



CATERING

g u i d e

“Güncel ile, Bilimi Birleştiren Dergi”

Yıl / Year : 18 Sayı / Issue: 103 Eylül - September 2022 www.ardayayin.net Fiyatı / Price: 40 TL ISSN 1308 - 4585 “Hakemli Dergi”

Gülümseyin. Peyniiiiir!



OTEL



RESTORAN



CATERING

24 yıldır restoran, otel, fast food ve franchise firmalarını peynirlerimizle gülümsetmeyi başardık.
Türkiye'nin her bölgesi ve dünyanın bir çok noktasındaki iş ortağımızla gülümsüyoruz !

Altinköy güvencesiyle şimdi siz de gülümseyin!



www.altinkoy.com.tr



ŞEFİN TAVSİYESİ
California Cevizi



LEZZETİN HASI

Fatmanın ÂLÂSİ



siparis@kismetatli.com
(0224) 215 66 80

**KIS
MET**
SÜT TATLILARI

www.tamamutfak.com.tr

TAMA MUTFAK

mutfak
mediterranean cuisine
restaurant & cafe

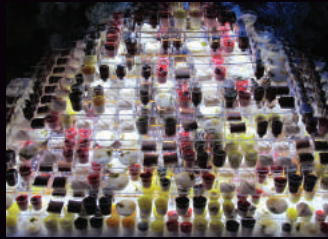
TAM SERVİS

• Marmara San. Sit. • Metropark

İşyerinizde
Evde
Okulda
HER YERDE...



Toplu Yemek
Restaurant
Pasta
Sütlü Tatlı
Özel İkramlar



info@tamamutfak.com.tr
www.tamamutfak.com.tr



Tel.: +90 212 550 00 15
Fax: +90 212 494 29 69



İkitelli Atatürk M. Marmara C. Marmara Sanayi Sitesi
Yönetim Binası 499/C K.Çekmece, İstanbul, Turkey

PROXILYT®



GIDA ve
YEM ALANI
DEZENFEKTANI



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI TARAFINDAN ONAYLI VE RUHSATLI
ALMAN TEKNOLOJİSİYLE ÜRETİLMİŞ BİYOSİDAL ÜRÜNLER.



NANO
TEKNOLOJİ



YER ve YÜZEY
DEZENFEKTANI



HİJYEN GRUP

HİJEX BİYOSİDAL ÜRÜNLER
HİJYEN GRUP SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Ağsan Sanayi Sitesi Eyüp Sultan Mahallesi
Aktar Sok. No: 2/G Sancaktepe / İSTANBUL
Tel: +90 216 311 27 43 • Faks: +90 216 311 70 32
www.hijyengrupmarket.com



Akkaya Mutfak



OZONU GÜVENLE KULLANIN

SENSÖR KONTROLLÜ OZON ÜRETEÇLERİ VE OZON ALARM MONİTÖR CİHAZLARI İLE GÜVENLİ OZON KULLANIMI

KULLANIM AMAÇLARI

- Yüzey hijyeni sağlama
- Sigara ve kötü kokuların giderilmesi
- Küf, bakteri mantar bertaraf edilmesi
- PET hayvan kokularının giderilmesi
- Tuvalet ve soyunma odası koku giderme
- Otel, lokanta vs ortak kullanım alanları hava arındırma

KULLANIM ALANLARI

- Soğuk hava depoları
- İçecek şişeleme alanları
- Yiyecek paketleme alanları
- Otel ve restoran mutfakları
- Balıkhaneler ve et kombinaları
- Bakliyat depoları
- Muayenehaneler



**DEZENMATİK HS
PROGRAMLANABİLİR
OZON ÜRETECİ**

**İNDOR 200t2+
İYONİZERLİ HAVA
ARINDIRMA VE KOKU
GİDERME SİSTEMİ**

**İNDOR 150d O3 OZON
ALARM MONİTÖR CİHAZLARI**

- Gıda temasına uygun yüksek dayanımlı temizlik ekipmanları
- Temizlik kimyasallarına yüksek direçli
- 5 çeşit fırça sertlik derecesi
- Dökülmeyen fırça kılı teknolojisi
- Otoklavlanabilir
- Algılanabilir ürün seçenekleri
- Kimyasal ve su kullanımında tasarruf sağlar

Üretim alanlarınızı 11 renk kodlu temizlik sistemi ile düzenleyin



285'TEN FAZLA ÜRÜN ÇEŞİDİ



Gölge Panosu Temizlik İstasyonları;

- Bölgelerin renk kodlamasını güçlendirir
- Genel disiplin ve düzeni sağlar
- 5S kalite sistemlerine uygundur
- Anlık farkındalık sağlar
- Satılma sürecini kolaylaştırır



Uluslararası tüm hijyen sertifikalarına sahip ürün grupları

YILMAZ[®]
ET MAKİNALARI
MEAT MACHINES



**KÖFTE HAMBURGER
ŞEKİLLENDİRME MAKİNASI**



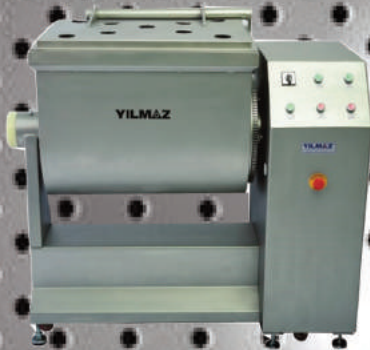
**42 INOX
KIYMA MAKİNASI
ŞASELİ SOĞUTMALI**



**KUŞBAŞI
DOĞRAMA
MAKİNASI**



**42 E 130
KIYMA MAKİNASI
UNGER SİSTEM**



**KARIŞTIRMA
MAKİNASI**



**32 INOX
KIYMA MAKİNASI
SOĞUTMALI**

Bahriye Cad. No: 70/B Kasımpaşa - İSTANBUL
Tel: +90 212 238 63 99 Tel: +90 212 253 68 21
Fax: +90 212 255 00 43 Fax: +90 212 237 34 73

info@yilmazetmakinalari.com

www.yilmazetmakinalari.com.tr

Bereketli tarlalardan Lezzetli sofralara...



TRAKYA
BİRLİK

Çiftçimizin emeği, Ülkemizin gururu





DecoBoutique



www.kulsan.com.tr

Karaağaç OSB Mahallesi 101.Cadde No:6/2 Kapaklı / Tekirdağ
Tel:0282 758 26 44 - info@kulsan.com.tr

 kulsanprofesyonel

 kulsanprofesyonel



içindekiler

- 14 – Meseleleri, mesele etmezsek, mesele olmaz
- 18 - Uluslararası pazarlara açılma sürecinde markalaşmanın önemi
- 20 - Süt ve süt ürünleri
- 26- Süt endüstrisinde çiftlik ve fabrikalarda doğal süperoksit su kullanımı
- 28 - Dondurma tüketmemiz için 5 önemli neden
- 29 - Peynirin Parlayan Yıldızı “Altınköy”
- 31 - Doğru catering hizmeti seçmek için bunlara dikkat edin
- 34- Toplu yemek sektörü ve iş güvenliği
- 37 - Türkiye’den 144 ülkeye baharat ihraç edildi
- 38 - Glütensiz gıdaların yaşamımızdaki yeri
- 40 - NielsenIQ: Tüketici, pandemi sonrası daha çeşitli markalara yöneldi
- 42- Endüstriyel yemek sektöründe mesleki ve sektörel eğitimlerin önemi
- 43 - Fiyat artışları, alışveriş alışkanlıklarını değiştirdi
- 52- Fidyeye ödeyen 5 şirketten dördü, yeniden siber saldırıya maruz kalıyor

Ozon Cihazları ile Hijyen Sağlama ve Koku Giderme

KULLANIM ALANLARI

-Soğuk hava depoları -İçecek Şişeleme alanları -Muayenehaneler
-Yiyecek paketleme alanları -Otel ve restoran mutfakları -Bakliyat depoları
-Balıkhaneler ve et kombinaları -Maęaza ve marketler -Tuvalet ve soyunma odaları

DEZENMATİK HD PROGRAMLANABİLİR OZON ÜRETECİ

PORTOMATİK 1G/3G/7G PROGRAMLANABİLİR OZON ÜRETECİ

DEZENMATİK SCS3 OZONLU SU ÜRETECİ



PCS ELEKTRONİK
Mühendislik ve Danışmanlık

İmtiyaz Sahibi - Sorumlu Müdür
Dursun ARIK
dursun.arik@ardayayin.net

Reklam Yönetmeni
Zerrin ÖZCAN
zerrin.ozcan@ardayayin.net

Yayın Danışmanı ve Başyazar
Engin GÜNER
eguner@tamamutfak.com.tr

Endüstriyel Mutfak Danışmanı
Rıza AKKAYA
riza@kulsan.com.tr

Dijital Medya
Web Master: Soykan ÖZÇELİK
soykanozcelik@cozbim.com.tr

Translator: Yağmur Özge ARIK

Toplu Yemek ve Catering Sektörü Danışma Kurulu

Rouzben Gergeri - Ziba Catering
Tolga Yetkinşekerci - Özgaziantep
Cihanşir Bayer - Resport Catering
Sadık Çelik - Keyveni Yemek
Yüksel Güven - AŞ-SAN Catering
Kemal Saldır - Seçsan Yemek
Ahmet Selimoğlu - Saray Yemek

Danışma Kurulu

Yüce CANOLER
Feray ALPAY
Timuçin ARAL
Mehmet Baki ASUTAY

Catering Guide Hakemli bir dergidir

Yıl: 18 Sayı: 103
Eylül 2022
Fiyat: 40 TL ISSN 1308 - 4584

Baskı:

İhlas Gazetecilik A.Ş.
Merkez Mah. 29 Ekim Caddesi
İhlas Plaza No:11 Yenibosna
İstanbul Tel:0212 454 30 00

Temsilcilikler

Antalya:
Erdal ARIK - 0533 648 75 22
Temsilciler ve köşe yazarları
gönüllülük esasına göre faaliyetlerde
bulunurlar

Dağıtım: Yurtiçi Kargo
Etkin Dağıtım

Yayın Türü: Yerel Süreli
Ayda bir yayınlanır.

Catering Guide Dergisi basın meslek
ilkelerine uyar. İmzalı yazıların
sorumluluğu yazarlarına, ilanların
sorumluluğu ilan verene aittir.
Catering Guide de yayınlanan
yazılar kaynak gösterilerek
kullanılabilir.

Krizler, fırsatları da beraberinde getirir

Merhaba

Catering Guide Dergisinin 103.sayısı ile karşınızdayız.
Ülke olarak olağanüstü bir ekonomik krizin içinde debelenip duruyoruz.
Türkiye büyük ve güçlü bir devlet, krizden mutlaka çıkacağız. Ondan
şüphem yok. Fakat bir çok firma bunu göremeyecek, ondan eminim.

Kriz zamanlarında ilk yapılan hatalardan biri tanıtım bütçesini azaltmak
veya tamamen sonlandırmaktır. Geçmiş deneyimlerimizden biliyoruz ki,
reklam bütçesini kesmeyen, hatta daha da agresif davranan firmalar kriz
dönemlerinden güçlenerek çıkmıştır.

Gün dayanışma ve yardımlaşma günüdür. Herkes elinden geldiğince,
gücünün yettiğince bir şeyler yapmalıdır.

*"Soğuk bir kış günü yaşlı adam pencereden dışarı seyrederken eşine
seslenmiş*

-Hanım bir kap getirde yoğurt alalım

Kadın itiraz etmiş

-Evede yoğurt var, ihtiyacımız yok.

*Yaşlı adam, sokaktan geçen omuzunda taşıdığı askı ile yoğurtcu diye
bağırarak adamı göstermiş.*

*- Ama O'nun ihtiyacı var. Bu soğuk havada dördüncü defa sokağımızdan
geçiyor. demiş.*

— Editör'den —

Bilimsel Kurul

Editör

Doç.Dr. Muhammed YÜCEER
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi

Bilimsel Kurul / Scientific Board:

Prof. Dr. Ahmet AYAR - Sakarya Üniversitesi
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN - Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Kezban CANDOĞAN - Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA - Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet Hilmi CON - Ondokuz Mayıs
Üniversitesi
Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK - İstanbul Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Hasan VARDIN - Harran Üniversitesi
Prof. Dr. Cemalettin SARIÇOBAN - Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa ARDIÇ - Aksaray Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim ÇAKIR - Abant İzzet Baysal
Üniversitesi
Prof. Dr. Osman KOLA - Adana Bilim ve Teknoloji
Üniversitesi
Prof. Dr. Suzan Öztürk YILMAZ - Sakarya Üniversitesi
Prof. Dr. Gülgün F. ŞENGÖR - İstanbul Üniversitesi-
Su Bilimleri Fakültesi

Doç. Dr. Hilal ŞAHİN NADEEM- Adnan Menderes
Üniversitesi
Doç. Dr. Mine ERGÜVEN - İstanbul Aydın Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem Uysal PALA - Çanakkale Onsekiz Mart
Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa KIRALAN- Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Saadettin TURHAN - Ondokuz Mayıs
Üniversitesi
Doç. Dr. Gülen Yıldız TURP - Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Yalçın ÇOŞKUNER - Karamanoğlu
Mehmet Bey Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ayla ARSLANER - Bayburt Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Durmuş SERT - Necmettin Erbakan
Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özge Duygu OKUR - Bülent Ecevit
Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Pınar Oğuzhan YILDIZ - Ardahan
Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sümeyra S. Tiske İNAN - Karamanoğlu
Mehmet Bey Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YAMAN - Abant İzzet Baysal
Üniversitesi

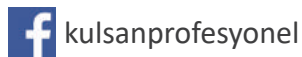
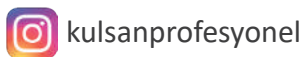
Yönetim Yeri - AR-DA Yayın & Pazarlama: Sağlık-1 Sokak No: 24 / 3 Sıhhiye - Ankara
Tel & Faks: 0312 430 33 10 info@ardayayin.net, ardayayin@gmail.com

DecoBoutique



www.kulsan.com.tr

Karaağaç OSB Mahallesi 101.Cadde No:6/2 Kapaklı / Tekirdağ
Tel:0282 758 26 44 - info@kulsan.com.tr



“Meseleleri, mesele yapmazsak, mesele olmaz”



Dursun ARIK

Yayın Yönetmeni

dursun.arik@ardayayin.net

GSM:0507 179 56 02

Başbakanlıktan altı defa gidip, yedi defa geri dönmeyi başaran, siyasi yaşamını Türkiye'nin 9.Cumhurbaşkanı olarak tamamlayan rahmetli Süleyman Demirel'in özlü sözlerinden biridir.

Meseleleri, mesele yapmazsak, mesele olmaz.

Ülkemizde binlerce yemek fabrikası var. Ancak bunlardan sadece 5289 tanesi Tarım ve Orman Bakanlığı'nın denetimine tabi. Kalanlar ise kayıt dışı, merdiven altı. Böyle olunca gıda güvenliği ülkemiz için bir MESELE değil midir?

Enflasyon resmi rakamlarla yüzde seksendir.(Bu satırlar yazılırken Eylül 2022 rakamları henüz açıklanmamıştı) Gerçekte olan ise yüzde 200'ün üzerindedir. Yaşıyoruz görüyoruz.

Enflasyon ve hayat pahalılığı bir MESELE değil midir?

İşsizlik yüzde 12'yi bulmuş, üniversite mezunu gençlerde işsizlik yüzde 25'lerde...

Yetişmiş insan gücümüz kendilerini yurt dışına atmaya çalışıyor.

İşsizlik ve beyin göçü MESELE değil midir?

Yolsuzluk, rüşvet, adam kayırma ayyuka çıkan MESELELER değil midir?

Yöneticilerimizin bu meseleye yaklaşımlarını sona saklayıp bazı atasözlerimizi hatırlatmak istiyorum. Bu konularda atalarımız nasıl düşünüyormuş.

Bilmek de fayda var.

“Devletin malı deniz, yemeyen domuz”,

“Bal tutan, parmağını yalar”

“Kaz gelecek yerden, tavuk esirgenmez”

“At binenin, kılıç kuşananın”

“Köprüden geçene kadar, ayıya dayı de”

“Bana dokunmayan yılan bin yaşasın”

Bu sözleri yüzlerce,binlerce defa dinlemedik mi?

Bazıları büyük sözün dinlemek lazım diyerek, sözlerin gereğini layığı ile yerine getiriyor. Olan biten bu...

Büyük sözün dinlemek MESELE' midir? Söze ve bakışınıza göre değişir.

Bu sözlerle büyüyen insanların erdemli kararlar almasını nasıl bekleyebiliriz.

Çiftçinin ürünü, çalışanın emeği para etmiyor. Emekli halinden şikâyetçi, gençler umutsuz.

Bunlar MESELE değil mi?

Kriz zamanlarının başlangıçlarında yöneticilerin ilk başvurdukları yöntem

“Meseleleri, mesele yapmamak” tır.

İktidar, bu meselelerin, mesele yapılmasa, mesele olmaktan çıkacağını hayal etmektedir. Böyle davranarak MESELELERİ, MESELE YAPMIYORLAR.

Hâlbuki bizim MEMLEKET diye bir MESELEMİZ var.

O hayal ettiğimiz memleketi Cahit Sıtkı Tarancı ne güzel dile getirmiş.

MEMLEKET İSTERİM

Memleket isterim

Gök mavi, dal yeşil, tarla sarı olsun;

Kuşların çiçeklerin diyarı olsun.

Memleket isterim

Ne başta dert, ne gönülde hasret olsun;

Kardeş kavgasına bir nihayet olsun.

Memleket isterim

Ne zengin fakir, ne sen ben farkı olsun;

Kış günü herkesin evi barkı olsun.

Memleket isterim

Yaşamak, sevmek gibi gönülden olsun;

Olursa bir şikâyet ölümden olsun.



PASLANMAZ HAZNELİ ÇELİK HAMBURGER-KÖFTE ŞEKİLLENDİRME MAKİNESİ

- Dakikada 36 vuruş kapasitesiyle
- Saatte 2160 adet/saat hamburger,
- 4320 adet/saat inegöl köfte
- 8640 adet/saat misket köfte şekillendirmek için
- Kare, dikdörtgen, oval, yuvarlak ve bütün doğal şekiller
- Ürün ağırlığı ve kalınlığı kalıp üzerinden ayarlanabilir.
- Hamburger, köfte, balık, kek, tereyağı, peynir ve bazı çerez ürünleri hassas porsiyon kontrolü sağlayarak yavaşça ezmeden şekillendirir.



MOKOKO

Engin GÜNER

YEMEKDER Yönetim Kurulu Başkanı

eguner@tamamutfak.com.tr

Öncelikle şunu söyleyeyim. Başlığın açıklaması yazının en sonunda... 2023 yılında Türkiye’de genel seçimler yapılacak. Kendimi bildim bileli “İçinden geçtiğimiz bu kritik süreç” bir türlü bitmedi, bitmiyor. İktidar açıklamalarında sürekli sayılar ve veriler üzerinden hep daha iyi olduğumuzu ifade etse de, bu seçime de; geçmişten gelen kronikleşmiş sorunlar ve yaşadığımız dönemin kronikleşmeye yüz tutmuş sorunları ile giriyoruz.

Terör, güvenlik, adalet, gelir dağılımı, şehir planlama ve kentleşme, vesayet ve ötekileştirme.... Bunlar kronik sorunlarımızıdır. Öyle yenileri geldi ki, neyi nereye koyacağımızı şaşırдық.

Son birkaç yıl içinde elektrik, akaryakıt, döviz maliyeti, ev ve işyeri kiralari kaçta katladı?

Çocuğunuzu evinizin yakınında, gönül rahatlığıyla gönderebileceğiniz kaç tane devlet okulu var?

O kadar hastane yapıldı, en ufak bir rahatsızlıkta devlete bağlı hastanelere ya da gerekli olduğunda parasız olduğu söylenen özel hastanelerin acil servislerine gitmeye cesaret edebiliyor muyuz?

Belediye otobüsü, metro, tramvay gibi toplu taşıma araçları, semt pazarları, kiralık evler, mesire alanları, yaşadığımız apartmanlar... Bunların hepsinde, turist olmayan ve her milletten yabancılarla karşılaşılıyor. Zaman geliyor toplu taşıma araçlarına binemiyoruz, zaman geliyor pazarlarda sebze-meyve kalmıyor, kiralık evler kara-borsa, taksi, hastane ve lokantalarda artık ikinci sınıf müşteriyiz, toplu taşıma araçlarında zaten ayaktaydık, şimdi de binemiyoruz bile... Niye bu ülkede olduğu belli olmayan bir sürü insan, her yerde...

Devlet eskiden de otoyol-köprü yapar ve hiç düşünmeden geçerdik. Şimdi mimari matematikleri dünyada sıralamaların üst seviyelerinde, hatta başında yer alan havalimanı, köprü, tünel ve otoyollar yapıyor ama öyle geçiş ve kullanma ücretleri var ki, kullanmaya korkuyoruz. Hızlı tren projeleri hep gündemde ama bir türlü hayata geçemiyor. Hayata geçenler ise talebi karşılayamadığı için bir türlü yer bulunuyor.

Göçmenler başlı başına bir sorun. Bir taraftan ülkenin kaynaklarını eritirken, diğer taraftan işgücü piyasasının tüm dinamiklerini bozup, zaten haksız rekabetin yaşandığı emek-yoğun sektörleri alt üst etti. Misafir olarak geldikleri ülkemizde, sorun kaynağı oldular.

İdari kadrolar, bürokrasi ve memuriyette tek liyakat kriteri - taraftarlık- yani liyakatsizlik oldu. Hak’etmeyenlere, devletin imkân ve olanakları sunulunca, bu makamlara gelenler kendini devletin sahibi zannettiler.

Teknoloji ve iletişim çağındayız. Hangi devlet dairesinin telefonu cevap veriyor? Her taraf network ağı, ama kamununki ne zaman verimli çalışıyor? Kamu kurumunda gidip de, ne zaman sorun çıkmadan işleminiz yapılıyor? Memura gittiğinizde, işi halletmek için yol göstermiyor, nelerin görevi olmadığını söylüyor. Memur, ya o gün yerinde olmuyor, ya da sistem çalışmıyor... Böyle bir yapı içinde eğitim, güvenlik, adalet sistemlerinin hizmet üretebilmesi, ekonominin doğru çalışması mümkün mü?

Kanun var, kural var, memur var, teknoloji var, altyapı var... Bugün

hangimiz poliste, mahkemede, icrada, hastanede ya da herhangi bir kamu kurumunda işimiz olsun isteriz? Memurumuzun çalışma saatleri belli. Günlük 7,5 saat net. Kural olarak haftasonu 2 gün, resmi ve dini bayramlar, yılbaşı, yıllık izinler ve raporlu günlerde çalışmıyor. Çalıştığı günlerde de; ya sistem yok, ya da “o benim işim değil”. Maaş, katsayı, enflasyon farkı ve Devlet Memurları Kanunu koruma zırhı... Bu güvencelerin hangisi diğer vatandaşlarda var? Sürekli memur kollanıyor. Peki bu imkânları sağlayacak vergiyi kim ödüyor?

Ya trafik ve trafikteki teröre ne demeli? Daha dün Adana’da; aracından şişe atan gençleri uyaran diğer sürücüyü gençlerin küfür etmesi üzerine, sürücü aracından odun ile inip gençlerin üzerine gidiyor, gençler de bagajlarından çıkardıkları pompalı tüfekte, diğer araca ateş açıyorlar.

Bir başka örnek de yakın çevremde... Yakın bir arkadaşım ve Almanya’dan tatile gelen arkadaşı İstanbul’da ve akşamın geç saatlerinde, yol vermeyen motokuryenin (dikkat edin, yolu vermeyen otomobil değil, motokurye) küfür etmesi üzerine, araçtan inip tartışmaya başlamış. Bir anda 4 motokurye ortaya çıkıp, ellerindeki kasklarla arkadaşlarımız darp etmişler. Almanya’dan gelen misafir arkadaşımız yere yuvarlanmış ve bu esnada iki gözünü morartıp, kaşını açmışlar. Durumu içler acısıydı. Bir de üzerine üstlük, acil servisine gittikleri devlete ait Çapa’daki üniversite hastanesi oldukça yüklü bir para talep edildi. Failler ise ortada yok.

Kamu görevlisi adı altında, hiçbir kanun ve mevzuatta ayrıcalığı bulunmayan çakarlı-sirenli araçları ile bunları taklit eden çakallar, sabah ve akşam emniyet şeritlerinde bütün düzeni bozuyor. Hani anayasaya göre herkes eşit?

Ülkemizde bazı şeyler başımıza gelmiyor ise arabamızdan inmediğimiz, sesimizi çıkarmadığımız, karakolluk olmadığımız, mahkemelik olmadığımız içindir. Bu durumda da, hak kaybı yaşıyor ve ne kendimizi, ne işimizi, ne de çevremizi geliştirebiliyor, dolaylı da olsa ülkemize vereceğimiz katkı sınırlı kalıyor.

Her şey mi kötü, hayır... Bir sürü güzellikler var. Ancak yerimizin sınırlı olmasından dolayı, daha burada aktarmadığımız usulsüzlük ve çirkinlikler hepsinin üzerini örtüyor. Liyakatsizlik piramidinden oluşan bu yapıda, sadece belli kesimleri mutlu ediyor.

Gelelim mokokoya....İki turist Afrika’da safariye çıkıyor ve yamyamların eline düşüyorlar. Yamyamlar ellerini arkalarından bağlayıp, köy meydanında oturup, sırayla soruyorlar; “Ölüm mü, mokoko mu?”. İlk turist; “ölümün ne olduğunu zaten biliyoruz, mokoko ne olursa olsun ölümden iyidir” diye düşünüyor ve “MOKOKO” diyor. Fıkralardaki tip uygulama olduğu üzere, yamyamlar adama (güncel söyleme uygun tabirle) istismarda bulunurlar. İkincisine sorduklarında, “böyle yaşamaktansa ölmek daha iyidir” diye düşünüp, “ÖLÜM” diyor. Yamyamlar, sevinç çığlıkları ile mızraklarını havaya sallayarak, hepsi bir ağızdan “ÖLENE KADAR MOKOKO” diye bağırırlar.

Bizler siyasetçi değiliz. Ancak siyaset kurumunun, toplumun hassasiyet ve eleştirilerini dikkate alması gerekir. Artık yamyamların mokokosundan bıktık. Ölene kadar mokoko hissine kapılanların, güzel ülkemizi terk etmesi de cabası...



NO
NO GLUTEN
G



NOG KAHVALTILIK

Mısır Gevreği

NOG BULGUR

Karabuğday Tane

Pilavlık Bulgur

Köftelik Bulgur

İrmik

NOG UN

Glütensiz Un

Karabuğday Unu

NOG ATIŞTIRMALIK

Susamlı Çubuk Kraker

Portakallı Kurabiye

Tahinli Kurabiye

Portakallı Muffin Kek

Parça Çikolatalı Muffin Kek

Glüten; buğday, arpa ve çavdar gibi tahıl içerikli gıdalarda bulunan bir proteindir.

Günlük hayatımızda sıkça tercih ettiğimiz tahıl içerikli ürün grupları ve unlu mamullerin birçoğu glüten içerir. Glütensiz gıda tüketimini sürdürülebilir kılmak ve lezzetli tarifleri hayatınıza dahil etmek için NOG ürünlerini tercih edebilirsiniz.



NOG GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.
Mahmutbey Mah. 2413. Sokak Öksüzöğulları Plaza E1 Blok
No: 5/101 Bağcılar/İSTANBUL info@nog.com.tr



Uluslararası pazarlara açılma sürecinde markalaşmanın önemi

Ergül Güneş

Global Pazarlarda Marka Yönetimi Birimi - Marquality Patent



Siz'den bir dünya markası olur.

Günümüz ekonomisinde işletmelerin rakipleriyle yarışabilmesi için onların her daim bir adım önünde yer alması ve katma değeri yüksek ürünler sunabilmesi büyük önem taşımaktadır. Firmaların yoğun emek ve çabalar sonucu ortaya çıkardıkları ürünlerin mevcut piyasalarda taklitlerinden korunması markaların tescil altına alınmasıyla mümkündür.

