



معرفی متمم و
منو غذای شرکتی
فروردین ماه ۱۴۰۵



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

انواع روش های سرو در تهیه غذای شرکتی متمم

- 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

۱

انتخاب غذا در سامانه
توسط پرسنل



۲

ارسال روزانه و کسب
بازخورد از طریق کد QR



۳

دریافت فرم نظرسنجی
ماهانه از پرسنل



۴

بررسی بازخوردها و
انجام امور اصلاحی



۵

تهیه گزارش ماهیانه و
ارسال آن به کارفرما

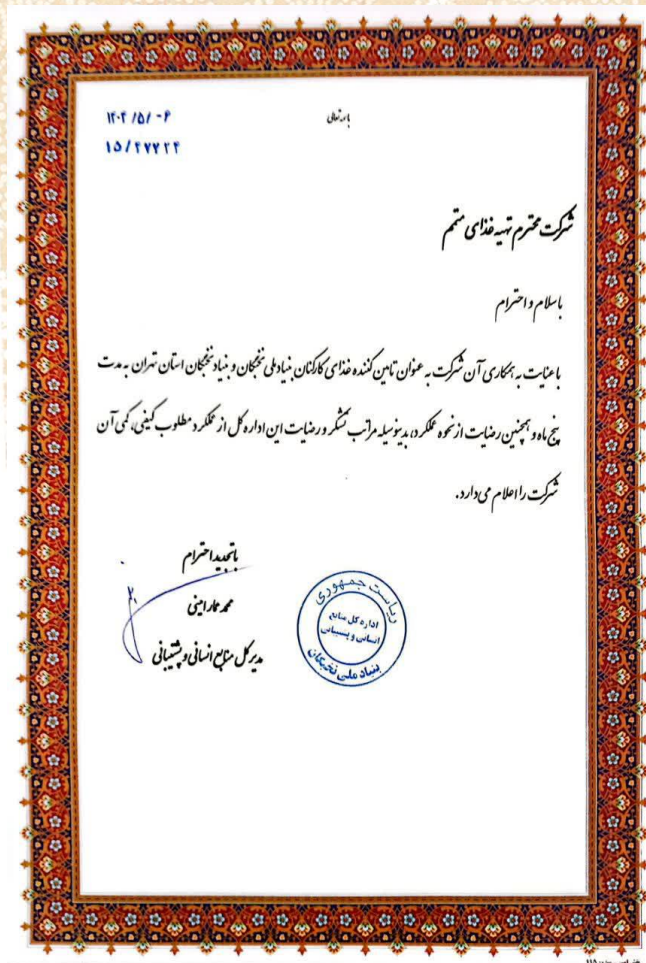


برخی از مشتریانی که گروه متمم افتخار همکاری با آن را داشته است:

- 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
- 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)
- 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 ایرانیان
- شرکت فولاد غدیر نی ریز
- شرکت گیتی کالای ایرانیان (هولدینگ گیتی پسند)
- بنیاد ملی نخبگان
- مرکز وکلا کارشناسان رسمی و مشاوران خانواده قوه قضاییه
- شرکت کلاچ سازی شایان صنعت
- هولدینگ صنعتی مشفق
- شرکت ویتا آریا
- شرکت راهبرد هدف آرمان
- شرکت توسعه انفورماتیک دی (تاد)
- شرکت تامین سرمایه کیمیا
- شرکت مهندسی احیا طرح مهام



رضایت نامه مشتریان



تامین کننده شرکت سایان سازان ایران خودرو
دارنده عنوان تامین کننده برتر گروه سایانیا

شایان صنعت
شرکت کلاچ سازی شایان صنعت
(سپاهان خاص)

تاریخ: ۱۴۰۴/۰۴/۳۱
شماره: ۳۱۱/ص/ش/۱۳۰۴
پیوست: ندارد

جناب آقای محمد مومن

مدیریت محترم عامل شرکت سرآمد رفاه پارس (گروه غذایی متمم)

موضوع: اعلام رضایت

با سلام و احترام

شرکت کلاچ سازی شایان صنعت بدینوسیله اعلام می دارد از خدمات همکاران آن شرکت محترم جهت پذیرایی روزانه از پرسنل این شرکت و واحدهای طایعه (روزانه ۳۰۰ پرس غذا) رضایت کامل داشته و از زحمات جنابعالی و عملکرد پرسنل محترم آن شرکت، تشکر و قدردانی می نماید.

