

Anfaş Fuarında Yerimizi Aldık...



DAVETLİSİNİZ

ANFAŞ 18. Uluslararası Yiyecek & İçecek
İhtisas Fuarında 1. Kat, HALL 6, 2L standındayız.
16-19 Şubat 2011



Anfaş
FoodProduct[®]

Kalamış'ta "Hobimle Mutluyum Lezzet Okulu"nda Eyüp Usta ile randevum var. Aşçılık eğitimleri verilen, genç aşçıların çalıştığı bu mutfağın fonksiyonel ve profesyonel olması çok doğal ama aynı zamanda şirin ve sempatik olması hoşuma gidiyor. Nestlé Professional®, Nestlé® Türkiye'nin EDT alanında faaliyet gösteren bir iş ünitesi ve misyonları, müşterilerine yaratıcı yiyecek ve içecek çözümleri sunmak, iş ortağı olarak özel çözümler üretmek. Çözüm ortağı olabilmek

için de güçlü bir Ar-Ge gerekiyor. Uluslararası boyutlu Nestlé®, Türkiye'ye özel Ar-Ge çalışmalarını Karacabey fabrikasında geliştiriyor. Bulunduğu ülkenin yerel lezzetlerine uygun üretim stratejisi izliyor. Nestlé Professional®'in danışman aşçılığını Eyüp Kemal Sevinç ve ekibi orada olduğum kısa zaman içinde Nestlé® ürünleriyle çeşit çeşit yemekler pişirdi. Haşlanmış pilıç baget, pane harcı ile 15 dk'da sosuyla birlikte hazır oldu. Çorba, toplam 10 dk, pilav ise 12 dk'da servise hazırıldı. Nefis bir sufle yapıldı, tadına doyum olmadı...

Eyüp Usta ve Kırılma Noktası!

Yemeklerin tadına bakarken Eyüp Usta geldi. Hızlıca işlerini kontrol etti, sufleyi servise hazırlamak için süslemesini yapiverdi sonra kahvesini alıp karşıma oturdu. Şimdi, "Aşçılık güzel ve kıtsal bir meslektir ve hizmetinizin karşılığında 'Elaine Sağlık!' denilmesi çok önemli bir ödüldür." diyen, genç yaşta büyük başarılar elde etmiş hep çok çalışmış, çok alın teri dökmüş bir hayatın basamaklarını çıkırmaya başlıyoruz. Eyüp Usta, Dededen ve babadan el almış. Annesinin ailesi ise kökten Mengen'li ve kuşaklar boyu aşçı. 1991 yılında, çok genç yaşta mesleğe başlamış hatta çok genç yaşta uluslararası ödüllerle taçlanmış ve 1996 yılından beri global düşünmeye başlamış biri olarak "Kendi yerel ürünümüzü ve mutfağımızı severim ama global bir dünya gerçeğini kabul ederim. Kendi değerlerinizi katarak dünya markalarıyla entegre edebilmelisiniz. İşte bizim Nestlé® ile yaptığımız uygulamanın temeli budur." diyor. Global düşünebilmesi değerli Alman şef Maximilian Thome sayesinde olmuş. 1995 yılında Thome ile tanışır ve aynı yıl ulusal bir aşçılık yarışmasına girmek ister. En büyük desteği kendisinden görür. İki ay eve bile gitmeden kampa girerler. Bu dönemde mutfakta yaratıcılığın ne demek olduğunu anlar. Eyüp Usta bu noktayı şöyle açıklıyor "Türk mutfağı ile ilgili nasıl bir inovasyon yapabiliriz diye araştırıyorduk. İki ay hiç durmadan ürün denedik. Uykusuzluktan mutfak tezgahında uyuduğumu bilirim. O dönem benim kırılma noktam oldu." Kırılma noktası, çünkü tam çiraklıktan ustalığa geçerken, ne alırsa üzerinde o stil kalacağı bir süreç yaşarlar. Bu kritik dönemde Thome, O'nun ufkunu genişletir, bir anlamda Eyüp Usta'yı keşfeder. O çalışma kampında Türk Mutfağı'nda bir farklılık yarattıklarını düşünüyor ve ekliyor "Biz temeli attık. Bu süreci 'ne yaptık, ne yapıyoruz, ne yapacağız?' şeklinde özetleyebilirim. Eğer mutfağımızı farklı noktalara çıkarmazsak gelişemeyiz. Kebap, döner-pilav, baklavadan başka yemeğimiz bilinmez. Bunu aşmamız lazım."

