



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, Manisa, Ankara ve Eskişehir illerinde faaliyet göstermekteyiz.
- Uluslararası gıda ve hijyen standartlarına uygunluğu belgelenmiştir.
- 1300 m2 üretim alanında 30 aşçı, 30 hazırlık personeli, 30 servis lojistik personeli, 5 gıda mühendisi ve 10 idari bölüm personeli mevcuttur.

Günlük 6 bin, aylık 180 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.
- Sebzelerimiz hazırlık öncesi, konveyörlü sebze yıkama makinesinde, kimyasal kullanılmadan ozonlu yıkama ile dezenfekte edilerek servis edilir.
- Hazırlanan yemeklerin sıcaklıkları korunarak termo kaplarda sevki sağlanır.

1000 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.



DALYAN LOKANTA İŞLETMECİLİĞİ GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

SÜMER MAHALLESİ 68 SOKAK NO: 1 MERKEZ/DENİZLİ

ISO 9001:2015

Kapsam/Scope

KENDİ YERİNDE VE MÜŞTERİ YERİNDE YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU

FOOD PRODUCTION AND PRESENTATION ON OWN PLACE AND CUSTOMER PLACE

EA 30

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Kalite Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned company meets the requirement of Quality Management System.

Sertifika No / Certification Number : MS.0509.1033
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 11.07.2024
Basım Tarihi / Date of Certificate : 11.07.2024
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 10.07.2025
Belgelendirme Periyodu / Certification Period : 3 yıl / 3 years
Revizyon / Revision : 0

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Sistem Sertifikasyon Onayı/ System Certification Approval
Manisa 11.07.2024

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Güzelyurt, 5775. Sk. No:34/A, 45030, Yunussemre Manisa/Türkiye
T: 0850 346 58 65
web:www.inter-start.com // e-posta:iletisim@inter-start.com

Bu sertifika müşteri INTERSTART'ın kurallarına ve sözleşme şartlarına uyduğu sürece geçerlidir.

F025 Sertifika Formu 4.8.2023 R01



DALYAN LOKANTA İŞLETMECİLİĞİ GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

SÜMER MAHALLESİ 68 SOKAK NO: 1 MERKEZ/DENİZLİ

ISO 22000:2018

Kapsam/Scope

KENDİ YERİNDE VE MÜŞTERİ YERİNDE YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU

FOOD PRODUCTION AND PRESENTATION ON OWN PLACE AND CUSTOMER PLACE

KATEGORİ E

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned company meets the requirement of Food Security Management System.

Sertifika No / Certification Number : MS.0509.1036
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 11.07.2024
Basım Tarihi / Date of Certificate : 11.07.2024
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 10.07.2025
Belgelendirme Periyodu / Certification Period : 3 yıl / 3 years
Revizyon / Revision : 0

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Sistem Sertifikasyon Onayı/ System Certification Approval
Manisa 11.07.2024

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Güzelyurt, 5775. Sk. No:34/A, 45030, Yunussemre Manisa/Türkiye
T: 0850 346 58 65
web:www.inter-start.com // e-posta:iletisim@inter-start.com

Bu sertifika müşteri INTERSTART'ın kurallarına ve sözleşme şartlarına uyduğu sürece geçerlidir.

F025 Sertifika Formu 4.8.2023 R01



DALYAN LOKANTA İŞLETMECİLİĞİ GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

SÜMER MAHALLESİ 68 SOKAK NO: 1 MERKEZ/DENİZLİ

ISO 14001:2015

Kapsam/Scope

KENDİ YERİNDE VE MÜŞTERİ YERİNDE YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU

FOOD PRODUCTION AND PRESENTATION ON OWN PLACE AND CUSTOMER PLACE

EA 30

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Çevre Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned company meets the requirement of Environment Management System.

Sertifika No / Certification Number : MS.0509.1034
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 11.07.2024
Basım Tarihi / Date of Certificate : 11.07.2024
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 10.07.2025
Belgelendirme Periyodu / Certification Period : 3 yıl / 3 years
Revizyon / Revision : 0

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Sistem Sertifikasyon Onayı/ System Certification Approval
Manisa 11.07.2024

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Güzelyurt, 5775. Sk. No:34/A, 45030, Yunussemre Manisa/Türkiye
T: 0850 346 58 65
web:www.inter-start.com // e-posta:iletisim@inter-start.com

Bu sertifika müşteri INTERSTART'ın kurallarına ve sözleşme şartlarına uyduğu sürece geçerlidir.

F025 Sertifika Formu 4.8.2023 R01



DALYAN LOKANTA İŞLETMECİLİĞİ GIDA VE İHTİYAÇ MADDELERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

SÜMER MAHALLESİ 68 SOKAK NO: 1 MERKEZ/DENİZLİ

ISO 45001:2018

Kapsam/Scope

KENDİ YERİNDE VE MÜŞTERİ YERİNDE YEMEK ÜRETİMİ VE SUNUMU

FOOD PRODUCTION AND PRESENTATION ON OWN PLACE AND CUSTOMER PLACE

EA 30

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik olunur.
This is to certify that the above mentioned company meets the requirement of Occupational Health & Safety Management System.

Sertifika No / Certification Number : MS.0509.1035
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg. : 11.07.2024
Basım Tarihi / Date of Certificate : 11.07.2024
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 10.07.2025
Belgelendirme Periyodu / Certification Period : 3 yıl / 3 years
Revizyon / Revision : 0

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Sistem Sertifikasyon Onayı/ System Certification Approval
Manisa 11.07.2024

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Güzelyurt, 5775. Sk. No:34/A, 45030, Yunussemre Manisa/Türkiye
T: 0850 346 58 65
web:www.inter-start.com // e-posta:iletisim@inter-start.com

Bu sertifika müşteri INTERSTART'ın kurallarına ve sözleşme şartlarına uyduğu sürece geçerlidir.

F025 Sertifika Formu 4.8.2023 R01



SERTİFİKALAR

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000 yönetim sistemlerinin uygulanmasıyla;

Etkin bir yönetim ve kontrol sağlanır.

Çalışanların hijyen ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi sağlanır.

Potansiyel tehlikelerin önceden haberdar olunmasını sağlar.

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



Çevremize saygı duyarak, daha güzel bir gelecek için, enerjimizi yenilenebilir kaynaklardan tedarik ediyor. Operasyonel faaliyetlerimizden kaynaklı karbon ayak izimizi sıfırlıyoruz.

Üreticiden temin ettiğimiz danaların ilgili mezbahalarda kesimleri sağlanmaktadır. Kullanılan etlerimiz Denizli'nin Tavas ve Acıpayam bölgelerinden seçilmektedir. İşletmemizde sadece dana eti kullanılmaktadır.



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



30 aşçı, 30 hazırlık personeli, 30 servis lojistik personeli, 5 gıda mühendisi ve 10 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!



Kişiyeye 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.



Kişiyeye 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

ÖRNEK REFERANSLARIMIZ

**ZORLU
HOMETEKS**

2000'den beri...

ÖZEL
ODAK
HASTANESİ

2007'den beri...

**ZORLU
ENERJİ**

2007'den beri...



PAMUKKALE KABLO

2010'dan beri...



2016'dan beri...

CMK
[CABLE]

2016'dan beri...



PAMUKKALE

halı & mobilya

2016'dan beri...

GFK
TEKSTİL

2019'dan beri...

meta
NİKEL KOBALT A.Ş.

2020'den beri...

AKÜRÜN
TEKSTİL A.Ş.

2022'den beri...



SEVAL KABLO

2022'den beri...

Xayesaş

2024'den beri...

Dalyan Lezzet Grubu