

*Size hizmet için
buradayım.
444 0 961 arayın,
randevu alın.
Size özel yenilikleri
birlikte geliştirelim.*

*Bonservis
Gıda Danışmanı
Emrullah Gümüştaş*

Fotoğraf: Hekim Müküs

SEÇKİN GIDA

"Mutfak Bir Sanattır"

Yol boyu düşündüğüm tek şey var: "İzmir'de 22 yıl ayakta durmak çok önemli. Nasıl başardılar?" Biz ve bizim pek çok arkadaşımız İzmir'den İstanbul'a neden göç ettik? Yurdun pek çok yerinden insanlar neden İstanbul'a göç ediyor? İzmir, yetmişmiş insan kaynağını sürekli kaybederken, iş dünyasına hizmet eden bir firmanın uzun yıllar ayakta kalmasının püf noktalarını çok merak ediyorum. Bu sayfaya konuk olan bütün değerli dostların hikayelerinde olduğu gibi işin sırrının tesadüf olmadığını bir kez daha anlıyorum. Binanın önüme bürümüne yemek kokusu gelmiyor. İçeri girdiğimde de koku almıyınca burası idari bina, fabrika herhalde başka bir yerde diye düşünürken "üretim" tabelasını görünce şaşırıyorum. Koku sorunu, 32.000 m³ temiz hava sağlayan filtrelerle gideriliyor. Ortamın çalışma koşullarını iyileştirirken, sulu filtre sayesinde dışarı atılan havadaki koku gideriliyor.

Hobim İşim Oldu!

Ömer T. Kuyaş, çocuk yaşlardan beri babası gibi mutfak işlerine meraklı bir çocuk. Evlerinde sıkça verilen partilerde babası eline bıçağı tutuşturup sucuk, pastırma dilimlemesine, süsleme yapmasına izin veriyor. Bu ürünleri dilimlemek kolay değildir, uzmanlık ister. Çocukken bu ustalığı gösteren birinin ilerde profesyonel olması şaşırtıcı değil. Ömer bey "Sonrasında bu tecrübeler bana kaynak oldu. Gerek İstanbul'da lise yıllarımda, gerekse Fransa'daki üniversite hayatımda yemekleri hep kendim yapar, eve her zaman misafir çağırırdım. Demek ki gurme, gastronomi ile ilgili bir ilişkim, heyecanım, merakım varmış," diyor. Fransa'da ekonomi öğrenimi gördükten sonra 1977 yılında Türkiye'ye döner. O tarihlerde İzmir ve Çeşme'de Disco Saffet, Fuar'da (Kültürpark olarak da bilinir) Mogambo gazinosunu çalıştırmaktadırlar. Nezh bir gece hayatının olduğu bu kulüplerde yemek, kokteyl hizmeti verdiği için hobisi profesyonelliğe dönüşür. 9 Eylül 1988 yılında üç yakın arkadaş Seçkin Gıda'yı kurarak bugünün temelini atarlar. Her bireyin seçme hakkı olması gerektiğine inandığı, bu felsefesini markasıyla yansıtmak, daha doğrusu içi doldurulmuş bir firma olacağına inancını anlatmak istediği için 'Seçkin' isminde karar verirler. Çamdibi semtinde başlayan faaliyetlerini 2004 yılında üst üste gelen ekonomik krizler, kalite ve fiyatın dibe vurması, Opel gibi önemli müşterilerin fabrikalarını kapaması, uzun yıllar hizmet verdikleri Lucas'ın serbest bölgeye taşındığı için hizmet götürmeyecek olmaları gibi sonuçları değerlendirerek sektörden çıkmayı ciddi ciddi düşünürler. O sıralar İzmir Yemek Sanayicileri Derneği'nde başkan yardımcılığı görevini yapan Mesut Uçuran, dernek adına ekiplerle meslektaş firmaları dolaşmaya başlar ve "Gördüm ki sektörün durumu iç açıcı değil. Örnek bir fabrika ile işe devam edelim, İzmir'e olan görevlerimizi yerine getirelim, ondan sonra bu mesleği bırakırsak bırakalım" der. 2004 yılında bu kararla Pınarbaşı tesislerine kapasite artırarak geçerler. Mesut bey'in Seçkin Gıda ailesine katılma hikayesini çok beğendim. O tarihlerde Elginkan Holding'e bağlı Manisa'da bulunan Tezel Gıda'da genel müdür olarak çalışmaktadı. Amacı İzmir pazarına girmektir. Egemak şirketini, personel müdürü Erdoğan beyi tanıdığı için hedef seçer. Ziyaretlerinden birinde mevcut hizmetin kalitesini anlamak için yemek yer, üstelik çok da keyif alır ve Erdoğan beye der ki "Bu firmayla aynen devam edin, ben teklifimi geri çektim." Bu olay Ömer beyin kulağına gidince, böyle etik insanlar hala var mı diye düşünerek kendisiyle tanışmak ister. O vesileyle başlayan tanışma 1994 yılından beri birlikte çalışmaya dönüşür. Hatta, Erdoğan bey de aralarına katılır.

