

Endüstriyel Mutfak
Ekipmanlarında
Kalite ve Güvenin
Buluşma Noktası

GASTROINOX®

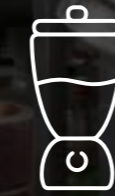
GROUP

•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

www.gastroinoxgroup.com

Mutfakta Aradığınız Ne Varsa

A'dan Z'ye



GASTROINOX® 'TA

Dinamik ve Tecrübeli
Kadromuzla
Endüstriyel Mutfak Ekipmanları
Sektörüne Yön Veriyoruz

İÇİNDEKİLER

- Hikayemiz 4
- Neden Gastroinox? 6
- Kalite Önceliğimiz 8
- Biz Ne Yapıyoruz? 10 12 14
- Rakamlarla Biz 16
- AR-GE 18
- Nasıl Çalışıyoruz? 20
- Neler Yaptık? 22
- Referanslarımız 24
- Gıda Uyumluluk Kriterleri 26
- Neredeyiz? 28

Gıda üzerine bir işletmeniz var ya da böyle bir işletmeniz olduğunu hayal edin. Dünyanın en leziz yemekleri ve en özel içecekleri sizin mutfağınızdan çıkıyor. İşletmeniz her gün binlerce insanı ağırlıyor...

İşte hayal ettiğiniz bu işletmenin gerçekte bulunduğu yerde biz varız, **Gastroinox** var...

Kusursuz mutfağınızı a'dan z'ye tasarlıyor, en kaliteli paslanmaz çelikten üretilmiş, kolay temizlenebilir ve kullanışlı ürünlerimizle müşterilerinize en kaliteli gıda mamülleri sunmanızı sağlayarak şeflerinizin uzun vadede aynı mutfak ekipmanlarından ilk günkü verimle faydalanabilmesini hedefliyoruz.

Geçirdiğimiz 10 yılda Moskova'dan Türkiye'ye uzanan deneyimli ve kaliteli hizmet anlayışımızla mutfağınızın uygunluk durumuna ve işletme kapasitenize göre özel ürünler öneriyoruz.

Yalnızca gıda hazırlık sürecinde değil; pişirme, koruma, servis ve sunum süreçlerinde de mutfağınızın her türlü ihtiyacını karşıyoruz. Çünkü biliyoruz ki sağlıklı yemekler, sağlıklı mutfaklardan çıkar.



GASTROINOX®
GROUP
•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

Yüksek Standartlarda Üretim ve Kaliteli Dünya Markalarını **Gastroinox Çözümleriyle** Mutfağınızda Buluşturuyoruz

www.gastroinoxgroup.com

Hayaller onları gerçeğe dönüştürmek için vardır ve bunu gerçekleştirmek gerçek uzmanlık ve özveri gerektirir. **Gastroinox** ile varoluş sebebimiz, her şefin en görkemli hayallerini çarpıcı bir gerçekliğe dönüştürmektir.

NEDEN GASTROINOX?

Gıda üzerine bir işletme açacaksanız bu işletmenin mutfağının a'dan z'ye kadar mekana özel tasarlanması gerekir.

Mutfakta sürekli hijyen ve düşük yıpranma payı ile işletmenizin mutfağında çıkan lezzetlerin kalitesini ve uzun vadede karlılık payını artırır. Bizler bu nedenle işletmenize özel mutfaklar tasarlıyor, gıdanın tüm süreçlerinde en kullanışlı şekilde ve maksimum kapasite ile çalışmanızı sağlıyoruz.

Mutfağınızdan çıkan tüm gıda ürünlerinin lezzetinden sunumuna kadar kaliteli olması için "bizim önceliğimiz" kalitedir.

Moskova'dan Türkiye'ye uzanan 10 yıllık deneyimimizle paslanmaz çelikten imal ettiğimiz, kolay temizlenebilir ve kullanışlı endüstriyel mutfak ürünlerimizle müşterilerinize en kaliteli gıda mamüllerini sunmanızı sağlıyor, şeflerinizin uzun vadede aynı mutfak ekipmanlarından ilk günkü verimle faydalanabilmesini hedefliyoruz.

