



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:125 Kasım - Novamber 2024 www.ardayayin.net Fiyatı / Price:100 TL ISSN 1308 - 4585 “Hakemli Dergi”



LEZZETİN DİBİ LEZZETİN DİBİ LEZZETİN DİBİ

Kismet Tatlı: Lezzetin Dibi!

Tatlıda zirveye ulaşan mutluluk, Kismet Tatlı ile sofralarınıza geliyor.
Efsane tatlarıyla Kismet, her ısınıkta damaklarda unutulmaz bir iz bırakıyor.

Lezzetini keşfedin, tatlı dünyasında farkı hissedin!



kismettatli.com



siparis@kismettatli.com

Sofralarınızın Vazgeçilmezi

White Granite



Karaağaç OSB Mahallesi 101. Cadde No:6/2
59510 Kapaklı - Tekirdağ Tlf: 0282 758 26 44

2



www.kulsan.com.tr

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



Sofralarınızın Vazgeçilmezi



Karaağaç OSB Mahallesi 101. Cadde No:6/2
59510 Kapaklı - Tekirdağ
Tlf: 0282 758 26 44



www.kulsan.com.tr

 kulsanprofesyonel
 kulsanprofesyonel

Sultan
Etçi

Gurmeç Lezzetler



www.sultanet.com

f | @ Sultanetcom



KIS MET



kismettatli.com



siparis@kismettatli.com

www.tamamutfak.com.tr



◆ İşyerinde ◆ Evde ◆ Okulda ◆ Heryerde

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



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

eguner@tamamutfak.com.tr

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

Tel: +90 212 550 00 15

Dünya capında her masaya

TULU PORSELEN'İ

Kaymak



www.tuluporselen.com.tr

TULUTM
PORCELAIN



Akkaya
Mutfak



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

Mutfak ve Servis Ekipmanları

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



ARYILDIZ
1948*

STUDIO

**Çatal Kaşık Bıçak
Takımı**

www.aryildiz.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®, HİJEX®, DEZO® Hijyen grup'un tescilli markalarıdır.

HİJYEN GRUP

HİJEX® BİYOSİDAL ÜRÜNLER
HİJYEN GRUP SAN. ve TIC. LTD. ŞTİ.

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

www.hijyengroup.com
www.hijyengrupmarket.com



ÇÖZBİM ÜRÜN AĞACI

Çözbim varsa çözüm var...

TANRIVER
HİJYEN VE SANİTASYON EKİPMANLARI

**HİJYEN
GEREKEN
HER
YERDEYİZ**



Turkey

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](#)

Herkes



Sever



Yılbaşı
Sofralarının
Vazgeçilmezi

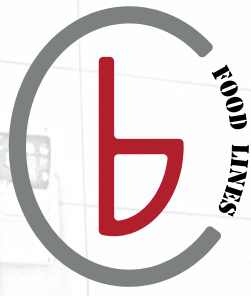
f /gedikpilic

ig /gedik.pilic

gedikpilic.com



LinkedIn



Sebze işlemeyi bize bırakın,

BC FOODLINES MAKİNE

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[®]
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

 @tarihiozakkayafirini

özakkaya[®]

"1930'dan Bugüne Özel Lezzetler"

Alo Sipariş Hattı

444 0 751

GIDA SOĞUTMADA

Kaliteyi Tercih Edin



FDR

SOĞUTMA - KLİMA - TESİSAT - İNŞAAT - SAN.TİC.LTD.ŞTİ.



- Hava Soğutmalı Soğutma Grupları (Chiller)
- Su Soğutmalı Soğutma Grupları (Chiller)
- Paket Tip Soğuk Su Üreticileri
- Kapalı Devre Su Soğutma Kuleleri
- Radyal Fanlı Su Soğutma Kuleleri
- Aksiyal Fanlı Su Soğutma Kuleleri
- Modüler Klima Santrali
- Paket Tip Klima Cihazları
- Paket Soğuk Depo Cihazları
- Borulu (Shell & Tube) Tip Eşanjörler



Hava Soğutmalı Kondenserli Paket
Su Soğutma Grupları
FHSG (CHILLER)



Radyal Fanlı Su Soğutma
Kuleleri FRSK



Su Soğutmalı Kondenserli Paket
Su Soğutma Grupları
FSSG (CHILLER)



Borulu (Shell & Tube) Tip
Eşanjörler

Marmara Sanayi Sitesi L Blok No:243 İkitelli - İstanbul

Tel: 0212 472 09 75 (2 H)Faks: 0212 42720974

GSM: 0533 626 44 05

www.fdr.com.tr e.mail:info@fdr.com.tr



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

Yıl: 20 Sayı: 125
Kasım 2024
Fiyatı: 100 TL ISSN 1308 - 4584

Baskı:

İhlas Gazetecilik A.Ş.
Merkez Mah. 29 Ekim Cad. İhlas Plaza
No:11 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,

Yeni sayımızla karşınızda olmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Son günlerin gündemi gıdalarda yapılan taklit ve tağşiş. Buna bağlı olarak güvenli gıda ve güvenli yemek tartışılıyor. Başyazarımız Engin Güner bu konuyu işledi.

Rıza Akkaya ile Sektörel Sohbetlerin konusu TMAK Gıda Makineleri A.Ş. Müşteri İlişkileri Direktörü Güney Altun oldu. Firma ve ürünleri hakkında bilgiler aldık.

Ülkemiz uzun zamandır yüksek enflasyonla boğuşuyor. Enflasyon her geçen gün kronikleşme yolunda ilerliyor. Prof. Dr. Hayri Kozanoğlu "Türkiye, enflasyonla beş boyutta mücadele veriyor" diyor. Nasıl oluyormuş sayfalarımızda okuyabilirsiniz.

Beyaz et ve yumurta sektöründe ki doğru bilinen yanlışları yazarımız Yüce Canoler dile getiriyor. Bilindiği gibi Yüce Canoler sektörün çatı örgütü Besd-Bir'in uzun yıllar Genel Sekreterliğini yapmış biri. Tespitleri yılların deneyim ve bilgilerine dayanıyor.

Gıda Sektöründe Skimpflasyon, Shrinkflasyon ve Greedflasyon nedir? Bu tanımları benim gibi bir çoğunuz da yeni duymuş olabilirsiniz. Mehmet Baki Asutay yazısında ayrıntılı olarak anlatıyor.

Toplu Yemek Üretim Sektöründe Yaşanan Zorluklar ve Çözüm Önerileri ni de Soykan Özçelik'in anlatımı ile sayfalarımıza taşıdık.

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

Bilimsel Kurul

Editör

Doç.Dr. Muhammed YÜCEER
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi

Bilimsel Kurul / Scientific Board:

Prof. Dr. Ahmet AYAR - Sakarya Üniversitesi
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN - Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Kezban CANDOĞAN - Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA - Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet Hilmi CON - Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK - İstanbul Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Hasan 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

Yeni yıl sofrasının lezzeti Bolca Hindi!



HİNDİ ETİNİN FAYDALARI

YÜKSEK PROTEİN

Kaliteli protein kaynağıdır.
Kolesterol ve yağ düzeyi düşüktür.
Kalp sağlığını koruyucudur.



VİTAMİN VE MİNERAL

İçeriğindeki zengin vitamin ve mineraller sayesinde bağışıklık sistemini güçlendirir.



DÜŞÜK YAĞ

B3 ve B6 grubu vitaminleri açısından zengin olduğundan sinir sistemi üzerinde olumlu etkilere sahiptir.



bakınca görülecektir



Dursun ARIK

Yayın Yönetmeni

dursun.arik@ardayayin.net

GSM:0507 179 56 02

Kardan adam yapmak

Benim için en güzel mevsim kıştır...

Beyaz örtünün, sadece doğayı değil, ruhlarımızı da temizlediğini düşünürüm.

Mutlu olurum...

Kar altındaki kuşlar ve diğer hayvanlar hep ilgimi çeker.

Onlara gıptayla bakarım.

Şikâyet etmeden, pes etmeden,

O minicik bedenleri ile karakışa karşı duruşları hoşuma gider.

Umutlu olurum.

Kar yağmaya başladığında aklıma ilk kardan adam gelir.

Sanıyorum herkesin de aklına aynı şey geliyor...

Önce küçük bir kartopu yapılır,

Ufacık kartopları yuvarlanarak büyürler,

Çocuk olurlar, genç olurlar. Büyürler KARDAN ADAM olurlar.

Kardan adamı yapanlar, isterlerki en büyük en güzel kardan adamı kendileri yapsınlar.

Onun için de havucu, kömürü tamam olmalıdır.

Kardan adamın fiyakası tam olsun diye atkısını bile unutmazlar.

Kardan adam tamamlandıktan sonra sıra en önemli işe gelir.

Kardan adamı kartopuna tutulacak. Her kartopu kardan adamdan bir parça alıp götürürken çılgınca eğlenilecek.

Kardan adamın önce burnu düşer, sonra kolları, sonra da başı

Kardan adamı yapanlar bununla da yetinmezler.

Son aşama kardan adamın parçalanması için üstünde tepinilmesi...

Yapılmazsa eğlence tam olmaz.

Bıraksalar kardan adam güneşin altında yavaşca erimenin keyfini çıkaracak.

Bir avuç karı büyütüp kardan adam yapanlar onu yıkmaktan nasıl olurda bu kadar mutlu olurlar.

Anlamam

Yoksa hepimiz birer KARDAN ADAM'mıyız?

Beyaz örtünün, sadece doğayı değil, ruhlarımızı da temizlediğini düşünürüm.

Mutlu olurum...

Keşke hep kar yağsa...

®

GALERİ KRİSTAL

1955

GALERİ KRİSTAL

®

1955



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



www.galerikristal.com.tr



Güvenli gıda , güvenli yemek

Tarım ve Orman Bakanlığı, uzun süredir ara verdiği gıda arzında hile yapan işletmeler ile hilelerin yer aldığı taklit-tağış listelerini 2 Ekim 2024 tarihinden itibaren tekrar yayımlamaya başladı.

İlk yayımlanan listelerle birlikte, toplum olarak hepimiz çok şaşırдық ve “vay canına, ürünlere neler katıyorlarmış” dedik. Sonra, Köfteci Yusuf olayıyla tartışmalar ayyuka çıktı. Bakanlığın taklit-tağış listesine giren bu kayıt halâ internet sitesinde durmasına rağmen, toplumun kahir ekseriyetinde adı geçen firmanın bile-isteye böyle bir şey yapmayacağına kanaat getirdi ve neredeyse firmanın işleri arttı.

Ekim ve Kasım aylarındaki 38 iş gününü kapsayan dönemde, 21 liste yayımlandı. Başlangıçta medya ve diğer sosyal mecraların da etkisiyle yoğun olarak gündemde kalan gıda hileleri, neredeyse her iki günde bir yayımlanan listelerle, toplumdaki etkisini kaybetmeye başladı.

Peki, tükettiğimiz gıdalar ne kadar güvenli? Gıda güvenliği sadece hileli malzemeyle üretilen gıdalarla mı tehlikeye düşüyor? Tüm hilelerini, listelerdeki gıda işletmecileri mi yapıyor? Hileli üretim yapmayanların, ürünleri güvenli mi?

Baştan peşin-peşin söyleyelim... Gıdaların içeriğinde bulunan bileşenler, mevzuatta belirlenen ya da geleneksel olarak doğru malzeme ve ürünler olsa dahi; tedarik, depolama, hazırlık, üretim, paketlenme, dağıtım ve tüketiciye arz işlemlerinin herhangi birinde temizlik, hijyen ve saklama koşulları bakımından doğru işlem uygulanmamışsa, ürünün güvenliğinden söz etmek mümkün değildir.

Ülkemizdeki gıda güvenliğinden sorumlu kurum, Tarım ve Orman Bakanlığı'dır. Bakanlık İl ve İlçe teşkilatları vasıtasıyla, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemenin tarladan, ahırdan, hammaddeden, sofralarımıza gelene kadar kontrol ve izlenebilirliğini sağlamakla sorumludur.

Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile gıda üretiminde kullanılacak yemin 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu ile bu kanuna istinaden çıkarılan yönetmelik, tebliğ ve genelgelere uygun olarak piyasaya arzı için işletmeleri denetlemektedir. Ülkemizde bugün itibarıyla kayıt altında yaklaşık 750 bin gıda ve yem işletmesi bulunmaktadır. Buna karşın, bakanlık 7 bin 800 kontrol görevlisiyle, yılda 1 milyon 300 bin denetim gerçekleştirdiğini bildirmektedir. Bu sayıların ortalaması alındığında, her bir gıda veya yem işletmesinin 7 ayda bir kontrol edildiği gibi bir sonuç ortaya çıkmaktadır.

Bakanlık piyasadaki gıda işletmeleri 7 ayda bir kez dahi olsa, kontrol ediyor ve denetim altında tutuyorsa, neden piyasada bu kadar hileli ürün var?

Kural olarak, bakanlık görevlilerince işletmelerde yapılan denetimlerde; genel ve özel hijyen gereklilikleri, taşıma, ekipman ile ilgili gereklilikler, gıda atığı, su tedariki, personel, gıdalara uygulanabilen hükümler, ambalaj ve paketlenme, ısıl işlem, eğitim başlıkları altında soruların yer aldığı bir listenin maddeleri takip edilerek, işletmeler kontrol edilir. Bu kontroller sonucunda, Gıda Resmi Kontrol Raporu hazırlanarak işletmede basit-minör eksikler veya uygulamalar varsa düzeltilmesi için süre verilir, mevzuata aykırılık varsa tespit edilen aykırılık, uygunsuz asgari teknik ve hijyen şartların sağlandığı tespiti yapılarak, kontrol görevleri ve işletme yetkilisi tarafından imza altına alınır.

Yukarıda sorduğumuz soruya ilave olarak, bunca mevzuat ve böyle titiz denetimler varken, neden içimize sinecek kadar temiz kafe-lokanta-

restoran yok, neden her önümüze gelen yerde yemek yiyemiyoruz, neden bu kadar hileli ürün piyasada?

Yukarıda anlattığımız denetimler, işletmelerde yapılan gözleme dayalı olarak yapılan fiziki kontrolleri kapsamaktadır. Ürün bazlı hileyi, yani taklit-tağış ile mikrobiyolojik açıdan ürünlerin güvenli olduğunu tespit etmek mümkün değildir. Bunları tespit edebilmek için ürünlerden numune almak ve laboratuvar ortamında; taklit veya tağışı tespit edebilmek için kimyasal analiz, mikrobiyel açıdan uygunluğunu/uygunsuzluğunu tespit etmek için de mikrobiyolojik analiz yapmak gerekir.

Bakanlık her yaptığı denetimde ürün numunesi almamaktadır. İşletmecilerin denetimlerde, kontrol görevlilerin gösterdikleri ilgi alakaya, bazen de ağlama-sızlanmaları karşısında, majör uygunsuzluklara bile göz ardı edilebilmektedir. Yeri gelmişken basit bir örnek verelim. Perakende döner satışı yapan gıda işletmelerinin çoğunluğu dış ortama açık yerlerde döner kesmektedir. Hatta Taksim'deki meşhur döner ve ıslak hamburgerciler herkesçe bilinen en yaygın örneklerdir.

Kontrol görevlisi sayısındaki eksiklikler, laboratuvarların sayısının yetersizliği, analiz maliyetlerinin yüksekliği hep bir engel gibi ortaya çıkmaktadır. Analizler yapıldığında da, insanlara neler yedirildiği son iki aydır görüyoruz. Nerelere, neler harcayan devletin, halkın sağlıklı gıdaya erişmesi için gerekli personel ve teknik altyapıyı oluşturmalı, denetimlerde büyük-küçük demeden tüm işletmelere aynı mesafede objektif ve adil yaklaşılmasını sağlayan bir sistem geliştirmelidir.

Bu sağlanana kadar, tüketici ne yapacak? Kaderine razı mı olacak? Hayır. İster perakende, isterse endüstriyel gıda, gıda ürünleri ve gıda ile temas eden madde ve malzeme alan kişi ve kuruluşların sağlıklı-güvenilir ürünlere ulaşması için yapması gereken şey; öncelikle aldıkları ürünleri üreten ve dağıtan işletmelerin Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan, ürettiği ürüne uygun faaliyet konusunda gıda kayıt veya onay belgesi almış olduğunu sorgulamaları gerekir.

Bunu nasıl yapacaklar? Perakende ve paketli piyasaya arz edilen ürünlerin üzerindeki etiketlerde bu belge numaralarını kontrol edecekler. Kafe, lokanta, restorana girdiklerinde Gıda Kayıt Belgesi'nin duvarda asılı olup-olmadığını, ya da işletmesine yemek veya diğer gıda maddesi getiren işletmesinin gıda kayıt belgesi olup olmadığını soracaklar ya da ggsb.tarim.gov.tr web adresinden sorgulayacaklar.

İşletmelerine yemek alacakları zaman, teklif veren firmayı mutlaka ziyaret ederek yerinde görecekle ve yemek fabrikası olduklarına dair faaliyet konusu bölümünde “Depo, gıda satış ve diğer perakende faaliyet gösteren işletmeler” yazan işletmeyi tercih edecekler. Faaliyet konusu bölümünde “Toplu tüketim işletmeleri” yazanlar, lokanta statüsünde olup, lokantalar sadece kendi salonlarında hizmet verebilir, taşıma yemek hizmeti veremezler. Hangi ellerin, nerelerde hazırladığı bilinmeyen yiyecekleri internet üzerinden sipariş vermek yerine, tanıdıkları-bildikleri-gördükleri semtlerinin esnafından ürün alacak veya yemek yiyecekler.

Güvenli gıda, güvenli yemek hizmeti sadece devletin kontrolleri ve gıda işletmecilerinin insafına kalırsa; insanlara at da yedirirler, eşek da, domuz da, tavuk taşılığı da... Dana eti yerine tavuk-hindi-baş eti, zeytinyağı yerine diğer tohumların yağını, süt yerine nişastayı, tereyağ yerine margarini... Sağlıklı ürünler yerine içinde bakterilerin, kimyasalların, pestisitlerin cirit attığı zehirleri de...

Dikkat etmeyenlere de, yediriyorlar zaten...


Orgibite

SNACKS THAT MAKE YOU HAPPY

**Yeni Yılda da Ödüllü lezzetler,
Sağlıklı Seçimler!**





Rıza AKKAYA
ile
Sektörel Sohbetler

Merhaba,

Bu sayımızda da her zaman olduğu gibi YEMEKDER Yönetim Kurulu Üyelerimiz Engin Güner ve Rouzben Gergeri ile TMAK Gıda Makineleri A.Ş.'nin, İstanbul Topkapı Maltepe'deki fabrikasında, Müşteri İlişkileri Direktörü Güney Altun'un misafiri olduk.

TMAK Gıda Makineleri A.Ş. Müşteri İlişkileri Direktörü Güney Altun

Üretim tarzımızla, rakiplerimizden sıyrılıp, farklı bir konuma geldik

Güney Bey, bizi kabul ettiğiniz için teşekkür ederiz. TMAK Makine hangi amaca yönelik makineler üretmektedir?

Başta kurabiye ve pastacılık ürünleri olmak üzere, el yapımı tadında unlu mamuller üretiminde hız, kalite, hijyen, verimlilik sağlayan 17 değişik model makine üretiyoruz. Dolgulu-dolgunsuz-çift renkli kurabiye ve kuru pasta makineleri, pasta sıvama makineleri, unlu mamul hatları, damgalama-dizme-dolum-kaplama makineleri, içli köfte - mantı - makarna makineleri olmak üzere, 17 ayrı makine çeşidimiz bulunmaktadır. Müşterilerimizin taleplerine göre özel makine ya da konfigürasyonlar da üretebiliyoruz.

Gıda makineleri sektöründe gerek Avrupa'da, gerek Uzakdoğu'da oldukça güçlü rakipler var. Sizin bu rekabetçi pazarda yeriniz nedir?

Bizim makine konfigürasyonlarımızda tercih ettiğimiz (başta elektronik yedek parça olmak üzere) yarı mamuller ve üretim tarzımızla, ülkemizde ve dünyadaki rakiplerimizden sıyrılıp, farklı bir konuma geldik. Her şeyden önce şunu belirtmeliyim. Bizim şirket ismimizdeki T harfi "Türkiye'yi", MAK da anlaşılacağı gibi "Makineyi" ifade etmektedir. Patronlarımız ranttan ziyade,

üretimi düşünüp, hep iyi makine üretmek için çalışıyorlar. Hamur şekillendirme makinelerinde, şu anda dünyada % 20, Türkiye'de % 80 pazar payına sahibiz. Türkiye piyasasındaki geri kalan % 20'lik dilimde, bizim haricimizde kurumsal çalışabilen yerli üretici yok. Dolayısıyla yerli pazarda rakibimiz de yok. Dünyanın 95 ülkesine ihracat yapıyoruz.

Bunu nasıl başardınız?

Makinelerimizin dizayn ve tasarımları tamamen bize aittir. Her makinede olduğu gibi elektronik yedek parçalar çok önemlidir. Makinenin uzun yıllar hizmet verebilmesi için elektronik ekipmanlarının dünyanın en iyileri arasında olması ve gönderdiğiniz ülkede bu parçaların bulunabilirliği çok önemlidir. Bu sebeple, makinelerimizde dünyanın en iyileri olan ve dünyanın her yerinde bulunabilen İtalya, Japonya ve Almanya'da üretilen elektronik parçalar ile kendi içlerinde en iyi olan diğer aksamı tercih ediyoruz. Bu mantıkla ürettiğimiz makinelerin fiyatlarını doğru maliyetlendiriyor ve doğru fiyata makine satıyoruz. Makinelerimiz, müşterilerimize sağladıkları verimlilikle çok kısa sürelerde kendilerini amorti ediyor. Bizim makinaların standart





2 yıl garantisi olmasına rağmen, 20 yıl önce ürettiğimiz makinelerin hemen hemen tamamı çalışıyor. Türkiye’de şu anda çalışan 800 makinamız bulunmasına rağmen, teknik servisimiz için sadece 1 personelimiz bulunmakta ve zamanının çoğunu fabrikada montajda geçirmektedir. Doğru ürünü yaptığınızda, yurtiçinde ve dünyada söz sahibi oluyorsunuz.

Makineleriniz Türkiye’de genellikle hangi sektörler tarafından tercih ediliyor?

Türkiye’nin en bilinen pasta ve tatlı zincirleri, meze ve unlu mamul üreticileri ile catering firmalarında makinelerimiz kullanılıyor. Biraz önce de ifade ettiğim gibi, ülkemizde şu anda 800 makinemiz çalışıyor ve hergün bu sayıya yenileri ilave oluyor. Makinelerimizin sağladığı verimliliği gören işletmeler, hem işlerini büyütmek, hem de üretimlerinde entegrasyonu sağlamak için yeni makineler alıyorlar.

Bu kadar çeşitli sektöre hizmet verip, hepsini memnun etmek zor olsa gerek.

Bizim makinelerimizde reçete adaptasyonu çok önemlidir. Daha önce, üretimlerini konvansiyonel yöntemlerle yapan ustalar makineyle çalışmak istemezse, makineyi çalıştıramazsınız. İlk olarak, bundan 16 yıl önce şeflerle çalışmaya başladık ve showroomumuzda, müşterilerimizin ürün taleplerine uygun olarak demolar yapıp, en doğru konfigürasyonlarla işletmeleri buluşturuyoruz. Showroom sürekli açık ve şeflerimizle birlikte, müşterilerden gelen çok ve çeşitli reçeteleri deniyoruz. Bu denemelerden sonra, müşterilerimiz genellikle sipariş geçiyorlar. Başlangıçta, diğer makine üreticileri bizlerle dalga geçerken, şimdi tüm gıda makine üreticilerinin hepsinin şefleri var.

