

שאל ובקר

גלגלי שווארמה ובשרים בהתאמה אישית

בקר ועוף פרמיום
קטלוג
המפעל



הסיפור שלנו

על בשר, חזון ותשוקה

מפעל עוף ובקר נולד מתוך כוונת שליחות של קבוצת מסעדנים וקצבים המתמחים בעולם הבשר. הם חיפשו להקל על המסעדות והעסקים שלהם ובכך לספק מוצר איכותי ומותאם אישית לדרישות של כל בית עסק.

כאשר הבינו שזאת בעיה איתה מתמודדים רבים מעסקי הבשר, הם החליטו לעשות מעשה ולהביא לשינוי בתחום. מפעל עוף ובקר הוקם במטרה לחסוך לבית העסק את הרגולציה, התלות בעובד מומחה ואת ההתעסקות בפחת.

הייעוד של המפעל הוא לתת מענה לכל צורך של כל בית עסק, עם בשרים מובחרים בעלי רישיון יצרן ובמגוון כשרויות. המפעל חרט על דגלו לספק את מוצרי העוף, הבקר והשווארמה האיכותיים והמוקפדים ביותר, וזאת בהתחייבות על שקיפות מלאה, אמינות, התאמה אישית וליווי לכל אורך הדרך יחד עם בית העסק.



מקצועיות, איכות ואמינות

יתרונות המפעל



חיסכון בכוח אדם ובזמן



העבודה מול המפעל מבטלת את הצורך בעובד מקצועי ובניהול הייצור. אין גיוס, הכשרה או פיקוח שוטף, ואין בירוקרטיה תפעולית. הפיתוח והייצור מתבצעים מול גורם אחד - ומפנים זמן לניהול, מכירות וצמיחה.

איכות ללא פשרות



אנו עובדים עם חומרי הגלם האיכותיים ביותר, תחת פיקוח והקפדה בהתאם לתקני יצרן משרד הבריאות והנהלים המחמירים ביותר בעולם: ISO9001 ו-HACCP.

חיסכון כספי לאורך זמן



הייצור במפעל חוסך שכר עבודה, בלאי, תחזוקה ועלויות תפעול. אין צורך בהשקעה או בהוצאות קבועות - התשלום הוא על מוצר מוגמר בלבד, בצורה שקופה, צפויה ומשתלמת לאורך זמן.

כשרויות מהודרות



כל מוצרי המפעל בכשרות חלק. בנוסף, אנו יכולים לספק את כל סוגי הבשרים בכל הכשרויות והבד"צים הקיימים בשוק לפי בקשת הלקוח.

שקיפות ואמינות



בכל מוצר אנו מתחייבים על 100% בשר איכותי ובהתאמה למשקלים המדויקים שהוזמנו. שערי המפעל שלנו פתוחים עבורכם לביקור בכל זמן הפעילות בשעות העבודה.



