



# CATERING

20.yıl

# g u i d e

“Güncel ile, Bilimi Birleştiren Dergi”

Yıl / Year :20 Sayı / Issue:118 Şubat February 2024 www.ardayayin.net Fiyatı / Price:100 TL ISSN 1308 - 4585 “Hakemli Dergi”

# M A G A Z İ N E

## ÖZLENEN BULUŞMA!

Lezzetleriyle kendilerine hayran bırakan ikili bir arada görüntülendi!!

TAVUKGÖĞSÜ & KAZANDIBİ



[www.kismettatli.com](http://www.kismettatli.com)

**KIS  
MET**



Casablanca



Cordoba



Genova

*Sofralarımıza  
profesyonel bir dokunuş*



Sevilla



**THERMOSET**



Havana



Patara



Maskara



Larissa

kulsanprofesyonel

 kulsanprofesyonel

CORDOBA

[www.kulsan.com.tr](http://www.kulsan.com.tr)



# Şef Tabağında Lezzet Sörfü

Üretim kalitesi, doğallığı ve lezzetiyle California'dan tabaklarınıza gelen en havalı ceviz. Üstelik her lokmada sağlıklı bir çıtırıyla...



#LezzetSörfü



CaliforniaWalnut.com.tr

f @ /CaliforniaCevizi X @ /CaliforniaCeviz

# Tatlı anlar;

*tatlı hatıralar*



[kismetatli.com](http://kismetatli.com)



[sipariscek@kismetatli.com](mailto:sipariscek@kismetatli.com)

www.tamamutfak.com.tr



◆ İşyerinde ◆ Evde ◆ Okulda ◆ Heryerde

**tama  
mutfak**  
toplu yemek • restoran • catering



✓ Toplu Yemek ✓ Restoran ✓ Pasta  
✓ Organizasyon ✓ Özel İkramlar

eguner@tamamutfak.com.tr

K.Çekmece İkitelli OSB Mah. Marmara Sanayi  
Sitesi Sosyal Tesis SK. No:1 Yönetim Binası 4-5-6  
K.Çekmece - İstanbul

Tel: +90 212 550 00 15



Akkaya  
Mutfak



- ◆ Restaurant
- ◆ Cafe
- ◆ Pastane
- ◆ Otel
- ◆ Okul
- ◆ Yurt
- ◆ Hastane

Mutfak ve Servis Ekipmanları

[www.akkayamutfak.com](http://www.akkayamutfak.com)

İSTOÇ Toptancılar Sitesi 11. Ada No:157 - 159 Bağcılar - İstanbul

Tel:0212 659 78 36 - GSM Uğur AKKAYA 0538 645 98 24





**DIAMOND  
&  
PRIZMA**  
Yeni Nesil, Yeni Trend



**Rubikap®**  
PLASTIC TABLEWARE

[www.rubikap.com](http://www.rubikap.com)



**Zarif Tasarım  
Kırılmaz,  
Polikarbonat Yapı  
Güvenli,  
Sağlıklı Kullanım**



## Özenle, güvenle, lezzetle...

Kendi çiftliğimizden etleri, zeytinliğimizden zeytin yağını sağlıyor, en güzel sebzeleri, tahılları 28 yıllık tecrübemizle sağlıklı ve lezzetli yemeklere dönüştürüyoruz..

Kurumlara yerinde üretim ve taşıma sistemi ile catering hizmeti sunuyoruz.

[www.resport.com.tr](http://www.resport.com.tr) • [info@resport.com.tr](mailto:info@resport.com.tr) • [facebook.com/resportcatering](https://facebook.com/resportcatering)

Defterdar Mahallesi Otakçılar Caddesi No: 80 Kar İş Merkezi Eyüp/İstanbul Tel: 0212 613 91 13

Türkiye'nin neresinde  
olursanız olun siparişleriniz  
karşılanmaktadır



Yunus Emre Cad. No: 23  
İç Kapı No: 1Çarşamba/Samsun  
info@tarihiozakkayafirini.com.tr

**özakkaya**<sup>®</sup>

"1930'dan Bugüne Özel Lezzetler"

 @tarihiozakkayafirini

*Alo Sipariş Hattı*

**444 0 751**

# SIZE UZEL®

Gıda ve Sağlık sektöründe 23 yıldır kullandığınız ve güven duyduğunuz Deterjan, Dezenfektan, Biyosidal ürünler, Hijyenik ürünler ve ekipmanlar ile sektöre hizmet etmekten mutluluk duyuyoruz.



Ekonomik, Güvenli, Etkin, Bakanlık Ruhsatlı, 20 yıllık tecrübemizle size **UZEL®** markalı ürünlerimizi kullanmanızı öneriyoruz..

GIDA ve HASTAHANE Sektörü için;

- BAKTERSİD ● VİRÜSİD
- FUNGUSİT ● SPORİSİT

Özellikle Geniş Spektrumlu

Dezenfektanlar

AÇIK ALAN OPC,  
KAPALI ALAN CIP,  
TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON  
ÜRÜNLERİ

DEZENFEKSİYON VE  
SANİTASYON  
ÜRÜNLERİ

- Personel Hijyeni ● Ambalaj Yıkama
- Mutfak Hijyeni ● Genel Temizlik ve
- Hijyenik Ürünler ● Hijyen Sistem ve Ekipmanları

UZEL®, HIJEX®, DEZO® Hijyen grup'un tescilli markalarıdır.

**HIJYEN GRUP**

HIJEX® BIYOSİDAL ÜRÜNLER  
HIJYEN GRUP SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

TEL. : (0216) 311 27 43 TEL. FAX. : (0216) 311 70 32  
e-mail. hijyengrup@gmail.com

www.hijyengroup.com  
www.hijyengrupmarket.com

## Profesyonellerin Tercihii



GASTRONOMİ DE **İLKLERİN** ADRESİ

# 20 LT

seplus.bytutmacali



Kapak

Süzgeç

Ata gövde



Tahliye hortumu sayesinde kapağı açmadan kolay boşaltma

Dayanıklı dış gövde sağlam mekanizma

Yeşil yapraklı sebzelerinizi ve meyvelerinizi yıkayıp kurutmak için idealdir. Delikli süzgecinin özel yapısı sayesinde yapraklarına zarar vermeden yeşilliklerinizi kurutabilirsiniz

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

Yönetici Ortak  
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  
Cihangir Bayer - Resport Catering  
Sadık Çelik - Keyveni Yemek  
Yüksel Güven - AŞ-SAN Catering  
Kemal Saldır - Seğsan Yemek  
Ahmet Selimoğlu - Saray Yemek

Danışma Kurulu

Yüce CANOLER  
Ferah ALPAY  
Timuçin ARAL  
Mehmet Baki ASUTAY  
Dr. Murat AY  
Dr. Sinan YOLSAL  
Catering Guide Hakemli bir dergidir

Yıl: 20 Sayı: 118  
Şubat 2024  
Fiyatı: 100 TL ISSN 1308 - 4584

Baskı:  
Elma Teknik Basım Matbaacılık Ltd.Şti.  
İvedik OSB Matbaacılar sitesi 1516/1 Sk.  
No:35 Yenimahalle - Ankara  
Tel:0312 2299265

Temsilcilikler

Doğu Karadeniz  
Nihat ÖZTÜRK - 0542 677 26 54

Antalya:  
Erdal ARIK - 0533 648 75 22

Temsilciler ve köşe yazarları  
gönüllülük esasına göre faaliyette  
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.

# — Editör'den —

Merhaba;

Ülke olarak 31 Martta yapılacak yerel seçimlere kilitlenmiş durumdayız. Artan enflasyon,kurlardaki sürekli yukarı doğru giden oynaklık hayatımızı adeta kabusu çevirdi. Aldığımız hiç bir şeyi ertesi gün aynı fiyata alamıyoruz. Ama bir de gerçek var. Hayat devam ediyor.

Çalışmak ve üretmekten başka çaremiz yok.

Birey olarak,firma olarak ne yapmamız gerekiyorsa yapacağız.

2024 yılına Antalya ve İzmir'de düzenlenen fuarlarda yer alarak başladık. Fuarlar ekonominin hayat damarlarından biridir. Yeni bağlantılar kurmak,mevcut ilişkileri sağlamlaştırmak için uygun platformlardır. Bizde öyle yaptık.

Sektörel Sohbetlerde Rıza AKKAYA'nın konuğu DORE HİJEN'in sahibi Erkan ÖZKAN oldu. Güzel ve faydalı bir sohbet keyifle okuyacağınızı düşünüyorum.

Hijyen denilince aklımıza daimi yazarlarımızdan Mehmet Baki ASUTAY geliyor. Bu sayıdaki "HİJYENİN RENGİ"ni yazdı.

Bulmaca çözenin ruh sağlığımız için ne kadar önemli olduğunu Prof.Dr. Nevrez KOYLAN hocamızın yazısından öğreniyoruz.

Alanında uzman yazarlarımızın yazılarını ve sektör haberlerini sayfalarımızdan takip edebilirsiniz.

Dergimizde yer alan haber ve yazılar eş zamanlı olarak [www.cateringguidedergisi.com](http://www.cateringguidedergisi.com) sitesinde de yayınlanmaktadır. Site ve sosyal medyada da bizi takip edebilirsiniz

Gelecek sayımızda buluşuncaya kadar, hayırlı ve bol kazançlı günler diliyoruz.

## 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: Fidanlık Mah. Sağlık-1 Sokak No: 24 / 3 Çankaya - Ankara  
Tel & Faks: 0312 430 33 10 info@ardayayin.net, ardayayin@gmail.com



# STARK MENÜ

Menü Kabi & Deri Ürünleri Otel Ekipmanları



## İSTANBUL / MERKEZ

MALTEPE MAH. DAVUTPAŞA CAD.  
BARAN İŞ MERKEZİ  
NO:75/79 TOPKAPI / İSTANBUL

+90 212 613 37 50 Pbx  
+90 530 385 21 51 Gsm

stark@starkmenu.com.tr

## ŞUBE / İSTANBUL / TOPKAPI

LİTROS YOLU 2.MATBAACILAR  
SİT. C BLOK KAT:1 NO:ZC-24  
TOPKAPI / İSTANBUL

+90 212 519 13 33 Pbx  
+90 554 186 00 97 Gsm

topkapi@starkmenu.com.tr

## ŞUBE / İSTANBUL / İSTOÇ

İSTOÇ TOPTANCILAR ÇARŞISI  
4.ADA (PTT CADDESİ)  
NO:118 MAHMUTBEY  
BAĞCILAR / İSTANBUL

+90 212 659 00 97  
+90 553 167 21 80 Gsm

istoc@starkmenu.com.tr

## ŞUBE / ANTALYA

KIZILSARAY MAH. YENER ULUSOY  
BULVARI 82.SOKAK AKAY APT. NO:2/3  
MURATPAŞA / ANTALYA

+90 242 241 62 43  
+90 530 385 21 59 Gsm

antalya@starkmenu.com.tr





Dursun ARIK

Yayın Yönetmeni  
dursun.arik@ardayayin.net  
GSM:0507 179 56 02

## Beceriksizlik ve tembelliği kamufle etmenin püf noktaları

İşten kaytarmanın bin türlü yolu vardır. Bilenler için sorun yok tabiki... Bilmeyenlere baş ucu kaynağı olsun diye iki tanesini anlatacağım. Birilerine faydam olursa ne mutlu bana...

"Adam'ın biri arkadaşlarına mutlu evliliğin sırlarını anlatıyormuş. Biz uyumlu bir çiftiz. Bunu da yaptığımız iş bölümü ile perçinledik demiş. Nasıl bir iş bölümü diye sormuş arkadaşlarından biri Evin reisi olduğum için, önemli olaylarda söz söyleme hakkı bana aittir. Örneğin, Birleşmiş Milletler kararları, ABD-Rusya ilişkileri, Dünya enerji politikası, Kuzey-Güney Kore arasındaki gerginlik, İsrail - Filistin sorunu gibi konularda benim fikrim önemlidir. Evin bütçesinin ayarlanması, çocukların okulu, tatil programı v.s gibi konuları ise eşim takip eder, onlarla ben hiç kafamı yormam."

### Üstünüze vazife olmayan işlerle uğraşın

İşten kaytarmanın en güzel yollarından biridir. Yapmanız gereken işler yerine sizi hiç ilgilendirmeyen işlerle meşgul olduğunuzda daha önemli biri gibi görülebilirsiniz. Böylece hiç çalışmadan ve işinizi yapmadan günlerinizi geçirebilirsiniz. Birde yetki sahibi ve bileği güçlü biriyseniz işiniz hepten iş... Ne zamana kadar, işvereniniz sizden beklediği işlerin ne olduğunu sorana kadar. Bir anda kendinizi kapının önünde bulabilirsiniz... O kadar riske de katlanın artık.

### Mevki ,makam düşkününü değilmiş gibi yapın

Mevki ve makam peşinde olmak toplumumuzda nedense ayıp karşılanır. "Hayatım boyunca hiç bir makama talip olmadım, ne görev verildiyse onu yaptım". Ne kadar çok kişiden duydunuz değil mi bu sözleri.

Bektaşî'ye "Kimsin?" diye sormuşlar  
"Hiç demiş, hiç kimseyim."  
Dudak büktüklerini görünce, sormuş Bektaşî:  
"Sen kimsin?"  
"Mutasarrıf" demiş.  
"Sonra ne olacaksın?"  
"Herhalde vali olurum" diye cevaplamış adam.  
"Daha sonra?" diye üstelemiş Bektaşî.  
"Vezir" demiş adam.  
"Daha daha sonra ne olacaksın?"  
"Bir ihtimal sadrazam olabilirim."  
"Peki, ondan sonra?"

Artık makam kalmadığı için adam boynunu büküp son makamını söylemiş:  
"Hiç."  
"Daha niye kabarıyorsun be adam diye gürlemiş bektaşî, Ben şimdiden senin yıllar sonra gelebileceğin makamdayım: "Hiçlik makamında"

Bir göreve talip olarak gelerseniz sizden başarı beklenir. Başarmak içinde çok çalışmak lazım, değer mi? Ama verilen görevi kabul ettiyseniz, rahat edersiniz. Kimse sizden bir şey beklemez. Güzel bir kaytarma yoludur. Beceriksiz ve tembel olduğunuzu uzun süre kimse anlamaz, anladıklarında ise büyük ihtimal emeklilik gelmiş olur. Belki de üst makama terfi etmiş olursunuz.



**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

**Türkiye**

Discover  
the potential

[/HijyenBariyerleri](#) [/tanrivermakina](#) [/tanrivermakina](#) [/tanrivermakina](#)



Şubat - 2024

**Engin GÜNER**  
YEMEKDER Yönetim Kurulu Başkanı  
eguner@tamamutfak.com.tr

## NE İSTİYORUZ?

Seçimlere yaklaşık bir ay kaldı. 31 Mart 2024 Pazar günü, başta belediye başkanları olmak üzere mahalli idareleri seçmek için sandığa gideceğiz. Demokrasinin gerekleri ve hukuka uygun bir seçim olmasını, ülkemize iyilikler, güzellikler getirmesini temenni ederim. YSK'nın ilan ettiği listeye göre, 36 parti seçimlerde aday göstermeye hak kazanmış, bunlardan bir tanesi seçimlere girmeyeceğini bildirmiş. Seçim oy pusulaları bağımsızlarla birlikte, onlarca isim ve partiden teşkil etse de, başkanlık sistemine geçtikten sonra, tıpkı ABD'de olduğu gibi tüm okumalar iktidar partisi ve ana muhalefet partisi üzerinden yapılıyor.

Seçim sonuçları ne olursa olsun, seçim sonrası her iki tarafın da zaferlerini ilan edecekleri verileri mutlaka olacaktır. Öyle ya, rakamlar ve parametreler o kadar değişik ki!... Toplam oy sayısı ve oranı, toplam kazanılan/kaybedilen belediye sayısı, toplam kazanılan meclis üyesi sayısı, el değiştiren belediye başkanlıkları... Siyasi partiler hep bu veriler üzerinden hareket edecek ve lehte olan verileri, önceki yıllarda olduğu gibi zafer olarak halka anlatacaklar.

Akıllara "Kazanılanlar kazanıldıktan, kaybedilenler kaybedildikten sonra, sayılar üzerinden zafer çıkarmanın ne anlamı olacak?" diye bir soru gelebilir. Siyasiler için mahalli idareler birer ara duraktır. Asıl olan, merkezi hükümete sahip olmaktır. Buna sahip olabilmek için yerel yönetimler bir basamaktır. Buna örnek teşkil edebilecek, siyasi hayatımızda gerçekleşen bir olayı ve buna istinaden yaşadığımız bir anımı, yeri gelmişken anlatmak isterim.

1980 darbesinde sonra, askerlerin hazırladığı 1983 anayasa gereği, 12 Eylül'deki siyasi parti yöneticilerine siyasi yasak gelmişti. 1987 yılında, dönemin Başbakanı Turgut Özal'ın teklifi ile bu yasakların kaldırılması için anayasa değişikliği için referandum kararı alındı. Tüm diğer partiler siyasi yasakların kaldırılması için propaganda yaparken, teklifi getiren Anavatan Partisi, yasakların kaldırılmaması yönünde "HAYIR" propagandası yaptı. Öyle ki, dönemin bakanlarından Güneş Taner'in giyip meydanlara çıktığı ve üzerinde "NO, NO, NO" yazısı bulunan tişörtle, bu çalışmalarda yer almasından dolayı, adı da "Mister NO"ya çıkmıştı. Referandum sonucu % 50,6 "EVET" oyuyla yasaklar kaldırıldı.

Aradan yıllar geçtikten sonra, demokrasi ile ilgili bir toplantıda konuşmacı Güneş Taner'di. Toplantı sonrası sohbet ederken, "Güneş Bey, siz yıllar önce üzerinde NO,NO,NO yazan tişörtle sahalara inmiş ve siyasi yasakların kaldırılmaması için propaganda yapmıştınız, bugün de demokrasiyi anlatıyorsunuz. Bu bir çelişki değil mi" diye bizzat sorduğumda, "hayatım yasakların kaldırılacağını Turgut Bey de, biz de biliyorduk. Ama biz o gün bu şekilde sahaya inmeseydik, EVET oranı % 50,6 değil, % 95 olur, o gazla gelen Süleyman Demirel ilk seçimde, bizi sandıkta silip süpürürdü." demişti.

Bu sebepledir ki, bir sonraki genel seçimlerde pozisyon almak adına gerek iktidar, gerek muhalefet partileri bu seçimde elde ettikleri

verileri birer zafer gibi parlatarak, bizlere sunma çabası içine gireceklerdir.

Şahsi kanaatim o ki; bu seçimde İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanlığı'nı kazanacak taraf siyaset yarışının galibi olacaktır. Bir tarafta bu zamana kadar girdiği tüm seçimleri kazanmış, ancak son seçimde Cumhurbaşkanlığı seçimini hiç de alışık olmadığı şekilde ikinci tura bırakmış iktidar partisi ile diğer tarafta ise İBB başkanlık koltuğunda oturan ve son seçimden sonra yönetim kadrolarını revize etmiş ve bagajlarını biraz olsun azaltmış ana muhalefet partisi... İstanbul'u kazanan siyasi parti, bir sonraki genel seçimlerde, iktidarın da en güçlü adayı olacaktır.

Diğer şehirlerde yaşayan okurlarım başışlasınlar. Ama bu sefer İstanbul'da bir ayrıcalık tanıyacak ve İstanbul'un sorunlarını anlatacağım. Aslında bunlar sadece İstanbul'un değil, hızlıca büyüyen tüm metropollerin sorunu...

Peki İstanbul'un ve İstanbullu'nun ihtiyaçları nelerdir? Mahalli idareler yasal mevzuat ve finans kaynaklarıyla bunların ne kadarını yerine getirebilir?

♦ Her geçen gün, mukadder olan Büyük İstanbul Depremi'ne biraz daha yaklaşmakta, şehrin plansız yapısı ve çürük binalar başlı başına bir sorun.

♦ Trafik ve ulaşım en büyük sorun. Lastikli araçların geçeceği yol, köprü, tünel gibi yatırımların çözüm olmadığı, ulaşımın tek çözümün raylı toplu-taşıma olacağı ortada. (İBB bu konudaki yatırım kararları ve yatırım finansmanına erişimin merkezi hükümet tarafından engellendiğini, verilmesi gereken ödeneklerin zamanında verilmemesi, mahsup edildiği iddiasında)

♦ Ev sahibi olamamış vatandaşlarımıza güvenli ve uygun ödeme koşullarıyla konut ihtiyacı.

♦ Otopark, yeşil alan, çocukların oynamaları ve yaşlıların nefes alabilmeleri için park ihtiyacı.

♦ Çalışan ailelerin bebekleri ve çocukları için kreş ve yuva ihtiyacı.

♦ Yaşlılar ve bakıma muhtaçlar için bakımevleri ihtiyacı.

♦ Kayıt içindeki esnafın, kayıt dışı ve/veya seyyar ile haksız rekabetini önlemeye yönelik etkin denetim.

♦ Üniversiteliler için yurt ihtiyacı.

Bunların altına onlarca başlık ilave etmek mümkün. Bir de belde, ilçe, il veya büyükşehir belediyelerinin kendileri arasındaki YETKİ bölgesi konusu ile Belediyeler, Karayolları, İl Özel İdareleri, Bakanlıklar, İdari Kurum ve Kuruluşlar ile kamuya hizmeti veren özel kurum ve kuruluşlar arasındaki GÖREV tanımı, hizmeti kimin yapacağı, kimin yapmayacağı, kimin yaptırmayacağı ayrıca tartışılan ve gündemi işgal eden başlıklar.

Yukarıda sıralanan temel sorunlara çözüm üretildiğinde, diğer sorunların çözümü kendiliğinden gelecektir. Hepimizin beklentisi; ülkemizde ve yaşadığımız yerlerde, güzellikler içinde yaşamak... Ama sadece bugün değil...

# Mutfaklardaki İş Kazalarına Son!

**İş Güvenliği Senin ve Çalışanlarının Hakkı!**

**Tek Çözümün: RATIONAL**

Tencere, kazan, helvane ve açık ateşten kaynaklı kazaların önüne teknolojik pişirme sistemimiz ile geçebilirsiniz. Teknolojik pişirme sistemlerimiz sizi ve çalışanlarınızı korur.



**Teknolojik mutfağınızı kurmak ve güven ortamında çalışmayı deneyimlemek için QR Kodu Taratın!**



Online pişirme seminerlerimize katılmak için QR kod üzerinden size uygun tarihi seçin ve kayıt olun!  
[rational-online.com](http://rational-online.com)





Şubat - 2024

Merhaba

İzmir HORECA FAIR'de YEMEKDER Yönetim Kurulu Başkanı Engin Güner ile Dora Hijyen Genel Müdürü Erkan ÖZKAN' nın konuğu olduk. Erkan Bey ile temizlik ve hijyen sektörünü konuştuk. Zevkli ve bilgilendirici bir söyleşi gerçekleştirdik.

**Rıza AKKAYA**  
ile  
**Sektörel Sohbetler**

## HORECA sektöründe temizlik ve sarf malzemelerinde tüm tedariki sağlıyoruz

*Bizim ağırlıklı müşterilerimiz, oteller ve çamaşırhanelerdir. Müşterilerimize, Bursa ve Bodrum bölgelerinde doğrudan, geri kalan bölgelerde ise bayilerimiz ve ara toptancılar vasıtasıyla ulaşıyoruz.*

Dora Hijyen 1997 yılında toplu tüketim yerlerine kağıt havlu pazarlamak amacı ile Bursa'da kuruldu. Çözüm odaklı, hızlı ve zamanında hizmet, sürekli kendini yenileme, geniş ürün yelpazesi, istikrar ve sağlıklı arz talep dengesi ve yüksek müşteri memnuniyetini prensip edinerek değerli çözüm ortaklarımızın her zaman yanlarında yer alıyor.

*“Endüstriyel temizlik kimyasallarında branşlaşma söz konusudur.”*

Endüstriyel temizlik kimyasallarında branşlaşma söz konusudur. Genelde turizm grubu olarak adlandırılan HORECA kanalında çalışan firmalar bir grup, fabrikalara temizlik kimyasalları veren firmalar ayrı bir grup, ayrıca

sanayi sektörlerine özel teknik kimyasal ürünler dağıtan firmalar ayrı bir grup oluşturmaktadır.

*“Her sektörde kullanılan ürünler farklılıklar gösterir”*

Sanayi sektörlerine özel teknik kimyasallara örnek olarak; süt işleyen fabrikalarda hayvansal yağları temizlemek ve buralarda hijyeni sağlamak çok zordur. Bunlara özel alkali içeren kimyasallar ile küf ve mantara karşı özel ürünler kullanılması gerekir. Yine üretim konveyör bantlarında hem temizlik ve hijyene yönelik ürünler, hem de bandın kaydırıcılığı sağlamaya yönelik ürünler kullanılması gerekir. Otomotiv gibi metal işleyen sanayi yönelik de, farklı kimyasallar ve silikonlu parlattıcı ile boya parlattıcı gibi ürünler kullanılmaktadır. Bunların hepsi farklı kimyasal ürünlerdir.



Erkan ÖZKAN

Rıza AKKAYA

Engin GÜNER



Bizim ağırlıklı müşterilerimiz, oteller ve çamaşırhanelerdir. Sadece temizlik kimyasalları ile sınırlı kalmıyoruz, HORECA sektöründe temizlik ve sarf malzemelerinde tüm tedariki sağlıyoruz. Bunların içinde (paslanmaz veya plastik olmak üzere) her türlü çöp konteyneri, çöp kovası, fırçalar, kağıt grubu, sabun, şampuan, terlik gibi buklet malzemelerini sağlamaktayız.

*“Sektöre girişimiz biraz tesadüfi oldu”*

Sektöre girişimiz biraz tesadüfi oldu. Bir arkadaşımız 1997 yılında İtalya'dan Z katlama kâğıt havlu getirdi. O yıllarda bu malzeme henüz Türkiye'de yoktu. Ürünü pazarlayamadılar. Bunları satabilir misin diye bana geldiler. Benim de o dönemde, otelcilerle ilgili bir çevrem vardı. Bir miktar göndermeleri halinde, piyasadaki durumunu görebileceğimi söyledim. İki gün sonra bir kamyonet dolusu Z katlama kâğıt havlu ve dispenser aparat geldi. Ürünü verdiğim yerler çok memnun kaldı ve bunu yanında sıvı sabun, bulaşık deterjanı gibi kimyasal talepleri gelmeye başladı.

*“Al-Sattan üretime geçtik”*

Önceki yıllarda depoladığımız ürünleri, al-sat yaparken, zaman içinde müşterilerimizden gelen talep üzerine önce kendi temizlik ve hijyen kimyasallarımızı üretmeye başladık. Daha sonra deterjanlar ile temizlik kimyasalları, otellerde buklet ürünler olarak adlandırılan sabun, şampuan ve terlik, sonrasında ise kâğıt havlu, tuvalet kâğıdı ve peçete, son olarak da ıslak mendil ve havlu üretimine başladık.

Merkezimiz ve fabrikamız Bursa'da ürünlerimizi Bursa ve Bodrum'daki satış ofislerimiz, Türkiye'nin her tarafındaki bayilerimiz ve ara toptancılarımız, ayrıca internet üzerinden online satış ile müşterilerimize ulaştırıyoruz. Böylece, DORA HİJYEN olarak turizm sektörüne hizmet veriyoruz.

Bizler sektöre al-sat yaparak başlamış olmamıza rağmen, müşterilerimizin talebi, tedarikçilerimizin istediğimiz kalite ve kalibrasyonu sağlayamaması sebebiyle üretime başladık. Başlangıç hem üretim, hem de maliyetler bakımından çok farklı zorluklarla karşılaştık, beklediğimiz kazançları elde etmek bir yana zarar ettik. Özellikle yatırımlarımızı tamamlayıp, üretim tecrübemiz ve kadromuzu oturtuktan sonra, kaliteli ürünü ekonomik olarak üretmeyi öğrendik. Bu sayede müşterilerimizin taleplerini çok rahatlıkla yerine getirmeye başladık.

Ekonomik ürünlerimizi DORAX, profesyonel ürünlerimizi DORA PROFESSIONAL markaları altında pazarlıyoruz.



Altınbaş Üniversitesi Öğretim Üyesi,  
Ekonomist Doç. Dr. Atilla Çifter

## “Enflasyon mücadelesi sadece para politikasına yüklenmiş durumda”



Faiz oranının sabit tutulması ile birlikte 31 Mart seçimleri sonrası ekonomik beklentiler merak konusu oldu. Altınbaş Üniversitesi Öğretim Üyesi, Ekonomist Doç. Dr. Atilla Çifter, yaptığı değerlendirmede mevcut tabloda %50'nin altında bir yılsonu enflasyonun gözükmediğine değindi. Bunun en önemli nedenini enflasyon mücadelesinin sadece para politikasına yüklenmesine bağladı. Maliye politikası tarafında bir enflasyon mücadelesi olmadığını belirterek, “Mehmet Şimşek atandığı zaman lüks ve gereksiz harcamaların kısılması gerektiğini söyledi. Ama bu gerçekleşmedi. Ocak ayında da bütçe dengesi eksi 150 milyar TL açık verdi. Dolayısıyla piyasa %42'ler seviyesinde bir enflasyon beklemesine rağmen Merkez Bankası beklentiyi %36'da tutuyor.” dedi. Enflasyonun öncelikli kaynağının maliyet tarafında olduğuna işaret eden Doç. Dr. Atilla Çifter, “Şu anda baz etkisine güveniliyor. Mayıs'ta zirve yapıp ardından aşağı doğru gelmesinden bahsediyoruz. Yılın ortasından sonra kısa bir süre baz etkisiyle enflasyon düşecek. Ancak eksik makro ekonomi politikasıyla enflasyon hedefinin sağlanması zor görünüyor. %50'nin altında bir oranın, TÜİK 'in açıkladığı TÜFE 'de pek mümkün gözüküyor.” değerlendirmesini yaptı.