Yeni makine talep edildiğinde, teslimat için ne kadar süre veriyorsunuz?

Bizim üretim mantığımız biraz farklıdır. Yılın 4 ayında yedek parça üretip, geri kalan 8 ayda ise seri montajla makine üretimi yapıyoruz. Stoklarımızda, hiç durmadan 1,5 yıl üretim yapabilecek miktarda yedek parçamız mevcuttur. Bundan dolayı, stoklarımızda sürekli hazır makinemiz bulunmakta ve müşterimizin talepleri hemen teslim edilmektedir.

Yakın gelecek için hayaller nelerdir?

Şu anda Topkapı Maltepe’deki fabrikamızda toplamda 46 personel ile 2 bin metrekare alanda, yılda 200-250 civarında makine üretiliyoruz. Yakın bir gelecekte, İstanbul’da, daha büyük bir alanda, tasarladığımız ve kendimizce içinde bir çok farklılıkları barındıran operasyonel ve kurumsal kurgu ile ürettiğimiz makine sayısını logaritmik bir şekilde arttıracak projemizin fizibilitesini bitirdik. Önümüzdeki günlerde, hayata geçirmeyi planlıyoruz.

Gösterdiğiniz misafirperverlikten dolayı çok teşekkür eder, yeni projeniz ve işlerinizde başarılar dileriz.



Prof. Dr. Hayri Kozanoğlu: “Türkiye, enflasyonla beş boyutta mücadele veriyor”



“Şirketler açısından faiz bir maliyettir. Enflasyonla mücadelede süre uzadıkça bu maliyet artar.”

Prof. Dr. Hayri Kozanoğlu, Türkiye'nin enflasyonla mücadelesine dair kapsamlı değerlendirmelerde bulundu. Cumhuriyetimizin 101. Yılında “Türkiye Ekonomisinin Bugünü ve Geleceği” panelinde konuşan Altınbaş Üniversitesi Öğretim Üyesi, Prof. Dr. Hayri Kozanoğlu, para politikasının bu mücadeledeki ana araçlardan biri olduğunu belirterek, politika faizindeki kademeli artışlara dikkat çekti. 2023 seçimleri öncesinde yüzde 8,5 olan politika faizi, izlenen süreçte 50 puana kadar yükseldi. Ancak, sıkı para politikasıyla enflasyonu kontrol altına almanın kısa sürede sonuç alınmadığında zorlaştığını vurguladı. Burada kısa sürede bir çok etki alamazsanız sonuca varamazsanız. Türkiye’de bunların hepsinin etkileri görülüyor.” dedi.

Altınbaş Üniversitesi İşletme Fakültesi ve MÜMAD iş birliği ile düzenlenen panelin moderatörlüğünü Türkiye Gazeteciler Cemiyeti Başkanı, Gazeteci- Yazar Vahap Munyar yaptı. Prof. Dr. Mehmet Şişman, Prof. Dr. Burak Arzova ve Dr. Bader Arslan’ın da konuşmacı olduğu panelde Türkiye’nin yaşadığı geçmiş ekonomik krizler ele alınarak önemli değerlendirmelerde bulunuldu.

Fiyatlama davranışlarının bozulması

Prof. Dr. Kozanoğlu, enflasyon mücadelesinde "fiyatlama davranışlarının bozulması" kavramına dikkat çekti. Hazine ve Maliye Bakanı Mehmet Şimşek’in sıkça dile getirdiği bu ifadeyi açıklayan Kozanoğlu, şirketlerin ve marketlerin yüksek enflasyon ortamında fahiş fiyat artışlarına yöneldiğini belirtti. “Saticılar enflasyonu” adı verilen bu durumun, düzenlemeler ve denetimler olmadan kontrol edilmesinin zorluğuna değindi.

Sanayide üretim yerine finansal kazanç tercihi

Yüksek faiz ortamının sanayi sektörü üzerindeki etkilerini de ele alan Kozanoğlu, özellikle küçük ve orta ölçekli işletmelerin yüksek faiz yükü altında ezildiğini söyledi. Bu koşulların bazı şirketleri üretim yerine finansal kazanç arayışına yönlendirdiğini ifade etti. Bunun sonucunda piyasadaki mal ve hizmet arzının azaldığını ve ekonomik dengeyi olumsuz etkilediğini belirtti. “Şirketler açısından faiz bir maliyettir. Enflasyonla mücadelede süre uzadıkça bu maliyet artar. Sonuçta ekonomide en önemli konu arz ve taleptir.” diye konuştu. 2000'lerin başında bunu çok net olarak görüldüğünü ifade eden Kozanoğlu, “Sanayi şirketleri özellikle orta ve küçük işletmeler, yüksek faiz yükü altında eziliyor. Haliyle paradan para kazanmayı, üretim yapmayı tercih edebilirler.” diye konuştu.

Beklentilerin rolü

Enflasyon beklentilerinin ekonomideki kritik rolüne de dikkat çeken Kozanoğlu, reel sektör ve bireylerin enflasyon beklentilerinin hala yüksek olduğunu vurguladı. Bu durumun, bireylerin ve şirketlerin yüksek faiz oranlarıyla borçlanmayı göze almalarına neden olduğunu söyledi. Eğer enflasyon hızla düşmezse, bu durumun ekonomik dengeleri daha da zorlaştıracağını, özellikle son zamanlarda sinyal veren tahsil edilemeyen alacakların daha da artacağına, bir borç geri ödeme sorununun ortaya çıkacağına dikkat çekti.

"Enflasyonla beş boyutlu mücadele"

Prof. Dr. Kozanoğlu, Türkiye'nin şu anda enflasyonla beş farklı boyutta mücadele ettiğini ve bu sürecin uzadıkça çözümün daha da zorlaşacağını ifade etti. Sıkı para politikasının süre uzadıkça olumsuz etkisi, fiyatlama davranışları, arz-talep dengesinin bozulması, bireysel ve firma borçluluğu konusu ve maliye politikalarının özellikle paradan para kazanan ve varlıklı kesimleri vergilendirme anlamında devreye sokulmaması enflasyonla mücadelenin kilit noktaları olarak öne çıkıyor.

Kozanoğlu'na göre etkili bir enflasyonla mücadele için politika araçlarının yanında kapsamlı düzenlemeler ve toplumsal farkındalık gerekiyor. Ancak bu şekilde uzun vadeli ve kalıcı çözümler üretilebilir.



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.



— 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!



—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.



GEDİK PİLİÇ GASTROMASA FUARI'NDA TAVUKSEVERLERLE BULUŞTU



13-14 Kasım 2024 tarihlerinde Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşen IX. Gastromasa İstanbul Uluslararası Gastronomi Konferansı'nda Gedik Piliç tavukseverlerle buluştu.

Türkiye ile dünya gastronomisi arasında köprü görevini sürdüren ve dünya gastronomi etkinlikleri içerisinde ilk iki sırada yer alan, bu yıl 9. kez düzenlenen Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı & Fuarı, 13-14 Kasım 2024 tarihlerinde "Legacy & Menu / Miras & Menü" teması çerçevesinde İstanbul'da Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşti.

Gedik Piliç, Şef Rafet İnce tarafından hazırlanan özel menüsü ile fuarı ziyarete gelen iş ortakları, sektör profesyonelleri, gastronomi uzmanları ve öğrencilerini ağırladı.

Gedik Piliç, satış, pazarlama ve üretim yöneticileri ile hazır bulunduğu fuarda, taze piliç ürünlerinin yanı sıra hazır yemek kategorisindeki yenilikçi ürünlerini de tanıttı. Mevcut ve potansiyel iş ortakları ile buluştuğu, katılımcıların yoğun ilgi gösterdiği standda Şef Rafet İnce'nin Gedik Piliç ile hazırladığı menüden tatmak için uzun kuyruklar oluştu.

Dünyaca ünlü şefler ile birlikte sektörünün en önemli yatırımcılarını, profesyonellerini, fikir önderlerini ve markalarını bir araya getiren etkinlikte, Gedik Piliç Gastromasa Hospitality konsepti kapsamındaki "Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Gıda Güvenliği Standartlarının Önemi ve Müşteri Memnuniyeti" oturumuna da sponsor oldu.

2009 yılından bu yana her yıl ISO 500 listesine girmeyi başaran Gedik Piliç'in Gastromasa Gastronomi Konferansı & Fuarı katılımı ile ilgili olarak Yönetim Kurulu Üyesi Yağız Gedik "Türkiye'nin ilk 500 listesinde olan %100 yerli sermayeli bir firma olarak, markamızı, ürünlerimizi, firmamızı dünyaya tanıtmak, potansiyel pazarlarla iş birliklerini yaratmak, mevcut çalıştığımız pazarlarla ilişkilerimizi geliştirmek, yeni iş ortaklıkları ile kendimizi geliştirmek adına ulusal ve uluslararası sektörel etkinlikleri çok önemli buluyoruz. Bu nedenle Gastromasa gibi etkinliklerde hem sektör profesyonelleri hem de geleceğin gastronomi uzmanları olacak gençlerle bir araya gelmeyi çok önemsiyoruz. Bu etkinliklere, sadece firmamızı tanıtmak amacıyla değil, kendimizi geliştirmek adına sektördeki gelişmelerden haberdar olmak, inovatif çalışmalarını ve ürünleri yakından izlemek, trendleri takip etmek amacıyla da çok önem veriyoruz." diye konuştu.



STARK MENÜ

Menü Kabi & Deri Ürünleri Otel Ekipmanları



İSTANBUL / MERKEZ

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

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

✉ stark@starkmenu.com.tr

ŞUBE / İSTANBUL / TOPKAPI

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

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

✉ topkapi@starkmenu.com.tr

ŞUBE / İSTANBUL / İSTOÇ

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

☎ +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.
NO2/3 MURATPAŞA /ANTALYA

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

✉ antalya@starkmenu.com.tr





Gıda Sektöründe Skimpflasyon, Shrinkflasyon ve Greedflasyon nedir?

Ülkemizin ve dünyamızın içinde bulunduğu ekonomik krizler, savaşlar, iklim değişiklikleri, depremler, sel baskınları ve hayat pahalılığından dolayı tüketicilerin alım gücü düşerken üretici firmalar da ayakta kalabilmek, müşterilerini kaybetmemek, tüketicilerin talebinde azalma ve rakip ve/veya ikame rakip ürünlerine kaymalarının önlenmesi amacıyla, pazarlama karması elemanlarının yönetiminde, küçültme enflasyonu (shrinkflation) ve nitelik kaybı enflasyonu (skimpflation) gibi bir takım uygulamalar yapıyorlar. Bunları ürün kalitesindeki düşüş yani ikinci, üçüncü kalite ürünler ve ambalajların gramajlarının düşürülmesi diye nitelendirebiliriz.

Ancak bunlarla beraber kalite ve hijyen standartlarında düşmeye başlayınca tüketicilerin güveni sarsılıyor. Kuruyemişlerin içinden çıkan güveler, kurtlar, taş parçaları, çivi, metal parçaları, çikolatalarda canlı solucanlar ve hatta ambalajlı ürünlerin içinden çıkan sigara izmaritleri, etlerde domuz ve sakatat karışımları, yağlarda tohum yağları bulunması vb. olaylar pes dedirtiyor. Sadece bizde değil Avrupa'da da market raflarında bulunan taze sebze meyve paketleri içinde canlı kurbağa, yılan, fare kuyruğu ve sümüklü böcek haberlerini de izlemiştinizdir.

En dikkatimi çeken ise bir hava yolu şirketinin yemeğinde çıkan tırtıl. Olmaması gereken bu durum üretici firmaların Hijyen, Sanitasyon ve Kalite parametrelerine daha dikkat etmesi gerekirken tüketicilerinde dikkatli olmasında fayda var. 20/09/2024 tarihinde de İskandinav Hava Yolları'na (SAS) ait bir uçakta, bir yolcunun yemeğinden çıkan canlı fare nedeniyle acil iniş yapması çok düşündürücü. En önemli noktalarda bile bu durumlarla karşılaşabiliyorsak merdiven altı veya kayıt dışı yemek üreten yerleri artık siz düşünün...

Enflasyonu yüksek olan ülkeler önce işçi çıkartarak daha sonra tasarruf paketleri uygulayarak ayakta kalmaya çalışıyorlar. Ucuz ve kayıt dışı işçi çalıştırarak yukarıdaki örneklerdeki gibi büyük hatalara sebebiyet veriyorlar.

Özellikle enflasyonun yüksek olduğu ülkelerde görülen; Skimpflasyon şirketlerin sundukları ürün veya hizmetlerin

kalitesini düşürmeleriyle ortaya çıkan bir durumu tanımlar. Özellikle gıda sektöründe, ürünün içeriğindeki maliyeti yüksek bileşenlerin azaltılıp, daha ucuz alternatiflerin kullanılması skimpflasyonun en yaygın örneklerinden biridir.

"skimpflasyon" kelimesi. Kelime, "kısmak, eksik vermek" ve "enflasyon" olmak üzere iki İngilizce terimin birleşimi. Skimpflation, şirketlerin maliyetleri düşürmek için ürünlerinin kalitesini kasıtlı olarak düşürdüğü bir durumu tanımlıyor. Temel olarak, skimpflasyon, ilgili ürünün bileşenlerinin daha düşük kaliteli olanlarla değiştirildiği veya kalite kontrollerinin azaltıldığı durumlarda gerçekleşiyor. Bu durumda ürün fiyatları genellikle aynı kalıyor ve hatta artabiliyor ama kalitesi azalıyor. Bir başka deyişle skimpflation, şirketlerin ürün veya hizmet kalitesinde "eksiklik" yaşaması. Skimpflation, ekonomideki artan fiyatlar ve maliyetlerin tüketiciler için daha düşük yaşam standartlarına yol açması nedeniyle enflasyonla ilişkilendiriliyor. Fiyatlar doğrudan artmasa da daha önce aldığımız hizmetin aynısını almak için fiilen daha fazla harcama yapmanızın gerekmesi enflasyonist bir etki yaratıyor. Ürün kalemi açısından fiyat seviyesi korunmuş olsa da aynı paraya alınan mal azaldığı için aslında daha pahalı hale gelmiş oluyor."

Üretici firmalar markalarını ve imajlarını korumak için değişik markalar adı altında da satış yapıyorlar. Geçim sıkıntısı çeken, alım gücü düşük olan tüketicilerde markadan daha çok fiyatlara bakarak yaşam mücadelesi veriyorlar. Ancak sağlıksız ve kalitesiz ürünler toplum sağlığını ciddi bir şekilde bozuyor. Son günlerde yaşadığımız gıda sektörümüzdeki taklit ve tağşişler de bunların sonucunda oluşuyor.

Shrinkflation ise, bir ürünün fiyatı artırılmadan, ürünün miktarının veya boyutunun azaltılarak fiyat aynı kalırken bir ürünün miktarında veya kalitesinde bir azalma yani gizli bir fiyat artışı anlamına geliyor. Bu tür bir uygulamaya artan üretim maliyetleri ve yoğun rekabetin sebep olduğunu söyleyebiliriz. İngilizce'de shirnk kelimesi, küçültmek, büzmek, daraltmak gibi anlamlar taşıyor. Shrinkflasyonu somut olarak örnekleyecek olursak, örneğin bir gofretin veya içeceğin fiyatı ve ambalajı değişmiyor, içindeki ürünün

ağırlığı veya hacmi azaltılıyor. Buna, ürünün arz ediliş şekli marifetiyle fiyatları fiilen yükseltmeden zımnî olarak yükseltmek de diyebiliriz. Bu şekilde tüketicide fiyatın değişmediği algısı yaratılırken aslında zamlı bir ürün satın alınmış oluyor. Değişmeyen bir fiyat algısı yaratmak tüketicilerin daha yüksek birim fiyat konusunda uyarılmadığı durumda tüketicilerin bilinçli satın alma seçimleri yapma hakkını elinden alıyor. Araştırmalar tüketicilerin paket boyutlarındaki azalmadan çok fiyatlardaki artışlardan dolayı bir ürünü satın almak veya almamak konusunda tercih yaptıklarını ortaya koyuyor. Bu noktada tedarikçi ve perakendecilerin tüketici hakları açısından açık bir iletişim yapması bekleniyor.

Alışkanlıkları olan tüketiciler sevdikleri, markaları gramajına bakmadan aynı ürün diye alıp sepetlerine koyuyorlar. Oysaki bu haksız ve aldatıcı durum karşısında tüketicilerin bilinçli olması gerekiyor.

“Greed” kelimesi, İngilizcede “açgözlülük, hırs” gibi anlamlarda kullanılıyor. “Greedflation” terimi ise, şirketlerin enflasyonist ortamdan yararlanarak üretim maliyetlerinin fiyat artışlarını haklı gösterecek seviyede artmadığı bir durumda kar marjlarını artırmak için uyguladıkları fiyat artışını ifade ediyor. Bu tarz bir yaklaşım, girişimcileri kârlarını artırmaya motive eden fırsatçılık/açgözlülük ile ekonomik zayıflık zamanlarını fırsat bilerek fiyatları artırmaya yöneliyor.

Bu terim tam da bizim ülkemize uyuyor, tarlada bir lira olan bir ürün bize ulaştığında 10 lirayı buluyor. Ne üretici memnun ne tüketici, arada komisyoncular ve satıcılar kendilerine haksız kazanç sağlıyorlar. Oysaki tüketiciler ellerindeki gücü kullansalar fahiş fiyatlı ürünleri 3-5 ay satın almasalar bakın şişirilmiş fiyatlar nasıl düşüyor.

İstemek de işletmeler, artan maliyetleri karşılamak ve kârlı kalabilmek için shrinkflation veya skimpflation stratejilerini kullanabilir. Shrinkflation ve skimpflation belki enflasyonun getirdiği bir reaksiyon, bir strateji olarak değerlendirilebilir ancak greedflation kesinlikle meşru bir yöntem değildir. Haksız bir kazançtır.

Ülkemizi yönetenlerin, meslek odalarının ve sivil toplum kuruluşları ile biz tüketicilerin bu konular hakkında daha bilinçli ve duyarlı olmalıyız.

KAYNAKLAR:

- 1-<https://www.odatv.com/guncel/skimpflasyon-gercek-odu-mide-bulandiran-goruntuler-120061820>
- 2-<https://immib.org.tr/tr/enflasyona-dair-cesitli-terimler-shrinkflation-greedflation-skimpflation>
- 3-<https://www.dunya.com/ekonomi/mahfi-egilmez-yazdi-skimpflasyon-shrinkflasyon-greedflasyon-hepsi-mevcut-daha-ne-olabilir-ki-haberi>
- 4-<https://www.diken.com.tr/yolcu-yemeginden-cikan-fare-ucaga-acil-inis-yaptirdi/>

YENİ
YILINIZ
KUTLU
OLSUN
Sağlık,
Mutluluk,
ve
Huzur
diliyoruz

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
İrmaklar Sokak Küçükyağlı 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

Doğanay Şalgam yenilenen dünyasını ve yanına yakışan lezzetleri tanıttı

Bu lezzet her yemeğin yanına "Yakışır" dedirtmeyi amaçlayan Doğanay Şalgam, bunun en güzel örneklerini sergilemek için Feriye'de ağırladığı konuklarına özel bir gastronomi deneyimi yaşattı



Doğanay Şalgam, başlattığı yenilik hareketiyle her yemeğin yanında tüketilen popüler bir içecek olmaya kararlı. Doğanay Şalgam şişe ve logosunda değişikliğe gitti. Yeni kampanyası "Yakışır" ile bu lezzetli içeceği popüler ve milli bir içeceğe dönüştürerek hem geleneksel hem modern sofralara taşımaya kararlı olan Doğanay Şalgam, düzenlediği özel bir gastronomi deneyimi ile yanına en çok yakışan lezzetleri tanıttı.

Doğanay olarak en büyük amaçlarının Çukurova'ya özel bir içecek olan şalgamın tüm Türkiye'de tanınmasını sağlamak olduğunu belirten Doğanay İçecek Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Gözde Balkan, "Doğanay sayesinde şalgamın bilinirliği ülkemizde oldukça yükseldi. Marka bilinirliğimizin %98 gibi oldukça yüksek bir seviyede olması bunu kanıtlar nitelikte. Ancak şalgamın tadına bugüne kadar hiç bakmamış olanlar da var. Bilip de tüketenlerin ise daha çok kebab gibi belli başlı yemeklerin yanında tercih ettiklerini görüyoruz." dedi.

Balkan: Doğanay Şalgam, her yemeğin yanında daha çok yer alacak

Yeni kampanya kapsamında öncelikle Doğanay Şalgam'ın köklerinden gelen gelenekselliği bırakmadan biraz daha gençleşmeye odaklandığını kaydeden Balkan, "Çalışmalarımıza hem şişemizi hem de logo ve görsel dünyamızı yenileyerek başladık. Ardındansa bugünlerde dillerden düşmeyen ve herkese 'Her yemeğin yanına yakışır Doğanay Şalgam' dedirten reklam filmimiz geldi. Executive Chef Birkan Erköylü'nün destekleriyle hazırlanan Tophane Simidi, Etsiz Çiğ köfte, Kâğıtta Levrek, Şalgamlı OrzoRisotto, Tavuklu ve Karidesli Taco ve Mini Hamburgerin yer aldığı şalgamın yanına yakışan lezzetler menümüz çok beğenildi. Yeme – İçme Uzmanı Oğul Türkan'ın katkılarıyla hazırlanan şalgam içerikli kokteyller de katılımcılardan tam not aldı. Bu özel davetimizde aldığımız geri dönüşler ve yorumlarla da bir kez daha gördük ki yeni kampanyamız ile birlikte Doğanay Şalgam bundan böyle sofralarda her yemeğin yanında daha çok yer alacak" diye konuştu.

Erköylü: Şalgamın asitli ve tuzlu tadı birçok yemeğe yakışıyor

Feriye'de düzenlenen davet için "Yakışır" dedirten çok özel bir menü hazırlayan Executive Chef Birkan Erköylü, şalgamın asitli ve tuzlu tadının birçok yemeğe yakıştığını belirterek, "Dünya gastronomisinde fermante içeceklerin kullanımının gittikçe arttığını görüyoruz. Bu içeceklerin hem yemeklerin içinde hem de yemeklerin yanında kullanımı oldukça yüksek bir trend. 'Yakışır' menümüzü tasarlarken biz de bu trende uygun eşleşmeler yaptık ve gelenekselden moderne şalgamın yanına en çok yakışan lezzetleri sunmayı hedefledik. Şalgamın tuzlu ve asitli tadı birçok yemeğe çok yakışıyor. Sofralarda hem lezzeti artırmak hem de sağlıklı bir içecek tüketmek için tencere yemeklerinden balığa, ekmek arası lezzetlerden fastfoodlara her yemeğin yanında şalgam tercih edebilir, hatta sos, salata ve içeceklerin içerisinde şalgamı kullanabilirsiniz" dedi.

