

iyi haber

01-30 Kasım 2009
tarihleri arasında geçerlidir



iyi servis

Kurban Bayramınız Kutlu Olsun



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



AŞ-SAN

NEREDEN GELDİĞİMİZİ UNUTMADIK, NEREYE GİDECEĞİMİZİ İYİ BİLİYORUZ!

Yüksel Güven ile tanışmaya gidiyorum. Şirketin kapısından adım attığımda muazzam bir başarı öyküsü dinleyeceğimi tahmin etmemiştim. Daha doğrusu boyutlarını öngörmemişim. Oysa karşılaştığım tablo; azim ve başarı dolu, yılmadan, pes etmeden üst üste sabırla konan sağlam taşlarla örülmüş bir başarı abidesi!

FİLM GİBİ!

Yıl 1987... İki kardeş yemekçilik işine atılıyorlar. Sermayeleri, 4 tencere, 3 personel, 1 fırın. Dağıtım yapacak araba yok, kiralyorlar. Telefonları yok, komşunun numarasını veriyorlar. Mücadele ile başlayan iş hayatlarına ilk adımı atıyorlar. Aslında daha geriye 1984 yılına gitmek gerek. Bu başarı öyküsünün temeli o yıllarda atılıyor. Yüksel Güven, saygıyla ve minnetle anmayı ihmal etmediği Filiz Uçan'ın sahibi olduğu Rızık Yemek'te işe başlıyor. O yıllarda 22 yaşındaydı, iş arıyordu, seçme şansı yoktu ve işte bulunmuştu. O gün bulunduğu iş, daha sonra hayatı oldu. Şoför olarak başladı, çeşitli kademelerde çalıştı ve 3 yılın sonunda yönetici olarak ayrıldı. Filiz Uçan'dan el alarak, sektöre girmek için kolları sıvadı. Ağabeyi ile 1987 yılında, sıfırdan, çaba, özveri ve sabırla bugün yemek sektöründe önemli bir yere sahip olan Aşsan'ı yarattı.

Güven "İnsanın kaybedecek şeyi olmayınca cesareti daha fazla oluyor. O yıllarda bizim de kaybedecek hiçbir şeyimiz yoktu. Sıfır noktasındaydık. Değil sermayemiz aracımız bile yoktu. 16 Şubat 1987 tarihinde ilk müşterimizi kazandık. 16 personeli olan İPAKAY, zaman içinde gelişti, büyüdü. İlişkimiz kopmadı ve hala onlara yemek yapmaya devam ediyoruz. Bizim için önemli kilometre taşlarıdır bu yaşadıklarımız. Başka müşterileri kazanma döneminde referans olarak göğsümüzü gerekerek söyledik İpakay ile çalıştığımızı." diyor.

Yıl 1988... Atölye tipinde müşterileri çoğalınca, bir adım daha öteye gitmeye karar veriyorlar. Daha büyük kurumsal firmaları hedefliyorlar. Ancak, karşılarına çıkan soru şu: "Kurumsal referanslarınız?". DOĞUŞ HOLDİNG Gebze Genoto Tesisleri ilk kurumsal müşterileri oluyor ve bir önemli kilometre taşı daha geride kalıyor. Bu aşamayı Güven "ikinci miladımız" olarak yorumluyor.

Sonraki yıllar aynı tempoyla yeni ve istikrarlı müşteriler getirmeye başlıyor. Zaman içinde referanslı müşterilerin oluşmasıyla Aşsan'ın hizmet kalitesi yayılmaya başlıyor ve bu sefer onların kapıları çalınmaya başlıyor.