### “Piyasa, makro modellerle karar almıyor”

Doç. Dr. Atilla Çifter, enflasyon beklentilerindeki bu ciddi sapmaların piyasanın tam olarak bir makro modellerle karar almamasına bağlıyor. Çifter'e göre, piyasa ne beklenmesi istiyorsa onun kararını alıyor. Örneğin tüketiciye hissettiğiniz enflasyon nedir? Beklediğiniz enflasyon nedir? diye sorduğunuzda, tüketicinin beklediği enflasyonun gerçek enflasyona yakın bir oran çıkıyor. Dünyada ise makro modellerle öngörüler yapıldığını ve buna göre olması gerekenin ne olduğunu söylediğini kaydetti.

### 1 Nisan itibariyle ne olacak?

Seçimlerin ardından ertelenen kemer sıkma politikasının devreye alınacağına ilişkin bir beklenti olduğunu dile getiren Çifter, bunun Mehmet Şimşek'in açıklamaları üzerinde oluştuğunu ifade etti. Doç. Dr. Çifter, “Ekonomi yönetimi bütçe tutturmak yerine vergilendirme, kredi kartı ve diğer harcamalar üzerinden talebi kısma-ya yönelik bir adım atabilir. Bu da enflasyonu baskılayan bir etki yaratır.” öngörüsünde bulundu. Ancak bu yöntemin yükü halka yüklediği izlenimi verdiğini söyleyerek, “Haziran ayında Hafize Gaye Erkan'ın atanması ile yaklaşık 7-8 aylık sürede yapılan faiz artışının dışında döviz kurunun tekrar sıkılmaya devam etmesi de bir nevi kontrollü kur görüntü veriyor.” diye konuştu.

### “Çözüm, doğru makro politikalara dönmek”

Türkiye'de 2002' den itibaren döviz kurunun serbest piyasada belirlendiğini hatırlatan Çifter, 2018'den itibaren ise döviz kurunu tutarak enflasyonla mücadele etme anlayışı olduğunu söyledi. Bu dönemde uygulanan makro politikaların hatalı olduğuna dikkat çeken Çifter, “Makro denge ve döviz kurunun daha yüksek olması gerekiyor. Yani Türk lirasının normalde makro denge seviyesi şu anda 31'in çok çok üzerinde.” dedi. Çözümün ise doğru makro politikalara dönmek olduğunu söyleyen Çifter, önerilerini şöyle dile getirdi: “Hukukun üstünlüğü, basın özgürlüğü ve demokrasi anlayışının Avrupa Birliği'ne tam üyelik sürecindeki gibi işletilmesi. Yani dış kaynak çekecek adımların bir an önce atılması. Buna rağmen enflasyon mücadelesine, maliye politikası olmadan sadece döviz kurunu belli bir bantta tutarak devam edilirse, gerilme ve kurda şok artış yaşanabilir.” uyarısında bulundu.



## 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.



Prof. Dr. Nevrez Koylan

## Bulmaca çözmek

Çoğumuz için bir zaman geçirme aracından başka bir anlamı olmayan çapraz bulmaca çözmek aslında pek çok açıdan sağlığı korumada oldukça yararlı.

Günlük hayatımız yoğun programlarla ve zorlu işlerle dolu. Bu nedenle dengeli beslenemeyebiliyor, zihinsel ve fiziksel sağlığımıza dikkat edemeyebiliyoruz.

Bulmaca çözmek bize hem bilişsel hem de sosyal açıdan çeşitli şekillerde yardımcı olabilir. Bu kolay ve eğlenceli aktivite bizi odaklanmış ve uyanık tutabilir. Günlük bulmacayı tamamlamak, tek başına veya bir grup insanla birlikte yapılabilecek harika bir hobidir.

Çapraz bulmacalar saatlerce vakit geçirmenin eğlenceli bir yoludur. Bulmaca çözmekten hoşlanıyorsanız, araştırmaların bu özel bulmaca türünün beyniniz için neden faydalı olduğunu belirlediğini görmekten memnuniyet duyacaksınız. İşte hem yetişkinler hem de çocuklar için kelime arama bulmacalarının en önemli faydalarından bazıları:

- **Kelime Dağarcığınızı Genişletmenize Yardımcı Olurlar:** Bulmaca ipuçları ve cevapları, oyunu daha zorlu hale getirmek için sıklıkla nadir kelimeler içerir. Çapraz bulmacaların en önemli faydalarından biri, ayrıntılı ve geniş bir kelime dağarcığının geliştirilmesine yardımcı olabilmeleridir. Bulmaca çözmek, zaten bildiğiniz (ancak uzun süredir kullanmadığınız) terimleri hatırlamanızı veya bilmiyorsanız öğrenmenizi sağlar.
- **Alzheimer Hastalığını Önlemeye Yardımcı Olurlar:** Bulmaca çözmek için en sık dile getirilen motivasyonlardan biri, bulmacanın Alzheimer'ı önlemekle olan bağlantısıdır. Bulmacalar, dikkatinizi düzenli olarak belirli bir faaliyete odaklamanızı sağlayarak yönetici işlevlerinizi ve çalışma belleğinizi geliştirmenize yardımcı olabilir. Tüm bu yetenekler, kişinin mümkün olduğunca kendi kendine yeterli kalarak günlük yaşam sorunlarını başarıyla yönetme kapasitesini artırır. Alzheimer Derneği'ne göre günlük bulmaca dozu, özellikle yaşlandıkça beyni meşgul ve keskin tutmak için hayati bir stratejidir. Öyleyse, elinize birkaç bulmaca alın. Demans, günde bir bulmaca ile uzakta kalabilir. Nitekim, NEJM Evidence dergisinde yayımlanan bir çalışmada,

hafif hafıza sorunları olan ve web tabanlı bulmaca çözen kişilerin, web tabanlı bilişsel oyunlar oynayanlara kıyasla bilişlerinde iyileşme olduğu ve beyinlerinde daha az küçülme yaşandığı tespit edildi.

- **Anksiyeteyi Azaltırlar:** Bulmaca çözmek beyninizin odak noktasını değiştirerek bedeninizi ve zihninizi rahatlama durumuna getirmek için harika bir tekniktir. Ne kadar çok farkındalık yaratabilirsene o kadar az endişelenirsiniz. Ayrıca, başkalarıyla birlikte yapıldığında sosyal bağlantıyı, yakınlık duygularını ve işbirliğine dayalı problem çözme de artırabilir. Bir kelimeyi anlamaya çalışırken sınırlendiğiniz olduysa, bu sık karmaşık bulmacaları tamamlamanın duygusal kontrolünüzü ve stres toleransınızı geliştirebileceğini bilirsiniz. Duygularınızı ve stresinizi kontrol etmek, uzun vadeli fiziksel ve zihinsel sağlık için çok önemlidir. Bulmacalar ayrıca yeterlilik hissinizi artırarak ve size günlük endişelerinizin dışında düşünecek başka bir şey sağlayarak rahatlamaya yardımcı olabilir.
- **Ufkunuzu Genişletir:** Düzenli olarak bulmaca çözdüğünüzde, sadece yeni kelimeler öğrenmekle kalmaz, özellikle de zorlu bulmacaları yanıtlamak için başkalarıyla işbirliği yaparsanız, genel olarak yeni şeyler de öğrenirsiniz. Çapraz bulmacaların çoğu çeşitli bilgiler içerir. Tarih, eğlence, bilim, teknoloji, politika ve diğer çeşitli konular hakkında yeni bir şeyler öğrenebilirsiniz.
- **Başarı Duygusu Sağlar:** Bir şeyi çözdüğünüzde ya da zor bir bulmacayı çözdüğünüzde başarmanın hazzını yaşarsınız. İnsan kaç yaşında olurlarsa olsunlar başarı duygusu aynıdır. Bu, bulmacaların kritik faydalarından biridir ve her nesilden erkek ve kadına hitap etmesinin nedenidir.
- **Yaratıcılığı Teşvik Ederler:** Bir bulmacayı çözerken, size anlaşılması zor, kafa karıştırıcı ve sıklıkla aldatıcı olan birden fazla ipucu verilecektir. Sonuç olarak, beyniniz entelektüel açıdan uyarıcı bir bulmaca problemini çözmek için çok boyutlu düşünmeye zorlanır. Bir ipucu üzerinde çeşitli şekillerde düşünmek, hayatınızın diğer yönlerinde de kullanabileceğiniz yaratıcılığınızı harekete geçirir.
- **Bilişsel Yetenekleri Geliştirmeye Yardımcı Olurlar:** İnsanlar bulmacaları çeşitli nedenlerle severler, bunlardan biri de onları



daha zeki yapmasıdır. Bulmaca çözmek onları düşündürür, bu da bilişsel kapasitelerini geliştirmelerine yardımcı olur. Bu nedenle anababalara çocuklarına bulmaca çözdürmeleri önerilir. Bulmaca çözmek yeni şeyler öğrenmenin ve zihninizi aktif tutmanın eğlenceli bir yoludur.

Basit ve hatta daha zorlu bulmacaları tamamlamaktan keyif almak için bir bulmaca meraklısı olmanız gerekmez. Ancak, herhangi bir bulmaca üzerinde çalışırken kimi basit ilkeleri aklınızda tutarsanız, büyük olasılıkla daha iyi vakit geçireceksiniz:

- **Basit Bulmacalarla Başlayın:** Önce basit bulmacalarla başlamak, başarmanın mutluluğunu yaşamayı ve hevesinizin artmasını sağlar.
- **Kurşun Kalemle Çalışın:** Kurşun kalemle çalışarak kendinize varsayımlarda bulunma ve hata yapma özgürlüğü verirsiniz.
- **Her Şey Hakkında Biraz Öğrenmek İçin Çaba Gösterin:** Bulmaca ipuçları eskiden çoğunlukla sözlük tanımlarıyla sınırlıydı. Öte yandan, modern bulmacalar, çözücülerin popüler kültür, eğlence, güncel olaylar, tarih ve politikaya yapılan göndermeleri fark etmelerini gerektirmektedir.
- **Boş Alanlarla Başlayın:** Her bulmacada boşluk doldurması kolay olan birkaç ipucu vardır. Önce bunları halletmeniz en iyisi olacaktır. Göstergeler genellikle basittir ve size bir güven artışı sağlayacaktır.
- **Temayı Göz Önünde Bulundurun:** Eğer bir bulmaca bir başlık içeriyorsa, bu başlık bulmacanın konusunu belirtir. Konu genellikle ipuçlarının tümü yerine yalnızca bir alt kümesi için geçerlidir.
- **Sıkça Tekrarlanan Terimleri Tanıyın:** Eğer yeterince bulmaca çözdüyseniz, bazı kelimelerin her bulmacada karşınıza çıktığını fark edeceksiniz.
- **Kısa Kelime Girişleri ile Başlayın:** Daha fazla bulmaca tamamladıkça, tasarımcıların ve editörlerin dar köşeleri doldurmak için sıklıkla kullandıkları kısa ifadeleri daha iyi öğreneceksiniz. Bunları erken doldurursanız, daha zor soruları çözebilirsiniz.
- **Dış Kaynaklardan Yararlanın:** Çoğu kişi yardım almadan bir bulmaca problemini tamamlayamaz. Ancak bir ipucunu arama motoruna yazmakla yetinmeyin; daha ayrıntılı araştırma yapın.

# Toplu Yemek ve Catering sektöründe "YENİ BİR SES, YENİ BİR NEFES"



## Üyelik başvurusu

Engin GÜNER

Yönetim Kurulu Başkanı

0532 711 28 28

Dursun ARIK

Genel Sekreter

0507 179 56 02

bilgi@yemekder.org



## YEMEKDER, HORECA FAİR'e Damga vurdu

“Endüstriyel  
Yemek devamlı  
büyüyen devasa  
bir sektördür”

YEMEKDER Yönetimi, 13 -16 Şubat tarihleri arasında İzmir’de 5.si yapılan HORECA FAİR’de düzenledikleri panelde Endüstriyel yemek sektörünün içinde bulunduğu durum, sektörde yazılımın faydaları, gıda ile temas eden maddeler, sunum ve sunum ekipmanlarının önemini konuştular.

Catering Guide Dergisi Yayın Yönetmeni ve YEMEKDER Genel Sekreteri Dursun ARIK’ın moderatörlüğünde düzenlenen Panele YEMEKDER Başkanı ve Tama Mutfak’ın sahibi Engin GÜNER, YEMEKDER Başkan Yardımcısı ve Külsan. A.Ş Yöneticisi Rıza AKKAYA. YEMEKDER Yönetim Kurulu üyesi ve ÇÖZBİM Yazılım Genel Müdürü Timuçin ARAL konuşmacı olarak katıldılar.

Endüstriyel yemek sektörü hakkında açıklamalarda bulunan Dursun ARIK “ Endüstriyel Yemek Sektörü son yıllarda büyük değişim içinde. Yabancı sermayenin sektöre girmesi ile birçok şey değişti. Yerli firmalar da bu değişime ayak uydurmak zorunda kaldılar” dedikten sonra sözlerine şöyle devam etti

“Ülkemizde kayıtlı yemek firması sayısı 5500 – 5800 arasındadır. Bu firmalar günlük 8 milyon porsiyon civarında yemek üretmektedirler. Yaklaşık 400 bin kişiye doğrudan istihdam sağlamaktadırlar. Buradan da anlaşılacağı gibi Endüstriyel Yemek devasa bir sektör olup her gün büyümektedir”dedi.

YEMEKDER Yönetim Kurulu Üyesi ve ÇÖZBİM Yazılım Genel Müdürü Timuçin ARAL Endüstriyel Yemek sektörü yönetici ve çalışanlarının iş yükünün çok fazla olduğunu dile getirdikten sonra iş takibinin ancak yazılım aracılığı ile doğru yapılacağına dikkat çekti. Yazılım kullanan firmaların malzeme takibi,menü planlaması,dağıtım, personel v.s konularını ekran üzerinden rahatlıkla takip edebildiklerini bunun da zaman ve israfı rahatlıkla önlediğini söyledi.

Panelin üçüncü konuşmacısı YEMEKDER Yönetim Kurulu Başkanı ve Tama Mutfak sahibi Engin GÜNER “Gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler” konulu bir sunum gerçekleştirdi.



Engin GÜNER

Engin GÜNER, gıda ile temas eden madde ve materyalleri “Gıda ve içeceklerin üretim, işleme, ambalajlama, saklama ve taşıma aşamalarında kullanılan materyaller olarak adlandırılan maddeler ve malzemeler olarak tanımlanmaktadır” dedikten sonra bu maddeler karşımıza kağıt, plastik, cam, ahşap, seramik, seluloz filmler, epoksi malzemeler ve bu malzemelerin üzerinin kaplanmasını sağlayan akıllı malzemeler olarak çıktığını dile getirdi. Gıda kodeksine aykırı gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez piyasaya arz edilemez maddesini hatırlattı.



Rıza AKKAYA

YEMEKDER Başkan Yardımcısı ve KÜLSAN A.Ş. Yöneticisi Rıza AKKAYA yaptığı konuşmada sunum ekipmanlarının önemine değindi. KÜLSAN A.Ş. ürünlerinin üretim fikrinin nasıl ortaya çıktığını ve üretim aşamasında karşılaştıkları zorlukları dile getirdi. Ürettikleri THERMOSET marka ürünlerin porselene göre daha dayanıklı olduğunu, porselenin kırılma oranı yüzde 25-30 iken THERMOSET’ de bu oranın yüzde 5’e düştüğünü söyledi. Porselende zaman içinde oluşan sararma ve çatlakların kansorejene sebep olduğunu söyleyen Rıza AKKAYA, THERMOSET’in bu riski taşımadığını belirtti.



Timuçin ARAL



Dursun ARIK

Panelin sonunda GL PLATFORM Genel Müdürü Gül CEYLAN tarafından konuşmacılara plaketleri verildi. Toplu resim çekimi ardından etkinlik sonlandı.



## Eksun Gıda yeni yatırımını lisanslı depoculuk alanında yaptı

*Eksun Gıda, sürdürülebilirlik odaklı yatırımlarına devam ediyor. Kısa süre önce Konya'da bulunan un fabrikası için 12 adet 90 tonluk silo yatırımı çalışmalarına başlayan şirketin yeni yatırımı lisanslı depoculuk alanında oldu. Kırklareli ilinde bulunan Babaeski Lisanslı Depoculuk AŞ'yi satın aldığını duyuran şirket, büyüme ivmesini sürdüreceğinin sinyalini verdi. Konuyu değerlendiren Eksim*

*Gıda Grubu Başkanı ve Eksun Gıda Genel Müdürü Ahmet Demir, "Eksun Gıda olarak halka arz sürecinin ardından daha da ivme kazanan yatırım ajandamızı; yeşil enerji, yeni depo inşaları ve AR-GE çalışmalarımızla şekillendirdik. Son olarak satın aldığımız Babaeski Lisanslı Depoculuk şirketimiz ile birlikte lisanslı depoculuğun getirdiği kazanımlarından daha fazla yararlanacağız." dedi.*

Türkiye'nin lider un üreticileri arasında yer alan Eksun Gıda, lisanslı depoculuk alanında imza attığı yatırımını Kamuyu Aydınlatma Platformu üzerinden kamuoyuna duyurdu. Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanlığı'nın lisanslı depoculuk faaliyetlerinin desteklenmesine yönelik uygulamaya aldığı yeni düzenlemelerle hız kazanan lisanslı depoculuk faaliyetleri gıda sektörünü de harekete geçirdi. Bu kapsamda, sürdürülebilir faaliyetleri ile sektörün öncü firmaları arasında yer alan Eksun Gıda, Eksim Holding'in lisanslı depoculuk faaliyet belgesine sahip şirketi Babaeski Lisanslı Depoculuk AŞ'yi satın aldı. Bu satın alma ile Eksun Gıda, büyüme odaklı yatırımlarına bir yenisini daha eklemiş oldu.

**"Lisanslı depoculuğun kazanımlarından yararlanacağız"**

Konuyla ilgili açıklamalarda bulunan Eksim Gıda Grubu Başkanı ve Eksun Gıda Genel Müdürü Ahmet Demir, bugüne kadar belirli bir standart ve düzen içinde depolama gerçekleştirmekle beraber, lisanslı depoculuk sayesinde yeni kazanımlar elde edeceklerini belirterek, "Lisanslı depoculuk; depolama operasyonları, hem çağdaş hem de tam anlamıyla hukuki bir zeminde yapılmasını sağlıyor. Başta yüksek kalite, kontrol ve güvenlik protokolleri olmak üzere, malzemelerin sigortalanması, gelişmiş teknolojilerin entegrasyonu ile depo optimizasyonu, ihtiyaca yönelik özelleştirilmiş depolama çözümleri ve daha etkin envanter yönetimi gibi avantajlar lisanslı depoculukla birlikte çok daha efektif gerçekleşiyor. Eksun Gıda olarak halka arz sürecinin ardından daha da ivme kazanan yatırım ajandamızı; yeşil enerji, yeni depo inşaları ve Ar-Ge çalışmalarımızla şekillendirdik. Son olarak satın aldığımız Babaeski Lisanslı Depoculuk şirketimiz ile birlikte lisanslı depoculuğun getirdiği kazanımlarından daha fazla yararlanacağız." şeklinde konuştu.

**Endüstriyel ve perakende pazarında çita yükseliyor**

Perakende ve endüstriyel alanda yaygın dağıtım ağı ile faaliyet gösterdiklerinin altını çizen Demir, "Her iki kulvarda Türkiye'nin en sevilen beğenilen ve rağbet gören marka isimleri arasında faaliyet gösteriyoruz. Gerek yatırım iştahımız gerek büyümeye odaklı çalışmalarımızı lisanslı depoculukla birlikte daha güvenli ve kontrollü bir stoklama yapısını kavuşturacak olmanın heyecanı içindeyiz. Bu süreç sürdürülebilirlik vizyonumuza da önemli katkılar sağlayacak" dedi.



Eksun Gıda Genel Müdürü  
Ahmet Demir



## Doğadan ilhamla yatak odalarına bahar dalı: Valeron Ivonne Nevresim Takımı

Sezon trendlerine yön vererek ev tekstiline her daim elegan bir dokunuş katan Valeron, yatak odalarında zarafetle konforu aynı anda sunmaya devam ediyor. Doğanın tonlarından ilham alarak hazırlanan Ivonne Nevresim Takımı; pastel sarı rengiyle sıcaklığı, yeşil rengiyle dinginliği ve mavi rengiyle

huzuru temsil ediyor. Büyüleyen kusursuz tasarımı ve floral deseniyle yatak odalarına adeta bahar dalı uzatıyor. Üstün kalitedeki jakar kumaşı,%100 pamuk dokusu ve saten şıklığıyla lüks bir yatak odası stili için kusursuz bir parça oluyor.

## Kuruyemiş sektöründe “Yılın İtibarlısı” yine Peyman

Marketing Türkiye ve pazar araştırmaları şirketi Akademetre iş birliği ile Türkiye genelinde gerçekleştirilen ‘İtibar ve Marka Değer Performans Ölçümü’ araştırması tamamlandı. Bu yıl 10’ncusu düzenlenen The ONE Awards Ödülleri’nin kazananları 12 ilde toplam bin 200 kişiyle yüz yüze gerçekleştirilen görüşmelerin sonucunda belirlendi. Araştırma sonuçlarına göre yıl içinde itibarını en çok artıran markalar 70 kategoride değerlendirildi. Kuruyemiş ve sağlıklı atıştırmalık sektöründe; Bahçeden, Çitliyo ve Nutzz markaları ile tüketicileriyle buluşan Peyman, pazarlama ve iletişim sektörünün en önemli standartlarından birine dönüşen The ONE Awards ‘ta halk oylamasıyla üst üste ikinci kez “Yılın En İtibarlı Kuruyemiş Markası” seçildi.



## Yemeksepeti, ‘Türkiye’nin en Teknolojik Markası’ seçildi



Türkiye’de hızlı ticaretin öncü markası Yemeksepeti, teknoloji alanında tüketicilerin marka algısını ölçen ve sektördeki en prestijli ödül programlarından biri olan Tech Brands Turkey tarafından, “Yemek Online / Mobil Sipariş” kategorisinde “Türkiye’nin En Teknolojik Markası” ödülüne layık görüldü. 22 Şubat’ta düzenlenen Tech Brands Turkey töreninde verilen ödül, Yemeksepeti’nin teknoloji ve inovasyona verdiği önemin bir göstergesi olarak, tüketicilerin beklentilerini en üst düzeyde karşılama konusundaki başarısını pekiştirdi.

Türkiye genelinde 1.000 kişiye soruldu

Pazarlamasyon ve dünyanın önde gelen araştırma şirketlerinden Nielsen IQ Türkiye işbirliğiyle gerçekleştirilen araştırma, Türkiye genelinde 12 şehirde, 15-64 yaş arası yaklaşık 1.000 kişi ile yapılan anketler üzerinden değerlendirildi. Araştırma sonucunda 30 farklı sektörde, tüketici kitlesinin açık uçlu sorulara verdiği yanıtlar baz alınarak hazırlanan rapor sayesinde, sıralamaya giren markalar belirlendi.



Şubat - 2024

Mehmet Baki ASUTAY  
Hijyen Grup Gıda Hijyeni Koordinatörü  
hijyengrup@hotmail.com

## Hijyenin rengi -Bakteriler pembe sever-

İnsanoğluna bahşedilmiş en güzel şeylerden biri renklerdir. Bir an renksiz siyah-beyaz bir dünya olduğunu düşündüğümüzde renklerin hayatımıza kattığı güzellikleri anlarız. Gökkuşağının o muhteşem renk güzelliğine hayran olmayan yoktur.

Renkler hayatımızda ciddi bir yere sahip, zaman zaman bizleri rahatlatıyor, mutlu edebildiği gibi tam tersine huzursuz, mutsuz da edebiliyor. Yani negatif anlamları da var. Sıcak, soğuk, nötr anlamları, duyguları, enerjilerini bize yansıtabiliyorlar.

Bilim insanları günümüzde renklerin insan üzerindeki etkisini fark ederek bir alanda ve şirket renklerinde veya logo tasarımlarında bu renkleri kullanıyorlar. Pazarlamada renk algısı ve renklerin zihinlerimizde oluşturduğu mesaj, çok sık kullanılır. Dünyaca ünlü markalar ve devlet bayraklarında ki renkler birçok anlamla dolu.

Yiyecek, kiralama, online satış gibi hızlı tüketim sektöründe kırmızı, turuncu ve sarı gibi heyecanı, neşeyi ve iyimserliği temsil eden renkleri tercih ediyor. Hijyen ürünleri, ilaç şirketleri ve teknolojik markalar da genellikle mavi ve yeşil gibi güven ve huzur veren renk seçimleri yapıyor.

Renk psikolojisi renklerin duygusal, zihinsel ve fiziksel etkilerini anlamaya çalışırken bazı genel kurallar ve anlamlar sunar. İlk akla gelen Beyaz ve Siyah'dır.

Beyaz; temizliğin, barışın, saflığın, doğruluğun, açıklığın, istikrarın, sürekliliğin rengidir. İstikrarlı, temiz, dürüst imajı yaratmak için giymeniz gereken renk beyazdır. Mitolojide iyilik ve masumiyetin simgesi olarak yer alır. Hijyenin sembolü olarak deterjan reklamlarının 1 numaralı tercihidir. Sağlık ve Gıda sektöründe hem hijyen rengi olarak kullanılır hem de üniforma olarak doğruluğunu, güvenilirliğini simgeler.

Tam tersine beyazın zıttı olan Siyah rengin anlamı asillik, güç, korku, üzüntü, gizem, otorite, zarafet, formalite, kötülük, saldırganlık, olumsuzluk, isyan ve sofistike ile ilişkilidir. Diğer renklerin derinliği ve renk tonunun değişmesi için yine siyah renk gereklidir. Siyah renk, rengin olmamasıdır. Mitolojide karanlık, boşluk, ölüm, tahribat, üzüntü, büyü ve kötülük bu renkle ifade edilir.

Kırmızı genellikle enerji, tutku ve hareketlilik hissi uyandırır. Mavi sakinlik, huzur ve güven duygusunu insanda yaratırken; yeşil huzuru, doğayı, yeniden doğuş ve dengeyi çağırıştır. Yeşil renk, insana güven ve huzur verir; ayrıca, yeşil umudu temsil eder. Yeniliği, gençleşmeyi ve canlanmayı temsil ederek insanların daha canlı hissetmesini sağlar. Aynı zamanda cömert olma, paylaşma ve

uyumlu olma anlamları da vardır. Gri renk: Ciddiyet ve bürokrasi anlamına gelir. Kahverengi: Samimi olma ve hareketlilik anlamı taşır. Sarı: Akıl ve zeka rengi. Umut, ilham ve yöneticilik duygularını pekiştirir. En parlak ve dikkat çekici renktir. Neşe, zekâ, incelik ve pratikliği ifade eder. Geçiciliği, kısa süreli olmayı temsil eder

Herkesin muhakkak çok sevdiği bir renk vardır, işin aslını sorarsanız pek kanıtlanmamış olsa bile mikroorganizmalarında öyle. Onlarda laboratuvar çalışmaları sonrası renklerini belli ediyorlar. Gıda sektöründe HACCP uygulamalarında hangi renkteki ürünün nerede kullanılacağı vurgulanmış olmasına rağmen kayıtlı işletmelerin birçoğunda uygulamakta ancak küçük ve kayıt dışı işletmelerde göz ardı edilmektedir.



### Genel olarak Renk kod sistemi

Kırmızı kova, kırmızı bez; enfeksiyon bulaşma riskinin yüksek olduğu tuvaletlerde klozet ve pisuar alanlarının temizliğinde kullanılır.

Sarı kova, sarı bez; tuvalet, banyo ve duş alanlarında klozet ve pisuar haricindeki tüm ıslak alanların (lavabo, duvar) temizliğinde kullanılır.



Mavi kova, mavi bez; sağlıklı alan olarak nitelendirilen, zeminden daha yüksek, diz kapağı hizasının üzerindeki ve el hizasındaki tüm kuru alanların (kapı, çerçeve, masa üstü, dolap üstü-yan yüzeyleri iç kısımları vb.) temizliğinde kullanılır.

Yeşil kova, yeşil bez; zemine daha yakın, diz kapağı hizasının altındaki tüm kuru yüzeylerin (masa ve sandalye ayakları, süpürgelikler, yangın merdivenleri, çöp kovalarının yü-

zeyleri vb. alanların) temizliğinde kullanılır. Hassas cihazlarınızın bozulmaması için bunların temizliğinde kuru bez kullanmaya özen gösterin.

Gene sektörde kullanılan et ve sebze meyve doğrama panoları çapraz bulaşmayı engellemek için renklendirilmiştir.