Blue Evolution®

BUHARLI VAKUMLU TEMİZLİK MAKİNELERİ



TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ

İçim: 0533 730 52 12
0505 510 54 67
www.emmac.com.tr
www.emreend.com.tr



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

**BUHARIN
GÜCÜNÜ
KEŞFEDİN**

**Deterjan yok !
Su yok !
Duruşlama 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 bakteri 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 çevreden iz bırakmadan ve fazla çaba harcamadan temizlenir. Kir, zemin veya pencereler yerine ayrı bir kirlilik 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 sürecimizi kolaylaştırır. BEbelt, bantları altına aldığı kadar üstüne de takılacak şekilde tasarlanmıştır.



DERZ ARALARI

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





TARİHİ YARIMADA'DA KEŞİF DOLU BİR TÜRK MUTFAĞI YOLCULUĞU



Sanasaryan Han, a Luxury Collection Hotel, İstanbul'un kalbinde, tarihi yarımada'nın göz alıcı merkezinde yer alan Sini Restoran, Türk mutfağının en seçkin lezzetlerini modern ve yaratıcı dokunuşlarla yeniden yorumladığı kış menüsüyle misafirlerine unutulmaz bir gastronomi deneyimi sunuyor.

Neo-klasik başyapıt Sanasaryan Han bünyesinde misafirlerini ağırlayan Sini Restaurant'ın kışa özel olarak hazırlanan menüsü, mevsimin taze ve doğal malzemeleri ile özenle seçilmiş lezzetleri bir araya getiriyor.

Açıldığı günden bu yana hem lezzet hem sunum olarak özel bir deneyim yaşatan Sini Restaurant; ana yemeklerdeki imza lezzetleri yanı sıra kış menüsünde kurutulmuş adaçayı ve fıstık ile zenginleştirilen her kaşıқта derin bir tat deneyimi sunan balkabağı çorbası, el yapımı ıspanaklı ve ricotta peynirli pancarlı makarna ve yenilikçi bir bakış açısıyla sunulan kabak çiçeği dolması ile öne çıkıyor.

Tatlıların en iddialısı olarak misafirlere sunulan beyaz ve sütlü çikolatanın ustalıklarla bir araya getirildiği soğuk baklava ise adeta bir lezzet şöleni yaratıyor.

Bildiğiniz kokteylleri unutun

Sanasaryan Han içinde yer alan, dekorasyonu ve büyüleyici atmosferiyle beğenilen adreslerden biri olan The Library Bar; İstanbul'un zengin tarihinden ilham alınarak yaratılan imza kokteylleriyle bildiğiniz kokteylleri unutturuyor!

Bu etkileyici deneyimde karşımıza çıkan ilk bardak "Constantinapolitan. "İstanbul'un eski ismiyle özdeşleşerek, şehrin tarihi derinliklerine dair katman katman demlenen bu kokteyl, her yudumda misafirlerine tarihi bir yolculukta gibi hissettiriyor.

"Spiced Bazaar" kokteyli ise Sanasaryan Han'a sadece birkaç adım mesafedeki Baharat Çarşısı'ndan derlenen özgün baharatlarla hazırlanarak tarihi yarımada'nın otantik aromasını ve kültürel zenginliğini yansıtıyor.

Her detayın titizlikle düşünüldüğü ve 50 kişiye kadar davet ve etkinliklere ev sahipliği yapan Sini Restaurant'ta Türk kültüründen imza yemeklerin modern dokunuşlar ile yorumlandığı kış menüsünü ve İstanbul'un merkezinde sunduğu otantik ve lüks atmosferle The Library Bar'da daha önce tatmadığınız kokteyller ile siz ve misafirleriniz için keşif dolu bir mutfak yolculuğu başlıyor.





Özenle, güvenle, lezzetle...

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

Kurumlara yerinde üretim ve taşıma sistemi ile catering hizmeti sunuyoruz.

www.resport.com.tr • info@resport.com.tr • facebook.com/resportcatering

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



Yenilikçi Bir Dokunuşla Klasik İtalyan Lezzetleri: V Modern Italian şimdi Türkiye'de

V Modern Italian, yenilikçi İtalyan mutfağı konseptiyle İstanbul'a yepyeni bir enerji getirirken, şehrin zengin kültürel mirası ve canlı sosyal yaşamıyla kusursuz bir şekilde harmanlanıyor. İlk olarak Los Angeles ve Stockholm'de açılan V Modern Italian, kısa sürede Avrupa ve Orta Doğu'da büyük yankı uyandırdı ve şimdi de İstanbul'daki misafirlerini çağdaş İtalyan lezzetlerini deneyimlemeye davet ediyor. V'nin küresel genişleme yolculuğunda önemli bir kilometre taşı olan V Modern Italian, yemek meraklıları ve şehirde benzersiz yemek konseptleri arayanlar için ideal bir seçim.

V Modern Italian, İtalyan mutfağına yeni bir bakış açısı getirmek üzere İstanbul'da kapılarını açtı. Stockholm ve Antwerp'teki başarılarının yanı sıra Amerika Birleşik Devletleri'nde Pizza Market places'in Top 100 Movers and Shakers Listesi'ne girmesinin ardından bu yenilikçi konsept Avrupa ve Orta Doğu'da hızla yayıldı. V Modern Italian, İstanbullu lezzet severlere şehrin kozmopolit yaşam tarzına ve zengin kültürel altyapısına mükemmel bir şekilde uyan çağdaş İtalyan lezzetlerini deneyimleme şansı sunuyor. Küresel bir Fast Fine restoranı olan V Modern Italian, hızlı servisi rafine lezzetlerle birleştirerek tüm duyarlar için unutulmaz bir yemek deneyimi sunmayı amaçlıyor. Ödüllü şef Luke Thomas tarafından hazırlanan çağdaş İtalyan menüsü, enfes mezeler, eşsiz makarnalar, ekşi mayalı pizzalar ve cezbedici tatlılarla her damak zevkine hitap ediyor. El yapımı kokteyller, restoranın büyüleyici atmosferini tamamlayarak konuklar için unutulmaz anlar yaratıyor. V Modern Italian, bütçeyi sarsmadan kaliteli yemek arayanlar için İstanbul'da yeni bir buluşma noktası olmaya aday.

“V Modern Italian'ın, İstanbul'da yeni bir buluşma noktası olacağına inanıyoruz”

V Modern Italian Türkiye Yatırım Ortağı İbrahim Aykaç, “V Modern Italian ile İtalya'nın zengin mutfak kültürünü modern bir dokunuşla İstanbul'a taşımamızın gururunu yaşıyoruz. Bu konseptle, misafirlerimize sadece yemek sunmakla kalmayıp, aynı zamanda benzersiz bir deneyim yaşatmayı hedefliyoruz. V Modern Italian'ın

yerel ve uluslararası mutfak tutkunları için İstanbul'da yeni bir buluşma noktası olacağına inanıyoruz.” dedi.

Kalite ve Lezzetin Mükemmel Dengesi

Ödüllü şef Luke Thomas tarafından yaratılan V Modern Italian'ın menüsü, İtalyan klasiklerine modern ve eğlenceli bir dokunuş katıyor. Yenilikçi mezeleri, enfes makarnaları, ödüllü ekşi mayalı pizzaları ve iştah kabartan tatlılarıyla V Modern, herkesin uğrak noktası haline geliyor. Lezzet çeşitliliği ve dengesiyle her yaştan ve her tercihten misafirin damak tadına hitap eden V Modern, yüksek kaliteyi uygun fiyatlarla sunuyor.

V Modern Italian yalnızca yiyecekleriyle değil, benzersiz içecek seçenekleriyle de dikkat çekiyor. El yapımı kokteyllerden oluşan geniş yelpazesi, mekânın ayrıcalıklı atmosferini tamamlayarak misafirlerine unutulmaz bir deneyim sunuyor. V'nin miksologları tarafından hazırlanan bu özel kokteyller, her yudumda tatmin edici ve heyecan verici bir lezzet deneyimi vadediyor. Sofistike ve cesur bir ortamda olağanüstü bir mutfak kültürü sunmayı amaçlayan V Modern Italian, konuklarını Roma rakamı “V” ile temsil edilen beş duyarlarını yeniden keşfetmeye davet ediyor.

V'nin Küresel Yolculuğunda Yeni Bir Adım: İstanbul

İstanbul'daki V Modern Italian'ın iç mekânı, modern bir kent mahallesinin canlılığını klasik bir kokteyl salonunun şıklığıyla birleştiriyor. Eşsiz tasarımıyla sofistike ve konforlu bir atmosfer sunan V, konuklarına hem keyifli bir yemek deneyimi hem de sosyal bir buluşma alanı sağlıyor. Günün her saatinde ziyaretçi çeken V, kaliteli yiyecek ve içeceklerin bir araya geldiği özel bir ambiyans yaratıyor.

V Modern Italian, açıldığı günden bu yana gastronomi dünyasında önemli bir etki yaratmıştır. Marka hızla genişleyerek Avrupa, Orta Doğu ve Amerika'da çok sayıda şube açtı. Önümüzdeki yıl sekiz ülkede daha yeni lokasyonlar açmayı planlayan V, İstanbul lansmanıyla genişleme yolculuğunda bir adım daha atıyor.

Stretch
Plus



Türkiye' nin ve Avrupa' nın gıda üretim standartlarına uygun üretim tesisimizde en kaliteli gıda strecini üretiyoruz. 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



GIDA ENDÜSTRİSİ YALANLARI

Son yıllarda tüm medya kanallarında hemen her gün üretilen ve tüketilen gıdalar hakkında kanser başta olmak üzere çeşitli risklere karşı uyarı mahiyetinde konuşmalar yapılmaktadır. Çoğunlukla konunun uzmanı olmayan, “medyatik” olma heveslisi kişilerin yaptığı yalan yanlış açıklamalarla tüketici şaşkına çevrilmiş, endüstri ürünü olsun olmasın gıdaların neredeyse tamamına kuşku ile yaklaşan mutsuz, saplantılı insanlar yaratılmıştır.

Uzmanı olmadığı konularda konuşanların tamamı değilse de çok büyük bir kısmı asılsız, uydurma, bilimsellikten tamamen yoksun iddialarla tüketicilerin gıda maddesi seçimlerini olumsuz etkilemektedirler. Sorumsuzca yapılan bu tür açıklamaların medyada yayınlanma amacının halk sağlığını korumak olduğu şeklinde yapılan savunmalara inanmak mümkün değildir. İzleyicilerin çoğu ilk duyduklarına itibar eder. İşin daha da üzücü yanı, konu uzmanı profesörlerin TV kanallarında bu iddiaların doğru olmadığını bilimsel yoldan açıklayan sözlerini inandırıcı bulmayan tüketiciler medyatik şovmenlerin yalanlarını birbirlerine fısıldayarak verilen zararın boyutlarının büyümesine sebep olmaktadır. Bu durum, büyüme çağındaki gençlerimizin doğru ve yeterli beslenmesi hususunda yapay endişeler yaratmaktadır.

Şimdi, tavuk eti ve yumurta üretimi konusunda medyada yer alan asılsız suçlamaların karşılığı bilimsel gerçekleri özetleyerek siz okuyucularımın doğru bilgiye ulaşmanızı sağlamaya çalışacağım.

“Kuluçka süresinin 17 güne indirildiği” iddiası;

Tavuğun yetiştirilme amacı ister yumurta, ister piliç eti üretimi olsun her ikisinde de kuluçka (yumurtadan civciv çıkma) süresi 21 gündür. İster kuluçka makinesinde, ister doğal yoldan (gurk tavuk altına yumurta koyarak) civciv çıkarın bu süre değişmez. Bu süreyi laboratuvar koşullarında dahi kısaltmak ilmen mümkün değildir.

“23 saat ışık altında tutularak durmadan yem yemeye zorlamak” iddiası;

Piliç eti üretimi 6 hafta sürmekte, ilk bir hafta 23 saat ışık altında bakım ve yemleme yapılmakta, ilerleyen haftalarda aydınlatma süresi azaltılarak uyku süresi 6-8 saate çıkarılmaktadır.

“Sadece et yapsınlar diye hayvanların kemik gelişmesi engelleniyor” iddiası;

Binaları nasıl ki demirli beton kolon ve kirişler ayakta tutarsa, tavukları da kemikten oluşan iskelet sistemi ayakta tutar. Şayet iskelet sistemi yeterince gelişmez veya zayıf bırakılırsa o hayvan yem ve sudan yeterince faydalanamaz normal kilosuna ulaşamaz.

“Yumurtadan çıkar çıkmaz hormon-antibiyotik ve kanserojen formaldehit katkı yemler verildiği” iddiası;

- **Hormon:** Piliç eti üretiminde hiçbir aşamada hormon kullanılmamaktadır. Bakanlık tarafından satış yerlerinden alınan piliç etleri örneklerinde, hormon kalıntısı bulunup bulunmadığı laboratuvar analizleriyle kontrol edilmektedir. Bu güne kadar yapılan analizlerde hormon kalıntısına rastlanmamıştır. Ayrıca tavuğa hormon vermek teorik ve pratik olarak mümkün olmadığı gibi, çok pahalı olduğu için ekonomik de değildir. Hormon et değil yağ yapar. Bu nedenle de üretici kullanmaz.

- **Antibiyotik:** Piliç eti üretiminde büyütme ve gelişme amacıyla antibiyotik kullanımı AB ile birlikte Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından Ocak 2006 yılında yasaklanmıştır. Bu tarihten beri antibiyotikler sadece tedavi amaçlı ve Veteriner Hekim reçetesiyle ihtiyaç halinde kullanılmaktadır. Tavuklar, antibiyotik verildikten sonra antibiyotiğin vücuttan atılma süresi (4-5 gün) bitinceye kadar kesime gönderilmez. Ayrıca yine Bakanlık tarafından satış yerlerinden alınan piliç etleri örneklerinde, antibiyotik kalıntısı bulunup bulunmadığı laboratuvar analizleriyle kontrol edilmektedir.

- **Kanserojen formaldehit katkısı;** Yemlerde formaldehit içeren katkı maddelerinin kullanımı AB ve Tarım ve Orman Bakanlığınca yasaklanmış olup hiçbir şekilde kullanılmamaktadır. Bakanlık bu konuyu da yaptığı kontrol ve analizlerle takip etmektedir.

“Tavukları uyguladıkları sistemle günde iki hatta üç defa yumurtlatıyorlar” iddiası;

Tavuğun vücudunda bir yumurtanın oluşumunu tamamlayabilmesi için 23-25 saatlik bir zaman gereklidir.

Bu süreyi özel aydınlatma ve/veya özel yemler gibi değişik yollar, mucize teknikler kullanarak kısaltmak, bir tavuktan günde iki veya üç yumurta alabilmek, laboratuvar koşullarında dahi mümkün değildir.

“Özel yemlerle beslendiği için marketlerde satılan piliçlerin taşlıkları (artık ihtiyaç kalmadığından gelişmiyormuş) yokmuş”iddiası;

Tavukların sindirim sisteminde taşlık (ön mide), tüketilen yemin yumuşatılıp parçalanması görevini yapan stratejik bir organdır. Hazım faaliyetinin ilk aşaması, olmazsa olmazdır. Tavuk eti satılan marketlerde taşlık halen tabaklı ambalajlarda ayrıca satılmaktadır. Bu gerçeğe rağmen günümüzde hala *“özel yemler kullanıldığı, ihtiyacı kalmadığı için artık piliçlerin taşlığı yok olmuştur”* ifadesi kuyruklu bir yalandır.

“Kestiği tavuğun karnı kistlerle dolu çıkmış”iddiası;

Kesilenin etlik piliç olmadığı bir yumurta tavuğu olduğu anlatılan hikayeden anlaşılmaktadır. Zira etlik piliçler canlı olarak satılmaz. Kesilip temizlenmiş ambalajlı olarak pazarlanırlar. Ayrıca, kesilen tavuğun karnından çıkanlar kist değil, hayvanın yumurtalığında oluşan çok sayıdaki yumurta taslaklarıdır. Hemen her gün yumurtlayan verimli tavuklar haftalarca yetecek sayıda irili ufaklı yumurta sarısı taslağını yumurtalığında hazır bulundurur. Sırası geldiğinde sarının etrafında yumurta akı, zarı ve kabuğu da oluştuktan sonra bildiğimiz yumurta üretilmiş olur. Konuya vakıf olmayan bir tüketicinin yumurta taslaklarını görüp *“tavuğun karnı kist dolu çıktı”* yanılışına düştüğü apaçık ortadadır.

“Bunlar gerçek tavuk değildir. Bunlara tavuk denemez başka bir isim bulsunlar” iddiası;

En yüksek verim gücüne sahip cinsler arasında onlarca yıl süren melezleme ve seleksiyon çalışmaları sonucunda tavuklar bu günkü yüksek verim gücüne tamamen doğal yollardan ulaştırılmıştır. Anası tavuk babası horoz olan civcivlere tavuk denemeyeceğini iddia etmek ancak akıl dışı kötü niyet eseri olabilir.

“Tavuk eti yemeyin” iddiası;

Domuz ve tavşan yemiyoruz. Ete ulaşmak gün geçtikçe zorlaşıyor. Öncelikle şunu bilelim, tavuk eti ve yumurta en sağlıklı, ekonomik olduğu için de en kolay ulaşılabilen en uygun protein kaynaklarıdır. İnsanlara sadece doğal şartlarda beslenen ‘organik’ veya ‘köy tavuğu’ yedirmeye kalkarsanız, halen var olan hayvansal protein tüketim açığımızı çok tehlikeli boyutlara taşırsınız. İnsanlar aç kalır. Yetişmekte olan genç nesil için en önemli ve ulaşılabilir protein kaynağı tavuktur.

“Tavuk yetiştirmede belki hormon kullanmıyorlar ama yedirdikleri soya fasulyesinin kendisi hormon”,

“Soya fasulyeli ürünleri tüketmenin sonucu çocuklarda erken ergenlikler ve erkeklerde göğüs büyümeleri sıklıkla görülür oldu, kanser olayları arttı”iddiaları;

Besd-Bir tarafından 22 Mart 2016 tarihinde İstanbul’da “Tavuk ve Bilimsel Gerçekler” temalı bir konferansta bu iddialara, Memorial Şişli Hastanesi Kalp ve Damar Cerrahisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Bingür Sönmez’in verdiği cevap şöyledir. *“Annelerin ‘tavuk etinde hormon var, erken ergenlik yapıyor’ şeklinde şikayetleri var. Bu yanlış bir bilgidir. Tavuk etinde kesinlikle östrojen yoktur. Tavuk soya ile besleniyor ‘beslendiği gıdalardaki östrojen direkt ete geçiyor’ söylemleri de yanlıştır. Tavukta olduğu iddia edilen östrojen fast-food yiyeceklerde çok daha fazladır. Çocukların tavuk eti yemesine engel olmak en büyük yanlıştır. Bugün bebek mamasında 100 gram içerisinde 20 bin mikrogram, bir hamburgerde ise 29 bin mikrogram fitoöstrojen bulunuyor. Tavukta ise yalnızca 6 ila 12 mikrogram vardır. Kanser ve kalp rahatsızlıkları soya fasulyesi tüketen toplumlarda daha az görülüyor.”* Sayın Sönmez Hoca; *“Hormon konusunda yaratılan bilgi kirliliğine karşılık yapılan bütün bu çalışmalar, araştırmalar, bilimsel incelemeler ortaya koymuştur ki tavuktan özür dileme zamanı gelmiştir. Anneler çocuklarınızı tavuk etinden değil fast-food’tan koruyun. Çocuklarınıza tavuk eti yedin”*

Yine“Tavuk ve Bilimsel Gerçekler” temalı konferansta söz konusu iddialara Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanı ve TÜBA Asli Üyesi Prof. Dr. Kazım Şahin’in verdiği cevap ise şöyledir;

“Birçok kişi konuyla ilgili hiçbir uzmanlığı olmadan, kümesleri görmeden, hiçbir araştırma yapmadan hayvan metabolizmasını veya fizyolojisini hiç incelemeyen ve görmeden konuşuyor. Ülkemiz ne yiyeceğini bilemez hale geldi. İnsan için en uygun ve güçlü protein kaynağı olan tavuk etini bilmeden kötüleyerek insanları proteinsiz bırakıyorsunuz. İnsanlar hasta oluyor.”

“... Kanser olayları arttı” iddiasına gelince; Fırat Üniversitesi Veterinerlik Fakültesinde tavuk eti konusunda, tüm organ, kan ve hücre bazlı tümör araştırmaları yapılıyor. Bu araştırmaların sonucunda bugün Türkiye’de üretilen ve satılan tavuk etinde hiçbir patolojik bulguya rastlanmamıştır. Araştırma çerçevesinde hücre kültürü, kan analizleri yapıldı, hücre düzeyi dahil hiçbir tümöre rastlanmadı”

“Şunu herkes bilmeli. Bugün Türkiye’de tavuk etinde hormon kullanılmıyor. Hastalık durumu hariç, geliştirme ve büyütme amaçlı antibiyotik kullanımı hem AB ülkelerinde hem de Türkiye’de yasak. Tavuk soya fasulyesi ve mısır ile besleniyor. Lütfen basına açıklama yapan bilim adamları gelsinler bizimle araştırma yapsınlar, kümesleri gezsinler. Tüm laboratuvarlarımız açık”

Gıda endüstrisi yalanları yazmakla bitmez. İleride tekrar bu konuda söylenen yalanlara cevap verebilmek ümidiyle okurlarıma sağlıklı günler dilerim.



Yeni teknolojilerle gelen zorluklar

Veri Güvenliği

Siber güvenlikte küresel bir lider olan ESET teknolojik gelişmeleri ve trendleri yakından takip ediyor. Start-up'ların yapay zekâ teknolojilerini, siber güvenlik alanındaki çalışmalarını inceleyen uzmanlar güvenlik kategorisinin çok fazla dinamiği olduğunun altını çizerek, kullanılan yapay zekâ araçlarının bunlardan sadece bir tanesi olduğunu vurguluyorlar. Uzmanlar yapay zekâ teknolojileri ve güvenlik araçlarının dikkatlice incelenmesi ve kıyaslanması gerektiğini belirtiyorlar.

Teknoloji hem iş hayatımızın hem de gündelik yaşamımızın ayrılmaz bir parçası haline geldi. Bu hızlı ve kapsayıcı dijitalleşme dönemi siber güvenliğin önemini her sektörde hissettiriyor. Yapay zekâ ve ona bağlı olarak gelişen iş kolları yeni girişimleri, start-up'ları da cezbediyor. Büyük teknoloji firmaları tarafından satın alınma umudu ile ortaya çıkan ve popülerleşen yapay zekâ tabanlı start-up'ların bir kısmının iş sonuçları henüz istenilen değerlerden uzak görünüyor. Siber güvenlik şirketi ESET, yapay zekâ ve makine öğrenimini (ML) her zaman güvenlik çarkının sadece bir dişlisi olarak gördüklerinin altını çizerek güvenliğin birçok bileşeni olduğunun altını önemle çiziyor.

Yapay zekâ siber güvenlik için kullanılan araçlardan sadece bir tanesi

Uzmanları zor olanın sadece yapay zekâ güvenliği olmadığını aktararak tanım gereği, güvenlik yazılımlarının yüzeyin derinliklerinde gerçekleşen "kötü şeyleri" izlemek için düşük seviyeli işletim sistemi kaynaklarına erişimi ve etkileşimi olduğunu; bunun aynı zamanda aşırı endişeli bir güncellenmenin bir bilgisayarın ya da bulutu oluşturan

birçok bilgisayarın başına iş açabileceği anlamına geldiğini belirterek çok dikkatli olunması gerektiğini özellikle vurguluyorlar. Teknoloji muazzam bir güç ve çeviklik sunsa da kötü aktörlerin sinsi bir istismarla küresel bir bulutu ele geçirerek bir dizi şirketi alaşağı edebileceği uyarısında da bulunuyorlar.

