



iyi haber

01-31 Ekim 2010
tarihleri arasında geçerlidir

*Sizin için 5 yılda
dünyayı 375 kere
dolaştık,*



*200.000.000
porsiyon
et ve tavuk sattık...*

Arayın Gelsin **444 0 961**

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

YEMEKHANE

"Bonservis beni çok şaşırtıyor."

Bu yazıda bilinenin dışına bir yolculuk yapmaya ne dersiniz? Hadi başlayalım o zaman. Maslak'ta çok katlı bir iş merkezi'nin altında, huzur verici şekilde minimal döşenmiş bir restorana gittim. Restoranın adı 'Yemekhane'. Ama bildiğiniz yemekhanelerden değil. Zaten burası sadece restoran da değil. Burası buzdağının görünür kısmı. Yemekhane, geleneksel ve alışılmış bir isim ama alışılmadık, muhteşem bir hizmet sunuyor. Buraya adımınızı atarken bütün bildiklerinizi dışarıda bırakın, çünkü içerde sürprizler sizi bekliyor. Sadece restoran değil dedim ya burası aynı zamanda grubun Ar-Ge merkezi. Müşteri olarak restoranda sıra beklerken yeni denenmiş bir yemeği, tatlıyı ikram edebilirler. İlk deneyen, ilk yorumda bulunan, fikre yön verenlerden olabilirsiniz. Bana sürpriz denk gelmedi ama bu yöntemle hayata geçirilmiş nefis bir çikolatalı tatlı yedim, hayal gibi muhteşemdi. Satın Alma Müdürü Serkan Gülcü "Biz zaten yemekçiyiz. Doğum doğalı yemekçiyiz derler ya biz hepimiz öyleyiz. Bu işe gönül vermiş insanlarız. Kurumsal, bu işi Türkiye'de ilk başlatan firmalarda, çeşitli kademelerde çalışmış, bir süre sonra da artık profesyonelliğe veda edip kendi işimizi kuralım diyen öncü arkadaşların peşinden gelmiş insanlarız." diye bir çırpıda özetliyor. Yemekhane, 2008 yılında kurulmuş. Şirket genç ama yöneticilerin her birinin 10 yılı aşkın sektör deneyimleri var. Tamamıyla bilinenin dışına çıkmak amacıyla hizmet üretiyorlar. İnsanların taleplerinden yola çıkarak, öğle tatillerini bir restorandaymış gibi keyifli geçirmelerini istiyorlar. İnsanlar bilinçlendikçe ve sadece karınlarını doyurmak yerine mutlu olmak, masa başında sohbet edebilmek ihtiyaçları ortaya çıkınca tabldot sisteminde de değişim başlamış. Yemekhane, bu değişimi ilk kavrayanlardan. Yılların birikimiyle insanların mutluluğu için hizmet üretmeye kendilerini adanmışlar. Aydınlatmadan, masa ve sandalyelerin ergonomisine, yemek takımının kalitesinden, menünün çeşidi ve lezzetine kadar bir bütün olarak ele almışlar.

Herşeyin Merkezinde İnsan Var...

Gülcü "İnsanı tanımak çok önemli. İnsanlar, lüks ama aynı zamanda otantik olanı, geleneksel ile modern yan yana istiyor. Çok modern, çok lüks yerde yemek yiyebilir ama geleneklerinden de bir parça bulmak ister. Böylece yabancılaşmamış olarak kendini ortamda rahat hisseder. Türk halkının özelliği budur. Yemekhane ismini koymamızın nedeni de budur. Üst seviyede bir hizmet sunalım ama tanıdık, samimi imajını mutlaka yansıtalım istedik. Zaten, 'Yemekhane Yiyecek ve İçecek Hizmetleri' adını bilerek koyduk" diyor.

Tema Günleri...

Serkan Bey, tema günlerinden bahsettiğinde gerçekten şaşırdım ve çok hoşuma gitti. Çünkü, hepimiz farklı bölgelerde doğmuş, farklı damak tadına sahip insanlarız ve her gün birlikte aynı yemeği yemek durumundayız. Bazı yemekleri beğenir bazıları beğenmeyiz. Yemekhane, buna da bir çözüm bularak her hafta 'Tema Günleri' uygulaması başlatmış. Yöresel yemekleri haftada bir gün menüye koymaya, mesaj panolarında bunu anons etmeye başlamış. Yemek personelinin yöresel kıyafetlerle giydiği. Böylece, değişik yemek çeşitlerini öğrenmek, tadına bakmak, bunun sohbetini yaparak sosyalleşmeye katkıda bulunarak hizmetini bütünleyen bir fayda sunmaya başlamış. Ayrıca, gizli müşteri olarak personelin arasına kaşşip gözlem yapan Yemekhane ekibinin güzel bir tespiti var: Yemekhane'den hizmet alanların çoğu "bugün ne var acaba?" yerine "bugün hangi sürpriz var acaba?" diye yemek sırasına girmeye başlamışlar.

