



معرفی متمع و
منو غذای شرکتی
خردادماه 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 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...





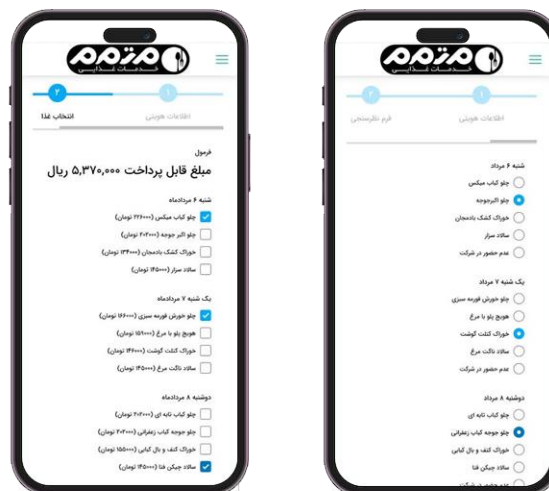
معرفی سامانه آنلاین غذای شرکتی

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 خرماي 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	
شنبه	۳ خرداد	چلو قیمه نثار	چلو جوجه با استخوان	خوراک کوفته تبریزی	سالاد سزار
یکشنبه	۴ خرداد	چلو خورش کرفس	استانبولی پلو با مرغ	خوراک کشک بادمجان	سالاد آتتراکت
دو شنبه	۵ خرداد	چلوکباب لقمه	سبزی پلو با مرغ	خوراک سوسیس بندری	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۶ خرداد	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان مرغ	خوراک کوکو سبزی	خوراک چیکن زوکینی
چهارشنبه	۷ خرداد	چلو خورش قیمه سیب زمینی	پلو مکزیکی	ساندویچ هاتداگ پنیری	سالاد ویژه متمم
شنبه	۱۰ خرداد	چلو کباب تابه ای	چلو جوجه کباب زعفرانی	ساندویچ ژامبون گوشت	سالاد سزار
یکشنبه	۱۱ خرداد	چلو خورش قورمه سبزی	عدس پلو با مرغ	ساندویچ سنتی کباب کوبیده	سالاد آتتراکت
دو شنبه	۱۲ خرداد	چلو خورش فسنجان گوشت	زرشک پلو با مرغ	ساندویچ چیز برگر	سالاد چیکن فتا
سه شنبه	۱۳ خرداد	لوبیا پلو با گوشت	چلو کباب کوبیده مرغ	سالاد ماکارونی با مرغ	خوراک چیکن زوکینی
چهارشنبه	۱۴ خرداد	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل





روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	خوراک ها	سالاد رژیمی
شنبه ۱۷ خرداد	سبزی پلو با گوشت	چلواکبر جوجه	خوراک شنیسل مرغ	سالاد سزار
یکشنبه ۱۸ خرداد	چلو خورش قیمه بادمجان	هویج پلو با مرغ	خوراک کوکو سیب زمینی	سالاد آتراکت
دو شنبه ۱۹ خرداد	چلو کباب لقمه	چلوجوجه کباب ترش	ساندویچ کوکتل پنیری	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۲۰ خرداد	ماکارونی با گوشت	چوخورش مرغ آلو	خوراک کشک بادمجان	خوراک چیکن زوکینی
چهارشنبه ۲۱ خرداد	چوخورش مسما بادمجان گوشت	چلومرغ اناری	ساندویچ سنتی جوجه کباب	سالاد ویژه متمم
شنبه ۲۴ خرداد	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
یکشنبه ۲۵ خرداد	چلو خورش قورمه سبزی	استانبولی پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ	سالاد آتراکت
دو شنبه ۲۶ خرداد	سبزی پلو با ماهی	زرشک پلو با مرغ	ساندویچ سنتی کباب کوبیده	سالاد چیکن فتا
سه شنبه ۲۷ خرداد	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان مرغ	خوراک کتلت گوشت	خوراک چیکن زوکینی
چهارشنبه ۲۸ خرداد	چلو خورش قیمه سیب زمینی	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک سوسیس بندری	سالاد ویژه متمم
شنبه ۳۱ خرداد	چلو کباب میکس	سبزی پلو با تن ماهی	خوراک کوفته تبریزی	سالاد سزار

