

iyi haber

01-31 Ağustos 2009
tarihleri arasında geçerlidir

bonservis

iyi servis

Ramazan Tedariğiniz,
sağlıklı ürünleri ve cazip fiyatlarıyla
Bonservis'te...

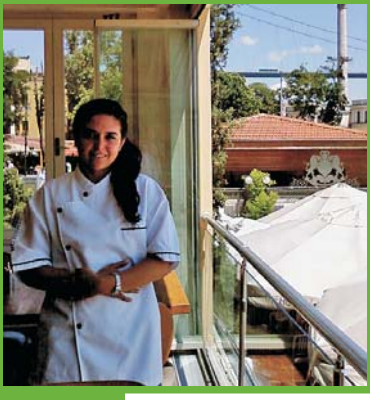


SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

RAMAZAN'DA DA İYİ SERVİS



THE HOUSE CAFE

GENÇ, SAMİMİ, LEZZETLİ VE YALIN

The House Cafe (THC) Yiyecek Üretimi ve Kalite Kontrolü Müdürü ile randevum var. Ortaköy THC'deyim, güleryüzlü, insanı sımsıcak saran ve rahat ettiren bir atmosfer içinde masama oturdum, bekliyorum. Karşıma ufak tefek, zeki ve samimi bakışları olan, gencecik bir hanım geliyor ve kendini "Ben Serra Meşulam Erol, THC Yiyecek Üretimi ve Kalite Kontrolü Müdürüyüm" diye tanıtıyor. Ön yargıları girişte bırakmak gerektiğini hemen fark ediyorum burada. Serra Meşulam Erol henüz 31 yaşında, ailesinin yemekleri şölene dönüştüren kültürü içinde yoğrulmuş ve meslek olarak da profesyonel aşçılığı seçmiş genç ama çok başarılı bir kadın. Robert College ardından Bilkent Turizm ve Otelcilik okuyor. Stajını yaparken aşçı olmaya karar veriyor ve üniversiteyi bitirir bitirmez ABD'ye Johnson Wales Üniversitesi'ne gidiyor. Mutfak sanatları (Culinary arts) eğitimi alıyor. 3 yıl iş tecrübesinden sonra Türkiye'ye dönüyor ve Nişantaşı Brasserie'nin açılışında görev yapıyor. Son 2 yıldır ise THC bünyesinde. Profesyonel mutfakta genç bir kadın olmak önemli ve zor bir görev... Erkeklerin egemen olduğu bu sektörde yavaş yavaş kadın sayısı artıyor. Ancak, profesyonel mutfak için Erol, "Sıcak, stresli ve zor bir ortamdır mutfak. Her kadın tercih etmez. Bugün, biz kadın aşçıların sayısı 2 elin parmakları kadar ve bizler aslında öncü aşçılarız. Bu açıdan Türkiye'nin yemek kültüründe bir km taş olduğunu düşünüyorum" diye ekliyor.

İLHAM KAYNAĞI FİKİRLER, HEYECAN VERİCİ MENÜLER

Ankara'daki franchising ile şube sayıları 11'e ulaşan THC için menüleri ekip olarak hazırlayıp, her şubede düzenli ve sürekli denetim yapıyorlar. Menüler 6 ayda bir değişiyor. Şu an 2009-yaz menüsü kullanılıyor. Modayı çağırıştıran bu tanımlama aslında çok da uzak değil modaya. Çünkü, dünyadaki ve Türkiye'deki trendler takip ediliyor, yurtdışı seyahatlerde karşılaşılan yenilikler, patronların, çalışanların ve müşterilerin ilham verici talepleri menülerdeki yenilikleri yönlendiriyor. 15-20 kişilik hem THC çalışanlarından hem de müşterilerden oluşan bir grup yeni yemekleri deniyor, değerlendirmelere göre yemekler geliştiriliyor. Yaz-2009 menüsü deyince; mezeler, finger foods gibi kolay tüketilebilen hafif gıdalar, sıcak havalarda, bünyeyi zorlamayan yiyecekler ön plana çıkıyor.

YEME-İÇME ALIŞKANLIĞIMIZ DEĞİŞİYOR...

Erol, "Eskisi gibi ağıdalı yemekler kalmadı. Yemeğin asıl malzemesinin tadını verebilmek çok önemli. Bol sos, farklı bir sürü malzeme ile karıştırıp, süslemek yemeğin asıl lezzetine ulaşmayı zorlaştırıyor" diyor. Bu yüzden yemeklerinde yalınlığa dikkat ediyorlar. Yalın ama lezzetli. Sağlıklı, taze yemekler. THC'ye gelen misafirler menüde ne okuyorlarsa o yemeği

iyorlar. İsmarladıkları ile servis edilen arasında fark olmuyor.

THC NASIL DOĞDU?

