

iyi haber

01-31 Mart 2009
tarihleri arasında geçerlidir



iyi servis

Pratik Gıda ile
Zaman ve İşçilikten Tasarruf



Vakit = Nakit

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



“3 ÖĞÜN” BAŞARI DOLU YOL HİKAYESİ...

Sektöre şantiye yemekleriyle girdi, şimdi 50.000 çalışanın karnını doyuruyor. İşte “3 Öğün” ün başarılarla dolu yol hikayesi...

3 ÖĞÜN NASIL DOĞDU?

1998 yılında Simpaş şantiyelerinde yemek hazırlamaya başladılar. Önce İstanbul Anadolu yakasında faaliyete geçtiler. Talep arttıkça projelerini büyüttüler, geliştirdiler. Bilecik, Bursa ve Ankara’dan sonra 2004 yılında Avrupa yakasına da el attılar. Onlarla bu başarılı yolu nasıl katettiklerini konuştuk. Hasan Doğan, bize başarının tesadüf olmadığını anlattı.

Şirketin çok yalın ve temel bir mesajı var: “Şeffaf olmak, her zaman denetime açık olmak, dürüst olmak, kaliteden vazgeçmemek”

3 Öğün, bugün 50.000 kişiye bölge müdürlükleri aracılığı ile ulaşıyor. Yapılanmasını pazarın ve müşterinin yapısına göre şekillendirerek “yerinde üretim” ya da “taşıma” olarak hizmetini sınıflandırıyor.

- 1) Bilecik – Yerinde üretim ve taşıma
- 2) Bursa – Yerinde üretim ve taşıma
- 3) Ankara – Yerinde üretim
- 4) Asya - Yerinde üretim ve taşıma
- 5) Avrupa - Yerinde üretim ve taşıma

3 Öğün, Bonservis ile 2006 yılında çalışmaya başladı. Zaman geçtikçe “Neden daha önce başlamadık?” diye sormalarına neden oldu. Hasan Doğan Bonservis’i “*Sırtımı rahatlıkla dönebileceğim bir insan gibi.*” Güvenilirlik ve kalite üst seviyede. Her kademedeki çalışanlarının tutumu, uygulamaları, ilgileri ve sözlerine sadakatları nedeniyle güvenle çalışabileceğimiz önemli bir tedarikçi haline geldiler. Bunun yanı sıra ürün çeşitlerinin artırılması ihtiyaçlarımızın kolaylıkla karşılanmasına olanak veriyor. Kaliteli ve uygun fiyatlı ürünler, üreticiden müşteriye sorunsuz ve kesintisiz hizmetleri Bonservis’i farklılaştırıyor” diye anlatıyor.

İŞTE BAŞARININ TEMELLERİ

“Devamlılık her zaman ön plandadır. Kaliteden geri adım atılmaz. Kriz ortamında bile tedarikçi markalardan vazgeçilmez, iyi hizmet esastır.” diyor Hasan Doğan ve ekliyor; “Uzun yıllar ayakta kalmak için kaliteli tedarikçilerle çalışmalı ve kaliteli ürünler ortaya çıkarmalısın. Sözünün eri olacaksın. Vaatlerini yerine getireceksin ya da vaat etmeyeceksin. Maliyeti ne olursa olsun kaliteden taviz vermeyeceksin. Şeffaflığa önem vereceksin. Bu, aynı zamanda kendine güven demektir. Sunduğumuz hizmet öncelikle kendimizin hoşuna gitmeli. Kendi evimiz için alışveriş yapar gibi, ailemiz için yemek yapar gibi özen göstermelisin.”

BİRİLERİ “ONLARI” GÖZETLİYOR

3 Öğün, sürekli denetlenebiliyor. Şeffaflık çok önemli bir değer. Firmalara baştan denetime açık olduklarını belirtiyorlar. Müşterileri, anlaşma sonrasında verilen şifrelerle işletmenin içerisine yerleştirilmiş 8 kamerayla 24 saat aralıksız izleme olanağına sahip oluyorlar.

