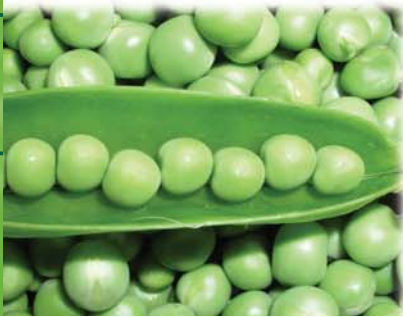


iyi haber

01-31 Temmuz 2009
tarihleri arasında geçerlidir



bonservis

iyi servis

Gücümüzle Büyüyoruz İyi Servis'e Devam Ediyoruz

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



BEYMEN BRASSERIE DAHİYANE BİR GİRİŞİM...

Bolu Mengen’de doğanlar çekirdekten aşçı oluyorlar. Aydın Yılmaz da Mengen’de köyünün ileri gelen ustalarıyla mesleğin içinde büyüdü. Çocuk yaşta aşçılığın inceliklerini keşfetti. Ustalarından çok şey öğrendi, hata yaptığında ceza aldığı gibi başarıları takdir edildi. 25 Nisan 1976 yılında daha 15 yaşındayken Kuşadası İmbat Otel’de profesyonel yaşamına adım attı. Uludağ Beceren Otel’de iki yıl, ardından Erdek Pınar Otel’de kıymetli ustalarla çalıştı. Yılmaz “Sizin aracılığınızla tüm ustalarımı saygıyla anıyorum” demeyi ihmal etmiyor.

80’li yıllarda İstanbul’a geldi. Şaşkınbakkal Clup 33’te çalışmaya başladı. Clup 33’ün İstanbul çapında, bir numara olduğu en popüler zamanlarıydı. 1987 yılında Antalya 29’u açan ekipte yer aldı. 1988’de Metin Fadilloğlu’nun Ulus 29 mekanına geçti ve 12 yıl aralıksız hizmet etti. 2003 yılı kasım ayında Beymen Brasserie’e transfer oldu ve o günden beri görevini başarıyla yürütüyor.

MUTFAK LABORATUVAR GİBİDİR

Yılmaz’a göre mutfak laboratuvar gibi. Hijyen, çalışanların giyim-kuşamı, temizliği çok önemli. Mutfakta uyulması gereken kuralları bizzat kendisi anlatıyor, ekibini eğitiyor. ‘Kişinin agresiflikten kendini arındırarak işe gelmesi’ gerektiğine inanıyor.

KENDİNİ AŞMAK!

Yılmaz, “bu sektörde başarılı ve uzun soluklu hizmet yapmak için insanın kendini aşması gerektiğini” söylüyor. İşin başında durmak ve kendini aşmak başarının anahtarları. Bu hem Yılmaz’ın çalışma felsefesi, hem de Metin Fadilloğlu’nun prensibi.

BEYMEN BRASSERIE NASIL DOĞDU?

Büyük bir giyim markası olan Beymen’in Nişantaşı’nda brasserie açmasını “dahiyane bir fikir” olarak yorumluyor. Cem Boyner ve Metin Fadilloğlu’nun ileri görüşlü ve yenilikçi tarzları ile açılan brasserie için Yılmaz, “İlk açıldığında gelen insanları İnönü Stadi’na bile sığdırmakta zorlanırdık, ben böyle ilgi ve kalabalık görmedim” diye özetliyor. Beymen Brasserie’nin kemikleşmiş müşterisinin yanında pek çok yeni müşterisi vardır. Müşteriler, Beymen’in ambiyansına, Nişantaşı atmosferine, lezzetli yemeklere, hızlı ve güler yüzlü hizmete geliyor. Değişen trende ayak uydurmak hatta trend yaratmak Beymen Brasserie’nin uzmanlık alanı. Yılmaz Beymen’in hizmet anlayışını “A’dan Z’ye hizmet” diyerek anlatıyor.