قیمت میانگین کارشناسی

گرید B : ۱,۹۵۰,۰۰۰ ریال

گرید A : ۲,۴۰۰,۰۰۰ 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
شنبه ۳ خرداد	چلو قیمه تشار	سالاد سزار	ژله میوه ای	دوغ ۵۰۰ سی سی
یکشنبه ۴ خرداد	چلو جوجه کباب با استخوان	خوراک همبرگر رژیمی	سالاد فصل	نوشابه قوطی
دوشنبه ۵ خرداد	چلو کباب لقمه	خوراک فیله مرغ گریل شده	ماست موسیر	دلستر قوطی
سه شنبه ۶ خرداد	عدس پلو با گوشت	خوراک چیکن زوکینی	سالاد شیرازی	لیموناد بطری
چهارشنبه ۷ خرداد	چلو خورش قیمه سیب زمینی گوسفندی	دلمه با برنج قهوه ای	ماست و خیار	نوشیدنی کاسنی
شنبه ۱۰ خرداد	چلو کباب تابه ای	خوراک مرغ تنوری	زیتون پرورده	دوغ ۵۰۰ سی سی
یکشنبه ۱۱ خرداد	چلو جوجه کباب زعفرانی	سالاد آتتراکت	ماست چکیده	نوشابه قوطی
دوشنبه ۱۲ خرداد	چلو خورش فسنجان گوشت	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد فصل	نوشیدنی کاسنی
سه شنبه ۱۳ خرداد	لوبیا پلو با گوشت ویژه	خوراک چیکن زوکینی	سالاد شیرازی	دلستر قوطی
چهارشنبه ۱۴ خرداد	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل





روزهای هفته	غذای اصلی	غذای Healthy	همراه غذا	نوشیدنی
شنبه ۱۷ خرداد	سبزی پلو با گوشت	خوراک مرغ و سبزیجات	بورانی ماست و اسفناج	دلستر قوطی
یکشنبه ۱۸ خرداد	چلو خورش قیمه بادمجان گوسفندی	خوراک همبرگر رژیمی	سالاد شیرازی	دوغ ۵۰۰ سی سی
دوشنبه ۱۹ خرداد	چلو جوجه کباب ترش	سالاد چیکن فتا	ماست و خیار	نوشابه قوطی
سه شنبه ۲۰ خرداد	چلوکباب بختیاری	خوراک ماهی کبابی	سالاد فصل	لیموناد بطری
چهارشنبه ۲۱ خرداد	چلو مرغ اناری	سالاد ویژه متمم	زیتون پرورده	نوشیدنی کاسنی
شنبه ۲۴ خرداد	تعطیل	تعطیل	تعطیل	تعطیل
یکشنبه ۲۵ خرداد	چلو جوجه کباب زعفرانی	سالاد آتتراکت	زیتون شور	دوغ بطری ۵۰۰
دوشنبه ۲۶ خرداد	سبزی پلو با ماهی	فیله مرغ گریل شده	ترشی	لیموناد بطری
سه شنبه ۲۷ خرداد	لوبیا پلو با گوشت	برنج قهوه ای و ران مرغ	ماست موسیر	دلستر قوطی
چهارشنبه ۲۸ خرداد	چلو خورش قیمه سیب زمینی گوسفندی	خوراک کتف و بال کبابی	سالاد شیرازی	نوشیدنی کاسنی
شنبه ۳۱ خرداد	چلو کباب وزیری	سالاد سزار	بورانی بادمجان	نوشابه قوطی

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