KIRMIZI DOĞRAMA PANOLARI( çiğ kırmızı etler için)

YEŞİL DOĞRAMA PANOLARI (meyve ve çiğ pişmiş sebzeler için)

MAVİ DOĞRAMA PANOLARI (çiğ deniz ürünleri için )

KAHVERENGİ DOĞ. PANOLARI (pişmiş etler ve pişmiş diğer gıdalar)

BEYAZ DOĞRAMA PANOLARI (çiğ tavuk ve hindi eti, süt ürünleri, ekmeç)

SARI DOĞRAMA PANOLARI (pişmiş tavuk ve hindi ürünleri için) kullanılmalıdır.

Gıda sektöründe fiziksel bulaşmaları önlemek için zıt renklerdeki hijyen ürünleri kullanılır. Örneğin; unlu mamuller ve süt sektörü gibi beyaz renkte olan ürünler için kırmızı, mavi, yeşil renkte bone, maske, eldiven ve kolluklar kullanılırken kırmızı et sektöründe beyaz renkli ürünler tercih edilir. Bu renk tercihi sayesinde ürün içerisine karışabilecek hijyen malzemeleri kolayca fark edilerek müdahale edilebilmektedir.



80 yıllarda yabancı firmalardan almış olduğumuz eğitimlerde aynı zamanda sektörde kullanılan deterjan, dezenfektan, biyosidal ürün ve hijyenik ürünlerinde bidon veya etiket renklerinin belirlenerek eğitim seviyesi düşük personelin daha kolay anlamasını ve kullanılmasını sağlamak için kullanılıyordu. Ancak zaman için Yabancı ve Yerli firmalarımız bu uygulamalardan nedense vazgeçtiler. Oysaki hem kullanım kolaylığı hem de pratiklik açısından kimyasal kullanım eğitimlerinde çok yararını görüyoruz. Biz HİJEX BİYOSİDAL ÜRÜNLER HİJYEN GRUP LTD ŞTİ. olarak inandığımız

bu sisteme halen devam ediyoruz.

KIRMIZI RENKLİ VEYA ETİKETLİ BİDONLAR Alkali deterjanlar için

YEŞİL RENKLİ VEYA ETİKETLİ BİDONLAR Nötr deterjanlar için

MAVİ RENKLİ VEYA ETİKETLİ BİDONLAR Dezenfektanlar veya Biyosidal ürünler için

SARI RENKLİ VEYA ETİKETLİ ÜRÜNLER Çamaşır suyu veya Klor içeren ürünler için

TURUNCU RENKLİ VEYA ETİKETLİ ÜRÜNLER Asidik ürünler için kullanılıyor.

Ürünlerin kendi yapısı ile ilgili Bakanlığın: TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELER YÖNETMELİĞİ gereğince sektörde kullanılan Deterjan, Antiseptik, Dezenfektan, Biyosidal ürünlerinde boyar madde ve koku yani renkli ve parfümlü olması istenmiyor (Bu konuyu da daha sonraki HİJYENİN KOKUSU adlı yazımda anlatacağım).

HİJYEN Temizlik aparatı satan firmalar (Fırça, çek çek, spatula, huni, kürek, faraş vb) ürünlerde ayrı proses alanları için farklı renklerde ürün satıp bir temizlik malzemesinin başka bir alanda kullanılarak çapraz bulaşmaya engel olmasını sağlıyorlar.

Bu renkli dünyamızda aslında mikroorganizmalar şeffaf renktedir. Zaten nano boyutta olduğu için gözle görülmezler. Bu sebeple mikrobiyolog arkadaşlar onların görünür hale gelmesini sağlamak için Gram boyama sistemi, negatif boyama veya spor boyama denilen metotlarla boyarlar ve onların da çok enteresan renk dünyası ortaya çıkar. Bu sayede onları gözlemleyebiliriz.

Gram pozitif (Gr+) bakteriler. Gram boyama işlemi sırasında kristal viyole boyasını hücre için içinde tutarlar ve bu nedenle mikroskop altında mavi-mor renkte görünürler. Tüm gram negatif (Gr-) bakteriler, mikroskopta genellikle pembe renkli küçük çubuklar şeklinde görünürler. Sporlar ise yeşil olarak görülür. Bu harika renk cümbüşü içinde yapıları da muhteşem bir görüntü sergiler. Geçmişten günümüze renkler hayatımızın her yerinde var olmuştur ve var olmaya da artarak devam edecektir. Gün geçtikçe teknoloji ilerledikçe renklerdeki çeşitlilikte artmaktadır. (Kuzey ışıkları gibi) İnsan isimlerinde, hastalık tedavilerinde, gıda ve mikrobiyoloji alanında, ayrıca sanat ve eğlence amaçlı olarak kullanımları yaygınlaşmaktadır.

Gıda ve Sağlık sektöründe renkli malzemeler için eğitimlere daha ağırlık verilerek kullanımları artırılmalıdır.

Rengârenk bir hayat ve dünyanız olsun.

KAYNAKLAR.

1-<https://www.prosigma.net/renk-psikolojisi-ve-tasarimda-renklerin-uyumu>

2- <https://www.siteplus.com.tr/blog/dogru-temizlik>

3-<https://www.istockphoto.com/tr/vekt%C3%B6r/bakteri-ve-vir%C3%BCs-simgeleri-hastal%C4%B1%C4%9Fa-neden-olan-bakteriler-vir%C3%BCsler-ve-mikroplar-gm1219489320-356731029>

# Bizim Toptan Ev Dışı Tüketim sektöründe açık ara liderliğini ilan etti

Bizim Toptan, geçen sene sonunda g2m şirketini devralarak Ev Dışı Tüketim Sektöründe açık ara lider oldu.

Türkiye'nin mağaza sayısı bakımından en büyük ve erişilebilirlik açısından en yaygın organize toptan marketi Bizim Toptan, 2023 sonunda g2m şirketinin hisselerini Yıldız Holding'den devraldı. Bu hamlesiyle Bizim Toptan, sektör rakipleriyle arayı daha da açtı. TÜİK verilerine göre 2023 yılında EDT sektörünün cirosu 316 milyar TL'ye ulaşırken ülkemizdeki istihdamın yaklaşık beşte biri EDT sektöründe yer alıyor. Bizim Toptan, ülke ekonomisi ve istihdama katkısı bakımından Türkiye için kritik öneme sahip olan bu devasa sektörde, g2m birleşmesiyle açık ara lider konuma geldi. İki şirket bu konumu katıldıkları ANFAŞ 30. Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı'nda "Zirvede Biz Varız" sloganıyla vurguladı ve fuara damga vurdu.

6-9 Şubat tarihleri arasında Antalya'da gerçekleştirilen fuarda geniş ve gösterişli stantlarıyla yer alan Bizim Toptan ve g2m, iki şirketin birleşmesiyle daha da zenginleşen ürün ve hizmet portföyü ile ulusal ve uluslararası ziyaretçilerin karşısına çıktı. Bizim Toptan CEO'su Hüseyin Balcı ve g2m Genel Müdürü Furkan Akiner fuarda ziyaretçilerle bir araya gelerek şirketlerin faaliyetleri hakkında bilgi verdi.

Hüseyin Balcı: "Bizim Toptan ve g2m iş birliği EDT'deki gücümüzü daha da artıracak"

Bizim Toptan ve g2m olarak güçlerini birleştirerek sektörde sinerji oluşturduklarını belirten Bizim Toptan CEO'su Hüseyin Balcı, "Bizim Toptan olarak ülkemizin pazar erişimi en yüksek, en fazla işletmeye dokunan, en yaygın organize toptan marketiyiz. Bu konumumuz; 40 yılı geçen EDT kanalı tecrübesi sayesinde geniş bir satış ve distribütörlük ağı bulunan g2m'nin bünyemize katılmasıyla daha da güçlendi. Yeni yapılanmayla birlikte EDT kanalında açık ara lider konumundayız. Geniş ürün yelpazemizle bu fuarda yer almaktan ve sektör paydaşlarıyla bir araya gelmekten çok mutluyuz." dedi.

EDT Sektörü Hakkında:

*TÜİK verilerine göre ülkemizde 2023 yılında EDT sektörünün toplam cirosu 316 milyar TL olarak gerçekleşmiş olup; EDT sektörü Türkiye'deki toplam istihdamın yüzde 21,2'sini oluşturmakta ve EDT sektöründeki işletmelerin cirodaki pazar payı ise yüzde 25,3 olarak görünmektedir. Google Haritalarda kayıtlı otel / restoran / kafe – kafeterya / catering ve unlu mamul işletmeleri incelendiğinde aktif 615 Bin EDT noktası bulunmaktadır.*





# KVKK'ya uymayan kurumlara büyük cezalar yolda

*2016 yılında yürürlüğe giren Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'nu (KVKK), ihlal sebebiyle, birçok marka ceza ödeme tehlikesiyle karşı karşıya kalıyor. Türkiye'de 2024 yılı itibarıyla ihlal başına 10 milyon TL'ye yaklaşan ceza üst limiti uygulanıyor. Bu cezalara taraf olmak istemeyen kurumlar, profesyonel destek arayışına giriyor.*

2023 yılında Avrupa Birliği'nde Genel Veri Koruma Yönetmeliği (GDPR) kapsamında kesilen toplam ceza tutarı 1,64 milyar euroyu aştı. Ülkemizde 8 yıl önce yürürlüğe giren KVKK kapsamında kesilen cezalar 2023'te %122,93 artarken, 2024 için açıklanan güncel verilerde en yüksek cezanın 9.463.213 TL olduğu görülüyor. Şirketler de kendi hataları veya tedarikçi gibi paydaşların eksikleri sebebiyle ortaya çıkabilecek cezai durumlara karşı önlem alma çabasına giriyor. Bu konuda hukuk ve siber güvenlik ekiplerinin birlikte çalışması gerektiğine dikkat çeken Rasyotek Yönetim Kurulu Başkanı Haldun Pak, KVKK konusunda profesyonel destek alınmasının ve uyum sürecinin tüm detaylar göz önüne alınarak yürütülmesinin önemli olduğu yorumunu yaptı.

**"KVKK ihlalleri itibar kaybına sebep oluyor"**

KVKK ihlalleri sebebiyle şirketlerin yaşadığı kayıplara yönelik açıklamalar yapan Haldun Pak, "Rasyotek olarak markalara KVKK uyum sürecine dair danışmanlık hizmetleri sunuyoruz. Bunu yaparken gördüğümüz bir şey var ki şirketler çoğu zaman ceza korkusuyla bu uyum süreçlerini işletiyor. Halbuki KVKK ihlalleri, şirketler için sadece maddi cezalarla sonuçlanmıyor. Elbette 10 milyon lirayı bulan cezalar şirketler için korkutucu ama daha korkutucu olanı marka itibarında yaşanan sarsıntı ve müşterilerinizin artık size güvenmemesi. Bence bir şirket için itibar kaybı, 10 milyon liradan çok daha büyük bir kayıp" dedi.

**Siber güvenlik uzmanları ve hukukçular bu işin tarafları**

KVKK süreçlerinin birçok disiplinden uzman tarafından yürütülmesi gerektiğini anlatan Haldun Pak, "KVKK uyum süreçleri hukukçular ve siber güvenlik uzmanları gibi birçok farklı disiplinden uzmanın bir arada çalışmasını gerektiriyor. Çünkü bu işin tek bir yönü yok. Siber saldırılar özellikle son dönemde ciddi artış gösterdi. Şirketlerin verileri internette herkese açık şekilde satı-

şı sunuluyor. Markalar da hem hukuki olarak hem de işin yazılım ayağında bu saldırılara karşı önlem almakta zorluk yaşıyor. Çünkü istisnai yerler hariç siber güvenlik ve hukuk alanında eş güdümlü çalışabilecek departmanlar inşa edebilecek marka sayısı sınırlı. Bizler de bu ihtiyaçtan yola çıkarak müşterilerimizin, çalışanlarının ve iş ortaklarının verilerini sağlam bir koruma altına alıyoruz. Ayrıca dışarıdan gelebilecek siber saldırı girişimlerine karşı nasıl önlemler alınacağını aktarıp, hukuki olarak yapılması gereken içerikleri onlar adına hazırlıyoruz. Bu iş kalıp bir hizmet olmadığı için terzi usulü ihtiyaca göre hizmet sağlıyoruz" ddi

**Personel farkındalığı çok önemli**

Haldun Pak, "KVKK'ya uyum konusunda en önemli konulardan birisi de personel farkındalığı olarak karşımıza çıkıyor. Çoğu zaman personelin bilinçsizce yaptığı bir hareket, şirketleri hukuk karşısında zor durumda bırakabiliyor. Fakat burada suç çoğu zaman personel değil personeline gerekli eğitimi vermeyen şirketlerde oluyor. Bu gibi durumları ortadan kaldırmak adına, dijital KVKK personel farkındalığı eğitimleri, sızma testi, acil durum planlama hizmeti gibi çeşitli hizmetlerle bu çalışmalarımızı tamamlayıcı ve sürdürülebilir süreçlere dönüştürüyoruz" diyerek sözlerini noktaladı.





## Korkmaz, En yeni ürünlerini sektör profesyonelleri ile buluşturdu

Mutfaklarda hayatı kolaylaştıran, sofralarda ise göz kamaştırıcı tasarımları ile ön plana çıkan Korkmaz, 26 - 30 Ocak tarihleri arasında Frankfurt Messe Fuar Alanı'nda düzenlenen Ambiente Frankfurt Fuarı'na katıldı. Avrupa'nın en büyük, dünyanın en saygın züccaciye ve ev eşyaları fuarında Korkmaz; en yeni ürünlerini sergiledi.

125 ülkeye ihracat gerçekleştiren Korkmaz, züccaciye ve ev eşyaları, aydınlatma ve hediyelik eşyalar alanında en yeni ürünlerin sergilendiği Ambiente Frankfurt Fuarı'nda sektör profesyonelleri ile bir araya geldi.

"Fuarlar, yeni pazarlara açılmamızda önemli bir rol oynuyor"

Şirketin ihracat stratejisine ve fuarların bu stratejiye olan katkısına dair açıklamalarda bulunan Korkmaz Yönetim Kurulu Başkanı Kerim Korkmaz şu ifadeleri kullandı: "Üretimimizin yüzde 35'ini ihraç ederek, ciromuzun yaklaşık dörtte birini ihracattan elde ediyoruz. Bu, sadece finansal bir başarı değil, aynı zamanda şirketimizin uluslararası alandaki varlığını güçlendirmek ve büyümesini sürdürmek adına kilit bir faktör. Fuarlar, sektör profesyonelleri ve iş ortaklarıyla bir araya gelme fırsatı sunmanın yanı sıra, yeni pazarlara ulaşma ve iş birlikleri kurma konusunda da bize kritik bir platform sağlıyor."

### Yeni iş ortaklıkları için görüşmeler yapıldı

Fuarda en yeni ürünlerini sergilediklerini belirten Korkmaz, "Yüksek nitelikli ve estetik ürünlerimizle, fuarlarda sergilediğimiz ürün portföyümüzü uluslararası alanda tanıtmak, müşteri beklentilerine uygun ürünlerle katma değerli ihracatlar gerçekleştirmemizde önemli bir rol oynuyor. Bu çerçevede, dünyanın dört bir yanından gelen sektör temsilcilerinin buluşma noktası olan Ambiente Frankfurt fuarı, en yeni ürünlerimizi sektör profesyonelleri ve iş ortaklarımızla bir araya getirdiğimiz çok kıymetli bir fuar oldu. Ürünlerimizi sergilemenin ötesinde sektörün ihtiyaçlarını dinledik, ve yeni iş birlikleri için zemin hazırladık." diye konuştu.

## Porland, yeni koleksiyonlarını Ambiente Frankfurt'ta tanıttı



Sofra estetiğinden başlayarak yaşamın tüm alanlarına değer katan Porland, dünyanın en saygın tüketim ürünleri fuarı Ambiente Frankfurt 2024'e katılım gösterdi.

Özgün tasarımlarıyla standartların ötesine geçerek porselen sektörüne yön veren Porland, Frankfurt'un ev sahipliğini yaptığı ve dekorasyon, züccaciye aksesuar ile hediyelik eşya alanında Avrupa'nın en nitelikli fuarlarından biri olan Ambiente Frankfurt 2024'te yer aldı.

### Geri dönüştürülmüş malzemelerle üretilen Re-gen, Kuzey Avrupa ülke ziyaretçilerini büyüledi

Fuar sonrası değerlendirmeden bulunan Porland Yönetim Kurulu Üyesi İmge Pamukçu, "80'a yakın ülkede aktif olarak çalıştığımız müşterilerin yarısından fazlasının standımızı ziyaret ettiği fuarda verimli bir süreci geride bıraktık. Özellikle Avrupa, Balkan ve Orta Doğu bölgesinden yoğun katılımın gerçekleştiği fuarda biz de Porland olarak koleksiyonlarımızı iki standta sergiledik. HoReCa standında bünyemize yeni katılan Pioli markamızı ve yeni koleksiyonumuz olan Funky'yi tanıttık. Marka duruşumuzu simgelemek için fuarda sergilenen ve sürdürülebilirlik ilkimizde odak noktamız olan Re-Gen koleksiyonu da özellikle Kuzey Avrupa ülkelerindeki ziyaretçiler tarafından büyük ilgiyle karşılandı. Re-gen koleksiyonumuzda plastiğe alternatif bir yol olarak kırık porselen ürünleri yeniden değerlendiriyor ve böylelikle dünyada bir ilke imza atıp sektörümüze öncülük ediyoruz"

## Yeni Nesil İşveren Sendikası TÜGİS

### 63. Yılında bilgi kirliliğinin önüne geçmeye kararlı

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS), kuruluşunun 63. yıldönümünde gıda sanayiinin gelişimine destek vermeye ve sektöre katkı sunmaya devam ediyor. Sendikacılığı endüstriyel ilişkiler ile

sınırlı olmaktan çıkarıp; dinleyen, çözüm üreten ve sosyal duyarlılığı yüksek bir kurum olarak çalışan TÜGİS, gıda sanayiinde ve gıda sektöründe olan bilgi kirliliğinin önüne geçmeye yönelik çalışmalarını sürdürüyor

Ülkemizin ilk işveren sendikalarından Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS), kuruluşunun 63. yıldönümünü kutluyor. 2023 yılında gıdanın sürdürülebilirliğine katkı sağlayan etkinlikleri, Türk gıda sanayisinin ulusal ve uluslararası pazarlarda rekabet gücünü artırmaya yönelik gayretleri ve gıdada bilgi kirliliğinin önüne geçmek için yaptığı toplumsal çalışmalarla yeni nesil aktif işveren sendikacılığı döneminin öncüsü oldu.

#### Sektörün gelişimine çok yönlü katkı

Konuyla ilgili açıklamalarda bulunan TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sidar, "10 Kasım 2013'de tüzüğümüzde yaptığımız değişikliklerle, işveren sendikacılığının yanı sıra hem gıda sektörünün gelişimine katkıda bulunan bir STK gibi çalışan hem de işçi ve işveren arasındaki diyalogun daha da kolaylaştığı bir TÜGİS doğdu. Yenilikçi vizyonumuzla Türk gıda sanayinin rekabet gücünü artırmasında ve çalışma hayatıyla ilgili ülke çıkarlarının ön planda olmasında yapıcı bir rol alıyoruz." dedi. İşçi, işveren, üye ve sendika arasındaki diyalogun daha fazla önem kazandığı bir dönemde olduklarını dile getiren Sidar; "Bu kapsamda 2023 yılında sektörümüzde iyi bir iletişim ortamını sağlamaya ve çalışma barışına katkı sunduk. İK yönetimi stratejilerinden müzakere yöntemlerine kadar, sektörümüze ışık tutan bir webinar serisini hayata geçirdik. Öte yandan halk sağlığını tehdit eden, sektörü de olumsuz etkileyen gıda odaklı yanlış bilgilerin önüne geçecek çalışmalara imza attık. TÜGİS Bilim Kurulu'nun bilimsel verilere dayanan görüşlerini kamuoyu ile paylaştık." dedi.

#### "Dinleyen ve çözüm üreten bir işveren sendikasıyız"

Gıda sektöründe dinleyen ve çözüm üreten yeni nesil işveren sendikası olarak; daha kapsayıcı ve sürdürülebilirlik politikalarıyla şekillenen çalışmaları yeni dönemde hayata geçirmeye başladıklarını belirten Sidar, "Cumhuriyetimiz bir asrı geride bırakmışken bu süreçte ülkemizde endüstriyel ilişkiler kavramının doğmasında ve geliştirilmesinde rol almış olmak en büyük sevinç kaynağımızdır. Türkiye'de yeni nesil, aktif işveren sendikacılığı dönemini başlatan bir kurum olarak; 63. yılımızda da adil, güvenli ve sürdürülebilir bir çalışma ortamı için katkı sunmaya devam edeceğiz. 2023 yılında gerçekleştirdiğimiz toplumsal gıda bilincini arttırmaya yönelik çalışmalarımıza bu yıl yenilerini ekleyeceğiz. Gıdada bilgi kirliliğinin önüne geçmeye kararlıyız" ifadelerini kullandı.

#### Gıda sanayiinin gelişim sürecine şahitlik etti

TÜGİS 'in tarihi, aynı zamanda Türkiye'deki gıda sanayisinin gelişimini de anlatıyor. Cumhuriyet kurulduğunda nüfusun acil beslenme ihtiyacı, temel ihtiyaç maddelerinde sanayileşmeyi zorunlu kıldı. 1950'li yıllarda devlet destekli sanayileşme hamlesi içinde gıda sanayi de gelişme ortamı buldu. Gıda Sanayinin gelişmesiyle birlikte artan istihdam, işçi-işveren ilişkilerinde bir yasal düzenlemeye de ihtiyacı artırdı. Yürürlüğe giren 1961 Anayasası sonrası, 24 Ocak 1961 tarihinde Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) kuruldu.



## GIDA ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE DEPOLANMASINDA OZONUN FAYDALARI

1

Havadaki Patojenleri hızlı etki ederek ortadan kaldırır. Ortam havasından olası kontaminasyonları engeller.

2

Ürün raf ömrünün uzamasını sağlar.

3

Son durulama gerektiren kimyasal kalıntı bırakmaz

4

Klordan 3000 kat daha etkilidir.

5

Ozonlanmış su veya gazın kullanılması, uygulandığı her yerde dezenfeksiyon sağlar.



**PCS ELEKTRONİK**  
Mühendislik ve Danışmanlık

# İYONİZERLİ HAVA ARINDIRMA ve KOKU GİDERME SİSTEMİ





## inDÖR 200t2+

### UYGULAMA ALANLARI

-  TUVALETLER
-  SOYUNMA ODALARI
-  MARKETLER
-  YEMEKHANELER
-  BEKLEME SALONLARI

*Kapalı ortam havasının iyileştirilmesi amacıyla tasarlanmıştır.*

### ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

-  KOKU GİDERMEDE GÜVENLİ VE ETKİLİ ÇÖZÜM
-  ONLİNE HASSAS İZLEME VE KONTROL
-  OTOMATİK HAVALANDIRMA KONTROLÜ
-  + 700 ULUSLARARASI PRESTİJLİ MARKA İSTASYONLARDA KULLANIM
-  YAYGIN SERVİS AĞI



+90 216 489 17 20



info@pcselektronik.com.tr



www.pcselektronik.com.tr

#### Adres:

Girne Mahallesi  
İrmaklar Sokak Küçükyağlı İş Merkezi  
D Blok No 72-6D, 34852 Maltepe/İstanbul



Şubat - 2024

## Yüce CANOLER

Ziraat Yüksek Mühendisi

Bilimsel Tavukçuluk Derneği (WPSA Türkiye Şubesi)  
Yönetim Kurulu Üyesi - yucecanoler@gmail.com

## Tavuk eti tüketim alışkanlıkları

*Ankete dahil olan hanelerde yaşayan kişilerin medeni durumlarının tüketim miktarı üzerinde etkili olduğu, evli kişiler yılda 19,44 – 19,03 kg tavuk eti tüketirken bekarların tüketiminin 12,90 – 17,39 kg seviyesine düştüğü, boşanmış veya eşini kaybetmiş olanların tüketiminin ise 22,85 – 24,26 kg'a çıktığı belirlenmiştir.*

Yazarımda sıklıkla kullandığım “Kanatlı” kelimesi;kanadı olan ve eti yenen tavuk, hindi, kaz, ördek, bıldırcın, deve kuşu gibi hayvanların oluşturduğu grubun adıdır. Dünya Et Üretimi tablosu dikkate alınarak diğer etlerle mukayese edildiğinde en fazla üretilen (dolayısıyla tüketilen) etin kanatlı grubuna ait olduğunu görürüz. Bu durum ülkemiz için de aynıdır.

### Dünya Et Üretimi (milyon ton)

	2021	2022	2023
Büyükbaş eti	74,5	75,8	76
Kanatlı eti	138,3	141	142,5
Domuz eti	120,8	122,3	123,1
Küçükbaş eti	16,5	16,7	17

**T O P L A M E T** 356,6 362,4 365,2

Kaynak: Food Outlook-November 2023

Kanatlı eti grubunda yer alan etlerden en büyük payı ortalama %80 ile tavuk (piliç) eti almaktadır, onu ortalama %20 pay ile hindi eti takip etmektedir. Kaz, ördek, bıldırcın gibi diğer kanatlı etlerinin üretim ve tüketimi küçük miktarlarda kaldığı için TÜİK verileri arasında yer almamaktadır.

Şubat ayında açıklanan TÜİK verilerine göre 2023 yılında tavuk eti üretimi bir önceki yıla kıyasla %3,7 azalarak 2 milyon 329 bin ton olmuştur. Aynı şekilde hindi eti üretimi de 2022 yılına kıyasla %11,3 düşerek 47 bin 575 ton olarak gerçekleşmiştir. Bu verilere dayanılarak yapılan hesaplamalara göre ülkemizin kişi başına tavuk eti tüketimi 22 kg/yıl, hindi eti tüketimi de 0,500 kg/yıl civarında gerçekleşmiştir.Sonuç olarak kanatlı eti tüketimi de 22,5 kg/yıl olmaktadır.

### TÜRKİYE KANATLI ETİ ÜRETİMİ (Ton)

Yıllar	Piliç Eti	Hindi Eti	Toplam
2020	2.136.263	58.212	2.194.475
2021	2.245.770	51.301	2.297.071
2022	2.417.995	53.646	2.471.641
2023	2.328.791	47.575	2.376.366

Kaynak: TÜİK

2019-2020 yılları kanatlı eti üretiminde kayda değer bir artış veya düşüş olmazken, 2021-2022 yıllarında ekonomik krize rağmen üretim birinci yıl %4,7 ikinci yıl %7,6 oranlarında artmıştır. 2023 yılı kanatlı eti üretim miktarında ise %3,7 oranında azalma olduğu görülmektedir. Ekonomik krizin beşinci yılında üretimi düşen sektörler kervanına kanatlı etleri grubu da eklenmiştir.

### Tüketim Alışkanlıklarımız;

Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümünce, 2013 yılında Doç.Dr. Sertaç DOKUZLU, Oktay BARIŞ, Doç.Dr. Canan HECER, Yard.Doç.Dr. Metin GÜLDAŞ tarafından, 975 hane halkı üzerinde yapılan “Türkiye Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Marka Tercihleri” konulu araştırma sonuçları bize, hane halkı tavuk eti tüketimi ve tercihleri hususlarında ilginç ipuçları vermektedir.

Araştırma raporunda yer alan tespitlere göre;

- Türkiye’de hane halkı tavuk eti tüketimi kişi başına 17,24 kg/yıl olarak bulunmuştur. Bu tüketim miktarına restoranlar, işyeri yemekhaneleri, fastfood yemek yerlerinde ve benzeri mekanlarda tüketilen kanatlı etleri dahil değildir.

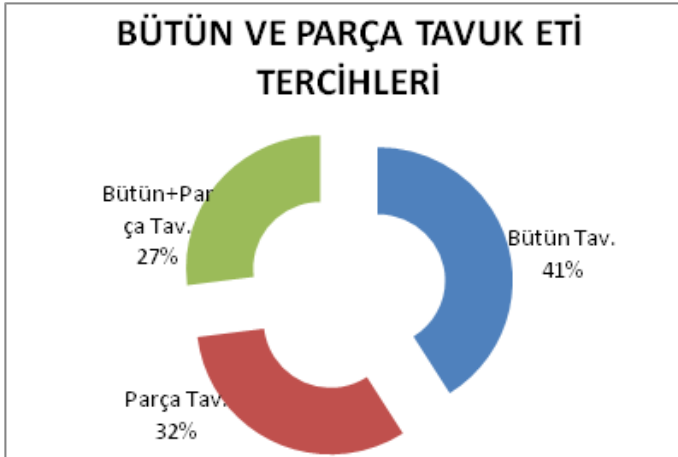
- Tavuk eti tüketim miktarı bölgelere, gelir düzeyine, medeni duruma, kırsal veya kentsel yaşam durumuna ve yaşam şekline göre değişiklik göstermektedir.

- Bölgelere göre kişi başına ortalama tüketim miktarı tespitleri şöyledir:

Bölgeler	Tüketim miktarı (kg/yıl)
Ege	21,98 – 21,94
İç Anadolu	20,80 – 21,60
Akdeniz	18,93 – 17,99
Karadeniz	16,83 – 14,93
Marmara	15,62 – 18,72
Güneydoğu Anadolu	11,49 – 14,49
Doğu Anadolu	10,97 – 16,36
<b>Ortalama</b>	<b>17,24 – 19,00</b>

- Türkiye’de en yüksek kişi başına tavuk eti tüketiminin Ege ve İç Anadolu Bölgelerinde, en düşük tüketimin ise Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde olduğu belirlenmiştir.

