



# CATERING

# g u i d e

“Güncel ile, Bilimi Birleştiren Dergi”



BC Foodlines Makine

Endüstriyel sebze kesme,  
yıkama, kurutma, soyma,  
paketleme makineleri

Sayfa 10 - 11

Yıl / Year :20 Sayı / Issue:121 Haziran - Temmuz 2024 www.ardayayin.net Fiyatı / Price:100 TL ISSN 1308 - 4585 “Hakemli Dergi”



**TANRIVER**  
HIJYEN VE SANİTASYON EKİPMANLARI



# HIJYEN GEREKEN HER YERDEYİZ



**Türkey**

Discover  
the potential

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

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



Fabrika  
Karaağaç OSB Mah.101. Cadde No:6/2  
Kapaklı - Tekirdağ 0282 758 26 44

İstanbul Mağaza  
İSTOÇ 11.Ada No:157-159 Bağcılar İstanbul  
0212 659 78 36 - 0538 645 98 24

 kulsanprofesyonel

 kulsanprofesyonel



Casablanca



Cordoba



*Sofralarınıza  
profesyonel bir dokunuş*



Sevilla



**THERMOSET**



Patara



Athena



Larissa

# Şef Tabağında Lezzet Sörfü

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



#LezzetSörfü



CaliforniaWalnut.com.tr

f @ /CaliforniaCevizi X @ /CaliforniaCeviz

# Tatlı anların tadı

*Bigimle şeker*



kismettatli.com



siparis@kismettatli.com



# 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, 23 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](http://www.hijyengroup.com)  
[www.hijyengrupmarket.com](http://www.hijyengrupmarket.com)



ARYILDIZ  
1948\*

STUDIO

Çatal Kaşık Bıçak  
Takımı

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



**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



*Dünya capında her masaya*

TULU PORSELEN'İ

*Kaymak*



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

**TU  
LU**<sup>TM</sup>  
PORCELAIN

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



Casablanca



Cordoba



*Sofralarınıza  
profesyonel bir dokunuş*



Sevilla



**THERMOSET**



Patara



Athena



Larissa

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

[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



# ANFAŞ HOTEL EQUIPMENT

35. Uluslararası Konaklama ve Ağırlama Ekipmanları İhtisas Fuarı

**07-10 OCAK 2025**

Anfaş Fuar ve Kongre Merkezi / Antalya

Katılımcı olarak  
yerinizi almak için  
QR kodunu okutabilirsiniz.



Bu fuar TT Global Fuarcılık  
tarafından düzenlenmektedir.



+90 (242) 242 30 60

info@ttglobalfuarcilik.com

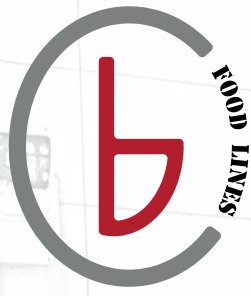
anfashotelequipment

Yeniğün Mahallesi 1054. Sokak Çamlılar Plaza  
No:7 Kat:2 Daire:13 Muratpaşa/Antalya

ANFAŞ HOTEL  
EQUIPMENT



LinkedIn



*Sebze işlemeyi bize bırakın,*

## BC FOODLINES MAKİNE

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

### ENDÜSTRİYEL SEBZE KESME MAKİNASI



### ENDÜSTRİYEL SEBZE YIKAMA MAKİNASI

### ENDÜSTRİYEL SEBZE KURUTMA MAKİNASI



### ENDÜSTRİYEL SEBZE SOYMA MAKİNASI

değerli zamanınız size kalsın.



www.bcfoodlines.com

## BC FOODLINES MAKİNE

www.bcfoodlines.com

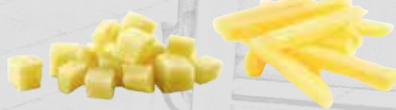
ENDÜSTRİYEL SALATA VE SEBZE İŞLEME HATTI



ENDÜSTRİYEL PATATES VE HAVUÇ SOYMA HATTI



ENDÜSTRİYEL PATATES VE HAVUÇ İŞLEME HATTI



ENDÜSTRİYEL VAKUM MAKİNASI



**GNA**<sup>®</sup>  
SRL

TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ

ENDÜSTRİYEL TARTIM VE PAKETLEME MAKİNALARI



+90 224 241 80 25  
+90 545 599 23 19

info@bcfoodlines.com  
Bursa - TÜRKİYE



www.bcfoodlines.com

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**



# Blue Evolution®

## BUHARLI VAKUMLU TEMİZLİK MAKİNELERİ



BLUEEVOLUTION XL+ (380V) BLUEEVOLUTION S+ (220V)

BUHARIN  
GÜCÜNÜ  
KEŞFEDİN

Deterjan yok !  
Su yok !  
Durulama yok !  
Kurulum yok !

185 C' de kuru buhar ile her zemin için %99,9 oranında bakterileri yok etme başarı göstermektedir. Kuru buhar, 185 C ve 10 bar basınç ile beraber güçlü vakumu sayesinde zemine nüfus ederek, özellikle gıdanın direkt temas ettiği yüzeylerde ya da tezgahlarda en hijyenik ortamı su ve deterjan kullanmadan sağlar.



- Pastahane, mutfak, hastane, gıda fabrikaları, restoran, oteller, otomotiv gibi birçok sektörde su ve deterjan gerektirmeden hijyenik temizlik.
  - 3lt. su ile 80 - 90 m alan herhangi bir kimyasal kullanmadan %99,9 oranında başarı ile bakterilerden temizlenir.
  - Ayrıca 3 lt. su ile 1 saat kesintisiz çalışma. Su bittiği zaman uyarı vererek, su eklenecek bölümü animasyon video şeklinde göstermektedir.
  - Su eklendiği takdirde çalışmaya ara vermeden devam edebilme özelliği
- Su deposu alüminyum metal yerine paslanmaz çelik kazan kullanılmıştır. Bu da kazan ömrünün daha uzun olmasını sağlar.



### PENCERE + CAM

Camları temizlemek artık çok kolay. Kir ve yağ camdan ve çerçeveden iz bırakmadan ve fazla çaba harcamadan temizlenir. Kir, zemin veya pencereler yerine ayrı bir kirli su deposunda son bulur.



### DÖŞEME + DERİ

Buharla kimyasal içermeyen temizlik, sizi yalnızca özel temizleyicilerin maliyetinden kurtarmakla kalmaz, aynı zamanda çevredekileri, çalışanları ve misafirleri kimyasal kalıntılardan korur.



### BANT TEMİZLEME

Konveyör bandı temizleme iş sürecinizi kolaylaştıran BEBelt, bantların altına olduğu kadar üstüne de takılacak şekilde tasarlanmıştır.



### DERZ ARALARI

Fayans derzleri toza, kire ve küllanmeye karşı hassastır. Bu nedenle, düzenli aralıklarla buharla hijyenik olarak temizlenmesi çok önemlidir.



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 - Seçsan Yemek  
Ahmet Selimoğlu - Saray Yemek

#### Danışma Kurulu

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

Yıl: 20 Sayı: 121  
Haziran 2024  
Fiyatı: 100 TL ISSN 1308 - 4584

#### Baskı:

İhlas Gazetecilik A.Ş.  
Merkez Mah. 29 Ekim Cad. İhlas Plaza No:21  
Yenibosna İstanbul  
Tel: 0212 454 30 00

#### 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,

Dergimizde sıcak yaz günlerinde sizlere biraz olsun serinlik hissi vermeye çalıştık. Başardığımızı umuyorum.

"Gıda işletmeciliği, esnaf, franchising, paket servisi, enflasyon, eleman" Başyazarımız Engin Güner gıda işletmeciliğinin sıkıntıları çok güzel özetlemiştir.

"Rıza AKKAYA ile Sektörel Sohbetlerin " konuğu PİMAK Yöneticilerinden Cuma ERGÜN.... ERGÜN Ailesinin sektörel geçmişlerini ve hedeflerini öne çıkaran bir çalışma oldu.

Gıdanın geleceği, Sektörel ve Toplumsal Açından Gıda Etiği Semineri'nde ele alındı. Seminerde, taşıyıcıların gıda güvenliğini tehdit ettiğine dikkat çekildi.

Sıcakların bastırması ile su kullanımı doğal olarak arttı. Yazarımız Mehmet Baki ASUTAY; " Sulara dikkat! İçme ve kullanım suyu, deniz ve havuz suyu" başlıklı yazısında sularda ki tehditlere dikkat çekti.

Beyaz et ürünlerine getirilen ihracat kısıtlamasına Yazarımız Yüksek Ziraat Mühendisi Yüce CANOLER dikkat çekti. Konuyu çok farklı bir açıdan incelediği yazı bazı ezberleri bozacak.

Coğrafi işaretli ürünlerin değeri her geçen gün daha da öne çıkıyor. Altınbaş Üniversitesi'nde düzenlenen etkinlikte ülkemizin 1343 tane coğrafi işaretli ürünü olduğu, bunlardan sadece 20 tanesinin Avrupa Birliğince tanındığına dikkat çekildi.

Son zamanların moda mesleği "Cafe İşletmeciliği" Cafe işletmeciliğinde gerçekten devasa karlar var mı? Uzmanı açıkladı.

Gelecek sayımız Türkiye'nin en büyük gıda fuarlarından olan Worldfood İstanbul'da dağıtılmak üzere hazırlanıyor..

Yeniden görüşünceye kadar hoşçakalın.

Hayırlı ve bol kazançlar 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 VARDİN - 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. Saadetin 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

Stretch  
**+Plus**



Türkiye' nin ve Avrupa' nın gıda üretim standartlarına uygun üretim tesisimizde en kaliteli gıda strecini üretiliyoruz. Fabrika makine parkurumuz Türk mühendisler ile tamamen yerli ve milli olarak kurulmuş olup son sistem ve kalitede yaklaşık 100 iş arkadaşımız ile Türkiye ve Avrupa'nın en kaliteli streç filmlerini üretmenin onurunu ve gururunu yaşıyoruz. Yaklaşık 100 ülkeye ihracat yapmakta olup bunu dünyanın her ülkesine ihracat yapma vizyonumuz ile çalışmaktayız.



VELİKÖY OSB MAH. ÇERKEZKÖY / TEKİRDAĞ  
info@plusstrec.com  
+90 282 746 11 88  
WWW.PLUSSTREC.COM



ISO 9001:2015



Marka Tescil



ISO 22000:2018



**Dursun ARIK**

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

## Leyleklerin ahını almayacaktık

*Türkiye'de yıllık nüfus artış hızı 2022 yılında binde 7,1 iken, 2023 yılında binde 1,1 olarak kayda geçti. Türkiye'de nüfus artışı 2022 yılında AB ortalamasının üstündeydi ancak bu keskin düşüşün ardından ortalamanın altına düşmesi söz konusu...*

Enflasyon, işsizlik, gelir adaletsizliği derken başımızda bambaşka bir sorun var. Nüfusumuz hızla yaşıyor.

Türkiye'de yıllık nüfus artış hızı 2022 yılında binde 7,1 iken, 2023 yılında binde 1,1 olarak kayda geçti. Türkiye'de nüfus artışı 2022 yılında AB ortalamasının üstündeydi ancak bu keskin düşüşün ardından ortalamanın altına düşmesi söz konusu...

Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan da konunun farkında

Cumhurbaşkanı Erdoğan, istatistiklere göre; 2001 yılında 2.38 olan doğurganlık hızının 2023 yılında 1.51'e gerilediğini hatırlatarak şunları söyledi:

*"Nüfusun kendini yenileme eşiği olan binde 2,1 seviyesinin altındayız. Açık söylüyorum bu Türkiye açısından bir felakettir. Biz bu tabloyu gördüğümüz için sürekli 3 çocuk tavsiyesinde bulunuyorduk. En az 3 çocuk çağrımızın önemi bugün daha iyi anlaşılıyor." Önümüzdeki dönem bu konuyla ilgili yeni kararlar alacaklarını söyleyen Cumhurbaşkanımızın neler önereceğini hep birlikte göreceğiz.*

Bu tedbirlerin neler olacağı, uygulama ve denetimin nasıl yapılacağını biraz da alaycı şekilde tartışırken biri yüksek sesle

"Bu konuda yönetimin bir kusuru yok. O leyleğin ahı tuttu" dedi.

Bakışlar o tarafa doğru döndü. Bir şey anlamamıştk.

Anlatayım dedi

*"Biliyorsunuz leyleklerin en büyük özelliği çocukları getirmeleridir. Yaşı 60'ın üzerinde olanlar bilirler ki kendilerini leylek getirmiştir. Leylek taşıdığı bebeği, ailenin kolayca bulabileceği yere bırakıp gidermiş."*

Konuyu nereye bağlayacağını merak ettiğimiz için sessizce dinlemeye devam ettik. Yoksa çocukların dünyaya nasıl geldikleri hakkında az çok bilgimiz var.

Devam etti.

*"Ben kalabalık bir ailede büyüdüm. Aklımız ermeye başladığında "Ben nasıl oldum? diye sormaya başladık. Rahmeti ana babamızda hepimiz için bir şey söyledi.*

*Seni kapının önünde bulduk. Sen dut ağacının dibindeydin. Seni ocak başında bulduk... Bana gelince de seni ev karşısındaki çakal ininden aldık derlerdi. Üzülürdüm diğer kardeşlerimi güzel ve yakın yerlerden alırken ben niye çakal ininden alındım. Kızdırdıklarında da ağlardım. Biraz daha büyüyünce bunun doğru olamayacağına kendimi inandırdım.*

*Acı gerçeği ise yıllar sonra öğrendim.*

*Doğru imiş ..."*

Muhtemelen sizlerinde dünyaya geliş hikâyelerinizde buna benzer şeyler vardır. Neden o leyleğin ahı tuttu dedim. Onu da anlatayım.

*"İnsanlığın devamı için bu kadar çabalayan leyleklerden bir tanesi 1970 li yıllarda sakatlandığı için göç edememiş. İstanbul'un Eyüp Sultan semtinde kalmış. Çevre esnafı leyleği beslemişler. Korumuşlar. Anlatılan o ki leylek halkın arasında yürüyerek dolaşmış.*

*Ama bu kadar iyi insanın arasında kötü kalpli biri de olur.*

*Bir sabah bakmışlar ki leylek ölmüş.*

*Nasıl ölmüş dersiniz? Tecavüze uğramış...*

*Bunu duyan diğer leylekler de ülkemize çocuk getirmeyi bırakmışlar.*

*Demem o ki leyleklerin ahını almayacaktık"6*

®

GALERI KRISTAL

1955

GALERI KRISTAL

1955



*Bazen bir lezzette, bazen en estetik sunumların inceliğinde.  
Mutlaka en iyisinde. Galeri Kristal'de. 1955'den beri...*



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



## GIDA İŞLETMECİLİĞİ, ESNAF, FRANCHISING, PAKET SERVİSİ, ENFLASYON, ELEMAN

Bundan 30-40 yıl öncesine geri gidelim. Market, süpermarket, telefon, cep telefonu, internet, yazılım, mobil pos, kafe, motokurye, kredi kartı, yemek çeki, dijital bankacılık, EFT... Bunların bir kısmı hiç yok, bir kısmı bazı kesimler için var, bazıları yeni başlamış, ama hiç biri yaygın değil.

İnsanlar ihtiyaçlarını nasıl karşılıyorlar? Evlerde düzenli sabah kahvaltısı ve akşam yemeği var. Öğle yemekleri için ya sefertası ya da işyeri yemekhanesi, hali-vakti yerinde olanlar aşçıya, yani lokantaya gidiyor, sebze-meyve-balık pazar ya da el arabasından, et kasaptan, yoğurt akşamları kapının önünden geçen yoğurtçudan, maaş ve ücretler elden nakit alınıyor. Ödemeler peşin ya da veresiye defterine yazılarak nakit para ile yapılıyor. Çek-senet de var ama söz namus...

Tabii ki aradan geçen zaman içinde çok şey değişti. Başta bilgisayar, internet, cep telefonu ve ödeme sistemlerindeki gelişmeler ticaret yapma biçimini de, hayat tarzını da çok farklılaştırdı. Özellikle pandemi döneminde, başta yemek olmak üzere, internette verilen siparişlerle birçok mal ve hizmet ayağa gelmeye başladı. Bu pazarın potansiyeli, meslek mensubu olmayan ve bilgi birikimi bulunmayan birçok kimsenin iştahını kabarttı ve pıtırak gibi her yere (Gıda Kanunu'ndaki ifadesiyle) toplu tüketim gıda işletmesi, yani restoran, lokanta, kafeterya, fast-food, kebabçı, börekçi, dönerci vb. açılmaya başladı.

Gıda işletmesi açma tercihleri sorulduğunda; bir kısmı nakit para girişini, bir kısmı da yemek yapmayı sevdiğini söylüyor. Sadece bu iki kriter gıda işletmesi açmak için yeterli midir? Gıda mevzuatı; gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında, kontrolü altında yürütülen

faaliyetlerin mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi gıda işletmecisi olarak tanımlıyor ve başta hijyen kuralları olmak üzere, gıda işletmecisinin üzerine oldukça önemli sorumluluklar yüküyor.

Şahsi kanaatim odur ki; Tarım ve Orman Bakanlığı, toplu tüketim gıda işletmelerinde (lokanta, restoran, kafe, fast-food vb.) yapacağı gıda kontrol ve denetimlerini, mevzuatta tanımlanan check-list'e göre objektif olarak yapsa ve basit minör hataları dahi dikkate almasa, mevcut gıda işletmelerinin çok az bir kısmı asgari teknik ve hijyen şartları yerine getirebilir. Şimdi bir düşünün, bulunduğunuz şehirde, her önünüze gelen gıda işletmesinde yemek yiyip, bir şeyler içebiliyor musunuz? Bunu kime sorduysam; "sayarım" cevabımı aldım. Sizinki de sayılı mı?

*"Bir de, sayıları her geçen gün artan kurye sorunumuz var. Nedir sorun? Say-say bitmez. Sayıları çok fazla, cadde ve sokaklara sığmıyorlar, kaldırım-ters-düz demeden her yerdeler..."*

Maalesef şu anki gıda işletmecilerinin büyük bir kısmı; tost yapmayı, yemek pişirmeyi, franchise sisteminde hazır mamul alıp ısıtıp ya da pişirip satmayı marifet sayıyorlar. Gıda güvenlik normlarını birçok işletmeci bilmiyor. Personel için soyunma odası, lavabo, tuvaleti

olan (AVM'lerdeki anlı-şanlı restoran zincirleri de dâhil) gıda işletmesi çok az. Hangi gıda maddesi, hangi şartlarda, hangi ürünle birlikte (çığ-ısıll işlem görmüş) saklanacağını bilmiyorlar. Her gün personel değiştiriyorlar. Sistemin dayattığı robotlaşmış müşteriler ya da internette aldıkları siparişleri, yine robot gibi hazırlıyorlar. Ama maalesef esnaflık bu değil. Esnaflık güler yüz demek, esnaflık güven demek, esnaflık şefkat demek, esnaflık dost demektir. Sunum başlı başına bir sanattır. Bunu da esnaf yapar. Şimdikiler satış.

İşin bir de motokurye tarafı var. Yukarıda, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın mevzuatta tanımlandığı şekilde kontrol ve

denetiminden bahsetmiştik. Bu mevzuata göre toplu tüketim noktası olan gıda işletmeleri, motokurye ile paket yemek servisi yapması mevzuata uygun değildir. Ama her ne hikmetse, başta teknik personel çalıştırma zorunluluğu bulunan gıda ve yemek üreten işletmeler çok sıkı şekilde denetimden geçirilirken, perakende işletmelerin mevzuatta hiçbir karşılığı bulunmayan paket servislerine kimse ses çıkarmıyor. Paket servisiyle giden yemeğin bozuk çıkması durumunda, Gıda Kanunu'nda sorumluluğu olduğu bildirilen işletmeci; yemeği hazırlayan lokanta mıdır, siparişi internetten alıp lokanta ve motokuryeyi ayarlayan firma mı, motokurye mi? Risk gerçekleştiğinde kimi şikâyet edeceksiniz? Gerçi, ülkemizde hangi konuda şikâyet ederseniz edin, hiçbir şey olmuyor. Devletin usul ve zaman prosedürleri ile devlet organları ve birimleri arasında top çevriliyor ve sadece yasak savmak kabildinden cevaplar alıyorsunuz. Yatırdığımız vergilerle istihdam edilen memur ve callcenter personeli maaş alıyor. Şikâyetiniz de istatistik veri olarak kayıtlara geçiyor. “Şu kadar şikâyet aldık, şu kadar kontrol yaptık”.

***“Tabii ki aradan geçen zaman içinde çok şey değişti Başta bilgisayar, internet, cep telefonu ve ödeme sistemlerindeki gelişmeler ticaret yapma biçimini de, hayat tarzını da çok farklılaştırdı.***

Lokanta, kafe veya benzer bir gıda işletmesine gidip, bir şeyler yiyip içtiğinizde, ödediğiniz her 100 TL'nin 90.91TL'lik kısmı işletmeciye, 9.09 TL'lik kısmı da % 10 KDV olarak devlete gider. Peki, aynı yiyecek ya da içeceği internet üzerinden sipariş verip, motokurye ile ayağınıza getirttiğinizde fiyat ne kadar oluyor? Aynı ürünün kullan-at ambalajı için (ortalama % 20 ek maliyet) 18.18 TL., yazılım firması komisyonu ve motokurye ücreti için (satış fiyatı üzerinden % 40) 72.73 TL., % 10'luk KDV 18.18 TL., toplam fiyat 200.02 TL.. Arada % 100'lük bir fark var. Bu kimin cebinden çıkıyor dersiniz?

Bir de, sayıları her geçen gün artan kurye sorunumuz var. Nedir sorun? Say-say bitmez. Sayıları çok fazla, cadde ve sokaklara sığmıyorlar, kaldırım-ters-düz demeden her yerdeler... Kural tanımıyorlar. Hem trafik, hem yaya, hem de kendi güvenliklerini tehlikeye atıyorlar. Sık-sık ölümlü ya da yaralanmalı trafik kazası geçiriyorlar. Yemek sipariş firmaları, motokuryeleri taşeron olarak çalıştırıp, fatura karşılığı ödeme yapıyor ve hiçbir giderlerine karışmıyorlar. Çalıştıkları sürenin uzunluğu, yazın sıcağı, kışın soğuğu, kar, yağmur, çamur, kaza riski gibi şartlar ile ödeyecekleri/ ödemedikleri sosyal güvenlik primleri ve vergiler dikkate alındığında, insan “değer mi” diye sormaktan kendini alamıyor.

Paket servisi ile gönderilen yemeklerin maliyetini yukarıda detaylı olarak gösterdik. İşletmelerin çoğu fiyatlarını

paket servisine göre ayarladıklarından dolayı, işletmede yemek yerseniz ya da gel-al şeklinde hizmet alsanız fiyat değişmiyor. Paket servisinden özellikle gençler ve yoğun olarak faydalanıyorlar. Hem de öğün ve zaman sınırı gözetmeksizin. Öyle ki, eskiden gıda işletmeleri akşamın belli bir saatinde kepenk indirirken, önemli bir kısmı işkembeciler gibi sabaha kadar açık kalıyorlar. Bu keyfiyet de, hem başta gençler olmak üzere toplumun biyoritmini bozuyor ve sabah enerjik bir şekilde okula ya da işe gidemiyorlar. Hem de gelirlerinin ya da harçlıklarının büyük kısmını buraya harcadıkları için maaş, ücret veya harçlıklar yetmiyor, yetmiyor...

Paket servislerinde, yemeklerin konulduğu kullan-at malzemenin getirdiği maliyete ilave olarak, ortaya çıkardığı atık ve çevre kirliliği ayrıca bir sorun. Gençler kolay kazanç (!) peşinde, birer birer motokurye olurken; sanayi, ticaret ve hizmet sektörleri sosyal güvenceli olarak çalıştıracak ara eleman bulamıyor. Bu da, paket servislerinin ülke ekonomisine verdiği bir başka zarar...

Paket servisleriyle gönderilen münülerin çoğunluğu, ileri işlenmiş mamul ve yarı mamullerle hazırlanan ürünler ile fritöz yağlarında kızartılan ürünlerden oluşmaktadır. Bu ürünlerin başta obezite, kalp ve damar hastalıkları olmak üzere, uzun vadede ortaya çıkan birçok kronik hastalığın sebebi olduğunu bilim insanları sık-sık söylüyorlar. Halkımızı bundan korumak için tedbir almadığımız takdirde, tıpkı alkol ve sigarada olduğu gibi, hem toplumun sağlığı hızla bozulacağını, hem de bu hastalıkları tedavi etmek için sağlık sisteminin üzerine ilave yük getireceğini tahmin etmek için kâhin olmaya gerek yok.

Bu sebeple hepimize görev düşüyor. Bizler bilinçli vatandaşlar olarak, hizmet aldığımız yerlerin işin erbabı esnaf olup olmadığına dikkat etmemiz, çocuklarımız ve/veya sevdiğimizimizin zamanlı-zamansız ayaklarına yemek getirtmemeleri için bilinçlendirmeli, öğününde ve sağlıklı gıda için teşvik etmeliyiz. Kamunun da; toplumun sağlıklı beslenmesi, fiyatların aşağıya çekilmesi, trafik ve yaya güvenliğinin sağlanması, çevrenin korunması, gençlerin biyoritminin düzelmesi, sosyal güvencesiz insanların güvence altına alınması, sektörlerin ara elemana kavuşması, aynı yerde oturan esnaf ve müşterilerin kaynaşarak kardeşlik ve dayanışmanın sağlanması için bu alanı tekrar gözden geçirmesi ve düzenlemesi gerekir.



*Rıza AKKAYA*  
ile  
**Sektörel Sohbetler**



Haziran -Temmuz 2024

Merhaba

Bu sayımızda da, her zaman olduğu gibi YEMEKDER Yönetim Kurulu Başkanı Engin GÜNER ve Yönetim Kurulu Üyesi Rouzben GERGERİ ile 35 yıldır endüstriyel mutfak cihazları üretimi yapan ERGÜN Ailesi'nin İstanbul Küçükköy 'deki fabrikalarına misafir olduk.

## Cuma ERGÜN

“Kalite, ürün çeşitliliği ve uluslararası bilinirlik açısından markamız ülkemizin milli gururudur”

Fabrikaya vardığımızda, ev sahibimiz Cuma ERGÜN ve yöneticilerinin heyecanları yüzlerinden okunuyordu. Cuma Bey ve ekibi, sorduğumuz soruların hiç birini cevapsız bırakmadan, fabrikanın her yerini detaylı olarak gezdirip; ürünler, ürünleri oluşturan hammadde ve yarı mamuller ile üretim prosesleri hakkında çok detaylı bilgiler verdiler.

*Cuma Bey, sizin farklı ürünler imal eden 5 ayrı firmanız var. Bu firmalar hangileridir, nerededir, neler üretirler?*

Pimak Profesyonel Mutfak firmamız, ailemizin ilk ticari işletmesidir. Kasımpaşa'daki firmamız; piliç kızartma makineleri, kumpir fırınları, döner ocak ve robotları, konveksiyonel fırın, fritöz, ızgara gibi genel amaçlı mutfak ekipmanları üretmektedir.

