



معرفی متمام و
منو غذای شرکتی
اردیبهشت ماه ۱۴۰۴



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 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





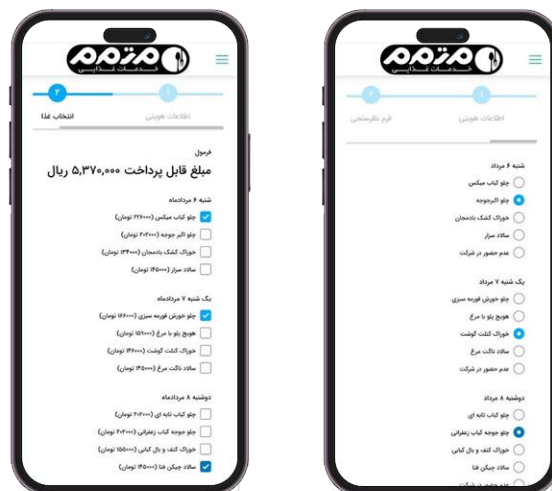
معرفی سامانه آنلاین غذای شرکتی

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 ۱۱۴ هزار تومان محاسبه می گردد.





منوی غذای شرکتی روزانه

روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی	
دو شنبه	۱ اردیبهشت	سبزی پلو با ماهی	زرشک پلو با مرغ	ساندویچ سنتی کباب کوبیده	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۲ اردیبهشت	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	خوراک کوکو سبزی	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه	۳ اردیبهشت	چلو خورش قورمه سبزی	ماکارونی با گوشت و قارچ	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد ویژه متمم
شنبه	۶ اردیبهشت	چلو قیمه نثار	چلو جوجه کباب با استخوان	خوراک کوفته تبریزی	سالاد سزار
یک شنبه	۷ اردیبهشت	چلو خورش کرفس	استانبولی پلو با مرغ	خوراک سالاد الویه	سالاد آتتراکت
دو شنبه	۸ اردیبهشت	چلو کباب تابه ای	سبزی پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون گوشت	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۹ اردیبهشت	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان مرغ	خوراک کوکو سبزی	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه	۱۰ اردیبهشت	چلو خورش قیمه سیب زمینی	پلو مکزیکی با مرغ	خوراک کتلت گوشت	سالاد ویژه متمم
شنبه	۱۳ اردیبهشت	چلو کباب لقمه	ته چین مرغ	خوراک کشک بادمجان	سالاد سزار
یک شنبه	۱۴ اردیبهشت	چلو خورش قورمه سبزی	عدس پلو با مرغ	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد آتتراکت
دو شنبه	۱۵ اردیبهشت	چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی	چلو جوجه کباب زعفرانی	ساندویچ چیز برگر	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۱۶ اردیبهشت	لوبیا پلو با گوشت	چلو کوبیده مرغ	سالاد ماکارونی با مرغ	ساندویچ شنیسل مرغ
چهارشنبه	۱۷ اردیبهشت	چلو خورش مسما بادمجان گوشت	چلو مرغ اناری	خوراک سوسیس بندری	سالاد ویژه متمم





روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
شنبه ۲۰ اردیبهشت	سبزی پلو با گوشت	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک شنیسل مرغ	سالاد سزار
یکشنبه ۲۱ اردیبهشت	چلو خورش قیمه بادمجان	هویج پلو با مرغ	خوراک سالاد الویه	سالاد آتتراکت
دو شنبه ۲۲ اردیبهشت	چو کباب تابه ای	چلو جوجه کباب ترش	ساندویچ هاتداگ پنیری	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۲۳ اردیبهشت	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	خوراک کتلت گوشت	سالاد شنیسل مرغ
چهارشنبه ۲۴ اردیبهشت	چلو کباب لقمه	سبزی پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ	سالاد ویژه متمم
شنبه ۲۷ اردیبهشت	چلو خورش قورمه سبزی	عدس پلو با مرغ	سالاد ماکارونی با مرغ	سالاد سزار
یکشنبه ۲۸ اردیبهشت	سبزی پلو با ماهی	چلو اکبر جوجه	ساندویچ سنتی کباب کوبیده	سالاد آتتراکت
دو شنبه ۲۹ اردیبهشت	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان گوشت	ساندویچ سوسیس کوکتل	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۳۰ اردیبهشت	چلو کباب لقمه	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک مرغ و سبزیجات	سالاد شنیسل مرغ
سه شنبه ۳۱ اردیبهشت	چلو خورش قیمه سیب زمینی	ماکارونی با گوشت و قارچ	خوراک میرزا قاسمی	سالاد ویژه متمم

