



CATERING guide

“Güncel ile, Bilimi Birleştiren Dergi”



BC Foodlines Makine

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

Sayfa 10 - 11

Yıl / Year :21 Sayı / Issue:129 Nisan April 2025 www.ardayayin.net Fiyatı / Price:100 TL ISSN 1308 - 4585 “Hakemli Dergi”



TANRIVER
HİJYEN VE SANİTASYON EKİPMANLARI



**HİJYEN
GEREKEN
HER
YERDEYİZ**



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

Turkey

Discover
the potential

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



KAL

v
estetiği b
getiren



Sunumlarınızın göz
Külsan Thermoset tab
tasarımları, dayanıklı
kolaylığı ile hayatın
sofralarınıza z

Karaağaç OSB Mahallesi
101. Cadde No:6/2 59510
Kapaklı, Tekirdağ, Türkiye
kulsan@kulsan.com.tr

LITE

e
ir araya
marka.

K
AN
ul

kamaştıran yıldızı
paklar ile tanışın. Şık
ı yapıları ve kullanı
ızı kolaylaştırırken
zarafet katın.

Instagram: [kulsanhoreca](#)
Facebook: [kulsanprofesyonel](#)



F İstanbul

ufi
Approved
International
Event

2-5 TEMMUZ 2025

İSTANBUL FUAR MERKEZİ



Türkiye'nin en kapsamlı yiyecek ve içecek +
işleme ve paketlenme teknolojileri fuarı!

federal | sofuar
fuar organizasyon

🌐 f-istanbul.com

✉ july@f-istanbul.com

☎ 0 538 972 61 20

📱 f.istanbul.exhibition

☎ 0 212 706 10 89

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

RED VELVET



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



TANRIVER
HİJYEN VE SANİTASYON EKİPMANLARI



**HİJYEN
GEREKEN
HER
YERDEYİZ**



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

Turkey

Discover
the potential

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

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



#SOSUNKRALI



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

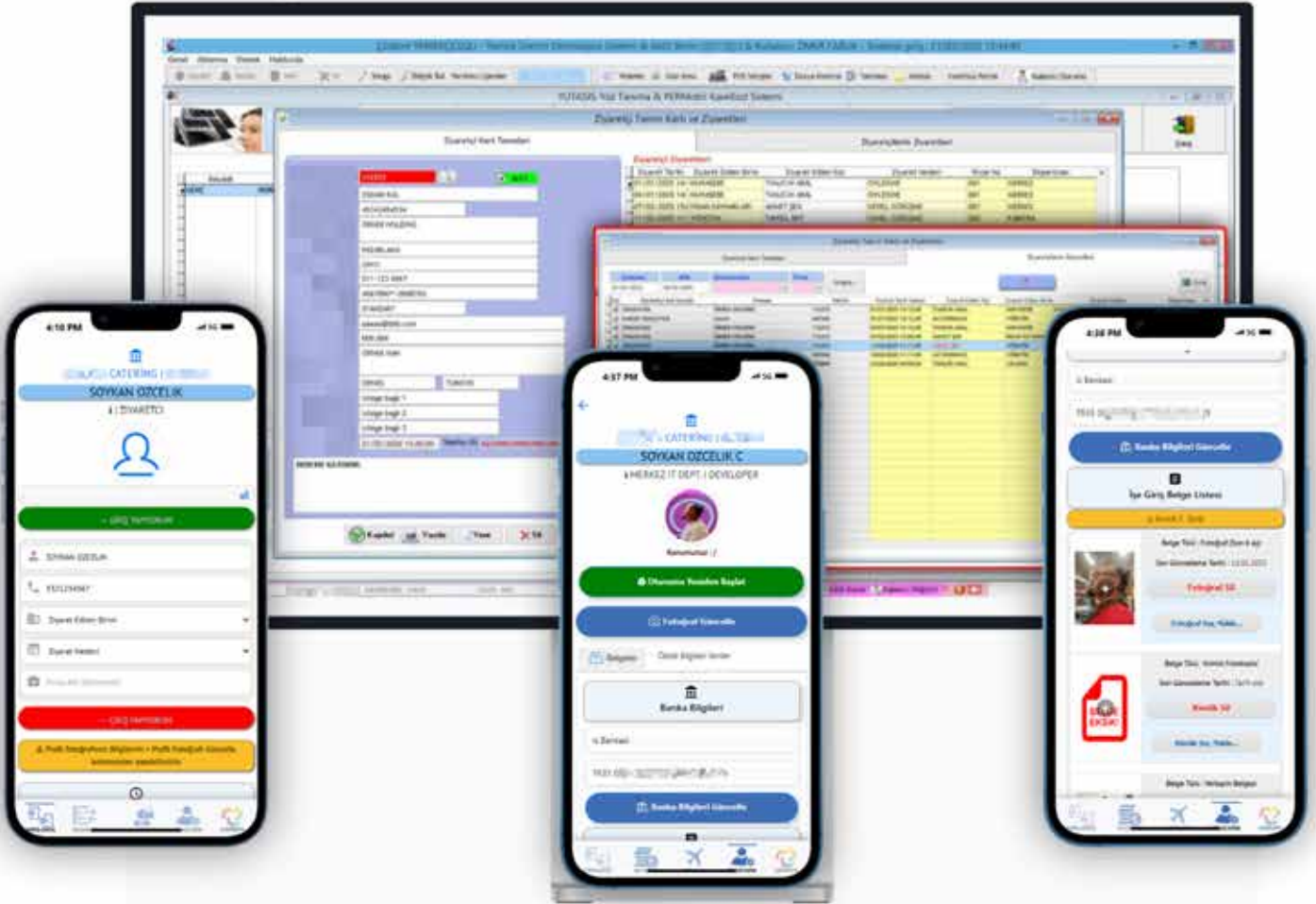


  zbim yazılım

1987'den beri   z  m  n ta kendisi

Kart basmak, imza atmak, parmak izi, y  z tanıma tarihe karıştı!

  zbim PERMobil



**Personel takibi, dijital belge takibi, ziyaret  i takibi,
izin talepleri, maaş bordroları artık   alışanlarınızın
telefonlarında...**

www.cozbim.com.tr



"Sağlıklı yiyecek sağlıklı gelecek"

- Personel Yemeği
- Catering Hizmetleri
- Yerinde Üretim Projeleri
- Kafeterya İşletmeciliği

www.zibacatering.com

Osmangazi Mah. Hadımköy yolu üzeri, 3140 Sk. No;2/2 Esenyurt / İSTANBUL

Tel: 0212 503 46 59 Faks: 0212 652 70 55 e-mail: info@zibacatering.com  [zibayemekuretimtesisi](https://www.facebook.com/zibayemekuretimtesisi)



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

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



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

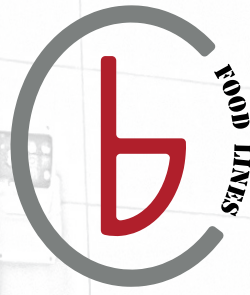


“sektörün gözü önünde olmak için  size yeter”

iletişim

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

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



Sebze işlemeyi bize bırakın,

BC FOODLINES MAKİNE

www.bcfoodlines.com

ENDÜSTRİYEL SEBZE KESME MAKİNASI



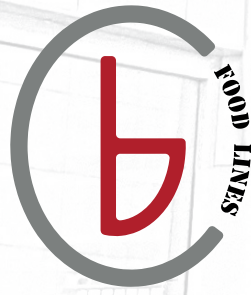
ENDÜSTRİYEL SEBZE YIKAMA MAKİNASI

ENDÜSTRİYEL SEBZE KURUTMA MAKİNASI



ENDÜSTRİYEL SEBZE SOYMA MAKİNASI

değerli zamanınız size kalsın.



www.bcfoodlines.com



BC FOODLINES MAKİNE

www.bcfoodlines.com

Hol: 6 Stant
No: F70

ENDÜSTRİYEL SALATA VE SEBZE İŞLEME HATTI

ENDÜSTRİYEL PATATES VE HAVUÇ SOYMA HATTI



ENDÜSTRİYEL PATATES VE HAVUÇ İŞLEME HATTI



ENDÜSTRİYEL VAKUM MAKİNASI



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

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 TİC. LTD. ŞTİ.

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

www.hijyengroup.com
www.hijyengrupmarket.com



SEBZE İŞLEME MAKİNELERİ VEGETABLE PROCESSING MACHINES

KÜPLEME MAKİNELERİ - DOĞRAMA MAKİNELERİ - KESME
MAKİNELERİ - SOYMA MAKİNELERİ - YIKAMA MAKİNELERİ



DICING MACHINES - CHOPPING MACHINES - CUTTING
MACHINES - PEELING MACHINES - WASHING MACHINES

Güçlü Performans, Mükemmel Sonuçlar! Strong Performance, Excellent Results!

gidamak.com

"Güncelle, Bilimi Birleştiren Dergi"

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

Grafik - Tasarım: Aslı Nesrin ÖZCAN

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
Prof. Dr. Harun Demirkaya
Dr. Murat AY
Dr. Sinan YOLSAL
Catering Guide Hakemli bir dergidir

Yıl: 21 Sayı: 129
Nisaa- 2025
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
kay- nak gösterilerek kullanılabilir.

Editör'den

Merhaba;

Nisan sayımızla birlikte olmaktan çok mutluyuz.
Her ay dopdolu içeriklerle karşınızda olmak çok güzel bir duygu.
Özellikle de basılı yayınların karşı karşıya oldukları sıkıntılara rağmen.

Yazarlarımız bu sayıda da uzmanlık alanları ile ilgili yazılarla karşınızdalar..

Yumurtanın sıkıntı olacağını rüyamda görsem inanmazdım.
Oldu...

Konunun iki uzmanı Sn. Yüce CANOLER ve Sn.Doç.Dr. Muhammd YÜCEER yumurtayı farklı açılardan incelediler.

Endüstriyel Yemek Sektörünün problemlerinden olan servis yapılan yerlerdeki demirbaşların takibidir. Bu konuda ÇÖZBİM YEMEKÇİ MRP/ERP ile taşıma yemeklerde demirbaş kayıplarını önleyecek bir yazılım geliştirdi. Sayfalarımızda okuyabileceksiniz.

Nisan ayının gelmesiyle birlikte karasinekler ortaya çıkıp,can sıkıma başlarlar. Çözüm Yazarımız Sn.Mehmet Baki ASUTAY'ın yazısında...

Diğer konu başlıklarımız

✓ Türkiye perakende sektörü büyüklüğünün 2025'te yüzde 35-40 büyüyerek 13 trilyon lirayı aşması bekleniyor.

✓ Aile şirketlerinin sessiz krizi: Kurumsallaşma olmazsa kepenk indirmek kaçınılmaz!

✓ Kurutulmuş meyve pazarında yüksek teknoloji dönemi

✓ Sürdürülebilir gelecek için su yönetimi şart

Mayıs ayında görüşmek üzere esen kalın

Bilimsel Kurul

Editör

Doç.Dr. Muhammed YÜCEER
Çanakkale 18 Mart Üniversitesi

Advisory Board

Prof.Dr. Harun DEMİRKAYA

Yönetim ve İnsan Kaynakları Danışmanı

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. Saadettin TURHAN - Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Doç. Dr. Gülen Yıldız TURP - Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Yalçın ÇOŞKUNER - Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ayla ARSLANER - Bayburt Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Durmuş SERT - Necmettin Erbakan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özge Duygu OKUR - Bülent Ecevit Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Pınar Oğuzhan YILDIZ - Ardahan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sümeyra S. Tiske İNAN - Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YAMAN - Abant İzzet Baysal Üniversitesi

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



STARK MENÜ

Menü Kabı & Deri Ürünleri Otel Ekipmanları



İSTANBUL / MERKEZ

★ MALTEPE MAH. DAYUTPAŞA 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: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



bakınca görülecektir



Dursun ARIK

Yayın Yönetmeni

dursun.arik@ardayayin.net

GSM:0507 179 56 02

“Bana yasak, Sana yasak”

Hata ve yanlışlarımızı asla kabul etmeyiz.
Mutlaka bizim dışımızda bir şey sebep olmuştur.
Biz iyi olsun diye yapmışızdır.

Tütünün zararlarını bilmeyen yoktur. Ama milyonlarca
insan kullanmaya devam eder. Temel’de bunlardan biridir.
Etrafındakiler ne kadar anlatmışlarsa da vazgeçirememişler.

Sonunda Hoca’ya sormaya karar vermişler.

Hocam tütün kullanmak haramdır? Yoksa helal mi?

Hoca anlamış, Temel zor durumda...

“İçene göre değişir” demiş.

Soranlar şaşırmış.

Bakın anlatayım demiş Hoca;

“Çubuğu erik olursa,
Lülesi kırık olursa,
Tütünü çürük olursa
İçende YÖRÜK olursa haramdır.”

Lakin

“Çubuğu kiraz olursa,
Lülesi Burgaz olursa,
Tütünü Şiraz olursa,
İçende LAZ olursa helaldir.”

Başarısızlıklarımızın da bizimle tabîî ki bir ilgisi yoktur.

Birileri bizim başarılı olmamıza engel olmuştur.

O birileri olmazsa biz neler neler yaparız.

Avcı Sultan Mehmet adamlarıyla beraber akşama kadar bir
keklik bile vuramaz.

Bunun sebebini de, sabahleyin gördüğü bir dervişin
uğursuzluğuna bağlar. Adamlarına Saraydan çıkarken,
gördüğü adamı bulmalarını emreder. Tarif üzerine Bektaşî
Babalarından Aytaş Hamza Babayı yaka paça huzura
getirirler.

-"Bre uğursuz, nabekâr! Bugün sabahleyin karşıma çıktın.
Bu yüzden akşama kadar bir ava rastlayamadım. Bu ne
uğursuzluktur. Vurun kellesini..."

Bektaşî bakar ki kelle elden gidiyor. Son bir dileğini
açıklamak için söz alır:

-"A devletlim, siz beni gördünüz bir keklik vuramadınız.
Ama insaf ediniz, benim de bugün ilk gördüğüm sizdiniz ve
kellemi kaybediyorum. Söyleyin, uğursuzluk hangimizde!"



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.

BAŞYAZI



Engin GÜNER

YEMEKDER

Yönetim Kurulu Üyesi

eguner@tamamutfak.com.tr

ŞAHSİLEŞEN İHTİYAÇLAR, EGO VE SATINALMA TERCİHLERİ

Cep telefonları ile ilk 1994 yılında tanıştık. Başlangıçta sadece “alo” diyebiliyorken, SMS ile başlayan mesajlaşmalar, internetin cep telefonlarına girmesi, sosyal ağlar, uygulamalar derken, hayatımız baştan sona değişti. 2000’li yıllardan önceki hayatı yaşayanlar ile cep telefonu ve internetin içine doğanlar arasındaki fark ve hayat algısı bu sebepten çok farklı...

Şu an 20’li yaşlar ve altındakiler için cep telefonu ve internetin olmadığı bir hayat düşünülemezken, bugünkü ortamı hazırlayan kuşaklar, teknolojik gelişmesiyle ortaya çıkan rahatlıklara çok daha ihtiyatlı yaklaşıyor.