Şu an içinde bulunduğumuz Küçükköy 'deki Boğaziçi Endüstriyel Mutfak firmamız; et kıyma, kemik doğrama, hamur yoğurma ve mikser, hamur açma, sebze doğrama makineleri üretmektedir.

Küçükköy 'de yine aynı çatı altında bulunan Gastrolley firmamız; (soğuk, sıcak ve nötr olarak) hareketli gastronorm banket kabinleri, tepsi taşıma arabaları üretir.

Dampak Soğutma firmamız, Topçular 'da ki fabrikada; depo tipi, tezgah tipi ve dik tip endüstriyel buzdolapları, pizza hazırlık dolapları, setüstü salatbar üniteleri, pasta teşhir dolapları ile setüstü ısıtıcı ve soğutucu dolaplar, et lokantaları için dryage teşhir dolapları ve kasaplar için karkas et teşhir dolapları üretmektedir.

Mir Radyan firmamızın Sultanbeyli'de bulunan fabrikasında ise; kil malzemeden döner ocakları radyanları ve brülör üretiyoruz.

*Çok farklı ürünler ve bu ürünlerin değişik kapasite ve nitelikteki yüzlerce versiyonu... Hiç de, kolay olmasa gerek. Bu aşamaya nasıl geldiniz?*

İşletmelerimizin başında 5 kardeş sırt-sırta verip, yıllardan beri çalışıyoruz. En büyük ağabeyimiz 1988 yılında mesleğe kaynakçı olarak başladıktan sonra, iki büyük ağabeyim 1991 yılından itibaren Pimak bünyesinde mutfak ekipmanları üretmeye başladılar. Daha sonra da benim büyüğüm... Ben 1999'da dahil oldum, benden sonra da en küçük kardeşimiz...

Biz Pimak 'ta üretim yaparken, Boğaziçi firmasının sahibi Veli Gökmen ile kısa süreli bir işbirliğimiz oldu ve kısa bir süre Boğaziçi markalı kıyma ve hamur makineleri Pimak 'ta üretildi. Daha sonra Veli Bey kendi tesisine geçti. 2013 yılına geldiğimizde, Boğaziçi Endüstriyel Mutfak firmasını biz devralarak, tekrar kıyma ve hamur yoğurma makineleri üretimiyle ürün yelpazemizi genişlettik.

Firmayı devraldığımızda 38 kişi çalışırken, şimdi 80 personel istihdamı sağlıyoruz. Pazarda gelişen ihtiyaçlar doğrultusunda 2001 yılında Mir Radyan'ı, 2019'da Gastrolley firmalarını devraldık. Son olarak 2012'de Dampak Soğutma firmasını hayata geçirdik. Firmalarımızdaki toplam çalışan sayımız, 300 kişinin üzerindedir.







*4 ayrı noktada, 300'ün üzerindeki personel ile üretim yapmak ve 5 ayrı firmayı organize etmek zor bir operasyon değil mi?*

Kardeşlerimle yaptığımız işbölümü sayesinde pek de zor olmuyor. Ancak işlerimizi daha verimli yapabilmek için üretimimizi bir çatı altına toplamaya karar verdik ve İstanbul Hadımköy 'deki Deliklikaya Sanayi Bölgesi'nde, proje ve altyapısı hazır olan, 18.000 m2 kapalı alana sahip fabrika yatırımı planladık. Yatırımın tamamını özkaynaklarımızla gerçekleştireceğiz. Hedefimiz; 5 firmamızın birbirinden bağımsız olarak ürettiği ürünlerle, sektörde ve uluslararası alanda markalaşmaktır.

*Tüm sektörler ara eleman konusunda sorun yaşarken, gerek fabrika içinde yaptığımız gezide, gerek şu ana kadar yaptığımız konuşmalardan, sizin yetişmiş personel ile ilgili bir sorununuzun olmadığını görüyoruz.*

Son 3 yıldan beri, tüm firmalarımızda (personel kapasitesine göre) 20 - 30 stajyer öğrenciye görev başı eğitim yaptırıyor ve ihtiyacımız olan personelin bir kısmını buradan sağlıyoruz. Dampak Soğutma firmamızda kadın kotası uyguluyoruz. Buradaki çalışanlarımızın % 30'u kadınlardan oluşuyor.

*Fabrika gezimizde, bir diğer dikkat ettiğim husus da, benzer fabrikalarda sınırlı sayıda CNC makinesi ve torna tezgahı varken, sizin fabrikanızda çok fazla sayıda bu cihazlardan ve bunlara ilave olarak plastik enjeksiyon makineleri ve makine kalıpları gördük.*

Metal ve plastik; tüm yarı mamulleri kendi makine, mühendis ve teknikerlerimizle bünyemizde imal ediyoruz. Güncel teknolojileri takip ediyoruz. Teknolojinin verdiği imkânlarla ve uluslararası kalite normlarında üretim yapıyoruz. Kalite, ürün çeşitliliği ve uluslararası bilinirlik açısından markamız ülkemizin milli gururudur.

*Ürettiğiniz ürünleri hangi pazarlarda ve hangi kanallarda pazarlıyorsunuz?*

Ürünlerimizin %65'ini ihraç ediyoruz. Ülkemizden başka bir sektör temsilcisinin bulunmadığı Tanzanya'nın başkenti Darüsselam'da, 17 yıldır mağazamız ve personelimiz var. Özellikle Sahraaltı Afrika'da, endüstriyel mutfak ürünlerinde, önemli bir pazar payımız var. İç piyasada ise; yurdun her tarafına yayılmış bayilerimiz ve servis sağlayıcılarımız ile Türkiye'nin her yerinde varız. Ayrıca İstanbul'un farklı noktalarında showroom ve satış mağazalarımız mevcut.

*Birinci kuşak olarak oldukça iyi bir yapı oluşturmuşsunuz. Aile şirketi olarak, bundan sonraki süreçte nasıl yol almayı planlıyorsunuz?*

Biz 5 kardeş olarak bir taraftan işin başındayken, bizim çocuklarımızın bir kısmı mühendislik ve işletme gibi alanlarda mesleki eğitimlerini tamamlayıp, şirketlerimizde görev almaya başladılar. Eğitimlerine devam edenler de, bir süre sonra aramıza katılacaklar. Onların bize açtığı alanlar sayesinde, farklı sektörlerde faaliyet göstermeye başladık. Son altı aydan bu yana inşaat sektörüne girdik ve İstanbul Havalimanı'na yakın bölgede ilk projemize başladık.

*Bildiğim kadarıyla çalışmalarınız sadece işyerlerinizle sınırlı kalmıyor, meslek ve sivil toplum örgütlerinde de görev alıyorsunuz.*

Şu anda İstanbul Sanayi Odası 40. Grup Metal Ev ve İşyeri Gereçleri Sanayii Meslek Komitesi Başkanlığı'nın yanında, farklı sivil toplum örgütlerinde yöneticilik faaliyetlerim var. Elimden geldiğince sektörümüze ve insanımıza hizmet etmeye gayret gösteriyorum.

*Cuma Bey, bizleri fabrikanızda ağırladığınız, işletmeleriniz ilgili bilgiler ile mesleki bilgi ve tecrübelerinizi paylaştığınız için çok teşekkür ederiz. Genç yaşınızda gösterdiğiniz hızlı gelişim, enerji ve heyecanınız, okurlarımıza ve gençlerimize ilham kaynağı olacaktır. Başarılarınızın devamını dileriz.*





## Sezgisel beslenme

Sezgisel beslenme, kişinin içsel açlık ve tokluk sinyallerine göre beslenmesini teşvik eden farklı bir sağlıklı beslenme yaklaşımıdır.

Bu program diyet yapmaktan ziyade, bedeni dinleyerek ve yiyeceklerle barışık bir ilişki kurarak sağlıklı bir yaşam sürdürmeyi hedefler. Bu makalede sezgisel beslenmenin temel prensiplerini, faydalarını ve nasıl uygulanabileceğini inceleyeceğiz.

Sezgisel beslenme, 1995 yılında diyetisyenler Evelyn Tribole ve Elyse Resch tarafından geliştirilen on prensibe dayanmaktadır:

- 1. Diyet Mentalitesini Reddetmek:** Diyetlerin uzun vadede başarısız olabileceğini ve sağlıksız yeme alışkanlıklarına yol açabileceğini kabul etmek.
- 2. Açlığınızı Onurlandırmak:** Açlık sinyallerini fark edip, zamanında ve yeterli miktarda yemek yemek.
- 3. Yiyeceklerle Barışmak:** Yiyecekleri iyi ya da kötü olarak sınıflandırmadan, tüm yiyeceklerle sağlıklı bir ilişki kurmak.
- 4. Yemek Polisiyle Başa Çıkmak:** Kalori saymak, yiyecekleri etiketlemek gibi yargılayıcı düşünceleri bırakmak.
- 5. Doygunluğa Saygı Duymak:** Tokluk sinyallerini dinleyerek yemek yemeyi durdurmak.
- 6. Tatmin Faktörünü Keşfetmek:** Yemeğin keyfini çıkararak tatmin olma duygusunu ön planda tutmak.
- 7. Duygusal Yemeyi Yönetmek:** Stres, üzüntü, sıkıntı gibi duygusal durumlar nedeniyle yemek yemekten kaçınmak ve duygusal ihtiyaçları başka yollarla karşılamak.
- 8. Vücudunuza Saygı Duymak:** Vücudunuzu olduğu gibi kabul etmek ve ona iyi bakmak.
- 9. Egzersizin Keyfini Çıkarmak:** Egzersizi bir ceza ya da zorunluluk olarak görmek yerine, keyif alarak yapmak.
- 10. Sağlığınıza Saygı Duymak:** Sağlıklı besinler seçerek vücudunuza iyi bakmak, ancak kendinizi kısıtlamadan ve suçluluk hissetmeden beslenmek.

Sezgisel beslenmenin birçok faydası bulunmaktadır:

- 1. Psikolojik İyilik Hali:** Diyet stresinden kurtulmak ve yiyeceklerle barışık bir ilişki kurmak, psikolojik sağlığı olumlu etkiler.
- 2. Daha İyi Besin Seçimleri:** İçsel sinyalleri dinlemek, kişinin gerçekten ihtiyacı olan besinleri seçmesine yardımcı olur.
- 3. Sağlıklı Kilo Yönetimi:** Sezgisel beslenme, sağlıklı bir kiloda kalmayı destekler, çünkü kişinin doğal açlık ve tokluk sinyallerine göre beslenmesini sağlar.
- 4. Duygusal Dengelenme:** Duygusal yemeyi yönetmek, duygusal dengeyi sağlamaya yardımcı olur.

Sezgisel beslenmeyi uygulamak için aşağıdaki adımları izleyebilirsiniz:

- 1. Açlık ve Tokluk Sinyallerini Tanımak:** Açlık ve tokluk sinyallerinizi fark etmeye çalışın. Aç olduğunuzda yemek yiyin ve tok olduğunuzda durun.
- 2. Duygusal Yemeyi Fark Edin:** Yemek yemeden önce, gerçekten aç olup olmadığınızı sorgulayın. Duygusal yemeyi yönetmek için başka yollar bulun,

örneğin yürüyüşe çıkmak, meditasyon yapmak veya bir arkadaşınızla konuşmak.

**3. Yiyeceklerle Barışmak:** Tüm yiyecekleri kabul edin ve suçluluk hissetmeden yiyin. Yiyecekleri iyi ya da kötü olarak sınıflandırmaktan kaçının.

**4. Dengeli Beslenme:** Vücudunuzun ihtiyaçlarını karşılamak için dengeli ve çeşitli beslenin. Protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve minerallerden zengin yiyecekler seçin.

**5. Egzersizi Keyifle Yapmak:** Egzersizi bir ceza olarak görmek yerine, keyif alarak yapın. Sevdiğiniz aktiviteleri bulun ve bunları düzenli olarak yapın.

**6. Kendinize Karşı Şefkatli Olun:** Vücudunuza saygı duyun ve ona iyi bakın. Kilo veya beden imajı konusunda kendinize karşı şefkatli olun.

Sezgisel beslenme, pek çok insan için sağlıklı bir beslenme yaklaşımı olarak görülse de, herkes için uygun olmayabilir. Bu kişilerin başlıcaları aşağıdadır:

• **Yeme Bozukluğu Geçmiş Olanlar:** Yeme bozukluğu geçmişi olan bireyler için sezgisel beslenme zorlayıcı olabilir. Bu kişiler, vücutlarının açlık ve tokluk sinyallerini doğru bir şekilde yorumlamakta zorlanabilirler. Bu nedenle, profesyonel destek almadan sezgisel beslenmeye geçmeleri önerilmez .

• **Diyabet Hastaları:** Diyabet hastaları, kan şekeri düzeylerini kontrol altında tutmak için düzenli ve planlı beslenmek zorundadırlar. Sezgisel beslenme, bu kişilerin kan şekeri yönetimini zorlaştırabilir ve sağlıklarını riske atabilir. Diyabet hastaları, beslenme uzmanları tarafından oluşturulan bireysel beslenme planlarını takip etmelidirler .

• **Gebelik ve Emzirme Dönemindeki Kadınlar:** Gebelik ve emzirme dönemindeki kadınların beslenme ihtiyaçları, hem kendi sağlıkları hem de bebeklerinin sağlığı için çok önemlidir. Bu dönemde, belirli besinlerin yeterli miktarda alınması gereklidir ve sezgisel beslenme bu ihtiyacı karşılamakta yetersiz kalabilir. Bu kadınlar, doktorlarının ve beslenme uzmanlarının önerilerine göre beslenmelidirler .

• **Spesifik Tıbbi Durumları Olan Bireyler:** Bazı tıbbi durumlar, özel diyet gereksinimleri ile ilişkilidir. Örneğin, böbrek hastalığı, kalp hastalığı veya çölyak hastalığı gibi durumlarda, belirli besinlerin kısıtlanması veya artırılması gerekebilir. Bu durumda, sezgisel beslenme yaklaşımı bu özel gereksinimleri karşılamakta yetersiz kalabilir.

• **Psikolojik Destek Gereken Durumlar:** Yeme alışkanlıklarını değiştirmek ve sezgisel beslenmeyi benimsemek, bazı bireyler için zorlayıcı olabilir. Özellikle yeme ile ilgili derin psikolojik sorunları olan bireyler, profesyonel terapi ve destek almadan bu yaklaşımı benimsemekte zorlanabilirler .

Sezgisel beslenme, birçok insan için sağlıklı ve sürdürülebilir bir beslenme yaklaşımı sunar. Ancak, bazı bireyler için uygun olmayabilir. Yeme bozukluğu geçmişi olanlar, diyabet hastaları, gebelik ve emzirme dönemindeki kadınlar, spesifik tıbbi durumu olan bireyler ve psikolojik destek gerektiren durumlar sezgisel beslenmeye geçmeden önce profesyonel destek almalıdırlar. Bu bireyler için, diyetisyen ve beslenme uzmanlarının rehberliğinde oluşturulan kişiye özel beslenme planları, medikal beslenme tedavisi ve davranışsal terapiler gibi alternatif yaklaşımlar daha uygun olabilir.



## 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.

## Gıdanın geleceği, Sektörel ve Toplumsal Açıdan Gıda Etiği Semineri'nde ele alındı

# Gıdada yapılan Tağışışler, gıda güvenliğini tehdit ediyor



TARGET Yönetim Kurulu Başkanı  
Prof. Dr. Cemal Taluğ

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası TÜGİS ve Tarım ve Gıda Etiği Derneği TARGET işbirliğiyle gerçekleşen Gıda Etiği Semineri'nde etik değerler gıda endüstrisi bakımından masaya yatırıldı. Teknoloji – doğa - insan ilişkileri, yeni gıdalar ve yeni gıda teknolojilerinin yasal durumu ve gıda güvenliğini tehdit eden taklit ve tağışış konuları ele alındı.

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası TÜGİS ve Tarım ve Gıda Etiği Derneği TARGET işbirliğiyle gerçekleşen Gıda Etiği Semineri, akademiden ve sektörden uzman isimlerin katılımıyla gerçekleşti. Seminerde; artan dünya nüfusunu besleyebilmek için mevcut gıda üretiminin artması gerektiği karşısında, bu ihtiyacı karşılama beklenen gıda teknolojilerine etik değerler ele alındı. Seminerde “Gıdaların Üretiminde Yeni Teknolojiler ve Etik”, “Yeni Gıdalar, Alternatif Protein Kaynakları, Tüketici Tercihleri ve Etik” ve “İşbirlikçi Robotlar İnsan Yerine Alternatifte Etik Sınırlar” başlıklı oturumlar yer aldı.

Seminerin açılış konuşmasını gerçekleştiren TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Kaan Sıdar, “Gıda üreticileri çevre, küresel ısınma, sağlık ve hayvan refahı gibi konularda daha bilinçli ve daha duyarlı bir sistem geliştirmek ve tüketiciler için kolay erişilebilir, adil ve sağlıklı ürünler üretmek zorunda. Bu seminerde kolektif sorumluluk duygusuyla ortak çözümler geliştirmek sektör ve akademiden uzman isimlerle bir araya geldik.” dedi. TARGET Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Cemal Taluğ ise gıda etiğinin henüz çok yeni ve uygulamalı bir etik alanı olduğunun altını çizerek; “Bu kavram dünyada henüz 20-25 yıldır konuşuluyor. Teknoloji bizim hayatımızın en önemli parçası ancak bilim ve teknoloji yolunda etik pusulamamız olmalı. Bilim ve teknoloji her zaman kendisinde iyiyi ve doğruyu taşıyabilir. Eğer teknoloji ve etiği birleştirebilirsek aydınlık ve adil gelecek inşa edebileceğiz.” şeklinde konuştu.

### “Yeni gıda”lara ilişkin yasal düzenleme gerekiyor

Artan dünya nüfusunun beslenme ihtiyaçları için mevcut gıda üretiminin artması gerektiğinin altını çizen Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Yeşim Ekinci “Dünyadaki sera gazı emisyonunun %25'i hayvansal ve tarımsal üretimden kaynaklanıyor ve su kaynaklarının %70'i gıda üretimi için kullanıyor. Sürdürülebilir bir gıda sistemi yaratabilmenin anahtarı olarak tüm dünya teknoloji ve inovasyonu konuşuyor. Bir taraftan tüm nüfusu doyuracak iyi besinler üretmek diğer taraftan etik değerlerimize sahip çıkmak istiyoruz. Bunu sağlamak adına gıda sisteminin tüm paydaşlarının işi bugün her zamankinden daha zor.” dedi.



TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı  
Kaan Sıdar,

# 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)



Perran Ocakbaşı, yeni başlattığı catering hizmeti ile enfes mutfağını özel davet ve organizasyonlara da açtı.



## Özel davet ve organizasyonlar, Perran Ocakbaşı'nın yöresel yemekleriyle lezzetleniyor



*Türkiye'nin ünlü kebab ustası Mehmet Şef'in, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun kadim tariflerini yeniden yorumladığı birbirinden özel lezzetler, Perran Ocakbaşı mutfağından artık tüm İstanbul'a yayılıyor. Özellikle et yemekleri münüsüyle, şehrin ocakbaşı konseptine yeni bir soluk getiren mekan, uygulamaya koyduğu catering hizmetiyle, başta kurumsal organizasyonlar olmak üzere, özel davetlere ayrı bir lezzet katacak.*

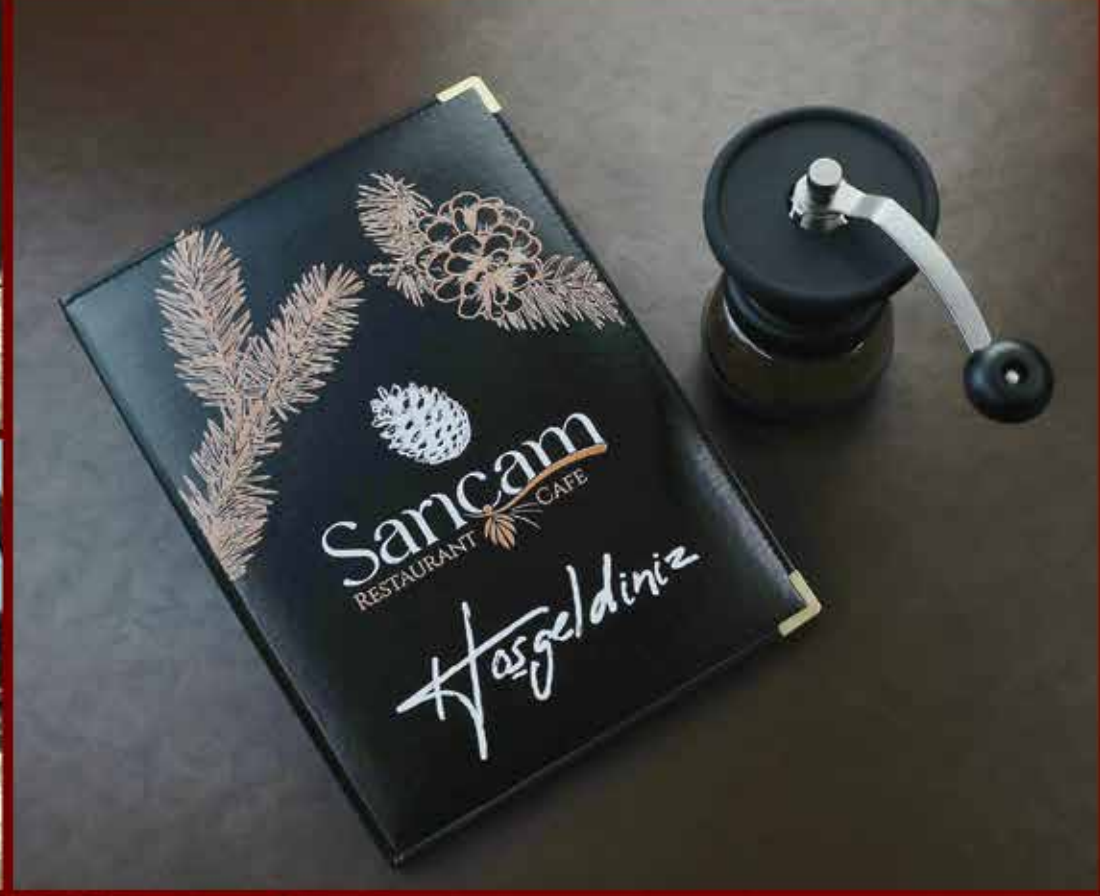
*Meksika mutfağının ülkemizdeki temsilcisi Rancho Restaurant Ailesi'nin yaklaşık 20 seneyi aşkın gastronomi deneyimi ile, ödüllü şeflerden Mehmet Keskin'in ustalığını birleştiren Perran Ocakbaşı, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun kadim kültüründen günümüze gelen yöresel lezzetlerden oluşan zengin münüsünü, özel organizasyon ve davetlere de açtı.*

*Perran Ocakbaşı'nun catering münüsünde, Adana Dürüm, Urfa Dürüm, Döner Dürüm, Tavuk Şiş ve Çöp Şiş Dürüm gibi, 7'den 70'e herkesin severek tükettiği klasik lezzetler yer alıyor.*



# STARK MENÜ

Menü Kapağı & 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



# İYONİZERLİ HAVA ARINDIRMA ve KOKU GİDERME SİSTEMİ



## inDOR 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  
Irmaklar Sokak Küçükyalı İş Merkezi  
D Blok No 72-6D, 34852 Maltepe/İstanbul



## 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



## SULARA DİKKAT! İÇME VE KULLANIM SUYU, DENİZ VE HAVUZ SUYU

Gün geçtikçe daha çok kirlettiğimiz dünyamızda sularımız alarm veriyor. İnsanoğlu yaşadığı kara ve denizleri kirlettiği gibi uzayı bile çöplüğe çevirdiği için felaketlerle uğraşıp duruyoruz.

Sadece ülkemizde değil dünyanın birçok gelişmiş ülkelerinde de sularla ilgili problemler yaşanıyor. Geri kalmış veya suya ulaşmakta zorluk çeken ülkelerde ise durum çok daha vahim ve daha da içler açısı.



İçme ve kullanım sularına karışan çeşitli mikroorganizmalar, (bakteriler, virüsler, parazitler, koliform adındaki bakteri Escherichiacoli ve fekal streptokok bakteriler olup her ikisinde insan bağırsaklarında bulunurlar. Bu organizmaların içme suyunda bulunmaması gerekir).İnsanların özellikle mide ve bağırsaklarında rahatsızlıklara yol açtığı gibi tifo, kolera, hepatit, dizanteri ve daha birçok hastalıklara sebep oluyor. Bununla beraber zirai ve tarım ilaçları ile birçok kimyasallarında sularımızı tehdit ettiğini biliyoruz. Son çevre felaketinde yaşadığımız İliç'teki siyanür olayı hepimizin hafızlarında.

Sanki hiç bitmeyecekmiş gibi suyu her işimizde pervasızca kullanıyoruz. Oysaki ülkemiz su zengini bir ülke olmayıp ileriki yıllarda su sıkıntısı çekebileceğimiz uzmanlarca söyleniyor.

Büyük şehirlerde artık kimse çeşme suyunu içme suyu olarak kullanmıyor. Damacana, pet şişe sular hayatımızın bir parçası oldu. Arıtma cihazları çok yaygınlaştı. Sektör için ise yönetmelik içme suyu kalitesinde su kullanımı önermesine rağmen büyük işletmeler

kurallara uyuyor ama küçük işletmeler maalesef çeşme suyunu direkt kullanabiliyorlar. Damacana veya pet sular depolarda, toptancılarda veya sevk edildikleri yerlerde aylarca güneşin altında kalabiliyor. Güvendiğiniz yerlerden almanızı öneririm. Aynı şekilde araç içlerinde bırakılan pet şişe sular da tüketilmemelidir. Ev ve iş yerlerinizdeki su arıtma cihazlarınızda periyodik bakımlarını



muhakkak yaptırmalı genel kullanılan su sebillerini muhakkak dezenfekte ettirmelisiniz. Çok uzun süreli kalan suları kontrol etmeli kokusunda ve renginde bir değişiklik olursa kullanmamalısınız. Ev ve iş yerlerinde bulunan su depolarınızı Bakanlıktan yetki belgesi bulunan firmalara temizlik ve dezenfeksiyonunu yaptırmalısınız.Ev ve iş yerlerimizde bulunan su depoları (özellikle yazlıklarda) direkt güneşe maruz bırakılmamalı üzeri güneş ışınlarını engellenecek şekilde kapatılmalı ve beyaz renge boyanmalıdır.



Deniz sularımız ise yeterince arıtma yapılmadığı için denize bırakılan pis sular artık yeter deyip bize geri iade etmeye başladı. Geçen sene yaşadığımız müsilaj bu sene de sıcaklıkların artmasıyla tekrarlanacak. Uzmanlar Marmara denizimizin artık alarm verdiğini söylüyorlar.