Üç Boyutlu Bir Hizmet!

Yemekhane, iki boyutlu olan yemek sektörünü üç boyutlu hale getirdiğini söyleyince çok merak ediyorum. Gülcü "Yerleşik kalıpların dışına çıktık. Hizmetimizi sadece yemek üretmenin dışına çıkardık. Üretim sahamızı görülebilir, izlenebilir

hale getirdik, mutfaklarımız herkese açıktır. İstedığınız zaman girer bakarsınız. Hijyen kurallarına uygun olarak gezebilirsiniz. Biz sadece karın doyurmak için yemek üreten bir marka değil, biz insanların mutluluğu için hizmet üreten bir markayız" diye açıklıyor. 25 kişi ile faaliyetine başlayan Yemekhane bugün 150 kişilik tecrübeli bir kadroya sahip. İnsanlarla göz teması kurabilen, pozitif ilişki geliştiren servis elemanları özellikle kadroya alınıyor. Çalışanların %80'i yakın geçmişte birlikte çalıştıkları, tanıdıkları kişiler. Bir adet yerinde üretim projesi ve 200 kişilik taşıma hizmeti ile başladılar, sadece iki yıl sonra bugün 7 yerinde üretim ve 1500 taşıma yemek hizmeti veriyorlar. Türkiye'de önemli uluslararası zincirlerin PL olarak ürünlerini üretiyorlar. Özel danışmanlık hizmeti ile uluslararası müşterilerin ürün portföylerini Türkiye pazarına uyarlama çalışmalarını sağlıyorlar. Bilgi birikimi, yemek kültürü, mutfak konularındaki tecrübeleri ile uluslararası müşterilere verdikleri danışmanlık hizmeti artmaya devam ediyor. Bu yüzden Yemekhane'de sürprizler bitmiyor. Stratejik pek çok projeleri yakında kamuoyuna duyurulacak ve hayata geçecek. Başarının tesadüf değil çünkü projelerin başına bildikleri ve tecrübeli kişileri transfer ediyorlar. Böylece riski azaltıp, verimliliği artırıyolar.

Hedefimiz 'Marka' Olmak!

Yemekhane, genç ama deneyimli kadrosuyla, hızlı ama tedbirli hareket ederek ilerliyor. Sektörün genel durumunu göz ardı etmeden hedeflerini belirliyor. Gülcü "Ön görülü hareket etmek durumundayız. Hızlı hareket etmeyi seviyoruz ama hesapsız hızlı hareket etmeyi asla sevmiyoruz. Zemini sağlam oluşturarak, katları çıkmayı tercih ediyoruz. En önemli özelliğimiz bilmediklerimizi bilenlere danışmaktır. Böylece çokbilmişlik yerine gerçekten çözüme yönelik hamleler yapmış oluyoruz." şeklinde açıklıyor. İstanbul'da birkaç önemli noktada Yemekhane restoranı açma kararları var. Bir Yemekhane Klasiği olarak sürprizler elbette devam edecek. Yemek sektöründe önemli firmalardan maksimum beş yerinde üretim projesi daha almak kısa vadeli hedefleri arasında bulunuyor. Uzun vadeli tek planları var ve Gülcü şöyle açıklıyor "Yemekhane'nin markalaşması bizim tek hedefimiz. Markanın, kurumsallaşması, derinleşmesi ve isme duyulan güvenin artması temel hedefi doğrultusunda adımlarımızı atıyoruz"

Bonservis Çok Şaşırtıyor!

