

TAB GIDA SEKTÖRÜN GIDA GÜVENLİĞİ STANDARTLARINI BELİRLİYOR

16 Ekim Dünya Gıda Günü’nde Hızlı Servis Restoran Zinciri sektöründe gıda güvenliği ile ilgili açıklamalarda bulunan TAB Gıda Genel Müdürü Caner Dikici, “Et, ekmek, patates ve salata dahil birçok ürünü kendi fabrikalarımız ve kontrolümüzde üretiyoruz. Güçlü tedarik zincirimiz ve TGA sertifikasıyla tescillediğimiz gıda güvenliğindeki üst düzey standartlarımız ile kaliteli, güvenli ve erişebilir gıdaya yönelik örnek bir iş modeli sunuyoruz. Gıda güvenliğinin her geçen gün daha da kritik bir konu haline geldiği bu dönemde yenilikçi iş modellerine ihtiyacımız var. Uyguladığımız iş modelinin bu sorunun çözümüne katkıda bulunmasını ve herkese örnek olmasını temenni ediyorum” dedi.

Dört global, iki ulusal olmak üzere toplamda 6 markayı çatısı altında birleştiren Türkiye’nin hızlı servis restoran zinciri sektörü lideri TAB Gıda, çeyrek asrı aşan tecrübesi, 1.200’ü aşkın restoranı ve yaklaşık 30.000 çalışanıyla sektöründe standartları belirlemeye devam ediyor.

Gıda güvenliğinde Türkiye’nin öncü hızlı servis restoran zincirlerinden olan TAB Gıda, sahip olduğu bilgi birikimi, hijyen ve dezenfektasyon konusundaki yüksek standartları ve yenilikçi uygulamaları sayesinde yeni normale en hızlı şekilde uyum sağlayarak, sektörüne öncülük etmeyi sürdürüyor. Bir süre önce Turizm Bakanlığı tarafından uygulamaya konulan ‘Güvenli Turizm Sertifikası’nı (TGA) alarak gıda güvenliğindeki üst düzey standartlarını tescilleyen TAB Gıda’nın çeyrek asrı aşan tecrübesiyle hazırlayıp uyguladığı ‘Meslek Standartları’, T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı’na bağlı Mesleki Yeterlilik Kurumu (MYK) tarafından onaylanarak, ‘Ulusal Meslek Standardı’ olarak tescillendi.

16 Ekim Dünya Gıda Günü vesilesiyle açıklamalarda bulunan TAB Gıda Genel Müdürü Caner Dikici, pandemi ile birlikte gıda güvenliğinin öneminin çok daha iyi anlaşıldığını söyleyerek; tedarik zinciri, kalite ve hijyen standartlarının gıda güvenliğinin ayrılmaz bir parçası olduğuna dikkat çekti. Dikici, “TAB Gıda olarak et, ekmek, patates ve salata dahil birçok ürünü kendi fabrikalarımızdan sağlıyoruz. Sebze ve dağıtımı da içeren tüm bu tedarik operasyonunu, çatı şirketimiz TFI TAB Gıda Yatırımları ekosistemi içerisinde çözümlüyoruz. Ürünlerimizin üretim, hazırlanma ve servis edilme aşamalarının tamamı kendi gözetimimiz altında. Endüstriyel tarım ile bugün dünyanın en önemli problemlerin biri olan gıda temini ve planlamasına yönelik iyi bir örnek model sunuyoruz. Sözleşmeli tarım ile hazırlığını üç sene önceden yaptığımız patates ekiminde, çiftçilerimiz, kendilerine verdiğimiz tohumlarla üretiyor, biz de satın alma garantisi doğrultusunda ürünü onlardan alıyoruz. Dünyada gıda güvenliğinin sağlanması için bu tür modellerin çoğalması gerekiyor. Bununla birlikte gıda güvenliğinin; kalite ve hijyen standartlarıyla birlikte insan kaynağının eğitimi ve erişilebilir fiyatı da içeren 360 derecelik bir yaklaşımla yönetilmesi gerektiğini unutmamalıyız. Gıda Güvenliği Derneği’nin ilk üyelerinden biri olarak olan ‘**Ne Yediğini Bil**’ dijital platformu ile restoranlarımıza gelen misafirlerimizle; ürünlerimizin, üretimden tüketime uzanan tüm

aşamalarını paylaşıyoruz. Dünyada gıda güvenliğinin her geçen gün daha da fazla kritik bir konu haline geldiği bu dönemde yenilikçi iş modellerine ihtiyacımız var. Uyguladığımız iş modelinin bu sorunun çözümüne katkıda bulunmasını ve herkese örnek olmasını temenni ediyorum.” dedi.

TAB Gıda hakkında:

ATA Grubu'na bağlı TAB Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş., Burger King®, Sbarro®, Popeyes® ve Arby's® markalarının Türkiye'de münhasır lisans hakkı sahibi ve Burger King®, Sbarro®, Popeyes® ve Arby's® restoranlarının Türkiye'deki işletmecisi ve geliştirme ortağıdır. TAB Gıda bünyesinde Burger King® 1995 yılında, Popeyes® ve Sbarro® markaları ise 2007 yılında faaliyete geçmiştir. TAB Gıda 2010 yılında da Arby's®'i bünyesine katmış, 2013 yılında kendi markası olan Usta Dönerci®'yi, 2019 yılında da yine kendi markası olan Usta Pideci®'yi kurmuştur. Bugün Türkiye genelinde 650'den fazla Burger King® restoranı, 80'e yakın Sbarro®, 200'ü aşkın Popeyes®, 70'den fazla Arby's®, 130'dan fazla Usta Dönerci® ve 39 Usta Pideci® restoranı bulunmaktadır. Hızlı servis restoran zincirlerini bünyesinde bulunduran TAB Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş. bugüne kadar pek çok ödül alarak, sektörünün lideri konumundadır.