Piyasa hakimiyetinin sağlanması ve itibar kazanılması noktasında markalaşma süreci; ülke ekonomisine katma değer getirerek, istihdam ve ihracatı beslemekle birlikte rekabette sürdürülebilir bir avantaj sağlamaktadır. Güçlü bir marka; işletmeler ile tüketiciler arasında duygusal bağ oluşmasına, ürünlerin pazarlama ve tanıtımında etkin rol oynamasına, işletmeye duyulan güvenin artmasına ve rakipler arasında dikkat çekmeye imkan tanımaktadır. Yurtiçinde olduğu gibi yurt dışında da markaların tescille koruma altına alınması büyük önem taşımaktadır. Yurt dışında markalaşmanın yaygınlaşması ve markaların uluslararası platformda ön plana çıkartılması amacıyla sunulan devlet desteklerinin maddi avantajlarının yanı sıra, özellikle tescil sonrası kazanılacak prestij işletmeleri rakipleri nezdinde ileriye

taşıyacaktır. İhracata konu ülkelerde ürünlerin ülke ticaretine kolayca girebilmesi, gümrüklerde sağlanan kolaylıklar, sunulacak hizmetlerin üçüncü şahıslar tarafından engellenmesinin önüne geçilmesi gibi faydaların yanı sıra ürün ve sunum araçlarının toplatılması gibi riskler de marka tescili ile önlenilebilmektedir.

Tescilli markaların sağladığı koruma, yalnızca tescilin elde edildiği ülkenin sınırları dahilinde geçerlidir. Marka sahiplerinin diğer ülkelerde geçerli marka hakkına sahip olabilmesi için markalarını, koruma istenen ülkelerin ofislerinde de tescil ettirmeleri gerekmektedir.

Örneğin;dünyanın en kalabalık ülkesi olan Çin, son yıllarda süt ve süt ürünlerinde ihracat rakamı hızla artış gösteren hedef pazar ülkelerden biridir. Süt ve süt ürünleri sektöründe Çin'in hedef pazar olarak dikkat çekmeye başlamasının ardından, ilgili ülkede sektörün öncüsü pek çok türk firmasının taklidi olarak kötü niyetli marka başvuruları yapılmaya başlanmıştır. Yaşanabilecek olası olumsuzlukların önüne geçebilmek adına özellikle ihracata konu ülkelerde markanızın tescil altına alınması ilgili ülkede ki haklarınızı korumanın yanı sıra, yaşanabilecek olumsuzluklarda sizi hukuksal olarak da haklı konuma getirir.

Yurt dışında sağlanacak koruma; tescil talep edilen ülke ofislerine tek tek (ülkesel) başvuru dosyalama kanalıyla yapılabileceği gibi, Madrid Protokolü Tescil Sistemi (WIPO) üzerinden tek bir başvuru ile protokole taraf birçok ülkedetescil talebinde bulunulabilmektedir.

Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri

Sektör spesifik özel iş çözümleri ile danışmanlık, eğitim ve denetim hizmetleri sunan Karma Grup tarafından 'Moment of Truth' kader anı ve kader anına etki eden unsurlar üzerine hazırlanan Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri 28 - 29 Kasım günlerinde, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ev sahipliğinde İTÜ Maslak'ta gerçekleştirilecek.



Ürün tasarımı, tüketici trendleri, tüketici satın alma süreçleri, duygusal analiz ve ambalaj kriterleri ile kader anlarına etki eden bileşenleri içeren Ürün ve Kalite Deneyimi Semineri, sektör uzmanları ve akademisyenlerle tüm gıda ve içecek sektörünü

kapsayan trendleri ele alıyor. Programda Perfetti Van Melle, Bunge ve Karma Grup profesyonellerinin yanı sıra IFS Türkiye Temsilcisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Ankara Üniversitesi, Süleyman Demirel Üniversitesi ve Okan Üniversitesi'nden akademisyenler, SEPA Yönetim Kurulu Başkanı ve Jokey Turkey Ambalaj San. AŞ'nin Genel Müdürü Hakan Özhuş yer alıyor.

Seminerin içeriği kader anlarını (Moments of Truth) etkileyen süreçleri anlatacak şekilde tasarlandı. Tüketicilerin satın alma kararları fiyata ilave olarak, gıda ürününün duygusal özellikleri, güvenliği, kalitesine bağlı. Tüketicilerin ürün deneyimi yaşadıkları ve ürünle ilgili kararları verdikleri anlar MOT 'moment of truth' karar anları olarak geçiyor. Kader anı bir deneyimdir. Tüketici, farklı zamanlarda ve anlarda ürünle ilgili farklı bileşenleri deneyimler.

Program ürün tasarımı, tüketici kalite algısı, tüketici eğilimleri, tasarım süreçlerinin detaylarıyla duygusal analiz ve gıda güvenliği kültürüne odaklanarak ambalaj, üretim, kalite, Ar-Ge ile pazarlama ekiplerini hedefliyor. Kalite ve pazarlamanın çalışma prensiplerinin kader anına etkilerini mercek altına alacak programla sektörün uzman deneyimlerinden faydalanması amaçlanıyor.

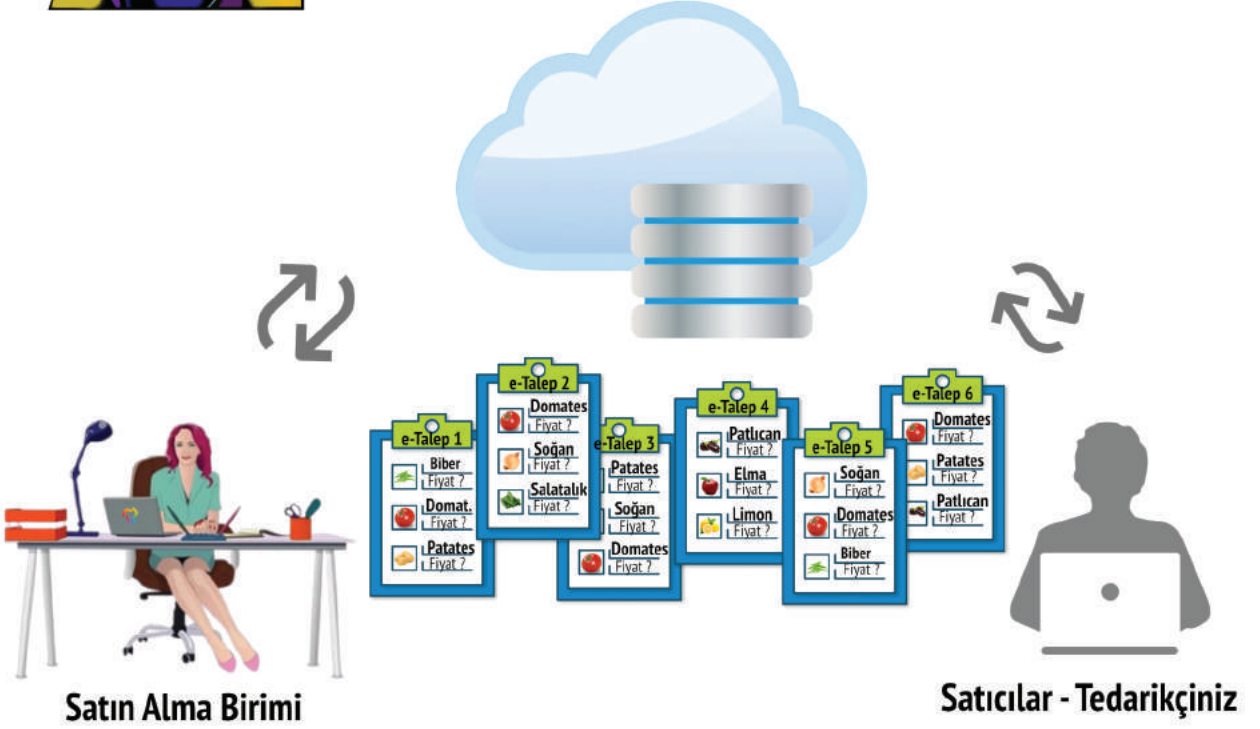
Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği ile Sert Plastik Ambalaj Sanayicileri Derneği tarafından desteklenen eğitim, 28-29 Kasım günlerinde, İTÜ Maslak, Ayazağa Kampüsü Süleyman Demirel Konferans Merkezi'nde yapılacak.

Ayrıntılı bilgi için 0216 706 34 70 – 0216 906 00 40 numaralarını arayabilir, info@karmalt.com mail adresine yazabilirsiniz.

www.cozbim.com.tr



çözbim e-Talep



Çözbim e-Talep ile satın alma ve satıcı fiyatlarını güncellemek çok kolay!

Satıcılarınız, istediğiniz malzemelerin fiyatlarını e-Talep üzerinden girsin.

Çözbim YEMEĞİ, satıcılarınızın e-Talep üzerinden girdiği fiyatları otomatik işlesin.

Siz de e-Talep sisteminin keyfini sürün.



çözbim yazılım

1987'den beri çözümün ta kendisi

Süt ve süt ürünleri

Dr. İsmail Mert
Zootekni Federasyonu Başkanı



Giriş

Hayvansal protein açığının kapatılmasında bütün dünyada ve ülkemizde en büyük katkısı yapan süt, insan ve birçok canlı için yaşamın ilk gıdası olup, insan yaşamının her evresinde tüketilmesi gereken "mucizevi" bir gıda maddesidir. İnsanlar sağlıklı olarak büyümek ve gelişmek için süt ve süt ürünleri tüketmek zorundadırlar. Bu kadar değerli olan sütü Türkiye sığır, koyun, keçi ve mandadan elde etmektedir.

Hayvan Varlığı

Cumhuriyetin kuruluşundan itibaren artmaya başlayan sığır varlığımız 1980'li yıllardan itibaren inişli çıkışlı bir seyir takip ederek 2021 yılında 17.851.000 adet, koyun varlığımızda benzer seyir takip ederek 2021 yılında 42.127.000 adet, keçi varlığımız ise zaman zaman artmasına ve azalmasına rağmen 2021 yılında 12.342.000 adetle cumhuriyetin başındaki sayı ile hemen hemen aynı, manda varlığımız da cumhuriyetin kuruluşundan sonra bir milyon adete kadar çıkmasına rağmen 2021 yılında 186 bin adet olmuştur (Çizelge:1).

Çizelge:1.Türkiye Hayvan Varlığı (1000)

| YIL | Sığır | Koyun | Keçi | Manda |
|------|--------|--------|--------|-------|
| 1928 | 6.934 | 13.632 | 12.106 | 795 |
| 1950 | 10.123 | 23.083 | 18.464 | 948 |
| 1970 | 12.756 | 36.471 | 19.483 | 1.117 |
| 1990 | 11.377 | 40.553 | 10.977 | 371 |
| 2010 | 11.369 | 23.089 | 6.292 | 84 |
| 2017 | 15.944 | 33.678 | 10.637 | 161 |
| 2018 | 17.043 | 35.195 | 10.923 | 178 |
| 2019 | 17.688 | 37.276 | 11.205 | 184 |
| 2020 | 17.963 | 42.127 | 11.986 | 192 |
| 2021 | 17.851 | 45.178 | 12.342 | 186 |

Kaynak:TÜİK



Çiğ Süt Üretimi

1930 yılında 1.856.326 ton olan süt üretiminin %38,24'ü (709.885 ton) inek sütü, %27,18'i (504.632 ton) keçi sütü, %20,38'i (378.364 ton) koyun sütü, % 14,19'u (263.445 ton) manda sütü iken üretim giderek inek sütü lehine değişmiştir. 2021 yılında 23.200.306 ton süt üretimimizin %90'1 (21.370.116 ton) inek sütü, % 4,9'u (1.143.762 ton) koyun sütü, %2,8'i (622.785 ton) keçi sütü, % 0,3'ü (63.767 ton) manda sütü olmuştur (Çizelge 2). Türkiye, 2020 yılında 906 milyon ton dünya süt üretiminin % 2.5'i karşılayarak dünyanın 8. büyük süt üreticisidir.

Çizelge:2.Türkiye'de Türklere Göre Çiğ Süt Üretimi

| Yıl | İnek | | Manda | | Koyun | | Keçi | | Toplam |
|------|------------|-------|---------|-------|-----------|-------|---------|-------|------------|
| | Ton | % | Ton | % | Ton | % | Ton | % | |
| 1930 | 709.885 | 38,24 | 263.445 | 14,19 | 378.364 | 20,38 | 504.632 | 27,18 | 1.856.326 |
| 1950 | 1.381.535 | 43,54 | 377.451 | 11,90 | 667.710 | 20,05 | 746.039 | 23,51 | 3.172.735 |
| 1970 | 2.550.000 | 59,24 | 279.000 | 6,48 | 859.000 | 19,97 | 613.600 | 14,26 | 4.302.000 |
| 1990 | 7.960.600 | 82,89 | 174.200 | 1,81 | 1.145.000 | 11,92 | 323.700 | 3,37 | 9.603.500 |
| 2010 | 12.418.544 | 91,69 | 35.487 | 0,26 | 816.832 | 6,03 | 272.811 | 2,01 | 13.543.674 |
| 2017 | 18.762.319 | 90,6 | 69.401 | 0,3 | 1.344.779 | 6,5 | 523.395 | 2,6 | 20.699.894 |
| 2018 | 20.036.877 | 90,6 | 75.742 | 0,3 | 1.446.271 | 6,5 | 561.826 | 2,6 | 22.120.716 |
| 2019 | 20.782.374 | 90,5 | 79.341 | 0,3 | 1.521.455 | 6,6 | 577.209 | 2,5 | 22.960.379 |
| 2020 | 21.749.342 | 92,5 | 63.767 | 0,3 | 1.101.065 | 4,7 | 589.617 | 2,5 | 23.503.790 |
| 2021 | 21.370.116 | 92,1 | 63.767 | 0,3 | 1.143.762 | 4,9 | 622.785 | 2,7 | 23.200.306 |

Kaynak: TÜİK

Çizelge 3: Türkiye'nin Bazı Ülkelerin İşletme ve Sağmal İnek Sayısı ile İşletme Başına Düşen Sağmal İnek Sayısı ve Süt Miktarı, Ort. Süt Verimi.

| Ülke | Yıl | Sığır İşlet. Sayısı | Sağmal İnek Sayısı (Bin adet) | Üret. Süt Miktarı (Bin Ton) | İşletme Başına Düşen | | Ort. Süt Ver. Kg/baş |
|---------|------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------|--------------------|----------------------|
| | | | | | Sağmal İnek Sayısı | Süt Mik. (ton/yıl) | |
| Türkiye | 2016 | 1.160.371 | 5.432 | 16.786 | 4,7 | 14,5 | 3090 |
| | 2018 | 1.110.000 | 6.337 | 20.037 | 5,7 | 18,1 | 3143 |
| AB | 2016 | 1.255.200 | 23.275 | 164.332 | 18,5 | 131 | 7060 |
| | 2018 | 1.130.700 | 22.733 | 166.608 | 20,1 | 147 | 7329 |
| Meksika | 2016 | 154.045 | 2.506 | 11.955 | 42 | 77,6 | 4757 |
| | 2018 | 154.000 | 2.506 | 12.368 | 42 | 80,3 | 4935 |
| Polonya | 2016 | 230.600 | 2.130 | 13.264 | 17 | 57 | 6227 |
| | 2018 | 221.000 | 2.214 | 14.170 | 10 | 64 | 6400 |

Büyük baş hayvanlarımızın süt verimleri gelişmiş ülkelerin çok gerisindedir. Nitekim 2018 verilerine göre Türkiye'de işletme başına düşen sağmal inek sayısı ve yıllık ortalama ve toplam süt üretimi sırasıyla 5,7 baş, 3162 kg/baş ve 18 ton/yıl iken, AB' de sırasıyla 20 baş, 7329 kg/baş ve 147 ton/yıldır (Çizelge 3).

Süt Sanayii

Türkiye süt sanayi son yıllarda birçok gıda sanayiine göre çok iyi gelişme göstermiş olup AB mevzuatına uyum çerçevesinde kabul edilen 5996 Sayılı Kanunun kabulünden önce 2011 yılında 2252 süt işleme tesisi bulunmaktadır. Mevcut tesislere AB mevzuatına uymaları için 2013 yılının sonuna kadar uyum süresi verilmiş olup 01.01.2014 tarihinde 1429 işletme AB mevzuatına uyum göstererek Tarım Bakanlığında onay almışlardır. Görüldüğü gibi mevcut işletmelerin üçte biri uyum gösteremeyerek kapanmışlardır. 01.01.2022 tarihi itibarıyla AB mevzuatına göre kurulan ve uyum gösteren işletme sayısı 2483 olmuştur (Çizelge 4)

Bu işletmelerde çiğ süt işlenerek % 50'si peynire, % 20'si yoğurda, % 13'ü içme sütüne, %10'u süt tozuna, % 4'ü tereyağına, % 3'ü dondurmaya işlenerek halkın hizmetine sunulmaktadır.

Üretilen çiğ sütün % 47'si modern işletmeler gitmekte, geri kalan sütün yaklaşık% 53'ü yakın kısmı ısıtma işlemi görmeden tüketiciye ulaşmaktadır. Zoonoz hastalıkların kol gezdiği ülkemizde bu durum halk sağlığı açısından çok önemli bir tehdittir. Hâlbuki çiğ sütün sanayiye gitme oranı dünyada % 63, AB'de % 92, ABD'de % 99'dur. Dünyada süt işleyen firmaların yarısı kooperatif, diğer yarısı ise şirketlerinden oluşmaktadır. Türkiye'de ise neredeyse tamamı şirketlerden oluşmaktadır.

Kaynak: IDF ve TÜİK

Çizelge 4. Süt İşletmelerinin Miktarı

| | 17.12. 2011' den önce (a) | 01.01.2014 | | 01.01.2019 | | 01.01.2022 | |
|-------------------|---------------------------|------------|-------|------------|-------|------------|-------|
| | | Adet (b) | b/a % | Adet (c) | c/a % | Adet (d) | d/a % |
| Süt işleme Tesisi | 2252 | 1429 | 63 | 2001 | 89 | 2483 | 110 |

Dünya süt pazarında etkili olan ilk 20 firma; sanayiye aktarılan toplam süt miktarının ise %39'unu işlemektedirler. Türkiye'de ise ilk 20 firma; sanayiye aktarılan toplam süt miktarının ise 2/3'sini işlemektedirler.

Sanayiye giden çiğ süttten üretilen ürünler çizelge 5'de verilmiştir. Buna göre 2021 yılında 1.523.175 ton içme sütü, 763.266 ton peynir, 1.125.958 ton yoğurt, 716.882 ton ayran, 84.826 ton tereyağı, 127.310 ton süt tozu, 460.000.000 litre dondurma üretilmiştir.

Çizelge 5. Süt Ve Süt Ürünleri Üretim Ve Yıllık Değişim Oranları (Ton,%)

| Ürünler | | 2010 | 2015 | 2020 | 2021 |
|-----------|-------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| İçme sütü | Üretim | 1.090.605 | 1378.524 | 1.613.197 | 1.523.175 |
| | Değişim | -0,6 | 5,19 | 9,8 | -5,6 |
| Peynir | Üretim | 473.491 | 665.580 | 767.141 | 763.266 |
| | Değişim | 74,3 | 5,5 | 15,3 | -0,5 |
| Yoğurt | Üretim | 908.269 | 1.122.941 | 1.113.779 | 1.125.958 |
| | Değişim | 16,7 | 1,97 | -2,0 | 1,1 |
| Ayran | Üretim | 397.935 | 626.774 | 587.828 | 716.882 |
| | Değişim | 40,5 | 4,66 | -15,8 | 22 |
| Tereyağ | Üretim | 32.987 | 51.789 | 78.610 | 84.826 |
| | Değişim | 5,9 | 13,0 | 6,7 | 7,9 |
| Süttozu | Üretim | 72.102 | 112.175 | 105.041 | 127.310 |
| | Değişim | 24,6 | 0,9 | -7,4 | 21,2 |
| Dondurma | Üretim (bin lit.) | 243.286 | 340.000 | 400.000 | 460.000 |
| | Değişim | 29 | 4 | 0,8 | 15 |

Süt Üretim Değeri

Süt üretim değerinin payı; Dünyada: Tarımsal üretim değerinin %8'i, Hayvansal üretim değerinin %25'i

Türkiye'de ise:

Tarımsal üretim değerinin %10'u (23,7/247)

Hayvansal üretim değerinin %43'ü (23,7/57,7)dür.

FAO verilerine göre Türkiye'de en fazla üretim değerine sahip ürün Çiğ süttür. Ondan sonra sırası ile domates, buğday, üzüm, tavuk eti ve sığır eti gelmektedir (**Çizelge 6**). Bu veriler gösteriyor ki kırsal kalkınmanın temeli süt hayvancılığıdır. Bu sebeple gelir dağılımını sağlamak ve halkın dengeli ve yeterli beslenmesi için süt hayvancılığına önem vermeli ve desteklemeliyiz.

Çizelge 6. Türkiye'de Bazı Ürünlerin Üretim Değeri (Milyon \$)

| | 2000 | 2005 | 2010 | 2014 | 2015 | 2016 |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Çiğ İnek Sütü | 2.725 | 3.129 | 3.875 | 5.305 | 5.284 | 5.238 |
| Domates | 2.793 | 3.157 | 3.158 | 4.379 | 4.662 | 4.656 |
| Buğday | 2.730 | 3.085 | 2.810 | 2.998 | 3.565 | 3.250 |
| Üzüm | 2.058 | 2.201 | 2.432 | 2.387 | 2.086 | 2.286 |
| Tavuk Eti | 904 | 1.344 | 2.064 | 2.505 | 2.505 | 2.505 |
| Sığır Eti | 957 | 867 | 1.581 | 2.026 | 2.026 | 2.026 |

Kaynak: FAO

Süt ve Süt ürünleri Tüketimi

Türkiye'de Kişi başına süt eşdeğeri olarak süt ürünleri tüketimi 274 Kg/yıldır. Bu rakam Asya'da 75, K. Amerika'da 254, Avrupa'da 270, AB'de 322, İtalya'da 184, Hollanda'da 574 kg/yıldır.

Türkiye Sağlık ve Beslenme Araştırması (TBSA) 2017 verilerine göre; 15 yaş üzeri kişilerde süt ve süt ürünleri (süt, peynir, yoğurt) grubunda günlük tüketim 188,2 g bulunmuştur. (Orta Anadolu'da en düşük 161,7 g, Güneydoğu Anadolu'da en yüksek 227,2 g)

*Kişi başı süt tüketimi günlük 34,5 ml, yıllık 12,5 l'dir.

*Kişi başı yoğurt tüketimi günlük 112,7 g, yıllık 41,1 kg'dır.

*Kişi başı peynir tüketimi 39,0 g, yıllık 14,2 kg'dır.

15 ve üzeri yaş bireylerde süt ve süt ürünleri alımı toplam 1.35 porsiyondur. Türkiye beslenme rehberine göre süt ve süt ürünlerinden toplam 3 porsiyon alınması önerilmektedir. Önerilen miktarın altında süt ve süt ürünleri tüketilmektedir. (1 porsiyon süt: 240 mL, 1 porsiyon yoğurt: 200 mL, 1 porsiyon beyaz peynir: 60 g' dır).

15-18 yaş grubunda erkeklerde süt tüketimi günlük süt tüketimi 63,4 ml, yoğurt 121,3 g, peynir 37,2 g olmak üzere toplam 225,3g; kadınlarda süt tüketimi günlük süt tüketimi 64,4 ml yoğurt 96,9 g, peynir 24,2 g olmak üzere toplam 187,4 g.

Günlük süt tüketiminin artırılması önemlidir.

Her gün, çocukların, adölesan dönemi gençlerin, gebe ve emzikli kadınlarla menopoz sonrası kadınların 2-4 porsiyon, yetişkin bireylerin 2,5-3 porsiyon süt ve ürünlerini tüketmeleri gerekmektedir.

Trendler

Son yıllarda Ülkemizde kentlerde yaşayıp, köyde ki yaşam tarzını özleyen tüketici profili oluşmaktadır. Buna rağmen tüketiciler ürünlerde çeşitlilik istemekte ve uygun fiyatla ambalajlı gıda istemektedir.

2050 yılında dünya süt tüketiminin % 58 artacağı varsayılmaktadır. Gelişen ülkelerde kişi başına hayvansal protein tüketim artışı olacaktır.

Maliyetler artmakta dolayısıyla da süt ürünleri fiyatları da buna paralel olarak artmaktadır.

Hem süt sığırcılığında ve hemde süt endüstrisinde azalan karlar azalmaktadır.

Market markaları ön plana çıkmaktadır.

Türkiye Süt Ürünleri Dış Ticareti

Türkiye, 2021 yılında 182 ülkeye 516.697bin dolar süt ve süt ürünleri ihracatı yapmaktadır. En fazla ihracatımız 72 milyon dolarla Irak olup bu ülkeyi sırasıyla 70 milyon dolarla Mısır, 57 milyon dolarla Cezayir, 53 milyon dolarla Çin takip etmektedir.

Türkiye'nin ihracat yaptığı ürün grupları arasında en büyük kalem % 34,46'lık pay ve 178.075 bin dolar ile süt tozudur. Bu grubu %29,43'lük pay ve 152.054bin dolar ihracat değeri ile peynir, %15,72'lik pay ve 81.209 bin dolarla peynir altı suyu tozu, %10,70'lik pay ve 55.317 bin dolarla ile dondurma izlemektedir. Türkiye peynir ihracatçısı ülkeler arasında dünya yirminci, peynir altı suyu tozu ihracatçısı ülkeler arasında dünya onatıcı konumundadır (**Çizelge7**).

Çizelge:7. 2018-2021 Yılları itibariyle Türkiye Süt ve Süt Ürünleri İhracatı (Ton, Bin dolar)

| GTİP | Ürün Adı | 2018 | | 2019 | | 2020 | | 2021 | | Değer olarak İhracat içindeki Payı % |
|---------------------|----------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------------------------------|
| | | Miktar | Değer | Miktar | Değer | Miktar | Değer | Miktar | Değer | |
| 0401 | Süt, Krema | 44.475 | 32.502 | 33.001 | 22.440 | 23.981 | 19.860 | 16.938 | 15.856 | 3,07 |
| 0402 | Süttozu | 30.326 | 46.620 | 44.741 | 87.016 | 23.799 | 51.870 | 64.557 | 178.075 | 34,46 |
| 0403 | Yoğurt | 7.991 | 13.805 | 6.818 | 10.897 | 5.791 | 8.398 | 5.943 | 6.756 | 1,31 |
| 0404 | Peyniraltı Sıyu Tozu | 43.339 | 27.924 | 57.661 | 40.049 | 66.571 | 52.965 | 85.364 | 81.209 | 15,72 |
| 0405 | Tereyağı | 541 | 3.577 | 692 | 4.127 | 3.356 | 10.447 | 3.547 | 17.885 | 3,46 |
| 0406 | Peynir | 50.693 | 166.595 | 50.033 | 158.960 | 53.318 | 185.218 | 41.060 | 152.054 | 29,43 |
| 1702 | Laktoz | 3.422 | 2.925 | 4.063 | 3.742 | 6.832 | 6.592 | 8.232 | 9.540 | 1,85 |
| 2105 | Dondurma | 14.907 | 34.456 | 15.204 | 33.357 | 16.714 | 42.829 | 20.008 | 55.317 | 10,70 |
| GENEL TOPLAM | | 195.664 | 328.305 | 212.213 | 360.588 | 199.862 | 378.180 | 245.649 | 516.697 | 100,0 |

Kaynak: TÜİK

Türkiye, 2021 yılında 85.296 bin dolarlık süt ve süt ürünü ithal etmiştir. İthalatta % 50'lik payla 42.646 bin dolarlık tereyağı ithalatı oluşturmaktadır. Bunu sırasıyla başta çedar peyniri olmak üzere % 34,6 pay ve 29.510 bin dolarlık peynir takip etmektedir (Çizelge 8). Türkiye, dünyanın otuz sekizinci tereyağı ithalatçısıdır. Türkiye 2021 yılında en fazla süt ve süt ürünleri ithalatını 21,1 milyon dolarla KKTC'den yapmıştır. Bu ülkeyi 6,6 milyon dolarla Hollanda ve 5,5 milyon dolarla Fransa takip etmiştir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nden başta Hellim peyniri olmak üzere çeşitli peynirler, diğer ülkelerden ise çedar peyniri ve tereyağı ithal edilmiştir. 2020 yılında önce ağırlıklı olarak tereyağı ve çedar peyniri ithal edilirken 2020 yılından sonra hellim ve çedar peyniri ithalatı yapılmıştır. Peynir ithalatının tüm ithalat içindeki payı %35'lerden %70'lere çıkmış, tereyağı ithalatının payda %30'lardan %7'lere düşmüştür.