Hizmetinin merkezine insanı koyan Yemekhane'nin Bonservis için ilk yorumları da insana dair oluyor. Gülcü "İnsanlar yüzünden çalışmaya başladık. Satın alma tarafında da, ticari boyutta da insanların çok büyük önemi var. Bonservis çok kurumsal, Türkiye'nin çok güçlü firmalarından birisidir. Uzun yıllardır gıda sektörünün içindeyim ve biliyorum ki gerçekten hizmet verebilecek dört ya da beş firmadan birisidir. Önceleri Bonservis ile çalışmıyorduk ama deneme yapmamız, deneme yapmadan karar vermememiz konusunda bizi ikna ettiler. Küçük rakamlarla başlayıp, memnun kaldıkça işi büyüttüğümüz bir firma oldu. Bugün geldiğimiz noktayı değerlendirince Bonservis'te bize hizmet veren tüm dostlara Yemekhane ile işleri büyütürük bu seviyelere nasıl getirdiniz diye sormadan edemiyorum." diye samimiyetle açıklıyor. Serkan Gülcü, satın alma camiasında katı kullanan ve prensipleri ile bilinen, saygın bir kişilik ve bu özelliklerinin bilinciyle mütevazı olmadığını da belirtiyor. Gülcü'nün bir tane felsefesi var o da şu: "Dünyanın en kaliteli malı ve bedava bile olsa bu mal bize ulaşmadığı müddetçe hiçbir önemi yoktur." Dolayısıyla çok uygun, çok güzel diye anlatılanları hiç dikkate almadan, kendisi tanıyorsa, görür, test eder ve ondan sonra deneme kararını vererek ilerler. Gülcü "Bonservis lojistik ağını çok geliştirmiş, hizmet kalitesini çok yükseltmiş, çok terbiyeliler, çok efendiler, çok elastik olmuşlar. Büyük bir gruba dahil olmalarına rağmen hantal degiller. İnanılmaz esnekler, bireysel çabaları çok yüksek ve çözüm odaklı hareket ediyorlar. Ürün yelpazesinde istediklerimi anında tedarik edebiliyorlar ve son bir yılda beni hiç yarı yolda bırakmadılar. Tüm samimiyetimle tekrar söylüyorum Bonservis beni çok şaşırtıyor. Hala da şaşırtmaya devam ediyor. Tıpkı Yemekhane gibi. Belki de bu beni cezbediyor." diye ekliyor. "Çok güzel şeyler söylüyorsunuz." dediğimde, "Bunu tüm samimiyetimle söylüyorum." diye tekrarlıyor. Sektörde önemli isimlerden böyle övgüleri duymak ne kadar güzelse aynı ölçüde omuzlarının sorumluluk da yüküyor. Çıtayı hep yukarı taşımak için itici güç oluyor. Hizmetinin merkezine insanı koyan Yemekhane'yi tüm müşterilerimiz gibi Destumuz olarak görüyoruz. Yemekhane gibi müşterilerine sürprizler yaşatan bir şirkete, Bonservis olarak biz de sürpriz sunabiliyorsak ne mutlu bize...



Hazırlayan: A.Armağan Portakal

Catering Menü Patlıcan ve Lor Peynirli Börek

YAPILIŞI

- 1- Alacalı doğranmış patlıcanlar kuşbaşından daha küçük 1x1 cm. zar doğranır. Tuzlanarak 30 dakika dinlendirilip, bol suda yıkanır ve kurulanır.
- 2- Patlıcanlar bol yağda hafifçe renk alıncaya kadar kızartılır. Bir süzgeçte fazla yağları çıkması için bekletilir.
- 3- Soğan çiçek yağında pembeleştirilir. Yeşil biberler eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Soğan ve biberlerle beraber kavrulur. Kabukları soyulmuş domatesler küçük doğranır hep birlikte biraz daha kavrulur. Altı gram tuz, karabiber, pul biber eklenir. Bir tepsiye dökülerek ılıması beklenir.
- 4- Tepsideki malzeme ılıyınca, patlıcan ve lor peynirleri eklenerek, bir kevgir vasıtasıyla karıştırılır.
- 5- Bir kasede çiçek yağı, süt, yumurta ve iki gram tuz konur ve çırpılır.
- 6- Bir tepsi yağlanır ve içine yufka yayılır. Üzerine az sütlü karışımdan eklenir. Üzerine tekrar yufka konur. Bu işlemi 3-5 kat arası yapın ve üzerine hazırladığınız harcı yayın. Üzerine tekrar yufka ve sütlü karışımdan koyarak ve bu şekilde 3-4 kat yapıp üzerine de kalan sütlü karışımdan konur. Biraz dinlendirilir.
- 7- Dinlendirilmiş börek tepsisi 160°C fırında yaklaşık 30 dakika renk alıncaya kadar pişirilir. Fırından alınır ve ılıması için bekletilir.
- 8- Dilimlenerek servis gastronomlarına konar ve termobakslara konarak sevk edilir.