ÇALIŞMA PRENSİPLERİ:

Çalışma sistematiklerini 4 ana maddede özetlemek mümkün:

- 1) Satış öncesi hizmet: Hizmet edilecek müşterinin mutfağına özel ekip giderek inceleme yapar. Yatırım gerekip gerekmediği, sağlık şartları, ekipmanların uygunluğu ve yeterliliği gibi konularda raporunu ve yatırım bütçesini hazırlar.
- 2) Menü hazırlama ekibi: Müşterinin hedeflerine uygun şekilde menü alternatifleri hazırlanır.
- 3) Yerinde dağıtım ekibi: Yemek her aşaması önemli bir kalite zinciridir. Tek bir halkanın bile zayıf olmasına tahammül yoktur. Son aşama olan yemek dağıtım ve servis elemanlarının sürekli eğitimi en önemli unsurlardan biridir.
- 4) Denetleme ekibi: Periyodik olarak her proje mutfağı ve ekipler kontrol listesine göre denetlenir, düzeltici ve önleyici faaliyetler hazırlanır.

ADIM ADIM ÜRETİM

Önce tedarikçilerden gelen malzemeler mal kabul ünitesinde çeşitli kontrollere tabi tutulur. Frigorifik araç içi sıcaklık ölçümleri, ürünlerin üretim ve son kullanım tarihi, araç temizliği, gereken belgelerin beyanı gibi kriterlerin doğrulanması sonucu “mal kabul” gerçekleşir. Her pişen yemekten şahit numune alınır ve 72 saat uygun sıcaklıklarda muhafaza edilir. İzlenebilirlik tekniği sayesinde üretilen yemeğin geriye doğru izlenebilirlik bilgilerine ulaşmak mümkündür. Bu yolla; tedarikçi, mal kabul tarihi, parti numarası ve teslimatı yapan araç gibi bilgilerin kayıtları tutulur.

24 saat kameralarla izlenen işletmede kontaminasyonu önlemek için üniteler birbirinden ayrı olarak projelendirilmiştir. Sadece üretim üniteleri değil, soğuk hava depoları da ayrıdır. Depolar son derece düzenli ve FIFO (First in first out – ilk giren ilk çıkar) prensibi mutlaka uygulanır. Üfleme ve emme özellikli hava filtreleri ile hava sürekli temizlendiği gibi, yemeklerin kokuları da birbirine karışmamaktadır

PRATİK ÜRÜNLER

İşleri kolaylaştıran ürünlerdir. Ani taleplere hızlı çözümler bulmayı sağlar. Yemek üreticilerine hareket kabiliyeti sağlar. Hayatı kolaylaştırır. 3 kişinin yapacağı işi 1 kişi kısa zamanda hazırlar. Maliyeti düşürür. Çeşit fazla olması sunum zenginliği sağlar.



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

PRATİK GIDALAR NASIL ÜRETİLİYOR?

ESAS HOLDİNG GIDA GRUBU KURULUŞLARINDAN ESASLI GIDA, ANTALYA TESİSLERİNDE BONSERVİS MARKASI İLE PRATİK GIDALAR ÜRETİMİNE BAŞLADI

Dünyada tüketici istekleri doğrultusunda ortaya çıkan yeni trend “pratik gıda ürünleri”dir. Pratik gıdalar tüketicilere pek çok fayda sunar:

- Zaman kazandırır
- Yapımı zor yiyeceklerin kolaylıkla satın alınarak tüketilmesini sağlar
- Önceden sadece mevsiminde tüketilebilen yiyecekler bütün yıl süresince kullanılabilir
- Yemek pişirme işi ile uğraşılmasını sağlar
- Ekonomiktir
- Acil ihtiyaç durumları için soğutucularda stoklanabilir

Son yıllarda pratik gıda sektöründe ortaya çıkan gelişmeler tüketicilere bu faydaları artırarak sağlamaya devam edici niteliktedir. Pratik ürünlerde sürekli kalite geliştirme ve iyileştirme, mamul çeşitlendirmesi, tüketicilerin ihtiyaçlarının en iyi şekilde karşılanması yönündeki çalışmalar bu ürünlerin faydalarının devamlılığını sağlamaya yöneliktir.