Farklılık Nerede?

Şartlar ne olursa olsun istikrarı korumak, üstelik sadece korumak yetmez, uzun yıllar sürdürmek gereklidir diyorlar. Ar-Ge çalışmaları, serviste yenilikler, teknoloji yatırımları ile yenilenmek ve gelişmek gerektiğini söyleyen Mesut bey ekliyor: "Bize göre istikrarın dört temel ayağı var":

- Aynı müşteri ile uzun yıllar çalışmak

- Aynı tedarikçi ile uzun yıllar çalışmak
- Aynı personelle uzun yıllar çalışmak
- Aynı reçeteye ve mutlaka geliştirerek uzun yıllar çalışmak. Yani reçeteyi korumak önemli. Ete zam geldi formülü değiştir, domates zamlandı reçeteden çıkar gibi hamlelerle oynamıyorlar.

Salata Barın Keşfedildiği Yerdeyim!

İş dünyasına renk getiren salata bar, 1992 yılında Opel ile çalışırken yaratılmış. Önce "yemek komitesi" uygulamasını başlatmışlar. Yemek listesini personel müdürleri ile görüşmek yerine, mavi ve beyaz yakalı şirket çalışanlarından oluşan komitelerle belirlemeye başlamışlar. Böylece, beğenilmeyen yemekleri eleyip yemek israfının önüne geçmiş, personelin kendi belirlediği yemeklerin hazırlanması ile motivasyona katkıda bulunmuşlar. Her müşterinin ihtiyaçları farklı olduğu için müşteriye özel çözümler geliştirmeyi başarmışlar. Bu başarılarından biri de salata bar olmuş. Türkiye'de ilk defa Seçkin Gıda tarafından Opel fabrikasında uygulanarak, oradan sektöre yayılmış.

Bu İşin Alfabeti: 65 °C

Ömer bey "Son zamanlarda rekabet lehimize geliştirebiliriz. Çok sayıda firma ekonomik sıkıntıdan dolayı kapandı. Merdiven altı firmalar yok oldu. KDV, %8'e düşmesiyle cazibesini yitirdi ve firma sayısı azaldı. İyi hizmet veren firmalar kaldı. Ayrıca, başarılarımızda önemli bir ayrıntı da açıldığımız günden itibaren gece vardiyamız olmasıdır. Yemeğin dinlenmesi, lezzetini içine sindirmesi lazım. Düzenli eğitimlerle püf noktalarını personelimize aktarıyoruz. Mesela, fırından çıkıp müşterinin tabağına ulaşana kadar 65 °C sıcaklığı, bu işin alfabetidir. Yemeğin sıcak zincirle taşınması gerektiğini belirtir. 65 °C altında sıcaklıklarda mikroorganizmalar üremeye başlar ve gıda zehirlenmelerine neden olurlar. Türkiye'de en önemli sorunlardan biri menşinde standardizasyon ve denetim olmamasıdır. Piramit tersten yani aşağıdan yukarı çalışmalıdır. Firmaları geliştirmeye iten en önemli faktör müşterinin ilgisi ve denetimidir." diyor.

