



کترینگ روبو استار

آرامش خوشمزمگی

ارتباط با ما



۹۰۰۰۰۲۲۵

۰۹۳۵۱۰۹۰۶۹۸



ROBOSTARFOOD.COM



درباره روبو استار

شرکت مهمان نوید سلامت (با نشان تجاری روبو استار) در سال ۱۳۹۳ به منظور تأمین سبد کالای رفاهی با کیفیت برای پرسنل ادارات، کارخانه جات، ارگان ها و سازمان ها تأسیس شد. شرکت در ادامه فعالیت خود در سال ۱۳۹۵ به منظور تأمین غذای مدیران، کارکنان شرکت ها، سازمان های دولتی و خصوصی، کاملاً به صورت تخصصی وارد گردیده است. در ابتدا با همکاری اساتید دانشگاهی در حوزه سلامت صنایع غذایی و انجام تحقیقات لازم و با به کارگیری شیوه های نوین صنعتی، خط تولید آزمایشی پخت غذاهای سالم به صورت صنعتی راه اندازی شد که با استقبال بسیار بالایی مواجه گردید.

در ادامه با توجه به نتایج مثبت طرح آزمایشی ضمن اخذ کلیه مجوزات و تأییدیه های استاندارد بهداشتی برای شرکت، محصولات نهایی و آماده سرو، کترینگ مرکزی روبو استار در شاهراه مبادلاتی اقتصادی غرب تهران با امکانات و تجهیزات بسیار مدرن و با نیروهای آموزش دیده و خبره راه اندازی گردید.

زیرساخت ها، استانداردها و گواهینامه ها

- استفاده از مواد اولیه ممتاز، تازه و دارای تأییدیه های بهداشتی
- سردخانه های صنعتی مجزا برای نگهداری گوشت قرمز، مرغ و آبزیان
- بهره مندی از دستگاه های بلاست چیلر جهت سرمایش سریع و حفظ کیفیت مواد غذایی
- سالن های تخصصی آماده سازی، طبخ، تولید انواع کباب، فست فود، سالاد و بسته بندی
- ناوگان اختصاصی حمل و توزیع غذا با حفظ زنجیره دمایی
- ظرفیت تولید روزانه بیش از ۱۵,۰۰۰ وعده غذایی
- دارای گواهینامه حلال
- دارنده استاندارد ISO ۲۲۰۰۰ (سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی)
- دارنده استاندارد ISO ۹۰۰۱ (سیستم مدیریت کیفیت)
- دارنده استاندارد ISO ۱۰۰۰۲ (سیستم مدیریت رسیدگی به شکایات و رضایت مشتری)
- استقرار نظام های کنترل کیفیت و بهداشت در تمامی مراحل تولید تا توزیع