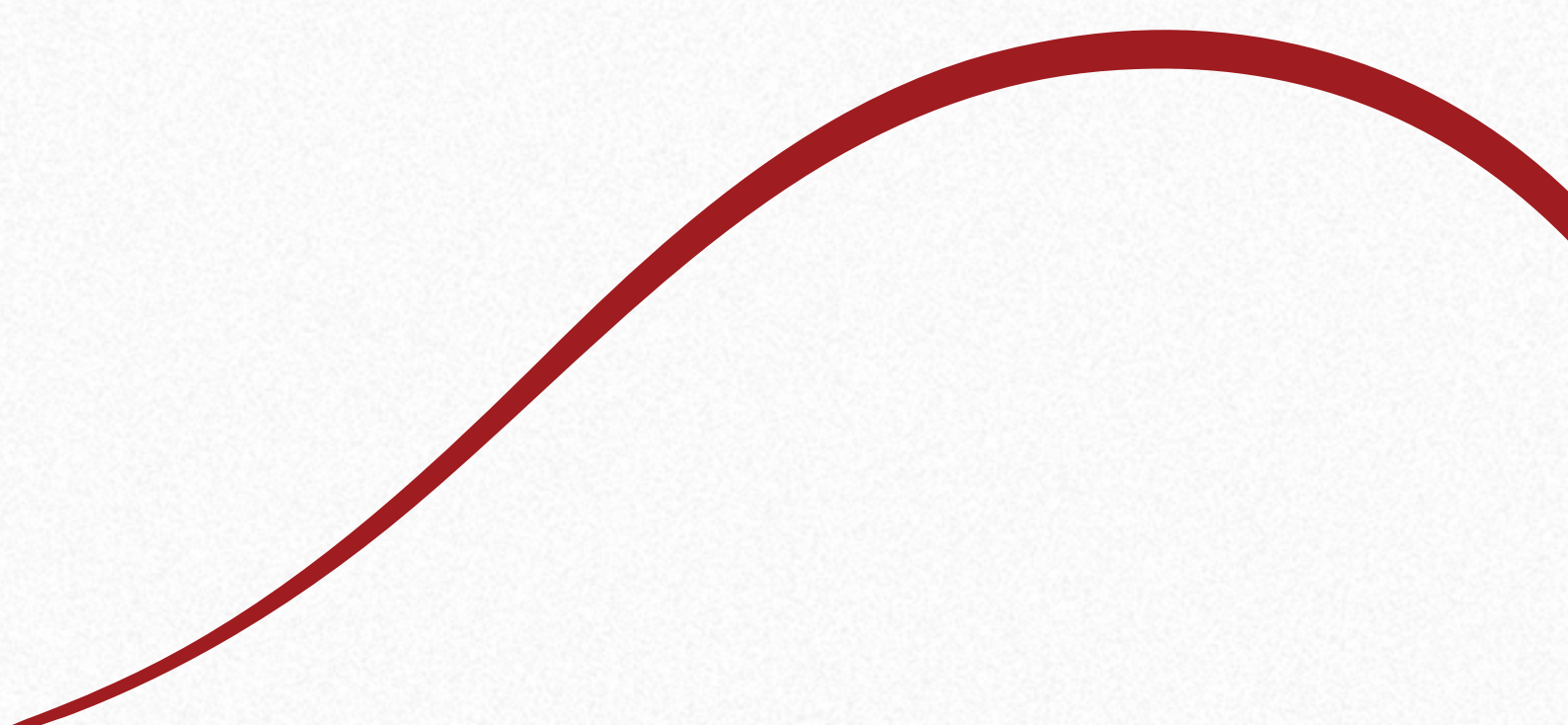
התאמה אישית ללקוח

כלל מוצרי העוף והבקר שלנו
מוכנים לצלייה, לפי המשקל
והסוג המבוקשים כולל
אפשרות לתיבול ייחודי



הנגשה לרישיון עסק

במפעל עוף ובקר מקצרים
לך את תהליך הוצאת רישיון
העסק על ידי כך שאנו
מספקים מוצרי עוף ובקר
מוכנים לצלייה, ברישיון יצרן.
בכך אנו חוסכים לבית העסק
מדורי הכנה, הליכים מיותרים
ומנגישים את בית העסק
לקבלת רישיון במהירות
ובקלות.

