



www.bioyemekcilik.com

2026



BIO YEMEKÇİLİK

BIO CATERİNG 2023 yılında kurulmuş olup Adana ve civarı bir çok kurumsal firmaya yerinde ve taşımali yemek hizmeti veren alanında başarılı ve kontrollü bir şekilde dikey hızda büyümeye devam eden kurumsal bir firmadır.

2000 metrekarelik üretim tesisiyle ve alanında başarılı profesyonel kadrosuyla hızla gelişen teknolojiye uyum sağlayarak başarılı adımlarla ilerlemeye devam etmektedir.



+6000

Günlük Üretim Kapasitesi



20+Yıl

Deneyim



2000 m²

Üretim Tesisi



10

Araç Servis



KALİTE

Denetim ve Sürdürülebilirlik



Uzman

Personel Deneyimi



Gıda Mühendisi ve Diyetisyen Denetimi



Müşteri Odaklı Çalışma Prensipleri

NEDEN BİO?

Bio CATERİNG kurumsal ve profesyonel hizmet anlayışını benimseyen, operasyonel anlamda hizmet kalitesiyle fark yaratmış bir firma olarak müşteri memnuniyeti ve hizmet odaklı proaktif yaklaşım ilkesiyle sürdürülebilirliğini kusursuz şekilde devam ettirmektedir.

Alanında profesyonel mutfak kadrosu ve gıda mühendislerimizin işbirliği ile iş ortaklarımıza hem lezzet bakımından hemde kalitesel anlamda kontrollü ve istikrarlı hizmet anlayışı en temel ilkesi olmuştur.

Şirketimiz,
TSE Hizmet Yeterlilik Belgesi,
ISO 9001:2008 Belgesi,
TS 22000 Gıda Güvenliği Belgesi
TS 18001 İSG-OHSAS Belgesi,
TS 14001 ÇYS gibi kalite belgeleriyle
siz değerli müşterilerine en iyi olanı
sunmaktan mutluluk duymaktadır.





VİZYON

Bio Yemekçilik sağlıklı, çevreci ve lezzet dolu yemek hizmetlerinde referans gösterilen bir marka olmayı hedeflemektedir.

Kalite ve sürdürülebilirlik ilkelerinden ödün vermeden, her tabak da eşsiz tatlar ve sağlıklı besinler sunarak, alanında öncü bir firma olmayı amaçlamaktadır.



MİSYON

Bio Yemekçilik olarak müşterilerimize lezzetli yemekler sunarak, sağlıklı bir yaşam tarzı benimsetmeyi hedefliyoruz. Taze ve doğal malzemeler kullanarak her öğünde kaliteyi ve sürdürülebilirliği ön planda tutuyoruz. Amacımız, her tabakta müşterilerimize unutulmaz bir deneyim yaşatmak ve bunu istikrarlı bir şekilde sürdürmektir. Bununla birlikte atıklarımızı geri dönüşüm sistemine entegre ederek doğamıza zarar vermeden üretimlerimize devam etmektedir.



DEĞERLER

Kalite

Lezzet

Müşteri Memnuniyeti

Şeffaflık

Sürdürülebilirlik



LEZZET EMİN ELLERDE

CHEF İBRAHİM HALİL BAL

İbrahim Halil BAL, 1995 ile 2002 yılları arasında çeşitli otel ve restoranlarda kısım şefliği ve koordinatör şeflik görevlerini başarıyla üstlenmiş, bu süreçte gastronomi dünyasındaki deneyimini ve uzmanlığını geliştirmiştir.

2007 yılında **Türkiye Aşçılar Federasyonu**'na bağlı Çukurova Aşçılar Derneği'nin kurucu üyesi olarak görev almış, 2011 yılında kurulan Gastronomi Fikir Kulübü'nün kurucu üyesi ve yöneticisi olarak sektöre önemli katkılarda bulunmuştur.

2007 yılında Adana'nın gözde mekanlarından Friends Cafe'de aşçıbaşı olarak başladığı hikayesine, 2020 yılından beri **Friends Cafe**'nin ortağı ve mutfak şefi olarak devam etmektedir.

2023 yılından itibaren ise edindiği deneyimi, toplu yemek üretiminde kaliteli ürünlerle lezzetli yemeklerin önemine olan inancıyla, **Bio Catering** firmasının kurucu ortağı olarak sürdürmektedir.

HİZMET VERDİĞİMİZ ALANLAR



Fabrikalar



Okullar



Kurum-Kuruluşlar
İş Merkezleri



Hava Limanları

- ✓ Toplu Yemek Üretimi - Catering
- ✓ Yerinde Üretim Yemek
- ✓ Taşınalı Yemek Hizmetleri
- ✓ Mutfak Kurulum Projeleri
- ✓ Kokteyl-Açılış Organizasyonları
- ✓ Okul Yemekleri
- ✓ Düğün - Söz - Nişan Catering Hizmetleri
- ✓ Cenaze-Mevlüt Yemek Hizmetleri
- ✓ İftar Yemeği Catering Hizmeti
- ✓ Fuar - Kurumsal Etkinlik Hizmetleri
- ✓ Gala - Mezuniyet Yemek Hizmetleri
- ✓ Paketli Yemek Hizmeti
- ✓ Piknik Etkinlikleri - Bahçe Partileri - BBQ
- ✓ Açık Büfe Yemek - Brunch
- ✓ Kahvaltı Hizmetleri

NEDEN BIO CATERING

Kalite ve Lezzet İçin 1.SINIF MALZEME

Üretimimizde kullandığımız malzemeler mühendislerimizin kontrolü ile gıda standartlarına uygun şekilde kabulü yapılmaktadır. Günlük olarak taze ve yerel kaynaklardan temin ettiğimiz ürünler fabrikamızda işlenmek üzere yerini almaktadır.

