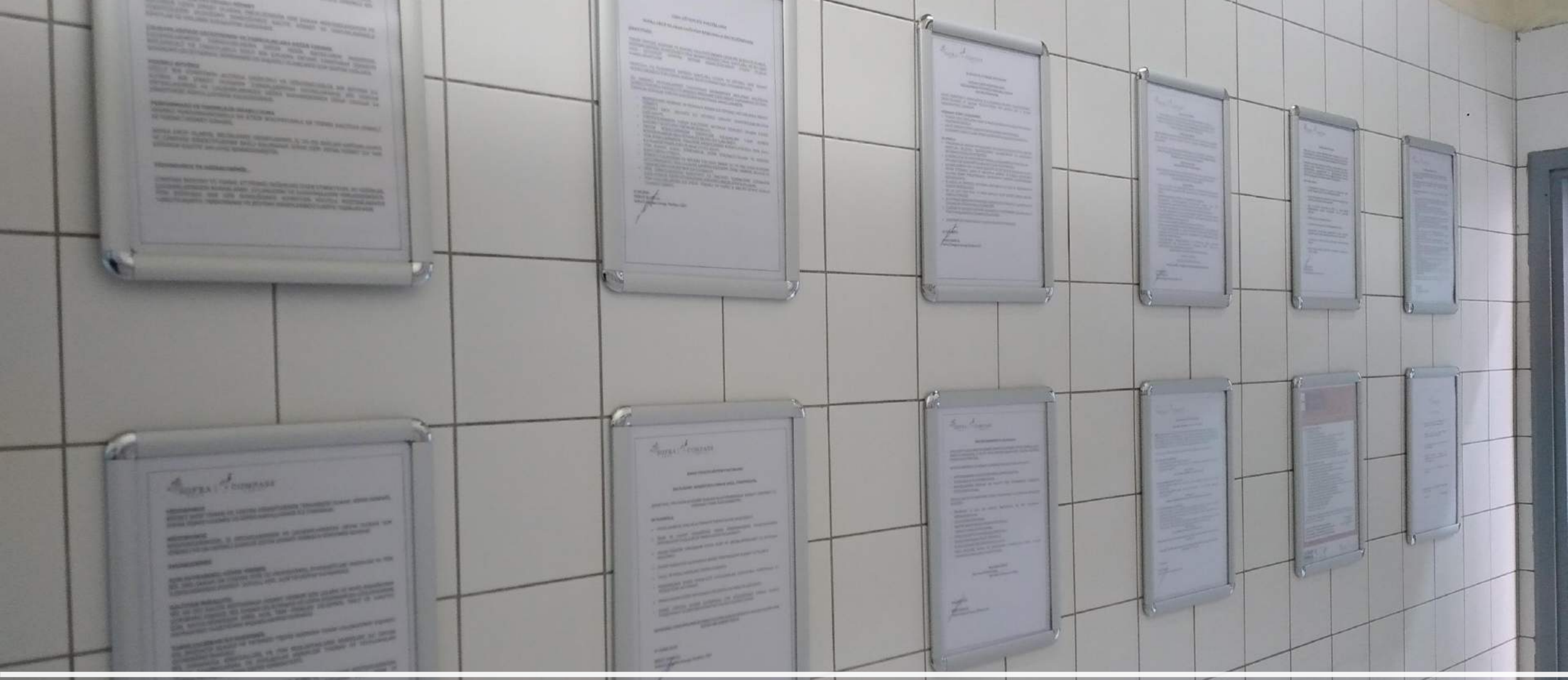




Kalite dökümanları personelin görebileceği şekilde alanlara asıldı.



Şirket politikaları asıldı.

**KARARTMAYINIZ HAYATINIZI  
KARARTMASIN!**

**KAYGAN ZEMİN  
DİKKATLİ HAREKET EDİN**

**YÜK KALDIRIRKEN  
DİZLERİNİZDEN DESTEK ALIN**

**YANLIŞ**

**DOĞRU**

**ÇALIŞIRKEN KORUYUCU  
EKİPMAN KULLANIN**

**KESİCİ ALETLERLE  
ÇALIŞIRKEN KENDİNİZİ  
KORUYUN**

**KIZGIN YAĞ  
VE BUHARA  
KARŞI TEMKİNLİ OLUN**

**SOFRA  
GRUP** | **COMPASS  
GRUP**

**KULAGIMIZ  
SİZDE**

**BİZE ÖNERİNİZİ İLETİN  
SİZDE DAHA İYİ HİZMET VERELİM**

**444 74 11  
444 56 11**  
[www.sofragrup.com](http://www.sofragrup.com)

**İŞ SAĞLIĞI VE  
GÜVENLİĞİ İÇİN  
HEP BERABER ELELE!**

Eğitme ve bilgilendirme amaçlı posterler asıldı.



Günümüzün son teknolojisiyle donatılmış fırınlar pişirme gurubuna katıldı.



440 litre kapasiteli, Ca-Tech marka pilav ve yemek pişirme gurubu, toplu yemek sektörünün en gelişmiş üretim ekipmanlarından.



Üretim alanı yenilendi. Modern mutfak teknolojisi ekipmanları kullanıldı.



2500 orba kapasiteli ekipmanlardan 2 adet devreye alındı.

---



Yenilen üretim alanından başka bir alan.





Sebze Hazırlık yenilen. Meyve Sebze Dezenfeksiyon Dozaj Pompası Takıldı.



360 ° sebze Hazirlık



Et hazırlık detaylar.

---



# Et Hazırlık Ekipmanlar

---



360 ° Et Hazirlık

---



Tatlı Hazırlık Bölümü, ekipmanları, Tatlı Doldurma makinesi, Mikser ve Hamur Yoğurma Makinesi.

---



Tek pişirmede 4000 porsiyon üretim kapasitesine sütlü tatlı pişirme Makinesi monte edildi. Saatte 6000 adet porsiyonlama kapasitesine sakip makine ile entegre edildi.