bonservis

iyi servis

iyi haber

01-31 Ağustos 2011
tarihleri arasında geçerlidir

Ramazan geldi hoşgeldi,
lezzeti Bonservis'ten geldi.

Arayın Gelsin **444 0 961**

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

bonservis
iyi servis

Röportaj

BULVAR SİMİT

İstanbul'un en işlek merkezlerinden Şişli'de, "Bulvar Simit"in merkez şubesindeyim. Tüm şubeler ve imalat sorumlusu Ender Mucukoğlu ile buluşmaya gittiğimde, O'nu tezgahın arkasında simitleri yerleştirirken, sonradan kendisinin de ifade edeceği gibi her zaman işinin başında hatta içinde buluyorum.

NASIL DOĞDU?

1981 yılından beri gıda sektöründe olan Ender Bey, 2000 yılında pastacılık işine girerek Bulvar'da Şube Müdürü olarak göreve başlar, ardından Bulvar'ı tamamen satın alır. Farklı bir konsepte sahip olan Bulvar, simit ağırlıklıdır ve pastane olarak hizmet vermektedir. Ortaklar Caddesi'nde pastane, Gülbağ'da imalat, Mecidiyeköy ve merkez ile toplam dört şubeli ve İstanbul'un köklü markalarından birisidir. 2010 yılında Şişli merkez şubenin yanında boşalan dükkanı tadilatla modernleştirip büyüterek restaurant hizmetine de girer. 125 kişiye aynı anda servis yapılabilen Bulvar müşterisinin, çalışan kesimden oluşması nedeniyle kahvaltı ve öğle yemekleri ağırlıklı, bir yemek hizmeti sunuluyor. Simit üretimini de merkeze almışlar, her sabah tazecik simitler fırından çıkar çıkmaz müdavimleri tarafından kapışılıyor.

Ender Bey, her sabah 06.30'da evden çıkarak işe geliyor ve her akşam en erken 20.30'da ayrılabiliyor. Ancak, iş O'nu takip etmeye devam ediyor. Çünkü, günün herhangi bir saati imalattaki sorun, malzemelerdeki problem, kesilen doğal gaz ya da üretimde makinelerin arızası gibi nedenlerle mesaisi hiç bitmiyor. İstanbul'un en merkezi ve trafiğin en sıkışık ilçesinde dört şubeli bir işletmeyi yönetmek hayli zordur diye düşünerek nasıl başardığını sorunca Ender Bey anlatmaya başlıyor: "Gerçekten kolay değil. 11 yıl önce başlarken bunları tahmin etmiyordum çünkü o zaman sadece şube bazında çalışıyordum. Bu çok daha kolaydır, şubeden sorumluysanız, imalatı sıkıştırırsınız. Ama imalatın sıkıntılarını, lojistiğini, malzeme satın almasını düşünmezsiniz. Sadece şube satışından sorumlu olursunuz. Oysa şimdi bütün detaylarla bilfiil ben ilgileniyorum" diyor.

Bulvar, potansiyeli çok yüksek olan bir 'pastane-cafe-restaurant', çok merkezi bir yerde bulunan, uzun yıllardır tanınan, kalitesiyle beğenilen bir marka. Müşteri memnuniyetini gerçek anlamda önemsiyorlar ve bir tek poğaça için adrese servis yapıyorlar. Ana yemekler soğur ya da sulu yemekler dökülebilir endişesiyle motorlu servis ile uzak noktalara hizmet vermiyorlar.

Tüm gayrete rağmen müşterilerin her birinin memnun edilmesinin bazen mümkün olmadığını itiraf edecek kadar gerçekçi ve insan sarrafı olan Ender Bey, "Müşteri memnuniyeti sağlamak kolay değildir. Mesela bugün gelir memnun olur, yarın gelir en ufak şeye tepki gösterir. Bütün bu olumsuzlukları bilerek bu işi yapmak gerçekten zordur. Biz temel olarak öğle yemekleri ve sabah kahvaltılarına döndük. Eskiden bugün

sattığımız pastanın 3-4 katını satardık. İnsanların harcama gücü daha fazlaydı. Bugün insanları memnun etmenin püf noktalarını; ucuz, hızlı, ne derlerse evet diyeceğiniz bir sistem olarak anlatabilirim. İşimiz çok iyi ama sıkıntıları olan bir iş." diye açıklıyor.

PASTANECİLİK DEĞİŞİYOR!