با سپاس
محمددهای دادفرمای
مدیرعامل



پس از درج نام و نام خانوادگی
شایان صنعت - شایان صنعت
تلفن: ۱۳۶۵۲۱۱

Add: No5-7, 6th St, 52nd BLV, 15th Km Of Makhsoos Road Of Karaj, TEHRAN IRAN
TEL: +9821 44189607 44181001 44195001 2 44198956 7 Fax: +9821 44195509
www.shayanigroup.com S-Mail: shayanigroup.com S-Sales: shayanigroup.com
SHAYAN_SANAT_COMPANY Shayan-sanat dutch manufacturing co

آدرس ایران تهران جاده مخصوص کرج، کیلومتر ۱۵، بلوار ۵۲، خیابان ششم پلاک ۷
تلفن: ۴۴۱۸۰۹۰۷ ۴۴۱۸۱۰۰۱ ۴۴۱۸۱۰۰۲ ۴۴۱۹۵۰۰۱-۲ ۴۴۱۹۵۰۰۶-۷
فکس: ۴۴۱۹۵۵۰۹



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 آش رشته + ظرف ۵۰۰ سی سی ماکروویوی + کنسک 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	یکشنبه
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 + خیار شور 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	پنجشنبه



منوی غذای شرکتی روزانه

روزهای هفته	غذای نوع اول	غذای نوع دوم	قیمت	خوراک ها	قیمت
شنبه	۱۵ فروردین	چلو کباب لقمه	چلو جوجه کباب زعفرانی	---	---
یکشنبه	۱۶ فروردین	چلو خورش قیمه سیب زمینی	استانبولی پلو با مرغ	---	---
دو شنبه	۱۷ فروردین	سبزی پلو با تن ماهی	زرشک پلو با مرغ	کوفته تبریزی	
سه شنبه	۱۸ فروردین	ماکارونی با گوشت و قارچ	چلو خورش مرغ آکو	خوراک کشک بادمجان + سبزی و نان سنگک	
چهارشنبه	۱۹ فروردین	چلو خورش قورمه سبزی	عدس پلو با مرغ	ساندویچ ژامبون مرغ و قارچ	
شنبه	۲۲ فروردین	چلو کباب تابه ای	چلو جوجه کباب زعفرانی	ساندویچ چیز برگر	
یکشنبه	۲۳ فروردین	چلو خورش بادمجان	هویج پلو با مرغ	خوراک کتلت مرغ	
دو شنبه	۲۴ فروردین	لوبیا پلو با گوشت	چلو کوبیده مرغ	خوراک سوسیس بندری	
سه شنبه	۲۵ فروردین	تعطیل	تعطیل	تعطیل	
چهارشنبه	۲۶ فروردین	سبزی پلو با ماهی	چلو مرغ اناری	ساندویچ سنتی کوبیده	
شنبه	۲۹ فروردین	چلو خورش فسنجان با گوشت قلقلی	چلو جوجه کباب زعفرانی	خوراک چیکن استراگانوف	
یکشنبه	۳۰ فروردین	عدس پلو با گوشت	چلو خورش آکو اسفناج	خوراک میرزا قاسمی	
دو شنبه	۳۱ فروردین	چلو خورش قیمه سیب زمینی	استانبولی پلو با مرغ	ساندویچ کوکتل	



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.
- به مشتریانی که نیاز به مفاصاحساب بیمه تامین اجتماعی داشته باشند مبلغ ۷,۸ درصد به قیمت ها افزوده میگردد.

اطلاعات تماس:

فروش مستقیم:

محمد رضا رجبی: ۰۹۰۳۳۵۵۶۶۶۳

محمد مومن: ۰۹۱۲۳۴۳۰۱۳۶

امیر حسین ملکی: ۰۹۱۲۴۷۰۳۴۰۵

مدیریت تولید و محصول: محسن تجلی پور ۰۹۱۶۸۱۶۶۰۰۳