- Kırsal alanda ortalama kişi başına tüketim (kg/yıl) 13,83 – 16,62, kentsel alanda 19,05 – 19,44, fark 4,22 olarak bulunmuştur. Bu durum kırsal alanda yaşayan tüketicilerin kentlerde yaşayan tüketicilerden daha az tavuk eti tükettikleri sonucunu ortaya çıkarmıştır



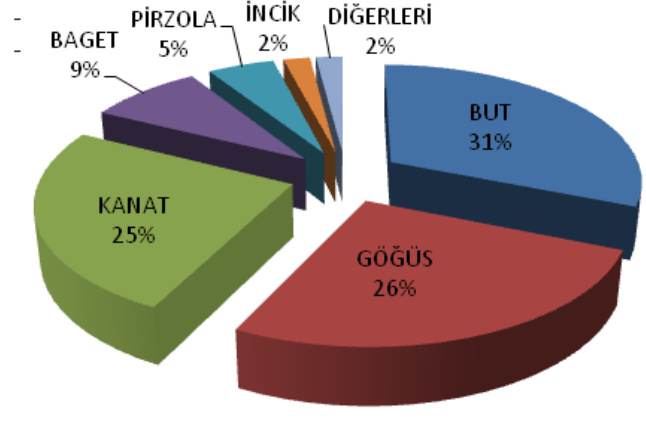
- Bütün ve parça tavuk tüketimi ayrı ayrı incelenmiş, bütün tavuk %41, parça tavuk %32, parça ve bütün birlikte %27 oranlarında tercih edildiği anlaşılmıştır.

- Parça tavuk tüketim tercihleri; But %31, Göğüs %26, Kanat %25, Baget % 8, Pırzola %5, İncik %2. şekilde belirlenmiştir.

- Tavuk eti tüketen hanelerin sadece %5,2 si işlenmiş tavuk ürünleri almaktadır.

- İşlenmiş ürünlerin tercih oranları, %30 şnitzel, %16 döner, %16 soslanmış kanat, %8 nuget, ve %8 cordonblue olarak sıralanmıştır.

### PARÇA TAVUK TÜKETİCİ TERCİHLERİ



Hane halkının %88’i tavuk eti seçiminde marka ve ambalaja önem vermektedir.

- %94 hanenin tek markayı, %6 sının ise 2 ve daha fazla markayı tercih ettiği,

- Marka tercihlerinde en önemli etkenlerin %30 güvenilirlik, %23 kalite, %19 lezzet, %9 tazelik, %5’er sağlık, temizlik ve fiyatı olduğu ortaya çıkmıştır.

- Gelir seviyelerine göre 5 grup altında toplanan tüketici hanelerden;

1. Grup en düşük gelire sahip olanlar yılda ortalama 14,04-16,48 kg,
2. Grup 13,36 – 18,98 kg,
3. Grup 19,07 – 19,99 kg,
4. Grup 24,02 – 23,11 kg,
5. Grup 22,91 –22,44 kg tavuk eti tüketmektedir.

- Genel olarak benimsenen ekonomik teoriye göre tüketiciler, gelir seviyesinin yükselişine bağlı olarak temel gıdalardan birincil mallara, birincil mallardan da işlenmiş ve lüks mallara yönelmektedirler. Bu kurama uygun olarak en yüksek tavuk eti tüketimi 4. gelir grubuna ait iken, en yüksek gelir 5. Grupta tüketimin yaklaşık 1 kg düştüğü görülmüştür. Bu durum kırmızı ete yönelme olarak değerlendirilmiştir.

**-Ankete dahil olan hanelerde yaşayan kişilerin medeni durumlarının tüketim miktarı üzerinde etkili olduğu, evli kişiler yılda 19,44 – 19,03 kg tavuk eti tüketirken, bekarların tüketiminin 12,90 – 17,39 kg seviyesine düştüğü, boşanmış veya eşini kaybetmiş olanların tüketiminin ise 22,85 – 24,26 kg’a çıktığı belirlenmiştir.**

– 19,03 kg tavuk eti tüketirken bekarların tüketiminin 12,90 – 17,39 kg seviyesine düştüğü, boşanmış veya eşini kaybetmiş olanların tüketiminin ise 22,85 – 24,26 kg’a çıktığı belirlenmiştir.

Medeni duruma göre tavuk eti tüketim miktarının değişmesi oldukça ilginç bir sonuç. Araştırmayı yapan kuruluş ve araştırmacılara teşekkürlerimi ifade ediyorum. Buna benzer araştırma ve anketlerin çoğaltılması halinde üretim, pazarlama, tüketim ve planlama konularında daha doğru ve etkin kararlar alınabileceğine inanıyorum.

## Çırağan Palace Kempinski İstanbul'a Forbes Travel Guide tarafından bir kez daha 5 yıldız verildi



Forbes Travel Guide'in her yıl düzenlediği "Star Awards"ta 2024 yılı kazananları açıklandı. Otel bölümünde yaptığı oda, restoran ve lobi yenilemesiyle büyük beğeni kazanarak yeni yıla görkemli bir giriş yapan Çırağan Palace Kempinski İstanbul, küresel çapta saygın ve prestijli derecelendirme sistemi tarafından bu yıl bir kez daha en yüksek değerlendirme olan 5 yıldızlı ile ödüllendirildi. Forbes Travel Guide; lüks oteller, restoranlar, spa merkezleri ve cruise gemilerini derecelendirmek için eğitilmiş ve deneyimli denetmenleri kullanan tek global derecelendirme sistemi olarak dikkati çekiyor.

Çırağan Palace Kempinski İstanbul Genel Müdürü ve Kempinski Residences Türkiye Bölge Müdürü Ralph Radtke,

kazandıkları ödülle ilgili olarak "Seyahat eğilimlerini belirleyen ve turizm sektöründeki en seçkin değerlendirme sistemlerinden biri olan Forbes Travel Guide tarafından, hem hizmet standartlarımızın hem de otelimizin bağımsız ve kapsamlı bir şekilde değerlendirilmesi sonucunda verilen bu prestijli ödülle gurur duyuyoruz. Bu yıl bir kez daha aldığımız bu özel ödülle, misafirlerimizin memnuniyetini sağlamak için attığımız adımların takdir edildiğini görmekten dolayı büyük bir mutluluk yaşıyoruz. Özellikle yenilenen otelimizle birlikte bu ödülü almak, tüm ekip için çok önemli bir motivasyon kaynağı olacak. Sadece otelimizin tanıtımına değil, aynı zamanda destinasyon tanıtımına da büyük bir katkı sağlayacak bu başarının sorumluluğunu taşıyoruz." dedi.

## Dedeman Hotels & Resorts International, çalışanlarına "Afet Farkındalık Eğitimi" verdi.



Dedeman Hotels & Resorts International çatısı altındaki İstanbul, Palandöken, Konya, Trabzon, Zonguldak, Kastamonu, Tokat, Elâzığ, Şanlıurfa, Denizli, Adıyaman, Cizre ve Kayseri'deki otellerinde gerçekleştirilen; afet senaryolarını kapsayan eğitimlerde, doğru ve etkili bir şekilde hareket edebilmeye ilişkin yol haritası sunuldu. Buna ek olarak; acil durum planları, tahliye prosedürleri, ilk yardım ve güvenlik önlemleriyle afet anında uygulanacak iletişim stratejileri gibi konular ele alındı.

"Turizm çalışanlarının olası afetlere karşı eğitilmiş olması çok önemli"

Eğitimler aracılığıyla hem kişisel hem de kurumsal bilinci artırmayı, planlama ve yardım sürecinde koordinasyonu

sağlayabilecek duyarlılığı oluşturmaya hedeflediklerini belirten Dedeman Hotels & Resorts International İş Geliştirme Sorumlu Başkan Yardımcısı Sinan Mısırlı; "Geçtiğimiz sene yaşadığımız elim hadisede de tecrübe ettiğimiz gibi, olası bir afet anında turizm sektörüne büyük sorumluluk düşüyor. Ülkemizi derinden etkileyen 6 Şubat 2023 depreminin ardından Dedeman olarak bu sorumluluğumuzun bilinciyle hızlı hareket etme becerisi gösterdik. Deprem Kriz Masası oluşturarak bölgede ihtiyaç duyulan malzemeler için lojistik destek sağladık. Bölgedeki otellerimizi ilk etapta sığınma alanına, sonrasında su, gıda, barınma ve dağıtım merkezine dönüştürdük" diye konuştu.



## Divan'dan içinizi ısıtacak kış çorbaları



4 Mevsim Divan projesiyle mevsimsellik ve sürdürülebilirlik ilkelerini kalpten benimseyen Divan'ın deneyimli şef ekibi, yepyeni menüler hazırlamaya ve misafirlerine tadına doyamayacakları gastronomi deneyimleri yaşatmaya devam ediyor.

Her tabağın kendine has bir hikâyesi olduğuna inanan Divan şefleri bu kez, toprağın kalbinden gelen kök sebzeleri ve en taze yerel ürünleri kullanarak enfes çorbalar hazırlıyor. Kış sofralarının vazgeçilmez çorbalar, Divan şeflerinin özenli yorumuyla misafirlere ikram ediliyor.



Divan'ın sıcak ve leziz çorba menüsünde yer alan şifa ve enerji kaynağı Tavuk Suyu Çorbası, topraktan gelen mineralleri ve vitaminleriyle Kök Sebzeleri Çorbası, her kaşığı ile geçmişten günümüze uzanan mutfak kültürümüzün izlerini yansıtan Kara Lahana Çorbası damaklarda unutulmaz bir tat bırakacak. Sağlık ve kolajenin lezzetli bir buluşması olan Kuzu Paça Çorbası ve mutfağımızın klasiklerinden, zeytinyağı ve kıtır ekmelele tamamlanan Mercimek Çorbası kış mevsiminin soğuklarında içinizi ısıtacak.



## Elite World, franchise modeliyle büyüme stratejisine Kuşadası'yla devam ediyor

Elite World Hotels & Resorts, franchise iş modeliyle büyüme stratejisi kapsamında çalışmalarına devam ediyor. Elite World Hotels & Resorts'ün son durağı Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden Kuşadası oldu. Zincir, mülk sahibi adına işletmenin yönetimini gerçekleştireceği (Management) ilk oteli Elite World Kuşadası için Türkiye genelinde inşaat sektöründe faaliyet gösteren İlkın Turizm ile sözleşme imzaladı.

Renovasyonu devam eden beş yıldızlı Elite World Kuşadası, 136 odası, toplantı salonları, restoranları, açık ve kapalı yüzme havuzları, zincirin SPA ve wellness markası Fit Life Spa & Health Center ile 12 ay konfor sağlayan bir otel olarak planlandı.

**Kuşadası turizmüne yeni bir soluk getirecek**

Elite World Hotels & Resorts'ün farklı otel kategorilerinde uzun yıllardır başarıyla hizmet verdiğini hatırlatan Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Emel Elik Bezaroğlu, "Elite World olarak 50 yıla yakın bir zamandır turizm sektöründe farklı kategorilerdeki otellerimizle hizmet veriyoruz. Geçtiğimiz yıldan itibaren ise bu deneyimi bir adım öteye taşımak için franchise iş modeliyle büyüme stratejisini uygulamaya başladık." dedi.

**"Girişimcileri turizm yatırımcısı olmaya davet ediyoruz"**

Elite World Hotels & Resorts CEO'su Orkun Petekçi ise "Franchise iş modeliyle 2030 yılına kadar 50 otele ulaşmayı ve açacağımız yeni otellerde 3.500 kişiyi istihdam etmeyi planlıyoruz. Girişimcileri, kendilerine güven veren ve sektöründe uzman bir markayla birlik-

te turizm yatırımcısı olma fırsatına kavuştururken, ülkemizin her bölgesinde konaklama kalitesinin artmasında etkin bir rol oynuyoruz." diye konuştu.

İlkin Turizm Genel Müdürü Bilge Kasırğa ise şu değerlendirmelerde bulundu: "Yalnızca ülkemizin değil dünyanın popüler destinasyonlarından olan Kuşadası'nda uzman bir otel markası ile çalışmanın ayrıcalığına sahip olduğumuz için mutluyuz. Yatırımımızı, Türkiye'de konaklama sektöründe güven veren, geniş bir satış-pazarlama ağına sahip olan Elite World Hotels & Resorts'e emanet ediyoruz. Birlikliğimizin yerli ve yabancı binlerce turistin tercihi olan, doğal, tarihi, kültürel zenginlikleriyle çok sevilen ve tekrar tekrar ziyaret edilen Kuşadası'nda konaklama sektöründe ciddi bir fark yaratacağına inanıyoruz."





## Four Seasons Hotel Bosphorus, '50 Best Discovery' Platformunda Yer Aldı

Four Seasons Hotel Bosphorus başarılarına bir yenisini ekleyerek '50 Best Discovery' platformuna girdi. Sektörün uzmanlarından oluşan '50 Best' Akademisinden aldığı oylarla dünyadaki en iyi restoranlar, barlar ve otellerin yer aldığı '50 Best Discovery' platformunda yer almaya hak kazandı.

'50 Best Discovery', dünya genelinde en heyecan verici konaklama deneyimleri için global referans noktası olan '50 Best'in bir parçası olarak uzmanların oylarıyla en iyi yeme, içme ve seyahat rotalarına platformunda yer veriyor. Yıllık restoranlar, barlar ve oteller sıralamalarının bir uzantısı olarak faaliyet gösteren "50 Best Discovery", Four Seasons Hotel Bosphorus'u platformuna taşıdığını duyurarak, sektörün dikkatle takip edilen markaları arasında yer verdi. Four Seasons Hotel Bosphorus, Boğaz'ın eşsiz atmosferindeki özel konumu, konaklama deneyimi, özgün lezzetleri ve yetenekli ekibi tarafından sunulan benzersiz hizmet kalitesi ile dünyanın farklı ülkelerinden gelen misafirlerine Türk konukseverliğini yaşıyor.

Four Seasons Hotels İstanbul Genel Müdürü Reto Moser, "Sektörün önemli platformlarından biri olan ve İstanbul'daki otelimizi tüm dünyaya duyurmaya ve tanıtmaya büyük etkisi olacağına inandığım bu değerli oluşumda yer almaktan mutluluk duyuyoruz. '50 Best Discovery' de yer alan özel markalar arasında bulunmak bizi gururlandırıyor. Özellikle sektörün en önemli uzmanlarından oluşan '50 Best' Akademisi tarafından verilen oylarla belirlenmesi bizim için çok değerli, oy veren sektör profesyonellerine teşekkür

ediyoruz. İşimize olan sevgimizle, misafirlerimize en iyi deneyimi sunmak için ekip olarak büyük bir istekle çalışıyoruz. Bunu mümkün kılan deneyimli ve mesleğine tutkuyla bağlı ekibimize yürekten teşekkür ediyorum, en büyük başarı onlara ait. Her zaman hedef olarak belirlediğimiz en iyi kalite standartlarını karşılamaya ve aşmaya, misafirlerimizin en mutlu hikayelerinde ev sahipliği yapmaya, Boğaz'ın incisi Four Seasons Hotel Bosphorus ile dünyanın dört bir yanından gelen misafirlerimiz için fark yaratmaya devam edeceğiz" dedi.

'50 Best Discovery' daha geniş bir mekan seçkisini keşfetmeyi ve uluslararası alanda duyurmayı hedefliyor. Bu seçkide yer alan restoranlar, barlar ve oteller, dünya genelinde '50 Best' uzmanları tarafından belirli seviyede oy almayı başarmış özellikli markalardan oluşuyor. 50 Best Akademisi tarafından önerilen ve belli bir oy oranına sahip olabilen mekanlar, '50 Best Discovery' platformunda yer almaya hak kazanıyor. '50 Best Discovery' tüketicilere seyahat etmeleri, yeni deneyimler keşfetmeleri ve konaklama sektöründeki mükemmelliği vurgulamaları için ilham vermeyi amaçlayan bir platform olma özelliği taşıyor.

## Address Hotel İstanbul'un güçlü mutfağı Executive Şef Ender Doğan'a emanet

Kariyer yolculuğuna genç yaşlarda başlayan şef Ender Doğan 2021 yılında Executive Sous Chef olarak Address İstanbul'da başladığı ve kısa süre sonra Head Chef olarak devam eden kariyerine mutfağın masterı olarak tanımlanan sonrasında Executive Chef olarak devam edecek. Address İstanbul'un Executive Chef'liğine terfi eden Ender Doğan mutfakla 14 yaşında tanıştı. Aralarında Sunset Grill & Bar ve Ceylan Intercontinental'ın da yer aldığı kariyer yolculuğuna 18 yıl Mövenpick otellerinde devam etti. Ender son olarak 2021 yılında Address İstanbul'da başlayan profesyonel şeflik serüvenin de kısa süre önce Executive Chef olarak atandı. Address İstanbul Executive Chef'i Ender Doğan: " Çok erken yaşta başlayan mutfak kariyerime 2021 yılında dahil olduğum Address İstanbul'un Executive Chef'i olarak devam ettiğim için çok mutluyum. Ben ve profesyonel ekibim yeni sezonda da misafirlerimizden beğeni dolu geri dönüşler almayı hedefliyoruz. "





## Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul'un geleneksel iftar sofralarında ünlü şef Ömür Akkor imzası

*Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul'da Ramazan ayının en özel anlarından olan iftar vakitleri, bu yıl da ünlü şef Ömür Akkor'un özenle hazırladığı menülerle otel misafirlerine sunuluyor. Şef Akkor'un titizlikle hazırladığı özel iftar menüsü, Anadolu Türk Mutfağı'nın seçkin lezzetleri ile misafirlerine unutulmaz iftar sofraları yaşatacak.*

İstanbul Boğazı'nın Avrupa kıyısında yer alan ve eşsiz manzarasıyla misafirlerini Binbir Gece Masalları'nın içindeymiş hissiyle büyüleyen Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul, geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez tatlarından oluşan menüsüyle Ramazan ayı boyunca misafirlerine benzersiz iftar sofraları sunuyor. Bu özel iftar menüsü, 25 yıldır Türk mutfağı üzerine çalışmalar yapan, ulusal ve uluslararası alanda birçok ödülle sahip ünlü şef Ömür Akkor'un imzasını taşıyor. Ömür Akkor ve Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul'un usta şeflerinin hazırlayacakları birbirinden seçkin lezzetlerden oluşan iftar sofrası, huşu içindeki misafirlere eşsiz bir deneyim sunuyor.

Şef Ömür Akkor imzalı iftar menüsünde başlangıç olarak Maraş Cevizli Bohçası, Kışnişli Hatay Halhalı Zeytini, Erciyes ayazında kurutulmuş fermente pastırma, İslenmiş Tuzlu Keçi Yoğurdu, Tarhun ve Lebniye çorbaları, Firik Cacığı, Vişneli Yaprak Sarma, Humus-u Ala, organik yumurta ve organik tereyağlı siyez unlu Ramazan Pidesi, Erken Dönem İslam Mutfağından Arpa Ekmeği ve Hurmalı Buğday Ekmeği gibi özel seçenekler sunuluyor. Ana yemekler arasındaysa Tarçınlı Halep Lahmacunu, Kilis Semseği, Kuru Sebze Dolması, Mandarin Oriental şeflerinin özel tarifleriyle hazırlanan döner, Etlı Patlıcan Sarma, Muska Sarma gibi Türk mutfağının en özel tatları, şık sunumlarla misafirlere ulaşıyor.

Ramazan boyunca sevdiklerini keyifli bir iftar sofrasında buluşturmak, özel Ramazan daveti ve organizasyonları vermek isteyenler için, Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul'un birbirinden seçkin etkinlik alanları bulunuyor. Ayrıca Boğaz'ın hemen kıyısında yer alan özel cabanalarda servis edilecek sahur sofrasıyla, günün ilk saatlerini şehrin eşsiz manzarasında sevdikleriyle birlikte geçirmek isteyenlere de imkân tanıyor.



## IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy: “Un sektörü, tüm zamanların ihracat rekorunu kırdı”

2015 yılından beri dünyanın açık ara un ihracat şampiyonu Türkiye, 2023 yılında gerçekleştirdiği 3 milyon 663 bin ton un ihracatıyla tüm zamanların dünya tarihindeki en çok un ihracatını gerçekleştirerek yeni bir rekora imza attı. 2018 yılında 3,5 milyon tonla zirve yaşadıklarını belirten IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, “2023 yılında 3 milyon 663 bin ton ihracatla rekoru tazeledik ve yaklaşık 1,5 milyar dolar gelir elde ettik. 2020’den itibaren tedarik zincirlerini bozan, gıda güvenliğini etkileyen pek çok unsur meydana geldi. Pandemi, savaş bu şartların içerisinde Türkiye, bu temel gıdada kendini ana tedarikçi olarak konumlandırdı. Zaten birinciliğimizden ötürü ilk akla gelen ülkedik. Zor zamanlarda bu güçlü konumumuzun bir kez daha altını çizdik. 2023 ihracat anlamında güzel bir yıl olarak kayıtlara geçti” dedi.

Ukrayna’daki limanlardan sevkiyat probleminin çözülüp savaş öncesi dönemine dönülmesine rağmen bu kez Kızıldeniz’deki olaylarla karşı karşıya geldiklerini söyleyen Ulusoy, “Sektör olarak Uzak Doğu’da kayıp yaşıyoruz. Kızıldeniz’in güneyine gelmeden Cibuti, Sudan buralarda talep artışını görüyoruz. Ocak ayında 344 bin tonluk ihracatla, geçen yılın Ocak ayına göre ihracatımızı yüzde 22 artırdık. Temel gıda olmanın avantajını yaşıyoruz. Talebi erteleyebilirsiniz ama iptal edemezsiniz. Navlun pahalılaşınca tekstil durabilir ya da azalabilir. Gıda ise bunu ancak bir iki ay erteleyebilirsiniz. Martta ihracat daha da yükselecektir. 2024 yılında da 3,5 milyon tonun üzerinde un ihracatı gerçekleştirmeyi hedefliyoruz” açıklamalarında bulundu.

### 24-25 milyon ton buğday rekoltesi bekleniyor

Pandemi, savaş, lojistik sorunları derken sektörün en önemli gündem maddesinin iklim krizi olduğunun altını çizen IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, “Türkiye olarak son 3 yılda, 2023 sezonu hariç Türkiye’deki tahıl üretiminde yağışların normallerin altında kalması nedeniyle düşüş yaşandı. Geçen senenin bu döneminde yüzde 60’a varan azalma söz konusuydu. Bu sezon daha güzel. Yüzde 27 normallerin üzerinde bir yağış var. İç Anadolu bölgesinde yüzde 60, Marmara’da yüzde 100’e varan bir yağış söz konusu geçen seneye göre. Bu da buğday üretim beklentilerimizi yükseltti. 2023’te 22 milyon tona ulaşmıştık. Bu sene de 24-25 milyon tonluk bir üretim bekliyoruz. Tabii ekim alanlarında da yüzde 3’lük bir artış söz konusu” derken tarım teknolojilerinin gelişimiyle verimliliğin arttığını da sözlerine ekledi. Ürün ilaçlamada drone’ların kullanılması, depolamada blockchain gibi teknolojilerin kullanılmasının önemini belirten Dr. Eren Günhan Ulusoy, iklim değişikliğine karşı topraktan sofraya her aşamada gelişen teknolojilerin yer alması gerektiğini ifade etti.



Dr. Eren Günhan ULUSOY

“Balığı yediğiniz elinizi sildiğiniz peçete parçalanıyorsa o balık iyi balıktır”

## Kalkan balığı zamanı bu yıl erken başladı. Karadeniz’in en şöhretli balığı Misina’da yenir...

Beyaz eti ve kendine özgü lezzetiyle Türk mutfağında önemli bir yeri olan Karadeniz’in en şöhretli balığı kalkan, bu yıl sürpriz bir şekilde mevsiminden önce tezgahlarda yerini aldı.

Kalkan balığının en bol olduğu dönem Ocak ayı ile Mart ayının sonuna kadar geçen süredir. En lezzetli olduğu yaş ise 4 ile 5 yaş aralığı. Soğuk suları seven ve Atlas Okyanusu’nda yetişen kalkan balığı daha sonra yaşamını Karadeniz’de sürdürüyor. Ülkemizin Karadeniz kıyılarında avlanan bu balığın ızgaradan fırına, tavadan tandıra pek çok pişirilme usulü var.

İstanbul’un en iyi balık ve deniz ürünleri lokantalarından olan Misina Balık’ın işletmecisi Suat Yılmaz, soğuk denizleri seven kalkan balığının en lezzetli zamanının Ocak ile Mart ayının sonu

kadar geçen süre olduğunu söylerken, “Bu yıl çok şanslı bir yıl. Suların soğumasıyla, yağmurların bol yağmasıyla kalkan balığı sofralarımıza erken geldi” diyor.

### Misina Balık Fiyatıyla da Mutlu Ediyor

Misina Balık menüsünde kalkan balığının özel bir yeri var. Suat Yılmaz özellikle kalkan tandır da çok iddialı olduklarını söylüyor. Misina Balık’ta kalkan tandır soslu veya natürel olarak iki türlü hazırlanıyor. Başka hiçbir restoranda olmayan bir usulle hazırlanan tandır ekonomik fiyatla da masaya gidiyor.



### Suat Yılmaz, kalkan balığını, pişirilme usullerini ve püf noktalarını paylaştı



### Kalkan Balığıyla İlgili Bilgiler...

- ✓ Kalkan balığı özellikle Karadeniz bölgesinde Samsun ve Sinop kıyılarında yoğun çıkar. Şile tarafında da bulunur. Bu bölgede genellikle profesyonel balıkçılar tarafından avlanır. Zıpkınla ya da elle avlandığı da olur.
- ✓ Farklı türleri vardır. Ege ve Akdeniz’deki türleri farklıdır örneğin.
- ✓ Kalkan balığının azalmasının en önemli nedenlerinden biri de Marmara Denizi’nin kirlenmesi. Aynı şekilde Karadeniz’de de kirlenen bölgeler var.
- ✓ Denizlerimiz ne kadar temiz olursa balıklarımız da o kadar verimli ve lezzetli olacaktır.
- ✓ Son yıllarda av yasağına uyulmaya başlandı ama daha da itinalı olunmalı. Profesyoneller teknolojiyi sonuna kadar kullanıyorlar. Derinlerde yaşayan balıkları kameralarla gördükleri zaman affetmiyorlar.
- ✓ Sadece büyük balıkları avlayalım gibi bir durum söz konusu değil. Sürü halinde oldukları için hepsi ağa geliyor.

- ✓ Kalkan balığının en idealinin en az 3,5- 4 kilonun üzerinde olması gerekiyor.
- ✓ Yıkanan balık pişirilmeden önce kurulanmalı. Balığın üzerindeki yağ akıp gitmemeli. Balığın öz yağı, pişerken balığın koruyucu tabakasını sağlamış olur.
- ✓ Kalkan balığının en lezzetlisi tavada pişirilenidir. Fırında ya da buğulaması da yapılır. Bir iki malzeme ile özellikle de sarımsakla tatlandırılır. Balığın lezzetinin önüne geçmemesi bakımından sarımsağın fazla olmaması önemlidir.
- ✓ Kalkanın balığı güzel bütün olarak sunulur.
- ✓ Balığı pişirirken yağın sıcaklık oranı çok iyi olmalı. Balığı 190 derecede kurutursunuz, 160 derecede ise çok yağ çekmiş olur. En ideali 180 derecedir.
- ✓ Balığın pişme süresi 40-45 dakikadır. Ateşin dengesi, ızgaranın ısısı çok önemlidir.
- ✓ Kalkan balığını bilenler, sevenler çatal bıçağı tercih etmez. Balığın ilikleri, etrafındaki kılıçları ve yanağı en lezzetli bölümlerdir. Balığı yediğiniz elinizi sildiğiniz peçete dağılıyorsa o balık güzeldir.

## “2024 yılında Bodrum’da yüksek doluluk oranları bekliyoruz”

Oligark İstanbul, Hotel Ambrosia Yönetim Kurulu Başkanı ve ISTTA Yönetim Kurulu Üyesi Zeynel Kılıç 2023 yılı turizm değerlendirmesinde bulundu. 2024 yılı için olumlu bir tablo beklediklerinin altını çizen Zeynel Kılıç, 2024’te Bodrum’daki otellerde doluluk oranının yüzde 90’ı bulmasını beklediğini söyledi.



Oligark İstanbul, Hotel Ambrosia Yönetim Kurulu Başkanı ve ISTTA Yönetim Kurulu Üyesi Zeynel Kılıç, açıklamasında “Bu yıl bazı girdi maliyet kalemlerinde yüzde 600’e, personel maliyetlerinde ise son iki yılda yüzde 300’e yakın maliyet artışları oldu. Buna karşılık Euro kurunda Temmuz 2023’e kadar yüzde 0,84, yıl bazında ise yüzde 62 artış oldu. Bu maliyetleri karşılamak için tüm sektör Euro bazında fiyat artışına gitti” dedi. Bu sebepten dolayı yurt dışı pazarında tepkiler oluştu, bu tepkilerden kaynaklı özellikle üst segment otellerde istenilen doluluklar yakalanamadı. Bodrum ve Antalya’da lüks tatil segmentinde düşüşler olduğuna işaret eden Kılıç, “2023 yılı beklenen hedefler tam olarak tutturulamadı. Bodrum geneline bakıldığında ise turizmde en yüksek turist ağırladığımız 2019 yılını bu sene ekarte ettik. Bodrum’da yıl bazında 1,5 milyon, Muğla genelinde ise 3,5 milyon turist ağırlamış olduk.

