

Bonservis Profesyonel mutfakların güvenilir markası

GÜVENİLİR
GÜVENİLİR

DOST
DOST

TECRÜBELİ PRATİK
TECRÜBELİ PRATİK

HIZLI FARKLI
HIZLI FARKLI

BOL ÇEŞİT
BOL ÇEŞİT



Sait Halim Paşa

"Basit ama lezzetli"

Bu ay, boğazın tılsımlı manzarasına, ayrı bir güzellik katan tarihi Sait Halim Paşa Yalısı'ndayım. Mutfakta harikalar yaratan Şef Oktay Özgün ile sohbet ettik. Oktay Usta hem sakin, hem de çok esprili biri olduğu için kah gülerken, kah düşünerek, kah hayranlıkla dinledim. 28 yaşında ama 12 yıldır aşçılık yapıyor, doğal olarak hikayesini merak ediyorum. Lise çağları, Tekirdağ'da otelcilik bölümünde okurken, ailesi İstanbul'da olduğu için yurtta kalıyor. Yatılı şartlarına 2 yıl dayandıktan sonra 3 arkadaş eve çıkıyorlar. Oktay Usta "O yaşlarda ev temizliği-yemek-bulaşık bermuda şeytan üçgeni gibiydi. Hep hazır yiyecek tüketirdik. Ertesi yıl okulda seçim yapmamız gerektiğinde sırf bu yüzden mutfak seçerek, yemek ve bulaşık sorununu çözmüş olduk. Bir yıl sonra bu işin ciddiyetini anladık. O yaşlarda aşçı deyince sadece esnaf lokantaları aklımıza gelirken, yemek yarışmaları olan önemli bir sektör olduğunu gördük." diyor. Yıl 2000 ve Türkiye yemek yarışması var. Bölge seçimleri ardından, kazananlar bölge birincisi olarak Ankara'da Türkiye geneli yarışmaya gidecek.

Katılması için Oktay Usta'yı seçerler ama üniversite sınavına hazırlandığı için reddeder. Hafta içi Tekirdağ'da okul, hafta sonu İstanbul'da dersane arasında mekik dokumaktadır. Yarışmaya bir hafta kala fikrini değiştirir öğretmenlerine kararını söyler ve hemen çalışmaya başlar. Bursa'da yapılan bölge yarışmasına biraz çekinerek gider çünkü Bolu Mengen'den gelen yarışmacıların genlerindeki aşçılıkla nasıl mücadele edeceğim diye düşünürken, çok çalışması ve yaptığı stajların karşılığını alır. Bölge birincisi olarak Ankara'da yarışmaya gider. Oktay Usta o günleri şöyle anıyor "Hiç unutmam reçetede konkase domates vardı. Ben konkase domatesi okulda değil mutfakta öğrenmişim. Oradaki öğrenciler doğru düzgün staj yapmadığı için bilmiyorlardı. Aslı çekirdeksiz küp doğranmış domates ama yapılışı farklıdır." Sonuçta, yarışmayı kazanır ve Türkiye birinciliği hayatında dönüm



Oktay Özgün, mola verdiği yalının bu balkonunda dinlenmeyi seviyor.

noktası olur. Bu süreçte üniversiteyi de kazanmıştır. Şöyle düşünür "Üniversitede turizm bölümündeyim, 80 kişilik sınıfta değişik branşlar arasında tek aşçıyım. Madem Türkiye birinciliği aldım, karar verdim üniversiteli aşçı olacağım." Sonra okul ve çalışmayı birlikte yürütür. 6-7 yıl hiç para kazanmadan meslek öğrenir. Oktay usta bu noktayı şöyle açıklıyor "Normalde budur zaten. Önce almaya başlarsınız. Vermeye başlayınca para kazanırsınız. Bu işi öğrenene kadar çalıştım, mutfak sahibi oldüm, sürekli araştırdım, sabrettim."



Sait Halim Paşa Yalısı'nda hafta sonu kahvaltısı

Bonservis

Oktay Usta sistemli çalışmayı seviyor. Hem mutfakçı hem de tedarikçi firmayı düşündüğü için verimli bir iş ortaya çıkmasını istiyor. Her pazartesi Bonservis Satış Yöneticimiz Emrah Bey ile haftalık planı yaparlar. Oktay Usta "Benim için et çok önemlidir. Bir insan gurme olmasa da iyi bir bonfile ile kötü bir bonfileyi hemen fark eder.