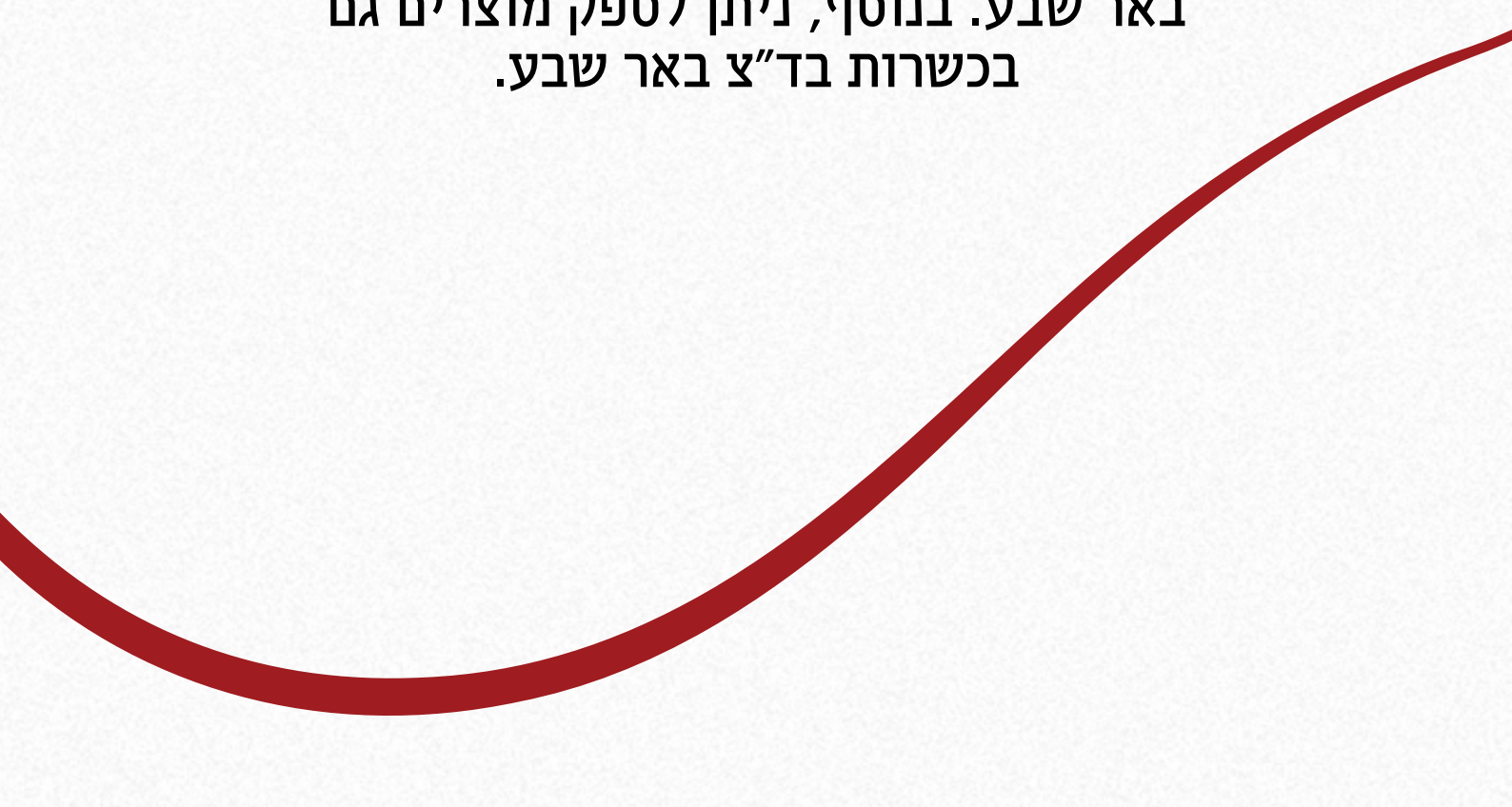


תעודות כשרות

המפעל פועל תחת פיקוח הרבנות באר
שבע, עם משגיח כשרות צמוד הנמצא
במפעל לאורך כל שעות העבודה.

המשגיח מפקח באופן מלא על תהליכי
הייצור, חומרי הגלם הנכנסים למפעל
והמוצרים היוצאים ממנו - כדי להבטיח
עמידה מלאה בדרישות הכשרות.

כשרות הבסיס של כלל מוצרי המפעל
הינה כשרות חלק מהודרת מטעם הרבנות
באר שבע. בנוסף, ניתן לספק מוצרים גם
בכשרות בד"צ באר שבע.