“2023 yazında Bodrum’da rakamlar beklentilerin altında kaldı”

Elektriğe yaklaşık yüzde 420, işçilik maliyetlerine yüzde 300 zam geldiğine dikkat çeken Kılıç, “Maliyetleri karşılamak için tüm sektör fiyat artışına gitti. Örneğin 100 Euro ya oda satan işletme ister istemez fiyatını 200-250 Euro ya yükseltmek zorunda kaldı. Bu % 100- 150’lik artışlara alışık olmayan Avrupa pazarında oluşan tepkilere karşılık, bunun nedenlerini anlatmakta zorluklar yaşandıysa da ülkemizin turizm dinamikleri bu durumu bir nevi kompanse etti.

Fiyat artışlarındaki bu durumu yerli turiste her ne kadar anlatabiliyorsak da yabancı misafir ve acentelere anlatmakta zorluklar yaşandı. Örneğin İspanya, Portekiz, Yunanistan ve Türkiye’ye tatile giden bir İngiliz turist 2023 yılında İspanya, Portekiz ve Yunanistan’da 1150 pound civarında tatil satın alırken Türkiye’de 1700 pound civarında tatil satın almış oldu. 2024 yılında beklenen hedefleri yakalayabileceğimizi görebilmekteyiz.

Klasik kum, deniz, güneş turizm pazarlamasının dışına çıkıp neredeyse ülke geneline yayılmakta olan turizm çeşitliliğimizle tarih, gastronomi, sağlık ve kış turizmi çeşitliliğimizle turizmde hayal bile edemeyeceğimiz rakamlara ulaşacağımız kesindir. Sektör olarak yaşadığımız en büyük sıkıntılardan biri olan kalifiye personel tedarigine yapılacak yatırımlarla, çok daha iyi hizmet vererek turizm kalitemizi istenilen seviyelere rahatlıkla çıkarabileceğiz. Özellikle citytourism dediğimiz kısa dönemli 3-5 günlük şehir turizmindeki uygulamalarda yaşanan ahlaki sorunları da aştığımızda 18 milyon turist ağırlayan bir İstanbul 60 milyon turist ağırlayan bir Paris kadar neden olmasın?

Bakanlığımız tarafından kurulan TGA’nın (Turizm Geliştirme Ajansı) tüm dünyada başlatmış olduğu Türkiye turizm tanıtım atağının sonuçlarını güçlü bir şekilde görmekteyiz. Profesyonellere bırakılmış olan Turizm Bakanlığı’nın ön görülen 2028 yılı beklentileri olan 90.000 turist 100 milyar dolar hedefinin rahatlıkla yakalanacağını düşünüyorum. Özellikle son yıllarda çeşitlendirdiğimiz turizm politikalarımızla 2022 yılında kişi başı turist harcaması 880 dolarıdan 2023 yılında 960 dolara çıkması, ileri yıllardaki kişi başı turist harcamalarında da hedeflerimizi rahatlıkla yakalayabileceğimizi düşünüyorum.

“Konutların turizm amaçlı kiralanabilmesi konusundaki düzenlemeler sevindirici”

Konutların turizm amaçlı kullanılmasını konusuna da değinen Zeynel Kılıç, şunları söyledi: “Konutların turizm amaçlı kiralanabilmesi için, turizm amaçlı kiralama sözleşmesi yapılmadan önce izin belgesi alınması gerekmesi konusundaki düzenlemeler sevindirici. Biz faturamızı kesiyor, vergimizi ödüyor, otelde ciddi bir istihdam sağlıyoruz. Günlük ya da aylık kiraya verilen evler de resmileştirilsin, oteller gibi vergisini ödesin.”



Memnune DEMİREL

Gıda Mühendisi

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

## Mutlu Personel mi? Müşteri mi?

Cevabımız ne olursa olsun reelde uygulamalarımız 'MUTLU MÜŞTERİ' yönünde ilerliyor.

Yanışta değil, müşteriler mutlu hissetmeli ki daima bizleri tercih etmeye devam etsinler sonuçta bir hizmet sunuyoruz, ürün satıyoruz ...

Müşterilerimiz olmazsa personele de ihtiyacımız kalmayacak, bizler de olmayacağız.

Ben müşteri olduğumda kendimi değerli, iyi, mutlu hissetmiyorsa X markası yerine farklı bir tercihe kesin yönelirim.

Peki, bu amaca giderken neler yapıyoruz?

- Anket düzenliyoruz
- Pazar araştırması yapıyoruz
- Denetimler
- Eğitimler
- Şikâyetlere dönüşler... vs.

Bu kısır döngü içerisinde ilerleyip duruyoruz, hatta o kadar abartabiliyoruz ki 'Her zaman müşteri haklı' odaklıyız. Yeter ki küsmesin, gitmesin, kalsın. Bizi seçsin.

Hayır, bu bakış açısına biraz uzağım ben; her şikâyet de çok gerçekçi değil aslında biraz seçici de olabilmeli, iyi analiz edebilmeliyiz.

Personelimizi ne yazık ki ezerek ilerliyoruz, ona bazen sorma gereği de duymadan haksızlığı üzerine yapıştırıyoruz. Müşteriden özür diliyoruz o haksız olsa bile. Personelimize de dönüp böyle davranmamalısın deyip bazen kibar belki bazen de kaba bir tavırla uyarıyoruz, azarlıyor da olabiliriz. (Ne haddime!)

Müşteri ilişkileri departmanımızda çalışanlar; belki hiç sahayı bilmiyor, üretimden haberleri yok. Bizim müşteriyle temasta olan personelimizle empati kurmadan burada da böyle cevap mı verilir diyerek personelimizi daha da aşağıya çekebiliyor. Yapıcı eleştirilerle ilerlemekten uzak bir noktadayız genelde.

Sonra da personel neden gidiyor? Neden kalsın? Sen olsaydın ne yapardın?

Kuşaklar arası farklılıklardan bahsedip, kişilik testlerine kadar inip de onu anlamadan ilerlemek neden?

Biraz daha uzatabilirim ama galiba yeterli çünkü yaşadığımız net olarak bu. 'İstisnalar kaideyi bozmaz' diyerek noktayı koymak istiyorum.

Yeni bir keşfe gerek yok aslında, atomu da parçalamıyoruz .

Hizmet sunarken, ürün üretirken buna sevgisini katarak yüceltebilecek 'İnsan'la ' çalışıyoruz.

Ve adımlara mutlu personelle başlamalıyız ki devamında mutlu müşteri de gelsin.

Mutlu müşteri'nin net kaynağı Mutlu personelden geçiyor başka araştırmalara o kadar bütçe ayırmaya gerek duymadan aslında basitçe ilerleyebiliriz.

Hizmet sektöründe müşteri direk personellerimizle karşı karşıya gelecek. Mutsuz birinden hizmet aldığınızda o enerji size de direk geçiyor tabii bunun tersi de geçerli.

Ben de müşteriyim en başta da söyledim mutlu hissetmek isterim ve o enerjinin yayıldığı yerlere giderim. Sırf iletişim kurmaktan uzak oldukları için direk almaya gittiğim bir üründen vazgeçtiğim de oldu, yemek yemeye gittiğim bir yerden sadece bir şey içip kalktığım da.

Bu enerjiyi isteyen insanlar var.

Ayrıca personel mutlu olduğunda daha verimli çalışır, üretken olur, fikir üretme potansiyeli artar

İşine ve işletmenize değer katar.

Personelinizi tanıyın ve onun için bir şeyler yapın ve tabii ki buna verdiğiniz sözleri tutarak başlayın.

Fikirlere değer verin önemseyin, takdir edin. Ona geri bildirimlerde bulunun.

Olumsuz durumlarda da itici bir uyarı yerine yapıcı bir geri bildirimle çözüm yoluna gitmeyi deneyin.

Doğum günlerinde, doğumlarda, cenazelerinde yanlarında olduğunuzu insani dokunuşlarla hissettirin, küçük mutluluk hisleri bağları güçlendirmeye yardım eder.

Ödüllendirin, hediye verin, pirim uygulayın.

İşini sevmesini sağlayacak doneleri çoğaltın.

Yıllar önce çalıştığım bir firmada şubemde personellerin doğum günlerinde pasta ve minik bir kutlama yapmaya başlamıştım. 30 lu yaşlarda tatlı bir kadın çalışanımız vardı onun doğum gününde pastayı gördüğünde çok duygulandı ve inanmazsınız ilk pastası olduğunu söyledi. Ben de inanmamıştım.

Ama o içten gelen mutluluğu anlatamam size, yaşamalısınız.

İşini severek yapan Çalışan odaklı ilerleyin ki;

Mutlu müşterileriniz çoğalsın.

Ve yeni bir keşfe gerek duymadan Rakipleriniz arasından sıyrılarak kalıcı ve emin adımlarla güvenle yolunuzda ilerleyin. Yanınızda sizinle ilerleyen ve çoğalan güçlü ve mutlu adımlarla...

Sevgiyle Kalın

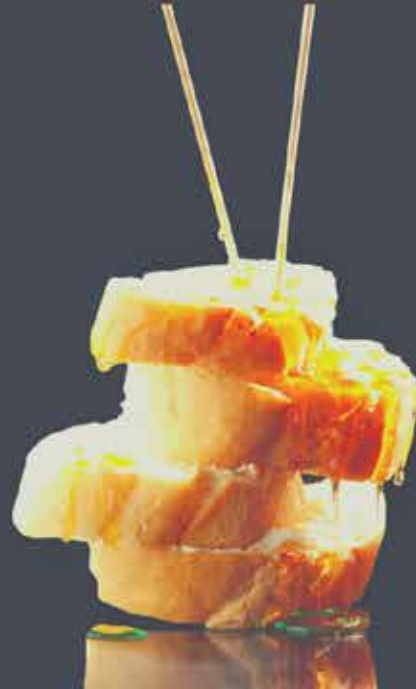




Endemik  
çiçeklerden elde  
edilen ballar

İletişim:

Atilla ÖZCAN - 0533 613 16 88



# Karavanınız bahara hazır mı?

## Karavan sahiplerine bahar bakımı için altın öneriler



Karavanla seyahat etmek, pek çok kişinin hayalini süsleyen bir tatil anlayışı. Özgürlük, konfor ve macera dolu bir karavan tatili için, karavanınızın da bakımlı ve sağlam olması gerekiyor. Karavanların bahara hazırlamak için yapılması gerekenleri İdeal Caravan Genel Müdürü Mehmet Kaya açıkladı. Karavanları bahara hazırlamanın güvenli ve keyifli bir seyahat deneyimi yaşamının anahtarı olduğunu belirten Kaya, uzun ömürlü ve sorunsuz bir kullanım için bakımların zamanında yapılması gerektiğini kaydetti.

### Karavanınızın iç ve dış temizliği önemli

Karavanların iç mekânını temiz ve düzenli tutmanın yaşam konforunu artırdığını belirten Mehmet Kaya, "Her seyahatten sonra yüzeyleri silin, zeminleri temizleyin ve tüm eşyaları yerine koyun. İç mekânı düzenli olarak havalandırarak taze hava sirkülasyonunu sağlayın. Karavanınızın dış yüzeyini de düzenli olarak temizlemek oksidasyonu ve paslanmayı önlemeye yardımcı olur. Kir, böcekler veya kuş pislikleri gibi kalıntılar, uzun vadede yüzey hasarına neden olabilir. Uygun temizleyiciler ve koruyucu kaplamalar kullanarak karavanınızın parlak ve temiz görünmesini sağlayın." dedi.

### Tekerlekler ve lastikleri kontrol edin

Karavanın tekerlek ve lastik kontrollerinin aksatılmaması gerektiğinin altını çizen Kaya, "Karavanınızın tekerlekleri ve lastikleri düzenli olarak kontrol edilmelidir. Doğru lastik basınçlarını koruyun ve lastiklerde aşınma izleri veya hasarlar olup olmadığını periyodik olarak kontrol edin." ifadelerini kullandı.



### Elektrik ve su sistemlerine dikkat

Karavandaki elektrik ve su sistemlerini düzenli olarak kontrol edilmeli ve bakımının yapılmasının elzem olduğunu kaydeden Kaya, "Şamandıra valflerini kontrol edin. Su ve herhangi bir sızıntıyı hemen giderin. Elektrik sistemini düzenli olarak test edin. Prizlerin ve anahtarların işlevselliğini kontrol edin. Karavanınızın mekanik bakımını yaptırın. Karavanınızın mekanik parçalarını düzenli olarak kontrol edin ve bakımını yaptırın." şeklinde konuştu.

### Yolda susuz kalmamak için su deposunu düzenli temizleyin

Karavanınızın su ve atık depolarının önemine değinen Mehmet Kaya, su ve atık depolarını temizlenip dezenfekte edilmemesi durumunda depolarda bakteri ve ya hastalık oluşabileceğini belirtti.

### Güvenlik ekipmanları unutulmamalı

Karavanda bulunan güvenlik ekipmanlarını düzenli olarak kontrol edilmesi gerektiğini vurgulayan Kaya, "Kontrol edilmeyen sistemler istenmeyen kazalara davetiye çıkarır. Bu sebeple elektrik tesisatının ve bakımını yapın. Yangın söndürücünün sağlam olduğundan ve uzun süreli bir servis gerektirmediğinden emin olun. Üzerindeki tarihi kontrol edin. Duman alarmınızın çalışıp çalışmadığını kontrol edin ve en son dışarı çıktığınızda kullanılmışsa ilk yardım çantanızı doldurun." dedi.



## Kilo vermek için yemekten 10 dakika önce bir bardak su için



Vücut ısısını dengelemekten hücrelere oksijen taşınmasına, cildi tazelemekten eklemleri ve organları korumaya kadar birçok faydası bulunan su, metabolizma hızını artırması sebebiyle diyetle önemli bir rol oynuyor. Günlük tüketilmesi gereken su miktarının, bir anda değil güne bölerek yavaş yavaş içilmesi gerektiğine dikkat çeken Diyetisyen Neslihan Öztürk Aktepe, diyetle su tüketimi ve sağlıklı su seçiminin önemine dikkat çekiyor.

Hayati fonksiyonların sağlıklı bir şekilde yerine getirilebilmesi için yeterli miktarda su tüketilmesi büyük bir önem taşıyor. Özellikle, dirençli ve aşırı kilolardan kurtulmada da sağlıklı bir yaşamın temel unsurlarından olan su; doğru tüketim ile hem ödem atmaya hem de kilo vermeye yardımcı oluyor. Bu süreçte mutlaka 8-10 bardak su tüketilmesi gerektiğini vurgulayan Diyetisyen Neslihan Öztürk Aktepe, daha kolay doymak ve sindirimin kolaylaştırılmasını sağlamak için yemekten 10 dakika önce bir bardak su içilmesini öneriyor.

**“Doğru zamanda ve yeterli miktarda su tüketimi kilo vermeye yardımcı oluyor”**

Vücutun yüzde 60'tan fazlasının sudan oluştuğunu ve su içmenin kilo vermede büyük bir etkisi olduğunu söyleyen Diyetisyen Neslihan Öztürk Aktepe, “Su biyolojik bir çözücüdür ve bu rolüyle vitaminlerin ve minerallerin hem vücutta taşınmasını hem de çözülmesini sağlar. Vücut sıcaklığının düzenlenmesinde çok önemli bir rol oynar. Cildin nemlenmesinde, toksinlerin atılmasında ve vücutun temizlenmesinde temel bir görev üstlenir. Böbreklerin çalışmasını kolaylaştırır. Kayganlaştırıcı bir madde olması nedeniyle birçok organın gerektiği gibi çalışmasını sağlar. Ayrıca, suyu doğru zamanda tüketmek de büyük bir önem taşır. Örneğin, uyanıktan sonra 2 bardak su içmek iç organlarınızı

harekete geçirir, banyoya girmeden önce 1 bardak su içmek ise kan şekerini dengeler. Bu nedenle doğru zamanda ve yeterli miktarda su tüketimine diyet sürecinde mutlaka dikkate etmek gerekiyor.

**“Vücutun ihtiyaç duyduğu su miktarını karşılarken doğal kaynak ve doğal mineralli suları tercih edin**

Kilo vermenin yanı sıra vücutun ödem tutmaması ve sağlık sorunları yaşamamak için de su tüketimine dikkat edilmesi gerektiğini vurgulayan Aktepe, şöyle konuştu: “Ödem, özellikle kadınların sıkça yaşadığı bir sağlık sorunu olarak öne çıkıyor ve yaşam kalitesini de olumsuz yönde etkileyebiliyor. Sabah kalktığınızda aynada şişmiş bir yüz, parmaklara yüzük takamamak, ayakkabının içine girmeyen ayaklar, ödemin başlıca belirtilerindedir. Bu nedenle, ödemden kurtulmak için sağlıklı beslenmenin yanı sıra günlük 8-10 bardak su tüketmek gerekir. Bu oran, vücut ağırlığına göre değişiklik gösterebilir. Gün boyu içmeniz gereken su miktarını mevcut kiloyu 30 ile çarparak hesaplamak mümkün. Vücutun ihtiyaç duyduğu su miktarını karşılarken ise, doğal kaynak ve doğal mineralli sular tercih edilmelidir. Bu sular, sadece susuzluğu gidermekle kalmaz, aynı zamanda vücuda önemli faydalar sağlar.”

# İflaslar 2024 'te % 8 artacak

Allianz Commercial, 92 ülkeden, risk yönetimi yapan 3 binden fazla uzmanın görüşleriyle hazırlanan Allianz Risk Barometresi'nin 13'üncüsünü yayınladı. Allianz'ın yıllık küresel iş dünyası riskleri araştırması Risk Barometresi'nde endişe duyulan küresel ticari risklerin başında siber saldırılar geliyor. Risk Barometresi'nde yer verilen Allianz Trade iflas raporunda ise; 2024 yılında, küresel ticari iflasların art arda üçüncü kez artış göstereceğine yer veriliyor. İflaslarda 2022'deki yüzde 1'lik küçük bir toparlanma ve 2023'teki yüzde 7'lik hızlanmanın ardından, bu yıl yüzde 8 oranında artış bekleniyor.

Allianz Risk Barometresi için gerçekleştirilen risk anketi, dünyanın dört bir yanındaki işletmeler, Allianz müşterileri, brokerler ve sektörel ticaret kuruluşlar ile yapıldı. Risk Anketine en çok yanıt, 1.340 katılımcı ve yüzde 44 katılım oranıyla, yıllık geliri 500 milyon dolardan fazla olan büyük ölçekli şirketlerden geldi. Rapor için ayrıca, risk danışmanları, sigortacılar, üst düzey yöneticiler, hasar uzmanları ve Allianz Commercial ve diğer Allianz kuruluşlarının kurumsal sigorta segmentindeki risk yönetimi profesyonelleriyle de anket yapıldı.

2024 yılı için endişe duyulan başlıca küresel ticari risklerin de sıralandığı raporda, ilk üçte sırasıyla siber saldırılar, ticari faaliyetlerde duraksama ve doğal afetler yer alıyor. Listede, iklim değişikliği yedinci sırayı alırken nitelikli iş gücü eksikliği onuncu olarak son sırada bulunuyor.

Dünyada ticari alacak sigortası lideri Allianz Trade'in, Risk Barometresi kapsamında yer alan iflas raporuna göre ise; iflaslar küresel çapta bu yıl yüzde 8 artacak. Böylece 2022'deki yüzde 1'lik küçük bir toparlanma ve 2023'teki yüzde 7'lik hızlanmanın ardından küresel iflaslarda art arda üçüncü kez artış gerçekleşecek. İflaslardaki artışın temel nedeni ise fiyatlandırma gücünün azalması ve küresel talebin zayıflamasıyla şirketlerin gelirlerindeki artışta meydana gelen yavaşlama. Allianz Trade iflas raporunda yer alan verilere göre, gelirlerdeki bu yavaşlama, 2023'te geniş bir tabana yayılmış durumda. Yükselen üretim maliyetlerinin şirketlerin karlılığını olumsuz etkilediğini vurgulayan Allianz Trade ekonomistlerine göre, likidite pozisyonlarındaki kötüleşmenin 2025 yılından önce düzelmesi beklenmiyor.

## Nakit tamponu var ancak yalnızca büyük şirketlere ait

Rapora göre; şirketler halen Euro Bölgesi'nde 3,4 trilyon euro ve ABD'de 2,5 trilyon dolar olmak üzere önemli miktarda nakit fazlasına sahip. Ancak, bu nakit tamponlarının daha çok büyük firmalar ve teknoloji, tüketici ihtiyaçları gibi belirli sektörler özelinde yoğunlaşmış durumda olduğuna dikkat çekiliyor. Raporda genel olarak, büyümenin daha uzun süre düşük kalacak olması nedeniyle çoğu şirketin nakit pozisyonlarını operasyonlar yoluyla artıramadığı belirtiliyor. En kırılgan şirketler ve sektörlerin, iki arada bir derede kalmış durumda olduğu ve bunların başında da konaklama, ulaştırma ve perakende sektörlerinin geldiğine yer verilen raporda inşaat sektörünün de bu sektörlerin yolundan gittiği belirtiliyor.

## Her beş ülkeden üçü 2024 yılı sonuna kadar pandemi öncesi ticari iflas seviyelerine ulaşacak

Allianz Risk Barometresi içerisinde yer alan Allianz Trade iflas raporuna göre ticari iflaslardaki normalleşme 2023 yılında gelişmiş ekonomilerin çoğunda tamamlandı. 2023'te iflaslarda yüzde 47 artış ile ABD, yüzde 36 ile Fransa, yüzde 59 ile Hollanda, yüzde 35 ile Japonya ve yüzde 41 ile Güney Kore ön sıralarda yer aldı. Allianz Trade, küresel olarak her beş ülkeden üçünün 2024 yılı sonuna kadar pandemi öncesi ticari iflas seviyelerine ulaşmasını öngörüyor. Buna 2024'te yüzde 9 ile Almanya, yüzde 28 ile Hollanda ve yüzde 5 ile Birleşik Krallık gibi birçok Avrupa ülkesi dahil. ABD'de ticari iflasların bu yıl yüzde 22 oranında artması bekleniyor. Raporda, Atlantik'in her iki yakasında da iflas rakamlarının istikrara kavuşması için GSYH büyümesinin iki katına çıkması gerektiği ancak bunun 2025 yılından önce gerçekleşmesinin zor görüldüğü belirtiliyor.



## Dünyanın kuru meyve ambarı Türkiye kuru meyve ihracatını Ocak ayında yüzde 26 artırdı

Cumhuriyetimizin 100. yılı olan 2023 yılını başarıyla geride bırakan Türk kuru meyve sektörü 2024 yılı Ocak ayında yüzde 26 artışla 160 milyon dolarlık ihracata imza attı. Sektör, 2024 yılı sonu için belirlediği 1,8 milyar dolar ihracat hedefine ulaşmak için büyük bir adım atmış oldu.

Türkiye'nin kuru meyve ihracatının yüzde 60'ına imza atan Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği ise Ocak ayında daha başarılı bir grafik ortaya koydu. İhracatını yüzde 38'lik artışla 67 milyon dolardan 92,5 milyon dolara taşıyan EKMİB, EİB bünyesindeki 12 ihracatçı birliği arasında ihracat artış rekortmeni oldu.

Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ali Işık, "Türkiye'nin kuru meyve ihracatı Ocak ayında miktar bazında yüzde 2 arttı, değer bazında yüzde 26'lık artış gösterdi. Ege'de ise daha başarılı bir grafik ortaya koyduk. Türkiye genelinin üstünde bir performans sergiledik. Ege Kuru Mey-

ve ve Mamulleri İhracatçıları Birliğimiz yüzde 38'lik artışla 67 milyon dolardan 92,5 milyon dolara taşırken EİB bünyesinde ihracat artış rekortmeni olduk. Yıllık ortalama 500 bin ton kuru meyve ihraç ediyoruz. Dünyanın kuru meyve ambarıyız. Kuru meyve sektörü olarak, 2024 yılında Türkiye genelinde 1,8 milyar dolara, Ege Bölgesi'nde 1,1 milyar dolara ulaşmayı hedefliyoruz." dedi.

Başkan Işık, Türk kuru meyve sektörü olarak 2024 yılının ilk ayında 103 ülkeye ihracat yaptıklarını anlatarak sözlerine şöyle devam etti:

"Türkiye geneli en çok ihracat yaptığımız ülkeler arasında bulunan Almanya'ya yüzde 23 artışla 20 milyon dolar, ABD'ye yüzde 58 artışla 16 milyon dolar, Birleşik Krallık'a yüzde 26 artışla 13 milyon dolar, İtalya'ya yüzde 40 artışla 8 milyon dolar, Hollanda'ya 7 milyon dolar, Avustralya'ya yüzde 85 artışla 6 milyon dolar, Japonya'ya yüzde 104 artışla 5,5 milyon dolarlık ihracat yaptık."



Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ali Işık





## PİDEM yeni kimliğiyle pideyi herkese sevdiriyor

Türkiye'nin en büyük ve en yaygın pide zinciri PİDEM, marka dönüşüm yolculuğuna tüm hızıyla başladı.

2010'dan bu yana en kaliteli malzemelerle hazırlanmış, en taze ve en lezzetli pidelerini misafirlerine sunan PİDEM, 2024 yılına dönüşüm rüzgârı ile başladı.

2024'te başladığı marka dönüşüm yolculuğu ile ulusal ve uluslararası alanda pideyi tanıtmayı ve daha geniş kitlelere ulaştırmayı amaçlayan PİDEM, logosundan şubelerine markasını yenilerken, Pidenin geleneksel lezzetini koruyarak ona modern ve çekici bir dokunuş eklemeyi hedefliyor. Yakın zamanda duyurulan reklam kampanyası 'Yiyenim' ile yenilikçi ve dinamik yaklaşımını izleyicilere aktaran PİDEM, mevcut misafir kitlesini koruyarak geleneksel lezzetlerini yeni tüketici profillerine de aktarmayı hedefliyor.

PİDEM Pazarlama Müdürü Göksu Şirin, 'PİDEM olarak ilk günden bugüne koruduğumuz kalitemiz ve lezzetimizle misafirlerimizi ağırlıyoruz. Lezzetli bir pide hazırlamanın, hamur açmak gibi ince-likli bir iş olduğunun farkındayız. Bunun için restoranlarımızda her siparişte kişiye özel günlük hamur açıyor, sürekli denetimden geçen en taze ve en kaliteli malzemeleri kullanarak pidelerimizi misafirlerimizin beğenisine sunuyoruz. Pideyi saflığı, tazeliği, iştah açıcılığı, bereketiyle yiyenler için daha değerli hale getirdikten sonra, pidenin önce ülkemizde gururla sahiplenilen ulusal bir lezzet, daha sonra ise globalde hak ettiği değeri gören bir yiyecek olmasını istiyoruz' dedi.



"Türkiye'nin en yaygın pide zinciri olarak misafirlerimizi her restoranımızda en kaliteli malzemelerle hazırlanan, en lezzetli pidelerle buluşturarak lezzet yolculuğumuza aralıksız devam edeceğiz"





## 5G ve 6G teknolojileri akıllı şehirlerin geleceğini şekillendirecek

Birleşmiş Milletler'in tahminlerine göre 2050 yılında dünya nüfusunun yüzde 68'i şehirlerde yaşayacak. Bu durum şehirleşmenin geleceğinde akıllı şehir vizyonunun önemini daha da artırıyor. Şehir yaşamının her anından data toplayan ve bu datalarla şehir yaşamını düzenleyen teknolojiler için maksimum hızda, gecikme olmadan hizmet verebilmek için de 5G ve 6G teknolojileri büyük önem taşıyacak.

Şehirler büyüdükçe buradaki operasyon ve hizmetlerin denetimini iyileştirmek, altyapıları buna göre planlamak gerekiyor. Küresel olarak her hafta 3 milyon kişi şehirlere taşınıyor. Birleşmiş Milletler'in tahminlerine göre 2050 yılında dünya nüfusunun yüzde 68'i şehirlerde yaşayacak. Bu durum şehirlerin teknoloji altyapılarının sorunsuz ve hızlı bir şekilde çalışmasının önemini artıracak.

5G ve potansiyel olarak gelişmiş 6G teknolojileri afetlerle mücadeleden iklim sorunlarına, trafikten enerji ve sağlığa kadar akıllı şehirlerin yönetiminde kritik bir rol oynayacak. İşte 5G ve 6G'nin akıllı şehirlerdeki önemli katkıları:

- 1. Hızlı İnternet Bağlantısı:** 5G ve 6G, akıllı şehir uygulamalarının daha hızlı ve güvenilir bir şekilde çalışmasını sağlar. Büyük miktarda veri, sensörler aracılığıyla toplandığından, hızlı veri iletimi şehir altyapısının daha etkili yönetilmesine yardımcı olacak.
- 2. Nesnelerin İnterneti (IoT):** 5G ve 6G, milyonlarca cihazın aynı anda bağlanmasına ve iletişim kurmasına olanak tanır. Bu da akıllı trafik, enerji, atık yönetimi gibi çeşitli uygulamaların daha etkili bir şekilde çalışmasına imkân sağlar.
- 3. Düşük Gecikme Süresi (LowLatency):** 5G ve 6G, düşük gecikme süreleri sağlar. Bu, acil durum müdahaleleri, trafik yönetimi gibi

hızlı tepki gerektiren uygulamalar için kritik öneme sahiptir.