Aşırı kirlenmeden alg patlaması yaşandığını ve sulardaki oksijen yetersizliğinden dolayı birçok canlınında ölebileceğini söylüyorlar. Denize girmeyi insan sağlığı açısından önermiyorlar. Sadece Marmara denizimizde değil Amerika ve Japonya sahillerinden Avustralya'ya, Avrupa'dan Hindistan'a kadar geniş bir coğrafyada küresel olarak görüldüğünü vurguluyorlar. Akdeniz de bulunan cennet koylarımızda çevresel kirlilikten payını alıyor. Plastik atıklar, beton yığınları, arıtmaların yetersizliği turizm cennetimizi her geçen gün kirletiyor.

Mecbur kalmadıkça Bakanlığın mavi bayrak (temiz ve güvenilir) vermediği bölgelerde denize girmeyi tavsiye etmiyoruz ancak gene de serinlemek için girmeniz gerekiyorsa çıktığınızda muhakkak vücudunuzu temiz bir su ve sabunla yıkayın.

Denizi olmayan bölgelerde mecburen havuzlar serinlemek için



kullanılmaktadır. Ancak havuz suları da en az deniz suları kadar risk taşımaktadır. Açık havuzlar güneş ışığına daha çok maruz kaldığından daha risk taşımakta olup kapalı havuzlar nispeten daha güvenlidir. Kullanılan havuz suyu kimyasalları profesyonel ve eğitilmiş kişilerce yapılmalı Bakanlık sertifikalı ürünler kullanılmalıdır. Büyük işletmelerde bu iş için teknik bir personel bulunurken küçük sitelerde site görevlilerince yapıldığına şahit oluyoruz. Otomatik dozajlama ve kontrol sistemleri olmayan havuzlar tamamen bu personelin inisiyatifine bırakılıp az veya çok klorlanmakta ve sorunlar çıkarmaktadır. (Az klorlandığında bakteri ve virüsler artmakta çok klorlandığında insanların sağlığını olumsuz etkilemektedir). Özellikle çocuklar ve bebeklerde ishal, cilt kaşıntısı, göz, kulak ve boğaz hastalıklarına neden olabilmektedir.



## Kimya Mühendisleri odaları bizleri uyarıyor;

“Bildiğiniz gibi yüzme havuzları, hastalık yapıcı mikroorganizmaların kolayca çoğalabildiği bir ortamdır. Yüzme havuzlarında; dezenfektanlar, çöktürücüler, yosun önleyiciler, PH düzenleyiciler, berraklaştırıcılar (parlatıcılar), filtre ve yüzey temizleyiciler gibi değişik kimyasal maddeler kullanılmaktadır. Bu doğrultuda havuzlarda sağlıklı ve hijyenik bir ortam yaratılması gibi sebeplerle havuz suları şartlandırılmaktadır. Bu amaçla kullanılan kimyasallar birbirinden farklı özellikte olup eksik ya da aşırı kullanımı veya birbirleri ile etkileşimleri sonucu ortaya çıkan zararlı – zehirleyici gazların, kimyasalların çevreye yayılması ya da havuz ve havuz sularının gerçek anlamda temizlenememesi ve dezenfekte edilememesi sonucunda yüzücülerin sağlığı ciddi olarak tehlikeye düşmektedir. Havuz ve havuz sularının yetersiz temizlenmesi ve yeterli oranda dezenfekte edilememesi durumunda; mantar, bulaşıcı sarılık, dizanteri, kolera, amipli dizanteri, gözlerin kızarması ve yanması, astım, orta kulak iltihaplanması, boğaz iltihaplanması, kanser olma riski, zehirlenmeler ve alerji en sık rastlanılan sağlık sorunlarıdır. Havuzlarda kullanılmakta olan kimyasallar doğru olarak kullanılmadığında yüzücüler için çok ciddi sağlık problemleri yaratacaktır. Tekrarlıyoruz berrak havuz suyu sağlıklı havuz suyu anlamına gelmez. Örnek verecek olursak; havuz suyumuz berrak olsun. Fakat havuzumuzun suyunu berrak ve hijyenik olması için kullanılan kimyasallar doğru kullanılmadığı takdirde kanserojen havuz suyu yaratmış oluruz. Havuz suyundan eğer klor kokusu alıyorsanız, havuz suyunuz kanserojen özelliğinde demektir. Havuzlar sağlıklı, hijyenik, problemsiz çevreye zarar vermeyecek şekilde işletilmesi gerekmektedir.”

Havuz ve havuz sularının bilinçli bir şekilde işletilip bakımı yapılmadığı takdirde sağlığımızı tehdit edeceği ve bulaşıcı hastalıkların yayılmasına neden olacağı gerçeği ile yüzme havuzlarında kullanılan suyu kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik yönden kullanıma hazırlamak çok önemlidir. Havuzlarımız da kullanılan Havuz kimyasalları mutlaka sağlık bakanlığından ruhsatlı olması gerekmektedir. Yüzme havuzunun açık olduğu süre içerisinde yüzme havuzu suyuna ait sıcaklık, pH, serbest klor değerleri ile suyun mikrobiyolojik özelliklerine ait en son analiz sonuçları kullanıcıların görebileceği bir panoda yazıyla veya elektronik olarak ilan edilmesi gerekmektedir. Yüzme havuzunda boşaltma mazgalı kapalı durumda bulundurulur. Çocuk havuzları müstakil su hazırlık tesisine sahip ve büyüklerin havuz sisteminden ayrı olmalıdır.

Havuz ve havuz suyunun temizliği ile yeterli oranda dezenfekte edilmesi başlı başına bir mühendislik hizmetidir. Havuz operatörleri hijyen, su ile bulaşabilecek hastalıklar, havuz suyunda kullanılan kimyasalların insan ve çevre sağlığı üzerine etkileri ile ilkyardım konularında doğru ve güncel bilgiler ile hazırlanmış eğitim almaları gerekmektedir. Çalışanların sertifikalı olması gerekmektedir.



## Yaz eğlencelerinin yeni adresi “Çömlek Restoran”

İstanbul'un Anadolu Yakası'nda 25 yıldır lezzet tutkunlarını ağırlamaya devam eden Çömlek Restoran, yaz boyunca özel davetlerinize de ev sahipliği yapıyor. Deneyimli ekibi ve birbirinden lezzetli yemek ve kokteyl çeşitleriyle Çömlek

Restoran, etkinliğin içeriğine göre bütçenize özel menüler hazırlıyor, servis ya da organizasyon bedeli almıyor. Çömlek Restoran, doyusuya eğleneceğiniz ve yıllarca anılarınızda yer alacak özel günlerinize de 25 yıllık tecrübesiyle damga vuruyor.

İstanbul'un ünlü Çamlıca Tepesi'nde müdavimlerine Çamlıca Kulesi ve Adalar manzarası eşliğinde, geleneksel Türk Mutfağı tatlarının keyfini yaşatan Çömlek Restoran, yaz ziyafetlerine lezzet katıyor. Zengin menüsü ile Türk Mutfağı'nın seçkin lezzetlerini müdavimleriyle buluşturan Çömlek Restoran, 110 kişilik özel salonuyla yaz eğlencelerinin de yeni adresi oluyor. Lezzet ustası şeflerin özel malzemeler kullanarak hazırladığı menülere ev sahipliği yapan Çömlek Restoran, kına gecelerinden nişan törenlerine, düğün yemeklerinden iş toplantılarına kadargülyüzlü ekibi ile misafirlerini yaz aylarında da ağırlamaya devam ediyor.

### Bütçeye uygun menüler hazırlanıyor

Etkinliğin içeriğine göre bütçeye uygun menüler hazırlayan Çömlek Restoran, özel günlerde yemek menüsü dışında servis ya da organizasyon ücreti talep etmiyor. Özel etkinlikler için Çömlek Restoran'ı tercih edenler dışarıdan sanatçı, orkestra, dj, dansçı, süsleme ve fotoğrafçı getirebiliyor. Salonda her gün saat aralığı olmaksızın organizasyon yapılabilir. Hafta içi ve haftasonu aynı fiyat politikasıyla hizmet veren Çömlek Restoran'da etkinlikler 23:00'te sona eriyor. Mekanda ücretsiz otopark ve mescid de bulunuyor.

### Özel günlere 25 yıllık tecrübeyle damga vuruyor

Başka şubesi bulunmayan Çömlek Restoran, imza ürünü olan ve taş fırında pişen çömlek kuru fasulyenin yanı sıra tereyağlı süzme mercimek çorbası, dana buttan tereyağıyla pişirilen Rize'ye has kavurması, Akçaabat köftesi, kuşbaşı etli kara lahana sarması ve meşhur kolotpeynirinden yapılan tereyağlı mıhlaması ile misafirlerini lezzet yolculuğuna çıkarıyor. Şefin önerisinde yer alan hamsili pilav ve turşu kavurması seçenekleri ile de Karadeniz yöresel lezzetlerini yine yöresel tatlılarla taçlandırarak tamamlayabiliyor. Zengin menüsü ve 25 yıllık deneyimiyle Çömlek Restoran, özel günlerinizde de iş arkadaşlarınız, dostlarınız, aileniz ve sevdiklerinizle sizleri bekliyor.



# MUTFAĞINIZIN MİMARİ



# ÜRET



Standart 350-500  
Cay Makinesi



Tost Makinesi Cift  
Kapakli



new soup pot 10 lt and 15 lt



soup pot with mixer  
and large metal tap



Gastronormlar

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

ÜRET ÇELİK MUTFAK EŞYALARI SAN. TİC. LTD. ŞTİ

İkitelli Demirciler San. Sit. B/ Blok No:64 Başakşehir/İstanbul  
0212 549 81 88 - info@uretcelik.com

# TÜRKİYE'NİN BAKLAVA HARİTASI

Yemeksepeti, baklavayla ilgili sipariş trendlerini açıkladı. Nisan 2023'ten bu yana Yemeksepeti üzerinden sipariş edilen baklava çeşitleri arasında Soğuk Baklava, Fıstıklı Baklava, Cevizli Baklava ve Midye Baklava en çok tercih edilenler oldu.



Yemeksepeti, Türkiye'nin baklava tercihlerini verilerle ortaya koydu. Nisan 2023'ten bu zamana kadar Yemeksepeti üzerinden farklı gramaj seçimleriyle verilen siparişlerde Soğuk Baklava, toplam 441 bin siparişle en çok tercih edilen baklava çeşidi olarak öne çıktı. Özellikle sıcak yaz günlerinde serinletici bir lezzet arayanların favorisi olan Soğuk Baklava, tatlı severlerin gözdesi haline geldi.

Türk mutfağının klasiklerinden biri olan Fıstıklı Baklava ise farklı gramajlardan toplam 307 bin siparişle en çok tercih edilen ikinci baklava çeşidi oldu. Geleneksel baklava lezzetini sevenlerin tercihi Fıstıklı Baklava, bayram sofralarının vazgeçilmezi olmaya devam ediyor. Cevizli Baklava, farklı gramajlardan toplam 127 bin adet siparişle listenin üçüncü sırasında yer aldı. Cevizli Baklava'nın yoğun aroması ve çıtır çıtır yapısı, baklava severler tarafından sıklıkla tercih ediliyor.

Özel bir lezzet arayanların tercihi olan Midye baklava, 49 bin defa sipariş edildi. Farklı şekli ve lezzetiyle dikkat çeken Midye baklava, damaklarda unutulmaz bir tat bırakıyor.

## Tatlı kategorisinin şampiyonu profiterol

Yemeksepeti verilerine göre, Türkiye'de tatlı kategorisinde en çok tercih edilen tatlılar arasında Profiterol, Kazandibi, Waffle ve Fırın Sütlaç başı çekiyor. Nisan 2023'ten bu yana toplam 233 bin adet siparişle liderliği elinde tutan Profiterol, hemen ardından 229 bin siparişle Kazandibi geliyor.

Tatlı severlerin popüler tercihlerinden Waffle ise 162 bin siparişle üçüncü sırada yer alırken, 146 bin siparişle Fırın Sütlaç dördüncü sırada bulunuyor. Bu veriler, Türkiye'de tatlı çeşitliliğinin ne kadar zengin olduğunu ve Yemeksepeti kullanıcılarının tatlıya olan düşkünlüğünü bir kez daha gözler önüne seriyor.

## Bölgelere göre tatlı tercihleri değişiyor

Yemeksepeti verilerine göre, Türkiye'nin farklı bölgelerinde ve illerinde tatlı tercihleri de çeşitlilik gösteriyor. Marmara Bölgesi'nde Balıkesir Höşmerim Tatlısı ve Pazaryeri Helvası gibi yerel lezzetler popülerken, İç Anadolu Bölgesi'nde Kayseri Nevzine Tatlısı ve Afyonkarahisar Lokumu öne çıkıyor. Ege Bölgesi'nde ise İzmir Lokması ve Manisa Mesir Macunu sıkça tercih edilen tatlılar arasında yer alıyor.

Doğu Anadolu'da Erzurum Kadayıf Dolması, Güneydoğu Anadolu'da ise Gaziantep Baklavası ve Şanlıurfa Şıllık Tatlısı en çok sipariş edilen tatlılar arasında bulunuyor. Bu veriler, Türkiye'nin zengin tatlı kültürünün her bölgeye özgü lezzetlerle nasıl çeşitlendiğini ve Yemeksepeti kullanıcılarının yerel tatlıları ne kadar sevdiğini gösteriyor.

1343 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Ancak bunların sadece 20 tanesini Avrupa Birliği tanıyor



## Coğrafi işaretli ürünlerin katma değeri de fiyatı daha yüksek. Bu sayının artırılması gerekiyor

“Tarımda devamlılık ölürse, zenginlik ortadan kalkar”

Dünya pandemi, savaşlar, nüfus artışı ile birlikte çoklu riskler döneminden geçiyor. İklim değişikliğinin olumsuz etkilerinin hissedildiği en kritik alan ise gıda ve tarım. Altınbaş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün düzenlediği Gastronomide Coğrafi İşaretli Ürünlerin Önemi konferansında bu konular ele alındı. Altınbaş Üniversitesi Öğretim Üyesi, Dr. İnanç Atılğan'ın moderatörlüğünü yaptığı etkinliğin konukları önceki dönem Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Ayşe Aysin Işıkgece ve Michelin rehberine girmiş Seraf Restoran'ın şefi Sinem Özler'di. Ayşe Aysin Işıkgece, tarımda devamlılığın ölçmesi halinde zenginliğin de ortadan kalkacağını belirterek, coğrafi işaretli ürünlerin tespit edilip kayıt altına alınmasının hayati önem taşıdığını söyledi.

“Coğrafi işaretli ürün, kadim bir bilgiye, tarife dayanmalı”

Ayşe Aysin Işıkgece, bugün Türkiye'nin çok zengin bir yemek kültürü ve endemik çeşitliği olmasına rağmen, Avrupa Birliği'nin tanıdığı sadece 20 adet coğrafi işaretli ürünü olduğu hatırlattı. Coğrafi işaret almanın zorlu bir süreç olduğunu belirterek dikkat edilmesi gereken noktaları açıkladı: “Öncelikle tarihi kadim bir bilgiye, tarife, formüle dayanmalı. Erzincan Tulum Peynirinin yapım tarifi TSE'de kalem kalem kayıtlı. Yapılış şekli, ürünün yetiştiği toprak yapısı benzersiz, yöreye has olmalı ve bu özellikler kanıtlanmalı. Örneğin; Malatya'nın Kayısı ağacını alıp başka bir yöreye dikseniz, elde ettiğiniz ürün Malatya Kayısı olmaz” dedi. Türkiye'nin 3649 adet endemik bitkisi ile büyük bir zenginliğe sahip olduğunu kaydeden Işıkgece, “1343 adet coğrafi işaretli ürünümüz var. Ancak bunların sadece 20 tanesini Avrupa Birliği tanıyor. Coğrafi işaretli ürünlerin katma değeri de fiyatı daha yüksek. Bu sayının artırılması gerekiyor” diye konuştu. Dünyadaki en önemli 5 mutfaktan birinin Türk mutfağı olduğuna dikkat çeken Işıkgece, “Son derece derin bir yemek kültürümüz var. Bunu yaşatmak malzemesiyle alakalı. Endemik çeşitliliği yaşatmak ve korumak önemli.” dedi.

“50 yılda ekonomik kaybın %60'ının tarım sektöründe”

Işıkgece ayrıca 2050 de dünya nüfusunun 10 milyarı, Türkiye'nin ise 105 milyonu bulacağını vurgulayarak, “%65 daha fazla gıda ve suya ihtiyaç olacak. Tüketim hızımız, dünyanın kendini yenileme

hızından fazla. Bunun yavaşlaması lazım.” diye konuştu. Kentleşme oranının son 50 yılda %30'dan %56'ya çıktığına dikkat çeken Işıkgece, “Kırsal boşalıyor. Dünyadaki son 50 yıldaki ekonomik kaybın %60'ı tarım sektöründe. Peki kim üretecek bu kadar artan nüfusu doğuracak gıdayı” diye sordu.

Tarımda sürdürülebilirliğin bu nedenle çok önemli olduğuna değinen Işıkgece, çözüm önerisi olarak sertifikalı tohum kullanımının artırılmasını ve böylece verimliliğin de %25 artırılabileceğini savundu. Ayrıca kullanılmayan tarım arazilerinin değerlendirilmesi, tarımda teknolojinin teşvik edilerek suyun verimli kullanılması gerektiğini anlattı.

“Kadim tarifleri modifiye etmiyoruz”

Şef Sinem Özler ise bu sene 7. yaşına giren restoranlarında Anadolu Mutfağını modern olarak sunmaya çalıştıklarını söyledi. Ancak bu modernliği yemek tariflerinde değil ortamla ve sunumla sağladıklarını belirtti. “Yani lahmacunu lahmacun gibi yapıyoruz. Reçetelere bağlıyız, ama geliştiriyoruz. Antep Yuvalamasında yaptığımız gibi. Yabancıların damak tadına uydurmak için kadim tariflerimizi modifiye etmiyoruz. Mesela Mardin Kebabı daha aromatiktir. Biz bunu daha rafine sunuyoruz.” diyerek orijinallığe sadık kalmanın önemini belirtti. Ayrıca tüm Anadolu'yu gezerek, küçük köy ev evlerine kadar girdiklerini, bambaşka yemek ve ürünlerle karşılaştıklarını anlattı. “Kars'ta bu kadar bitki örtüsü olacağı aklıma gelmezdi.” diyen Sinem Şef, menülerinde 16 tane coğrafi işaretli ürün kullandıklarını belirtti.

“Gastronomide 16 farklı kültür katmanı var”

Altınbaş Üniversitesi Öğretim Üyesi Dr. İnanç Atılğan da son olarak, gastronomide 16 farklı kültür katmanı olduğunu belirtti. Bu değerleri geleceğin şeflerine vermeye çalıştıklarını söyleyerek, “Öğrencilerimizin bu eğitimi hala biraz önemsemediklerini görüyoruz. Ama öyle değil. Akademik şef olacaklar. Sadece aşçı olup yemek yapmayı öğrenmiyorlar. Baklavanın, Yunanlılardan alınması bir hukuki meseleydi. Nasıl mücadele edildi? Kars gravyeri nasıl bugün Türkiye'ni dünyaya bir coğrafi ürün olarak hediyesidir. Bunların hepsini gastronomi kültürü kapsamında öğretiyoruz” dedi.



Haziran -Temmuz 2024

**Yüce CANOLER**  
Ziraat Yüksek Mühendisi

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

## Kuş gribi değil ihracat gribi

2005 yılında tanıştığımız Kuş Gribi salgın hastalığı o zamandan beri birkaç yıl arayla ülkemizi yoklamaya devam eder. Kanatlı eti ve yumurta sektörüne hem üretimde hem de ihracatta bazı az bazı çok zarar verir. Üretimden çok ihracatta zararının hissedildiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Zira tavuk eti üretim miktarı her zaman iç pazar talebini rahatlıkla karşılayacak kabiliyette olmuştur. 2023 yılında görülen Kuş Gribi salgını nedeniyle ithalatçı ülkelerin ülkemizden kanatlı ürünü ithalatına bir süre için getirdikleri yasaklar sebebiyle kanatlı eti ihracatı bir önceki yıla kıyasla %27,5 düşmüştür.

Bu sene kanatlı eti ihracatı normal seviyede devam ederken Ticaret Bakanlığının Nisan ayı sonundaki bir açıklaması kanatlı eti sektörüne Kuş Gribinin bilinmeyen yeni bir versiyonu ile karşılaşmış gibi duş etkisi yaratmıştır. Şöyle ki; *“Son yıllarda yaşanan bölgesel ve küresel gıda fiyat endeksi üzerinde yukarı yönlü bir eğilim oluşturmuş ve özellikle temel tarım ürünlerinde ülkelerin iç piyasa arzını koruma faaliyetlerini ortaya çıkartmıştır... Yapılan analizler sonucu piyasada tüketici refahının korunabilmesi için arz yönlü sıkıntılara mahal verilmemesini teminen söz konusu ürün ihracatına yönelik bir takım düzenlemeler yapılması gerekliliğini ispat etmiştir.”* gibi afaki gerekçe ve ifadeler sonrasında **“01 Mayıs 2024 tarihinden itibaren 31 Aralık 2024’e kadar, aylık bazda azami 10 bin ton, toplamda yılsonuna kadar 80 bin ton olacak şekilde tavuk eti ihracatına kısıtlama”** getirilmiştir.

**Mevcut durum:**Bu kısıtlamanın ne ölçüde etkili olacağını anlayabilmek için mevcut durumu belirleyelim.

Geçtiğimiz 5 yılda (2019 - 2023) toplam olarak 2 milyon 289 bin ton ihracat gerçekleşmiştir. Yılda ortalama 458 bin ton, ayda ise ortalama 38 bin ton ihracat yapıldığı anlaşılmaktadır.

### Kanatlı eti ve sakatı ihracatı (Ton)

	Tavuk	Hindi	Toplam
2019	387.246	13.373	400.619
2020	421.916	8.696	430.612
2021	497.000	7.709	504.709
2022	545.686	7.397	553.083
2023	395.065	5.368	400.433

**5 Yıl Toplam 2.246.913 42.543 2.289.456**

Kaynak: Ege İhracatçı Bilikleri

Beş yıllık kanatlı eti toplam üretim miktarı 11 milyon 537 bin ton dur. Beş yıllık üretim ve ihracat rakamlarına göre üretilen kanatlı etinin her yıl ortalama %20’si ihraç edilmektedir.

TÜİK verilerine göre, 2023 yılının Ocak - Nisan döneminde toplam 747 bin 260 ton tavuk eti üretilmişken, 2024 yılının aynı döneminde %7,3 artışla 802 bin 042 ton üretim gerçekleşmiştir. Bu durum, üretimin artmakta olduğunu, üretimin düştüğü veya düşürüldüğü söylentilerinin asılsızlığını açıklıkla ortaya koymaktadır.

### Kanatlı Eti Üretimi (Ton)

	Piliç Eti	Hindi Eti	Toplam
2019	2.138.451	59.640	2.198.090
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
<b>5 yıl Toplam</b>	<b>11.267.270</b>	<b>270.374</b>	<b>11.537.643</b>

Kaynak: TÜİK

Kısıtlama uygulanan Mayıs ayı 15 bin 172 ton tavuk ve hindi eti ihracatı yapılmıştır. Bu rakam 2023 yılı Mayıs ayında yapılan 33 bin 748 ton ihracattan %56 daha düşük ama izin verilen azami 10 bin ton sınırından yaklaşık 5 bin ton yüksek gerçekleşmiştir. Bu fazlalığın tavukayağından kaynaklanmadığını söyleyebilirim. Ülkemizde tüketilmeyen birçok ürünün 10 bin ton sınırının dışında tutulmuş olacağını ümit ediyorum.

Yıllardır ihracat yapan üretici firmaların önceden yapılmış ihracat bağlantılarını aylık azami 10 bin ton sınırına göre kendi aralarında nasıl paylaşacaklarını bilemiyorum. Bildiğim bir şey var, o da büyük çabalar ve külfetler sonucu elde edilmiş ihracat pazarında Türkiye güvenilir ihracatçı imajından çok şey kayıp edecektir. Tavuk eti pazarında Türkiye’den boşalan yerlerin Brezilya ve ABD’li firmalar tarafından kısa sürede doldurulması kuvvetle muhtemeldir. Kaybedilecek pazarın sınırlamanın kalkması halinde tekrar kazanılması hiç de kolay olmayacaktır.

Ticaret Bakanlığı tavuk eti ihracatını kısıtlama kararına, tavuk eti satış fiyatlarına son zamanlarda yüksek oranda yapılan artışları gerekçe olarak göstermiştir. Medyanın da



bu konuda çok yanlış yönlendirmelere sebep olduğunu düşünüyorum. Muhtemelen İstanbul'daki en yüksek fiyatlar baz alınarak TV ekranlarında yaptıkları değerlendirmelerde tavuk eti fiyatının 155 TL/kg'a yükseldiği, enflasyonun çok üzerinde zam yapıldığı iddialarının Ticaret Bakanlığını harekete geçirdiği kanaatindeyim. Ben bu iddianın doğruluğunu o tarihte Ankara'daki belli başlı süpermarketlerde araştırdığımda değişik firmalara ait poşetli bütün tavuğun 85-110 TL/kg arasında satılmakta olduğunu belirledim. İstanbul pazarlarında gıda maddeleri fiyatlarının diğer il pazarlarına kıyasla her zaman yüksek olduğunun farkındayım. Ama bu defa Ankara fiyatının %55 üzerinde bir fiyatın İstanbul pazarı için telaffuz edilmesi bana mantıklı ve inandırıcı gelmedi. Bence ihracatı kısıtlama yönünde bir değerlendirme yapılacak ise, İstanbul pazar fiyatlarının değil Türkiye genelinde geçerli olacak'poşetli bütün tavuk' fiyatları ortalamasının esas alınması gerekir.

Üzerinde önemle durulması gereken bir husus da fiyatın yükselmesinde hangi kuruluşun ne kadar payının olduğunun belirlenmesidir. Kanatlı eti üreten firmaların tüm alım ve satımları belgelidir. Bu gün veya geçmişteki herhangi bir gün, kime, ne kadar ve hangi fiyattan mal sattığı mevcut kayıt ve belgelerden kolayca belirlenebilir. Bu malı tüketiciye 155 TL/kg fiyatla satan firmaları da incelediğinizde üretenin mi, pazarlayanın mı yoksa ihracatın mı kısıtlanması gerektiği kendiliğinden ortaya çıkacaktır. Ama, amaç suçluyu bulmak değil, tüketicinin daha düşük fiyatlarla hayvansal proteine ulaşabilmesini sağlamaktır diye düşünüyorsanız, o zaman ihracatı kısıtlamakla sorun çözülmeyecektir. Üreticiden tüketiciye ulaşmaya kadar malın fiyatının artmasına sebep olan etkenleri birer birer ortadan kaldıracak tedbirleri uygulamak tercih edilmelidir. Kalıcı ve adil olan çözüm bence budur.

