

معرفی متمام و
منو غذای شرکتی
تیر ماه ۱۴۰۳



www.motamem-fs.com

۰۲۱-۸۸۸۰۵۱۲۴





درباره متمم

مدیران موفق میدانند که رابطه مستقیمی ما بین بهره وری سرمایه های انسانی و محیط کسب و کار وجود دارد. انتخاب تهیه غذای شرکتی مناسب تاثیر بسزایی در ایجاد محیطی دوستانه و عاری از تنش در بین پرسنل سازمان ها ایفا میکند.

متمم با سابقه ۱۴ ساله در ارائه خدمات تهیه غذای شرکتی و تشریفاتی و با استفاده از مشاوران حوزه مدیریت منابع انسانی و تغذیه ای افتخار این را داشته که با بسیاری از شرکت ها بزرگ در سراسر کشور همکاری داشته باشد.

تمام تلاش تیم تولید و برنامه ریزی متمم بر این است که بتوانیم بهترین کیفیت محصول و خدمات را با توجه به بودجه سازمان های طرف قرارداد ارائه دهیم، از این رو سعی میکنیم هر روزه با بالابردن استانداردهای خود نسبت به افزایش رضایت مصرف کنندگان نهایی تلاش کنیم. در ادامه به برخی از اقدامات انجام شده اشاره میکنیم.

چرا متمم را انتخاب کنیم

۵

سامانه سفارش و
نظرسنجی آنلاین



۴

تیم طبخ و پشتیبانی
حرفه ای



۳

کنترل کیفیت در تمامی
چرخه فعالیت



۲

پوشش تمامی سلیقه ها
در سازمان



۱

تهیه غذا با رویکرد
دانش منابع انسانی





بایدهایی که متمم هیچ گاه در تهیه غذای شرکتی نادیده نمیگیرد

- استفاده از گوشت، مرغ و ماهی مورد تایید وزارت بهداشت
- استفاده از سبزیجات تازه و ضدعفونی اصولی
- استفاده از برنج ۱۰۰٪ ایرانی
- استفاده از ظروف آلومینیوم، ترموفورمینگ و IML مورد تایید وزارت بهداشت
- انجام آزمایشات دوره ای پرسنل
- حضور پرسنل در کلاس های بهداشت محیط

انواع روش های سرو در تهیه غذای شرکتی متمم

- پک های تور بازدید، سمیناری و نمایشگاهی (پک های غذای سرد)
- غذای تک پرس (ارسال در باکس های گرم)
- آماده سرو (سرو توسط پرسنل شرکت)
- سرو در محل (توسط گارنیشرهای متمم)
- سرو تشریفاتی VIP (جهت مهمانی ها و جلسات مدیران)

مراحل تهیه و ارائه غذا در متمم

۱

انتخاب غذا در سامانه
توسط پرسنل



۲

ارسال روزانه و کسب
بازخورد از طریق کد QR



۳

دریافت فرم نظرسنجی
ماهانه از پرسنل



۴

بررسی بازخوردها و
انجام امور اصلاحی



۵

تهیه گزارش ماهیانه و
ارسال آن به کارفرما





برخی از مشتریانی که گروه متمم افتخار همکاری با آن را داشته است:

- شرکت زرنگار پخش پایتخت (زرماکارون)
- شرکت پدیده شیمی قرن (اکتیو)
- شرکت بازرسی و کیفیت استاندارد ایران ISQI
- سرمایه گذاری بانک ملت
- شرکت آرمان دنتال
- کارخانه شیر پگاه خوزستان
- نیروگاه اتمی دارخوین
- دانشگاه علمی کاربردی جهاد کشاورزی
- شرکت طراحی و مهندسی نفت ODCC
- شرکت ساختمانی ست
- شرکت خشکبار و حبوبات کوروش
- هولدینگ کاسپین
- دفتر مرکزی شرکت لوله سازی اهواز
- شرکت آرین سلامت سینا
- شرکت سرمایه گذاری دارویی گلرنگ
- شرکت آگه آفرین آریا
- خبرگزاری جمهوری اسلامی ایران (ایرنا)
- موسسه مالی و اعتباری کاسپین (مدیریتی)
- موسسه آموزشی کندو

...و

مشتریان فعال گروه متمم:

- دفتر مرکزی شرکت پارس فنر (سهامی عام)
- دفتر مرکزی هلدینگ فولاد یزد
- مرکز کوانتوم دانشگاه شریف
- شرکت مدیریت مهندسی و ساختمان آرکان سازه
- دفتر مرکزی شرکت مسبار کاوه
- دفتر مرکزی شرکت آلومینیوم کوهرنگ زاگرس
- دفتر مرکزی شرکت شیران ساویس
- دفتر مرکزی شرکت پارسیان ترمز
- شرکت پژوهش و نوآوری فرتاک ایرانیان