Yeniliği Arayıştan Hiç Vazgeçmedi!

Yenilik yapmak cesaret istiyor ve eleştirilmeyi kabullenmeyi gerektiriyor. Onlar her eleştiriyi dinlemiş ama yeniliği arayışlarından asla kopmamışlar. Pişmaniye krem de yapmışlar, tahin helvasından dondurma da. O zaman eleştirildikleri çalışmalar, bugün takdir ediliyor. İşte zamanın önünde gitmek, cesur adımlar atmak, sizi tarihe mal ediyor. Yarışmada birinci olmuş ama ödülleri hatırlamıyor. Çünkü, en büyük ödül yarışma sonrası Türk Millî Takımı'nın oluşturulması ve Türkiye'yi temsil etme hakkının doğmasıymış. Londra'daki yarışmada Türkiye'yi ilk

defa bir yemek yarışmasında uluslararası platformda temsil etmişler. İlk altın madalyayı ülkemize kazandırmış. Yarışmada 1400 şefin, 600'e yakını 23 yaş altındaymış ve onlar arasında Eyüp Kemal Sevinç henüz 19 yaşındayken 'En Genç Şef' seçilerek, dikkatleri çekmeyi başarmış ve şeflerin ön plana çıkmasına neden olmuş. Bu ödül, Eyüp Usta'nın vizyon ve misyonunun değişmesine neden olur. Şımarık şöyle dursun, kendisine çok şey kattığını düşünmektedir. Aynı zamanda 95 yılındaki bu birincilik ödülü ile sorumluluğu artmıştır. 1997 yılına geldiklerinde iki yılda bir yapılan bu ulusal yarışmaya tekrar katılması konusunda ısrar edilir. Eyüp Usta tekrar çalışma kampına girer. Sosyal hayatı kalmamıştır. Bu duruma çok kızmaktadır ama farkında değildir aslında sürekli kendini geliştirmektedir. Yarışmanın formatı değişmiştir ve jüriye yabancı üyeler gelmiş ama sonuç değişmemiş, Eyüp Usta yine birinci olmuştur. Üst üste gelen bu başarının temelinde çok çalışmak yatmaktadır.

2011'de Yeni Yatırım...

Marriott'un baş aşçısı olarak çalıştığı dönemde, Nestlé Professional® ürünleri ile bugünkü ilişkinin temelleri atılır. Ardından, Hobimle Mutluyum Lezzet Okulu'nu açtığında ürün testleri nedeniyle Nestlé Professional® ile tekrar buluşurlar. Bugün, Nestlé Professional® markasının Türkiye demoları, eğitimleri, Ar-Ge çalışmalarını yapıyorlar. Yeni ürünler, yeni kullanım alanları geliştiriyor, sektörün ihtiyaçlarını belirliyorlar. Eyüp Usta "Maggi® markası ile yerel tatları birleştirdik ve bir konsept yarattık. Bu konsept içinde birlikte çalıştığımız ustaların hayatlarını kolaylaştırmak, yiyecek-içecek çözümleri üretmek var. Yerel tatlarla Nestlé Professional® ürünlerini entegre ederek çalışmalar yapıyoruz. Yeni ve yaratıcı tariflerimiz yanında kuru fasulye içinde Maggi® Demiglass Sos kullanımı gibi geleneksel çözümlerimiz de var. Biz hem menü ekonomisini, hem de lezzeti aynı anda düşünüyoruz. Mesela pide, lahmacun ve mantıda Maggi® Et Bulyon, gözleme ve

