

LaCO

Toplu Yemek ve Ziyafet





cep



Hakkımızda

Sektöre başladığımız 1999 yılından bu yana, "Kaliteli bir hizmet anlayışı ve gıda güvenliğini sağlamak" ilkesi daima yol göstericimiz olmuştur. Kaliteli hammadde alımı, hijyenik tesisler/hijyenik üretim ve kaliteli servis gibi diğer ilkelerimizi de aradı ardına ekledik. İlk günden itibaren, bu ilkelerimizden asla taviz vermedik.

Hedefimiz; çalışanlarının eğitimlerine gelişimlerine özen göstererek onların yetkinliklerini arttırmak, ekip ve sahiplenme bilinci geliştirmek, müşteri beklentilerini çok iyi analiz ederek dostane ilişkilerle memnuniyet seviyesini en üst noktalara taşımaktır.

Sağlık ve Hijyen konusundaki farklılığı işletmenin sahip olduğu belgeler ortaya koymaktadır. Bu anlamda **LAÇO YEMEK**, ISO 9001, ISO 22000, Gıda Üretim Sertifikası, Gıda Sicil Sertifikası, TSE, ISO 18001, ISO 14001 gibi gıda sektöründe gerekli sistemlerin oluşmasını sağlayan tüm belgelere sahip bir kuruluştur.

Üretimimizde kullanılan tüm hammaddeler A kalite grubundan seçilerek depolarımıza alınmaktadır. İşleriği gıda mühendislerimizce periyodik olarak kontrol edilen sağlıklı ve hijyenik depolarımızda ideal şartlarda depolanmaktadır. Kalitemizi artırmak adına müşterilerimizden gelen talepleri büyük bir hassasiyetle değerlendiriyor ve üretimimize bu şekilde yön veriyoruz.

Bizim için önemli olan şuanki durumumuz değil ilerisi için düşündüklerimiz. Bunun için, her gün geliyoruz, araştırıyoruz, üretiyoruz; bu işi keyifle yapıyor, keyfimize sizi de davet ediyoruz.



Toplu Yemek ve Ziyafet

Kalite Politikamız

- "Toplam Kaliteye" ulaşmak için çalışanlarımız, tedarikçilerimiz ve müşterilerimiz arasında sevgi ve güvene dayalı ilişkiler kurulması temel hedeflerimizdir.
- Pazardaki gelişmelere paralel şekilde kalite standartlarının sürekli iyileştirilmesi.
- Kalite bilincinin sürekliliğini ve tüm çalışanlarımızın katılımını sağlamak için gereken şartları oluşturmak, çalışanların bilgi ve becerilerini arttırmak, bu amaçla uyguladığımız eğitim faaliyetlerinin sürekliliğini sağlamak.
- Çalışanlarımızın yaptıkları işle gurur duymalarını sağlamak, firma çalışanlarının çalışma ortamını ve yaşam seviyelerini iyileştirmek.

HİZMETLERİMİZ

Taşıma Yemek Hizmeti

Yemeklerimiz kendi merkez mutfağımızda üretilir. Koku ve görünümü bozmayan, bakteri gelişimini önleyen ve ısıyı 5 saatte ± 5 dereceye kadar koruyabilen Thermoboxlarla yemekleriniz, izolasyonlu özel araç filomuz ile zamanında pratik ve kaliteli bir hizmet anlayışı ile siz değerli müşterilerimize sunulur.

Yerinde Üretim Yemek Hizmeti

Yemeklerin tarafımızdan gerçekleştirilecek organizasyon çerçevesinde firmanızın mutfağında üretilmesi işidir. Bu organizasyon çerçevesinde mutfağın projelendirilmesi ve kurulumu, hammadde tedariki, denetim, personel temini gibi her konuda destek vermekteyiz. Operasyon ve kalite departmanlarımızın gerçekleştirdiği titiz çalışmalar sayesinde en iyi ürün ve hizmet standartlarının şirketiniz mutfağında sağlanması için bu organizasyonu güvenle bizden talep edebilirsiniz.

Organizasyon Hizmeti

Kurumunuzun kokteyl, iftar yemekleri, mevlüt yemekleri, fuar organizasyonları için atıştırmalık ve paket yemek gibi tüm davet ve organizasyonlarınızda siz müşterilerimizin talepleri doğrultusunda hizmet vermekteyiz.



Hijyen Birinci Planda

"Mutfaklarda Hijyen, Kalite ve Lezzete yüksek hakimiyet."

Gıda sektöründe başarı büyük miktarlarda üretim yapmaktan değil, sağlıklı ürünler sunmaktan geçer. Sağlığın ilk şartının hijyen olduğunu çok iyi biliyoruz. Mutfaklarımızda a' dan z' ye her ayrıntının tıpkı evinizdeki gibi tertemiz olmasını ilke olarak en üstte tutuyoruz.

