

iyi haber

01-30 Eylül 2009
tarihleri arasında geçerlidir

bonservis

iyi servis

*Şeker tadında
nice bayramlara*

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr





COŞKUNERLER CATERING BAŞARININ TEMELİNDE "DİYALOG, SAMİMİYET VE GÜVEN" VAR.

Sabah erken saatte oradayım. Sevkiyat kapısına Coşkunerler servis kamyonu yanaşmış ve görevliler harıl harıl çalışıyor. Geniş cam kapıdan içeri giriyorum, granit merdivenlerden yukarı çıkıyorum. Yürüdüğüm her yer tertemiz, duvarlar pırl pırl boyalı. Geniş, aydınlık bir ofise giriyorum. Teferruatla boğulmuş mobilyalar, eşyalar yok. Fonksiyonel, olması gereken eşya ne ise o var. Coşkunerler Satınalma Müdürü Ahmet Günler, kocaman bir gülümseme ile karşılıyor. Coşkunerler'de edindiğim ilk intiba şu: "Tıkır tıkır bir çalışma temposu. Güler yüzlü, samimi, dost bir hava. Sade bir ortam. İşinin uzmanı görünüm." Sohbet ettikçe bu intibada yanılmadığımı ve dahası da olduğunu anlıyorum. Halil Coşkuner, Aksaray'da lokanta sahibi iken 12 yıl önce yemek pişirme ve servis işine başlıyor. Mütevazı başladıkları iş, firmaların yemek bölümlerini özelleştirmeleri ile büyüyor. A'dan Z'ye hizmet vermeye başlıyorlar. Mütevazılık onlar için anahtar özelliği taşıyor. Çünkü, kendi şartlarını bilerek, sonu belli olmayan maceralara atılmayı, plansız büyüme ve yatırımları sevmiyorlar.

A'DAN Z'YE HİZMET!

Kurumlar ihale açarlar ve yemek firmaları başvurularını yapar. İhale Coşkunerler'de kaldığında, kurum hiçbir şeyle uğraşmayacak şekilde gereken işleri planlarlar. Mekanın değerlendirilmesi, ekiplerin oluşturulması, ekipman, dekorasyon, mutfak, zemin, kişisel ihtiyaç bölümlerini gerekiyorsa yeniden yaparlar. İlk müşterileri olan İETT, ardından Denizcilik İşletmeleri (TDİ)ni portföylerine katan Coşkunerler, taşıma yemek sistemi ile hizmet verirken, kendilerini geliştirmek için yerinde üretim sistemine geçiyorlar. Günler, bu uygulama ile 'müşterilerinin daha memnun olduğunu, şikayetlerin azaldığını' belirtiyor. Haliç Tersanesi'nde yatırım yaparak, işletme kapasitelerini büyütüyorlar.

COŞKUNERLER'İ FARKLI KILAN NE?

Günler "büyük kurumlara çalışmanın zor olduğu kadar, öğretici, geliştirici olduğunu" vurguluyor. Sektörün hala bakir olduğunu düşünüyorlar. Ekonomik dalgalanmalar ve verilen sözlerin müşteriye karşı tutulmaması, iadelerin artısına dolayısıyla hızlı büyüyen yemek firmalarının yok olması neden oluyor. Müşteriye deklare edilen yemekler, kullanılan malzemelerde, proje devam ederken, bilgi verilmeden, müşteri aleyhine değişiklikler yapılması Coşkunerler'de yapılması mümkün olmayan işlerden biridir. Çünkü, müşteri velinimetidir, verilen sözler ve imzalanan şartnamelere uymamak, ahlaki ticareti kesinlikle baltalar. Bunun sonucu kısa vadeli satışlar ve karlar gelmesine rağmen, orta ya da uzun vadede iş ve güven kayıplarına neden olmaktadır. Günler "Coşkunerler markasının 12 yıldır sapasağlam ve güvenli şekilde ayakta durması tesadüf değildir. Geleceğe de aynı temiz imajla

taşınması, bu prensiplerden şaşmadan yapılabilir." diye özellikle altını çiziyor. Uzman aşçıları bünyelerine katarak hem yeni aşçılar yetişmesine katkı sağlıyorlar hem de yemek kalitelerinin çitasını yükseltiyorlar.

TEDARİKÇİLER...

Günler, "Her gün kapımızı

pek çok tedarikçi firma çalışıyor. Bu boşuna değil. Günümüzde, firmalar güven arıyor ve bize gelmelerinin anlamı büyük. İşimizi doğru yapıyoruz ve bu piyasaya yansıyor." diye hatırlatıyor. Amatör ruhlu, sıcak bir ortam sunan Coşkunerler, büyük ve güçlü markaları tedarik ediyor.

