

**Şifa**
Yemek

Her Öğünde Şifa

Her Lokmada Lezzet



01

Hakkımızda

1998 yılından beri Türk mutfağının birbirinden lezzetli geleneksel yemeklerini üreten **Şifa Yemek**, müşterilerine ev yemeğinin lezzetini ve kalitesini modern ve hijyenik koşullarda sunmaktadır.

1998'de limited şirket olarak kurulan firmamız, 2003 yılından bu yana anonim şirket statüsü ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Misyonumuz, **Şifa Yemek** olarak müşterilerimizin ve çalışanlarımızın ortak yararı için sağlıklı, lezzetli ve hijyenik yemekler sunarak sürekli üstün hizmet sağlamaktır. Vizyonumuz ise hizmeti ve lezzeti ile tanınan, sektörde güven ve kalite anlayışıyla öncü bir kurumsal hazır yemek hizmetleri sağlayıcısı olmaktır.



Şirket Politikamız

Şifa Yemek'te çalışanlarımız, başarımızın temelini oluşturan en değerli unsurdur. Onların gelişimine katkı sağlayacak eğitim ve imkanlar sunar, ekip ruhunu ve ortak başarıyı destekleriz.

Tüm faaliyetlerimizde yasal düzenlemelere, çevreye ve insan haklarına özen gösterir; sürekli gelişimi şirketimizin yenilikçi kimliğinin bir parçası olarak görürüz.

Ürün ve hizmetlerimizde kalite standartlarımızı korumayı ve müşteri memnuniyetini daima en üst seviyede tutmayı hedefleriz.

İş sağlığı ve güvenliği konularına hassasiyet gösterir, teknolojik yenilikleri süreçlerimize entegre ederek üretimden sunuma kadar her aşamada hijyen ve düzeni ön planda tutarız.



İlkelerimiz

- Toplum yararını gözetmek
- Çevreye duyarlı, şeffaf ve adaletli bir yaklaşım benimsemek
- Ekip ruhunu güçlendirmek için dayanışma ve paylaşmaya önem vermek
- Yenilikçi ve farklı fikirlere açık bir anlayışla hareket etmek
- Daima uzun vadeli düşünerek mükemmeliyetçi bir hizmet sunmayı hedeflemek

Değerlerimiz

- Hatasız ve mükemmelliyet odaklı hizmet anlayışı
- Uzmanlık ve takım çalışması duygusunu geliştirmek
- Sürekli gelişim, değişim ve geleneği desteklemek
- Eksiksiz hizmet anlayışı ile katma değer oluşturmak
- Kalite ve lezzeti, çeşitli hizmet seçenekleriyle sunmak

Şifa Yemek olarak, tüm bu ilke ve değerler doğrultusunda, 1998 yılından bu yana müşterilerimize sağlıklı, güvenli ve lezzetli bir yemek deneyimi sunmaya devam ediyoruz.



Taşıma Yemek

Müşterilerimizin günlük öğün ihtiyaçları için taşıma usulü yemek hizmeti sunmakta, yemeklerin tazeliği, lezzeti ve hijyenini güvence altına almaktayız. İstanbul Yenibosna ve Beylikdüzü'nde yaklaşık 2.000 m² üretim tesisimizde her türlü yemek ve tatlı çeşitleri başta olmak üzere pek çok ürünü kendi bünyemizde hazırlamaktayız. Taşıma yemek hizmetimiz profesyonel ekipmanlar ve sunum takımları eşliğinde deneyimli personelimizle sunulmaktadır.

Yerinde Yemek

Yerinde üretim hizmetimiz sayesinde, müşterilerimizin tesislerinde tüm ekipmanlarımızla ve seçilmiş personelimizle, yüksek kalite standartlarında yemek hazırlanması ve servisi gerçekleştirilmektedir.

Etkinlikler

(Düğün, Nişan, Sünnet, İftar, Piknik, Taziye vb.
özel davetler)

Özel davetler için sunulan catering hizmetlerimiz, profesyonel planlama ve titizlikle uygulanarak her organizasyonda kusursuz bir ağırlama deneyimi sağlamaktadır. Düğün, açık ve kapalı alan etkinlikleri, konferans ve seminerlerde de kalite ve lezzet davetlilerinize ulaştırılmaktadır.