**4. Artırılmış Gerçeklik (AR) ve Sanal Gerçeklik (VR):** Akıllı şehirlerde AR ve VR gibi gelişmiş teknolojiler, eğitim, turizm, şehir planlama gibi alanlarda kullanılabilir. 5G ve 6G, bu teknolojilerin daha geniş kitlelere daha yüksek kalitede ve gerçek zamanlı olarak sunulmasına yardımcı olabilir.

**5. Analitik Veri İşleme:** Akıllı şehirler, büyük miktarda veri üretir. 5G ve 6G, bu veriyi hızlı bir şekilde işleyerek anlamlı bilgilere dönüştürme kapasitesini artırır.

Akıllı şehir yaklaşımını güçlendirmek ve yaygınlaştırmak için 42 yıldır bilişimin gücünü kullanan SAMPAS Holding'in Yönetim Kurulu Başkanı Şekip Karakaya konuyla ilgili şu değerlendirmeleri yapıyor: "Şehirler sadece bugünün dünyasına değil geleceğin dünyasına göre planlanmalıdır. Bu planlama aşamasında akıllı şehir vizyonunun önemi çok büyük. Teknoloji yardımıyla sürekli ve gerçek zamanlı verinin temin edilmesi ve işlenmesi sağlanıyor. Bu noktada 5G ve potansiyel olarak gelişen 6G teknolojilerinin, hızlı ve güvenilir bir dijital altyapı oluşturarak şehirlerin daha sürdürülebilir ve yaşanabilir olmasına katkıda bulunabileceğini düşünüyorum."

## PEPSICO Türkiye bir kez daha 'en iyi işveren' seçildi

Dünyanın en büyük yiyecek ve içecek şirketlerinden PepsiCo'nun en önemli operasyonlarından biri olarak öne çıkan PepsiCo Türkiye, yeni bir başarıya daha imza attı. PepsiCo, Top Employers Enstitüsü tarafından 4. kez 'Global En İyi İşveren' seçilirken, PepsiCo Türkiye de 9. kez 'En İyi İşveren' seçilerek insan odaklı kurum kültürüyle çalıştıklarını bir kez daha ortaya koydu.

PepsiCo Türkiye son yıllarda hayata geçirdiği başarılı projeler ve insan odaklı çalışma kültürüyle sıkça adından söz ettirmeye devam ediyor. PepsiCo Türkiye, PepsiCo Global içinde parlayan bir yıldız haline gelirken, çalışan memnuniyetine ve bağlılığına odaklanan başarılı uygulamalarla Top Employers Enstitüsü tarafından 9.kez 'En İyi İşveren' seçildi.

PepsiCo Türkiye, çalışanlarının gelişimini uçtan uca yetenek yönetimi süreçleriyle destekleyerek; insan stratejisi, kapsayıcı çalışma ortamı, yetenek kazanımı, sürekli öğrenme, çeşitlilik, eşitlik ve dahil etme gibi birçok alanda çalışan odaklı uygulamaları hayata geçiriyor. Tüm bunların yanı sıra çalışanlarının potansiyellerini ortaya çıkarıp gelişmelerini sağlamak ve sektöre yeni yetenekler kazandırmak amacıyla çalışanlarına sınırsız gelişim araçları sunuyor.

"İnsan odaklı çalışma kültürümüzle ilham olmayı sürdüreceğiz"

PepsiCo Türkiye İnsan Kaynakları Kıdemli Direktörü Özlem Ökten "PepsiCo, Top Employers Enstitüsü tarafından 4. kez 'Global En İyi İşveren' seçiliyor, biz de PepsiCo Türkiye olarak 9. kez 'En İyi İşveren' seçildik. Bunun için çok mutlu ve gururluyuz. Bu sertifika bizim olumlu ve kapsayıcı bir çalışma ortamını teşvik ederek çalışanlarımızın etki yaratması, yeni beceriler kazanması ve başarılı bir kariyer elde etmesi için anlamlı fırsatlar yaratma konusundaki kararlılığımızı gösteriyor. Bu yüzden en iyi işveren seçilmek bizim için gerçekten çok anlamlı. Biz PepsiCo olarak tüm çalışmalarımızın merkezine çalışanlarımızı koyuyoruz. Çalışanlarımızın mutluluğu, refahı ve memnuniyeti her şeyden önemli. Sahip olduğumuz tüm bu değerleri ve başarıları sürdürülebilir kılmak için çalışanlarımızla birlikte var gücümüzle çalışmaya devam edeceğiz. İnsan odaklı çalışma kültürümüzle ilham olmaya devam edeceğiz" dedi.

Top Employers Enstitüsü CEO'su David Plink, "Olağanüstü zamanlar en iyi insanları ve en iyi şirketleri ortaya çıkarır. Ve bu yılki En İyi İşverenler Sertifikasyon Programımızda buna tanık olduk. 2024 En İyi İşverenler sertifikasını

almaya hak kazanan şirketler olağanüstü performanslarıyla buna hak kazandı. Bu işverenler her zaman çalışanlarının gelişimine ve refahına önem verdiklerini gösterdiler" dedi.

Top Employers Enstitüsü; her yıl İK politikaları ve çalışanlara yönelik uygulamaları aracılığıyla çalışanlarını ilk sıraya koymaya odaklanan kurumları sertifikalandırıyor. 'En İyi İşveren' sertifikası almak, bir kuruluşun daha iyi bir iş dünyasına olan bağlılığını ve bunu en iyi insan kaynakları politikaları aracılığıyla sergilediğini gösteriyor. 121 farklı ülkeden 2.300 işverenin dahil edildiği araştırmada şirketler; insan stratejileri, çalışma ortamı, iyi yaşam, yetenek kazanımı, öğrenme ve çeşitlilik olmak üzere 6, insan kaynakları dalında toplam 20 farklı başlıkta gerçekleştirilen çalışmalarla belirleniyor.



PepsiCo Türkiye İnsan Kaynakları Kıdemli Direktörü Özlem Ökten



# 2024 yılı sigortacılık trendleri neler olacak?

Günümüzde hızla değişen teknolojik ve toplumsal dinamikler, sigortacılık sektörünü sürekli olarak şekillendiriyor. 2024 yılında, dijital dönüşümün daha da derinleştiği, çevresel ve sosyal sorumluluğun artan bir öneme sahip olduğu bir döneme tanıklık ediyoruz. 150 yılı aşkın köklü geçmişiyle Generali Sigorta, 2024 yılında öne çıkacak ve günlük hayatta daha fazla yer bulacak sigortacılık trendlerini açıkladı.

## Dijital dönüşüm tam gaz devam edecek

Sigorta sektörü, müşteri deneyimini geliştirmek ve iş süreçlerini optimize etmek amacıyla dijital teknolojilere odaklanma trendini bu yıl da benimseyecek. Yapay zeka, makine öğrenimi ve otomasyon gibi teknolojiler; poliçe satın alma, hasar değerlendirmesi ve müşteri hizmetleri gibi kritik alanlarda daha etkili çözümler sunma potansiyeline sahip olmasıyla birlikte iş akışını da kolaylaştırıyor. Bu noktada sigorta şirketleri müşterilere daha hızlı ve kişiselleştirilmiş hizmetler sunmak adına sektörde rekabet avantajı sağlayarak daha sürdürülebilir ve yenilikçi bir yapı oluşturmayı hedefleyecektir.

## Akıllı sigorta ürünlerinin sayısı artacak

Nesnelerin İnterneti (IoT) ve sensör teknolojilerinin gelişmesi, sigorta sektöründe önemli bir dönüşümü tetikliyor. Akıllı cihazlar aracılığıyla elde edilen veriler, sigorta poliçelerini daha kişiselleştirilmiş hale getirme imkânı sunuyor. Bu yıl özellikle araç sigortalarında, sürücülerin alışkanlıklarına dayalı fiyatlandırma modelleri daha yaygın hale gelebilir. Araçlara entegre edilen sensörler, sürücü davranışlarını anlık olarak izleyerek daha doğru ve adil prim hesaplamalarına olanak tanıyor. IoT'nin sigorta sektörüne entegrasyonu, risk değerlendirmelerini iyileştirerek şirketlere daha etkili ve özelleştirilmiş hizmetler sunma fırsatı sağlıyor. Bu sayede, müşteri memnuniyeti artarken aynı zamanda sigorta şirketlerinin rekabet avantajı elde etmeleri de mümkün hale geliyor.

## Sürdürülebilir sigorta sektörü

Sigorta şirketleri, artan bir şekilde çevresel ve sosyal sorumluluk bilinciyle hareket ederek sürdürülebilirlik odaklı poliçe ve ürünleri müşterilerine sunma eğiliminde. Bu yıl iklim değişikliği gibi çevresel risklerle mücadele ederken, sigorta şirketleri aynı zamanda toplumsal sorunlara duyarlı poliçelerle öne çıkmayı hedefleyecek. Bu kapsamda, müşterilerin iklim değişikliğiyle ilgili risklere karşı daha kapsamlı bir koruma talebi olabilir. Sigorta sektöründeki bu sürdürülebilirlik odaklı yaklaşım, şirketlerin toplumlarına ve çevreye daha fazla katkı sağlamalarını amaçlayarak sektöre olumlu bir etki yapabilir.

## Veri güvenliği önlemleri artacak

Dijitalleşmenin artması, sigorta sektöründe müşteri verilerinin güvenliği ve gizliliği konularını daha da önemli hale getiriyor. Bu bağlamda sigorta şirketleri, müşteri bilgilerini korumak ve siber saldırılara karşı güvenlik önlemlerini artırmak amacıyla yeni teknolojilere odaklanarak yatırımlarını güçlendirecek. Veri mahremiyeti konusundaki artan hassasiyet, müşteri güvenini koruma ve yasal düzenlemelere uyum sağlama ihtiyacını beraberinde getiriyor. Güçlü şifreleme yöntemleri, güvenlik duvarları ve benzeri önlemlerle birlikte, yapay zeka destekli siber güvenlik çözümleri de ön plana çıkacak. Bu adımlar müşteri verilerinin güvenliğini sağlamakla kalmayıp aynı zamanda sektörün itibarını koruma adına önemli bir rol oynayacak.

## Blockchain Teknolojisinin Kullanımı

Sigorta sektörü, bu yıl veri güvenliği, sahtecilik önleme ve iş süreçlerini şeffaflaştırma hedefleriyle blockchain teknolojisine yönelecek. Blockchain, dağıtık defter ve akıllı kontratlar aracılığıyla sigorta endüstrisine bir dizi avantaj sunabilir. Akıllı kontratlar, otomatik ve güvenilir tazminat süreçlerini destekleyerek, işlemleri daha hızlı ve etkin bir hale getirebilir. Sahtecilikle mücadelede de etkili olan bu teknoloji, tüm katılımcılar arasında güven inşa ederek sektörde daha güvenilir bir ortam oluşturabilir. Sigorta şirketleri, blockchain'i benimseyerek müşteri güvenini artırabilir ve daha sürdürülebilir, şeffaf iş süreçleri oluşturabilir.

# Doğru Pazarlama nedir?

İşletmelerin daha fazla müşteriye ulaşmak ve satışlarını arttırmak için pek çok farklı yolu denediğini biliyoruz. Ciddi reklam bütçeleriyle oluşturulan reklam kampanyalarına karşın, istedikleri hedefe ulaşmak güçlük çekme durumu yaygın bir yakınma. Collified Pazarlama Ajansı Kurucu ve CEO'su Ömer YOLUK, doğru pazarlamanın bu yakınmanın önüne geçeceği konusunda oldukça iddialı açıklamalar yaptı.

Her şeyden önce, “Doğru pazarlama nedir?” sorusuna herkesin samimiyetle cevap vermesi gerekiyor. Bu sorunun yöneltilebileceği bir otorite var mı?

Elbette var.

İşletme, Halkla ilişkiler gibi fakülteler ve pazarlama okulları, bu sorunun otorite biçiminde yöneltilebileceği mecralardır. İşletme fakültelerinde, pazarlamanın işletme çapında etkilerine neredeyse tüm eğitim süreci boyunca değinilir. Maalesef öğrenciler, pazarlama konusunu sadece bir ders olarak düşündüğünden, biz bugün ciddi bir pazarlamacı yokluğu çekiyoruz.

Evet, doğru duydunuz. Gerçek anlamda pazarlamacı bulmak, bugünün koşullarında çok zor. Zira belirttiğim gibi, bu fonksiyon neredeyse bütünüyle reklam boyutuna indirgenmiş durumda ve bizdeki ticaret dünyasının bazı kurumsal temsilcileri dışında, bu kavramın bunun dışında bir anlamı yok.

Doğru pazarlama; işletme fonksiyonlarının tümü ile entegre çalışacak ve onları kalibre edecek bir alt yapı sistemidir. İşletme pazarlama yaparken, yalnızca hedef müşterileri ulaşmaz, onları anlayıp kendini buna göre yeniden dizayn eder. Daha doğrusu etmelidir.

Burada iyi bir örnek, müşteri geri bildirimlerinin karşılanmasıdır. İyi bir müşteri ilişkileri departmanı, müşterilerinizden gelen soru, sorun ve şikâyetleri karşılar ve bunlara müşteriye menün edecek cevaplar üretir.

Buraya kadar her şey yolunda görünüyor fakat aslında en büyük risk tam da burada barınıyor. Gelen şikâyete konu olan sorunu, geçiştirdiğinizi mi yoksa kalıcı olarak tekrarlanmayacak hale mi getirdiniz. Yani işletmenizin çalışma sisteminde veya ürün ya da hizmet bileşenlerinde iyileştirmeler yaptınız mı?

**Doğru pazarlama:** “Gelen geri bildirim, ilgili müşteri nezdinde çözüldükten sonra, soruna yol açan durumu düzeltmek üzere diğer birimleri harekete geçirmek. (Ürün geliştirme, servis iyileştirme vb.)”

**Yanlış Pazarlama:** “Gelen geri bildirim cevaplayıp müşteriye sakinleştirmek ve konuyu kapatmak.”

**Çok Yanlış Pazarlama:** “Gelen geri bildirim cevaplamamak.”

**İşletmenizi Yok Edecek Kadar Yanlış Pazarlama:** “Bildirim geri geleceği bir kanala sahip olmamak.”

Buradaki dört farklı durumun en sonucusu, günümüz koşullarında kabul edilemez bir özelliktir. Reklam yaparak sattığınız bir ürün hakkında geri dönüş alacak kanalınız yoksa bir pazarlama fonksiyonunuzun varlığından söz edemeyiz. En azından bir web sitesi ve size ulaşmak için birkaç dijital kaynak, zorunludur. Aksi halde, bugünkü müşteri kitlesi ile iletişim kuramaz ve yok olursunuz.



# IBAKTECH

14. ULUSLARARASI EKMEK, PASTA MAKİNELERİ,  
DONDURMA, ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERİ FUARI

24-27 NİSAN 2024

İSTANBUL FUAR MERKEZİ

Online  
Kayıt için



Destekleyenler



Fuar Alanı



# Panpan un'dan evde Ramazan pidesi yapımı için özel un çeşidi

Kalabalık ramazan sofraları, birbirinden lezzetli yemekler, salatalar, hamur işleri ve tatlılar... Özenle hazırlanan sofraların olmazsa olmazı çitir mi çitir, bol susamlı, mis kokulu ramazan pidesi... PanPan Un'un Özel Amaçlı Baklava - Börek - Manti Unu ile evde ramazan pidesi yapabilir ve mutfağınızın lezzet uzmanı siz olabilirsiniz.

PanPan Un, mutfaklarda tüketim alışkanlıklarını değiştiriyor. Unun uzmanlık gerektirdiğini, lezzet sırrının kullanım amacına uygun ürün seçimi olduğunu ve kullanılan doğru unla herkesin doğru lezzete ulaşacağını belirten marka, zengin ürün portföyü ile 'evde lezzet uzmanı şimdi sizsiniz' diyor. Lezzetli hamur işleri, börekler, incecik ve kolay açılabilir yufkalar, kıyır kıyır baklavalar ve enfes mantılar için Özel Amaçlı Baklava-Börek-Manti Unu'nu öneren PanPan ile herkes kendi mutfağının lezzet uzmanı oluyor.

## PanPan ile Her Lezzetin Unu Ayrı

Evlerin her ihtiyacına uygun, yüksek nitelikli ve lezzetli un seçenekleri, zengin buğday karışımları ve özel harmanlama reçetesi ile PanPan Un 'Her lezzetin unu ayrı' sloganıyla fark yaratıyor. PanPan Un'un, tam buğday, sade kek, özel amaçlı baklava-börek-manti ve özel amaçlı buğday unu olmak üzere 4 farklı ürün grubu kullanım amaçlarına uygun olarak ayrılıyor.



## Ramazan Pidesi tarifi

### Malzemeler:

- 7 su bardağı / 1 kg PanPan Özel Amaçlı Baklava Börek Manti Unu
- 20 gr Yaş Maya
- 6 yemek kaşığı / 100 gr Tereyağı
- 2 su bardağı / 800 ml Soğuk Su

### Üzeri için:

- 2 adet Yumurta Sarısı
- Susam / Çörekotu

## Yapılışı

PanPan Özel Amaçlı Baklava-Börek-Manti Unu'nu, suyu ve tuzu hamur yoğurma makinesine ekleyin, 15 dakika orta devirde yoğurun. Mayayı ekleyin ve 5 dakika daha yoğurun. Tereyağını ekleyin ve 5 dakika daha yoğurun. Hazır olan hamuru 20 dakika dinlendirin. Sonrasında hamuru üçe bölün ve beze olacak şekilde yuvarlayın. Her bir bezeyi pişireceğiniz bir tepsiye alın, üzerini hava almayacak şekilde streç film ile kapatın. 1 saat bu şekilde oda sıcaklığında mayalandırın.

Fırını alt üst ısı ve fan açık şekilde (turbo) 220 C dereceye ısıtın.

Mayalanan hamurun üzerine yumurta sarısı sürün, parmak uçlarınızla klasik ramazan pidesi şeklini verin. Üzerine çörek otu veya susamı dilediğiniz gibi ekleyin. Hazır olan hamuru hızlı şekilde fırına atın ve 10-14 dakika sürekli kontrol ederek pişirin.

**Not:** Hamura şekil verdikten sonra hemen pişmeli, yoksa iz verdiğiniz yerlerden kabarır ve klasik ramazan pidesi görüntüsünü elde edemezsiniz. Bu sebeple hamurlara tek tek şekil verin ve tek tek pişirin.

# Günlük hayatınızda enerji masraflarını nasıl kısabilirsiniz?

Günümüzde, enerji kaynaklarının sınırlı olduğu ve çevresel sorunların giderek arttığı bir gerçeklikle karşı karşıyayız. Bu durum, enerji tasarrufunun önemini daha da vurgulamaktadır. Enerji tasarrufu, sadece kaynaklarımızı daha verimli kullanmakla kalmaz, aynı zamanda çevresel etkileri azaltarak sürdürülebilir bir geleceğe katkı sağlar. Enerji tasarrufu, ilk etapta bireylerin ve kurumların günlük yaşantısında basit önlemler olarak gerçekleştirilebilir. Evlerde enerji verimliliği sağlayan aydınlatma sistemleri, yalıtım teknolojileri ve enerji sınıflandırması yüksek cihazlar kullanmak, sadece enerji maliyetlerini düşürmekle kalmaz, aynı zamanda karbon ayak izini azaltarak çevre üzerindeki olumsuz etkileri en aza indirir.

## Enerji tasarrufu ve harcamaları konusunda bilinçlenmelisiniz

Gün içerisindeki enerji masraflarının azaltılması konusunda atılması gereken ilk ve belki de en önemli adım bu konuda farkındalığı artırmaktır.

## LED Aydınlatma Kullanımı

Geleneksel ampullerden LED ampullere geçiş yapmak, aynı aydınlatma düzeyini korurken enerji tüketimini önemli ölçüde azaltabilir. LED lambalar, geleneksel halojen veya floresan lambalara kıyasla daha az enerji tüketir. Bu özellik, elektrik faturalarını düşürerek enerji tasarrufu sağlar. Bu lambaların ömrü, geleneksel ampullere göre çok daha uzundur. LED'ler, cıva gibi zararlı maddeler içermez ve geri dönüştürülebilir. Bu özellik, çevre dostu bir aydınlatma seçeneği sunar.

## Enerji verimli cihazlar

Ev veya iş yerinde kullanılan cihazları enerji verimli modellerle değiştirmek, uzun vadede enerji maliyetlerini düşürebilir. Ev aletlerinizin enerji tüketimini

azaltan enerji verimli modellere geçiş yapın. Örneğin, LED ampuller, enerji verimli buzdolapları, çamaşır makineleri, bulaşık makineleri gibi cihazları tercih edebilirsiniz. Ev ısıtısını düzenlemek için akıllı termostatlar kullanarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Bu cihazlar, evinizi otomatik olarak düzenleyerek gereksiz enerji tüketimini önleyebilir. Evinizde güneş enerjisi panelleri kullanarak kendi enerjinizi üretebilir ve enerji faturalarınızı azaltabilirsiniz.

## İzolasyon ve Yalıtım

Evlerde ve iş yerlerinde iyi bir izolasyon ve yalıtım sistemi, ısı kaybını minimize eder ve ısıtma/soğutma sistemlerinin daha az enerji harcamasını sağlar. Duvarları ve tavanları uygun yalıtım malzemeleri ile kaplayarak dışarıdaki sıcaklığı içeriye geçirmeyi engelleyebilirsiniz. Enerji verimli camlar ve kapılar kullanarak, pencere ve kapılardan gelen ısı kaybını azaltabilirsiniz. Zemindeki ısı kaybını önlemek için zemin izolasyonu uygulayın. Çatıyı uygun yalıtım malzemeleri ile kaplamak, evin en üst kısmından kaynaklanan ısı kaybını azaltabilir.

## Termostat Kontrolü

İyi bir termostat kullanarak ısınma ve soğutma sistemlerini daha etkili bir şekilde kontrol edebilir, odalarda kullanılmayan alanlardaki ısıtma veya soğutma işlemlerini azaltabilirsiniz.

## Güneş Enerjisi

Uygun koşullarda güneş enerjisi panelleri kullanmak, elektrik ihtiyacını karşılamak ve enerji faturalarını düşürmek için sürdürülebilir bir çözüm sunar. Yine su ısıtıcılarını düşük sıcaklıkta kullanmak ve buzdolaplarının sıcaklığını optimal seviyede tutmak, enerji tüketimini azaltabilir.

enerji



## Unilever Türkiye yeni Ülke Başkanı Ali Fuat Orhonoğlu oldu

Dünyanın önde gelen hızlı tüketim şirketlerinden olan Unilever, küresel operasyonunda önemli rol oynayan Türkiye'ye liderlik edecek ismi seçti. Unilever Orta Doğu & Türkiye Ev Bakım Lideri Ali Fuat Orhonoğlu, mevcut sorumluluklarına ilave olarak Unilever Türkiye Ülke Başkanı olarak atandı.

Unilever Orta Doğu & Türkiye Ev Bakım Liderliği görevini 2022 yılından bu yana başarıyla sürdüren Ali Fuat Orhonoğlu, 14 Şubat 2024 tarihi itibarıyla Unilever Türkiye Ülke Başkanı olarak atandı. Yeni dönemde Orhonoğlu, Unilever Türkiye Ülke Başkanlığı görevine ek olarak Unilever Orta Doğu & Türkiye Ev Bakım Başkanı görevini de yürütmeye devam edecek.

Unilever bünyesindeki 28 yıllık etkileyici kariyeri boyunca önemli sorumluluklar üstlenen Ali Fuat Orhonoğlu, sahip olduğu engin bilgi birikimi ve deneyimiyle özellikle liderlik ettiği ev bakım kategorisinin sürdürülebilir büyümesinde büyük rol oynadı. Orhonoğlu'nun sergilediği sonuç odaklı ve fark taratan liderliği sayesinde Ortadoğu & Türkiye, Unilever'in Ev Bakım iş grubunda dünya genelinde en güçlü performansa sahip bölgeleri arasında yer aldı.

Unilever Türkiye'nin liderliğini üstlenen Ali Fuat Orhonoğlu, yeni görevine ilişkin olarak yaptığı açıklamada, "Unilever olarak Türkiye'de 100 yılı aşkın bir süredir tüketicilerimize, müşterilerimize ve toplumumuza değer yaratıyor, bunun karşılığı olarak da bugün ülkemizde her evde en az bir markamızla yer almanın mutluluğunu yaşıyoruz. Dünya genelinde Unilever'in önde gelen pazarları arasında yer alan Türkiye'nin bugünkü başarısında nesilden nesile aktarılan deneyimlerin ve eşsiz kurumsal kültürümüzün rolü büyük. Liderliğini üstlenmekten büyük gurur duyduğum Unilever Türkiye, beş binden fazla çalışma arkadaşım ve 20 bini aşkın iş ortağımızla birlikte ülkemiz ve tüm paydaşlarımız için her gün değer yaratmaya devam edecek." dedi.

## İçim süt'te üst düzey atama

### Ak Gıda-İçim Süt'ün Tedarik Zinciri Direktörlüğü'ne Mustafa Deveci atandı

Türkiye'nin farklı bölgelerinde 6 üretim tesisiyle sektöründe en fazla süt ve süt ürünleri üretimini yapan ve dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis çatısı altında faaliyet gösteren Ak Gıda-İçim Süt'te üst düzey atamalar gerçekleşti. Bu kapsamda Ak Gıda -İçim Süt Tedarik Zinciri Direktörü Levent Özcan, Grup Lactalis'in Avustralya operasyonlarında Tedarik Zinciri Genel Müdürü görevine terfi ederek, bayrağı Ak Gıda bünyesine yeni katılan Mustafa Deveci'ye devretti. Ak Gıda - İçim Süt'ün yeni Tedarik Zinciri Direktörü Mustafa Deveci oldu.

Hızlı tüketim ürünleri sektöründe 23 yıllık deneyimi bulunan Mustafa Deveci kariyerine 1997 yılında Koç Sistem'de İş Analisti olarak başladı. Ardından Probil IT şirketinde Proje ve Sözleşme Uygulama Müdürü olarak çalışan Deveci, 2005 yılında bünyesine katıldığı Danone'un Türkiye ve Japonya operasyonlarında uzun yıllar finans, tedarik zinciri ve satın alma alanlarında üst düzey pozisyonlarda rol aldı. İstanbul Teknik Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümünden mezun olan Mustafa Deveci, yüksek lisansını Marmara Üniversitesi Mühendislik Yönetimi bölümünde tamamlamıştır.





## 4 günde 4 milyar Euroluk ticaret hacmi hedefliyor

Alanında dünyanın ikinci, Avrasya'nın en büyüğü ünvanına sahip uluslararası IBAKTECH Fuarı, 24-27 Nisan tarihleri arasında unlu mamul endüstrisi, çikolata - dondurma- tatlı üreticileri ve HORECA sektörü profesyonellerini 14. kez bir araya getirecek. Önceki yıllarda Avrupa, Afrika ve Orta Doğu bölgelerinden gelen 80 binden fazla profesyonel ziyaretçiyi

ağırlayan IBAKTECH, katılımcılarına yeni pazarlara ulaşma fırsatları sunarken, sektör profesyonellerinin yatırım kararlarında önemli bir rol oynamaya devam edecek. Türkiye'nin önde gelen kuruluşları tarafından da desteklenen fuarda; 4 milyar euro ticaret hacmi gerçekleşmesi hedefleniyor...

Messe Stuttgart Ares Fuarçılık tarafından düzenlenecek olan fuar; 6 salonda, 30 bin m<sup>2</sup>'lik alanda organize edilecek. Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, GIDABİL, EKMADEK ve Türkiye Fırıncılar Federasyonu'nun desteğiyle düzenlenecek olan IBAKTECH, Türkiye, Almanya, Azerbaycan, İtalya, Fransa, Slovenya, Ukrayna, Çin, İran, Lübnan ve Suriye'den 300'ün üzerinde katılımcıya ve 500'ün üzerinde markaya ev sahipliği yapacak. Bu sayede ziyaretçiler farklı ülkelerden gelen sektör profesyonelleri ile iletişim kurarak iş birlikleri ve ticari ilişkiler geliştirebilecekler.

Fuar; ekmek-pasta makinaları, hamur makinaları, ekmek, pasta katkı maddeleri, çikolata ve üretim teknolojileri, dondurma ve üretim teknolojileri, ambalaj makinaları, dekor malzemeleri, fırın – pastane ekipmanları, pişiriciler, gıda ve içecek, gıda & içecek makine ve ekipmanları, konveyör sistemleri ve ekipmanları, makine ekipmanları otel, kafe – bar mutfak ekipmanları, soğutma grupları, dondurulmuş ürünler, mobilya dekorasyon, dernek, sektörel yayınlar gibi tüm sektörleri tek çatı altında bir araya getirerek, dünya gıda ve teknolojileri ticaretine yön verecek.