Not:

- 1- Üzerine susam ve çörek otu serpilebilir.
- 2- Bireysel olarak tek porsiyon olarak hazırlanabilir.
- 3- Kol böreği, gül böreği ve sarma şeklinde börek olarak da yapılabilir.
- 4- Yoğurt ve domates söğüşü eşliğinde servis edilebilir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
YUFKA	160	3.00	0.480
PATLICAN	50	1.50	0.075
SOĞAN	50	1.50	0.075
YEŞİL BİBER	15	1.75	0.030
LOR PEYNİRİ	50	3.27	0.170
TUZ	8	0.50	0.000
KARABİBER	2	8.00	0.015
KIRMIZI BİBER	3	7.00	0.020
ÇİÇEK YAĞI	10	2.50	0.025
SÜT	50	1.47	0.075
YUMURTA	8	3.60	0.030
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			0.995

Alacarte Menü Portakal ve Hardal Soslu Tavuk

YAPILIŞI

- 1- Tavuk göğüslerini una bulayın, tavada tereyağını eritin ve tavukları altın rengi olana kadar (5-6 dakika) kızartın.
- 2- Kalan unu tavada 1-2 dakika kavurun; sırasıyla portakal suyu, tavuk suyu, hardal ve limon suyunu ilave edin ve kaynatın. Ateşi kısın; tuz ve biberi ekleyin. Orta sertlikte ve hafif kıvamlı bir sos olacaktır.
- 3- Tavukları sosa katın ve 20 dakika fırında 160°C de pişirin veya beş dakika tavada sosla beraber pişirin.
- 4- Pirinç pilavı veya risotto ile servis edin.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
PILIÇ GÖĞSÜ	140	6.25	0.880
UN	10	1.00	0.010
TEREYAĞI	15	13.20	0.200
PORTAKAL	200	4.00	0.800
HARDAL	20	10.00	0.200
TAVUK SUYU	100	0.90	0.090
LİMON SUYU	10	0.35	0.000
TUZ	10	6.00	0.060
KARABİBER	4	8.00	0.030
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			2.270

Su Ürünleri

Jumbo Karides Beyaz 16-20

1 kg/paket
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



22.00
TL/Kg



Kadife Derisiz

10 kg/koli (60-120 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



4.50
TL/Kg



Mezgit Fileto Derisiz (Bütün)

20.430 kg/koli
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



8.75
TL/Kg

Heinz Somon Füme - H4

1 - 1.5 kg/paket
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



32.00
TL/Kg



Panga Fileto

10 kg/koli (170-220 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



7.75
TL/Kg



Fiyatlara KDV dahil değildir.

Yudum Bitkisel Yağlar

Ayçiçek, Mısır, Kanola
18 lt

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Bitkisel Yağlar



Mısır Yağı

Ayçiçek Yağı

Kanola Yağı

48.00
TL/Adet

43.90
TL/Adet

38.50
TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Barbunya 4 x 2.5

10 kg/koli
Muhafaza: -18°C'de 2 yıl

3.00
TL/Kg



Ispanak IQF 4 x 2.5

10 kg/koli
Muhafaza: -18°C'de 2 yıl

1.70
TL/Kg



Mısır Tane 4 x 2.5

10 kg/koli
Muhafaza: -18°C'de 2 yıl

2.70
TL/Kg



Dondurulmuş Parmak Patates 5 x 2.5

9 x 9 Catering
12.5 kg/koli
Muhafaza: -18°C'de 2 yıl

1.70
TL/Kg



Fiyatlara KDV dahil değildir.

Pişmiş Hamburger Köfte

7 kg/koli (41 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



4.75
TL/Kg

Pişmiş İnegöl Köfte

7 kg/koli (15 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



5.95
TL/Kg

Çıtır Kaplamalı Piliç Burger

6 kg/koli (60 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



5.25
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

5. Yıl
bonservis
iyi servis

İleri İşlenmiş Ürünler

5. Yıl
bonservis

iyi servis

Yeni Hizmet
Süt ve Süt
Ürünleri

Gıdaser'den
Ne Alırsan
6 Taksit

**Çek, Senet TRIO ile
Tarihe Karşıyor**



YapıKredi

Bonservis, Yapı Kredi ile işbirliği yaparak müşterilerine TRIO Kart hizmeti sunuyor. Bu yepyeni hizmet, ticarete hız ve rekabet gücü sağlıyor. Alım-satım işlerinde, hem alıcı hem de satıcı için en avantajlı ödeme şekli sunan TRIO kart aynı zamanda çek, senet, teminat mektubu ve nakit tahsilat gibi ticaret hayatında karşılaşılan zorlukları ortadan kaldırıyor.