Çünkü biliyoruz: Sağlıklı Yemekler Sağlıklı Mutfaklardan Çıkar.

KALİTE ÖNCELĞİMİZ



Gastroinox, Endüstriyel Mutfak Sektöründe Yakaladığı Yüksek Standartla Yurtiçi ve Yurtdışında Otel, Restaurant, Patisserie ve Endüstriyel Mutfaklara En Uygun ve Kaliteli Çözümleri Sunuyoruz.

BİZ NE YAPIYORUZ?

Profesyonel mutfaklarda
Gastroinox Endüstriyel Mutfak Ekipmanlarıyla birlikte eşsiz lezzetler hazırlıyoruz.



ÜRETİYORUZ

ÇALIŞMA TEZGAHLARI

Mutfağınıza ve projenize özel Endüstriyel Mutfak Tezgahlarını sizler için tasarlıyor, mutfaka dair tüm ihtiyaçlarınızı profesyonel kadromuz ile hazırlıyoruz.

DAVLUMBAZLAR

Mutfağınızda hazırladığınız profesyonel lezzetleri özel ve özenle hazırlayabilmeniz için mutfağınızı konseptte uygun şekilde hazırlıyoruz.

DUVAR RAFLARI

Endüstriyel Mutfaklarda pratik çözümler için mutfak tasarımınızı sizin için hazırlıyor, ihtiyacınız olan ekipmanların en kaliteliğini sizlere sunuyoruz.

DUVAR DOLAPLARI

Mutfağınızdaki ihtiyaçlarınıza pratik çözümler sunan ve paslanmaz çelikten imal edilen duvar dolaplarını sizler için mutfağınızın yapısına uygun bir biçimde hazırlıyoruz.

İSTİF RAFLARI

Endüstriyel ve profesyonel mutfaklarda çalışma alanlarınızda sizlere yer kazandıracak uzun ömürlü ve dayanıklı mutfak ekipmanlarını sizler için hazırlıyoruz.

DÖNER OCAKLARI

Ülkemizin damak zevkini yansıtan dönerimizin lezzetine Gastroinox döner ocaklarıyla bambaşka bir tat katıyoruz.

İNDÜKSİYON OCAKLAR

Dünyada gelişen teknolojiyi yakından takip eden firmamız, tasarruf, hijyen ve zarif görünümü birleştiren yeni bir ürün sunmanın heyecanını taşıyor.

BİZ NE YAPIYORUZ?

PIŞİRİCİ CİHAZLAR VE EKİPMANLAR

Ocaklar, Fırınlr, Döner Makineleri, Tost Makineleri, Fritözler, Izgaralar

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

Bardak Yıkama Makineleri, Bulaşık Makineleri, Duş Sprey Üniteleri

SOĞUK ÜNİTELER

Buzdolapları, Derin Dondurucular, Buz Makineleri, Teşhir Dolapları

NÖTR ÜRÜNLER

Çalışma Tezgahları, Servis Arabaları, Dolaplar, Duvar ve İstif Rafları, Yer Izgaraları, Davlumbazlar

HAZIRLIK MAKİNELERİ

Sebze Doğrama Makineleri, Hamur Yoğurma Makineleri, Kıyma Makineleri, Gıda Dilimleme Makineleri

İÇECEK EKİPMANLARI

Meyve Sıkma Makineleri, Kahve Makineleri, Çay Makineleri, Limonata Makineleri, Sıcak Çikolata Makineleri

