

iyi haber

01-31 Ekim 2009
tarihleri arasında geçerlidir

bonservis

iyi servis



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

İyi Servise Devam



YÜTAŞ SİSTEM... SİSTEM... SİSTEM...

Bu ay sayfamızın konuğu Taş Grup. Randevuma giderken, hem arabayı kullanıyorum, hem de düşünüyorum. Çünkü Taş Grup bir aile şirketi. Aslında düşündüğüm bu değil yani aile şirketi olması çok doğal, tam 5 kardeş bir arada ve yönetimde olmaları kafamı kurcalıyor. Acabalar kafamda uçuşuyor. En çok merak ettiğim nokta şu “Böyle kalabalık bir ortamda yönetimi nasıl çözdüler?” Alaaddin ve Selim Taş karşılıyor beni. Spor, sanat, gelecek hedefler, en çok da sistem konuştuğumuz dolu dolu bir sohbet başlıyoruz. Taş kardeşler, her biri farklı iş kolunda faaliyete geçtikten sonra bir araya gelecek yemek sektörüne giriyorlar. Başarılı bir aşçı olan Bahattin Taş'ın deneyimleri ile sektörün ilk firmalarından biri oluyorlar. Şimdi toptan gıda satışı, yemek işleri ve catering hizmeti ana faaliyetlerini oluşturuyor.

KALİTEYE YATIRIM

2005 yılında, Koreli ortaklarıyla Qualitaş belgelendirme şirketini kuruyorlar. Avusturya merkezli Jas-Anz şirketinin Avrupa ve Ortadoğu temsilciliğini alıyorlar. 1998 yılında ilk kalite belgesini kendi işletmeleri için alarak önemli adımı gerçekleştiriyorlar.

MUTFAKÇILIKTAN SANAYİCİLİĞE DOĞRU...

Sektörün kazanımlarının, bireysel kazanımların daha üzerinde olduğu ve örgütlü iş yapmanın daha önemli olduğuna inandıkları için Selim Taş, İYSAD (İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği) başkan yardımcılığını yürütüyor. Aynı zamanda derneğin kurucu üyelerinden. Buradaki faaliyetlerini Taş şöyle özetliyor “Örgütlü olmak, firmalar olarak kendimize çeki düzen verme gerekliliğinden doğmaktadır.” Taş “Eskiden mutfağcı diye küçümsenerek tabir edilen bu mesleği, sanayiciliğe doğru çekmek ve geliştirmek istiyoruz. Kimin ne ürettiği, ne sattığı, maliyeti düşük ama kalitesi belli olmayan haksız rekabetin yaşandığı bu sektörü örgütlü, kalite yönetim sistemini hayata geçirmiş, standartları, kriterleri ve denetimi olan bir sektör haline dönüştürmemiz gerekiyor.” diye hedeflerini anlatıyor. Aslında, bu sohbetle Taş Grup sınırlarını aşarak, sektöre kuş bakışı bir değerlendirme yapıyoruz. Son günlerde dernek faaliyetlerinde ciddi gelişmelerle yol alınıyor. İstanbul Sanayi Odası'nda (İSO), sektör 5 üyeli bir komisyonla temsil edilir hale geldi. İstanbul Ticaret Odası'nda da paralel hazırlıklar yapılıyor. İTO'da binlerce üyeden oluşan HoReCa'cılarla aynı grupta, yaklaşık 300 firma ile istihdam ve cironun yarıdan fazlasını gerçekleştiriyorlar. İTO'da bir komisyon kurmayı hedefliyorlar. Tüm bu girişimler, sektörün sanayici olarak algılanmasını, hak ettiği değeri almasını sağlamak için sabırla yerine getiriliyor.

KRİTERLER OLUŞTURULUYOR...