Yapay zekâ güvenliğini kıyaslayın

Henüz emekleyen bir sektörün raydan çıkmasına engel olmak adına, LLM'ler için uygulanabilecek ölçütleri tanımlamak üzere sıkı bir çalışma yürüten ekipler de var. Bu ekipler kullanılabilir bir referans üretmeye çalışıyorlar ve "şu anda neyin mümkün olup neyin mümkün olmadığına dair net bir resme sahip olmanın zor olduğu konusunda hemfikirler. Kanıta dayalı kararlar almak için karar alma sürecini ampirik ölçümlere dayandırmak gerekiyor. Bunlar bir start-up değiller, yani bir grup araştırmacıyı görevin gerektireceği zor ve sıkıcı işi yapacak kadar uzun süre bir arada tutmak için gereken önemli kaynaklara sahipler. Bu ekipler önceki çalışmalarında "otomatik istismar üretimi, güvensiz kod çıktıları, LLM'lerin siber saldırılara yardımcı olmayı kabul ettiği içerik riskleri ve hızlı enjeksiyon saldırılarına duyarlılık" gibi konuları ele almışlardı. En yeni sürüm "otomatik sosyal mühendislik, manuel saldırgan siber operasyonların ölçeklendirilmesi ve otonom siber operasyonlar dahil olmak üzere saldırgan güvenlik yeteneklerine odaklanan yeni alanları" da kapsayacak. Kamuya da açık olan The National Institute of Standards and Technology (NIST) gibi grupların çalışmaları bu nedenle çok önemle takip ediliyor.

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



d.reamCatering hizmetiyle Her an her yerde ilham veren Gastronomi deneyimleri

Eşsiz gastronomi deneyimiyle unutulmaz anlara eşlik eden d.ream, catering hizmetlerindeki yeni yapılanması d.reamCatering markasını Maslak 42 Goodspaces 'te gerçekleştirdiği özel bir lansmanla tanıttı. Üst düzey kalite ve kusursuz servis anlayışıyla öne çıkan d.reamCatering, sanat ve iş dünyasının önde gelen isimleri, kanaat önderleri ve gastronomi basını temsilcilerinden tam not aldı.



Türkiye'de ve dünyada sürdürülebilir büyümeye odaklanan d.ream (Doğuş Restaurant Entertainment and Management), misafirlerine ilham verici deneyimler sunmaya devam ediyor. Güçlü marka portföyü ve yüksek standartlarıyla tanınan d.ream, benzersiz catering hizmetiyle de fark yaratıyor. Markanın vizyonunu misafirlerinin istedikleri her yere taşıyan d.reamCatering'in tanıtım lansmanı Maslak 42 Goodspaces 'te 23 Ekim'de yapıldı. Sanat, iş dünyası ve gastronomi basınından seçkin misafirler ve kanaat önderlerinin yoğun ilgi gösterdiği lansmanda, d.reamCatering'in zengin lezzet seçkisinde özel menüler misafirlere sunuldu.

Arkasında 12 Yıllık Lezzet Yolculuğu Var

Doğuş Yeme-İçme Turizm ve Perakende Grubu Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Müdür Yardımcısı Alper Önder, sektörde fark yaratacak işlere imza atmak üzere yola çıktıklarını belirterek, "12 yıllık yeme-içme deneyimimizi catering alanına taşıdık. 2023 yılı

başında misafirlerimiz için bu deneyim yolculuğuna başlamıştık ve şimdi ilk büyük lansmanımızı yapıyoruz. Altı ana kategoride hizmet sunuyoruz: Grup yemekleri, düğünler ve kutlamalar, istenilen yere dış mekan catering hizmeti, kurumsal etkinlikler, geniş katımlı davetler, gala ve lansmanlar. Bonus Parkorman, Yapı Kredi bomontiada, Volkswagen Arena gibi hem satışını, hem organizasyonunu, hem de yeme-içme hizmetlerini yönettiğimiz mekanlarımıza ilaveten Atatürk Kültür Merkezi bünyesinde tüm yeme-içme ve catering hizmetlerini d.ream olarak sağlıyoruz.

Önder, d.reamCatering'in farkını da şöyle anlattı: "Kurumların güvenilir iş ortağı olmak için yola çıktık. Misafirlerimizin isteklerini en iyi şekilde karşılamak ve güven vermek temel hedefimiz. Doğuş Grubu'nun kurumsal gücünü arkamıza alıyoruz. Yüksek gıda ve hijyen standartlarımız, geniş bir marka portföyümüz var. Restoranlarımızdan seçtiğimiz lezzetlerle zengin menü seçenekleri sunuyoruz. Misafir memnuniyeti en önemli önceliğimiz; her





zaman 'Bizim patronumuz misafirlerimiz, misafirlerimiz ne derse o' diyoruz. Sürdürülebilirlik de bizim için çok önemli, bu alanda çok ciddi yol aldık. Tarladan sofraya' yaklaşımıyla hem Türkiye'deki çiftçileri destekliyor hem de tüm ürünlerimizi yerel üreticilerden temin ediyoruz."

Beş Duyuya Hitap Eden Deneyimler

Birbirinden seçkin lezzetleri en prestijli organizasyonlarla buluşturan d.reamCatering, deneyimli şefleri ve uzman servis ekipleriyle özel davet ve etkinlikleri unutulmaz bir gastronomi şölenine dönüştürüyor. Rafine hizmet anlayışıyla, iş yemeklerinden kurumsal etkinliklere, ürün lansmanlarından düğünlere, kokteyllerden VIP davetlere kadar her tür etkinliği eşsiz ve özel kılmayı başarıyor. Festival, gala yemeği, yılbaşı etkinliği gibi büyük organizasyonlarda da aynı özeni göstererek, misafirlerine benzersiz bir deneyim sunuyor.

Doğuş Yeme-İçme Turizm ve Perakende Grubu'nun bilgi ve deneyim birikimiyle hizmet veren d.reamCatering, alanında uzman şefleri ve özenle seçilmiş tedarikçileriyle her detayı titizlikle planlıyor. Talebe göre kişiye ve markaya

özel hazırlanan menüleriyle fark yaratan d.reamCatering, misafirlerine Akdeniz mutfağından Asya esintilerine, modern dokunuşlarla zenginleştirilmiş klasik tatlardan yenilikçi füzyon yemeklere uzanan geniş bir lezzet yelpazesi sunuyor. Ayrıca, PrivateChef hizmetiyle de misafirlerinin hayalindeki konsept ve tercihleri dinleyerek, kişiye özel şef servisiyle unutulmaz bir deneyim yaşatıyor.

Uçtan Uça Catering Hizmeti

d.reamCatering, müşterilerinin ihtiyaçlarına göre konsept, sunum ve styling hizmeti sunarak, etkinliklere kişiselleştirilmiş dokunuşlar katıyor. Lüksü tam anlamıyla yansıtan bu konsept kürasyonları, davet ve organizasyonları sıradan bir yemek sunumunun ötesine taşıyarak, beş duyuyu da harekete geçiren sıra dışı deneyimlere dönüştürüyor.

d.reamCatering, yalnızca menülerle sınırlı kalmayan hizmetleri, tadım etkinlikleri, menü tasarımı ve müzik danışmanlığı gibi detaylarla da destekliyor. İster sevdiğinizle özel bir kutlama, ister markanıza değer katacak bir etkinlik için d.reamCatering ile her anı unutulmaz kılın.

d.reamCatering Hizmetleri

- Grup Etkinlikleri
- OutsideCatering
- Kurumsal Etkinlikler ve Toplantılar
- Gala ve Lansman Etkinlikleri
- Sosyal/VIP Etkinlikler
- Yılbaşı Etkinlikleri
- Tadım Etkinlikleri
- Düğün Organizasyonları
- Pop-up Restaurant
- Buffet
- Paylaşımlı Tabaklar
- Kahvaltı
- Brunch
- Lunchbox
- Coffeetbreak
- Kokteyl, Kokteyl Prolonge

Özel Deneyimler:

- PrivateChef Hizmeti

Etkinlik Kategorileri:

- Kurumsal Etkinlikler
- Düğün Organizasyonları
- Özel Yemek Davetleri
- Yılbaşı Etkinlikleri
- Tadım Etkinlikleri

Etkinlik Mekanları:

- Bonus Park Orman
- Volkswagen Arena
- Yapı Kredi bomontiada
- d.ream Restoranları



Toplu Yemek Üretim Sektöründe Yaşanan Zorluklar ve Çözüm Önerileri

Toplu yemek üretimi sektörü, gerek bireylerin günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılamak gerekse büyük çaplı organizasyonlara hizmet sunmak açısından önemli bir yere sahip. Ancak bu sektör, dinamik yapısı gereği birçok zorlukla karşı karşıya kalmakta. Bu yazımda yıllara dayanan deneyimlerimiz doğrultusunda sektörde sıkça yaşanan zorluklar ve bunlara yönelik çözüm önerilerini ele alacağım.

Tedarik Zinciri ve Hammadde Temini Zorlukları

Sorun: Gıda fiyatlarındaki sürekli dalgalanmalar, taze ve kaliteli hammadde teminindeki zorluklar, mevsimsel ürün kıtlığı gibi sorunlar, toplu yemek üretiminde maliyet ve kaliteyi doğrudan etkiler.

Çözüm:

- Güvenilir ve sürdürülebilir tedarikçilerle uzun vadeli işbirlikleri kurulması,
- Alternatif ürünler için stok planlaması yapılması,
- Yerel üreticilerle çalışarak lojistik maliyetlerin ve tedarik sürelerinin azaltılması.

Gıda Güvenliği ve Hijyen

Sorun: Toplu yemek üretiminde, hijyen standartlarına uygun hareket edilmediğinde gıda kaynaklı hastalıklar ortaya çıkabilir. Ayrıca, denetim eksiklikleri ve çalışanların eğitimsizliği riski artırır.

Çözüm:

- HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) gibi uluslararası standartların uygulanması,
- Çalışanlara düzenli hijyen ve gıda güvenliği eğitimlerinin verilmesi,
- Düzenli denetim ve izleme sistemleriyle olası risklerin önlenmesi



Kalifiye Personel Eksikliği

Sorun: Sektörde deneyimli ve eğitilmiş personel bulmak zordur. Yüksek iş yükü ve çalışma saatlerinin düzensizliği çalışan sirkülasyonuna neden olabilmektedir.

Çözüm:

- Çalışanlara cazip çalışma koşulları ve sosyal haklar sunulması,
- İşe alım süreçlerinde sektörel eğitim

ve sertifikasyonlara öncelik verilmesi,

- İş eğitim programlarıyla mevcut personelin yetkinliklerinin artırılması.
- Dijital çağa uygun, kendini yetiştirmiş personel çalıştırılması

Maliyet Yönetimi ve Karlılık

Sorun: Sürekli artan enerji girdileri, lojistik ve hammadde maliyetleri sektörün karlılığını zorlar. Ayrıca, müşteriler için uygun fiyat politikası oluşturmak da dengeyi sağlamakta zorluk yaratır.

Çözüm:

- Enerji tasarrufu sağlayan üretim tekniklerinin kullanılması,
- Menü planlamasında maliyet ve besin değerini dengeleyen reçetelere öncelik verilmesi,
- Atık yönetimiyle maliyetlerin azaltılması ve çevresel etkilerin en aza indirilmesi.
- Maliyet kontrollerinin sürekli yapılarak karlılık kontrolünün yapılması.

Operasyonel Süreçlerin Yönetimi

Sorun: Toplu yemek üretimi, satın almadan üretime, dağıtımdan müşteri memnuniyetine kadar geniş bir süreç zincirini içerir. Bu süreçlerin manuel olarak yönetilmesi hem zaman alıcı hem de hataya açıktır.

Çözüm :

Hammadde Yönetimi: Stok seviyelerinin takip edilmesi, minimum stok uyarıları ve tedarik zinciri planlaması daha hızlı ve doğru bir şekilde yapılır.

Üretim Planlama: Günlük, haftalık veya aylık üretim hedefleri yazılım üzerinden belirlenebilir, böylece kapasite ve kaynak yönetimi optimize edilir.

Dağıtım ve Lojistik: Dağıtım rotaları(güzergahlar) ve zaman çizelgeleri otomatikleştirilerek gecikmeler önlenir.

Müşteri Memnuniyeti ve Kalite Kontrol

Sorun: Yemeklerin lezzeti, sunum şekli ve tazeliği müşteri memnuniyeti için kritik öneme sahiptir. Ancak yüksek üretim hacmi kalite kontrolünü zorlaştırır.

Çözüm :

- Müşteri geri bildirimlerinin düzenli olarak alınması ve değerlendirilmesi,
- Kalite kontrol süreçlerinin dijital araçlarla takip edilmesi,
- Menülerin çeşitlendirilmesi ve kişisel ihtiyaçlara uygun hale getirilmesi (örneğin, diyet menüler).
- Hangi ürünlerin hangi miktarda tüketileceğini analiz eden algoritmalar, fazla stok alımını ve üretim fazlasını önler.
- Üretim planlama yazılımları, makinelerin ve çalışanların etkin kullanımını sağlar, enerji ve zaman kaybını azaltır.

Teknolojik Altyapı ve Dijitalleşme

Sorun : Geleneksel yöntemlerle çalışan firmaların, dijitalleşme ve



otomasyon eksikliği-yokluğu nedeniyle verimlilik kaybı yaşamayı kaçınılmazdır.

Çözüm :

- Tüm üretim süreçlerinin otomasyon sistemleri ile takibi,
- Tedarik zinciri, stok ve sipariş yönetiminde Çözbim YEMEKÇİ MRP/ERP gibi (Kurumsal Kaynak Planlama) yazılımlarının kullanılması,
- Müşteriler için çevrimiçi sipariş ve iletişim platformlarının geliştirilmesi.

Toplu yemek üretimi sektörü, yüksek standartlarda hizmet sunmayı gerektiren dinamik bir sektördür. Tedarik zinciri, hijyen, personel yönetimi ve maliyet kontrolü gibi alanlardaki zorlukların etkin bir şekilde yönetilmesi, sektörde sürdürülebilir bir başarı için şarttır. Teknolojiye uyum, sürekli eğitim ve müşteri odaklı yaklaşım bu zorluklara karşı güçlü bir savunma hattı oluşturur.

Bu bağlamda, sektörde faaliyet gösteren firmaların yenilikçi çözümleri benimsemeleri ve değişen piyasa koşullarına hızlı bir şekilde uyum sağlamaları kritik öneme sahiptir.

Dijitalleşmenin Zorlukları ve Geleceği



Zorluklar: Dijitalleşme süreci, altyapı yatırımları ve çalışanların eğitimi gibi maliyetler gerektirir. Ayrıca, veri güvenliği ve sistemlerin entegrasyonu da sektördeki işletmeler için önemli zorluklardır.

Çözüm :

- Akıllı mutfaklar ve tam otomatik üretim hatları yaygınlaşacaktır.
- Müşteri deneyimi odaklı teknolojiler, daha kişiselleştirilmiş hizmetler sunacaktır.
- Sürdürülebilirlik odaklı dijital çözümler, karbon ayak izinin azaltılmasında önemli rol oynayacaktır.

Sonuç: Geleceğe Yatırım

Toplu yemek üretim sektöründe yazılım kullanımı, yalnızca mevcut sorunları çözmekle kalmaz, aynı zamanda işletmelere geleceğe dair rekabet avantajı sağlar. Dijitalleşme, hem maliyetleri düşüren hem de müşteri memnuniyetini artıran bir araçtır. Verimliliğin ve karlılığın sürdürülebilir bir şekilde artması, sektörde yazılım çözümlerinin yaygınlaşmasını kaçınılmaz kılmaktadır.

Bu nedenle, sektörde faaliyet gösteren her işletme için doğru yazılım yatırımını yapmak, başarıya giden yolda kritik bir adımdır. İşte bu nedendir ki; 25 yıldan beri Çözbim YEMEKÇİ MRP/ERP yazılımımızla yukarıda sıraladığım -varsa atladığım- zorlukları göz önünde bulundurarak ve paydaşlarımızın değerli önerileri sayesinde satın almadan izlenebilirliğe, personel yönetiminden maliyet ve karlılık analizine, bütçe planlamasına, cost control süreçlerinin izlenmesine, tüm finanslar işlemlere, e-devlet çözümlerine, xSentius Portaldan mobil uygulamalara varana kadar teknolojinin bizlere sağladığı olanakları kullanarak çözümler ürettik ve bugünlere geldik.

Siz de geleceğinize yatırım yapmak istiyorsanız, “yemek sektörünün olmazsa olmazı” Çözbim YEMEKÇİ ile tanışın...

Balayı çiftlerinin yeni gözdesi "ALDEN HOTEL"

Kapadokya, büyüleyici atmosferiyle romantik bir başlangıç yapmak isteyen balayı çiftlerinin de gözdesi. Kapadokya'nın eşsiz ruhunu lüks ve konforla birleştiren Alden Hotel, çiftlerin beğenisini kazanıyor. Balayı çiftlerine özel hizmetler sunan Alden Hotel, yeni evlenen çiftlerin mutluluğuna eşlik ediyor

Sıcak hava balon turları, peri bacalarının büyüleyici atmosferinde yürüyüş, gün batımının eşsiz güzelliği ve gurme lezzetler, balayı için Kapadokya'yı tercih edenleri etkiliyor. Balayı tatilinin romantizmini lüks konaklama deneyimi ile buluşturan Alden Hotel, kişiselleştirilmiş hizmet kalitesiyle dikkat çekiyor.

Balayı çiftlerine özel çiçek buketleriyle süslenen ve aşk temalı leziz ikramların yer aldığı romantik sütünler, aşk dolu bir yolculuğun kapılarını aralıyor. Alden Hotel'in zamansız bir stile sahip odalarında kahvaltıyla güne başlamak, hafızalarda unutulmaz izler bırakıyor.

Alden Hotel'in klasikleşen ateş çukuru etrafında günbatımının etkileyici atmosferini yaşamak, balayı çiftlerini masalsi bir yolculuğa çıkarıyor. Bu anlara, bölgenin şarapları, özenle seçilmiş peynir çeşitleriyle eşlik ediyor.



Six Senses Kaplankaya'nın yeni Yiyecek ve İçecek Direktörü Tolga Karagülle oldu

Dünyaca ünlü sürdürülebilir sağlıklı yaşam felsefesiyle dikkat çeken Six Senses Hotels Resorts Spas bünyesinde yer alan Six Senses Kaplankaya, yönetim kadrosunu güçlendirmeye devam ediyor.

Bilinenin ötesinde deneyim ve keşifleri ile Ege'nin eşsiz doğasında beş özel koyda konumlanan plajları, eşsiz konaklama deneyimi, alanında dünyaca ünlü şeflerin yönettiği restoranlar ve holistik wellness uygulamaları ile fark yaratan otelin Yiyecek ve İçecek Direktörlüğü görevine, sektördeki 20 yılı aşkın deneyimiyle dikkat çeken Tolga Karagülle getirildi.

Eat with Six Senses ve sürdürülebilirlik felsefesi ile dikkat çeken Six Senses Kaplankaya, Tolga Karagülle'nin yönetiminde gastronomide yeni bir döneme adım atıyor. Karagülle, daha önce dünyanın önde gelen prestijli otellerinde yiyecek ve içecek operasyonlarında kazandığı tecrübeleri, Six Senses Kaplankaya'da misafirlerine sunacak.

Mandarin Oriental Bosphorus İstanbul, misafirlerini yılbaşında lüksün merkezine davet ediyor

Naile Sultan Korusu'nda Boğaz'ın en büyüleyici Asya manzarasına karşı konumlanmış olan Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul, 2025'i coşkulu bir şekilde karşılamak isteyen misafirlerini birbirinden özel deneyimlerle ağırlamaya hazırlanıyor. Otel, Aralık ayından itibaren yılbaşı ruhunu yansıtan müzik dinletileri, ikonik yeni yıl lezzetleri, özel ikramlar ve yeni yıla özel spa bakımlarıyla sevdiklerinizle mutlu anılar biriktireceğiniz harika ve dopdolu bir yeni yıl programı sunuyor.



Yeni yıl heyecanı yaklaşırken Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul, misafirlerine büyümlü bir yılbaşı sunmak için ince düşünölmüş deneyimleri bir araya getiriyor. Canlı müzik performanslarından, kişiselleştirilmiş hediye seçeneklerine, özel ikramlardan, 31 Aralık yılbaşı gecesi programlarına uzanan Mandarin Oriental yeni yıl coşkusu, seçkin konuklara İstanbul'un kalbinde eşsiz bir Aralık ayı sunmayı amaçlıyor.

Aralık ayında başlayacak etkinliklerle festival gibi yeni yıl ruhu

1 Aralık itibarıyla 7 Ocak'a kadar sürecek ve her gün 15:00-18:00 saatleri arasında Bosphorus Lounge'da sunulacak olan Yeni Yıl Çay Saati menüsü, özenle hazırlanmış lezzetler, yılbaşı ve Noel dönemine özel geleneksel tatlarla misafirlere sıcak bir atmosfer sunacak. Yeni yıl ruhunu yansıtan ve her gün 18:00 20:00 saatleri arasında yapılacak olan canlı müzik dinletileri ise, çay saati sonrası sıcak şarap eşliğinde dinginlik arayanlar için harika bir seçenek sunuyor.

Grand Hyatt İstanbul Yeni Yıl'a Unutulmaz anlarla merhaba diyor

Şehrin kalbinde yer alan Grand Hyatt İstanbul, göz alıcı atmosferiyle yeni yılı kutlamak isteyen misafirlerine unutulmaz anlar yaşıyor. Mezzanine Lounge'dan 34 Restaurant'a, Library Bar'dan Buz Pistine ve Spa Merkezine kadar otelin her köşesi yeni yıl ruhunu misafirlerine hissettiriyor. Grand Hyatt İstanbul, bu özel gecenin öncesi ve sonrasında, keyifli anlar ve sürprizlerle dolu unutulmaz saatler vaat ediyor.

Yeni Yıl'ı karşılanacağı geceye özel oluşturulan program, Mezzanine Lounge'da Türkün Yıldız'ın piyano resitali ile başlıyor. Müziğin büyümlüne kapılacağınız bu samimi atmosferin ardından, 34 Restoran t'taki açık büfe gala yemeği ile lezzetli tabaklar, sevdiklerinizle bir araya geldiğiniz sofrada tadı damağınızda kalacak anlara dönüşecek. Zengin açık büfede Executive Chef Yusuf Gülyiye'nin imzasını taşıyan yılbaşı hindisinden deniz mahsullerine, tencere yemeklerinden zeytinyağlılara ve mezelere, salata çeşitlerinden geniş tatlı seçeneklerine kadar birbirinden özel tatlar misafirleri bekliyor. Suami Ramirez Quartet'in canlı performansı, geceye enerjili ritimleri ile dâhil olacak.