TRIO, farklı sektörlerdeki alıcı ve satıcı firmalar arasındaki mal alışverişlerinden doğan tüm ihtiyaçları düşünülerek tasarlanan, tamamen esnek vadeli yapıda çalışabilen bir kartlı ödeme sistemi olarak tanımlanıyor.

TRIO Kart Program ile,

- Ödemelerinizi 6 taksit ile yapabilirsiniz.
- Çek, senet ve teminat mektubu ile uğraşmak zorunda kalmazsınız.
- Mevcut nakitlerinizi olası diğer ihtiyaçlarınıza yönlendirebilirsiniz.
- İş yerinde nakit bulundurma riskinizi ortadan kaldırebilirsiniz.
- Masrafsız ve güvenli ödeme yapabilirsiniz.

TRIO kart sahibi olabilmek için istenen belgeler şunlardır:

Şahıs firmaları için;

- Ticaret sicil veya esnaf kaydı
- Noter tasdikli imza sirküleri
- Muhtardan/Noterden onaylı nüfus cüzdanı örneği
- Vergi levhası
- Adi ortaklık ise adi ortaklık sözleşmesi
- Tüm mali veriler

Tüzel kişiliklerde;

- Şirket ana sözleşmesi(kuruluş gazetesi)
- Ticaret sicil memurluğundan alınmış, şirket yetkililerini gösteren belge
- Noter tasdikli imza sirküleri
- Vergi levhası
- Ana sözleşmenin son halinin yer aldığı ticaret sicil gazetesinin aslı veya fotokopisi
- Şirket yetkililerinin muhtardan/noterden onaylı nüfus cüzdanı örneği
- Tüm mali veriler

Detaylar için Bonservis satış temsilcilerine danışabilirsiniz.

Çoban Süt Yarım Yağlı

10 lt/adet

11.50
TL/Adet



Çoban Yağlı Beyaz Peynir

17 kg/adet

85.00
TL/Adet



Çoban Taze Kaşar Peynir

2 kg/adet

17.50
TL/Adet



Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

AYAZAĞA DEPO
Ayazağa,
Kemerburgaz Cadde
No:45 Şişli
34398 İstanbul
Tel : (0212) 331 07 30
Fax : (0212) 289 95 40

GEBZE DEPO
Barış Mah.
Ankara Cad. No:124
Gebze / Kocaeli
Tel : (0262) 642 67 90
Fax : (0262) 641 18 87

ÇORLU DEPO
Sağlık Mah.
Ulubatlı Sk. No:2/1
Çorlu / Tekirdağ
Tel : (0282) 686 24 24
Fax : (0282) 686 44 41

ANKARA DEPO
İnönü Mah. 1740
Sokak No:10 Batıkent
Yenimahalle / Ankara
Tel : (0312) 278 70 27
(0312) 278 70 28
(0312) 278 70 29
Fax : (0312) 278 70 26

ANTALYA DEPO
Tarım Mah.
Perge Bulvarı
Muzafer Uysal Sitesi
Coşkun Apt. C Blok
Kat:4 D:10 Antalya
Tel : (0242) 322 45 54
(0242) 312 58 44
Fax : (0242) 322 61 22

İZMİR DEPO
Karacaoğlan Mah.
6172 Sk. No: 15/A
İşikkent - Bornova
İzmir
Tel : (0232) 472 30 15
(0232) 472 30 16
(0232) 472 30 17
Fax : (0232) 472 18 11

BODRUM DEPO
Yalıkavak Yolu,
Yakaköyü Girişi
Kırmızı Yeşil İş Merk.
No:4 Ortakent
Bodrum / Muğla
Tel : (0252) 358 50 40
Fax : (0252) 358 74 54

Ürünler stoklarımızla sınırlıdır.

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

Postadaki gecikmeler, fiyatların geçerli olduğu günleri değiştirmez.

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

Devlet tarafından yapılan vergi ve fon değişiklikleri fiyatlara aynen yansıtılacaktır.

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Gıdaser Gıda Dağıtım Sanayi ve Ticaret A.Ş.

**Ayazağa, Kemerburgaz Cadde
No:45 Şişli 34398 İstanbul**

Tel: 0212 331 0 730

www.bonservis.com.tr

esas
iştirakidir

