kadar geniş bir yelpazede yemek üretim ve sunum hizmeti sağlamaktadır. Bazı projelerde müşterilerinin tesislerinde yerinde üretim yaparak, ihtiyaçlara özel çözümler sunmaktadır.

Kuruluşundan bu yana hem endüstriyel yemek hem de organizasyon alanında büyümesini sürdüren Hancı Grup, uzman kadrosu ve güçlü lojistik sistemi ile düğün, toplantı, bayi organizasyonu gibi özel etkinliklerde de profesyonel hizmet vermektedir.

Tüm üretim süreçleri, ulusal mevzuat ve gıda güvenliği standartlarına tam uyum içinde yürütülmekte; menüler, uzman şefler ile diyetisyenlerin koordinasyonunda dengeli ve sağlıklı olacak şekilde hazırlanmaktadır.

Kullanılan hammaddeler, tedarikten itibaren sıkı denetimlerden geçirilmekte; sebze ve meyve gibi hassas ürünler modern dezenfeksiyon sistemlerinden geçirilerek işleme alınmaktadır. Üretimde kullanılan tüm ekipmanlar ve pişirme sistemleri son teknolojiyle donatılmış olup, hızlı, hijyenik ve güvenli üretim hedeflenmektedir.

Hancı Grup Catering'in fark yarattığı en önemli noktalardan biri; tüm süreçlerin Gıda Mühendisleri, Hijyen Uzmanları ve kalite kontrol ekiplerinin sürekli gözetimi altında gerçekleştirilmesidir. Bu sayede her öğün, sadece lezzetli değil aynı zamanda güvenli bir şekilde tüketiciyle buluşturulmaktadır.

Kurumsal yemek hizmetleri alanında çözüm odaklı yaklaşımı ve sürdürülebilir kalite anlayışı sayesinde Hancı Grup Catering, iş ortaklarının takdirini kazanarak sektöründe güvenin ve istikrarın adı olmayı başarmıştır.



ÖZEL GEREKSİNİMLERE YÖNELİK MENÜ HİZMETLERİ

Hastane Menülerimiz

Sağlık kuruluşlarında görev yapan personelin ve hastaların beslenme ihtiyaçlarını eksiksiz karşılamak üzere özel menüler hazırlanmaktadır. Uzman diyetisyenler eşliğinde hazırlanan menülerimiz; hastalık türüne göre özel diyetlere uygun, besin değeri dengelenmiş, gece vardiyalarında çalışan personelin enerji ihtiyacını karşılayacak niteliktedir. Her öğün, hijyen ve kalite standartlarına uygun olarak sunulmaktadır.



Okul Menülerimiz

Geleceğimizin teminatı olan çocuklarımız için hazırlanan okul menülerimiz, onların gelişim dönemlerine uygun protein, karbonhidrat ve vitamin dengesine sahiptir. Tecrübeli beslenme uzmanları tarafından oluşturulan bu menüler, çocuklara sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazandırmayı hedeflemektedir. Menü planlamasında, çocukların yaş grubu, fiziksel aktivite düzeyi ve beslenme alışkanlıkları dikkate alınmaktadır.



Fabrika ve Şantiye Üretimleri

Endüstriyel üretim alanlarında çalışan personelin, ağır iş temposuna uygun, enerji sağlayıcı ve dengeli öğünler tüketmesi büyük önem taşır. Hanci Grup Catering, fabrika ve şantiyelerde yerinde üretim modeliyle hizmet vererek, personelin günlük protein, karbonhidrat ve yağ ihtiyacını karşılayan menüler sunar. Her bir öğün, doyuruculuk, lezzet ve hijyen açısından özenle hazırlanır.



Kurumsal ve Kişiyeye Özel Menüler

Yoğun iş temposu ve değişen yaşam koşulları, bireylerin beslenme düzeni üzerinde doğrudan etkilidir. Ofis ve büro çalışanlarına yönelik olarak, günlük kalori ihtiyacına göre düzenlenmiş, dengeli ve doyurucu öğünler sunulmaktadır. Ayrıca kurumsal etkinlikler veya özel davetler için kişiyeye özel menü planlamaları yapılmakta; vegan, vejetaryen, glütensiz gibi özel beslenme tercihleri de dikkate alınmaktadır.



NEDEN HANCI GRUP CATERING?