Uygulamalarımız: Mutfaklarımız düzenli olarak bağımsız denetim kuruluşları ve yetkin hijyen kalite ekibimizce ayrı ayrı denetlenir. Denetimlerde kritik nokta kontrolleri gerçekleştirilerek, çalışanların ellerinden, kullandıkları araçlardan, içme/ kullanma sularından ve ürettikleri ürünlerden numuneler alınmaktadır.

Hijyen Eğitimi: Tüm çalışanlarımız Hijyen Eğitim Yönetmeliği gereğince Halk Eğitim Merkezleri tarafından belgelendirilmektedir.

Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları:

Mutfaklarımız ürün tür ve gruplarına göre ayrıştırılmış "çevre dostu" ve marka bilinirliği yüksek temizlik ürünleri ile dezenfekte edilerek kayıt altına alınır.

Haşere ve Kemirgen Kontrolleri: Mutfaklarımız ilgili sertifika ve yetki belgelerine haiz ilaçlama şirketleri tarafından dünya sağlık örgütünün onayladığı pestisitler ile zararlılara karşı kontrol altında tutulmaktadır.

Sağlık Kontrolleri: Yemek üretimi ve servisi ile görevli tüm çalışanlarımız yasalarca öngörülen periyotlarla sağlık kontrollerinden geçirilmektedir.



Tedarikçilerimiz

- BEŞLER ET, NAMET, LEZZİTA, BEY PİLİÇ
- BİRYAĞ, AYMAR, KIRLANGIÇ
- TAMEK, TAT
- EKER, SEK, SÜTAŞ
- ÖĞÜT BAKLIYAT
- BAĞDAT BAHARAT
- FİLİZ, ARBELLA, PASTA VİLLA, MUTLU
- OVA UN
- SEYİDOĞLU
- UNİLEVER
- MUTİ – FINE FOOD
- PEPSİ – COCO COLA –MEYÖZ –AROMA



Hizmet Alanları

Okullar
Üniversiteler
Sivil Toplum Kuruluşları
İş Merkezleri
Ofisler

Fabrikalar
Şantiyeler
Hastaneler
Bankalar

İşimizin olmazsa olmazının sağlık ve hijyen olduğu bilinciyle gıda mühendislerimiz, diyetisyenlerimiz ve deneyimli personellerimizle en sağlığını ve en lezzetlisini sizlere sunmanın haklı gurunu yaşıyoruz.

Diyetisyen, Gıda Mühendisleri ve Uzman Kadrodan Oluşan Ekibimizle En Sağlığını En Lezzetlini Sunuyoruz.

Laço

Toplu Yemek ve Ziyafet

Kalori Çizelgesi

Sebzeler	(100gr)
Ispanak	26
Domates	22
Mantar	28
Kuru Soğan	38
Bezelye	84
Salatalık	15
Patates (Haşlanmış)	78
Patates (Kızarmış)	280
Patates Cipsi	568
Fasulye	32
Lahana	24
Havuç	42
Karnıbahar	27
Kereviz	40
Taze Mısır	96
Biber	22
Pancar	43
Turp	19
Pırasa	52
Marul	14
Maydanoz	44
Enginar	53
Patlıcan	25
Şarküteri	(100gr)
Jambon	182
Yumurta (Haşlanmış)	158
Yumurta (Beyaz)	25
Yumurta (Sarı)	185
Salam	450
Sosis	322
Krema	240
Sucuk	452
Pastırma	250
Zeytin (Siyah)	207
Zeytin (Yeşil)	144
Kuruyemişler	(100gr)
Yer Fıstığı	582
Patlamış Mısır	386
Badem	598
Fındık	634
Kestane (Haşlanmış)	131
Kestane (Kavrulmuş)	245
Şam Fıstığı	594
Ceviz	651

