



# Olivera catering®

OLİVEN GIDA YEMEK TURİZM SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.



Yemeğinizi  
Şansa  
Bırakmayın



## OLİVEN HAKKINDA

**OLİVEN Yemek**, İstanbul Tuzla OSB’de 2008 yılından beri aynı adreste ve aynı isimle kendi yemek fabrikasında İSO 22000:2005 ve İSO 9001:2008 standartlarında tüm sektörlerin toplu yemek hizmeti taleplerini karşılamak amacıyla kurulmuştur.

**OLİVEN Yemek**, 38 yıllık Toplu yemek tecrübesi ile yemek fabrikası olarak inşa ettiği 1000 m<sup>2</sup> üretim alanı tamamı 3500 m<sup>2</sup> kapalı alana sahip son teknoloji ile donatılan modern tesisinde, dürüst ve şeffaf yönetim anlayışıyla kaliteye önem veren ve en uygun ekonomik çözüm ile sürdürülebilir memnuniyet anlayışı ile müşteri memnuniyetini esas alan konusunda uzmanlaşmış üst yönetim ve çalışan personelinin tecrübesiyle tüm sektörlerin yüksek standartlı hizmet talebine cevap verebilecek yemek hizmeti sunmaktadır.

365 gün aynı hijyen, lezzet ve kalitede sürdürülebilir memnuniyet anlayışı ile yemek üreten **OLİVEN Yemek** Mutfağını müşterilerimiz istedikleri zaman haberli/habersiz ziyaret ederek misafirimiz olabilir.





## VİZYON

Hizmetimizi müşteri beklentilerine göre şekillendirerek memnuniyetin sürekliliğini sağlayarak, yemek sektöründe kaliteyi ve insan sağlığını önemseyen müşterilerin tercih ettiği firma olmak,

## HEDEF

Kalitemizden ödün vermeksizin her sektöre uygun yemek hizmetiyle, yemek sektöründe aranan bir firma olmak.







ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM

• ÜRETİM • ÜRE

# ÜRETİM

OLİVEN tüm üretimini 1000 m<sup>2</sup> üretim,  
3500 m<sup>2</sup> alana sahip  
modern tesisinde üretmektedir.



ETİM • ÜRETİM •

ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM



ÜRETİM ÜRETİM ÜRETİM



# ÜRETİM



Temizlik ve Hijyen konusunda kendine güvenen OLİVEN'in Üretim alanını istediğiniz zaman haber vermeksizin ziyaret edebilirsiniz.



ETİM • ÜRETİM •

ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM • ÜRETİM



ÜRETİM





Üretim  
aşamasından önce  
sebze yıkama  
makinesinde  
yıkanan Sebzeler  
son kontrollerden  
sonra üretime alınır.







Tüm üretim aşamasında son teknoloji cihazlar kullanılmaktadır.

Taze ve kaliteli malzemelerle, doğru sıcaklık ve doğru sürede yapılan kızartmaların lezzetini çıkarın.











Oliven olarak;  
Hazır Döner, Hazır  
Köfte, Hazır Kıyma gibi  
ürünleri tercih  
etmeyerek,  
yerli üretim dana  
karkas olarak  
aldığımız etleri  
menünün durumuna  
göre işleyerek  
siz değerli  
müşterilerimizin  
beğenisine sunuyoruz.





OLİVEN,  
müşterilerine  
dışarıdan satın  
alınmış hazır ya da  
işlenmiş ürünleri  
sunmamak için  
özen gösterir.







Şerbetli tatlı, sütlü tatlı, hamur ve pasta ürünlerini tatlandırıcı, Şeker Şurubu, Glikoz, süt tozu vb. ürünleri kullanmadan kendi mutfağında üretmektedir.







Oliven yemek, gerekli altyapı ve fiziki koşulların oluşturulması ile birlikte, kendi ekibi ve ekipmanı ile yerinde yemek üretimi hizmeti verebilmektedir. İSO standartlarına uygun mutfak alanın sağlanması ile birlikte Mutfak demirbaş ve ekipmanları Oliven Yemek tarafından tedarik edilir ve Müşterilere herhangi bir maliyet yansıtılmaz.







Gıda Mühendislerimiz tarafından müşteri istek ve taleplerine göre kalori hesabı yapılarak hazırlanan aylık mönüler, müşteri onayına sunulduktan sonra, son teknoloji ile donatılan tesisimizde ISO 9001:2008 ve ISO 22000:2005 standartlarında üretilip hazırlanır. Yemek servisi ve tüm mutfak hizmetleri konusunda deneyimli Oliven personelleri tarafından uygun servis araçları ve Thermobox içerisinde soğuk zincire bağlı kalınarak müşteri mutfağına teslim edilir.





OLİVEN Yemek 38 yıllık Toplu Yemek tecrübesi ile yalnızca

ÖZEL GÜN



OLİVEN

OLİVEN

HAYAT ÜSÜLÜ KISIR

MÜTEBBEL

İBPAKAR BÖRANI



yemek hizmeti değil aynı zamanda 38 yıllık deneyim sunar.









Müşterilerimiz ile anlaşmamıza göre farkındalık yaratabilme adına, Konsept gün, Açık Büfe, Yöresel gün, sokak lezzetleri, Makarna günü, Brunch Tatlı ve Meyve günü gibi organizasyonlar ile müşterilerimizin moral ve motivasyonunu attırma etkinlikleri gerçekleştiriyoruz.







ÖZEL GÜN •

ÖZEL GÜN • ÖZEL GÜN • ÖZEL GÜN • ÖZEL GÜN • ÖZEL GÜN



ÖZEL GÜN



## YERLİ ÜRETİMİ DESTEKLİYORUZ

Oliven olarak yerli üreticiyi korumak ve insan sağlığına vermiş olduğumuz değerden dolayı kendi topraklarımızda üretilen Sebze, Meyve, Bakliyat ve Et ürünlerini kullanıyoruz.





## KALİTE POLİTİKASI

2008 yılında İstanbul Tuzla'da kurulan Oliven Catering olarak, müşterilerimize kaliteli, sağlıklı ve lezzetli yemek hizmeti sunmayı ilke edinmiş bir firmayız.

Uzman ekibimiz ve modern üretim tesislerimiz ile her zaman hijyenik koşullarda, güvenilir ürünler sunma hedefiyle çalışıyoruz. Sahip olduğumuz ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi belgeleri ile hizmetlerimizi uluslararası standartlara uygunluğunu garanti altına alıyoruz.

Kalite politikamızın temeli; müşteri memnuniyetini en üst düzeyde sağlamak, sürekli iyileştirme anlayışıyla süreçlerimizi geliştirmek ve topluma, çevreye ve çalışanlarımıza karşı olan sorumluluklarımızı en iyi şekilde yerine getirmektir.

Bu doğrultuda, gıda güvenliği ve kalite standartlarına bağlı kalarak, tedarik zincirimizden son tüketiciye kadar olan tüm süreçlerde en üst düzeyde güvenilirlik ve şeffaflık sağlamayı taahhüt ediyoruz. Oliven Catering olarak, yenilikçi çözümlerle sektörde fark yaratmaya ve müşterilerimizin ilk tercihi olmaya devam edeceğiz.





OLİVEN GIDA YEMEK TURİZM SANAYİ VE TİC. LTD. ŞTİ.

Tepeören eski Ankara asfaltı  
İstanbul Tuzla Organize Sanayi Bölgesi (İTOSB)  
8. Cadde No:6 Tuzla/İSTANBUL

0216 593 27 97 pbx

0216 593 27 99

[www.oliven.com.tr](http://www.oliven.com.tr)