Bu nedenle servisi nasıl iyileştirebiliriz diye çalıştık ve haftalık sipariş sistemini oturttuk. Bonservis, benim gösterdiğim aynı özenle siparişimi hazırlıyor. Ben üretimlerini de gezdim. Ustalarıyla tanıştım ve bana bu sistemi uyguladığım için teşekkür ettiler. Çünkü, özel siparişler veriyorum ve biliyorum ki zamanında bilgilendirme yaparsam benim hizmet kalitem ve verimliliğim artacak."

Simple is The Best!

Oktay Usta tarzını "Basit ama lezzetli" diye tanımlıyor ve ekliyor "Tabak misafirin önüne gittiğinde genellikle maksimum 3-4 saniye bakar ve yemeğe başlar. Dolayısıyla lezzet mi daha önemli görüntü mü? Bana göre lezzet daha önemli. Çatal bıçakla yemeğe başladığınız anda görüntü bitmiş demektir. Bankette yüzlerce kişiye aynı anda hizmet veriyoruz. Ne kadar hızlı hazırlarsak o kadar hızlı servis ederiz. Çünkü servis edilen ana yemek güzel ama soğuk olursa kıymeti yok." Hem çok genç, hem çok başarılılar elde etmiş birinin yolu nereye gider diye siz de soruyorsunuz değil mi? 2005 yılından beri Türk Milli Takımı'nda yer alan Oktay Usta esprili ve mütevazı tavrıyla yanıt veriyor "Ben beklentisi yüksek bir kişi değilim. Karşıma çıkan fırsatları değerlendiriyorum. Görevlerimi en iyi şekilde yerine getirmeye çalışıyorum. Bunlar beni bir yerlere götürüyor." Mart ayında Tüyap'taki yemek yarışmasında 2000 kadar aşçı ile yarışacak. Aynı zamanda takım sorumlusu. Oktay Usta, başarı seninle ve ekibinle olsun. Bu özverili, azimli çalışmaların seni yine derecelere taşıyacak, bu da hepimizin gururu olacaktır.

Hazırlayan: A.Armağan Portakal



Bal Kabaklı Börek



iyi servis

Ayın Menüüü
Catering



Kaynak: Copyright © www.howaboutsomeregreektonight.com

YAPILIŞI

1. Bir tencerede sıviyağ ve soğanları saydamlaşınca kadar kavurun. İri rendelenmiş bal kabağı ve kırılmış cevizi ilave edin, ara sıra karıştırarak kıvam alıp koyulaşınca kadar pişirin. Tuz ve karabiberini ekleyip, soğuması için bir tepsiye yayın.
2. Bir tencerede süt, yoğurt, sıviyağ, bir yumurtayı, tuz ve karabiberi çırpın.
3. Yağladığınız fırın tepsisi içine bir kat yufka ve bir kat sütlü karışımdan koyup, bu şekilde 3-4 kat yaparak yayın. Üzerine balkabaklı karışımı eşit düşecek şekilde yayın (Arzuya göre az miktarda sosundan ilave edilerek daha yumuşak olması sağlanabilir.).
4. Üzerine tekrar 3-4 kat yufka ve aralarına sos koyup, tamamlayın.
5. Kalan sos içine 1 yumurta veya sarısını ekleyerek çırpın ve böreğin üzerine sürün.
180°C ısıtılmış fırında 30 dakika renk alıncaya kadar pişirin. Kare şeklinde keserek servis edin.

Not: Arzuya göre iç malzemesine baharat olarak, tarçın ve muskat cevizi eklenebilir. Ceviz yerine yer fıstığı kullanılabilir. S ü t s ü z olarak ve yalnız yağlanarak yufkalar da dizilerek daha çıtır bir börek yapılabilir. Kol böreği şeklinde yapılmasına daha uygundur. Balkabağı sote edilip, şeker ve tarçın eklenerek tatlı versiyonu yapılabilir. Gözlemesi Anadolu'da yaygın bir yemektir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
Börek Harcı için			
SOĞAN	30	1.25	0.040
BAL KABAĞI	100	2.00	0.200
CEVİZ	15	14.00	0.210
MAYDANOZ	3	3.00	0.010
TUZ	6	0.50	0.000
KARABİBER	3	6.00	0.020
Böreğin Sosu için			
SİVİYAĞ	20	2.80	0.060
SÜT	50	1.50	0.080
YUMURTA	5	4.00	0.020
TUZ	1	0.50	0.000
Börek için			
YUFKA	10	2.50	0.250
1 Kişilik Porsiyon Maliyeti TL			0.880



