



Annelerimizin el lezzeti tariflerden değil karşılıksız sevgilerinden gelir! Aynı sevgiyle yaptığımız yemeklerle yılda 2 milyondan fazla sofraya misafir oluyoruz.

HAKKIMIZDA

Şirketimiz, 1966 yılında Yaşar Dalyanoğlu önderliğinde Denizli’de lokanta olarak faaliyete başlamıştır. Hizmet alanını genişletme hedefini gerçekleştiren Emin Dalyanoğlu sayesinde şehrin 3 önemli noktasında Esnaf Lokantacılığı yeni bir soluk kazanmıştır. 1995 yılında ise **Dalyan Lezzet Grubu** Emin Dalyanoğlu tarafından kurulmuştur.

- Denizli’nin en modern, hijyenik ve teknolojik üretim tesisidir.
- Günlük 15 bin kişilik üretim kapasitesine sahibiz.
- Tabldot Yemek Üretimi, Uydu Mutfak ve Catering hizmetleri olarak Denizli, Aydın ve Manisa illerinde faaliyet göstermekteyiz.
- Uluslararası gıda ve hijyen standartlarına uygunluğu belgelenmiştir.
- 1300 m2 üretim alanında 20 aşçı, 20 hazırlık personeli, 25 servis lojistik personeli, 3 gıda mühendisi ve 7 idari bölüm personeli mevcuttur.

Günlük 6 bin, aylık 18 bin, yıllık 2 milyon 160 bin kişiyle Dalyan tatlarını buluşturuyoruz. Tercihinize göre Dalyan Lezzet Grubu tesislerinde ya da kendi çalışma alanlarınızda aynı kalite ve hijyende hizmetimizden yararlanabilirsiniz.

Dalyan Lezzet Grubu



ET İŞLEME BÖLÜMÜ



SEBZE HAZIRLIK BÖLÜMÜ



ÜRETİM ALANI

TAŞIMALI ÜRETİM

- Üretim Dalyan Lezzet Grup Merkezinde gerçekleşir.
- Firmanın faaliyet gösterdiği iş koluna uygun kalori ihtiyacına hitap eden menüler hazırlanır.
- Talep edilirse firmaya özel menü hazırlanır ve müşterilerimiz tarafından onaylanır.
- Yemekler hijyenik ortamda tecrübeli aşçılarımız tarafından hazırlanmaktadır.
- Hazırlanan yemeklerin sıcaklıkları korunarak termo kaplarda sevki sağlanır.
- Servis edilmek üzere yola çıkar.

500 kişiye kadar taşımali yemek hizmeti sağlanmaktadır.

Dalyan Lezzet Grubu

•
•
•

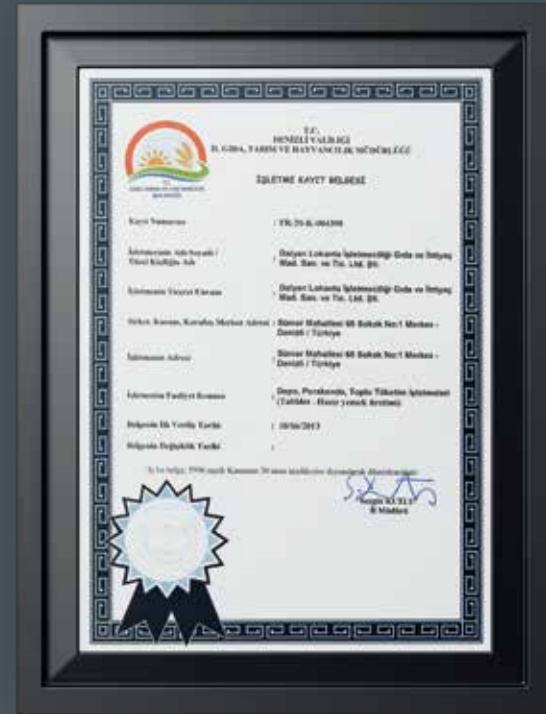


YERİNDE ÜRETİM

- Üretim işletme içerisinde gerçekleşir.
- Öncelikle anlaşmalı firmanın mutfağı incelenir.
- Uzman ekibimiz tarafından işletmenin ihtiyacına göre mutfak, projelendirilerek teknik destek sağlanır.
- Eksik mutfak ekipmanları tarafımızdan sağlanır.
- Gıda mühendisi ile inceleme başlar.
- İş akışı ve personel görevlendirilmesi yapılır.
- Her işletmede gıda teknikeri ya da mühendis bulunur.
- Baş aşçı görevlendirilir.
- Yemek listesi ve özel menüler oluşturulur.
- Hammadde sağlanır ve üretim başlar.

Dalyan Lezzet Grubu

Hizmetimiz uzman gıda mühendislerimiz tarafından ayda bir denetlenir.



