



COŞKUN YEMEK

“Toplu Yemek & Servis Hizmetleri”

“Kaliteli Yemek, Profesyonel Hizmet”





HAKKIMIZDA



HAKKIMIZDA;

1959 yılında ticari hayatına başlayan **COŞKUN YEMEK**, günümüzde ülkemizin en köklü catering şirketlerinden biri haline gelmiştir. Kurumsal toplu yemek, out-side catering ve restoran - cafe işletmeciliği alanında faaliyet gösteren, sürekli kendini yenileyen, insana ve eğitime yatırım yapan, kalite ve hijyen konusunda asla taviz vermeyen köklü ve çağdaş bir kuruluştur.

Coşkun Yemek' in temel amaçları; hijyenik bir ortamda üretim yapmak, kaliteli ve lezzetli yemek sunmak, mükemmel servis, koşulsuz müşteri memnuniyeti ve profesyonel yönetim anlayışının sağlanmasıdır. Her biri konusunda uzman olan deneyimli kadromuz, kaliteli ürün ve servis hizmetimizle birleşince "TADI DAMAĞINIZA GETİRİR" sloganının bizi çok iyi ifade ettiğine inanmaktayız.

2023 yılı itibari ile Düzce, Manisa ve Zonguldak'ta 200'ün üzerinde işyerinde, 600'ün üzerinde nitelikli ve tecrübeli personeli ile günde yaklaşık 40.000 kişiye taşıma yemek ve yerinde yemek üretim hizmeti vermekteyiz.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"

A chef in a white uniform is shown in a kitchen setting. The chef is wearing a white chef's coat with black buttons and a black belt. The background features stainless steel kitchen equipment, including a sink and a bottle of oil. In the foreground, there is a tray of fresh vegetables, including bell peppers, onions, and tomatoes. A text overlay in the center reads "CATERING HİZMETLERİ".

CATERING HİZMETLERİ



TOPLU YEMEK

Düzce, Manisa ve Zonguldak'ta toplam 33 üretim tesisimizde günlük ortalama 40.000 kişinin üzerinde toplu yemek hizmeti sunmaktayız.

Yemeklerimiz deneyimli aşçılarımızın, gıda mühendislerimizin ve diyetisyenlerimizin denetiminde, Avrupa standartlarına uygun hazırlar; gastronom küvetlere porsiyonlar; sıcak-soğuk zinciri bozulmadan 4 saat ısıyı muhafaza eden ve bakteri üremesini engelleyen termoport taşıma kutularına koyar; zamanında adreslerine ulaştırırız.

Ayrıca yemeklerin kalori, protein, karbonhidrat ve enerji değerlerini müşterilerimizle paylaşır; onları besin değerleri konusunda bilgilendiririz.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"



HİZMETLERİMİZ

Taşıma Yemek Hizmeti

Müşterilerimizin öneri ve istekleri doğrultusunda, kalori ve besin değerleri göz önünde bulundurularak uzman personelimiz tarafından oluşturulan mönüler, merkez mutfağımızda hazırlanarak, hijyen zinciri kırılmaksızın müşteriye ulaştırılır. Gıda Mühendislerimiz tarafından, yemeklerin hazırlık aşamasından, üretim ve sevkiyat aşamasına kadar olan her basamakta, gerekli kontroller yapılarak, müşterilerimize, % 100 gıda güvenliği sağlanmış ve lezzetli yemeklerimizi sunmaktayız.

Yerinde Yemek Üretim Hizmeti

Tüm hazırlıklar ve yemek pişirme firmanızın mutfağında; proje müdürü liderliğinde COŞKUN YEMEK personeli tarafından gerçekleştirilir. Proje müdürlerimiz; yerinde hizmet proje uygulamasını üstlenebilecek, özel eğitilmiş, müşterilerden gelecek şikayet ve isteklere anında cevap verebilecek, ekibini yönlendirip motive edebilecek niteliklere sahip deneyimli gıda mühendislerinden oluşmaktadır. Personelin devamlılığından eğitime, hijyeninden sağlık kontrollerine, mutfağın dezenfeksiyonundan, haşere kontrolüne kadar A'dan Z'ye herşeyden sorumludur.

