

معرفی متمام و
منو غذای شرکتی
مردادماه 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





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

روزهای هفته



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	انتخاب اول انتخاب دوم	شنبه
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	انتخاب اول انتخاب دوم	یک شنبه
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	انتخاب اول انتخاب دوم	دوشنبه
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	انتخاب اول انتخاب دوم	سه شنبه
سالاد الویه + خیار شور 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	انتخاب اول انتخاب دوم	چهارشنبه
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	انتخاب اول انتخاب دوم	پنج شنبه

منوی غذای شرکتی روزانه





سالاد رژیمی 

سالاد چیکن فتا

شالاد شنیسل مرغ

سالاد ویژه متمم

خوراک ها 

خوراک کوفته تبریزی

خوراک کوکو سیب زمینی

ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ

غذای نوع دوم 

سماق پلو با گوشت قلقلی

چلو خورش قیمه سیب زمینی

چلو کباب لقمه

غذای نوع اول 

زرشک پلو با مرغ

عدس پلو با مرغ

سبزی پلو با ماهی

روزهای هفته 

دو شنبه ۱ مرداد

سه شنبه ۲ مرداد

چهارشنبه ۳ مرداد

سالاد سزار

سالاد ناگت مرغ

سالاد چیکن فتا

سالاد شنیسل مرغ

سالاد ویژه متمم

خوراک کشک بادمجان

خوراک کتلت گوشت

خوراک کتف و بال کبابی

ساندویچ ژامبون گوشت

ساندویچ سنتی جوجه کباب

چلو اکبر جوجه

هویج پلو با مرغ

چلو جوجه کباب زعفرانی

چلو ماهی سرخ شده

چلو خورش قیمه سیب زمینی

چلو کباب میکس

چلو خورش قورمه سبزی

چلو کباب تابه ای

سبزی پلو با مرغ

استانبولی پلو با گوشت

شنبه ۶ مرداد

یک شنبه ۷ مرداد

دو شنبه ۸ مرداد

سه شنبه ۹ مرداد

چهارشنبه ۱۰ مرداد

سالاد سزار

سالاد ناگت مرغ

سالاد چیکن فتا

سالاد شنیسل مرغ

سالاد ویژه متمم

خوراک بادمجان و گوشت

خوراک سوسیس بندری

ساندویچ سنتی کباب کوبیده

خوراک کتلت مرغ

خوراک ران مرغ سوخاری

چلو جوجه چوبی سس پز

عدس پلو با مرغ

زرشک پلو با مرغ

دمی گوجه با مرغ

چلو خورش قورمه سبزی

چلو کباب لقمه

چلو خورش قیمه بادمجان

سبزی پلو با ماهی

لوبیا پلو با گوشت

چلو کوبیده مرغ

شنبه ۱۳ مرداد

یک شنبه ۱۴ مرداد

دو شنبه ۱۵ مرداد

سه شنبه ۱۶ مرداد

چهارشنبه ۱۷ مرداد



سبزه	۲۰ مرداد	چلو جوجه کباب زعفرانی	چلو کباب لقمه	خوراک شنیسل مرغ	سالاد سزار
یکشنبه	۲۱ مرداد	چلو خورش فسنجان مرغ	ماکارونی با گوشت	ساندویچ هاتداگ پنیری	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه	۲۲ مرداد	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	خوراک میرزا قاسمی	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۲۳ مرداد	چلو مرغ رب اناری	چلو واویشکا گوشت	خوراک کباب کوبیده	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه	۲۴ مرداد	چلو خورش قورمه سبزی	کلم پلو با مرغ	ساندویچ فیله مرغ	سالاد ویژه متمم
سبزه	۲۷ مرداد	چلو اکبر جوجه	سبزی پلو با گوشت	ساندویچ چیز برگر	سالاد سزار
یکشنبه	۲۸ مرداد	چلو خورش قیمه سیب زمینی	استانبولی پلو با مرغ	خوراک کوکو سبزی	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه	۲۹ مرداد	سبزی پلو با ماهی	زرشک پلو با فیله مرغ	ساندویچ سنتی کباب کوبیده	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۳۰ مرداد	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان مرغ	خوراک سوسیس سیب زمینی	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه	۳۱ مرداد	چلو جوجه کباب زعفرانی	چلو کباب لقمه	خوراک ران مرغ و سبزیجات	سالاد ویژه متمم

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