“Uluslararası iş bağlantılarının buluşma noktası olacak”

Messe Stuttgart Ares Fuarçılık Genel Müdürü Ufuk Altıntop, IBAKTECH fuarının sektördeki önemine değinerek; "IBAKTECH fuarı, ekmek, pasta, çikolata, şekerleme ve dondurma sektörlerinde faaliyet gösteren firmaların bir araya geldiği ve son teknolojileri bir arada görebileceği önemli bir platform. Bu yıl 4 günde yaklaşık 4 milyon euroluk ticaret hacminin yaratılmasının hedeflendiği fuarda; Almanya, Azerbaycan, İtalya, Fransa, Slovenya, Ukrayna, Çin gibi ülkelere gelen katılımcılar sektördeki en son teknolojileri sergileyecekler. Geçtiğimiz yıllarda, Avrupa, Afrika ve Orta Doğu Bölgeleri başta olmak üzere 115 ülkeden 80 binin üzerinde profesyonel ziyaretçiyi ağırlayan IBAKTECH, hem katılımcılarına yeni pazarlara ulaşmaları için fırsatlar sunmuş hem de uluslararası bir ticari platform olarak sektör profesyonellerinin yatırım kararlarındaki önemini bir kez daha ortaya koymuştu. Bu başarısıyla alanında dünyanın ikinci büyük fuarı olma konumunu koruyor. Katılımcılar ve ziyaretçiler, bu fuar sayesinde sektördeki gelişmeleri takip ederek, potansiyel yeni iş ortakları ile bağlantı kuracak ve uluslararası pazarlara açılma fırsatı yakalayabilecek “ ifadelerini kullandı.





## Yemekten sonra karınım şişiyor neden böyleyim?

Yemek sonrası hissedilen şişkinliğin altında “dispepsi” yatıyor olabilir.

Yemek sonrası karın ağrısı, hazımsızlık, şişkinlik, mide yanması veya geğirme gibi şikayetler sindirim sistemi rahatsızlıklarından “dispepsi”nin habercisi olabiliyor. Yaşam kalitesini olumsuz yönde etkileyen bu hastalık, birçok sebepten kaynaklanabiliyor.

Dispepsinin organik nedenleri nelerdir?

Araştırmalara göre dispepsinin toplumda görülme sıklığının %20 olduğuna dikkat çeken LifeClub Sağlık Hizmetleri Medikal Direktörü Uzman Dr. Yücel Batmacı, hastalık hakkında şunları söyledi:“Dispepsi karın ağrısı, rahatsızlık hissi, yemek sonrası dolgunluk, erken doyma, yanma hissi semptomlarından en az birinin varlığı olarak tanımlanır. Dispepsiyi altta yatan bir neden bulunmuyorsa fonksiyonel dispepsi olarak adlandırırız ve vakaların yaklaşık % 80’i bu sınıfa girmektedir. Diğer taraftan yaklaşık %20’sinde ise altta yatan organik bir neden vardır.

Ek semptomlara dikkat!

Dr. Yücel Batmacı,“Toplumda bu kadar sık görülen bir semptomun altından kanserde çıkabildiğini düşünürsek bizi alarma geçirecek ek semptomlara dikkat etmemiz gerekir” dedi ve ek semptomları şöyle sıraladı: “İstenmeyen kilo kaybı, yutma güçlüğü, yutma sırasında ağrı hissetmek, açıklanamayan demir eksikliği anemisi, kalıcı kusma, ele gelen kitle veya lenf nodu şişliği, ailede karın içi organlar ve yemek borusu ile ilgili kanser öyküsü olması, kanlı ishal veya kanlı kusma, kahve telvesi şeklinde kusma görüldüğü takdirde hızlı bir şekilde uzman doktora görünmek gerekiyor.”

Fonksiyonel Dispepsi nedenleri nelerdir?

Fonksiyonel dispepside altta yatan sebebin tıp dünyası tarafından tam anlaşılmadığını belirten Dr. Yücel Batmacı, “Bu durum her ne kadar altta yatan ciddi bir sebep bulunmasa da insanların hayat kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. Bu noktada etkili olabileceği düşünülen bazı nedenlerden bahsedecek olursak şunları söyleyebiliriz:

Gaz

Şişkinlik genellikle bağırsaklardaki fazla gazdan kaynaklanır. Sindirim süreci sırasında yiyeceklerin parçalanması ve

fermentasyonu sonucunda gaz oluşur ve bu gazlar bağırsaklardan atılır. Gazı azaltmak için temel olarak şunları yapabilirsiniz: Hava yutmayı azaltmak için yemekler sırasında yavaş yiyin ve konuşmayın, çok fazla gaz yapabilecek yiyecekleri sınırlandırın (örneğin; baklagiller, lahana), lifli gıdaları yavaş yavaş diyetinize ekleyin, probiyotik ve prebiyotik gıdalardan zengin beslenin, yemeklerle birlikte sıvı tüketmeyin, laktoz, fruktoz ve glutenin toleransınız varsa bu gıdalardan kaçınin.

Tuz

Vücudun tuza ihtiyacı vardır, ancak çoğumuz ihtiyacımızdan fazlasını alırız. Bu da su tutulumuna neden olarak şişkinliğe ve yüksek tansiyon gibi daha ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir. Artan şişkinliğin tek sorumlusu sizin eklediğiniz tuz değildir, salamurlu gıdalar, işlenmiş etler, ambalajlı ve fastfood gıdalar, bulyonlar, hazır çorbalar, paketli ekmekler gizli sodyum kaynaklarından sadece birkaçıdır.

Çok Fazla Karbonhidrat

Karbonhidratlar vücudunuza hızlıca kullanılabileceği yakıtı sağlar. Ancak çok fazla ve basit karbonhidrat almak su tutulumuna neden olabilir. Basit karbonhidratlar - beyaz ekmek, pirinç, makarna, şekerlemeler, hamur işleri ve alkolsüz şekerli içecekler gibi - kanınıza neredeyse anında karışır. Kompleks karbonhidratların ise tam tahıllar, meyveler

ve sebze - sindirimi daha uzun sürdüğü için kana hemen karışmaz.

Asitli içecek tüketmek

Soda, kola ve maden suyu gibi içecekler sindirim sisteminizi gazla doldurabilirler. Geğirmek rahatlamaya yardımcı olur ancak gaz bağırsaklarınıza ulaştığında, siz onu dışarı atana kadar bağırsaklarınızda kalır.

Çok hızlı yemek

Ne kadar hızlı yerseniz, o kadar fazla hava yutarsınız. Asitli içeceklerde olduğu gibi, bu hava bağırsağınıza geçtiğinde kendinizi şişkin hissetmenize neden olur. Beyninize tokluk sinyalinin gitmesi 20 dakika sürebilir, bu nedenle beyninize mesajı almadan önce kendinizi şişirecek ve rahatsız edecek kadar yiyor olabilirsiniz.”







# Uluslararası Tavukçuluk Kongresi 2024

08-11 Mayıs 2024, Prof. Dr. Mete Cengiz Kültür Merkezi/Bursa



## SÜRDÜRÜLEBİLİR KANATLI ETİ VE YUMURTA ÜRETİMİ İÇİN STRATEJİK YAKLAŞIMLAR

[www.wpsaturkiyecongress.org](http://www.wpsaturkiyecongress.org)

### Kongre Bilim Kurulu Sekreteryası

**Doç. Dr. Arda Sözcü**

BUÜ Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü

E-Mail: [ardasozcu@uludag.edu.tr](mailto:ardasozcu@uludag.edu.tr)

**Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem Şeremet Tuğalay**

ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü

E-Mail: [cigdem.seremet@ege.edu.tr](mailto:cigdem.seremet@ege.edu.tr)

ORGANİZASYON SEKRETERYASI

*saltur m.i.c.e.*

0850 724 17 80

[kongre@saltur.com.tr](mailto:kongre@saltur.com.tr)

## Besd-Bir Yönetim Kurulu Başkanlığına Naci Kaplan yeniden seçildi

Türkiye’de 19 üye firma ile beyaz et sektörünü başarı ile temsil eden Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği’nin (BESD-BİR) 20. Olağan Genel Kurul Toplantısı Ankara’da Derneğin Toplantı Salonunda yapıldı.

Yönetim Kurulu Başkanı ve Yönetim Kurulu Üyeleri’nin belirlendiği toplantıda Naci Kaplan ikinci kez başkan seçildi. Başkan Yardımcısı Faik Üçer, Sayman Üye Cüneyt Özkurt oldu. Dr. Sait Koca ve Burak Özkan Yönetim Kurulu üyeleri olarak belirlendi.

Türkiye beyaz et sektörü 2023 yılında 2,4 milyon tona yakın üretim yaptı

Genel Kurul Toplantısı açılış konuşmasında dünya ve ülke beyaz et sektörünün değerlendirmesini yapan BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı Naci Kaplan, “BESD-BİR, yıllık cirosu yaklaşık 5,5 milyar dolar olan, 90’dan fazla ülkeye ihracat gerçekleştiren ve dolaylı olarak 3 milyon kişinin geçimine katkı sağlayan Türkiye beyaz et sektörünü 31 yıldır başarıyla temsil etmektedir. Dünyada en çok tüketilen et ürünü olan beyaz etin, gelecek 10 yılda en fazla üretilen protein kaynaklı gıda olmaya devam edeceği öngörülmektedir. Türkiye 2,4 milyon tona yakın üretimi ve



500 bin ton a yakın ihracatı ile beyaz et üretiminde Dünyada 10’uncu, ihracatta ise 7’inci sıradadır.” dedi.

Bilime dayalı üretim bilinciyle “yeşil ve çevreci” ekonomi ilkelerini benimsemek zorundayız

Bilime dayalı üretim yapan ve gelişme potansiyelinin olduğunu söyleyen Naci KAPLAN, ileriye yönelik gelişmeler göz önüne alındığında yeni dünya düzeninde sektörü bekleyen zorluklar olduğunu dile getirdi “Sürdürülebilir üretimin gerekliliği karşımıza çıktı. Dünya standartlarında ve gelişen teknolojiyi kullanarak üretim yapan bizlerin; kısa vade gelecek planlarımıza mutlaka çevresel riskleri ve ekolojik kısıtlıkları azaltmayı hedefleyen “yeşil ve çevreci” ekonomi ilkelerini benimseyerek hayata geçirmesi lazım.”dedi.



## Tavuk Dünyası, “En İyi Müşteri Memnuniyeti Sağlayan Marka” seçildi

Firmaların şikayet verileri, pazar payları ve Şikayetvar tarafından uygulanan yıllık 1.5 milyonun üzerinde anket baz alınarak hazırlanan “Müşteri Deneyim Endeksi” araştırması sonuçlarına göre, tüketicisine mükemmel müşteri deneyimi yaşatan markalar, Şikayetvar tarafından ödüllendirildi.

Markaların uçtan uca şikayet yönetim becerisinin ödüllendirildiği ACE Awards ödül töreninde Tavuk Dünyası adına ödülü, Tavuk Dünyası Müşteri İlişkileri Müdürü Büşra Şirin ve Tavuk Dünyası Müşteri İlişkileri Uzmanı Fuat Kaya birlikte aldı.

Büyümesine hız kesmeden devam eden Tavuk Dünyası, şikâyet oranı, cevaplama hızı, çözüm hızı, memnuniyet düzeyi, teşekkür oranı ve markayı tercih etme oranı gibi kriterlerle yapılan değerlendirmeler sonucu aldığı ödülle Fast Casual restorancılık sektöründe liderliğini ortaya koydu.

Tavuk Dünyası CMO’su Ceylan Özmen, ödül hakkındaki düşüncelerini şu şekilde dile getirdi: “Bu başarıda katkısı olan tüm çalışma arkadaşlarıma içtenlikle teşekkür ederim. Bu ödül, misafir memnuniyetine dayalı iş yapış şeklimiz, titizlikle yürütülen operasyonlar, misafir taleplerini derinlemesine analiz etme ve özverili bir ekip çalışmasının ürünüdür. Yola çıktığımız günden bu yana misafirlerimizin memnuniyetini her zaman önceliğimiz olarak gördük. Aldığımız bu prestijli ödül, yaptığımız çalışmaların karşılığını aldığımızın bir göstergesi olmasının yanı sıra, gelecekte de aynı başarıyı sürdürme konusundaki kararlılığımız konusunda bizleri motive ediyor. Misafirlerimizin beklentilerine cevap verip restoranlarımızda kendilerini özel hissedecekleri deneyim sunmayı daima sürdüreceğiz.”



## Aroma ile karadutun eşsiz lezzetine doycaksınız

Türkiye’de meyve suyu ve içecek sektörünün köklü ve öncü markası Aroma, geniş ürün yelpazesini geleneksel karadut lezzetiyle büyütüyor. Aroma karadut meyveli içeceklerle karadut sevenler bu eşsiz tada dilediği zaman ulaşabilecek.

Yenilikçi bakış açısı ve inovatif ürünleriyle içecek sektörüne yeni bir soluk getiren Aroma, ürün yelpazesini farklı tatlarla genişletmeye devam ediyor. 56 yıllık birikimi ve deneyimiyle sektörün köklü ve öncü markası olan Aroma, geniş meyve suyu ailesine bağışıklık sisteminin dostu, vitamin ve mineral bakımından zengin, antioksidan karadut meyvesini de ekliyor. Böylece karadut, bölgesel bir lezzet olmaktan çıkarak tüm tüketicilerin beğenisine sunuluyor. Aroma’nın entegre tesislerinde üretilen karadutlu içecek ile tüketiciler, Aroma kalitesinde geleneksel karadut lezzetine karton kutuda, dört mevsim, kolayca ulaşabilecek.

Aroma’nın meyve suları 45 ülkeye ihraç ediliyor

Küresel trendleri yakından takip eden Aroma, farklı tüketici gruplarının ihtiyaçlarını ve içgörülerini belirlemek için çeşitli araştırmalar yürütüyor ve kapsamlı Ar-Ge çalışmalarıyla doğru ürünü doğru konseptle sunarak tüketici beklentilerini karşılıyor. Meyve suyu sektöründe 56. yılını kutlayan Aroma, hammaddelerini yerel üreticilerden temin ederek, meyve sularını Avrupa, Amerika, Asya, Afrika ve Avustralya’ya ihraç ediyor, 45 ülkede tüketiciyle buluşturuyor.

## Hatay Beyaz Balkabağı, Metro Türkiye desteğiyle Coğrafi İşaret tesciline kavuştu



Yaklaşık 35 yıldır Türk mutfağını korumak ve geleceğe aktarmak misyonuyla faaliyet gösteren Metro Türkiye, bu doğrultuda 2012 yılında Coğrafi İşaretli Ürünler projesini başlattı. Yerel ürüne ve yerli üreticiye sahip çıkmayı amaç edinen proje kapsamında deprem bölgesinde de çalışmalar yürüten Metro Türkiye’nin desteğiyle Hatay Beyaz Balkabağına Coğrafi İşaret tescili kazandırmak amacıyla geçen yıl Antakya Ticaret Sanayi Odası ile çalışmalar başlatılmış; Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Antakya Meslek Yüksek Okulu Gastronomi Bölümü’nün de destekleri ile tescil başvurusunda bulunulmuştu. Bölgenin değerli ürünlerinden Hatay Beyaz Balkabağı, yaklaşık bir yıl süren değerlendirmelerin sonucunda Coğrafi İşaret tescili aldı.

Metro Türkiye olarak Türk mutfak kültürünü ve değerlerini korumayı ve gelecek nesillere aktarmayı amaç edindiklerini belirten Metro Türkiye Satın Almadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Deniz Alkaç, “Ülkemizde faaliyete başladığımız 1990 yılından bu yana ‘yerli ürün sürdürülebilir

olmazsa, Türk mutfağı sürdürülebilir olamaz’ anlayışıyla ürünlerimizi koruma ve üreticiyi destekleme konusunda çalışmalar yapıyoruz. 12 yıl önce başlattığımız Coğrafi İşaretli Ürünler projesi, bu konuda önemli bir rol üstleniyor. Geçen yıl büyük bir depremle sarsılan afet bölgesi, kendine has lezzetleri ve yerel değerleriyle mutfak kültürümüzde çok önemli bir yere sahip. İlk günden bu yana bölgede yaraları sarmak adına adımlar atıyoruz. Bu adımlardan biri de depolarda kalan beyaz balkabaklarını alarak üreticiye katkı sağlamak oldu ancak biz, yöreye özgü bu ürünün devamlılığını sağlayabilmek, gelecek yıllarda da bu ürünün ekilmesini teşvik etmek amacıyla Hatay Beyaz Balkabağı’nın Coğrafi İşaret tescil başvurusuna da öncülük ettik. Konsorsiyum oluşturma ve ürün alım desteğimizle Antakya Ticaret Sanayi Odası tarafından gerçekleştirilen başvurunun ardından ne mutlu ki Hatay Beyaz



Balkabağı, Coğrafi İşaret tesciline kavuştu.” dedi.

# Hayallerime Dokunmak



Gülçin SOYTUTAN  @hayallerimedokunmak  @hayallerimedokunmak  Gülçin Soyututan  Blog: www.hayallerimedokunmak.com

## Cava Adası/Endonezya -3

## Malang ve Banyuwangi

Cava Adası'ndaki gezimize kaldığımız yerden devam ediyoruz. Trenle yaptığımız gece yolculuğundan sonra Yogyakarta'dan 5 buçuk saat sonra Malang'a ulaştık.

### TumpakSewu Şelalesi

Kalacağımız hostelin sahibi Inni bize araç gönderince çok rahat hostelimize gittik. Aylar öncesinden yazmış, programımızı yapmıştık. O yüzden Inni "Yarın hava yağmurlu olacak, bugün şelaleye giderseniz iyi olur." deyince apar topar kahvaltımızı yapıp hareket ettik. Sabahın erken saati olsa da çalışanlar çoktan yollara düşmüştü. Kafalarında kaskları motorlarının üzerinde "Atom Karınca" misali trafiği felç etmekle meşgullerdi. Şehri boydan boya geçtik ama arda sıra sıralanan köyler şehir trafiğini aratmadı. Zorlu bir araç yolculuğundan sonra TumpakSewu Şelalesi'ne ulaştık.



Rehber eşliğinde girilebildiği için kapıda giriş ücretini ödeyip rehberimizin peşi sıra patikadan aşağıya inmeye başladık. İlk önce seyir terasına geldik. Iguazu'ya benzetildiğini okumuştum. Çok zorlarsak bebek Iguazu denilebilir. Şelale kendine özgüydü ve karşıdan görünüşü çok güzeldi. Sıkıntı şu ki hava bulutlu, hafif yağmur atıyordu. Şelalenin altına inmek için dar çamurlu

patikadan yürümeye başladık, ardından taş merdivenler ve son olarak demir merdivenlerden aşağıya indik. Herhalde merdivenlerin eğimi 90 derece vardı. Merdiven aralıkları da düzensiz ve çok yüksekti. Oflaya poflaya merdiveni bitirdik ama yolun en atraksiyonlu kısmına da ulaşmış olduk. Hafif yağın yağmur işi azıtmıştı. Yolumuzun üzerindeki taşlı dereden ip inişle aşağı inmemiz gerekiyordu. Pilavdan dönenin kaşığı kırılınsın! Hep birlikte başarıyla bu parkuru da atlattık. Yol devam ediyordu. Çamurlu patikanın kestiği gürül gürül akan nehrin üzerindeki 2 uyduruk köprüyü geçtikten sonra şelalenin dibine ulaştık. Yağmur kesilmiş olsa da bu sefer şelalenin suyundan ıslanıyorduk. Rüzgar da şiddetini arttırmıştı. Islak kediler gibi titresek de şelalenin güzel fotoğraflarını çekmeyi bitirmeden dönmedik. Aynı zorlu parkurları aşip aracıma döndüğümüzde yorgunluktan dilimiz bir karış sarkmıştı. Herkes minibüsün arkasında uyumak isteyince bana gün doğdu. Şoförün yanına video çekmek için oturdum. Yolumuzun üzerindeki köylerin gençleri araçları durdurup şeffaf turkuaz rengi bir takım sıvılar veriyordu. Bizde aldık. Şoförümüz ramazan ayı olduğu için hayır olarak meyve suyu dağıttıklarını söyledi. Aslında tam olarak ne meyve suyu, ne de tatlı hafif jölemsi şekerli bir içecek ve çok lezzetliydi. Sabah 7:30'da ayrıldığımız hostelimize 21:00'de dönebildik.

### Malang Şehir Gezisi

Ertesi gün şehri gezdik. İlk durağımız Gökkuşağı Mahallesi oldu. Hikayesi şöyle: Üniversite öğrencileri bir boya fabrikasıyla anlaşarak sosyal sorumluluk projesi başlatmış. Üç fakir mahalleyi resimlerle, atık malzemelerle süsleyerek renk katmışlar. Amaçları bu bakımsız yeri turizme kazandırmakmış. Gerçekten de çok başarılı olmuşlar. Şimdi gelen tüm turistler ilk önce burayı geziyor.

Gökkuşağı mahallesinden sonra Otel Tungu ve Saigon Restoran'ı gezdik. Buralar gerçekten otel ve restoran aynı zamanda özel müze. Ücretsiz, rahatlıkla gezilebiliyor. Çok beğendik.

Şehrin en ünlü kafesi Kawasari'de kahve içtik. Burasını özellikle tavsiye ederim. Sunumlarıyla, lezzetiyle çok başarılılardı. Hostelimize erken döndük. Çünkü gece yarısı Bromo Volkanı'nda gün doğumunu izlemek üzere yola çıkacaktık.

### Bromo Volkanı

Saat tam 00:00'da araç geldiğinde hepimiz hazırдық. Bindik ve uymaya başladık. Araç nasıl gidiyor anlatamam.Kelle koltuk turizm şeklinde. Bizde göz açacak hal yok. Neyse bir yere geldik. Yol bitti. Araç değiştirip stabilize yoldan jeeple devam ettik. Gün doğumunda King Kong tepesindeki seyir terasına ulaştık. Bromo'yu uzaktan gördük. Pofur pofur gaz püskürtüyordu. Burada kahvaltımızı yaptık. Sonra tekrar jeeple Bromo'ya en yakın köye gittik. Güneş altında yarım saatlik sıkı bir yürüyüşle Bromo'nun dibine ulaştık. Başladık merdivenlerden tırmanmaya. Siz deyin yüz, ben diyeyim ikiyüz basamak sonra kraterin ağzına geldiğimizde Hindu Tanrısı Ganeş bizi karşıladı. Bromo homur homur homurdanıyordu. Aşağıda sarı sülfür görünüyor ve kötü kokuyordu. Uzun süre hayran hayran fotoğraflar, videolar çekip güneşin yakıcı sıcaklığında perperişan geri döndük. Direkt uykuya geçtik. Yarı yolda tur bize kahvaltı niyetine yemek verdi. Piriç pilavı üstüne yağda yumurta ve yanında kahve. İştahla yiyip, acele araca dönüp uykuya devam ettik.Saat 14:00 gibi hostelimize döndük. Sevgili ev sahibimiz Inni'yle vedalaşıp hızlıca gara gittik.Hava iyice kapatmış ve yağmur başlamıştı.

Tren vaktinde geldi ancak tek tipti ve çok eskiydi. Yapacak bir şey yok. Sallana sallana düştük yollara. İftar vaktinde bir yerleşim yerinde durdu. Tüm yolcular inip garda iftar yaptı. Sonra tekrar hareket etti. Yolumuz uzundu. Dilenci vapuru gibi her yerde durdu. Sürekli dolup dolup boşaldı. Sonunda Banyuwangi'ye ulaştık. Hostel sahibimiz araçla bizi aldırdı. Kendimizi yataklarımıza attık. Uyuduk diyemeyeceğim, bayılmışız.



### Banyuwangi

Sabah şakır şakır yağan yağmur sesiyle uyandık.Kahvaltı yapıp, yağmurun biraz kesilmesini bekledik. Sonra yürüyerek şehir merkezine gittik.Malang gibi Banyuwangi'nin de ortasından nehir akıyordu. Kıyısındaki evler renk renk boyanmıştı. Yola devam edince kocaman camiye ve pazar yerine ulaştık. Pazarda birbirinden farklı ve lezzetli meyvelerle, okyanus balıkları satılıyordu. İlgi ve merakla gezip, meyvelerin tadına baktık. Ardından Boom Plajı'na ulaştık. Sıcak lavların okyanusun tuzuyla etkileşime girerek oluşturduğu siyah kumsal karşından çok etkileyiciydi. Hava kapalı ve çok dalgalıydı. Kumsalda zaten kimseler yoktu. Hint Okyanusuna sadece ayaklarımızı sokabildik. Karşıdan Bali Adası'nı gördük. Okyanus ve kıyı o kadar pisti ki anlatamam. Dalgalar sahili çöplüğe çevirmişti. Gittiğimiz her yerde gördüğümüz bu manzara bir kez daha içimizi acıttı. Görünen o ki insanoglunun yarattığı bu çöpler dünyanın

sonunu getirecek. Akşam üzeri nehir kıyısındaki balıkçıların mangalda pişirdikleri büyük balıklardan yedik. Ekstra sos falan kullanmamışlardı. Balık, balık tadındaydı farklı bir lezzet bulamadım. Akşam üzeri hostele erken döndük. Ertesi gün programımızda , Lijen Volkanı vardı.

### Lijen Volkanı



Tur bizi 02:30'da aldı. Güya bize özeldi. Gelen aracın içinde 5 kişi daha vardı. Ses etmedik. 1 saatlik yolculuktan sonra milli parkın girişine ulaştık. Burası kafeler, dükkanlarla doluydu. Gruplar gelmiş yürüyüşe hazır bekliyordu. Rehberimiz gaz maskesi ve kafa lambalarını verdi. Saat 04:00'te Milli Park açıldı ve kafa lambalarımızı yakıp, hurra hep birlikte yürüyüşe başladık. Patika belirgin hiç rehber gerek yok ama milli parka rehbersiz girişe izin verilmiyor. Taşlı,dar patikanın kenarında el arabalı yerel halk, "Taksi taksi" diye bağıyor, müşteri kapmaya çalışıyorlardı. Yürüyüşçülerse gün doğumundan önce kraterin ağzına ulaşmak ve mavi ışığı yakalayabilmek için bir yarış tutturmuşlardı.

Lijen krater ağzında görülen mavi ışıklar sülfürün yanmasıyla oluşuyormuş. Yağmur zamanı gölün üzeri suyla kaplandığı için sülfür yanmıyormuş. O yüzden havanın çok ısınıp, suyun buharlaşması gerekiyormuş. Şimdi yağmur yağdığı için görülmüyormuş. Bunu Ari ve İni'den öğrenmiştik. Rehber de söyleyince sakın sakın krater tırmandık. 2-3 yer çok dikti. Fakat yürünemeyecek gibi değil. Ne de olsa volkanın ağzına çıkılıyor. Ama azimle krateri ulaştık.

Hava kapalı ve yağmur "Geliyorum haaa!" dediğinden harika bir gün doğumu göremedik. Krateri ilk ulaştığımızda dumandan bir şey görünmedi sonra güneş çıkınca kraterin içindeki zümrüt yeşili göl birden belirdi. Manzara çok güzeldi. Geniş kraterin büyük kısmını yürüyüp, fotoğraflar çektik.

Taksiciler çok ilginçti.Tahta el arabasına oturttukları yolcularını 2 kişi çekiyor, 3.sü arkadan itiyordu.İlk taksinin çıtı pıtı bir kıızı, diğerlerinin insan azmanı iki Çinliyi, yine çam yarması gibi bir Avrupalıyı çektiklerini gördüm. Çoğunluk yürüdü.

Hostele döndüğümüzde hava iyice kapatmıştı. Apar topar eşyalarımızı alıp limana geçtik. Tam biletlerimizi almıştk ki kıyamet koptu. Yağmur yağmıyor sanki basınçlı su püskürtülüyordu.Gemi bize baktı, biz de gemiye.Öylece kaldık. Yapacak bir şey yok yağmurluklarımızı giyip, kısa bir aradan geçip, hopyaya zıplaya gemiye ulaştık. Böylece Jakarta Adası'ndaki serüvenimizde bitmiş oldu.

Gelecek sayımızda başka bir ülkede buluşmak üzere, sağlık ve mutlulukla kalın.

Hayallerinize dokunmanız dileğiyle...

## Eşsiz İtalyan lezzetleri, Ankara'ya geldi

İtalyan mutfağının seçkin lezzetlerini, sıra dışı fine-dining konsepti ile taçlandıran Il Forno Ristorante, Ankara Beysupark'ta açıldı. Zengin menüsü, 450 derecelik taş fırında pişen özel Napolitan pizzaları, geniş kahvaltı seçeneği ve hafta sonları DJ performansı ile Başkentli-

lerin müdavimi olacağı mekân, her gün 11.00 – 24.00 saatleri arasında hizmet veriyor. İsteğe göre iş toplantıları, şirket yemekleri, özel kutlamalar gibi davetlere de ev sahipliği yapabilen Il Forno Ristorante Beysupark, aynı anda 190 kişiyi misafir edebiliyor.



