



Misyonumuz

Yaygın inancın tersine, Lorem Ipsum rastgele sözcüklerden oluşmaz. Kökleri M.Ö. 45 tarihinden bu yana klasik Latin edebiyatına kadar uzanan 2000 yıllık bir geçmişı vardır. Virginia'daki Hampden-Sydney College'dan Latince profesörü Richard McClintock, bir Lorem Ipsum pasajında geçen ve anlaşılması en güç sözcüklerden biri olan 'consectetur' sözcüğünün klasik edebiyattaki örneklerini incelediğinde kesin bir kaynağa ulaşmıştır. Lorm Ipsum, Çiçero tarafından M.Ö. 45 tarihinde kaleme alınan "de Finibus Bonorum et Malorum" (İyi ve Kötünün Uç Sınırları) eserinin 1.10.32 ve 1.10.33 sayılı bölümlerinden gelmektedir. Bu kitap, ahlak kuramı üzerine bir tezdır ve Rönesans döneminde çok popüler olmuştur. Lorem Ipsum pasajının ilk satırı olan "Lorem ipsum dolor sit amet" 1.10.32 sayılı bölümdeki bir satırdan gelmektedir.

Vizyonumuz

1500'lerden beri kullanılmakta olan standard Lorem Ipsum metinleri ilgilenenler için yeniden üretilmiştir. Çiçero tarafından yazılan 1.10.32 ve 1.10.33 bölümleri de 1914 H. Rackham çevirisinden alınan İngilizce sürümleri eşliğinde özgün biçiminden yeniden üretilmiştir.

SEKTÖRDE İLK VE BENZERSİZ TEK HİZMET İEKLİ



Günümüzde hızla gelişen sanayi teknolojisi ile birlikte personel istihdamı düşmesi neticesinde firmaların yemek ihtiyaçlarını karşılamakta sıkıntı yaşadığını gördük. Bu doğrultuda Özgün Yemek benzersiz deneyimi ile yapmış olduğu Ar-Ge çalışması sonucunda Termo Tepsi olarak adlandırılan (restoran hizmeti tarzında) yemek hizmetini sizlere sunmaktadır. Bu sistem; iş yerlerinde yemek kokusu istemeyen, yemek işini tamamen taşeronlaştırmak isteyen, alandan tasarruf etmek isteyen firmaların tercih ettiği bir sistemdir.

Termo Tepsi Hizmet Şekli

Termo Tepsi içerisindeki porselen tabaklar içinde kaşıklar kaşık kağıdında, kolonyalı mendil hizmeti eklemelerimiz el değmemiş ambalaj içerisinde sunulmaktadır.

Termo Tepsinin kapağı kapalı durumda iken yemek sıcaklığını 2 saat yenilebilecek ısıda muhafaza etmektedir.

Üretim için kullanılan malzemelerin kalite ve üretim belgelerine sahip olan tedarikçi firmalar ile çalışmaktayız. Termo Tepsi hizmeti alan müşterilerimize yemeği yeme esnasında ihtiyacı olacak yardımcı malzemeleri (ketçap,mayonez,limon suyu, sirke, yağ, baharat takımı, v.s.) firmamız tarafından karşılanmaktadır.

Yemek menülerimiz Gıda mühendisleri tarafından kalori ve besin değerleri dikkate alınarak hazırlanır. Hammaddede girişinden yemek pişirilmesine kadar üretimin tüm süreci sorumlu gıda mühendisleri tarafından kontrol edilir.

Termo Tepsi menü hizmetimiz 5 çeşit yemek içerir. Yemek Menüsü Aylık olarak Hazırlanır.