DEZENFEKSİYON ÜRÜNLERİ

Dezenfektan İstasyonları, El Yıkama Evyeleri, Ozon Jeneratörleri

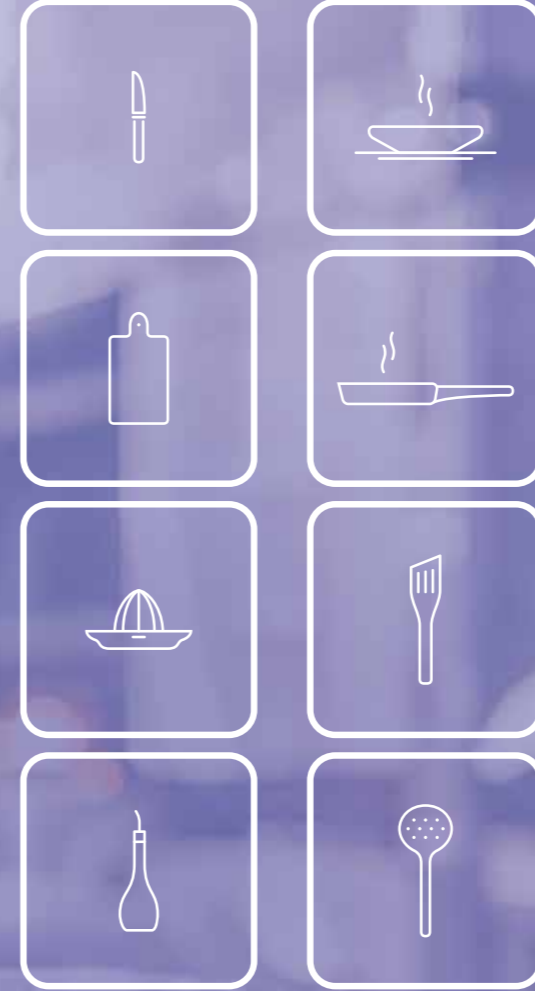
HAZIRLIYOR VE PIŞİRİYORUZ



Mutfakların lezzetini **Gastroinox Endüstriyel Mutfak Ekipmanlarıyla** hazırlıyor, enfes tatları damaklara sunuyoruz.

BİZ NE YAPIYORUZ?

Sektördeki yerimiz işimize olan sevgimiz. **Gastroinox** ile Endüstriyel Mutfak sektöründe işimizi aşkla yapıyor, kalitemizi tüm dünyaya sunuyoruz.



SUNUYORUZ

AÇIK BÜFE SERVİS EKİPMANLARI

Servislerde kolaylaştırıcı ve pratik Gastroinox açık büfe servis ekipmanları.

PASTACILIK EKİPMANLARI

Nefis tatlı ve pasta yapımında kullanabileceğiniz Gastroinox pastacılık ekipmanları.

ÇİKOLATA EKİPMANLARI

Çikolata ve tatlı ürünlerinde basit ve profesyonel çözümler için Gastroinox çikolata ekipmanları.

SERVİS EKİPMANLARI

Servis sırasındaki pratik çözümler için Gastroinox servis ekipmanları.

EL GEREÇLERİ

El gereçleriyle mutfaklardaki profesyonel çözümler.

BIÇAKLAR

Set üstü ürün gruplarında Gastroinox profesyonel bıçak ve ekipmanları.

POLİETİLEN LEVHALAR

Polietilen kesme tahtalarıyla profesyonel mutfaklara kaliteli ekipmanlar ve çözümler.

GASTRONOM KÜVETLER

Eşsiz lezzetlerin vazgeçilmezi Gastroinox gastronom küvetler.

TENCERE VE TAVALAR

Profesyonel tencere ve tavalarla usta işi lezzetler için Gastroinox ekipmanları.

SUNUMLUKLAR

Set üstü lezzetlerin profesyonel dünyası Gastroinox mutfak ürünleri.

TABAKLAR

Set üstü lezzetleri profesyonel şekilde sunmak için Gastroinox mutfak ekipmanları.

4450m²
Üretim Alanı

3250m²
Kapalı Depo Alanı

9200
Çeşit ürün

12si
Büyük Otel olmak üzere

225
Tamamlanmış Proje

47
Çalışan

RAKAMLARLA BİZ



Projelerde Gösterdiğimiz Özeni, İmalat ve Kurulum Aşamasında da Gösteriyor ve Müşterilerimize Dünya Standartlarında Bol Çeşit ve Kaliteli Ürünler Sunuyoruz.

