

Headline **Segi Seri tawar khidmat terbaik**
Date **02 Sep 2011**
MediaTitle **Sinar Harian**
Section **Bisnes**
Journalist **N/A**
Frequency **Daily**
Circ / Read **60,000 /**

Language **Malay**
Page No **56**
Article Size **453 cm²**
Color **Full Color**
ADValue **2,492**
PRValue **7,476**



Segi Seri tawar khidmat terbaik

Pengalaman selama 10 tahun dalam industri makanan dan catering

SALWANI MD ZAIN

MENJADI tradisi masyarakat kita pada hari ini selepas sebulan berpuasa, Syawal dirai dengan penuh meriah. Kedatangan Syawal bukan sahaja saat dinantikan kerana berjaya menyempurnakan rukun Islam ketiga, tetapi pada bulan ini kita akan menerima undangan ke rumah terbuka.

Konsep rumah terbuka diperkenalkan di negara kita adalah bertepatan dengan semangat muhibah selaras saranan kerajaan untuk mengamalkan konsep 1Malaysia.

Majlis rumah terbuka dalam masyarakat Malaysia dilihat telah menyemarakkan amalan berkunjung dan saling bermaaf-maafan sepanjang Syawal.

Penganjuran rumah terbuka dilihat membuka peluang perniagaan bagi sesetengah pihak terutama syarikat yang berkecimpung dalam dunia perniagaan catering, begitu juga dengan Segi Seri Sdn Bhd yang mengendalikan perniagaan masakan secara catering.

Latar belakang

SEGI Seri Sdn Bhd bukan satu nama baru dalam perkhidmatan catering di Malaysia. Dari segi penubuhan, syarikat ini telah berpengalaman selama

10 tahun dalam industri makanan dan catering, menjadikan syarikat sentiasa menjadi pilihan ramai untuk membuat tempahan berkaitan penyajian makanan terutama rumah terbuka.

Sepintas lalu, Segi Seri Sdn Bhd adalah syarikat mi-

Headline **Segi Seri tawar khidmat terbaik**
Date **02 Sep 2011**
MediaTitle **Sinar Harian**
Section **Bisnes**
Journalist **N/A**
Frequency **Daily**
Circ / Read **60,000 /**

Language **Malay**
Page No **56**
Article Size **453 cm²**
Color **Full Color**
ADValue **2,492**
PRValue **7,476**

lik 100 peratus Bumiputera, bermula 1995. Ia dibangunkan Azhar Baharin yang kini bergelar Pengarah Urusan bersama seorang rakan kongsi dengan modal awal RM100,000.

Azhar berasal dari Kanchong Tengah, Banting, adalah anak sulung daripada 10 beradik. Langkah awal pembabitannya dalam bidang katering bermula dengan kerjaya sebagai pramusaji di sebuah dewan makan di institut pengajian tinggi tempatan pada 1990.

Bermula dari situ, dia mula mempelajari teknik menguruskan dewan makan daripada peringkat penyediaan

makanan sehinggalah bidang pengurusan.

Atas tekad dan kesungguhan, dia memulakan perniagaan katering secara kecil-kecilan. Tanpamenolehkebelakang pada tahun 2003, Segi Seri Sdn Bhd didaftarkan dengan rasminya di bawah Kementerian Kewangan Malaysia dan bertaraf Bumiputera.

Kini, Segi Seri Sdn Bhd telah berkembang maju menjadi salahsebuahinstitusi penyediaan makanan dan pengurusan katering terkenal di Malaysia.

Perkhidmatan ditawar

PERKHIDMATAN utama

syarikat ini adalah menyediakan sajian sepanjang tahun untuk semua jenis majlis baik besar mahupun kecil seperti perkahwinan, hari keluarga, jamuan di pejabat korporat serta membekal sajian untuk tempoh tertentu seperti berbuka puasa, bersahur, bekalan makanan untuk jemaah Tabung Haji ketika musim Haji serta kontrak membekal makanan kepada Polis Diraja Malaysia (PDRM).

Penyediaan sajian untuk rumah terbuka juga tidak terkecuali dan kini syarikat sibuk membuat persiapan memenuhi permintaan rumah terbuka.

"Kami menerima tempahan untuk majlis rumah terbuka sejak Ramadan lalu dan 20 tempahan rumah diterima setakatini," kata Ketua Chefnya, Rahime Harun.

Menurutnya, tidak ada syarat ditetapkan dalam membuat tempahan untuk rumah terbuka, namun kebiasaannya tempahan paling kurang adalah 500 orang," katanya kepada *Sinar Harian*.

Katanya, pelanggan akan diberi kebebasan memilih menu bersesuaian dengan konsep dan kehendak mereka. Apabila proses rundingan selesai barulah sebut harga dikeluarkan dan anggaran harga ditawarkan bermula RM15 hingga RM45 untuk jamuan secara bufet.

Katanya, caj tambahan dikenakan berbeza untuk pelanggan yang meminta sajian seperti BBQ dan kambing panggang, RM1,000 caj tambahan untuk seekor kambing.

"Kami cuba memberi ke-lainan dengan memperkenalkan konsep gerai dan setakat ini lapan gerai dengan pelbagai sajian disediakan bagi tempahan sajian untuk rumah terbuka," katanya.

Rahime berkata, antara menu ditawarkan adalah ikan bakar, pelbagai pilihan makanan dan kuih muih tradisional Melayu, steamboat dan lain-lain seperti masakan Barat atas permintaan pelanggan.

Sebagai persiapan, dua hari sebelum majlis semua pekerja akan bersiap sedia menyediakan kelengkapan yang dibantu lebih 15 kakitangan mengikut giliran.

Pencapaian pernah diraih

KEJAYAAN terbesar Segi Seri dalam menyediakan sajian setakat ini adalah membekal makanan untuk pejabat korporat seperti Tabung Haji, PDRM dan Universiti Teknologi Mara (UiTM).

"Pada 2010, kami edarkan makanan kepada lebih 10,000 jemaah Tabung Haji manakala membekalkan makanan secara kontrak kepada UiTM dan

orang kena tahan (OKT) PRDM," katanya.

Menurutnya, pada hari biasa, syarikat sentiasa menjadi pilihan lebih 30 individu, badan kerajaan dan swasta.



AZHAR



Makanan disediakan mengikut harga berpatutan.



Pelbagai pakej katering ditawarkan Segi Seri. (Gambar hiasan)