BAŞARININ ORTAK NOKTASI: DÜRÜSTLÜK

İlk yıllarında oluşturdukları ilkelerinden bugün dahi vazgeçmiş değiller. Hepsinin ortak noktasında dürüstlük var. Güven şöyle açıklıyor "Müşteriye kaliteli hizmet kadar şeffaflık da sunarız ve her zaman yanında olduğumuzu hissettiririz. Satıcılarımız ve tedarikçilerimizle ilişkilerimizde de aynı prensip geçerlidir. Bu işin bütünü dışında düşünülemezler. Personelimiz, eğitilmiş, hakları ödenen, işini düzgün yapan, hijyen ve temizliğe önem veren insanlardır. Onların, Aşsan'ı kendi işyerleri gibi benimsemelerini isteriz ve sağlarız. Bugüne kadar bu çizgiden şaşmadık. 22 yıldır bizimle çalışan emektarlarımız var. Kendimize, çalışanlarımıza, tedarikçilerimize, müşterilerimize ve devlete karşı dürüst olarak çalışmak başarıyı mutlaka getiriyor."

BUGÜN...

Yüksel Güven "2009 yılında bulunduğumuz yer, bizim hedeflediğimiz yerdı ve sonuçlarından memnunuz. Sektörde iyi ve ayrıcalıklı bir noktadayız. Her biri önemli markalarla çalışıyoruz. Sandoz İlaç, Doğuş Holding, Deva İlaç, Alarko gibi uzun yıllar kopmadan birlikte

olduğumuz değerli müşterilerimiz var. 330 çalışanımızla 12.000 kişiye hergün hizmet üretiyoruz. Biz butik iş yapıyoruz. Bizimle aynı yıllarda kurulan ve bizden çok daha yüksek kapasitede üretim yapan pek çok firma var. Biz prensip olarak işimizin özünde kalmak istedik. Çok büyümek yerine kontrollü gelişmek, sağlam adımlarla ilerlemek istedik." şeklinde bugünü değerlendiriyor. Güven "Biz nereden nereye geldiğimizi hiçbir zaman unutmadık. Çalışanlarımız da öyle. Sürekli eleman değiştirmeyiz. Çalışanlarımız ailemizin bir parçası olduklarını hissederek çalışır, sahiplenir. Sektörün iyi ve önemli bir firmasında çalıştıklarını bilirler" diye ekliyor.

İLKLER!

1987 yılında kiralık bir yerde üretime başlamışlardı ama 1992 yılında kendi yemek fabrikalarını yaptılar. Öyle ki 'yemek fabrikası' olarak projelendirilen ilk fabrikalardan biri oldular. 4.500 m²'lik tesisleri son teknoloji ile dizayn ettiler, kazandıklarını işlerine yatırdılar ve 1994 yılında İstinye'de yeni bir tesisle üretime geçerek Avrupa yakası müşterilerine ulaşmaya başladılar. Bölgelerinde ilk HACCP, ilk ISO Kalite Yönetim Belgesi, ilk TSE belgelerinin sahibi oldular. Ekmekten baklavaya kadar münülerindeki herşeyi üreten bir fabrika oldular. Bunun yanında kalifiye elemanlar sayesinde de değişmeyen bir kalite oluşturdular.

SEKTÖR NEREYE GELDİ?

Teknoloji ilerledi. Yazılımlar gelişti. Güven "Bugün, dört tencere ile bu işe başlanmaz. Çünkü, sektör oluşmaya başladı. Sermaye gerekiyor. En önemlisi de sabır gerekiyor. Ağabeyim ve ben, önceliğimiz para ve kar koymadık. Elbette ticari bir firmayız ve asıl hedefimiz para kazanmak. Ama bu farklı bir bakış açısıdır. Biz uzun vadeli baktık, çalışmalarımızı ona göre planladık. Kazanç kendiliğinden geldi." diye açıklıyor. Güven aynı zamanda İYİSAD yönetim kurulu üyesi. Amaçları, dikkate alınan, güçlü bir sektör yaratmak. Buna eğitime başladılar. Ara eleman açığını kapatmak için MEB ve YESİDEF ortak işbirliği ile meslek okulları açtılar. Önümüzdeki yıllarda ilk mezunlarını verecek olan okuldan yetişen bugünün şanslı öğrencileri hem teorik, hem de uygulamalı derslerle, sektörün insan kaynağı açığını kapatmak için önemli projelerden birini oluşturuyor.