منوی صبحانه شرکتی روزانه

شرح منوی صبحانه

پنیر تک نفره + خیار اسلایس شده + گوجه اسلایس شده + ۲ حبه خرماي ضیافتی + نان سنگک

شیر طعم دار پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی

آش رشته + ظرف ۵۰۰ سی سی ماکروویوی + کشک تک نفره + نان سنگک

پنیر تک نفره + حلوا شکر + گردو + نان تست

آب میوه پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی

املت گوجه + ظرف ۴۰۰ سی سی ماکروویوی + خیار شور اسلایس شده + نان سنگک

خامه تک نفر + عسل تک نفره + نان سنگک

شیر طعم دار پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی

حلیم + دارچین تک نفره + شکر تک نفره + ظرف ۵۰۰ سی سی ماکروویوی + نان سنگک

تخم مرغ آب پز + کره ۱۰ گرمی + گوجه اسلایس شده + مربا + نان سنگک

شیر طعم دار پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی

املت سبزیجات + زیتون اسلایس شده + ظرف ۴۰۰ سی سی ماکروویوی + نان سنگک

سالاد الویه + خیارشور اسلایس شده + گوجه اسلایس شده + نان باگت

آب میوه پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی

خوراک عدسی + کره تک نفره + ظرف ۵۰۰ سی سی ماکروویوی + نان سنگک

پنیر تک نفره + کره ۱۰ گرمی + مربا + نان بربری

شیر پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی

سوسیس تخم مرغ + زیتون اسلایس شده + ظرف ۴۰۰ سی سی ماکروویوی + نان سنگک

روزهای هفته



انتخاب اول

شنبه

انتخاب دوم

انتخاب اول

یکشنبه

انتخاب دوم

انتخاب اول

دوشنبه

انتخاب دوم

انتخاب اول

سه شنبه

انتخاب دوم

انتخاب اول

چهارشنبه

انتخاب دوم

انتخاب اول

پنجشنبه

انتخاب دوم





منوی غذای شرکتی روزانه

روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
شنبه ۲ تیر	چلو خورش قیمه بادمجان	عدس پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون گوشت	سالاد سزار
یکشنبه ۳ تیر	سبزی پلو با گوشت	چلو جوجه کباب با استخوان	خوراک ران مرغ سوخاری	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه ۴ تیر	چلو خورش قورمه سبزی	ماکارونی با گوشت	خوراک کتلت مرغ	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۵ تیر	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
چهارشنبه ۶ تیر	چلو کباب لقمه	چلو خورش فسنجان با مرغ	ساندویچ همبرگر و ژامبون	سالاد ویژه متمم
شنبه ۹ تیر	چلو کباب میکس	سبزی پلو با ماهی سرخ شده	آبگوشت (کوبیده شده)	سالاد سزار
یکشنبه ۱۰ تیر	چلو خورش قیمه سیب زمینی	استانبولی پلو با کتف مرغ	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه ۱۱ تیر	چلو کباب تابه ای	زرشک پلو با مرغ	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۱۲ تیر	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	ساندویچ کوکتل	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه ۱۳ تیر	چلو کباب کوبیده مرغ	چلو خورش قورمه سبزی	خوراک کشک بادمجان	سالاد ویژه متمم





سالاد رژیمی 

سالاد سزار

سالاد ناگت مرغ

سالاد چیکن فتا

سالاد شنپسل مرغ

سالاد ویژه متمم

سالاد سزار

سالاد ناگت مرغ

تعطیل

تعطیل

سالاد ویژه متمم

سالاد سزار

سالاد ناگت مرغ

خوراک ها 

ساندویچ ژامبون گوشت

خوراک ران مرغ و سبزیجات

خوراک کوکو سیب زمینی

خوراک شنپسل مرغ

خوراک سوسیسی بندری

خوراک کوفته تبریزی

ساندویچ فیله مرغ

تعطیل

تعطیل

ساندویچ سنتی کوبیده

ساندویچ هاتداگ پنیری

خوراک ران مرغ سوخاری

غذای نوع دوم 

عدس پلو با مرغ

سبزی پلو با گوشت

ماکارونی با گوشت

لوبیا پلو با گوشت تکه ای

چلو کباب کوبیده

سبزی پلو با ماهی

استانبولی پلو با گوشت

تعطیل

تعطیل

چلو خورش قورمه سبزی

چلو خورش مرغ آلو

چلو کباب کوبیده

غذای نوع اول 

چلو خورش قیمه بادمجان

چلو جوجه کباب زعفرانی

چلو خورش قورمه سبزی

چلو فسنجان با گوشت قلقلی

سبزی پلو با مرغ سس پز

چلو کباب میکس

چلو خورش قیمه سیب زمینی

تعطیل

تعطیل

چلو کباب کوبیده مرغ

عدس پلو با گوشت

چلو جوجه کباب زعفرانی

روزهای هفته 

شنبه ۱۶ تیر

یکشنبه ۱۷ تیر

دو شنبه ۱۸ تیر

سه شنبه ۱۹ تیر

چهارشنبه ۲۰ تیر

شنبه ۲۳ تیر

یکشنبه ۲۴ تیر

دو شنبه ۲۵ تیر

سه شنبه ۲۶ تیر

چهارشنبه ۲۷ تیر

شنبه ۳۰ تیر

یکشنبه ۳۱ تیر





توضیحات:

- مواد اولیه از نوع مرغوب، برنج ایرانی هاشمی و گوشت کشتار روز تهیه میگردد.
- به کلیه نقاط استان تهران خدمت رسانی انجام میگردد.
- کلیه ایام هفته خدمت رسانی انجام میگردد.
- آمار سفارشات تا ساعت ۱۲ روز قبل باید نهایی گردد.
- هزینه حمل و نقل با توجه به مسیر و نوع خدمات قابل ارائه محاسبه و اخذ میگردد.
- قیمت نوشیدنی و دسر جداگانه محاسبه و در فاکتور درج میگردد.
- به قیمت های فوق مبلغ ۹ درصد مالیات بر ارزش افزوده محاسبه و به صورت حساب اضافه میگردد.

اطلاعات تماس:

فروش مستقیم:

محمد مومن ۰۹۱۲۳۴۳۰۱۳۶

حمید رضا یوسفی ۰۹۳۵۳۱۳۷۴۳۸

مدیریت تولید و محصول:

محسن تجلی پور ۰۹۱۶۸۱۶۶۰۰۳