Fairmont Quasar İstanbul, Doğu Avrupa'nın En İyi Lüks Oteli seçildi



"Anları anılara dönüştürmek" sloganıyla misafirlerine unutulmaz deneyimler sunan Fairmont Quasar İstanbul, The World Luxury Awards'da prestijli ödüllere layık görüldü. "Doğu Avrupa'nın En İyi Lüks Modern Oteli" unvanını pekiştiren Fairmont Quasar İstanbul, ayrıca sürdürülebilirlik ve gastronomi alanındaki özel konseptleriyle global ve bölgesel ödüllerin sahibi oldu.

Dünyaca ünlü Fairmont zincirinin Türkiye'deki tek temsilcisi olan Fairmont Quasar İstanbul, yenilikçi tasarımı ve çağdaş mimarisiyle Avrupa'nın önde gelen lüks otelleri arasında yer alırken, bu yılki World Luxury Hotel Awards ödüllerinde "Doğu Avrupa'nın En İyi Lüks Modern Oteli" seçildi. Bölgesel derecelendirmenin yanı sıra Fairmont Quasar İstanbul, World Luxury Hotel Awards tarafından "Türkiye'nin En İyi Lüks Sürdürülebilirlik Oteli" olarak sıralamada yerini aldı.

Otel, ayrıca pek çok önemli kategoride de ödülleri topladı. Yeşil avlu manzarası eşliğinde tüm duylara hitap eden, sağlıklı yaşam ve zindelik sunan 'Fairmont Spa' World Luxury Spa Awards tarafından "Doğu Avrupa'nın En İyi Modern Otel Spa"sı ve "Türkiye'nin En İyi Lüks Wellness Merkezi" ödüllerini bünyesinde toplayarak konuklarına sağladığı benzersiz deneyimi tescillemiş oldu.

Otelin gastronomiye getirdiği yeniliklerle de dikkat çeken sevilen imza restoranı 'Aila' ise konuklarını Türkiye'nin zengin mutfak kültürüyle buluşturduğu menüsü sayesinde World Luxury Restaurant Awards tarafından "Dünya'nın En İyi Türk Mutfağı" seçilirken, aynı zamanda "Avrupa'nın En İyi Lüks Sürdürülebilir Restoranı" ve "Avrupa'nın En İyi Lüks Özel Restoranı" olmak üzere üç değerli ödülün sahibi oldu.

Mövenpick Living İstanbul Saklıvadi ve Çamlıvadi'nin Yeni Genel Müdürü Nihan Sıcakkanlı ile birlikte yeni bir dönem başlıyor

Sıcakkanlı, Radisson Collection Hotel Vadistanbul ve Radisson Residences Vadistanbul'daki güçlü liderliği ve stratejik yönetime olan hakimiyetiyle tanınan bir isim olarak, bu iki oteli daha da ileriye taşımaya hazırlanıyor.

Kariyerinde özellikle misafir memnuniyeti ve operasyonel verimlilik konularında elde ettiği başarılarla bilinen Sıcakkanlı, Raffles The Palm Dubai'de kazandığı uluslararası deneyimi Türkiye'deki projelere aktaracak. Hem Vadistanbul'daki görevlerinde hem de diğer projelerinde, yüksek konaklama standartları oluşturma ve ekibini geliştirme konularındaki yetkinliği ile sektörde öne çıkan bir lider. Otellerin marka kimliğini güçlendirmek ve misafir deneyimini zenginleştirmek adına geliştirdiği yaratıcı yaklaşımlar, her iki otelin de sektörde fark yaratmasına katkı sunacak.

Yeni pozisyonunda, Accor'un prestijli markalarından Mövenpick Living'in değerlerini yansıtarak misafirlerine unutulmaz deneyimler sunmayı hedefleyen Sıcakkanlı, ekip olmanın ve her işten keyif almanın önemine vurgu yapıyor. Sıcakkanlı, "Başarımızın sırrı, ekip olabilmekten ve yaptığımız her işten keyif almaktan geçiyor," şeklinde ifade ediyor.



Elite World Hotels & Resorts, The World Luxury Awards'ta 3 Oteliyle 15 Ödülün sahibi oldu



Türkiye'nin önde gelen otel zincirlerinden Elite World Hotels & Resorts, dünya çapında en prestijli turizm etkinliklerinden biri olan The World Luxury Awards'tan bu yıl da ödüllerle döndü. Türkiye ve dünyanın farklı lokasyonlarında bulunan otelleriyle, misafirlerine unutulmaz konaklama deneyimi yaşatan Elite World, The World Luxury Awards'ta 3 oteliyle 15 ödüle layık görülerek misafirperverlikte dünya standartlarında olduğunu bir kez daha kanıtladı.

Elite World Grand İstanbul Küçükalyalı içinde bulunan Fit Life SPA &Health Center, 3 farklı kategoride ödül aldı. Fit Life SPA &Health Center, bölgesel kategorisinde "Doğu Avrupa'nın En Lüks İş Oteli Spa'sı", "Doğu Avrupa'nın En Lüks Hamam Deneyimi" ve ülke kategorisinde "Türkiye'nin En Lüks Şehir Oteli Spa'sı" ödüllerinin sahibi oldu. Elite World Grand İstanbul Küçükalyalı içinde bulunan The Grill Restaurant ise kıtalararası kategoride "Avrupa'nın En Lüks Izgara Restoranı", bölgesel kategoride ise "Doğu Avrupa'nın En Lüks Otel Restoranı" ödüllerini kazandı.

Elite World Grand Sapanca ise "Türkiye'nin En Lüks Konferans ve Etkinlik Oteli" ile Avrupa'nın En Lüks Spa Oteli" ödüllerini alarak mükemmel hizmet anlayışını bir kez daha gözler önüne serdi.

Yılbaşı coşkusu özel etkinlikler ve lezzetlerle Çırağan Palace Kempinski İstanbul'da

Boğaz'daki eşsiz konumu, göz alıcı mimarisi, zengin tarihi ve benzersiz güzelliğiyle şehrin en önemli simgelerinden biri olan Çırağan Palace Kempinski İstanbul, konuklarını yeni yıl heyecanını büyüleyici saray atmosferinde, unutulmaz deneyimlerle kutlamaya davet ediyor. Otel binasındaki kapsamlı yenilenme çalışmalarını tamamlayarak tüm ihtişamıyla yepyeni bir döneme adım atan Çırağan Palace Kempinski, her yıl olduğu gibi bu yıl da sarayın görkemini yansıtan özel aktiviteler ve konaklama paketleriyle, misafirlerine unutulmaz anılar sunuyor.

Gazebo'da Yılbaşı Temalı Çay Saati

Boğaz'a nazır, şehrin en prestijli mekanlarından Gazebo, benzersiz çay saati deneyimini lezzet tutkunlarıyla yılbaşı temasında buluşturuyor. Çırağan Sarayı'nın görkemi içinde yer alan Gazebo'da modern bir dokunuşla yeniden harmanlanan bu özel deneyim, lezzeti, zarafeti ve lüksü bir araya getiriyor. Gazebo'daki yılbaşı temalı çay saati, Aralık ayı boyunca lezzetli ikramlar ve yılbaşı ruhunu yansıtan şık sunumlarla misafirleri bekliyor. Deneyimli mutfak ve pastane ekibi tarafından el yapımı olarak taptaze hazırlanan gurme ikramlıkların hepsi, enfes bir ziyafet şölenine imza atıyor.



Türkiye’de Bir İlk: Gloria Hotels& Resorts, Sahip Olduğu Güvenlik Sertifikaları ile Sektörde Liderliğini Güçlendiriyor



Gloria Golf Resort, çocuk oyun alanlarında güvenliği artırmak amacıyla EN 1176 standardına uygun “Tam Kapalı Çocuk Oyun Ekipmanları” sertifikasını almaya hak kazandı. Bu uluslararası güvenlik standardı, oyun alanlarının fiziksel güvenliği, dayanıklılığı ve çocuk sağlığı gibi kriterleri içerirken, oyun ekipmanlarının güvenli kurulum, kullanım ve bakımını da kapsıyor.

Ayrıca, Gloria Hotels& Resorts bünyesindeki su kaydırakları EN 1069 standardına uygun olarak düzenlenmiş olup “Su Kaydıracağı Tesisleri” sertifikasını almıştır. Bu standart, su kaydıraklarının eğim, hız, iniş alanı ve kullanıcı güvenliği gibi unsurlara odaklanarak misafirlere güvenli ve eğlenceli bir deneyim sunmayı amaçlar. EN 1069, su kaydıraklarının kalite ve güvenlik kriterlerine göre düzenli bakımlarını, kullanım öncesi güvenlik kontrollerini ve kullanıcı kılavuzlarını zorunlu hale getirmektedir.

Gloria Hotels& Resorts, misafirlerinin güvenliği ve memnuniyeti için yatırımlarına ara vermeden devam ediyor. Türkiye’de bir ilk olarak alınan yeni güvenlik sertifikaları, sunduğu hizmetin uluslararası kalite ve güvenlik standartlarına uygun olduğunu bir kez daha gözler önüne seriyor.

Lüks ve doğanın kalbinde eşsiz bir kış tatili

“Gloria Winter Escape”

Antalya’nın ılıman kış ikliminde, doğayla iç içe bir tatil sunan Gloria Hotels& Resorts, konforu ve lüksü yeniden tanımlayan hizmetleriyle misafirlerine özel bir deneyim vadediyor. Gloria Winter Escape programı ile gastronomi deneyimlerinden dünya standartlarında spor olanaklarına kadar, her anı dolu dolu yaşayacağınız bir kış tatiline davet ediyor.



Gloria Hotels& Resorts sizi bekliyor. 22 Kasım 2024 - 28 Şubat 2025 tarihleri arasında, minimum 14 gece konaklama şartıyla sunulan Gloria Winter Escape programı, bu dönemde doğanın büyüsunü yaşamak isteyen ve Türkiye’nin en keyifli iklimlerinden birine sahip olan Antalya’da misafirler için özel ayrıcalıklar sunuyor. Sadelik ve lüksün birleştiği Gloria Serenity Resort, Gloria Golf Resort ve Gloria Verde Resort, binlerce ağacın çevrelediği eşsiz doğası ve yenilenen yüzüyle konuklarına benzersiz bir tatil deneyimi sunuyor.

Aktiviteler ve dinlenme olanakları

Akdeniz’in doğal güzellikleriyle çevrili geniş alanlarda golf, futbol, tenis, su sporları, bisiklet ve koşu gibi pek çok aktivite ile tatilinize renk katabilirsiniz. Dünya standartlarında olanaklar sunan Gloria Hotels& Resorts, doğanın kalbinde lüks kavramına yeni bir boyut kazandırıyor.

Her anlamda eşsiz bir tatil deneyimi

Gloria Winter Escape programı ile misafirler, konaklamaları boyunca özel hizmetlerin tadını çıkarıyor. Konforun ön planda tutulduğu bu deneyimde, Bvlgari marka kozmetik ürünleri, ücretsiz çamaşırhane hizmeti, erken giriş ve geç çıkış imkanları ile her detay misafirlerin ihtiyaçlarına göre düşünülmüş. Ayrıca, oyun merkezinde 200€ karşılığı kredi, ısıtmalı havuz, ücretsiz havaalanı transferi ve yüksek hızlı internet gibi ayrıcalıklar Gloria WinterEscape’i daha da özel kılıyor.



Divan Grubu Başarılarını Ödülle Taçlandırdı



Otelcilik, gurme ürünler ve yeme - içme sektörlerinin öncü şirketlerinden Divan Grubu, kalite ve müşteri memnuniyetine dayalı hizmet anlayışıyla sektörün en prestijli ödüllerini almaya devam ediyor. İncili Gastronomi Rehberi'nde iki ödüle birden layık görülen Divan Grubu markalarından Lokanta by Divan'a 4 inci verilirken, Safranhan Brasserie'ye ise rehberde ilk kez eklenen ve Unilever Food Solutions tarafından belirlenen 'Geleceğin Menüleri' "Özel Kategori Ödülü" verildi.

Safranhan Brasserie'ye "Geleceğin Menüleri" Özel Kategori Ödülü

Safranhan Brasserie, klasikleşmiş Divan tatlarının yanı sıra Ankara'ya özgü lezzetlerden oluşan menüsüyle, Türkiye'nin ilk ve tek özgün gastronomi derecelendirme sistemiyle hazırlanan bu yıl ilk kez rehberde dahil edilen Unilever Food Solutions "Geleceğin Menüleri" özel kategori ödülüne layık görüldü. Safranhan Brasserie, Divan'ın sıfır atık prensiplerini benimseyen ve misafirlerine hem lezzet hem de etik bir gastronomi deneyimi sunmayı amaçlayan menüsüyle bu ödülü almaya hak kazandı.

Ödül sürdürülebilirlik, yaratıcılık ve geleceğin gastronomi trendlerini yakalama konusundaki başarısıyla Divan Çukurhan'da yer alan Safranhan Brasserie'ye takdim edildi. Ankara'nın gastronomi sahnesine eşsiz bir soluk getiren Safranhan Brasserie, bu ödülle birlikte başarısını taçlandırmış oldu.

'İncili Gastronomi Rehberi'nden Lokanta by Divan'a Bu Yıl Da 4 "İnci" Geldi

İncili Gastronomi Rehberi 2024-2025 Ödül Töreni'nde restoran kategorisinde Lokanta by Divan gastronomi dünyasının en iyileri arasında yerini aldı. Divan İstanbul otel içerisinde yer alan, Türk mutfağının geçmişinden ilham alan, geleneksel lezzetleri modern yorumlarla buluşturarak zamansız bir gastronomik deneyim sunan Lokanta by Divan'a, bu yıl da Türkiye'nin 4 İncili mekânı ödülü takdim edildi. Lokanta by Divan, 2023 yılında da 4 İncili mekan ödülüne layık görülmüştü.

SHANG PALACE'A GASTRONOMİ DÜNYASINDAN DÖRT 'İNCİ'Lİ 'MÜKEMMEL' ÖDÜL

İstanbul'un Asya kökenli ilk oteli olan Shangri-La Bosphorus, İstanbul bünyesinde yer alan Shang Palace, 2024 yılında da Türkiye'nin en iyi restoranları sıralamasında favori gösterildi. 8'inci kez düzenlenen İncili Gastronomi Rehberi'nde Shang Palace bu yıl bir kez daha 'Mükemmel' olarak tanımlanan 4 İnci ödülünün sahibi oldu.

İstanbul'un kalbi Beşiktaş'ta Boğaz'a nazır konumunda Asya ve Türk misafirperverliğini bir arada sunan Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un ödüllü imza restoranı Shang Palace, 2024 yılında da özel bir ödülle taçlandırdı. Shang Palace, değerlendirme ve derecelendirme sistemiyle hazırlanan Türkiye'nin en prestijli gastronomi rehberi İncili Gastronomi Rehberi tarafından bu yıl bir kez daha 4 İnci olarak ödüle layık görüldü. Ödül törenine Shangri-La Bosphorus, İstanbul'u temsilen Executive Chef Giovanni Terraciano ve Shang Palace Head Chef Cheng Lu katıldı.





İlk Görüşte

M O Z Z A R E L L A

GURME

Ürettiğimiz ürünlerin kalitesi ve yılların verdiği deneyimle, 26 yıldır Türkiye ve dünyanın bir çok ülkesindeki iş ortaklarımızın ilk tercihi olmaktan gurur duyuyoruz.

Daha önce tanışmadıysak bu pizza sayesinde şimdi tanışabiliriz ve **birlikte gülümseyebiliriz.**



HOTEL



RESTAURANT



CATERING



www.altinkoy.com.tr



Gülümseyin, Peynir!

Smile, Cheese!



HOTEL



RESTAURANT



CATERING

**Türkiye'nin her bölgesinde ve dünyanın birçok noktasında
iş ortaklarımız bizimle gülümsüyor!**

*Our business partners in every region of Turkey and
many parts of the world smile with us!*



www.altinkoy.com.tr



Beyoğlu küllerinden yeniden doğuyor

Beyoğlu ve her gün milyonlarca insanı kendine çeken İstiklal Caddesi... Yerli ve yabancı turistlerin en çok uğradığı ve konakladığı destinasyonlardan biri olan İstanbul'un göz bebeği Beyoğlu... Geçmişte çok kültürlülüğün, eğlencenin, sanatın buluşma noktası olan Beyoğlu'nun yaşadığı değişimler, son yıllarda eski güzel günlerini özletse debu sezon yeniden hareketlendi. 2002'den bu yana Beyoğlu'nun eğlence kültürüne sahip çıkan ve Beyoğlu'nun değişimine tanık olan Zarifi Restaurant'ın işletmecisi Bülent Ödev, farklılaşan turist profili, değişen eğlence kültürü ve gece hayatı hakkında açıklamalarda bulundu. Beyoğlu'nun eski halini bilen ve tanıyan, oraya özlem duyan büyük bir kitle olduğunu söyleyen Ödev, Beyoğlu'nun değişimlere rağmen halen ayakta ve rağbet görmeye devam ettiğini belirtti.

Beyoğlu Yeniden Kozmopolitleşiyor

Bülent Ödev, İstanbul'un 39 ilçesi arasında Fatih'ten sonra en büyük turistik ilçenin Beyoğlu olduğunu vurguladı: *"İstanbul'un en aktif turistik ilçesi Beyoğlu'dur. Bazı değişim ve dönüşümler yaşansa da Beyoğlu kendini yıllardır ağırladığı her yaştan misafiriyle ayakta tutmaya devam ediyor. Biz hep buradaydık ve bu süreçteki değişiklikleri yakından takip ettik. Son dönemde Beşiktaş ve Kadıköy'e yönelik bir kayma olsa da Beyoğlu, eski dostlarını hâlâ kendine çekiyor. Ne mutlu ki bu sezon, son yılların en canlı başlangıcını yaptık. Yeni açılan pek çok eğlence mekânı ile müdavimler, Beyoğlu'nun dinamiklerini yeniden keşfetmeye başladı"* dedi.

Beyoğlu'nun her zaman için bir çekim merkezi olmaya devam ettiğini anlatan Ödev, *"Eskiden Avrupalı turistler tarafından çokça ziyaret edilen Beyoğlu'nun profilinin değiştiğini biliyor ve görüyoruz. Geçtiğimiz dönemde birçok işletme, Ortadoğu ve Arap turistlerin yoğunluğu sebebiyle bu yöne doğru bir konsept geliştirdi. Bu durum on yıllarca alışla gelmiş bir devamlılığın kırılma noktası oldu diyebiliriz. Beyoğlu eğlence hayatı kendini her*



duruma adapte edebilen bir yapıda. Ancak bu adaptasyon hızla ve çok sayıda işletme tarafından yaşanınca Beyoğlu'nun kozmopolit misafir potansiyelinde bir düşüşe neden oldu. Türkiye'nin coğrafi konumunu ve geniş Osmanlı imparatorluğundan kalmış, sentezlenmiş bir kültürün mirası olduğunu düşünürsek, Avrupa'ya olduğu kadar Ortadoğu ve Arap ülkelerine olan kültürel yakınlığımız bulunuyor. Bu da biz yalnızca doğru bir dengeleme ile avantaj sağlayabilir, Beyoğlu'nun ruhu budur. Son dönemlerde kapılarını açan farklı eğlence konsepti sunan mekanlar ve de küllerinden yeniden doğan mekanlar alışkın olduğumuz Beyoğlu eğlence anlayışını bir nebze olsun yaşatmaya başladı. Beyoğlu severleri yeniden buraya taşımaya başladı. Önümüzdeki dönemde bu olumlu gelişmelerin daha da artacağını düşünüyorum. Her yaştan, farklı eğlence anlayışına sahip birçok kişi yeniden Beyoğlu'ndan aradığını bulacak" dedi.

Toplu Taşıma Büyük Avantaj Sağladı

Son dönemde toplu taşıma saatlerinde yapılan düzenlemelerin olumlu etkisini gördüklerini de aktaran Bülent Ödev, şunları söyledi: *"Hemen*

her eğlence mekânının da olduğu gibi Beyoğlu'nda da geri dönüş ulaşımı oldukça önemli bir konu. Toplu taşıma araçlarının sabaha kadar seferlerini sürdürmesi bu anlamda Beyoğlu'nda çok büyük değer kattı. Artık insanlar, 'Beyoğlu'na nasıl geliriz, nasıl döneriz' sorularına rahatça yanıt bulabiliyor".

Beyoğlu'nun yeni sezona oldukça iyi başladığını vurgulayan Ödev, *"Zorlu yaşam koşulları hepimizi bir nefes almaya, hoşça vakit geçirmeye itiyor. Bu sezon, yeni açılan pek çok mekân var. Bu yerler, kalitesi ve konsepti ile Beyoğlu'na yakışan bir eğlence anlayışı sunuyor,"* dedi. Beyoğlu'nda bir gece eğlenmenin maliyetine de değinen Ödev, *"Kişinin eğlenme şekline göre değişmekle birlikte, ortalama bir rakam vermek gerekirse, kişi başına 1500 TL ile 3000 TL arasında oldukça keyifli bir gece geçirebilirsiniz"* diye ekledi

Ariş Pırlanta'dan zarafeti ve saflığı yansıtan "İnci Koleksiyonu"



Ariş Pırlanta'dan yılbaşı gecesinde şıklığını asaletle birleştirmek isteyen kadınlara özel inci koleksiyonunu sunuyor.

Mücevherin öncü markası Ariş Pırlanta, zarafet ve saflığı ön plana çıkartan inci tasarımların eşsiz ışıltısı ile asaleti ön plana çıkartıyor. Sevdikleriniz ile hoş sohbetlerin yer aldığı o özel gecede inci takılarınız ile göz kamaştıracaksınız.

Asaleti en güzel yansıtan hediye: İnci

Ariş Pırlanta, yılbaşında sevdiklerine asaleti en güzel yansıtmak için hediye almak isteyenlere inci tasarım seçenekleri sunuyor. Sevdiğinizin boynunda bir ömür taşıması için seçeceğiniz bu anlamlı inci tasarımlardan birisi ile onun yüzünde paha biçilmez bir tebessüm belirecek.

Yılbaşı gecesi sade ve klasik kıyafetler tercih edenlere özel

Yeni yıla girerken dostlarınızla samimi bir ortamda klasik tarz kıyafetlerin tamamlayıcısı mücevher uyumu da çok önemlidir. Gece için renk tercihiniz siyah ise inci takılar kıyafetlerinize zarif ve şık bir görünüm kazandıracak. İnci koleksiyonunda yer alan yüzük, kolye, küpe ve bilekliklerle kıyafetinize sadelik ama bir o kadar da şıklık katabilirsiniz.



“İletişim strateji hataları marka değerini zedeliyor”

Takvim yaprakları 2025’e doğru geri sayıma geçmişken, iş dünyasının oyuncuları marka değerini korumak ve sürdürülebilir bir başarı elde etmek için iletişim çalışmalarına yatırım yapıyor. Paydaşlar, müşteriler ve ekipler arası etkili iletişimin şirketlerin geleceği için güçlü bir temel oluşturduğunu vurgulayan Optimal Ajans CEO’su Umut Uysal ise 2025’te markaların demirbaşı sayılabilecek iletişim stratejilerini açıkladı. Hatalı iletişim tekniklerinin markaya ciddi zararlar verebileceği uyarısında bulunurken uzun vadede başarı için yol haritası çizdi.