Pratik gıda ürünlerinin başında yüksek ve kaliteli protein, vitamin, mineral ve temel amino asit kaynağı olması sebebiyle et içeren gıdalar gelir. Günümüzde geleneksel et ürünlerinin yanında, besleyiciliği çeşitlendirilmiş, ekonomik ve optimum raf ömrü ile taşınması, depolanması ve tüketimi kolay et ürünleri çeşitleri de geliştirilmiştir.

Bu ürünler:

1. **Pişmeye hazır ürünler (Ready to cook):** Franchise zinciri büyük restoranlarda, cafelerde, yerel restoran ve büfe tipi yerlerde kullanılan pişmeye hazır parça kırmızı etler, marine biftekler ve parça etler, tavuk göğüs, but ve kanat gibi kaplamalı, pişmeye hazır etler, hazır burger ve köfte çeşitleri, döner ve diğer kebab çeşitleri, et sarmaları.
2. **Yemeye hazır ürünler (Ready to eat):** Fast food ve snack tipi ürünlerin yanında geleneksel lezzette pişirilmiş hem evde hem de ev dışı noktalarda tüketime uygun paketlenmiş, her türlü burgerler, köfteler, tavuk parçaları, nugget, şnitzel, cordon bleu, kaşarlı köfte, kroket, kadınbudu köfte gibi kaplamalı ürünler, dilimlenmiş pişmiş geleneksel dönerler, mantılar, hazır pizzalar, ev yemekleri, geleneksel usullerde yapılmış etli yemekler.
3. **Besleyiciliği artırılmış, düşük kalorili özel ürünler:** Özellikle diyetik ve diyabetik olarak tasarlanmış, düşük kalorili, düşük kolesterolü, lif oranı artırılmış özel et ürünleridir.

PRATİK ÜRÜNLERİN AVANTAJLARI:

- **Kalite, Tazelik ve Doğal Tadın Korunması:** Özel

pişirme prosesiyle, kalite ve besin değeri kaybı minimuma indirgenir. Böylelikle her üründen alınması gereken maksimum fayda sağlanmış olur.

- **Günlük Besin Değerinin Kolay Taşınması:** İnsan vücudunun ihtiyacı olan günlük besin değerlerinin kontrollü ve tavsiye edilen ölçülerde alınmasını sağlar. Tüketicinin kendi ihtiyaçlarını ne şekilde karşılayabileceği konusunda bilinçlenmesine destek sağlar. Ambalaj üzerinde deklare edilen besin değeri bilgileri ile tüketicinin alacağı enerji değerini de rahatça hesaplamasına olanak sağlar.
- **Kullanım Kolaylığı:** Ambalaj Malzemesi özel açma bölmesinden kolay açılabilir. Hızlı bir şekilde pişirilebilir, ısıtılabilir ya da direk tüketilebilir.
- **Ürün Geliştirme ve Çeşitlendirme:** Tüketicinin isteklerine bağlı olarak ürünler zaman içerisinde çeşitlendirilir. Ayrıca ev içi tüketimde de kişilerin tüketim alışkanlığına bağlı olarak destek yiyeceklerle farklı ürünlerin geliştirilmesine olanak sağlar.
- **Optimum Raf Ömrü:** İlave katkı maddesi kullanmadan tekniğe uygun olarak ısı işlem uygulandığından ürünün bozulmasının önüne geçilerek (uygun koşullarda depolandığında) daha uzun süreçte sağlıklı olarak tüketilmesini sağlar.
- **Tüketim Kolaylığı:** Soğuk yenilebildiği gibi, istendiğinde farklı araçlarla ısıtılabilindiğinden ürün çeşitlendirilmesine olanak sağlar. Böylelikle hem zaman kaybı önlenir, hem de aynı üründen değişik tüketim yolları sağlanmış olur.
- **Depolama ve Sevkiyat Kolaylığı:** Ambalaj malzemeleri ısıyı sabitlediğinden ve çok katlı esnek filmler kullanıldığından depolama ve taşımada kolaylık sağlar.