Catering Tabldot



Tabldot ve toplu yemek çözümleri ile kurumsal müşterilerin günlük yemek ihtiyaçlarına etkin ve güvenilir çözümler sunulmakta olup, günde 4-5 bin adet tabldot yemek üretimi yapılmaktadır.

Diğer Hizmetler

Hastane, okul, şantiye ve fabrika gibi farklı kurumlar ve alanlar için, ihtiyaçlara uygun özel menülerin hazırlanması ve sunulması gerçekleştirilmektedir. Üretim süreçlerimiz, depodan mutfağa alınan hammaddelerin özenle hazırlanması, hijyen standartlarına uygun şekilde işlenmesi ve pişirilmesi ile yürütülmektedir. Yemeklerin hazırlanması ve sunumu, gıda mühendisleri ve diyetisyenlerimizin denetiminde gerçekleştirilmektedir. Bu sayede **Şifa Yemek**, hizmet verdiği her alanda tazelik, hijyen ve kaliteyi bir arada sunmaktadır.



Menü Çözümleri

Şifa Yemek olarak, her müşterimizin ihtiyaç ve beklentilerine uygun, esnek ve kapsamlı menü çözümleri sunmaktayız. Menü hazırlama sürecimiz, yemek üretim programı ve belirlenen kriterler doğrultusunda planlanmakta; standart menülerden özel menülere, hastane ve okul menülerinden ofis ve fabrika menülerine kadar geniş bir menü yelpazesi sunulmaktadır. Ayrıca yöresel yemekler ve geleneksel lezzetler de menülerimize dahil edilerek, her öğünde zengin ve dengeli bir beslenme deneyimi sunulması hedeflenmektedir.





Standart Menüler

Günlük öğün ihtiyaçlarına uygun olarak hazırlanan standart menülerimiz, dengeli beslenme prensipleri doğrultusunda planlanmakta olup pratik ve lezzetli seçenekler sunmaktadır.



Yöresel Menüler

Farklı yörelerin özgün ve geleneksel lezzetleri modern hijyen ve üretim standartlarına uygun olarak hazırlanmakta; her öğünde kültürel çeşitlilik ve eşsiz tat deneyimi sunulmaktadır.



Hastane Menüleri

Hastaların sağlık durumlarına ve özel diyet gereksinimlerine uygun olarak hazırlanan menülerimiz, hijyen ve besleyicilik standartları gözetilerek sunulmakta; hasta ve sağlık personelinin memnuniyeti öncelikli olarak sağlanmaktadır.

Okul Menüleri

Öğrencilerin gelişim ve büyüme ihtiyaçlarına uygun, besleyici ve dengeli menüler sunulmakta; lezzetli ve çeşitli öğünlerle sağlıklı beslenmeleri desteklenmektedir.



Ofis Menüleri

Kurumsal çalışanların yoğun iş temposuna uygun, doyurucu, taze ve pratik yemek seçenekleri hazırlanmakta; iş yerinde verimliliği ve çalışan memnuniyetini artıracak çözümler sağlanmaktadır.



Fabrika Menüleri

Yoğun üretim ve çalışma ortamlarına uygun, enerji verici ve güvenli yemek çözümleri üretilmekte; çalışanların sağlığı ve performansı ön planda tutulmaktadır.