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

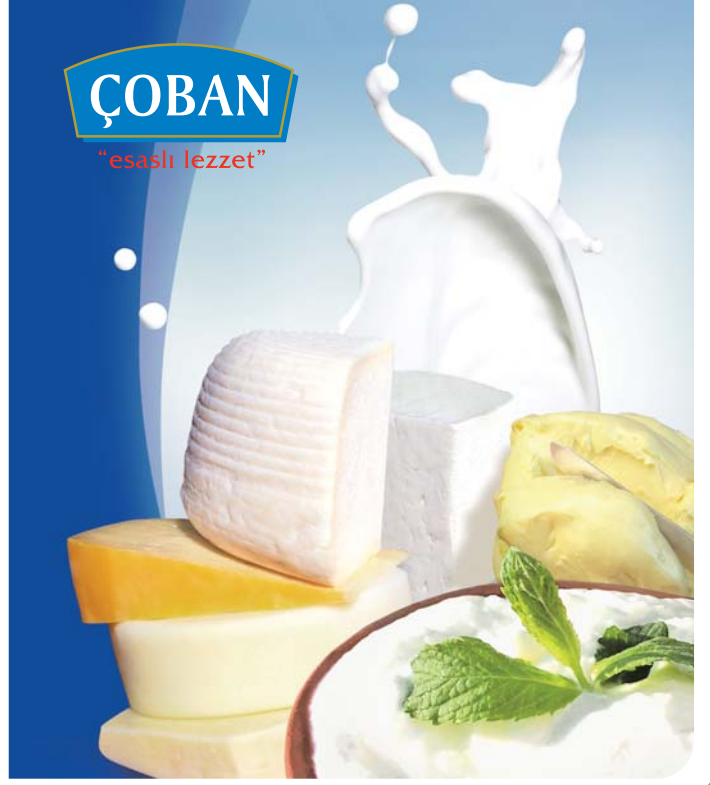
siparis@bonservis.com.tr

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Süt ve Süt Ürünleri

"Lezzet Ustası Çoban"

25 yılı aşkın bir süredir yoğurdun, ayranın, tereyağının ve peynirin en esaslısını sizler için modern hijyen standartlarıyla teknolojik koşullarda üreten ÇOBAN kaliteden ve geleneksel tadından ödün vermeden her gün sizler için taptaze lezzetlerini sunmaya devam ediyor.



Trakya Çiftliği

1985 yılında kurulmuş olan Trakya Çiftliği 2008 yılından itibaren dünyaca ünlü Bongrain ile Esas Holding ortaklığı altında müşterilerine geniş ürün yelpazesi ile hizmet vermektedir.

Edam, gouda ve çeşitleri, füme, maasdam, brie, parmesan, rokfor, tereyağı gibi ithal ürünlerin yanı sıra keçi peyniri, özel pastacılık peyniri ve diğer yerli peynir çeşitleri ile sektörde ön plana çıkmıştır.



Arayın Gelsin **444 0 961**

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

SARA FRANKO Kimdir?

Süt ve Süt Ürünleri Ticaret Yöneticisi



Merhaba Ben Sara Franko,

Öncelikle siz sevgili müşterilerimizle birebir iletişim halinde olabilmek çok heyecan verici, sizinle tanışma fırsatını veren Bonservis ailesine teşekkür ederim.

İTÜ Gıda Mühendisliği mezunuyum, 1 yıl Belçika Ghent Üniversitesi'nde Gıda Bilimi ve Teknolojisi okudum. Kariyerimi gıda sektöründe şekillendirirken beş yıl önce Esas Holding Gıda Grubu'nda çalışmaya başladım.

Bonservis'in gelişmesine birebir tanıklık ettim. Yöneticilerin heyecanı ve bilgi birikimi önderliğinde, her gün genişleyen profesyonel satış kadrosunun desteğiyle Bonservis'in belirlediği hedef doğrultusunda hızla ilerlemesi beni kendisine çeken en büyük özelliği oldu.

