



Resport Catering günde 40 bini aşkın kişiye hizmet sunuyor

11.12.2015

Resport Catering Satış ve Pazarlama Müdürü Hakan Özgür Ersoy, "Kurumların bünyesinde oluşturulan mutfaklarda 'yerinde üretim yemek hizmeti' modeli ve Resport'a ait 4 merkez mutfakta üretilerek kurumlara ulaştırılan 'taşıma yemek hizmeti' modeli ile 17 ilde günde 40 bini aşkın kişiye hizmet sunuyoruz" dedi.

Resport Catering olarak faaliyetlerinizden ve sunduğunuz hizmetlerden kısaca bahsedir

misiniz?

1994 yılında yerli, milli sermaye ile kurulmuş olan şirketimiz bugün 700 den fazla çalışanı ile 17 ilde Günde 40.000' i aşkın kişiye hizmet sunmaktadır.

"Yerinde Üretim ve Taşıma Yemek hizmetleri başta olmak üzere kurumlara veya kişilere Özel Organizasyon & İkram Hizmetleri sunabilmek adına oluşturulan Exclusive departmanımız ile de yılda yüzlerce piknik, açılış, festival, seminer, düğün, nişan, iftar yemekleri vb. organizasyona imza atmaktayız. Müşterilerimizi Fabrikalar, Okullar, Hastaneler, Bankalar, Plazalar, Şantiyeler ve Ofisler oluşturmaktadır.

Gıda güvenliği ve hijyen konularında ne gibi çalışmalar gerçekleştiriyorsunuz?

Bazı sektörler var ki, dünyanın gözlerini üzerine çevirdiği zor alanlardır.

Bu sektörlerden biri de yemek sektörüdür. Doğrudan insan sağlığını etkileyen yemek hizmetleri, bilinçli, bilgil, sorumluluk sahibi ve titiz olmayı gerektiriyor. Bu bağlamda tüm çalışanlarımızın benimsemiş olduğu "sağlıklı beslenme önceliklidir" ilkesiyle güvenli hammadde ve ekipman kullanıyor, yetişmiş insan gücüyle sağlıklı koşullarda, doğru beslenme ilkelerine uygun damak zevki ile bütünlünlü sofralar kuruyoruz. Bunları gerçekleştirebilmek ve müşterilerimize "ne yediğimi biliyorum" hissini yaşatmak adına ilk olarak doğru hammaddeyi bulmamız gerekiyor. Önemli ürünlerin başında gelen et ile ilgili olarak; tüketiyor olduğumuz etlerimizi İzmir-Dikili' de bulunan 3000 büyükbaş hayvana ve gerekli tüm belgelere sahip tesislerimizde kendimiz yetiştiriyoruz. Aynı bölgede bulunan bir diğer tesisimizde kendi zeytinimizi ve zeytinyağımızı elde ediyoruz. Bunun dışında kalan tüm tedarikçilerimizin tespiti aşamasında hijyen&kalite departmanımız baş rolü üstlenmektedir. Tüm potansiyel tedarikçilerimiz hijyen&kalite departmanımızın onayından geçmekte ve onaylı tedarikçilerimiz periyodik olarak denetlenmektedir. Aynı ekibe bağlı diğer arkadaşlarımız mevcut mutfaklarımızı habersiz denetlemekte. İlgili tedarikçilerden ve mutfaklarımızdan alınan numuneler bünyemizde bulunan akredite olmuş mikrobiyoloji laboratuvarımızda analizlere tabi tutulmaktadır. Neticeler doğrultusunda iyileştirme uygulamaları ve eğitim planlamaları yapılmaktadır. Gerçekleştirilen denetimler ve eğitimlerin desteğiyle sistemin sürekliliği sağlanmaktadır.

Toplu yemek hizmetinde öne çıkan ve dikkat edilmesi gereken kriterler hakkında bilgi verir misiniz?

Yemek hizmetleri kaliteden ödün verilemeyecek çok hassas bir sektör. Bulduğumuz coğrafya ve ülkemizi ele aldığımız geniş mozaik yapısı ile gelişmiş mutfak kültürüne sahip bir tüketici ile karşı karşıyayız. Sektörde rekabet adı altında kaliteden ödün verildiğini ve insan sağlığını ciddi tehdit altında bırakan uygulamaların yapıldığını görüyoruz. Ülkemizde her yıl 10' un üzerinde vatandaşımız gıda zehirlenmesi sonucu yaşamını yitirmektedir. Burada bizlere düşen sorumluluk kadar müşterilerimizin de hizmet alacakları çözüm ortaklarını seçerken hassas olması önem arz ediyor.

Nicelik olarak yüksek üretim yapmak firmanın kalitesini ve güvenilirliğini birebir yansıtan bir kriter değildir. Yapacağın işin nitelik olarak kaliteli, sağlıklı ve prestijli işler olması önemlidir. Resport olarak organik büyümeyi hedefliyoruz. Doğru anlam ile sindire sindire büyümek hedefindeyiz. Bu sebeple özülerek reddedeceğimiz müşterilerimiz bile olabilecektir. Kaliteden ödün vermeden, altından layıkıyla kalkabileceğimiz projelerin içerisinde yer almak bizim için çok daha önemli.

Eklemek istedikleriniz var mı?

Dünyada dış kaynak hizmet alımı yüzde 80 seviyelerindeyken ülkemizde bu rakam yüzde 25 seviyelerindedir. Bu oranın içerisinde yemek hizmetlerinin payını dikkate aldığımızda ise oran daha da düşüktür. Firmaların özellikle gıda gibi önemli bir konuda hizmeti biz ve bizim gibi sadece işi bu olan profesyonel kurumlara emanet etmesinin hem gıda güvenliği açısından hem de malzeme temini, personel takibi, günlük maliyet araştırması gibi konuların sorumluluğundan arınmasının önemli olduğunu düşünmekteyim.