4 Çeşit Yemek için Örnek Menü

2 Şubat Pazartesi KREMALİ SEBZE ÇORBA TAS KEBABI BULGUR PİLAVI MEYVE	3 Şubat Salı MERCİMEK ÇORBA YOĞURT EŞL. LAHANA SARMA PEYNİRLİ SU BÖREĞİ FIRIN SÜTLAÇ	4 Şubat Çarşamba ŞEHRİYE ÇORBA TAVUK DÖNER/PATATES CİPS PİRİNÇ PİLAVI AYRAN	5 Şubat Perşembe TAVUK ÇORBA MEVSİM TÜRLÜ SALÇALI MAKARNA PROFİTEROL	6 Şubat Cuma KAŞARLI DOMATES ÇORBA KÖZ DOM.BİBER EŞL. KARIŞIK IZGARA PİRİNÇ PİLAVI İÇECEK	7 Şubat Cumartesi EZOGELİN ÇORBA ETLİ BEZELYE CEVİZLİ ERİŞTE YOĞURT	8 Şubat Pazar TARHANA ÇORBA TAVUK SOTE PİRİNÇ PİLAVI MEVSİM SALATA
9 Şubat Pazartesi ANADOLU ÇORBA MEVSİM BALIK / SOĞAN HALKASI BARBUNYA HELVA	10 Şubat Salı DÜĞÜN ÇORBA PİZZA MOZZARELLA / PATATES CİPS SEBZE BUKETİ İÇECEK	11 Şubat Çarşamba BROKOLİ ÇORBA TAVUK FAJİTA PENNE MAKARNA AYRAN	12 Şubat Perşembe TAVUK ÇORBA ISPANAK GRATEN ERİŞTE KAVURMA YOĞURT	13 Şubat Cuma YAYLA ÇORBA HASANPAŞA KÖFTE BULGUR PİLAVI KADAYIFLI KUP MUHALLEBİ	14 Şubat Cumartesi MERCİMEK ÇORBA ETLİ NOHUT PİRİNÇ PİLAVI KARIŞIK TURŞU	15 Şubat Pazar ŞEHRİYE ÇORBA PİLİÇ IZGARA PİRİNÇ PİLAVI AYRAN
16 Şubat Pazartesi ERİŞTELİ YOĞURT ÇORBA ÇÖKERTME KEBABI PİRİNÇ PİLAVI SALATA	17 Şubat Salı EZOGELİN ÇORBA KIYMALI KARNABAHAAR PEYNİRLİ MAKARNA YOĞURT	18 Şubat Çarşamba ŞEHRİYE ÇORBA PİLİÇ ROTİ ELMA DİLİM PATATES DOMATESLİ BULGUR PİLAVI İÇECEK	19 Şubat Perşembe DÜĞÜN ÇORBA GEMİCİ KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAVI CACIK	20 Şubat Cuma MERCİMEK ÇORBA PÜRELİ KADINBUDU KÖFTE SOSLU SPAGETTİ MEYVE	21 Şubat Cumartesi TARHANA ÇORBA YOĞURT EŞL.SOSLU MANTI KARIŞIK KIZARTMA KIBRIS TATLISI	22 Şubat Pazar DOMATES ÇORBA IZGARA KANAT/CİPS PATATES PİRİNÇ PİLAVI AYRAN
23 Şubat Pazartesi ARPA ŞEHRİYE ÇORBA ORMAN KEBABI BULGUR PİLAVI MEVSİM SALATA	24 Şubat Salı NANELİ YOĞURT ÇORBA ETLİ NOHUT PİRİNÇ PİLAVI MAGNOLYA	25 Şubat Çarşamba KAŞARLI DOMATES ÇORBA PİLİÇ FLORANTİNE SALÇALI MAKARNA İÇECEK	26 Şubat Perşembe CENNET ÇORBA KARNİYARIK PİRİNÇ PİLAVI CACIK	27 Şubat Cuma SEBZE ÇORBA YOĞURT EŞL. EV USULÜ BEYTİ DOM. BULGUR PİLAVI MEYVE	28 Şubat Cumartesi EZOGELİN ÇORBA BİBER DOLMA /YOĞURT SU BÖREĞİ AYVA TATLISI	1 Mart Pazar ŞEHRİYE ÇORBA FIRINDA TAVUK PİRİNÇ PİLAVI AYRAN