HAZIR KAPLAMALI ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ BAŞLICA ADIMLARI:

- **Et hazırlama:** Veteriner hekim kontrolünde islami usullere uygun kesilmiş kırmızı ve beyaz etler, kalite mühendis ve teknikerleri tarafından kalite kontrol testlerinden geçirilir. Soğutulmuş, karkasların uygun bölgelerinden özel olarak seçilmiş etler ön parçalama işleminden sonra kullanılacağı ürünün niteliğine göre işlenir.



Esaslı Gıda Antalya Et Üretim Tesisi

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

- **Karıştırma:** Kullanılacak kırmızı ve beyaz etler baharat, soğan, sarımsak, lezzet verici vb. yardımcı malzemeler ile sanayi tipi büyük mikserlerde 0 - 4° C sıcaklıklarda karıştırılır.
- **Formlama:** Karşım, otomatik ve yüksek hızda form veren makinelerde, istenilen kalıplarda şekillendirilirken ürünün çeşidine göre (örn. cordon bleu) reçetesinde var ise jambon ve kaşar yerleştirilir ve katlanır.
Ön unlama: Ürünün üzerinde sıvı kaplamayı tutacak kuru yüzeyi oluşturmak amacıyla ürün hareketli konveyörde ilerlerken üzerine unlama yapılır.
- **Sıvı kaplama:** En son yapılacak olan katı kaplamanın ürün üzerinde tutunabilmesi için yapılan kaplamadır.
- **Katı parçalarla kaplama:** Sıvı kaplamadan çıkan ürün katı partiküllerle kaplanır. (Bu kaplama buğday nişastası ve mısır nişastasından yapılan özel çıtır partiküller içerir.)
- **Sıvı yağda kızartma ve pişirme:** 180- 200°C sıcaklıktaki sıvı bitkisel yağda raf ömrü boyunca bozulmamasını sağlayacak sıcaklıklarda yaklaşık 20 saniye ön pişirme ve ardından ürün çeşidine göre kuru ısı ya da buhar yardımıyla son pişirme yapılır. İsteğe göre özel pişirme üniteleri ile ürüne ızgara pişirme uygulanabilir. Pişirmenin hemen ardından içeriğindeki besin değerini kaybetmemesi ve mikrobiyolojik açıdan korunması için özel hızlı soğutma sistemi uygulanır.
- **Soğutma ve dondurma:** Pişme sıcaklığındaki ürün, özel yüksek kapasiteli iç sıcaklığı -35 - 40°C olan IQF Tipi bireysel hızlı dondurucularla 15-20 dakika içinde hızla -18°C ye soğutulur. Ürünler 75°C sıcaklıktan -18°C 'ye soğutulurken duyusal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi bozulmadan en doğru biçimde dondurulmuş olur.
- **Paketleme:** Özel reçetelerle soğutulmuş ya da dondurulmuş olarak hazırlanan ürünler gıdaya uygun ambalaj malzemeleri ile ağız hava almayacak biçimde kapatılarak paketlenir ve kolilere yerleştirilir.

Teknolojik olarak en uygun ambalaj malzemeleri kullanılarak paketlenen ürünler hem raf ömrü boyunca sağlıklı bir şekilde sevk edilebilmeleri, depolanmaları hem de tüketim anına kadar özelliklerinin kaybolmaması sağlanmış olur.

Esaslı Gıda Tesisleri ISO 9001 ve ISO 22000 Kalite Standartlarına uygun olarak üretim yapar ve tüketici memnuniyeti, sağlığı ve güvenliğine öncelik verir. Yüksek standartta ürünler sağlamak için, fiziksel, mikrobiyolojik, kimyasal analizler, Esaslı Gıda Tesisleri'nin ileri teknoloji donanımlı laboratuvarlarında Kalite Sağlama Birimi tarafından yerine getirilir. Esaslı Gıda, Avrupa Birliği (EU) ve Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu (FDA) düzenlemelerindeki standartlara uygunluğu sağlamaya yönelik çalışır. Yeni ürünlerin tasarımı, geliştirmesi ve üretim hatlarına



uyarlaması, mevcut ürünlerin kalitesinin iyileştirilmesi ve kalite standartlarına uygunluğunun kontrolü Kalite Sağlama ve Araştırma ve Geliştirme Birimleri (AR-GE) tarafından yapılır.

TÜKETİCİLERİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN KURALLAR;

- 1 - Ürün üzerinde belirtilen saklama koşullarına uyulması gerekir. Ürün muhafaza şartları 0-4 °C / - 18 °C olan ürünler bu sıcaklıkların üzerindeki sıcaklıklara maruz bırakılmamalıdır.
 - Soğutulmuş ürünler için 4°C sınır değerdir ve bu değer üzerindeki sıcaklıklar hastalık yapıcı mikroorganizmaların kolayca çoğalmasına ortam hazırlar ve gıdanın kalitesine negatif etki eder.
 - Dondurulmuş ürünler için ise olması gereken sıcaklık -18°C dir. Bu ürünler IQF adı verilen özel dondurucularla hızla -18°C 'nin altında dondurulurlar. Böylelikle mikroorganizmaların faaliyeti durdurulur. Donmuş gıda maddelerinin raf ömrü süresince sağlıklı ve taze kalmasını sağlamak amacıyla minimum -18°C'de depolanıp, taşınması, soğuk zincirin kırılmaması gereklidir.
 - Market alışverişlerinde en son donmuş ürünler alınmalıdır. En kısa sürede buzdolabına/dondurucuya konulmalıdır.
 - Taşınma sırasında buz kabı ya da donuk ürün torbalarıyla taşınmalıdır.
 - Arabada klimalı tarafta tutulmalıdır.
 - Ürün eve gidene kadar çözünmüştü, tekrar dondurmadan tüketilmelidir.
- 2- Eller ve kullanılan ekipman sık sık yıkanmalıdır.
- 3- Çiğ et ve pişmiş et için kullanılan bıçak ve özellikle kesme tahtası diğer gıda ürünleri için kullanılmamalıdır.
- 4- Çiğ ve pişmiş ürünler için kullanılan kaplar ayrı olmalıdır. Birbiri ile karıştırılmamalıdır.
- 5- Ürün ambalajı üzerindeki çözündürme / pişirme talimatlarına uyulmalıdır.

Yeliz BİLEYDİ
Kalite Sağlama ve Ar-Ge Şefi
Esaslı Gıda A.Ş.

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



Göbek Salata

Yıkanmış, doğranmış tüketime hazır



3.95
TL/Kg

Nugget

6 kg/koli (20 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



Kaşarlı Piliç Pane

6 kg/koli (100gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



Fiyatlara KDV dahil değildir.

İleri İşlenmiş Ürünler

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Pişmiş Balık Kroket

4 kg/koli (25 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



Pişmiş Balık Pane

4 kg/koli (40 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



Adana Köfte

6 kg/koli (45 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



Misket Köfte

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



İnegöl Köfte

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



Maggi Sütü Patates Püresi

4,5 kg
270 Porsiyon/
paket



Sadece su ile hazırlanır.

SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr



iyi servis

Pişmiş Piliç Baget

40 adet/koli (110-120 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 6 ay



4.50
TL/Kg

Schnitzel

6 kg/koli (90 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



4.95
TL/Kg

Kadınbudu Köfte

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



5.75
TL/Kg

Cordon Bleu

7 kg/koli (100 gr/adet)
Muhafaza: -18 °C'de 12 ay



5.95
TL/Kg

İleri İşlenmiş Ürünler

SİPARİŞ HATTI

 Arayın Gelsin
444 0 961

 Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

Fiyatlara KDV dahil değildir.



iyi servis

Dana Kıyma Döner

Muhafaza: -18 °C

8.95
TL/Kg



Piliç Döner

Muhafaza: -18 °C

5.95
TL/Kg



Tüm bölgeler için sipariş hattımız:
Arayın gelsin

444 0 961



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:35 Şişli

Tel: 0212 331 0 730

www.gidaser.com.tr



SİPARİŞ HATTI

Arayın Gelsin
444 0 961

Tıklayın Gelsin
siparis@gidaser.com.tr