GÜNDE 5.500 KİŞİYE SERVİS YAPILIYOR...

Günde 1.000 kişilik taşıma yemek yanında 4.500 kişilik yerinde üretim yapılıyor. Yemeklerin belirlenmesi iki türlü oluyor:

1. Kendi bünyelerindeki gıda mühendisleri ve ekipleriyle hazırlanan menü

2. Kurumların kendi hazırladıkları menü

Kurumlarla her gün mutlaka diyalog kuruluyor. Ekipler, projeleri haftanın en az beş günü bizzat ziyaret ediyor. Tüm geri bildirimler toplanıyor, kimisi hemen yerinde çözülüyor kimisi değerlendirilmeye üzere idari kadroya aktarılıyor. Coşkunerler, yatay bir organizasyona sahip. Yeni işe başlayanlara firma ve görev tanıtımı sonrası, sorumlulukları aktarıyor ve dikey katmanlı bir yapı olmadığı için, bilgi beklemeden anında ulaşıyor, çözülüyor, geri bildirim yapıyor. Şirket içinde olduğu kadar müşterileriyle de diyalog en çok önem verdikleri iş yapış şekli. Günler "insan bizim hizmet amacımızın temelinde yer alır. Bu hem kendi işleyişimiz hem de müşterilerimize bakış açımız bakımından önemlidir. İlişkileri ve diyalogu kopmadan yapılan işlerin başarılı ve istikrarlı olduğunu düşünüyoruz. Bu da işe inancı doğuruyor ve sağlam temelleri oluşturuyor." diye ekleme yapıyor.

BONSERVİS

Yaklaşık 4 yıl önce Bonservis temsilcisi ziyaret ediyor ve o günden itibaren hiç kopmadan iki firmanın ticareti devam ediyor. Önce Çoban yoğurtları ile çalışma başlıyor ve kısa sürede Bonservis'in ürün yelpazesini genişletmesi ile ticaretin boyutları büyüyor. Bonservis'in zamanında hizmeti, kaliteli ürünleri servis etmesi, müşteriye yakın olması, sağladığı avantajlarla piyasayı elinde tutma özelliği, Coşkunerler'in önemli tedarikçileri arasına girmesine neden oluyor. Günler: "Bonservis satış kadrosunun eğitilmiş ve tecrübeli olması, hem iletişimi kolaylaştırıyor, hem bizi iyi anlamalarına yol açıyor, hem de sorunlar oluşmadan çözülmesini sağlıyor. Karşımızda her zaman bir muhatap buluyoruz. Bu çok önemli." Sözleriyle Bonservis'i anlatıyor. Ayrıca, her ay çıkan 'İyi haber' insertünü ve promosyonları mutlaka takip ettiğini dile getiriyor. Ahmet Günler, İspir'i (Erzurum) olduğunu büyük mutluluk ve gururla söylüyor. "Çünkü, İspir'de iklimi ve coğrafyası nedeniyle sebze ve meyvenin en güzeli, en lezzetlisi ve kaliteli yetişir. İspir'liler bu malzemelerin kalitesini hemen anlar" diyor. Hem Satınalma Müdürü, hem kökeni İspir olunca Günler'in Bonservis'i bu cümlelerle

anlatmasının çok büyük anlamı var. İlk intibamın gerçekten yerinde ama az bile olduğunu şimdi daha iyi anlıyorum. Buradan aldığım enerjyle, başarı, samimiyet ve güven dolu bu yazıyı bir an önce hazırlamak için ayrılıyorum.

Hazırlayan: A.A.Portakal

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr





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

Maggi Bulyon

5 kg



49.29 TL/Adet

Nestle Puding ve Keşkül

3 kg



22.90 TL/Adet



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Küp Soğan

10 kg/koli

1.15
TL/Kg



Taze Fasulye

10 kg/koli

1.90
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

Dana Kuşbaşı Taze

Muhafaza: +4 °C'de 10 gün



14.90
TL/Kg

Dana Kıymalık Et Taze

Muhafaza: +4 °C'de 10 gün



13.90
TL/Kg

Piliç Kırlangiç Fileto (Şoklu)



4.95
TL/Kg

Yağsız Kıyma

Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



12.90
TL/Kg

SİPARİŞ HATTI

☎ Arayın Gelsin
444 0 961

➔ Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Salam

1000 gr/adet



5.50
TL/Adet

Cordon Bleu

7 kg/koli (100 gr/adet)

Muhafaza: -18°C'de 12 ay



6.45
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Şarküteri ve İleri İşlenmiş Ürünler

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Kıyma Döner

Muhafaza: -18°C

11.50
TL/Kg



Piliç Yaprak Döner

Muhafaza: -18°C

6.95
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