4+4 Salata Barlı Menü

2 Şubat Pazartesi KREMALI SEBZE ÇORBA TAS KEBABI BULGUR PİLAVI MEYVE ZYT. ORBİT FASULYE AKDENİZ SALATA KORNIŞON TURŞU AYRAN	3 Şubat Salı MERCİMEK ÇORBA LAHANA SARMA PEYNİRLİ SU BÖREĞİ FIRIN SÜTLAÇ TAVUKLU ŞEHRİYE SALATASI YEŞİL SALATA MAYDONOZLU HAVUÇ YOĞURT	4 Şubat Çarşamba ŞEHRİYE ÇORBA TAVUK DÖNER/PATATES CİPS PİRİNÇ PİLAVI MEYVE ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ MEVSİM SALATA BİBERİYE TURŞU AYRAN	5 Şubat Perşembe TAVUK ÇORBA MEVSİM TÜRLÜ SALÇALI MAKARNA PROFİTEROL ÇİÇKÖFTE GÖBEK LİMON MAYDONOZLU HAVUÇ TURP MEZESİ YOĞURT	6 Şubat Cuma KAŞARLI DOMATES ÇORBA KÖZ DOM.BİBER EŞL. KARIŞIK IZGARA PİRİNÇ PİLAVI MEYVE DEREOTLU KABAK KALYE ÇOBAN SALATA PANCAR TURŞUSU AYRAN	7 Şubat Cumartesi EZOGELİN ÇORBA ETLİ BEZELYE CEVİZLİ ERIŞTE TULUMBA ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA ROKA TERE KARIŞIK TURŞU YOĞURT	8 Şubat Pazar TARHANA ÇORBA TAVUK SOTE PİRİNÇ PİLAVI MEYVE NOHUT SALATASI MEVSİM SALATA BİBERİYE TURŞU YOĞURT
9 Şubat Pazartesi ANADOLU ÇORBA MEVSİM BALIK / SOĞAN HALKASI BARBUNYA HELVA PATATES SALATASI ROKA TERE TURP HAVUÇ SALATA ŞALGAM	10 Şubat Salı DÜĞÜN ÇORBA PİZZA MOZZARELLA / PATATES CİPS SEBZE BUKETİ MEYVE RUS SALATASI MEVSİM SALATA PANCAR TURŞU İÇECEK	11 Şubat Çarşamba BROKOLİ ÇORBA TAVUK FAJİTA PENNE MAKARNA MEYVE HAVUÇ TAROTOR ROKA TERE SALATA KIRMIZI LAHANA AYRAN	12 Şubat Perşembe TAVUK ÇORBA ISPANAK GRATEN ERİŞTE KAVURMA ÇİKOLATALI ISLAK KEK ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA MEVSİM SALATA KORNIŞON TURŞU YOĞURT	13 Şubat Cuma YAYLA ÇORBA HASANPAŞA KÖFTE BULGUR PİLAVI MEYVE PORTAKALLI KEREVİZ AKDENİZ SALATA TURP MEZESİ AYRAN	14 Şubat Cumartesi MERCİMEK ÇORBA ETLİ NOHUT PİRİNÇ PİLAVI KADAYIFLI KUP MUHALLEBİ ACILI EZME MEVSİM SALATA KARIŞIK TURŞU CACIK	15 Şubat Pazar ŞEHRİYE ÇORBA PİLİÇ IZGARA PİRİNÇ PİLAVI MEYVE PEMBE SULTAN MEVSİM SALATA BİBERİYE TURŞU AYRAN
16 Şubat Pazartesi ERİŞTELİ YOĞURT ÇORBA ÇÖKERTME KEBABI PİRİNÇ PİLAVI MEYVE ZEYTİNYAĞLI BEZELYE MEVSİM SALATA KORNIŞON TURŞU YOĞURT	17 Şubat Salı EZOGELİN ÇORBA KIYMALI KARNABAHAAR PEYNİRLİ MAKARNA CEVİZLİ BAKLAVA NARLI KISIR PEYNİRLİ ROKA TERE HAVUÇ KIRMIZI LAHANA YOĞURT	18 Şubat Çarşamba ŞEHRİYE ÇORBA PİLİÇ ROTİ ELMA DİLİM PATATES DOMATESLİ BULGUR PİLAVI MEYVE MANTAR PİLAKİ AKDENİZ SALATA BİBERİYE TURŞU AYRAN	19 Şubat Perşembe DÜĞÜN ÇORBA GEMİCİ KURU FASULYE PİRİNÇ PİLAVI KEŞKÜL ŞAKŞUKA ÇOBAN SALATA KARIŞIK TURŞU CACIK	20 Şubat Cuma MERCİMEK ÇORBA PÜRELİ KADINBUDU KÖFTE SOSLU SPAGETTİ MEYVE ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR MEVSİM SALATA TURP MEZESİ AYRAN	21 Şubat Cumartesi TARHANA ÇORBA SOSLU MANTI KARIŞIK KIZARTMA KIBRIS TATLISI MERCİMEK KÖFTE GÖBEK LİMON MEVSİM SALATA KARIŞIK TURŞU YOĞURT	22 Şubat Pazar DOMATES ÇORBA IZGARA KANAT/CİPS PATATES PİRİNÇ PİLAVI MEYVE FASULYE PİLAKİ ROKA TERE KIRMIZI LAHANA HAVUÇ AYRAN
23 Şubat Pazartesi ARPA ŞEHRİYE ÇORBA ORMAN KEBABI BULGUR PİLAVI MEYVE ZEYTİNYAĞLI PIRASA AKDENİZ SALATA KIRMIZI LAHANA YOĞURT	24 Şubat Salı NANELİ YOĞURT ÇORBA ETLİ NOHUT PİRİNÇ PİLAVI MAGNOLYA ÇİÇKÖFTE GÖBEK LİMON ÇOBAN SALATA KARIŞIK TURŞU CACIK	25 Şubat Çarşamba KAŞARLI DOMATES ÇORBA PİLİÇ FLORANTİNE SALÇALI MAKARNA MEYVE ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ MEVSİM SALATA BİBERİYE TURŞU AYRAN	26 Şubat Perşembe CENNET ÇORBA KARNİYARİK PİRİNÇ PİLAVI KARAGÖZ TATLISI ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ MEVSİM SALATA KARIŞIK TURŞU CACIK	27 Şubat Cuma SEBZE ÇORBA EV USULÜ BEYTİ DOMATESLİ BULGUR PİLAVI MEYVE ZEYTİNYAĞLI KARNABAHAAR YEŞİL SALATA KIRMIZI LAHANA HAVUÇ YOĞURT	28 Şubat Cumartesi EZOGELİN ÇORBA BİBER DOLMA SU BÖREĞİ AYVA TATLISI MÜCVER MEVSİM SALATA KARIŞIK TURŞU YOĞURT	1 Mart Pazar ŞEHRİYE ÇORBA FIRINDA TAVUK PİRİNÇ PİLAVI MEYVE ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANA MEVSİM SALATA BİBERİYE TURŞU AYRAN



