



معرفی متمم و
منو غذای شرکتی
اسفند 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

- 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 کوهرنک 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...





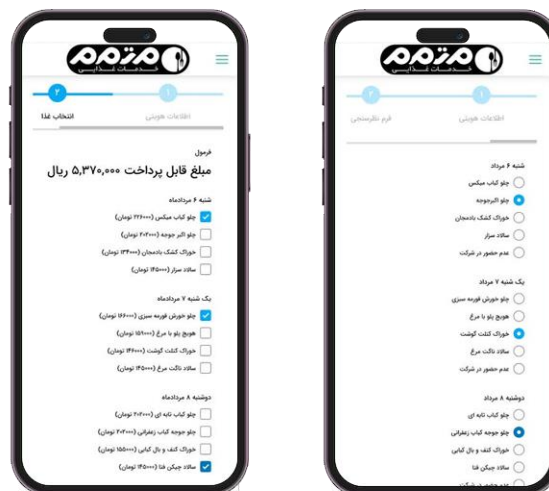
معرفی سامانه آنلاین غذای شرکتی

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	
چهارشنبه	۱ اسفند	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	خوراک سوسیس بندری	سالاد ویژه متمم
شنبه	۴ اسفند	سبزی پلو با ماهی	چلو لقمه نگین دار	آبگوشت (کوبیده شده)	سالاد سزار
یک شنبه	۵ اسفند	چلو خورش قیمه سیب زمینی	ماکارونی با گوشت	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد آتتراکت
دو شنبه	۶ اسفند	چلو کباب لقمه	چلو مرغ اناری	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۷ اسفند	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان مرغ	ساندویچ هاتداگ پنیری	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه	۸ اسفند	چلو جوجه با استخوان	چلو قیمه تشار	خوراک مرغ سوخاری	سالاد ویژه متمم
شنبه	۱۱ اسفند	زرشک پلو با مرغ	چلو خورش قورمه سبزی	خوراک کوفته تبریزی	سالاد سزار
آغاز رمضان ۱۴۴۶ (سرو در وعده سحری، ناهار و افطار)					
یک شنبه	۱۲ اسفند	چلو خورش قیمه بادمجان	استانبولی پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون گوشت	سالاد آتتراکت
دو شنبه	۱۳ اسفند	چلو جوجه کباب زعفرانی	چلو خورش فسنجان با گوشت	ساندویچ مرغ گریل	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۱۴ اسفند	عدس پلو با مرغ	چلو خورش کرفس	خوراک کوکو سیب زمینی	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه	۱۵ اسفند	چلو اکبر جوجه	چلو کباب لقمه	ساندویچ چیز رگر	سالاد ویژه متمم





روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
شنبه ۱۸ اسفند	چلو خورش قیمه سیب زمینی	پلومکزیکی با مرغ	خوراک کتلت گوشت	سالاد سزار
یک شنبه ۱۹ اسفند	چلو کباب میکس	سبزی پلو با مرغ	ساندویچ کوکتل پنیر	سالاد آتتراکت
دو شنبه ۲۰ اسفند	چلو خورش فسنجان مرغ	سماق پلو با گوشت قلقلی	ساندویچ سنتی کباب کوبیده	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۲۱ اسفند	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش آلو اسفناج با مرغ	خوراک سوسیس بندری	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه ۲۲ اسفند	چلو کباب لقمه	چلو جوجه چوبی	خوراک کشک بادمجان	سالاد ویژه متمم
شنبه ۲۵ اسفند	چلو جوجه کباب زعفرانی	چلو خورش قیمه بادمجان	سالاد الویه کالباس	سالاد سزار
یک شنبه ۲۶ اسفند	عدس پلو با گوشت	زرشک پلو با مرغ	خوراک شنیسل مرغ	سالاد آتتراکت
دو شنبه ۲۷ اسفند	چلو خورش قورمه سبزی	چلو کباب کوبیده مرغ	ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۲۸ اسفند	سبزی پلو با ماهی	ته چین مرغ	سالاد ماکارونی با مرغ	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	
چهارشنبه	۱ اسفند	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک همبرگر رژیمی	زیتون پرورده	نوشابه قوطی
شنبه	۴ اسفند	سبزی پلو با ماهی ویژه	خوراک سینه مرغ و سبزیجات	ترشی	لیموناد شیشه ای
یک شنبه	۵ اسفند	چلو خورش قیمه سیب زمینی گوسفندی	سالاد آتتراکت	ترامیسو	دوغ ۵۰۰ سی سی
دو شنبه	۶ اسفند	چلو کباب لقمه ویژه	خوراک کتف و بال کبابی	ماست چکیده	دلستر قوطی
سه شنبه	۷ اسفند	چلو جوجه با استخوان	خوراک ماهی کبابی	سوپ روز	آب انار طبیعی
چهارشنبه	۸ اسفند	چلو قیمه تار	خوراک ران مرغ و برنج قهوه ای	سالاد فصل	دوغ ۵۰۰ سی سی
شنبه	۱۱ اسفند	زرشک پلو با مرغ ویژه	سالاد سزار	ماست موسیر	دلستر میوه ای
آغاز رمضان ۱۴۴۶ (سرو در وعده سحری، ناهار و افطار)					
یک شنبه	۱۲ اسفند	چلو جوجه کباب زعفرانی	دلمه با برنج قهوه ای	بورانی بادمجان	نوشابه قوطی
دو شنبه	۱۳ اسفند	چلو خورش فسنجان با گوشت	ساندویچ مرغ گریل	سالاد شیرازی	دوغ ۵۰۰ سی سی
سه شنبه	۱۴ اسفند	چلو گوشت	سالاد کینوا و مرغ گریل شده	زیتون شور	لیموناد شیشه ای
چهارشنبه	۱۵ اسفند	چلو اکبر جوجه	خوراک همبرگر رژیمی	ماست موسیر	نوشیدنی سستی کاسنی





نوشیدنی	همراه غذا	غذای Healthy	غذای اصلی	روزهای هفته	
دوغ ۵۰۰ سی سی	ژله میوه ای	فیله مرغ گریل شده و سبزیجات	چلو خورش قیمه بادمجان گوسفندی	۱۸ اسفند	شنبه
لیموناد شیشه ای	ماست و بادمجان	خوراک مرغ تنوری	چلو کباب وزیری	۱۹ اسفند	یک شنبه
دلستر میوه ای	ترشی	سالاد مرغ و آواکادو	چلو ماهی	۲۰ اسفند	دو شنبه
نوشابه قوطی	سالاد شیرازی	خوراک لوبیا با مرغ و قارچ	لوبیا پلو با گوشت ویژه	۲۱ اسفند	سه شنبه
دوغ ۵۰۰ سی سی	فرنی	سالاد ویژه متمم	چلو کباب لقمه	۲۲ اسفند	چهارشنبه
لیموناد شیشه ای	سالاد فصل	دلمه با برنج قهوه ای	چلو جوجه کباب زعفرانی	۲۵ اسفند	شنبه
نوشابه قوطی	ماست و خیار	خورام مرغ و سبزیجات	چلو مرغ تنوری	۲۶ اسفند	یک شنبه
دوغ ۵۰۰ سی سی	زیتون پرورده	سالاد چیکن فتا (مرغ و پنیر فتا)	چلو خورش قورمه سبزی گوسفندی	۲۷ اسفند	دو شنبه
نوشیدنی سنتی کاسنی	ماست موسیر	مرغ گریل شده با سبزیجات	ته چین مرغ ویژه	۲۸ اسفند	سه شنبه

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

