



טעים להכיר!

מתוך אהבה גדולה לאוכל, אנשים וטעמים, אנו בשיר בן מובילים כבר שלושה עשורים סטנדרט גבוה של קייטרינג, המחמם את הלב ומעביר את האנרגיות החיוביות שלנו לעשרות חברות וארגונים ברחבי הארץ, לצד לקוחות פרטיים מכל המגזרים.

אנו מספקים מדי יום מעל 21,000 מנות בכל יום לעשרות חדרי אוכל בפריסה ארצית, בשיתוף מיטב השפים הבכירים בסצנה הקולינארית. אנו מספקים עבודה לכארבע מאות עובדים, לצד הקפדה על בקרת איכות וחדשנות בכל מנה ומנה. אנו מאמינים כי הגאונות נמצאת בפרטים הקטנים וכדי שנמשיך לרגש בכל סעודה אנו משקיעים משאבים רבים בהתאמת נראות כלי האוכל ועיצוב סביבת ההגשה - בדיוק בטעם שאתם אוהבים.

בעקבות ההצלחה הקמנו את מפעל הקייטרינג הגדול בישראל, שמעניק עבודה למאות תושבי הדרום ובאר שבע, עושה שימוש בפרודוקטים איכותיים וטריים ומשלב שימוש בציוד טכנולוגי מתקדם.

נמשיך להשקיע בדרום גם בעתיד וכבר היום אנו עמלים על התוכניות הסופיות להקמת מפעל כריכים חדש, שייצר מאה מקומות עבודה נוספים לתושבי באר שבע וסביבתה. כל זאת לצד השקעה מתמדת בלמידה, יצירה וחדשנות, שמיקמה אותנו בין 100 החברות המובילות בישראל - על פי דירוג Dun's100 של גלובס, ושמירה על 100% בעלות פרטית- ישראלית, המאפשרת גם לכם ליהנות מטעם כחול-לבן של הצלחה.

21,000 
מנות מסופקות מדי יום

400 
עובדים מועסקים

3,500 מ"ר 
מפעל הקייטרינג הגדול בארץ





חברת שיר בן גאה להשתלב בדירוג Dun's100 מבית גלובס ולהיות מדורגת בין מאה החברות המובילות במשק הישראלי.

מאחורי ההישג המדהים עומדת משפחה מסורה, שקלטה מאות עובדים ישראלים, רובם מהדרום והפריפריה, ומשקיעה אינסוף שעות בלימוד, שירות ופיתוח תחום ההסעדה והקייטרינג בישראל. שיר בן תמשיך לעבוד במסירות, ולטפח כל אחד מעובדיה, שגאים להיות חלק מחברה פורחת בדרום, הנחשבת לשחקן מוביל בסצנה העסקית וכולה בבעלות ישראלית.

**בין מאה
החברות
המובילות
בישראל**



דבר המנכ"ל

תמיד בגובה העיניים

אני גאה לספר שחברת שיר בן מספקת עבודה לכארבע מאות עובדים, שיוצאים בכל בוקר עם חיוך על השפתיים ויודעים כי היזע והעמל סוללים עבורם דרך לקריירה משגשגת. מהיום בו הקמנו את חברת הקייטרינג ידענו כי המרכיב הסודי שלנו טמון בתודעת שירות מפותחת: הן כלפי הלקוח והן כלפי העובדים.

ערך זה מלווה אותנו בכל יום ואת ביטוייו תראו בגזרת ההנהלה של החברה, המורכבת מאנשים שצמחו, כמו המנכ"ל, מלמטה. אני מאמין כי ההכשרה הטובה ביותר היא התנסות, לימוד בשטח והיכרות אמיתית עם כל זרועות החברה. לא במקרה אומרים "אין חכם כבעל ניסיון".

