



SECSAN®

1978' den beri

Sağlıklı Beslenmeniz için güvenli gıda üretiyoruz.



Hakkımızda



- 33 yıl önce, toplu yemek üretim hizmeti vermek amacıyla kurulan SEÇSAN, verdiği kaliteli hizmetle sektöründe lider konumdadır.
- İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde 7600 m² alanda kurulu, bölgenin en yüksek kapasiteli modern tesisinde dünya standartlarında üretim yapmaktadır.
- Kurulduğu günden bu yana sağlıklı ve hijyenik yemek üretimi sunan SEÇSAN, altyapısını sürekli geliştirmekte ve personelini eğitmektedir.
- SEÇSAN, günlük on binlerce kişiye taşıma yemek hizmeti vermektedir.
- Kamu kuruluşları, ve sanayi kuruluşlarına, Özel şirketlere yerinde yemek üretiminin yanında Taşıma Yemek hizmeti ve organizasyon hizmetleri de vermektedir.
- SEÇSAN, ISO 9001 - Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 - HACCP Gıda Güvenliği, ISO 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği , ISO 14001 - 2004 Çevre Yönetim Sistemlerinden oluşan entegre yönetim sistemine sahiptir, TSE, Gıda Sicil Sertifikalarıyla kalitesini belgelemiştir.



Vizyonumuz

- “Kalite bizim için yaşam prensibidir” ilkesiyle yola çıkan SEÇSAN, yenilikçi çağdaş yatırımlar gerçekleştirerek, kaliteli hizmet anlayışıyla sektöründe uluslararası toplu yemek üretici firmalarından biri olmayı hedeflemektedir.



Misyonumuz

- Sağlıklı beslenmenin insan hayatındaki önemini bilen, uzman ekibiyle, insan sağlığını ön planda tutarak yemek üretimi yapmak.
- Çalışan personele verilen düzenli eğitimler sayesinde mükemmel hizmete ulaşarak kalitenin sürekliliğini sağlamak.
- Mesleki bilgi birikimini sürekli geliştirmek ve paylaşmak.
- Rekabeti etik kurallar dahilinde yapmak.
- 33 yıllık tecrübesini teknolojiyle birleştirerek hizmet vermek.
- Müşterilerimizin değişen ihtiyaçlarını takip ederek, yaratıcı çözümler sunmak ve müşteri odaklı çalışmak.



Tecrübe



33 yıllık tecrübenin lezzete dönüştüğü nokta.

- 33 yıllık tecrübesiyle lezzet merkezi olan SEÇSAN, insan sağlığına verdiği değerle, kaliteyi yüksek teknolojiyle birleştirerek hizmet vermektedir.
- Bünyesinde kendi yetiştirdiği uzman ekibi ve tecrübeli şefleriyle lezzetli yemekler ve yeni hizmetler üretmektedir.
- Sürekli verilen eğitimlerle, çalışanlarının tecrübesini arttırmakta ve hizmet kalite standartlarını yükseltmektedir.



- SEÇSAN, geçmişten günümüze taşınan bilgi ve birikimiyle ürettiği yemekleri, tecrübesiyle lezzete dönüştürür.
- SEÇSAN, bünyesine katılan personelini, tecrübeli çalışanlarının katkısıyla eğiterek, uzmanlaşmalarını sağlar.
- SEÇSAN, müşterilerinden aldığı geri dönüşler ile tecrübesini sürekli artırır.



Kalite



Kalite bizim için yaşam prensibidir.

SEÇSAN, kaliteli üretim ve hizmet için:

- Çalışma imkanlarını sürekli geliştirir.
- Sektöründeki yenilikleri yakından izler.
- En son teknolojik ekipmanlara yatırım yapar.
- Personelini sürekli eğiterek, gelişimlerine katkıda bulunur.
- Her aşamada kontrollü üretim yapar.