“Piyasayı kontrol altına alabilmek için kriterlerin oluşturulması ve denetlenmesi esastır” diye önemini vurguluyor Taş. Sektördeki firmaların derneğe üye olmaları, kriterlere uygun üretim ve hizmet etmeleri, hizmet alanlar açısından bir referans teşkil edecektir. Müşteriler için güvenlik noktası olacaktır. Taş, sektörü düzenleyecek kriterleri şöyle sıralıyor:

- Tarım Bakanlığı izniyle üretim yapmak
- Yeterli üretim alanına sahip olmak
- Uluslararası kalite belgelerine sahip olmak
- Müşteri memnuniyetini sağlamak (hijyen, kalite...)

Taş, geçmiş yıllara göre derneğe olan ilgide fark edilir ciddi artışlar olduğunu, haksız rekabete dur demek isteyen firmaların hızla dernek ve federasyon çatısı altındaki bu

sistem kurallarına katıldıklarını belirtiyor.

SEKTÖRÜN ARA ELEMAN AÇIĞINI KAPATMAK ÜZERE

Milli Eğitim Bakanlığı, 4'ü İstanbul'da olmak üzere 12 okul ve YESİDEF (Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu) ile birlikte ara eleman yetiştirmek üzere çalışmalara başladı. Buna İngiltere'de bir okul da dahil. Aşçı yardımcılığı, bulaşıkçı, hazırlama elemanı, servisçi gibi pek çok iş alanına eleman yetiştirilirken, iş garantisi de veriliyor. Staj döneminden itibaren öğrenciler firmalarda çalışıyorlar ve mezun olduktan sonra işe başlıyorlar. Sektörün yıllık 30.000 kişiye ihtiyacı var. Meslek liselerinde açılan bölümlerle, işi bilen insan kaynağı sağlanarak, hizmet kalitesi de artıyor. Okullarda yapılan demo mutfaklarda uygulamalı derslerle de eğitim kalitesi yükseltiliyor. Taş planlananları şöyle açıklıyor: “Yesidef, bu uygulamanın eğitim vereni olacak. Verilen sertifikaları bakanlık ve federasyon onaylayacak. Bu boşa harcanan bir enerji değil, yetmişmiş eleman sağlayarak iş kalitesini artırmaya yönelik bir uygulamadır.”

TAŞ GRUP'TA EĞİTİM EN ÖNEMLİ YAPITAŞLARINDAN

Sisteme bu kadar inanmış, şirket üstü bakan, sektöre kazanımlar sağlamak için çalışan Taş kardeşler için eğitim şirket içi faaliyetlerin başında geliyor. Eğitime olduğu kadar eğitimde sürekliliğe de çok inanıyorlar. İşe yeni başlayanlar için oryantasyon eğitimi ile başlayan süreç; hijyen, hazırlık-ışleme, ev ekonomisi, kalite yönetimi gibi hem kalite sistemi, hem de operasyonel eğitimlerle çalışanların bilgi ve beceri düzeyleri geliştiriliyor.

BONSERVİS

Bonservis çalışanlarını sektörün içinde oldukları için öteden beri tanıyorlar. Bunun yanında Bonservis'in, iyi ürün sattığını belirtiyor. Özellikle toplu yemek sektörü için iyi ürün çok önemli diye ekliyor. Özellikle takım etler -ki bu sektörde çok önemli bir girdiyi teşkil eder- her üründe ciddi bir kalite var. Taş “Rahatlıkla olumlu referans verebileceğim bir tedarikçimizdir. Ürün temini, terminler, kalite, hijyen, uygulamalar olarak güveniyoruz. Her dönemde, sektörde rahat ve güvenle çalıştığımız önemli firmaların başında gelmektedir.” diye açıklıyor.

ÖĞRENCİLERİN YEMEK SORUNU ÇÖZÜLDÜ...

Marmara, Yıldız Teknik, Eskişehir Osmangazi gibi üniversitelere uzun yıllardır hizmet veriyorlar. Her geçen yıl yemekhanede yemek yiyen öğrenci sayısının artmasını Taş şöyle açıklıyor: “Hepimiz öğrenci olduk ve bu sıkıntıları yaşadık. Onlara lokantada yemek yer gibi hizmet götürüyoruz. Farkımız burada.”