- 1'nci Çeşidimiz Çorba
- 2'nci Çeşidimiz Ana Yemek (Köfte, Döner, Sulu Yemek çeşitleri vs.)
- 3'ncü Çeşidimiz Yardımcı Yemek (Pilav,Makarna,Börek vs.)
- 4'ncü Tamamlayıcı Yemek (Meyve,kutu içecek,tatlı,kutu yoğurt, salata v.s)
- 5'nci Çeşidimiz Sos Kabımız. (yoğurt, Kırmızı Sos)

Hizmetimizde ücretlendirme kişi başı olarak talep edilir. Ayrıca ek bir ücret alınmamaktadır.

Termo Tepsi hizmetinin sevkiyatı, tepsilerin geri toplanması ve temizliği firmamıza aittir.

YERİNDE YEMEK ÜRETİM HİZMETİ



Çağımızda modern işletmeler, asıl faaliyet alanları dışındaki gereksinimlerini uzman kuruluşlara (taşeron firmasına) devrederek hem kaliteli hizmeti ekonomik koşullarda almakta; hem de kaynaklarını daha etkili ve verimli kullanarak, dikkatlerini asıl faaliyet alanları üzerinde yoğunlaştırıp rekabet güçlerini daha da artırmaktadır.

Yerinde yemek üretimi yapılabilmesi için işletmenizin mevcut mutfağının beklentileri karşılayabilecek düzeyde olması gerekir. Bu amaçla ilk olarak yemek üretimi yapılması düşünülen alanın incelenerek eksiklerin belirlenmesi ve bu eksiklerin ne şekilde giderileceğini karşılıklı olarak tespit edilmesi ile ilk aşama gerçekleşmiş olur. Bu aşamadan sonra gerekli olan eksiklerin en kısa sürede giderilerek gönül rahatlığı ve ağız tadı ile tüketebileceğiniz yemekler yenilmeye başlanır.

Firmanız da üretim müsait olduğu takdirde eksper değerlendirmesi neticesinde firmanızın mutfağına sözleşmemiz gereği tarafımızdan gerekli yatırımlar yapıp sizin ekstradan masraf yapmanıza gerek kalmayacaktır. (demirbaş yatırımı, personel maaşı, ssk, temizlik ürünleri, hammadde vs.)

Yemek menülerimiz Gıda mühendisleri tarafından kalori ve besin değerleri dikkate alınarak hazırlanır. Hammadde girişinden yemek pişirilmesine kadar üretimin tüm süreci sorumlu gıda mühendisleri tarafından kontrol edilir.

Size özel olarak hazırlanan yemek menüsü yetkili personellerimiz tarafından hazırlanıp ve firmanızın yetkililerinden onay alındıktan sonra üretime geçilmesi için planlama yapılacaktır.

Üretim için kullanılan malzemelerin kalite, üretim izin belgeleri olan tedarikçi firmalarla çalışıp sizlere sunmaktayız.

Sizler için tahsis ettiğimiz personeller mesainiz boyunca işletmeniz mutfağında olacağından misafirlerinize özel yemek hazırlatabilecek, ayrıca mesai yemeklerinizde işletmenizde ürettirebileceksiniz.

Zaman içerisinde personelimiz sizlerin damak tadınızı öğrenerek daha verimli kaliteli hizmet sunacaktır.

Bütün bu hizmetler karşılığında sizlerden sadece anlaştığımız kişi başı yemek fiyatı talep edilecektir. Firmanız herhangi bir yatırım için bütçe ayırmadan, ek personel tahsis etmeden, zaman kaybetmeden kendi bünyenizde üretim yapılacaktır.

www.menesayemek.com

THERMOBOX TAŞIMA YEMEK HİZMETİ



Menesa Yemek benzersiz deneyimi ile " Merkez Mutfağı" olarak adlandırılan yemek fabrikasında pişirilen yemekleri geniş servis ağı ile her kuruluşa taşıma yemek hizmeti sunmaktadır. Yemekhanelerinde koku istemeyen, yemek işini tamamen taşeronlaştırmak isteyen, alandan tasarruf etmek isteyen firmaların tercih ettiği bir sistemdir.