- SEÇSAN, sektöründe en kaliteli çözümleri üretmek için; kontrollü üretim aşamalarını, tüm iş süreçlerine uygulamayı ilke edinmiştir.
- SEÇSAN kalitesi, belgelendirme ve denetleme kuruluşları tarafından sürekli izlenmektedir.
- SEÇSAN, ISO 9001 - Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 - HACCP Gıda Güvenliği, ISO 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği, ISO 14001 - 2004 Çevre Yönetim Sistemlerinden oluşan entegre yönetim sistemine sahiptir, TSE, Gıda Sicil Sertifikalarıyla kalitesini belgelemiştir.



ISO 9001:2008



ISO 22000:2005



OHSAS 18001-2007



ISO 14001:2004



Güvenilirlik



Güvenli gıda üretiminde yılların tecrübesi.

Güvenli gıda için; kaliteli hammadde kullanarak, hijyenik koşullarda, modern ekipmanlarla kaliteden ödün vermeden üretim yapmaktayız. Gıda kodeksi, tüzük, yasa ve yönetmeliklerin yaptırımlarına uyarak, dengeli ve sağlıklı beslenmeyi önemsemekteyiz.

Güvenli gıda için;

- Titiz satın alma ve hammadde kabul süreçleri,
- Tedarikçi değerlendirme denetimleri,
- Kalite yönetim sistemine uygun kontrollü üretimin tüm aşamalarının ve son ürünün izlenmesi ve ölçülmesi,
- Veri analizleri ve önleyici faaliyetler,
- El değmeden tam otomatik makinelerde üretim, Güvenilirlik konusunda kararlılığımızı göstermektedir.



- SEÇSAN'da yemekler, günlük taze malzemelerden hazırlanıp aynı tazelikte servise sunulur.
- SEÇSAN, tüm ürünlerini tecrübeli gıda mühendisleri denetiminde, titiz ve seçici bir uygulamayla satın alır, üretim reçetelerine göre tecrübeli ustaları tarafından üretir.
- SEÇSAN'ın, tedarikçileri Türkiye'nin saygın markaları olup, üretim tesisleri belirli süreçte gıda mühendislerimizce denetlenmektedir.
- Satın alınan ürünlerin belli süreçlerde gıda analizleri yapılmaktadır.



Hijyen



Hijyen, kalite ve hizmetin buluştuğu nokta.

- Hijyen; kalite güvence ekibimiz tarafından kontrol edilen takip çizelgeleriyle, sürekli iyileştirme kavramıyla, gıda güvenliği ve müşteri memnuniyetinin korunması sağlanmaktadır.
- ISO 22000:2005 (HACCP) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesine sahip fabrikalarımızda:
Proses ve GMP bilgilerinden faydalanarak yaptığımız tehlike analizlerinde, kritik noktaları belirleyerek, izleme sistemi oluşturulmakta ve buna bağlı olarak önleyici ve düzeltici faaliyetler ile üretimlerimizi yapmaktayız.



- Hijyenik şartlarda üretilen yemeklerin, bu şartlar korunarak müşteriye ulaştırılmasında; ekipman temizliğini, konveyörlü kurutmalı bulaşık makineleriyle sağlamaktayız.
- Gıda ile temas eden tüm ekipmanlar, sağlığa uygun malzemeden imal edilmiştir.
- Hijyenik şartların sağlanmasında en önemli faktör insandır. Çalışan tüm personelimize, bu bilinci aşlamak üzere gıda mühendislerimiz tarafından, kişisel hijyen ve yemek dağıtımında dikkat edilecek hususlar hakkında eğitim verilir.
- Ayrıca, tüm personelimizin sağlık kontrolleri periyodik olarak yapılmaktadır.



Teknoloji



**Yemek üretiminde teknolojiyi
lezzetle buluşturduk.**

- Hazır yemek sektöründe lider olan SEÇSAN, Türkiye'nin en modern ve yüksek kapasiteli tesisine sahiptir.
- Uzun yılların vermiş olduğu deneyimlerle, yemek üretim tesisimizin alt yapısı en ince ayrıntılar tasarlanarak oluşturulmuştur.
- Endüstriyel mutfak ekipmanları, İNOKSAN MUTFAK tarafından uygulanmıştır.