SERTİFİKALAR

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve FSSC 22000 (Food Safety System Certification) yönetim sistemlerinin uygulanmasıyla;

Etkin bir yönetim ve kontrol sağlanır.

Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi sağlanır.

Potansiyel tehlikelerin önceden haberdar olunmasını sağlar.

Gıda zehirlenmeleri riskini minimize eder.

Başta müşterilerimiz olmak üzere tüm taraflara gıda güvenliği ile ilgili hassasiyetimizin kanıtı olmakla birlikte gıda güvenliği kaynaklı şikayetlerin azaltılması ve ortadan kaldırılmasını sağlayarak müşteri memnuniyetini artırır.

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili taleplerini karşılar.

Tedarik edilen ürünler önce gıda mühendisi tarafından kontrol edilir. Ürünün koku, tat ve son kullanma tarihi incelenir. Hatalı ürün gönderen firmalar ile çalışma sonlandırılır. Gönderilen ürünler ise iade edilir.

Dalyan Lezzet Grubu

•
•
•

•
•
•
Üreticiden temin ettiğimiz danaların ilgili mezbahalarda kesimleri sağlanmaktadır. Kullanılan etlerimiz Tavas ve Acıpayam bölgesinden seçilmektedir. İşletmemizde sadece dana eti kullanılmaktadır.



Sebzeler, Denizli Toptancı Halinden haftada 2 gün firma personelimiz tarafından tedarik edilmektedir.

ÇÖZÜM ORTAKLARIMIZ

BEYAZ ET



SÜT ÜRÜNLERİ VE KAHVALTI GRUBU



SIVI YAĞ GRUBU



BAKLİYAT - BAHARAT GRUBU



SALÇA, KONSERVE VE DONDURULMUŞ SEBZE



SARF VE MAKARNA



TOPTAN ÜRÜN TEDARİĞİ



TOZ GRUBU VE TATLI ÜRÜNLERİ



20 aşçı, 20 hazırlık personeli, 25 servis lojistik personeli, 3 gıda mühendisi ve 7 idari bölüm personelinden oluşan tecrübeli kadromuz ile kaliteden ödün vermiyoruz.

İHMAL ETMEYİN



Yemek hizmeti veren personelin hijyen kurallarına dikkat ettiğinden emin olun!



Gerekli mikrobiyolojik testler uzmanlar tarafından yılda en az bir kez yapılmış olmalıdır!



Taşıma sırasında kapların koruyucu özellikte olmasına dikkat edilmelidir!



Kişiyi özel paket yemek taşıma kaplarında kullanılan malzemelerin güvenilirliğinden emin olun!



Yemeklerin düzenli ilaçlama yapılan steril mutfaklarda piştiğine emin olun.



Doğal ve mekanik havalandırma sistemi kullanılmalı ve bu sistem düzenli olarak temizlenmelidir.



Gıda nakliyesinde araç sıcaklığına dikkat edilmelidir.



Üretim anlayışı; atık yönetmeliğine uygun ve çevre bilinci yüksek bir işletme olmasına dikkat edin!



Personellerimizin hizmet sırasında kullandığı ekipmanlar; Maske,kolluk,bone,eldiven ve gerekli tüm kıyafetler tarafımızca sağlanır.



Su analiz raporları, yemek numune analizleri, kullanılan etlerin analizleri ve bakteri analizleri her yıl düzenli olarak yapılmaktadır. Gerekli makine ve teçhizatlarına düzenli aralıklarla kalibrasyon yapılmaktadır.



Taşımalı üretim termobox ile gerçekleşir, Servis sırasında sıcak yemeklerin 65°C üzerinde ve soğuk yemeklerin 8°C altında olmasına dikkat edilir.



Kişiyi özel paket yemek taşıma kapları; yüksek kalitede polipropilen (PP) malzemeden ve BRC sertifikasına sahip üreticiler tarafından üretilir. PP malzemeden ve 55 mikron kalınlığında üst kapatma filmi kullanılır.



İşletme 15 günde 1 yetkili ilaçlama firması tarafından ilaçlanmaktadır. Sağlık Bakanlığı onaylı bu işlem sonrasında üretim, sağlığınıza tehlikeye atmadan güvenilir mutfaklarda gerçekleşir. Bu sayede hijyen ihmaline asla yer verilmez.



Tesisimizde mekanik havalandırma sistemi kullanılıyor. Sistemlerimiz 6 aylık periyotlarda düzenli olarak temizlenmektedir.



Ürünler araç içinde termo kaplarda taşınmakta ve yemek ile araç teması bulunmamaktadır. Araç zeminleri uygun malzemelerden neme sebep olmayan temizlenmesi kolay ürünler ile kaplanmaktadır.



Bitkisel atık yağlarımızı çevreye zarar vermemek için onaylı firmalara ve çevre bakanlığına bildirerek geri kazanım için teslim ediyoruz.

İÇİNİZ RAHAT OLSUN

Referanslarımız



Dalyan Lezzet Grubu