BONSERVİS

Aşsan, müşteri ve personeliyle olduğu gibi tedarikçileriyle de uzun soluklu çalışmaya özen gösteriyor. Onayladıkları kalite kriterlerini sağlayan firmaları kolay kolay değiştirmiyorlar ama uygun standartta alternatiflerini de oluşturmayı ihmal etmiyorlar. BONSERVİS, sektör içinde çeşitli firmalarda çalışmış, bilinen ve tecrübeli bir ekibe sahip ve hizmet kalitesi de beklentilere uygun olduğu için kurulduğu yıldan itibaren çalışmaya başladılar. Kurumsal bir yapıda olması, üreticiden direkt müşteriye hizmet götürmesi, hizmet hızı ve kalitesi nedeniyle ana tedarikçileri arasında yer almaya devam ediyor.

HEDEF:

Bugün buldukları nokta tesadüf değil. Bilerek, sabırla, emek ve çokça alıntı dökerek geldiler. Nereden geldiklerini hiç unutmadılar. Sağlam gövdeli bir ağaç olan Aşsan, köklerine hiç uzak kalmadı. Güçlü gövdenin ayakta durmasını, yıllar önce sıfırdan başlamış, gayretli, çalışkan, gözüpek Güven kardeşler ve ekibinin kurduğu sağlam temelde olduğunu hep hatırladılar. Dünden aldıkları güç ve güvenle, bugünü çok iyi analiz eden ve yarına projeleriyle çoktan hazır olan Aşsan yolunu çizmiş, planını yapmış. Onlar, yarın nerede olacaklarını çok iyi biliyorlar.

Hazırlayan: A.A.Portakal



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Dana Kuşbaşı Taze

Muhafaza: +4°C'de 10 gün



18.75
TL/Kg

Dana Kıymalık Et Taze

Muhafaza: +4°C'de 10 gün



16.75
TL/Kg

Dana Yağsız Kıyma

Muhafaza: -18°C'de 12 ay



15.75
TL/Kg

Dana Karaciğer Bütün (Şoklu)

Muhafaza: -18°C'de 6 ay



10.00
TL/Kg

Karamel Textüre Soya

15 kg/paket

2.99
TL/Kg



Fiyatlara KDV dahil değildir.

Et Ürünleri

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Uskumru Fileto

120 - 150 gr/adet
10 kg/koli

5.75
TL/Kg



Somon fileto, somon bütün, karides et, karides jumbo, çipura, levrek, alabalık, ringa (fileto), dil balığı (fileto), halka kalamar, tüp kalamar, balık tarama (balık yumurtası), ahtapot

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Taze Fasulye

10 kg/koli



1.90
TL/Kg

Havuç Küp

10 kg/koli



0.95
TL/Kg

Kırmızı Küp Biber

10 kg/koli



1.60
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

Ketçap-Mayonez Grubu ve Dondurulmuş Patates

bonservis

iyi servis

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

Dondurulmuş Parmak Patates

9 x 9



1.90 TL/Kg

Elma Dilim Patates



2.50 TL/Kg

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Oba Salça

5000 gr/adet

8.00
TL/Adet



Maggi Bulyon

5 kg

49.29
TL/Adet



Fruit Drops Meyve Suyu

200 ml/adet (27 adet/koli)

0.31
TL/Adet



Fiyatlara KDV dahil değildir.

Bulyonlar, Salça Grubu ve
Kahvaltılık Ürünler

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Kadınbudu Köfte

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



6.85
TL/Kg

Pişmiş Hamburger Köfte

6.5 kg/koli (46 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



4.95
TL/Kg

Pişmiş Kasap Köfte

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



6.95
TL/Kg

Pişmiş İnegöl Köfte

7 kg/koli (17 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



6.80
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

