



نغمه پردازی کند بر بایزن مرغ کباب

اصالت در طعم، صداقت در مواد اولیه

بایزن

کترینگ صنعتی بایزن

غذای سازمانی لوکس

راهکار جامع تأمین غذای سازمانی با کیفیت پایدار، قیمت رقابتی و تحویل دقیق



کترینگ صنعتی بابزن با تکیه بر پشتوانه بیش از 70 سال تجربه و دانش تخصصی شرکت مادر خود، پروتئین گل محمدی به عنوان یکی از تأمین کنندگان با سابقه در صنعت غذایی ایران، فعالیت خود را در حوزه تهیه و توزیع غذای سازمانی آغاز کرده است. بابزن با هدف ارائه غذایی سالم، باکیفیت و مقرون به صرفه به شرکت‌ها، سازمان‌ها، کارخانجات و مجموعه‌های دولتی و خصوصی شکل گرفته و امروز به عنوان یکی از مجموعه‌های پیشرو در حوزه تغذیه سازمانی شناخته می‌شود.

نام «بابزن» در فارسی اساطیری به معنای سیخ کباب است. این نام با الهام از تخصص و رسی‌های اختصاصی مجموعه در تهیه انواع کباب انتخاب شده است؛ غذاهایی که امروز به امضای برند بابزن تبدیل شده‌اند. بابزن تنها یک کترینگ نیست؛ بلکه یک راهکار جامع برون‌سپاری تغذیه سازمانی است که تمامی مراحل برنامه‌ریزی، سفارش‌گیری، تولید، کنترل کیفیت و ارسال غذا را به صورت یکپارچه مدیریت می‌کند.

چرا بابزن متولد شد؟

سال‌ها فعالیت در صنعت غذایی کشور نشان داد که بسیاری از سازمان‌ها با یک چالش مشترک مواجه هستند:

یا باید هزینه بالایی برای دریافت غذای باکیفیت پرداخت کنند، یا با انتخاب گزینه‌های ارزان‌تر، کیفیت و رضایت کارکنان را قربانی کنند.

از سوی دیگر، راه‌اندازی آشپزخانه داخلی نیز چالش‌های متعددی مانند تأمین مواد اولیه، استخدام نیروی انسانی، مدیریت انبار، کنترل کیفیت، رعایت الزامات بهداشتی و نظارت مستمر را به همراه دارد.

بابزن با هدف رفع این فاصله ایجاد شد؛ ارائه غذای سازمانی با کیفیت ممتاز، قیمت رقابتی و فرآیند اجرایی ساده و قابل اعتماد.

چشم‌انداز ما، متحول کردن تنوع و سلامت غذایی در سازمان‌های ایرانی است.

تحويل دقیق و برنامه‌ریزی شده



بابزن با بهره‌گیری از ناوگان حمل‌ونقل اختصاصی و شبکه توزیع برنامه‌ریزی‌شده، فرآیند ارسال غذا را با دقت، سرعت و زمان‌بندی منظم برای مشتریان خود انجام می‌دهد.



خودروهای
فعال در
سراسر تهران



سیستم
اتوماتیک
مسیردهی



ارسال دقیق
و در زمان
درخواست
شده

زیرساختی در مقیاس صنعتی

بابزن امروز دارای زیرساختی است که امکان پاسخگویی به نیاز سازمان‌های کوچک و بزرگ را فراهم کرده است.

کارخانه تولید غذای مجهز با طراحی استاندارد و تجهیزات صنعتی

توان تولید انبوه و پاسخگویی به سفارش‌های روزانه در مقیاس سازمانی

برنامه توسعه مستمر برای افزایش ظرفیت تولید و پاسخ به رشد تقاضا

استفاده روزانه از مواد اولیه تازه و باکیفیت در فرآیند پخت

بهره‌مندی از سردخانه‌های صنعتی برای نگهداری اصولی مواد اولیه

تیمی متخصص و مجرب در حوزه‌های تولید، کنترل کیفیت، اداری و لجستیک

ارائه خدمات روزانه تهیه و توزیع غذا با حفظ کیفیت، سرعت و نظم در ارسال

چرا سازمان‌ها با بزن را انتخاب می‌کنند؟

کیفیتی که هر روز تکرار می‌شود

مهم‌ترین مزیت با بزن، کیفیت پایدار است.

