

معرفی متمام و
منو غذای شرکتی
مهرماه 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
- 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
- و...





معرفی سامانه آنلاین غذای شرکتی

از مهم ترین اهداف به خدمت گماری مراکز تهیه غذای شرکتی توسط سازمان ها افزایش رضایت مندی پرسنل می باشد. از مهم ترین عوامل رضایت پرسنل مدنظر قرار دادن سلیاق پرسنل در تهیه غذا و پس از آن جذب بازخورد و اصلاح فرایند در تهیه غذای شرکتی می باشد .

سامانه سفارشات غذای شرکتی در واقع یک سیستم مدیریت ارتباط با مشتریان (CRM) می باشد که توسط آن پرسنل غذای روزانه مورد نظر خود را انتخاب و پس از صرف غذا نسبت به درج نظرات و پیشنهادات خود اقدام می کنند. و توسط این سامانه ماهیانه گزارش کاملی از سفارشات، سطح رضایتمندی و پیشنهادات و انتقادات پرسنل به سازمان ارائه می گردد.

امکان افزودن پرداخت آنلاین در سامانه وجود داشته و همچنین امکان سفارشی سازی سامانه با نام و لوگو سازمان طرف قرارداد برای سازمان های بزرگ و قراردادهای طولانی مدت وجود دارد.

نمونه سامانه انتخاب غذای آنلاین
امکان افزودن محل تحویل غذا
امکان افزودن غذای VIP به منو
امکان افزودن دسر و نوشیدنی به منو
امکان درج مبلغ غذای انتخاب شده
امکان اتصال به درگاه پرداخت آنلاین





منوی صبحانه شرکتی روزانه

شرح منوی صبحانه

روزهای هفته



پنیر تک نفره + خیار اسلایس شده + گوجه اسلایس شده + ۲ حبه خرما + 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 شگری + 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	یکشنبه
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	پنجشنبه

قیمت میانگین به ازای هر پرس ۸۹ هزار تومان محاسبه می گردد.





منوی غذای شرکتی روزانه

روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
یکشنبه ۱ مهر	چلو کباب میکس	زرشک پلو با مرغ	خوراک شنیسل مرغ	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه ۲ مهر	چلو خورش قیمه سیب زمینی	هویج پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون گوشت	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۳ مهر	چلو اکبر جوجه	چلو کباب لقمه	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه ۴ مهر	عدس پلو با مرغ	چلو خورش قورمه سبزی	خوراک کشک بادمجان	سالاد ویژه متمم
شنبه ۷ مهر	چلو جوجه کباب با استخوان	چلو کباب تابه ای	خوراک ران مرغ سوخاری	سالاد سزار
یکشنبه ۸ مهر	استانبولی پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	ساندویچ هاتداگ پنیری	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه ۹ مهر	سبزی پلو با ماهی	چلو کباب لقمه	خوراک کوفته تبریزی	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۱۰ مهر	عدس پلو با مرغ	ماکارونی با گوشت	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه ۱۱ مهر	چلو خورش فسنگان با گوشت قلقلی	چلو مرغ رب اناری	خوراک کتلت گوشت	سالاد ویژه متمم
شنبه ۱۴ مهر	چلو کباب لقمه	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک شنیسل مرغ	سالاد سزار
یکشنبه ۱۵ مهر	چلو خورش قورمه سبزی	استانبولی پلو با مرغ	خوراک سوسیس بندری	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه ۱۶ مهر	چلو گوشت	ته چین مرغ	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد چیکن فتا





روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
سه شنبه ۱۷ مهر	چلو خورش قیمه بادمجان	چلو کباب کوبیده مرغ	همبرگر با ژامبون	سالاد شنپسل مرغ
چهارشنبه ۱۸ مهر	زرشک پلو با مرغ	لوبیا پلو با گوشت	خوراک کتلت مرغ	سالاد ویژه متمم
شنبه ۲۱ مهر	چلو جوجه کباب زعفرانی	چلو قیمه تثار	ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ	سالاد سزار
یک شنبه ۲۲ مهر	چلو خورش قیمه سیب زمینی	پلو مکزیکی (تند)	خوراک میرزا قاسمی	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه ۲۳ مهر	سبزی پلو با ماهی	زرشک پلو با مرغ	ساندویچ فیله مرغ	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۲۴ مهر	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	خوراک کوکو سیب زمینی	سالاد شنپسل مرغ
چهارشنبه ۲۵ مهر	چلو خورش فسنجان مرغ	لوبیا پلو با گوشت	ساندویچ سوسیس کوکتل	سالاد ویژه متمم
شنبه ۲۸ مهر	چلو کباب لقمه نگین دار	چلو جوجه چوبی	خوراک کوفته تبریزی	سالاد سزار
یک شنبه ۲۹ مهر	چلو خورش مسما بادمجان مرغ	ماکارونی با گوشت	خوراک سوسیس بندری	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه ۳۰ مهر	چلو کباب تابه ای	چلو جوجه ترش	خوراک چیز برگر	سالاد چیکن فتا

قیمت میانگین به ازای هر پرس ۱۷۵ هزار تومان محاسبه می گردد.





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 ۱۰ درصد مالیات بر ارزش افزوده محاسبه و به صورت حساب اضافه میگردد.

اطلاعات تماس:

فروش مستقیم:

محمد رضا رجبی: ۰۹۰۳۳۵۵۶۶۶۳

محمد مومن: ۰۹۱۲۳۴۳۰۱۳۶

حمیدرضا یوسفی: ۰۹۱۲۰۶۳۲۲۱۲

مدیریت تولید و محصول: محسن تجلی پور ۰۳۰۹۱۶۸۱۶۶۰

