



1976 yılından bu yana yalnızca yemek pişiriyoruz.

İnsana ve insan sağlığına duyduğu saygı ile, lezzetli, kaliteli ve hijyenik yemekler üreten Sardunya'nın temelleri 1976'da atıldı. %100 yerli sermaye ile kurulan ve tam 40 yıldır büyüyerek, gelişerek, sektöre, insana ve hayata yeni lezzetler katan Sardunya'nın hedefi yalnızca gıda üretimi ve hizmetinde profesyonelleşerek, bu alanda en güvenilir isim olmak ve Türk yemek kültürünü başarıyla geleceğe taşımaktır.

2018 yılı itibarıyla Türkiye genelinde 1.100'ün üzerinde iş yerinde günde 200.000 kişiye yemek hizmeti vermektedir. Sardunya'nın bünyesinde, sözleşmeli yemek, ziyafet organizasyonları, kafeterya işletmeciliği, restaurant işletmeciliği, fuar ikram organizasyonları, entegre et tesisleri, gıda ve sarf malzemeleri lojistik hizmetleri veren 7 şirket bulunmaktadır.

Büyük ve kurumsal bir aile olarak sözleşmeli yemek sektörünün kalite liderliğini sürdüren Sardunya, bulaşıkçısından açıcısına kadar hazırladığı, sektöre özgü özel eğitim programları ile her kademede, yeni yönetici ve personelin yetişmesine de önderlik etmektedir.

KALİTE BELGELERİMİZ

Gıda Güvenliği sağlamak, sağlıklı ve lezzetli yemek üretimi için; ISO22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
Çalışanlarımızın sağlık ve güvenliğini korumak için; OHSAS18001 : İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
Tüketici/Müşteri memnuniyetinin sağlanıp çözüm odaklı bir süreç oluşturulması için ISO10002: Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi
Doğal Kaynakları Korumak, çevre kirliliğinin önlenmesini sağlamak için; ISO14001: Çevre Yönetim Sistemi
ISO 17020: Hijyen ve Sanitasyon Muayene Akreditasyonu
Tüm süreçlerimizin standardizasyonunun sağlanması için; ISO9001: Kalite Yönetim Sistemi 'ni uygulamaktayız.

Hangi Markaları Kullanıyoruz?



Sıvı yağ ve Salça



Süt ve Süt Ürünleri



Bakliyat



Un



Makarna ve Pirinç



Reçel/Bal/Helva



Deniz Ürünleri



Baharat/Çeşni/Tuz



Et ve Et Ürünleri

beslem® 😊

Bir SARDUNYA Markasıdır.



Temizlik ve Dezenfeksiyon



İSTANBUL-ANADOLU YAKASI

İSTANBUL-AVRUPA YAKASI

ANKARA BÖLGE

T: (+90.216) 634 14 60 (pbx)
F: (+90.216) 634 12 60
satis@sardunya.com

T: (+90.212) 798 28 00 (pbx)
F: (+90.212) 798 30 50
sardunya@sardunya.com

T: (+90.312) 395 50 70 (pbx)
F: (+90.312) 395 50 69
sardunya@sardunya.com

www.sardunya.com

SAĞLIKLI, MUTLU ve BAŞARILI OLMAK İÇİN BESLENME İPUÇLARI

- * Gün içinde mümkün olduğunca hareketli olun.(Asansör yerine merdiven kullanımı, TV veya bilgisayar yerine dışarıda oyun oynamak gibi...)
- * Ana ve ara öğünlerde içecek olarak ayran ve süt tüketin.(Dişlerinizi şekerli ve asitli içeceklerle çürütmek yerine güçlendirmiş olmayı tercih etmiş olacaksınız. Düşmelerde kırıkları önlediğiniz gibi, boyunuzun daha da uzamasını sağlayacaksınız.)
- * Günde toplam en az 5 porsiyon meyve ve sebze tüketin. (Ne kadar renkli seçimler yaparsanız, o kadar çeşitli vitamin ve mineral alarak hastalıklara karşı o kadar güçlü olursunuz.)
- * Abur cubur, fast food gibi lezzetli algılanan ama size zarar veren fabrikasyon gıdaları tüketmek isterseniz, patates halkaları, cevizli elmalı kek, dondurma gibi eğlenceli gelen gıdaların evde hazırlanmışlarını tercih edin.Uygun miktarda tüketmeye özen gösterin.
- * Acıktığınız zamanlarda muz+süt, elma+ceviz, tost+ayran , badem+kuru meyve gibi sağlıklı atıştırmalıklara öncelik verin.
- * Tek yönlü beslenme yerine öğünlerinizi çeşitlendirmeye özen gösterin. (Et, yumurta, kurubaklagiller gibi proteinler; büyüme ve gelişmenizi, zeka gelişiminizi sağlar. Ekmek, bulgur, makarna gibi karbonhidratlar gün boyunca enerji sağlar. Fındık, ceviz, zeytin gibi yağların olduğu grup ise enerji deposudur. Vücut ısını ve organlarımızı korur.)
- * Sevmediğiniz yemekler varsa onlardan tamamen vazgeçmeyin. Değişik zamanlarda, değişik şekillerde az da olsa tadına bakmaya çalışın. Hiç beklemediğiniz zamanda sevmediğiniz bir gıdayı sevmeye başlayabilirsiniz. Unutmayın ki her besin maddesi size ayrı bir fayda sağlar.
- * Keyif aldığınız bir spor dalını izlemek yerine aktif olarak vakit ayırın. (masa tenisi, futbol, basketbol, voleybol gibi...)
- * İdrar renginiz şeffaf olacak kadar gün boyunca su için.
- * Sağlıklı besinleri seçmezseniz başta şişmanlık olmak üzere bir çok hastalığı kucaklarken, doğru seçimlerle çok daha sağlıklı ve başarılı olabilirsiniz. Kendinize iyi bakın ve çok yorulmadan başarı ve sağlığı yakalayın...

Dyt.GÜLBÜ TOKCAN



İSTANBUL-ANADOLU YAKASI

İSTANBUL-AVRUPA YAKASI

ANKARA BÖLGE

T: (+90.216) 634 14 60 (pbx)
F: (+90.216) 634 12 60
satis@sardunya.com

T: (+90.212) 798 28 00 (pbx)
F: (+90.212) 798 30 50
sardunya@sardunya.com

T: (+90.312) 395 50 70 (pbx)
F: (+90.312) 395 50 69
sardunya@sardunya.com

www.sardunya.com

SEÇKİN MARKALARA

SEÇKİN HİZMET



REFERANSLARIMIZDAN BAZILARI

 A.B. İsviçre Bankası/İsviçre					
					
					
					
					
					
					
					
					
					
					