9 aydır Bonservis'te süt ve süt ürünleri ayrıca şarküteri ürünleri Ticaret Yöneticiliği görevini yürütmekteyim. Bu sürede sizlerin ihtiyaçlarını daha iyi karşılayabilmek için ürün listemizi yeniden yapılandırdım. Uzun yıllardır tüketicilerin beğenerek tükettiği Çoban markalı süt, ayran, yoğurt, kaşar peyniri, beyaz peynir, tereyağı gibi ürünlerin yanı sıra G. C. Gıda'nın ithal peynir çeşitleri ve Trakya Çiftlik ürünlerini de portföyümüzde bulabilirsiniz.

Amacım müşterilerimizin süt ve süt ürünlerine ihtiyacı olduğunda kalitesine, hijyenine, fiyatına güvendiği için öncelikle Bonservis'i aramasını sağlamaktır.

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Süt ve Süt Ürünleri

Çoban Taze Kaşar Peyniri

2 kg/adet



7.30
TL/Kg

AYIN FIRSATI

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Diane Usulü Piliç Fileto



Kaynak: Copyright © <http://www.chowfoods.files.wordpress.com/2008>

YAPILIŞI

1. Tavuk göğsünü arzu edilen gramajda fileto şeklinde kesin, üzerine tuz ve karabiber serpin.
2. Tavada 10 gr tereyağı ve 10 gr zeytinyağını ısıtın. Tavuk filetosunu koyup, kurutmadan her iki yüzünü 3'er dakika pişirin. Tavadan alıp, bir servis tabağına koyun.
3. Tavaya kıyılmış taze soğan, sarımsak, limon suyu, maydanoz ve kanyacı koyup, 15 saniye pişirmeye devam edin. Kanyak uçacak, kıvamı koyulaşacaktır.
4. Hardal et suyunda eritip, tavaya karıştırarak ekleyin. Sosu çektirerek kıvam almaya başlayınca kalan tereyağı ve zeytinyağı ile çırpın ve ocaktan alın.
5. Tabaktaki pişmiş tavuk göğsünün üstüne bir kaşık yardımıyla düzgün şekilde dökerek servise hazırlayın.

Not: Kızartılmış 1,5x1,5 cm küp veya elma dilimi patates ve roka ile servis edilebilir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
TAVUK GÖĞSÜ	200	8.00	1.620
TAVUK SUYU	50	2.00	0.100
TEREYAĞI	20	10.00	0.200
ZEYTINYAĞI	20	10.00	0.200
TAZE SOĞAN	15	3.00	0.050
HARDAL (DİJON TİPİ)	15	16.00	0.240
MAYDANOZ	10	3.00	0.030
KANYAK	10	45.00	0.450
LİMON SUYU	5	2.00	0.010
TUZ	2	0.50	0.000
SARIMSAK	2	6.00	0.010
KARABİBER	1	6.00	0.010

1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL

2.890



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Çoban Beyaz Peynir

17 kg/adet

Yağlı

77.90
TL/Adet



Tam Yağlı

84.90
TL/Adet

Çoban Tereyağı

1 kg/adet (12 adet/koli)



8.90
TL/Adet

Çoban Yarım Yağlı Yoğurt

9 kg/adet



14.90
TL/Adet

Trakya Çiftlik Keçi Peyniri

1 kg/adet



18.20
TL/Kg

Trakya Çiftlik Cheesecake Peyniri

2750 gr/adet



14.35
TL/Adet

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Süt ve Süt Ürünleri

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Çoban Yarım Yağlı Süt

10 lt/adet



10.90
TL/Adet

5. Yıl
bonservis

iyi servis

Süt
Yeni Ürün ve

Rich's Whip Topping Base (Konsantre Şanti)

13.6 kg/adet

RICH'S

**Donuk,
konsantre,
bitkisel şanti**

**YENİ
ÜRÜN**



7.50
TL/Kg

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
Işıkent - 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 0 730

www.bonservis.com.tr

esas
iştirakidir

PEGASUS

izair

MEPAIR

airberlin

ELCİTRU
WORLD

mea
line

bonbea

Trakya

ÇOBAN

peyman

BSK