

100★
CUMHURİYET YILI
REFERANS
GRUP



Hakkımızda

Referans Grup, Nilüfer Organize Sanayi Bölgesinde kendisine ait 3 adet 15.000 metrekare kapalı alanda, yemek sektöründe 25 yılı aşkın hizmet deneyimine sahip kadrosu ile müşterilerine üstün teknoloji, yüksek marka kalitesi ve dinamik bir insan kaynağı ile hizmet veriyor.

Günlük 150.000 taşıma yemek servis kapasitesi ve yerinde üretim projeleri ile fabrikalar, hastaneler, ofisler ve işyerlerinin günlük yemek ihtiyacını gidermenin yanı sıra özel organizasyonların da faaliyetlerini gerçekleştiriyor. Referans Grup'un ulaştığı başarının arkasında, yüksek kalite bilinci ile müşteri odaklılığı ve verimliliği hedef alan bir yönetim anlayışı yatıyor.



Firmamızın yönetim yaklaşımı, bütün toplumun yararlandığı ve yararlanacağı kurumsal yurttaşlık bilincini de yansıtmaktadır. Referans Grup, sosyal sorumluluk çalışmalarını yürütürken insanların hayatlarında bir iz bırakmayı ve günlük yaşamı daha iyi bir hale getirmeyi amaçlamaktadır.

Gıda Güvenliği, Çevre ve İş Güvenliği, Kalite Yönetim Sistem Standartları ve üyesi olduğumuz kuruluşların koşullarına, tüm ilgili yasal mevzuat hükümlerine uyarak faaliyet gösteren bütüncül bir çalışma prensibini benimsemekteyiz.



Misyonumuz

Gıda güvenliği ve kaliteli hizmetin her aşamasını en üst düzeye çıkarmayı, sürekliliğini sağlamayı ve tek güvenilir firma haline gelmeyi, müşterilerimizle işbirliği kurarak talep ve beklentilerinde çözüm ortağı olmayı hedefliyoruz.

Vizyonumuz

Sektöründe Referans gösterilen tek firma olmak.

Değerlerimiz

Dürüstlük,
Şeffaflık,
Takım Çalışması ve Sorumluluk Bilinci,
Kalite,
Müşteri Memnuniyeti.



Referans Akademi

SEKTÖRDE BİR İLK...
YİYECEK VE İÇECEK EĞİTİM MERKEZİ

Yiyecek-içecek sektörüne eğitimli personel ve iş gücü kazandırmak misyonu ile faaliyetlerini sürdüren Referans Akademi her sene 100'ü aşkın kalifiye personel adayı yetiştirmektedir.

Referans Akademi'de profesyonel eğitimlerin yanı sıra mutfak severlere özel workshoplar düzenlenmektedir. Türk ve Dünya mutfaklarından yemek tasarımları ile profesyonel pişirme tekniklerine kadar birçok eğitim, Referans Akademi eğitmen şef kadrosu tarafından verilmektedir.

Yemek Kalitesi

Lezzetli yemek yapmak bizim temel yeteneğimiz. Sunduklarımızın beğenilmesi ise gurur kaynağımızdır. Sunuşumuzdaki çeşitlilik bizi farklı kılar ve ileriye taşır.

Beğeniyi sağlamak için temel kriterimiz;
Malzeme kalitesi
Menü kalitesi
Hijyen
Ustalık becerileridir.



MÜKEMMEL ENDÜSTRİYEL YEMEK İÇİN REFERANS ARALIĞIMIZ



Tutku:

İşimize, işinize, çalışan mutluluğunuza, iş yerinize, doğru hizmet sunmaya, tutkuyla bağlıyız. Referans'ta İŞİN sınırları mükemmelliğin sınırlarında başlar.

Teknoloji:

Avrupa'nın en büyük ve modern yemek üretim tesisimizde teknoloji en büyük yardımcımız oldu. İŞE ve İNSANA değer katan teknoloji için Ar-Ge ve Ür-Ge yapıyor, planlıyor, üretiyor ve yatırım yapıyoruz. Teknoloji ile ağır işler çözülür, ekibimiz katma değerli ve yaratıcı işlerle fark yaratır.