הכשרות היא חלק בלתי נפרד מתהליך העבודה שלנו, ומאפשרת לעסקים מכל הסוגים להציע ללקוחותיהם בשר ועוף כשרים, בפיקוח מוקפד וברמה גבוהה - ללא פשרות.

בנוסף, אם אתם מחפשים כשרות ספציפית או דרישה לבד"צ מסוים - אנחנו נספק עבורכם את כל מוצרי המפעל על פי דרישת העסק כדי שתוכלו לספק ללקוחות שלכם בדיוק את הכשרות שאתם רוצים.



ניתן להשיג את כל סוגי הכשרויות והבד"צים הקיימים בשוק

748
בהשגחת הרבנות
באר שבע חלק
נארז ע"י המשגיח



השדוארמה שלך

גלגלי שווארמה הודו

הודו נקבה
הודו זכר





תערובת תבלינים
בהתאמה אישית.



פריסה ידנית מדויקת של
נתח בשר טרי לעובי אחיד לפי
בקשת הלקוח



עיטוף הגלגל בניילון נצמד
ואטימה בהתאם לדרישות
משרד הבריאות בתקנים
המחמירים והקפדניים
ביותר



הרכבה שכבתית של
פרוסות הודו המתובל
על שיפוד אנכי במשקל
מדויק

אנו מייצרים גלגלי שווארמה הודו מבשר טרי בלבד.
יחד עם הלקוח אנו מאפיינים את הצורך על-פי משקל, עובי
וגובה הגלגל. לאחר מכן אנחנו נכנסים לפרטים ובוחרים את
עובי הפריסה, אחוזי השומן וסוגי התבלינים שהלקוח מבקש.

התחייבות למוצר
| אחיד בכל אספקה

התחייבות לאספקה
| קבועה בכל ימות השנה

התאמה אישית
| לפי דרישת הלקוח

הגלגל מורכב
| מבשר הודו טרי

ללא מים,
| ללא תוספים



גלגלי
שווארמה
עוף/
פרגית





תערובת תבלינים
בהתאמה אישית



פריסה ידנית מדויקת
של בשר עוף טרי,
לעובי אחיד לפי בקשת
הלקוח



עיטוף בניילון נצמד
ואטימה בהתאם
לדרישות משרד



הרכבה שכבתית של
פרוסות העוף המתובל
על שיפוד אנכי במשקל
מדויק

אצלנו תמצאו רק בשר עוף טרי מובחר. טכניקת ההרכבה שלנו מתבססת על פריסה אחידה ותהליך הייצור מתבצע במקצועיות וללא תוספות מיותרות. כל זה בשביל שאתם והלקוחות שלכם תוכלו להנות מצלייה עסיסית וטעם אחיד ומיוחד.

הגלגל מורכב
מבשר עוף טרי

התחייבות לאספקה
קבועה בכל ימות השנה

התאמה אישית
לפי דרישת הלקוח

התחייבות למוצר אחיד
בכל אספקה

ללא מים,
ללא תוספים



גלגלי שווארמה בקר

נתחי בקר
מובחרים לפי
בקשת הלקוח





תיבול בתערובת
תבלינים בהתאמה
אישית



פריסה של נתח הבקר
לעובי אחיד לפי בקשת
הלקוח



עיטוף בניילון נצמד
ואטימה בהתאם לדרישות
משרד הבריאות בתקנים
המחמירים והקפדניים
ביותר



הרכבה שכבתית של
נתחי הבקר בעבודת יד

לא משנה באיזה נתח תבחרו מהקטלוג המרשים שלנו - אנחנו
כבר יודעים איך לייצר עבורכם גלגלי שווארמה בקר מדויקים עם
טעם עמוק ומרקם אחיד ועסיסי בכל ס"מ. תהליך הייצור שלנו
הוא יסודי, איכותי ומקיף - כדי שתוכלו לעבוד עם הטוב ביותר.