GASTROINOX®
GROUP
•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

www.gastroinoxgroup.com

Kurulduğumuz Günden Bu Yana Endüstriyel Mutfak Sektöründe Yüksek Teknolojiyi Takip Ediyor, İşimize Proje Tasarımı ile Başlayıp İmalat, Montaj ve Satış Sonrası Servis Hizmetiyle Devam Ediyoruz.

AR-GE

Gastronomi Endüstrisi günden güne büyürken bizim yerimizde saymamız imkansız. Müşterilerimizin çağa uyumlu şekilde değişen ihtiyaçlarını ve her gün biraz daha gelişen teknolojileri sürekli takip ediyoruz. Yenilik ve araştırmayı yolumuza ışık olarak tutuyor, mevcut bilgi, donanım ve deneyimlerimizle yeni sistemler geliştirmeye ve yeni ekipmanlar üretmeye devam ediyoruz. Hali hazırdaki ürünlerimizi daha da kullanışlı ve verimli hale getirmek için geliştirmelerimizi bu yönde de sürdürüyoruz.

Dünyadaki gelişmeleri yakından takip eden firmamız bilimsel yaklaşım sergileyerek ar-ge alanında yeni bir kavramı hem akademik hem de endüstriyel ortama kazandırmıştır.

'SOSYAL AR-GE'

Uluslararası ticarete sosyal yapının fonksiyonelliğine dikkat çekilerek hem üretimde hem de ihracatta hedef ülke ve hedef toplumu ön plana çıkartmayı gündeme taşınmak istenmiştir.

Böylelikle sektörde kalite ve sağlıklı hizmeti ön plana çıkartmayı ilke edinen Gastroinox sınırlar dışındaki çalışmalara da yön vermeye gayret etmektedir.

SERVİS AĞI

Moskova'da birbirine bağı 3 kişilik servis ekibimiz ve Rusya'nın diğer şehirlerindeki 8 ayrı anlaşmalı servis ağımla Rusya'dan Türkiye'ye, müşterilerimizin her zaman yanı başındayız. Servis ağımların yanı sıra tedarik ağımlar da günden güne genişliyor. Tüm cihazlar ve set üstü ekipmanlar Gastroinox Rusya'nın tedarik ağı olan Gastroinox Türkiye'den tedarik ediliyor. Bizler de Rusya firmamıza ihracatını yapıyoruz. Bu nedenle Rusya'daki ekibimiz imalat ve ihracat olarak 2 bölümden oluşuyor.

İMALAT

Bünyesinde 35 personel barındıran imalat birimimizde, depolamadan hazırlığa, pişirmeden servise, bulaşıktan sunuma kadar ihtiyacınız olan tüm mutfak ekipmanları, mutfağınızın hacmi ve özelliklerine uygun olarak tasarlanıyor. Bu birimde aynı zamanda yoğun ilgi gören ürünlerimizin düzenli stok kontrolleri ve stokların belirli bir düzeyde kalabilmesi için alımlar yapılıyor.

PROJE

İhracat birimimizde halı hazırda showroom, saha çalışmaları ve müşteri talebi doğrultusundaki çalışmaların yanı sıra yeni müşteri araştırması yapılıyor. Restoran, kafe, otel vb hedef kitlelere yönelik proje bazlı çalışmalar yürütülüyor. Gastronomi otellerinin ihale süreçlerinin hazırlığı ve alınan ihalelerin projeleri ihracat birimimiz tarafından yönetiliyor. Ekibimiz, projeler doğrultusunda ihtiyaçları belirliyor, stoklarda bulunan ürünleri eleyerek bir alım listesi çıkarıyor. İhtiyaç listesini Türkiye ofisimize gönderiyor ve Türkiye'deki ekibimiz bu liste doğrultusunda Türkiye'de çalışmakta olduğumuz imalatçılardan ürünleri tedarik ediyor; gerektiğinde müşteri talebine uygun alternatifli ürün listeleri oluşturuyor. İhracat birimimiz, çalıştığımız tedarik firmalarında ürünleri bulunamadığında yeni tedarikçi araştırıyor. Her yeni tedarikçiyi, Tedarikçi Listemize ekliyor ve yeni taleplerde bu tedarik ağını da baz alarak ilerliyor.