Türkiye süt ve süt ürünleri ihracatı, ithalatından fazladır. 2021 yılında 517 milyon dolarlık ihracata karşılık, 30 milyon dolarlık ithalat yapılmıştır. İhracatın ithalatı karşılama oranı ise % 1708'dir.(Çizelge 9).

Sorunlar;

Üreticilerle İlgili Sorunlar;

- Çiftlik ölçeklerinin küçük ölçekli ve verimlerinin düşük olması,
- Her türlü hayvan hastalığının varlığı,
 - Hayvanlara bakım ve besleme şartlarının yetersiz olması,
 - Çiğ süt arzının mevsimsel değişiklik göstermesi ve kalitesinin düşük olması,
 - Yem hammaddelerinin yarısının ithal ve fiyatının yüksek olması,
 - Üretici örgütleri zayıf ve dağınık olması

Sanayicilerle İlgili Sorunlar;

- Sanayi işletmelerinin küçük ölçekli olması,
- Kayıtdışılığı varlığı,
- Kaliteli ve sağlıklı çiğ sütte sürekliliğin sağlanamaması,

İhracat İle İlgili Sorunlar;

- Pazarın istediği ürünleri üretilenememiş olması,
- Mevcut pazarların istikrarsız oluşu,
- Serbest ticaret anlaşmalarına süt ürünlerinin konu edilmemesi,

Çizelge - 8 2018 - 2021 Yılları itibariyle Süt ve Süt Ürünleri İthalatı (Ton,Bin Dolar)

| GTİP | Ürün Adı | 2018 | | 2019 | | 2020 | | 2021 | | Değer olarak İthalat içindeki payı % |
|---------------------|----------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|---------------|--------------------------------------|
| | | Miktar | Değer | Miktar | Değer | Miktar | Değer | Miktar | Değer | |
| 0401 | Süt, Krema | 913 | 2.818 | 1.290 | 2.686 | 1.071 | 3.091 | 883 | 2.517 | 8,3 |
| 0402 | Süttozu | 121 | 644 | 71 | 295 | 862 | 1.554 | 50 | 205 | 0,7 |
| 0403 | Yoğurt vb | 135 | 397 | 21 | 173 | 88 | 197 | 87 | 161 | 0,5 |
| 0404 | Peyniraltı sıyu tozu | 430 | 2.114 | 141 | 778 | 618 | 490 | 59 | 167 | 0,6 |
| 0405 | Tereyağı | 10.160 | 47.803 | 10.197 | 42.649 | 576 | 2.270 | 481 | 2.091 | 6,9 |
| 0406 | Peynir | 8.285 | 34.025 | 6.659 | 29.510 | 5.863 | 19.301 | 6.446 | 21.390 | 70,66 |
| 1702 | Laktoz | 2.808 | 7.233 | 2.558 | 6.685 | 1.084 | 3.383 | 1.254 | 3.690 | 12,19 |
| 2105 | Dondurma | 347 | 2.249 | 439 | 2.520 | 21 | 53 | 8 | 27 | 0,09 |
| GENEL TOPLAM | | 23.326 | 97.967 | 24.370 | 85.296 | 10.183 | 30.340 | 9.270 | 30.270 | 100,0 |

Kaynak:TÜİK

Çizelge 9: İhracatın İthalatı Karşılama Oranı

| Yıl | İhracat | | İthalat | | a/b, % |
|------|---------|------------|---------|------------|--------|
| | Miktar | Değeri (a) | Miktar | Değeri (b) | |
| 2010 | 66.858 | 167.993 | 31.637 | 123.830 | 135 |
| 2015 | 116.638 | 274.144 | 37.498 | 136.360 | 199 |
| 2018 | 195.664 | 328.305 | 23.326 | 97.967 | 335 |
| 2019 | 212.213 | 360.588 | 21.812 | 81.732 | 441 |
| 2020 | 199.862 | 378.180 | 10.183 | 30.340 | 1.246 |
| 2021 | 245.649 | 516.697 | 9.270 | 30.250 | 1.708 |

Devletle İlgili Sorunlar;

- İstatistiki verilerin gerçeği yansıtmaması,
- İşletmelerinin optimum büyüklüğe ulaşmasına uygun desteklenmemesi,
- Hastalıkların eradikasyonunun yapılmaması,
- İstikrar için fiyatta destekleme biriminin oluşturulmaması

Sonuç olarak süt değer zincirinde yer alan paydaşların katılımı ile yukarıda ifade edilen hususların ulusal bazda bir eylem planı «SÜT EYLEM PLANI» hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Eylem planında; hayvansal ürünlerde arz-talep dengesizliğini ve fiyat istikrarsızlığının giderecek, girdi maliyetlerini düşürecek, kaliteyi arttıracak, işletmeleri optimum büyüklüğe ulaştıracak, kayıt dışılığı önleyecek, bilgi eksikliğini giderecek, uluslararası piyasada rekabetçi, en önemlisi de hayvan hastalıklarını yok edecek tedbirler alınmalıdır. Maliyet kalemleri tek tek tespit edilerek dünya ile rekabet edebilmek için yapılması gerekenler belirlenmeli; yetiştiricinin yapması gerekenleri yetiştirici, sanayicinin yapması gerekenleri sanayici, devletin yapması gerekenleri de devlet yerine getirmelidir. Aksi halde fiyat üzerinden kör döğüşü devam eder gider ve ülke olarak dikkate değer bir ilerleme sağlanamaz.

Dünyanın 4 farklı kıtasındaki 37 ülkenin sofralarına Teksüt markasıyla süt ve süt ürünlerini ulaştırıyoruz

Teksüt Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mert ÖZMEN sorularımızı yanıtladı

Şirketinizin gıda güvenliği ve kalite uygulamaları nelerdir.

Türkiye'nin en köklü süt ve süt ürünleri firması olan Teksüt Türkiye'de ve dünyanın farklı coğrafyalarında ürünlerini müşterilerine sunan bir şirket. Peynirden yoğurda, ayrandan tereyağına kadar hayatımızın en temel besin kaynağı olan süt ve süt ürünlerinin çiftlikten sofraya uzanan yolculuğunda Teksüt kalitesinin bugün bilinen ve aranan bir tat haline gelmesindeki en önemli unsur; 66 yıldır devam eden kalite ve güven anlayışının ilk günkü gibi titizlikle devam etmesi olarak ortaya çıkıyor.

Balıkesir Gönen bölgesindeki çiftliklerdeki ve köylerdeki ortalama 10 bin üreticiden süt alarak işliyoruz. Dünyanın 4 farklı kıtasındaki 37 ülkenin sofralarına Teksüt markasıyla süt ve süt ürünlerini ulaştırıyoruz. Gıda güvenliği ve kalite kurumumuzda son derece hassasiyetle takip edilen bir konu. Sütün temin edilmesinden, işlenmesine ve sofralara gelmesine kadar her aşamada dünya standartlarına uygun politikaları, uygulamaları her aşamada yerine getiriyoruz. Sütün saflığını, güzelliğini ve kıymetini ortaya koyan, bununla birlikte süt ürünlerinin çok iyi korunması gerektiğini bilen ve ambalajlı – markalı ürünün önemini yansıtan bir anlayışla çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Teksüt olarak, gıda sektöründe olabilecek en yüksek standartları uygulayarak 1997 yılından bu yana Amerika Birleşik Devletleri'ne ürün gönderiyoruz. Avrupa Birliği'ne ürün ihraç ediyoruz. Halihazırda uyguladığımız en üst seviyedeki hijyen kurallarını, TSE'nin belirlediği pandemi koşullarına göre düzenleyerek, yeni kriterlerle uyumlu hale getirdik. Türk Standartları Enstitüsü tarafından gerçekleştirilen denetim ve kontroller sonucunda Teksüt, "Covid-19 Güvenli Üretim Belgesi"ni de aldık. Diğer sertifika ve belgelerimiz arasında; Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası Belgesi, Türk Standartlarına Uygunluk Belgesi; TS EN ISO 9001 Belgesi, Türk Standartları Enstitüsü Kalite Yönetim Sistemi Belgesi, TSE Gıda Güvenliği Sistemi Belgesi, TSE Türk Standartlarına Uygunluk Belgesi, TSE Helal Uygunluk Belgesi, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi, BRC Gıda Kalite Sertifikası; FSSC Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi de yer alıyor. Kalite yönetiminin yanı sıra eğitim çalışmalarını yıllardır sürdürüyoruz. Hem kendi çalışanlarımızı hem de iş birliği içinde bulunduğumuz süt üreticilerini bilgilendiriyor, eğitim çalışmalarını düzenliyoruz.



Halkımız gıda güvenliği şartları içerisinde, güvenilir- ekonomik süt ve süt ürünlerine nasıl ulaşabilir?

Süt, dünyanın en besleyici ürünlerinden biri. Süt ve süt ürünleri sektörü, her aşamada hijyen ve saklama kurallarına uygun edilmesi gereken bir yapıya sahip. Bu nedenle dikkat edilmesi gereken kurallar süütün sağımından başlar, işlenip hangi ürüne dönüştürülecek ise kurallar bütünü çerçevesinde prosedürler devam eder. Biz halkımıza öncelikle bildikleri, güvendikleri, kalite standartlarını kontrol edebildikleri markaları; uluslararası standartlardaki ambalajlı, paketli ürünleri kullanmaları konusunda uyarıyoruz. Ayrıca ucuz ürün, ekonomik ürün ya da farklı başlıklar ile tüketicilere sunulan ürünleri tüketicilerin dikkatle incelemelerini öneriyoruz. Gramaj bilgileri de dahil olmak üzere ne aldıklarınızı takip etmeliler. Biz ürünlerimize QR kod uygulaması ile tüketicilerin merak ettikleri bilgileri eklemeye özen gösteriyoruz.

Dünya'da Türk süt ve süt ürünleri markalarının durumu nedir? (İhracat yaptığınız ülkeler, pazara girmede yaşanan zorluklar, Türk Markası algısı)

Teksüt olarak bugün 37 farklı ülkeye ihracat gerçekleştiriyoruz. 4 farklı kıtaya markalı ürünlerimizi gönderiyoruz. A.B.D'ye 1997 yılından beri ihracat yapıyoruz. Doğuda Japonya'dan, Çin'den batıda Danimarka, İngiltere'ye kadar bir coğrafyaya uzanıyoruz. Buna Ortadoğu ve Afrika ülkeleri de dahil. Öncelikle uluslararası standartlarda ürün temin etmek, korumak, işlemek ve göndermek durumundasınız. Bu bir know how gerektiriyor. Uluslararası ticaretin, ilişkinin, iletişimin önemi burada devreye giriyor. Bir marka olmak, marka sorumluluğu taşımak ve bunu göstermek durumundasınız. Bu da bir yatırım gerektiriyor. Sadece iyi ürün üretmek, müşteri memnuniyetini sağlamak yeterli değil, çalışanınızdan tedarikçinize kadar sorumlu olduğunuz alanlar var. Tüm bunları gözeterek bir plan dahilinde hareket ederseniz başarı geliyor.

Yerel peynirlerimizi dünya ile buluşturmak için şirketinizin yaptığı çalışmalar nelerdir?

Anadolu yüzyıllardır lezzet diyarı. Bu lezzet içinde peynir özel bir yere sahip. Türkiye'de her bölgenin kendine has iklim ve doğa şartları, bitki örtüsü o bölgeye özel lezzeti de yanında getiriyor. Aynı zamanda üretim teknolojileri de çok önemli. Dünya standartlarında üretim teknolojilerine yatırım yaptık ve buna devam ediyoruz. Yerel lezzetlerimizi dünyaya taşıyoruz, farklı kültürlerle tanıştıyoruz.

Katma değerli ürün üretmek, müşterilerimize yeni lezzetler sunabilmek bizim için önemli. Bunun için çalışmalar yapıyoruz. Portföyümüze meyveli süt ve Cheddarlı Krem Peyniri, yöresel peynirler kategorisinde Mihaliç, Çeçil, Otlu peynirden sonra Antep Peyniri'ni de ekledik. En az bunlar kadar önem verdiğimiz bir konu da müşterilerimize sağlıklı, kaliteli ürünler sunabilmek. Biz Teksüt olarak, süt sektöründe ülkemizdeki hem geleneksel hem de yenilikçi süt ürünlerimizi en kaliteli haliyle üretmeye ve yaygınlaştırmaya odaklanmış durumdayız. Teksüt olarak bunu misyonumuz olarak değerlendiriyor ve çalışmalarımızı doğrultusunda sürdürüyoruz. Uluslararası fuarlarda ülkemizi temsil ediyoruz.





Süt endüstrisinde çiftlik ve fabrikalarda doğal süper okside su nötral anolit ve doğal yağ çözücü katolit kullanımı

Mehmet Baki ASUTAY

Hijyen Grup Gıda Hijyeni Koordinatörü
hijyengrup@hotmail.com

Hızla gelişen teknolojilere ayak uyduran firmalar çağı yakalayıp dünya firmalarıyla rekabet ederken maliyetlerini düşürdükleri gibi kimyasal kullanımını minimuma indirerek hem insan hem ürün hem de çevreye zarar vermiyorlar. Ekonomik açıdan büyük avantajlar sağlıyorlar.

Süper Okside su nano teknolojisi ile, özel bir reaktörden tuzlu elektrolitik su çözeltisi geçirilerek yüksek kalitede biyosidal nitelikli likit ile yüksek değerde protein çözücü likit elde olunur. Kimyasal kullanımı %90 azalır, CIP de enerji giderleri %60 azalır, CIP süresi %75 azalır, Su kullanımı %50 azalır.

Süper Okside sıvı madde, Nötral Anolit yüksek düzeyde dezenfektan bir likittir. **FDA, 98/8/EC**).**99/45/EC** Direktifine göre "**Nötral Elektrolize Su**" yun konsantre formu "Tehlikeli Madde" kapsamında değildir. "**Nötral Elektrolize Su**" yun yiyecek hazırlanmasında, yiyecek maddesi ile "direk temasında bulunabileceği "**21 CFR 173.315**" ile onaylanmıştır.

Bu ürün %100 biyolojik parçalanabilir (biodegradable) olup %100 çevre dostudur (FDA, EPA, COSHH, USDA, KFDA). Üretiminde su, tuz ve elektrik haricinde herhangi bir kimyasal kullanılmamaktadır. Sporlu bakteriler dahil olmak üzere küf, maya, bakteri, virüs, mantar gibi tüm patojenler üzerinde %100 etkilidir. Covid -19 testlerinde de başarı ile geçmiştir. Ürün Toksik, Kanserojen, korozif ve iritan değildir. Çiftlikten sofraya kadar her alanda kullanılabilen bir üründür.

Nötral Anolit yüksek dezenfeksiyon gücüne sahiptir. Süt sanayinde kullanılan alet ve ekipmanın dezenfeksiyonunda, süt hatlarında, soğutucuda, ayırıcılarda ve diğer tüm ekipmanlarda, işleme sonrası çıkan atık ürünlerin dezenfeksiyonunda güvenli ve etkili bir şekilde kullanılabilir. Ayrıca cihazdan üretilen Katolit ürünü alkali olup pH: 11 – 12 arasındadır. Yüksek düzeyde etkili yıkama kalitesine sahiptir. Açık ve kapalı yerlerdeki yağ ve protein kalıntılarının temizlenmesinde etkili bir şekilde kullanılmaktadır. (Lithuanian Veterinary Academy, Foodand Hygiene Department, e-mail: reklva@lva.lt)

Çiftliklerde Süper Okside sıvı madde Nötral Anoliti;

- Çiftlik genel yer-yüzey, alet-ekipman dezenfeksiyonunda,
- Sağım başlıklarının dezenfeksiyonunda
- Sisleme yaparak çiftlik ortam ve hava dezenfeksiyonunda,
- Su dezenfeksiyonunda,
- Buzağı kulübeleri ve biberonlarının dezenfeksiyonunda,
- Cilt ve Deri Enfeksiyonlarında (Yara çevresi ve Mukoza temizlik ve bakımında),
- Ayak ve Ağız hastalıkları önleme amaçlı ayak banyosu ve bakımlarda,
- Buzağı ishallerinin tedavisinde,
- Sağım öncesi ve sonrası meme dezenfeksiyonunda,



- Sağımhane dezenfeksiyonunda,
- Süt güğümlerinin dezenfeksiyonunda, (Katolitle yıkamasında)
- Doğum sonrası Metrit dezenfeksiyonunda,
- Cerrahi Alet ve Edevatın dezenfeksiyonunda,
- Çiftlik Genel Dezenfeksiyonu (Traktör Arkası Taral İle)
- Çiftlik Giriş Araç Sisleme noktalarındada kullanabilirsiniz.

Bu sayede;

- Büyük ve Küçükbaş Hayvanların dayanıklılığını ve canlılığını (enerjilerini) artırır.
- Doğurganlık ve verimi artırır.
- Enfeksiyonlara mâni olur.
- Meme enfeksiyonunu tedavi eder.
- 3 hafta süreli kortizon tedavisi ile elde olunan sonuç, günde 3 kez 5 günlük Süper Okside su pansumanı tedavisi ile sağlanmıştır.
- Tırnak arası mantar ve iltihabını tedavi eder.
- Sindirim sistemi sorunları ve özellikle 1lk 10 günde genç hayvanlardaki diyare ortadan kalkar.
- Yemden yararlanma oranını artırır.
- Stres ve tansiyonu önleyerek sakatlık ve yaralanmaları azaltır.
- Büyümeyi hızlandırır, verim artırır.
- Hayvan derisinin sağlıklı ve parlak olmasını sağlar.
- Süt sağım ve diğer aletlerin steril kalmalarını sağlar.
- Hayvanlara verilen antibiyotik miktarını minimum seviyeye indirir.
- Hayvan dışıklarının kokusu azalır, biyolojik kullanımları artar.
- Akciğer enfeksiyonu ile ilgili sorunlar sisleme ile ortadan kaldırılabılır.

Silaj Yapımında:

Süper Okside su, yeşil otun silaj yapılarak güvenli olarak saklanması işlemine büyük ölçüde destek sağlar.

Silaj süresince;

- Bakteri, mantar ve küf oluşmasını önler,
- Çürüme ve kokuşmaya engel olur,
- Geleneksel olarak kullanılan kimyasallara gerek kalmaz,
- Silajı yapılan ürünün kalitesinde eksiklik meydana gelmez,
- Besin yönünden yüksek kalitede yem elde olunur.

Süper Okside su, Nötral Anolit kullanılarak silajı yapılmış yemle beslenen hayvanların,

- Sindirim işlemleri kolaylaşır,
- Süt verimleri artar,
- Genç hayvanların ağırlıkları artar.

Süt ve Süt Ürünleri Üretiminde:

- Yer- yüzey, Alet ve ekipmanların dezenfeksiyonu,
- Tankların ve Taşıma Kaplarının dezenfeksiyonu,
- Süt sağım ve diğer aletlerin temizlik ve dezenfeksiyonunda,
- Süt sağımhanelerinde dezenfeksiyon gerektiren her konuda,
- Çalışma Masaları, raflar, zemin ve yüzey dezenfeksiyonunda,
- Peynir üretim tankları ve peynir kâseleri yıkama tankları ,
- Cendere bezlerinin dezenfeksiyonda,
- Seperatörün dezenfeksiyonunda
- Araçların dezenfeksiyonunda, (iç ve Dış)
- Ortam, Hava dezenfeksiyonunda.
- Kullanım suyu, Soğutma suyu, soğutma kulesi dezenfeksiyonunda kullanılır.

Süper Okside su Nötral Anolit ürünleri etkili ve güvenli bir şekilde kullanılmaktadır. Ayrıca Doğal Yağ Çözücü Katolite ürünü ise temizlik için her türlü yüzey ve alet ekipman için kullanabilirsiniz. Her iki üründe tamamen yeşil, çevreci olup toksik, kanserojen, korozif değildir. Bakanlık onaylı ve Helal sertifikalı bu ürünleri hazır satın alabileceğiniz gibi işletmelerinizde bu ürünleri üreten cihazları satın alarak kendinizde üretebilirsiniz.





Dondurma tüketmemiz için 5 önemli neden



Beslenme ve Diyet Uzmanı
Nilay Öngen

Limonlu, çilekli, kavunlu, çikolatalı ve daha niceleri... Tüm mevsim tüketilebilen dondurma, özellikle yaz aylarında 7'den 70'e hemen herkesin vazgeçilmezi olan bir tatlıya dönüşüyor. Acıbadem Altunizade Hastanesi Beslenme ve Diyet Uzmanı Nilay Öngen, diğer tatlılar ile kıyaslandığında dondurmanın besin değeri yüksek ve daha düşük kalorili bir tatlı alternatifi olduğunu belirterek, "Ancak her ne kadar kalorisiz düşük görünse de şeker içerdiği için dondurma tüketirken mutlaka porsiyon kontrolü yapmanız gerekiyor. Aksi halde, hem şeker içeriği hem kalorisiz nedeniyle kilo alımına ve kan şekeri dengesinin bozulmasına neden olabiliyor" diyor.

Dünya Sağlık Örgütü; şeker tüketiminin günlük enerji alımının yüzde 10'unun altında olmasını öneriyor. "İki top dondurmanın da yaklaşık 14 gram şeker içerdiği düşünüldüğünde bu sınırı aşmamanız çok önemli" diyen Nilay Öngen, dondurmayı hangi sıklıkta ve ne kadar tüketebileceğimizi, "Çocuklar dondurmayı haftada 2 kez, 2'şer top tüketebilirler. Yetişkinlerin de haftada 2-3 kez, yine 2'şer top dondurmayı aşmamaları gerekiyor."

sözleriyle anlatıyor.

Kemik sağlığını koruyor

Beslenme ve Diyet Uzmanı Nilay Öngen, 2 top dondurmanın 90 mg kalsiyum içeriğiyle günlük kalsiyum ihtiyacının yaklaşık yüzde 9'unu karşıladığına işaret ederek, "Kalsiyum, kemik ve diş sağlığı için çok önemli bir mineraldir. Başlıca kaynakları süt, yoğurt ve peynir gibi gıdalardır. Dondurma da içeriğindeki süt ile günlük kalsiyum alımına destek olabiliyor." diyor.

Kas kütlelerinin korunmasında etkili

Proteinler kasların yapıtaşlarını oluşturuyor. Bu nedenle yeterli protein alıyor olmak kas kütlelerinin korunmasında büyük önem taşıyor. Proteinlerin başlıca besin kaynakları et ile süt grubu gıdalar oluyor ve bir bardak (200 ml) süt 6 gram protein içeriyor.

Kalp sağlığını destekliyor

Kalsiyum, potasyum ve fosfor gibi mineraller kalp ile damar sağlığının korunmasına yardımcı oluyorlar. Dondurma içerdiği bu mineraller sayesinde kalp sağlığını korumaya destek veren tatlılar arasında yer alıyor. Ancak içerdiği doymuş yağ ve şeker nedeniyle dondurmayı porsiyon kontrolü yaparak tüketmelisiniz.

Sağlıklı bir tatlı alternatifi

Dondurmanın genel olarak kilo aldırıcı düşünülüyor, ancak doğru porsiyonlarla tüketildiğinde dondurma kilo aldırıyor. Sanılanın aksine dondurma özellikle hamur işi ve şerbetli olan diğer tatlılar ile kıyaslandığında besleyici içeriği yüksek ve daha düşük kalorili bir tatlı alternatiftir.

Bazı hastalıklarda tedaviye katkı sağlıyor

Dondurmanın lezzetli olması tüketimini kolaylaştırırken soğuk olması bazı durumlarda tedavi edici olabiliyor. Örneğin bademcik operasyonu sonrası tüketilen dondurmanın yara yeri iyileşmesini hızlandırabiliyor. Ayrıca çiğneme ve yutma güçlüğü olan hastalarda da dondurma iyi bir alternatif besin olarak karşımıza çıkıyor.



Peynirin Parlayan Yıldızı "ALTINKÖY"

24 Farklı Çeşit ve 25 Yıllık Tecrübesiyle "Altinköy"

Yolculuğuna 1998 yılında taze kaşar peyniri üretimiyle başlayan Altinköy, bugün ulusal ve uluslararası pazarda var olmayı başarmış ve önemli bir başarıya imza atmıştır. Gelişen üretim teknolojilerine ayak uydurabilen ve bu anlayışla yoluna devam eden Altinköy, mozzarella, kaşar peyniri, tost peyniri, burger peyniri, lor peyniri, krema, tereyağı ve bunların çeşitleri ile birlikte 24 farklı ürünün üretimini kalitesinden ödün vermeden gerçekleştirilmektedir.

Yeni Üretim Tesisi Aydın Ortaklar da 2018 Yılında Faaliyete Geçti

25 yıl önce İzmir'in Torbalı ilçesine bağlı Taşkesik Köyü'nde 100 m² alanda günlük 2000 kg süt işleyerek taze kaşar peyniriyle üretime başladıklarını belirten Altinköy Süt Ürünleri Satış ve Finans Müdürü Serkan ÖZKAYNAK: "1998 yılından bugüne bu markayı kullananların, bayilerinin ve personelinin memnuniyetini üst düzeyde tutmayı ilke edinerek, kurumsal bir yapıya ulaşmayı başardık. Altinköy olarak 2016 yılında yatırım bölgesi olarak Aydın ilini seçtik. Aydın Ortaklar Organize Sanayi Bölgesinde yapımına başladığımız 26.000 m² açık ve 10.000 m² kapalı alanı bulunan yeni üretim tesisimiz 2018 yılı Ekim ayında faaliyete başladı. Kurduğumuz modern tesisimizde ürettiğimiz ürünlerle tüketicilere lezzet sunuyoruz. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Helal

belgelerine sahip olan firmamız son olarak FSSC 22000 belgesini de alarak kaliteye verdiği önemi ortaya koymuştur." şeklinde konuştu.

Altinköy Kalitesi Türkiye'nin 45 İli ve Dünyanın 10 Ülkesinde

Birçok endüstriyel markanın ürün tedarikini gerçekleştiren ve Türkiye'nin 45 ilinde bayilerinin bulunduğunu söyleyen Serkan ÖZKAYNAK "Yeni üretim tesisimizde günlük 180 ton süt işleyerek Türkiye'nin önde gelen peynir üreticileri arasında yer alıyoruz. Kurduğumuz günden bugüne daima en sağlıklı ve en iyi lezzetleri sunarak müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutmak için çalışıyoruz. Ürün kalitemize büyük önem veriyoruz. Şu anda 10'dan fazla ülkeye ihracat yapıyoruz ve bu sayıyı gün geçtikçe daha da yukarıya çıkarıyoruz. Teknolojik gelişmelere hızlı bir şekilde ayak uyduruyoruz, hijyenik koşullarda üretim gerçekleştirerek her aşamamızı titizlikle sürdürüyoruz. Önümüze çıkabilecek problemleri önleyebilmek için kalite standartlarımızı daima dünya standartları seviyesinde tutuyoruz. Biz güvenilir gıda üretimini prensip haline getirdik ve bu anlayışı tüm ürünlerimize yansıtmayı başardık." dedi.

Reklam stratejilerini ve tanıtım çalışmalarını "Gülümseyin, Peynir" diyerek lanse eden Altinköy, tüketicisi ve bayilerini mutlu etmek istediğini gösteriyor.





Çözbim e-Talep nedir?