Müşterilerimize sunmuş olduğumuz yemeklerimizin hijyenik kalite standartlarını üst düzeyde tutularak herhangi bir maliyetten kaçmadan toplu yemek hizmeti sunmaktadır.

Thermobox Hizmet Şekli

Yemeklerimiz pişirme işleminin ardından belirli bir süre dinlendirildikten sonra yemeklerin lezzeti ve yenme sıcaklığının korunması için Thermobox olarak adlandırılan özel taşıma kapları ile hizmete sunmaktadır.

Yemek menülerimiz Gıda mühendisleri tarafından kalori ve besin değerleri dikkate alınarak hazırlanır. Hammadde girişinden yemek pişirilmesine kadar üretimin tüm süreci sorumlu gıda mühendisleri tarafından kontrol edilir.

Thermobox hizmetimiz 4 çeşit yemek içerir.

1'nci Çeşidimiz Çorba

2'nci Çeşidimiz Ana Yemek (Köfte, Döner, Sulu Yemek çeşitleri vs.)

3'ncü Çeşidimiz Yardımcı Yemek (Pilav, Makarna, Börek vs.)

4'ncü Tamamlayıcı Yemek (Meyve, kuru içecek, tatlı, kuru yoğurt, salata v.s)

Talep doğrultusunda ekstra menü adet sayısı yükseltilebilir.

Thermobox saklama kabı ile menümüzün tamamlayıcı yemeği, tabldot tabaklar, ambalajlı kaşık takımı, poşetli ekmek (100 – gr.) ve kolonyalı mendil gibi malzemeler gönderilir.

Yemek yenilecek alan incelenerek eksiklerin belirlenmesi en kısa sürede giderilmesi ile sizlere rahat yemek yenilebilecek ortamı sağlamaktayız. İhtiyacınız olan ısıtıcı, masa, sandalye, baharat takımı, ketçap, mayonez, sirke, limon suyu, yağ, kurdan v.s. tarafımızdan karşılanmaktadır. Bu malzemelerin bakımı, onarımı ve eksilmesi durumunda firmamız tarafından karşılanmaktadır.

Üretim için kullanılan malzemelerin kalite ve üretim izin belgelerine sahip olan tedarikçi firmalar ile çalışmaktayız.

Hizmetimizde ücretlendirme kişi başı olarak talep edilir. Ayrıca ek bir ücret alınmamaktadır.

HAMMADDE ve HİZMET TEDARİKCİLERİMİZ



Biryağ



YEMEK ÇEŞİTLERİMİZ

ÇORBA ÇEŞİTLERİ

ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA
DOMATES ÇORBA
DOMATES ÇORBA KAŞARLI
DÜĞÜN ÇORBA
EZOGELİN ÇORBA
MANTAR ÇORBA
MERCİMEK ÇORBA
MERCİMEK ÇORBA SÜZME
PİRİNÇ ÇORBA
SEBZE ÇORBA
SEBZE EZME ÇORBA
TARHANA ÇORBA
TAVUKSUYU ÇORBA
TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
YAYLA ÇORBA
YEŞİL MERCİMEK ÇORBA

SEBZE YEMEKLERİ

BİBER DOLMA
KABAK DOLMA
ETLİ BEZELYE
ETLİ BEZELYE KEBAP
ETLİ FIRIN TURLÜ
KIYMALI KAPUSKA
KARNİYARIK KIYMALI
ETLİ PATATES
ETLİ TAZE FASULYE
MANTARLI ETLİ TURLÜ
KÖY TURLÜSÜ
PATLICAN MUSAKKA
YUMURTALI İSPANAK
KIYMALI İSPANAK
MELEMEN KIYMALI
MELEMEN YUMURTALI
KARNABAHAH KIYMALI