Outside Catering Hizmeti

COŞKUN YEMEK olarak; ziyafet, açılışlar, şirket piknikleri konferanslar, davet, düğün ve kokteyl gibi; hijyen, görsel sunum ve zarafetin öne çıktığı organizasyonlarda siz değerli müşterilerimizin istek ve arzularını profesyonel ve gülyüzlü ekibimizle kusursuz bir şekilde yerine getirmekteyiz. Bütün ikramlar en lezzetli şekilde hazırlanarak, konusunda uzman personelimiz tarafından servis yapılmakta ve tüm istekleriniz en mükemmel şekilde organize edilmektedir.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"



MUTFAKLARIMIZ

Düzce, Manisa ve Zonguldak'ta toplam 33 üretim tesisimizde, ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'nin gereklerini maksimum derecede yerine getirmekteyiz.

Bu doğrultuda üretilen tüm ürünlerden, şahit numuneler alır ve onları 72 saat süreyle muhafaza ederiz. Çiğ tüketilen meye ve sebzelerin klorlanmasına büyük titizlik gösterir; yemekleri ısınsını 4 saat süreyle muhafaza eden termo-portlar içinde, sıcak-soğuk zinciri bozulmadan servis noktalarına sevk ederiz. Yemeklerimizin pişirilmesinde, son teknolojiyi içeren kombi fırınlar kullanırız.

Her sabah, gıda mühendislerimiz, yemeklerin iç sıcaklıklarını ölçer ve kayıt altına alır; "tadım" ekibimiz de yemeklerin kontrolünü yapar.

Müşteri memnuniyetini artırmak ve ürün yelpazemizi genişletmek için, düzenli aralıklarla farklı yörelerin mutfaklarından da örnekler sunuyor; değişik lezzetlere ulaşmak adına aşçılarımız arasında yarışmalar düzenliyoruz. Bünyemizde yapılan her yemeğin reçetesi, şirket politikası gereği olarak kayıt altına alınmaktadır.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"



GENEL KURALLAR

Mal Kabulü

Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarını kapsayacak şekilde hazırlanmış Coşkun Toplu Yemek ürün alım kriterlerine uygun olarak,gelen tüm malzemeyi büyük bir titizlikle incelemekte ve malzeme kabulü yapmaktayız. Ürünlerin kriterlerimize uymadığı durumlarda, ürünleri iade etmekteyiz. Firmalarla bağlantıya geçip, yeni gelecek ürünün kalitesini kontrol altına almaktayız.

Ürün Depolama Kuralları

Soğuk odalarda depolama kuralları (sıcaklık kontrolleri, streçleme ve etiketleme sistemi),ilk giren ilk çıkar kuralının uygulanması FIFO (first in first out), FEFO (first expire first out) gibi depolama sırasında gerekli tüm tedbirleri almaktayız.

Ürün İşleme Kuralları

Mutfak içerisinde, kritik kontrol noktaları belirlenir; buna göre ürün mamul haline getirilir. Dondurulmuş ürünlerin çözdürülme işlemi ile ilgili personel bilgilendirilir. Şahit numuneler hijyenik koşullarda alınır; 72 saat soğuk depoda saklanır. Üretimde ve serviste kullanılan ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonuna dikkat edilir. Ürünün işlenmesi, pişirilmesi, soğutulması, sevkiyatı ve servisi kritik noktalar dikkate alınarak planlanır. Bu kontrol aşamaları, proses kontrol formu ve ürün ayıklama formu ile kayıt altına alınır.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"



HİJYEN

Personel Hijyeni

İnsan kaynaklı, mikrobiyolojik ve yabancı madde kontaminasyonunu önlemek amacıyla personelimizi, yemek üretimi ve servisi sırasında, el ve vücut temizliğinin önemi konusunda bilinçlendirir; onların sağlık ve portör kontrollerini düzenli olarak yaptırırız.

Ürün, Ekipman ve Su Hijyeni

Ürünlerden ve içme sularından periyodik olarak numuneler alır; akredite olmuş bir laboratuvarında analiz ettirir; analiz sonuçlarını müşterilerimize göndeririz. Periyodik aralıklarla yüzeylerden SWAB çubuğu ile mikrobiyel yük örneği alır; gerekli analizleri akredite olmuş bir laboratuvarında yaptırırız. Gerekli hallerde, personelimize konuyla ilgili yeniden eğitim veririz.

Servis Hijyeni

Personel; tabak, çatal, kaşık, bıçak ve bardaklar başta olmak üzere tüm ekipmanların servis şekli ve hijyen koşulları ile ilgili bilgilendirilir. Sıcak yemek servis kurallarına göre; sıcak yiyecekler, 85°C'ye ayarlı benmarilerde sunulur. Soğuk yemek servis kurallarına göre; soğuk yiyecekler, +4°C'ye ayarlı soğuk sunum barlarında sunulur. Servis süresi sonunda, kalan tüm yiyecek maddeleri imha edilir.