Yemek üretiminde en temel unsur, insan sağlığını korumak ve bireyin yaşamını sağlıklı sürdürebilmesi için gerekli olan besin öğeleri ile enerjiyi doğru ve yeterli şekilde sağlamaktır. Hanci Grup Catering olarak tüm faaliyetlerimizin merkezine insan sağlığını koyuyor, bu doğrultuda üretimimizi kalite ve hijyen standartlarına uygun biçimde gerçekleştiriyoruz. Kaliteli ve hijyenik yemek üretiminin ön koşulu, güvenilir ve denetimli hammaddedir. Bu nedenle kullandığımız tüm malzemelerin TSE, ISO ve HACCP belgeli olmasına özen gösteriyor; et ve et ürünlerinin ise veteriner hekim kontrolünde üretilmiş olmasına dikkat ediyoruz. Üretim ve servis süreçlerinde kullanılan tüm ekipmanlar – mutfak makineleri, iş yüzeyleri, krom çelik gastronom kapları, termobox'lar, servis araçları ve yardımcı ekipmanlar – uygun dezenfektanlarla düzenli olarak dezenfekte ediyoruz. Üretimde kullandığımız hammaddeler ile pişirilip servise sunulan yemek örnekleri, soğuk hava depolarında +4°C'de 72 saat süreyle muhafaza ediyoruz. Mutfaklarımız ve yemekhanelerimiz, Bakanlığın yetkilendirdiği kurumlar tarafından periyodik olarak denetlenmektedir. Ayrıca talep eden müşterilerimize kullandığımız temizlik ürünlerinin MSDS raporları ve ürün içerik spektrumları şeffaflıkla sunulmaktadır. Personel sağlığı da en az ürün güvenliği kadar önemlidir. İşe başlamadan önce tüm çalışanlar sağlık taramasından geçirilmekte, portör gibi testler uygulanmaktadır. Sağlık problemi tespit edilen personel, tedavi süreci tamamlanana kadar üretim alanlarında görevlendirilmemektedir.



KURUMSAL KİMLİĞİMİZ

Hizmet verdiğimiz her alanda kurumsal duruşumuzu ve ilke temelli yaklaşımımızı koruyarak faaliyet gösteriyoruz. Kuruluşumuzun temel değerleri şunlardır:

- ◆ **Toplam Kalite Yaklaşımı**
Tüm süreçlerde kaliteyi bir hedef değil, bir yaşam biçimi olarak benimseriz.
- ◆ **Müşteri Memnuniyeti Odaklılık**
Müşteri mutluluğunu, memnuniyetle başlatır; güvenle devam ettiririz.
- ◆ **Sıfır Hata Prensibi**
Hata yapmamak için planlar, hatalardan öğrenerek sürekli gelişiriz.
- ◆ **İş Birliği Ruhu**
Paydaşlarımızla açık iletişim ve karşılıklı güven içinde çalışırız.
- ◆ **Kümülatif Gelişim Anlayışı**
Her adımı, geçmişin deneyimi ve geleceğin vizyonu ile birleştiririz.
- ◆ **Tutarlılık ve Dayanışma**
Ekip ruhu ile hareket eder, birbirimize olan güvenle büyürüz

◆ **Uzmanlık ve Yetkinlik**

Alanında uzman kadromuzla profesyonel çözümler sunarız.

◆ **Sürekli İyileştirme ve Değişim**

Değişen dünya koşullarına uyum sağlar, gelişimi bir görev biliriz.

◆ **Tam Hizmet Anlayışı**

Sadece yemek üretmek değil; ihtiyaç duyulan her noktada çözüm ortağı oluruz.

◆ **Dürüstlük**

Etik değerlerimizden ödün vermeden, şeffaf ve güvenilir hizmet sunarız.

◆ **Mükemmeliyetçilik**

Detaylara önem verir, her zaman daha iyisini hedefleriz.

KURUMSAL POLİTİKAMIZ

- ✦ Yasalara, kurallara, çevre etiğine ve insan haklarına saygılıyız. Tüm faaliyetlerimizi yasal çerçevede, etik değerlere bağlı kalarak ve toplumsal sorumluluk bilinciyle yürütürüz.
- ✦ Çalışanlarımız, şirketimizin temel yapı taşlarıdır. Onların gelişimini desteklemek, bilgi ve yetkinliklerini artıracabilecekleri ortamları sağlamak temel önceliklerimizdendir. Ortak değerlerimizi birlikte oluşturur, birlikte büyürüz.
- ✦ İş sağlığı ve güvenliği bizim için vazgeçilmezdir. Çalışanlarımızın sağlığını ve güvenliğini korumak, her koşulda en öncelikli sorumluluğumuzdur.
- ✦ Çevreye duyarlılıkla hareket ederiz. Sürdürülebilir üretim anlayışıyla doğaya saygılı ve kaynakları verimli kullanan bir işletme olmayı ilke edindik.
- ✦ Teknolojik gelişmeleri yakından takip ederiz. Hizmet kalitemizi artırmak amacıyla sektörel yeniliklere entegre oluruz.
- ✦ Müşteri memnuniyetini geçmişte olduğu gibi gelecekte de ön planda tutarız. Beklentilerin ötesine geçen çözümler üretmeyi, her zaman güvenilir ve tercih edilen bir firma olmayı hedefleriz.
- ✦ Gıda güvenliği, hijyen, disiplin ve kalite en önemli değerlerimizdir. Tüm üretim süreçlerimizde bu ilkelerden ödün vermeden hareket eder, sağlıklı nesillerin beslenmesine katkı sağlarız.