בעשורים עמוסים בפעילות למדנו כי מנהלים שצמחו מהשטח ינווטו טוב יותר את החברה קדימה, יחפשו פתרונות יצירתיים ואופטימאליים עבור הלקוחות וידעו לשתף פעולה כמו שעושה משפחה: כצוות. בנוסף לכך אנו לעולם לא קופאים על השמרים (אם כי משתמשים בהם לבישול). וגאים להיות מדורגים בין מאה החברות המובילות במשק הישראלי, על פי הדירוג של

Dun's100 גלובס, בנוסף להיותנו אחת החברות הבודדות מבין חברות הקייטרינג הגדולות בישראל, שנמצאת בבעלות ישראלית מלאה: 100% כחול-לבן.

אני מנצל את ההזדמנות כדי להתחייב בפניכם כי נמשיך להשקיע, ללמוד, ליצור ולהתפתח, ונגשים את חזוננו להפוך את הדרום למעצמה תעשייתית מובילה. חשוב לנו, כקבוצה עסקית, להציע ללקוחותינו סל שירותים מגוון, שמאפשר ליהנות מכל הדרישות במקום אחד: החל מהפעלת חדרי אוכל ומערכי הסעדה מורכבים ועד לתפריטי גורמה יוקרתיים, שמרקידיים אלפי חוגגים ומשאירים טעם לעוד.

כקבוצה המובילה בתחום ההסעדה חשוב לנו לשמור על המוניטין ולאשרר בכל יום את הרף הגבוה שהעמדנו כבסיס. מסיבה זו אנו ממשיכים כל הזמן להתפתח ומשקיעים גם במיזמים בתחומים נוספים, למען נוכל להמשיך ולייצר מקומות עבודה חדשים ולהפריח את הסצנה העסקית בנגב.

בברכה,
יורם אוחין

יורם אוחין



דבר הסמנכ"ל

אסטרטגיה מברזל

כדור ההמשך של קבוצת שיר בן אני גאה להוביל קבוצה רעננה, שמתפתחת מדי יום ודואגת לעובדיה כמו למשפחה. הערכים עליהם גדלתי בבית חופפים לערכים העסקיים שקידמו את כני בכניסה לפעילות העסקית בקבוצה: אנו תמיד שמים את העובד במקום הראשון, דואגים לשירות מעל למצופה ולא שוכחים לחשוב כמה צעדים קדימה.

הרצון להתחדש, השאיפה לשכלל את שיטות העבודה ולבדוק טכנולוגיות חדשות, היא חלק מסוד ההצלחה שלנו. אנו שואפים לאפשר ללקוחותינו ליהנות מכל השירותים במקום אחד, מוכיחים שוב ושוב כי ניתן להשיג יותר בפחות ומציעים שירות ללא רבב, שרק חברה המבוססת על ערכים של מקצועיות, נאמנות ואמינות, יכולה להציע. ואת ההצלחה אנו לא שומרים רק לעצמנו: בשיר בן אנו דואגים להחזיר כמה שיותר לקהילה ותומכים באינספור פרויקטים ושיתופי פעולה, המעודדים את הצמיחה בדרום מתוך חזון לפתח את האזור.

כאצן למרחקים ארוכים אני יודע שכדי להשלים מטרות גדולות חשוב לתכנן בקפידה את המסלול. מסורת ספורטיבית זו אני מטמיע בקבוצה, המשלבת את יתרונות תרבות הספורט בתוך האסטרטגיה העסקית. כיום אנו נחשבים לשחקן מוביל בתחום ההסעדה הישראלית לצד פעילויות מגוונות בתחומים נוספים, תוך שיתוף מלא של העובדים - הנהנים כמונו מהגידול העסקי ומהזדמנויות חדשות.