Soykan ÖZÇELİK
Yazılım Geliştirici @ Çözbim Yazılım
soykanozcelik@cozbim.com.tr

Merhaba,

Bir önceki “Satın Alma Süreçlerinin Kontrolü Çözbim Yemekçi İle Bir Başka...” başlıklı yazımızda sizlere bahsetmiştik ve “ÇÖZBİM YEMEKÇİ MRP/ERP otomasyonunda geliştirdiğimiz e-TALEP sistemi üzerinden sistemde kayıtlı satıcı firmalara stoklardan seçilen malzemelerin fiyat tablosunu doldurmaları için sistem tarafından bir link üretilir, bu link satıcı firmaya mail olarak gönderilir. ... ” demiştik.

<https://bit.ly/3Sx0f46>

Bu yazımızda sizlere bu sistemi anlatmak istiyorum.

Çözbim e-Talep, ÇÖZBİM YEMEKÇİ MRP/ERP kullanan firmaların var olan ürün sağlayıcıları ile potansiyel ürün sağlayıcılarından ürün fiyat bilgisi toplama sistemidir diyebiliriz. Ürün sağlayıcılar ve potansiyel ürün sağlayıcılar kendilerine e-mail yolu ile ulaşan linke tıklayarak önlerine gelen listedeki ürünleri fiyatlandırır ve kaydederler. YEMEKÇİ’de satıcı firmanın kayıt ettiği fiyatları otomatik olarak alır ve satıcı firmaya ait fiyatlar olarak sisteme işler.

ÇÖZBİM e-TALEP FİYAT FORMU

Talep-No 1 Talep-Tarihi 30.08.2022 Son Fiyat Verme Tarihi 30.09.2022

Ara...

| Ürün | Birim | Firma Ürün Kodu | Marka | Açıklama | Miktar | Ödeme Şekli | Fiyat | KDV+ | Vade | Isk-1% | Isk-2% | Isk-3% | Isk-4% | Isk-5% | Isk-6% |
|--------|-------|-----------------|---------|----------|--------|---------------|--------|------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| TSHIRT | AD | LOC1 | Lacoste | Test | 10,00 | Belirtilmemiş | 11,000 | ✓ | 30 | 999,00 | 2,00 | 3,00 | -4,00 | 5,00 | 6,00 |
| SHORT | AD | | | | 10,00 | | | ■ | | 0,00 | | | | | |
| MONT | AD | | | | 10,00 | | | ■ | | 0,00 | | | | | |

Not-1 Son işlem tarihi geçtikten sonra fiyat girişi yapılamamaktadır
 Not-2 Özel durumlarda firma ile iletişime geçiniz
 Not-3 Burada girmiş olduğunuz son fiyatlar teklif fiyatınız olarak kabul edilir

e-Talep Fiyat Sistemi © Çözbim Yazılım tarafından geliştirilmiştir. | www.cozbim.com.tr

Eee ne var bunda diyebilirsiniz, şu var; YEMEKÇİ’nin satıcı firmaya ait fiyatlar olarak sisteme işlemesi ile satın alma sipariş kayıtlarınızı oluştururken satın alma yapılacak malzemenin fiyatı, seçilen satıcı firmaya ait fiyat olarak otomatik gelir! Böylece ÇÖZBİM YEMEKÇİ MRP/ERP ile; çok daha sağlıklı ve emin olarak satın alma formları oluşturabilir, satın alma süreçlerinizi ve takibini yönetebilir, teklif modülü ile gerçek maliyetleriniz ve/veya toplamış olduğunuz satıcı fiyatları ile fiyat verebilir maliyet-kazanç oranını anında görebilirsiniz.

Bir sonraki yazımızda sizlere Çözbim e-Sipariş’i tanıtacağız. Çözbim e-Sipariş Çözbim e-Talep’ten sonra ÇÖZBİM YEMEKÇİ MRP/ERP ve Çözbim Xsentius Portal kullanıcılarına yeni bir imkân sunuyor.

Çözbim iş hayatınızı kolaylaştırmak için var; yeni sayıda, yeni çözümlerde görüşmek üzere...

BCC Catering Operasyonel
Gelişim & Mükemmeliyet Direktörü Talat Yıldırım

Doğru catering hizmeti seçmek için bunlara dikkat edin



Öğrencilerin kaliteli bir eğitim almanın yanı sıra beslenme alışkanlıklarının sağlıklı ilerlemesi de önem taşıyor. Bu noktada insan sağlığını etkileyen hijyen, dengeli ve sağlıklı menüler, besinlerin mevsime uygunluğu ve gıda güvenliği gibi unsurlar önemini koruyor. Günde 110 bin kişiye yemek hizmeti veren BCC Catering, bu hizmeti seçerken kurumların nelere dikkat edilmesi yönünde tavsiyelerde bulundu.

Yeni eğitim ve öğretim döneminin başladığı bugünlerde, okullar için toplu beslenme hizmetlerinin kalitesi, menülerin yeterli ve dengeli olması, beslenme ilkelerine uygunluğu, gıda güvenliği ve hijyen gibi konular bir kez daha öne çıkıyor.

Okul menüleri hem tadında hem de zamanında

1993 yılında Bilkent Üniversitesi'nin öğrenci ve öğretim kadrosuna yemek hizmeti vermek amacıyla kurulan ve bugün Türkiye genelindeki 20 eğitim kurumunda ortalama 18 bin kişiye ulaşan BCC Catering Operasyonel Gelişim & Mükemmeliyet Direktörü Talat Yıldırım, "Sağlıklı, taze, çeşitli damak tatlarına hitap eden, özel beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilen okul menüleriyle çocuklarımızın ve gençlerimizin gelişimine katkıda bulunmak en büyük motivasyonumuz" diyor.

Sektörde çok fazla catering şirketi olduğunu ve kurumların hizmet alacakları markayı tercih ederken dikkat etmeleri gereken birçok

unsur olduğunun altını çizen Yıldırım, hizmet kalitesinin sürekliliği için yiyeceklerin özelliklerine göre birbirlerine uyumlu gruplar halinde sıralanmalarının önemli olduğunu vurguladı. "Menü uyumunda, müşterilere göre günlük olarak alınması gereken kaloriler hesaplanarak besin gruplarının dağılımı dikkate alınır. Hitap ettiğiniz kitleye göre menüyü hazırlayıp servis etmenin temel amacı, ihtiyaç duyulan besin maddelerini çok yönlü ve düzenli bir şekilde karşılamaktır" diyen Yıldırım şöyle devam etti: "Okul çağı dönemi; fizyolojik, psikolojik ve sosyal gelişimin en hızlı olduğunu dönemdir. Süt ve süt ürünleri, yüksek kalitede protein, kalsiyum, fosfor, çinko, B1, B2, B6, B12 ve niyasin olmak üzere birçok besin ögesi için önemli bir kaynak. Bu nedenle her kahvaltıda çocukları süt ile destekliyoruz. Besin piramidinde beş ana besin grubundan birini meyvelerin oluşturmasından ötürü, öğünlerde bu gruba da ağırlık veriyoruz."

Gıda mühendisleri, diyetisyenler ve aşçılar bir arada çözüm üretiyor

Operasyonlarındaki teknik detayların çok önemli olduğunun altını çizen Yıldırım, her sabah gıda mühendislerinin bakteri üremesini engelleyebilmek için yemeklerin iç sıcaklık değerlerini kaydederek, her yemekten numune aldığını ve bunları 72 saat muhafaza ettiğini vurguladı. Yıldırım, "BCC Catering olarak, gıda sektöründe belirlenen evrensel standartları uyguladığımız gibi;

- personelimizi düzenli olarak eğitimlere sokarak onları güncel bilgi ve teknolojilerden haberdar ediyoruz. Tüm operasyonlarımızı sağlıklı bir beslenme süreci inşa edebilmek üzere yürütüyoruz" dedi.

BCC Catering; sistem yönetimi süreçlerini Ham madde Kontrolü, Genel Depolama Kuralları, İyü Üretim Uygulamaları Gıda Güvenliği Kuralları, Hijyen Kontrolleri, Zararlılarla Mücadele, Temizlik ve Dezenfeksiyon, Servis Hijyeni, Gıda Güvenliği ve Hijyen Eğitimleri, Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG), Tüm Kalite Sistemleri Denetimleri, Performans Değerlendirme Denetimleri, Müşteri ile iletişim ve Güvenli Üretim olmak üzere 13 adımda yöneterek evrensel standartları bütünüyle karşılıyor.





KADIKÖY BOSTANLARI'NDA HASAT ZAMANI

“Her Mahallede Bir Bostan” sloganı ile hayata geçirilen Kadıköy Bostanları'nda, Kadıköylülere kendi ürettikleri ürünleri toplamaya başladı.

Kadıköy Belediyesi tarafından hayata geçirilen ve dört farklı mahallede yer alan Kadıköy Bostanları'nda hasat zamanı başladı. Kadıköy Belediye Başkanı Av. Şerdil Dara Odabaşı'nın da kendi ektiği sebze ve meyveleri topladığı hasat şenliğine katılan Kadıköylülere, sağlıklı, temiz ve ücretsiz gıdaya erişebilmenin mutluluğunu doyasıya yaşadıklarını ifade ettiler.

Nisan ayında Anadolu'nun farklı noktalarından getirilen atalık tohumlar, başvuranlar arasından çekilişle belirlenen kullanıcıları tarafından bostanlara ekildi. Ekilen ürünler arasında marul, maydanoz, kabak, fasulye, domates, biber, salatalık, çilek gibi birçok meyve ve sebze bulunuyordu. Organik üretimde doğal dengeyi bozmadan mücadele ederek, pestisit yerine doğal yöntemler kullanılan Kadıköy Bostanları'nda üvez sineği, mantar ve yaprak biti gibi zararlıları uzaklaştırmak için Kadıköy Belediyesi Park ve Bahçeler Müdürlüğü personelleri tarafından verilen tarifler sonucunda özel doğal küller hazırlanıyor

“HAYALLERİMİZE YÖN VERDİ”

Hasat zamanında bütün gönüllüleri bostanlarda görmekten duyduğu memnuniyeti belirten Kadıköy Belediyesi Park ve Bahçeler Müdürü Leyla Terzi “Aslında mutluluk, heyecan, hüzün;

her şey birbirine karıştı. Bazı gönüllüler ürünlerinden ayıramadı ve kökünden alıp bahçesine balkonuna ekmeye karar verdi” dedi.

Toprakla uğraşmayı çok sevdiğini belirten bostan kullanıcısı Ediz Okumuş ise “Yaz ayları gayet verimli ürün alıyorsun. Bir şeyler yapıp topraktan kazanmak çok zevkli bir şey. Hayallerimize yön verdi. Bize başka şeyler kattı toprakla çalışmak. Güzel bir şey, teşekkür ediyoruz belediyemize” dedi. Bostan kullanıcılarından Gözde Kızılkan ise komşularıyla birlikte gayet iyi ilişkiler tuttıklarını belirterek “Ben bakamıyorsam onlar baktı, onlar yokken ben onlara yardımcı oldum. Burada bir topluluk oluşturabildik, o yüzden çok keyifliydi. Toprakla ilk defa böyle bu kadar uğraştığım bir dönem oldu. Verimini almak, onları ellerinle toplamak, yiyebiliyor olmak çok mutlu ve yaşıyor hissettirdi” dedi.

Öğrendiklerini daha sonra tekrar kullanabileceğini söyleyen bir diğer bostan kullanıcısı Tülin Kara ise şunları söyledi: “Bugün son hasadımı yaptım ve çok keyifliydi. Çok mutlu olduk. Çok şey öğrendik. Domates, biber, patlıcan, nasıl yetiştirilir onları öğrendik. Emeklilikte kendi bahçemizi yaparsak buradaki öğrendiklerimizi kullanabileceğiz.” Şehir hayatında bostanların önemini vurgulayan Çiğdem Yılmaz “Faydalı bir uygulama, çok beğendik. Örneğin domatesin nerede yetiştiğini bilmeyen şehir çocukları için çok güzel oldu. Hiç bırakmak istemiyoruz. Ama şartlar dönemimiz doldu. Teşekkür ediyoruz belediyemize” dedi.

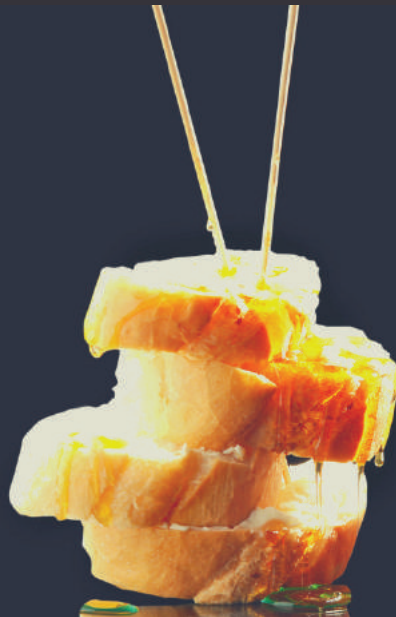




Endemik
çiçeklerden elde
edilen ballar

İletişim:

Atilla ÖZCAN - 0533 613 16 88





Toplu yemek sektörü ve iş güvenliği

Memnune DEMİREL

Gıda Mühendisi

demirelmemnune@gmail.com www.memnunedemirel.com.tr

İş sağlığı ve güvenliği risk ve tedbirlerini kendi çalışma alanlarımız dahilinde değerlendirmeli ve önlemleri alarak ilerlemeliyiz. Her çalışma alanı işyeri kendi içerisinde farklı riskler içerecektir. Toplu yemek hizmeti veren firmalar üzerinden genel olarak değerlendirdiğimizde; Mutfak, depo, bulaşıkhanesi ve tüm çalışma alanlarımız riskli ekipmanlarla çalıştığımız ve kazaya açık alanlardır diyebiliriz.

Burada ilk yapmamız gereken personel bilinçlendirmesi ve işbirliği içerisinde kendilerinin ve çalışma arkadaşlarının güvenliğini sağlayacak şekilde çalışmalarının teşvik edilmesidir.

Güvenli çalışma alışkanlık haline dönüşebildiğinde etkili bir geri dönüş alabiliriz. Bu da eğitim ve sık bilgilendirmelerle hatta ödül uyarı sistemlerinin devreye sokularak teşvik edici ajanların artırılmasıyla mümkün olacaktır. Kaza sonucunda zarar gören çoğunlukla çalışan olsa da iş akışı içerisinde bu bilinçle değil işin bitmesine odaklı çoğu zaman dikkatsiz ve kazaya açık çalışmalar yapılmaktadır. Standart bir üretim alanında sık karşılaşılabileceğimiz her catering işletmesinde ortak diyebileceğimiz risklerden bahsedelim;

Kayarak Düşme - Çarpma: Meydana gelen kazalar içerisinde ilk 3 arasında yer alıyor diyebiliriz .

Mutfak zeminlerimiz hijyen gerekliliği yüzünden fayanslarla döşenmektedir. Kurulum sırasında kaydırmaz özelliği olan malzeme seçerek kaplama yapmalıyız. Kurulum aşamasında yetersizlik varsa sonrasında kaplama uygulamalarıyla önlem almamız gerekir . Gün içerisinde mutfak zeminine dökülen malzemeler, yağlanmalar, sürekli ıslanması da kaza riskini arttıracaktır. Zeminler yağlı, ıslak bırakılmamalı, hızlıca temizlenmeli zemin kuruyana kadar kaygan zemin tabelaları kullanılmalıdır.

Geçiş yolları üzerine, malzeme, ekipman, kablo, çöp vb bulunması takılarak düşmeye neden olduğundan çalışanların ortamı temiz ve düzenli tutması gerekir.

Zeminde bozuk, kırık yüzeyler takılarak düşmeye sebep olabileceğinden onarımları yapılmalıdır.

İki alan arasında bulunan yükseltilere takılarak düşme olabileceğinden bu yükseltiler kaldırılmalı, kaldırılamıyorsa dikkat çekici işaretleme yapılmalıdır.

Çalışma alanlarında ve tüm işletme içerisinde bulunan basamak ve merdivenlere kaydırmaz bantlar yerleşmeli , basamak ve yükseklik farklarının başladığı alanlara sarı siyah işaretçi bantlar yerleştirilmelidir .

Çalışan ayakkabısının uygun olmaması kayarak düşmelere neden olabilir. Çalışanlar uygun iş ayakkabıları giymelidir, bu konuda tedariki sağlamalıyız .

Islak veya yağlı zemine konulmuş kaygan yer paspasları çalışanların düşmesine neden olabileceğinden kuru zemine kaydırmaz özellikle paspas konulmalıdır.

Yetersiz aydınlatma çalışanların görüşünün az olmasına sebep olur ve çalışanın kayarak düşme ihtimali artar. Bu uygunsuzluklar ortadan kaldırıldıktan sonra çalışanların dikkatli olması, kişisel koruyucu donanımları kullanması ve çalıştığı ortamda düzeni koruyarak kaza oluşumunu önlemesi gerekir.

Yangın Riski ve Önlemleri

Davlumbaz temizlik ve bakımlarına dikkat etmeliyiz. Biriken yağların çalışma yoğunluğuna göre haftada 2 veya 3 defa filtrelerden temizlenmesi baca temizleme firmaları tarafından da periyodik temizlik bakımlarının sıklıkla yapılması gerekir. Bu alanlarda söndürme sistemlerimiz bulunmalı ve kontrolleri de sağlanmalıdır. Yeterli miktarda yangın tüpü tüm alanlara yerleştirilmeli, işletme apasitesine göre yangın dolapları springler ve alarm sistemleri konumlandırılmalı ve personellere yangın konusunda bilgilendirme eğitimleri sık sık tekrarlanmalıdır. Bunun dışında dikkatsizlik (ocağın açık unutulması .vs), kırık fiş priz, düzensiz dağılık yerleşim gibi bir çok başka sebepte yangına sebep olabilir . Riskler işletmenize uygun belirlenerek önlemler alınmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Elektrikli aletlerle Çalışma

Çalışma ortamımız içerisinde bir çok ekipman elektrikle çalışmakta .Artık hayatımızın akışı elektrığe bağlanmış desek de yanlış olmaz heralde. İşletmelerde zeminler ağırlıklı ıslak olabileceğinden çarpılma riskine karşı uygun ayakkabı kullanımı yapılmalı. Teknik bilgimiz olmadan ekipmanlara müdahalede bulunulmamalı. Tüm ekipmanlar talimata uygun şekilde kullanılmalı ve temizlikleri yapılmalı. Pano önlerinde yalıtkan paspaslar konumlandırılmalı. İşletme içerisinde panolarda topraklama kontrolleri yıllık periyodla yapılmalı. Panolarımızda kaçak akım röleleri bulunmalı. Kendi iç denetimlerimizle de olası riskleri belirleyerek önlemlerini düzenli olarak almalıyız .

Kimyasallarla Çalışma

Kimyasallarla çalışırken eldiven, maske, gözlük gibi koruyucu ekipmanlar kullanılmalı. Tabii ki bu kişisel koruyucu donanımlar tedarik edilmiş olmalı. Kimyasal solumaktan kaçınılmalı. İki kimyasal karıştırılarak kullanılmamalı. Farklı kaplara aktarılmalı aktarım olursa etiketleme yapılmalı. Gıda ile aynı alanda depolamaları yapılmamalı muhakkak kilitli depolarda bulunmalı.

Atık Yağ Depolama

Atık yağlar sızdırmaz bidonlarda depolanmalı altlarında yere bulaşmayı engelleyecek şekilde tepsiler yerleşmeli üzerine ve etrafına malzeme konulmamalı. Yangın riskine sebep olabileceği unutulmamalıdır.

Aydınlatma

Aydınlatma yetersizliği yorgunluğun artmasına, dikkatsizliğe, üretim hatalarına ve iş kazalarında artışa sebep olacaktır.

Bu sebeple üretim , depo ve ilgili tüm alanlarda aydınlatmamız yeterli olmalı .

Havalandırma

Çalışma alanlarında yeterli miktarda temiz hava bulunmalı. Belli periyotlarda ölçüm yaptırılmalı ve kontrol de sağlanmalıdır .

Depolama

Depolama alanlarında düzene dikkat edilmeli aşırı istiflemekten kaçınılmalıdır .

Dağınık yerleşim ve aşırı istifleme kazalara sebep olabilecektir.

Seyyar Merdiven ve Yükselticilerle Çalışma

Yüksek alanlara erişim için kullanılan merdiven kullanımdan önce kontrol edilmeli.

Sağlam olmalı (kırılmış, çatlamış, yıpranmış, eksik basamak vb. olmamalı)

Tüm güvenlik önlemleri alınarak yerleştirilmeli.

Merdivenlerin kaygan yüzeye dayalı olmadığından emin olunmalıdır.

Merdiven kullanımı 2 kişi ile yapılmalı. Bir kişi güvenliği muhakkak kontrol etmelidir.

Seyyar merdivenden inip çıkarken;

Yüzümüz her zaman merdivene dönük olmalı .

Merdiven üzerinde dengeyi kaybetmemek için erişimi zor noktalara uzanmaya çalışılmamalı .

Merdivenlerin tutulamayacak kısımlarına kadar çıkılmamalı, merdivenin son iki basamağında çalışılmamalıdır.

Her zaman 2 el 1 ayak veya 2 ayak 1 el merdivende olmalı (3 nokta bağlantı metodu) .

Ağır, kesici veya tehlikeli madde taşınmamalıdır.

Merdivende yanlara eğilmemeli .

Taşınabilir aletler ,alet kemerinde taşınmalı.

İş ayakkabılarının ve merdivenlerin yağlı, çamurlu vb. kaygan maddeli olmadığından emin olunmalıdır.

Soğuk Hava Depoları

Soğuk odaya giren çalışanın içeride kapalı kalması halinde dışarıya haber verebilmesi için alarm - zil sistemi olmalı. Oda kapısı içerden açılabilir olmalı.

Personelin kapalı soğuk odada kalma süresi uzun olmamalı.(+4 oda için max 4 dk , -18 oda için max 2 dk olmalı)

Uzun çalışma yapılacaksa personel değişimi yapılmalıdır. Personele soğuktan koruyucu yekek giydirilmelidir.

Dağıtım ve Ulaşım

Resmi yeterliliğe sahip olmayan kişiler şirket aracını kullanamaz. (ehliyet, src, psikoteknik vb.)

Araç kullanırken tüm trafik kurallarına uyulmalıdır.

Araç bakımı düzenli yaptırılmalıdır.

Araç kullanımında seyir dışında bir işle (cep telefonu vb) uğraşılmalıdır.

Aşırı yorgun , uykusuz ve uyku yapan ilaç kullanımlarında araç kullanılmamalıdır

Biyolojik Riskler ve Önlemleri

Mikroorganizmaları genelde gıda güvenliği içerisinde işleşte iş güvenliği açısından da risk teşkil ederler. Çalışma ortamı veya ekipman ile gıdalarda bulunabilecek mikroorganizmalar insanlara bulaşarak enfeksiyon veya hastalıklara neden olabilir. Bu nedenle hijyen kurallarına uyum son derece önemlidir.

Kesikleri önlemek için yapılması gerekenler ;

Mutfaklardaki ilk 3 iş güvenliği risklerinden bir tanesi de kesici aletlerle yaşanan kazalardır. Burada en önemli etken ise dikkatsizliktir.

Ekipmanlar; kullanmaya başlamadan önce kırık, kopuk ,zedelenmiş, parçalanmış, paslı vb tehlikeye neden olabilecek bir durumu olup olmadığı kontrol edilir. Bu tür bir tehlike varsa kullanılmamalıdır. Her kullanımdan sonra mutlaka temizlenerek ve dezenfekte edilerek kaldırılmalıdır. Kullanılmadığı zamanlarda korunaklı olarak saklanmalıdır. Tezgah - duvar aralarına sıkıştırılmamalıdır. Kesici aletler çalışanların üzerinde, cebinde veya kemer aralarında taşınmamalıdır. Kesici aletler şaka aracı olarak kullanılmamalı ve kesici alet kullanan kişilerle konuşulmaması meşgul edilmemesi dikkatinin dağıtılmaması gerekir. Bıçaklar kullanılırken sapından doğru şekilde kavranmalı. Parmaklar kesici kısımdan uzak tutulmalıdır. Bıçakla riskli et kesimi (karkas-kemikli ürün) yapan ve satır kullanan personel mutlaka çelik eldiven kullanmalıdır. Bıçak ve satırlar hiçbir suretle kesme işlemi dışında farklı bir amaçla kullanılmayacaktır.(tornavida, teneke kutu açacağı vs.)

Kesici - Doğrayıcı Makinelerle Çalışmada ;

Kesim sırasında eller bıçaklara kesinlikle yaklaştırılmamalıdır. Makine çalışırken asla el yaklaştırılmamalı. İçerisine ilave gıda koymak gerektiğinde durdular ilave edilmelidir. Temizleme işlemi yapılırken fişten çıkarılmalı direk şaltere bağlı ise şalter kapatılarak temizleme yapılmalıdır.

Yanıkları önlemek için yapılması gerekenler

Mutfaki ilk 3'e giren kazalarımızın sonuncusu da yanıkların oluşmasıdır. Yanma ile ilgili riskli durumlar; mutfaktaki sıcak malzemelerin kontrolsüz şekilde taşınması (fırından sıcak tepsinin fırın eldiveni olmadan alınması), ekipmanların doğru kullanılmaması ve pişirme ekipmanlarıyla dikkatsiz çalışmalar sonucu olabilir. Sıcak malzemeleri taşıırken koruyucu eldivenler kullanılmalı, fritöz fırın, pişirici ekipmanlarla çalışırken kullanım talimatlarına ve güvenlik önlemlerine hassasiyet gösterilmeli , koruyucu eldivenler kullanılmalı ve personellerimiz bu konularda sık sık bilgilendirilmelidir.

Takı Kullanımı;Takı gıda güvenliği risklerimizden de bir tanesi üretim alanlarında kullanımı kesinlikle yasak. Fakat iş güvenliği riski olarak da değerlendirmeliyiz. Yüzüğümüz makineye takılarak parmağımızın kopmasına, kolyemiz kapağa dolanarak boynumuza zarar vermemize sebep olabilir.

Sağlık Kontrolleri

İşe başlayacak çalışanların işe uygunluğunu gösteren iş yeri hekiminin belirlediği sağlık taramalarını istemeliyiz. Çalışanların sağlık bakımından da işe uygunluğu değerlendirilmelidir.

Eğitim ve Bilgilendirme: Çalışanların işe başlarken ve çalıştıkları süre boyunca periyodik eğitim almaları sağlanmalıdır. Kazaların oran olarak çoğunlu istatistiklere göre kişisel nedenlerden kaynaklanmakta ve bu oranın düşürülmesi de eğitimle ve farkındalığın artmasıyla mümkün olabilecektir. Genel yapı itibarıyla her mutfak alanında karşılaşabileceğimiz belli başlı risklere değindik. Fakat riskler ve tedbirleri kendi işletmemize özel değerlendirme yaparak ilerlemeliyiz. Bunlar dışında öngörmediğimiz fakat ramak kalalarla ortaya çıkan riskleri de değerlendirmeye almamız . 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu kaza tespiti için çıkarılmış bir kanun değil. Bunun için böyle bir kanuna gerek de yok zaten kaza olduktan sonra artık ya geçmiş olsun diyebilirsiniz ya da Allah sabırlar versin.

Bunları söylememek riski azaltmak ve işletmemiz içerisinde meydana gelebilecek olası kazaları belirleyerek önlemlerini alıp kaza oranımızı sıfıra yaklaştırabilmek , çalışana güveni kesin hatlarıyla sunabilmek için çıkarılmış bir kanun.

Uygulama yönetim dahil tüm işletme içerisinde benimsenerek alışkanlıklar içerisine dahil edilirse başarı da kaçınılmaz olacaktır Sağlıkla ve Güvende Kalın.



Okuldan gelen çocuğum ne yesin?

Uzm. Diyetisyen İpek AĞACA ÖZGER

www.renkli diyet.com youtube/instagram:@diyetisyenipekagaca

Okulların açılmasıyla birlikte çocuklarımız yaz tatilinden daha farklı bir beslenme düzenine geçti. Ebeveynler olarak çocuğumuzun beslenmesini 3 aşamada planlamak önemli. Bunlar: 1- Uyandığı saat itibarıyla okul öncesi süreçte beslenme, 2- Okulda beslenme, 3-Okul sonrası ile yatana kadar süreçte beslenme.