Servis başlangıcında, sunum öncesi kontrol formları ile yemeklerin sıcaklıkları, tat, koku, görüntü gibi özellikleri kontrol edilerek, kayıt altına alınır. Servis bitiminde, öğündeki hizmeti değerlendiren birim kontrol formu kullanılır.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"



DEZENFEKSİYON

Deterjan Kullanımı

Kullandığımız kimyasallar; doğaya ve insana zararı olmadığı onaylanmış, her türlü kalite standardına sahip, çevre belgeli kimyasallardır.

Sebze ve Yeşil Yapraklı Ürünlerde Dezenfeksiyon

Her ürün çeşidinin dezenfeksiyon şekli ve aşaması, dezenfektan kullanım prensibi ile belirlenmiştir.

Domates, salatalık, havuç gibi sebzelerin önce yıkayıp, daha sonra doğranması; dış kabuktan iç çepere bakteri bulaşmasını önlemek açısından önemlidir. Aşamalar sırasıyla şöyledir: Akansu altında iyice yıkama, ön ayıklama, dezenfeksiyon, durulama, doğrama & rendeleme. Iceberg, marul, kıvırcık, tere, dereotu gibi sebzelerin önce doğranıp, daha sonra dezenfekte edilmesi; dezenfektanın yüzeye daha iyi temas etmesi amacıyla gereklidir. Aşamalar sırasıyla şöyledir: Ön ayıklama, ön yıkama, doğrama, akan su altında iyice yıkama, ayrı bir kaptaki dezenfeksiyon, durulama. Bu kontrol aşamaları sebze ayıklama, yıkama ve dezenfeksiyon formları ile kayıt altına alınır.

Araç ve Ekipman Dezenfeksiyonu

Tedarik edilen ürünlerin getirildiği araçların, getirilen ürüne uygun olması gerekmektedir. Gıda maddelerini ve termoportları taşıdığımız araçların, temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri periyodik bir şekilde, günde en az 4 kere yapılmaktadır.

İlaçlama

Haşere ve zararlılara karşı ilaçlamaları, Sağlık Bakanlığı izinli ilaç kullanan bir firmaya, mevsim değişikliklerine göre, düzenli olarak yaptırmaktayız. İlaçlamaların insan sağlığına zararlı olmaması için gerekli tüm önlemler alınmakta; ilaçlama tipi bu duruma göre ayarlanmaktadır. Gerektiğinde, dış alan ilaçlaması da yapılabilmektedir.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"



**İŞ SAĞLIĞI
VE
GIDA GÜVENLİĞİ**



KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ ÇALIŞMALARIMIZ

ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi tüm dünyada HACCP standartlarını da içine alan, yeni bir sistemdir. Bu sistemde amaç, potansiyel tehlikeleri en başta ortaya çıkartıp; %100 gıda güvenliğini sağlamaktır. Bu bilinçle hareket eden Coşkun Yemek'de, hammadde alımından sunuma kadar tüm aşamalarda, müşterilerimizin sağlığını göz önünde tutarak, gerekli önlemleri alırız.

Satın alma işlemlerinin, gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde çalışan ve bunu kayıt altına alabilen belgeli tedarikçi firmalardan yapılmasını sağlamaktayız. Tedarikçileri yerinde denetler, denetim sonucuna göre firma seçeriz. Tedarikçi firmalardan, ürünlerinin kimyasal ve biyolojik analiz sonuçlarını; taze et alımlarında, veteriner hekim raporunu ve araç dezenfeksiyon belgesini isteriz. Türk Gıda Kodeksi ve Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun hareket eder; ürünlerin "domuz eti içermediği"ne dair uygunluk durumlarına ve et ürünlerinde "İslami kurallara uygun olarak kesilmesi" kurallarına da dikkat ederiz.

4857 sayılı İş Kanunu ve 6331 sayılı İş Güvenliği Kanunu ile ilgili yönetmelikler çerçevesinde, İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında; yangın ve depreme karşı bilinçlendirme, kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımı, kimyasal maddelerin kullanımı ve riskleri, ergonomi, işyerindeki tehlikeler ve riskler, elektrik tehlikeleri ve riskleri gibi eğitimler vermekteyiz. İşyerimizde karşılaşılabilecek risklere karşı değerlendirmeler yapmakta; gerekli hallerde düzeltici ve önleyici faaliyetleri planlamaktayız.