רק בריאות,
בן אוחין

בן אוחין



ערכים

מבשלים למרחקים ארוכים

בחברת שיר בן אנו מאמינים שכדי שהתוצאה תהיה מושלמת חשוב להשקיע בכל אחד מהמרכיבים. מסיבה זו אנו נוהגים לכתוח את מלאכת הבישול בהרכבת מתכון מנצה על ידי שף ראשי מנוסה, שהשתלם בכל רחבי העולם. רק לאחר שבדקנו, טעמנו ודייקנו את כל הטעמים נגייס למשימה צוות מקצועי ומיומן, שעובר אינספור הכשרות מקצועיות ונהנה ממלוא זכויותיו לצד תמריצים, יחס משפחתי והיכרות עם שיטות הבישול החדשות ביותר. עכשיו נפנה למלאכה עצמה, כשאנו מתבססים רק על פרודוקטים טריים ואיכותיים ומשלבים בתהליך בקרת איכות מחמירה, ולא נסיים את המלאכה לפני שנפזר בנדיבות תודעת שירות גבוהה מכל הלב.

כדי לשמור על הרמה הגבוהה לאורך שלושה עשורי פעילות, אנו מקפידים לקדם לצוות ההנהלה עובדים שגדלו בחברה, האמונים על שיטות העבודה הייחודיות שלנו, מכירים מקרוב את הצוות ומרגישים חלק משפחת שיר בן המורחבת. אנו זוכרים לומר תודה גם לקהילה ממנה צמחנו ומעניקים הסויות לאירועי ספורט המשקפים את ערכי החברה, כמו התמדה, שאפתנות ועבודת צוות - ההולכים יד ביד עם הטמעת אורח חיים בריא.



משקיעים במשכחה

צוות

המתכון של שיר בן להצלחה הוא לשמור על הטעם המשפחתי של החברה, שנמצאת ב-100% בעלות ישראלית-פרטית. החברה מפעילה מערך של קרוב לארבע מאות עובדים, הנהנים מתנאי העסקה הוגנים, ערוצי תגמול נרחבים ומבחר תכניות הצטיינות ועידוד, שמאפשרים לעובד לקבל פידבק ישיר על השקעתו. אנו רואים בצוות החברה את ההון האנושי שלנו, שלעולם אינו מאכזב ומאפשר לנו לגדול ולצמוח בהרמוניה עם הסצנה העסקית. כעסק משפחתי אנו מרגישים כי כל אחד מהעובדים הוא חלק ממשפחתנו המורחבת ולכן חרטנו על דגלנו את הדאגה לזכויות העובד, אף מעבר לקבוע בחוק.

אנו מקפידים להקשיב, לשפר ולהעשיר את עובדינו בידע קולינארי לצד שפע של הכשרות מקצועיות. בנוסף לכך, אנו מציעים לעובדים להתקדם למשרות ניהוליות בתוך הקבוצה, שכן לדעתנו ההכשרה הטובה ביותר היא התנסות בשטח. תפיסה זו היא חלק מסוד ההצלחה שלנו, שמאפשר התרחבות בהתאם לחזון ברור ועקבי, תוך שמירה על בעלות פרטית מלאה, המפתחת לא רק את החברה אלא את המשק הישראלי כולו.