Türkiye'de pastacılık sektörünün değiştiğini belirten Ender Bey "Pasta sektörü için en popüler dönem olan yılbaşı, bayram gibi kutlama günlerinde pastacılar yanında büyük marketler de pazarda önemli yer edindi. Yılbaşı dönemlerinde sepet yapardık, yine marketler de yapıyor. Sektörde firma sayısı arttı, firmaların şubeleri arttı, dolayısıyla rekabet arttı. İstanbul büyüyor, yani pazar büyüyor ama arz da büyük ölçüde artıyor. Tüm bu oluşumları yakından izliyorum ve Bulvar'ın stratejisini oluşturuyorum. Ayrıca işinizin başında durmalısınız. Her sektörde olduğu gibi arkanızı dönmeye gelmez. Burası kapasitesi en yüksek şubemiz ve ben hep burada duruyorum ve diğerlerine yetişmeye çalışıyorum." diyor ve pastacılık sektöründe önemli bir tecrübeye sahip Ender Bey özellikle eğitimle ilgili olarak ekliyor "Türkiye'de meslek okullarının önemi yeterince anlaşılmıyor. Çocuklar ille de üniversiteye gitsin diye yönlendirilerek meslek okulları yok ediliyor. Oysa meslek okullarını bitirenlerin mesleklerine devam etmesi verimlilik ve kalite artışını getirecektir. Bana göre mesleklerin uygulanmasında zorlama getirilmelidir. İnsanlar hem sevdiği, hem de bildiği işi yapmalıdır."

Ender Bey'in bir hedefi var, o da şu: Merkez Bulvar'da ufak bir fırın kurup, lahmacun değil ama pide servisi yapmak. Piliç çevirme makinesi ile de kanat ve but pişirmek. Tavukları bütün olarak Bonservis'ten alıyorlar ve kolaylıkla parçaladıkları tavuktan kendi menülerine uygun ürünler hazırlayabiliyorlar. Ender Bey böylece Türk Halkının çok sevdiği bu ürünlerle potansiyellerini daha da artıracaklarını düşünüyor.

Ağırlıklı pastacılık sektöründe hizmet veren Bulvar, Bonservis ile temel ürün çeşitlerinde çalışıyor. Ürün yelpazesinden memnun olmasına rağmen kendi sektörü için gerekli ürün gamını da bulundurmasını istiyor. Bonservis gibi kapsamlı hizmet veren bir firmanın ürün setini genişletmesinin doğru olduğunu düşünüyor. Ben de bu talepleri için teşekkür ediyorum. Ender Bey'in, acısıyla tatlısıyla dile getirdiği pastanecilik serüveniyle zenginleştiğim Bulvar Simit'in serin minik bahçesinden, vızır vızır işleyen caddeye adımımı atarak ayrılıyorum.

Hazırlayan:
A. Armağan Portakal

Kiraz Soslu Güllaç

bonservis
iyi servis

Ayın Menüsü
ALACARTE

YAPILIŞI

1. Tencerede sütü elinizin dayanacağı 40-45'C sıcaklığa kadar ısıtın. Toz şekeri ekleyip, karıştırarak eritin ve birkaç taşım kaynadıktan sonra ocaktan alın.
2. Bir kasede pudra şekeri, hindistan cevizi, yeşil fıstık ve ceviz karıştırın.
3. Kiraz, pudra şekeri, su ve gül suyunu püre oluncaya kadar blenderda çekin. Gerekirse az su ilave edilebilir.
4. Güllaç yapraklarını artı şeklinde dört parçaya makasla kesin ya da elle bölün.
5. Bir tepsiye ılık sütün tamamını dökün. 1/4 adet güllaç yaprağını süte batırıp, hafifçe yumuşayınca bir kasenin içine koyup, kenarlarından taşırın. tekrar 1/4 parça güllaçı ıslatıp, üzerine koyun ve içine fıstıklı karışımın bir kısmını serpin. Bu arada yaprak büyük olduğundan ikiye katlayıp veya içe kıvırıp katlayarak kullanın. Tekrar 1/4 parça güllaçı sütle ıslatıp, üzerine kapatın. Onun üzerine cevizli karışımdan serpin. Orta kısmına kaymağı top şeklinde koyun. Üzerine kalan 1/4 adet güllaç yaprağını sütle ıslatıp, koyun ve kasenin içine bastırarak sıkıştırın. Üzerine biraz ılık sütü serperek ilave edin. Yan yaprakları kasenin ortasına doğru çekin. Kaseye kalan sütü diğerlerine de birlikte taksim ederek koyun. Buzdolabında da en az 30 dakika bekletin.
6. Servis yapılacağı zaman kaseyi ters çevirin. Üzerine 1-2 yemek kaşığı sosu ve file antep fıstığı koyarak ikram edin. Üzerine zerdeçal veya aspir yaprakları ilave edebilirsiniz.

Not:

1. Gülaç çok sıcak sütte hızla yumuşar. Dolayısıyla elinizle kontrol ediniz. Hızlı bir şekilde yumuşayınca alıp, tatlınızı hazırlayın.
2. Güllaçın süt emmesi biraz da sıcaklığa bağlıdır. Çok sıcak olmamalıdır, ısıtılırsa soğutulmalıdır. Güllaçlar kalın ise süt daha sıcak kullanılabilir.
3. Güllaçlar arasında farklılıklar olabileceğinden kullanım klavuzunda yazılanlara uyarak reçetede değişiklikler yapabilirsiniz.
4. Mevsimine göre kiraz yerine çilek veya ahududu kullanılabilir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
GÜLLAÇ	40	35	1,40 TL
SÜT	200	1,50	0,30 TL
TOZ ŞEKER	60	1,25	0,08 TL
PUDRA ŞEKERI	15	1,45	0,02 TL
HINDISTAN CEVIZI	15	10,00	0,15 TL
ANTEP FISTIĞI	15	18,00	0,27 TL
CEVIZ	20	20,00	0,40 TL
KIRAZ	10	4,00	0,04 TL
PUDRA ŞEKERI	15	1,45	0,02 TL
GÜL SUYU	5	10,00	0,05 TL
SU	5	0,04	0,00 TL
SÜT KAYMAĞI	20	25,00	0,50 TL
ANTEP FISTIĞI	2	20,00	0,04 TL
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			**3.27**