Zaman teknoloji zamanı... Bu zamanın bizlere öğrettiği en önemli şeylerden bir tanesi de, teknoloji gelişip, imkânlar arttıkça, sanal olarak çok daha fazla insan kitlelerine ulaşma imkânına kavuşan insanoğlu, hayatın içinde fiilen yalnızlaşıyor. Bir diğer değişim de, daha önceki dönemde ihtiyaçlar ve tercihlerde aile içinde ortak belirlenirken, imkânların artması ve çevre faktörü de tercihleri şahsileştirdi. Yerine getirilen her şahsi tercihimiz, tatmin duygusundan ziyade her geçen zaman diliminde egolarımızı şişirdi. Egomuz şiştikçe ihtiyaçlarımız şahsileşti, şahsi ihtiyaçlarımız giderildikçe, egomuz şişti ve kısır döngüye döndü.

Teknolojinin bu kadar gelişmediği zamanlarda; bir lokanta ve kafeteryaya gittiğinizde (ki o yıllarda restoran ve kafe yerine bu isimler kullanılırdı) menülerdeki yiyecek ve içecek çeşitleri, otomobil alacak olduğunuzda versiyonlar (ki hazırda araba olmaz sıraya girmeniz gerekirdi), giyim ve aksesuar mağazalarındaki çeşitler bu kadar değildi. Hatta çok paranız olsa bile bugünkü tanınmış marka ayakkabıları alamazdınız, cheesecake yiyemezsiniz, kokoreç-midye tava-profiterolü peşpeşe yiyecekseniz mutlaka Beyoğlu’na, hamburger için Taksim’e gitmeniz gerekiyordu, kışın ortasında dondurma, hazirandan önce domates bulamazdınız, latte-cappuccino içemezsiniz, eve telefon bağlatmak için yıllarca beklemeliydiniz, taksimetre olmadığı için taksicilerle pazarlık etmeliydiniz. O dönemlerde kredi kartı olmadığı için cebinizde mutlaka para ya da esnafta krediniz olması gerekirdi. İşkembeciler hariç, öyle 24 saat yemek bulmak da çok mümkün değildi. Paşa torunu değilseniz, kimse de ayağınıza sipariş getirmezdi. Canınızın istediğini, istediğiniz zamanda alamadığınızda da, paranız bir nebze olsun cebinizde kalırdı.

Devir değişti. Teknoloji var, internet var, cep telefonu var, uygulamalar var, motokuryeler var. Özellikle pandemi döneminde başlayan, zaman ve yer tanımayan internet üzerinden paket yemek siparişi, market alışverişi ve diğer ürünlerin tedarigi; ticaretin kurallarını, satıcıyı, alıcıyı, esnafı, müşteriye ve he şeyimizi değiştirdi.

İhtiyaçlar sözkonusu olduğunda her birimizin ihtiyaçları artık bireysel... Evdeki herkesin arabaları ayrı, şampuanı ayrı, televizyonu, bilgisayar, gardrobu, yemek saatleri ve zevkleri... Yalnız yaşayanlar da, yeni evliler de.... Eve ekmek getiren ebeveynler de, onların bakmakla yükümlü olduğu bir kısmı 20’li yaşlarına gelmiş olmalarına rağmen bir türlü üniversitelerini bitirip iş-güç sahibi olamayan çocuklar da... Herkesin elinde-cebinde kredi (veya yemek) kartı ya da hafızalara kazınmış kart numaraları... “Karnımız tok-aç, ihtiyacımız var-yok, zamanı-zamanı değil” demiyoruz. Herkes ve her şey, ayrı bireyler olarak sistemin içinde... Anne, baba, eş, küçük çocuk, okullu çocuk, üniversiteli genç...

Cep telefonu, internet, uygulama, kredi kartı... 7/24 gelsin yemekler, kıyafetler, telefonlar, hediyecekler... Bazıları yan sokaktan, bazıları dünyanın diğer ucundan... Zaman ve mekân sınırı olmayan, her isteğin kolayca ayağa geldiği ve kredi kartı borçlarının sürekli şiştiği bir sisteme para yeter mi?

Şehrin, semtin mağazasından, marketinden, lokantasından, esnafından görerek, konuşarak, alış-veriş yapılsa, ambalaj masrafı olmasa, kurye parası olmasa, uygulama komisyonu verilmesa, üç kuruş esnafın cebine kalsa, iki tatlı laf duysak, güler yüz görsek, hem esnafın cebinde para girse, hem artan para cebimizde kalsa, sanal olarak değil yüzyüze sosyalleşsek olmaz mı?

Kim bilir belki, günün birinde evin ya da arabanın anahtarını veya emaneten bir şeyi bırakacak esnafa ihtiyacımız olur.

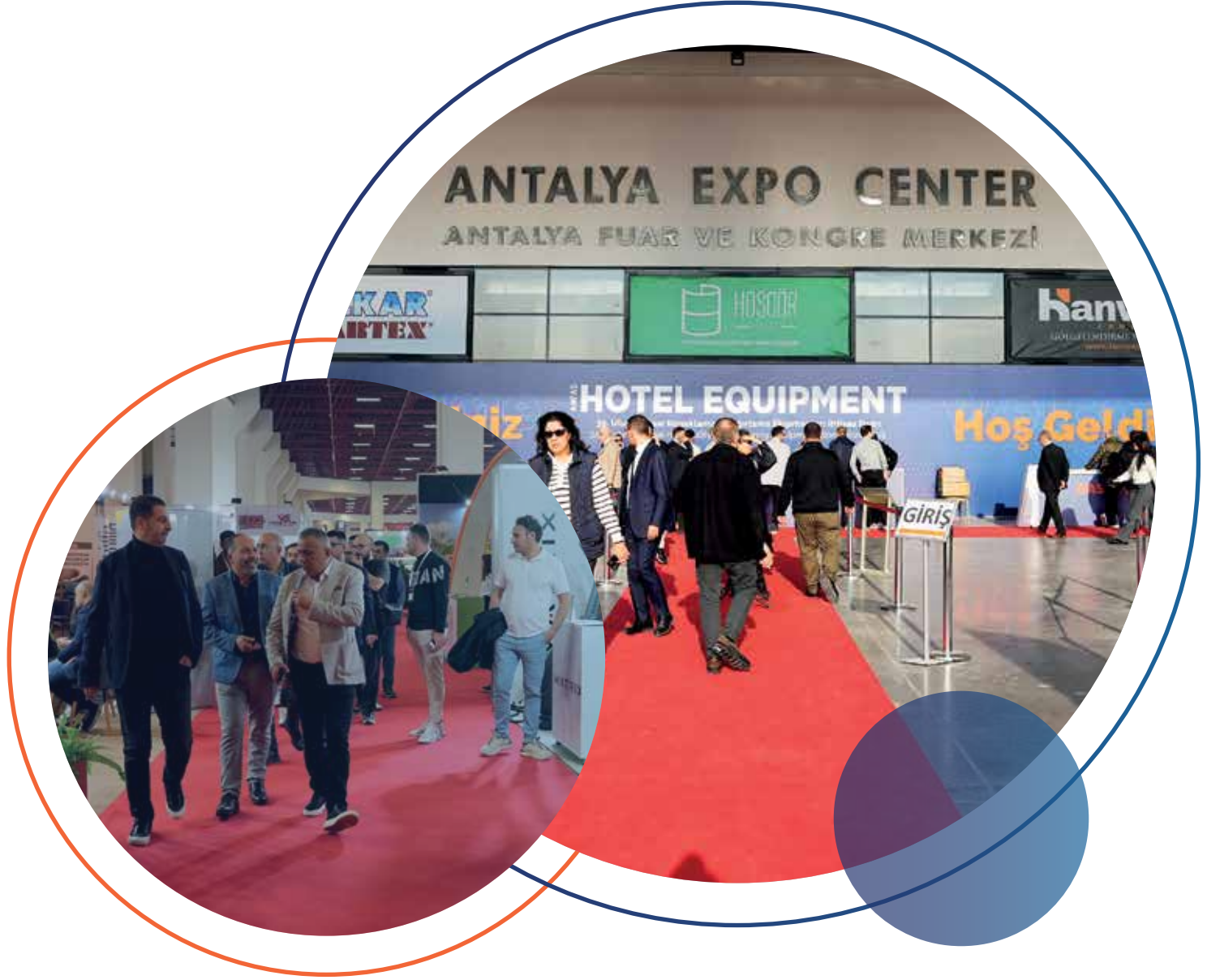


Her piliç Erpilic değildir

ANFAŞ

HOTEL EQUIPMENT

36. Uluslararası Konaklama Ve Ağırılama Ekipmanları İhtisas Fuarı



anfashotelequipment



TT Global Fuarçılık olarak, yaratıcı etkinliklerimiz ve başarılı fuar organizasyonlarımız ile sektördeki liderliğimizi sürdürmeye devam ediyoruz. Bu kapsamda, **17-20 Aralık 2025** tarihlerinde **Anfaş Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi**'nde düzenlenecek olan 36. Anfaş Hotel Equipment, Uluslararası Konaklama ve Ağırılama Ekipmanları İhtisas Fuarı'nın kapılarını aralamaya hazırlanıyoruz.

Bu prestijli etkinlikte, **200'den fazla** seçkin katılımcıyı; yurt içinden 70 farklı il ve 20'yi aşan ülkeden, **25.000'in** üzerinde profesyonel ziyaretçi ile bir araya getirmeyi hedefliyoruz.

Katılımcılarımız, sektördeki en son yenilikleri yakından takip etme, yeni iş bağlantıları kurma ve sektör liderleriyle birebir görüşme fırsatı yakalayacaklar. Siz de bu heyecan verici organizasyonun bir parçası olmak için **17-20 Aralık 2025** tarihlerinde **Anfaş Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi**'nde bizimle birlikte olun.

Sektörün geleceğine yön veren bu önemli etkinlikte sizleri aramızda görmeyi sabırsızlıkla bekliyoruz.

ANFAŞ

HOTEL EQUIPMENT

36. Uluslararası Konaklama Ve Ağırılama Ekipmanları İhtisas Fuarı

Keşfet,
Bağlan,
Başarıya Ulaş

17 - 20 Aralık 2025

Anfaş Fuar ve Kongre Merkezi - Antalya

Detaylar için iletişime geçebilirsiniz

+90 850 840 03 97 / +90 532 387 22 57

info@anfashotelequipment.com

anfashotelequipment



Organizator



ANFAŞ

**HOTEL
EQUIPMENT**

Medya Sponsoru



"Güncel ile, Bilimi Birleştiren Dergi"

Destekleyenler





HOTEL SHOW BODRUM'un YILDIZLARI KÜLSAN A.Ş ve STARK MENÜ

2. Hotel Show Fuarı, 9-10-11 Nisan tarihlerinde, Bodrum Heredot Kültür Merkezi'nde, kapılarını konaklama, restoran, bar işletmecileri ve tedarikçileri için açtı.

Başak Fuarcılık tarafından düzenlenen fuarda, konaklama ve tedarik sektöründeki yöneticilerle; endüstriyel mutfak ekipmanları, dekorasyon malzemeleri, otel tekstili, mobilya, buklet ve sarf malzemeleri, aydınlatma ekipmanları, bilişim ve elektronik sistem araçları, park, bahçe, plaj ve peyzaj malzemeleri, yangın söndürme sistemleri, gıda, içecek ve kahve üreticileri, dağıtıcıları ve servis sağlayıcıları ile sivil toplum örgütlerini bir araya getirdi.

Ağırlama ve gıda fuarlarının müdavimleri olan başta Külsan Thermoset ve Stark Menü firmaları olmak olmak üzere, 82 firma ve 3.500 markanın yer aldığı Hotel Show Bodrum Fuarı, Bodrumlu işletmecilerin yanında, başta İstanbul olmak üzere Türkiye'nin her yerinden ziyaretçi ağırladı. Özellikle başta dondurma ve unlu mamuller olmak üzere, yerel firmalar tarafından üretilen gıda ürünleri oldukça ön plandaydı.





İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği'nde Yeni Başkan “Murat Çökmez”



İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği'nin yeni başkanı Murat Çökmez oldu. Genel kurulda oy birliği ile seçilen Murat Çökmez ve yönetim kurulu, 3 yıl boyunca görev yapacak.

Genel Kurul'da yaptığı konuşmada Murat Çökmez, yemek sanayisinin ülke ekonomisi ve toplumsal sağlık açısından taşıdığı öneme dikkat çekti. Türkiye'de milyonlarca kişiye her gün hizmet veren endüstriyel yemek sektörünün, gıda güvenliği, istihdam ve sürdürülebilirlik açısından stratejik bir rol oynadığını vurguladı. Sektörün yıllık cirosunun milyarlarca lirayı bulduğunu belirten Çökmez, bu alanın sadece ekonomik değil aynı zamanda sosyal açıdan da büyük bir sorumluluk taşıdığını ifade etti.

Sektörün gelişimi için daha güçlü bir iş birliği ve iletişim ağı oluşturmayı hedeflediklerini belirten Çökmez, yeni dönemde dernek olarak üyelerin ortak sorunlarına çözüm üretmek, sektörel standartları yükseltmek ve kamuoyunda daha güçlü

bir temsil sağlamak için yoğun bir çalışma yürüteceklerini söyledi.

Aynı zamanda İstanbul Gıda ve Tarım Sanayicileri Derneği Başkanı olan Murat Çökmez, Türkiye'nin tarımsal üretimde büyük bir atılım gerçekleştirmesi adına stratejik öneme sahip olan jeotermal seracılık alanındaki faaliyetlerini hızlandıracaklarını belirterek, bu alandaki yatırımların hem sürdürülebilir üretimi artıracığını hem de tarım ve gıda sektörüne yeni bir dinamizm kazandıracağını vurguladı.

Yeni yönetimin öncelikleri arasında, sektörün kurumsal yapısının güçlendirilmesi, kalite ve denetim standartlarının geliştirilmesi ile sürdürülebilir büyüme odaklı projelerin hayata geçirilmesi yer alıyor.