זכויות העובדים

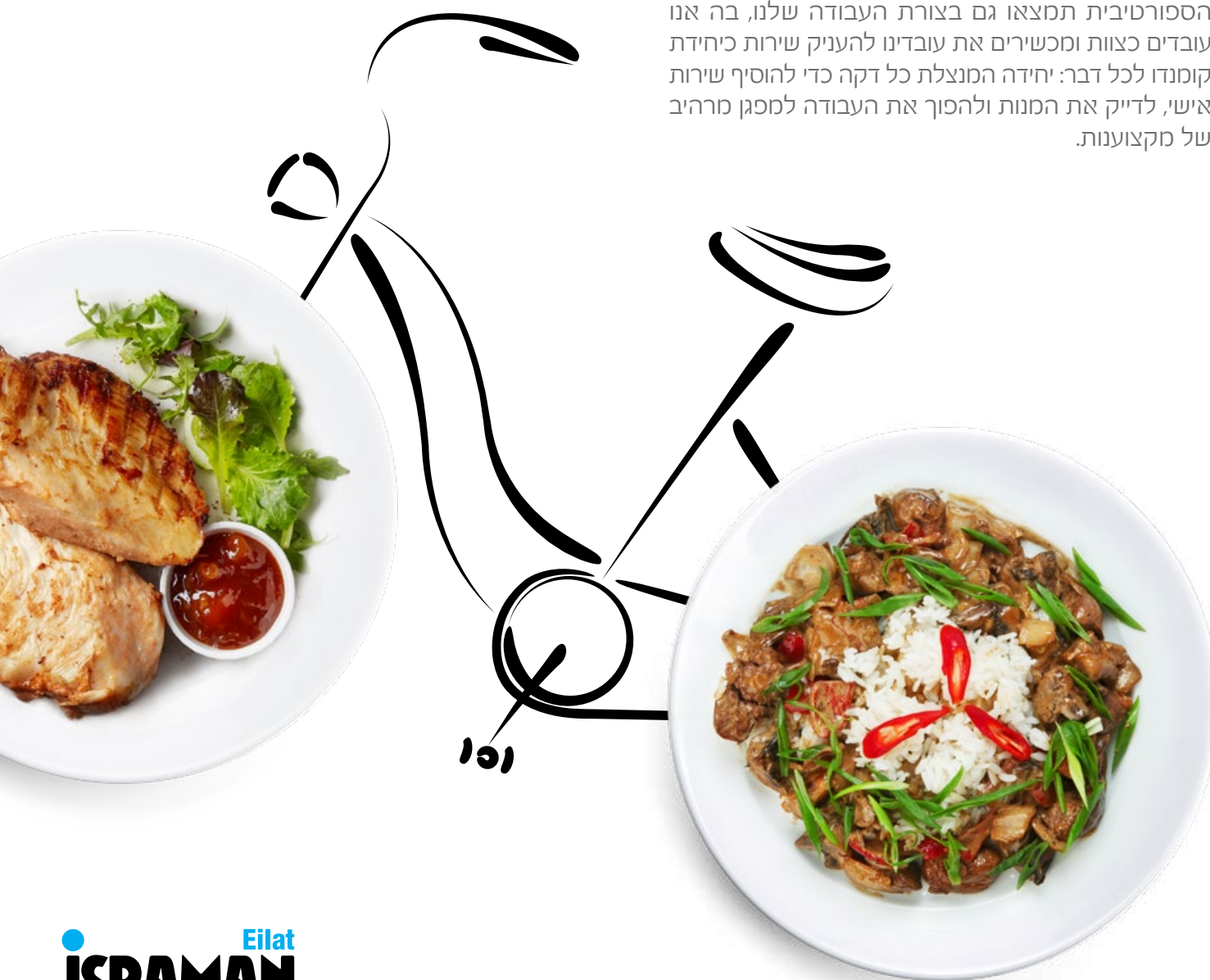
אופק תעסוקתי לכל עובד

אנו מאמינים שלכל עובד מגיע עולם ומלואו ומשקיעים משאבים אדירים במתן תנאים הולמים לעובדינו - הרבה מעבר לדרישות החוק היבש. בנוסף, אנו מעמידים לרשות העובדים סל עמוס בתמריצים ואפשרויות לקידום, הפותחים אופק תעסוקתי חדש ומאפשרים לכל עובד להתחיל מלמטה ולהגיע עד לראש הפירמידה.

בליגה משלנו

בשיר בן אנו מבינים שאורח חיים בריא המשלב תפריט תזונתי מאוזן הוא חלק מכוחו של כל ארגון. לשם כך אנו מקפידים לשלב את כל אבות המזון בתפריט, משתמשים רק בפרודוקטים טריים שעברו בקרת איכות מוקפדת, משתמשים במינימום שמן ומוסיפים לכל ארוחה מצעד מלהיב של פירות וסלטים, המעודדים להעמיס עוד בריאות על הצלחה. במקרה הצורך נשמה גם להציע תפריטים דלי שומן ומלחים, בהתאם לדרישות הסועדים, ונשמה לגבש את התפריט ביחד עם תזונאים מומחים ובהתאמה לכל קהל יעד.