Okuldan Aç Çıkan Çocuğun Beslenmesi İhmal Edilmemelidir

Anne ve babanın da işten geç gelmesi veya yorgun olması nedeni ile okuldan gelen ve akşam yemeğine kadar bekleyemeyen çocuğun beslenmesi göz ardı edilebiliyor. Buradaki küçücük bir durumsal yanlış zaman içerisinde çocuğun alışkanlığı ve davranışı haline gelebiliyor.

Okuldan yorgun ve aç gelen çocuğun enerjisi düşüktür ve hemen bir şey yemek ister. Anne babanın evde olmamasını veya beslenmesinin düşünülmemiş olmasını fırsat bilen çocuk, günün yorgunluğu ile daha kolay tüketebileceği besinlere yönelir. Bu besinler de maalesef büyük çoğunlukla abur cubur olur. Bu nedenle okuldan sonra çocuklara bir ara öğün düzenlemek yararlı olacaktır.

Okuldan eve gelince nasıl bir ara öğün verelim?

Bu ara öğünü planlarken birçok bilgiye sahip olmalısınız ki çocuğunuzun tam olarak miktar ve içerik bakımından besinsel ihtiyaçları karşılanabilsin. Cevabını bilmeniz gereken bazı sorular şöyle: Çocuğunuzun öğlen yemeği saat kaçta servis ediliyor? Öğle yemeğinde neler seçiyor ve ne kadar yiyor? Gün içerisinde beden eğitimi, yüzme gibi fiziksel aktivite dersleri var mıydı? Okul sonrası programlarda ara öğün servis ediliyorsa o gün ne vardı? Bu gibi soruların cevapları ile ara öğünün miktarını belirlerken; öğlen yemeği ne içerikte çıkıyor? Salata, ayran veya süt bulunuyor mu? Çorba var mı? Ekmek tüketiliyor mu? Her gün mutlaka çıkan şeyler var mı, neler? Gibi soruların cevapları ile de içeriği belirleyebilirsiniz.

Okuldan eve gelen çocuk için verilebilecek ara öğün alternatifleri

- Evde yapılmış tam buğdaylı meyveli kek ve süt
- Kurutulmuş elma, incir ve süt
- Otlu, sebze yağsız gözleme ve ayran
- Sade Kefir ve mevsim meyveleri

- Sade kefirin içerisine mevsim meyveleri ile blender
 - Muzu ezip içerisine yulaf koyup püre
 - Mevsim meyveleri blenderden geçirilip içecek ve kuru meyve
 - Kuru meyveler ve yanında ceviz, fındık gibi kuruyemişler
- Okuldan aç gelen çocuk ile beslenmesini birlikte planlayın.

Okul sonrası evde sağlıklı beslenme düzenine devam edilmesi gerekir; bu sistemin çocuğun keyifle ve ilgiyle uygulaması sağlanmalıdır. Çocuğunuzla, ara öğünde neler yemek istediği hakkında konuşabilirsiniz; menülerini sizin yönlendirmeniz ile kendisi seçebilir. Birlikte çeşitli ara öğünler hazırlayabilirsiniz. Market alışverişini birlikte yapabilirsiniz. Bu sayede hem etiket okuma becerisi kazanırken; hem de birlikte bir aktivite yapmak yararlı olabilir.

Okulda eksik kalan besin grupları eve geldikten sonra tamamlanmalıdır.

Çocuklar ve ebeveynler sağlıklı tabak modeline göre beslenmelerini düzenlemeleri gerekir. Gün içerisinde okulda çocuğumuz sağlıklı ve yeterli bir menü tüketememişse eksikler giderilmelidir. Özellikle de sebze, meyve ve protein tüketimi okul saatlerinde sınırlı kalmaktadır. Eksik ihtiyaçlar ara öğünler ve akşam yemeği ile karşılanmalıdır.

Su tüketimi unutulmamalı

Çocuklar yeterli su içmeleri konusunda bilgilendirilmelidir. Okulda su içmeyi unutan veya yeterli su içmeyen çocuğun sıvı ihtiyacı evde karşılanmalıdır. Günde yaklaşık 6-8 su bardağı su içmek iyi bir hedeftir. Sıvı ihtiyacını asitli içecekler, meyve suyu gibi enerji değeri yüksek ve besleyici olmayan içeceklerle karşılamamalıdır.

KAYNAKLAR

1. Garipağaoğlu, M., Özgüneş, N. (2008) Okullarda Beslenme Uygulamaları, Çocuk Dergisi 8(3):152-159
2. Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2015, T.C. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 1031, Ankara 2016.
3. Altay, M., Cabar, H. D. & Altay, B. (2018). Adolesan Dönemi Çocuklarda Beslenme ve Okul Sağlığı. Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2 (1), 173-180. DOI: 10.30561/sinopusd.414093
4. Şimşek, I (2009). Okul Çağı Çocuklarının Beslenme Çantalarının Değerlendirilmesi. Aile ve Toplum, 5(19), 99- 110.



Türkiye'den 144 ülkeye baharat ihrac edildi

Dünya sofralarında pişen binlerce çeşit yemeğin baharatları Ege'li ihracatçılar tarafından gönderiliyor. 2022 yılının ilk yarısında Türkiye 105,7 milyon dolarlık baharat ihrac ederken bu ihracatın 67 milyon dolarlık büyük kısmını Ege İhracatçı Birlikleri üyesi ihracatçılar gerçekleştirdi.

Lezzet tutkunlarının yemeklerde baharat kullanımı dünya genelinde her geçen gün artarken, Ege Bölgesi'nden yapılan baharat ihracatı 2022 yılının ocak-haziran döneminde, bir önceki yılın aynı zaman aralığına göre yüzde 3'lük artışla 64,8 milyondan 67 milyon 58 bin dolara yükseldi.

2022 yılında kekikten çörekotuna, defneden sumağa, kimyondan anasona, ıhlamurdan ada çayına onlarca tür baharatı dünyanın dört bir tarafına ihrac eden Ege İhracatçı Birlikleri üyeleri dünya mutfaklarında pişen yemekleri lezzetlendirmeye devam etti.

Baharat sektöründe 1 milyar dolar ihracat hedefliyoruz

Türk gıda ürünlerinin ABD pazarında bilinirliğini ve ihracatını artırmak için Ege İhracatçı Birlikleri tarafından 4 yıldır TURQUALITY Projesi yürütüldüğünü anlatan Tarakçıoğlu, "Bu projenin en önemli ayaklarından birisi Türk baharatlarının tanıtımıydı. ABD'de baharat kullanımı daha yaygın olduğu batı bölgelerinde tanıtımlarımızı yoğunlaştırdık. Amacımız çevreye duyarlı, üretimlerimizde izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik şartlarını yerine getirerek üretim yapmak, üreticilerimizi bu yönde bilgilendirecek projeleri hayata geçirmek. İzlenebilirlik ve sürdürülebilirlik esaslı üretilen Türk baharatlarının ihracatını düzenli olarak artırmak. Günümüzde yıllık 200-250 milyon dolar aralığında olan

baharat ihracatımızı 1 milyar dolar seviyesine taşımak" şeklinde konuştu. Ege İhracatçı Birlikleri çatısı altındaki baharat ihracatçıları Ege Mobilya Kâğıt ve Orman Ürünleri İhracatçıları Birliği ve Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar İhracatçıları Birliği bünyesinde bulunuyor.

Avrupalı 250 baharatçı Bodrum'da buluşacak

Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Muhammet Öztürk, "Avrupa Baharat Birliği'nin Genel Kurulu'na 12 yıl aradan sonra ev sahipliği yapmış olacağız. Avrupa'da baharat sektörüne yön veren 250 iş insanını Türkiye'de ağırlayacağız. Bu organizasyonda kurulacak iş ilişkilerinin ihracat rakamlarımızın artışına katkı sağlayacağına inanıyoruz" dedi.

Türkiye'nin baharat ihracatında lider ürünlerin kekik ve defne olduğunun altını çizen Öztürk, sözlerini şöyle tamamladı: "Kekik ihracatından 31 milyon dolar, defne yaprağı ihracatından 24,5 milyon dolar döviz elde ederken, 5,1 milyon dolarlık adaçayı, 4,8 milyon dolarlık kimyon, 3,5 milyon dolarlık biberiye, 2,5 milyon dolarlık sumak, 2,3 milyon dolarlık meyan kökü, 1,5 milyon dolarlık anason, 1,1 milyon dolarlık çörekotu ihrac ettik."

2022 yılının Ocak - Haziran döneminde Türkiye'den 144 ülkeye baharat ihrac edilirken, ilk üç ülke Amerika Birleşik Devletleri, Almanya ve Çin oldu. ABD'ye yapılan baharat ihracatı 13 milyon 370 bin dolar olurken, Almanya, Türkiye'den 11 milyon 634 bin dolarlık baharat talep etti. Çin'e yapılan baharat ihracatımız ise; 10 milyon 122 bin dolar olarak kayıtlara geçti.



Glütensiz gıdaların yaşamımızdaki yeri



Buse ÖKSÜZ
Gıda Mühendisi

NOG Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Kurucu ve Genel Direktörü
buse.oksun@nog.com.tr

Her geçen gün değişen gıda tüketim alışkanlıklarına rağmen tahıl ve tahıl grubu ürünleri tüketimi dünyada halen önemini korumaktadır. Gıda sektöründe önemi büyük olan tahıl ve tahıl grubu ürünlerinin tüketimi bazı kişilerde sağlıksal rahatsızlıklara neden olabilmektedir. Tahıl kaynaklı rahatsızlıklardan biri olan çölyak; buğday, arpa ve çavdar gibi ürünlerin tüketimi sonucu bağırsakta ortaya çıkan bir hastalıktır.

Çölyak Hastalığı

Çölyak hastalığı genetik duyarlılığı olan kişilerin gluten proteinini içeren tahıllı gıdaları tüketmeleri sonucu, vücutlarında sindirememelerinden kaynaklanan bir hastalık olarak bilinir. Çölyak hastalığı glutene hassas bağırsak sistemi olarak da bilinen bir gıda intoleransıdır. Hastalığı oluşturan temel etken gluten proteini molekülü: prolamin (gliadinler)dir. Hastalığın vücutta görülmesiyle birlikte ince bağırsakta besin emilimine yardımcı villus yapıları bozulur, bağırsaklara hasar vermektedir. Vücudun gereksinim duyduğu vitamin, mineral ve çeşitli besin maddelerinin emilimi böylelikle azalabilmektedir. Her yaşta görülebilen çölyak hastalığının günlük gluten alımının miktarı da kişilere göre 10-60 mg arasında farklılık göstermektedir. Hastalığın tedavi edilebilir tek yöntemi ise ömür boyu glutensiz gıda tüketimi olarak belirlenmiştir.

Ülkemizde Çölyak hastalığı görülme sıklığı yüzde 1 ile binde 3 arasında değişmekte olup Türkiye'de 250 bin ile 750 bin arasında çölyak hastası tahmin edilmekte iken ancak yüzde 10'nuna tanı konulduğu dikkate alındığında 25 bin ile 75 bin arasında tanı almış hasta beklenmektedir. Toplumda tanı almamış hastalar ise buz dağının görünmeyen kısmıdır. T.C. Sağlık Bakanlığı Bilgi Sisteminden elde edilen verilere göre Türkiye'de tanı konan çölyak hastalığı sayılarının bölgelere göre dağılımı 2017 yılı için aşağıda verilmele birlikte 2019 yılı Mayıs ayı itibarı ile ülkemizdeki Çölyak hasta sayısı 68123'dür.

Avrupa'da hastalığın görülme sıklığı 1/350 ile 1/2000 arasında değişirken, İrlanda ve Avusturya'da hastalık oranı daha yüksektir. Görülme sıklığı Kuzey Amerika'da, Avrupa'dan düşüktür. Ayrıca dünyada Asya,

Hindistan, Güney Amerika ve Pakistan bölgelerinde de hastalığa sık rastlanmaktadır. Afrika, Japon ve Çin kökenliler arasında nadir görülmektedir.

Çölyak hastalığı günümüzde insanoğlunun en sık rastlanan genetik hastalığı olarak kabul edilmektedir. Olgular asemptomatik olabildiği gibi, tanı gecikmesinde ölüme kadar varabilen geniş bir klinik yelpaze ile karşımıza gelebilmektedir. Hastalığın sıklığının son 20 yılda artış göstermesi gıda tüketimindeki değişiklikler dışında, hastalık konusunda farkındalığın artışı, antikor tarama testlerinin olguların kolayca tanınmasına ilişkin uygulamalar olabilir.

Çölyakla Yaşam

Çölyak hastalığının tek tedavi yöntemi ömür boyu glutensiz gıda tüketiminden geçmektedir. Glütensiz beslenmede buğday, arpa ve çavdar içeren her türlü besin maddesinin tüketiminden kaçınılmalıdır. Ancak her çölyaklı bireyin gıdalardaki glutene hassasiyet düzeyleri aynı olmayabilir. Bazı hastalar eser miktarda gluteni tolere edebilirlerken, bazıları da bu oranı dahi tolere edemeyebilir. Bu sebeple çölyak hastaları için glutensiz gıdalar olarak sınıflandırılan özel bir gıda kategorisi bulunmaktadır. Bu ürünler tamamen gluten içermeyen hammaddelerden elde edilmiş ve üretilmiş içeriklerden oluşan gıdalardır.

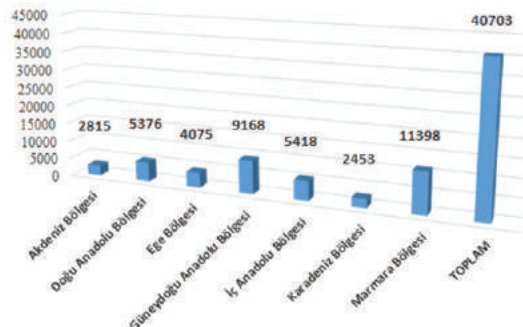
Dünyada çölyakla yaşam konusunda bilinç giderek artmakta ve çölyak hastalarının yaşam kalitelerini arttırmak adına glutensiz gıda ürünü geliştirme çalışmaları da hızla devam etmektedir. Ülkemizde de birçok çalışma yapılmakta ve yeni markalar doğmaktadır. Fakat çölyak hastalarının yaşadıkları en büyük sıkıntılardan biri de market raflarında, hotel, restoran ve kafe menülerinde, glutensiz yiyeceklere yer veren işletmelerin çok az sayıda olmasıdır. Bu bağlamda çölyak hastalarının işletmelerden beklentilerine bakmak gerekir.

Çölyak hastalarının gıda işletmecilerinden beklentileri

Toplumun bilinçlenmesi ve yapılan farkındalık çalışmaları ile çölyak hastalarına özel hizmet veren gıda işletmeleri, otel, restoran ve kafelerin sayısı giderek artmaktadır. Çölyak hastalığı bahsettiğimiz gibi glutenin vücutta sindirilememesi ya da absorbe edilememesinden kaynaklanan bir hastalıktır. Bu nedenle yiyeceklerin hazırlanması, sunumu hastalar için büyük önem taşımakta ve titizlikle çalışmayı gerektirmektedir. Genel gıda tüketim alışkanlığı tahıl içerikli ürün grupları ve unlu mamullerin yoğun olarak tercih edildiği bir toplumda, farklı bir beslenme alışkanlığı sürdürmek zorunda olan çölyak hastaları için restoran, kafe, okul kantini, yemekhane, otel ve benzeri gibi yiyecek-içecek işletmelerinde uygun gıda bulmada sıkıntı yaşayabilmektedirler. Çölyak hastalarının yaşadığı sıkıntıların başında ise ürünlerin kolay erişilebilir olmaması ve daha da önemlisi besinlerle çapraz gluten kontaminasyonu gibi bir sorunla baş etmek durumunda kalıyor olmalarıdır.

Çölyak hastalarının ürün hazırlarken gıda işletmecilerinden en önemli beklentilerinden bazıları ise şunlardır;

- Glütensiz yiyecekler hazırlanırken kullanılacak tüm ürünlerin "glütensiz" olduğundan emin olunması,
- Glütensiz yiyecekler hazırlanırken kullanılan mutfak alet ve ekipmanlarının ayrı olması,
- Glütensiz yiyecekler hazırlanırken kullanılan mutfak aletlerinin, ekipmanlarının ve tezgahlarının özenle temizlenmesi ve hijyeninin ayrı temizlik malzemeleri ile sağlanması,
- Gluten içermeyen gıda malzemeleri çok iyi paketlenmeli ve gluteni içeren gıda maddelerinden ayrırarlarda muhafaza edilmesi,
- İşletmecilerin glutensiz besinin temini konusunda bilgi sahibi olması ve çalışanlarına ürün hazırlarken kullanacakları gerekli bilgi ve donanımı sağlaması çölyak hastalarının mecburi beklentileri arasında yer almaktadır.



TOMRA Food işlenmiş gıda yönetim ekibi, Türkiye'yi ziyaret etti

TOMRA Food'un iki iş alanından biri olan TOMRA İşlenmiş Gıda'nın liderlik ekibi, TOMRA markası 50. yılını kutlarken Türkiye'yi ziyaret etti.

TOMRA Group'un bir üyesi olan TOMRA Food, 25 yıldır Türkiye'de gıda endüstrisine sensör tabanlı ayıklama makineleri ve entegre hasat sonrası çözümleri sunuyor. TOMRA'nın teknolojileri, gıda işleyicilerinin operasyonel verimliliği geliştirmesine, kârlılığı artırmasına ve güvenli gıda tedariki sağlamasına destek oluyor. Türk işletmelerinin bu hedefleri nasıl gerçekleştirdiğini görmek ve sundukları çözümleri yerinde takip etmek üzere TOMRA İşlenmiş Gıda yöneticileri, TOMRA Group dünya çapında 50. yılını kutlarken Türkiye'deki müşterilerin tesislerine ziyarette bulundular.

Ziyaretleri sırasında açıklamalarda bulunan TOMRA Food İşlenmiş Gıda Başkanı Ken Moynihan; "Türkiye, stratejik öneme sahip bir ülke. Kabuklu yemiştan, kuru meyveye, yaş meyveden çeşitli sebzelere kadar dünyada pazar liderlikleri bulunan çok özel bir bölge. Gıda sınıflandırma, ayıklama, soyma ve analitik teknoloji-leri geliştiriyoruz. Türkiye pazarında ilk kez bir temsilci aracılığıyla faaliyet gösterdikten sonra, müşterilerimize daha yakın destek sunmak üzere uzun süre önce kendi ofisimizi kurduk" şeklinde belirtti.

Meyve, sebze, kuru meyve, kabuklu yemiş, tahıl ve tohum ürünleri, patates, protein, şekerleme için dünya genelindeki gıda üretim, paketleme ve işleme tesislerinde 12.800'den fazla kurulu TOMRA ünitesi bulunuyor.

Türkiye, pek çok alanda gıda endüstrisine öncülük ediyor

Ken Moynihan, açıklamasında; "Türkiye, kabuklu yemiş üretiminde başta fındık olmak üzere dünya lideri. Kayısı, incir ve kiraz üretiminde yine Türkiye, dünyada birinci sırada. Elma, vişne ve mandalina gibi meyve ve birçok sebze üretimine baktığımızda dünyada ilk beşte yer alan pek çok ürün Türkiye'de yetiştiriliyor ve dünyanın en büyük ihracatçısı olarak da önemli bir yere sahip" diyerek ekledi; "Ancak bu arada gıda sektöründe de kalite beklentileri, hem ülkelerin iç pazarında hem de ihracatlarında giderek artıyor. Küresel ısınma, iklim değişiklikleri, tarım alanlarının kısıtlı

kalması, sürdürülebilirlik gibi konular da süreçleri zorlaştırıyor. Bu nedenle gıda üreticileri ve işleyicileri, teknolojiye daha fazla yatırım yaparak ürünlerini kusursuz sunmaya ve rekabet güçlerini arttırmaya çalışıyorlar. Dolayısıyla Türkiye'de hali hazırda TOMRA çözümlerini sunan müşterilerimizin yatırımları artarken TOMRA optik ayıklama makinelerini tercih eden işleyicilerin sayısı da her geçen gün artıyor. Biz de TOMRA Food olarak Türkiye'de varlığımızı arttırarak hem ürünlerimiz hem de çözümlerimiz ile müşterilerimize daha da yakın olmaya çalışıyoruz."

Türkiye'deki test ve demo merkezimiz

TOMRA Food'un dünya genelinde bulunan 10 ayrı Test ve Demo Merkezinden biri, İstanbul'daki bölge merkezinde yer alıyor. Burada gıda üreticileri ve işleyicileri, ürünlerine özel ideal ayıklama çözümlerini bulmak üzere TOMRA'nın teknolojileri ile demo gerçekleştirebiliyorlar.

Konu ile ilgili bilgi veren Ken Moynihan; "Geçmişte Türkiye'deki gıda üreticileri ve işleyicilerini Belçika'daki demo tesisimize davet ediyorduk. Ancak 2017 yılında Türk müşterilerimizin ayıklama çözümlerimizi kendi ürünleriyle test etmelerini kolaylaştırmak için İstanbul'da bir Test ve Demo Merkezi açtık. Demo sırasında katılımcılar, TOMRA'nın ayıklama çözümlerini çalışırken yakından inceleyebiliyorlar. TOMRA Food uzmanları ile görüşerek bu teknolojilerin kalite, gıda güvenliği, kârlılık ve sürdürülebilirlik açısından faydaları hakkında daha fazla bilgi alabiliyorlar" diyor.

Yerel satış sonrası hizmetler ile müşterilere yakın

Ken Moynihan; "TOMRA Food bünyesinde müşterilerimize yakın olmanın ve yerel düzeyde güçlü destek sağlamanın önemine inanıyoruz. Bu, ön görülemeyen aksaklıkların mümkün olduğunca engellenmesine ve üretim hatlarının kesintisiz çalışmasına yardımcı oluyor. Türkiye'de büyüyen eğitimli satış sonrası ve servis ekibimiz ile düzenli müşteri ziyaretlerimizi gerçekleştiriyoruz. Ayrıca yerel olarak geniş bir yedek parça stoğu bulundurarak hızlı bir şekilde satış sonrası hizmeti verebiliyoruz. Bu gelişmiş yapımız, Türkiye'deki müşterilerimiz ile güven bağımızın gelişmesini sağlıyor" dedi.



NielsenIQ: Tüketici, pandemi sonrası daha çeşitli markalara yöneldi



Global bilgi hizmetleri şirketi NielsenIQ, tüketicilerin marka tercihleri hakkında en güncel bilgileri ortaya koyan "BalancingAct" araştırmasının sonuçlarını açıkladı. Araştırmaya göre; Türkiye'deki tüketicilerin %62'si COVID-19 dönemi öncesine göre çok daha çeşitli markaları satın aldıklarını ifade ediyor. Tüketiciler, büyük ölçüde kendileriyle mükemmel bir şekilde eşleşen markaları ararken, katılımcıların %72'si yeterince dikkatli bir şekilde araştırmaları halinde tam ihtiyaçlarına uyan bir marka bulabileceklerini düşünüyor.

Türkiye'deki tüketicilerin marka tercihleri



Küçük ve orta ölçekli markaların kendi değerleriyle var olma çabalarına ve tüketicilerin aradığı temel değerlerle uyumlu kalma şekillerini nasıl değiştirdiklerine odaklanan Balancing Act araştırması, tüketici tercihleri ile ilgili önemli verilerin altını çiziyor. NielsenIQ Türkiye Genel Müdürü ve Afrika ve Orta Doğu Analitik Başkan Yardımcısı Didem Şekerel Erdoğan, araştırma sonucunda elde edilen diğer çarpıcı bulguları şöyle açıklıyor; "Araştırmamız, Türkiye'deki tüketicilerin %62'sinin kendi bölgelerindeki küçük işletmelerden, yerel olarak üretilmiş ürünleri satın almayı tercih ettiğini gösterdi. Yine tüketicilerimizin %65'i mümkün olduğunda küçük markaları desteklemeye çalışıyor. Aynı şekilde tüketicilerin %54'ü, küçük markaların özgün olduğunu, %46'sı ise küçük markaların genellikle daha pahalı olduğunu düşünüyor, ancak bu markalar için biraz daha fazla ödemeye hazırlar."

Didem Şekerel Erdoğan "Söz konusu küçük ve orta ölçekli markalar, günümüzün değişen tüketici ortamında büyük bir fırsata sahipler. Araştırmamız kapsamında elde ettiğimiz veriler pandeminin tüketici ihtiyaçlarını, değer algısını ve önceliklerini değiştirdiğini ve bunun tüketicilerin satın alma davranışları üzerinde önemli bir etkisi olduğunu gösteriyor. Ürünün ödenen paraya değer olması (%94), ürün kalitesi (%91) ve bulunabilirlik (%90), tüketicilerin bir markayı satın alma kararını etkileyen en önemli unsurlar olarak dikkat çekiyor. Fiyatlar tüm kategorilerde yükselmeye devam ettikçe, işlevsel satın alma sürecinde uygun fiyat, bu eğilimi destekleyen başlıca neden olarak karşımıza çıkıyor." diyor.

Didem Şekerel Erdoğan, global katılımcıların %48'inin gelecekte daha küçük markalardan alışveriş yapma sıklıklarını artırmayı planladıklarını ifade ederken, gelişen bu yeni ortamda satın alma motivasyonlarını anlayabilen küçük ve orta ölçekli işletmelerin, büyük olasılıkla tüketicilerin en güncel tercihlerinden faydalanacaklarını vurguluyor. Şekerel Erdoğan'a göre; günümüzün makroekonomik ortamı, küçük ve orta ölçekli işletmelerin tüketicilerle bağlantı kurması için mükemmel bir alan yaratıyor ve bu alanda yenilik yapmak için doğru tüketici verilerine dayalı doğru kaldıraçları keşfetmek ise asıl önemli nokta olacak.

"Gastronomide Geleceğin Tasarımları"



24 yıldır yeme içme sektöründe etkileşimi yüksek mekânlar tasarlayan SEKSENDOKUZ, "Gastronomide Geleceğin Tasarımları" buluşmasına ev sahipliği yaptı. 21 Eylül Çarşamba akşamı gerçekleşen etkinliğin teması "6. Duyu" oldu. Bu özel gecede, SEKSENDOKUZ'un tasarım ve uygulamasını üstlendiği, Sosyal Gastronomi Şefi Ebru Baybara Demir imzasını taşıyan Zamarot 1890'ın İstanbul lansmanı da yapıldı.

"12 bin yıllık şehir, bize hayat ağacını mekâna naksetmemizi söyledi"

Mimar Ayşe Çetin, gecede yaptığı konuşmada şunları söyledi: "Proje ilk duyduğumuz andan itibaren bizi çok heyecanlandırdı. Proje sahibinin Ebru Baybara Demir gibi kıymetli bir isim olması, mekânın Mardin'de olması, ilk sıfır atk restoran projesi olması, 6. duyuyu tam da hayal ettiğimiz gibi yansıtabileceğimiz bir konsept yaratma ihtimali gibi unsurlar ekibimizin projeye çok heyecanla sarılmasına sebep oldu."

Tasarıma, Mezopotamya Ovası içinde 12 bin yıldır çeşitli uygarlıklara kucak açmış, farklı mezhep, etnik grup ve geleneklere ev sahipliği yapmış bir dünya kentinde oldukları gerçeğiyle başladıklarını söyleyen Ayşe Çetin, Zamarot 1890'ın tasarım kurgusunu şöyle anlattı: "Mimari açıdan eşsiz Mardin taşı ve taş işlemeciliği çıkış noktamız oldu. İçine girdiğimiz yapının giriş kapısı doğuya bakıyor. Pencereleri kuzeye bakıyor. 1890'lı yıllarda alt çarşıya bağlı olduğu söylenen bina, sonrasında ev olarak kullanılmış. Yapıda Selçuklu ve Artuklu mimarisi ile yığma taş

kesitlerinin öne çıktığını görüyoruz. İç bağımsız kısımda 2 adet kuyu bulunuyor. Odalarda 28 adet küçük, 13 adet büyük niş bulunuyor. Bu yapısal veriler bizim tasarımımızda özellikle dikkat edilmesi gereken alanları da belirledi.