Genel kurulda oy birliği ile seçilen Yönetim Kurulu üyeleri

- Murat Çökmez – Başkan – Bahar
- Sedat Zincirkıran – Sardunya
- Nihat Kartal – Sofra
- Ahmet Zeytinoğlu – Sodexo
- Cavit Habib – İSS
- Âdem Temiz – Temaş

- Turan Kuytak – Atilla Gıda
- Ahmet Selimoğlu – Saray
- Osman Toplu – Gusto
- Niyazi Özata – Metaş
- Hasan Mercan – Doğuş
- Semih Yıldır – Eurofoods
- Şerafettin Taştan – Petek
- Yüksel Güven – Aşsan
- Cihangir Bayer – Resport
- Mücahit Mumcu – Şef İstanbul
- Mehmet Güler – Ata Yemek





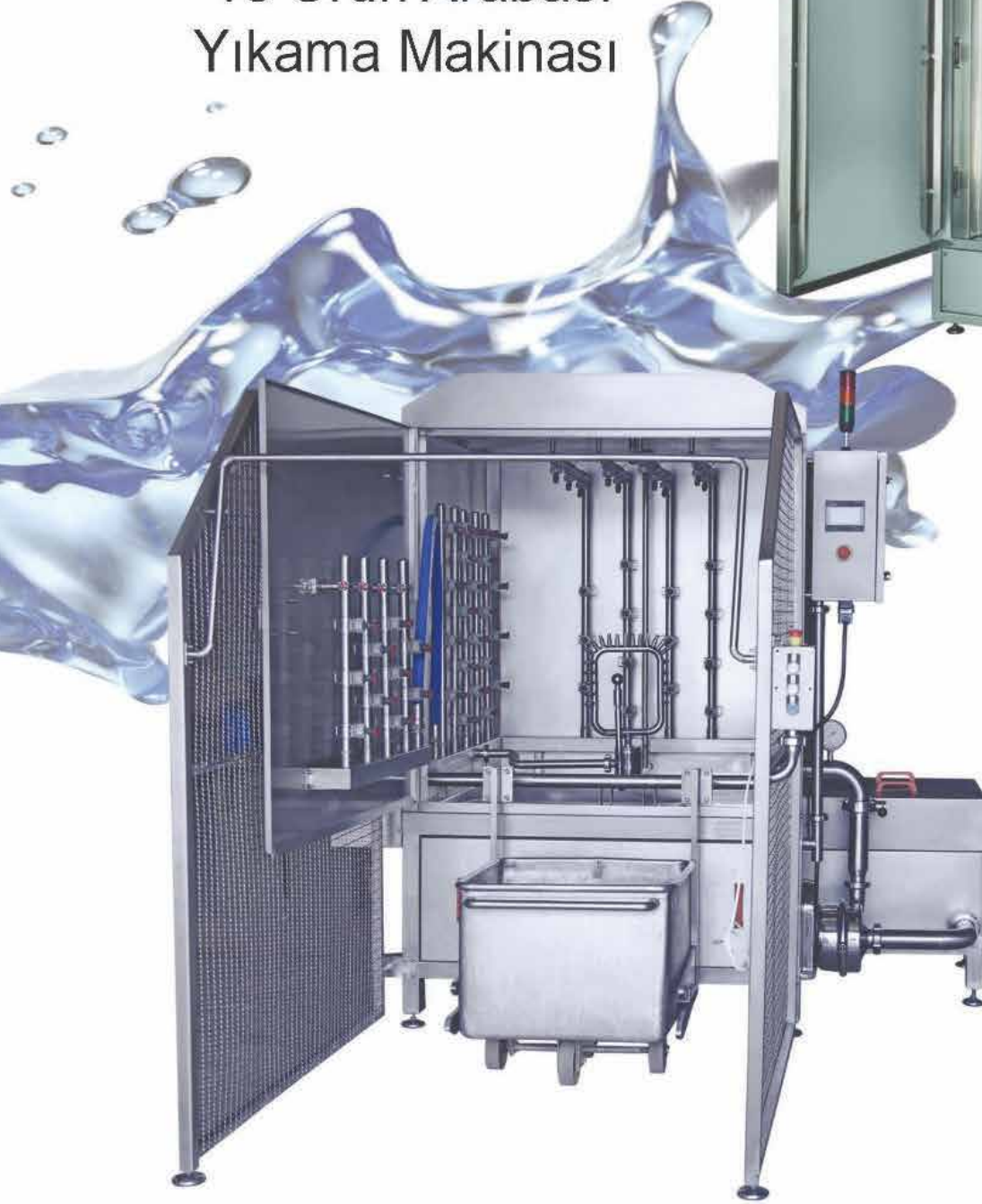
Üstün Hijyen Teknolojisi Shinning Hygiene Technology

ENDÜSTRİYEL YIKAMA MAKİNALARI



TECHNOWASH DK 720

Tepsi, Kazan
ve Ürün Arabası
Yıkama Makinası



EASYWASH DK 269

Buggy
ve
Kazan Yıkama
Makinası

2024 yılı kurumlar vergisi beyannamesi herhangi bir süre uzatması olmaz ise 25 Nisan 2025 tarihine kadar verilmesi ve ödemesinin yapılması gerekmektedir.

Beyannamelerin verilmesine müteakip gelir idaresi tarafından çapraz kontrol ve algoritmalar kullanılarak yapay zeka destekli analizlerin yapılacağı ve sorun görünen konularda izaha davet komisyonlarına mükelleflerin çağırılacağı duyuruldu.

Kurumlar vergisi beyannameleri hazırlanırken şartları uyan mükellefler için indirim, istisna ve muafiyetler söz konusu.

Bu yazımızda istisna hükümlerinden yararlanabileceğini hatırlatmak istedim. Şöyle ki,

İstisnalar,

MADDE 5-

(1) Aşağıda belirtilen kazançlar, kurumlar vergisinden müstesnadır:

a) Kurumların;

15.07.2023 tarihinde itibaren uygulanmak üzere kurumların girişim sermayesi yatırım fonu katılma payları ile girişim sermayesi yatırım ortaklıklarının hisse senetlerinden elde edilen gelirlerle sağlanan istisna hariç olmak üzere diğer yatırım fonlarından elde edilen gelirlerle yönelik sağlanan istisna yürürlükten kaldırılmıştır.

1) Tam mükellefiyete tâbi başka bir kurumun sermayesine katılmaları nedeniyle elde ettikleri kazançlar (Fonların katılma belgeleri ile yatırım ortaklıklarının hisse senetlerinden elde edilen kâr payları hariç),

2) Tam mükellefiyete tâbi başka bir kurumun kârına katılma imkânı veren kurucu senetleri ile diğer intifa senetlerinden elde ettikleri kâr payları.

b) Kanunî ve iş merkezi Türkiye'de bulunmayan anonim ve limited şirket niteliğindeki şirketlerin sermayesine iştirak eden kurumların, bu iştiraklerinden elde ettikleri aşağıdaki şartları taşıyan iştirak kazançları;

7491 sayılı kanunla yapılan değişiklik ile Kanuni iş merkezi Türkiye 'de bulunmayan anonim ve limited şirket niteliğinde yabancı kurumlara iştirak eden kurumlara, yurt dışı iştiraklerinin ödenmiş sermayelerinin en az % 50 sine sahip olması ve kazancın hesap edildiği hesap dönemine ilişkin kurumlar vergisi beyannamesinin verilmesi gereken tarihe kadar Türkiye 'ye transfer etmiş olması şartı ile, Kurumlar vergisi 5/ 1- b maddesinde belirlenen diğer şartlar aranmaksızın iştirak kazancı istisnasının %50 oranında uygulanması düzenlenmiştir. Bu düzenleme 01.01.2023 tarihinden itibaren elde edilen kazançlara uygulanmak üzere 28.12.2023 tarihinde yürürlüğe girmiştir.

1) İştirak payını elinde tutan şirketin, yurt dışı iştirakin ödenmiş sermayesinin en az % 10'una sahip olması,

2) Kazancın elde edildiği tarih itibarıyla iştirak payının kesintisiz olarak en az bir yıl süreyle elde tutulması (Rüçhan hakkı kullanılmak suretiyle veya yurt dışı iştirakin iç kaynaklarından yapılan sermaye artırımları nedeniyle elde edilen iştirak payları için sahip olunan eski iştirak paylarının elde edilme tarihi esas alınır.),

3) Yurt dışı iştirak kazancının kâr payı dağıtımına kaynak olan kazançlar üzerinden ödenen vergiler dahil iştirak edilen kurumun faaliyette bulunduğu ülke vergi kanunları uyarınca en az % 15 oranında gelir ve kurumlar vergisi benzeri toplam vergi yükü taşıması; iştirak edilen şirketin esas faaliyet konusunun, finansal kiralama dahil finansman temini veya sigorta hizmetlerinin sunulması ya da menkul kıymet yatırımı olması durumunda, iştirak edilen kurumun faaliyette bulunduğu ülke vergi kanunları uyarınca en az Türkiye'de uygulanan kurumlar vergisi oranında gelir ve kurumlar vergisi benzeri toplam vergi yükü taşıması,

4) İştirak kazancının, elde edildiği hesap dönemine ilişkin kurumlar vergisi beyannamesinin verilmesi gereken tarihe kadar Türkiye'ye transfer edilmesi. Yurt dışındaki inşaat, onarım, montaj işleri ve teknik hizmetlerin yapılabilmesi için ilgili ülke mevzuatına göre ayrı bir şirket kurulmasının zorunlu olduğu durumlarda, özel amaç için kurulduğunun ana sözleşmelerinde belirtilmesi ve fiilen bu amaç dışında faaliyetinin bulunmaması şartıyla, söz konusu şirketlere iştirak edilmesinden elde edilen kazançlar için bu bentte belirtilen şartlar aranmaz. Bu bent uyarınca vergi yükü, kanunî veya iş merkezinin bulunduğu ülkede ilgili dönemde tahakkuk eden ve kâr payı dağıtımına kaynak olan kazançlar üzerinden ödenen vergiler dahil olmak üzere toplam gelir ve kurumlar vergisi benzeri verginin, bu dönemde elde edilen toplam dağıtılabılır kurum kazancı ile tahakkuk eden gelir ve kurumlar vergisi toplamına oranlanması suretiyle tespit edilir.

c) Kazancın elde edildiği tarih itibarıyla aralıksız en az bir yıl süreyle nakit varlıklar dışında kalan aktif toplamının % 75 veya daha fazlası, kanunî veya iş merkezi Türkiye'de bulunmayan anonim veya limited şirket niteliğindeki şirketlerin her birinin sermayesine en az % 10 oranında iştiraktan oluşan

UZMAN GÖRÜŞÜ



Ahmet Sedat
ÖZCAN
-SMMM-

aso_190@hotmail.com

2024 mali dönemi uygulanabilecek istisnalar

tam mükellefiyete tâbi anonim şirketlerin, en az iki tam yıl süreyle aktiflerinde yer alan yurt dışı iştirak hisselerinin elden çıkarılmasından doğan kurum kazançları.

ç) Anonim şirketlerin kuruluşlarında veya sermayelerini artırdıkları sırada çıkardıkları payların bedelinin itibarı değeri aşan kısmı.

d) Türkiye'de kurulu;

7524 sayılı kanun ile yapılan değişiklik ile taşınmazlara yatırım yapan fon ve ortaklıkların taşınmazlardan elde ettikleri kazançların % 50 sini, maddede öngörülen süreler içerisinde ortaklara karpayı olarak dağıtılması şartı getirilmiştir. Bu şartı yerine getirmeyen GYF ve GYO kazancı kurumlar vergisine tabi olacaktır. (2024 Yılı kazançları için eski hükümler geçerli olmak kaydı ile 02.08.2024 tarihinde 01.01.2025 tarihinden itibaren uygulanmak üzere yürürlüğe girmiştir.)

1) Menkul kıymetler yatırım fonları veya ortaklıklarının portföy işletmeciliğinden doğan kazançları,

2) Portföyü Türkiye'de kurulu borsalarda işlem gören altın ve kıymetli madenlere dayalı yatırım fonları veya ortaklıklarının portföy işletmeciliğinden doğan kazançları,

3) Girişim sermayesi yatırım fonları veya ortaklıklarının kazançları,

4) Gayrimenkul yatırım fonları veya ortaklıklarının kazançları,

5) Emeklilik yatırım fonlarının kazançları,

6) Konut finansmanı fonları ile varlık finansmanı fonlarının kazançları.

e) 15.07.2023 tarih ve 7456 sayılı kanun ile bu madde en az iki tam yıl süreyle aktiflerinde yer alan taşınmazlar satışından doğan kazançların % 50'lik kısmı istisnası yürürlükten kaldırılmıştır.

15.07.2023 tarihinden önce Kurumların aktifine kayıtlı ,en az iki tam yıl süreyle aktiflerinde yer alan taşınmazlar satışından doğan kazançların % 25'lik kısmı istisnadır.

% 75 olan iştirak hisseleri kazanç istisnası 27.11.2024 tarih 32735 sayılı Cumhurbaşkanlığı kararnamesi ile % 50 indirilmiş olup bu tarihten sonra elden çıkarılan iştirak hisseleri kazançları için uygulanacaktır.

(e maddesi yeni şekli;)

e) Kurumların, en az iki tam yıl süreyle aktiflerinde yer alan iştirak hisseleri ile aynı süreyle sahip oldukları kurucu senetleri, intifa senetleri, rüçhan hakları ve bu fıkranın (a) bendi kapsamında istisna kazançlarına kaynak oluşturan yatırım fonlarının katılma paylarının satışından doğan kazançların %50'lik kısmı.

Bu istisna, satışın yapıldığı dönemde uygulanır ve satış kazancının istisnadan yararlanana kısmı satışın yapıldığı yılı izleyen beşinci yılın sonuna kadar pasifte özel bir fon hesabında tutulur. Ancak satış bedelinin, satışın yapıldığı yılı izleyen ikinci takvim yılının sonuna kadar tahsil edilmesi şarttır. Bu süre içinde tahsil edilmeyen satış bedeline isabet eden istisna nedeniyle zamanında tahakkuk ettirilmeyen vergiler ziyaa uğramış sayılır.

İstisna edilen kazançtan beş yıl içinde sermayeye ilave dışında herhangi bir şekilde başka bir hesaba nakledilen veya işletmeden çekilen ya da dar mükellef kurumlarca ana merkeze aktarılan kısım için uygulanan istisna dolayısıyla zamanında tahakkuk ettirilmeyen vergiler ziyaa uğramış sayılır. Aynı süre içinde işletmenin tasfiyesi (bu Kanuna göre yapılan devir ve bölünmeler hariç) halinde de bu hüküm uygulanır.

Bedelsiz olarak veya rüçhan hakkı kullanılmak suretiyle itibarı değeriyle elde edilen hisse senetlerinin elde edilme tarihi olarak, sahip olunan eski hisse senetlerinin elde edilme tarihi esas alınır.

Devir veya bölünme suretiyle devralınan iştirak hisseleri, kurucu senetleri ve intifa senetleri ile rüçhan haklarının satışında aktifte bulundurma sürelerinin hesabında, devir olunan veya bölünen kurumda geçen süreler de dikkate alınır.