אנו מאמינים כי אורח חיים בריא חייב לשלב גם פעילות ספורטיבית ולכן תומכים באינספור אירועי ספורט בישראל, דוגמת איש הברזל (ישראלמן גרמין). את הביטוי לחשיבה הספורטיבית תמצאו גם בצורת העבודה שלנו, בה אנו עובדים כצוות ומכשירים את עובדינו להעניק שירות כיחידת קומנדו לכל דבר: יחידה המנצלת כל דקה כדי להוסיף שירות אישי, לדייק את המנות ולהפוך את העבודה למספן מרהיב של מקצוענות.



ניסיון

מנוף קולינארי

אחד היתרונות של שיר בן מתבטא ביכולתו להפעיל מערכי מזון מורכבים במקביל. אנו מסעידים מעל 21,000 איש בכל יום, שנהגים ממנות טריות ובריאות לצד הקפדה על שירות ללא רבב לצד בקרת איכות מוקפדת. הניסיון שצברנו הכך לשם נרדף לקבוצה בישראל ואם תשאלו את החיילים הוותיקים בקריה, הם יספרו לכם איך התחלנו עם 2,500 חיילים רעבים שהעדיפו לסעוד מחוץ לבסיס ותוך חצי שנה בלבד (!) הגדלנו את הפעילות ל-8,000 סועדים. עד מהרה עברנו להסעיד את צמרת הפיקוד ולארה בגורמה המתבקש גם שגרירים ודיפלומטים מרחבי תבל.

מומחיות נוספת שלנו מתבטאת בסצנת אירועי היוקרה, שם אנו נחשבים לשחקן מוביל המתבלט ביכולתו לשלב בין תפריטים לאינטימיים הטעם, לבין עמידה בלוחות הזמנים. את יצירותינו תפגשו בבוסתן אבו-גוש ליד ירושלים, שם הפכה בשורת הגורמה של שיר בן לחלק מהפזמון הקולינארי הקבוע, אולמי WE ומרסל ווניו הדרומיים, שנחשבים למרכזי האירועים המובילים בנגב.

יש לנו את הכבוד לעבוד עם החברות המובילות במשק הישראלי, ביניהן אגד, חברת חשמל לישראל, משרד הביטחון, משרד החינוך (מילגם), אוניברסיטת בן גוריון, רשת אכסניות אג"א, החברה לשירותי איכות הסביבה, חיל האוויר, משטרת ישראל, מסע ישראל, רשת בתי אבות נווה שבא ובית בלב, גני יעלים, אפקון, אקסול, מרכזי השירות של דוד לובינצקי, אמית פנימיות נוער ועוד.



תוך חצי שנה קפצנו
מ-2,500 ל-8,000 סועדים בקריה

כשהגורמה הופך
לחלק מהפזמון הקולינרי



בטיחות

בקרת איכות מוקפדת

על שלושה דברים לעולם לא נתפשר: איכות, בריאות ובטיחות. בשיר בן כל עובד יודע שכשמגיעים לבקרת איכות במזון אין מקום לתירוצים. אלו הם ערכי בסיס, שהפכו את החברה לשם דבר ולשחקן מוביל בתחום ההסעדה הישראלי. במסגרת פעילותנו אנו מקפידים על התקנים ובקרת האיכות המחמירים ביותר, כולל, ISO:9001:2015 HACCP של IQC ועומדים בשורת חוקים, צווים ותקנות הנדרשים על ידי משרד הבריאות.

דגש רחב מושם בשיר בן לגבי עמידה בזמנים, אנו תמיד שואפים לקצר את זמני התגובה ולספק את סל המוצרים ברמה הגבוהה ביותר. במהלך השנים פיתחנו והגדרנו תהליכי שירות מוקפדים, המבטיחים את שביעות רצונם המלאה של לקוחותינו ואנו עורכים בקרות איכות גם לספקים ולקבלני המשנה לצד הכשרות שוטפות לכל צוות העובדים.