مشتریان روباو استار



تیپسی



رضایت نامه ها



انواع چلو کباب

چلو برگ

چلو کباب نگینی

چلو کباب تابه ای

چلو جوجه زعفرانی

چلو کباب بختیاری

چلو جوجه کباب ترش

چلو جوجه کباب یونانی

چلو جوجه کباب سبزیجات

چلو کباب کوبیده گوشت | مرغ

انواع چلو خورشت

چلو خورشت کرفس

چلو خورشت بامیه

چلو خورشت قیمه نثار

چلو خورشت قورمه سبزی

چلو خورشت مرغ آلو

چلو خورشت آلو اسفناج

چلو خورشت مسما بادمجان

چلو خورشت قیمه با سیب زمینی | بادمجان

چلو خورشت فسنجان با مرغ | گوشت قلقلی

چلو خورشت واویشکا با گوشت و سیب زمینی

چلویی ها

۳۵۰ گرم برنج پخته شده

خورشت ها

۶۰ گرم گوشت سردست گوساله

قاپی پلوه ها

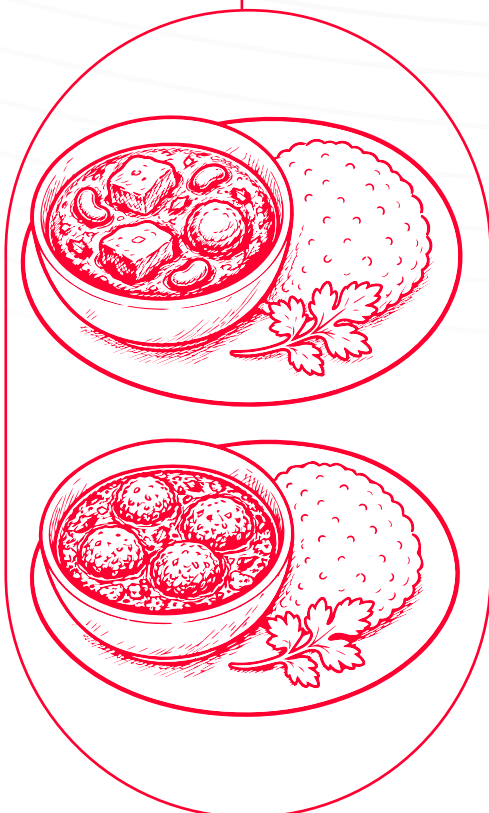
۴۵۰ گرم

جوجه استاندارد

۱۶۵ گرم مرینیت شده

لقمه استاندارد

۱۶۵ گرم سردست گوساله و قلو ه گاه



انواع خوراک

ماکارونی

خوراک فلفل دلمه

کشک بادمجان

خوراک قارچ و مرغ

خوراک جوجه چینی

خوراک کوکو سبزی

خوراک کوکو سیب زمینی

خوراک مرغ و سبزیجات

خوراک کتلت گوشت | مرغ

آب دوغ خیار

میرزا قاسمی

دلمه برگ مو

حلیم بادمجان

انواع ساندویچ

ساندویچ ژامبون

ساندویچ فلافل

ساندویچ همبرگر

ساندویچ هات داگ

ساندویچ سوسیس بندری

غذای سنتی ایرانی

کوفته تبریزی

دیزی

دسر

فرننی

شله زرد

انواع غذای فرنگی

پاستا با فیله مرغ و پنیر

شنیتسل مرغ

مرغ گریل

ناگت مرغ

سالاد الویه

انواع پلوه‌ها

ته چین

چلوگوشت

عدس پلو با گوشت

چلو اکبر جوجه

باقالی پلو با گوشت

زرشک پلو با مرغ

سبزی پلو با ماهی

استانبولی پلو با گوشت

آلبالو پلو با مرغ | گوشت

شیرین پلو با گوشت | مرغ

لوبیا پلو با گوشت | فیله مرغ

انواع آش

آش رشته

آش جو

آش ماست

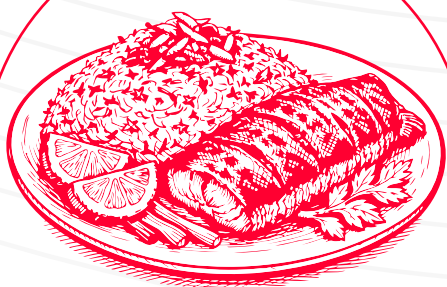
آش شله قلمکار

سوپ شیر

سوپ خامه

سوپ ورمشیل

سوپ جو قرمز | سفید



انواع سالاد

سالاد فصل

سالاد کلم

سالاد سزار

سالاد یونانی

سالاد میوه

سالاد اندونزی

سالاد تن ماهی

سالاد ماکارونی با مرغ | کالباس

انواع صبحانه

خامه

حلیم

پنیر و خرما

کره و پنیر

کره و عسل

پنیر و گردو

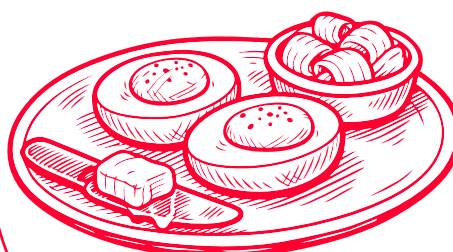
خوراک عدسی

صبحانه انگلیسی

حلوا شکری با کره

خوراک لوبیا با قارچ

تخم مرغ آب پز با کره



ردیف	نام دستگاه	ظرفیت تولید هر پرس	ظرفیت کل
۱	دیگ‌های صنعتی بخار برنج‌پزی	۴۰۰ پرس	۴۸۰۰ پرس
۲	دیگ‌های سنتی پخت برنج	۲۵۰ تا ۳۰۰ پرس	۷۵۰۰ پرس
۳	دیگ‌های صنعتی خورشت‌پزی	۷۰۰ پرس	۷۰۰۰ پرس
۴	دیگ‌های صنعتی خورشت‌پزی	۸۰۰ پرس	۸۰۰۰ پرس
۵	دستگاه صنعتی سیخ‌گیری کباب	هر ساعت ۵۰۰ سیخ	۱۲۰۰۰ پرس
۶	دستگاه‌های صنعتی مکانیزه کباب‌پز	هر ساعت ۸۰۰ سیخ (روزانه ۶ ساعت)	۱۴۴۰۰ پرس
۷	سردخانه‌های مجزای بالای صفر	۷	۱۰ تن
۸	سردخانه‌های مجزای زیر صفر	۸	۲۰ تن
۹	تونل انجماد	۹	۲۰ تن
۱۰	خودروهای کامیونت مخصوص حمل غذا (مالکیتی)	۵۰۰۰ پرس	۱۵۰۰۰ پرس
۱۱	خودروهای وانت مخصوص حمل غذا (مالکیتی)	۸۰۰ پرس	۸۰۰۰ پرس



امکان بازدید سرزده از تمامی مراحل تولید، آماده‌سازی، بسته‌بندی و توزیع غذا؛ درج بند کنترل کیفیت و انجام آزمایش‌های دوره‌ای در قرارداد؛ ارائه قیمت‌های رقابتی همراه با حفظ استانداردهای کیفی و ثبات خدمات؛ استفاده از گوشت و مرغ گرم، مواد اولیه تازه و دارای تأییدیه بهداشتی؛ طراحی و اجرای منوی اختصاصی متناسب با نیاز، سلیقه و بودجه کارفرما؛ امکان طبخ، حمل، توزیع و سرو غذا در محل؛ بهره‌مندی از سامانه انتخاب غذای پرسنلی برای مدیریت سفارش‌ها و افزایش رضایتمندی؛ و امکان راه‌اندازی کافی‌شاپ و ارائه سرویس صبحانه گرم سازمانی با منوی متنوع. طبخ چلوها تماماً با برنج ممتاز گیلان.