Sarıyer böreği içinde Maggi® Patates Püresi denedik, %100 başarılı oldu, uygulamaya geçti." Nestlé Professional® bu şekilde profesyonellerin desteğini alıp, profesyonellerin mekanlarına gidiyor, onların çalışma alanlarında onlara özel çözümler üretilmesini sağlıyor. Zaten şöylelemleri şu "365 güne 365 demo!" Eyüp Usta ve ekibi gibi ustalarla çalıştığı için Nestlé® sahadan kopmadan projelerini yürütüyor. Nestlé Professional®'in önemli bir tedarikçisi olan Bonservis'e de periyodik zamanlarda ürün demoları ve eğitimler yapılıyor. Üreticisatıcı sinerjisi artırılarak, verimli sonuçlar alınması sağlanıyor. Bonservis de müşterilerine geniş kapsamlı hizmet sunma prensibiyle hareket ettiği için bu tür karşılıklı ilişki verimliliği artırıyor. 2011 yılında, profesyonel aşçılık eğitimini geliştirmek için İstanbul Koşuyolu'nda yeni bir yatırımla daha büyük bir merkeze geçiyorlar. Bu merkezde, profesyonel aşçılık-pastacılık-barmenlik eğitimi verecekler. TV çekimlerine de müsait bu komplekste ayrıca, profesyonel aşçılık eğitimleri verilecek. Uluslararası aşçılık müfredatının uygulanacağı bu eğitim programı Nestlé Professional® sponsorluğunda gerçekleşecek. Hedefi yılda 400 profesyonel aşçı yetiştirmek ve Türk Mutfağının yörelere özgü pişirme tekniklerini ortaya çıkarmak. Aslında, Aşçılık Enstitüsü kurmak gibi daha büyük bir hedefi var ve şimdiden araştırmalara başlamış.

Türk Mutfağı Çalıştayı

Eyüp Usta kendini "Çağdaş Türk Mutfağının oluşmasında ve ilerlemesinde emeği olan kişilerden biriyim." diye tanımlıyor. "Çok zorlandık, inandırmak, ispat etmek için çaba harcadık ama bence başarıya ulaştık. 35 yaşındayım ve zaman çok çabuk geçiyor, onu iyi değerlendirmek lazım. Türk mutfağını iyi lanse etmeliyiz. Bu kadar köklü kültürümüz olmasına rağmen yurtdışında birkaç yemeğimiz ile tanınıyoruz. Mutlaka akademisyenler, şefler, firma temsilcileri, sanayiciler olarak birlikte bir Türk Mutfağı Çalıştayı yapmalıyız. Yemek kültürümüz için neydik, ne yapıyoruz, ne yapmalıyız? başlıklarını derinlemesine incelemeliyiz. diyerek son noktayı koyuyor. Sizi bu derin ve önemli mesajla baş başa bırakarak yazıyı bitiriyorum.



Karabiber Soslu Piliç Göğsü Kızartması

5. Yıl
bonservis
iyi servis

Ayın Menüüsü
Catering



Kaynak: Copyright © 2011 - Gourmet: Day To Day

YAPILIŞI

1. Tavuk göğüslerine, tuz, karabiber serpin.
2. Bir kabın içinde galeta unu, buğday unu, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kabartma tozunu bir kaşık yardımıyla, her tarafı eşit dağılacak şekilde karıştırın.
3. Bir kasede 1 adet yumurtaya, 150 ml süt formülüyle yumurta ve süt koyun, çırpın.
4. Bir tavuk göğsü alıp, önce galeta unlu karışıma, sonra yumurtalı süte batırın. Tekrar galeta unlu karışıma batırıp, bir tepsiye istifleyin.
5. Tavada sıvı yağı ısıtın, 3'er dakika tavukların her iki tarafını kızartın, yağının süzülmesi için süzgeçte sıcak bir bölümde bekletin.
6. Tavuk göğüslerini aldığınız tavadaki yağı hafifçe süzerek temiz bir tavaya aktarın. İçine margarini ekleyin ve eritin. Biraz un serpip, tuz ve karabiber kırıntılarından koyup, un renk alıncaya kadar hafifçe kavurun.
7. Ocaktan alıp, soğuk sütü ekleyip, hızlı çırpın. Koyulaşmaya başlayınca kıvamını ayarlama için, koyu olursa süt veya su, sulu olursa biraz nişasta ve unu az suda eritip ekleyin. Kıvamlı ve karabiber benekleri olan lekeli beyaz bir sosunuz olacaktır.
8. Servise gönderirken, tavuk göğüslerini ve sosu ayrı gönderin.
9. Tabağa tavuk göğüslerini koyup, üzerine küçük bir kepçe sos döküp servis edin.