Tesislerimiz

Makine ve Ekipmanlarımız

Tesislerimiz

- Bahçelievler Üretim Tesisi (Merkez)
- Beylikdüzü Üretim Tesisi (Marmara)

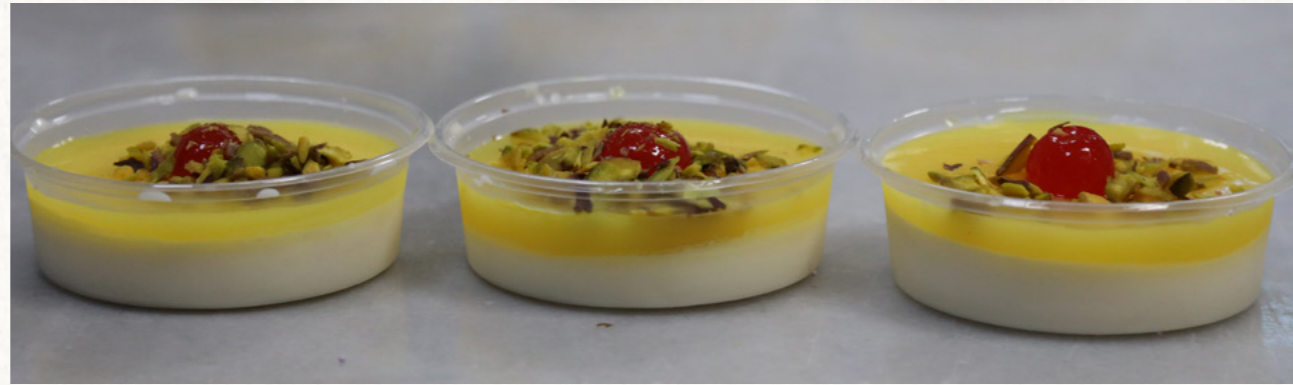
Şifa Yemek, Bahçelievler ve Beylikdüzü üretim tesislerinde hizmet vermektedir. Tesislerde uygulanan yüksek kalite standartları ile güvenilir yemek çözümleri sunulmaktadır.