İlkini Samsun Atakum'da açtıkları İtalyan restoranı Il Forno Ristorante 'yi, İstanbul Fişekhane'den sonra Başkent'e taşıdıklarını söyleyen Gökmen Gastronomi Yönetim Kurulu Başkanı Barış Gökmen, "Yaklaşık 10 yıldır Beysupark'ta geniş bir müdavim kitlesine Pizza İl Forno lezzetlerini sunan mekânımız, bundan sonra yeni İtalyan mutfağı konsepti ile İl Forno Ristorante olarak yoluna devam edecek. Damak tadına düşkün olan ve gastronomiye ilgi duyan Ankaralıları, dünyanın popüler mutfaklarından birisi olan İtalya'nın en seçkin örneklerini sunan restoranımıza bekliyoruz" dedi.

İtalyan mutfağını bir de İl Forno Ristorante 'de deneyimleyin...

Chef & Co Founder Utku Özer mutfağından çıkan sofistike İtalyan lezzetleri, sunumu ve eşsiz ambiyansıyla fark yaratan İl Forno Ristorante'nin mönüsünde başlangıç olarak Burrata, Fırında Camambert, Arancini, Melanzane ve Bruschetta gibi seçenekler; ana yemekte ise Siyah Pirinç Yatağında Levrek, Fırında Kuzu İncik, Rokfor Soslu Bonfile Portakal Soslu Izgara Somon, Cotoletta Milanese ve Limon Soslu Izgara Tavuk yer alıyor.

İtalya mutfağının olmazsa olmazları risotto ve makarnaya dair özel seçenekler de sunan İl Forno Ristorante'de, 450 derecelik taş fırında pişen Napolitan tarzı pizzalar ise mutlaka denenmesi gereken tatların başında geliyor. Her biri özel tarifli imza kokteylleriyle de adından sıkça söz ettirmeye hazırlanan mekan, keyifli ve lezzetli vakit geçirmek isteyen misafirlerini bekliyor.





# WorldFood Istanbul

ufi  
Approved  
Event

powered by **TGP** Türkiye Gıda Platformu

# WorldFood

## 32. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

### 3 - 6 Eylül 2024

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ İSTANBUL

[www.worldfood-istanbul.com](http://www.worldfood-istanbul.com)



## Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

Destekleyenler



Organizatör



BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.  
THIS FAIR IS ORGANIZED UNDER SUPERVISION OF TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY) IN ACCORDANCE WITH THE LAW NO.5174

## KOBİ'lerin tedarik zinciri saldırılarından korunmas için sekiz öneri

# Zincirin en zayıf halkası olmayın

*Tedarik zincirleri küresel ticareti ve refahı kolaylaştıran bağlayıcı dokulardır. Birbiriyle örtüşen ve ilişkili şirketlerden oluşan bu ağlar giderek daha karmaşık hale geliyor. Çoğu yazılım ve dijital hizmet tedarikçisini içeriyor, çevrimiçi etkileşimlere dayanıyor. Bu da onları kesintiye uğrama ve tehlikeye girme riskiyle karşı karşıya bırakıyor.*

Özellikle KOBİ'ler tedarik zincirlerinde güvenliği yönetmek için proaktif bir arayış içinde olmayabilir ya da bu konuda yeterli kaynağa sahip değildir. Dijital güvenlik şirketi ESET tedarik zincirinde gizlenen siber güvenlik risklerinin nasıl azaltılabileceğine yönelik önerilerde bulundu.

**Tedarik zinciri riski nedir?**

Tedarik zinciri siber riskleri, fidye yazılımı ve veri hırsızlığından hizmet engelleme (DDoS) ve dolandırıcılığa kadar birçok şekilde ortaya çıkabilir. Profesyonel hizmet firmaları örneğin avukatlar, muhasebeciler veya yazılım firmaları geleneksel tedarikçileri etkileyebilirler. Saldırganlar ayrıca yönetilen hizmet sağlayıcılarının (MSP'ler) da peşine düşebilir. Çünkü tek bir şirketi bu şekilde tehlikeye atarak potansiyel olarak çok sayıda alt müşteriye erişim elde edebilirler.

**Başlıca tedarik zinciri siber saldırı türleri**

**Güvenliği ihlal edilmiş tescilli yazılım:** Siber suçlular giderek daha cesur oluyor. Bazı durumlarda, yazılım geliştiricilerini tehlikeye atmanın ve daha sonra alt müşterilere teslim edilen koda kötü amaçlı yazılım eklemenin bir yolunu bulabiliyorlar.

**Açık kaynak tedarik zincirlerine saldırılar:** Çoğu geliştirici, yazılım projelerinin pazara çıkış süresini hızlandırmak için açık kaynak bileşenleri kullanır. Ancak tehdit aktörleri bunu biliyor ve bileşenlere kötü amaçlı yazılım ekleyip, bunları kullanıma sunuyor.

**Dolandırıcılık için tedarikçileri taklit etme:**

Ticari e-posta tehlikesi (BEC) olarak bilinen sofistike saldırılar bazen dolandırıcıların bir müşteriyi kandırarak para göndermesini sağlamak için tedarikçilerin kimliğine bürünmesiyle gerçekleştirilir.

**Kimlik bilgisi hırsızlığı:** Saldırganlar, tedarikçiyeye da müşterilerine (ağlarına erişebilecekleri) saldırmak amacıyla tedarikçilerin oturum açma bilgilerini çalar.

**Veri hırsızlığı:** Birçok tedarikçi, özellikle hukuk firmaları gibi özel kurumsal sirlara vakıf olan şirketler müşterileri hakkında hassas veriler depolar. Bu şirketler, şantaj veya başka yollarla para kazanabilecekleri bilgileri arayan tehdit aktörleri için cazip bir hedef teşkil eder.

**Tedarik zinciri riskinin türü ne olursa olsun, sonuç**

aynı olabilir: Finansal ve itibar hasarı ve hukuk davaları, operasyonel kesintiler, satış kaybı ve kızgın müşteriler. En iyi uygulamaları takip ederek bu riskleri yönetmek mümkündür.

1) Yeni tedarikçiler için durum tespiti yapın. Bu, güvenlik programlarınızın beklentilerinizle uyumunu ve tehdit koruması, tespiti ve müdahalesi için temel önlemlere sahip olup olmadıklarını kontrol etmeniz anlamına gelir. Yazılım tedarikçileri için bu aynı zamanda bir güvenlik açığı yönetim programına sahip olup olmadıklarına ve ürünlerinin kalitesiyle ilgili itibarlarının ne olduğuna da uzanmalıdır.

2) Açık kaynak risklerini yönetin. Bu, yazılım bileşenlerine görünürlük kazandırmak için yazılım kompozisyon analizi (SCA) araçlarının kullanılması, güvenlik açıkları ve kötü amaçlı yazılımlar için sürekli tarama yapılması ve hataların derhal yamalanması anlamına gelebilir.

3) Tüm tedarikçiler için bir risk incelemesi yapın. Tedarikçilerinizin kim olduğunu anlamak ve ardından temel güvenlik önlemlerine sahip olup olmadıklarını kontrol etmekle başlar.

4) Tüm onaylı tedarikçilerinizin bir listesini tutun. Denetim sonuçlarınızıza göre düzenli olarak listeyi güncelleyin.

5) Tedarikçiler için resmi bir politika oluşturun. Bu, karşılanması gereken SLA'lar da dahil olmak üzere tedarikçi riskini azaltmaya yönelik gereksinimlerinizi ana hatlarıyla belirtmelidir. Genel tedarik zincirinin güvenliğini sağlamak için tedarikçilerin uyması gereken beklentileri, standartları ve prosedürleri özetleyen temel bir belge görevi görür.

6) Tedarikçi erişim risklerini yönetin. Kurumsal ağa erişimleri gerekiyorsa, tedarikçiler arasında en az ayrıcalık ilkesini uygulayın. Bu, tüm kullanıcıların ve cihazların doğrulaması yapılmaya kadar güvenilmez olduğu, sürekli kimlik doğrulama ve ağ izlemenin ekstra bir risk azaltma katmanı eklediği "Sıfır Güven" yaklaşımının bir parçası olarak uygulanabilir.

7) Bir olay müdahale planı geliştirin. En kötü senaryo durumunda, tehdidi kurumu etkileme şansı bulmadan önce kontrol altına almak için iyi prova edilmiş bir planınız olduğundan emin olun. Bu plan, tedarikçileriniz için çalışan ekiplerle nasıl irtibat kurulacağını da içerecektir.

8) Endüstri standartlarını uygulamayı düşünün. ISO 27001 ve ISO 28000, tedarikçi riskini en aza indirmek için yukarıda listelenen adımlardan bazılarını gerçekleştirmenin birçok yararlı yoluna sahiptir.



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

**TOSH** EXPO

5. TÜRK İŞ GÜVENLİĞİ VE  
SAĞLIĞI FUARI

[www.toshexpo.com.tr](http://www.toshexpo.com.tr)

Eş Zamanlı Etkinlik  
İstanbul Sanayi Odası  
İş Sağlığı ve Güvenliği Sempozyumu



İSTANBUL  
SANAYİ ODASI

Görüşmek üzere!

**2 - 4 MAYIS**  
**2024**





## Beta Tea ile soğuk kış günlerinde sıcacık bir mola

Kış aylarının gelmesiyle birlikte, sıcak çaylar hayatımızın her anında yer almaya başladı. Türkiye'nin yenilikçi çay markası Beta Tea; yeni özel çayları ile kışın iç ısıtan lezzetleri bir araya getiriyor. My Gourmet Collection, Jasmine Needle Beyaz Çay ve Wellness Koleksiyonlarını çay severlerin beğenisine sunan Beta Tea, damaklarda özel tatlar bırakacak çizgi üstü bir çay deneyimi vadediyor.

Çay içme alışkanlığını özel bir deneyime dönüştüren, Türkiye'nin yenilikçi çay markası Beta Tea, özenle hazırlanmış yeni serisini çay severlerle buluşturdu. Dünyanın en nadide çaylarından özel bir seçki sunan yeni My Gourmet Collection, yüksek kaliteli beyaz çay yapraklarından elde edilen Jasmine Needle Beyaz Çay ve yüzde100 doğal pamuktan müslin torbalar içerisinde sunulan şifa dolu Wellness Koleksiyonu...

My Gourmet Collection ile çeşitli coğrafyaların lezzetlerini keşfedin

Dünya çapında çay severler için bir sanat eseri gibi özenle hazırlanmış olan My Gourmet Collection, eşsiz ve yüksek kaliteli çay yaprakları ile öne çıkıyor. Dünyanın dört bir yanından seçilmiş özel yapraklarla hazırlanarak, çay tutkunlarına bir fincan çaydan daha fazlasını sunan koleksiyonda her bir çay; farklı coğrafyaların izlerini taşıyor. Siyah Çay, Bitki Çayı, Yeşil Çay, Meyve Çayı, Beyaz Çay, Rooibos Çayı, Oolong Çayı olmak üzere 7 farklı ürün grubu altında toplanan koleksiyon, yüzden fazla sayıdaki çeşitliliği ile zengin bir portföye sahip.

## İÇİM, üç farklı çeşidiyle probiyotik içecek pazarında

Tüketicilerin değişen ihtiyaçlarını gözeterek ürün çeşitliliğini artıran Ak Gıda-İçim Süt, sindirim sistemini rahatlatmaya yardımcı olan yeni ürünü İçim x3 Probiyotik'i 250 ml ambalajlarda pazara sunuyor. Sade, karamürver & yaban mersini, ahududu&hibiskus olmak üzere üç farklı çeşitte üretilen İçim x3Probiyotik, içeriğindeki 3 katı probiyotik ile pazarda fark yaratıyor.



Son yıllarda tüketicilerin sindirim sistemini rahatlatmaya ve bağırsıklığı güçlendirmeye yardımcı olan ürünlere olan eğilimi artarken; İçim, Türkiye'de ilk defa 3 farklı probiyotik çeşidi içeren içeceği ile probiyotik ürünler kategorisine yenilikçi bir yön verdi.

### Tüketici çoklu fayda arıyor

Günümüzde hayatın artan temposunun etkisiyle ve özellikle kış aylarına girilmesiyle bağırsıklığı güçlendirmeye destek olan ürünlere olan ilginin, probiyotiklerin önemini bir kez daha gündeme getirdiğini belirten Diyetisyen Berrin Yiğit "Tüketiciler; erişimi ve tüketimi kolay, katkı içermeyen, sağlığa faydalı, fonksiyonel yönü güçlü ve bu özel-



liklerin hepsini bir arada içeren ürünler talep ediyor. Özellikle vücudumuzun ikinci beyni olarak kabul edilen bağırsak sisteminin yararlı probiyotik laktik asit bakterileri ile desteklenmesi, sağlığımızın korunması açısından önem arz ediyor. Sağlıklı ve iyi yaşam eğilimiyle birlikte laktik asit bakterilerini ve probiyotikleri içeren fermente gıdalara olan ilgi de her geçen gün artıyor. Bu kapsamda fermente süt ürünleri her yaşta tüketicinin severek tükettiği ürünler olarak karşımıza çıkıyor. Bu ürünlerin tüketimini arttıracak, sağlığa faydasının yanı sıra lezzetli ve keyifli bir deneyim sağlayacak ürünler artık daha fazla tercih ediliyor" diye konuştu.



## Ziba Yemek Üretim Tesisi

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



## 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



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

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



## 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



## Kaçmaz Yemek Hizmetleri

Sinan Kaçmaz  
05333686998

Merkez Mah. Halit Paşa Cad.

No:3 Yusufeli - Artvin

kacmazsinan08800@gmail.com



www.pinarkaya.com.tr  
info@pinarkaya.com.tr  
0222 236 82 62



www.omegayemek.com



## ÇUHADAROĞLU

www.cuhadaroglucatering.com



## KÜLSAN THERMOSET NE KADAR DAYANIKLIDIR?

Makul kullanım şartlarında % 95 kırılmaya dayanıklıdır. Örneğin, bir garsonun taşıdığı tepside tabakları düşürdüğünü var sayalım. Böyle bir durumda THERMOSET tabakların kırılma ihtimali çok düşüktür. Ancak, sert bir şekilde beton zemine atılırsa kırılabilir ya da yüksekten dik kenarı üzerine düşerse bazen kırık görülebilir.



Şubat - 2024

Zerrin ÖZCAN

zerrin.ozcan@ardayayin.net

*“Sanatın amacı, ruhumuzu, gündelik hayatın tozlarından temizlemektir.”*

*- Pablo Picasso*

Bu sayımızla birlikte “Kitap Hayattır “ sayfamızın başlığını “Kültür ve Sanat” olarak değiştiriyoruz..

“Kültür – Sanat “ sayfamızın ilkinde Ankara hakkında bazı bilgileri sizlerle paylaşmak istedim.

İlk kültür sayfamızda Ankara dayız.

Başkent Ankara Türkiye'nin 2. Büyük şehridir. Altındağ, Çankaya, Etimesgut, Keçiören, Mamak, Sincan, Yenimahalle, Akyurt, Ayaş, Bala, Beypazarı, Çamlıdere, Çubuk, Elmadağ, Evren, Gölbaşı, Güdül, Haymana, Kalecik, Kahramankazan, Kızılcahamam, Nallıhan, Polatlı ve Şereflikoçhisar olmak üzere 24 ilçeden oluşmaktadır.



Ankara tarihi zenginliğinin yanı sıra müze sayısı bakımından da dikkat çekmektedir. Ankara il sınırları içinde

60 adet müze bulunmaktadır. Bunlardan bazılarını aşağıda sizlerle paylaşayım.

- ◆100.Yıl Atatürk Eğitim müzesi
- ◆ Alagöz Karargah Müzesi
- ◆ Anadolu Medeniyetleri Müzesi
- ◆ Ankara Devlet Resim Müzesi
- ◆ Ankara Etnografya Müzesi
- ◆ Ankara Hava Kuvvetleri Müzesi
- ◆ Atatürk ve Kurtuluş Müzesi
- ◆ Cumhuriyet Müzesi
- ◆ Eğitim Bilimleri Fak.Oyuncak Müzesi
- ◆ Gazi Üni.Resim Heykel Müzesi
- ◆ Haritacılık Müzesi
- ◆ Kurtuluş Savaşı Müzesi
- ◆ Mehmet Akif Müzesi
- ◆ ODTÜ Arkeoloji Müzesi
- ◆ Prof. Dr. Metin Aktaş Zooloji Müzesi
- ◆ TCDD Buharlı Lokomotif Müzesi
- ◆ TRT Yayıncılık Tarihi Müzesi
- ◆ Türk Hava Kurumu Müzesi



Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nden görüntüler



Ankara Park ve Bahçeleri ile de dikkat çekmekte. Haftanın her günü gezip görebileceğiniz park ve bahçelerden bir bölümünü fikir olsun diye sıraladım. Gezip gördükten sonra umarım bana hak verirsiniz.

- ◆ 50. Yıl Parkı
- ◆ Ahlatlıbel Atatürk Parkı
- ◆ Altınpark
- ◆ Atatürk Orman Çiftliği
- ◆ Botanik parkı
- ◆ Cemal Süreyya Parkı
- ◆ Dikmen Vadisi
- ◆ Gençlik parkı
- ◆ Göksu Parkı
- ◆ Harikalar Diyarı
- ◆ İsmet İnönü Parkı
- ◆ Kuğulu park
- ◆ Kurtuluş Parkı
- ◆ Lozan Parkı
- ◆ Mavi Göl
- ◆ Meclis Parkı
- ◆ Portakal Çiçeği Parkı
- ◆ Seğmenler parkı
- ◆ Sincan Evcil Hayvanlar Parkı

## Yazar ve şair Seyfullah Çiçek 19 uncu kitabını yayınladı

# “Ünlülerle anılarım”



Seyfullah Çiçek 14’ü bireysel, 5’i ortaklaşa hazırlanmış toplam 19 kitaba imza atmış yazar ve şair. Kendisini daha yakından tanımak istedik. Doğu Karadeniz Temsilcimiz Nihat ÖZTÜRK kendisi ile bir söyleşi gerçekleştirdi. Bu keyifli söyleşiyi sizlerle paylaşıyoruz.

Kısaca özgeçmişinizi anlatır mısınız?

1949 yılında Giresun’a bağlı Görele ilçesinin Kuşçulu köyünde doğdum. İlkokula başladığım yıllarda İstanbul Beykoz’a taşındık. Beykoz Ortaokulu’ndan sonra Haydarpaşa Lisesini bitirdim. 1974 yılında İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü’nden mezun oldum. Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumu’nun çeşitli kademelerinde görev yaptım. Üsküdar Altunizade Erkek Öğrenci Yurdu’nda 5 yıl müdür yardımcılığı ve 20 yıl müdürlük yaptıktan sonra yaş haddinden, 2014 yılında emekliye ayrılıp doğduğum köye kesin dönüş yaptım. Köyüm ilçe merkezine 2 Km. olduğu için ilçeye köy arasında yaşayıp gidiyoruz. İstanbul’da sürdürdüğümüz sosyal faaliyetlerimizi Görele’de yapıyoruz.

Yazarlığa ne zaman başladınız?

1986 yılında Bursa’da yayın hayatına başlayan Giresun Dergisi daha sonra İstanbul’a taşınmıştı. Dergiyi çıkaran arkadaşlarla Giresun’la ilgili bir etkinlikte tanıştık. Dergiye yazmamı istediler. Önceleri yazabilir miyim diye tereddüt ettim. Sonra başladık yazmaya. 1996 yılında ilkyazım yayınlandı. Mizah türü, fıkra benzeri eleştirel yazılar yazıyordum. Sonra Giresun’da günlük yayınlanan ve 1925 yılında kurulan Yeşilgiresun Gazetesi’nden teklif aldım. Ona da aynı tür haftalık yazılar yazmaya başladım. Trabzon Günebakış Gazetesi ve Görele’de Karadeniz Postası Gazetesi’ne benzer yazılar yazdım. Aynı tür yazıları sosyal medyada yazmaya devam ediyorum. Gazetelere ve dergilere yazamıyorum.

İlk kitabınızı ne zaman yazdınız?

1996 yılında Giresun Dergisi’nde çıkan fıkra benzeri mizahi yazılarımı “Anlaya” ismiyle kitap yaptım. Çok beğenildi. Bunun üzerine 1999 yılında “Yanlış Adres” ve 2007 yılında “Hariçten Gazel” isimli mizah kitaplarımı çıkardım.

Şiirle de ilgilendiğinizi ve yazdığınızı biliyoruz. Biraz da bundan söz eder misiniz?

Gerçek şairlere ayıp olmasın diye kendime şair demiyorum ancak bu alanda da çalışmalarım var. 2009 yılında “Dağarcığımdan Şiirler” adıyla şiirlerimi burada topladım. Bunlardan 9 tanesi Türk sanat müziği formunda çeşitli bestekârlar tarafından bestelendi. Bir tanesi TRT Repertuarına kabul edildi. Bunun öncesinde 1997 yılında “Giresunlu Şairler Antolojisi”ni çıkardım.

Daha çok ilçeniz Görele ile ilgili kitaplar çıkardığınızı görüyoruz. Bir de Giresunlu Milis Yarbey Osman Ağa ile ilgili kapsamlı çalışmalarınız oldu. Bunları anlatır mısınız?

Önce Osman Ağa ile başlayayım. Topal Osman Ağa Kurtuluş Savaşı’nın efsane kahramanıdır. Aynı zamanda Atatürk’ün muhafızlığını yapmıştır. Tarihte hakkında en fazla kitap yazılan kişidir. 1997 yılında Sabah Gazetesi’nde, benim anlatımım ve Suat Yalaz’ın çizgileriyle Osman Ağa’nın hayatını tefrika şeklinde 4.5 ay süreyle yayınladık. Sonra da kitap olarak adeta çizgi roman gibi basımını yaptık. 2001 yılında, “Kurtuluş Savaşı’nın Efsane Kahramanı Topal Osman Ağa” isimli kitabı yayınladım. Bu bir kaynak eser oldu.

Bir de kemençenin efsane ismi Göreleli Piçoğlu Osman’ı kitaplaştırdım. “Kemençenin Ordinaryüsü Piçoğlu Osman” 2006 da ve 2008 de iki defa basıldı. Yine “Görele’den Porteler” iki defa basıldı. “Göreleli Ressamlar” ve “Göreleli Müzik Sanatçıları” isimli kitaplarım da kaynak eser olarak başvuru kitapları olarak değerlendiriliyor.

Son kitabınız Ünlülerle Anılarım hakkında neler söylersiniz?

İşim dolayısıyla sanat, spor, siyaset, bürokrasi ve medya dünyasından dostlarımız oldu. Giresun Dergisi’nde yazarlık yaparken bu kişilerle de röportajlar yapıyordum. Bunları dergide yayınlıyorduk. Bu kişilerle olan anılarını bir kitapta toplamaya karar verdim. Bunların içinde Göreleli ve Giresunlular olduğu gibi yurt içinde ve yurt dışında ün yapmış isimler de var. Bu kitabımla 14 ü bireysel, 5 tanesi müşterek 19 kitaba imza atmış bulunuyorum. “Sosyal Medya yazılarımla” ve “Elveda Yurtkur/Merhaba Yeni Hayat” isimli kitaplarım da var. Sadi Kaya ile birlikte köyümüz Kuşçulu’yu anlatan kitaplar yazdık.



# Fırın fasulye yemekleri

Nihat ÖZTÜRK

Ülkemizin hemen her bölgesinde değişik yemekleri yapılarak yenilen tek yıllık bir bitkidir fasulye. Baklagiller familyasından diye tanımlanıyor. Yeşilinden onlarca yemek yapılırken kurutulmuş tanelerinden de çok değişik yemekler yapılıyor. Yemekler bölgeden bölgeye, yöreden yöreye farklılıklar gösteriyor. Kaynaklara göre anavatanı Güney Amerika olan fasulye kitanın keşfiyle Avrupa'ya gelmiş, oradan da ülkemize ulaşmıştır.

Biz bu yazımızda Karadeniz Bölgesi'nde, hatta Giresun ve köylerinde yapılan fasulye yemeklerinden, yeşil fasulyenin fırında kurutulmuş halinden yapılan yemeklere yer vermek istiyoruz. Yeşil fasulye yörede çok sayıda yemekte kullanılırken turşusu yapılarak, tuzlanarak ve fırında kurutularak çok özel lezzetlerin elde edilmesiyle bilinir. Taze fasulye turşusu soğuk veya tereyağı ve soğanla kavrulurken; tuzlanarak kışa bırakılan yeşil fasulye ile üç ayrı yemek yapılır. Yeşil fasulyenin bölgede konserve olarak saklanması çok yaygın değildir. Son yıllarda evlerde konserve yapıldığı görülmektedir.

Öncelikle yeşil fasulyenin fırında kurutulmasını anlatmak gerekiyor. Bölgenin bütün köylerinde neredeyse her evin bir taş fırını vardır. Bu fırınlarda öncelikle mısır kurutulur. Elma ve armut da dilimlenerek taş fırınlarda kurutulur. Bir de yeşil fasulye kurutulur. Fırınlar, içinde bolca ateş yakılarak iyice kızdırılır. Sonra doğada yetişen bitkilerden yapılan uzun saplı süpürgelerle iyice süpürülür. Toplanan ve ayıklanan yeşil fasulyeler bu fırınlarda bir gün bir gece kurutulur. Bir gün de güneşte havalandırılır.

Fırında kurutulan fasulyenin yemekleri daha çok soğuk kış aylarında yapılır. Fırında kurutulan fasulyeden üç çeşit yemek yapılır bu bölgede. Bunların en bilineni fırın fasulye çorbasıdır. Adı çorba olsa da sofraların ana yemeğidir. Bu yemek için fasulyenin refakatçisi tarlada birlikte boy verdikleri mısırın yarmasıdır. Fasulye çoğu zaman tarlada mısıra sarılarak boy atar ve ürün verir. Sonra da aynı kazanda kaynatarak yemek olurlar.

Fırında kurutulmuş fasulyeler öncelikle haşlanır, süzgeçten süzülür ve soğumaya bırakılır. Öte yandan fırında kurutulmuş mısırlar el değirmenlerinde yarma haline getirilir. Yarmalar iyice bir kaynatılarak bir süre pişirilir. Üzerine daha önce haşlanıp soğumaya bırakılan fırın fasulyesi ilave edilir, biraz daha su katılarak bir süre daha birlikte kaynatılır. Acı biber doğranır ve dumani üstünde sıcak olarak yenilir.

Fırında kurutulmuş fasulyeden yörede yığma veya döşeme

denilen bir başka yemek daha yapılır. Yine fasulyeler haşlanır, süzülür ve elle sıkılarak soğumaya bırakılır. Yine fırın mısırı yarması veya bulgur kullanılır. Yarmayla yapılacaksa haşlanmış fasulye ile yarma aynı kaba aynı zamanda konulur. Üzerini örtecek kadar sıcak su konulur ve suyunu çekerek pişer. Bulgurla da aynı şekilde yapılır. Gerekli pişme noktasına yaklaşıncaya üzerine soğan doğranır ve ocaktan indikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.



Bir de kavurması yapılır fırın fasulyenin. Haşlama, süzme ve elle sıkma işlemleri yapılan fırın fasulye biraz bekletilirken bir kapta tereyağı ile soğan kavrulur. Bunun üzerine daha önce haşlanmış fırın fasulye katılarak birlikte bir süre daha kavurmaya devam edilir. Bu süreçte kavurmaya ezilmiş sarımsak katılarak farklı bir lezzet elde edilir.

Fasulye tarlalara mısırla aynı dönemde ekilir. Ya özellikle sırığa gitmesi için ayrı bir tarla yapılır ya da mısırlar ekilirken tohumlar tarlaya serpilir. Sırıktaki olanlar sırığa, karma ekilenler en yakın mısıra sarılarak boy verirler. Mısırla birlikte yabancı otları kazılır ve yine mısırla birlikte gübre verilir. Hayvansal gübre yönünden zengin topraklarda daha fazla ürün verdiği gözlenmiştir.

Yörede her fasulyeden turşu ve fırında kurutma yapılmaz. Zira tohumlar tercih edilmez. Gelecek yılın tohumu bu yılın ergin fasulyelerinden ayrılır. Geleneksel tohumlar kullanılır. Yöresel yemeklerin istenilen lezzette olabilmesi için ata tohumunun kullanılması zorunludur. Yoksa alışılmış tadın ortaya çıkması mümkün değildir. Bu kural fırın fasulyesi için de geçerlidir. Yöresel tatlar yöresel tohumlarla elde edilebilir. Fırında kurutma işi zor olsa da yöresel bir lezzet için yorulmaya değer.



# “Toplu Yemek ve Catering Sektörüne sizi doğrudan ulaştıran TEK YAYIN”

- ◆ Haber
- ◆ Söyleşi
- ◆ Yorum
- ◆ İnceleme
- ◆ Bilimsel Yazılar
- ◆ Başarı Hikayeleri
- ◆ Firma Tanıtımları
- ◆ Araştırma
- ◆ Ürün Tanıtımları
- ◆ Köşe Yazıları  
ve çok daha  
fazlası...



√ Basılı yayın √ e-dergi √ sosyal medya √ haber portalı...



“sektörün gözü önünde olmak için



size yeter”

iletişim

Dursun Arık - 0507 179 56 02 - Zerrin ÖZCAN - 0507 179 56 03

dursun.arik@ardayayin.net zerrin.ozcan@ardayayin.net

[www.cozbim.com.tr](http://www.cozbim.com.tr)



Yemek sektörünün

- En detaylı
- En kullanımı kolay
- En çok tercih edilen

ve

- Olmazsa Olmazı...

**Çözbim**  
**YEMEKÇİ**  
MRP/ERP



**çözbim** yazılım

1987'den beri çözümün ta kendisi