Menkul kıymet ticaretiyle uğraşan kurumların bu amaçla ellerinde bulundurdıkları değerlerin satışından elde ettikleri kazançlar istisna kapsamı dışındadır.

f) Bankalara borçları nedeniyle kanunî takibe alınmış veya Tasarruf Mevduatı Sigorta Fonuna borçlu durumda olan kurumlar ile bunların kefillerinin ve ipotek verenlerin sahip oldukları taşınmazlar, iştirak hisseleri, kurucu senetleri ve intifa senetleri ile rüçhan haklarının, bu borçlara karşılık bankalara veya bu Fona devrinden sağlanan hasılatın bu borçların tasfiyesinde kullanılan kısmına isabet eden kazançların tamamı ile bankaların bu şekilde elde ettikleri söz konusu kıymetlerin satışından doğan kazançların %75'lik kısmı.

g) Kurumların yurt dışında bulunan iş yerleri veya daimî temsilcileri aracılığıyla elde ettikleri aşağıdaki şartları taşıyan kurum kazançları;

1) Bu kazançların, doğduğu ülke vergi kanunları uyarınca en az % 15 oranında gelir ve kurumlar vergisi benzeri toplam vergi yükü taşıması,

2) Kazançların elde edildiği hesap dönemine ilişkin yıllık kurumlar vergisi beyannamesinin verilmesi gereken tarihe kadar Türkiye'ye transfer edilmiş olması,

3) Ana faaliyet konusu, finansal kiralama dahil finansman temini, sigorta hizmetlerinin sunulması veya menkul kıymet yatırımı olan kurumlarda, bu kazançların doğduğu ülke vergi kanunları uyarınca en az Türkiye'de uygulanan kurumlar vergisi oranında gelir ve kurumlar 6 vergisi benzeri toplam vergi yükü taşıması. Bu bent uyarınca toplam vergi yükü, birinci fıkranın (b) bendindeki tanıma göre tespit edilir.

h) Yurt dışında yapılan inşaat, onarım, montaj işleri ile teknik hizmetlerden sağlanarak Türkiye'de genel sonuç hesaplarına intikal ettirilen kazançlar. Okul öncesi eğitim, ilköğretim, özel eğitim ve orta öğretim özel okulları ile Bakanlar Kurulunca vergi muafiyeti tanınan vakıflara veya kamu yararına çalışan derneklere bağlı rehabilitasyon merkezlerinin işletilmesinden, ilgili Bakanlığın görüşü alınmak suretiyle Maliye Bakanlığının belirleyeceği usûller çerçevesinde beş hesap dönemi itibarıyla elde edilen kazançlar (İstisna, belirtilen okulların ve rehabilitasyon merkezlerinin faaliyete geçtiği hesap döneminden itibaren başlar.).

i) Kooperatif ortaklarının yönetim gideri karşılığı olarak ödedikleri paralardan harcanmayarak iade edilen kısımlar ile aşağıda belirtilen kooperatiflerin ortakları için;

1)Tüketim kooperatiflerinde, ortakların kişisel ve ailevi gıda ve giyecek ihtiyaçlarını karşılamak için satın aldıkları malların değerine,

2) Üretim kooperatiflerinde, ortakların üreterek kooperatife sattıkları veya kooperatiftan üretim faaliyetinde kullanmak üzere satın aldıkları malların değerine,

3) Kredi kooperatiflerinde, ortakların kullandıkları kredilere, göre hesapladıkları risturnlar. Bu risturnların ortaklara dağıtımı, kâr dağıtımı sayılmaz. Risturnun nakden veya aynı değerde mal ile ödenmesi istisnanın uygulanmasına engel değildir. Ortaklardan başka kimselerle yapılan işlemlerden doğan kazançlar ile ortaklarla ortaklık statüsü dışında yapılan işlemlerden doğan kazançlar hakkında risturnlara ilişkin istisna hükmü uygulanmaz. Bunların genel kazançtan ayrılmasında, ortaklarla yapılan iş hacminin genel iş hacmine olan oranı esas alınır.

(2) Bu maddedeki istisnaların uygulanmasına ilişkin usûlleri tespit etmeye Maliye Bakanlığı yetkilidir.

(3) İştirak hisseleri alımıyla ilgili finansman giderleri hariç olmak üzere, kurumların kurumlar vergisinden istisna edilen kazançlarına ilişkin giderlerinin veya istisna kapsamındaki faaliyetlerinden doğan zararlarının, istisna dışı kurum kazancından indirilmesi kabul edilmez.

Perakendede yeniden dengelenme: Perakendeciler için 2025 yılındaki 5 öncelik

Türkiye perakende sektörü büyüklüğünün 2025'te yüzde 35-40 büyüyerek 13 trilyon lirayı aşması bekleniyor

- Bain&Company Türkiye, 2025 yılında perakende sektöründe başarılı olmak isteyen şirketler için beş temel stratejik önceliği vurgulayan "**Türkiye 2025 Perakende Görünümü**" başlıklı bir analiz yayımladı.
- Analizde, enflasyonun düşüş trendiyle birlikte tüketici harcama alışkanlıklarının yeniden dengelendiği bu dönemde, kârlılığı artırmak için yenilikçi stratejilere ihtiyaç duyulduğu belirtiliyor.
- Bain&Company Türkiye'nin analizine göre, enflasyonun düşüşüyle tüketici harcamaları dengelenirken, perakende pazarının 13 trilyon TL'yi aşması ve mağaza satışlarının yaklaşık yüzde 35, e-ticaretin ise yüzde 50 oranında büyümesi öngörülüyor.

Bain&Company Türkiye, 2025 yılında perakende sektöründe başarılı olmak isteyen şirketler için beş temel stratejik önceliği vurgulayan "**Türkiye 2025 Perakende Görünümü**" başlıklı bir analiz yayımladı. Analizde, enflasyonun düşüş trendiyle birlikte tüketici harcama alışkanlıklarının yeniden dengelendiği bu dönemde, kârlılığı artırmak için yenilikçi stratejilere ihtiyaç duyulduğu belirtiliyor.

Bain&Company Türkiye uzmanlarının hazırladığı analize göre, 2025 yılında Türkiye perakende sektörünün mağaza genişlemeleri ve enflasyonla paralel olarak geçen yıla göre nominal olarak yüzde 35-40 oranında büyümesini öngörüyor. Bu büyüme ile perakende pazarının büyüklüğünün yaklaşık 13 trilyon TL'yi aşması bekleniyor.

Güçlü veri stratejisine sahip olanlar karlılığını 4 kat artırdı

Analizde, güçlü veri stratejilerine sahip perakendecilerin, rakiplerini geride bırakarak geçtiğimiz üç yıl içinde iki kat daha fazla gelir artışı ve dört kat daha fazla kârlılık artışı elde ettiği vurgulanırken, 2025 yılı perakendeciler için kritik önem taşıyan bir yıl olacağı belirtiliyor.

Perakende sektöründeki oyun değişikliği sürecinde oyuncuların da dönüşmesi gerektiği belirtilen analizde, başarılı olabilmek için şirketlerin alışlagelenin ötesinde hareket etmeleri, son teknolojik gelişmelere uyum sağlamaları, sadakat programlarını yeniden yapılandırmaları, global ve yerel belirsizliklerden etkilenen tedarik zincirlerini çeşitlendirerek kuvvetlendirmeleri gerektiği ifade ediliyor.

E-ticaret kanalında satışlar yüzde 50 büyüyecek

Enflasyon beklentilerine de yer verilen analizde, geçtiğimiz yıllara göre azalan ve 2025'te de daralan harcanabilir gelir ile tüketicilerin harcama alışkanlıklarında daha da temkinli olmaları bekleniyor. Ekonomik koşullar ile dönüşen perakende sektöründe rekabetin yapısının değişmesi olasılığına da dikkat çekilen analizde, perakendecilerin koşullara ayak uydurması, cüzdan payını artırması ve dönüşen rekabet içerisinde oyunda kalabilmesi için mücadele etmeleri gerektiği ifade ediliyor.

Bain&Company Türkiye uzmanlarına göre, 2025 yılında Türkiye perakende sektörünün mağaza genişlemeleri ve enflasyon ile paralel olacak şekilde mağaza kanalı satışlarının yüzde 35 büyümesi beklenirken, e-ticaret kanalında satışların yüzde 50 büyümesi öngörülüyor.

Analizde, büyümeden görece pay almayı başaracak perakendecilerin, konjonktürel zorluklara sadece tepki vermek yerine, fırsatları proaktif bir şekilde değerlendirenler olacağı belirtiliyor. Bain&Company

BAIN & COMPANY

Türkiye uzmanlarına göre bu yıl perakendeciler için stratejik önceliklerini gözden geçirerek yeni bir yol haritası çizmek için önemli bir sene olacak.

Gıda sektöründe arz talep dengesizliği

Gıda sektörünün örnek verildiği analizde şu görüşler paylaşıldı: "Türkiye'ye bakıldığında, gıda sektöründe mevcut tedarikçi ağının çoğunlukla küçük üreticiden oluştuğu görülebilir. Bu durumun temel sebebi oyuncuların kendini ölçekleyecek finansman kaynağını yaratamamasıdır. Büyük boyutlu oyuncu sayısının azlığı, tedarikçi bulunmasında sıkıntılara yol açmakta ve hem kalite hem de maliyet kontrol hedeflerine ulaşılmasını zorlaştırmaktadır. Mevcut arz talep dengelerinde, arz talebi karşılayamamakta ve bu durum gıda fiyatlarında artışlara sebep olmaktadır. Tedarik zincirinde büyük oyuncu eksikliklerinden kaynaklanan bu sıkıntıların önüne geçmek isteyen bazı lider perakendeciler dikey entegrasyona yönelerek tedarik zincirlerini kendileri yönetmeyi tercih ediyorlar. Sermayesini daha etkili bir şekilde kullanmak isteyen perakendeciler, kritik kategorilerde küçük oyuncuların finansman, uzmanlık ve teknik birikim sağlanarak ölçeklendirilmesini sağlayarak hedeflerine ulaşabilir. Büyük tedarikçilerin oluşması ile pazardaki talebi karşılayacak arzı oluşturacak ve perakendeciler daha yüksek kalitedeki ürünleri daha uygun bir fiyata sunabilecektir."

Enflasyonun düşüş trendiyle birlikte harcama alışkanlıklarının yeniden dengeleneceği 2025 yılında kârlılık için yeni stratejilere ihtiyaç duyulduğu belirtilen analizde, Bain&Company Türkiye perakende uzmanları, perakende sektörünün odaklanması gereken 5 temel öncelik olarak; gelişmekte olan teknolojileri benimsemek, müşteri sadakatini yeniden tekrar tanımlamak, operasyonların modernize edilmesi ve hızla değişen makroekonomik ve piyasa koşullarına uyum sağlanması olarak sıraladı.

Başarı için gereken 5 stratejik öncelik

Bain&Company Türkiye'nin 2025 yılına yönelik perakende sektörü analizine göre, başarılı olmak isteyen şirketlerin odaklanması gereken beş temel stratejik öncelik:

- 1. Değer Önerisinin Yeniden Tanımlanması:** Müşterilerin değer algısını hedefleyen ve ölçekleyebilen perakendeciler, rekabette avantaj sağlayacak. Özgün markalar ve uygun fiyatlandırma stratejileri, finansal olarak daha iyi performans göstermelerine yardımcı olacaktır.
- 2. Sadakatin Yeniden Şekillendirilmesi:** Tüketici ile etkili sadakat programları ve finansal teşviklerin ötesine geçerek duygusal bağlar kurulmalı. Kişiselleştirilmiş deneyimler ve özel ayrıcalıklar, müşteri sadakatini artırabilir.
- 3. Tedarik Zincirinizi Modernize Edin:** Tedarik zincirinin dayanıklılığını artırmak için dikey entegrasyon, dijital ikizler ve akıllı envanter yönetimi gibi teknolojileri kullanarak operasyonel esnekliğinizi sağlayın.
- 4. Teknoloji ve Yapay Zeka ile Maliyet Verimliliğini Artırın:** Üretken yapay zeka ve diğer gelişen teknolojilerle operasyonel süreçleri optimize ederek maliyetleri düşürün ve verimliliği artırın.
- 5. Geleneksel Perakende Dışındaki Alanlarda Büyüyün:** Perakende medya ve pazaryerleri gibi yeni iş modellerine yatırım yaparak gelir kaynaklarını çeşitlendirin ve müşteri tabanınızı genişletin.

Ortak nokta: Veri

Bu beş stratejik hedefin hepsinde ortak noktanın kaliteli verilere sahip olmak ve bu veriyi etkili bir şekilde kullanabilmek olduğu vurgulanan analizde şu bilgilere yer verildi: "Güçlü veri stratejilerine sahip uluslararası perakendeciler, rakiplerini geride bırakarak üç yıl içinde iki kat daha fazla gelir artışı ve dört kat daha fazla kârlılık artışı elde etmiştir. Sadakati yeniden şekillendirmek, tedarik zincirlerini iyileştirmek, teknolojiyi geliştirmek ve ticaret dışı büyümeyi desteklemek için veriyi etkili kullanan, proaktif ve veri konusunda yetkin perakendeciler yalnızca hayatta kalmayacak, aynı zamanda bu değişen zamanlarda öne çıkacaklardır. Bu stratejik önceliklere odaklanarak, perakendeciler 2025 yılında karşılaştıkları zorlukları aşabilir ve uzun vadeli başarılarını güvence altına alabilirler."



Yüce CANOLER



Yüksek Ziraat Mühendisi

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

2024 yumurta ihracatı

Enflasyonun yükseklerde seyretmesi, maliyetlerin sürekli artması, tüketicinin alım gücünün giderek azalması gibi çok önemli ve ağır baskılar altında dahi tavukçuluk sektörü üretimde istikrarı korumayı inatla sürdürmektedir. Yumurta üretimimiz bir önceki yıla kıyasla, 2022 yılında %2,6, 2023 yılında %4,2 ve 2024'de %2,5 artmıştır. Ekonomik koşullardaki olumsuzluklar daha çok yumurta ihracatında etkisini göstermiş, 2022 yılında %1,1 artarken, 2023 yılında %6,9 ve 2024'de %4,1 azalmıştır.

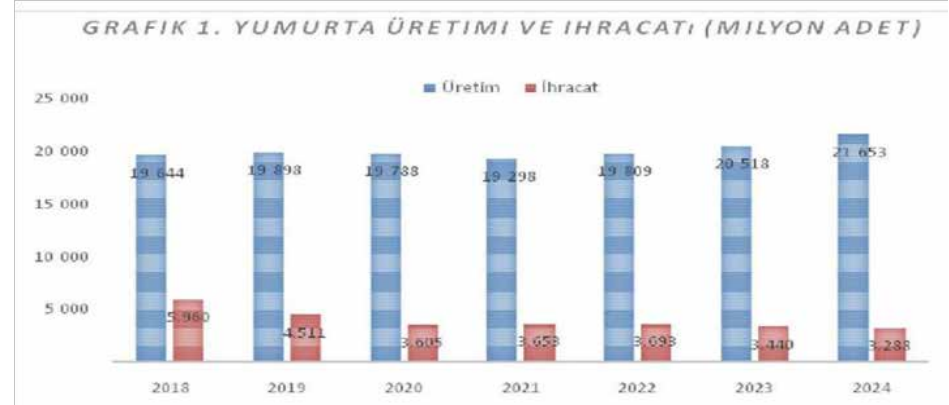
Yumurta üretimi:

Yedi yıllık yumurta üretim ve ihracat miktarları "Grafik 1." de gösterilmiştir. Grafikte yer alan üretim rakamlarına köy tavukçuluğu yumurtaları dahil değildir.

Yumurta üretimi TÜİK verilerine, ihracat rakamları ise Ege İhracatçı Birlikleri verilerine dayanan

Grafik 1. incelendiğinde görüleceği üzere;

- 2019 yılında üretim %1,3 artmış,
- 2020-21 yıllarında üretimde sırasıyla %0,6 ve -2,5 oranlarında düşmüştür.
- 2022-23 yıllarında ise üretim miktarına sırasıyla %2,6 ve %4,2 artmıştır.
- 2024 yılında üretim artışı %2,5 olmuştur.



Not: 1) Köy tavukçuluğu yumurtaları dahil değildir.