6 ayda bir, İş Kanunu ve ilgili yönetmeliklere uygunluğumuz değerlendirilmektedir. Acil durumlar için, tatbikatlar yapmakta ve bu tatbikatları kayıt altına almaktayız. Olası iş kazalarını raporlayarak, gerekli tedbirleri uygulamaktayız.

Tüm bu çalışmalarımızı, her yıl kalite belgelendirme kuruluşlarına, üçüncü göz bağımsız denetimleri yaptırarak kontrol ettirmekteyiz.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"



KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ PERFORMANS DEĞERLENDİRME SİSTEMİ İLE DENETİMLER

Coşkun Yemek'te üretim yaptığımız tüm mutfak ve servis alanlarında,periyodik denetimler gerçekleştirilmektedir. Denetçiler; altyapı, servis personeli, girdi kontrol, ön hazırlıklar, pişirme ve sonrası kontroller, servis düzeni, personel hijyeni, üretim hijyeni, servis hijyeni ve kuru-soğuk depo hijyeni ile ilgili konularda detaylı bir inceleme yapmakta; bu incelemeler sonucunda puan vermekte; gerekli görüldüğü takdirde düzeltici ve önleyici faaliyetlerle süreklilik sağlanmaktadır.



COŞKUN YEMEK

"Toplu Yemek & Servis Hizmetleri"

ÇEVRE POLİTİKAMIZ

Ulusal ve uluslararası çevre politikalarına uymaktayız. Tedarikçi seçiminde, çevre bilincine sahip tedarikçileri tercih etmekte; temizlikte kullanılan kimyasal maddeleri, tüm dünyaca kalitesi kanıtlanmış, “Çevre Dostu” firmalardan almaktayız. Üretim ve servis faaliyetlerinde “Çevre Dostu” ürünler kullanmakta; sağlıklı bir gelecek için çevre ile ilgili sivil toplum örgütlerinin çalışmalarına katkıda bulunmaktayız.

ATIK YAĞLAR

Bilindiği üzere, bitkisel yağ kullanımı sonucunda ortaya çıkan atık bitkisel yağlar, ekotoksik özellik göstermeleri sebebiyle “Tehlikeli Atık” niteliği taşımaktadır. Tüm yemek fabrikaları, bitkisel yağ atıklarının, yasal çerçeve dışında yönetilmesi sonucu oluşan, insan ve çevre sağlığını tehlikeye atan her türlü zarardan “kirleten öder” prensibi gereğince sorumludur.

Çevreye ve insan sağlığına saygılı olan bir kuruluş olarak, atık yağlarımızı Çevre ve Orman Bakanlığı’ndan lisanslı, yetkili bir firmaya teslim ederek; atık yağların kullanımına katkı sağlamaktayız.



BELGELERİMİZ

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ



HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belge No	:54-HYB-69
İlk Veriliş Tarihi	:17.06.2002
Son Geçerlilik Tarihi	:20.07.2023
Firmanın Adı	:COŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TIC.LTD.ŞTİ.
Firmanın Adresi	:D-100 KARAYOLU ÜZERE GÖKÇEKÖY MEVKİİ DÜZCE/TÜRKİYE
Hizmet Yeri Adresi	:D-100 KARAYOLU ÜZERE GÖKÇEKÖY MEVKİİ DÜZCE/TÜRKİYE
Sicil No	:9-4471

Verilen Hizmetin Kapsamı

1. TS 8985 (02.03.2022) İŞ YERLERİ - YEMEK FABRİKALARI VE TOPLU YEMEK MUTFAKLARI İÇİN KURALLAR STANDARDINA UYGUN HİZMET VEREN 3,832,500 ADET ADET/YIL TABL DOT YEMEK



Türk Standardları Enstitüsü Hizmet Belgelendirme Yönergesine göre yapılan inceleme neticesinde; firma işyerinin, kapsamında belirtilen hizmetler için yeterli olduğu tespit edilerek bu belge verilmiştir.

e-imzalı/e-signed

10.08.2022

HALİL DEMİREL

SAKARYA BELGELENDİRME MÜDÜRÜ V.



1. Organize Sanayi Bölgesi Doğu Kapısı Şehit Zekeriya Göz Yuman Cad. Hanlı / ADAPAZARI Telefon: 2642912675 Faks: 2642912678
Bu belge hiçbir suretle tahrif edilemez, kısmen veya okunmasını zorlaştıracak şekilde çoğaltılamaz, kazıntı ve silinti yapılamaz. Sayfa : 1 / 1

<https://evrakkontrol.tse.org.tr/BelgeDogrulama.aspx?pli7doyb> adresinden belgenin doğruluğunu ve geçerliliğini sorgulayınız.
Firmaya ait diğer şube bilgilerim <https://basvuruportal.tse.org.tr/Genel/FirmaArama.aspx> adresinden sorgulayabilirsiniz.



