



iyi haber

01-30 Nisan 2011
tarihleri arasında geçerlidir

*Şarküteri Ürünlerini
Esaslı Gıda
Antalya Tesislerinde
Üretiyoruz*

esaslı
GIDA

Arayın Gelsin **444 0 961**

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

SUNAR GIDA

Gebze ve Çerkezköy'e Açılıyorlar...

Bu ay Çorlu'da bir bebeği ziyarete gittim. Sunar Gıda Fabrika Müdürü Osman Sarı aynen böyle ifade ediyor ve diyor ki "Sunar Gıda 3.5 yaşında ama iyi büyüyen bir bebek. Doğumu tesadüf değil. Bilinçli bir yatırım, tecrübeli bir ekip ve ön araştırmalarla kurduğumuz bu yapıyla kısa sürede geldiğimiz nokta planladığımız bir hedefti. Gelecek için daha güzel planlarımız var." Asmar Holding yöneticileri yemek sektörüne girmeye karar verir. 1993 yılından itibaren sektörün öncü firmalarında hazır yemek üretimi ve özel yemek organizasyonlarının her aşamasında görev alan, ulusal ve uluslararası firmalarda üst düzey yöneticilik ve kariyer yapan Selim Sücüllü, Asmar Holding'ten aldığı finans desteği ile bugün hem hissedarı, hem de genel müdürü olduğu Sunar Gıda'yı kurar. Daha sonra Osman Sarı, 25 yıla yakın yemek sektörü deneyimi ile aralarına katılır. Bilinçli bir yatırım hareketi, tecrübeli ekipler, iyi bir pazar araştırma ve analizi ile başlayan Sunar Gıda 3.5 yılda sağlam adımlarla iyi bir noktaya gelir. 100 kişiye yemek servisi ile başlayan süreç bugün 5000 kişiye kadar ulaşıyor. Arkasında ise mutlu müşteri desteği var. Hizmet kalitesinin farkını anlayan firmaların memnuniyeti, Sunar Gıda'nın emin adımlarla büyümesine, gelişmesine neden oluyor. Osman Bey "İyi iş her zaman yeni işler doğurur ve sabır göstermek gerekir. Sektörü, rekabet ettiğimiz firmaları ve sektörün sıkıntılarını iyi biliyoruz. Bütün bunları bilerek ve değerlendirerek yatırım yapmaya karar verdik. İstikrarlı büyüme için çalıştığımız firmaları iyi analiz etmek ve iyi seçmek zorundasınız. Biz bu konuda çok hassas bir firmayız. Araştırma yapmadan yemek hizmeti vermeyiz. Risk yönetimi ve büyüme planları açısından normalde budur. Eğer bu mantıkla olmasaydık kapasitemiz bugün 4-5 kat daha fazla olurdu ama bunu doğru bulmuyoruz. Yavaş yavaş ama kalıcı başarı gelsin, mantığımız budur." diyor. Osman Sarı, 25 yıldır bu sektörün içinde ve üretim, satın alma, satış, pazarlama, bölge müdürlüğü görevlerinde çalışarak sürecin kilit noktalarında, ulusal ve uluslararası firmalarda kariyer yapmış tecrübeli bir isim. Sunar Gıda'nın kurulmasıyla birlikte İstanbul'dan Çorlu'ya yerleşmiş. Şirketin hissedarı Selim Sücüllü ile çok eskiye dayanan bir dostlukları var. Şehir değişikliği yapmanın değil, Selim Bey gibi inandığı güvendiği kişilerle yola çıkmanın daha önemli olduğunu vurguluyor. İş bilen kişilerden oluşturdukları ekiple tecrübeleri birbirine katarak başarıyı doğurdıklarını, sürekli kendilerini geliştirmeye devam ettiklerini söylüyor.

Gebze ve Çerkezköy'e Açılıyorlar...

Sunar Gıda'nın felsefesi çok yalın. Osman Bey "Çocuğumuza yedirmedeğimizi müşterimize yedirmeyiz. Bizim sloganımız bu. Müşteriye verdiğimiz sözü yerine getirmek için, sözümüzde durmak için her türlü fedakarlığı yaparız. Duyarlıyız. Müşteriye ilk



Osman Sarı
Fabrika Müdürü

söylediğimiz budur." diye açıklıyor. Sunar Gıda Çorlu ve çevresinde, Marmara Ereğlisi'ne kadar bir bölgeye hizmet götürüyor. Ekmek hariç her yemeği kendi bünyelerinde üretiyorlar. Kısa süre önce tatlı üretim merkezini açmışlar artık pastane ürünlerini de üretiyorlar. Osman Bey "Sunar Gıda'nın yaptığı en güzel hareketlerden biri de yatırımlardır. İşe yatırım yapmadığınız zaman bir yerde sıkışıp kalırsınız. Gebze'de yemek fabrikası kuruyoruz. 5.000 m² kapalı alanda, 20.000 kişi/gün kapasite ile üretim yapacağız. Gebze bölgesinin potansiyelini çok iyi biliyoruz, değerlendirmelerimizi her yönüyle yaparak bu yatırıma girdik. Gebze hayata geçirilirken diğer yandan Hadımköy projemiz şekilleniyor. Gıda sektörüne farklı kollardan gireceğiz. Bizim en büyük şansımız vizyonel bakabilen Selim Bey gibi yöneticilerimizin olmasıdır. Cesaret veriyorlar ve arkamızda bu gücün olması bizi daha fazla teşvik ediyor." diyor. Sunar Gıda, ayrıca Çorlu-Çerkezköy arasının yakın olmasına rağmen müşterilerine daha hızlı ve kaliteli hizmet vermek için Çerkezköy'de 1000 m² kapalı alana sahip modern bir tesisi iki ay içinde hizmete açmış olacaktır.