Burada en önemli mesaj "kendinizi evinizde gibi rahat hissetmeniz". THC ekibi bu misyonla görev yapıyor. THC, bu konseptle ilk olarak Teşvikiye'de Ramazan Üren'in yaratıcılığıyla kuruldu. Dışarıda yemek kültürüne yeni bir soluk geldi. Misafirlerine, büyük masalarda samimi ve rahat bir ortamda lezzetli yemekler eşliğinde, samimi sohbetler yapmasına olanak sağlıyor. Ardından Canan Özdemir ve Ferit Baltacıoğlu ile güçlü bir ortaklık kurularak, sinerji yaratılıyor.

BAŞARIYI KORUMAK İÇİN...

Tüm şubeler sürekli denetleniyor. Ofislerden değil, restoranların içinde, müşterilerle iç içe, sahadan kopmadan çalışmalar yürütülüyor. Müşterilerle iç içe olmak, onlardan kopuk ve uzak olmamak başarının en büyük anahtarı. THC, misafirlerine gösterdiği özeni ve ilgiyi, bulunduğu lokasyona da gösteriyor. Mağaza standartları, şube açacağı bölgenin tarihi/doğal dokusuna göre uyum sağlıyor ve bu dokuyu koruyor. Standartları korumak için sürekli eğitimler yapılıyor. Gerek dışarıdan gerekse departman müdürlerinin verdiği eğitimlerle, aslında iş yaşamının kendisi sürekli bir eğitim oluyor. Hijyen denetim danışmanları ile periyodik kontrol, analiz yapılarak, hiçbir etken şansa bırakılmıyor.

BONSERVİS

Misafirlerine bu kadar özenli hizmet eden bir anlayışın tedarikçileri de aynı konseptle hareket edebilen markalar elbette. THC'nin çizgisini saptırmayacak kalitede ürünler sunduğu için Bonservis'le çalışıyorlar. Yemek kalitesini tutturmak zorunda olduklarından Bonservis'in hizmet ve kalitesini onaylıyorlar.

LİMONATA: NEFİS BİR YAZ İÇECEĞİ

Yemek tarihimizin içinde çok uzun zamanlardan beri var olmasına rağmen, makinalarda sıradan bir şekilde görünmesi nedeniyle tüketimi oldukça düşmüş hatta unutulmuştu. Erol, "Biz limonataya yeni baştan hayat verdik, hak ettiği değeri verdik. Ev yapımı hazırlıyoruz, kokteyl gibi süslüyoruz. Üstelik normal ve light olarak çeşitler sunuyoruz. Misafirlerimiz yaz günlerinde serin ve çekici limonatayi tercih etmeye başladı. THC'yi daha sonra pek çok rakibimiz izledi. Bu durumdan hem limonata kazançlı çıktı hem de misafirlerimiz" Nefis limonata, Ortaköy'ün eşsiz boğaz manzarası ve THC'nin nazik ev sahipliği ile sohbet akıveriyor. Öğle saati ve THC dolmaya başlıyor. Erol, yeni bir günde yeni misafirlerine değişmez THC kalitesini sunmak için izin istiyor...



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Sosis

864 gr (20 adet/paket)



4.75
TL/Adet

Salam

1000 gr/adet



4.95
TL/Adet

Baton Sucuk

500 gr/adet



4.00
TL/Adet

Fruit Drops Meyve Suyu

200 ml/adet (27 adet/koli)



Türkiye'nin en büyük
meyve suyu ihracatçısı

0.295
TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Şarküteri

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Milföy Hamuru

10 kg/koli (100 gr/adet, 75 gr/adet)



2.55
TL/Kg

Sigara Böreği

10 kg/koli



2.65
TL/Kg

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Dana Kuşbaşı Taze

Muhafaza: +4°C'de 10 gün



13.90
TL/Kg

Dana Kıymalık Et Taze

Muhafaza: +4°C'de 10 gün



12.90
TL/Kg

Kuzu Gerdan

Muhafaza: -18°C'de 12 ay



8.95
TL/Kg

Yağsız Kıyma

Muhafaza: -18°C'de 12 ay



11.90
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Et Ürünleri

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Kahvaltılık ve Bulyonlar



iyi servis

Maggi Bulyon

5 kg

1 kova alana
750 gr
HEDİYE



49.29
TL/Adet

Reçel (Kayısı, Vişne, Çilek)

20 gr/adet (100 adet/paket)



0.079
TL/Adet

Tereyağı

10 gr/adet (100 adet/paket)



0.145
TL/Adet

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Ketçap-Mayonez-Salça Grubu

Oba Ketçap

730 gr/adet
9000 gr/adet

730 gr	1.65	TL/Adet
9000 gr	13.50	TL/Adet



Oba Mayonez

650 gr/adet
8000 gr/adet

650 gr	2.00	TL/Adet
8000 gr	18.50	TL/Adet



Oba Salça

5000 gr/adet

	9.30	TL/Adet
--	-------------	---------



Fiyatlara KDV dahil değildir.

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Çoban Taze Kaşar Peynir

2 kg



8.50 TL/Kg

Çoban Tam Yağlı Beyaz Peynir

17 kg



82.00 TL/Adet

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