- SEÇSAN'da sebze ve meyvelerin yıkama, doğrama işlemleri, el değmeden, dünyanın en üst teknolojisine sahip KRONEN makine hatlarında hazırlanmaktadır.
- Türkiye'de bir "İLK"i gerçekleştiren SEÇSAN, yemek pişirmede insan sağlığına vermiş olduğu gerçek değer bilinciyle, kalp, damar hastalıklarına ve kanserojen etki yapan yağda kızartma işlemini kaldırıp, dünya markası RATIONAL KOMBI pişirme fırınlarıyla, kızartma ve yemekleri yağsız, besin değerlerini yitirmeden servis yapmaktadır.
- Et ve et ürünleri otomatik makinelerde el değmeden hazırlanıp, tüketime sunulmaktadır.



Taşıma Yemek Hizmeti



Lezzetli yemeklere ulaşmanın kolay yolu.



- SEÇSAN, merkez mutfaklarında ürettiği yemekleri, müşterilerinin yemek saatlerini dikkate alarak sevkiyat yapar.
- SEÇSAN, 33 yıllık tecrübesiyle, kaliteden en küçük bir ödün vermeden zamana karşı yarışır.
- Müşterilerinin talepleri doğrultusunda yemek sunumu sağlamakta ve yemek sonrası hizmetler vermektedir.
- Taşıma yemek hizmeti verdiğimiz merkez mutfaklarımız, ileri teknolojiyle donatılmıştır.



Merkez mutfaklarımızda:

- Üretim birimleri; mal kabul bölümü, sebze saklama soğuk odası, sebze ön işleme, yarı mamul soğuk odası, süt ve süt ürünleri soğuk odası, derin dondurucu soğuk odası, et işleme bölümü ve et saklama soğuk odası, tatlı ve unlu mamulleri üretim bölümü ve soğuk odası, pişirme grupları bölümü, pişirilmiş yemekleri dinlendirme bölümü, ekmek porsiyonlama, kuver ünitesi bölümü, kuru erzak depolama bölümü, çamaşırhane ünitesi, bulaşıkhanesi bölümü ve sevkiyat bölümlerinden oluşmaktadır.



Yerinde Yemek Üretimi



Yemek üretiminizi SEÇSAN'a bırakın, işinize daha verimli odaklanın.

- Verimlilik ve karlılığı ön planda tutan kurumlar ve işyerleri, asli faaliyet alanları dışında olan yemek yapma ve dağıtım işini, dışarıdan destek alarak çözmektedir.
- SEÇSAN, yerinde yemek üretim projelerindeki profesyonel deneyimlerini sizle paylaşmaktadır.
- SEÇSAN, uzman kadrosu ve yılların tecrübesiyle, sizin mutfağınızda üretim yaparak işinize yoğunlaşmanızı sağlar.



- SEÇSAN, müşterilerinin mevcut mutfaklarını kullanarak veya olmayanlara yeni mutfaklar kurarak, yerinde üretim imkanı sağlamaktadır.
- Yemek öncesi ve sonrası hizmetlerinin tamamı SEÇSAN'ın deneyimli personeli tarafından yapılmaktadır.
- Mutfağınızdaki yemek üretim sürecinde sizin hiçbir detayla ilgilenmenize gerek kalmaz. Uzman ekibimiz sizinle sürekli iletişim halinde olarak taleplerinizi yerine getirir.
- Kaliteli, verimli, sağlıklı ve ekonomik üretim için mutfağınızdaki üretimi, yüzlerce firma gibi siz de SEÇSAN tecrübesine bırakabilirsiniz.



Organizasyon ve Davet



En özel ve mutlu anlarınızda,
SEÇSAN sizlerle birlikte.

