



معرفی مزمّم

و منو مرداد ماه ۱۴۰۴



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 کوهسنگ 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 گیتی کالا ایرانیان
- شرکت کلاچ سازی شایان صنعت
- مرکز ملی نخبگان
- شرکت کنترل و پردازش هوشمند
- شرکت کوشا سازه
- شرکت پس کرانه
- ...و



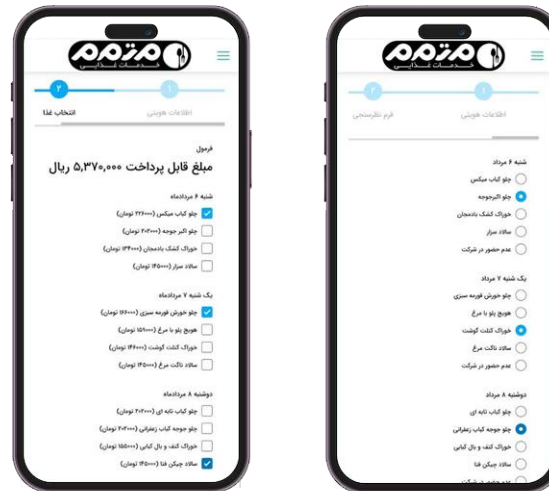
معرفی سامانه آنلاین غذای شرکتی

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

قیمت میانگین به ازای هر پرس ۱۱۴ هزار تومان محاسبه می گردد.



منوی غذای شرکتی روزانه

روزهای هفته	غذای نوع اول	قیمت	غذای نوع دوم	قیمت	خوراک ها	قیمت	سالاد رژیمی	قیمت
چهارشنبه	۱ مرداد	چلو خورش قیمه سیب زمینی	استانبولی پلو با مرغ	خوراک کوکو سبزی	سالاد ویژه متمم			
شنبه	۴ مرداد	سبزی پلو با گوشت	چلو جوجه با استخوان	خوراک شنپسل مرغ	سالاد آتتراکت			
یک شنبه	۵ مرداد	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو	ساندویچ ژامبون گوشت	خوراک سینه مرغ گریل و سبزیجات (رژیمی)			
دو شنبه	۶ مرداد	چلو خورش قورمه سبزی	هویج پلو با مرغ	خوراک کشک بادمجان	سالاد چیکن فتا			
سه شنبه	۷ مرداد	چلو کباب لقمه	زرشک پلو با مرغ	خوراک کوفته تبریزی	سالاد ویژه متمم			
چهارشنبه	۸ مرداد	چلو خورش فسنجان گوشت قلقلی	چلو جوجه کباب زعفرانی	ساندویچ چیزبرگر	سالاد سزار			
شنبه	۱۱ مرداد	چلو خورش قیمه بادمجان	پلو مکزیکی بامرغ	خوراک سوسیس بندری	خوراک سینه مرغ گریل و سبزیجات (رژیمی)			
یک شنبه	۱۲ مرداد	سبزی پلو با ماهی	چلو مرغ اناری	ساندویچ سنتی کباب لقمه	سالاد آتتراکت			
دو شنبه	۱۳ مرداد	ماکارونی با گوشت و قارچ	چلو خورش آلو اسفناج با مرغ	خوراک کوکو سیب زمینی	سالاد سزار			
سه شنبه	۱۴ مرداد	چلو کباب تابه ای	چلو جوجه کباب زعفرانی	ساندویچ کوکتل پنیری	سالاد ویژه متمم			
چهارشنبه	۱۵ مرداد	لوبیا پلو با گوشت	چلوکباب کوبیده مرغ	خوراک میرزا قاسمی	سالاد چیکن فتا			



روزهای هفته	غذای نوع اول	قیمت	غذای نوع دوم	قیمت	خوراک ها	قیمت	سالاد رژیمی	قیمت
شنبه	۱۸ مرداد	چلو کباب لقمه	زرشک پلو با مرغ		ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ		سالاد سزار	
یک شنبه	۱۹ مرداد	چلو خورش قورمه سبزی	عدس پلو با مرغ		خوراک کتف و بال کبابی		سالاد آتتراکت	
دو شنبه	۲۰ مرداد	سبزی پلو با تن ماهی	چلو خورش فسنجان با مرغ		ساندویچ سنتی کباب لقمه		سالاد چیکن فتا	
سه شنبه	۲۱ مرداد	چلو خورش قیمه سیب زمینی	استانبولی پلو با مرغ		سالاد الویه		خوراک سینه مرغ گریل و سبزیجات (رژیمی)	
چهارشنبه	۲۲ مرداد	سبزی پلو با گوشت	چلو جوجه کباب زعفرانی		خوراک شنیسل مرغ		سالاد ویژه متمم	
شنبه	۲۵ مرداد	عدس پلو با گوشت	چلو خورش مسما بادمجان مرغ		خوراک سوسیس بندری		خوراک سینه مرغ گریل و سبزیجات (رژیمی)	
یک شنبه	۲۶ مرداد	چلو کباب تابه ای	چلو جوجه کباب زعفرانی		خوراک کوفته تبریزی		سالاد چیکن فتا	
دو شنبه	۲۷ مرداد	چلو خورش قیمه بادمجان	هویج پلو با مرغ		خوراک کتلت مرغ		سالاد ویژه متمم	
سه شنبه	۲۸ مرداد	لوبیا پلو با گوشت	چلو خورش مرغ آلو		ساندویچ چیز برگر		سالاد سزار	
چهارشنبه	۲۹ مرداد	چلو قیمه تشار	چلو جوجه چوبی سس پز		ساندویچ سنتی جوجه کباب		سالاد آتتراکت	

قیمت میانگین به ازای هر پرس در گرید A ۲۷۰ و در گرید B ۲۲۰ 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

مدیریت تولید و محصول: محسن تجلی پور ۰۹۱۶۸۱۶۶۰۰۳