Resim: Copyright © http://2.bp.blogspot.com/_4Zv_DtKsoQk/TRp89-qxGiI/AAAAAAAAFcg/MPruHPMsPjk/s1600/IMG_7722.JPG

Arayın Gelsin 444 0 961
Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

bonservis
iyi servis

Kuru Gıdalar

Torku Şeker Küpü

Küp Şeker
(1000 gr)

2.65 TL/Adet

Bonservis Sargılı Şeker

Sargılı Tekli Şeker
5 kg/koli(1800 adet/koli)

3.30 TL/Kg

Nursan Zeytin (Yeşil-Siyah-Biberli)

Naturel Yeşil Çizik (260-290)	Naturel Siyah Yağlı Sele (291-320)	Naturel Yeşil Biberli (160-180)
6.50 TL/Kg	**6.85** TL/Kg	**7.00** TL/Kg

Demko Doğranmış Domates

5 kg/adet (6 adet/koli)

15.50 TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Arayın Gelsin **444 0 961**

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

bonservis
iyi servis

Kuru Gıdalar Bakliyat

GÖZE Osmancık Pirinç

10 kg/çuval ve
25 kg/çuval

2.45 TL/Kg

ÖZGE Osmancık Pirinç

25 kg/çuval

2.35 TL/Kg

GÖZE Baldo Pirinç

10 kg/çuval ve
25 kg/çuval

3.50 TL/Kg

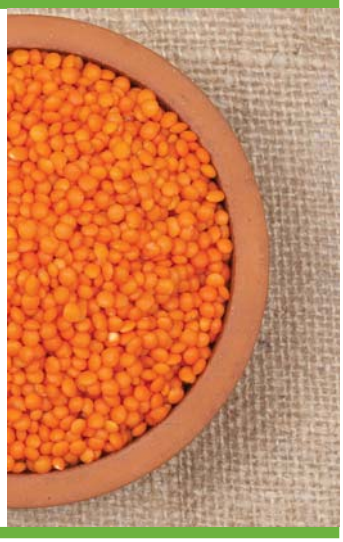
GÖZE Pilavlık Bulgur

10 kg/çuval ve
25 kg/çuval

1.20 TL/Kg

GÖZE Kırmızı Mercimek

10 kg/çuval ve
25 kg/çuval



2.10 TL/Kg

GÖZE Fasülye 9 mm (Dermason)

10 kg/çuval ve
25 kg/çuval

3.50 TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Arayın Gelsin 444 0 961

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

bonservis
iyi servis

Şarküteri Ürünleri

Bonservis Dana Jambon

3250 gr/adet (4 adet/koli)

14.60 TL/Adet

Bonservis Dana Salam

1000 gr/adet (10 adet/koli)

4.50 TL/Adet

Bonservis Dana Sosis

864 gr/adet (18 adet/paket)
(10 adet/koli)

3.90 TL/Adet

Bonservis Dana Sucuk Baton

500 gr/adet (20 adet/koli)

2.95 TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Arayın Gelsin 444 0 961

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

bonservis
iyi servis

Nestle-Maggi, Süt Ürünleri

Maggi Patates Püresi 4 x 4.5

4.5 kg/adet (4 adet/koli)

Maggi Et-Tavuk Bulyon

750 gr/adet(6 adet/koli)

5 kg/adet(1 adet/koli)

Çoban Tam Yağlı Kaşar Peyniri

2 kg/adet

8.50 TL/Kg

Çoban Tam Yağlı Beyaz Peynir

17 kg/adet

73.90 TL/Adet

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Arayın Gelsin **444 0 961**

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

Yudum Zeytinyağlar

Riviera, Sızma

bonservis
iyi servis

Zeytinyağ Ürünleri

Sızma 5 lt	Riviera 18 lt	Riviera 5 lt
42.00 TL/Adet	102.00 TL/Adet	30.00 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 Mahallesi
Güney Yanyol Cad.
No:330
Gebze / Kocaeli
Tel : (0262) 642 67 90
Fax : (0262) 641 18 87

ÇORLU DEPO
Yeşil Tepe Mah.
Edirne Cad. No: 96 / 2
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
Muzaffer 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
Işıkkent - 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 66 50

BURSA İRTİBAT OFİSİ GSM: 0549 745 97 38

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 07 30
www.bonservis.com.tr

esas