Not: Patates püresi, patates salatası veya çoban salatası ile servisi uygun olur. Farklı bir versiyonu olarak piliç paneden yapılıp, karabiber sosu ile tamamlanır.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
TUZ	1	0.50	0.000
TANE KARABİBER (İnce Dövülmüş)	2	7.00	0.010
TAVUK GÖĞSÜ	120	7.00	0.840
GALETA UNU	25	2.50	0.060
BUĞDAY UNU	10	1.30	0.010
TOZ KIRMIZIBİBER	2	7.00	0.010
KABARTMA TOZU	2	6.00	0.010
SÜT	70	2.00	0.140
MARGARİN	5	3.00	0.020
YUMURTA	25	3.00	0.080
AYÇİÇEK YAĞI	10	3.00	0.030
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			1.220



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Grup Şirketimiz Esaslı Gıda, Antalya Et Tesislerimiz



İLERİ İŞLENMİŞ VE PRATİK ÜRÜNLERİMİZİN TAMAMI ANTALYA'DA BULUNAN ESASLI GIDA TESİSLERİNDE ÜRETİLMEKTEDİR.

Esaslı Gıda

Esas Holding Gıda Grubu Kuruluşlarından Esaslı Gıda tarafından, Antalya'da 2008 yılında satın alınan tesislerde, Bonbeef ve Bonservis markası ile üretim 2009 yılı Mart ayı itibariyle başladı. Esaslı Gıda Antalya Et Tesisleri, Antalya Organize Sanayi Bölgesi içinde 10.000 m²'si kapalı, 26.000 m² alanda üretim yapan tesisin yıllık 9.000 ton üretim kapasitesi bulunmaktadır.

Kalite Politikamız

- Kalite, Çevre ve Gıda Güvenliği Politikası Belgesi
- G-F TSE-ISO-EN 22000 GGYS Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi
- K-Q TSE-ISO-EN 9000 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi
- American Institute of Baking (AIB) Kuruluşu tarafından verilen Mükemmeliyet Belgesi (Excellence Certificate) gıda güvenliği ve hijyen konusunda tüm gerekliliklerin karşılandığını gösteren belgedir.

Pratik Ürünlerin Avantajları

- 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.
- Kullanımı Kolay: Ambalaj Malzemesi özel açma bölmesinden kolay açılabilir. Hızlı bir şekilde pişirilebilir, ısıtılabilir ya da direk tüketilebilir.

Tüketicilerin Dikkat Etmesi 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 dondurucularda 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.
- 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.



ÜMİT VURMAZ Kimdir?

İleri İşlenmiş Ürünler Ticaret Yöneticisi



1999 yılında Mamsan Süt Ve Süt Ürünleri firmasında satış temsilciliği görevi ile gıda sektörüne girdi. Ardından, 2000 yılında Pınar Gıda Grubu'na geçti ve altı yıllık süre içinde başta hindi eti satış temsilciliği olmak üzere muhasebe ve satış operasyon gibi farklı departmanlarda görev alarak tecrübesini ve gıda sektöründeki vizyonunu geliştirdi.

2006 yılında, Bonservis ailesinde satınalma şefi olarak görevine başladı. Önceki işlerinde edindiği satış, muhasebe tecrübelerini harmanlayarak, Bonservis satınalma sürecinin geliştirilmesinde etkin rol aldı. 2010 yılı itibarıyla Dondurulmuş Et Ürünleri Ticaret Yöneticisi olarak, gıda sektöründeki farklı iş süreci birikimleriyle siz değerli müşterilerimiz için kaliteli ve rekabetçi satınalma sürecini yönetiyor.