Makine ve Ekipmanlarımız

Üretim tesislerimiz, gıda güvenliği ve hijyen standartlarına tam uyumlu olacak şekilde planlanmış, amaca ve ihtiyaca uygun makine ve ekipmanlarla donatılmıştır. Dileyen müşterilerimiz, üretim süreçlerimizi ve kullanılan teknolojiyi yerinde ziyaret ederek gözlemleyebilmektedir.







Gıda güvenliği anlayışımız, yalnızca üretim süreciyle sınırlı kalmayıp, üretim sonrası da kapsayan bütüncül bir kalite yaklaşımına dayanır. Bu doğrultuda, tesisimizde hazırlanan her yemekten, mevzuata ve hijyen standartlarına uygun şekilde şahit numune alınmaktadır.

Alınan bu numuneler; izlenebilirliğin sağlanması, olası kalite değerlendirmeleri ve resmi denetim süreçlerinde referans oluşturması amacıyla, kontrollü koşullarda ve uygun muhafaza zinciri içerisinde 72 saat süreyle saklanmaktadır. Şahit numune uygulaması, yalnızca bir yasal gereklilik değil; aynı zamanda tüketici sağlığını önceleyen, şeffaflığı ve hesap verebilirliği esas alan kurumsal sorumluluğumuzun doğal bir parçasıdır.

Bu uygulama sayesinde, üretimden servise kadar geçen tüm aşamalar kayıt altına alınmakta; herhangi bir geri bildirim ya da inceleme durumunda ürün güvenliği objektif verilerle değerlendirilebilmektedir. Şahit numune sistemi, firmamızın kalite standartlarına olan bağlılığını somutlaştırırken, müşterilerimize sunduğumuz hizmetin güvenilirliğini ve sürdürülebilirliğini de teminat altına almaktadır.

Her tabakta güven, her aşamada kontrol ve her üretimde sorumluluk anlayışıyla hareket eden firmamız, gıda güvenliğini bir prosedür değil, bir kültür olarak benimsemektedir.

Kullanılan Ürünler ve Markalar

Mutfaklarımızda yalnızca güvenilir ve seçkin markaları tercih ediyor, her zaman hijyenik, taze ve lezzetli yemekler sunma sözümüzü titizlikle yerine getiriyoruz.



Et ve Protein Grubu

- Et
- Balık
- Tavuk
- Sakatat
- Şarküteri
- Yumurta



Kuru Gıdalar ve Temel Malzemeler

- Bakliyat
- Makarna
- Şehriye
- Un
- Yağ
- Salça
- Konserve
- Çay
- Şeker
- Tuz
- Baharat



Kahvaltılıklar ve Tamamlayıcılar

- Zeytin
- Salata sosları
- Piknik grubu



Fırın ve Tatlı Malzemeleri

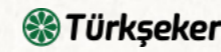
- Pasta malzemeleri
- Tatlı grubu,
- Sütlü ve şerbetli tatlılar