Mutfak Bir Sanattır!

Fabrikasyon bir işte "mutfak bir sanattır" sözü nasıl bağdaşır diye sorunca Ömer bey "Fransızlar "La cuisine c'est un art" yani mutfak bir sanattır der ve eklerler "sanat sabır ister". Yemeğe bakımımız sadece doymak olmamalıdır. Göze ve duygulara hitap etmek gerekir. Mutfak deyip geçmeyin, bileşeni çoktur ve sanata verilen emek gibi sabır ister." diye açıklıyor. Fabrikasyon da olsa, o işe sabırla sanat gibi yaklaştığımızda, müşterinizde sadakat oluşturmayı başarabilirsiniz. Seçkin Gıda, bu bakış açısıyla müşterilerine sadece doymuluk yemek değil, damak keyfi de sunmak istediği için özen göstermeye dikkat ediyor. Mantısını bile kendi bünyelerinde üretiyorlar. Fabrikayı ziyaret ettiğim gün mantı üretimi vardı ve uzmanlaşmış personel, bir makine hızıyla seri üretim yapıyordu.

Bonservis

Doğal olarak soruyorum: "Uzun yıllar çalışıyorsunuz, sadıksınız, kolay kolay tedarikçi değiştirmiyorsunuz, Bonservis olarak sizinle nasıl başladık?". Ömer bey "Çok hızlı başladık" diyor ve ekliyor "Bonservis, İzmir'de Bölge Müdürlüğü kurdu ve Pınar Et'te çalıştığı geçmiş dönemlerden itibaren tanıdığımız bir kişiye bölge müdürü olarak atadı. Burada özellikle Şinasi bey'den bahsediyorum, bizimle ilişki kurulmasını kolaylaştırdı. Ayrıca, biz istikrarlıyız ama kapalı değiliz. Yeni firmalara her zaman açığız. Pek çok üründe birlikte çalışmaya başladık. Biz Bonservis'le çalıştığımız mutluuz, onların da mutlu olduklarını düşünüyoruz. Uzun yıllar çalışacağımız firmalardan biri olarak görüyoruz. Çabuk kaynaştık. Şinasi bey bizi tanıyor, ciddiyetimizi biliyor, bu yüzden süreci hızlandırdı. Çünkü, kendisi sektörde uzun yıllarını vermiş, tecrübeli bir isim. Bizi yakından tanıyanlar, bizim ihtiyaçlarımızı daha iyi anlarlar ve ona göre hizmet verirler." Ege'nin incisi İzmir'de, istikrarını ve başarısını tarifini adeta yeniden öğreniyorum. Sektörün sadece kendileriyle değil, birlikte bir bütün olarak gelişeceğine inanan Seçkin Gıda bireysel başarıdan çok sektörün başarısı için önemimizdeki günlerde İzmir'de öncü hareketlerin içinde olacaklar. Bu özel insanlar "Biz sektöre ne kadar katkı yapabilirsek çocuklarımıza bırakacağımız veya ülkemize bırakacağımız en büyük miraslardan biri olur." diyerek mesajlarını net bir şekilde noktalyorlar.



Mesut Uçuran

Hazırlayan: A.Armağan Portakal

Catering Menü Pırasa ve Havuçlu Tavuk

YAPILIŞI

- 1- Tencereye çiçek yağı ve kuşbaşı doğranmış piliç etlerini koyun. Orta hararetli ocakta etler mühürlenip, suyunu çekinceye kadar pişirin.
- 2- İnce kıyılmış sarımsak ve iki parmak genişliğinde doğranmış pırasaları ilave ederek 1-2 dakika kavurun. Küp doğranmış havuçları ekleyin 1-2 dakika daha kavurun. İri kuşbaşı doğranmış patatesleri ekleyerek birkaç dakika kavurmaya devam edin.
- 3- Malzemenin üzerini kaplayacak kadar sıcak su ekleyin. Et ve sebzeler yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
- 4- Tuz, karabiber ve maydanozu ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. İlıdıktan sonra servise hazırdır.