2) Üretim TÜİK verileri

3) İhracat Ege İhracatçı Birlikleri verileri

Yumurta ihracatı:

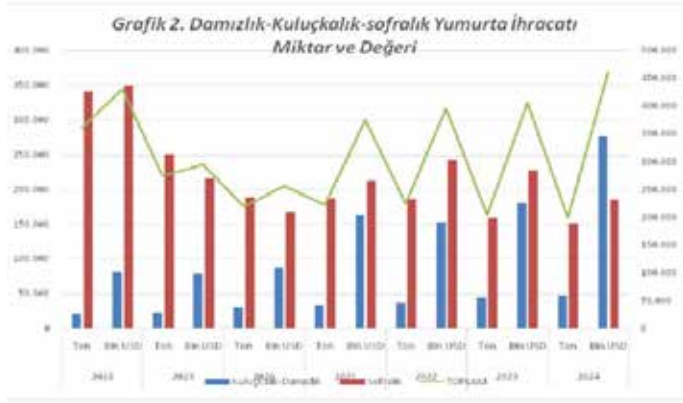
Ege İhracatçı Birlikleri (EİB) verilerine göre yumurta ihracat miktarları (1 kg=16,5 adet yumurta) tarafımdan adet olarak hesaplanarak Grafik 1. de yumurta üretim miktarıyla bir arada gösterilmiştir. Bu tabloda yer alan ihracat miktarları,

- 1-Tavuk yumurtaları (etçi damızlık-kuluçkalık)
- 2-Tavuk yumurtaları (yumurtacı damızlık-kuluçkalık)
- 3-Tavuk yumurtaları (diğer damızlık-kuluçkalık) yumurtalar ile
- 4- Tavuk yumurtaları (sofralık)
- 5- Diğer yumurtalar (taze)
- 6- İşlenmiş yumurta

Olmak üzere 6 kalemin toplamından ibarettir.

Damızlık ve kuluçkalık yumurta ihracat kaleminin, sofralık yumurta ihracat kalemi ile adeta yarıya girdiği durum **Grafik 2. de açıklıkla görülmektedir**. Şöyle ki;

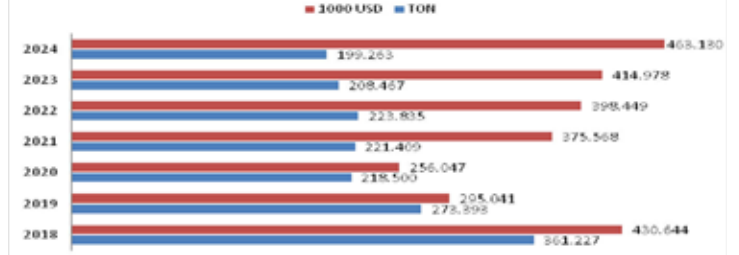
- İhraç edilen yumurta miktar toplamı içinde 2018 yılında yaklaşık %6 kadarını damızlık ve kuluçkalık yumurta kalemleri teşkil ederken bu oranın 2021 yılında %15'e, 2024 yılında da %24'e yükseldiğini görüyoruz.
- Damızlık ve kuluçkalık yumurtanın esas sıçramayı değer sütununda yapmış, ihracat toplam değerinin 2018 yılında %19 kadarı damızlık kuluçkalık ihracatından gelirken 2024 yılında bu oran %60'a ulaşmıştır.
- Sofralık yumurta son altı yıla kadar ihracat miktarının yaklaşık %95'ini işgal ederken 2024 yılına gelindiğinde %75 gerilemiştir. İhracat değerinde ise bu gerileme %80'den %40'a düşerek gerçekleşmiştir.



2024 yılı yumurta ihracatı, 2023 yılı ile karşılaştırdığında durum şöyledir;

- 2024 yılı genelinde ihracat miktarı %-4,4 düşerken, değeri %11,6 artmıştır. Toplam ihracat değerindeki bu artışın, damızlık ve kuluçkalık yumurta ihracat miktar ve değerindeki artıştan kaynaklandığını söyleyebilirim.
- Etlik damızlık-kuluçkalık yumurta miktarda %29, değerde %85,
- Yumurtacı damızlık-kuluçkalık yumurta ihracatı miktarda %7, değerde %57 artmış,
- Diğer damızlık – kuluçkalık yumurta ise miktarda %-27, değerde %-22 düşmüştür.
- Sofralık yumurta ihracatı miktarda %-5, değerde %-19 azalmıştır.
- İşlenmiş yumurta miktarda %21, değerde %27 artmış durumdadır.

GRAFİK 3. YUMURTA İHRACAT MIKTAR VE DEĞERİ



Kaynak:Ege İhracatçı Birlikleri

İncelemeye aldığımız 2018 – 2024 arası son yedi yıllık yumurta ihracatı döneminde 2024 yılı, ihracat miktarı en düşük, değeri en yüksek seviyelerde gerçekleşmesi nedeniyle özel bir yere sahiptir. Damızlık-kuluçkalık yumurta ihracat miktar ve değerindeki artışlar nedeniyle vaziyeti kurtarmış gibi görünmeyi başardığı söylenebilir. Ancak, kanaatimce 2025 yılı ihracat koşullarının daha da zor olma ihtimali yüksektir.

YUMURTA İHRACATINA KÖSTEK

Değerli okuyucularım, önemli bir gıda maddesi olan yumurtayı bu ülkede yaşayanların tamamının ihtiyacını karşılayacak miktarda üretip, ithalata muhtaç etmemek sıradan bir iş midir? Hele bir de üretimini dış dünyadaki ülkelere beğendirerek oradaki insanların da tüketimine sunabiliyorsanız böyle bir başarıya ulaşan sektörle gurur duyulması gerekmez mi? Akliselim sahibi okuyucularımın bu iki sorudan birincisine “Hayır” ikincisine “Evet” diye cevaplandıracaklarından hiç şüphem yok.

Geçen sene Nisan ayında tavuk eti ihracatına kısıtlama koyan otorite, 25 Şubat 2025'e gelindiğinde yumurta ihracatında kg başına 0,50 Amerikan Doları Destekleme Fiyat İstikrar Fonu'na kesinti yapılmasına karar verdi ve karar ertesi gün uygulamaya girdi. 1 kg'da ortalama 16,5 yumurta olduğu kabul edilir. Bu gün döviz borsalarındaki kur bedeline göre ihraç edilecek yumurta başına 1 Liradan fazla bir kesinti getirilmiştir.

Sektör kuş gribi itlafları ve yasakları, fiyat dalgalanmaları, ihracattaki siyasal engellemeler, artan vergiler ve artan maliyetler ile mücadele etmekten yorgun düştü. Bu karardan ne DEFİF'e ne de yumurta üreticilere yarar gelmez. 2018 yılında 360 bin ton olan yumurta ihracatımız 2024 yılına gelindiğinde %45 gerileyerek 200 bin tona düştü. Sektör yumurta ihracatını devam ettirmek için devletten destek beklerken, DFİF'e kesinti kararıyla kroke duruma düşmüştür. Korkarım 2025 yılı yumurta ihracatımız sadece damızlık ve kuluçkalık yumurtadan ibaret kalacaktır.

Yüce CANOLER

Kurutulmuş meyve pazarında yüksek teknoloji dönemi



Sağlıklı yaşam bilincinin artmasıyla küresel gıda trendlerinde sağlıklı atıştırmalıklara yönelik artan talep, kurutulmuş meyve sektöründe büyük bir dönüşüm yaratıyor. Geleneksel yöntemlerin yerine yüksek teknolojiye sahip üretim süreçleri geçerken, kalite standartları yükseliyor. Yeni nesil kurutma teknolojileri meyvelerin besin değerini ve doğal yapısını korurken gıda güvenliğini en üst seviyeye çıkardığını belirten Enerama Çevre Teknolojileri Yönetim Kurulu Başkanı Cem Güvendiren, 2 yıllık Ar-Ge çalışmalarının sonucunda sektöre 500 bin dolarlık yatırım yaptıklarını belirtti.

Artan sağlıklı yaşam bilinci ile birlikte kurutulmuş meyve pazarına ilgi artıyor. Yoğun ilgiyi fırsata çeviren girişimciler yüksek verimlilik ve kalite sağlayan teknolojilere yatırım yapıyor. 150 bin dolarlık yatırım gerektiren yeni nesil kurutma sistemleri ile girişimciler, meyvelerin düşük ısıda, steril ve hijyenik koşullarda kurutulmasını sağlayarak kaliteyi artırıyor ve üretim süreçlerini optimize ediyor.

“Sağlıklı atıştırmalık talebi artıyor, kurutma teknolojileri gelişiyor”

Meyve sebze kurutma pazarının her geçen yıl büyüdüğüne dikkat çeken Enerama Yönetim Kurulu Başkanı Cem Güvendiren, “Türkiye, kurutulmuş meyve ürünlerinde dünya ticaretinde ikinci, kurutulmuş sebze ürünlerinde ise dokuzuncu sırada yer alıyor. Ülkemizde kurutma işlemine hammadde sağlayacak kadar taze meyve sebze üretimi yapılmaktadır. Yatırımcılar için bu alanda çok büyük fırsatlar bulunuyor. Enerama olarak sektördeki bu fırsatı değerlendirerek 2 yıllık Ar-Ge çalışmalarının sonucunda 500 bin dolarlık yatırım yapıp yeni nesil kurutma teknolojileri ürettik. Ürettiğimiz teknolojide öncelikle işletme maliyetlerini yüzde

50 oranında düşürüyoruz. Düşük ısıda hassas kurutma sağlayarak büyük kapalı ortamlarda meyve ve sebzelerin doğal yapısı ve besin değerlerini koruyoruz. Hava dezenfeksiyon sistemi ile kurutma sırasında bakteri, virüs ve küf oluşumu engellenerek gıda güvenliği en üst düzeye çıkarıyoruz. Gelişmiş nem ve ısı kontrolü sayesinde meyvelerin raf ömrü uzatarak endüstriyel ölçekte sürdürülebilir üretim sağlıyoruz. Bu yenilikçi teknoloji, yaş sebze ve meyvelerin yanı sıra aromatik ve tıbbi bitkiler ile baharatların kurutulmasında da kullanılabilir. Hassas nem ve ısı kontrolü sayesinde her meyve türü ideal koşullarda kurutulabilir” dedi.

Sürdürülebilir tarım ve iklimlendirme çözümleriyle sektörün geleceğini şekillendiren lider bir teknoloji sağlayıcısı olduklarını belirten Güvendiren, “İleri teknoloji yatırımlarıyla ABD, Avrupa ve Orta Doğu pazarlarında güçlü bir büyüme hedeflemekteyiz. Sürekli olarak yeni nesil teknolojiler geliştirmeye odaklanıyoruz. Düşük ısıda kurutma sistemlerinin yanı sıra akıllı enerji yönetimiyle karbon ayak izini düşüren çözümler ve hassas tarım uygulamalarıyla daha verimli üretim süreçleri sunmaktayız” diyerek sözlerini tamamladı.



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**
- ONLINE HASSAS
İZLEME VE KONTROL**
- OTOMATİK HAVALANDIRMA
KONTROLÜ**
- + 700 ULUSLARARASI
PRESTİJLİ MARKA
İSTASYONLARDA KULLANIM**
- YAYGIN SERVİS AĞI**



PCS ELEKTRONİK
Mühendislik ve Danışmanlık



+90 216 489 17 20



info@pcselektronik.com.tr



www.pcselektronik.com.tr

Adres:

Girne Mahallesi
Irmaklar Sokak Küçükalyalı 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

F İstanbul



F İstanbul 2025: “Sürekli Yeni Ticaret Bağlantıları” Mottosuyla katılımcılarını yeni müşterilerle buluşturuyor

F İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri + Üretim Teknolojileri İhracat Fuarı, 2-5 Temmuz 2025 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi’nde düzenlenecek. Türkiye’de gıda, içecek, şekerleme, gıda katkı maddeleri, gıda işleme ve ambalaj endüstrisi dâhil olmak üzere gıda sanayisinin tüm paydaşlarının katılımıyla gerçekleşen en geniş kapsamlı uluslararası organizasyon olma özelliğini taşıyan F İstanbul, üretici ve ihracatçı firmalar için yeni pazarlara açılma, doğru müşteriyle buluşma ve güçlü iş birlikleri kurma fırsatı sunuyor.

Her yıl artan uluslararası ziyaretçi profiliyle, 2025 yılında 120’den fazla ülkeden profesyonel alıcıyı İstanbul’da ağırlamayı hedefliyor. Avrupa, Orta Asya, Orta Kuzey Afrika ve Orta Doğu gibi ihracat açısından stratejik bölgelerden gelen satın almacılarla Türkiye’nin üretim gücünü buluşturan F İstanbul, katılımcılarına “Sürekli Yeni Ticaret Bağlantıları” mottosuyla organize edilen bir ticaret platformu sunuyor.

Yalnızca profesyonel ziyaretçilere açık olan yapısıyla F İstanbul Fuarı, doğrudan ticarete odaklanan verimli bir ortam sağlıyor. Ulusal ve uluslararası süpermarket ve hipermarket gruplarının satın almacıları, distribütörler, ithalatçılar ve üreticilerden oluşan geniş bir karar verici ziyaretçi profili, katılımcı firmaların ürün ve hizmetlerini hedef kitlelerine en etkili şekilde tanıtmasına olanak tanıyor.

6 Eş Zamanlı Bölümde Gıda Endüstrisinin Tüm Paydaşları

F İstanbul, gıda endüstrisinin tüm segmentlerini kapsayan eş zamanlı alt fuarlarıyla, farklı üretim alanlarında faaliyet gösteren firmaların hedefledikleri ziyaretçi gruplarıyla

daha etkili şekilde buluşmasını sağlıyor. Gıda, içecek, kuru ve sert kabuklu meyveler, bisküvi-çikolata-şekerleme, gıda katkı maddeleri, üretim teknolojileri, ambalajlama, hijyen ve tüketim ürünleri gibi alanlar, 6 ayrı salonda tematik olarak konumlandırılıyor. Katılımcılar böylece, ürün portföylerine uygun ticari ziyaretçilerle doğrudan iletişime geçebiliyor.

Türkiye’nin üretim gücü, küresel pazarlara taşıyor Federal Fuar ve Kongre Yönetimi ile So Fuar Grubu iş birliğinde organize edilen F İstanbul, 50.000 m²’nin üzerinde bir alanda, 1000’in üzerinde markayı uluslararası ziyaretçilerle 2-5 Temmuz 2025 tarihlerinde İstanbul Fuar Merkezi’nde buluşturacak.

F İSTANBUL FUARI HAKKINDA:

Federal Fuar ve Kongre Yönetimi ile So Fuar Grubu tarafından düzenlenen F İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri + Üretim Teknolojileri İhracat Fuarı, 2-5 Temmuz 2025 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi’nde (İFM) gerçekleşecek. Avrupa, Orta Kuzey Afrika ve Ortadoğu pazarlarını hedefleyen fuar, 1000’in üzerinde markanın ürünlerini sergileyeceği kapsamlı bir ticaret platformu sunuyor. 120’den fazla ülkeden 15.000’in üzerinde kayıtlı profesyonel ziyaretçinin katılımının beklendiği F İstanbul, gıda endüstrisi için önemli bir uluslararası buluşma noktası olacak.

Daha Fazla Bilgi İçin:

Ebru Sevin
0506 553 89 07
ebru.sevin@sofiar.com



Damaklara İtalyan Dokunuş LÜKS VE LEZZET COVA'DA BULUŞUYOR

İtalyan pastacılığının köklü markası ve dünya çapında LVMH Grubu'nun gurur kaynağı COVA Pasticceria, şık atmosferi, kusursuz hizmeti ve eşsiz ürünleriyle İstanbul İstinye Park'ta lezzet severleri ağırlıyor. Geleneksel İtalyan pasticceria zarafetini yenilikçi dokunuşlarla buluşturan COVA Pasticceria, Milano, Paris ve Şanghay başta olmak üzere dünya çapında 30'dan fazla lokasyonda yer alıyor ve İtalyan pastacılık geleneğini İstanbul'a taşıyor. Titizlikle seçilen malzemeler, tutku, özveri ve mükemmeliyet arzusunu birleştirerek misafirlerine unutulmaz bir gastronomi deneyimi yaşatan COVA, ünlü pastaları, klasik İtalyan tatlıları, hafif öğle yemeği seçenekleri, özel kahveleri, aperatif kokteyl ve mokteyl alternatifleriyle baş döndürüyor.