Mardin'de birbirinden farklı inanç ve kültürler yüzyıllardır barış içinde beraber yaşamışlar. Bu bizi büyük şölen masaları kurmaya itti. Uzun, kalabalık, şamdanlarla, çiçeklerle süslediğimiz şölen masaları kurduk.

Bilinen efsaneye göre, Nuh tufanından yedi gün sonra Nuh Peygamber güvercini tekrar salar. Güvercin bu sefer, ağzında yeni koparılmış zeytin yaprağıyla gelir. O zaman Nuh, suların yeryüzünden çekildiğini anlar. Ağzında zeytin yaprağı tutan güvercin, o günden bugüne, ümidin, barışın, yeniden doğuşun sembolü olur. Zamarot 1890 Mardin de böyle yeniden doğdu. Biz o zeytin dalıyla şölen masamızı süsledik. Barışı, bilgeliği, kutsallığı, bereketi sembolize eden zeytin ağaçlarını mekânımızda misafir etmek istedik

12 bin yıllık şehir, bize hayat ağacını mekâna naksetmemiz gerektiğini söyledi. Biz bu projeyi tasarlarken kapılarımız araladık, Mardin'in gökyüzünden gelen güvercinlerini içeri aldık ve mekânımızı güvercinlerle aydınlattık. Mardin'in masalsi dokusunu daha da öne çıkarmak için yüksek ve uçan perdeler kullandık. Sonunda ortaya çıkan mekân hem işiyle, hem sesiyle hem de dokusuyla hepinizi büyüleyerek içine alacak. Başka bir evrene geçtiğinizi hayal ederek, zamanın hangi boyutunda olduğunuzu unutturacak. Mutlaka görmeli ve yaşamalısınız bu deneyimi."





Endüstriyel yemek sektöründe mesleki ve sektörel eğitimlerin önemi

Tuncay BAYCAN

Güvenilir Ürün Platformu Hazır Yemek Komisyonu Başkanı
tuncay@fagrup.com

Günlük sekiz milyon kişiye, yaklaşık 300 bin çalışanıyla hizmet veren ve her geçen gün daha da büyüyen; en önemlisi de insan sağlığına birincil etki eden endüstriyel yemek sektöründe, eğitimin ön planda ve zaruri olması ve bunların zaman zaman pratikle teorinin sorgulanmasına yönelik sınavlarla sertifikalandırılması önemli bir unsurdur.

Bu eğitimler kamusal zorunlu veya işletme içi eğitimler olarak adlandırılabilir. Zorunluluk teşkil eden eğitimlere baktığımızda hijyen ve ustalık eğitimleri olarak ön plana çıkmaktadır. Ancak bu eğitimlerle sertifika alan herkesin hijyeni biliyor veya usta anlamına gelmesi de yersizdir. Yani kısacası sertifikası olan herkes ustadır anlamı çıkartılmamalıdır. Tabii ki gerçek anlamda kendini yetiştirmek ve geliştirmek maksatlı olarak bu eğitimlerde yer almak ve eğitim sonunda ilgili sertifika ile yaptığımız işi belgelendirmek de önemlidir.

Bu eğitimlere kısaca göz atmak gerekirse;

Hijyen Belgesi (Hijyen Eğitimi) ; her işletmenin kendi bünyesindeki gıda mühendisi veya diyetisyenlerle belirli sürelerde işletme içi eğitim olarak verilmesi ve uygulamalar yapılması daha faydalı olacakken, 05.07.2013 tarih ve 286698 sayılı resmi gazete ile yürürlüğe giren "Hijyen Eğitimi Yönetmeliği" ile portör muayenesi yerine uygulanması da tezat doğurmaktadır. Portör Muayenesi çalışanların hastalık taşıyıp taşımadığını tespiti yönelik bir uygulama iken, hijyen eğitimi kişilere temizliği ve hijyeni anlatmaya ve öğretmeye yönelik bir uygulamadır. İnsan sağlığına etki eden kişilerin sağlık durumlarının sorgulanması birinci aşama, çalışırken dikkat etmesi gereken temizlik ve hijyene yönelik eğitim ikinci aşama olmalıdır.

Ustalık Belgesi (Ustalık Eğitimi) ;her alanda olduğu gibi yapılan işin belgelendirilmesi önemli bir güzelliştir. Ancak sadece zorunlu olduğu için belge almaya yönelik faaliyetlerde doğru değildir. Belgesi olan herkes de usta anlamı taşımamalıdır. Bu eğitimlerin sadece mesleki eğitim merkezleri veya halk eğitim merkezleri ile sınırlandırılmayıp, özellikle üniversitelere bağlı sürekli eğitim merkezleri tarafından da verilmesi gerekli ve yeterli olmalıdır. O alanda çalıştığı sigorta gün sayısının yanında aşamalı olarak

uygulamalı eğitim programlarının artırılması ve değerlendirmeyi doğru yapabilen sınav komisyonu ile değerlendirmeler yapılması da önemli unsurlardandır.

Şahsi kanaatim şudur ki ; sektörümüzün en önemli eksikliklerinin başında ise kalifiye yönetici ve işi yönetebilecek insanların yetersiz olması, liyakat yerine farklı kriterlerin önemsenmesidir. Bu da işletmeye ve işverene zarar vermektedir. Bu eksikliğin giderilmesine yönelik olarak üniversitelerin sürekli eğitim merkezleri veya mesleki eğitim merkezlerinin eğitim ve sınav takvimi oluşturması faydalı olacaktır. "Catering Hizmetleri Yöneticisi" olarak eğitim almış olmak, başta gıda mühendisi, diyetisyen, gıda teknikeri arkadaşlarımıza fayda ve iş bulma kolaylığı sağlayacaktır. Yaklaşık 300 bin kişiyi istihdam eden ve günlük sekiz milyona yakın insanın sağlığına etki eden sektörü eğitilmiş insanlarla yönetmek daha faydalı olacak ve müşteri memnuniyetini de olumlu etkileyecektir.

Bu eğitim programında yöneticilere veya yönetici adaylarına hizmetin bütün aşamalarını içeren eğitimler verilmesi ve sertifikalandırılması sektörümüz açısından fayda sağlayacaktır. Bu eğitim programlarına katılan kişilerin çalışanlarını eğitmesi ve yönlendirmesi daha kolay olacaktır.

Son olarak bir "Catering Hizmetleri Yöneticisi" ne verilebilecek eğitim içeriğini sıralamak gerekirse;

- Personellerin işe alım süreçlerine yönelik oryantasyon eğitimi
- Gıda güvenliği ve hijyen eğitimi
- Menü Planlama eğitimi
- Gramaj ve fire çalışması
- Sektörel Bilgilendirme
- İnsan ilişkisi ve iletişimin önemi
- Üretime genel bakış ve üretim ve servis alanlarının alanlarına yönelik genel bilgilendirme
- Atık yönetimi ve israfın önlenmesi
- Hammadde ve tedarik yönetimi
- Personel yönetimine genel bakış



Düzenli takip etmek için
ABONE olun

Fiyat artışları, alışveriş alışkanlıklarını değiştirdi

Artık her 3 kişiden birinin alışverişte tek kriteri “En Ucuz” ürünü satın almak.



Son dönemlerde iğneden ipliğe tüm ürünlerde görülen fiyat artışları, tüketicilerin alışveriş alışkanlıklarını değiştirdi. Türkiye'nin ilk para iadeli alışveriş sitesi Avantajix.com düzenlediği ankette, üyelerinden rastgele seçtiği 2 binine, “Alışveriş yaparken öncelikli kriteriniz nedir?” diye sordu.

Ankete katılanların bu soruya verdiği en popüler cevap yüzde 45 ile fiyat/performans açısından “Uygun Fiyat” oldu.

Tek kriteri “En Ucuz” olanların oranı ise yüzde 35 oldu.

En pahalı ürün alanların oranı yüzde 5'e geriledi

“En ucuzu da almam, en pahalıyı da ortasını tercih ederim” diyenlerin oranı yüzde 15 olurken, “En pahalı ürün en kaliteli üründür” anlayışına sahip olup, alışveriş yaparken tercihini hep en pahalıdan yana kullananların oranı ise yüzde 5'te kaldı.

“EN UCUZ” ÜRÜNLERİN MÜŞTERİSİ ARTTI

Avantajix.com Kurucu Ortağı Güçlü Kayral, tüketicilerin alışveriş alışkanlıklarını belirlemek amacıyla bu tür anketleri zaman zaman tekrarladıklarını belirterek şunları söyledi:

“2018 yılında da aynı anketi yapmıştık. Son 4 yıldaki en büyük değişim tek kriteri en ucuz ürün olanlarda. Bu kişiler üründe kaliteyi önemsemezler, ihtiyaçlarını karşılamak yeter onlar

için. Kırık yumurta, kırık pirinç, çakma ürün, defolu giyecek almaktan çekinmezler. Önceki ankette bu kişilerin oranı sadece yüzde 10'du, bugün bu oran yüzde 35'e kadar yükselmiş durumda.

Alışverişlerinde fiyat/performans açısından en uygun fiyatlı ürün tercih edenlerin oranı geçmişte yüzde 65'ler civarındaydı. Bu kesimin üçte birinin tercihinin artık ‘En Ucuz’a kaydığını gözlemliyoruz. Ortalama fiyat tercih edenlerin oranı değişmezken, sürekli en pahalı ürün tercih edenlerin oranı yüzde 10'dan yüzde 5'e geriledi.”

“En ucuz” ürünlerin müşterisi arttı

En ucuz ya da uygun fiyatlı ürün arayışındakilerin alışverişte online platformları tercih ettiklerine dikkati çeken Güçlü Kayral, “Son dönemlerde fiyatlar oldukça oynak. Aynı ürün farklı mağazalarda çok değişik fiyatlara satılabiliyor. Dijital alışverişte, karşılaştırma sitelerini kullanarak her ürünün en ucuzuna, en uygun fiyatlısına birkaç saniyede ulaşabilirsiniz. Avantajix.com gibi her alışverişe nakit para ödeyen siteler kullanıldığında alışveriş çok daha cazip hale gelebiliyor” ifadelerini kullandı.





Hayallerime Dokunmak

@hayallerimedokunmak

@hayallerimedokunmak

YouTube Gülçin Soyutun

Blog: www.hayallerimedokunmak.com

Ürdün Gezi Notları - 3 Lut Gölü, Madeba

Deniz seviyesinin 430 m. altına inmeye ne dersiniz? Yanıtınız "Evet" ise bu yazı tam sizlik.

Ürdün'ün en gizemli yerlerinden olan Ölü Deniz ya da Lut Gölü'ndeki maceramız Petra'dan başladı. Araba Vadisi üzerinden Lut Gölü'nün güney kıyılarına ulaştık. Yol güzergahımızda bulunan Vadi Araba, ilginç taşlık yapısı, çölü ve kıvrıla kıvrıla uzanan virajlarıyla takdiri hak ediyor.

Lut Gölü

Lut Gölü hakkında kısacık bir hatırlatma yapayım. Üç semavi dinin kitapları Tevrat, İncil ve Kuran'da Lut Gölü'nden bahsediliyormuş. Hz. Lut'un, Sodom ve Gomorra şehirlerine gönderildiği fakat halkın sapkınlıklarından vazgeçmemesi üzerine iki şehrin Allah tarafından yok edildiği anlatılıyor. Yani şehirler yer altına gömülüp, üzeri sularla kaplanmış ve Lut Gölü oluşmuş. O yüzden göl deniz seviyesinin çok altındaymış.

Normal olarak tüplü dalışlarda en fazla 30-35 m. derinliğe kadar dalınabiliyor. Daha derinlere sanayi dalgıçları dalabiliyor. Fakat Lut Gölü'nün bulunduğu Vadiye yani deniz seviyesinin 430 m. altına ancak denizaltılar inebiliyor. İşte böyle muazzam bir derinliğe arabayla ne zaman indiğimizi anlamadık. Fark ettiğimiz tek şey hava sıcaklığının artması oldu. Laf aramızda çölün ortasında olunca sıcaklığın biraz daha artması bizi pek etkilemedi. Göle yaklaştığımızda "Dünyanın en alçak yerindeki Müze" karşımıza çıktı. Göz göre göre de es geçemedik. Zaten Jordann Pass yani Ürdün Müze kartlarımızda olunca kartlarımızı gösterip içerisini ziyaret ettik. Serin, küçücük bir müzede göl ve çevresinden çıkarılan eserler sergileniyor.

Müzeden sonra bu ilginç gölün manzarası da başlamış oldu. Yeşil, berrak ve güneşte pırıl pırıl parlayan suyuyla sahilde katmanlar halinde birikmiş beyaz tuz kristalleri aklımızı başımızdan aldı.

Kıyadaki plajların büyük kısmı lüks otellere ait. Elinizi kolunuzu sallayarak göle giremiyorsunuz. Biz de Vadi Mujib yakınlarındaki ücretsiz halk plajında göle girdik. Suyun tuz oranı %30 olduğu için, girer girmez hop diye kaldırıyor. Ne yüzebiliyorsunuz, ne de batabiliyorsunuz. Zaten gözler için zararlı. Göze kaçması halinde kör edebiliyor. Giderseniz yanınızda tatlı su bulundurun. Çıkcınca elinizi yüzünüzü mutlaka yıkayın.

Göldeki gün batımı Ürdün tarafından, gün doğumysa İsrail tarafından seyrediliyor. İki kere gün batımı izledik. Bence abartıldığı gibi müthiş değil ya da denk gelmedik. Bizce normal bir gün batımıydı.

Vadi Mujib

Lut Gölü'ne dökülen Arnon Nehri'nin kayaları oyarak oluşturduğu Mujib Vadisi Ürdün'ün bir başka güzelliği. Sıcak günlerde, ılık, tatlı su içinde yürüyüş, bazı yerlerde yüzme ve hatta body rafting yapma şansınız oluyor. Rehbersiz kanyona giriş var. Ancak önceden birkaç kere kanyon geçişi deneyimlerseniz iyi olur. Tehlikeli değil fakat tedbiri elden bırakmamak gerekiyor.

Nebo Dağı

Başkent Amman'a doğru giderken birkaç önemli yere daha uğrayacağız. Bunlardan ilki Tevrat ve İncil'de adı geçen Nebo Dağı. Hz. Musa'nın vadedilen toprakları gördüğü ve öldüğü yer olarak kabul ediliyormuş. Ayrıca Hz. İsa'nın da ilk hac yolundaki duraklarındanmış. Yakın zamana kadar bu önemli dağa tırmanılarak ulaşılmıyormuş. Artık dağdaki kutsal alanın girişine kadar yol var. Araçlarla gidilebiliyor. Rivayete göre Hz. Musa'nın mezarının üzerine yapılan kilise tepede. İçinde eski kilisenin muhteşem mozaikleri de görülüyor. Gittiğimizde Latin Amerika'dan gelen kalabalık bir hacı grubu İspanyolca ilahiler eşliğinde dua ediyordu. Tepede kilisenin dışında heykeller de var. En ilginç olanı "Yüzsüz Yılan" heykeli. Papa II. John Paul'un 2000 yılında 20.000 kişinin katılımıyla gerçekleşen ayininin anısına yapılmış. Yüzsüz Yılan'ın hikayesi şöyle; Hz. Musa kavmini Hz. Harun'a emanet edip gitmiş. 40 yıl sonra döndüğünde kavminin, altın bir buzağıya taptığını görmüş. Onları tekrar dine davet edip, ikna etmek için uğraşmış. Ancak başaramamış. Bunun üzerine kavmi için Tanrı'dan af dilerken, elindeki asayı fırlatmış. Asa toprağa saplanmış ve üzerine yılanlar dolanmış. Bu heykelinde rivayeteki asanın saplandığı yere dikildiği kabul ediliyor.

Bu arada tepenin manzarası muhteşem. Lut Gölü, Filistin, İsrail, Kudüs her yer görülüyor.

Medeba(Madaba)

Nebo Dağı'nın eteklerinde ve Tarihi Kral Yolu üzerinde bulunan Medeba "sessiz su yada kaynak" anlamına geliyor. Ürdün'ün



5. büyük şehri. Bizans İmparatorluğu döneminden kalan mozaikleriyle ünlü. 19 yy.da eski bir kilise üzerine inşa edilen St. George Kilisesi, en önemli mozaik eseri barındırıyor. Kilisenin tabanında bulunan mozaik M.S. 6 yy.da Lübnan'dan Mısır'a kadar olan bölgeyi gösteren antik bir harita. Maalesef büyük kısmı yok olmuş. Daha fazla tahribata uğramaması için üzeri halıyla kaplanmış. Belli saatlerde ziyarete açılıyor.

Gittiğimizde kilise kapalı olunca geceyi şehirde geçirdik. Sabah antik haritayı ziyaret ettik. Mini minnacık taşlarla yapıлып, ince detaylarla tanımlanan haritaya hayran kaldık. Kimbilir orijinali ne kadar muhteşemdi?

St. George Kilisesinin dışında Arkeoloji Müzesi, Arkeolojik Park, St. John the Baptist Kilisesi farklı mozaikleri ve antik şehirden kalan eserleri görebileceğiniz yerlerden. Buralarda da dikkatimi çeken, Bizans dönemi mozaiklerinde şehirleri güzel kadın figürleriyle tanımladıkları oldu. Medeba'yı mavi gözlü, sarışın bir Kraliçe olarak tanımlamışlar. Bu figür yaygın olarak kullanılıyor.

Şehirde mozaik işçiliği devam ediyor. Çok güzel mozaik tablo, sehpa gibi ürünler yapılıp, satılıyor. Ziyaretçi Merkezinde bulunan 6 m. yüksekliğinde 30 m. uzunluğundaki mozaik pano yaklaşık 2 milyon taştan oluşuyor. Ürdün'ün tarihi ve önemli yerlerini gösteriyor. Bu panonun Guinness Rekorlar Kitabı'na girmesi bekleniyor. Medeba Şehri'nden İncil'de de birkaç kez bahsediliyor deyip, Hristiyanlar için kutsal olan hac yollarına düşüyor.

“Ürdün Ötesinde Bethany” Vaftiz Siti (El-Mağtas)

Medeba'ya 40 km. uzaklıkta bulunan vaftiz alanı, Hz. İsa'nın Hz. Yahya tarafından Jordan Nehri'nde suya batırılarak vaftiz edildiği yer. Aslında vaftiz kelime anlamı olarak suya batırma.



Fakat mana olarak günahlardan arınma ve cennetin kapılarının açıldığı Hristiyanlığın ilk başlangıç yeri olarak kabul ediliyor.

1967 yılında İsrail ile Arap ülkeleri arasında yaşanan 6 Gün Savaşı sonrası bölgeye mayın döşenmiş. Ancak 1994 yılında yapılan barış anlaşmasıyla bölge mayınlardan temizlenip ziyarete açılabilmiş. 2015 yılında “Ürdün Ötesinde Bethany” Vaftiz Siti adıyla Unesco Dünya Kültür Mirası listesine alınmış. Bölge hac ve sit alanı olarak belirlenmiş.

Hristiyan alemi için çok kutsal olan Jordan yani Ürdün nehri artık ortadan ikiye ayrılmış. Bir tarafı Ürdün'e, diğer tarafı İsrail'e ait. Turizme açılmış. Hacılar rahatlıkla ayin yapabiliyor. Epifani Bayramı'nda (6 Ocak), Hz. İsa'nın vaftiz edilmesini kutlamak için binlerce kişi buraya geliyor.

Gittiğimizde maalesef böyle bir törene rastlamadık. Büyük ihtimal turistleri törenden sonra ziyarete alıyorlar. Manastır kalıntıları, kiliseler ve haç şeklinde vaftiz havuzları gördük. Bizi gezdiren görevli havuzun Hz. İsa'nın ilk vaftiz olduğu yer olduğunu fakat nehir yatağı zaman içinde bozulup yer değiştirdiği için şimdi iç kısımda kaldığını söyledi.

Bölgede bir de İlyas Tepesi var. Hikayesi şöyle: Hz. İlyas, Hz. Musa'dan sonra yine İsrailoğullarına gelen bir peygambermiş. Onlara Tevrat'ı okuyup, yıllarca doğru yola sevk etmeye çalışmış. Başaramayınca, ölmek için Allah'a yalvarmış. Duaları uzun süre kabul olmamış en sonunda Allah ona ateşten bir at gönderip cennete almış. Burası da Hz. İlyas'ın göğe yükseldiği yermiş. Bu arada Kuran-ı Kerim'de de İlyas Peygamberden bahsediliyor.

Yazımızın sonuna da geldik. Gelecek sayıda buluşmak üzere. Sağlık, huzur, mutluluk dolu günler sizinle olsun. Hayallerinize dokunmanız dileğiyle...





Her insan Covid'i tadacak mı?

Yüce CANOLER

Ziraat Yüksek Mühendisi

Bilimsel Tavukçuluk Derneği (WPSA Türkiye Şubesi) Yönetim Kurulu Üyesi

yucecanoler@gmail.com

80 yıllık ömrümün son 3 yılını Covid-19 dan saklanarak geçirdim. Düne kadar bu konuda başarılı olduğumu düşünüyordum. Son 4 aydır Erdek'te günümüzün çoğunu açık havada geçirmenin verdiği özgürlükle mutlu mesut yaşarken bir akşam ne olduğumu anlamadan çat kapı Covid'i karşımda hatta kendimi onun kollarında buldum. Ertesi gün PCR testi vasıtasıyla düşman işgalinden emin olarak savunma zırhına bürünmeye çalıştıysam da daha ilk adımda hayal kırıklığına uğradım. Beni telefonla arayan Filyasyon Ekibinden bir yetkili genel durumum hakkında bilgi aldıktan sonra hastaya çorba sorar gibi "İlaç kullanmak istiyor musunuz?" dedi. Tuhafıma gitti ama "Evet" diyerek olumlu yanıt verdim. Telefonda ki ses "Şu anda elimizde ilaç yok(!) Müdürlük bize ilaç gönderirse biz size getiririz. 7 gün kendinizi karantinaya alın, nefes almakta zorlanır ve ağırlaşırsanız 112 yi arayın (!) Geçmiş olsun " deyip telefonu kapattı. Telefon elimde ne yapacağımı bilemeden öylece kalakaldım. Salgın hastalığa karşı arkasına saklanmaya çalıştığım Devlet elbette bu değildi. Ben herhalde baştan beri anlatılanları yanlış algılamışım. Sadece ben mi yanlış anladım. Ya siz nasıl anladınız bilmiyorum ama bu telefon görüşmesinden sonra sağlık sistemine oluşturmaya çalıştığım güven kağıttan bir kule misali yerle bir oldu.

İki gün sonra eşim de Covid'e yakalandı. İkimiz de birbirimizin desteğinde karantina süremizi doldurduk. Zaman zaman sıkıntılı günler ve geceler geçirek de hamd olsun hastalıkla girdiğimiz mücadeleyi en az hasarla kazandığımızı söyleye bilirim.

Yıllardır Covid-19 ile mücadele konusunda türlü yayınları incelemiş ve saatlerce uzman kişileri dinlemiş olmama rağmen yapılacak işler ve alınacak tedbirler konusunda hala bazı eksiklerimin olduğunu bu süreçte anladım. Virüs her yıl mutasyona uğruyor, aşılar buna paralel olarak 4,5,6... hatırlatma dozlarıyla çoğalmaya devam ediyor, tedaviler, ilaçlar ve mevcut bilgiler giderek hem değişiyor hem de çoğalıyor.

Yaşadığım bu süreç 2005 – 2006 yıllarında Kuş Gribi AI (Avian Influenza) salgınında yaşananları hatırlamama sebep oldu. İlginçtir, her iki salgınla ilgili olarak yapılan mücadelede ve halkın tepkilerinde benzer sonuçlar olduğunu gördüm. Kuş Gribi AI ile mücadele süreciyle ilgili olarak yapılan Ankara Üniversitesi

Veteriner Fakültesinde yapılan bir araştırma ve anket bulguları (*) raporundan benzerlik açısından ilginç bulduğum birkaç pasajı sizlerle paylaşmak istiyorum.

"Ailelerin AI krizinin nedeni hakkındaki düşünceleri"

"Ankete katılan kişilere Türkiye'de AI salgınının olduğuna inanıp inanmadıkları sorulmuş ve %56'sının Türkiye'de AI salgınının olduğuna inanmadığını, bunun bir komplo olduğuna inandığı ortaya çıkmıştır. Ancak bu oran iller itibarıyla önemli farklılıklar göstermiştir. Ağrı'daki üreticilerin %73'ü AI salgınının varlığına inanırken, bu oran Kars'da %67, Erzurum'da %50, Van'da %43, Iğdır'da %25, Ankara'da %22 ve Balıkesir'de %12 olmuştur."

"Köyde kanatlı hayvan yetiştiren ailelere, AI salgınlarının kriz halini almasının en önemli nedeninin ne olduğu sorulmuştur. Alınan yanıtlara göre, köylü ailelerin %51'i, krizin asıl sorumlusunun medya olduğunu; haberi oldukça abartılı sunarak halkı paniğe sevk ettiğini bildirmişlerdir. Ailelerin %20'si ise, piliç eti ve yumurta üreten firmaları suçlamıştır. Köylüler, onlardan tavuk ve yumurta satın alması için krizi bizzat firmaların çıkardıklarını düşünmektedir. Kendileri ise krizde hiçbir olumsuz rollerinin olmadığını ifade etmişlerdir."

"Ailelerin AI ile ilgili bilgi düzeyi ve bilgi kaynakları"

"Ankete katılan kişilere salgın öncesi AI konusundaki bilgi düzeyleri sorulmuş, %40'ı yeterince bilgiye sahip olduklarını; %17'si çok az bilgilerinin olduğunu, %47'si ise hiç bilgilerinin olmadığını bildirmişti. Bu istatistikler ilden ile önemli değişiklik göstermiştir. Ailelerin %90'ı AI ile ilgili bilgiyi "televizyon"dan elde ettiğini bildirmişti."

"Ankete katılan kişilere AI konusundaki bilgi seviyelerini ölçmek amacıyla, hastalıkla ilgili çeşitli sorular sorulmuştur. AI ile ilgili temel sorularda üreticilerin bilgi seviyelerinin oldukça düşük olduğu, 2. soru hariç, üreticilerin sorunun yanıtı konusunda genel fikrinin olmadığı veya yanlış yanıtladığı görülmüştür."

"Ailelerin Devletin mücadelesi ile ilgili düşünceleri"

"Anketin yapıldığı kişilere devletin itlaf faaliyetleriyle ilgili diğer görüşleri de sorulmuş ve elde edilen bulgular aşağıda sunulmuştur."

Tablo3.55. Kırsalda yaşayan ailelerin devletin AI mücadelesi ve yardımları hakkındaki görüşleri

Tablo3.55. Kırsalda yaşayan ailelerin devletin AI mücadelesi ve yardımları hakkındaki görüşleri

| | Cok kötü (%) | Kötü (%) | Vasat (%) | İyi (%) | Cok iyi (%) | Toplam (%) |
|--|--------------|----------|-----------|---------|-------------|------------|
| Devletin sizi hastalık hakkında bilgilendirme çabası hakkındaki görüşleriniz nelerdir? | 20,2 | 21,4 | 11,2 | 38,2 | 9,0 | 100 |
| Bakanlığın mihrakta hastalıkla mücadele faaliyetlerinin başarısı ile ilgili görüşleriniz nelerdir? | 13,5 | 16,9 | 6,7 | 46,1 | 16,9 | 100 |
| İtlaf için devletin hayvan başına ödediği miktarın yeterliliği konusundaki görüşleriniz nelerdir? | 23,6 | 32,6 | 15,7 | 22,5 | 5,6 | 100 |
| İtlaf için ödemenin zamanında yapılması konusundaki görüşleriniz nelerdir? | 2,3 | 4,5 | 18,0 | 36,0 | 39,3 | 100 |
| Ödeme faaliyetlerinin organizasyonu konusundaki görüşleriniz nelerdir? | 7,9 | 12,4 | 14,6 | 25,8 | 39,3 | 100 |

“Köyde kanatlı hayvan yetiştiren ailelerin ‘devletin kendilerini hastalık hakkında bilgilendirme çabasıyla ilgili görüşleri’ oldukça farklılık arz etmektedir. %42’si vasatın altında değerlendirirken, %47’si ise bu soruyu vasatın üzerinde olarak değerlendirmiştir.”