Bonservis Depolarına Çok Yakın...

Sunar Gıda'nın Çorlu'daki merkezi ve planladıkları yatırımları Bonservis Bölge Müdürlükleri ile çok yakın güzergahlarda bulunuyor. Bundan duyduğu memnuniyeti belirtip ekliyor "Her şeyden önce Bonservis'in güler yüzünden çok memnunuz. Bonservis'e yakışır bir tutumunuz var. Geçmişte ufak tefek sıkıntılar oldu ama herbiri büyümeden çözüldü. Tedarikçilerimiz bizimle aynı yerden bakmalı. Bonservis, bu konuda çok ileri durumda. Bize göre, ürünlerin depolanması, zamanında sevk edilmesi, fiyattan daha önce geliyor. Bonservis'in hizmeti iyi ve kalitelidir. Özetle Bonservis iyi bir tedarikçidir." Sunar Gıda, hangi iş olursa olsun gelişmek için yatırım şart diyor. Bir anda büyüüp bir anda biten pek çok firma arasında, geleceğini iyi planlamış, alternatif projeleri geliştirmiş, eğitimin ve yatırımın önemine inanmış, doğru insanlarla doğru hamleler yapan Sunar Gıda mütevazı duruşunun arkasındaki güçlü yapısıyla sektöre çok katkı sağlayacaktır. Çorlu'da doğan bebek, sağlam ve büyük adımlarla uzun yıllar maraton koşacaktır.



Siz bizim için değerlisiniz

Hazırlayan:
A. Armağan Portakal

İspanyol Kuşları

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Ayın Menüüü
Alacarte



YAPILIŞI

1. Plastik film arasına ıslatılmış, üçe bölünmüş biftek dilimleri teker teker konup, dövülerek açılır. Bir tabağa üst üste konarak bekletilir.
2. Dana sosisleri ya da fermente geleneksel sucukları boylamasına 4'e bölün.
3. Önceden haşlanmış yumurtaları, kornişon turşularını ve haşlanmış havuçları uzunlamasına 4'e bölün ve bir tabakta hepsini bekletin.
4. Küçük bir tabağa bir dilim et koyup, üzerine hardal sürün, ortasına çubuk şeklinde olan 2 adet sosis, 2 adet kornişon turşu, 2 adet yumurta, 2 adet havuç koyup, sıkıca yaprak dolması sarar gibi sarın. Diğer ikisini de sarın ve tabağa koyun. Üzerine un serpip, her tarafını bulayın.
5. Bir tavaya tereyağı ve etleri koyup, etler renk alıncaya kadar 2-3 dakika orta ateşte pişirin. Az miktarda soğan ve sarımsak koyup, bir iki dakika daha kavurun. Üzerine biraz domates suyu veya domiglas sosundan dökün ve birlikte 2 dakika daha pişirin.
6. Servis tabağında garnisi ile servis edin.

Not: Garni olarak pilav, patates sotesi veya kızartması kullanılabilir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
DANA BİFTEK	160	26.00	4.160
HAVUÇ	30	1.50	0.050
DANA SOSİS VEYA SUCUK	30	7.00	0.210
KORNİŞON TURŞU NO:3	30	3.00	0.090
YUMURTA	25	3.50	0.090
TEREYAĞI	10	10.00	0.100
UN	6	1.25	0.010
DOMATES SUYU	25	4.50	0.110
MAYDANOZ	2	3.00	0.010
HARDAL	4	12.00	0.050
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			4.870

Resim: Copyright © <http://dinnerwiththewelches.blogspot.com/2010/11/spanish-birds-spanelsky-ptacek.html>



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

5. Yıl
bonservis
iyi servis

İleri İşlenmiş Ürünler



**İleri İşlenmiş Ürünler Ticaret Yöneticisi
Ümit VURMAZ'dan Ayın Fırsatı**

Şinitzel

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



5.10
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Arayın
Gelsin **444 0 961**

Tıklayın
Gelsin siparis@bonservis.com.tr

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Şarküteri Ürünleri



**Şarküteri Ürünleri Ticaret Yöneticisi
Sara FRANKO'dan Ayın Fırsatı**

Bonservis Dana Jambon

3250 gr/adet (4 adet/koli)



4.55
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr



Şarküteri Ürünleri

Bonservis Dana Sosis

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



4.00
TL/Adet

Bonservis Dana Sucuk Baton

500 gr/adet (20 adet/koli)



6.50
TL/Kg

Bonservis Dana Salam

1000 gr/adet (10 adet/koli)



4.80
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.

Arayın Gelsin 444 0 961

Tıklayın Gelsin siparis@bonservis.com.tr

Kadınbudu Köfte

7 kg/koli (53 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



5.70
TL/Kg

Hamburger Köfte

6.5 kg/koli (45 - 90 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



7.50
TL/Kg

Pişmiş Dana Kıyma Döner

1500 gr/adet (4 adet/koli)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



20.80
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Çoban Yağlı Beyaz Peynir

17 kg/adet



76.90
TL/Adet

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Süt Ürünleri

Çoban Taze Kaşar Peyniri

2 kg/adet



7.30
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