Pırasa:

- Sağlık açısından ve mevsimsel olarak en güçlü ve besleyici sebzeler arasındadır.
- Yemeklerde soğan yerine kullanılabilir.
- Arzu edilirse üzerine beşamel sos dökülüp, fırınlanarak graten olarak yapılabilir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
PİLİÇ ETİ	70	6.50	0.460
PATATES	50	0.75	0.040
HAVUÇ	50	0.80	0.040
PIRASA	50	0.75	0.040
ÇİÇEKYAĞI	8	2.85	0.020
MAYDANOZ	2	3.00	0.010
TUZ	2	0.50	0.000
SARIMSAK	1	6.00	0.010
KARABİBER	1	8.00	0.010
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			0.610

Alacarte Menü Binbir Gece Güveçü

YAPILIŞI

- 1- Bir kasede ince şerit kesilmiş biftekleri, zeytinyağı, sarımsak, tuz, kırmızı biber karışımı ile 20 dakika buzdolabında dinlendirerek terbiye edin.
- 2- Önceden ıslanmış-süzülmüş pirinci çiçek yağında kavurun. Et suyu ve tuz ilave edin. 15 dakika pişirip demleyin.
- 3- Tek kişilik porsiyon güveç kap içine pilavı koyarak yayın.
- 4- Uzunca kibrit şeklinde doğranmış salatalık ve havuç , ince kıyılmış marul, lahanaya turşusunu (her birinden toplam 50 g.) pilavın üstüne bitişik olarak dairesel bir düzende dizin.
- 5- Tavada dilimlenmiş mantar, dövülmüş sarımsak, tuzu az yağla sote edin. Mantar sotesini diğer sebzeler gibi dairesel düzende pilavın üstüne ekleyin.
- 6- Piyaz doğranmış soğanı tavada az yağ ile hafifçe kavurun. Saydamlaşıp yumuşayınca tuzunu ekleyip, pilavın üstüne dizin.
- 7- Bir tavayı kızdırın, biftekleri hızlı ateşte suyunu bırakmadan 4-6 dakika pişirin. Pilavın üstüne dairesel düzende koyun.
- 8- Küçük bir tavaya az çiçekyağı koyup, yumurtayı kırın, tuzlayın, beyazı katılaşana kadar pişirin. Sarısı sulu kalmalıdır. Hazırladığınız güvecin üstüne ve ortasına koyun. İstenirse sarısı patlatılıp, sos vazifesi görülebilir.
- 9- Bir kaptaki biber salçası, limon suyu, elma sirkesi, zeytinyağı, su, tuz ve karabiberi karıştırın. Kıvamı katı olursa biraz daha su ilave edin. Küçük bir kase içinde güvecin iç kenarına veya yanında sosu olarak servis edin.

Not:

- 1- Binbir Gece Güveci komple bir ana yemektir. Taze ve sote edilmiş sebzeler, karbonhidrat ve et içeriği ile doyurucudur.
- 2- Yumurta yerine kıymalı domates sosu veya fesleğenli sosla servis edilebilir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
DANA BİFTEK	100	35.00	3.500
ET SUYU	90	2.00	0.180
HAVUÇ	75	1.00	0.080
SALATALIK	75	1.00	0.080
PİRİNÇ, UZUN, PİLAVLUK	60	2.50	0.150
SOĞAN, PİYAZ	50	0.75	0.040
YUMURTA	50	3.00	0.150
BEYAZ LAHANA TURŞUSU	40	4.00	0.160
ÇİÇEKYAĞI	35	2.85	0.090
KÜLTÜR MANTARI	30	3.00	0.090
BİBER SALÇASI	25	6.00	0.150
ZEYTİNYAĞI	25	8.00	0.200
MARUL	20	3.00	0.060
TUZ VE KIRMIZIBİBER	12	4.00	0.050
ELMA SİRKEİ	10	3.00	0.030
LİMON SUYU	10	2.00	0.020
SARIMSAK	6	6.00	0.040
MAYDANOZ	2	3.00	0.010
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			5.050

