



معرفی متمم و
منو غذای شرکتی
دی 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

- 

تهیه غذا با رویکرد دانش منابع انسانی


- 

پوشش تمامی سلیقه ها در سازمان


- 

کنترل کیفیت در تمامی چرخه فعالیت


- 

تیم طبخ و پشتیبانی حرفه ای


- 

سامانه سفارش و نظرسنجی آنلاین







بایدهایی که متمم هیچ گاه در تهیه غذای شرکتی نادیده نمیگیرد

انواع روش های سرو در تهیه غذای شرکتی متمم

- 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
- 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 کوهرننگ زاگرس
- دفتر مرکزی شرکت شیران ساویس
- دفتر مرکزی شرکت پارسیان ترمز
- شرکت پژوهش و نوآوری فرتاک ایرانیان
- گروه صنعتی برسم لعل
- شرکت ساخت ماشین آلات و تجهیزات پگاه

و...





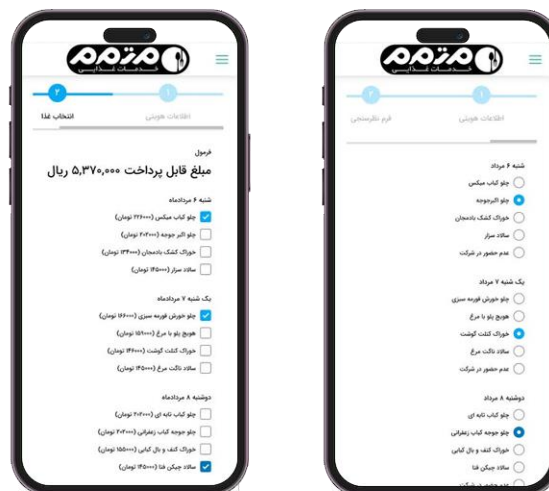
معرفی سامانه آنلاین غذای شرکتی

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 خرمای ضیافتی + نان لواش بسته بندی شیر طعم دار پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی	انتخاب اول	شنبه
آش رشته + ظرف ۵۰۰ سی سی ماکروویوی + کشک تک نفره + نان لواش بسته بندی	انتخاب دوم	
پنیر تک نفره + حلوا شکری + گردو + نان تست آب میوه پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی	انتخاب اول	یک شنبه
املت گوجه + ظرف ۴۰۰ سی سی ماکروویوی + خیار شور اسلایس شده + نان لواش بسته بندی	انتخاب دوم	
خامه تک نفر + عسل تک نفره + نان لواش بسته بندی شیر طعم دار پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی	انتخاب اول	دوشنبه
حلیم + دارچین تک نفره + شکر تک نفره + ظرف ۵۰۰ سی سی ماکروویوی + نان لواش بسته بندی	انتخاب دوم	
تخم مرغ آب پز + کره ۱۰ گرمی + گوجه اسلایس شده + مربا + نان لواش بسته بندی شیر طعم دار پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی	انتخاب اول	سه شنبه
املت سبزیجات + زیتون اسلایس شده + ظرف ۴۰۰ سی سی ماکروویوی + نان لواش بسته بندی	انتخاب دوم	
سالاد الویه + خیارشور اسلایس شده + گوجه اسلایس شده + نان باگت آب میوه پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی	انتخاب اول	چهارشنبه
خوراک عدسی + کره تک نفره + ظرف ۵۰۰ سی سی ماکروویوی + نان لواش بسته بندی	انتخاب دوم	
پنیر تک نفره + کره ۱۰ گرمی + مربا + نان لواش بسته بندی شیر پاکتی تک نفره ۲۰۰ سی سی	انتخاب اول	پنج شنبه
سوسیس تخم مرغ + زیتون اسلایس شده + ظرف ۴۰۰ سی سی ماکروویوی + نان لواش بسته بندی	انتخاب دوم	

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
شنبه ۱ دی	چلو کباب تابه ای	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک شنپسل مرغ	سالاد سزار
یکشنبه ۲ دی	چلو خورش قیمه بادمجان	عدس پلو با مرغ	ساندویچ کوکتل پنیری	سالاد ناگت مرغ
دوشنبه ۳ دی	سبزی پلو با ماهی	چلو جوجه کباب با استخوان	آبگوشت (کوبیده شده)	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۴ دی	ماکارونی با گوشت	پلو مکزیکی با مرغ (تند)	ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ	سالاد شنپسل مرغ
چهارشنبه ۵ دی	چلو خورش فسنجان با گوشت	زرشک پلو با مرغ	خوراک کتلت گوشت	سالاد ویژه متمم
شنبه ۸ دی	چلو کباب لقمه	چلو جوجه چوبی حلزونی	خوراک سوسیس بندری	سالاد سزار
یکشنبه ۹ دی	چلو خورش قیمه سیب زمینی	استانبولی پلو با مرغ	خوراک کشک بادمجان	سالاد ناگت مرغ
دوشنبه ۱۰ دی	سبزی پلو با گوشت	ته چین مرغ	ساندویچ سنتی کباب کوبیده	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۱۱ دی	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان با مرغ	ساندویچ هاتداگ پنیری	سالاد شنپسل مرغ
چهارشنبه ۱۲ دی	چلو خورش قورمه سبزی	چلو مرغ با سس انار	خوراک کوفته تبریزی	سالاد ویژه متمم





روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
شنبه ۱۵ دی	چلو کباب وزیری (میکس)	چلو اکبر جوجه	خوراک ران مرغ سوخاری	سالاد سزار
یکشنبه ۱۶ دی	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	سالاد الویه	سالاد ناگت مرغ
دوشنبه ۱۷ دی	چلو قیمه تار	چلو کباب کوبیده مرغ	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۱۸ دی	سبزی پلو با ماهی	زرشک پلو با مرغ	ساندویچ چیز برگر	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه ۱۹ دی	چلو خورش مسما بادمجان با گوشت	هویج پلو با مرغ	خوراک میرزا قاسمی	سالاد ویژه متمم
شنبه ۲۲ دی	چلو کباب لقمه	چلو جوجه کباب ترش	خوراک چیکن استراگانوف	سالاد سزار
یکشنبه ۲۳ دی	چلو خورش قورمه سبزی	عدس پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون گوشت	سالاد ناگت مرغ
دوشنبه ۲۴ دی	چلو گوشت	چلو خورش فسنجان با مرغ	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۲۵ دی	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
چهارشنبه ۲۶ دی	چلو خورش قیمه سیب زمینی	سبزی پلو با مرغ	خوراک سوسیس بندری	سالاد ویژه متمم
شنبه ۲۹ دی	چلو کباب تابه ای	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک شنیسل مرغ	سالاد سزار
یکشنبه ۳۰ دی	چلو خورش قیمه بادمجان	عدس پلو با مرغ	ساندویچ کوکتل پنیری	سالاد ناگت مرغ

قیمت میانگین کارشناسی گرید ۲ به ازای هر پرس ۱۹۵ هزار تومان محاسبه می گردد.

قیمت میانگین کارشناسی گرید ۱ به همراه نوشیدنی روز (دوغ، نوشابه، دلستر) به ازای هر پرس ۲۴۰ هزار تومان محاسبه می گردد.





منوی غذای شرکتی روزانه PRO

نوشیدنی	همراه غذا	غذای Healthy	غذای اصلی	روزهای هفته
لیموناد	ماست چکیده	ساندویچ مرغ گریل شده	چلو جوجه کباب زعفرانی	شنبه ۱ دی
دوغ	سوپ جو	سالاد سزار با مرغ گریل شده	چلو خورش قیمه سیب زمینی گوسفندی	یکشنبه ۲ دی
نوشیدنی کاسنی	سالاد میوه	دلمه با برنج قهوه ای و مرغ	سبزی پلو با ماهی	دوشنبه ۳ دی
نوشابه	فرنی	خوراک همبرگر رژیمی	چلو کباب بختیاری	سه شنبه ۴ دی
دلستر	ترشی	خوراک مرغ و سبزیجات	چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی	چهارشنبه ۵ دی
دوغ	سالاد میوه	خوراک ماهی کبابی	چلو کباب لقمه	شنبه ۸ دی
نوشیدنی کاسنی	ماست و خیار	سالاد کینوا و مرغ گریل شده	زرشک پلو با مرغ	یکشنبه ۹ دی
دلستر	سوپ ورمیشل	خوراک مرغ و سبزیجات	سبزی پلو با گوشت ویژه	دوشنبه ۱۰ دی
لیموناد	سالاد فصل	ساندویچ فیله مرغ گریل شده	چلو جوجه کباب با استخوان	سه شنبه ۱۱ دی
نوشابه	ژله میوه ای	سالاد سزار با مرغ گریل شده	چلو خورش قورمه سبزی گوسفندی	چهارشنبه ۱۲ دی





روزهای هفته	غذای اصلی	غذای Healthy	همراه غذا	دسر
شنبه ۱۵ دی	چلو کباب وزیری	بشقاب سبزیجات	بورانی اسفناج	نوشابه
یکشنبه ۱۶ دی	چلو اکبر جوجه	سالاد مرغ و آواکادو	سالاد شیرازی	دوغ
دوشنبه ۱۷ دی	چلو قیمه تثار	ساندویچ بوفلمون گریل شده	سوپ شیر	آب انار طبیعی
سه شنبه ۱۸ دی	سبزی پلو با ماهی	مرغ گریل شده با برنج قهوه ای	ترامیسو	دلستر
چهارشنبه ۱۹ دی	چلو خورش مسما بادمجان گوسفندی	فیله مرغ گریل شده و سبزیجات	زیتون	لیموناد
شنبه ۲۲ دی	چلو کباب لقمه نگین دار	خوراک همبرگر رژیمی	سوپ قارچ	دوغ
یکشنبه ۲۳ دی	چلو خورش قورمه سبزی گوسفندی	دلمه با برنج قهوه ای و مرغ	زیتون پرورده	لیموناد
دوشنبه ۲۴ دی	چلو گوشت	فیله مرغ گریل شده و سبزیجات	ماست موسیر	دلستر
سه شنبه ۲۵ دی	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
چهارشنبه ۲۶ دی	چلو مرغ تنوری	سالاد میوه	سالاد میوه	نوشابه
شنبه ۲۹ دی	چلو کباب تابه ای	ساندویچ مرغ گریل شده	ماست چکیده	لیموناد
یکشنبه ۳۰ دی	چلو خورش قیمه سیب زمینی گوسفندی	سالاد سزار با مرغ گریل شده	سوپ جو	دوغ

قیمت میانگین به ازای هر پرس ۳۶۰ 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 ۰۹۱۶۸۱۶۶۰۰۳