Ticaret Bakanlığı açıklamasında tavukçuluk sektöründen bahis ederken; *"Kümes hayvancılığı ve beyaz et sektörlerinde dünyanın en önemli üretici ve ihracatçı ülkeleri arasında yer alan Ülkemiz, uzun yıllardır iç talep ile yurt dışı talebi karşılayabilecek kabiliyeti muhafaza etmiştir."* İfadesine yer vermiştir. Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürü Durali Koçak da Uluslararası Beyaz Et Kongresi 2023 açılış konuşmasında sektörü *"Tavukçuluk sektörü bizim gözbebeğimiz, kıymetlimizdir"* şeklinde değerlendirmiştir. Devletimizin de hayvansal protein kaynağı olarak önem ve değerini çeşitli vesilelerle belirttiği Tavukçuluk Sektörüne uygulanmaya başlanan ihracat kısıtlanmasının ifade etmeye çalıştığım nedenlerle, en kısa zamanda son bulmasını temenni ediyorum.

# 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](mailto:bilgi@yemekder.org)



# — COMBIWASH —

**Tünel Tip Yıkama Makinası**  
**Tunnel Washer**



Yıkama makinalarımız üretim hattınızın en değerli parçası olacak! Kompakt tasarımı ile temizliği, hızlı ve güvenli bir şekilde elde etmek artık mümkün! Düzenli kullanımda yüksek oranda su ve enerji tasarrufu sağlar!

ERKUL

# —TECHNOWASH—

Tepsi ve Ürün Arabası Yıkama Makinası  
Washing Machine



Our washing machines are going to be prize possession in your production line. Their compact design provides fast and reliable hygiene. Save substantial energy and water with consistent use.



## Bonna Pure Dot Koleksiyonu ile sunumlarınıza sofistike bir hava katın

Dünya trendlerine uygun yenilikçi çözümleri ve benzersiz ürün kalitesi ile HoReCa dünyasında köklü bir yer edinen premium porselen markası Bonna, estetiği ve dayanıklılığı zamansız şıklıkla buluşturan Pure Dot Koleksiyonunu kullanıcılarıyla buluşturuyor. Benzersiz rölyef detaylarını beyaz porselene ustalıklı işleyen marka, oteller, restoranlar ve kafeler için her konseptte eşlik edebilecek bir tasarımla sunumlara sofistike bir hava katıyor.

Türkiye'nin ilk ve tek %100HoReCa markası Bonna, porseleni yenilikçi bir yaklaşımla yeniden tanımladığı Pure Dot Koleksiyonunu kullanıcılarıyla buluşturuyor.

Beyaz rengi ile zamansız şıklığı sembolize eden Pure Dot, benzersiz rölyef detaylarıyla sunumlarınıza sofistike bir hava katıyor. Estetiği ve dayanıklılığı harmanlayan tasarımıyla sektör profesyonellerine

ve şeflere arzu ettiği kaliteyi vadeden koleksiyon, kenar çitlmasına karşı dayanıklılığı sayesinde ise uzun bir ürün ömrü garanti ediyor. Her konseptte ayak uyduran sadeliği ve mükemmelliğiyle oteller, restoranlar ve kafeler için ideal bir seçim olan Pure Dot, tasarımın etkisini başarıyla kullanan şeflerin sunumlarında görseelliği ön plana çıkarmayı bekliyor.

## Korkmaz'dan yaz sofralarına renk katan koleksiyon: "Link Collection"

Korkmaz, yaz mevsiminin kalbine yerleşen kahvaltı sofralarını, doğanın izlerini taşıyan tasarıma sahip Link Collection serisi ile taçlandırıyor. Yaz sofralarını kutlama masalarına dönüştüren rengarenk çiçek tasarımları ile ön plana çıkan seri, yazın enerjisini sofralara taşıyor.

Her sezon birbirinden şık ve renkli tasarımlara imza atan Korkmaz, Link Collection serisinin çiçek desenleriyle doğadan alınan coşkuyu sofralarda buluşturuyor. Pembe ve mor tonlarından oluşan seri, adeta bir tablo gibi işlenmiş kelebek ve çiçek tasarımları ile mutluluk veren sofralara eşlik ediyor.

Yaz mevsiminin neşesi sofralarda...

Hem günlük kullanımda hem de özel davetlerde sofralara şıklık



katan Link Collection serisi, özenle tasarlanmış desenleri ve zarif detaylarıyla göz dolduruyor. 28 parçaya sahip olan seride; 6 adet servis tabağı, 6 adet çay fincanı, 6 adet çay fincanı tabağı, 2 adet kayık tabak, 4 adet reçelik, şekerlik, tuzluk ve biberlik bulunuyor. Geniş ürün yelpazesi ile kalabalık sofralara yaz mevsiminin canlılığı ve neşesini taşıyan seri, sevdiklerinizle paylaştığınız anları daha özel ve anlamlı kılıyor.



## Yazın en güzel sunumlarına LAV yakışır

Yaz dondurmasız geçmez! LAV'ın çeşit çeşit dondurmalık servisleri dondurma keyfinizi zarafetle taçlandırıyor. Crema Dondurmalık-Tatlı Servisi klasik tasarımlardan hoşlanana hitap ediyor. Lily Dondurmalık-Tatlı Servisi modern dokunuşlarla tamamlanan dinamik tasarımıyla son derece zarif görünüyor. Orion Renkli Dondurmalık-Tatlı Servisi ise en yalın sofralara bile yazın renklerini taşıyor.

Zarafetiyle meşrubat bardakları arasında kendi imparatorluğunu ilan eden Empire Meşrubat Bardağı geniş hacmi ve şık tasarımıyla her türlü içeceğin, tatlıya da atıştırmalıkların ikramına çok yakışıyor. Yalın tasarımıyla modern bir şıklığa sahip Lal Likör Bardağı, kahve yanı su bardağı olarak da kullanılabilir.



## KÜLSAN Ürünleri NRA Show 2024'de ilgi odağı oldu

Her yıl Mayıs ayında ABD'NİN Şikago şehrinde düzenlenen NRA Show fuarı bu yıl 18-21 Mayıs tarihleri arasında yapıldı.

29 Türk firmasının yer aldığı fuarda Külsan A.Ş'yi Ahmet KÜLAHÇIOĞLU (CEO) ve Export Manager Yeşim S.ÖZSAN temsil etti.

Külsan ürünlerinin fuarda ilgi odağı olduğunu söyleyen Yeşim S.ÖZSAN Milli katılım programı içinde fuara üç yıldır katıldıklarını söyledi. Firma olarak ABD'ye Külsan ürünleri ve müşteri talepleri doğrultusunda ihracat yaptıklarını dile getiren Yeşim Özsan "ABD pazarı giderek Çin'den uzaklaşıp

alternatif pazarlara yöneliyor. Bunlardan biri de Türkiye. ABD zor bir pazar Orada şirketinizin ve deponuzun olmasını istiyorlar. Büyük ithalatçı firmalarda fuarda idi. Onlarla da görüşmeler yaptık. Son derece verimli bir fuardı. Hedefimiz ABD pazarında daha fazla yer almak"dedi





## ÇÖZBİM PERMobil uygulaması ile Personel takibi çok kolay

Yemek üretim firmaları için çok önemli takibini yapmak zorunda oldukları personel giriş-çıkış, yıllık izinlerin takibi, mesai saatlerinin takibi, ücret bordrolarının hesaplamaları gibi işlemlerin takibini yaparken çok fazla zorluklarla karşılaştıklarını gördük. Yemek fabrikalarında insan kaynakları birimi, taşıma mutfaklarında veya projelerinde çalıştırdıkları personellerin özlük bilgileri dışında takibi yapmak zorunda oldukları yukarıda belirttiğim işlemler için çok fazla zaman harcarlar. Çözbim yazılım olarak yaşanan zorluk ve belirsizlikleri aşabilmek adına PERMobil telefon uygulamasını geliştirdik.

ÇözbimPERMobil uygulaması akıllı telefonlarda kullanılan bir uygulamadır. Bu uygulama ile çalışan personellerin çalıştıkları projelerde giriş-çıkış zamanlarında kare kod dediğimiz görseli telefonundaki PERMobil uygulamasından okutması yeterlidir. Okutmaya yapan personelin hangi tarihte giriş-çıkış yaptığı otomatik olarak sisteme kayıt edilir. Sistem, varsa mesai saatlerini otomatik olarak tesbit eder, personelin geç gelmesi, erken çıkması, gelmemesi gibi durumlarını raporlar. Çözbim Yemekçi veya Çözbim ARAL ticari entegre sistemine kayıt ederek personel puantaj tablosunu oluşturur ve bu oluşan tablolardan maaş hakkeşileri otomatik olarak hesaplanır, ücret bordrolarına aktarılır. Kısacası çok kısa sürede tüm personellerin puantaj, maaş, mesai ve ücret bordroları oluşur.

PerMobil uygulaması, personelin merkez veya projedeki karekod etiketi okuttuğunda, okuttuğu andaki lokasyon (bulunulan yer) bilgisini alır merkezin veya projenin lokasyon (bulunduğu yer) bilgisiyle karşılaştırır okutma işlemi doğru yerden yapılmışsa sistem okutmaya başarılı kabul eder ve sisteme kayıt yapar. Çalışan kişi karekod etiketini bulunduğu yer dışında okutması durumunda sistem tarafından okutma geçersiz olarak kabul edilir, yapılan bu geçersiz işlemin lokasyonbilgisi de kayıt altına alınır. ÇözbimPERMobil ile neler yapılabilir?

Personeller akıllı telefonları aracılığı ile;

- İşletme girişlerinde asılı bulunan KareKod etiketleri okutarak Giriş ve Çıkış işlemlerini yapabilirler
- Okuma geçmişini gözlemleyebilirler
- İzin isteklerini sisteme kaydedebilir, izin geçmişini-kalan izinlerini görebilirler
- Bilgilerim-Profil bölümü sayesinde profil bilgilerini değiştirebilirler

### ÇözbimPERMobil İşletmeniz Ne sağlar?

PerMobil uygulaması ile değişken lokasyonyada dış proje lokasyonlarınız için daha esnek bir seçenek sunulmakta olup, dış projelerinizde PerMobil çözümü ile PDKS sistemine yardımcı bir sistem yaratılmış olmaktadır. ÇözbimPerMobil uygulaması yemek sektöründeki firmalarımıza hayırlı olsun.





## Labada ve Pamukkale Üniversitesi'nden Türk Gastronomisini ileriye taşıyacak işbirliği

BND Group çatısı altında Denizli'de faaliyet gösteren Labada, bölgenin gastronomi birikimine ve kültürel zenginliğine sahip çıkıyor. Brasserie konseptinin yanında yenilikçi ve özgün anlayışa sahip patisserie ve catering hizmetleriyle de bölgedeki misafirlerine hizmet veren Labada, Türk mutfağı ve gastronomisinin gelişimine katkı sağlamak amacıyla Pamukkale Üniversitesi ile bir iş birliğine imza attı. Turizm Fakültesi'ne bağlı olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde bir uygulama mutfağını hayata geçiren Labada, şef adaylarının ihtiyacı olan tüm ekipmanları ve donanımı içeren mutfakla bütüncül gastronomi yaklaşımını geleceğetaşıyor.

Öğrencilere pratik becerilerini geliştirme ve çeşitli mutfak kültürlerini keşfetme fırsatı sunan Labada Gurme Uygulama Mutfağı hakkındaki detaylar ise şöyle; 110 metrekarelik geniş alana sahip öğrencilere rahat bir çalışma ortamı sağlayan mutfağın temizlik ve düzen açısından önemli olan bulaşıkhanesi ise 10 metrekarelik bir alana yayılmış durumda. Mutfağın pastane bölümünde, tatlı ve pastane ürünleri üzerinde çalışmak isteyen öğrenciler için 12 metrekarelik özel bir alan da bulunuyor. Bu bölüm, öğrencilerin yaratıcılıklarını sergilemelerine ve pratik becerilerini geliştirmelerine olanak tanıyor. Mutfak ayrıca dışarıya

çıkan arka kapı ve bina içinden girişe olanak sağlayan ön kapı gibi pratik erişim noktalarına sahip. Bu özellikler de öğrencilerin güvenli ve kolay bir şekilde mutfak alanına erişmelerini sağlıyor.

Labada Gurme Uygulama Mutfağı'nda öğrencilerin alacağı dersler arasında; Temel Mutfak Uygulamaları, Türk Mutfağı ve Dünya Mutfakları gibi çeşitli dersler bulunuyor. Türk Mutfağı dersleri, öğrencilere geleneksel Türk yemeklerinin hazırlanması, sunumu ve servisi konusunda kapsamlı bir eğitimi içerirken, Dünya Mutfağı dersleri ise öğrencilere farklı kültürlerin yemek pişirme tekniklerini ve lezzetlerini keşfetme fırsatı veriyor. İtalyan, Fransız, Çin, Hint ve Japon mutfakları gibi çeşitli kültürlerin yemekleri üzerinde yoğunlaşan bu derslerde öğrenciler, uluslararası mutfaklarda uzmanlaşma fırsatı yakalıyor. Toplamda 1440 öğrenci, Labada Gurme Uygulama Mutfağı'nda Türk ve dünya mutfakları konusundaki pratik becerilerini, ileri donanım ve son teknoloji ile donatılmış bir alanda geliştirme fırsatı bulacak. Türk mutfağının geleceğini temsil eden şef adayları, tıpkı Labada gibi köklerinden aldıkları kültürel mirası ileri taşıyacak bir vizyonla Türk gastronomisini ileri taşıyacak elçiler olacak.



# İstanbul'un gözde buluşma noktası "The roof"

*İstanbul'un kalbindeki konumuyla The Ritz-Carlton, İstanbul'un terası The Roof geniş açık alanı, sonsuzluk havuzu, güneşlenme bölümleri, iddialı menüsü ve canlı DJ performanslarıyla hem gündüz hem gece şehrin nabzını tutuyor*

Sosyal hayatın vazgeçilmez buluşma noktalarından biri olan The Roof at The Ritz-Carlton, İstanbul benzersiz lokasyonu ile şehrin tam kalbinde konumlanıyor. Otelden ayrı da bir girişe sahip olan The Roof'ta, sakin dinlenme alanları, havuz keyfi ve açık havada tüm gün süren yemek deneyimi; geceleri seçkin ve modern bir restoran & bar konseptiyle aynı çatı altında sunuluyor.

## Sofistike, şık ve modern bir vaha

Dekorasyonunda botanik detayların sıkça kullanıldığı The Roof, büyümlü Boğaz ve İstanbul manzarasını, yeşilliklerle bütünleştiriyor. Mimarisi, N10 Mimarlık ve İç Mimarlık Stüdyosu tarafından yapılan The Roof, gündüz güneşlenme alanları, akşam ise Akdeniz mutfağı servisi veren restoraniyle ve Nobu tarafından ayrıca dizayn edilmiş, Nobu'nun çeşitli spesyallerinin de servis edildiği Lounge bölümü

ile hizmet veriyor. Işıkları ve gölge oyunları ile The Roof, İstanbul gecelerinde samimi ve kozmopolit ambiyansı ile yer alıyor. Haftanın farklı günlerinde gerçekleşen 'Yaşam Denge Günleri', açık hava sineması ve DJ performansları ile misafirler renkli bir etkinlik seçkisi ile buluşuyor.

360 derece manzarasıyla, eşsiz bir İstanbul silüeti sunan The Roof'ta gün batımları eşsiz bir deneyim oluyor. The Roof'ta günün heyecanı ve dinamizmi yerini, geniş kokteyl menüsünün eşlik ettiği sakin bir gün batımı ve devamında hareketli yaz akşamlarına bırakıyor. The Roof menüsünde Akdeniz'den ilham alan çeşitli lezzetler bulunuyor. The Roof menüsü kahvaltıdan atıştırmalıklara, leziz ve özenli bir akşam yemeğinden gün içinde alınabilecek aperatiflere kadar geniş bir yelpazede sunuluyor.

## BTA, dünyanın en prestijli ödül programı FAB Awards'tan altı ödülle döndü



*TAV Havalimanları'nın yiyecek-içecek iştiraki BTA, Tadında Anadolu ve Cakes & Bakes markalarıyla Havalimanı Yiyecek ve İçecek + Konaklama Konferansı ve Ödülleri (FAB) 2024'ten altı ödülle birden döndü. BTA İcra Kurulu Başkanı Baha Bülbül, "BTA Food & Services olarak havalimanı yiyecek & içecek sektöründeki inovasyon ve mükemmeliyeti kutlayan bir platform olan FAB Awards'dan bu yıl da ödüllerle dönmenin mutluluğunu yaşıyoruz" dedi.*

TAV Havalimanları iştiraki BTA, küresel seyahat perakendeciliği ve gümrüksüz satış sektörünün en prestijli ödül programı FAB Awards 2024'te altı ödül birden kazandı.

The Moodie Davitt Report tarafından ABD Kaliforniya, Ontario'da düzenlenen ve sektör uzmanları ile profesyonellerden oluşan bağımsız bir jüri heyeti tarafından değerlendirilen ödül programı sonucunda BTA markası Tadında Anadolu, 'Mekân Duygusunu En İyi Temsil Eden İşletme' oldu ve 'Avrupa Bölge Birincisi' seçildi. Bu kategoride şehrin, bölgenin veya ülkenin zevklerini, geleneklerini, tarihini ve kültürünü yansıtarak benzersiz bir

konukseverlikle sunulan hizmetler bütününe sahip markalar derecelendiriliyor. Tadında Anadolu aynı zamanda 'Yılın Övgüye Değer Havalimanı Restoranı' da seçilerek üç prestijli ödülle onurlandırıldı.

En büyük operasyonu İstanbul Havalimanı dış hatlar gidişte pasaport kontrolü sonrasında bin 700 metrekarelik alanda hizmet veren Tadında Anadolu için yaptığı çalışmalarla bilinen, yüzlerce yıllık tarifleri aslına uygun bir şekilde sunan ünlü şef Ömür Akkor ise 'Yılın Havalimanı Şefi' seçilmenin yanı sıra aynı kategoride 'Avrupa Bölge Birincisi' ödülünün sahibi oldu.



## Profesyonellerin Tercihi



GASTRONOMİ DE **İLKLERİN** ADRESİ

# 20 LT

seplus.bytutmaci



Kapak

Şişge

Ana gövde



Tahliye hortumu sayesinde kapığı 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

# CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul Izaka Terrace'da yaza merhaba dedi



*Şehrin kalbi Gümüşsuyu'nda büyüleyici boğaz manzarası ve iddialı gastronomi deneyimiyle fark yaratan Izaka Terrace, gerçekleştirdiği "Yaza Merhaba" partisinde iş ve sanat camiasından ünlü isimleri ağırladı.*



İstanbul'da, şehrin kalbi Gümüşsuyu'nda, CVK Park Bosphorus Hotel'in teras katında yer alan Izaka Terrace yaza merhaba davetinin kokteyli otelin yenilenen Lobby Lounge&Bar alanında gerçekleştirildi. Yeni açılan Japon Restoranı Kumiko Sushi&More ikramlarıyla gerçekleşen kokteyl sonrası, misafirler muhteşem boğaz manzarası eşliğinde Izaka Terrace Executive şefi Serhat Eliçora'nın hazırladığı lezzetli menü ile unutulmaz bir gece yaşadılar.

Kendine özgü enerjisi ve sahne performansı ile son dönemlerin sevilen ismi Seda Mete'nin hareketli ritimleriyle gece boyunca misafirler, yaz mevsimine eğlence dolu bir başlangıç yaptı.

CVK Hotels & Resorts Yönetim Kurulu Başkanı Fatih Çevik, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Serap Çevik'in evsahipliğinde gerçekleşen davete Pervin Ersoy, Saadetin Saran, Cenk Torun, Yavuz Ketenci gibi iş ve sanat dünyasının ünlü isimleri katıldı.

Yenilenen lobisi ile misafirlerine eşsiz bir deneyim vaad eden CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul Lobby Lounge & Bar alanında keyifle vakit geçirebilir, Ressam İsmail Acar'ın "Bir İstanbul Masalı" adlı yağlı boya tablosu ile kentin tarihine bir yolculuğa çıkabilir, Japon mutfağının inceliklerini Kumiko sanatının zarafeti ile yansıtan Kumiko Sushi & More'un lezzetlerini tadabilir, moda ve dekorasyona uygun kişisel ürünleriyle fark yaratan konsept store Casa Miraggio'yu keşfedebilirsiniz.



Dünyanın önde gelen turizm ve eğlence yatırım gruplarından Sunset Hospitality Group'un otel markası METT Hotels& Resorts'un Türkiye'de açtığı ilk oteli olan METT Bodrum Beach Resort'un çok sevilen İtalyan restoranı Isola Manzara Gardens, misafirlerine nefes kesici bir manzara eşliğinde eşsiz lezzetlerini sunmaya devam ediyor.

METT Bodrum Beach Resort'un bünyesinde yer alan, 2024 Bodrum Michelin Guide'da tavsiye edilen restoranlar arasında yer alan İtalyan restoranı Isola Manzara Gardens, Bodrum Kalesi'nin büyüleyici manzarası ile nostaljik Bodrum ruhunu yaşamak isteyenler için keyifli bir seçenek oluştururken aynı zamanda 26 Haziran itibarıyla her Çarşamba İpek Dinç Trio ile canlı müzik performansları da sunmaya başlıyor.

Yeni nesil caz ve pop müzik sanatçılarının başarılı ve etkileyici seslerinden İpek Dinç, yurtdışı ve yurtiçi caz festivallerinde ülkemizi temsil etmiş, bol ödüllü genç bir isim. Birçok önde gelen caz ve pop sanatçısıyla çalışan İpek Dinç, yurtiçi ve yurtdışında konserler vermeye ve festivallere de katılmayı sürdürüyor. İpek Dinç Trio, yaz sezonu boyunca her Çarşamba akşamı Isola Manzara Gardens'da en sevilen ve eğlenceli Türk ve yabancı nostaljik pop şarkılarını seslendirecek.

## Mett Bodrum Beach Resort'da canlı müzik performansları başlıyor



## NG Kurucu Başkanı Nafi Güral'a Fahri Doktora Ünvanı verildi



Kütahya Dumlupınar Üniversitesi'nde gerçekleşen mezuniyet törenine Kütahya Vali Vekili Aydın Veli, Dumlupınar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Süleyman Kızıltoprak, Kütahya Belediye Başkanı Eyüp Kahveci'nin yanı sıra iş insanı NG Kurucu Başkanı Nafi Güral, eşi Gülsüm Güral, NG Kütahya Seramik Yönetim Kurulu Başkanı Erkan Güral, Kütahya Porselen Yönetim Kurulu Başkanı Sema Güral Sürmeli, NG Hotels Yönetim Kurulu Başkanı Hediye Güral Gür ve Kütahya Porselen Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Gülden Güral katıldı.

Mezuniyet töreninde Sanayici ve İş İnsanı NG Kurucu Başkanı Nafi Güral'a Dumlupınar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Süleyman Kızıltoprak ve üniversite senatosu kararı doğrultusunda fahri doktora ünvanı verilerek cübbe giydirildi.

Nafi Güral: "Bu ünvanı eğitime verdiğimiz 63 yıllık hizmetin bir işareti olarak görüyorum."

Nafi Güral, cübbe girdirme töreninin ardından yaptığı konuşmada doktora ünvanına layık görülmesi sebebiyle Dumlupınar Üniversitesi Rektörü Kızıltoprak'a ve üniversite yönetimine teşekkür etti.

"Dumlupınar Üniversitesi sadece öğrenci yetiştirmekle kalmıyor aynı zamanda ilimizin sosyal ve ekonomik düzeyinin gelişmesine çok fazla katkı sağlıyor. Değerli rektörümüz ve senatomuz, değerli öğretim elemanlarımız şahsıma fahri doktora verilmesini layık görmüşler. Bunu hem ilimize hem ülkemize verdiğim 63 yıllık hizmetlerin ve aynı zamanda da eğitime verdiğimiz desteğin bir işareti olarak kabul ediyorum. Sayın Rektörümüze ve onun şahsında bu ünvanı layık gören tüm üniversite camiasına teşekkür ediyorum. Bu ünvan eğitim anlamında bizim daha çok misyon üstlenmemizi gerektirecek bir sorumluluk da vermiş oluyor. Biz de bu sorumluluğu yerine getireceğiz."

Ayrıcalıklarla dolu bir tatil deneyimi

## Lüks ve Konforun tatil ile buluştuğu yer, Gloria Hotels& Resorts

Gloria Hotels& Resorts, bir tatilden çok daha fazlasını hayal eden misafirlerine ayrıcalıklarla dolu bir konaklama hizmeti sunuyor.

Doğanın kalbinde, binlerce ağacın içinde; Fit Gloria ve birçok doğa aktivitesi

Fit Gloria, golf, tenis, su sporları, bisiklet, koşu, tenis, futbol, voleybol gibi temel sporların yanı sıra, üst düzey hizmet sunan eğlence ve aktivite departmanı birbirinden özgün aktiviteleri misafirleri için tasarladı. Her anı dinamik bir tatil için tasarlanmış Gloria Golf Resort, davetkâr yeşil ve mavi tonlarına açılan terasları, süit ve villalarıyla lüks kavramına yeni bir anlam katan Gloria Serenity Resort ve spor, sağlık ve doğayı kusursuz biçimde harmanlayan Gloria Verde Resort, keyifli anların öne çıktığı bir deneyim sunuyor.



### Dünya Mutfağından Sınırsız Lezzetler

Baştan sona yenilenen restoranları ile şıklığı lezzetle buluşturan Gloria Hotels& Resorts, misafirlerini benzersiz bir gastronomi yolculuğuna çıkarıyor. Her biri Türk ve Dünya mutfağının farklı konseptlerde hizmet veren Ala Carte restoranların her biri şehir içindeki en iyi restoranlarla yarışacak lezzetlere sahip durumda. Bunun yanında her gün özel olarak üretilen ürünlerden oluşan pastaneye, dünyaca ünlü Belçika çikolatalarının sergilendiği çikolata mağazası, yüzlerce farklı çeşitlere sahip el yapımı dondurmalar, snack barlar ile misafirlerine benzersiz bir deneyim sunuyor.

## Hilton İstanbul Bomonti Hotel & Conference Center Tam 10 yıldır şehrin en seçkin adresi



Misafirlerini dünyaca bilinen Hilton hizmet kalitesi ve geleneksel Türk konukseverliğiyle karşılayan Hilton İstanbul Bomonti Hotel & Conference Center, açılışının 10'uncu yılını kutluyor.

Hilton'un Avrupa'daki en büyük otellerinden biri olan, toplantı ve etkinliklere ev sahipliği yapma konusunda uzmanlaşan, İstanbul turizm kapasitesini yeni bir boyuta taşıyan ve bulunduğu bölgeyi geliştiren Hilton İstanbul Bomonti Hotel & Conference Center, Bomonti'nin İstanbul'un en hızlı gelişim gösteren bölgelerinden biri haline gelmesine katkı sağladı. Son 10 yıl içerisinde 200'ü aşkın ülkeden konuk ağırlayan otel, dünyanın dört bir yanından hem iş hem de tatil amaçlı seyahat edenlerin gözdesi oldu.