לא פלא שכוחות הביטחון, הדורשים עמידה בתקנים המחמירים ביותר, נמנים כבר שנים עם צי לקוחותינו



הכירו את שומר הסף

יורם חכמון | מנהל בקרת איכות בשיר בן

השכלה - בוגר תואר הנדסאי תעשייה וניהול לצד קורסי אבטחה ובקרת איכות, בטיחות בעבודה ובטיחות במזון.

אני מאמין - הסוד טמון בהשקעה אדירה בצוות העובדים, שעובר שורת הדרכות המרעננות את התקנות, הצווים והדגשים בנוגע לבריאות ונהלי העבודה.

לא במשמרת שלי - עמידה בלוח הזמנים היא מילה באחריות. לשם כך אנו מחזיקים בצי מתקדם של משאיות קירור, המשנעות את המנות לכל רחבי הארץ ועומדות בכל לוח זמנים.

גאוות יחידה - כשאני שומע כי לקוח הגדיל את כמות ההזמנות פי 4 ויותר, אני יודע שעשינו את עבודתנו כשורה.



בריאות בכל בים

כדי לעזור גם לעסק שלכם לפרוח אנו מקפידים בשיר בן להפוך כל ארוחה למפגן של בריאות וטריות. זאת מתוך תפיסה מעצימה, הרואה בעובדים שלכם את הנכס העיקרי של החברה. עם תפריטי הבריאות של שיר בן, המורכבים על ידי טכנולוג מזון ושפים מובילים, אתם מעניקים לעובדיכם את האפשרות ליהנות מאורח חיים בריא גם בתקופות של עומס.

כל אחד מהתפריטים משלב את כל אבות המזון, מתבססים על שימוש בחומרי גלם טריים ועושים שימוש בטכנולוגיות קצה המבטיחות מקסימום היגיינה בכל מנה ומנה. בנוסף, אנו מקפידים להוריד למינימום הנדרש את השימוש בשמונים, מוסיפים שפע סלטים ופירות לכל ארוחה, ומציעים גם תפריטים דלי שומן ומלחים, בחתימת תזונאים מומחים.



מגישים בחיוך
יותר סלטים ופירות
בכל ארוחה



פחות זה יותר
מוסיפים בריאות
ושומרים על הטעם



ממריצים
את העובדים עם כל
אבות המזון בתפריט



כשרות

כל הכשרויות

מתוך אמונה והיכרות עם שלל גווי היהדות, אנו מקפידים להתאים את שיטות הבישול במסעל ובמטבחים שמפעילה שיר בן לדרישות ספציפיות במגוון כשרויות. אנו עובדים תחת השגחת הרבנות הראשית בבאר שבע וכל אחת מהמועצות ברחבי הארץ, עם אופציה להתאמת השירות לכל כשרות רלוונטית מחמירה.



פרסום במדיות החברתיות



מפעל כריכים

כדי לאפשר ללקוחותינו ליהנות מהאיכות והבריאות של שיר בן החלטנו להקים מפעל כריכים חדש, שיאפשר לכל אחד ליהנות מביס של טריות בכל שעות היום. את הסנדוויצ'ים החדשים תוכלו לפגוש בתחנות דלק, מרכוליות, נקודות מכירה ואפילו במקום העבודה שלכם - עם האיכות המוכרת של שיר בן.

מאחורי המתכונים עומד השף הראשי של שיר בן, שיצא למחקר בינלאומי במהלכו ליקט מתכונים סודיים ביבשות רחוקות ובדק איך הופכים את הכריך הסטנדרטי ליצירת גורמה. גם הפעם בחרנו להתמקם בבאר שבע, כדי שנוכל לספק עוד מעל מאה מקומות עבודה לתושבי הדרום, ונמשיך להגשים את חזון החברה - הרואה בנגב את מרכז התעשייה בישראל.

בריאות בכל ביס

איך מכניסים את כל אבות המזון לסנדוויץ'?