RUSYA

- Radisson Hotel | Celabisky
- Radisson Hotel | Novokuznetks
- İbis Hotel | Moskova
- İbis Hotel | Krasnoyark
- Adler Park Hotel | Sochi
- Polimeks Grup | Kazan
- Red Brick Hotel | Moskova
- Dedeman Catering
- Sahara Restoran Zinciri | Moskova
- Moskova City
- Tapas Marbella | Moskova
- Cihan Steak | Moskova
- Şef Restaurant Zinciri | Moskova
- Yenigün
- Monolit Stroy
- Accor Group
- Rezidor Group
- Çalkan Group
- Crocus Group
- Mercedes

ve 150 kadar Büyük ve Orta Ölçekte Restaurant ve Cafeler

TÜRKİYE

- Asuman | Moda
- Nalia | Kurtköy
- Ezheran | Çengelköy
- Asuman | Kuwait
- Siyez Evi | Koşuyolu
- Zerun 1650 | Acıbadem
- Asuman | Akasya AVM



NELER YAPTIK?

Müşterilerimizin memnuniyeti
bizim kalitemiz ve gücümüzdür.

Gastroinox olarak Müşteri Memnuniyetimiz
Her zaman önceliğimizdir.

REFERANSLARIMIZ

ACCOR GROUP

ANT YAPI

ASUMAN

CAFE PUF

CROCUS GROUP

ÇALKAN GROUP

ENKA

ESTA CONSTRUCTION

EZHERAN

GAGAVA

MERCEDES

MONOLİT STROY

NACİYE

NAKKAŞ KEBAP

NALİA

POLİMEKS

REZİDOR GROUP

RÖNESANS

SAHARA

SİYEZ EVİ

STEAKHOUSE

TADIM GÖZLEME

THY

YAMATA

YENİGÜN

ZERUN 1650

www.gastroinoxgroup.com

GASTROINOX[®]
GROUP
•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

*Alfabetik sıraya göre düzenlenmiştir.

Dünya Sağlık Örgütü'nün gıda sunumunda kullanılan ürünlerin özenle seçilmesi konusundaki hassasiyeti ve ciddi yaptırımları, bize gıda uyumluluk kriterlerinin ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Bu nedenle Gastroinox olarak, yürüttüğümüz tüm projelerimizi SES (Rusya Gıda Kontrol Birimi) kriterlerine uyumlu olarak gerçekleştiriyoruz.

Projede mutfaktaki tüm alanları bu kriterlere göre tasarlıyoruz. Önce ürün girişi, depo alanı, hazırlık bölümü, soğuk birim, pişirme birimlerinin; ayrı bir bölüm olarak sevkiyat biriminin yapılmasına ve kirliliği önlenmesi için yıkama biriminin en sonda olmasına kesinlikle özen gösteriyoruz. Titiz çalışma prensiplerimiz sayesinde tüm projelerimizde istisnasız SES onayı alıyoruz.





GASTROINOX Russia
Россия, г. Москва, Калужское ш.,
22 км. ОРПЦ «ФУД СИТИ»,
здание 10, 2 этаж, оф. 2-12-056
Тел: +7 (495) 212 15 95

GASTROINOKS Türkiye
Sahrayıcedit Mh.
Adile Naşit Sk. No:4/A
Kadıköy | İSTANBUL
Tel: 0 90 (216) 550 98 75

GASTROINOX[®]
GROUP
•INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENT•

www.gastroinoxgroup.com