“Bakanlığın mihrakta hastalıkla mücadele faaliyetlerini aileler genelde başarılı bulurken (%63), önemli bir kısmı da (%30) başarısız bulmaktadır.”

“AI’nin sosyo-ekonomik etkileri ve köylülerin hastalık ve hastalık kontrolüne bakış açılarını ortaya koyan oldukça çarpıcı bulgular elde edilmiştir.”

“Halkın hastalık konusundaki bilgisizliği ve bilinçsizliği yanında, bakanlığın itlafın organizasyonundaki aksaklık ve kusurları, hayvanların en az %8’inin itlaf edilememesine; %11’inin de yetiştiricinin kendisi tarafından itlafın gerçekleştirilerek daha da riskli bir durum yaratıldığını ortaya koymaktadır.”

Araştırma ve anket bulguları, köylü ailelerin AI salgını konusunda yeterli bilgi ve bilince sahip olmadığını, hastalığın varlığına genelde inanmadığını, bunu entegre piliç ve yumurtacı firmaların komplosu olarak algıladıklarını ortaya koymuştur. Diğer taraftan söz konusu ailelerin eğitimi açısından en etkili olabilecek medya kanalının televizyon olduğu da araştırma bulguları arasındadır.

Değerli okuyucular, anket sonuçlarına göre itlafların yapıldığı köylerde yaşayanların %56’sı yaşananlara rağmen Avian Influenza yani kuş gribi hastalığının varlığına inanmıyor ise bu insanları kuş gribi riskinden korumak da öyle kolay olmayacaktır. Bu köylerde yaşayanların %47’si kuş gribi hastalığı hakkında hiç bilgisinin olmadığı belirlenmiş. İnanıyorum ki bu insanlara gerekli bilgiler ulaştırıldığı zaman kuş gribi hastalığının varlığına inanmayanların sayısı çok aşağılara düşmüş olacaktır.

Salgın hastalıkların ortaya çıkışı konusunda üretilen komplo teorileri halk arasında hızla taraftar bulabilmektedir. Salgına karşı piyasaya sürülen aşılarda da aynı şekilde komplo teorilerine inananlar aşı karşıtı aktivistler, aşı uygulamasından beklenen faydanın düşük seviyede kalmasına sebep olabilmektedirler. Halk Devlet tarafından salgına karşı alınan tedbirleri ve maddi destekleri yeterli bulmadığı gibi güvenilir de bulmamakta, kendi başının çaresine bakmak gibi münferit yollara sapmayı tercih etmektedirler.

Kuş gribi AI salgını önleme çalışmalarında yoğun faaliyet gösteren Tarım ve Orman Bakanlığının ilk iki yıl sonunda duruma hâkimiyet sağlamayı başardığını söylemek mümkündür. 2005-2006 yıllarında Bakanlığın yaptığı çalışmalar ve aldığı sonuçlar durumu izleyen Avrupa Birliği uzmanları tarafından beğeni ve takdirle karşılanmıştır. Düzenledikleri raporda, Türkiye’nin kuş gribi ile mücadele yöntemleri konusunda başarılı buldukları uygulamalarının diğer ülkeler tarafından da benimsenmesini tavsiye etmişlerdir.

Böyle benzer bir deneyime sahip olan Veteriner Hekimlerin hizmetlerinden COVID-19 ile mücadelede neden yararlanılmamış, veteriner hekimler neden mücadelenin dışında bırakılmıştır bunu anlayabilmiş değilim. Veteriner Hekimlerin değeri bilinmedi de pandemi sürecinde eşini, çocuğunu ve evini ihmal ederek kelle koltukta çalışan Doktorlarımızın ve sağlıkçılarımızın değeri bilindi mi? HAYIR. Şikayet eden doktorlara pişkin bir tavırla kapıyı gösterdik. Nankörlük olimpiyatları yapılsaydı altın madalyaları kimseye kaptırmazdık.

“Her İnsan Covid’i Tadacak mı?” sorusuna cevabım EVET olacaktır. Nasıl ki aşı olsak bile gribe yakalanmayı her zaman ihtimal dâhilinde kabul ediyor isek ve ilaç alırsak 7 günde, ilaç almazsak bir haftada atlatılan sıradan bir hastalık olarak tarif ediyor-sak, Covid-19’un da bundan farklı olmayacağını Doktor oğlum Özgür Canoler ifade etmiştir.

(*) Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi tarafından yapılan araştırmanın adı “Türkiye’de Yaşanan Avian Influenza Krizinin Kanatlı Sektörü, Köy Tavukçuluğu ve Tüketiciler Üzerindeki Sosyo-ekonomik Etkileri” Araştırma Prof. Dr. Cengiz YALÇIN ve ark.2007 tarafından yapılmıştır. Anket çalışması Eylül 2006- Mart 2007 tarihleri arasında, AI salgını nedeniyle karantina önlemlerinin uygulandığı Türkiye’nin Batı’sından Balıkesir ili, Doğu illerinden ise Erzurum Kars, Ağrı, Van ve Iğdır illeri ve İç Anadolu Bölgesi’nden de Ankara ili olmak üzere 7 ilde tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen toplam 89 hanehalkı üzerinde yüz yüze görüşme şeklinde yapılmıştır.

“Hilton İstanbul Bakırköy”de Marmara Denizi eşliğinde rüya gibi bir "düğün"



İstanbul Bakırköy’de panoramik deniz manzarasına sahip Hilton İstanbul Bakırköy, her türlü beklentinizi karşılayacak davet alanları ve deneyimli servis ekibiyle en özel gününüzü unutulmaz kılmak ver üya gibi bir düğün yaşatmak için sizleri bekliyor.

Hem modern ve şık salonları, hem de geniş yeşil alana

sahip muhteşem bahçesiyle farklı mekânlar sunabilen Hilton İstanbul Bakırköy, konuklarının eşsiz bir düğün gerçekleştirmesi için her şeyi en ince ayrıntısına kadar planlıyor.

Hilton İstanbul Bakırköy düğünlerinde tüm hizmetler, Hilton kalitesini konuklara sunmak üzere tasarlanıyor.

Yeni sezona ALMİRA HOTEL ile keyifli başlangıç



Bursa’nın kalbinde tarihi ve kültürel merkezlerin kesişim noktasında yer alan Almira Hotel, dünya mutfağının eşsiz lezzetleri ve Almira SPA’nın rahatlatıcı terapileri eşliğinde yeni sezonda misafirlerini karşılıyor.

35 yıllık tecrübesi ve üstün hizmet kalitesiyle Almira Hotel, yeni sezonda da adından söz ettirmeye devam ediyor. Farklı tatları tek çatı altında buluşturan restoranları, özel arınma ve tazelenme tekniklerinin uygulandığı SPA merkezi, iş toplantıları, kutlamalar ve özel etkinlikler için 1000 kişilik kapasiteyle eksiksiz teknik donanıma sahip salonlarıyla bir şehir otelinin ötesine geçerek kişiye özel hizmetler sunuyor.

Yeni Sezona taze bir başlangıç için huzur dolu atmosferiyle Almira SPA

Bursa’nın şifalı kaplıca sularından ilhamla tasarlanan Almira SPA; hamam, kaplıca ve termal su geleneğini modern konseptiyle birleştiriyor. Marmara mermeri, bambu ve ahşap benzeri natürel dokularla dekore edilen Almira SPA, lüks ve konforlu hizmetleriyle misafirlerine özgün deneyimler yaşıyor. Uluslararası kalite belgelerine sahip Doğu SPA bakım ürünleri kullanılan, Ladies SPA ve Splash Kids Zone alanlarına mevcut SPA merkezinde farklı ısı derecelerine sahip saunalar, tuz, buhar, kese ve bakım odaları, jet pool, kapalı ve termal havuzlar yer alıyor. Almira SPA, alanında eğitimli uzman kadrosu ve terapistleriyle tüm misafirlerini huzur dolu ve rahatlatıcı bir yolculuğa çıkarıyor.



“Grand Hyatt İstanbul” da düğün sezonu dört mevsim

Grand Hyatt İstanbul, tarih, kültür ve lezzetin şehri İstanbul’un büyüğü atmosferiyle hayallerdeki düğün gününü unutulmaz anlara dönüştürüyor. Şehir merkezinin tam kalbinde yer alan Grand Hyatt İstanbul, ulaşım kolaylığı sağlayan konumu, yeşillikler içinde yer alan huzurlu bahçesi ve havuzuyla hayalleri bir adım öteye taşıyor.

İstanbul’un en önemli yaşam merkezlerinden Harbiye’de yer alan Grand Hyatt İstanbul, çağdaş tasarımı ve misafirperverliği ile sonsuz aşkın, birlikteliğin sembolü düğün gününü, çiftler ve sevdikleri için unutulmaz kılyor.

Heyecan verici şehir hayatını dinlendirici bir inziva ile harmanlayan Grand Hyatt İstanbul, farklı alanlara sahip bahçesi, havuz başı yemek alanı, çim nikah seremonisi alanı ve kokteyl için gizli bahçesiyle pek çok seçenek sunuyor. Kışın ve bahar aylarında ise 395 metrekarelik ferah balo salonuyla hizmet veriyor.

Havuz başında veya balo salonunda 300 kişiye kadar misafir ağırlamaya imkan sağlayan özel düğün paketinde, ön kokteyl, dört aşamalı düğün yemeği ve limitsiz yerli içki bulunuyor. Profesyonel düğün ekibiyle kişiye özel temalı düğün paketleri de sunan Grand Hyatt İstanbul, her bütçeye özel alternatifli menüler hazırlıyor.



Wish More Hotel Grubu’nun 2016 yılında Bayrampaşa’da açılan ilk otelinden sonra Wish More Hotel Şişli de kapılarını misafirlerine açtı. Misafir etme tutkusunu sanat dolu lüks bir adımla devam ettiren grubun ikinci otelinde misafirleri kendilerini adeta evlerinde hissedebilecekleri fonksiyonel oda seçeneklerinin yanı sıra gastronomi ve sanat anlamında da farklı deneyimler bekliyor.

Wish More Hotel Şişli kapılarını açtı

Uzun Süreli Konaklamaya Uygun Lüks Oda Seçenekleri Sunuluyor

Wish More Hotel Şişli, 98 adet ferah ve aydınlık odası ile misafirlerine kaliteli ve rahat bir konaklama deneyimi sunuyor. Otelin oda ve süitlerinde yastık menüsü, Nespresso kapsüllü kahve makinesi, misafirlerin kendi kullanıcı bilgileriyle erişebileceği Netflix uygulaması, mini barı ve kendine ait mutfağı yer alıyor. Misafirlerin ihtiyacına bağlı tercih yapabileceği 1+1, 2+1, 3+1 gibi farklı büyüklükte oda seçenekleri de bulunuyor. Her biri uzun süreli konaklamaya hizmet edecek şekilde planlanan odalarda misafirler kendi evlerindeki konforu hissedebiliyor.

Otelin Executive Şefi Muhittin Kabasakal’ın klasik kalıplardan sıyrılarak farklı konseptlerde hazırladığı menüler yalnızca otelde konaklayan misafirlere değil, tüm İstanbullulara sunuluyor.

Grubun ikinci otelinin açılışına dair açıklama yapan Wish More Hotel Grubu Genel Müdürü Erkan Akkurt, “Wish More markası altında ikinci otelimizin açılmasıyla ilgili büyük mutluluk ve gurur duyuyoruz. “Misafir etme tutkusuyla daima” vizyonumuzla Şişli’nin kalbinde misafirlerin hizmetine sunduğumuz otelimiz ile onlara kaliteli, güvenli ve hijyenik hizmet sunmayı hedefliyoruz. Her türlü ihtiyacı karşılamak için özenle hazırlanan odalarımız, otelde yer alan sanat eserlerimiz ve gusto sahibi tercihlerimizle misafirlerimize özel ve nitelikli bir alan yaratmak istedik. Biz, Wish More Otel Grubu olarak büyümeyi sürdürmeye ve mükemmeliyetçi hizmet anlayışımızı tüm otellerimizde en iyi şekilde misafirlerimize yansıtmaya devam edeceğiz” dedi.

İngiltere'nin en özel Hint Restoranı MADHU'S şimdi Türkiye'de



İngiliz Kraliyet Sarayı'ndaki davetlerde yıllardır menüleri hazırlayan, Londra'nın en ünlü ve lüks lokasyonlarında bulunan Hint restoran zinciri Madhu's, yurt dışındaki ilk lokasyonunu İstanbul Swissôtel The Bosphorus'da açtı.

Londra'nın Mayfair, Hertfordshire, Richmond gibi en ünlü ve lüks lokasyonlarında bulunan, geleneksel Hint yemekleri yanı sıra restoranlarının görkemli iç mimarisi, yüksek standartlı servis anlayışı, kalitesi ve yılda 500'e yakın yaptığı Hint düğünü ile de bilinen Madhu's, SwissôtelTheBosphorus, İstanbul' da açıldı.



Madhu's, diğer şubelerinden farksız olarak İstanbul'da da Group Executive Chef Amaardeep Anand'ın hazırladığı menüsü, etkileyici sunumları, görkemli dekorasyonu ve yerel müziklerle sunulan Hint gösterileriyle markanın ün yapmış hem modern hem geleneksel çizgide konseptine sonuna kadar sadık kalıyor.

Swissôtel the Bosphorus içerisinde açılan Madhu's, 4. Jenerasyon Geleneksel Hint Mutfağı'nın en özel seçeneklerini sunuyor. Geleneksel baharatlar ve ödüllü şef Amaardeep'in özel dokunuşlarıyla oluşan eşsiz menüde 'Masaledar, 'Tavuk Masala', 'Punjabi Samosas', 'Robata Chops' gibi seçenekler ön plana çıkıyor. Swissotel The Bosphorus Madhus'da yer alan, geleneksel Türk baklavasının Hint dokunuşlarıyla yeniden şekillendirildiği imza tatlı 'Gajar Ka Halwa Baklava' ise özel bir ilgiyi hak ediyor.



Tüm ayrıntısı özenle hazırlanmış dekoru ve etkileyici sunumlarıyla dikkat çeken restoran, 260 kişilik oturma kapasitesine ve 16 kişilik özel bölüme sahip. İçerisinde 280 -300 çeşit zengin şarap menüsü ve mimari olarak da oldukça geniş bir kav bulunan Madhu's aynı zamanda misafirleri için Türkiye'nin en büyük 'humidor' dolabına sahip.

Özel gece ve davetlerde eşsiz bir catering hizmeti de sunan Madhu's, Londra'daki üstün servis ve hizmet anlayışını dilediğiniz lokasyonda sunmaya devam edecek. İstanbul'da Hint düğünleri ve davetleri için de servis verecek olan Madhu's yiyecek & içecek sektörüne yeni bir soluk getirecek.





Ekim ayında her cumartesi müzik dolu geceler Elite World Asia The Grill Ocakbaşı'nda

Elite World AsiaHotel'in içinde konumlanan TheGrill Ocakbaşı ekim ayı boyunca her cumartesi akşamı muhteşem Prens Adaları manzarası ile canlı müzik etkinliklerine ev sahipliği yapıyor.

Anadolu yakasının en güzel lokasyonlarından Küçükaly'da konumlanan Elite World Asia Hotel'in 15. katında eşsiz deniz manzarası ile faaliyet gösteren The Grill Ocakbaşı misafirlerine bir yandan enfes bir gastronomi deneyimi, bir yandan da özel bir müzik zevki yaşatıyor.

TheGrill Ocakbaşı'nda ekim ayında her cumartesi akşamı Cengiz Çevik, Özge Eyüpoğlu, Engin Atalay, Burcu Bergiten sahne ararak şarkılarını muhteşem Prens Adaları manzarası eşliğinde söylüyor.

THE RITZ-CARLTON, ISTANBUL Gaziantep yöresel lezzetleriyle buluşuyor

Geleneksel yöresel lezzetleri, özünü koruyan modern dokunuşlarla yorumlayan The Ritz-Carlton, İstanbul'un ana restoranı Atölye, ödül aldığı Gaziantep mutfağını şimdi sofrasına taşıyor.

Lüksü ve samimi bir ambiyansı aynı noktada buluşturan The Ritz-Carlton, İstanbul'un ana restoranı Atölye, Türkiye mutfağının önde gelen lezzetlerini kendine özgün tariflerle menüsüne taşımaya devam ediyor. Kültürlere ait tatların barındırdığı hislerden ilhamını alan Atölye, öğle ve akşam saatlerinde Gaziantep yöresinin lezzetlerinden oluşan özel menüsünü misafirlerine sunarak bir gastronomi deneyimi yaşıyor.

The Ritz-Carlton, İstanbul ExecutiveChef'i Selami Güleriyüz ve ekibi geçen haftalarda da 4. Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali'nin(Gastroantep) LocalChef Yarışması'nda birincilik elde etmiş ve lezzetleriyle büyük beğeni toplamıştı.



FOUR SEASONS HOTEL SULTANAHMET gastronomik lezzetler sunuyor

Tarihi mirası, kültürü, Ayasofya Camii, Sultanahmet Camii, Marmara Denizigibi İstanbul'un güzellikleriyle çevrili özel konumuyla Four Seasons Hotel Sultanahmet kapsamlı yenileme çalışmalarının ardından misafirleriyle yeniden buluşmaya başladı. Yeme-içme mekanları da tamamen yenilenen otel, konuklarına bu özel yapının ve bölgenin ruhuna uygun etkileyici bir lezzet yolculuğu yaşıyor.

Avlu Restoran Anadolu mutfağına modern yorumlar getiriyor

Tarihi Yarımada'nın gizli hazinesi AVLU Restoran, bahçesiyle büyüleyici bir görsellik ve huzuru bir arada yaşıyor. Otelin yeşillikler içindeki bahçesinin kalbinde yer alan AVLU, samimi ortamında eşsiz lezzetlerle özel bir gastronomi deneyimi vadediyor. Yaratıcı lezzetleri ile dikkat çeken Executive Chef Özgür Üstün'ün yönetimindeki mutfak ekibi, özel olarak seçilen en kaliteli ve taze yerel ürünlerle hazırlanan lezzetlerle Anadolu mutfağına modern yorumlar katıyor. Şefin otelde yetiştirdiği çeşitli otlar ve yeşillikler de yemeklere ayrı bir tazelik kazandırıyor.



Fidye yazılımı saldırılarının maliyeti 5 milyonu aştı Fidye ödeyen 5 şirketten dördü, yeniden siber saldırıya maruz kalıyor

İş dünyası küresel çapta en çalkantılı yıllarını yaşarken, birçok işletme enflasyon, işgücü eksikliği, tedarik zinciri kesintileri gibi zorluklarla mücadele etti. Siber güvenliğinin, bu dönemde şirketler için öncelikler arasında sayılmaması, fidye yazılımı saldırılarını da artırdı. Güncel veriler, fidye yazılımı saldırılarının maliyetlerinin 5 milyon doları aştığını ve saldırıya maruz kalıp ödeme yapmaya razı olan 5 şirketten dördünün yeni bir siber saldırının daha hedefi olduğunu gösterdi.

Son yıllarda güçlü bir ivme yakalayan dijital dönüşüm, modern işyerinin çalışma biçimlerini değiştirirken yeni riskleri de beraberinde getirdi. Bugün her ölçekten işletmenin dijital çözümleri ve iş yazılımlarını süreçlerine entegre etmesi, siber suçluların hedef alanlarını da genişletti. Fidye yazılımı saldırılarının giderek daha karmaşık hale gelmesi de yeni çalışma trendlerinin sonuçları arasında yer aldı. Dünyanın en büyük bilişim teknolojisi şirketi IBM'in küresel araştırmasında bir fidye yazılımı saldırısının maliyetinin ortalama 812 bin 360 dolarlık fidye ve 4,5 milyon doları aşan ek kayıplarla 5 milyon doları aştığı görüldü.

Konuyla ilgili değerlendirmelerini paylaşan Berqnet Genel Müdürü Hakan Hintoğlu, "Pek çok işletme, yaklaşık iki buçuk yıldır tedarik zinciri kesintileriyle, işgücü problemleriyle, enflasyonla mücadele ediyor. Siber güvenlik bu problemlerin yanında birinci sırada sayılmıyor. Oysa siber saldırılar da iş akışlarını aksatma, marka itibarını zedeleme, üretimi durdurma riskleriyle beraber geliyor. Raporla da görüldüğü üzere fidye saldırıları, işletmeler için oldukça büyük maddi kayıplara da sebep olabiliyor" dedi.

Fidye saldırılarında ödeme yapmak çoğu zaman bir çözüm değil

Geride bıraktığımız iki yılda fidye yazılımı saldırıları, işletmeleri en çok tehdit eden siber saldırı biçimleri arasında yer aldı. Cybereason, fidye saldırısına maruz kalıp ödeme yapmayı kabul eden şirketlerin %80'inin ikinci kez saldırıya uğradığını, bu şirketlerin %40'unun yeniden fidye ödediğini ve ikinci seferde %70'inin daha yüksek bir miktarda ödeme yaptığını tespit etti. Ödeme yapmanın çoğu zaman bir çözüm olmadığına dikkat çeken Hakan Hintoğlu, "Siber suçlular da en az gerçek dünyadaki suçlular kadar güvenilirmez kişiler. Şirket sistemlerinden hangi verileri almayı başardıklarına göre değişen fidye miktarlarını ödemek, güvenilir bir anlaşma yapıldığı anlamına gelmiyor. Bu kişiler ellerindeki verileri karanlık webdeki paylaşım platformlarında satışa çıkarıp kazançlarını artırabiliyor ve güvenlik açığını bildikleri şirketlere tekrar saldırarak şirketleri aynı durumda bırakabiliyor. Üstelik IBM'in raporuna göre bu saldırılar 4 günden daha az bir sürede gerçekleştirilse de tanımlanması ve yanıt verilmesi 326 gün bulabiliyor. Hangi ölçekte olursa olsun her işletmenin saldırganlarla masaya oturmak zorunda kalmadan önlem alması gerekiyor" ifadelerini kullandı.

Teknoloji



Emitt

26. Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı



8 - 11 Şubat 2023

TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi
Büyükkçekmece / İSTANBUL

Bölgenin En Hızlı Büyüyen Turizm Fuarı



Yerinizi Ayırttınız mı?

www.emittistanbul.com

İş Ortakları

TÜROFED
Türkiye Oteller Federasyonu
Turkish Hotels Federation

TTTD
Türkiye Turizm Ticaret Kurumu
Turkish Tourism Trade Association

Organizatör



Pirinç- Etli Börek

Malzemeler

- Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı kadar tuz
- İç malzemesi
- 350 gr yağsız kıyma
- 1 baş kuru soğan
- 1 kahve fincanı USACalrose Pirinç
- 1 yemek kaşığı margarin, Tuz, karabiber
- Üzeri için: Yumurta sarısı ve çörek otu

Hazırlanışı

Doğranmış soğanı bir kaşık yağla hafif kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Aynı bir yerde bir fincan pirinci haşlayın. Suyunu süzdürerek kavurduğunuz kıymaya ekleyin. Tuz, karabiber ekleyerek bir kenarda bekletin.



Diğer yanda, bir bardak ılık suyun içinde mayayı ve şekeri iyice karıştırın. Aldığı kadar un ve su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Yaptığınız bu hamuru iki parçaya ayırın.

Üzerlerini örtüp mayalanması için bekletin. Kabaran hamurları tekrar yoğurup mermer tezgahta açın. Yağlanmış tepsiye birinci hamuru yayın. Üzerine kıymalı iç malzemeyi yayıp ikinci hamuru üzerine kapatın. Bir yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin ve 180 derece fırında altı ve üstü iyice kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

Kıyma Soslu USA Calrose Pirinçli Pilav



Malzemeler

- 2 çay bardağı bardak et suyu veya tavuk suyu
- 2 su bardağı USA Calrose Pirinci
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Sos için;
- 250 dana kıyma
- 1 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı konserve veya haşlanmış taze bezelye
- 50 gr. taze kaşar peyniri

Hazırlanışı

Sade pilav hazırlanır. Kiyılmış soğanı, kıymayı ve yağı bir kapta kavurun. Salçayı ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Haşlanmış bezelyeyle yeterince tuz koyup ateşten indirin. Pilavı servis tabağına boşaltın. Üzerine de kıyma sosu döküp rendelenmiş kaşar peynirini serpererek servis yapın.

Tavuklu USA Calrose Pirinçli Salata

Malzemeler

- 200 gr USA Calrose Pirinci
- 40 gr tavuk göğüs (küp şeklinde doğranmış ve haşlanmış)
- 1 Çorba kaşığı haşlanmış pirinç
- 1 diş sarmısak (ince kıyılmış)
- 1 Çay kaşığı zeytinyağı
- 1 Çay kaşığı rendelenmiş soğan
- 1 Çorba kaşığı light kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 Çorba kaşığı kıyılmış maydonoz
- 1 Tatlı kaşığı limon suyu yada nar ekşisi
- Tuz
- Karabiber
- 2-3 Adet kiraz domates (süslemek için)



Pirinçli havuçlu çorba



Malzemeler

- 2 orta boy havuç
- 1 su bardağı USA Rice Calrose Pirinci
- Karabiber, tuz
- ½ su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- 2/3 su bardağı et suyu
- 1 bardak su

Hazırlanışı

Tencerede yağı erittikten sonra 3 bardak et suyu ve 1 bardak suyu ilave edin. Kaynamaya başlayınca da pirinci ve rendelediğiniz havucu tuz ile birlikte ilave ederek 15-20 dakika orta ateşte pişirin . Çorbanız piştikten sonra karıştırdığınız yumurta sarısı yoğurdu çorbaya azar azar ekleyerek terbiye ederek servis yapın. Dilerseniz maydanozla da süsleyebilirsiniz.

Bu belirtiler varsa, dikkat

İnsülin direncine karşı 7 kritik kural

Son yılların en popüler tıbbi terimlerinden olan insülin direnci, vücuttaki şekeri düzenleyen insülin hormonunun görevini yerine getirmekte güçlük çekmesi olarak tanımlanıyor. Ailesinde diyabet hastalığı sık görülenlerde, gebelikte kan şekeri yüksek olan kadınlarda, dört kilogramın üzerinde bebek doğuran kadınlarda, bel çevresi 80 cm'nin üzerinde olan kadınlar ile 90 cm'nin üzerinde olan erkeklerde insülin direnci oluşuyor. İnsülin direnci bir hastalık olmasa da diyabet, metabolik sendrom, obezite, kalp-damar hastalıkları, infertilite ve polikistik over sendromu gibi birçok hastalığa zemin hazırlayan önemli bir durum.

Acibadem International Hastanesi Endokrinoloji ve Metabolizma Hastalıkları Uzmanı Dr. Bilge Ceydilek, insülin direncinin neredeyse hep birlikte görüldüğü obezite ve tip 2 diyabetin toplumda görülme sıklığının giderek arttığına dikkat çekerek, "Öyle ki Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü'nün 2019 yılı raporuna göre; Avrupa'da obezite görülme sıklığı sıralamasında ilk sırada yer alıyoruz. Tüm bu artış oranlarını değişen sosyoekonomik koşullarla açıklamak mümkündür. Gelişen teknoloji, giderek belirsizleşen çalışma saatleri, ev/iş yeri ayrımının ortadan kalkması sonucu daha az hareket edip daha az kalori yakıyoruz. Ayrıca güvenilir gıdaya ulaşım, hem ekonomik imkansızlıklar hem çevre kirliliği ve iklim değişiklikleri ile her geçen gün daha da zorlaşmaktadır. Güvenilir gıdaya ulaşamamak demek ya basit karbonhidratlı ucuz gıdaya yönelmek ya da havamıza, suyumuz ve toprağa karışmış endokrin bozuculara daha çok maruziyet demektir" diyor.

Dr. Bilge Ceydilek, insülin direnci oluşumunu önlemek için dikkat etmemiz gereken kuralları anlattı; önemli öneriler ve uyarılarda bulundu.