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Süt Ürünleri

Çoban Ayran

200 ml/adet
(20 adet/koli)



0.25
TL/Adet

Çoban Yoğurt Yarım Yağlı

9 kg/adet



16.00
TL/Adet

Çoban Tereyağı

1 kg/adet (15 adet/koli)



10.00
TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Dana Kıyma Döner

Muhafaza: -18°C'de 6 ay
%10 yaprak, %90 kıyma
6,10,20,25,30,40,50 kg



iyi servis

İleri İşlenmiş Ürünler

14.75
TL/Kg

Piliç Yaprak Döner

Muhafaza: -18°C'de 6 ay
6,10,20,25,30,40,50 kg



6.15
TL/Kg

Kadınbudu Köfte

7 kg/koli (52 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



6.25
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Barbunya 4 x 2.5

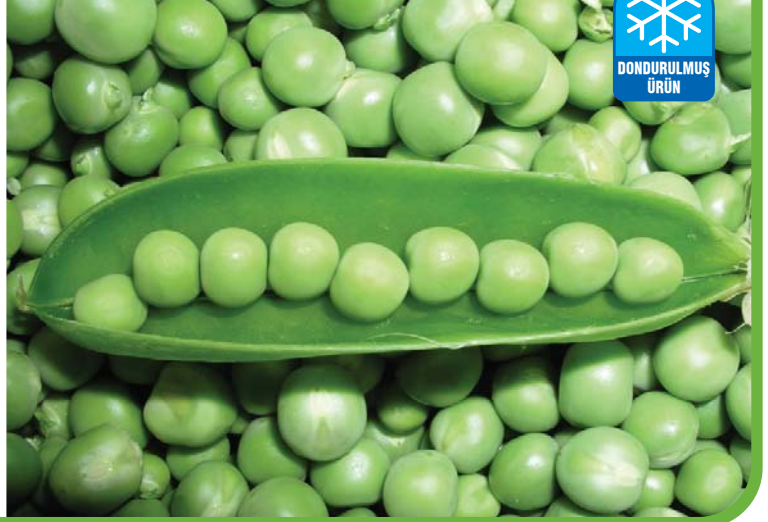
10 kg/koli
Muhafaza: -18°C'de 2 yıl



3.00
TL/Kg

Bezelye 4 x 2.5

12.5 kg/koli
Muhafaza: -18°C'de 2 yıl



2.15
TL/Kg

Bonservis Parmak Patates 5 x 2.5

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



1.65
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Maggi Patates Püresi 4 x 4.5

4.5 kg/adet (4 adet/koli)



5. Yıl
bonservis
iyi servis

İleri İşlenmiş Ürünler

57.00
TL/Adet

Nestle Chokella Krema

20 gr/adet (280 adet/koli)



0.20
TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

5. Yıl
bonservis

iyi servis

Yeni Hizmet
Unlu Mamüller



**Gıdaser'den
Ne Alırsan
6 Taksit**

**Çek, Senet TRIO ile
Tarihe Karşıyor**

YapıKredi

Bonservis, Yapı Kredi ile işbirliği yaparak müşterilerine TRIO Kart hizmetini 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.

Milföy Hamuru 75 ve 100 gr

10 kg/koli



75 gr

100 gr

2.45
TL/Kg

2.45
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

AYAZAĞA DEPO

Ayazağa,
Kemerburgaz Caddesi
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
Muammer 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 Caddesi
No:45 Şişli 34398 İstanbul**

Tel: 0212 331 0 730

www.bonservis.com.tr