Konuklarına eşsiz bir konaklama deneyimi sunan Hilton İstanbul Bomonti, İstanbul kongre turizmine katkı sağlayan 12 bin metrekarelik etkinlik alanı ve 829 oda kapasitesi ile kapılarını açtığı günden bugüne yüzlerce etkinliğe ve konferansa ev sahipliği yapıyor.

Hilton İstanbul Bomonti Hotel & Conference Center Genel Müdürü Rainer Gieringer, "Misafirlerimizi Hilton hizmet kalitesi ve geleneksel Türk konukseverliğiyle 10 yıldır buluşturmanın mutluluğunu ve gururunu yaşıyoruz. Modern tasarımı, konforlu atmosferimiz ve konum avantajımız, hem bölgesel hem de global misafirlerimize uluslararası standartlarda hizmet sunmamızı sağlıyor. Hilton İstanbul Bomonti olarak gelecek nice 10 yıllarda da Türkiye ve İstanbul turizm endüstrisine katkıda bulunmayı sürdüreceğiz" dedi.

# Eşsiz lezzetler ve benzersiz deneyimlerin Ege'deki adresi "Hakkasan Bodrum"

*Türkiye'nin en gözde tatil ve gastronomi merkezi Bodrum'da Mandarin Oriental, Bodrum'un içinde konumlanan Hakkasan, bu yaz da misafirlerine unutulmaz deneyimler sunuyor.*



Ege Denizi'nin benzersiz mavilikleri ve Cennet Koyu manzarasına hâkim konumda, dünyanın en önemli restoran zincirlerinden olan Hakkasan, beldenin en gözde tatil ve gastronomi merkezinin kalbinde, eşsiz lezzetleriyle gerçek bir cazibe merkezine dönüşüyor. Çin'e özgü lezzetli yemek menüsü ve özenle oluşturulmuş kokteyl seçenekleriyle dikkat çeken restoran, misafirlerine özgün ve imza lezzetlerin yanında eğlence de vaat ediyor.

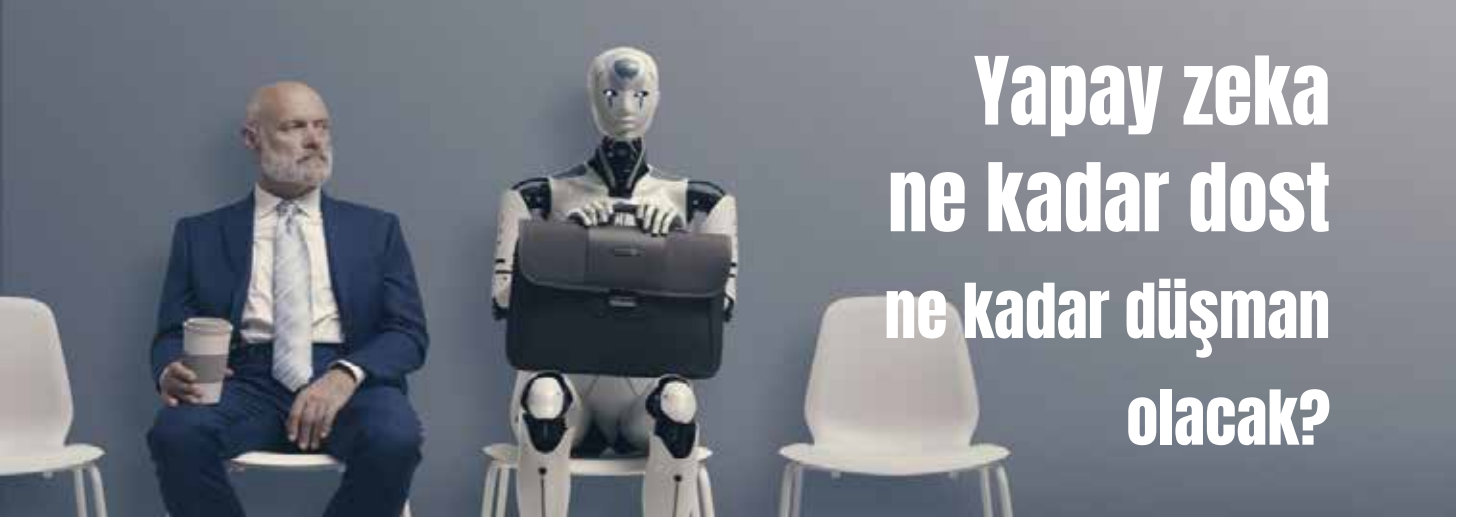
Türkiye'de eş benzeri olmayan bir deneyim

Dünya çapında tanınan ve Michelin listesine girmiş bir restoran zinciri olan Hakkasan modern Kanton mutfağını lüks dokunuşlarla sunuyor. Bodrum'da misafirlerine sunduğu eşsiz yemekler ve benzersiz atmosfer ile Hakkasan, unutulmaz bir gastronomi deneyimi vaat ediyor.

2001 yılında kurulan ve geleneksel Kanton mutfağını modern bir dokunuşla harmanlayan Hakkasan, tutkulu ve yetenekli şefleri ile en kaliteli malzemeleri kullanarak sadece Hakkasan'da bulabileceğiniz lezzetler yaratıyor. Dünyanın en dinamik şehirlerinde yer alan restoran, lezzet dolu menüsü ve imza yemekleriyle mutfak dengesini mükemmel bir şekilde yansıtıyor. Dünyanın pek çok noktasında olduğu gibi Bodrum'daki restoranı da Michelin listesine girmeye layık görülen Hakkasan, Kanton mutfağının lüks yorumunu misafirlerine özel olarak hazırlıyor.

Menünün başlangıç olarak Hakkasan imzalı lezzetlerin yanında Suprem Dim Sum, Çıtır Yumuşak Kabuklu Yengeç dikkatleri çekiyor. Ana yemeklerde wokta kızarmış istakoz, Trüf Soslu Izgara Siyah Morina Balığı, Tuzlu Biberli Ördek, en beğenilen lezzetleri arasında. Tatlı içinse yine Hakkasan imzalı Spikey Limonbüyüleyici lezzetiyle, yemeğin en güzel finali olmaaya aday.

# Yapay zeka ne kadar dost ne kadar düşman olacak?



ESET, yapay zekâyı ilk olarak çeyrek asır önce makro virüslerin tespitini iyileştirmek amacıyla kullanmaya başladı. Günümüzde güvenlik ekipleri, üç ana etken sayesinde etkili yapay zekâ tabanlı araçlara her zamankinden daha fazla ihtiyaç duyuyor:

1) Beceri eksikliği sert bir şekilde vurmaya devam ediyor

Son sayıma göre, Avrupa'da 348.000 ve Kuzey Amerika'da 522.000 olmak üzere dünya genelinde yaklaşık dört milyon siber güvenlik uzmanı açığı bulunuyor. Yapay zekâ 7 gün 24 saat çalışabilir ve güvenlik uzmanlarının gözden kaçırabileceği kalıpları tespit edebilir.

2) Tehdit aktörleri çevik, kararlı ve iyi kaynaklara sahip

Siber güvenlik ekipleri eleman bulmakta zorlanırken rakipleri de güçlenmeye devam ediyor. Bir tahmine göre, siber suç ekonomisi 2025 yılına kadar dünyaya yıllık 10,5 trilyon dolara mal olabilir. Tehdit aktörleri, saldırı başlatmak için ihtiyaç duydukları her şeyi hazır "hizmet olarak" teklifler ve araç setleri halinde bulabilirler.

3) Riskler hiç bu kadar yüksek olmamıştı

Ağ savunucuları, siber tehditleri önleyemez ya da hızla tespit edip kontrol altına alamazlarsa kurumlarının büyük mali ve itibar kaybına uğrayabileceğini biliyor. Günümüzde bir veri ihlalinin maliyeti ortalama 4,45 milyon dolar. Ancak hizmet kesintisi ve veri hırsızlığı içeren ciddi bir fidye yazılımı ihlali bunun çok daha fazlasına mal olabilir. Bir tahmine göre sadece finans kurumları 2018'den bu yana hizmet kesintisi nedeniyle 32 milyar dolar kaybetti.

Yapay zekâ güvenlik ekipleri tarafından gelecekte nasıl kullanılabilir?

- Tehdit istihbaratı: LLM destekli GenAI asistanları, analistler için temel noktaları ve eyleme geçirilebilir çıkarımları sade bir İngilizce ile özetlemek için yoğun teknik raporları analiz ederek karmaşık olanı basitleştirebilir.

- Yapay zekâ asistanları: BT sistemlerine yapay zekâ "yardımcı pilotları" yerleştirmek, kuruluşları saldırıya maruz bırakacak tehlikeli yanlış yapılandırmaları ortadan kaldırmaya yardımcı olabilir. Bu, bulut platformları gibi genel BT sistemleri için olduğu kadar güvenlik duvarları gibi karmaşık ayarların

güncellenmesini gerektirebilecek güvenlik araçları için de işe yarayabilir.

- SOC üretkenliğini güçlendirmek: Günümüzün Güvenlik Operasyon Merkezi (SOC) analistleri, gelen tehditleri hızla tespit etmek, yanıtlamak ve kontrol altına almak için büyük bir baskı altında. Saldırı yüzeyinin büyüklüğü ve uyarı üreten araçların sayısı çoğu zaman bunaltıcı olabiliyor. Bu, analistler zamanlarını yanlış pozitiflerle harcarken meşru tehditlerin radara yakalanmadığı anlamına gelir. Yapay zekâ, bu tür uyarıları bağlamsallaştırarak ve önceliklendirerek ve hatta muhtemelen küçük uyarıları çözerek yükü hafifletebilir.

- Yeni tespitler: Tehdit aktörleri taktiklerini, tekniklerini ve prosedürlerini (TTP'ler) sürekli olarak geliştirmektedir. Ancak yapay zekâ araçları, risk göstergelerini (IoC'ler) kamuya açık bilgiler ve tehdit yayınlarıyla birleştirme yaparak en yeni tehditleri tarayabilir.

Yapay zekâ siber saldırılarda nasıl kullanılıyor?

- Sosyal mühendislik: GenAI'nın en belirgin kullanım alanlarından biri, tehdit aktörlerinin büyük ölçekte son derece ikna edici ve neredeyse gramatik olarak mükemmel kimlik avı kampanyaları oluşturmalarına yardımcı olmak.

- BEC ve diğer dolandırıcılıklar: GenAI teknolojisi bir kez daha, belirli bir kişi ya da kurumsal kişiliğin yazı stilini taklit etmek, kurbanı kandırarak para havalesi yaptırmak ya da hassas verileri teslim etmesini sağlamak için kullanılabilir. Deepfake ses ve video da aynı amaçla kullanılabilir.

- Dezenformasyon: GenAI, etki operasyonları için içerik yaratma işinin ağır yükünü de ortadan kaldırabilir. Yakın tarihli bir rapor, Rusya'nın bu tür taktikleri halihazırda kullandığı konusunda uyarıda bulundu ki bu taktikler başarılı bulunursa geniş çapta tekrarlanabilir.

Yapay zekânın sınırları

İyi ya da kötü, yapay zekanın şu anda sınırlamaları var. Yüksek yanlış pozitif oranları verebilir ve yüksek kaliteli eğitim setleri olmadan etkisi sınırlı olabilir. Çıktıların doğruluğunu kontrol etmek ve modellerin kendilerini eğitmek için genellikle insan gözetimi de gerekli. Tüm bunlar, AI'nın ne saldırganlar ne de savunmacılar için sihirli bir değnek olmadığı gerçeğine işaret ediyor.

## Paşabahçe mağazaları ile bu yazın rengi “MAVİ”

Bu yaz, Paşabahçe Mağazaları'nda mavi rengin serinletici ve huzur verici etkisi ön plana çıkıyor.

Ev ve yaşama dair binlerce fikir ve öneri sunan Paşabahçe Mağazaları, mavi rengin ön plana çıktığı binlerce ürünü ile ev veya yaşam alanlarında yazı karşılıyor.

### Evlerde Mavi Detaylar

Paşabahçe Mağazaları'nın suyun gücünü ve zarafetini anlattığı Omnia Su koleksiyonunda yer alan, Aksu/Suardi Design'ın hayat veren yağmurdan esinlenerek tasarladığı Omnia "Drops" Kobalt ve Omnia "Drops" Turkuaz Vazo en güzel çiçeklerle buluşuyor.

Paşabahçe Mağazaları, evlerdeki dekorasyona mavi rengin dinginliğini katacak ürünlerle yaşam alanlarına yeni bir soluk getiriyor. Nazar boncuğunun koruyucu enerjisi ve turkuaz yeşilinin huzur veren tonu Nazar Obje Zırlıklı Mumluk Turkuaz Yeşil ile evlere dinginlik katıyor.

### Sofralarınızı Mavilerle Donatın

Paşabahçe ürünleri ile sofralarınıza mavi detaylar ekleyerek, sunumlarınıza şıklık ve ferahlık katın. Kahve ve çay keyiflerinize renk katacak Nazar Çiçeği Porselen Kupa, zarif tasarımı ve şık deseni ile espresso keyfinizi katlayacak.



## Porland'ın yeni koleksiyonu

### “Funky” sofralarda

Sofra estetiğini modern tasarımlarla yaşam alanlarına taşıyan Porland, kullanıcılarıyla buluşturduğu yeni “Funky” koleksiyonu ile renkli bir dünyaya kapı aralıyor. Yemek masasını bir tuvale, birbirinden leziz yemekleri ise bir sanat eserine dönüştüren koleksiyon, “Benimki Funky” diyen tüm kullanıcılarını renkli bir dünyada buluşturuyor.

Porland'ın geniş ürün gamı, farklı karakterlerin şık uyumunu sofralara getiren yeni Funky koleksiyonuyla hareket kazandı. Sanatın her türünden ilham alan Funky, en canlı renkleri ve cesur formları sofraya taşıırken, kolaj sanatını soyutlayarak gelenekselin ötesine geçiyor. Her bir parçasıyla sanatın sınırlarını zorlayan koleksiyon, kullanıcılara yaratıcılık ve özgürlüğe dair cesur bir davet sunuyor. Bir araya geldiklerinde anlamlı bir bütün oluşturan, birbirinden tamamen farklı karakterlerin hayranlık uyandıran uyumu, Funky koleksiyonunun heyecanını zirveye taşıyor.

### Sofrada sıradanlığa meydan okuyanların koleksiyonu: Funky

Kolaj sanatının soyut dokunuşlarıyla modern yaşamın dinamizmi ve estetiğini yansıtan Funky koleksiyonu, sofrada sadece yemek servisi yapmanın ötesine geçip yenilikçi birer sanat eseri olarak yaşam alanlarına dahil oluyor. Sıradanlığa meydan okuyanlar için tasarlanan Funky, yaşamın her anını festival coşkusuna çeviriyor. Geleneksel kalıpların dışına çıkarak eğlenceli ve modern tarzıyla fark yaratan koleksiyon, “Benimki Funky” diyen tüm kullanıcılarını renkli bir dünyada buluşturuyor. Funky'nin modern, enerjik ve özgün desenleri, fark yaratan tasarımın da ötesine geçerek kullanıcısının yaşamına yeni bir tarz getiriyor.



# KAFE İŞİNDE DEVASA KÂRLAR VAR MI?



Özellikle büyük şehirlerde hizmet sektörü çığ gibi büyüyor. Zaman zaman şehirlerin insan popülasyonunun bile önüne geçen bu durum, kimi talihsiz işletmeleri ise iflasa sürüklüyor. Özellikle genç yoğunluğunun ciddi oranları oluşturduğu yerleşimlerde, sayıları bu yoğunlukla bağlantılı olarak çok hızlı artan kafeler, aynı hızla da batabiliyor. Burada enflasyonla bağlantılı olarak ürün fiyatlarının düzenli artışı, personel sayısının ve giderin doğru hesaplanmaması, hatta kentsel dönüşüm yüzünden işletmenin açıldığı sokaktaki yıkımlar, inşaatlar bile etkili. Ancak yine de en önemli etken, işletmenin doğru ve müşteri odaklı yönetilmeyor oluşu...

İşletmeci Şahin Çiçekci, “şehir efsanesi” diye nitelediği bazı bilgilerin insanları yanıltarak onları hizmet sektörüne yönlettiğini, bunun sonucunun da çoğunlukla hüsrarla noktalandığını vurguladı.

## Kafe işinde devasa kârlar var mı?

Bu şehir efsanelerinden birinin “devasa kâr” olduğunu belirten Şahin Çiçekci, “Evet, kaba hesaplarla sonuç devasa kârlar oluyor, bu yüzden de insanlar ‘hadi kafe açalım’ diyorlar. Bu sektörde karlılık, detaylı bir hesap ve iyi bir işçilikle mümkün oluyor. Hep yapılan hatadır, yüksek kâr hesabı genellikle çok çok önemli kalemlerin hesaba dahil edilmemesi sonucu elde ediliyor. Vergi, stopaj, personelin maaşları haricinde sigorta, ulaşım, yemek gibi ek ödemeleri, hatta temizlik malzemeleri bile hesaplanmıyor.”

## İnsan psikolojisini bilmek önemli

Sirkeci ve Bostancı’da şubeleri bulunan bir kafeye sahip olan Çiçekci, yılda 500 binden fazla misafire hizmet verdiklerinin altını çizirken, tüm hesapların üzerine biraz da insan psikolojisini bilmenin ve de buna göre bir işletme çizgisi izlemenin faydalı olduğunu vurguladı.

## İşletmesini büyütme isteyenlere 10 altın tavsiye

Şahin Çiçekci işletmesini büyütme isteyen girişimcilere “benim rehberimdir” dediği on tavsiyesini şöyle sıraladı:

“Unutmayın ki sizin büyümenizi sağlayacak en büyük ortağınız müşterileriniz. Siz onları memnun etmeden büyüyemezsiniz. Onların memnuniyetini sağlayacağınız en önemli unsur lezzetiniz. Göz yanılır, kulak yanılır fakat damak asla yanılmaz. Daha az maliyetiniz olacak diye, lezzetinizi bozmayın.

Lezzetiniz ne kadar iyi olursa olsun insanlar geldikleri yerde mutlu olmak isterler. Misafirlerinize paylaşılabilecekleri bir fotoğraf tasarımı için hiç bir harcamadan kaçmayın. İnsanlar buldukları yerden bir fotoğraf paylaşım beğeni almak isterler. Buna olanak sağlayın.

## Porsiyon boyutunda neye dikkat edilmeli?

Rahatsız olacağınız tabağı müşterinizin masasına servis etmeyin. Gözü tatmin olmayan birinin memnun kalkma olasılığı yoktur.

## Ekte liyakat çok kritik

Bir miktar maaş avantajını gözeterek, işletme kalitenizi bozmayın. Ucuz işçilik her yerde kendini belli eder ve hiç kimse kalitesiz hizmeti tercih etmez.

## ‘Hijyen lezzeti döver!’

En lezzetli yemeği pis bir çatalla yemek istemezsiniz değil mi? Ne kadar lezzet sunarsanız sunun, temiz olmayan bir işletmede, müşterinizi memnun edemezsiniz.

## ‘Raporlar ancak bir yere kadar önemli...’

Personel Satış raporu, günlük, haftalık ve aylık adisyon sayıları ve adisyon satış ortalamalarını göz ardı etmeyin. Bu ve benzeri raporlar size gelecek için önemli bilgiler verecektir. Daha önemlisi gözlemleyin ve iletişime geçin. En net bilgiyi müşterilerinizden alacaksınız. Emin olun ki; müşterileriniz sizin nasıl gittiğinizi, neleri doğru ve neleri yanlış yaptığınızı sizden daha iyi biliyor. İşletme dilinde, pazarlamanın dışında her şey ikinci sıradadır. Pazarlama mekanizmasının doğru çalışmadığı işletmede tüm pozisyonlar saf dışı kalır.

## Sabit giderler stabilize edilmeli

Tüm giderlerinizi dengeleyin. Aylık bazda önemsiz miktar olarak gördüğünüz bir takım giderleri senelik, 5 senelik bazda düşündüğünüzde inanılmaz tutarların ortaya çıktığını göreceksiniz. Türkiye’de bir çok firma bir senelik ekstra giderleri kadar kazanç sağlayamıyor.

İşletmeye aidiyet duygusu olan personel, işletmeye en faydalı personeldir. Adil yönetmediğiniz hiç bir personel işletmenize aidiyet sağlayamaz. Bir personelin ismi, memleketi, yaşı, cinsiyeti ona diğer personellerden farklı davranmanızı gerektirmez.

## ‘Başarının çalışmaktan önce geldiği tek yer sözlüktür’

Belirttiğim bu dokuz maddeden sonra en önemli kısım çok çalışmak. İşletme büyütme, ilk aşamadan itibaren çok emek ister. Bir süre sonra zorluk azalır. Vince Lombardi’nin söylediği gibi “Başarının çalışmaktan önce geldiği tek yer sözlüktür.”



## 2023 YILININ EN BAŞARILI İHRACATÇILARI ÖDÜLLERİNİ ALDI



## Gıda sektörünün ihracat şampiyonları açıklandı

*İSHİB, 2023 yılında sektörel bazda en fazla ihracat yapan üyelerini ödüllendirdi. Birlik toplamında en fazla ihracat yapan 10 firma da düzenlenen törenle ödülleri aldılar*

İSHİB, 2023 yılında sektörel bazda en fazla ihracat yapan üyelerini ödüllendirdi. Birlik toplamında en fazla ihracat yapan 10 firma da düzenlenen törenle ödülleri aldılar

İstanbul Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği (İSHİB) 2023 yılının en başarılı ihracatçıları ödüllendirdi. Türkiye İhracatçıları Meclisi (TİM) Şehit Ömer Halisdemir Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen ödül törenine ihracatçı birlik başkanları yanı sıra sektörün önde gelen firma ve derneklerinin temsilcileri katıldı.

### İhracatın lideri Banvit oldu

Birlik toplam ihracatında ilk sırayı Banvit alırken, Şen Piliç ikinci, HasTavuk ise üçüncü oldu. Paktavuk, Kemal Balıkçılık, Dardanel Önentaş, Bu Piliç, Orallar Zirai Ürünler, Fokacı Su Ürünleri ve Sahra Gıda ise toplamda en fazla yapan ihracatçı firmalar arasında yerini aldı.

Sektörel bazda bakıldığında ise Beyaz Et kategorisinin ihracat lideri Banvit olurken, Balıklar ve Su Ürünleri kategorisinde Kemal Balıkçılık, Yumurta kategorisinde Paktavuk, Süt ve Süt Ürünleri kategorisinde Ak Gıda, Kırmızı Et Ürünleri kategorisinde Rapak ve Arı Ürünleri kategorisinde Yılmaz Gıda zirvenin sahibi oldu.

Konuşmasında Türkiye'nin gıda ihracatını değerlendiren İSHİB Yönetim Kurulu Başkanı Müjdat Sezer, son 12 aylık dönemde su ürünleri ve hayvansal mamuller ihracatının 3.7 milyar dolar olarak gerçekleştiğini bildirdi. Sezer, başta Irak, Rusya, Venezuela, İtalya, Birleşik Arap Emirlikleri ve Suriye başta olmak üzere; İSHİB üyelerinin son 12 ayda 1 milyar dolarlık ihracat gerçekleştirdiğini söyledi. Hedef pazarlar içinde olan

Çin ve Japonya'ya ihracatın artırılması için yoğun bir tanıtım çalışması yaptıklarını kaydeden Müjdat Sezer, kanatlı ürünleri ihracatının Avrupa Birliği ülkelerine açılmasını sağlamak için ise hükümetten destek beklediklerini sözlerine ekledi.

Konuşmasında gıda sektöründe ihracat kısıtlamalarına da değinen İSHİB Başkanı Müjdat Sezer, sektör olarak bu konunun yeniden gözden geçirilmesi için ekonomi yönetimine başvurduklarını, belirterek, "Günü birlik alınan ve hemen uygulamaya geçilen kararlar, uluslararası pazarlarda firmaları zor duruma düşürüyor. Sektörü krize sokmamak adına beklentimiz, kısıtlamanın acil olarak tümüyle kaldırılması yolunda. Eğer bu mümkün olamıyorsa en azından tüketicilerin yoğun olarak satın aldığı, zaten maliyet fiyatının da altında sunulan bütün tavuk dışındaki tüm ürünlerin kısıtlamasının acilen kaldırılması gerekmektedir" dedi.

### Toplam ihracatta ilk 10 firma

- BANVİT BANDIRMA VİTAMİNLİ YEM SAN. A.Ş.
- ŞENPİLİÇ GIDA SAN. A.Ş.
- HASTAVUK GIDA TARIM HAYVANCILIK SAN. VE TİC. A.Ş.
- PAK TAVUK GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.
- KEMAL BALIKÇILIK İHRACAT LTD. ŞTİ.
- DARDANEL ÖNENTAŞ GIDA SAN. A.Ş.
- BUPİLİÇ ENTEGRE GIDA SAN. TİC. A.Ş.
- ORALLAR ZİRAİ ÜRÜNLER ÜRETİM PAZARLAMA SAN. VE TİC. A.Ş.
- FOKACI SU ÜRÜNLERİ GIDA PAZ. NAK.SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
- SAHRA GIDA İNŞ. VE TAAH. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

# Bal arıları tehdit altında

## Arıların azalması da gıda güvenliğini tehdit ediyor



Üsküdar Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Program Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Kaman, arı ölümleri konusunu değerlendirdi.

Pestisitlerin yaygın kullanımı bal arısı popülasyonlarının azalmasına neden oluyor

Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Kaman, "Özellikle böcek ilaçları, arıların bağışıklık sistemlerini zayıflatır. Navigasyon yeteneklerini bozarak üreme başarısını etkiler ve bu durum zamanla koloni kayıplarına ve popülasyonun azalmasına neden olabilir. Bu kimyasalların bitkilerin elektrik alanını değiştirdiği ve buna bağlı olarak da arıların çiçekleri algılama şeklinin değiştiği bildirilmiştir. Ayrıca bu kimyasallar arılar üzerinde akut veya ölümcül olmayan etkilere sahip olabilir."dedi.

Doğal ortam kaybı azalma nedeni!

Doğal ortam kaybı, kentleşmenin genişlemesi ve monokültürlü tarım alanları da bal arılarının azalmasına neden olduğunu anlatan Dr. Tuğba Kaman, "Bal arıları, beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için yıl boyunca çeşitli nektar ve polen kaynaklarına güvenir. Bu çeşitli yem kaynaklarının kaybı, temel besin maddelerinin mevcudiyetini sınırlayarak bal arısı kolonilerini zayıflatır ve onları diğer stres etkenlerine karşı daha savunmasız hale getirir."diye konuştu.

Modern tarım uygulamalarının bal arılarının kritik yiyecek arama dönemlerinde çiçekli bitkileri bulamaması ve beslenme yetersizliklerine neden olabileceğini kaydeden Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Kaman, "Bu da arıların genel sağlığını ve hayatta kalmasını tehlikeye atabilir. Bal arıları aynı zamanda parazitler ve hastalıklardan kaynaklanan önemli zorluklarla da karşı karşıyadır.