تمامی غذاها براساس رسی‌های استاندارد و از پیش تعریف شده تولید می‌شوند. مواد اولیه بر اساس برنامه تولید روزانه به خطوط پخت تحویل داده می‌شود و تمامی مراحل توسط تیم کنترل کیفیت و بهداشت مورد ارزیابی قرار می‌گیرد.

هر غذای تولیدشده دارای چک‌لیست کنترل کیفیت اختصاصی است و در صورت عدم کسب استانداردهای مورد نظر، مجدداً تولید خواهد شد.

زنجیره تأمین اختصاصی

یکی از بزرگ‌ترین مزیت‌های با بزن، دسترسی مستقیم به زنجیره تأمین مواد اولیه از طریق شرکت پروتئین گل محمدی است.

پروتئین گل محمدی به عنوان یکی از تأمین‌کنندگان با سابقه صنعت غذا، سال‌هاست تأمین گوشت، مرغ و مواد اولیه بسیاری از رستوران‌ها و کترینگ‌های کشور را بر عهده دارد.

این مزیت باعث شده با بزن بتواند:

وابستگی کمتری
به نوسانات بازار
داشته باشد.

قیمت رقابتی‌تری
ارائه دهد.

ثبات کیفیت را
حفظ کند.

مواد اولیه
مرغوب‌تر تهیه کند.

سلامت غذا در اولویت

در بازن:

مواد اولیه به صورت
روزانه تأمین
می شوند.

از نگهدارنده های
شیمیایی استفاده
نمی شود.

از طعم دهنده های
صنعتی استفاده
نمی شود.

از رنگ های خوراکی
استفاده نمی شود.

غذای ۱۰۰ درصد ایرانی اصیل

زرشک پفکی
زعفران نگین قائنات
ادویه درجه ۱

گوشت و مرغ
درجه ۱ ایرانی

برنج درجه ۱
هاشمی خالص

روغن حیوانی اعلا

پخت با آب تصفیه
شده ۶ مرحله ای

رسپی پخت
هنرمندانه

بدون طعم دهنده
و مواد اسانس
شیمیایی

استفاده از دانش و
تکنولوژی روز

محیط کاملاً بهداشتی و ضد عفونی روزانه با مواد نانوسیلور، آماده بازدید روزانه مدیران

نحوه همکاری با ما



۱. دریافت مشاوره و معرفی خدمات
۲. ارسال کاتالوگ و منوی غذایی
۳. درخواست و دریافت نمونه غذا
۴. ارزیابی کیفیت توسط مشتری
۵. عقد قرارداد همکاری
۶. ثبت برنامه غذایی ماهانه
۷. تولید و ارسال روزانه غذا
۸. پشتیبانی و بهینه‌سازی مستمر خدمات

پلتفرم آنلاین ثبت سفارش

بازن تمامی فرآیند سفارش‌گیری را به‌صورت دیجیتال مدیریت می‌کند. سازمان‌ها می‌توانند از طریق پلتفرم اختصاصی بازن:



ثبت سفارشات غذا با استفاده از پلتفرم بازن، باعث کاهش بار عملیاتی واحدهای اداری و منابع انسانی خواهد شد.

سفارش‌های ماهانه خود را ثبت کنند.

گزارش‌های مالی دریافت کنند.

گزارش مصرف پرسنل را مشاهده کنند.

تعداد سفارش‌ها را مدیریت کنند.

گزارش مصرف پرسنل را مشاهده کنند.

پارانه غذای کارکنان را تعریف کنند.

امکان انتخاب غذا توسط پرسنل را فراهم کنند.

چند شعبه را به‌صورت هم‌زمان مدیریت نمایند.

با ما در ارتباط باشید



آدرس کارخانه

جاده شهریار، باغستان، روبروی خادم آباد، جنب پمپ بنزین،
خیابان گلزار، خیابان بهاران، نبش کوچه سرو، پلاک ۲

آدرس دفتر مرکزی

تهران، فلکه اول صادقیه، خیابان ستارخان، بعد از خیابان
اسدی، برج مرجان، طبقه اول اداری، واحد ۳۸

تماس با ۱۰۰ خط ویژه

۰۲۱-۳۷۹۵۹۹۰۰

۰۲۱-۳۷۹۵۹۹۹۹

برای مشاهده وبسایت بایزن و یا مشاهده آنلاین منو،
کد زیر را با گوشی خود اسکن کنید