Özenle seçilen malzemelerin üretimimizin tat ve kalitesini etkilediği ilkesini benimsiyoruz.

BİO Catering olarak müşterilerimizin kaliteli ve sağlıklı beslenmesini önemsiyor ve bu çizgide ilerliyoruz.



Lezzette Güven İçin ÜRETİMDE ŞEFFAFLIK

Şeffaflık ilkesini önemsiyoruz ve üretim süreçlerimizin her noktasını müşterilerimizle paylaşarak izlenebilirliği sağlamaktayız.

Kalitemize ve hijyenimize güvenerek müşterilerimizin memnuniyeti açısından üretim tesisimizi ve üretim aşamalarımızı paylaşmaktan gurur duyuyoruz.

Gıda mühendislerimizin eşliğinde yasal ve kalite standartlarını uygulanarak kalite kontrol denetimlerimizi istikrarlı bir şekilde sürdürüyor ve izlenebilirliğimizi güvence altına alıyoruz.



Lezzetin Teminatı İçin KALİTE VE HİJYEN

Sunduğumuz her yemeğin arkasında uyguladığımız hijyen ve kalite standartları bulunmaktadır. Müşterilerimizin sağlığını ve memnuniyetini en temel ilkemiz olarak önceliklendiriyoruz.

Gıda güvenliği ilkelerine uygun olarak tasarlanmış mutfaklarımızda, hijyen prosedürleri eksiksiz bir şekilde uygulanmaktadır. Çalışanlarımız, hijyen eğitimlerini alarak yüksek standartlarda hizmet sunmaktadır.

Tesisimizin her alanında uygulanan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleriyle müşterilerimize sağlıklı ve güvenilir bir ortam sağlanmaktadır.

Periyodik olarak çalışanlarımıza verdiğiniz eğitimler ve tesis denetimlerimiz ile gıda güvenliği kontrol altına alınmakta ve sürdürülebilirliği sağlanmaktadır.



Kalite ve Güvenlik Standartlarına Uygun Yemekler

Yemeklerimiz, kalite ve güvenlik standartlarına uygun olarak hazırlanır. Her aşamada kalite kontrol süreçlerimizi titizlikle uygular ve mutfaklarımızda en yüksek hijyen standartlarını koruruz.





**Hijyenik,
Sağlıklı ve
Lezzetli Seçenekler**

HİZMETLERİMİZ



Toplu Yemek Üretimi



Yerinde Yemek Üretimi



Taşımalı Yemek Hizmeti



Kokteyl-Organizasyon



Fuar-Gala-Mezuniyet



Piknik-BBQ-Bahçe Partileri

HİZMETLERİMİZ



Düğün-Nişan Organizasyon



Cenaze Mevlüt Yemekleri



İftar Programları



Açık Büfe-Brunch-Kahvaltı



Okul Yemekleri



Özel- Paket Yemek Hizmeti

YERİNDE ÜRETİM MUTFAK KURULUM PROJELERİ



Bio Catering taşıma yemek hizmeti ve yerinde mutfak kurumu konusunda alanında uzmanlaşmış bir catering firmasıdır. Sağlıklı ve sürdürülebilir mutfak yönetimleriyle hizmet kalitesini artırarak alanında öncü firmalar arasında yer almaktadır.

EĞİTİMLER



ORGANİZASYONLAR





BELGELERİMİZ



İSO 31000:2015
KURUMSAL RİSK YÖNETİM
SİSTEMİ BELGESİ



İSO 22000:2018
GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM
SİSTEMİ BELGESİ



İSO 45001:2015
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
YÖNETİMİ BELGESİ



İSO 14001:2015
ÇEVRE YÖNETİM
SİSTEMİ BELGESİ



İSO 9001:2015
KALİTE YÖNETİM
SİSTEMİ BELGESİ



TÜRKİYE AŞÇILAR FEDERASYONU
ŞEFLER YARIŞIYOR



BAŞKENT AŞÇILAR VE TURİZM
BİRLİĞİ DERNEĞİ CHEFF
TEŞEKKÜR BELGESİ



T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
USTALIK BELGESİ



T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
USTA ÖĞRETİCİLİK BELGESİ

REFERANSLAR





*Tercihinizde ilk
lezzette son durağımız!*

☎ 0322 428 00 78

☎ 0501 155 89 57

🌐 www.bioyemekcilik.com

✉ info@bioyemekcilik.com

📍 Yeşiloba Mah. 46257 Sk. Adana Oto Sanayi Sitesi
A Blok No:Z11 Seyhan/ADANA