Baş Döndüren Tatlılar

Milano'nun en köklü pastanelerinden biri olan COVA'nın şefleri, yıllar içinde aktarılan tarifleri ustaca hayata geçirerek gelenek ve yeniliği bir araya getiriyor. Özenle seçilmiş şefler, geleneksel tarifleri modern dokunuşlarla harmanlayarak, her damak zevkine hitap eden seçenekler sunuyor.

Lezzet Düşkünlerine Özel Tatlar

COVA, İstanbul'da misafirlerine zarif yemek münüsüyle İtalyan mutfağının inceliklerini ve şıklığını her lokmada yaşıyor. Hafif ama doyurucu seçenekleriyle yemeklerini keyifli bir molaya dönüştürmek isteyenler için ideal bir alternatif sunuyor.



Lüks Çay Saati

COVA'da ayrıca, "Classico" ve "Royal" olmak üzere iki seçeneekli "High Tea" servisi yapılıyor. İlkinde mekânın çayları eşliğinde kanapeler, pastalar ve hamur işlerini tatma fırsatı bulurken "Royal" da ise klasik çay saati sunumunun yanında, mekânın pralinlerinden bir seçki yer alıyor.

Dekoratif vitrini ve lacivert tenteli zarif dekorasyonu ile da göz dolduran, COVA, özel doğum günü pastaları ve imza niteliğindeki paketli ürünleriyle günün her anında keyifli bir mola imkânı sunuyor.



“Servis Hizmetleri Personeli Eğitim Programı” 21 Nisan’da başlıyor

İstanbul Ticaret Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi, İTO 17 No.lu Restoran ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Meslek Komitesi iş birliğiyle, yiyecek ve içecek sektöründe nitelikli eleman ihtiyacını karşılamak üzere gerçekleştirdiği kapsamlı eğitim programının ikincisi düzenlenecek.

İstanbul Ticaret Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi, yiyecek ve içecek sektöründe çalışan servis personelleri için kapsamlı bir eğitim programı düzenliyor. İTO 17 No.lu Restoran ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Meslek Komitesi ile ortaklaşa yürütülecek programda, servis hizmetleri alanında nitelikli çalışan ihtiyacını karşılamayı hedefliyor. Eğitim programı, hijyen ve sanitasyon kurallarından müşteri ilişkilerine, uluslararası servis çeşitlerinden pratik uygulamalara kadar geniş bir yelpazede bilgi ve beceri kazandıracak. Eğitim sonunda başarılı olan katılımcılara sertifika verilecek.

İstanbul Ticaret Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi tarafından düzenlenen Restoran Servis Hizmetleri Eğitim Programı, yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe çalışan veya çalışmak isteyen kişiler için önemli fırsatlar sunuyor. Programın amacı, rekabet koşullarına uyum sağlayabilecek, dünya standartlarında hizmet verebilecek nitelikli çalışanlar yetiştirmek.

Eğitim sayesinde katılımcılar servis hizmetlerinin yanı sıra restoran işletmeciliği alanında temel bir eğitim de almış olacaklar. Bu sayede katılımcılar kariyerlerini restoran işletmeciliğine yönelik olarak ilerletme fırsatı bulacaklar.

Eğitim süresince katılımcıların kazandığı bilgi, beceri ve tutumlar çeşitli ölçme araçları ile değerlendirilecek. Program sonunda teorik ve uygulamalı sınav yapılacak, sınavları başarıyla tamamlayan katılımcılar sertifika almaya hak kazanacak.

Detaylı bilgi ve ön kayıt için internet sitemizi ziyaret edebilirsiniz.

www.sem.ticaret.edu.tr

@ticaretedutr

@itokurumsal

#yüzyüzeegitim #onlineegitim #istanbulticaretuniversitesi #sürekliëgitimmerkezi

#servishizmetleripersonelieëgitimprogrami #servishizmetleripersoneli #servishizmetleri #servis #hizmet

#garson #garsonluk #kafe #restoran #barista #ëgitim

<https://www.instagram.com/p/DHDpdlUtmfu/?igsh=MXRpOXRIcWdhc3RtaQ==>

İSTANBUL TİCARET ÜNİVERSİTESİ

SEM
İSTANBUL TİCARET ÜNİVERSİTESİ
SÜREKLİ EĞİTİM MERKEZİ

**SERVİS HİZMETLERİ
PERSONELİ
EĞİTİM PROGRAMI**

**RESTORAN YÖNETİCİLİĞİNE
GİDEN YOLDA İLK ADIMLAR!**

Eğitim Tarihleri : 21 Nisan – 10 Mayıs 2025
Eğitim Süresi : 54 Saat / 3 Hafta
Eğitim Günleri : Pazartesi-Perşembe-
Cumartesi
Eğitim Saatleri : 09.00 – 16.00
Eğitim Şekli : Yüz Yüze
Eğitim Yeri : İstanbul Ticaret
Üniversitesi
SÜREKLİ EĞİTİM MERKEZİ
Son Kayıt Tarihi : 16 Nisan 2025

**Eğitim
Ücretsizdir.**

Bilgi ve Ön kayıt için: sem.ticaret.edu.tr

KÖŞE YAZISI



Timuçin ARAL
Yazılım Geliştirici
&
Sistem Analisti

timucin@cozbim.com.tr
0535610 40 25

ÇÖZBİM YEMEKÇİ MRP/ERP ile taşıma yemeklerde demirbaş kayıplarına son

Taşıma yemek yapan Yemek üretim firmalarının en büyük sıkıntılarından biri de müşterilerine götürdüğü yemeklerin taşıma kapları olan küvet, termobox gibi ürünlerin takibinin sağlıklı yapılamamasından dolayı çok fazla ürün kaybı yaşanmasıdır.

Küvet, termobox gibi ürünlerin hangi müşterilere, hangi tarihte, hangi serviselemanı tarafından götürüldüğü ve bu gönderilen küvet, termoboxların geri dönüşlerinin yapılıp yapılmadığı bilinmediği ve sağlıklı takibinin yapılmadığı için büyük maddi kayıplar oluşmaktadır.

Çözbim yazılım olarak geliştirdiğimiz YEMEKÇİ MRP/ERP sistemimizde, müşterilere giden küvet, termobox gibi demirbaş malzemelerin sağlıklı takibinin yapıldığı yazılımı geliştirerek entegre ettik.

Müşterilere giden yemeklerin hangi müşteriye ne gittiğini, ne zaman gittiğini, kimin götürdüğünün bilgilerinin içinde yer aldığı QR kod etiketlerinin oluşturulduğu, giden ürünlerin üzerine oluşturulan etiketlerin yapıştırılması ile bu demirbaşların takibinin yapılması sağlandı. Müşterilere gönderilen qr kod etiketli ürünler otomatik olarak gönderilen demirbaş ürünler listesine eklenir.

Gönderilen demirbaş ürünlerin daha sonra müşterilerden firmaya geri dönüşünde, demirbaş üzerindeki etiketin qr kod okuyucu cihazlarla hangi müşteriden geldiğini, kimin hangi tarihte bıraktığının bilgisi belirlenerek müşterilere gönderilen demirbaşlar listesinden düşümleri sağlanır.

Böylece dışarıda yani müşterilerde kalan demirbaş küvet, termobox gibi ürünlerin raporlamaları yapılır, hangi tarihte, hangi müşteriye, ne kadar demirbaş malzeme gönderildi bu gönderilenlerden kaç âdetinin geri geldiği ve dışarıda hangi müşterilerde, ne zaman gönderilmiş, hangi servis elemanının götürdüğün takibi raporlamalarla yapılır.

Yemek fabrikalarının kâbusu olan, müşterilere giden demirbaşların takibin yapılamamasından dolayı yaşanan kayıpların, tüm YEMEKÇİ MRP/ERP kullanan yemek fabrikalarında bu sorunun önüne geçilmiş olması büyük memnuniyet oluşturmıştır.

Gelen çok olumlu tepkilerden de anlıyoruz ki, her zaman olduğu gibi ÇÖZBİM yazılım olarak önemli bir sorunun çözüme kavuşturulmasının gururunu duyuyoruz.

1987 den beri ana sloganımız bir kez daha yerini bulmuştur. “Çözbim, çözümün ta kendisi” dir.

Çözbim YEMEKÇİ MRP/ERP sistemi, 7/24 çalışan en güvenilir elemanınızdır. Sağlıkla kalın.





İstanbul'da Bir İtalyan Klasığı

“Zeffirino 1939”

1939 yılında Cenova'da kurulan efsanevi İtalyan restoranı Zeffirino 1939, İstanbul'da kapılarını açtı. Gastronomi mirası ve mutfak mükemmeliyetiyle tanınan Zeffirino, bugüne kadar Frank Sinatra, Muhammad Ali, Sophia Loren, Céline Dion, Rihanna, Kendall & Kylie Jenner ve Gal Gadot gibi dünya çapında ünlü isimleri ağırladı. Monte Carlo ve Paris'teki başarılarının ardından restoran şimdi de Riccardo Giraudi vizyonu ile İstanbul'a geldi.

Zeffirino 1939, kendine özgü lezzetleri ve dünyanın en iyi pesto soslarından biri olarak kabul edilen ünlü Genovesepesto'suyla uluslararası gastronomi sahnesinde seçkin bir yere sahip. Belloni Ailesi tarafından üç nesildir özenle korunan tarifleriyle, İtalyan misafirperverliğinin ve kusursuz servisin tüm inceliklerini sunuyor. Her yemek sanatsal bir yaklaşımla hazırlanıyor ve profesyonel ekip tarafından sunum adeta görsel bir şölene dönüşüyor.

İtalya'nın zengin mutfak mirasını Ortaköy'deki Boğaz manzaralı yeni mekânına taşıyan restoran, Ortaköy Camii

ve Kız Kulesi gibi ikonik yapılarla çevrili 360 derece Boğaz manzarasıyla misafirlerine unutulmaz bir deneyim sunuyor.

Zeffirino 1939 aynı zamanda interaktif bir gastronomi deneyimi de sunuyor. Bazı imza lezzetler masada hazırlanarak servis ediliyor; böylece misafirler bu süreci izleyip tatların keyfini çıkarabiliyor.

Zeffirino İstanbul'un menüsünde ünlü Genovese pesto, günlük taze el yapımı makarnalar ve özenle seçilmiş klasik ve modern İtalyan lezzetleri yer alıyor.

Restoranın tasarımı ise Cedric Capron tarafından hayal edilip SAVATLI Architecture tarafından hayata geçirildi. Terrazzo, mermer ve ahşabın doğal sıcaklığıyla şekillenen mekânda, cilalı ceviz paneller ve el işçiliği detaylar geleneksel zanaatkarlıkla modern estetiği buluşturuyor. Yumuşak dokulu kumaşlar ve özgün desenler ise mekâna sıcak ve davetkâr bir karakter katıyor. Günün her saatinde uyum sağlayabilen bu zarif atmosfer, misafirlerine kusursuz bir deneyim vadediyor.



z
a
h
e
m

Sinekler basmadan önce önleminizi alın

Mehmet Baki
ASUTAY



Hijyen Grup Gıda
Hijyeni Koordinatörü

hijyengrup@hotmail.com

Sinek küçük ama mide bulandırıyor

Bu yazımın benzerini 2016 yılında sizlerle paylaşmıştım. Ancak her sene genelde Mayıs aylarında çalan telefonumda, bana karasineklerden şikâyet ve nasıl kurtulacakları ile ilgili sorular geliyor. Tekrar hatırlatmakta fayda var. Yaz aylarının belalısı sivrisinekler ise başka bir önemli sorun. Daha çok işletmeleri saran karasinekler, işletmelerin proses alanlarında, dinlenme ve sosyal tesislerde hem de satış mağazalarında her yerde problem çıkartıyor. Bazen öyle zaman geliyor ki sanki toplu halde hücum ediyorlar, nisan ve mayıs yağmurları yağdığında toplu şekilde dış alanlardan iç mekânlara geçiyorlar. Bir bakmışsınız her taraf sinek dolmuş. Sinek küçük ama mide bulandırıyor. Deli eden vın, vız sesleriyle, Burnumuza, alnımıza, elimize, ayağımıza veya yiyecek maddelerinin üzerine konan sinekler rahatsızlık yarattığı gibi kara sinekler gıda maddelerinin üzerine kusarak onun çürümesine ve daha kolay yemesine sebep olan sıvılardan dolayı da hijyen ve sanitasyon açısından risk teşkil ediyorlar. Hele hele bir gıda maddesinin içerisinde, ambalajda gözüktüğünde işletmelerimize büyük bir prestij kaybına sebep oluyorlar. *Ağzının çevresinde ve ayaklarında 20 milyonu aşkın bakteri taşıyabilen karasinek, sadece bir günde 25-50 defa dışkı bırakır. Bende her sene yılmadan hep aynı şeyleri anlatıyorum. Nisan ayı ortaları karasineklerin yumurta bırakma mevsimi. Dolayısıyla bu ayda tedbir alarak mayıs, haziran ve temmuz aylarını daha rahat geçiririz. Onlarda biyolojik olarak değişiyor, kullanılan ilaçlara karşı bağışıklık kazanıyorlar.

*Nisan ayı ortalarında yumurtasını bırakan bir karasinekten gelen neslin, aynı yılın Eylül ayı ortalarında bıraktığı yumurta sayısı 5 trilyonu geçer. Başka bir ifadeyle, bir gramın % 1'i ağırlığındaki (yaklaşık olarak 70 sinek 1 gr ağırlığındadır) bir sineğin devamı olan nesillerden 80 bin ton ağırlığında bir sinek ordusu meydana gelir.

Karasinek (Musca domestica), İki kanatlılar (Diptera) takımının Muscidae familyasından böcek türüdür.

Her türlü gıda ve çöp artıklarıyla beslenirler ve ortalama 3 km uçarak çevrede insanların yaşadığı her yeri istila ederler. Vücutlarında çok çeşitli hastalık mikropları taşıdığı için her dolaştığı şeye mikrobiyolojik bulaştırırlar. Zira her 5 dakikada bir gezdiği yerlere dışkı bırakırlar. Kolera, diyare, dizanteri, hepatit, çocuk felci, gıda zehirlenmeleri, salmonella, verem gibi hastalıkları bulaştırır.

Karasinekler yumurtalarını dışkıya, çöplüklere, özellikle sıcak ve nemli yerlere bırakırlar. Yumurtalar bir günden kısa bir sürede çatlar ve larvalar çıkar. Larvalar bir iki hafta içinde pupa evresine girerler. Pupa evresinde başkalaşmaya uğrayarak birkaç günde kanatlı erişkin biçimlerini alırlar.