Arı akarı, dünya çapında bal arısı kolonilerini etkileyen en yıkıcı zararlılardan biridir. Bunlar bal arısı kovanlarını istila ederek arıların kanyıla beslenir ve virüsleri yayar."dedi.

İklim değişikliği de arı popülasyonu etkiliyor...

"İklim değişikliğinin bitki çeşitliliği üzerinde etkileri de arı popülasyonunu doğrudan ve dolaylı olarak etkileyerek arı popülasyonunun azalmasına neden olabiliyor." diyen Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Kaman, "İklim değişikliği özellikle bazı bitkilerde çiçeklenme döneminin etkilemesine, bazı bitkilerde çiçeklerin kaybına neden olabiliyor. Yeterli polen ve nektara ulaşamayan bal arılarında ise açlığa bağlı olarak kayıplar yaşanabiliyor."dedi.

Arılar polen aktararak bitkinin üremesini kolaylaştırıyor

Arıların ve diğer böceklerin tozlaştırıcılarının ekosistemlerimiz ve biyoçeşitliliğimiz için önemli bir konu olduğunu kaydeden Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Kaman, "Bal arılarının azalması, ekosistemler içindeki karmaşık etkileşim ağını bozabilir ve potansiyel olarak dengesizliklere ve biyolojik çeşitlilik üzerinde kademeli etkilere yol açabilir. Arılar en önemli tozlaştırıcılardan olup bir bitkiden diğerine polen aktararak bitkinin üremesini kolaylaştırırlar. Arı popülasyonunda azalma tozlaşmanın azalmasına neden olur. Bal arıları tarafından azaltılan tozlaşma, bitki türü çeşitliliğinin azalmasına ve bitki topluluklarının kompozisyonunun değişmesine neden olabilir."diye anlattı.

Arılar dünyadaki gıda ürünlerinin önemli bir kısmının tozlaşmasından sorumlu

Arı popülasyonunun azalmasının insan sağlığına etkilerini de dile getiren Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Kaman, "Arılar gibi tozlayıcılar küresel gıda tedarik zinciri için çok önemlidir. Arılarla tozlaşma sayesinde büyük miktarda diyet çeşitliliği sağlanıyor. Ayrıca tozlaşma, mahsullerin verimini, kalitesini ve dayanıklılığını artırabiliyor. Tüm gıda mahsulleri arılar tarafından tozlaşmaz ancak arılar birincil tozlaştırıcılardır ve dünyadaki gıda ürünlerinin önemli bir kısmının tozlaşmasından sorumludur. Tozlaştırıcılar olmadan, yiyecek olarak ihtiyacımız olan mahsullerin çoğunu yetiştiremeyiz. Bu da birçok meyve, sebze ve yemişin üretiminde düşüş yaşanmasına neden olacaktır. Artan gıda fiyatları ve bazı mahsullerin zor bulunması söz konusu olur."dedi.

A glass of honey is being poured into a martini glass. The honey is a vibrant golden color and is being poured from a glass bottle. The honey is being poured into a martini glass that contains a honeycomb stick. The honey is being poured into the glass, and the honeycomb stick is being used to stir the honey. The background is dark, making the honey and the glass stand out.

# Endemik çiçeklerden elde edilen ballar

İletişim:

Atilla ÖZCAN - 0533 613 16 88



# Türkiye un ihracatında 10 yıldır dünya liderliğini sürdürüyor



en temel gıda maddesi un ihracatında 10 yıldır dünya liderliğini sürdürüyor. Dünya sofralarında üç öğün tüketilen, ekmekler, makarnalar, pizzalar, kekler, kurabiyeler, Türk un sanayicilerinin ihraç ettiği unlarla hazırlanıyor.

Türkiye, 2023 yılında 160 ülke ve 6 serbest bölgeye 1 milyar 465 milyon dolarlık un ihracatı gerçekleştirdi. Türkiye'nin un ihracatı miktarı son 10 yılda yüzde 60'ın üzerinde artış gösterdi.

Un üretiminin yaklaşık 10 bin yıl önce Mezopotamya ve Anadolu topraklarında başladığı bilgisini veren Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu Başkanı Haluk Tezcan, Anadolu topraklarında değirmencilik sektörünün en eski ve kadim sektörlerden birisi olduğunu, bu deneyimi bugün modern tesislerde devam ettirdiklerini yıllık yaklaşık 1,5 milyar dolara ulaşan un ihracatıyla dünya liderliklerinin 10 yıldır sürdürüğünü dile getirdi.



Türkiye genelinde 69 ilde 598 fabrikada 30 milyon ton üretim kapasitesine sahip oldukları bilgisini veren Tezcan, "Birçok ülkenin korumacılık engeline rağmen dünya ticaretindeki liderliğimizi sürdürüyoruz. 2023 yılında 3,6 milyon tonun üzerinde gerçekleşen ihracat rakamımızı 20 milyon tona kadar çıkarabilecek güçteyiz. Özellikle ABD, Fransa gibi gelişmiş ülkelerin pazarlarından pay aldığımız için engellemeyle karşı karşıya kalıyoruz. 2024 yılında 4 milyon ton un ihracatı hedefliyoruz" diye konuştu.

## 2028 hedefimiz 2 milyar dolar ihracat

Dünya mutfaklarında pastalardan pizzalara, makarnalardan ekmeklere, keklerden kurabiyelere Türk unu kullanıldığına işaret eden Tezcan, sözlerini şöyle sürdürdü; "8 milyar insana bir şekilde dokunuyoruz ve dokunmaya da devam edeceğiz. Gerçekten bu liderlik de bizlere yakışan bir liderlik. 2022-2023

karşılaştırmasında ihracatımız miktar bazında yüzde 20 büyüdü. Türk un sanayicileri olarak güçlü bir şekilde dünya pazarlarında yerimizi almaya devam edeceğiz. 2028 yılı sonunda 2 milyar dolar dövizi ülkemize kazandırmak için var gücümüzle çalışacağız."

Türkiye'nin buğday ithalatıyla ilgili yapılan yorumlara da yanıt veren Tezcan; "Türkiye yıllık 22 milyon ton buğday üretimiyle kendi kendine yetebilen bir ülke. Bu anlamda buğday üretimimizde herhangi bir sıkıntımız yok. Ama dünyaya un ve unlu mamuller ihraç edebilmek için Ukrayna, Rusya ve diğer ülkelere buğday ithal edip işleyip dünya pazarında da çok ciddi miktarda un ihracatı gerçekleştiriyoruz. Bu değirmencilik sektörünün özellikle Türkiye'nin Mezopotamya ovasına hâkim olması, değirmencilik sektöründe bilgi ve anlam konusunda çok başarılı olması başka bir fikir ve başka bir anlam katıyor" dedi.

Yapay zekayla buğday üretimimiz artacak ve kendi buğdayımızla un ihracat şampiyonluğumuzu taçlandırabileceğiz

"Biz sektör olarak kendi buğdayımızla da un ihraç etmeyi hayal ediyoruz" diyen Haluk Tezcan şu bilgileri verdi; "Kendi ürettiğimiz buğday ile dünya pazarında liderliği sürdürebilmek istiyoruz. Burada tarım politikalarında çok hızlı değişimler yaşanıyor. Özellikle bu yapay zekayla tarlalarımız çok farklılaşıyor. Eski ezberler bozuluyor. Yeni ezberler başlıyor. Bu ezberlerle bu topraklar teknolojiyle buluşursa zaten bunlar hayal olmaktan çıkacak, 2030'lu yıllara kadar belki tarımda çok büyük bir atılım gerçekleştiren ülke konumuna geleceğiz. Çünkü biz gıdada gerçekten dünya sofralarında nasıl olabileceğimizi çok iyi deneyimledik, çok iyi öğrendik. Almasını, üretmesini, satmasını da çok iyi başarmaya başladık. Yapay zekanın desteğiyle arazilerimizi daha verimli hale getirip kendi buğdayımızla un ihracat şampiyonluğumuzu taçlandırabiliriz"



## diyetisyen bakışı

# Süt tüketimi ile ilgili bilinmesi gerekenler

Sütün içerdiği kalsiyum, D vitamini ve proteinler sayesinde faydaları saymakla bitmiyor. Bebeklikten itibaren yıllar boyunca tüketilen ve beslenmemizin olmazsa olmaz temel gıdası süt, faydalarıyla ihtiyacımız olan çoğu vitamin ve minerali almamızı sağlıyor. Besleyiciliği ile sütün özellikle kemik ve diş sağlığına da önemli katkıları bulunuyor. Her yaş grubunun severek tükettiği süt ve süt ürünlerinin kullanımı her yıl giderek artıyor ve günümüzde neredeyse 1 milyar tona ulaşıyor. Memorial Bahçelievler Hastanesi Beslenme ve Diyet Bölümü'nden Uz. Dyt. Nihan Yakut, sütün faydalarını anlattı.

### 4 besin grubu arasında yer alıyor

Süt neredeyse dünyadaki canlı türlerinin oluşumundan beri varlığını sürdüren beslenmenin azımsanmayacak bir parçasıdır. Süt dört önemli besin grubundan birisi olarak günlük beslenmemizde yer almaktadır.

### Laktosuz versiyonları da sıklıkla kullanılıyor

Sütün içerisinde bulunan ve süt şekeri olarak da bilinen laktoz için insan vücudunda laktaz enzimi yer almaktadır. Bu enzim sayesinde süt kolaylıkla sindirilebilmektedir. Günümüzde süt sindirimi ile ilgili sorun yaşayan ve laktoz intoleransı olan kişiler için ise süt ve süt ürünlerinin laktosuz versiyonları da bulunmaktadır.

### Sütün birçok çeşidi bulunuyor

- **UHT Süt;** Ultra Yüksek Sıcaklık anlamına gelen bir kısaltma olan UHT, sütün 3-5 saniye boyunca 130 – 140 C sıcaklığa hızlı bir şekilde çıkarılması ve içinde bulunan sağlığa zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması yöntemidir. UHT sütlerde mikroorganizma bulunmaması nedeni ile açılana kadar buzdolabında muhafaza edilmesine gerek yoktur.
- **Pastörize Süt;** Çiğ sütün, kendine has besin değerleri korunarak zararlı mikroorganizmaların uzaklaştırılması yöntemi ile elde edilmektedir.
- **Aromalı Süt;** Pastörize ve UHT süt içerisine, şeker, kakao, kahve, meyve veya meyve konsantreleri eklenerek elde edilen sütlerdir.
- **Yüksek Proteinli Sütler;** Pastörize sütlerin protein değerlerinin artırılması, laktozun uzaklaştırılması ve genellikle aroma eklenmesi ile elde edilen sütlerdir.
- **Hayvansal kaynaklı süt tüketmeyen kişiler için;** Badem sütü, soya sütü, Hindistan cevizi sütü, pirinç sütü gibi alternatifler de

üretilep market raflarında yerini almıştır. Bitkisel kökenli sütlerin besin değerleri hayvansal kaynaklı sütlerle aynı değildir.

Günlük 1 bardak süt içmek birçok hastalığın riskini azaltıyor

Protein insan vücudunun temel yapı taşıdır. Organların, dokuların önemli bir parçasıdır. Kemiklerin, kasların, cildin ve saçların çoğunu oluşturmaktadır. Kalsiyum sağlıklı kemikler ve dişler için vücudun ihtiyacı olan bir mineraldir. Ayrıca kasların kasılmasına yardımcı olmak, kalp atış hızını düzenlemek ve sinirlerin verimli bir şekilde sinyal vermesine de yardımcı olmaktadır.

Çiğ süt kullanımında dikkatli olun

Çiğ süt pastörize edilmemiş süttür. Pastörizasyon sırasında süt, listeriyoz, tifo, tüberküloz, difteri, Q ateşi ve brusellaya neden olabilecek zararlı mikroorganizmaları öldürmek için ısıtılmaktadır.

Sütün kısıtlı kullanımında süt ürünlerini de azaltmak gerekiyor

Zengin besin bileşimi ile beslenmenin önemli bir parçası olan süt, kişinin genel sağlık durumuna göre risk teşkil edebilmektedir. Özellikle kalp-damar hastalıkları bulunan kişilerde tam yağlı ve yüksek miktarda süt tüketimi, damar içi plak oluşumunu arttırabilmektedir. Süt tüketimi yalnızca süt ile sınırlandırıp, süt ürünlerinin yüksek tüketimine de devam edilmemelidir. Tam yağlı süt tüketimi, kan yağlarınızı arttırabilmektedir.

Fazla miktarda süt tüketiminin vücuda olumsuz etkileri olabiliyor

Kemik erimesine bağlı kalça kırıkları olan veya kırık oluşuma yatkın olan kişilerde yüksek süt ve süt ürünü tüketiminin yapılan çalışmalarda bir anlamı olmadığı belirlenmiştir. Kemik sağlığının korunumu yalnızca kalsiyum alımına bağlı değil, aynı zamanda magnezyum ve D vitamini ile de ilişkilidir. Süt kemik yoğunluğu ve kemik sağlığı ile ilişkilidir. Ancak kemik kırıklarına anlamlı bir etkisi bulunmamaktadır. Bu nedenle bu gibi rahatsızlıkları olan kişilerde yüksek süt tüketiminin tek başına bir anlamı yoktur.

Her besinde olduğu gibi süt içinde "Azı Karar, Çoğu Zarar" denebilir. Tükettiğiniz besinlerin mahiyeti kadar miktarları da önem arz etmektedir. Tüketim miktarı, çeşidi ve sıklığı genel sağlığımız ile birebir ilişkilidir.



# İşverenler ile çalışanlar arasındaki “Beklenti Açığı” büyüyor

Michael Page Araştırmasına göre ,çalışan beklentileri ile işveren gerçekleri arasındaki uçurum artıyor

*Global işe alım şirketi Michael Page tarafından türünün en kapsamlı işyeri araştırması olan 2024 Yetenek Trendleri raporu yayınlandı. Araştırma işveren ve işgücü beklentilerindeki temel uyumsuzluğa ayna tutuyor.*

## insan kaynakları

Bu yıl ikincisi hazırlanan rapor, Türkiye'nin de dahil olduğu 37 ülkede 50.000 katılımcıyla yapılan görüşmelerden elde edilen bulgularla hazırlanan türünün en kapsamlı çalışması olarak dikkat çekiyor. Bu araştırmanın sonuçları, çalışanların, rekabetçi maaşlar ve esneklik gibi geleneksel faydaların çok ötesinde, daha fazla bireyselleşmiş beklentileri olduğunu ortaya koyuyor. Araştırmaya göre işverenler, hızla gelişen bir iş ortamında bir yandan önemli dış baskılarla mücadele ederken, diğer taraftan çalışanların ihtiyaçlarını karşılamakla boğuşuyor.

### Beklenti Açığı Büyüyor

Çalışan ve işveren açısından“Beklenti Açığı” olarak adlandırılan önemli bir uyumsuzluk, modern işgücü dinamiklerinin karmaşıklığını daha da kötüleştirirken, işverenlerin her iki taraf için de işe yarayan işe alma ve elde tutma stratejileri geliştirmesini zorlaştırıyor.

Michael Page Türkiye Genel Müdürü Fatih Cömert, "Yüksek enflasyon, belirsiz ekonomiler ve hızlı teknolojik gelişmeler gibi devam eden küresel baskıların ortasında, iş dünyasında çalkantılı ortam devam ediyor. Bu rapor, yaşanan zorlukların üstesinden başarılı bir şekilde gelmek için, çalışan beklentileri ile işveren gerçekleri arasındaki boşluğu gösterirken, bu boşluğu kapatmanın ipuçlarını da sunuyor. Açık diyaloga ve işbirlikçi problem çözmeye öncelik vermek çok önemlidir. Karşılıklı anlayış ve uyum sağlama kültürünü teşvik ederek, hem işletmeler hem de çalışanlar hızla değişen bu ortamda gelişebilir." diyor.

Rapordan elde edilen önemli bulgular arasında şunlar yer alıyor

Çeşitlilik, Eşitlik ve Kapsayıcılık (DE&I) Zorlukları: Şu anda beş kuşağın bir arada olduğu işgücünde, herkese

uyabilecek dinamik ve kapsayıcı bir kültürü teşvik etmek, işverenler için giderek daha zor hale geldi. Türkiye'de çalışanların yalnızca %20'si iş yerlerinin kapsayıcı olduğuna inanıyor. Öte yandan çalışanların onda birinden fazlası iş yerinde ötekileştirme veya ayrımcılıkla karşılaştığını söylüyor. Bu oran Avrupa ortalamasının biraz üzerinde seyrederken, her beş çalışandan biri iş yerinde baskıya maruz kaldığını bildiriyor. Bu durum da tarafsızlığı ve önyargıların ne kadar yaygın olabileceğini gösteriyor.

Yapay Zeka Entegrasyonu: Yapay zeka araçları henüz tüm iş rollerinde tam olarak uygulanmamış olsa da, insanların kariyer kararlarını şimdiden etkiliyor. Halihazırda çalışanların %24'ü mevcut rollerinde yapay zeka kullanıyor ve yarısından fazlası (%67) yapay zekanın uzun vadeli kariyer planlarını etkileyeceğine inanıyor.

Özerklik ve Esneklik: Çalışanlar, çalışma düzenlemelerinde giderek daha fazla özerklik ve esneklik arıyor.Bu durum ise çalışanlarını ofise geri getirmek isteyen işverenler için bir zorluk teşkil ediyor. Şu anda çalışanların %52'si tam zamanlı işyerinde çalışırken, %35'i hibrit sistemde çalışıyor.

Maaş Hala En Önemlisi:Ücret artışının küresel olarak yavaşlamasına ve birçok işverenin ekonomik zorluklarla karşı karşıya kalmasına rağmen, işçiler hala artan yaşam maliyetine ayak uydurmalarına yardımcı olmak için daha yüksek maaşlar bekliyor. Türkiye'den araştırmaya katılanların %63'ü mevcut maaşlarından memnun olmadıklarını söylerken bu oran diğer ülkelerde %42 civarında seyrediyor. Çalışanların %76'sı son maaş artışının enflasyonun üzerinde olmadığını belirtiyor.

### Araştırmanın Metodolojisi

Araştırmayı oluşturan tüm rakamlar PageGroup ve UNLIMITED tarafından yürütülen çevrim içi bir anket çalışmasının sonuçlarıdır. Örnekleme, Türkiye pazarından 694 katılımcı da dahil olmak üzere dünya çapında 49.407 kişiden oluşmaktadır. Saha çalışması 26 Kasım 2023-11 Aralık 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

## Uluslararası Un Sanayicileri ve Hububatçılar Birliği Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy

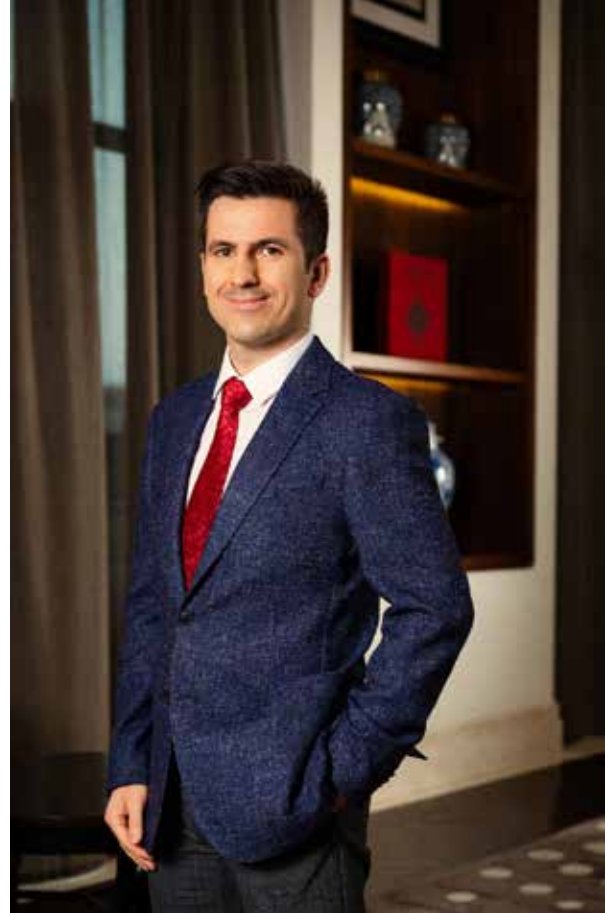
### “Türkiye, unlu mamuller sektöründe atağa geçti”

Bu yıl 21 milyon buğday rekoltesi bekleyen Türkiye, yılı da yeni bir ihracat rekoru 4 milyon ton un ihracatıyla kapatmaya hazırlanıyor ve Türkiye, dünya un pazarından daha büyük olan unlu mamuller pazarından aldığı payı artırmak konusunda atağa geçti. IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, “21

milyon ton buğday üretim rekoltesi bekliyoruz. Un ihracatında da 4 milyon tonu aşarak 1 milyar doların üzerinde gelir elde edeceğiz. Türkiye unlu mamuller sektöründe çok güzel atak yapıyor. Donuk ürünler, bisküvi, bulgur gibi alanlarda da 2 milyon tonluk bir kapasitemiz söz konusu” açıklamalarında bulundu.

Ülkemiz, dünyada buğdayın ilk yetiştirildiği topraklardır ve tahıl üretimimizin yüzde 60'ını buğday oluşturmaktadır. Toprağın hediyesi buğday, çiftçinin emeğiyle hayat bulurken, sanayicilerin de ihracatla Türkiye bayrağını dünyaya taşımasını sağlamaktadır. Bugün tam 164 ülkeye un ihracatı gerçekleştiren ve ülkenin kasasına 1 milyar doların üzerinde gelir girmesini sağlayan un sektörü, 9 yıldır dünyanın un ihracat şampiyonudur ve başka bir ifadeyle dünya nüfusunun yüzde 90'ı Türk unu tüketmektedir. “Dünya genel tahıl üretimi için önümüzdeki sezon 2024/25 tahminlerinde ise bir önceki sezona kıyasla 8 milyon ton artış bekleniyor. Bu anlamda Rusya-Ukrayna savaşının etkilerinin küresel boyutta tahıl piyasasında üretim açısından olumsuz bir etkisi olmadığını gözlemliyoruz. Rusya tarafında ise önümüzdeki sezonun üretim projeksiyonlarında yakın dönemde yaşanan uygunsuz hava koşulları nedeni ile 8 milyon ton civarında gerileme ile 83 milyon ton olacağı öngörüldü. Ülkemizin buğday üretiminde geçen yıl son 7 yılın rekoru kırılıp 22 milyon ton üretim elde edilmişti. Bu sene ise özellikle İç Anadolu bölgesinde bitkilerin başaklandığı nisan ayında hava şartları kurak ve sıcak geçtiğinden TÜİK bitkisel üretim 1. Tahmini,2024'e göre geçen seneye kıyasla bir miktar düşüş göstererek 21 milyon ton buğday üretim rekoltesi bekleniyor. Tahmini üretim miktarında düşüş beklense de uzun yıllar ortalamasından daha iyi bir üretim sezonu içerisindeyiz” diyen IAOM Avrasya Başkanı Dr. Eren Günhan Ulusoy, Türkiye'nin geçen yıl 3,7 milyon ton un ihracatıyla yeniden açık ara farkla rekor kırdığını belirterek, bu yıl da 4 milyon tonun üzerinde un ihracatı gerçekleştirmeyi hedeflediklerini belirtti.

Türkiye, unlu mamuller sektöründeki pazar payını artırabilir Un sektörünün 16 milyon kapasite kullandığının altını çizen Dr. Eren Günhan Ulusoy, Türkiye'deki atıl kapasitenin kontrol altına alınması gerektiğini belirterek, “30 milyon tonluk bir kapasite söz konusu. Bunun ancak 16 milyonunu kullanıyoruz. Konsolidasyon çok uzun süredir konuştuğumuz bir konu. Türkiye'de bu iş yavaş ilerliyor” dedi. Sudan ve Somali pazarlarında ihracatın artışa geçtiğini ifade eden Ulusoy, Türkiye'nin unlu mamuller sektöründe atağa geçtiğini söyleyerek: “Donuk ürünler, bisküvi, bulgur gibi alanlarda 2 milyon tonluk kapasite söz konusu. Unlu mamuller pazarı, dünya un pazarından daha büyük. Pazardan 3-4 milyon ton elde edebiliriz. Bu sektörün tedarikçisi olmak un sektörü açısından açılım olabilir” açıklamalarında bulundu.





Gülçin SOYTUTAN  @hayallerimedokunmak  @hayallerimedokunmak  Gülçin Soytutan **Blog:** www.hayallerimedokunmak.com

İspanya'da doğan nehirler, Portekiz'in topraklarını sulayıp okyanusa dökülürler. Büyük teknelerin gezdiği debisi yüksek Douro, Tejo ve Alentejo ülkeyi üç parçaya böler. Geçen yazılarımızda Duoro Nehrine ulaştığımız. Artık güneye inme zamanı.

### Aveiro

İlk durağımız Vagua Nehrinin okyanusa dökülürken yaptığı geniş lagünde yer alan Aveiro. Şehrin kurucusu İmparator Marcus Aurelius. 2000 yıllık geçmişi olan şehrin kanalları, Moliceiros adı verilen renkli tekneleriyle sıra dışı görüntüler sunuyor. Portekiz'in Venedik'i deniliyor. Süslemeli Art Nouveau mimarisine yapılmış binalar kanallara ayrı bir güzellik yansıyor. Açık hava müzesi gibi. Pek çok bina azulejoslarla (çini) kaplı. En güzeli eski tren istasyonunun dış cephesindekiler.

Meşhur tatlıları "ovos melos" u da denedim. Yumurta akı ve şekerle şekil verilmiş sert bir kabuğun içine, çeşitli marmelatlar konularak yapılmış. Ben ki tatlıyı çok severim. Bunu zor yedim. Yumurta ve şeker tadı çok fazla, kokusu da ağırdı.



Aveiro, aslında balıkçı kasabası. Costa Nova'ysa bir zamanlar balıkçıların ağlarını, malzemelerini sakladıkları ahşap barakaların olduğu bir köymüş. Sonra bunları yazlıkçılar kullanmaya başlamış. Şimdiki halleriye inanılmaz! Rengârenk boyanmış, pijamalı ahşap evlerin hangisinin fotoğrafını çekeceğimizi şaşırıdık.

### Coimbra

12-13.yy lar arasında ülkenin başkentliğini yapan şehir. Günümüzde entelektüel başkentmiş. Ortaçağ kimliğini hiç bozmamış. Minik parke taşlı daracık sokakları, yürüyüş yollarıyla huzur dolu. Geçmişlerine sahip çıkan Portekiz'i kıskandırm!

Önce Se Katedraline gittik. İçerde ayın vardı. Duvarlarında birçok önemli olay azulejoslarla anlatılmıştı.