“Hatalarla dolu bir iletişim stratejisi müşteri sadakatini zayıflatabilir”

Şirketlerin dijital dönüşümde en etkin kullanmaları gereken konulardan birinin iletişim olduğuna dikkat çeken Optimal Ajans CEO’su Umut Uysal, “Şirketlerin başarısında önemli bir rol oynayan etkili iletişim, zaman zaman gözardı edilebiliyor. Doğru iletişim stratejileri geliştirmeyen markalar, iç ve dış fark etmeksizin kurdukları ilişkilerde sorunlar yaşayarak büyük fırsatları kaçırabiliyor. İletişim süreçlerinin doğru yönetilmesi, işletmelerin büyüme ve sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmaları açısından kritik önem taşıyor. İletişim bir sanattır. Doğru yönetildiğinde şirketlerin geleceği için güçlü bir temel oluşturuyor. Ancak hatalarla dolu bir iletişim stratejisi, çalışanların motivasyonunu olumsuz etkileyebiliyor, müşteri sadakatini ise zayıflatabiliyor. PwC’nin konuya dair hazırladığı raporuna göre, etkili iletişim ve işbirliği sağlayan şirketlerin %50 daha yüksek performans sergilediği görülüyor. Bu yüzden, iletişim süreçlerine gereken önemi vererek, profesyonel destek almak başarıya giden yolda kritik bir adım kabul ediliyor” ifadelerini kullandı.

“Şirketlerin sıkça yaptığı iletişim hataları, kurumsal itibarı zedeleyebiliyor”

Markaların yanlış iletişim stratejisi nedeniyle kısa sürede müşteri

kaybı yaşayabildiğini vurgulayan Optimal Ajans CEO’su Umut Uysal, “Kriz durumlarında hızlı, açık ve şeffaf bir iletişim kurmak, kamuoyu ve müşterilerle olan ilişkilerin zarar görmesini önleyebiliyor. Yanlış mesajlar, hedef kitlesine doğru iletilmediğinde, marka algısı olumsuz etkileniyor. İletişimde aşırı karmaşık mesajlar kullanmak ya da yanlış zamanda doğru mesajı göndermek, marka değerine zarar verebiliyor. Şirketlerin sıkça yaptığı iletişim hataları, kurumsal itibarı zedeleyebiliyor ve müşteri memnuniyetini düşürebiliyor. İletişim hataları, özellikle kriz dönemlerinde de işletmeleri büyük kayıplara sürükleyebiliyor. Doğru yönetilmeyen bir kriz iletişimi, markanın yıllarca inşa ettiği güveni bir anda zedeleyebilir. Olayların yanlış yönetilmesi, tüketiciler arasında hızla yayılarak marka değerinde yıkımlar oluşturabilir. Dolayısıyla kriz anlarında profesyonel destek almak hayati önem taşıyor” şeklinde konuştu.

“Verimliliğin anahtarı kurum içi iletişimde”

Paydaşlarla ya da müşterilerle olduğu kadar şirket içi iletişimin de başarıya giden yolda kritik bir basamak olduğuna dikkat çeken Umut Uysal sözlerini şöyle tamamladı: “Birçok şirket, dış iletişime odaklanırken, iç iletişimi gözardı ediyor. İyi yönetilmeyen bir iç iletişim, çalışanların motivasyonunu etkileyerek iş süreçlerini doğrudan olumsuz etkileyebiliyor. Bu yüzden iç iletişim stratejileri oluştururken çalışanların geribildirimlerine açık olmak oldukça önemli. Elbette farklı sektörlerde faaliyet gösteren birçok marka söz konusu iletişim stratejilere hakim olamayabiliyor. Biz de bu noktada devreye girerek markaların doğru konumlandırılması, rekabet ortamında öne çıkması için pazardaki rakiplerin analizlerini yapıyoruz. Mevcut iletişim süreçlerini analiz ediyor, stratejik planlar geliştiriyoruz. Kriz iletişimi, halkla ilişkiler ve medya yönetimi gibi hizmetlerimizle, müşterilerimizin doğru zamanda doğru mesajı vermelerini sağlıyoruz. Şirketlerin iletişim süreçlerinde yaptığı hataları minimuma indirerek, sürdürülebilir bir başarı elde etmelerine yardımcı oluyoruz.”



Türkiye'nin 10 aylık nar ihracatı 100 milyon doları aştı

İnsanlığa 5 bin yılı aşkın süredir lezzet ve şifa kaynağı olan, bereketin simgesi olan nar meyvesi, 2024 yılında ihracatta da bereketli bir yıl geçiriyor.

2024 yılının Ocak – Ekim döneminde Türkiye'nin nar ihracatı yüzde 32'lik artışla 75 milyon dolardan 100 milyon dolara yükseldi.

Türkiye'nin 2024 yılı nar ihracatının 150 milyon dolara ulaşması bekleniyor.

Türkiye'nin yıllık 700 bin tona ulaşan nar üretimiyle dünyada ilk beş ülke arasında yer aldığı bilgisini veren Ege İhracatçı Birlikleri Koordinatör Başkan Yardımcısı ve Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Hayrettin Uçak, ihracatta da yıllara göre 150-200 bin tonluk ihracatla ilk 10 ülke arasında yer aldığını söyledi.

Nar üretiminde Antalya'nın ilk sırada yer aldığını, Antalya'yı; Muğla, Mersin, Adana, Denizli illerinin takip ettiğini aktaran Uçak,

"Nar üretimi Akdeniz ülkelerinde 5 bin yılı aşkın bir süredir yapılmakla birlikte 2000'li yıllarla birlikte büyük bir gelişim gösterdi. İhracatta üretimle uyumlu olarak arttı. 2010 yılında 59 milyon dolar olan nar ihracatımız 2023 yılı sonunda 131 milyon dolara yükseldi. 2024 yılında da 150 milyon doları aşmayı hedefliyoruz. Türkiye'nin nar ihracatının orta vadede 250 milyon dolara ulaşacağına inanıyoruz" şeklinde konuştu.

Nar veriminin ve kalitesinin 2024 yılında çok iyi olduğunu ve rekoltede yüzde 20 artış olduğunu sözlerine ekleyen Hayrettin Uçak, 2024 yılının 10 aylık diliminde 61 ülkeye nar ihraç edildiği bilgisini verdi.

Cennet meyvesi Nar her derde deva

Anadolu kültürleri de dahil olmak üzere pek çok kültürde nar; kadını, doğurganlığı ve bereketi simgeleyen bir sembol olarak da yer alıyor. Cennet meyvesi olarak adlandırılan Nar, antioksidan yönünden zengin ve C vitamini kaynağı bir meyve. Nar, öte yandan; kanseri önleyici hafızayı koruyucu, sindirim hastalıklarının gelişmesine engel olma, vücuttaki iltihaplanmayı azaltma, kalbi ve damarları koruma fonksiyonu da görüyor.

Nar taze meyve olarak tüketildiği gibi, taze meyve suyu, konsantre meyve suyu, reçel, dondurma ve şekerleme için aroma, çay gibi ürünler, nar pekmezi, nar ekşisi, farmasötik ve tıbbi kullanımlar, boya ve dekorasyon amaçlı oldukça geniş kullanım alanlarına sahip.





Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Demir Şarman ile devam dedi

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) Olağan Genel Kurulu gerçekleştirildi. Demir Şarman, geçerli oylarının tamamını alarak güven tazeledi. Seçim sonrası konuşan Demir Şarman, gıda ve içecek sektörünün gelecekteki hedeflerine ulaşması için yönetim olarak çalışmalarına kararlılıkla devam edeceklerini vurguladı.

‘SORUMLULUĞUMUZ BÜYÜK, İNANCIMIZ TAM’

Sonuçların tüm sektör paydaşlarına hayırlı olmasını temenni eden Demir Şarman, “Çağdaş Türkiye; Cumhuriyetimizin ilk yıllarında başlayan kalkınma hamleleri ile bugün, batı ile yarışır bir seviyeye gelen gıda sanayimizle gurur duymaktadır. Gıda sanayimiz; yalnızca ülkemizin üretim gücünü artırmakla kalmayıp, sağladığı istihdam, tarım ekonomisi ile birlikte yarattığı çarpan etkisi, devlet bütçesine aktardığı vergiler ve yükselttiği yaşam standartlarıyla da vatandaşlarımıza önemli katkılarda bulunmaktadır. Sektör olarak, bu büyüme ve gelişme ivmesini sürdürecektir, milletimize ekonomik ve sosyal anlamda daha iyi bir gelecek sağlamak adına var gücümüzle çalışmaya devam edeceğiz.” dedi.

YENİ DÖNEMDE HEDEF DAHA FAZLA KATKI SAĞLAMAK

Federasyon olarak sektöre değer kazandıran pek çok projeye birlikte imza attıklarına dikkat çeken Demir Şarman; “Şimdi daha güçlü, daha planlı ve daha tecrübeli bir şekilde ilerlemeye devam edeceğiz. Başladığımız projeleri geliştirerek sürdürecektir, bunlara yenilerini ekleyerek sektörümüze daha fazla değer katacağız. geçen dönemde başlattığımız stratejik projeleri ve çalışmaları devam ettireceğiz. Kurumsallaşmayı daha da ileriye taşıyarak, sektörümüzün temellerini daha sağlam hale getirmek istiyoruz. Başta, Tarım ve Orman Bakanlığımız olmak üzere, diğer bakanlıklarımız ve tüm düzenleyici ve denetleyici kurumlarla sanayimiz arasında köprü olma misyonumuzu sürdürmeye ve geliştirmeye kararlıyız. Bu dönemde ayrıca, uluslararası kurumlar ve eşdeğer organizasyonlarla ilişkilerimizi güçlendirmeyi, dünya ile daha yakın bir bağ kurmayı hedefliyoruz. Türk gıda sanayinin kalite, sürdürülebilirlik ve üretim standartlarını uluslararası platformlarda tanıtarak, ülkemizi ve sektörümüzü en iyi şekilde temsil etmeye çalışacağız.” diye konuştu.

Demir Şarman; “Yeni dönemde de TGDF Yönetim Kurulu olarak sürdürülebilir bir gıda geleceği için çalışmalarımıza ara vermeden devam edeceğiz. Sektörümüzün ana gündem maddelerinden olan sürdürülebilirlik alanında çalışmalarımızı tüm hızıyla sürdürerek sektörümüzün rekabet gücünü artırmaya devam edeceğiz. Bu başarıyı birlikte tesis etme yolunda; sorumluluğumuz büyük, inancımız tam! Sektörümüze güveniyoruz, her geçen gün firmalarımızı geliştiriyor, birlikte büyüyoruz.” dedi.

YÖNETİM KURULU ASİL ÜYELER:

1. M. DEMİR ŞARMAN
2. EBRU AKDAĞ – BİTKİDEN
3. ESRA İREN – MEDER
4. FARUK KAYAR – ETBİR
5. FATİH TIRYAKIOĞLU – SÜGİD
6. HAKAN TURAN – SALKONDER
7. MELİH ŞAHİNÖZ – ETÜDER
8. METİN AKMAN – YÜSAD
9. NACİ KAPLAN – BESDBİR
10. ÖZEN ALTIPARMAK – BALDER
11. S. TARIK TEZEL – SETBİR

YÖNETİM KURULU YEDEK ÜYELER:

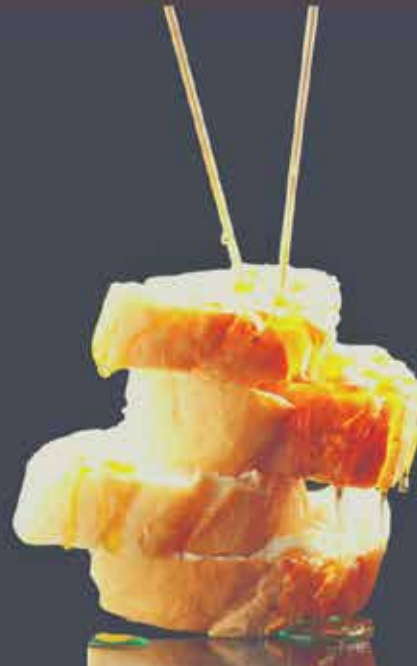
1. SÜLEYMAN FERRUH GÜÇLÜ – SİRKEDER
2. ZEYNEP SUNGU – BİTKİDEN
3. ALİ SÖZEN – ASÜD
4. R. MURAT TARAKÇIOĞLU – NİSAD
5. NECATİ GÖKSU – SUTHER
6. BORA AKIN – GİDABİL
7. MEHMET ÖMER KIZIL – MESUDER
8. ALİ BAŞMAN – ŞARAPDER
9. HOOMER BALAZADEH – BYSD
10. AYKUT GÖYMEN – TMSD
11. MELTEM MANAV – TÜGİDER



Endemik
çiçeklerden elde
edilen ballar

İletişim:

Atilla ÖZCAN - 0533 613 16 88





Gerçek sirkeyi taklit ürünlerden ayırmak mümkün mü?

Kış mevsiminin gelmesiyle grip vakaları çoğaldı. Uzmanlar antimikrobiyal özellikleri nedeniyle özellikle kışın tüketimi artan sirkelere dair uyarılarda bulundu. Doğal sirke tüketmenin önemine değinen uzmanlar, doğal sirkeyi taklit ve tağşiş ürünlerden ayırmanın yollarını anlattı.

Kemal Kükrer'in, Ajinomoto İstanbul Tedarik Zincirinden Sorumlu İcra Kurulu Üyesi, Gıda Mühendisi Berna Portakal ile Kalite ve Ar-Ge Müdürü Gıda Mühendisi Engin Akçelenk'in sözcülüğünde düzenlediği basın toplantısında, sirkeye dair merak edilen birçok soruya yanıt arandı.

Taklit ve tağşiş konusunun gündemde yer etmesinin önemli olduğunu, bu konuda farkındalığın artırılması gerektiğini ifade eden Berna Portakal, "Taklit ve tağşiş konusunun boyutunu anlatmak için bazı verileri paylaşmak istiyorum. Dünya sirke ihracatı pazarı yaklaşık 1,5 milyar USD değerinde. Türkiye ise 30 milyon USD ihracat ile maalesef ilk 30'da bile yer alamıyor. Oysaki sirke konusunda büyük potansiyeli bulunuyor. Bunun en büyük sebebi, ülkemizde tağşiş yapan şirketlerin Türkiye'nin sirke ihracatı potansiyelini aşağı çekmesidir. Biz Kemal Kükrer olarak yıllardır geleneksel üretimden vazgeçmeden, tüketici nezdinde kazandığımız takdir sayesinde kaliteli ve iyi sirkeyi üreterek mücadele etmeye devam ediyoruz. Maliyetleri düşürmek adına hiçbir zaman kaliteden ödün vermedik, veremeyiz" diye konuştu.

"Gerçek sirke ağızda aromatik, lezzetli bir tat bırakıyor"

Sirkedeki en büyük iki problemin taklit ve tağşiş olduğunun altını çizen Kemal Kükrer Kalite ve Ar-Ge Müdürü Gıda Mühendisi Engin Akçelenk ise, "Gerçek meyve sirkesinin içine maliyeti daha uygun olan beyaz sirkenin karıştırılması ile yapılan hileye tağşiş, doğrudan doğruya sentetik asetik asitin sulandırılması ile elde edilen sahte ürüne ise taklit diyoruz. Profesyonel laboratuvarlarda uzman personel ve ekipman olmadan bunu kesin olarak ayırt edebilmek maalesef çok mümkün değildir. Geleneksel fermantasyon yöntemiyle ürettiğimiz bir elma sirkesini yudumladığınızda sirkenin doğal asidik tadında, elma suyunun lezzetini rahatlıkla hissedersiniz. Ancak taklit ya da tağşiş olan ürünlerde hem bu tat/ aroma hissedilmez." diye konuştu.

"Evde yapılan sirke, sirke değil meyve şarabı ya da kokteyli olabiliyor"

Geleneksel üretim tekniklerine bağlı kalmanın, sirkenin doğallığını koruması açısından hayati önem taşıdığını vurgulayan Engin

Akçelenk, "100 yılı aşkın bir süredir geleneksel üretim tekniklerine bağlı şekilde aynı kalite ve doğallıkta üretim yapıyoruz. Yavaş ve doğal bir fermantasyon, sirkeye özgü tat ve aromaların derinleşmesine olanak tanırken aynı zamanda yüksek kalite ve tat sağlıyor. 30-40 günü bulan fermantasyon sürecimiz, sirkenin istenilen asitlik oranına ve lezzet profiline ulaşmasını sağlıyor."Gerçek bir sirke için %0,5'ten az kalıntı alkol ve en az %4 asetik asit oranı gereklidir. Evde yapılan sirkelerde bu oranı yakalayabilmek mümkün değildir. Hatta bu oranı tutturamadıkları için yaptıkları sirke şeker de içerdiğinden risklidir çünkü küf oluşumuna ortam hazırlayarak toksik etkiye Sirke,gıda israfını önlemede de koruyucu rol üstleniyor

Her yıl, Dünyada 1,3 milyar, Türkiye'de ise ortalama 26 milyon ton gıda israf ediliyor. Atılan her bir gıdanın üretiminde harcanan su da düşünüldüğünde, israfın boyutu katlanıyor. Sirkenin sadece lezzet vermekle kalmadığını, aynı zamanda gıdaları mikrobiyolojik bozulmalardan koruyarak israfın önlenmesine katkıda bulunduğunu ifade eden Engin Akçelenk, "Ürettiğimiz sirkeler, konserveden turşuya, soslardan marine ürünlere ve hatta ıslak mendillere dek birçok üründe lezzetlendirici, koruyucu ve antimikrobiyal etkisi gibi nedenlerle ana ya da yardımcı bileşen olarak kullanılıyor." dedi.

Bilimsel araştırmalar sirkenin sağlık üzerindeki etkilerini destekliyor

Son yıllarda elma sirkesi, üzüm sirkesi gibi çeşitli sirkelerin sağlık üzerinde olumlu etkileri olduğuna dair araştırmaların arttığını ifade Berna Portakal; "COVID dönemiyle birlikte bağışıklık destekleyici doğal ürünlere ve sağlıklı yaşam trendine yönelik ilgi artarken, sirkenin antioksidan özellikleri ve sağlık açısından sunduğu katkılar öne çıktı. Günde 3 çorba kaşığı sirke tüketimi, sağlıklı bir yaşama katkı sağlayan doğal bir destek olarak öne çıkıyor.Antimikrobiyal olan sirkeler iltihabı azaltmada önemli rol üstleniyor. Metabolizmayı hızlandırarak kilo vermeye ve bağışıklık sisteminin normal fonksiyonunda çalışmasına destek oluyor, içerdikleri vitamin ve minerallerle besleyici öğeler sağlıyor. Özellikle elma sirkesi, potasyum, kalsiyum ve B vitaminleri gibi önemli besin maddelerini içeriyor."

ANFAŞ

FOOD PRODUCT

31. ULUSLARARASI GIDA VE İÇECEK İHTİSAS FUARI

31st International Food and Beverage Trade Exhibition

28-31 OCAK / JAN 2025

ANFAŞ FUAR MERKEZİ / ANTALYA

anfaş
ANTALYA FUARCILIK İŞLETME VE YATIRIM A.Ş.

ufi
Member

ATS ANTALYA TİCARET
VE SANAYİ ODASI

BAİB
BATI AKDENİZ
İHRACATÇILAR BİRLİĞİ

AESOB ANTALYA
ESNAF VE SANATKARLAR
ODALARI BİRLİĞİ



✉ info@anfasfoodproduct.com

☎ +90 242 462 2000

🌐 www.anfasfoodproduct.com



Hayallerime Dokunmak

Bali Adası/ Endonezya-3

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

Bali'nin başkenti Denpasar olsa da kültür ve sanat başkenti Ubud. O yüzden burayı anlatmadan geçmek olmaz.

Bali'nin Kalbi

Ada'nın hemen hemen ortasında bulunan Ubud, Bali'nin en otantik kasabalarından. Etrafı pirinç tarlaları, tropik ağaçlar, yağmur ormanları, tapınaklarla çevrili. Aynı zamanda yoga merkezi. "Ye, Dua Et, Sev" isimli roman ve arkasından çevrilen filmi ile ününden güne artıyor.

Maymun Ormanı

Kasabada gezilecek çok yer var ama en ünlü ve önemlisi Maymun Ormanı. Çok sayıda "Gri uzun kuyruklu Makak" maymununa ev sahipliği yapan ormanda bilimsel araştırmalar da yapılıyor. Maymunlar vahşi sayılmaz fakat çok da evcil değiller. Çantalarındaki yiyecek, elde bulunan su şişesi gibi maddelerle şapka, gözlük, küpe gibi dikkatlerini çeken şeyleri çalmakta ustalar. O yüzden buraya girmeden önce önlem almakta fayda var. Hayvanlara yiyecek vermekse kesinlikle yasak.

Ormanda aynı zamanda 14 yy. tarihli 3 tanedetapınak var. Bir tanesinde ölümler yakılıyor. Burada yakılan bedenlerin ruhlarının tanrılar tarafından korunduğuna inandıkları için ölenlerin burada yakılması talebi çok fazla. Unutmadan bu 3 tapınağa sadece inananlar girebiliyor. Bizler dışarıdan izledik.

Ayrıca bir de amfi tiyatrosu var. Gittiğimizde çok güzel danslar vardı. Bunlardan biri de Bali'de popüler olan ve sevilen Barong dansıydı.



Barong; doğüstü güçleri olan, insanları koruyan, ruhların kralı, iyilik ordularının lideri olan mitolojik bir hayvan. Genellikle aslana



benziyor. Altın takılar ve ayna parçalarıyla süslenmiş kalın bir kürkü var. Çoğunlukla senkronize dans eden iki kişi tarafından canlandırılıyor. Kötülüğün ve şeytanların kraliçesi Rangda ile savaşıp onu yeniyor. Dansındaysa iyilik ve kötülüğün hiç bitmeyen savaşını anlatıyor.

Biz de bu sevimli kahramanın dansını büyük bir keyifle seyrettik. Daha sonra Ubud'da devasa bir Barong'un bulunduğu bir tapınak bile gördük. Aslında Barong, Hinduizm'den önceki inançlarında da varmış ama Hinduizm'e de entegre olmuş.

Ubud Sarayı

Kasabanın ana caddesi üzerinde, tam merkezde yer alıyor. 19. yy'ın başlarında Kralın ikameti olarak inşa edilmiş. Bu arada Ubud 100 yıl Kraliyet şehri olmuş. Heykelleri, oymaları, süslemeleri, cennet kapısıyla ziyareti hak ediyor. Ancak sarayın içini değil sadece bahçesinin bir kısmını gezebiliyorsunuz.

PuraTaman Saraswati



Adından da anladığınız gibi koruyucu tanrı Saraswati'ye adanan tapınak, Ubud Sarayı'na bir karış mesafede. Bu tapınak aslında bir su sarayı. Lotus çiçekleriyle dolu havuzlarla çevrili. Gittiğimizde maalesef lotusların zamanı değildi. O yüzden çiçeksiz bitkiler kel kel su üstündeydiler!

Haftanın belli günlerinde hem sarayda hem de tapınakta çeşitli dans gösterileri düzenleniyor. Daha önce bu gösterileri izlediğimiz için burada tekrar izlemedik. Tabii ki konu tamamen duygusal! Yoksa 2 değil beş kere daha izlerdik.

