



معرفی متمم و
منو غذای شرکتی
بهمن 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 آرين 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
 - گروه صنعتی برسم لعل
 - شرکت ساخت ماشین آلات و تجهیزات پگاه
 - شرکت فولاد غدیر نی ریز
 - شرکت پس کرانه
 - شرکت گیتی کالا ایرانیان (گروه گیتی پسند)
 - بنیاد ملی نخبگان
 - شرکت هماهنگ همراه پایتخت (داریا)
 - گروه مالی نماد غدیر
 - مرکز وکلا کارشناسان رسمی و مشاوران خانواده قوه قضاییه
- و...





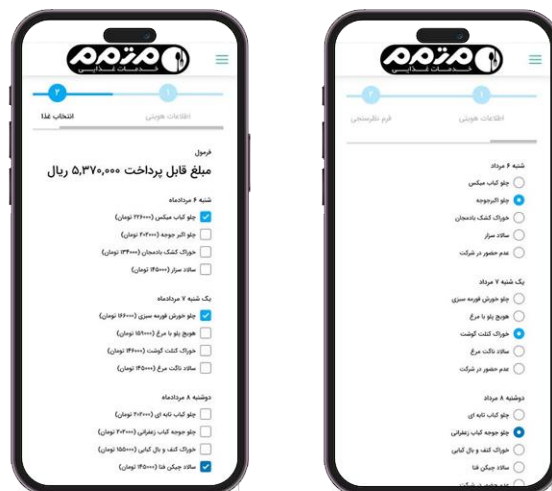
معرفی سامانه آنلاین غذای شرکتی

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 ۹۹ هزار تومان محاسبه می گردد.





منوی غذای شرکتی روزانه

روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی	
دو شنبه	۱ بهمن	سبزی پلو با ماهی	چلو کباب لقمه نگین دار	آبگوشت (کوبیده شده)	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۲ بهمن	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	ساندویچ چیز برگر	سالاد شننسل مرغ
چهارشنبه	۳ بهمن	زرشک پلو با مرغ	چلو خورش قورمه سبزی	خوراک کشک بادمجان	سالاد ویژه متمم
شنبه	۶ بهمن	چلو خورش فسنجان مرغ	سماق پلو با گوشت قلقلی	خوراک سوسیس بندری	سالاد سزار
یک شنبه	۷ بهمن	چلو کباب لقمه	چلو مرغ اناری	خوراک کتلت گوشت	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه	۸ بهمن	چلو خورش قیمه سیب زمینی	ماکارونی با گوشت و قارچ	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۹ بهمن	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
چهارشنبه	۱۰ بهمن	چلو گوشت مشهدی	چلو جوجه کباب ترش	خوراک کوفته تبریزی	سالاد ویژه متمم
شنبه	۱۳ بهمن	چلو جوجه کباب با استخوان	چلو قیمه تثار	خوراک مرغ سوخاری	سالاد سزار
یک شنبه	۱۴ بهمن	چلو خورش کرفس	استانبولی پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون گوشت	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه	۱۵ بهمن	چلو کباب تابه ای	سبزی پلو با مرغ	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۱۶ بهمن	عدس پلو با گوشت	مسما بادمجان مرغ	ساندویچ هاتداگ پنیری	سالاد شننسل مرغ
چهارشنبه	۱۷ بهمن	چلو خورش قیمه سیب زمینی	پلو مکزیکی با مرغ	خوراک کوکو سیب زمینی	سالاد ویژه متمم





روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
شنبه	۲۰ بهمن سبزی پلو با ماهی	چلو کباب میکس	خوراک مرغ سوخاری	سالاد سزار
یکشنبه	۲۱ بهمن چلو خورش قورمه سبزی	هویج پلو با مرغ	خوراک سوسیس بندری	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه	۲۲ بهمن تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
سه شنبه	۲۳ بهمن چلو کباب لقمه	چلو جوجه چوبی سس پز	خوراک شنیسل مرغ	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه	۲۴ بهمن استانبولی پلو با مرغ	چلو خورش قیمه بادمجان	ساندویچ همبرگر و ژامبون	سالاد ویژه متمم
شنبه	۲۷ بهمن چلو کباب لقمه	ته چین مرغ	سالاد ماکارونی با مرغ	سالاد سزار
یکشنبه	۲۸ بهمن زرشک پلو با مرغ	مسما بادمجان گوشت	ساندویچ کوکتل پنیری	سالاد ناگت مرغ
دو شنبه	۲۹ بهمن چلو کوبیده مرغ	ماکارونی با گوشت و قارچ	خوراک کوکو سبزی	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۳۰ بهمن چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی	چلو جوجه کباب زعفرانی	ساندویچ مرغ گریل شده	سالاد شنیسل مرغ