Şok diyetlerden kaçının

Kısa sürede kilo vermek için şok diyetlerden uzak durun. Faydaları kanıtlanmamış ağır diyetler, popüler diyetler ve tek tip gıda içeren diyetler yerine, beslenme alışkanlıklarınıza ve günlük yaşantınıza uygun, besin çeşitliliğini içeren, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme programları uygulamayı alışkanlık edin.

Dondurma ve soğuk içeceklerle dikkat!

Yaz sıcaklarında serinleten içeceklerin ve dondurmaların içeriklerine dikkat edin. Tatlandırıcı şuruplar, şeker ve krema katkısı olmayanları tercih edin.

Hazır gıdalardan uzak durun

Hazır gıda, paket ürünlerinden mümkün olduğunca uzak durun. Özellikle pandemi döneminde evlerde kapalı kalınca, kısıtlamaların kalkmasıyla birlikte ev dışı beslenme çok arttı. Katkı maddeli, şeker ya da hamur içerikli, yoğun işlemden geçmiş ürünler ev dışı beslenmenin büyük çoğunluğunu oluşturuyor. Bunların yerine yeterli protein, yağ ve lif içeren, karbonhidrat ihtiyacının tam taneli tahıllar, meyve ve sebze gruplarından sağlandığı öğünleri tercih edin.

Haftada en az 3 gün spor şart

Haftada en az 3 gün, tempolu olmak koşuluyla; yürüyüş, yüzme, bisiklet, koşu ve ip atlama gibi orta yoğunluklu aktiviteler yapmayı alışkanlık edinin. Egzersiz süresi günlük 30 dakikanın, bir haftalık toplamda da 150 dakikanın altında kalmamalı.

Akşam yemeklerini uzatmayın

Geç saatlere kadar yemek yemekten kaçınin. Yaz mevsiminde uzayan akşam yemeklerinin sıklığına dikkat edin. Akşam yemekten sonra masum bir atıştırma olacağını düşündüğümüz gıslisemik indeksi yüksek meyvelerin miktarına dikkat edin; meyveler kabaca bir avuç içini geçmemeli.

Uykusuz kalmayın

Gece saatlerinde uyanık olmak, stres hormonlarının uyku sırasında beklenen düşüşünün görülmemesine, buna ikincil olarak glukoz ve insülin düzeylerinde artışa neden oluyor. Uyku problemlerine karşı; teknolojik ilerleme ve uzaktan çalışma nedeniyle belirsizleşen çalışma saatleri ile dinlenme saatlerinin yeniden düzenlenmesi önem taşıyor

Hekim görüşü alın!

Riskli grupta iseniz hekim görüşü almanız çok önemli. Ailenizde diyabet öyküsü fazla ise kilo fazlalığınızı varsa ya da bel çevreniz kalınsa, bebeğinizin 4 kg'nin üzerinde doğmuş ise, gebelik sürecinde şeker yüklemesi testi sonuçları yüksek çıktıysa, adet düzensizliği, tüylenme ve aşırı sivilce problemlerinizi varsa, hekime başvurmayı ihmal etmeyin.

Tetra Pak'ın yeni Kurumsal İletişim Direktörü Nur Peker oldu

Dünyanın önde gelen gıda işleme ve ambalaj çözümleri şirketi Tetra Pak'ın Kurumsal İletişim Direktörü olarak görev yapacak isim belli oldu. Sektörde 20 yıla yakın tecrübesi bulunan Nur Peker Seber, Tetra Pak'ın Türkiye, İran, Kafkas ülkeleri ve Orta Asya bölgelerinden sorumlu yeni Kurumsal İletişim Direktörü olarak atandı.

İstanbul Işık Lisesi'nde eğitimini tamamladıktan sonra İstanbul Üniversitesi'nden mezun olan Nur Peker Seber, iş hayatına Software AG

Türkiye'de Halkla İlişkiler ve Pazarlama Uzmanı olarak başladı. Ardından Siemens Business Services Türkiye'de İletişim Müdürü olarak görev yaptıktan sonra 2003 yılında Abdi İbrahim'e geçti. Sonrasında sırasıyla Sanovel, Sağra, Teva Türkiye ve Novartis/Sandoz'da iletişim departmanlarına liderlik eden Seber, stratejik iletişim, kurumsal kimlik yönetimi, lider iletişimi, kriz yönetimi, basın ilişkileri ve itibar yönetimi konularında oldukça deneyimli bir isim.



Sıfır Atık ve Geri Dönüşüm Farkındalık Derneği kuruldu

SAGEF
SIFIR ATIK VE GERİ DÖNÜŞÜM FARKINDALIK DERNEĞİ



Gıda kaybı ve israfının azaltılması, sera gazı emisyonlarını azaltmak, yoksullukla mücadele etmek, üretkenliği ve ekonomik büyümeyi artırmak amacıyla Sıfır Atık ve Geri Dönüşüm Farkındalık Derneği (SAGEF) kuruldu. Genel merkezi İstanbul'un Bahçelievler ilçesinde bulunan derneğin kurucu başkanı Yazar Ekrem Altıntepe.

SAGEF Başkanı Ekrem Altıntepe, derneğin kuruluşu dolayısıyla yaptığı yazılı açıklamada SAGEF'in hedefleri hakkında şu bilgileri verdi:

"Gıda kaybı ve israfını çözümlenmiş önündeki en büyük engellerden biri, sorunun büyüklüğünün anlaşılmasındır. Asla yemeyen yiyecekler, aynı zamanda üretiminde kullanılan toprak, su, enerji, tohum ve diğer girdiler gibi kaynakların israfını temsil eder, sera gazı emisyonlarını boş yere arttırır. SAGEF olarak yiyecekleri israf etmemeyi kişisel bir çözüm haline getirmeyi hedeflemekteyiz.

Her yıl dünyada 1,3 milyar ton, Türkiye'de ise 26 milyon ton gıda israf ediliyor. Türkiye'de en çok sebze ve meyve, süt ve süt ürünleri ile ekmek çöpe gidiyor.

Biz de SAGEF olarak, ulusal ve uluslararası hedeflere ulaşarak gıda israfını azaltmak için çalışacağız. Toplumun daha fazla kesiminin farkında olmasını ve harekete geçmesini sağlamayı amaçlıyoruz.

Gıda israfını azaltmak amacıyla kampanyalar düzenleyerek, medyayı ve sosyal medyayı harekete geçirerek, tartışmayı teşvik ederek ve etkinlikler düzenleyerek kamu bilincini artırmayı hedefliyoruz."

Doğadan'da üst düzey atama

Türkiye'de 45 yıllık aşkın uzmanlığı ile bitki meyve çayı kategorisinin kurucu ve lider markası Doğadan'ın yeni Genel Müdürü Atakan Balcı oldu.

Tüketicilerinin sağlıklı yaşam partneri olmayı kendine misyon edinen Coca-Cola Company'nin Global Girişimler İş Birimine bağlı Doğadan markası önemli atamalarına devam ediyor.

Türkiye'de liderliğinin yanı sıra The Coca-Cola Company'nin "Çay Mükemmeliyet Merkezi" olma vizyonu ile uluslararası pazarlarda 34 ülkede ihracat gerçekleştiren Doğadan'ın yeni Genel Müdürü Atakan Balcı oldu.

Koç Üniversitesi İşletme Fakültesi'nden başarı ile mezun olan Atakan Balcı, 2005 yılında The Coca-Cola Company'de Avrasya Bölgesinden sorumlu finans analisti olarak iş hayatına adım attı. 2006 ile 2010 yılları arasında yine Avrasya ve Afrika Kıdemli Finansal Analist ve Kıdemli Finansal analist olarak görev yaptı. 2010 ile 2011 seneleri arasında ise Raporlama ve Mali Analiz Müdürlüğü'ne getirildi.



Yemek davetleriniz Korkmaz Lidya Collection ile taçlanıyor

Tasarımıyla en özel yemeklerde sofranıza şıklık katacak Korkmaz Lidya Collection,hayal ettiğiniz sadeliği, özgün ve en özel haliyle yaşam alanınıza taşıyor.

Zengin ürün çeşitliliğiyle sofraları zarif tasarımlarla buluşturan Korkmaz, Lidya Collection serisiyle modern, yenilikçi ve estetik bir tasarım anlayışını ortaya koyuyor. Günlük kullanımın yanı sıra, özel yemek davetleri için de ideal kullanım sunan koleksiyon şık ve sade tasarımıyla öne çıkıyor. Hayal gücünü zorlayan modern şekillerden oluşan takım, yemek sunumunu ayrıcalıklı bir hale getiriyor.



Fırınına'nın %100 siyez unlu ekmeğiyle sofralar daha sağlıklı...



Bir buğday hikâyesi yazarak Türkiye'yi fırın-kafe kültürü ile tanıştıran Fırınına, buğdayın atası olarak bilinen siyez unu ile ürettiği ekşi mayalı %100 siyez unlu ekmeğiyle eşsiz lezzet deneyimi yaşatıyor. Besleyici ekşi maya ve besin değeri açısından zengin olan siyez unu ile hazırlanan ekmeğin; uzun süre tokluk hissi vererek, formunu korumak isteyenlerin de tercih ediliyor.

Fırınına ustaları tarafından özenle hazırlanan ve katkısız içeriğiyle dikkat çeken %100 siyez unlu ekmeğin; düşük glikemik indeksi, antioksidan özelliği ve saymakla bitmeyen vitaminleri ile sofralara sağlık ve tat katıyor. Mis kokusuyla iştah kabartan, dışı çıtır çıtır ve içi ise yumuşacık olan ekmeğin, her yemeğin yanında lezzetle tüketiliyor.

2014 yılından bugüne HoReCa sektöründe faaliyet göstererek, otel, restoran ve catering sofralarında şıklık yaratan premium porselen markası Bonna, özgün, inovatif ve yenilikçi tasarımlarıyla olduğu kadar sürdürülebilirlik projeleriyle de dikkat çekiyor. Yaban hayatının yaşamı tehdit altında olan türlerine destek vermek üzere, geçtiğimiz yıl WWF-Türkiye iş birliğiyle hayata geçirdiği koleksiyonu Prints ile son derece önemli bir adım atan marka, geri dönüştürülmüş atık çamurdan üretilen yeni serisi Ground ile sofralarda yer almaya hazırlanıyor.

Doğaya duyulan sonsuz saygı ile üretildi

Doğaya ve yaşama saygılı üretimi benimseyen Bonna, geliştirdiği projelerle çevreyi ve dünyayı korurken, "sürdürülebilir üretimle gezegenimizin kaynaklarını israf etmeden üretmek mümkün" diyor. Tüm iş süreçlerini dünyadaki karbon ayak izini azaltarak, daha sürdürülebilir bir üretim döngüsüne doğru geçiş doğrultusunda planlayan marka, sektörün diğer paydaşlarına ilham veren koleksiyonlara imza atıyor.

Bonna'dan çamura hayat veren koleksiyon: "Ground"



10. ACE of M.I.C.E.
Awards
son başvuru tarihi
30.10.2022!

MASTERS OF EVENTS BY ACE OF M.I.C.E. AWARDS 10 YAŞINDA!

30-31 Ekim 2022

Antalya Nirvana Cosmopolitan Hotel



B2B, NETWORK, RED CARPET, GALA DINNER & AWARDS



Ulusal ve globalde 110 kurumsal markanın etkinlik karar mercii ile B2B toplantı yapma fırsatı!


NIRVANA
HOTELS

#mastersofevents @aceofmice

COSMOS
THEATRE



Ziba Yemek Üretim Tesisi

0212 503 46 59
info@zibacatering.com
www.zibacatering.com



Kütükçü Mah. Barış Manço Bulvarı
No:40/A Kepez - Antalya Tel:0507 614 32 74
salimustayemekcilik@gmail.com
www.salimustayemekcilik.com



info@resport.com.tr
0212 613 91 13
www.resport.com.tr

RESPORT
CATERING

Defterdar Mah. Otakçılar Cad.
No:80 Eyüp Sultan - İstanbul



Öğün Ekmek Unlu Mamul. Gıda Yemekçilik San. ve Tic. Ltd. Şti.

OSB 2. Etap 24. Cad. No:24 Döşemealtı Antalya
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası-Catering
Tel: 444 00 94 Faks: 0242 258 18 37
www.ogunyemek.com



Özeller Yemek Fabrikası
Adresi: Palmiye Sitesi Altı C Blok No:59 /C
Nusaybin - Mardin
Faaliyet alanı: Yemek Fabrikası - Catering
Tel: 0542 415 50 56
e-mail: info@ozelleryemekfabrikasi.com
www.ozelleryemekfabrikasi.com



0532 169 03 32
beyoglucatering@hotmail.com
www.beyoglucatering.com
Atatürk Bulvarı No:133 Konacık
Bodrum - Muğla



YEMEKÇİLİK SAN. TİC. A.Ş.

TEL : 0424 255 56 35

www.assayemek.com



www.pinarkaya.com.tr

info@pinarkaya.com.tr

0222 236 82 62



0212 321 39 00
bilgi@sarayyemek.com.tr
www.sarayyemek.com.tr

Seyrantepe Mah. Altınay Cad.
No:65 Kağıthane - İstanbul



Kaçmaz Yemek Hizmetleri

Sinan Kaçmaz
05333686998

Merkez Mah. Halit Paşa Cad.

No:3 Yusufeli - Artvin

kacmazsinan08800@gmail.com



KÜLSAN THERMOSET NE KADAR DAYANIKLIDIR?

Makul kullanım şartlarında % 95 kırılmaya dayanıklıdır. Örneğin, bir garsonun taşıdığı tepsiden tabakları düşürdüğünü var sayalım. Böyle bir durumda THERMOSET tabakların kırılma ihtimali çok düşüktür.

Ancak, sert bir şekilde beton zemine atılırsa kırılabilir ya da yüksekte dik kenarı üzerine düşerse bazen kırık görülebilir.

www.kulsan.com.tr

ANFAŞ FOOD PRODUCT

29. Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı

17 - 20 OCAK 2023

Anfaş Fuar Merkezi

Antalya



TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK
HORECA FUARI



www.anfasfoodproduct.com

[f](https://www.facebook.com/anfasfoodproduct) [i](https://www.instagram.com/anfasfoodproduct) anfasfoodproduct

anfaş
ANTALYA FUARCILIK İŞLETME VE YATIRIM A.Ş.

Tel: +90 242 462 2000
Email: info@anfas.com.tr



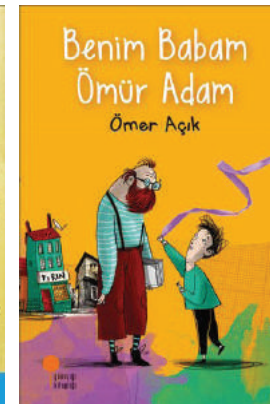
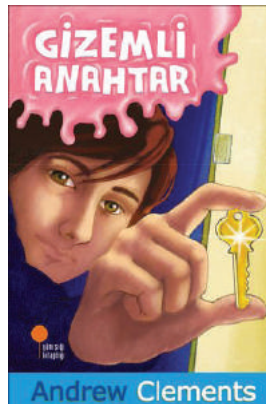
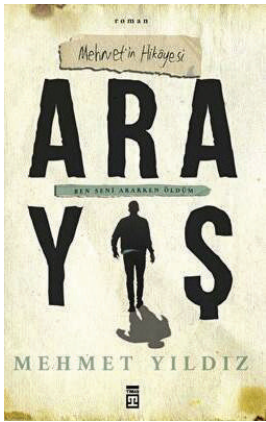
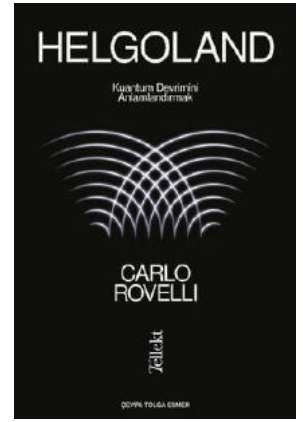
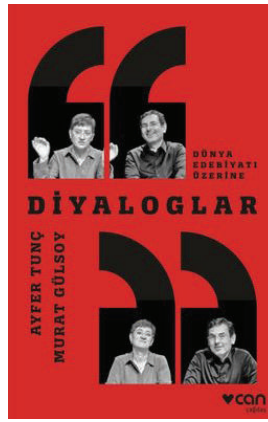
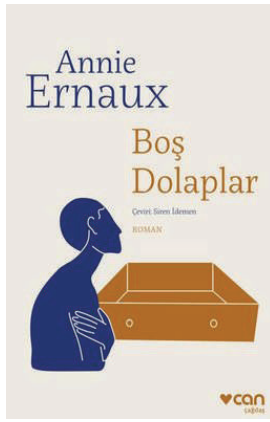
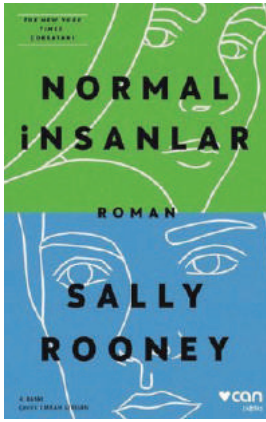
“BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR”



Kitap Hayattır

Zerrin ÖZCAN
zerrin.ozcan@ardayayin.net

"Ne kadar meşgul olduğunı düşünürsen düşün okumak için zaman ayırmazsan cahilliğe teslim olursun."
Konfüçyüs

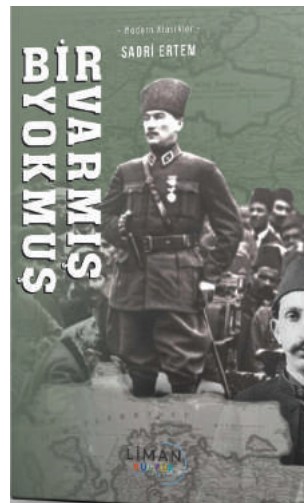
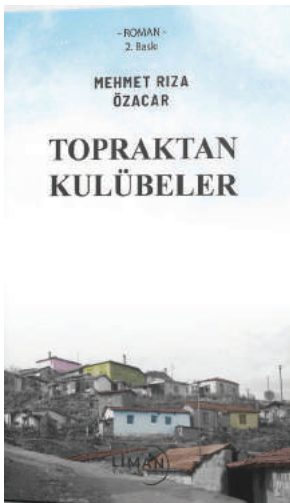


Gülden Çavuşoğlu'nun ilk kitabı yayınlandı

1985 yılında Kırklareli'nde dünyaya gelen Gülden Çavuşoğlu, evli ve iki çocuk annesi. Yazmaya çocukluk yıllarında günlük tutarak başladı. Ardından önce yerel bir gazetede köşe, sonrasında ise Divanyolu Dergisi'nde hikâyeler yazarak devam etti. 2016 yılında Edebiyat Ödülü almaya hak kazanan Çavuşoğlu, "Yazılarıma olan inancını hiç kaybetmeyerek, beni sürekli destekleyen, sürekli yazmamı sağlayan, on dört yıl boyunca bana "ne olursa olsun yaz, sen yaz ben hep okurum." diyerek beni pes etmemen etmiş, sevgili Ömer Söztutan'a, hikâyelerime ve bana olan güveni ile bu kitabın basılması konusunda beni destekleyen eniştem sayın Mehmet Baki Asutay'a, bu adımı atabilmem için fırsat veren sayın Dursun Arık'a sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum".dedi



www.yayineviliman.com





Anadolu'nun bin yıllık lezzeti; "PEKMEZ"

Anadolu insanının, meyveleri ezip elde ettiği suyunu kaynatarak oluşturduğu özel bir lezzettir pekmez. Her bölge yetiştirdiği meyvelerden yapıyor pekmezini. Nerdeyse her meyveden pekmez yapılabilir. En çok bilineni ise üzüm ve duttan yapılan pekmezlerdir. Elmadan, armuttan, erikten, taflandan, keçiboynuzundan, hurmadan, kuşburnundan ve diğer meyvelerden bin yıldır pekmez yapmış Anadolu insanı. Pekmezin başta kansızlık olmak üzere birçok hastalığa da iyi geldiğine inanmış. Adeta bir enerji içeceği gibi görmüş. Ekmeğine katk yapmış. Sıcak yaz günlerinde sulandırarak içmiş hararetini bastırmak için.

Karadeniz'de mısır unuyla kaynatarak pekmez yağlaşı yapmış, Akdeniz'de Toros Dağlarından getirdiği kara dökerek çok özel bir tat oluşturmuş Temmuz güneşinde. Lezzet olmanın yanında bir de kültürü oluşturmuş pekmezin. İmece yöntemiyle karşılıklı dayanışmayla kaynatılan pekmezlerin tava başı sohbetlerinin tadına doyum olmaz Anadolu'da. Kadınların kendi aralarında el ele vererek ortak bir emeğe destek vermeleri Anadolu dayanışmasının ilginç bir örneğidir. Türküler, maniler, bilmece pekmez kaynatan kadınların kültürümüze kazandırdığı önemli değerlerdir. Saatlerce sürecek pekmez kaynatma işini böylece kolaylaştırır Anadolu'nun becerikli kadınları.

Pekmezin yapımı her meyvenin özelliğine göre değişir. Elma armut gibi iri meyvelerden yapılacaksa toplanan meyveler dilimlenir veya taşla ezilir. Üzüm gibi bol sulu meyveler ise elle ezilir ya da ayakla iyice çğnenir. Dut ise bir tenteye silkelenerek toplanır. Büyük bir ateş yakılır. Bakır ya da alüminyumdan yapılmış geniş pekmez tavaları bu ateşin üstüne konulur. Ezilmiş veya dilimlenmiş meyveler veya üzüm suları bu tavaya konulduktan sonra üzerine bolca su dökülür. Ve böylece bir süre kaynatılır.

Üzüm pekmezinin tadını düzenlemek için üzümler çğnenirken üzerine ağaç odunu külü ya da bazı bölgelerde özel bir toprak serpilir. Kaynama işi devam ederken iyice karıştırılıp meyve lezzetinin kaynama suyuna geçmesi sağlanır. İyice pişen bu karışım yöreye göre çuvalardan veya sepetlerden süzülür. Tava tekrar ateşin üstüne konulur. Kabaca süzülen meyveli su bu defa bir tülbentten tekrar süzülerek tavaya konulur. İşin yorucu ve ağır kısmı tamamlanmıştır. Ateşin iyice yakılması ve tavanın fokur fokur kaynaması gerekir bundan sonra. Tava başı sohbeti koyulaşırken tavada kaynayan malzemenin de pekmez kıvamına gelinceye kadar koyulaşması beklenir.

Pekmez tavası kaynayacak, su buhar olup çıkacak ve geriye meyvenin özünden oluşan o özel lezzet kalacaktır. Kaynatma işi 4-5 saati bulabilir. Ağaç kepçelerle tava karıştırılarak pekmez kıvamının oluşması takip edilir. Pekmezin kıvamı her bölgede farklıdır. Karadeniz'de koyu kıvamlı yapılı ve ekmeğe banılarak yenilir. Yine bu bölgede yoğurt süzmesine katılarak yenilmesi çok yaygındır. Bazı bölgelerde içilecek kıvama gelince pekmez olmuş sayılır. Olması gereken kıvama erişen pekmez tavadan boşaltılarak bakır kaplara alınır. Eskiden toprak çömleklerde kışa bekletilen pekmezler günümüzde plastik kaplarda bekletilmektedir. Pekmez tavasının dibini parmakla sıyırmak çocukların en büyük eğlencesi ve zevkidir. Pekmez kaynatılan ateşte mısır pişirmek veya çay demlemek ise özel bir keyiftir.

Meyvelerin toplanmasından dilimlenmesine veya ezilmesine kadar, ilk kaynatmadan ikinci kaynatmaya kadar bütün aşamalarda Anadolu'nun imece geleneği ve yardımlaşma kültürü kendini gösterecektir. Bu zor ve ağır iş bu dayanışmayı zorunlu kılmaktadır. Çok özel bir lezzet olan doğal pekmez yapımı gelişen teknolojiye rağmen bildik yöntemlerle Anadolu'nun hemen her bölgesinde yapımı sürdürülen çok özel bir değerdir. Bazı bölgelerde yapımı ve malzemesi tamamen doğal olduğu için baldan fazla önemsenmektedir.

Toplu yemek ve catering sektöründe yeni bir ses yeni bir nefes



YEMEKDER

YEMEK, GIDA İŞLETMELERİ,
SERVİS SAĞLAYICILARI VE
MESLEKİ EĞİTİM DERNEĞİ

KURULUŞ AMAÇLARI

YEMEKDER; yemek üreticileri ve gıda işletmecileri ile sektöre servis sağlayanlar, mesleki eğitim kurumları, meslek eğitimi yapan ve mesleğe gönülden bağlı kişi ve kurumları bir çatı altında toplama amacıyla kurulmuştur.

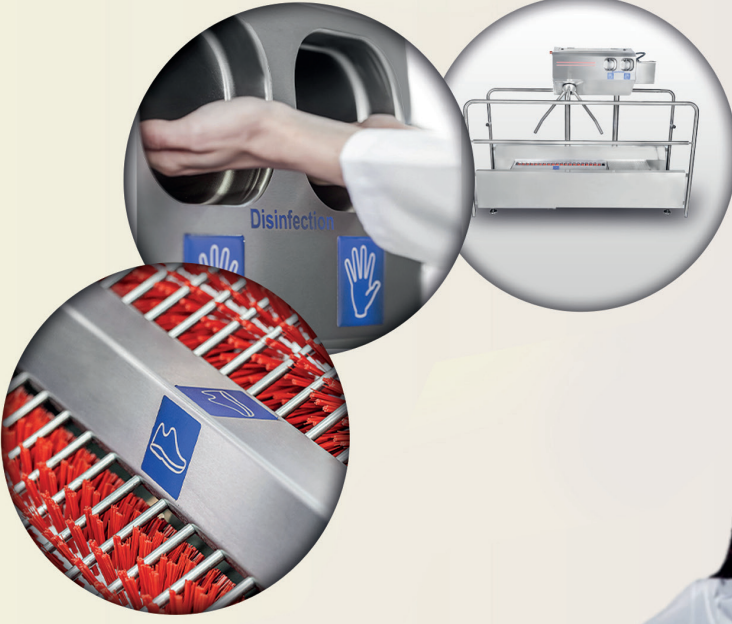
YEMEKDER'in temel hedefleri şöyle sıralanmaktadır.

- Toplumun güvenilir, dengeli, sağlıklı ve adil gıdaya ulaşılması,
- Sektörün yasal görev, yetki ve sorumluluklar bakımından bilgilendirilmesi,
- İşletmelerin meslek eğitimi almış ve teorik bilgileri tam, mesleki bilgi-becerileri gelişmiş, kişisel ilişkiler-iş ahlakını öğrenmiş personel ile desteklenmesi,
- İşletmelerin ihtiyaçları doğrultusunda, talep tabanlı mesleki eğitimin sağlanması,
- Kontrol ve denetim uygulamalarıyla ortaya çıkacak haksız rekabetin engellenmesi,
- Kamu ihalelerinde yerellik ve yeterliliği ön plana çıkarmak, şartnameleri standart hale getirmek, gerektiğinde güncellemek.
- Mühendislerin, gıda işletmelerinde çalışması ve yetişmesini engelleyen şartları iyileştirmek,
- Piyasaya arz edilen ve güvenli olmayan gıdaların ve bu gıdaları piyasaya arz eden gıda işletmecilerinin tespit edilmesi için gerekli çalışmaları yapmak.

İletişim:

www.yemekder.org
bilgi@yemekder.org

TANRIVER
HİJYEN VE SANİTASYON EKİPMANLARI



**HİJYEN
GEREKEN
HER
YERDEYİZ**



TANRIVER MÜMESSİLLİK MAKİNA SANAYİİ ve TİC. LTD. ŞTİ.
B.O.S.B Birlik Sanayi Sitesi 5. Cadde No: 40 34500
Beylikdüzü - İstanbul - Türkiye
info@tanriver.com.tr
www.tanriver.com.tr

TURKEY

Discover
the potential

[f /HijyenBariyerleri](#) [t /tanrivermakina](#) [y /tanrivermakina](#) [v /tanrivermakina](#)