נהנים מהבריאות של שיר בן בכל מקום

תן ביס
מבית שיר בן





תפריט שכולו זהב

אנו יודעים שעם השנים גם דרישות הגוף משתנות: אנו זקוקים ליותר סידן, מעכלים לאורך זמן רב יותר ונזקקים ליותר ויטמינים ותוספי תזונה כדי לשמור על אנרגיה. בשיר בן הקמנו מחלקה מיוחדת שמטפלת בדרישות ובצרכים של סועדים מגיל הזהב. אנו צועדים אתכם יד ביד ומציעים לכם ליהנות מכל יתרונות הבישול הבריאותי, משתפים פעולה עם שורה של יועצי מזון ובריאות ומפליאים ביכולתנו ליצור עוד ועוד תפריטים בריאותיים לשירות דיירים בבתי אבות רגילים, בתי אבות סיעודיים ובתי דיור מוגן.

מתי עדכנתם לאחרונה את התפריט?

מתחשבים בצרכים של הגוף שלכם

תפריטי בריאות בהתאמה לגיל הזהב



הקוסם הקולינארי

צחי מויאל

שף ראשי, מנהל מערך הזנה מוסדי ומחלקת אירועי פרימיום בקייטרינג שיר בן.

השכלה - תדמור ודן גורמה לצד השתלמויות באיטליה, גרמניה וישראל

סיווג מקצועי - סוג 5 מטעם משרד התמ"ת

רזומה - שופט בינלאומי מטעם איגוד Wacs, שף הפורום של המטה הכללי והרמטכ"ל, אמן על אירוח משלחות בינלאומיות ובכירים בצה"ל, יועץ קולינרי ובונה קונספטים לאירועי פרמיום באולמות יוקרה בישראל

התמחויות - מויאל רכש לעצמו שם כאמן המטבח הישראלי: "כור ההיתוך", להגדרתו. הוא נודע בזכות שילובי מרקמים וטקסטורות לא שגרתיים, שהפכו לעכשוויים תחת שרביטו היצירתי

מנת הדגל - שקדי עגל מקורמלים על מצע פירה ערמונים וקראנץ' פיסטוק

הסוד שלי - היה קפטן נבחרת צה"ל במשחקי צבא במינכן



אירועי יוקרה וקונספט

מרקידים את הסצנה הקולינארית

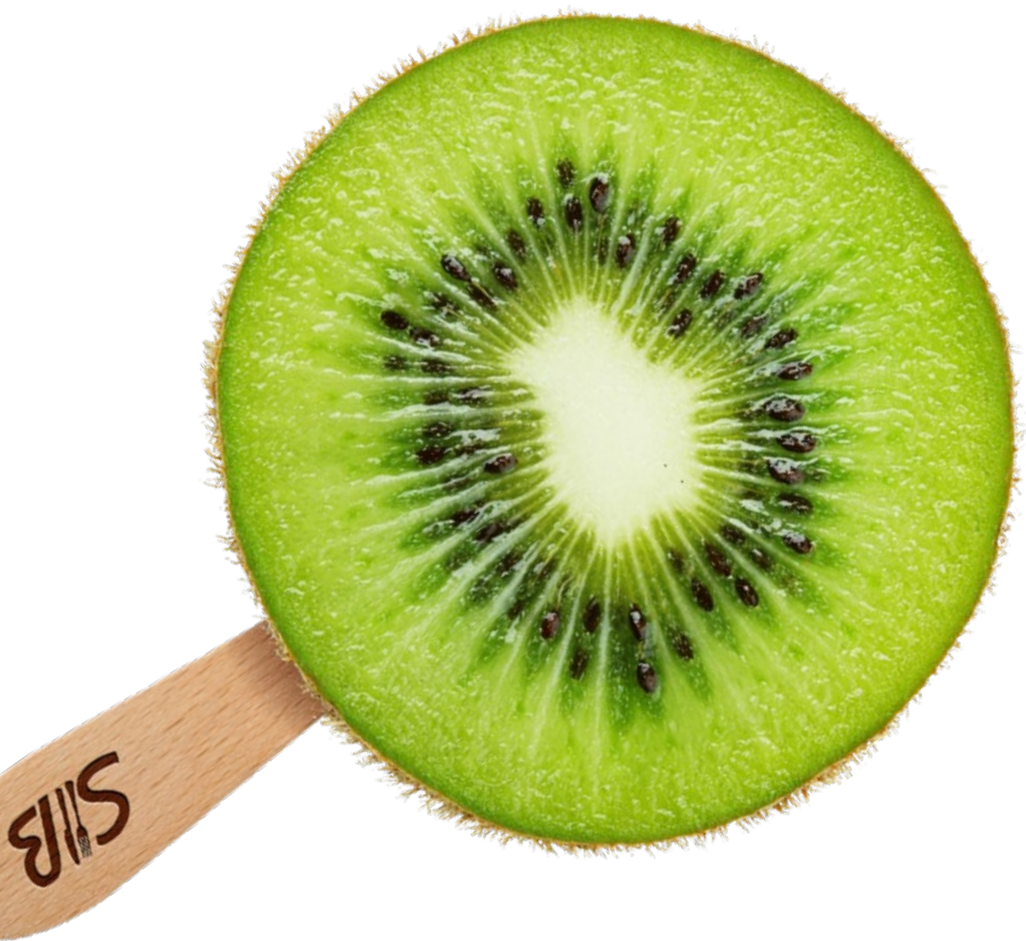
כולנו יודעים שכדי שהאירוע יהיה בלתי נשכח חייבים להשקיע בצד הקולינארי. שיר בן גאה לחגוג עם אלפי זוגות ובעלי שמחה, שהפכו את התפריט לגולת הכותרת של האירוע, הפתיעו את האורחים עם מנות שף מוקפדות, הרשימו בטעמים מובחרים ולא שכחו לקנח במצעד קינוחים.