Pirinç tarlaları ve salıncak

Pirinç, halk tarafından "Tanrı'nın hediyesi" olarak tanımlanıyor. Bu kutsal ürün her yerde yetiştirilmeye çalışılıyor. Bali'nin en ünlü pirinç tarlalarıysa Ubud'a çok yakın olan "Tegalalang" pirinç tarlaları. Teras sistemi ile yapılmış yemyeşil tarlalar görenleri büyülüyor. Aynı zamanda tarihi bir yer olan bu bölge takdiri fazlasıyla hak ediyor. Fakat bizim asıl gitme sebebimiz bu tarlaların arasında bulunan tema parklardı. Bu parklara girişte öyle fahiş ücretler alıyorlar ki aklınız durur. Sinan'ın araştırmaları sonucu hem çok iyi, hem de giriş ücreti alınmayan tema parklardan birine gittik. Sadece yaptığımız aktivitelerin ücretini ödedik.



Tahmin ettiğiniz gibi yeşilin bin bir tonundaki tarlaların üzerinden uçan, masalsı Bali salıncağına bindik!

Bali salıncağını kısaca anlatmam gerek. Salıncak uçurum ya da deniz kenarına kuruyor. Sallanırken boşluk hissi yaşanıyor. Kıyafet olarak da uzun kuyruklu etek veya elbise giyildiği zaman etek arkada uçuşuyor. Fotoğraflar da harika oluyor. Bunları önceden öğrenince hazırlıklı gitmiş kırmızı kuyruğu ve eteği yanımıza almıştık. Çocukluğumdan beri salıncaklarda deli gibi sallandığım için korkunç gelmedi. Zaten çok sıkı emniyetli bir şekilde salıncağa bağlandığım için bence güvenliydi. Pirinç tarlalarının üzerinden, tropik ormanlara doğru gökyüzünde savrulmak inanılmazdı.

Salıncağın dışında başka fotoğraf çekilecek yerlerde vardı. Çok hızlı hareket ettiğimiz için maalesef hepsini gezemesek de gördüğümüz her yere hayran kaldık.

GoaGajah



Yani Fil Tapınağı, etrafındaki havuzları ve şelalesiyle arkeolojik bir sit alanı. 10. yy.da yapıldığı tahmin edilen mağara tapınağın en önemli kısmı, girişine oyulan muhteşem figürler. Mağaranın içiye çok sade.

Aslında burası meditasyon için yapılmış dinsel bir yermiş. Dışarıdaki havuzun bir tarafında kadınlar, diğer tarafında erkekler yıkaniyor.

Bana, Kahin Tanrı Apollon'a adanan kehanet merkezlerini hatırlattı. Su kaynaklarının yanında bulunan kehanet merkezine gelen kişiler önce hamamlarda yıkanıp temizlendikten sonra kahinle görüşebiliyormuş. Burada da şelalenin hemen yanında bulunan tapınağa girmeden önce yıkanıp, temizlendikten sonra tapınakta meditasyon yaparak tanrılarla iletişime geçiyorlarmış. Anadolu'yla hiçbir bağlantısı olmayan bu topraklarda benzer davranışlar şaşırtıcıydı!

Tegenungan Şelalesi

Tropik ada Bali'de birbirinden güzel ve ilginç şelaleler var. Bunlardan mutlaka en az bir tanesini görmelisiniz. Biz de NugnNugn şelalesiyle Tegenungan şelalesine gittik. NugnNugn'a ulaşım sorun olabileceğinden, Ubud'a çok yakın olan Tegenungan'ı size önerebilirim. Kasabaya yakın olduğu için şelaleye iniş yapılan merdivenler çok düzgün. Şelaleye girebiliyorsunuz. Ayrıca doğal kaynak suyundan bir de havuz var. Sıcaktan bunalmış kan ter içinde inip çıkarken hem şelaleye, hem de havuza girmek çok zevkli oluyor.

Penglipuran

Ubud'a 28 km. mesafede olan bu köy. Bali'nin en iyi korunmuş geleneksel köyü olarak tanımlanıyor. Köydeki evler geleneksel Bali mimarisini gösteriyor. Evlerin duvarları, çatıları, yatakları, eşyaları tamamen bambudan. O yüzden bu köye Bambu Köyü de deniliyor. Köye giriş ücretli. Girişte ne kadar düzenli ve güzel bir köy olduğunu anlıyorsunuz. Kapısı açık evlerin içine de bakabiliyorsunuz. Zaten evlerin önünde ve bahçelerinde turistik eşya ya da egzotik meyve satışı yapılıyor. Her evin bahçesinde özel tapınakları var. Ayrıca yerleşim alanlarının yukarısında da ortak tapınakları var. Çok turistik ve popüler bir köy. Tur otobüslerinin biri geliyor, biri gidiyor ama hiç bozulmamış.

Ubud için yoga merkezi demiştik ama gezmekten yogaya zaman ayıramadık. Fakat her akşam yemekten sonra farklı yerlerde mutlaka Bali masajı yaptırıldı. Hem bedensel hem de ruhsal olarak dinlendik. Lüks yerlerdeki ya da sokak arasındaki masajcı kızlar maharetli parmaklarıyla biriktirdiğimiz tüm negatif enerjiyi söküp attı. Siz de hiç çekinmeden kendinizi onlara teslim edebilirsiniz.

Adayı neredeyse karış karış gezdik. Buraları tek tek anlatamayaçağım için sizlere en önemlilerini anlatmaya çalıştım.

Bu arada sayfamın sonuna da geldik. Gelecek sayımızda yeni bir yerde buluşmak üzere, hoşça kalın.

Hayallerinize dokunmanız dileğiyle...



ANFAŞ

HOTEL EQUIPMENT

35. Uluslararası Konaklama ve Ağırılama Ekipmanları İhtisas Fuarı

7-10 OCAK 2025

Anfaş Fuar ve Kongre Merkezi

Antalya

NEDEN KATILMALISINIZ?

✓ Türkiye'nin En Büyük ve En Prestijli Fuarlarından Biri: Uluslararası sektör profesyonellerinin bulunduğu, Avrupa ve Orta Doğu'nun en önemli fuarları arasında yer alan bir etkinlik.

✓ Zincir ve Grup Otel Yöneticileriyle Yüz Yüze Görüşme Fırsatı: Yurt içi ve yurt dışından gelen otel yöneticileriyle birebir tanışma ve iş görüşmeleri yapma imkânı.

✓ Müşteri İlişkilerinizi Güçlendirin, Yeni Bağlantılar Kurun: Mevcut müşterilerinizle ilişkilerinizi pekiştirin ve yeni iş fırsatları yakalayın. Bölgenin en prestijli fuarında yer alın.

✓ Sezon Hazırlıklarına Başlamak İçin En Uygun Zaman: İşletmenizin yeni sezona hazırlanması için ideal bir tarihte gerçekleşen bir etkinlik.

✓ Marka Gücünüzü Artırın ve Müşteri Deneyimini Canlandırın: 40.000 m² alanda düzenlenen HORECA Fuarı'nda, en yenilikçi ürünleri keşfedin ve markanızı bir adım öne taşıyın.



Soğucaksu Mah. 25001 Sok.
No:1 İç Kapı No: 4 Aksu/Antalya



ttglobalfuarcilik



www.anfashotelequipment.com



+90 (532) 387 22 57



info@ttglobalfuarcilik.com

ANFAŞ

**HOTEL
EQUIPMENT**



ANFAŞ HOTEL EQUIPMENT

35. Uluslararası Konaklama ve Ağırlama Ekipmanları İhtisas Fuarı

7-10 OCAK 2025

Anfaş Fuar ve Kongre Merkezi

Antalya

ANFAŞ HOTEL
EQUIPMENT



TT GLOBAL
FUARCILIK

Discover, Connect Achieve Success!

*Exhibition Organization | Exhibition Stand Design and Setup, | Event Management,
Exhibition Equipment Rental, | Exhibition Accommodation and Transportation Services,
Promotional Product Design and Services.*

Soğucaksu Mah. 25001 Sok. No:1 İç Kapı No: 4 Aksu/Antalya



ttglobalfuarcilik



www.anfashotelequipment.com

ttglobalfuarcilik



+90 (532) 387 22 57



info@ttglobalfuarcilik.com

ANFAŞ HOTEL
EQUIPMENT

www.ttglobalfuarcilik.com



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



İLİŞKİLERİN DÜŞMANI

Retroaktif Kıskançlık

Geçmişin gölgesinde yaşamının tetiklediği retroaktif kıskançlık, ilişkilerin korkulu rüyası oluyor. Retroaktif kıskançlık neden olur? Retroaktif kıskançlıkla nasıl başa çıkılır? Uzm. Klinik Psikolog Cansu Karaman anlattı. Acienterox me mihicae auciem facciem

Kıskançlık, insanın en eski ve karmaşık duygularından biri olarak tanımlanıyor. Sevgiyi koruma içgüdüleriyle başlayan bu duygu, derinlere inildiğinde sahip olma arzusu ve kaybetme korkusunun güçlü bir bileşimi olarak ortaya çıkıyor. Romantik ilişkilerden arkadaşlıklara, hatta iş hayatına kadar pek çok alanda kendini gösterebilen kıskançlık, önüne geçilmediği takdirde ilişkilerde ciddi sorunlara sebep olabiliyor. Retroaktif kıskançlık ise bir kişinin partnerinin geçmişteki ilişkileri veya deneyimleri hakkında duyduğu kıskançlık hissiyatını ifade ediyor.

Acıbadem LifeClub Sağlık Hizmetleri'nden Uzm. Klinik Psikolog Cansu Karaman, ilişkilerde sık görülen retroaktif kıskançlık ile ilgili şunlara dikkat çekti: "Retroaktif kelimesi, geçmişe dönük veya geriye dönük anlamına gelir. Bu kıskançlık türü, kişinin mevcut ilişkisinde olup bitenlerle ilgili değil, geçmişte yaşanan olaylarla ilgili kıskançlık duyması anlamına gelir. Retroaktif kıskançlık, genellikle bireyin kendisi ya da partneriyle ilgili önceki ilişki deneyimleriyle başa çıkma yeteneğinin zayıf olmasıyla ilişkilidir."

Nedenleri Nelerdir?

Uzm. Klinik Psikolog Cansu Karaman, retroaktif kıskançlığın nedenlerini şöyle sıraladı:

Güvensizlik ve Düşük Özsayı: Bir kişi, kendine güvenmemesi veya kendi değerini sorgulaması durumunda, partnerinin geçmiş ilişkileri veya deneyimleri hakkında bilgi edindiğinde kendini tehdit altında hissedebilir. Bu tür duygular, kişinin geçmişe dönük kıskançlık yaşamasına neden olabilir.

Kontrol Kaygısı: Bir kişi, partnerinin geçmiş ilişkileri veya deneyimleri hakkında bilgi edindiğinde, kontrol kaygısı yaşayabilir. Geçmişteki ilişkiler hakkında bilgi sahibi olmak, kişinin partnerini kontrol etme arzusunu artırabilir ve bu da kıskançlık duygularına yol açabilir.

Karşılaştırma Yapma Eğilimi: Bazı kişiler, kendilerini partnerlerinin geçmiş ilişkileri veya deneyimleriyle

karşılaştırma eğilimindedirler. Bu durumda, partnerin geçmişteki ilişkileri veya deneyimleri, kişinin kendini yetersiz veya rekabet içinde hissetmesine neden olabilir.

Algılanan Tehdit: Bir kişi, partnerinin geçmiş ilişkileri veya deneyimleri hakkında bilgi edindiğinde, bu bilgileri bir tehdit olarak algılayabilir. Örneğin, partnerin eski bir ilişkisine ilişkin anıları veya hatıraları duyduğunda, kişi bu durumu ilişkisini tehdit eden bir faktör olarak görebilir.

İlişki Geçmişi: Kişinin daha önceki ilişki deneyimleri, retroaktif kıskançlığın nedenlerinden biri olabilir. Önceki ilişkilerde yaşanan olumsuz deneyimler, kişinin yeni ilişkisinde geçmişe dönük kıskançlık duymasına neden olabilir.

Nasıl Başa Çıkılır?

Geçmişle yüzleşmek ve anın tadını çıkarmak için retroaktif kıskançlıkla başa çıkmanın önemli bir adımdır.

✓ Retroaktif kıskançlık yaşadığınızı fark etmek önemlidir. Bu hislerin kaynağını anlamak, size yardımcı olabilir.

✓ Duygularınızı dürüstçe ifade etmek, partnerinizle açık iletişim kurmanın anahtarıdır.

✓ Geçmişle yüzleşmek ve bu duyguları anlamak için profesyonel yardım almak faydalı olabilir.

✓ Mevcut ilişkinizde güveni artırmak için açık iletişim, anlayış ve zaman ayırma önemlidir.

✓ Olumlu anıları hatırlamak ve ilişkinizdeki güzel anları vurgulamak, geçmişteki deneyimlere odaklanmanın yerine şu anı değerlendirmenize yardımcı olabilir.

✓ Birlikte keyif aldığınız aktivitelerde bulunmak, ortak hedefler belirlemek ve birbirinize destek olmak, ilişkinizi güçlendirebilir.

✓ Eğer retroaktif kıskançlık duyguları sizi aşırı şekilde etkiliyorsa, profesyonel destek almayı ihmal etmeyin.





FOTEG İSTANBUL 2025

17. Gıda İşleme Teknolojileri Uluslararası İhtisas Fuarı
17th International Trade Fair For Food Processing Technologies

24-26 NİSAN / APRIL 2025

İSTANBUL FUAR MERKEZİ / ISTANBUL EXPO CENTER HALL 5-6 



www.fotegistanbul.com





Tarlada üretim, pazarda alım zorlaşıyor!

İklim krizi ve artan maliyetler nedeniyle tarımsal üretimde kriz giderek derinleşiyor. Üretim maliyetleri karşılanmayan ürünler tarlada kalıyor. Kuraklık ve düzensiz yağışlar, ürün kayıplarını artırıyor. Tüketicilere yansıyan yüksek fiyatlar gıdaya erişimi engelliyor. Tarımın sürdürülebilirliği ve gıda güvenliği için acil ve bütüncül çözümler gerekiyor.

2024 yazı, Türkiye'de çiftçilerin ve tarım sektörünün karşılaştığı zorlukları daha görünür hale getirdi. Ülkenin dört bir yanında çiftçiler eylemlerle seslerini duyurmaya çalıştı; Malatya'da kayısı üreticileri, Balıkesir'de domates yetiştiricileri, Tekirdağ'da ayçiçeği üreticileri, Kahramanmaraş'ta biber ve domates üreticileri maliyetlerin altında kalan fiyatlar nedeniyle traktörleriyle yolları kapattı ve eylemlerle seslerini duyurmaya çalıştı. Çukurova'da su kaynaklarının tükenmesi sonucu çiftçilere resmi yazı gönderilerek, günlük ekim yapmamaları söylendi. Öte yandan, tarım ürünlerinin çiftçi elindeki fiyatıyla marketteki fiyatı arasında uçurum derinleşti: Geçen sonbaharda dalında limonun kilosuna 1 lira bile verilmediği için üreticiler ağaçlarını kepçeyle sökerken, yaz aylarında manavda, markette limonun kilosu 100 lirayı buldu.

Yaşanan sorunlarla birlikte çiftçi sayısı azalıyor, tarımsal üretim yapılan alanlar günden güne daralıyor. 2011'de tarım sektörü, toplam istihdamın %24,8'ini oluştururken bu oran 2024 Haziran ayında %14,7'ye düştü. Toplam istihdam 2011'den bu yana 9 milyon artarken tarım sektöründe çalışanların sayısı 1 milyon kişi azalarak 4 milyon 801 bine geriledi. 2002'de 26 milyon 579 bin hektar olan tarım alanları, 2010'da 24 milyon 394 bine, 2023'te ise 23 milyon 971 bin hektara düştü.

Nüfus giderek artarken tarımdaki istihdamın ve tarımsal üretim alanlarının azalması gıda güvenliği sorununun giderek derinleşmesine neden oluyor. Tarım ekonomisti Dr. Fatih Özden "kalkınmacı bakış açısına göre, ülkelerin ekonomik gelişimine bağlı olarak tarımda çalışan nüfusun azalması beklenen bir durum olarak kabul edilse de tarihsel sürece bakıldığında ekonomik gelişimle ilerleyen bu sürecin çoğu zaman zora dayalı, sosyal-ekonomik acılar, sıkıntılar eşliğinde yaşandığını" ifade ediyor.

Dr. Özden, kentleşme ve başta enerji olmak üzere sanayi yatırımları gibi gerekçelerle tarım arazilerinin kamulaştırma, hatta

son zamanlarda acele kamulaştırma kararlarıyla veya deprem bölgesinden sık sık gözlemlenen rezerv alan ilanlarıyla tarım dışına çıkarıldığını belirtiyor ve ekliyor:

“2013’te uygulanmaya başlanan Büyükşehir Kanunu ile köylerin mahalle olması tarım arazileri üzerindeki rant baskısını artırdı. Tarım arazilerinin arsaya dönüştürülmesinin kolaylaşması nedeniyle arazi fiyatlarında dramatik artışlar yaşanıyor. Bu durum birçok çiftçiye ister istemez, tarımdan on yıllarca emeği karşılığında elde edemeyeceği geliri, arazi satışından el etmeye yöneltiyor. Tüm bunların sonucunda Türkiye 2002’den bu yana 2,6 milyon hektar tarım arazisini kaybetti ve kaybetmeye devam ediyor. Nicelik olarak yaşanan bu kaybın yanında, aşırı kimyasal kullanımına dayalı endüstriyel tarım pratiklerine bağlı olarak tarım arazilerinde nitelik kaybı da yaşanıyor. Örneğin Türkiye’de kullanılan toplam pestisitın yaklaşık yarısı tarımsal üretim faaliyetlerinin en yoğun yapıldığı 10 ilde kullanılıyor. İklim değişiklikleri, erozyon gibi faktörleri de dahil ettiğimizde tarım arazilerinin kaybına yönelik tablo daha da kararıyor.”

Çiftçi maliyetleri karşılayamıyor

Arazi kayıplarının yanı sıra çiftçi eylemlerinin de sebebini oluşturan enflasyon artışı hem üreticiler için hem de tüketiciler için durumun sürdürülemez olduğunu ortaya koyuyor. Tohum, gübre, akaryakıt gibi temel girdilerin maliyetleri sürekli artarken, çiftçinin elde ettiği kazanç bu maliyetleri karşılayamıyor. Bu nedenle çiftçi toprağına küsmeye başlıyor ve sonunda tarımdan vazgeçiyor!

Aracıların da etkisiyle yükselen fiyatlar tüketicilerin mağdur olmasına neden oluyor. Dr. Fatih Özden’e göre, çiftçilerin maliyetlerini karşılamayan alım fiyatları ve sonucunda çiftçinin zarar etmesinin nedenlerinin başında, “ürün fiyatlarının maliyetle bağının koparılması ve fiyatlandırmanın daha çok dünya fiyatları üzerinden belirlenmesi” geliyor. Bu durum, Türkiye için önümüzdeki yıllarda bir gıda krizinin habercisi olabilir.

Dr. Fatih Özden çiftçilerin tarım dışına çıkması sonucunda günümüzde bu boşluğu şirketlerin doldurmaya başladığını söylüyor: “Özellikle 90’lı yılların sonuna kadar girdi temini veya ürün işleme aşamasında tarıma eklenen sermayenin, artık üretim süreçlerine doğrudan girdiğini veya sözleşmeli tarım gibi uygulamalarla dolaylı olarak müdahil olduğunu görüyoruz. Ancak tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de gıda güvencesinin teminatı, geleneksel olarak bu işi ailelerinden devralan çiftçilerdir ve bu çiftçilerin şirketlerle böyle bir rekabet ortamına sokulması adil değildir.”

İklim krizi, gıda krizini derinleştiriyor

Çiftçilerin üretime devam etmesi yönündeki zorluklardan bir diğeri ise iklim krizi. İklim krizinin Türkiye’de sebep olduğu olumsuzlukların başında kuraklık geliyor. Bu yaz, Türkiye’nin en verimli ovalarından Çukurova’da su azaldığı için Seyhan Sol Sahil Sulama Birliği köy muhtarlıklarına ve ilgili birimlere yazı göndererek güzlük ekim yapılmamasını, yapılırsa su verilemeyeceğini bildirdi.

Kuraklıkla birlikte düzensiz ve aşırı yağışlar da tarımsal üretimi olumsuz etkiliyor. Özellikle düzensiz yağışlar ve ani sıcaklık dalgalanmaları üretimde kayıplara neden oluyor. Buğday Ekolojik

Yaşamı Destekleme Derneği ve Köy-Koop İzmir’in birlikte yürüttüğü İklim Dostu Çiftlikler projesi kapsamında yapılan analizler, mevsimsel dalgalanmaların ciddi ürün kayıplarına neden olduğunu, özellikle kış aylarının normalden sıcak geçmesi nedeniyle tarım alanlarında zararlılarda artış yaşandığını ortaya koyuyor. Proje danışmanlarından Arzu Balkuv, “Zararlılarla başa çıkmak giderek zorlaşıyor, güvelerin üç gün içinde tüm domatesleri yok edebildiğini görüyoruz” diyor. Organik tarım üreticisi Şaban Burhan da kar yağışındaki azalmanın kuraklık başta olmak üzere olumsuz etkilerine vurgu yaparak Karacabey ovasında konvansiyonel domates üreticilerinin normalde 10-18 ton ürün alırken bu yaz 5-6 tonda kaldıklarını söylüyor.

Çözüm: Agroekolojik yöntemlere geçiş

Var olan sorunlara çözüm üretmek için ekonomik, ekolojik ve sosyal politikaların bütüncül bir yaklaşımla yeniden değerlendirilmesi gerekiyor. İklim dostu tarım politikaları, agroekolojik üretim, yerel üretim ve tüketim modelleri, çiftçilerin örgütlenmesi, dayanışma ekonomileri ve toplumsal cinsiyet eşitliğine dayalı yaklaşımlar, tarımın sürdürülebilirliğini sağlamak için hayata geçirilmeli.

İklim değişikliğine uyum sağlayabilmek için doğayla uyumlu tarım yöntemleri kritik bir rol oynuyor. Kuraklığa, hastalıklara, değişen iklim koşullarına daha dirençli tarımsal üretim için agroekolojik, onarıcı yöntemlere geçiş yapılması gerekiyor.

Onarıcı tarım yöntemleri toprağın zenginleşmesini, su tutma kapasitesinin artmasını, dolayısıyla bitkilerin kuraklığa, hastalık ve zararlılara karşı dirençli olmasını sağlıyor. Girdilerin azalması maliyetleri düşürüyor, bu da çiftçilerin gelirin yansıyor. Yerel üretici pazarları, gıda toplulukları, tüketici kooperatifleri, Topluluk Destekli Tarım yöntemleri hem çiftçinin pazara ulaşmasını hem de tüketicilerin sağlıklı gıdaya erişimini kolaylaştırıyor. Çiftçilere onarıcı tarım eğitimleri ve ürünlerini pazarlama desteği vererek ekolojik, sağlıklı, adil ve sürdürülebilir tarım uygulamalarını yaygınlaştırmamız gerekiyor.

Şirketler yerine odağına küçük çiftçileri, kır emekçilerini ve tüketicileri alan, onları tarım-gıda sisteminin kontrol süreçlerine doğrudan dahil eden yerel üretim ve tüketim modelleri acilen hayata geçirilmeli.