Tecrübe:

Tutku ve teknolojimiz her departmanda İŞİN uzmanı olan profesyonellerimizin tecrübesiyle değere ve faydaya döner. Bütün tecrübemizle biliyoruz ki "MÜKEMMELİK 1 ALIŞKANLIKTIR"



Sorumluluklarımız

İçinde yaşadığımız dünya sürekli geliyor ve değişiyor. Bu değişim, yaşamın her alanına yansıdığı gibi şirketlere de yansıyor. Roller ve sorumluluklar farklılaşıyor. Amaç artık sadece kar değil. Şirketlerin var oldukları toplumun değerlerini nasıl yansıttığı ve yaşattığı ile toplumsal sorumluluklarını nasıl yerine getirdiği tüm dünya tarafından dikkat ile izleniyor.

Tüm Dünyada olduğu gibi ülkemizde de tüketiciler profesyonel mutfaklardaki atıkların nereye gittiği konusunda endişeli. Büyük miktardaki küresel atıklar dünyamızı kirletiyor. Bizde bu konuya hassasiyet gösteriyor, gıda atık yönetimini kullanarak atıklarımızı azaltıp geri dönüşüm ile organik tarıma kazandırıyoruz.

Kurumsal beslenme sektörüne hizmet ederken doğada var olan her canlının sağlığını ve güvenliğini gözeterek, tüm faaliyetlerimizde üstün kaliteyi ve yenilikçi yaklaşımları ön planda tutuyoruz.

Sektörümüz ile ilgili tüm yasal mevzuat hükümlerine uymanın bilincindeyiz.

Müşterilerimiz ve tedarikçilerimiz ile çalışmada görevlerimiz ve hedeflerimiz;

- Müşterilerimizin istek ve ihtiyaçlarını doğru anlamak, hızlı ve özgün çözümler bulmak
- Müşterilerimiz ve tedarikçilerimizle uzun vadeli, güvenilir ortaklık kurmak
- Müşterilerimize en yüksek faydayı sağlamak



Çorba Makinesi

Genelde çorba pişirirken kıvam ve lezzet tutturmak, zor bir süreçten ibarettir. Her zaman sofraların başlangıç lezzeti olarak anılan çorbaları teknoloji ile enfes bir hale getiriyoruz. Her biri saatte 3.000 kişilik çorba üretme kapasitesine sahip olan makinelerimiz mutfağımızın vazgeçilmezlerindedir.



Su Kaynatma Kazanı

Yüksek hacimli sıcak su ihtiyacımızı karşılayan, olası kazalardan korunmanızı sağlayan, temizlik ve hijyen bakımından maksimum seviyede olan ürünümüz zamandan tasarruf etmemizi sağlamaktadır.



Konveyörlü Kızartma Makinesi

Kızartmalar, müşterimize sunacağımız en lezzetli yemeklerin başında gelir. Hızlı kızartma süresi, tasarruf ve hijyen bir işletme için en önemli kriterlerden biridir. Makinelerimiz geleneksel kızartma yöntemlerine göre çok daha güvenli ve sağlıklı bir operasyon sağlamaktadır.



Pilav Makinesi

Kaliteden ödün vermeyen yenilikçi çizgisiyle hizmet veren firmamız, endüstriyel mutfaklarda teknolojiye gelişmeleri de takip etmektedir. Makinelerimizde yaptığımız her pilav, makarna, erişte ve kuru gıdalar artık birer sanat eserine dönüşüyor. Makinelerimiz ileri teknoloji ürünü olup hijyen açısından en üst seviyededir.

GATECH
Gıda Teknolojileri



Hizmet Kalitesi

Yemeğin kendisi ve sunumu kadar önemli olan diğer bir konu ise sunulan hizmetin niteliği olduğunun bilincindeyiz.

Kurumsal hizmet standartlarının sağlanması, hizmet kalitesinin sürekliliği, hizmet aldığımız personelin ilgi ve bilgisi, isteklerinizin dikkate alınması ve sorunlarınızın çözülüyor olması sunmaya çalıştığımız hizmetin sağlam temellerde olması fikrini sağlamaktadır.



Paketleme Makinesi

Tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olup dokunmatik operat3r paneli sayesinde saatte 3600 paket yemek hazırlanabilmektedir. Tamamen gıda g3venliğine uygun olup el değmeden paketlemeyi sağlamaktadır.