ET YEMEKLERİ

ET SOTE
ET SOTE MANTARLI
DANA HAŞLAMA
DANA KIZARTMA SOSLU
ET DÖNER
ET ROSTO
TAS KEBABI
BAHÇIVAN KEBABI
KAĞIT KEBABI
ORMAN KEBABI
PATLICAN KEBABI
SEBZELİ KEBAP
KURU KÖFTE
KAŞARLI KÖFTE
KIYMALI YUMURTA
ROSTO KÖFTE
SANDAL KÖFTE
DALYAN KÖFTE
EKŞİLİ KÖFTE
HASANPAŞA KÖFTE
IZGARA KÖFTE
İSLİM KÖFTE
İZMİR KÖFTE
KADINBUDU KÖFTE

SEBZELİ KÖFTE
TAVUK BIFTEK
FIRIN TAVUK
TAVUK DÖNER
TAVUK ŞİNİTSEL
TAVUK KENTAKİ
TAVUK SOTE
SOSLU TAVUK
TAVUK KÖFTE
TAVUK IZGARA
CİĞER ARNAVUT(Dana)
CİĞER SOTE(Dana)

BÖREK ÇEŞİTLERİ

BÖREK İSPANAKLI
BÖREK KIYMALI
BÖREK PATATESLİ
BÖREK PEYNİRLİ
SİĞARA BÖREĞİ

BAKLİYAT YEMEKLERİ

ETLİ BARBUNYA
ETLİ KURU FASULYE
ETLİ NOHUT



PİLAV ve MAKARNA

PİLAV MISIRLI
PİLAV TELŞEHİRİYELİ
PİLAV ARPA ŞEHİRİYELİ
PİLAV NOHUTLU
PİLAV HAVUÇLU
PİLAV SEBZELİ
PİLAV BEZELYELİ
PİLAV MANTARLI
PİLAV TAVUKLU
MAKARNA BEZELYELİ
MAKARNA CEVİZLİ
MAKARNA PEYNİRLİ
MAKARNA SALÇALI
MAKARNA KIYMALI
MAKARNA İSPANAKLI
MAKARNA PATLICANLI
MAKARNA MANTARLI
MAKARNA TAVUKLU
MAKARNA SEBZELİ

MEYVE ÇEŞİTLERİ

ÜZÜM
KAYISI
ŞEFTALİ
ELMA
ARMUT
KİRAZ
MUZ
PORTAKAL
MANDALİNA
ERİK

İÇECEK ÇEŞİTLERİ

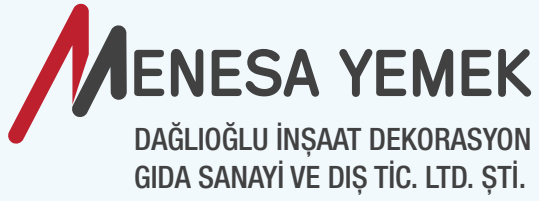
AYRAN BARDAK
COLA KUTU
MEYVE SUYU
YOĞURT BARDAK
TURŞU KARIŞIK
CACIK

TATLI ÇEŞİTLERİ

BAKLAVA
TEL KADAYIF
TULUMBA
KEMALPAŞA
ŞEKERPAŞA
AŞURE
KEŞKÜL
KABAK TATLISI
PUDİNG
SUPANGLE
SÜTLAÇ
MUHALLEBİ

SALATA ÇEŞİTLERİ

AMERİKAN SALATA
ÇOBAN SALATA
EZME
EZME ACILI
GÖBEK SALATA
HAVUÇ SALATA
HAVUÇ TARATOR
HAYDARI
KARIŞIK SALATA
KIVIRCIK SALATA
LAHANA SALATA
MEVSİM SALATA
PATATES SALATA
RENDE SALATA
SÖĞÜŞ SALATA



Mahmutbey Mahallesi Kùltür Caddesi
No: 25/ A Bağcılar / İSTANBUL
Tel: (0212) 445 0 910
Mail: info@menesayemek.com



www.menesayemek.com