Tarım arazileri hem nicelik hem nitelik olarak korunmalı. Bu arazilerde adil bir mülkiyet ilişkisi inşa edilmeli. Toprağı cansız ve erozyona hazır hale getiren kimyasallar yerine doğa dostu, onarıcı agroekolojik üretim yöntemlerine geçilerek tarım alanlarının nitelik olarak korunması gerekiyor.

Buğday Derneği olarak Türkiye’nin dört bir yanında oluşturduğumuz sistemler, modeller ve yürüttüğümüz projelerle çiftçilere sürdürülebilir, onarıcı tarım yöntemleri konusunda eğitimler veriyor, ürünlerine pazar bulmaları için modeller oluşturuyor, sağlıklı üretimin sürmesinin ancak üretici-tüketici bağının kurulmasıyla mümkün olacağı bilinciyle “türetici” eğitimleri gerçekleştiriyor ve ekolojik çiftlik ziyaretleri programını yürütüyoruz.

Nespresso, yeni yıl koleksiyonu ile kahveseverleri büyümlü bir yolculuğa davet ediyor

Nespresso, sınırlı sayıda üretilen büyüleyici Belmond tren yolculuklarından ilham alan yeni yıl kahvelerini ve aksesuarlarını, ünlü Fransız şef Jean Imbert işbirliğiyle kahveseverlerle buluşturuyor



Nespresso, Michelin yıldızlı Fransız şef Jean Imbert ile hazırladığı yeni yıl koleksiyonuyla kahveseverleri unutulmaz bir yeni yıl deneyimine davet ediyor. Yeni yıl koleksiyonu Belmond'un efsanevi seyahat rotalarından ve dikkat çekici destinasyonlarından ilham alıyor. Koleksiyonda yer alan Original ve Vertuo sistemleri ile uyumlulukahve çeşitleri ile şık aksesuarlar, Nespresso tutkunlarını düşsel bir yolculuğa çıkarıyor.

Yeni Gurme Kahveler

Gastronomi alanında birçok başarılı projeye imza atan Michelin yıldızlı Fransız şef Jean Imbert, uzmanlığını Nespresso'nun yeni yıl kahvelerine aktarıyor. Unforgettable Espresso Vertuo Unforgettable Double Espresso, Peru ve Kosta Rika'dan gelen Arabica çekirdeklerinin Robusta ile zenginleştirildiği aromatik bir harman olmanın yanında kavrulmuş tahıl ve odunsu notaları bir araya getiriyor.

Yeni yıl koleksiyonunun bir diğerk özgün kahve lezzeti Peanut and Roasted Sesame Flavour, kavrulmuş susam, patlamış mısır ve karışık fındık notalarıyla yeni yıl ruhunu yansıtıyor. Karamel, yer fıstığı ve susam notalarının açığa çıkmasını isteyen kahveseverler için kahvenin Cappuccino olarak tüketilmesi tavsiye ediliyor.

Hoş sohbetlerin vazgeçilmez kadehler

Cam üzerine zarif bir şekilde işlenmiş, elmas deseninden ilham alan Barista Festive Kadeh, serinin kahveleriyle yeni yılda keyifli sohbetlere eşlik etmek için özel olarak tasarlanmıştır. Yeni yıl ışıltısını yansıtan kadeh ile yılbaşı sofralarınıza şık bir dokunuş katarken, kahve deneyimini farklı bir boyuta taşıyor.

Metro Türkiye'den Ayrana Bitki Bazlı Alternatif:

Tüm dünyada yükselişe geçen vegan, vejetaryen, fleksitaryen gibi bitki bazlı beslenme alışkanlıklarına yönelik artan talebe "Sofrada herkese yer var!" mottosuyla karşılık veren Metro Türkiye, raflarında 400'den fazla bitki bazlı ürün sunuyor. Kendi markası Metro Chef Veggie, Rioba, Fine Life ve Fine Dreaming altında da 50'ye yakın bitki bazlı ürüne yer veren Metro Türkiye, son olarak Fine Life markası ile ayrana bitki bazlı alternatif olarak geliştirdiği Fermente Kajulu İçeceği raflarında sunmaya başladı.

Günümüzde sağlıklı beslenme ve sürdürülebilirlik, tüketicilerin tercihlerini etkileyen en önemli faktörlerden. Öyle ki yapılan araştırmalar dünyada vegan bir yaşam süren kişi sayısının 90 milyona ulaştığını ortaya koyuyor. Bitki bazlı ve vegan yaşam tarzını tercih eden tüketicilerin sayısının artmasıyla birlikte profesyonel mutfaklarda ve menülerde de vegan ve bitki bazlı tabakların daha fazla yer alması bekleniyor. Herkes için sağlıklı beslenme ve sürdürülebilirlik anlayışıyla hareket eden Metro Türkiye, "Sofrada Herkese Yer Var" mottosuyla, bitki bazlı beslenmeye uygun ürün alternatiflerini raflarına taşıyor. Ülkemizde yeme içme sektörünün bir numaralı iş ortağı olma hedefi doğrultusunda Metro Chef Veggie, Rioba, Fine Life ve Fine Dreaming markalarıyla geliştirdiği ürün alternatifleriyle bitki bazlı gıda ve gıda dışı tüketime yönelik tüm ihtiyaçları kendi markaları altında karşılayabiliyor.

"Fine Life Fermente Kajulu İçecek"



HORECA FAIR



Uluslararası 6. Otel, Restaurant, Kafe, Fırın, Çamaşırhane Ekipmanları, Ağırlama ve Konaklama Teknolojileri Fuarı & Ev Dışı Tüketim Fuarı

*International
6th Hotel, Restaurant, Cafe, Bakery,
Laundry Equipment, Hospitality and
Accommodation Technologies Fair &
Out of Home Consumption Fair*

ÖZEL BÖLÜM / SPECIAL SECTION

**Fırın, Pastane, Unlu Mamüller,
Dondurma Ekipmanları**

*Bakery, Patisserie, Baked Goods,
Ice Cream Equipment*

*Türkiye Fırıncılar Federasyonu işbirliğiyle
In cooperation with the Turkish Bakers Federation*

JAN. 22-25 OCAK 2025



www.horecafuar.com

  horecafair

glplatform
fuarcılık

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.
THIS FAIR ORGANIZED WITH THE AUDIT 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

Pınarkaya

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



ÇUHADAROĞLU

www.cuhadaroglucatering.com



ONAS ENDÜSTRİYEL
TEMİZLİK MALZEMELERİ

0282 277 00 15

siparis@onasendustriyel.com.tr
G.M.K.P. Mah. Kosvalı Sok. No:38/A
Çerkezköy / TEKİRDAĞ



www.omegayemek.com



Kaçmaz Yemek Hizmetleri

Sinan Kaçmaz
05333686998

Merkez Mah. Halit Paşa Cad.

No:3 Yusufeli - Artvin

kacmazsinan08800@gmail.com

Unun en doğal hali: “Söke Tam Buğday Unu”

Buğdayın saf hali ile öğütülüp çuvallanması ile elde edilen tamamen doğal tam buğday unu, Söke ile raflarda yer alıyor.

Türkiye'nin en çok bilinen ve lider markası Söke, yıllardır doğallığı ve lezzeti tüketicileriyle buluşturmak için özenle seçilen buğdayları, el değmeden son teknoloji ile işleyip unun en doğal halini, her pakette en iyi kalitede, tüketicisinin maharetli ellerine teslim ediyor. Söke Tam Buğday Unu, kepek ve rüşeym gibi buğdayın vitamin ve mineralce zengin olan kısımlarının buğdaydan ayrıştırılmadan dış

kabuğu ile birlikte öğütülmesiyle elde ediliyor. İçeriğindeki yüksek kepek ve rüşeym miktarı ile doğal lif kaynağı sunuyor. Uzmanlarca kilo kontrolünü sağlamada tercih edilen tam buğday unu, Söke güvencesiyle raflarda yer alıyor. Söke Tam Buğday Unu'nu kek, pasta, kurabiye, poğaçaya ve ekmeğe çeşitleri yapımında rahatlıkla kullanabilmek mümkün.



Sabahın kurtarıcısı, lezzetin vazgeçilmezi Teksüt Krem Peynir “Hızlı ve keyifli”



Güne sağlıklı başlamanın ilk kuralı iyi bir kahvaltı yapmaktan geçiyor. Okula yetişme, işe yetişme ya da servisi kaçırmama telaşı ile bu mümkün olmayabiliyor. Teksüt Krem Peynir evlerde, iş yerlerinde ve hızlı kahvaltı yapılan sofralarda tercih ediliyor. Zengin protein içeriyle iyi bir güne başlamaya yardımcı oluyor.

Hem büyükler hem küçükler için sağlıklı ve doğru beslenmenin birinci kuralı, güne iyi ve besleyici bir kahvaltı ile başlamaktır. İdeal kahvaltılar, günlük hayatın koşuşturmasında bazen hafta sonuna kalabiliyor. Çalışan anne ve babalar için sabahları çocuklarına sağlıklı ve pratik bir kahvaltı hazırlamak her zaman kolay olmayabiliyor. Teksüt Krem Peynir, kahvaltı yapmadan evden çıkmayan öğrencilerin, işine hızlıca ulaşması gereken çalışanların imdadına yetişiyor.

Hem hızlı hem de besleyici bir çözüm sunuyor

Beslenme uzmanlarının herkes için en önemli öğün olarak nitelendirdiği sabah kahvaltısı özellikle büyüme çağındaki ve eğitimlerine devam eden çocuklarımız için oldukça önemli. Sabah saatlerinde yapılan sağlıklı ve besin değeri yüksek kahvaltı gün boyunca çocukların gelişimi için ihtiyacı olan proteini karşılamasına sağlıyor. Teksüt Krem Peynir, yüksek protein ve kalsiyum oranına sahip. Sabah bir dilim ekmeğe kolaylıkla sürülebilen krem peynir, besleyici niteliğiyle sabah alınması gereken vitamin miktarının önemli bir bölümünü karşılıyor ve güne enerjili bir başlangıca yardımcı oluyor.

Sadece taze peynirden yapılır

Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri kuruluşlarından biri olan Teksüt, krem peyniri sadece taze peynirden hazırlıyor. Teksüt 'ün uzmanlık alanlarından biri olan krem peynir; lezzeti, nefaseti ve kıvamıyla ayrışıyor. Sadece kahvaltı değil, günün her saati bir dilim ekmeğe üzerinde keyifle tüketiliyor. Teksüt Krem Peynir 2019 ve 2022 yıllarında iki kez üst üste 'Superior Taste Award' almaya hak kazandı.

Tavuk Dünyası'na Curious Felis'ten Ödül

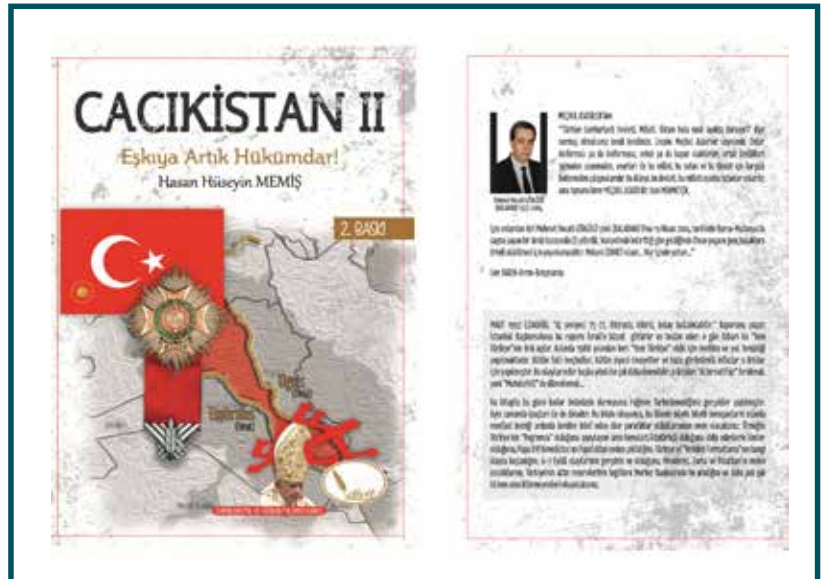
Tavuk Dünyası, yenilikçi uygulamaları ile sektörde fark yaratmaya devam ediyor. Misafirlerine iyi yemek deneyimini kişiselleştirilmiş uygulamalarla sunan marka, 'Kendi Tabağını Oluştur' konsepti ile Curious Felis'te Gümüş ödüle layık görüldü. Türkiye'de 'fast-casual' restorancılığın öncü markalarından Tavuk Dünyası, bu yıl dördüncüsü düzenlenen Curious Felis'ten ödülle döndü. Marka, etkisini kanıtlamış kampanyaların arkasındaki yaratıcı stratejileri ve stratejistleri ödüllendiren Curious Felis'in Dönüştüren Pazarlama Stratejileri bölümünde Ezber Bozanlar kategorisinde Gümüş ödülün sahibi oldu. Kendi Tabağını Oluştur (KTO) yeni ürün sunum deneyimiyle ödüle layık görüldü.





Yeni Kitaplar

www.yayineviliman.com





120 ülkeye 506 milyon dolarlık “ZEYTİNYAĞI” ihraç ettik

Zeytinyağı sektörü kısıtlama ve kotalarla geçirdiği zorlu 2023/24 sezonunda 70 bin 750 ton zeytinyağı ihraç ederek 506 milyon 374 bin dolar döviz Türkiye'ye kazandı. 2023/24 sezonunda prina yağı ihracatı da 11 bin 38 ton karşılığı 48 milyon 59 bin dolar olarak kayıtlara geçti.

Eylül ayı sonunda biten sofralık zeytin ihracat sezonunu 210 milyon dolarla geride bırakan Türk zeytincilik sektörü, 2023/24 sezonunu 765 milyon dolarlık döviz getirisiyle geride bırakmış oldu.

Türk zeytincilik sektörü olarak 2022/23 sezonunda 932 milyon dolarlık ihracat yaptıklarını hatırlatan Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Emre Uygun, 2023/24 sezonunda, 2022/23 sezonuna göre ihracatta zeytinyağı kaynaklı yüzde 18 kayıp yaşadıklarını belirtti.

Türk zeytinyağı sektörünün, çetin geçen 2023/24 sezonunda 70 bin 750 tonluk ihracatının 54 bin 405 tonluk dilimini ambalajlı ihraç ettiğini paylaşan Uygun, “Aslında ambalajlı zeytinyağı ihracatının çok büyük kısmı büyük ambalaj olarak yapıldı ve dökme zeytinyağı ihracatının yerini aldı. Son dönemde kota verilmesi ve kısıtlamaların kalkmasıyla birlikte dökme ve varilli zeytinyağı ihracatımız 100 milyon dolar oldu” şeklinde konuştu.

Zeytinyağı dolar bazında yüzde 54 değer kazandı

Altın sıvı olarak tabir edilen zeytinyağı 2023/24 sezonunda altın gibi ihraç edildi. EZZİB Başkanı Emre Uygun, zeytinyağının 2022/23 sezonunda ortalama ihraç fiyatının 4,64 dolar olduğunu, 2023/24 sezonunda dolar bazında yüzde 54'lük artışla 7,16

dolara ilerlediğini vurguladı. Uygun şöyle devam etti; “Zeytinyağı ihracatında miktar bazında düşüş yüzde 52'ye ulaşırken, ortalama ihraç fiyatındaki artış sayesinde döviz getirisindeki gerileme yüzde 29'la sınırlı kaldı.”

2024/25 sezonunda ihracat hedefi 200 bin ton

Türkiye'nin 2024/25 sezonunda 475 bin tonluk zeytinyağı rekoltesiyle İspanya'nın ardından dünya ikincisi olacağı bilgisini veren EZZİB Başkanı Emre Uygun, “Rekolteyi katma değere dönüştürebilmek, üreticilerimizin emeklerinin karşılığını alması sağlamak için 2024/25 sezonunda 200 bin ton zeytinyağı ihracatı hedefliyoruz” diyerek sözlerini tamamladı.

ABD, zeytinyağı ihracatında lider

2023/24 sezonunda Türkiye, 120 ülkeye zeytinyağı ihraç ederken zirvede 135 milyon dolarlık tutarla Amerika Birleşik Devletleri yer aldı. İspanya 110 milyon dolarla ikinci olurken, İtalya'ya 42,8 milyon dolarlık altın sıva ihraç edildi.

Türk zeytinyağı sektörünün son yıllarda güç kazandığı ihraç pazarlarından Japonya'ya 2023/24 sezonunda ihracatı yüzde 19'luk artışla 28 milyon dolardan 33,5 milyon dolara yükseldi. Türkiye'nin zeytinyağı sektöründe geleneksel ihraç pazarlarından Suudi Arabistan'a 15,7 milyon dolarlık zeytinyağı ihraç edildi. Rusya 14 milyon dolarlık Türk zeytinyağı talep ederken, Almanya'ya 7,7 milyon dolar, Portekiz'e 7,4 milyon dolar, Brezilya ve Avustralya'ya 6'şar milyon dolarlık altın sıva ihraç edildi.





Nihat ÖZTÜRK

Karadenizlinin vazgeçemediği damak tadı “MISIR EKMEĞİ”

Bu yıl öyle kıtlık oldu ki az kaldı buğday ekmeği yiyecektik

Başka ülkelerde de öylemidir bilmiyorum ancak ekmeğimizi bizlerin kutsalıdır. Yere düşen parçasını öpüp alınımıza koyacak kadar, Kur'an ekmeğimizi çarpsın diyerek üzerine yemin edecek kadar kutsaldır bizim ülkemizde ekmeğimizi. Ekmeğimizin teknesi, ekmeğimizin kapısı, ekmeğimizin parası kavramlarını hayatımıza sokacak kadar kıymetlidir. Ekmeğimizi taştan çıkarmak, ekmeğimizi yenilecek adam olmak, ekmeğimize katkı etmek, eli ekmeğimize gibi deyimlerle geniş anlamlarla ifade edeceğimiz kadar değerlidir. Soğan ekmeğimizi yeriz diyecek kadar, bir parça ekmeğimizi bir tas suyum olsa yeter diyecek kadar kanaatkârdır ekmeğimize kutsiyet kazandıran ülkemizin insanları. Anadolu kültüründe yemekten söz eden bir tek kavram yokken ekmeğimize üzerine söylenenlerden ciltler dolusu kitaplar yazılabilir. Ekmeğimizi bizim için böyle bir değerdir.

Ülkemize bakıldığında her bölge kendi toprağında yetiştirdiği tahıllardan ekmeğimizi yapmıştır. Anadolu coğrafyasının büyük bir bölümünde buğday yetiştirildiği için o bölgede yaşayanlar ekmeğimizi buğdaydan yapmışlardır. Karadeniz Bölgesi'nin kuzey kesiminde yaşayanlar ise mısır yetiştirdikleri için ekmeğimizi mısırdan yapmışlardır. Topraklarının bir bölümüne fındık diken bölge insanı bir bölümünü de ekmeğimizi yapmak için mısır yetiştirecek tarlalara ayırmışlardır. Bölgeyi seven mısır yüzyıllarca Karadeniz insanına ekmeğimizi olmuştur.

Bölge yaşayanları gündelik ekmeğimizin yanında mısır unundan çeşitli ekmeğimizi yapmışlar. Bölgede yetiştirilen mısırların fırında kurutulması veya kendiliğinden kurutulmasıyla ilgili ekmeğimizi çeşitliliği de görülmektedir bölgede... Mesela fırında kurutulan mısırların unundan ekmeğimizi yapılacaktır hamur yoğrulduktan sonra hemen pişirilebilir. Kendiliğinden kuruyan- buna bölgede gün mısırdan deniliyor-mısırların unundan ekmeğimizi yapılacaktır akşamdan yoğrulmuş hamur gece boyu mayalanmaya bırakılır.

Mısırların bölgede çokça bulunan su değirmenlerinde öğütülmesine özen gösterilir. Kuzineler kullanılmaya başlanmadan önceki dönemde mısır ekmeğimizi sacda yapılırdı. Ateşin üzerine kapanan sac iyice ısındığında mısır unu hamuru üç veya dört ekmeğimizi olacak şekilde saca yamanır ve altı üstü çevrilerek pişirilirdi. Kuzineler çıktıktan sonra mısır unu hamuru tepsilere konularak kuzinelerin fırınlarında pişirilirdi.

Bileki veya pileki denilen taştan tekne şeklinde oyulmuş, dibi dar ağzı geniş kaplarda da mısır ekmeğimizi pişirilirdi geçmişte. Ateşin üzerine kapatılan ya da içinde ateş yakılan taş bileki iyice

ısındığında içine konulan hamurun üzeri yine düz bir taşla kapatılırdı. Taşın sıcaklığıyla pişen ekmeğimizin lezzeti bir başka olurdu. Eski köy evlerinde ortada üzerinde günlük işler için ateş yakılan bir taş vardı. O taş ateşte ısındıktan sonra ateş geri çekilir, süpürülür ve üzerine hamur koyulurdu. Hamurun üzerine taflan yaprağı konularak onun da üzerine köz yığılarak ekmeğimizin pişmesi sağlanırdı. Bunlar günümüzde özel bir lezzet için, kültürel bir değeri yaşatmak için zaman zaman yapılıyor.



Mısır ekmeğimizin çeşitleri de yapılıyor bölgede. En bilineni hamsili mısır ekmeğidir. Kılıçları temizlenen hamsiler mısır hamuruyla karıştırılarak ekmeğimizi yapılıyor. Bunun için gün mısırdan tercih ediliyor. Kabaklı ekmeğimizi yapılacaktır kabak küp şeklinde doğranarak hamurla karıştırılıyor ve tercihen bileki de pişirilerek değişik bir ekmeğimizi üretilmiş oluyor. Pırasalı veya soğanlı mısır ekmeğimizi ise bölgenin bambaşka bir lezzetini sofralara getiriyor. Pırasanın veya yeşil soğanın yaprakları doğranarak gün mısırdan unu hamuruna katılarak karıştırılıyor. Bu ekmeğimizin sacda ve incecik pişirilmesi gerekiyor. Altı üstü iyice kızaran pırasalı veya soğanlı ekmeğimizi üzerine tereyağı sürülerek sıcak yeniliyor.

Sofraların vazgeçilmez mısır ekmeğimizi yemeğe katkı olduğu gibi çokelikle de sevilerek yeniliyor. Yöresel yemeklerden pancar çorbasına, fırın fasulye yemeğine ve fasulye turşusu kavurmasına doğranarak yeniliyor. En fazla da yoğurda doğranarak yenilmesi tercih ediliyor. Fırın mısırdan yapılmış ekmeğimizin doğrandığı köy yoğurdunun tadına doyum olmuyor. Karadeniz insanı o kadar önemsiyor ki mısır ekmeğimizi; Bu yıl öyle kıtlık oldu ki az kaldı buğday ekmeğimizi yiyecektik diyecek kadar.



“Sevdiğim
piliç.”



beypiliç®
ağzınıza sağlık

Beypiliç, sunduğu güven ve enfes lezzetlerle yıllardır Türkiye'nin en çok tercih edilen markaları arasında!

ISO 45001 ISO 14001 ISO 9001



ISO 22000

ISO 10002

ISO 27001





#SOSUNKRALI



Zahra Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Telf; 0212 280 19 11 - Gsm; 0532 722 19 11
www.zahragida.com