Çöp ve gübre gibi nemli organik madde bulunan yerlere 100-150 tanesi yığın halinde yumurtalarını bırakır. Çıkan larvalar organik maddelerle beslenir ve sıcak havada ortalama 7-8 günde sinek olarak uçar. Çok çabuk ürerler. Yiyecek maddelerine dadanan "inatçı sinek" ününe sahip karasineğin ağzının içinde iki tüpçük bulunur. Bu tüpçüklerden biriyle sıvı yiyecekleri emer, diğeriyle de içinde enzimler bulunan tükürük salgılar. Yağları, karbohidratları ve proteinleri kolaylıkla hazmeden karasinek, çok sevdiği sert yiyecekleri sıvı hale dönüştürmede bol miktarda tükürük salgılamak durumundadır. İşte bu sebeple de yiyeceklerin üzerine dışkısıyla beraber bol miktarda tükürük bırakır. Daha sonra bir başka karasinek, aynı dışkının üstüne konduğunda, önceki karasineğin tükürüğünü de emer ve böylece bakteriler ikinci karasineğe de bulaşır

Biz ise genelde sinekler görüldüğü vakit yani larvalarından çıktıktan sonra tedbir almaya çalışıyoruz. Buda hem riskli, hem daha başarısız, hem de daha pahalı bir uygulama oluyor. Nisan ayı sonlarına doğru işletmelerimizi sanki sinek varmış gibi uygulama yapmamız lazım. Yapılacak işler için;

1- İşletmenin pencerelerine ve havalandırma kanallarına muhakkak sinek koruyucu tedbirler almalıyız. (sinek telleri gibi)

2- Kapı, mal kabul ve giriş bölgelerine mümkünse çift kapı ve körük yapılmalı ayrıca pcv perde veya hava perdeleri ile koruma altına alınmalıdır.

3- Yapışkan bantlı sinek tutucular genelde işletmelerin iç kısımlarına monte edilir, mavi ışıkla sinekleri cezbederek yapışkan bantta konması sağlanır. Tabii ki iç proses alanlarında olmasının da faydası olmakla birlikte sinekleri içeri sokmadan dışarıda yakalamak için kapı ve benzeri dış bölgelere monte etmek daha faydalıdır. (Elektrikle çarparak sinek öldüren cihazlar işletmelerin iç alanlarında kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasıyla kopan kanat, ayak ve iç organlar üretmekte olduğunuz ürünlerin içlerine düşebilirler, Gıda kodeksimizde de yapışkanlı sinek tutucuların kullanılması tavsiye edilmektedir.) Lambaların ömrü genelde 3000 saat olup bu saati geçiren lambalar değiştirilmelidir. Yapışkan tuzaklar kontrol edilmeli dolan ve etkinliği geçen yapışkan plakalar değiştirilmelidir.

Ayrıca gıda sektöründeki sinek tutucu cihaz lambalarının muhakkak kırılmaz olması gerekir. (teflon kaplı)

Birde Elektronik sinek kovucular olup bunlar daha çok evsel ve küçük alanlarda kullanılmaktadır. Daha çok sivrisinekler için başarılı olup karasinekler için büyük kapasiteli cihazlar şimdilik bulunmamaktadır.



4- Dış alanlarda bulunan kirli bölgeler (çöp konteynırları, atık sular, gübreler vb) nisan ayından itibaren ilaçlanmaya başlanmalıdır.

5- İşletmenin çevresine konan Biyovakum kovaları (tuzakları) da bir başka çözümdür.

Bu kovalar içerisine konan fenomenler (çekici) sayesinde içerisine giren sinekler bir daha çıkamamakta ve ölmektedirler. Hiçbir kimyasal kullanılmadığından risk teşkil etmemekte ve diğer kimyasallara göre çok daha ekonomik olduğundan tercih edilmektedir. Her ne kadar hoş bir uygulama olmasa da verdikleri zarar ve hatta ölümler karşılığında sineye çekmek gerekiyor (Afrika'da günde 6 bin çocuğun ölmesine sebep oluyor).

Genelde kullanılan insektistler kimyasal maddelerdir. Gıda sektöründe proses alanlarında (özellikle üretim) risk taşımaktadır. İlaçlama uygulamasını mutlaka profesyonel şirketler ve uzman personel tarafından yapılmalı. Unutmadan, Karasinek ilaçlama uygulaması ya sabah erken saatlerde ya da akşam geç saatlerde yanihavanın serin olduğu saatlerde yapılmalıdır. Ancak ülkemizde artık doğal ürünlerde bulunmaktadır. Bu ürünler kimyasallar gibi insana, çevreye zarar vermezler, içeriklerinde bulunan yararlı mikroorganizmalar zararlı mikroorganizmalarla birlikte sinek, böcek larvalarının da üremesini engellerler. Bununla birlikte bütün insektisitler zararlı olmamakla birlikte gıdaya bulaşmaması için gereken özen ve dikkat gösterilmelidir. Su bazlı sinek ve larva öldürücü ürünler işletmenin dış alanlarına kullanılmalıdır. (Duvarlara sürülen badana şeklindeki insektisitler çok yararlı olmaktadır. Bütün popülasyonu ortadan kaldırmak mümkün değildir, zaten bu da doğanın dengesini bozar. Zira doğa zincirindeki bir hayvanı tamamen ortadan kaldırırsanız başka bir hayvanın daha fazla üremesine sebep oluyoruz.

Bu bir toplumsal meseledir, her kez evinin önünü temiz tutarsa bütün şehir temiz olur misali her işletme kendi çevresini temiz tutarsa bizde karasineklerden bir nebze kurtulmuş oluruz. Belediye ve Devletimizde bataklikları kurutmalı her sene nisan ayında dere ve der yataklarını kirli çevreler için önlem almalıdır. Oysa biz şehir içi ilaçlamalarını daha çok sinekler larvalarından çıktıktan sonra yapıldığını görüyoruz. Siz, siz olun nisan ayı sonunda işletmenizin çevresini doğal koruyucularla koruma altına alın.





Güven veren iletişim için toplumsal fayda ve kolektif çözümler şart

İnomist İletişim Danışmanlığı
Ajans Başkanı Sibel Selvi

Halkla ilişkiler çalışmalarının amaçlarından biri de toplumsal faydanın sağlanmasıdır. Uzun yıllardır ortaya konulan ilişkisel paradigmler de göstermiştir ki halkla ilişkiler, toplumsal ilişkilerin geliştirilmesi ve topluma yönelik hizmetlerin somut fayda sağlaması için en etkili yönetim fonksiyonudur. Kitlelerin markalar ve kurumlarla güçlü bir bağ kurabilmesi adına önemli olan güven veren iletişimin de temel yaklaşımlarından biridir. Sosyal faydaya odaklanan kararları, politikaları, uygulamaları destekleyen iletişim çalışmalarının giderek daha fazla öne çıktığını hatırlatan İnomist İletişim Danışmanlığı Ajans Başkanı Sibel Selvi, hedef gruplar ve paydaşlarla toplumsal ilişkiler kurmaya yönelik her adımın müşteri sadakatini inşa etmek ve korumak için kritik rol oynadığına dikkat çekiyor.

Peki, güven veren iletişim stratejisi nasıl kurulur?

Toplum ile kurum arasında kurulacak köprünün sağlam temeller üzerine inşa edilebilmesinde iletişim yaklaşımı belirleyici bir rol üstleniyor. Sadece pazarlama odaklı bir iletişim süreci tüketici ile kurulacak güven tesisinde yetersiz kalırken algı, marka değeri, kurumsal sosyal sorumluluk gibi iletişim parametreleri öne çıkıyor. Salt reklam amacı güden iletişimle güvene dayalı uzun ilişkiler sağlanamayacağından iletişim süreçleri daha farklı dinamiklerle güçlü hale getiriliyor.

Soyut olan güven ile somut olan faydayı buluşturan stratejiler ise hedefe ulaşmak için en etkili formül... Bu formülü hayata geçirmek içinse önce güven kavramının tam olarak ne ifade ettiğini anlamak gerekiyor. Psikolojik analizlere bakıldığında, konu oldukça karmaşık ilişkiler ağına işaret ediyor. Varlığı büyük bir motivasyon ve karar verme süreçlerine etki eden etkili bir itici güçken, yokluğu algısal olumsuzluğu ve uzaklığı besleyen, kurulan ilişkileri kanser gibi yiyip bitiren bir tümöre dönüşüyor. Bu durum pazarlama hedeflerini de büyük ölçüde etkilediğinden amaç ne olursa olsun iletişimde güven duygusunun yoksunluğundan kaçınmak gerekiyor.

Raflarda yer almak yetmez, hayatlarda da olunmalı

İletişimin temelinde yatan şeffaf olma durumu, güvene dayalı ilişkilerin can suyu gibidir. Kurulan iletişimin amacına çok daha hızlı bir şekilde ulaşmasını sağlayan şeffaflık, karşılıklı güvene dayalıdır. Marka ile kitleler arasındaki diyalog ne kadar şeffaf ve net olursa, iletişimin kalitesi de o kadar yüksek olur. İletişim stratejisini şeffaflık ve samimiyet üzerine kuran markalar ve kurumlar, hedef kitleleriyle uzun vadeli ve sürdürülebilir ilişkiler kurabilir. Özellikle de bilgi teknolojilerinin bu kadar sık kullanıldığı bu dönemde markanın gerçek değerlerini ortaya koyması çok önemli.

Samimiyet tohumlarının ekildiği iletişimin meyvesi sadakat olur

Markaların iletişim yaklaşımında toplumsal fayda da olsa ticari önceliğinde satış yapabilmek vardır. Bu noktada toplumsal faydayı esas alan güvene dayalı ilişkilerde de samimiyet çok önemlidir. Markanın kuracağı iletişimin tonu samimiyet olursa bu durum beraberinde güveni, güven ise müşteri sadakatini getirir. Tüketici tarafından samimi algılanan marka, aynı şekilde kredibilite sınavını da rahatlıkla geçer. Bu durum satın alma mekanizmasında ve karar verme kriterlerinde büyük oranda belirleyici olur.

Bu hikâyenin kahramanı toplum

Markalar gerçekten de pazarlama hedeflerine ulaşmak ve topluma da faydalı işler yapmak istiyorsa yaratacağı hikayedeki kahramanın toplum olduğunu unutmamalı. Satış sürecinden, reklam kampanyalarına, sosyal medya stratejilerinden uygulanacak sosyal sorumluluk projelerine kadar her proseste öncelik sosyal paydaş olan toplumdur. Kalıcı ve uzun soluklu bir ilişki için bu düştur unutulmamalı, toplumun gerçek ihtiyaç ve beklentileri bu hikayenin rotasını oluşturmalıdır.



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



Büyükada'yı artık Princes' Palace Resort farkıyla yaşamaya davetlisiniz



İstanbul'un en büyüleyici lokasyonlarından Büyükada'da Princes' Palace Resort, konuklarına eşsiz bir deneyim yaşatmak amacıyla kapılarını açtı.

Şehrin karmaşasından uzak, Marmara Denizi'nin şırlıtısı eşliğinde, denize sıfır 30 dönümlük alanda yer alan Princes' Palace Resort, Büyükada'nın zengin tarihi mirası ve doğal güzellikleriyle misafirlerine bir masalın parçası olma hissini sunuyor.

Eylül 2024'te kapılarını açan ve misafirlerini ağırlamaya başlayan Princes' Palace Resort'un sunmuş olduğu benzersiz ada deneyimi, misafirlerin daha ilk andan itibaren özel hissetmeleri için tasarlanmış kişiye özel yat transferiyle başlıyor. Marmara Denizi'nin parıldayan sularında gerçekleştirilen bu yolculuk, konukları lüks ve konforun mükemmel bir uyumuyla adaya taşırken şehirden uzaklaşmayı vetatili başlangıcını da unutulmaz kılıyor.

Misafirlerine geniş olanaklarla donatılmış ve özenle tasarlanmış çoğunluğu deniz manzaralı süitlerden oluşan bir konaklama

sunan Princes' Palace Resort; sonsuzluk havuzunun büyüleyici manzarasında dinlenme fırsatı sunan geniş Beach Club'ı, sağlık ve zindeliği destekleyen Anim Wellbeing Center'ı, şeflerinin özel reçeteleriyle dünya mutfaklarının en seçkin lezzetlerini sunan restoranları ve barları ile sofistike bir yaşam tarzını vaat ediyor. Princes' Palace Resort'un kalbinde yer alan ve otantik yöntemlerle titizlikle restore edilen tarihi köşk, sizi zamanda bir yolculuğa çıkararak geçmişin ihtişamını bugüne taşıyor.

The Grand Library Balo Salonu ise büyüleyici etkinlikler ve özellikle düğünler için kusursuz bir mekân olarak öne çıkarken, Marmara Denizi ve İstanbul'un kıyı manzarasına hâkim geniş terasıyla mükemmel bir ambiyans yaratıyor. Burada her detay, unutulmaz anılar yaratmanız için özenle düşünülmüş.

İstanbul ve Adalar için yeni bir dönem başlıyor. İstanbul'un huzurlu adası Büyükada'yı Princes' Palace Resort farkıyla yaşamaya ve hikâyeye ortak olmaya davetlisiniz.

The Ritz-Carlton, İstanbul'da yeni atama

Benzersiz hizmet anlayışını şehrin geleneklerinden ilham alarak sunan The Ritz-Carlton, İstanbul, ziyafet deneyimini bir üst noktaya taşıyor. Otelin yeni Executive Chef'i olarak atanan Ali İhsan Özkan, uzun yıllara dayanan deneyimi ve yenilikçi yaklaşımıyla hazırladığı özgün lezzetleri misafirleriyle buluşturacak.



Lüksü ve samimi bir ambiyansı aynı noktada buluşturan The Ritz-Carlton, İstanbul yeni Executive Chef atamasını gerçekleştirdi. Ali İhsan Özkan, kariyeri boyunca pek çok lüks otel ve restoranlarda edindiği deneyim ve gastronomi dünyasına kattığı özgün tarzıyla Mart 2025 tarih itibarıyla The Ritz-Carlton, İstanbul'un Executive Chef'i olarak atandı.

Executive Chef Ali İhsan Özkan, yeme içme sektöründeki 30 yıllık tecrübesiyle dikkat çekiyor. Akdeniz ve Ege bölgesinde farklı resort ve tatil köylerinde kariyerine başlayan Özkan, ilerleyen yıllarda Dedeman Otel Grubunda Chef De Parti ve Sous Chef olarak çalıştıktan sonra Polo restoranında deneyimi kazandı. 2011 yılında ise The Ritz-Carlton, İstanbul'daki serüveni başladı. Cidde, Bahreyn ve Umman gibi farklı The Ritz-Carlton otellerinde görev yapan Ali İhsan Özkan, 2011 yılından bugüne kadar The Ritz-Carlton, İstanbul'da kariyer yolculuğunu sürdürdü.

Türk ve dünya mutfağına olan hakimiyetiyle öne çıkan Ali İhsan Özkan, aldığı eğitimler ve sertifikalarla bilgi birikimini her zaman güncel tutmasının yanı sıra kariyeri boyunca pek çok genç şefin yetişmesine de katkı sağladı. Mutfağında daima lokal ve mevsime uygun ürünlerin sürdürülebilir uygulamalarla kullanılmasına özen gösteren Ali İhsan Özkan, yeni görevinde kendi yorumuyla Anadolu mutfağının en güzel örneklerini hem lokal hem de dünyanın birçok ülkesinden gelen misafirleriyle buluşturmayı devam edecek.