תחייבות למוצר אחיד
בכל אספקה

התחייבות לאספקה
קבועה בכל ימות השנה

התאמה אישית
לפי דרישת הלקוח

תערובת תבלינים לפי
בקשת הלקוח

ללא מים
ללא תוספים

גלגלי שווארמה דונר

קציצות בקר
מבשר מובחר
בשילוב נתחי





תיבול בתערובת
תבלינים בהתאמה
אישית



טחינה דקה של
תערובת הבקר
בהתאמה אישית



עיטוף בניילון נצמד
ואטימה בהתאם לדרישות
משרד הבריאות בתקנים
המחמירים והקפדניים



הרכבת הגלגל בשיטה
טורקית בהתאמה
לבקשת הלקוח

שווארמה דונר בעבודת יד, מבשר טחון איכותי ונתחי בקר מובחרים - עם אפשרות להכנה מבקר טחון בלבד, לפי בחירתכם. הבשר עובר טחינה ולישה מדויקת עם תוספת שומן מחושבת, לקבלת מרקם חלק, עסיסיות מעוררת תיאבון וטעם עשיר ועמוק. כל שיפוד נבנה בקפידה, עם שליטה מלאה באיכות, בפריסה ובהרכבה - לתוצאה מושלמת, יום אחרי יום.

תחייבות למוצר אחיד
בכל אספקה

התחייבות לאספקה
קבועה בכל ימות השנה

התאמה אישית
לפי דרישת הלקוח

אפשרות ל-100%
בקר טחון

טחינה ולישה
עם תוספת שומן





הכנסת הגלגל
לתהליך "שוק פריז"

2



עיטוף הגלגל
בניילון נצמד

1



מעבר להקפאה
מפוקחת

4



אחסון הגלגל בשק
איטום בצבע ייעודי
לפי סוג הבשר

3

שילוח בהקפאה
עם משאית קירור
עד בית העסק

5





תהליכי ייצור מוקפדים

מא' עד תו תקן של שלמות

המחמירים של משרד הבריאות, ומקפידים על עמידה בתקנים הבינלאומיים המחייבים ביותר: HACCP ו-ISO9001.

בנוסף לכך, מתקיים פיקוח וטרינרי שוטף, כל קו ייצור מופרד בהתאם לדרישות, ושגרת ניקיון יסודית מתבצעת בכל שלב ובכל הזדמנות.

כך אנו מבטיחים - ואתם יכולים להיות שקטים: כל מוצר שמגיע אליכם הוא תמיד טרי, נקי ואמין.

עם עשרות שנות ניסיון בתחום, הצלחנו למפות את כלל הצרכים, הדרישות והחששות של ענף המזון וההסעדה בישראל. על בסיס זה יצרנו נהלי עבודה ברורים, מוקפדים ויעילים - כדי שאתם תקבלו את המוצר האיכותי ביותר, במינימום מאמץ מצידכם.

אצלנו, איכות היא לא תוצאה - אלא בחירה. והיא מתחילה בכל שלב בתהליך: משלב התכנון ועד קווי הייצור. אתם מוזמנים להגיע ולהתרשם מקרוב.

במרכז העשייה שלנו עומדת גם משמעת תברואתית קפדנית במיוחד. אנו עובדים עם ציוד מהמתקדמים בענף, פועלים לפי הנהלים

תקני ונהלי המפעל

עמידה בתקנים מחמירים ובהתאם לנהלים הנדרשים לרישיון יצרן של משרד הבריאות למפעלי בשר, לרבות תקן ISO9001 - תקן לניהול איכות, ושיטת HACCP - לניהול בטיחות מזון.

פיקוח וטרינרי מלא בכל שלבי הקבלה והעיבוד.