- Özel günlerinizi daha özel kılmak için çalışıyoruz.
- Her türlü şirket toplantıları, kokteyl ve yemek organizasyonları, açılış ve kutlama organizasyonları, piknik organizasyonları, garden partiler, düğün, yıl dönümü, özel gün kutlamaları, SEÇSAN tecrübesiyle organize edilmektedir.
- SEÇSAN; özel günlerinizi, hiçbir detayla ilgilenmenize gerek kalmadan organize ederek, tüm davetlerinizi unutulmaz anlara dönüştürür.



- SEÇSAN, açık ve kapalı mekanlarda yapılacak organizasyon ve davetlerinizde kullanılacak her türlü ekipmanı temin eder.
- SEÇSAN, 100 kişiden başlayarak, istenilen sayıdaki hizmet ve ikramı profesyonel kadrosuyla organize edebilmektedir.
- Amacımız; sizin en özel günlerinizi, en iyi şekilde kutlamanıza yardımcı olarak, organizasyonlarınızı ve davetlerinizi unutulmaz kılmaktır.
- Tüm organizasyon ve davetleriniz, tecrübeli ekibimiz tarafından başından sonuna kadar izlenerek kusursuzca gerçekleştirilir. Size mutlu anlarınızı yaşamak kalır.



Sevkiyat



Güvenli üretiyoruz, sağlıklı sunuyoruz.

- SEÇSAN, merkez mutfaklarında üretilen yemekleri, müşterilerinin yemek saatlerini dikkate alarak sevk eder.
- Paslanmaz çelik gastronom küvetlere porsiyonlanan yemekler, lezzet ve kokuları korunarak termobaks taşıma sistemleri içine yerleştirilir.
- Termobaks kaplarda taşınan yemekler, piştikten 8 saat sonra bile aynı sıcaklığı ve tazeliğini koruyarak servise sunulur.
- Taşıma sürecinde, dış etkenlerden korunarak mikrobik risklerin oluşması engellenir.

- Termobaks taşıma sistemleriyle; sıcak yemekler sıcak zincir, soğuk yemekler ve tatlılar soğuk zincir ile müşteriye ulaştırılır.
- Bu sistem ile müşterilerimize, pişirme anındaki lezzet ve kalitede yemek servisi yapılır.
- Taşınmaya hazır termobaks kaplar, özel dizayn edilmiş yemek taşıma araçlarımızla, en kısa sürede müşterilerimize ulaştırılır.
- Merkezimiz tarafından sürekli izlenen Modern Sevkiyat filomuz, GPRS sistemiyle donatılmıştır.



Mönüler



Zengin mönülerimizle
sizlere yemek şöleni sunuyoruz.

- Zengin m n lerimiz, dünya mutfaklarından birçok yemek kültürünü içinde barındırır.
- Zengin mutfağımız; çalışanlarınızın günlük besin ihtiya ına, enerji tüketimlerine ve    nde almaları gereken kalori miktarına uygun hazırlanan mönüleri, çoktan seçmeli olarak sunmaktadır. Böylece müşterilerimiz, kendi m n lerini yaratarak, damak zevklerine göre yemek seçimlerini yapabilmektedir.
- Oluřturulan m n ler, gıda mühendisleri ve diyetisyenlerimiz tarafından ihtiyaç, alışkanlıklar, kültürel yapı göz önünde bulundurularak, sizlerin beğenisine sunulmaktadır.



- Günlük m n lerimiz, dengeli beslenmeyi ön planda tutarak, aşağıdaki gruplardan oluşur;
1- Ana yemekler (Et veya etli sebze yemekleri)
2- Yardımcı yemekler (Pilav, makarna, börek, mantı)
3-  orbalar
4- Zeytinyađlılar ve salatalar
5- Tatlılar, meyveler ve kompostolar
6- Sıcak ve soğuk içecekler
- Hazırlanan m n lerimiz, 1 aylık dönemler halinde sizlerin beğenisine sunulur.





SECSAN®

1978' den beri

10044 Sokak No:15 Atatürk Organize Sanayi
Bölgesi Çiğli - İZMİR
Tel: +90 (232) 328 00 33
Faks: +90 (232) 328 03 73