Süt ve Süt Ürünleri Dondurulmuş Ürünler İçecek Grubu



Tedarikçilerimiz

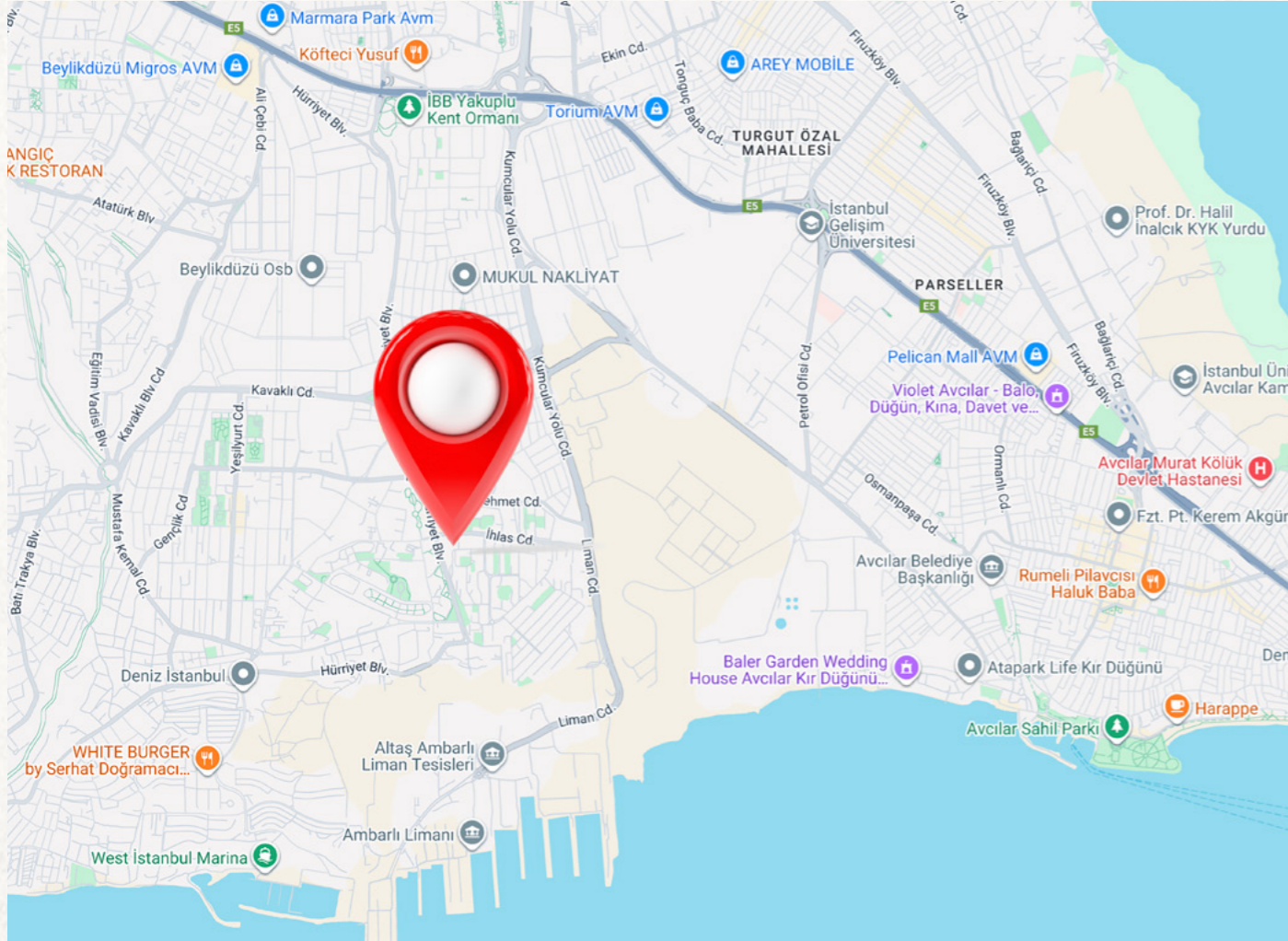


Beylikdüzü Şubesi

Marmara Mah. Mudanya Cad.
İhlas Marmara Evleri 1. Kısım No: 3K 34524
Beylikdüzü / İstanbul