BEYMEN BRASSERIE’NİN FARKI

Restorantta görsel yenilikler sürekli yapılır. Mobilyalar, aksesuarlar belirli sürelerle yenilenir. Müşteride asla bıkkınlık hissi yaratılmaz. Son 5 senede 7 kez konsept yenilendi. Aynı şekilde

menüler de zamana ve beklentilere göre geliyor. Menülere yeni lezzetler ekleniyor. Beymen Brasserie’yi başarılı yapan ekip çalışmasıdır. Gelecek planları, uygulama kararları ekip olarak yapılır. Fikirler değerlendirilir. Herkesin hissettiği hedefler hızla hayata geçerek başarıyı doğurur. Yılmaz “Bir keresinde menüye eskardo koymayı önerdim. Önce ekip tarafından pek ilgi görmedi ama aramızda değerlendirdik ve menüye koyduk. En çok satan ürünümüz oldu. Buradan Türk halkının aslında yeniliğe ne kadar ilgili olduğunu da çıkarabiliriz.” diyor.

SIRADIŞI BİR LEZZET: STEAK TARTAR

Dana tranç elde zırhla kıyılır. Bir kapta kapari, warcester sosu, acı sos, ince kıyılmış soğan, turşu, yumurta sarısı, az limon suyu, zeytinyağı ve karabiber karıştırılır. Et boca edilir ve yoğrulur. Servis tabağına alınır ve üzerine roka yaprakları konarak süslenir. Roka, baharatı nedeniyle yemeğin lezzetini tamamlıyor ve yakışıyor. Ayrıca, hazırlanan sos eti pişiriyor ve çiğ et tadı asla gelmiyor.



BONSERVİS

Bonservis’in çalışma şeklini çok beğendiğini söylüyor Yılmaz: “Hiç sorun yaratmadılar. Yeni ürün gruplarında da çalışmalar başlatmak için denemeler yapıyoruz.” diye ekliyor. Bonservis’i seçme kriterlerinin başında zamanında mal teslimi, fiyat istikrarı ve hijyen geliyor. Ekibin her şeyi eksiksiz yapmaya çalışmasından ve iyi hizmet için çaba göstermesinden son derece memnun. Çünkü, tedarikçilerindeki bu pozitif heyecanın kendi işlerindeki başarının önemli bir halkası olduğunu düşünüyor.

SÜREÇ DEVAM EDİYOR...

Okulların kapandığı bugünlerde, gelecek sezon için yenilikleri düşünmenin ve hayata geçirmenin zamanı olduğunu, kendilerini yeniden aşma dönemine girdiklerini söyleyerek söyleşimize noktayı koyuyoruz.

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Nestle Puding ve Keşkül

3 kg



2 koli
puding alana
10 lt süt
BEDAVA

22.90
TL/Adet



Çoban Süt 10 lt Yarım Yağlı



10.95
TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Süt Ürünleri

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fruit Drops

Meyve Suyu

200 ml/adet (27 adet/koli)



Türkiye'nin en büyük
meyve suyu ihracatçısı

0.295
TL/Adet

SİPARİŞ HATTI

☎ Arayın Gelsin
444 0 961

➔ Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Et Ürünleri

Dana Kuşbaşı Taze

Muhafaza: +4 °C'de 10 gün



13.75
TL/Kg

Dana Kıymalık Et Taze

Muhafaza: +4 °C'de 10 gün



12.75
TL/Kg

Kuzu Gerdan

Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



8.95
TL/Kg

Dana Parça Et (Gerdan-Kürek)

Muhafaza: +4 °C'de 10 gün



13.50
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

ileri İřlenmiř Ürünler

bonservis

iyi servis

Schnitzel

6 kg/koli (90 gr/adet)

Muhafaza: -18°C'de 12 ay



5.55
TL/Kg

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Sosis

864 gr (20 adet/paket)



4.75
TL/Adet

Patates (Catering)

9 x 9



1.90
TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Şarküteri

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Piliç Yaprak Döner

Muhafaza: -18 °C

6.25
TL/Kg



Pişmiş Piliç Döner



12.50
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