قیمت میانگین کارشناسی

گريد A : ۲,۴۰۰,۰۰۰ ریال

گريد B : ۱,۹۵۰,۰۰۰ ریال

میانگین قیمت دسر روز (ترشی، ماست ساده، ماست موسیر، ماست و خیار، زیتون، سالاد شیرازی): ۳۰۰,۰۰۰ ریال

میانگین قیمت نوشیدنی روز (نوشابه، دلستر، دوغ): بطری: ۲۵۰,۰۰۰ ریال قوطی: ۳۸۰,۰۰۰ ریال





منوی غذای شرکتی روزانه PRO

روزهای هفته	غذای اصلی	غذای Healthy	همراه غذا	نوشیدنی	
دو شنبه	۱ اردیبهشت	سبزی پلو با ماهی	خوراک مرغ تنوری	ترشی	دلستر قوطی
سه شنبه	۲ اردیبهشت	لوبیا پلو با گوشت ویژه	دلمه با برنج قهوه ای	سالاد شیرازی	دوغ ۵۰۰ سی سی
چهارشنبه	۳ اردیبهشت	چلو خورش قورمه سبزی گوسفندی	خوراک کتف و بال کبابی	ماست چکیده	لیموناد بطری
شنبه	۶ اردیبهشت	چلو قیمه تثار	ساندویچ مرغ گریل شده	ژله میوه ای	دوغ ۵۰۰ سی سی
یک شنبه	۷ اردیبهشت	چلو کباب وزیری	سالاد آتتراکت	سالاد فصل	نوشابه قوطی
دو شنبه	۸ اردیبهشت	چلو کباب تابه ای	خوراک مرغ و سبزیجات	ماست موسیر	دلستر قوطی
سه شنبه	۹ اردیبهشت	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک همبرگر رژیمی	سالاد شیرازی	لیموناد بطری
چهارشنبه	۱۰ اردیبهشت	چلو خورش قیمه سیب زمینی گوسفندی	سالاد ویژه متمم	ماست و خیار	نوشیدنی کاسنی
شنبه	۱۳ اردیبهشت	چلو کباب لقمه	خوراک ماهی کبابی	زیتون پرورده	دوغ ۵۰۰ سی سی
یک شنبه	۱۴ اردیبهشت	چلو خورش قورمه سبزی گوسفندی	سالاد آتتراکت	ماست چکیده	نوشابه قوطی
دو شنبه	۱۵ اردیبهشت	چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی	خوراک مرغ و سبزیجات	سالاد فصل	نوشیدنی کاسنی
سه شنبه	۱۶ اردیبهشت	چلو کباب لقمه نگین دار	دلمه با برنج قهوه ای	ماست موسیر	دلستر قوطی
چهارشنبه	۱۷ اردیبهشت	چلو مرغ اناری	خوراک همبرگر رژیمی	زیتون شور	دوغ ۵۰۰ سی سی





روزهای هفته	غذای اصلی	غذای Healthy	همراه غذا	نوشیدنی
شنبه ۲۰ اردیبهشت	سبزی پلو با گوشت	سالاد سزار	سالاد شیرازی	دوغ ۵۰۰ سی سی
یکشنبه ۲۱ اردیبهشت	چلو خورش قیمه بادمجان گوسفندی	خوراک فیله مرغ گریل شده	بورانی ماست و اسفناج	دلستر قوطی
دوشنبه ۲۲ اردیبهشت	چلو کباب تابه ای	خوراک جوجه ترش	ماست و خیار	نوشابه قوطی
سه شنبه ۲۳ اردیبهشت	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک مرغ تنوری	سالاد فصل	لیموناد بطری
چهارشنبه ۲۴ اردیبهشت	چلو کباب لقمه	سالاد ویژه متمم	زیتون پرورده	نوشیدنی کاسنی
شنبه ۲۷ اردیبهشت	چلو خورش قورمه سبزی گوسفندی	خوراک همبرگر رژیمی	بورانی بادمجان	نوشابه قوطی
یکشنبه ۲۸ اردیبهشت	سبزی پلو با ماهی	خوراک فیله مرغ گریل شده	ترشی	لیموناد بطری
دوشنبه ۲۹ اردیبهشت	چلو کباب بختیاری	سالاد چیکن فتا	زیتون شور	دوغ ۵۰۰ سی سی
سه شنبه ۳۰ اردیبهشت	چلو جوجه کباب زعفرانی	سالاد مرغ و آواکادو	ماست موسیر	دلستر قوطی
سه شنبه ۳۱ اردیبهشت	چلو خورش قیمه سیب زمینی گوسفندی	دلمه با برنج قهوه ای	سالاد شیرازی	نوشیدنی کاسنی

قیمت میانگین به ازای هر پرس ۴۲۰ 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