Bu ay menüleriniz için "Piliç Şinitzel"i çok özel fiyatıyla öneriyor.



iyi servis

İleri İşlenmiş Ürünler

Şinitzel

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



5.20
TL/Kg

AYIN FIRSATI

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

Milano Usulü Dana İnciği



Kaynak: Copyright © cookingmaniac.blogspot.com

YAPILIŞI

- 1- Geniş bir tencereye tereyağı ve kıyılmış soğanı koyup, saydamlaşınca kadar kavurun.
- 2- Una bulanmış 3 cm eninde dilimlenmiş incikleri, iki tarafını etleri delmeden güzel bir renk alınca kadar dikkatlice çevirerek kızartın.
- 3- Et suyu ve kıyılmış domatesi ilave edin, tuzunu tamamladıktan sonra kısık ateşte 1,5 saat pişirin.
- 4- Pişme sonunda yemek parlak, glasürlü bir yapı almış olacaktır.
- 5- Servis etmeden beş dakika önce gremoladayı ekleyin. Gremolada yapmak için: Limon kabuğu rendesi, ince kıyılmış maydanoz, sarımsak ve kıyılmış ancüezi karıştırın.
- 6- Yanında safranlı rizotto ile servis edin.

Not:1700 yılından beri yapılan İtalya'ya özgü geleneksel yemektir. Milano Belediyesi tarafından yerel ürün olarak tescillenmiştir.

1 Kişilik Malzeme

Malzeme Adı	Porsiyon Net gr.	Kg Maliyet TL.	Toplam Maliyet
DANA İNCİĞİ	300	21.73	6.520
BUĞDAY UNU	15	1.25	0.020
TEREYAĞI	15	10.00	0.150
ET SUYU	50	1.00	0.050
TAZE DOMATES	50	3.00	0.150
TUZ	4	0.50	0.000
SOĞAN	25	1.50	0.037
LİMON KABUĞU	5	1.00	0.010
SARIMSAK	2	6.00	0.010
ANCÜEZ	6	20.00	0.120
MAYDANOZ	6	3.00	0.020
1 KİŞİLİK PORSİYON MALİYETİ TL			7.050

İnegöl Köfte

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



8.00
TL/Kg

Hamburger Köfte

6,5 kg/koli (40 - 90 gr/adet)
Muhafaza: -18°C'de 12 ay



7.50
TL/Kg

Dana Kıyma Döner

Muhafaza: -18°C'de 6 ay
%10 yaprak, %90 kıyma
6, 10, 20, 25, 30, 40, 50 kg



13.00
TL/Kg

Fiyatlara KDV dahil değildir.



Arayın
Gelsin

444 0 961



Tıklayın
Gelsin

siparis@bonservis.com.tr

5. Yıl
bonservis
iyi servis

İleri İşlenmiş Ürünler

Medyada Bonservis



Medyada Bonservis

Bonservis'in hedefi % 70 büyümeye

Ev dışı tüketim sektöründe "üreticiden müşteriye direkt dağıtım" sloganıyla hizmet veren, Esas Holding İştiraki Gıdaser Gıda Dağıtım'ın tescilli markası Bonservis, İzmir'deki müşterileriyle buluştu. Genel Müdür İsmail Cem Akar, İstanbul, Ankara, Gebze, Çorlu, Antalya, İzmir ve Bodrum'da depoları olduğunu söyledi. Hip olduğunu belirten Akar, 2010'da yüzde 2011'de de yüzde 70 büyümeyi hedeflerini kaydetti. Ege Palas Otel'iindeki toplantıda, Prof. Kerem Alkin de "Dünya ve Türkiye Ekonomisindeki Trend ve Beklentiler" konulu sunum yaptı. ■ BURCU TANER İzmir DHA



Ege Palas'taki buluşmaya, Prof. Kerem Alkin de (kuzuk resim) katıldı.

Ev dışı tüketimde rakip tanımıyor

■ İZMİR (DHA) Ev dışı tüketim sektöründe "üreticiden müşteriye direkt dağıtım" sloganıyla hizmet veren Bonservis, İzmir'deki müşterileriyle Ege Palas Otel'i'nde bir araya geldi. Çok çeşitli gıda ürünlerini ev yemekhane, fabrika, ofis, okul, hastane ve restoran gibi yerlere satış ve dağıtım yapan şirketin 2010 yılına yüzde 100 büyümeye yaptığı ve 2011 hedefinin ise yüzde 70 büyümeye olduğunu kaydetti. Esas Holding iştiraki Gıdaser Gıda Dağıtım'ın tescilli markası Bonservis'in hedefi % 70 büyümeye.