מאחורי השפע והאיכות עומד פאנל שפים בכירים, שעמל ימים ולילות כדי להפוך כל מנה ליצירת גורמה והופך את האירוע לחוויה קולינארית בלתי נשכחת. האירועים שלנו מתקיימים בכל רחבי הארץ, באולמות יוקרה מפוארים, מתחת להינאות הכוכבים ובכל מקום בו חשקה נפשכם. זאת בהתאם לקונספט הנבחר, בחירות הטעם של המארחים ודרישות הכשרות הנדרשות. הכל, בטעם ובקצב שלכם.

באולם יוקרה או מתחת לכוכבים?

מבטיחים זיכרון מתוק מהאירוע

מתרגשים בכל מנה ומנה



שיר בן לילדים

כיף לאכול עם שיר בן

במהלך השנה מסעידה שיר בן מאות אלפי ילדים, המשובצים באינספור מסגרות חינוך. הניסיון שצברנו לימד אותנו מהם הטעמים שילדים ובני נוער אוהבים, איך להגיש את המנות כך שיקבלו את מלוא תשומת הלב והדרך לשלב בין בריאות לצד טעם צעיר ומגרה.

בהסעדת קהל צעיר אנו שמים דגש כפול על אבטחת המזון, מלקטים פרודוקטים טריים בלבד ודואגים שכל מרכיב יעבור תחת עינו הפקוחה של השף הראשי. זאת לצד הפעלת מערך תובלה משוכלל הכולל צי של משאיות קירור, ששומרות על טריות המנות ומאפשרות לשנע את המזון בהתאם ללוח הזמנים במסגרות החינוך. בנוסף אנו מאפשרים להוסיף מנות מיוחדות, המותאמות לילדים וצעירים הרגישים לסוגי מזון שונים - כך שכולם יכולים ליהנות מארוחה מלאה, בריאה ומשביעה בגן, בפנימייה ובבית הספר.

בריאות עד לביס האחרון

תכריטים לרגישים לסוגי מזון

שפע טריות בכל מנה





קייטרינג שיר בן

בגלל הטעם, בזכות הטריות.

טל. 08-66-50-660, פקס. 08-62-87-576

מאיר ניסנקן 3, קרית יהודית באר-שבע

shir-ben.co.il • shirben55@gmail.com