Sebze Yıkama Makinesi

Sebze Yıkama Makinemiz yüksek basınçlı suyun etkisi ile tüm sebzeleri el değmeden hijyenik bir şekilde yıkama işlemi ile tüm kir ve kumlardan temizlediği gibi üzerindeki tambur sayesinde su yüzüne çıkan böcek vb istenmeyen partiküllerden arındırma özelliğine sahiptir. Çok miktarda sebze için aralıksız biçimde yıkamak için tasarlanmıştır.

Blast Chiller

Ürünün sıcaklığını, onu çevreleyen ortamın sıcaklığının altına indirmek ve orada muhafaza etmek üzere ürünlerimizi Blast Chiller'da soğutmaktayız. Blast Chiller ile ortamda soğutma yaparken yavaş soğumanın sebep olduğu bakteri artışını önlemekteyiz.





Sütlü Tatlı Ünitesi

Sütlü tatlılarımızın ön hazırlığından sonra, pişirme bölümüne kadar otomatik olarak aktarma yapıp sonraki aşamada dolum işlemine geçmesini sağlamaktadır. Tatlılarımızı plastikten, alüminyuma, kartondan, cama kadar birçok farklı tipte hazır kaseye, el değmeden tam otomatik olarak üretilip doluma hazır hale getirmekteyiz.



Servis Kalitesi

Servis kalitesiyle sizlere;
zamanında ve eksiksiz servis,
görsel şölen niteliğinde yemekler,
temiz ve bakımlı ekipmanlar
güzel bir yemekhane ortamı sunuyoruz.



Sebze ve Meyve Depolama

Meyve ve sebzeler uygun koşullarda depolanmadan önce oluşturduğumuz ön ayıklama ve temizleme bölümüne gelir. Bu özel alanda toz, toprak, sap gibi vb.'nin ön temizliği yapılmaktadır. Ayıklama sonrası ürünler kirli kasalardan tamamen paslanmaz servis araçlarıyla, izole edilmiş sebze hazırlık bölümüne taşınarak yabancı madde riski sorunu en aza indirilmiş olur.



Sebze Santrifüj Makinesi

Makinemiz tüm yapraklı ürünleri el değmeden kısa sürede kurutup, en iyi aromanın ve taze dokunun servis edilene kadar korunmasını sağlar.



EFERANS
GRUP



Et Depolama ve İşleme

Gıda güvenliği göz önünde tutularak, mevzuata eksiksiz uyumla kurmuş olduğumuz et işleme alanımızı kalite standartlarında çalışma prensibi ile oluşturduk. Ortam ısısının sürekli olarak azami +12C olduğu odamızda etlerimiz hijyenik bir şekilde dilimlere ve porsiyonlara ayrılmaktadır.



Laboratuvar

Laboratuvarımızda personel ve ürün hijyen kontrolü, yasal mevzuatın gerekleri doğrultusunda ürün analizleri ve tüm ürünlerin kalite kontrol kriterlerine uygunluğu denetlenebilmektedir.



REFERANS

LOJİSTİK MERKEZİ



Referans Lojistik Merkezi

Referans Grup bünyesinde bulunan 1400m² kapalı alana sahip tam donanımlı Referans Lojistik markası ile de hizmet vermeye başlamıştır. Doğru hammadde, doğru beslenme mottosuyla yola çıkan referans grup kendi lojistik sahasıyla satınalma gücünü geliştirip doğru yatırım ilkemizi en lezzetli en hijyenik en doğru menüleri sunmak ve hizmet vermek için dünya çapında standartlara sahip tedarikçilerle çalışmaktadır.



Sosyal Sorumluluk Projelerimiz

Farklılıkları farkındalığa dönüştürmek ve hayatınıza +1 değer katmak içinde yanınızdayız. Her ay düzenli olarak yaptığımız sosyal sorumluluk projeleri ile de yanınızdayız. 2 Şubat Lösev, 21 Mart Down Sendrom Farkındalık Günü, 2 Nisan Otizm Farkındalık Günü gibi birçok özel günde özel ailelerimizle bir aradayız. İçinde yaşadığımız toplum ve değerleri bizim için çok önemli. Sosyal sorumluluk projeleri ile farkındalık yaratıyoruz.



HİZMETLERİMİZ

TAŞIMA YEMEK HİZMETİ

Şirketimiz bünyesinde 2 merkez mutfağımız bulunmaktadır. Kalite departmanımız tarafından düzenli periyotlarla denetlenmektedir. Mutfaklarımızın aylık menülerinden yaptığınız seçimleri, tam donanımlı araçlarımız ile işyerlerinize sıcak ve soğuk zincirini bozmadan taşıyoruz. Deneyimli ve güler yüzlü personelimiz ile yemekleri servis ediyoruz.