+90 212 503 25 00
sifayemek@sifayemek.com.tr

Görüş, öneri ve şikayetleriniz için
+90 552 767 70 41

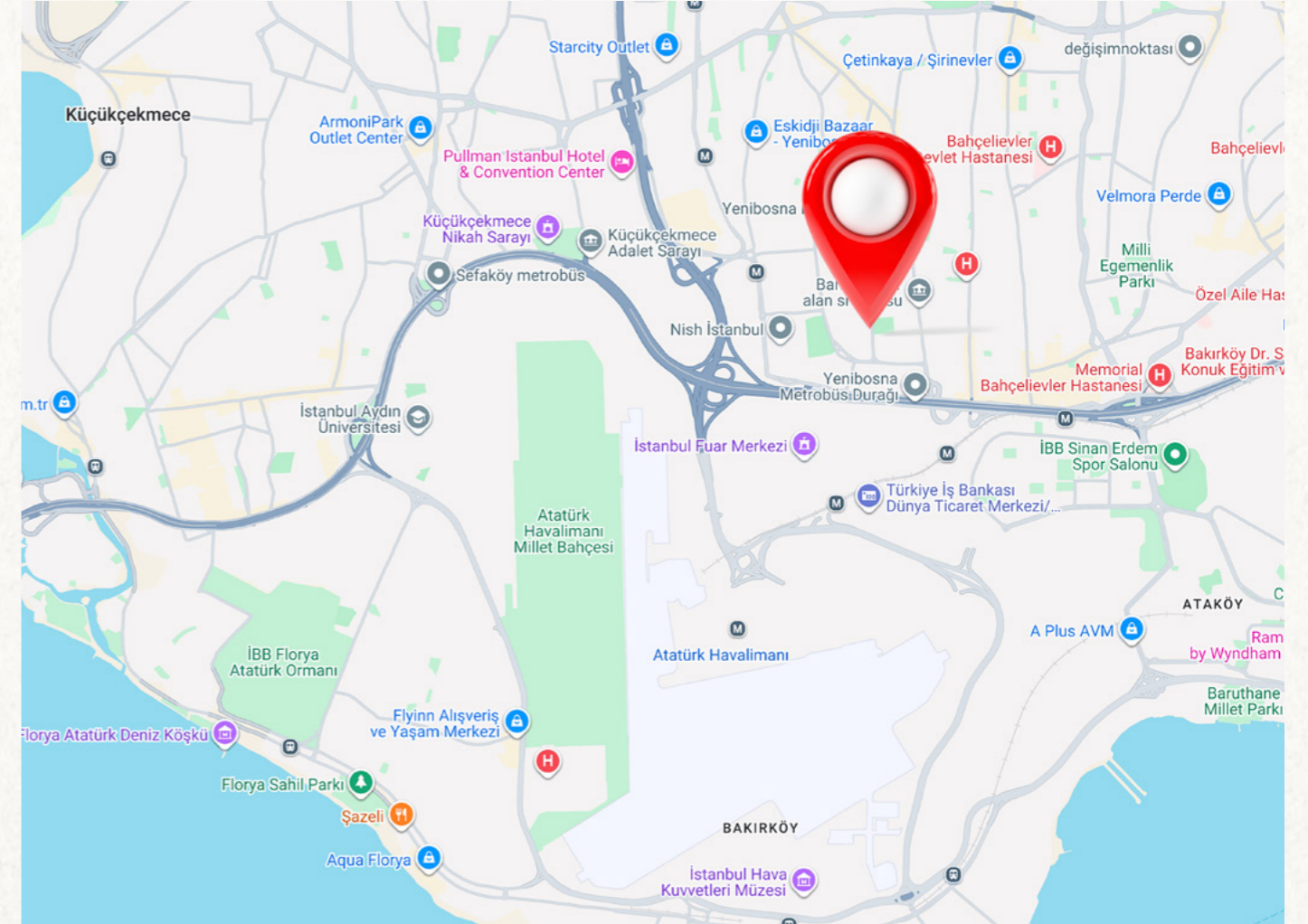


Yenibosna Şubesi

Çobançeşme Mah. Fatih Cad.
No:1, 34197 Bahçelievler / İstanbul

+90 212 503 25 00
sifayemek@sifayemek.com.tr

Görüş, öneri ve şikayetleriniz için
+90 552 767 70 41







Afiyet Şifa Olsun

www.sifayemek.com.tr