KALİTE FELSEFEMİZ

✦ Kaliteyi ve hijyeni tüm süreçlerimizde ortak standart kabul ederiz.

👉 **Müşteri odaklıyız.**

Her projeye özel çözümler geliştirir, beklentilerin ötesinde hizmet sunmayı hedefleriz.

🔗 **Tedarikçilerimizle etik değerler çerçevesinde iş birliği içinde çalışırız.**

Güvenilir hammadde ve malzeme kullanımıyla üretim süreçlerimizi güçlü temellere oturturuz.

💡 **Dinamizmden beslenen gelişimi ve yaratıcılığı destekleriz.**

Her gün daha iyiye ulaşmak için değişimi benimser, yenilikçi yaklaşımı esas alırız.

📈 **Uzun vadeli ve sürdürülebilir hizmet anlayışıyla katma değer yaratmayı amaçlarız.**

Sadeligi ve verimliliği merkeze alarak sektöre kalıcı çözümler sunarız.

🌍 **Toplumsal sorumluluklarımızın farkındayız.**

İnsan sağlığını ve çevreyi gözetken uygulamalarla sosyal fayda üretmeyi önemseriz.

❤️ **Ama hepsinden öte; biz bu işi severek yapıyoruz.**

Lezzet, güven ve kaliteyi tutkuyla birleştiriyor; sofralara gönülden hizmet sunuyoruz.



HAKKIMIZDA

Hancı Grup Catering, 1990 yılından bu yana toplu yemek üretimi ve hizmetleri alanında faaliyet göstererek, sektördeki güçlü deneyimi ve yüksek kalite anlayışıyla fark yaratmaktadır. Ankara Etimesgut'ta yer alan modern üretim tesisimizde, günlük 80'den fazla projeye hizmet sunmakta, her gün binlerce kişiye güvenli, dengeli ve lezzetli yemekler ulaştırmaktayız.

Firmamız; **taşıma yemek, yerinde üretim ve organizasyon yemek hizmetleri** olmak üzere geniş bir hizmet yelpazesi sunmakta, kamu kurumlarından özel sektör kuruluşlarına, eğitim kurumlarından şantiyelere kadar farklı ihtiyaçlara özel çözümler geliştirmektedir.

Üretim ve hizmet süreçlerimiz, ulusal ve uluslararası standartlara uygun şekilde tasarlanmış olup, aşağıdaki kalite belgeleri ile belgelendirilmiştir:

- ◆ **ISO 9001:2015** – Kalite Yönetim Sistemi
- ◆ **ISO 22000:2018** – Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- ◆ **ISO 14001:2015** – Çevre Yönetim Sistemi
- ◆ **ISO 45001:2018** – İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
- ◆ **ISO 10002:2018** – Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi
- ◆ **OIC/SMIIC 1:2019** – Helal Gıda Standardı

Tüm üretim süreçlerimiz; alanında uzman gıda mühendisleri, diyetisyenler ve eğitimli mutfak personellerinin gözetiminde, **hijyen ve gıda güvenliği esas alınarak** yürütülmektedir. Her bir ürünümüz, bilimsel yaklaşımlar ve yasal mevzuatlara uygunluk doğrultusunda üretilmekte; tüketici sağlığı, lezzet ve besin değeri ön planda tutulmaktadır.

Müşteri memnuniyetini merkeze alan hizmet anlayışımızla, sadece bugünün değil, **geleceğin ihtiyaçlarını da karşılayacak sürdürülebilir çözümler** sunmayı hedefliyoruz. Teknolojiyi yakından takip ederek, sürekli gelişen altyapımız ve yenilikçi yaklaşımımız ile sektördeki liderliğimizi pekiştirmeye devam ediyoruz.

Hancı Grup Catering, yalnızca bir yemek hizmeti sağlayıcısı değil, aynı zamanda iş ortaklarının güvenilir çözüm ortağıdır. Lezzet, hijyen ve kaliteyi bir araya getirerek, sofralarınıza değer katıyoruz.

İLETİŞİM



0 312 250 21 00



info@hancicatering.com



www.hancicatering.com



**Bahçekapı Mh. 2503. Cd
No: 4/19 Etimesgut / Ankara**





Lezzetle Dolu Profesyonel Hizmet