כל גלגל שווארמה וכל מוצר שיוצא מהמפעל עובר תהליך שמתחיל במשמעת תברואתית גבוהה ונגמר באיכות עקבית. האמינות שלנו נמדדת לא רק בטעם - אלא ביכולת לספק מוצר יציב, בטוח ומפוקח בכל משלוח.

מדיניות בטיחות המזון שלנו מחייבת נהלים קפדניים, אותם מיישם כל עובד במפעל - מדי יום, בכל שלב בתהליך.

שמירה על הפרדה מלאה בין אזורי עוף ובקר למניעת זיהומים צולבים.

מדידות טמפרטורה קבועות לאורך כל שרשרת הייצור, כולל זמן השילוח - מפריסה ועד הקפאה.

בכל מחלקות הייצור מתבצעים: ניקוי וחיטוי יומיומי של משטחי עבודה, ציוד, סכינים ומכונות.

omnia
INDUSTRIAL



מוצרי בקר





המבורגר



קציצות מזרחי / קבב



רצועות בקר להקפצה



**מניפות / סטייק
אנטריקוט**



בקר טחון



נקניקיות מרגז

מדי יום אנו מייצרים את מוצרי
הבקר שלנו תוך הקפדה על
טריות, ניקיון ודיוק - תחת
פיקוח קפדני בכל שלב בתהליך.
המוצרים מותאמים לצורכי מסעדות,
קצביות, רשתות מזון ועסקים
מקצועיים, ומציעים גמישות
מלאה: תיבול לפי דרישה, משקלים
מדויקים, ופתרונות שמסייעים
להתמודד עם עומסי עבודה ולייעל
את תפעול המטבח - באמינות,
מהירות ובאיכות ללא פשרות.



עגל פרוס לשווארמה

המפעל שלנו מתמחה
בייצור כל מוצרי הבקר
בהתאמה אישית לכל לקוח



מוצרי עוף



רצועות חזה עוף להקפצה



פילה עוף טרי



עוף טחון טרי



כנפיים / כנף / חצי כנף



פרגית קוביות טרי



פרגית ארוך עם עור



שווארמה הודו פרוס טרי



עוף שלם



פרגיות קצר טרי



פרגיות ארוך טרי



חזה עוף פרוס / פרוס טרי



חזה עוף שלם



שוקיים עוף



כרעיים עוף

במפעל שלנו עוסקים בפירוק עופות טריים מדי יום: מוצרים טחונים, פרוסים, חלקי עוף, ומנות מוכנות ושקולות בהתאם. מוצרי העוף שלנו מיוצרים מחומרי גלם מובחרים בלבד, תוך הקפדה על טריות, ניקיון ודיוק בכל שלב.

המפעל שלנו מתמחה בייצור כל מוצרי העוף בהתאמה אישית לכל לקוח



לא רק את הבשר...

גם אותן עוטפים באהבה

כשעובדים איתנו, נהנים ממעטפת זמינה שדואגת לפרטים הקטנים. אנחנו לא רק מספקים בשר, אנחנו שותפים לדרך. אצלנו מקבלים סוכן אישי זמין ומענה מזכירות מסודר. בנוסף, מנהל המפעל ומנהלי התפעול נמצאים בתמונה בכל רגע. בין אם זו תקלה, שינוי בהזמנה, או צורך בהגדלת כמויות - אנחנו ניכנס מיד לפעולה.

ואם מתחשק לכם לראות איך זה נראה מאחורי הקלעים, נשמח לארח אתכם לביקור בזמן אמת - לצפות, לשאול, להרגיש, ולהתפנק גם על כוס קפה (:



office@ofbakar.co.il



יצחק סלמה 402
ב"ש



050-283-0200



08-9156161



גלגלי שווארמה ובשרים בהתאמה אישית

עוף ובקר

גלגלי שווארמה ובשרים בהתאמה אישית

050-283-0200 | 08-9156161

יצחק סלמה 402, ב"ש | office@ofbakar.co.il