Şehrin simgesi olan Coimbra Üniversitesi 1290 yılında açılmış. Günümüzde de eğitim veren üniversiteden pek çok ünlü isim çıkmış. Üniversiteyi gezmek ücretli. Her bölümün farklı fiyatı var. Dünyanın en güzel kütüphanelerinden biri olan Joanina 'yı görmek istiyordum, fakat fotoğraf çekmek yasak olunca vazgeçtim. Bir hatıra kalmadıktan sonra anlamı olmuyor! Şehrin tepesindeki müthiş kampüsünü gezip yolumuza devam ettik.

### Batalha Manastırı



Yani Savaş Manastırı, adını verdiği Batalha şehrinde bulunuyor. 1383 yılında erkek varis bırakmadan ölen kralın kızıyla evli olan Kastilya Kralı I.John, tahtta hak iddia edince I.Pedro 'nun gayri meşru oğlu Joao ve General Pereira 'nın yönetimindeki soylu ve halktan oluşan birliklerin Aljubarrota'da Kastilya birliklerini yenmesi anısına yapılmış. Portekiz tarihinin en önemli savaşıymış. Hala İspanya ile olan bağımsızlık mücadelesinin sembolü olarak görülüyormuş.

Gerçekten çok büyük, geç gotik ve Manuelin mimarisine harmanlanmış, ince taş işçiliğiyle bezenmiş bir manastır. Karşıdan heybetli, dantel gibi süslü yapısına hayran kaldık.

Geç ulaştığımız için manastır kısmı ziyarete kapanmıştı. Kiliseyi gezebildik. Çok ihtişamlıydı. İçeride pek çok mezar vardı. Çünkü I.Joao ile Aviz hanedanı kurulmuş, manastır hanedanın mezar kilisesi olmuş.



## Fatima

Portekiz'in "3 F"si meşhur. Fado, Futbol, Fatima. Hikâye şöyle: 13 Mayıs 1917 tarihinde üç çoban çocuk yağmurdan korunmak için meşe ağacının altına saklanmış. Üstlerinde bir gölge fark etmişler. Bakmışlar, Meryem Ana... Çocuklara buraya bir kilise yaptırmalarını söylemiş. Fakat çocuklara kimse inanmamış. Sonrasında pek çok kehanet gerçekleşince, kutsal alan oluşmuş. Şimdi Vatikan'ın onayıyla Katoliklerin en kutsal yeri ve hac merkezi.

Kutsal alan aynı anda bir milyon kişinin sığabileceği şekilde tasarlanmış. Vatikan'daki St. Pierre meydanından daha büyük. İçinde üç ibadethane var. Meşe ağacı korumaya alınmış. Efsanenin hemen ardından 1919'da ağacın yanına Görünüşler Şapeli yapılmış. 1922'de kundaklanmış. Tadilat geçirmiş. Ziyaretçiler için burada sürekli ayin yapılıyor. Yanında büyük mum yakma alanı var. İnananlar mumlarını yakıp dilek dilemek için uzun kuyruklar oluşturuyor.

Ana bazilika 1953 yılında inşa edilmiş. Tespih çeken Meryem Ana, mimari olarak Vatikan'a benzetilmiş. İçinde çocukların mezarı var.

Ana bazilika yetersiz kalınca 2012 yılında Kutsal Üçlü bazilikası yapılmış. Burası çok modern ve sade, sanki konferans salonu gibi. Portekiz'deki en büyük bazilikaymış. Bu bazilikanın önünden Görünüşler Şapeline doğru uzanan kırmızı bir halı serili. Dileği olanlar burada dizleri üstünde sürünerek şapele gidiyordu. Gördüğüm kadarıyla hepsi dizlik kullanıyordu! Fatima 'ya çok yakın olan Serras de Aire e Candeeiros Tabiat Parkındaki dinazor ayak izlerini de gördük. 175 milyon yıllık ayak izleri otçul Saurood cinsi dinozorlara aitmiş. Tanıdığımız uzun boyunlu devasa dinolar. Bazı izler silik olsa da bazıları gerçekten kocaman ve çok belirgindi.

## Tomar

Şehrin var olmasının temel nedeni 12.yyda Tapınak Şövalyeleri tarafından kurulan Roman Katolik Kilisesi Convento de Cristo. Tapınak Şövalyelerinin merkezi. Bu kale kiliseyi görmek için Tomar'a gittik ancak kapalıydı. Girişini ve dışını görebildik. Arnavut kaldırımlı tarihi şehir merkezini şöyle bir gezip yolumuza devam ettik.

## Obidos

Portekiz'in 7 harikasından biri olarak kabul edilen Obidos 'un kuruluşu M.Ö. 308, Keltlere kadar gidiyor. Pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış. Afonso Henriques tarafından fethedilip kraliyet ikametgâhi olarak seçilmiş. II. Afonso, şehri Kraliçeye hediye ederek 500 yıl sürecek bir geleneği başlatmış. Böylece kraliçelerin çeyizinin bir parçası olmuş. Kraliçeler kasabada büyük izler bırakmış. Kale surlarının içinde Ortaçağ mimarisi mükemmel korunmuş. Neredeyse 1000 yıl değişmeden günümüze kadar gelmiş.

Merkezde yer alan Church of San Mary, ilk dönem Vizigot tapınağıymış, sonra 400 yıl camii olarak kullanılmış. Afonso Henriques 'in fethiyle kiliseye dönmüş. 1535 depreminde harabe olmuş.Tadilatı 1571'de tamamlanmış. Dışı çok sade. İçiyse azulejoları, muhteşem boyalı tavanı, Josefe de Obidos 'un tablolarıyla muhteşem.

Şehir kitapçılarıyla ünlü. UNESCO, 2015 yılında "Edebiyat şehri" olarak ilan etmiş. Söylentiye göre; yaklaşık 5000 kişilik nüfusa karşı, yarım milyondan



fazla kitap varmış. İlk önce ikinci el kitap satan bir yere rastladık, sonra üç katlı Jose Saramago kütüphanesini gezdik. Ardından St. James (Santiago) Kilisesinin de kitap evine çevrildiğini görünce söylentinin doğru olduğunu anladık.

Surların tepesinde yürüyüp, Martin Chapeli, Belediye Müzesi, Pim Modern Sanatlar Müzesi, San Pedro Kilisesi, Roma su kanallarını gördükten sonra Obidos 'a veda ettik.

## Evora

Şehrin geçmişi binlerce yıl öncesine dayanıyor. Almendres Cromlech arkeolojik alanı, devasa büyük megalit taşlarıyla bunun en büyük kanıtı. Oval şekilde dizilmiş taşlar M.Ö.6000'lere kadar tarihlendirilmiş. Bazı taşlarda özel işaretler, kabartmalar varmış. Burayı çok zor bulduk. Yolda işaretlemeler azdı. Büyük kısmı stablizeydi. Yakın zamana kadar içinde gezilebiliyormuş, artık korumaya alınmış. Karşıdan baktık. Gerçekten Stonehenge 'e benziyordu fakat çok daha büyüğüydü. Daha önce gelen bir çift, ortamın yüksek enerjisinde meditasyon yapıyordu!

Yakınlarda bulunan menhire de uğradık. 4 m. boyunda oval devasa bir kaya. Menhirlerin çoğunlukla mezar taşı olduğu ispatlanmış. Ancak bunun Cromlech'e yakın olması nedeniyle dini sembol olabileceği düşünülüyormuş.

Şehir merkezinde bulunan Roma Tapınağı şehrin sembollerinden. 16. yy tarihli mermer Giraldo Çeşmesi çok güzeldi. 1510 yılında Manuelin ve Gotik mimariyle inşa edilen Sao Francisco Kilisesi içindeki mavi azulejolarıyla müthişti. Bizim gelme sebebimizse kilisenin yanında bulunan Kemikler Şapeliydi. 16. yyda şehirde mezarların çok yer kaplaması nedeniyle rahipler mezarları açmış. Yaşayanlara ölümü hatırlatsın diye kemiklerden şapeli inşa etmişler. Duvarlar ve tavanlar insan kemikleriyle süslenmiş. Çok ürkütücü bir yer olmuş. Ağır bir kemik kokusu ve iki kurumuş ceset vardı. Bunların karısı tarafından lanetlenen bir adam ve küçük oğlu olduğu rivayet ediliyor.

## Algarve Bölgesi

Bölge ılıman iklimi, eşsiz doğası ve tarihiyle ülkenin en sıra dışı yeri. Sahilinde sayısız plaj, koy, körfez, falez, lagün yer alıyor. Her türlü sportif aktivite ve kuş gözlemi yapılabilir. Bölgenin başkenti Faro olmakla birlikte her kasabanın görkemli kalesi, zarif kiliseleri, ortaçağ konut ve meydanlarıyla açık hava müzesi görünümünde.

Faro 'daki Carmo Kilisesi 18. Yy. da inşa edilmiş. İç kısmı çok detaylı ince işçilikle oyulmuş. Ahşap üzeri altın yaldızlı. Kilisenin içi adeta alev alev yanıyor. Burada da "Kemikler Şapeli" var. Bunlar kilisenin mezarlığından çıkartılan 1000 den fazla Karmelit keşişe ait.

Benagil Kasabasının sahilinde bulunan 23 milyon yaşındaki Benagil Mağarası, dünyanın en iyi 10 mağarası arasındaymış. Sadece denizden ulaşım olan mağaraya tekne turuyla gittik. Maalesef karaya çıkmak yasaklandığı için teknenin içinden gözlemleyebildik. Okyanusun oyduğu mağaranın 2 kapısı ve tavanda kocaman yuvarlak bir penceresi bulunuyor. Pembe kumsalı ve turkuaz suyuyla masalsi bir atmosferi vardı.

Ülkeyi yukardan aşağı gezdik. Fragman şeklinde anlatabildim. Detaylı anlatımımı youtube kanalından izleyebilirsiniz.

Hayallerinize dokunmanız dileğiyle...



## Teksüt, İSO 500'de 105 sıra yükseldi, 393'üncü oldu



Teksüt A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Cevdet Arınık

Türkiye'nin en köklü süt ve süt ürünleri kuruluşu Teksüt, İstanbul Avrupa, İstanbul Anadolu, Bursa, İzmir ve Ankara Bölge müdürlükleri ve dağıtım merkezleri ile Türkiye'nin büyük bir kısmına ürünlerini ulaştırıyor. Marketlerin yanı sıra Türkiye'nin önde gelen e-ticaret platformlarında ürünlerini müşterileri ile buluşturuyor. Türkiye'nin süt ve süt ürünlerini 4 kıtada 43 ülkeye ihraç ediyor. İhracat yaptığı ülkeler 4 kıtada geniş bir coğrafyaya dağılıyor. 2023 verilerine göre Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kuruluşları sıralamasında 393'üncü sırada yer aldı.

İSO verilerini değerlendiren Teksüt A.Ş. Yönetim

Kurulu Başkanı Cevdet Arınık, gelişmeleri yakından takip ettiklerini ve zorlukları aşmak için yatırım yapmaya öncelik verdiklerini belirterek bu stratejinin başarıyı getirdiğini aktardı. Sadece Türkiye'yi değil dünyadaki gelişmeleri de yakından takip ettiklerini aktararak şunları söyledi: *"Teksüt olarak üretim, kalite, satış, pazarlama ihracat ve insan kaynakları da dahil olmak üzere bir bütün olarak hareket ediyor, planlamalar yapıyoruz. Hem Türkiye'de hem de yurtdışında Teksüt ürünlerinin pazar payını artırabilmek için üretim altyapımızı güçlendiriyoruz, çalışanlarımıza yatırım yapıyoruz"*.

## Puratos'tan İkinci İnovasyon Merkezi

Ekmekçilik, pastacılık ve çikolata sektörlerine sunduğu kaliteli ürün ve çözümlerle kendi alanının küresel lideri olan Puratos, Türkiye'deki ikinci inovasyon merkezini Ankara'da açtı. Puratos Ankara İnovasyon Merkezi'nde müşterilerinin işlerine değer katacak inovatif ürünler ve çözümler geliştireceklerini söyleyen Puratos Türkiye Genel Müdürü Bora Akın, ayrıca sektördeki yenilikleri keşfetmelerine yardımcı olarak işlerini büyütmelerine fayda sağlayacaklarının altını çizdi.

Ekmekçilik, pastacılık ve çikolata alanındaki bir asrı aşan tecrübesiyle artizan, yiyecek ve perakende sektörüne yenilikçi ürünler sunan Puratos Türkiye, dünyanın dört bir yanında faaliyet gösteren inovasyon merkezleriyle müşterilerinin ihtiyaçlarına yönelik çözümler geliştiriyor. İstanbul'da bir inovasyon merkezi bulunan Puratos, ikinci inovasyon merkezini Ankara Yenimahalle'de açtı.



## Tavuk Dünyası, 310'uncu restoranını açtı



'Fast-Casual' restorancılık sektörünün öncü markası Tavuk Dünyası, Türkiye genelindeki güçlü büyümesine hız kesmeden devam ediyor. Tavuk Dünyası, İstanbul'da gerçekleşen yeni restoranının açılışıyla Türkiye'nin 54 şehrindeki toplam şube sayısını 310'a çıkardı.

Kurulduğu 2012 yılından beri, Türkiye'nin 54 şehrinde, KKTC'de ve İspanya'da tavuk ağırlıklı menülerini tüketiciyle buluşturan Tavuk Dünyası, misafirlerine kaliteli, lezzetli, ulaşılabilir fiyatta bir yemeği kendilerini iyi hissedebilecekleri mekânlarda sunarak güçlü büyümesini sürdürüyor.

Tavuk Dünyası CEO'su Volkan Mumcu, ürün geliştirme ve inovasyon çalışmaları sayesinde yükselen bir büyüme grafiği ortaya koyabildiklerini söyledi. *"Etkileyici büyüme grafiğimizi, misafir memnuniyeti ve sürekli kendimizi yenileme odaklı çalışmalarımıza borçluyuz"* diyen Mumcu, sözlerini şöyle sürdürdü: *"Kurulduğumuz günden bu yana lezzetlerimize sürekli yenilerini ekleyerek ve kaliteden ödün vermeden hizmet anlayışımızı sürdürerek, misafirlerimize yenilikçi bir deneyim sunmayı başardık. Bugün 310'uncu restoranımızı açmanın mutluluğunu yaşarken, sağladığımız istihdamı artırıyor ve ekonomiye kattığımız değerle de gurur duyuyoruz."*

## Elektrik Teknisyenleri Odası Uyarıyor: "Elektrik yangınları ansızın gelir"

Elektrik yangınları, modern toplumların karşı karşıya olduğu en ciddi tehditlerden biridir. Her yıl yüzlerce kişi elektrik kaynaklı yangınlar nedeniyle hayatını kaybetmekte veya yaralanmaktadır. İstanbul İtfaiye Müdürlüğü'nün açıklamasına göre yangınların yüzde 70'inin elektrik kaynaklı olduğu tespit edilmiştir.

Toplumu elektrik yangınları konusunda bilgilendirmek ve yangın öncesi alınması gereken önlemler ile yangın esnasında yapılması gerekenler hakkında açıklama yapan Elektrik Teknisyenleri Odası Başkanı Haluk Bozali "Ülkemiz, iklim değişikliği yüzünden yazın aşırı sıcaklarla karşı karşıya kalmaktadır. Bu durumda, insanların klima, derin dondurucu gibi elektrikli ev aletlerini yoğun kullanması ve iş yerlerinde network altyapılarının bulunduğu server odalarının 24 saat soğutma ihtiyacı duyulması, aşırı sıcakların getirdiği ek yükler nedeniyle kabloların ısınmasına ve sigortaların yetersiz kalmasına yol açmakta, bu da yangın riskini artırmaktadır" dedi.

Evlerimizi ve iş yerlerimizi korumak için elektrik tesisatının altyapısının kontrol ettirilmesi ve imkân varsa yangına dayanıklı (Halogen Free) yangın sırasında alevi iletmeyen, zehirli duman çıkarmayan kablolarla tesisatın yenilenmesi gerektiğini vurguladı. Bozali "Elektrik devrelerinde aşırı yüklenme, yanlış montaj, düşük kaliteli malzeme kullanımı ve bakım eksikliği gibi nedenler yangına yol açmaktadır. Yangınlar, sadece maddi hasarlara yol açmakla kalmaz, aynı zamanda can kayıplarına da neden olur. Ev tipi yangınların yanı sıra iş yerlerindeki yangınlara da dikkat etmeliyiz. Başta elektrik devrelerinin düzenli bakımı olmak üzere, yük dengelemesi, kısa devre koruması ve yangın söndürme ekipmanlarının doğru kullanımı hayati öneme sahiptir. Herkesi elektrik yangınları konusunda daha bilinçli olmaya ve gerekli önlemleri almaya davet ediyoruz. Unutmayın, yangınlar önlenemez ve sizin alacağınız basit önlemler büyük felaketleri engelleyebilir." Sözleriyle vatandaşları uyardı.



### Yangınlara Karşı Alınması Gereken Önlemler:

- **Tesisat Bakımı:** Elektrik sistemlerinin düzenli olarak kontrol edilmesi ve kusurlu parçaların zamanında değiştirilmesi gerekir.
- **Yük Dengeleme:** Aşırı yüklenmeyi önlemek için elektrik devrelerindeki yüklerin uygun şekilde dengelenmesi şarttır.
- **Kısa Devre Koruması:** Kısa devrelerin oluşmasını önlemek için devre kesiciler ve sigortaların etkin şekilde kullanılması önemlidir.
- **Yangın Söndürücüler:** Elektrik yangınları için uygun yangın söndürücülerin bulundurulması ve kullanılması şarttır.

Elektrik yangınına müdahale ederken, öncelikle güvenliğinizden emin olun, elektriği kesin ve uygun yangın söndürücü ile yangını kontrol altına almaya çalışın.

# Tatlı krizini yenmenin 8 püf noktası



Bazen yemek sonrası bazen de durduk yerde canınız ille de tatlı mı çekiyor? Üstelik son zamanlarda bu bir alışkanlık haline mi dönüştü? Önce masumane başlayıp zamanla tehlide dönüşen tatlı yeme isteğine nasıl karşı koyacağınızı bilemiyor musunuz? Acıbadem Altunizade Hastanesi Beslenme ve Diyet Uzmanı Beyza Nur Erdoğan "Tatlı isteği bazen henüz tanı almadığımız diyabet hastalığının ilk belirtilerinden de olabilir. Bu nedenle düzenli kan testi yaptırmak; vücudumuzdaki hastalıkları öğrenmek ya da eksikliğini yaşadığımız vitamin ve mineral eksikliklerini saptamak açısından çok kıymetlidir. Eğer tatlı isteğinin altında ciddi bir sağlık sorunu yatmıyorsa günlük yaşam alışkanlıklarınızda bazı basit ama etkili değişiklikler yaparak tatlı krizini önleyebilirsiniz" diyor.

Tatlı krizini yenmenin 8 püf noktası

- Meyve ile tatlandıracağınız yoğurt/süt tüketin

Canınız tatlı çektiğinde mevsim meyvesi ile tatlandıracağınız bir kase yoğurt tercih edin. Bu karışım hem tatlı isteğinizi giderecek hem de kan şekerinizin aniden yükselmesini ve sindirim sürelerini uzatarak daha hızlı acıkmanızı önleyecektir.

- Mutlaka ara öğün yapın

Uzun süreli açlıklarda kan şekeri düşer ve bu vücutta tatlı isteği şeklinde algılanabilir. Bu nedenle beslenmenize ara öğün ekleyerek kan şekeri dengesini sağlayabilir ve canınızın tatlı çekmesini engelleyebilirsiniz.

- Yeterince su içmeyi ihmal etmeyin

Beyinde susama ve acıkma aynı yerden kontrol edilir. Bu nedenle bazen susuzluk hissi, açlık veya tatlı isteğiyle karıştırılabilir. Su tüketimini yeterli miktarda yapmak gereksiz kalori alımının da önüne geçmek için en sağlıklı yöntemdir.

- Basit karbonhidrattan uzaklaşın

Beslenmenizde glisemik indeksleri düşük olan beyaz un ve

şeker gibi basit karbonhidratlar yerine kompleks karbonhidratlara yer vererek kan şekerinizin daha yavaş yükselmesini destekleyebilirsiniz. Tam buğday, sebze, kurubaklagillergibi kompleks karbonhidratlar kan şekerinizin daha yavaş yükselmesine yardımcı olurken tatlı isteklerini de engeller.

- Yeterli ve kaliteli uyuyun

Yapılan çalışmalar 5 saat ve daha az uyumayı şekerli içecek tüketimiyle ilişkili buluyor. Uykusuz kalınca günlük enerjimiz düşüyor. Toplamak için sürekli atıştırma tüketiyoruz.

Tatlı isteği ya da atıştırma yanlılığına düşmemek için uykunuzu aldığınıza, yeterli ve kaliteli uyuduğunuza emin olun.

- Posalı besinler tüketin

Besinlerde yer alan posa (lif) midenin boşalmasını geciktirerek daha uzun süre tok kalmayı sağlar. Kan şekerinin ani yükselmelerini de engelleyerek hep aynı seviyelerde olmasını ve tatlı isteğini engellemeye yardımcı olur.

- Çay ve kahve yerine bitki çayını tercih edin

Çay ve kahve gibi alışkanlıklar tatlı atıştırma alışkanlıklarını hatırlatır. Herhangi bir mide, bağırsak, böbrek veya tansiyon hastalığınız yoksa çay ve kahve yerine günde bir fincan kadar bitki çayı (içine tarçın kabuğu, karanfil katarak) tüketerek tatlı isteğini bastırabiliriz.

Düzenli sağlık kontrolünüzü yaptırın

- Düzenli sağlık kontrolünüzü yaptırın

Tatlı isteği bazen henüz tanı almadığımız diyabet hastalığının ilk belirtilerinden de olabilir. Bu nedenle düzenli kan testi yaptırmak; vücudumuzdaki hastalıkları öğrenmek ya da eksikliğini yaşadığımız vitamin ve mineral eksikliklerini saptamak açısından çok kıymetlidir.



Birbirinden lezzetli dondurmalarıyla en güzel ve keyifli anlara eşlik eden Golf Dondurma, inovatif üretim yapısıyla tüketicilerine sunduğu Golf Maraşım'ın süt oranını yüzde 81'e çıkardı. 14 kişilik Ar-Ge ekibinin yoğun çalışmaları, prototip süreçleri ve 300 tüketicinin katıldığı tadım testlerinin ardından 7'den 70'e herkesin severek tükettiği Maraşım ürünlerinin lezzeti artarken, kalitesi ve kıvamı da korundu

Hikayesi olan ürünleri tüketicilerimizle buluşturuyoruz

Türkiye'nin dondurmadaki meşhur ününü, süt oranı yüksek kaliteli ürünler üreterek duyurmaya devam ettiklerini belirten Golf Dondurma Pazarlama ve İş Geliştirme Direktörü Ezgi Eröz, "Ekibimiz üstün Lezzet Ödüllü Maraşım dondurmamızın Ar-Ge çalışmalarını yaparken süt içeriğini mümkün olduğunca yüksek tutmayı hedefledi. Tabii bunun için ürünün yoğun kıvamını da bozmamaya ayrı bir özen gösterdiler. Biz 20 yılı aşkın bir süredir hep hikayesi olan bir ürünü tüketicilerimizle buluşturmak için çalıştık, çalışıyoruz. Çünkü tüketicilerimizin ürünlerimizle bağ kurmasını istiyoruz. İhtiyaçları bir sosyolog hassasiyeti ile tespit ederken, farklılaşmak için de dünya lezzetlerini tüketicilerimize sunmaya çalışıyoruz" dedi.

## Golf Maraşım süt oranını yüzde 81'e çıkardı



## Yazın serinleten lezzetleri COSTA COFFEE'de



Türkiye'ye Boyner ile gelen Costa Coffee, yazıya özel hazırladığı menüsüyle sıcak günlerin de buluşma noktası olmaya devam ediyor. Menüdeki Blueberry Bubble Frappe, gerçek meyvelerle hazırlanan Elma & Çilek, Çarkıfelek & Şeftali, Yabanmersini & Nar Aromalı Refresher gibi yazın enerjisini yansıtan yepyeni içecekleriyle Costa Coffee, damaklarda serinletici bir lezzet bırakıyor. Tatlı menüsünü de zenginleştiren Costa Coffee'de Lotuslu, Çilolatalı Ekler ve Cookie Crumble Kruvasan ise kahve yanına eşlik eden tatların başında geliyor.

Hafif atıştırma ve besleyici lezzetler Costa Coffee'de

Yazın favorisi hafif atıştırma ve besleyici lezzetler Costa Coffee'nin menüsünde öne çıkıyor. Sağlıklı öğünleri tercih edenler için Tavuklu Sezar Salata ve besleyici kinoa taneleriyle hazırlanan Kinoa Salatası yaz günlerinde lezzetli ve doyurucu seçenekler arasında yerini alıyor.

## Konsantre değil içime hazır! Aç ve iç... Yaz esintisi Pınar Cool Lime ile başladı

Havaların ısınmaya başlamasıyla birlikte hem lezzetli hem de ferah içimli, üstelik vegan ve doğal kaynak suyundan üretilmiş bir soğuk içeceğe kim hayır der ki? Gazlı içecekler için alternatif arayanlar için son zamanların gözdesi "cool lime", yumuşak içimi, tazeleyen nane ve misket limonu aroması bileşimiyle özellikle gençler arasında tam bir trend içeceği.

Soğuk içimin eşsiz ferahlığı

Kelime olarak "soğuk limon" anlamına gelen cool lime'in son dönemlerin popüler içeceği olarak dikkat çekmesinin en önemli nedeni, soğuk içimiyle verdiği eşsiz bir ferahlık hissi. Ön hazırlığa gerek duymadan, ekstra buzla tüketimi, bu ferahlık hissini yanında tadını da vazgeçilmez kılıyor.

Hem doğal kaynak suyu, hem vegan

Pınar'ın yeni içeceği Pınar Cool Lime, doğal kaynak suyundan tam kıvamında hazırlanıp şişelenmiş, içime hazır halde sunulan, vegan sertifikalı yepyeni bir formül. Misket limon ve nane aromalarının buz ile nefis birlikteliğini yansıtan Pınar Cool Lime, konsantre olmayan hazır formuyla bu yazın en kolay ve en çok aranan içeceği olacak.