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

COŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERİ GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 22000:2018 şartlarına uygun bir GIDA
GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION
hereby certifies that the organization

COŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERİ GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

has a FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM which
fulfills the requirements of the TS EN ISO 22000:2018



TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ TURKISH STANDARDS INSTITUTION

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir

Scope of the certificate is given in annex



İstanbul Belgelendirme Müdürü
İstanbul Certification Manager

M. Karacan
Meriç KARACAN

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.

Türk Standartları Enstitüsü Türk Akreditasyon Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

Belge No / Certificate No	GY-087-07/HY-033-03-R18
Belge Tarihi / Date of Certificate	13.06.2022
Geçerlilik Tarihi / Valid Until	20.05.2025
Revizyon Tarihi / Date of Revision	13.06.2022
İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date	30.12.2003

This certificate is valid provided that compliance
with the certification requirement is maintained.



Kalite Yönetim Sistemi
TS EN ISO/IEC 17021-1
AB-00022YS

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Partner of
IONet
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

COŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERİ GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 9001:2015 şartlarına uygun bir KALİTE
YÖNETİM SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION
hereby certifies that the organization

COŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERİ GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

has a QUALITY MANAGEMENT SYSTEM which fulfills
the requirements of the TS EN ISO 9001:2015



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir



Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No	KY-2601-03/10-R15
Belge Tarihi / Date of Certificate	14.06.2022
Geçerlilik Tarihi / Valid Until	14.05.2025
Revizyon Tarihi / Date of Revision	14.06.2022
İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date	19.11.2003

This certificate is valid provided that compliance
with the certification requirement is maintained.

İstanbul Belgelendirme Müdürü
Istanbul Certification Manager

Meriç KARACAN

Türk Standardları Enstitüsü Türk Akreditasyon Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

TSE

İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Partner of
IONet
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION MARK

TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

COŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD.
ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERİ GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

kuruluşunun TS ISO 45001:2018 şartlarına uygun bir İŞ SAĞLIĞI
ve GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir



Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



TURKISH STANDARDS INSTITUTION
hereby certifies that the organization

COŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERİ GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

has a OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY
MANAGEMENT SYSTEM which fulfills the requirements
of the TS ISO 45001:2018

Scope of the certificate is given in annex

TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ TURKISH STANDARDS INSTITUTION

Istanbul Belgelendirme Müdürü
Istanbul Certification Manager

Meriç Karacan
Meriç KARACAN

Bu belge, Türk Standartları Enstitüsü'nün kuruluşu hakkındaki 132 sayılı kanun uyarınca verilmiştir.
This certificate is issued in accordance with the Law No. 132 establishing Turkish Standards Institution.

Belge No / Certificate No	OY-311-09/06-R18
Belge Tarihi / Date of Certificate	08.06.2022
Geçerlilik Tarihi / Valid Until	17.05.2025
Revizyon Tarihi / Date of Revision	25.02.2021
İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date	28.08.2006

This certificate is valid provided that compliance
with the certification requirement is maintained.



ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

ÇOŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERE GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 14001:2015 şartlarına uygun bir ÇEVRE
YÖNETİM SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION
hereby certifies that the organization

ÇOŞKUN AŞ VE GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
D-100 KARAYOLU ÜZERE GÖKÇEKÖY
MEVKİİ -
DÜZCE / TÜRKİYE

has an ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM
which fulfills the requirements of the TS EN ISO 14001:2015



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir

Scope of the certificate is given in annex



İstanbul Belgelendirme Müdürü
Istanbul Certification Manager

Meriç Karacan
Meriç KARACAN

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.

Türk Standartları Enstitüsü Türk Akreditasyon Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

Belge No / Certificate No	ÇY-359/06-R15
Belge Tarihi / Date of Certificate	10.06.2022
Geçerlilik Tarihi / Valid Until	17.05.2025
Revizyon Tarihi / Date of Revision	10.06.2022
İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date	21.08.2006

This certificate is valid provided that compliance
with the certification requirement is maintained.



COŞKUN YEMEK

"Tatlı Yemek & Sıcak Hizmetler"





COŞKUN YEMEK

“Toplu Yemek & Servis Hizmetleri”



DÜZCE

0380 551 33 30

MANİSA

0236 233 70 59

www.coskunyemek.com

info@coskunyemek.com