Bonservis'in 5. Yılında 5000'inci Müşterisi Büyük Kulüp Oldu

Ev Dışı Tüketim (EDT) noktalarına kendi markalı ürünlerinin yanı sıra, ulusal ve uluslararası birçok markanın satış ve dağıtımını gerçekleştiren Bonservis, 5. yılında Büyük Kulübü de müşteri portföyüne ekledi. Türkiye'nin en köklü ve saygın kuruluşlarından biri olan Büyük Kulüp, Bonservis'in 5000'inci müşterisi oldu. Büyük Kulüp'te bir araya gelen Bonservis Genel Müdürü İsmail Cem Akar ve Büyük Kulüp Genel Müdürü Osman Mutlu, yapılan işbirliğinin her iki tarafa da güzel bir sinerji katacağına inandıklarını dile getirdi. Buluşmada Bonservis Genel Müdürü İ. Cem Akar, Büyük Kulüp Genel Müdürü Osman Mutlu'ya 5000'inci müşterileri oldukları için plaket takdim etti ve Bonservis'ten 5 bin TL değerinde alışveriş çeki hediye etti.



Gıdaser Gıda Dağıtım Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nin tescilli markası olan ve doğrudan dağıtım sistemi ile üreticiden müşteriye hizmet sunan Bonservis, Türk ekonomisine katkı sağlamak amacıyla Nevket Sabancı önderliğinde Esas Holding iştirakidir. Ev Dışı Tüketim (EDT) noktaları ev dışı tüketiminin temel ürünleridir. İstanbul, Ankara, Bursa, Çorlu, Antalya, İzmir ve Bodrum gibi önemli noktalarda depoları aracılığıyla satış ve dağıtımını yapmaktadır. Depoları sahip olan marka, Bonservis markalı ürünlerin bir ürün gamına sahip olan marka, Movenpick, Dondurmaları, Lezita, Nestle, Maggi, Bolca ve Selva Makarnaları gibi önemli markaları da tüketicilerine tedarik etmektedir.



"Bonservis, 2011'de yüzde 70 büyümeyi hedefliyor"

Çeşitli gıda ürünlerinin otel, kafe, fabrika, okul, hastane ve restoran gibi yerlere satışını yapan Bonservis, müşterileriyle Ege Palas'ta bir araya geldi.

"Üreticiden müşteriye doğrudan dağıtım" sloganıyla hizmet veren şirket, Ege Palas'ta müşterileriyle buluştu

KADIR KEMALOĞLU

Ev dışı tüketim sektöründe "üreticiden müşteriye direkt dağıtım" sloganıyla hizmet veren Bonservis, İzmir'deki müşterileriyle Buluştu. Genel Müdür İsmail Cem Akar, 2011 hedeflerinin yüzde 70 büyümeye olduğunu söyledi.

Çok çeşitli gıda ürünlerinin otel, kafe, yemekhane, fabrika, ofis, okul, hastane ve restoran gibi yerlere satış ve dağıtımını yapan Bonservis, İzmir'deki müşterileriyle Ege Palas Otel'i'nde bir araya geldi. Genel Müdür İsmail Cem Akar, Bonservis'in Gıda Dağıtım iştiraki olan Gıdaser Gıda Dağıtım'ın tescilli markası Akar, ev dışı gıda tüketiminin temel ürünlerini İstanbul, Ankara, Gebze, Çorlu, Antalya, İzmir ve Bodrum'da açılan depolarını aracılığıyla satış ve dağıtımını gerçekleştiren markaları Bonservis'in 100'lük bir müşteri portföyüne ulaştığını söyledi. Daha sonra makro ekonomideki gelişmelerin yüzde 70 büyümeye olancağına katkı sağladığını kaydeden Prof. Dr. Kerem Alkin, "Dünya ve Türkiye Ekonomisindeki Trend ve Beklentiler" konulu sunum gerçekleştirdi.

ÇETİN GEÇECEK Alkin 2009 kriz yılınınertesinde özellikle Avrupa'da toparlanmanın devam ettiğini ancak küresel ekonomik dengeler açısından 2011 yılının daha çetin geçeceğini söyledi.

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
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
İşikkent - 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 74 54

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