# PAZARLAMA

## Dijital pazarlama teknikleri ile krizin seyrini deęiřtirin



Özellikle son zamanlarda sosyal medya ve dijital platformlar üzerinde bir marka, bir influencer ya da bir kanaat önderinin çeşitli sebeplerle krize sürüklendiği görülüyor. 2014 yılından bu yana verdikleri sosyal medya reklam ve içerik yönetimi eğitimleri ile marka itibarını korumaya yönelik önemli çalışmalar yaptıklarını belirten Dijital Pazarlama Okulu Kurucusu Yasin Kaplan, “Hızlı haberleşme ortamında herhangi bir kriz anında doğru adımların atılması kritik önem taşıyor. Kriz iletişimde yapılan olumsuz yorumların etkileşimini azaltmak ve yeni müşteriler ile pozitif bir dil ile tanışmak adına 360 derece dijital iletişim çalışması yapılması gerekiyor. Kullanılacak dijital pazarlama teknikleri ile kısa zamanda krizin izlerini silebilir, negatif algıyı pozitifte çevirebilirsiniz” dedi

Günümüzün hızla gelişen dijital dünyasında, iletişim krizleri her an kapımızı çalabilir hale gelmiştir. Sosyal medya platformlarının yaygın kullanımı ve bilgiye erişimin kolaylaşması, markaların ve bireylerin bir arada olduğu dijital ortamlarda krizlerin hızla yayılmasına olanak tanımaktadır. Bu nedenle, kriz anlarında doğru iletişim stratejileri belirlemek ve pozitif bir yaklaşım sergilemek, marka itibarını korumak için hayati önem taşır.

Kriz anında atılacak ilk adımın büyük önem taşıdığına dikkat çeken Dijital Pazarlama Okulu Kurucusu Yasin Kaplan, “Kriz anında markanın itibarını korumak ve güçlendirmek temel yaklaşım olmalıdır. Bu stratejilerde, müşterilere verilen değer, ürün kalitesine duyulan güven ve kurumsal değerlerin vurgulanması önemlidir. Pozitif bir dil kullanarak, müşterilerin güvenini kazanmak ve olumsuz algıyı önlemek mümkündür. Ancak yaşanan kriz sonrasında hızlıca toparlamak ve olumsuz yorumların yayılmasını engellemek adına dijital pazarlama yöntemlerinden destek almak en önemli adımdır. Kriz sonrasında marka ile ilgili yapılan aramaların ve sosyal medya paylaşımlarının artması kaçınılmazdır. Bu yüzden markaya uygun anahtar kelime çalışmalarının yapılmalı, hashtag bazlı reklamlarla markanın olumlu mesajlarını daha geniş kitlelere ulaştırarak olumsuz algı engellenebilir. Ayrıca, sosyal medya

platformlarında yapılan sponsorlu içerikler ve hedefli reklamlar, markanın krizle ilgili yaptığı doğru bilgilerin hızlı bir şekilde yayılmasını sağlanabilir” dedi.

İletişim profesyonelleri, sosyal medya yöneticileri ve dijital pazarlama uzmanları tarafından kriz sonrasında atılacak mantıklı adımların belirlenmesi gerektiğini söyleyen Kaplan, “Bir kurumun temsilcisi olarak yaşanan iletişim krizini yönetirken, kriz sonrasında alınacak önlemleri ve müşteriye olan bakış açısını içeren bir metin veya video ile iletişim kurmak önemlidir. Bu iletişimde, müşterilere verilen değer, ürün kalitesine olan önem ve kurumsal bakış açısı vurgulanmalıdır. Ancak bu iletişimde, pozitif bir dil kullanılması ve müşteriye

kötülemekten kaçınılması gerekmektedir. Unutulmamalıdır ki, müşteriye kötüleyen ve polemığe çeken bir dil, her zaman krizi beraberinde getirir. Sonuç olarak, bir iletişim kriziyle karşılaşıldığında, doğru adımlar atılarak krizin etkileri azaltılabilir ve olumlu bir iletişim stratejisiyle marka itibarı korunabilir. Dijital pazarlama tekniklerinin ve sosyal medya platformlarının etkin bir şekilde kullanılmasıyla, negatif bir durumun pozitifte çevrilmesi mümkündür” açıklamasında bulundu.

# Metro Türkiye, her yıl 1.500 ton Kırmızı Mercimeği Mardin Kızıltepe’den alacak



“Türk mutfağını değerleriyle birlikte koruma ve gelecek nesillere aktarma” misyonuyla yola çıkan Metro Türkiye, “Yerelin İzinde” projesi kapsamında bu sefer Kızıltepe Kırmızı Mercimeği’nin izinden Mardin’e gitti. Coğrafi İşaret tescilli ve aday ürünlerin izini sürerek bu özel lezzetleri mutfaklarla buluşturmayı amaçlayan projenin altıncı durağında Kızıltepe Kırmızı Mercimeği’nin topraktan tabağa kadar olan tüm hikayesine tanıklık edildi. Proje ile üreticiye de destek veren Metro Türkiye, bu yılki kırmızı mercimek alımının 1.500 tonunu Kızıltepe’den yapmayı hedefleyerek Coğrafi İşaret logosu ve ismiyle raflara taşıyacağını açıkladı.

Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlama ve yerel ürünleri koruma altına alma amacıyla hayata geçirdiği “Yerelin İzinde” projesinin altıncı durağında Metro Türkiye, verimli topraklarıyla yüzyıllardır bakliyat ve tahıl yetiştirme merkezi olan Mardin’in Kızıltepe bölgesindeydi. Rengini bölgenin güneşinden ve lezzetini Mardin’in kadim topraklarından alan Coğrafi İşaret tescilli Kızıltepe Kırmızı Mercimeği’nin hikayesi, ilhamla dolu bir lezzet keşfi ile yerinde yaşandı. Şef Murat Deniz Temel iş birliğinde devam eden “Yerelin İzinde” projesiyle Metro Türkiye, coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliğini ve mutfaklarda kullanımını artırmayı hedeflerken yerli üreticiyi de destekliyor.

## Coğrafi İşaret logosu ve ismiyle sunulacak

Yerelin İzinde projesi ile yerel ve Coğrafi İşaret tescilli ürünlerin şefler tarafından sahiplenilmesi ve menülerde daha fazla yer almasını sağlamayı amaçladıklarını belirten Metro Türkiye Satın Almadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Deniz Alkaç, “Şef Murat Deniz Temel ile projemizin altıncı durağı olarak Mardin’i seçtik. 2022 yılında Coğrafi İşaret tescili olarak hak ettiği değere kavuşan

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği’ni topraktan birlikte aldık ve sofralara taşıdık. Metro Türkiye olarak yerel ve Coğrafi İşaret tescilli ürünleri koruyup geleceğe aktarma misyonumuzla, Kızıltepe Kırmızı Mercimeği’ne üretim aşamasından itibaren sahip çıkıyor, çiftçilerimizi bu konuda destekleyerek ve yönlendirerek, üretimin devamlılığına katkıda bulunmaya çalışıyoruz.Yerelin İzinde projemizle birlikte bu yıl Metro Chef markası altında sunduğumuz ve yıllık 1.500 ton alım yaptığımız kırmızı mercimeği ise Kızıltepe bölgesinden tedarik edeceğiz. Projenin ana amaçlarından biri olan yerel değerlerimizin restoranlarda ve şef menülerinde daha fazla yer almasıyla birlikte bölgeden gerçekleştireceğimiz alımı 3-4 katına çıkarmayı hedefliyoruz.” diye konuştu.

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği’ni birbirinden farklı kullanımla beğeniye sunan Şef Murat Deniz Temel ise görüşlerini şöyle belirtti: “Metro Türkiye uzun yıllardır mutfak kültürümüzü koruyup geliştirmek için çalışmalar yaparken, geliştirdiği projelerle biz şeflere de ilham veriyor. Yerelin İzinde ’nin altıncı durağında Kızıltepe Kırmızı Mercimeği’nin izinden Mardin’e gittik. Kızıltepe Kırmızı Mercimeği, toprağın yapısı ve aldığı güneşin açısıyla ayrı bir lezzete ve renge sahip. Kızıltepe mercimeğini diğer mercimeklerden ayıran bu aroması ve piştiğinde oluşan sapsarı rengi. Hepimizin aşına olduğu çorba ve köftesinin yanı sıra aslında yüksek su tutma kapasitesi ve çabuk pişmesi ile mutfakta kolaylık sağlıyor. Aynı zamanda mercimeğin, tüm beslenme biçimleri için uygun bir ürün olması ve çok çeşitli formlarda tüketilebilmesi açısından Türk mutfağında önemli bir yere sahip olduğunu söylemek mümkün.”



# Panpan Un ile “Türkiye’de sağlığını düşünün ilk un” mutfaklarda yerini alıyor



Doruk Un Genel Müdür Yardımcısı  
Ozan Türk

“Her lezzetin unu ayrı” sloganıyla yola çıkan Panpan Un, Ar-Ge ve inovasyona odaklı üretim yaklaşımıyla bir ilki daha hayata geçirdi. Marka, beyaz unun lezzeti ile buğdayın sağlıklı ve besleyici içeriğini bir araya getirdiği “Sağlıklı Un” kategorisinde yerli ata tohumlarından bol lifli ve son derece besleyici 3 farklı ürünü tüketicilerin beğenisine sundu.

PanPan Un, ürün grubunu hızla büyütüyor. İhtiyaca uygun, yüksek nitelikli ve lezzetli un seçenekleriyle mutfaklarda tüketim alışkanlıklarını değiştiren PanPan Un, Türkiye’de ilk defa beyaz unun lezzetiyle buğdayın sağlıklı ve besleyici içeriğini bir araya getirerek “Sağlıklı Un” kategorisiyle tüketici ile buluşuyor. “Beyaz Tam Buğday Unu”, “Bol Lifli Çok Amaçlı Un” ve “Yüksek Proteinli Çok Amaçlı Un” olmak üzere üç farklı un çeşidinin yer aldığı “Sağlıklı Un” grubu ile hem sağlıklı hem de lezzetli tarifler hazırlamak çok kolay...

“Sağlıklı Un kategorimizle sektörde bir ilke imza attık...”

Türkiye’nin en büyük buğday unu üreticilerinden ve ihracatçılarından Doruk Un, kendi buğdayını geliştiren un üreticisi olarak öne çıkıyor. PanPan Un ile tüketici pazarına giren marka, gücünü artırma ve sektörün lider markalarından biri olma hedefinde.... Yeni ürün grubuyla tüketicileri sağlıklı beyaz un ile buluşturarak, bir ilke imza attıklarını belirten Doruk Un Genel Müdür Yardımcısı Ozan Türk, “Perakende un pazarında tüketici davranışlarını değiştirmeye odaklanarak hazırladığımız kullanım amacına ve ihtiyaca yönelik özel paketli un çeşitlerimizle ciddi bir büyüme içindeyiz. Her geçen gün ürün çeşitliliğimizi artırarak her bir tüketicinin ihtiyacını en iyi şekilde karşılamayı sürdürüyoruz. Tüketiciler beyaz un lezzetini seviyor fakat aynı zamanda da sağlıklı beslenmek istiyor. Özellikle son yıllarda sağlıklı beslenme bilinci her geçen gün artarken, tüketim alışkanlıkları da bu doğrultuda değişiyor. PanPan olarak “beyaz unun sağlıklı olur mu?” sorusundan yola çıkarak yaptığımız çalışmalar sonucunda ürün grubuna eklediğimiz “Sağlıklı Un” kategorimizle beyaz unun lezzetini buğdayın sağlıklı içeriğiyle bir araya getirdik. Böylelikle sektörde bir ilke imza atarak, Türkiye’de tüketicilerin sağlığını düşünen ilk unu geliştirmiş olduk.” dedi.







# 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



## 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



## ÇUHADAROĞLU

www.cuhadaroglucatering.com



www.omegayemek.com

## Pınarkaya

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



## 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 yüksekte dik kenarı üzerine düşerse bazen kırık görülebilir.

# Çapraz pazarlama ve ambalaj ilişkisi

Modern işletmeler, müşteri ilişkilerini güçlendirme konusunda birçok yeni stratejiye ihtiyaç duyuyor. Bu noktada kurumlar, ambalaj üzerinde tamamlayıcı ürün veya hizmet satın almaya teşvik eden çapraz pazarlama yöntemine başvuruyor. Çapraz pazarlama, ana ürünle bağlantılı bir şekilde uygulandığında, satış hacmini ve müşteri memnuniyetini önemli ölçüde

artırıyor. Bu yaklaşım, bir şirketin tüketici ihtiyaçlarını anladığının bir göstergesi olduğundan müşteri sadakatini derinleşmesini sağlıyor. Tasarist Yaratıcı Direktörü Musa Çelik, çapraz pazarlamanın işletmelere ve tüketiciye eşzamanlı avantajlar sunan ayrıcalıklı bir çözüm olduğunu vurguluyor.



Günümüzde işletmeler, sadece gelirlerini artırmaktan ziyade müşteri sadakatini korumaya da odaklanıyor. Müşterilerin taleplerine daha kapsamlı bir çözüm sunmak, onların markaya olan güvenini artırıyor. Yeni nesil tüketici, ambalaj tasarımlarında birincil satın alımlarına değer katan ürün veya hizmetler görmek istiyor. Bu ihtiyaca karşılık vermenin yolu da çapraz pazarlama stratejisinden geçiyor. Çapraz pazarlama, müşterinin ihtiyacına entegre ürün veya hizmetler sunarak satın alma deneyimini zenginleştiriyor. Bu yöntem toplam satış değerini artırmakla beraber tüketici memnuniyetini de derinleştiriyor. Ambalaj tasarımı, ürünle ilgili ilk dikkat çeken ve satın alma kararını önemli ölçüde etkileyen bir unsur olduğundan çapraz satış fırsatlarını daha görünür kılıyor. Tüketici ambalaj üzerinde ana ürünle uyumlu, başka bir tamamlayıcı ürün gördüğünde marka

tarafından anlaşıldığını ve önemsendiğini hissediyor. Aynı zamanda tüketiciye zamandan tasarruf etme imkanı sunan bu yöntem, kalıcı bir müşteri sadakatine ve satış gelirinin gittikçe artmasına olanak sağlıyor.

“İşletmelerin Ambalaj Yoluyla Tüketicive Ürün Arasında Tematik Bir Bağlantı Kurması Gerekıyor”

Tasarist Yaratıcı Direktörü Musa Çelik, “Ambalaj, bir ürünün sadece koruyucu kabı olmanın ötesinde, müşteri ile marka arasındaki ilk temas noktasıdır. Müşteri ürünün karşısına geçtiğinde ona iletmek isteyeceğiniz tüm detaylar, ambalajınızın iletişim becerisine emanet edilir çünkü ambalaj tasarımı raflarda markaların adına konuşuyor. Dolayısıyla işletmelerin ambalaj yoluyla tüketici ve ürün arasında tematik bir bağlantı kurması gerekiyor. Bu noktada çapraz satış stratejileri hem işletme hem de tüketiciye eş zamanlı fayda sağlayan ayrıcalıklı



bir çözüm olarak dikkat çekiyor. Çapraz satış, maliyet verimliliğinden müşteri sadakatine kadar uzanan birçok noktada iki taraflı avantaj sağlıyor. Mesela bir makarna ambalajının tahta kaşıkla birleştirilmesi veya ambalaj tasarımının soslara yönlendirmesi, tüketiciyi ana ürünle uyumlu bir başka tamamlayıcı ürün satın almaya teşvik eder. Tek bir ürünün birden fazla tamamlayıcıya referans olması, müşteri deneyimini zenginleştirerek uzun vadeli ve periyodik şekilde artan satış hacmi fırsatı yaratır.” açıklamalarında bulunuyor.



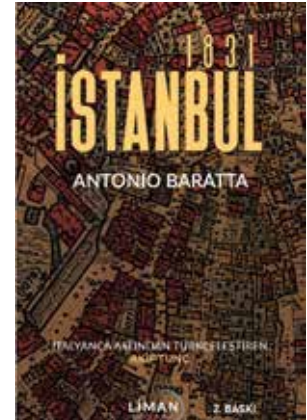
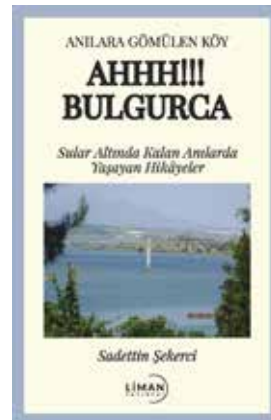
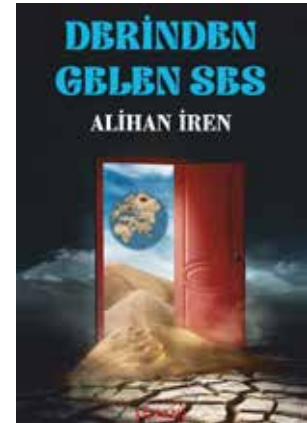
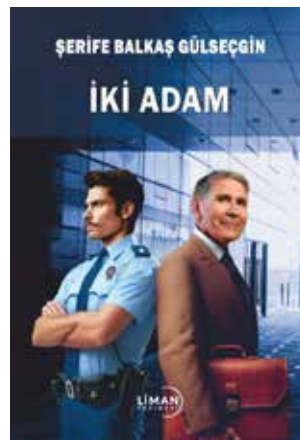
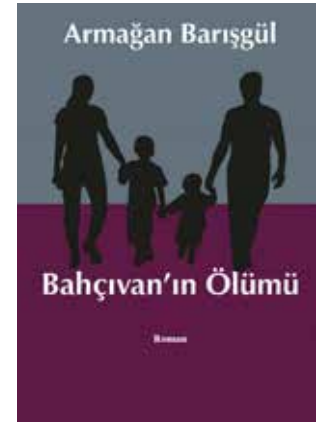


"Okumayan insan,hayata tek pencereden bakar,bildiği ezber cümlelerle olayları yorumlar ve dar kalıplı bakış açısına sahip olur" Sokrates

Zerrin ÖZCAN

zerrin.ozcan@ardayayin.net

## Yeni kitaplar



trendyol

kitapsepeti

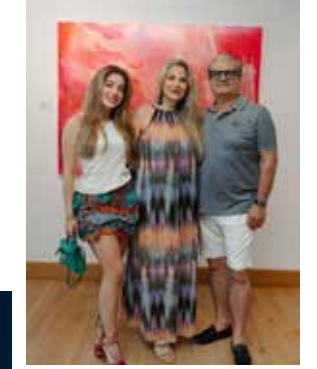
///idefix/

D&R

LİMAN



# MUSE CONTEMPORARY işbirliği ile açılan “TRUEESSENCE” sergisi sanatseverleri bekliyor



Dünyanın önde gelen turizm yatırım grubu Sunset Hospitality Group'un markası METT Hotels& Resorts'un Türkiye'deki ilk oteli olan METT Bodrum Beach Resort, 2024'te de yeni nesil sanat galerisi Muse Contemporary ile iş birliği yaparak bu kez de "TrueEssence" sergisi ile misafirlerini buluşturuyor.

İlhamını sanatın gerçek özünü keşfetmek'ten alan "TrueEssence" sergisi 15 Haziran'da misafirlerine kapılarını açtı.

Ayşe Pınar Akalın'ın ev sahipliği yaptığı açılışa serinin sanatçılarından Nezh Çavuşoğlu, Kadir Akorak, Yasemin Vardarlılar ve Alex Petunin katılım gösterirken iş, sanat ve moda dünyasından Sibel- Ümit Özeflatun, Burcu Şendir, Şule- Özalp Argüder gibi isimler katıldı. 15 Eylül'e kadar sürecek sergi yaz boyunca tüm sanatseverleri bekliyor.

Sofistike keşiflerin Bodrum'daki adresi METT Bodrum BeachResort'un 2023 senesinde ses getiren ve büyük ilgi gören, çağdaş sanatı ve genç sanatçıları desteklemeyi misyon edinen yeni nesil sanat galerisi Muse Contemporary ile iş birliği 2024 yaz sezonunda da devam ediyor.

"Bir sanatçının yapması gereken tek şey özgün olmaktır, çünkü gerçek olan fark edilir." sözünden yola çıkarak "True Essence" isimli sergi, METT Bodrum'un şık ve modern galerisinde sanatseverlerle buluşuyor.

Muse Contemporary'nin Türkiye'den ve dünyadan 12 sanatçıyı bir araya getirdiği ve küratörlüğünü Ayşe Pınar Akalın'ın üstlendiği "TrueEssence" sergisinde Alea Pınar DuPre, Alex Petunin, Artem Martis, Canan Savaş, Jeff Robb, Kadir Akorak, Kübra Doğu, Laurence Jenk, Mehmet Sinan Kuran, Nezh Çavuşoğlu, Yasemin Vardarlılar ve Yulia Batyrova&Marat Mukhametov farklı disiplinlerden eserleriyle yer alıyor.

Sanatsal vizyonlarıyla öne çıkan 12 farklı sanatçının toplamda 38 eserinin bulunduğu 'True Essence' sergisi, her sanatçının kendine özgü yorumuyla sanatın temel ve saf halini keşfetmeyi amaçlıyor. Serginin seçkisi sanatçıların üretim dönemlerinin en önemli dönüm noktalarını ve en samimi oldukları eserleri dahil etmeye odaklanıyor. Farklı disiplinlerden eserlerin bir araya gelmesiyle oluşan bu sergi, sanatseverlere çok yönlü ve zengin bir deneyim sunuyor.

15 Eylül'e kadar devam edecek sergi, yaz boyunca farklı etkinlik ve atölye çalışmalarıyla sanatçıları ve konukları METT Bodrum'da bir araya getirecek.

# Fındık Yaprağı Sarması

Nihat ÖZTÜRK

*Şimdilik çok özel ve çok yöresel olan fındık yaprağı sarmasının önce yörede ve sonrasında ülkede tanıtılması çok önemli... Bir mutfak şenliğinde sunulmasının yanında yöresel yemek yapan her yerde yapılması gerekmektedir. Değişik etkinlik ve şenliklerde davetlilere sunulan yöresel yemeklerin arasında yer almalıdır.*



Pancardan, pezikten, asma ve dut yaprağından, ayva ve ihlamur yaprağından sarma yapıldığını bilirdik de fındık yaprağından sarma yapıldığını yeni öğrendik. Bölgesel olarak yetişen bitki ve ağaçların geniş yapraklı olanlarında sarma yapıldığı gibi genel bir sonuç çıkarmak hiç de yanlış olmayacaktır. Ancak üzüm yaprağı, kara ve beyaz pancardan yapılan sarmalar en bildiklerimiz diyebiliriz.

Aslında fındık yaprağı sarması da fındık yetiştirilen bölgelerde 80 yıl 100 yıl önce yapılan bir sarmayken zaman içinde unutulup gitmiş sanki. Kimse yapmaz, tadını ve lezzetini unutturmuş. Ancak günümüzde fındık yaprağı sarması yeniden keşfedilmiş.

Giresun ili Piraziz ilçesi Aydere mahallesinde kurulu Fındık Harmanı firması fındık yaprağı sarmasını yeniden keşfederek yöresel anlamda unutulmuş bir lezzeti gün yüzüne çıkarmış. Fındık Harmanı firması 2017 yılında annelerinin mutfağında işe başlamış. 2020 yılında atölyesini kurarak üretim çeşitliliğini artırmış. Fındık ve fındık ürünlerinin yanında Giresun'da fındık bahçelerinin içinde kendiliğinden yetişen yaban çileği ve ormanlık arazilerde yine kendiliğinden yetişen yaban mersininden reçeller yapıyor. İncir reçeli yapıyor. Satışlarını internet üzerinden yapan Fındık Harmanı Dubai ve Japonya'ya Giresun'a has yöresel ürünler gönderiyor. ([www.findikharmani.com.tr](http://www.findikharmani.com.tr))

Firma, salamura halinde cam kavanozlarda fındık yaprağı satışı da yapıyor. Giresun Piraziz'de yapılan Gastronomi Festivalinde Fındık Harmanı Kurucu Ortağı Demet Öztürk'ten fındık yaprağı sarmasıyla ilgili bilgiler aldık. 80 yaşında yaşlı bir kadından öğrenmişler fındık yaprağından sarma yapılmasını. Geçmişte oldukça yaygınmış. Sonra unutulup gitmiş. Üretimini yaptıkları yöresel ürün ve lezzetler arasına bunu da katmayı düşünmüşler. Salamura fındık yaprağı satışlarının iyi gittiği bilgisi veriyor Demet Öztürk.

Evlerde de yapılabilen fındık yaprağı sarması nasıl yapılıyor? Fındık yaprakları mayıs ayında toplanıyor. Yıkandıktan sonra bir cam kavanoza tuzlanarak bir ay kadar bekletiliyor. Sarma yapılmadan bir gün önce çıkartılıp soğuk suda bir gece bekletiliyor. Öte yandan sarma içi yapılıyor. Sarma içinde genelde pirinç kullanılıyor. Mısır yarması da kullanılabilir. Tereyağı veya sıvı yağla hazırlanan sarma içi sudan çıkartılmış ve yıkanmış yapraklara sarılıyor. Daha sonra sarmalar tekrar pişiriliyor. Sıcak veya soğuk olarak tüketiliyor.

Bölgemizde ve ülkemizde sahip olduğumuz zengin mutfak kültürünün unutulmuş yemeklerle zayıfladığını görmekteyiz. Oldukça sağlıklı ve pek çoğu doğada yetişen bitkilerle yapılan

bu yemeklerin büyük bir maliyetinin de olmadığını biliyoruz. Yeşilin her tonunu görüp yaşayabildiğiniz Karadeniz bölgesinde bitki çeşitliliğine bağlı olarak yemek çeşitliliği de oldukça fazladır. Fındık yaprağı sarmasını da bu çerçeveden değerlendirebiliriz. Unutulmuş bir yemeğin tekrar yöre mutfağına kazandırılmasını çok önemsiyoruz. Şimdilik çok özel ve çok yöresel olan fındık yaprağı sarmasının önce yörede ve sonrasında ülkede tanıtılması çok önemli... Bir mutfak şenliğinde sunulmasının yanında yöresel yemek yapan her yerde yapılması gerekmektedir. Değişik etkinlik ve şenliklerde davetlilere sunulan yöresel yemeklerin arasında yer almalıdır.

Yaylaları ve yayla şenlikleriyle ünlü Karadeniz bölgesinde bu şenliklere gelen misafirlere mutlaka sunulmalı ve katılan sanatçılara ikram edilerek tanıtımına farklı bir boyut kazandırılmalıdır. Bunun yanında daha değişik ve bugün mutfağımızda olmayan yöresel yemekler araştırılmalı, yapılmalı ve yazılarak kayda alınmalıdır. İl dışında; İstanbul, Ankara, Bursa gibi Giresunluların çok olduğu illerde yapılan şenliklerde de ikram edilerek bu farklı lezzetin insanlarla buluşması sağlanmalıdır.

Bu tanıtımlar Giresunluların yoğun yaşadığı Avrupa ülkelerinde ve Amerika'da da yapılmalı, bu kültürel zenginliğin hayata kazandırılması için kaymakamlıklar ve belediyeler bir koordinasyon içinde birlikte çalışmalar ortaya koymalıdır. Dünyanın en kaliteli fındığını yetiştiren Giresun şimdi de en kaliteli yaprak sarmasını yapıyor olacaktır.



# “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



1981'den beri

# #sadece tatlı

1981 yılında yola çıkan ve o günden bu güne **#entatlılezzet** diyerek, tatlı tutkunlarının vazgeçilmez adresi olan **Kismet Tatlı**, lezzet ve kaliteden ödün vermeden, yılların deneyimi ve titizliğiyle her damak zevkine hitap eden geleneksel tatlıların yanı sıra yenilikçi ve yaratıcı lezzetler sunmakta..

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