قیمت میانگین کارشناسی

گريد A : ۲,۲۰۰,۰۰۰ ریال

گريد B : ۱,۹۵۰,۰۰۰ ریال

میانگین قیمت دسر روز (ترشی، ماست ساده، ماست موسیر، ماست و خیار، زیتون، سالاد شیرازی): ۲۰۰,۰۰۰ ریال

میانگین قیمت نوشیدنی روز (نوشابه، دلستر، دوغ): بطری: ۲۰۰,۰۰۰ ریال قوطی: ۳۰۰,۰۰۰ ریال





منوی غذای شرکتی روزانه PRO

روزهای هفته	غذای اصلی	غذای Healthy	همراه غذا	نوشیدنی	
دو شنبه	۱ بهمن	سبزی پلو با ماهی	خوراک فیله مرغ گریل و سبزیجات	ترشی	دلستر میوه ای
سه شنبه	۲ بهمن	چلو کباب دو رو	خوراک لوبیا و مرغ و قارچ	بورانی اسفناج	نوشابه قوطی
چهارشنبه	۳ بهمن	زرشک پلو با مرغ	خوراک همبرگر رژیمی	ماست موسی	دوغ ۵۰۰ سی سی
شنبه	۶ بهمن	چلو خورش فسنجان با ران مرغ	خوراک سینه مرغ و سبزیجات	زیتون پرورده	لیموناد شیشه ای
یک شنبه	۷ بهمن	چلو کباب لقمه	سالاد کینوا و مرغ گریل شده	سوپ جو	آب انار طبیعی
دو شنبه	۸ بهمن	چلو جوجه ران زعفرانی	دلمه با برنج قهوه ای	ترامیسو	نوشابه قوطی
سه شنبه	۹ بهمن	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
چهارشنبه	۱۰ بهمن	باقالی پلو با گوشت مشهدی	خوراک ماهی کبابی	سالاد فصل	نوشیدنی سستی کاسنی
شنبه	۱۳ بهمن	چلو جوجه کباب با استخوان	سالاد سزار	ماست چکیده	دلستر میوه ای
یک شنبه	۱۴ بهمن	چلو قیمه تثار	ران مرغ با برنج قهوه ای	سالاد شیرازی	دوغ ۵۰۰ سی سی
دو شنبه	۱۵ بهمن	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک کتف و بال کبابی	بورانی بادمجان	نوشابه قوطی
سه شنبه	۱۶ بهمن	چلو خورش مسما بادمجان گوسفندی	سالاد آتتراکت	ماست و خیار	لیموناد شیشه ای
چهارشنبه	۱۷ بهمن	چلو مرغ تنوری	خوراک همبرگر رژیمی	سوپ ورمیشل	آب انار طبیعی





روزهای هفته	غذای اصلی	غذای Healthy	همراه غذا	نوشیدنی
شنبه	۲۰ بهمن سبزی پلو با ماهی	فیله مرغ گریل شده و سبزیجات	ترشی	دلستر میوه ای
یک شنبه	۲۱ بهمن چلو خورش قورمه سبزی گوسفندی	خوراک مرغ تنوری	زیتون	لیموناد شیشه ای
دو شنبه	۲۲ بهمن تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
سه شنبه	۲۳ بهمن چلو کباب وزیری	خوراک لوبیا با مرغ و قارچ	سوپ قارچ	نوشابه قوطی
چهارشنبه	۲۴ بهمن چلو اکبر جوجه	سالاد ویژه متمم	فرنی	دوغ ۵۰۰ سی سی
شنبه	۲۷ بهمن ته چین با ران مرغ	دلمه با برنج قهوه ای	سالاد فصل	لیموناد شیشه ای
یک شنبه	۲۸ بهمن چلوکباب بختیاری	خورام مرغ و سبزیجات	ماست موسیر	نوشابه قوطی
دو شنبه	۲۹ بهمن مرمع پلو با سینه مرغ	سالاد مرغ و آواکادو	زیتون پرورده	دوغ ۵۰۰ سی سی
سه شنبه	۳۰ بهمن چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی	مرغ گریل شده با سبزیجات	ماست و خیار	نوشیدنی سستی کاسنی

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