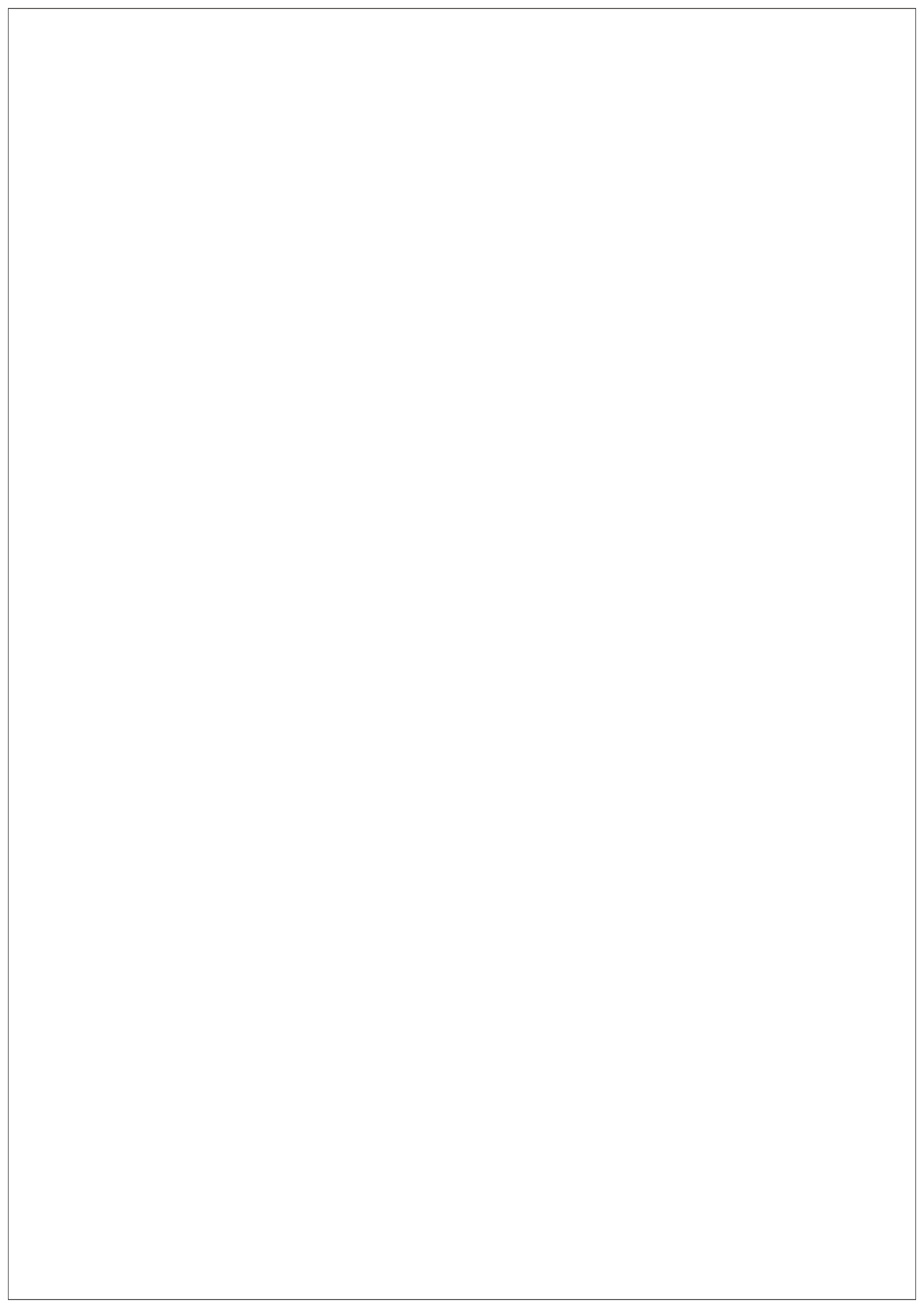
Meyveler	(100gr)
Elma	60
Mandalina	46
Üzüm	67
Armut	61
Ananas	52
Kayısı	51
Muz	85
Kiraz	70
Vişne	58
Şeftali	38
Erik	75
Portakal	79
Limon	79
İncir	80
Çilek	37
Karpuz	26
Avokado	147
Kavun	33
Unlular	(100gr)
Makarna	369
Talaş Böreği	360
Beyaz Un	368
Mısır Unu	368
Elmalı Tart	276
Kepek	213
Yufka	152
Beyaz Ekmek	68
Çavdar Ekmeği	55
Çikolatalı Pasta	300
Bisküvi	418
Pandispanya	280
Yağlar	(100gr)
Margarin	720
Tereyağı	717
İç Yağı	758
İçecekler	(100gr)
Kakao(Süt&Şeker)	91
Kahve(Sade)	0
Kolalı İçecek	39
Şekersiz Çay	0
Ice Tea	30
Viski	275
Portakal Suyu	45
Elma Suyu	47

Et Ürünleri	(100gr)
Tavuk	215
Kuzu Pirzola	263
Ördek	404
Hindi	160
Dana Eti	223
Pirzola	513
Biftek	156
Koyun Eti (Az Yağlı)	247
Yağlı Koyun Eti	310
Az Yağlı Sığır Eti	225
Yağlı Sığır Eti	301
Kuru Sebze	(100gr)
Pirinç	363
Mercimek	340
Fasulye	340
Nohut	360
Şekerli Gıdalar	(100gr)
Çikolata	528
Bal	315
Üzüm Pekmezi	293
Kakao	289
Şeker	385
Süt Ürünleri	(100gr)
Yoğurt	62
koyun Sütü	108
Ayran	37
Beyaz Peynir	235
Kaşar Peyniri	404
Lor Peyniri	85
Krem Peyniri	349
Tulum Peyniri	257
Dil Peyniri	290
İnet Sütü	61



Laço
Toplu Yemek ve Ziyafet
Belgeler







Toplu Yemek ve Ziyafet
www.lacoziyafet.com

Alkop Cad. Alüminyumcular San. Sit.
A8 Blok No:7/8 Esenyurt / İSTANBUL

Tel: 0212 858 19 89

Fax: 0212 858 10 60