Mutfaklarımızın aylık menüleri dışında, istekleriniz doğrultusunda yemek hizmetini özel günlerimiz ile renklendiriyoruz.

Taşıma yemek hizmetimiz ile de her ihtiyacınızda yanınızda olmaya devam ediyoruz.



HİZMETLERİMİZ

YERİNDE YEMEK HİZMETİ

Şirketinizin mutfağı, artık bizim mutfağımızdır ve kendi başına bir üretim kalesidir. Kalite departmanımız, mutfağınızdaki üretim ve servis personelimizi düzenli olarak denetimde tutar. Aynı zamanda, düzenli aralıklarla uyguladığımız anketler ile yemek hizmeti ile ilgili düşüncelerinizi ediniriz.

Çalışanlarınızın iş yerinde birlikte hazırladığımız menülerle yemek hizmetini renklendiriyoruz. Seçkin ve iyi yemekler sunmak, işinize yaptığınız yatırımlar arasındaki en önemli kalemlerden biridir. İş hayatına geniş bir perspektiften bakabilen her yönetici gibi siz de bu yatırımı en düşük maliyete karşın en yüksek verimlilikle gerçekleştirmek istemez misiniz?

En iyi yeme içme hizmetini en uygun maliyetlerle sunabilmek, köklü geleneğimiz ve engin deneyimimizin yarattığı benzeri bulunmayan bir formüldür. Referans Grup olarak daima uygun bütçe-kaliteli beslenme dengesini optimum düzeyde kurarak size ve ihtiyaçlarınıza en uygun çözümleri sunarız.

Memnuniyeti ve güven ilişkisini sürdürmek, bizim en önemli motivasyonumuzdur.



HİZMETLERİMİZ

DAVET ve ORGANİZASYONLAR

Müşteri odaklı yaklaşımımızla lezzet farkı yaratacak menüler geliştirerek, dostlarınızla mutluluğunuzu en güzel şekilde paylaşabilmeniz için hep yanınızdayız.

Özel günlerinizi, kurumsal kutlamalarınızı ve yemekli toplantılarınızı size özel seçenekler ve çözümler ile mükemmel davetlere dönüştürüyoruz!

Özel günlerinizin daima keyifle hatırlanması için lezzetli ikramlarımız ile damaklarda güzel tatlara ve yüzlerde tebessümlere Referans olarak imza atıyoruz.



Çevre Politikamız

Referans Grup olarak çevre kültürü oluşturmak için;

Yürürlükte bulunan çevre ile ilgili yasal mevzuat ve ilgili düzenlemelere uymayı, çalışanlarımızın ve tedarikçilerimizin çevre bilincini geliştirmek için gerekli eğitim faaliyetlerini düzenlemeyi, çevre ilkelerinin uygulanabilirliğini sağlamayı, çevresel boyut etkilerinin türlerini ve zararlarını tespit ederek; mümkün olan her alanda ölçülebilir sürekli gelişmeyi sağlamayı, atıkların zararlı çevresel etkilerini en aza indirerek bertarafını sağlamayı, sağlatmayı, duyarlı çevre anlayışı ile amaç ve hedeflerimizi belirleyerek ilerlemeyi ve gelişmeyi

KENDİMİZE BİR SORUMLULUK OLARAK YÜKLÜYORUZ.



Referans Besi Çiftliđi

Referans Besi Çiftliđi etlik dana ve düve yetiştirme amaçlı 30.000 m² kapalı alan tesisimizde 2000 üzerinde büyük baş hayvan yetiştirilmektedir. Bütçenizin; öngördüğünüz şekilde gerçekleşmesi için enflasyonist ortamda hedeflerinize ulaşmanız için "BİZ VARIZ"



Begüm Roll Ekmek

Referans Grup bünyesinde bulunan 3500m² kapalı alana sahip Begüm Roll Ekmek markası ile de 2011 yılından beri günlük 400 bin kapasite ile roll ekmek ve unlu mamüller çeşitleriyle Güney Marmara'da birçok firmaya hizmet verilmektedir.



NOSAB Minareli ÇavuşMah. Söğüt Cad. No.16 Nilüfer, Bursa / TÜRKİYE
www.referans-grup.com / info@referans-grup.com

411 0 555