FARKLI PENCERELERDEN, AYNI RESMİN BÜTÜNÜNÜ GÖRMEK!

Taş kardeşler, iş yapma süreçlerinde sisteme inanan, büyük resme bakabilen değerli insanlar. Bu özellikleriyle dünyada var olan aile şirketlerinin ömürlerine ilişkin tezleri de çürütmüş durumdadır. Her biri, farklı pencerelerden baksa da resmin bütünü aynı gören, insana değer veren, geleceği sürekli irdeleyen, geçmişe takılı kalmayan, demokratik bir yapıya sahip. Taş Grup, sisteme inanan, inanmakla kalmayıp, sektörde bu uğurda çığır da açan yöneticileriyle çok daha uzun yıllar ve nesiller boyu başarıyla ayakta kalacağını işaretlerini veriyor.

Hazırlayan: A.A.Portakal

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Ketçap-Mayonez-Salça Grubu

Oba Ketçap

730 gr/adet
9000 gr/adet



730 gr	1.50 TL/Adet
9000 gr	11.50 TL/Adet

Oba Mayonez

650 gr/adet
8000 gr/adet



650 gr	1.75 TL/Adet
8000 gr	15.25 TL/Adet

Oba Salça

5000 gr/adet



8.00 TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Maggi Bulyon

5 kg

1 kova alana
750 gr
HEDİYE



49.29
TL/Adet

Fruit Drops Meyve Suyu

200 ml/adet (27 adet/koli)



0.31
TL/Adet

Türkiye'nin en büyük
meyve suyu ihracatçısı

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Mezgit Bütün Orijinal



8.75
TL/Kg

Uskumru Fileto

120 - 150 gr/adet
10 kg/koli



5.25
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Deniz Ürünleri

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Et ve Tavuk Ürünleri



iyi servis

Dana Kuşbaşı Taze

Muhafaza: +4 °C'de 10 gün



16.90
TL/Kg

Dana Kıymalık Et Taze

Muhafaza: +4 °C'de 10 gün



15.50
TL/Kg

Piliç Kırlangiç Fileto (Şoklu)



5.00
TL/Kg

Dana Yağsız Kıyma Şoklu

Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



13.75
TL/Kg

Dana Karaciğer Kuşbaşı (Şoklu)

Muhafaza: -18 °C'de 6 ay



10.65
TL/Kg

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.

**Taze
Fasulye**
10 kg/koli



1.90
TL/Kg

Küp Soğan
10 kg/koli



1.15
TL/Kg

Bamya Sivri
10 kg/koli



3.95
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Dondurulmuş Sebzeler

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Schnitzel

6 kg/koli (90 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



5.75
TL/Kg

Nugget

7 kg/koli (20 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



5.75
TL/Kg

Kadınbudu Köfte

7 kg/koli (50 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



6.65
TL/Kg

Pişmiş Kasap Köfte

7 kg/koli (23 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



6.35
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Ürünler stoklarımızla sınırlıdır.

Her yeni Bonservis "İyi Haber" bülteni bir önceki bülteni geçersiz kılar.

Postadaki gecikmeler, fiyatların geçerli olduğu günleri değiştirmez.

Gidaser A.Ş. Bonservis "İyi Haber" bültenindeki fiyatları önceden haber vermeksizin değiştirme hakkına sahiptir. Tipografik hatalardan Gidaser A.Ş. sorumlu değildir.

Devlet tarafından yapılan vergi ve fon değişiklikleri fiyatlara aynen yansıtılacaktır.

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Gidaser Gıda Dağıtım Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Ayazağa Mahallesi Cendere Mevkii

Kemerburgaz Yolu No:45 Şişli

Tel: 0212 331 0 730

www.gidaser.com.tr



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