DUBAİ'DEKİ OTELLERİN MUTFAKLARI TÜRKLERE EMANET

Yaklaşık 900 otelin bulunduğu ve yıl içerisinde şehrin farklı noktalarında yeni otellerin açılmasının planlandığı Dubai'de hem otellerin hem de hızla artan restoranların mutfaklarında Türk hakimiyeti söz konusu. Endüstriyel mutfaktan porselen tabaklara, çatal bıçaklara kadar Türk züccaciye ürünlerinin hakimiyeti hissedilirken, 70 milyon dolarlık ihracatın gerçekleştiği Dubai'ye ihracatın bu yıl yüzde 20 artırılması hedefleniyor.

4.700 ihracatçı firması ve 250 bin çalışanıyla 200'den fazla ülkeye ihracat yapan züccaciye sektörü, rotayı ilişkilerin hızla geliştiği Birleşik Arap Emirlikleri'ne çevirdi. 2024 yılında 15,7 milyar dolar hacimle Türkiye'nin 9. ticaret ortağı olan Birleşik Arap Emirlikleri'ne 8,3 milyar dolarlık bir ihracat ve 931 milyon dolar ticaret fazlası söz konusu. Ülkenin kendisinden daha ünlü olan şehri Dubai ise dünyanın en önemli turizm destinasyonlarından biri haline geldi. Dubai, Burj Khalifa, Palm Jumeirah, Burj Al Arab ve Dubai Mall gibi yapılarıyla dünyanın en lüks tatil destinasyonlarından biri olarak tanınıyor. Yaklaşık 900 otelin bulunduğu Dubai'de yıl içerisinde açılacak yeni otellerle birlikte şehirdeki lüks konaklama seçeneklerinin artması bekleniyor. 2024 yılında 20 milyon turistin ağırlandığı ve 4 ve 5 yıldızlı otellerde doluluk oranlarının yüzde 90'a çıktığı Dubai, züccaciyenin alt kollarından biri olan HORECA için ciddi fırsatlar bulunduruyor. Endüstriyel mutfak, çatal kaşık bıçak, porselen, elektrikli pişiriciler gibi züccaciye sektörünün en çok ihracat yaptığı ilk 20 pazardan biri olan Birleşik Arap Emirlikleri nezdinde Dubai'ye ihracatın artırılması için çalışmalar yürütülüyor.

Yüzde 20 ihracatın artırılması hedefi

Her geçen gün Türk züccaciye sektörü için büyüyen bir pazar haline gelen ve yaklaşık 65-70 milyon dolar arası züccaciye ihracatı yapan Dubai'deki ticaret hacmini geliştirmek için 25-28 Şubat tarihleri arasında züccaciye sektörümüzün 17 değerli markası ile Dubai Ticari Heyeti düzenlediklerini belirten Züccaciyeciler Derneği (ZÜCDER) Başkanı Mesut Öksüz, "Tüm zorluklara rağmen 2024 yılını 5,26 milyar dolar ihracatla kapatma başarısını gösterdik. Hedefimiz bu yıl ihracatta 6 milyar dolar rakamını yakalayabilmek. İhracatın artmasına büyük katkı sağlayan fuarların yanı sıra 6 yıldır Ticaret Bakanlığının desteğiyle Üretici-Marka Zirve'lerini ve yine Ticaret Bakanlığının desteğiyle ticari heyetleri gerçekleştiriyoruz. Yılın ilk ticari heyetini de yaklaşık 900 otelin bulunduğu ve 20 milyon turisti ağırlayan Dubai'ye gerçekleştirdik. Züccaciye sektörünün temsil ettiği alanlardan bir tanesi de ev dışı alanları kapsayan HORECA geliyor. Tüm otel, restoran ve kafelerin endüstriyel mutfak aletlerinden çatal bıçak, porselen takımlarına, çay-kahve, kişisel bakım gibi elektrikli aletlere kadar birçok ürün züccaciye sektörüne bağlı. Dubai'de her geçen gün turizm sektörünün büyümesiyle bir yandan yeni otel, restoran ve kafelerin açılmaya başlaması hem de mevcut olan yerlerin her 7 yılda bir yenilenmeye gitmesi nedeniyle pazar sektörümüz adına oldukça hareketli. Bu nedenle mevcut ihracatımızı yıl içerisinde yüzde 20 artırma hedefimiz bulunuyor" dedi.



Türkiye kruvaziyer turizmi 2025'te daha büyük başarılar peşinde



"Emrah Yılmaz Çavuşoğlu; Denizcilik sektörüne çözüm odaklı yaklaşacağız"
2025 yılı kruvaziyer turizmde rekorlar ve sektörel sorunlara çözümler yılı olacak

2024 yılı, Türkiye kruvaziyer turizmi için önemli bir dönüm noktasıydı. Sektör, zorlu süreçlere rağmen büyük bir ilerleme kaydederek yerel ve uluslararası alanda dikkat çeken başarıları imza attı. 2025 yılı için daha büyük hedefler belirlediklerini ve Türkiye 'ye 2.5 milyon kruvaziyer turist beklediklerini açıklayan Camelot Maritime Yönetim Kurulu Başkanı Emrah Yılmaz Çavuşoğlu, "2024, Türkiye turizmi açısından kritik bir yıldır. Şimdi ise turizmin sürdürülebilir büyümesine katkı sağlamanın yanı sıra, nitelikli personel bulma konusu ve yıpranma hakkının geri verilmemesi gibi zorluklara çözüm üretmek için çalışmalarımıza devam edeceğiz."

Dünyanın en önemli turizm destinasyonlarından biri konumda bulunan Türkiye, 2024 yılını rekorla kapattı. Küresel ekonomik zorluklar ve pandemi sonrası toparlanma süreci gibi engellerle karşı karşıya kalan sektör, yılı büyük bir başarıyla tamamladı ve ülke ekonomisine önemli katkılar sağladı. Camelot Maritime Yönetim Kurulu Başkanı Emrah Yılmaz Çavuşoğlu, denizcilik sektörünün karşı karşıya olduğu ciddi zorluklara da dikkat çekerek nitelikli personel bulma konusundaki sıkıntıları dile getirdi. Çavuşoğlu, özellikle yıpranma hakkının geri verilmemesi ve sektörün çalışma koşullarının gençleri denizcilik mesleğinden uzaklaştırdığını vurguladı.

2025'te rezervasyon artışı ve yeni rotalar hedefleniyor

2025 yılında Türkiye'nin kruvaziyer turizmi pazarında daha parlak bir döneme gireceğini ve sektördeki büyümeyi sürdüreceklerini belirten Emrah Yılmaz Çavuşoğlu, "Erken rezervasyonlarda 2023'e göre önemli bir yükseliş trendi gördük. Bu da gösteriyor ki, Türkiye kruvaziyer turizmi 2025 yılında daha parlak bir dönem geçirecek. Türkiye'nin bilinmeyen ve gizli kalmış güzelliklerini keşfetmek isteyen turistlere yeni rotalar sunarak ülkemizin tanıtımını artıracacağız." açıklamasını yaptı.

Denizcilerin yıpranma hakkı kaldırılınca sektör tehdit altında

Türkiye'nin denizcilik sektörü, ekonomik katkıların yanı sıra, uluslararası alanda büyük bir rekabet gücüne sahip. Ancak, denizcilerin fiziksel ve psikolojik olarak yaşadığı zorluklar,

sektörün sürdürülebilirliğini tehdit eden bir boyut almış durumda. Denizcilerin uzun süren deniz yolculukları, zorlu çalışma koşulları ve sürekli değişen hava koşulları gibi etkenlerle karşılaştıkları yıpranmanın, profesyonel hayatta ciddi sağlık sorunlarına yol açabileceğini belirten Çavuşoğlu, "Denizcilere geçmişte tanınan yıpranma hakkının kaldırılması, denizcilik mesleğini sürdürülebilir olmaktan uzaklaştırdı. Teknik ve kalifiye personel bulmakta zorlanıyoruz. Çünkü genç nesiller bu mesleği cazip bulmuyor." dedi.

Kruvaziyer turizminin teknik uzmanlık gerektiren birçok alanı olduğunu belirten Çavuşoğlu, gemi mühendislerinden makine teknisyenlerine, elektronik uzmanlarından kaptanlara kadar birçok alanda nitelikli eleman sıkıntısı yaşandığını söyledi. Çavuşoğlu, "Gemi operasyonlarının sorunsuz yürümesi için yüksek bilgi birikimine sahip ekip arkadaşlarına ihtiyacımız var. Ancak sektördeki bu sıkıntı, büyümemizi ve ülkemize daha fazla katkı sağlama hedeflerimizi zorluyor. 2025 yılında denizcilik meslek okullarıyla iş birliği yaparak gençleri sektöre kazandırmayı hedefliyoruz. Denizcilik mesleğinin önemini anlatmak ve cazibesini artırmak için kapsamlı projeler geliştireceğiz." ifadelerini kullandı.

Çavuşoğlu, "Denizcilik gençler için bir kariyer alanı olmalı"

Çalışma şartlarının iyileştirilmesinden gençlere yönelik eğitim desteklerine kadar birçok konuda atılması gereken adımlara dikkat çeken Emrah Yılmaz Çavuşoğlu, sektörün geleceği için somut bir yol haritası sundu. Denizciliğin hem Türkiye ekonomisi için stratejik bir sektör olduğunu hem de gençler için önemli bir kariyer alanı olduğunu belirten Çavuşoğlu, "Denizcilik sektörü, zorlu çalışma şartlarına rağmen büyük bir potansiyele sahip. Ancak bu potansiyele tam anlamıyla kullanabilmek için hem mevcut çalışanların haklarını iyileştirmemiz hem de yeni nesilleri bu sektöre kazandırmamız gerekiyor. Bu noktada, çözüm önerilerimizi üç ana başlıkta topladık: yıpranma hakkının genişletilmesi, eğitim desteklerinin artırılması ve gençlere yönelik tanıtım kampanyaları. Denizcilik okullarını ve kurslarını teşvik etmeli, staj programlarını yaygınlaştırmalı ve öğrencilere burs imkanları sunmalıyız." dedi.

Williams Cognitive Uluslararası Yayını



Yapılan son araştırma, ceviz bakımından zengin bir kahvaltının beyin gücünü artırmaya yardımcı olabileceğini ortaya koyuyor

Yeni yapılan bir araştırma, kahvaltıda ceviz tüketmenin gün boyunca beyin fonksiyonlarını destekleyebileceğini gösteriyor.

Reading Üniversitesi'ndeki araştırmacılar, türünün ilk örneği olan bir araştırmada müsli ve yoğurda karıştırılmış yaklaşık bir avuç ceviz (50 g) tüketmenin, içinde kuruyemiş bulunmayan eşit kaloriye bir kahvaltıya kıyasla gün boyunca daha hızlı tepki süreleri ve günün ilerleyen saatlerinde daha iyi hafıza performansı ile sonuçlandığını bulguladılar.¹

Food & Function dergisinde yayımlanan araştırmada, 18-30 yaşları arasındaki 32 sağlıklı genç yetişkin, ayrı zamanlarda hem ceviz bakımından zengin kahvaltı hem de kalori eşdeğerinde başka kahvaltı tüketti. Her bir kahvaltıdan sonraki altı saatte katılımcıların beyin aktiviteleri izlendi ve çeşitli bilişsel testleri tamamladılar.

Reading Üniversitesi'nden araştırmayı yürüten Profesör Claire Williams yapılan çalışma ile ilgili şunları söyledi: *"Bu çalışma, cevizin bir beyin gıdası olduğu görüşünü güçlendiriyor. Kahvaltıda bir avuç ceviz tüketmek, genç yetişkinlerin üst düzey performans göstermelerine yardımcı olarak zihinsel bakımdan bir avantaj sağlayabilir. Bu kadar basit bir besin ilavesinin bilişsel performans üzerinde ölçülebilir bir fark yaratabilmesi oldukça heyecan verici."* Araştırmacılar, cevizin omega-3 alfa linolenik asit (ALA), protein ve bitki bileşenleri içeren zengin içeriğinin bilişsel performansı artırabileceğini öne sürüyor. Beyin sağlığını, kalp sağlığını ve daha fazlasını desteklediği araştırmalarla ortaya konulmuş ceviz, mükemmel bir omega-3 ALA kaynağı (2,7g/30g) sağlayan tek kuruyemistir.² Ek olarak, yalnızca bir avuç ceviz çeşitli diğer besinlerle birlikte 4 gram bitki bazlı protein de sağlar.³

Çalışmanın bulguları geçmiş araştırmalara dayanmakla birlikte, cevizin genç yetişkinlerde gün boyunca beyin fonksiyonu üzerindeki anlık etkilerini inceleyen ilk çalışmadır.

Profesör Williams; *"Yürütülen çalışma, geçmiş araştırmalardan daha da ileri giderek 18-30 yaş arası sağlıklı genç yetişkinlerden oluşan bir örnekleme, kolaylıkla tüketilebilecek bir miktar cevizin bilişsel performansa nasıl fayda sağlayabileceğini araştırdı. Kahvaltılarının bir parçası olarak ceviz tüketen grup, gün boyunca bilişsel görevleri tamamlarken daha iyi hafıza ve daha fazla zihinsel esneklik belirtileri gösterdi"* diye ekledi.

Sağlıklı bir kahvaltı alışkanlığı kazanmak, bireylerin yaşam kalitesini artırır.

Yapılan araştırmayla ilgili fikirlerini paylaşan Uzman Diyetisyen Olcay Barış, *"Bulunduğumuz coğrafya, hem beslenme alışkanlıkları hem de kültürel yapısı gereği kahvaltıya büyük önem vermektedir. Geleneksel kahvaltılarımız, çeşitliliği ve besleyici öğeleriyle de*

sağlıklı bir beslenme düzeninin temel taşlarından biridir. Kahvaltı, sadece fiziksel sağlığa katkı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda sosyalleşmeyi ve kültürel mirası da yaşatır. Sağlıklı bir kahvaltı alışkanlığı kazanmak, bireylerin genel yaşam kalitesini artırır." dedi Kahvaltı içeriğinin önemini de vurgulayan Barış, *"Bireyin yaşına, sağlık durumuna ve günlük aktivite seviyesine göre kahvaltı içeriği değişebilir. Ancak temel prensip, yeterli protein kaynağı olan yumurta, peynir; sağlıklı yağ kaynağı olan ceviz, zeytinyağı; kompleks karbonhidratlardan tam buğday-çavdar ekmeği, yulaf ezmesi; lif yönünden zengin mevsim yeşillikleri ile oluşan bir denge sağlamaktır."* dedi.

Bu araştırmanın sonuçları, cevizin genç yetişkinlerde, bilişsel performansı artırmadaki rolü adına umut vaat etmektedir. Bulguları doğrulamak için daha büyük ve daha farklı popülasyonlarda, daha fazla araştırmaya ihtiyaç bulunmaktadır.

Bu araştırmayı günlük hayatta kullanmak için kahvaltınıza bir avuç ceviz ekleyebilir veya aşağıdaki tariflerden yararlanabilirsiniz:

- Cevizli Sporcu Omleti besin açısından zengin, lezzetli ve her kahvaltı için ideal bir tarif.
- Evde kahvaltı etmeye vaktiniz mi yok? Cevizli ve Rokforlu Tost evden çıkarken yanınıza alabileceğiniz harika bir tarif.
- California Cevizi ve Elmalı Kahvaltı Ekmeği tarifi ile birkaç günlük ekmek ihtiyacınızı karşılayabilir, kahvaltılarınızı zenginleştirebilirsiniz.

Tarifler keşfetmek ve California ceviz yetiştiricileri, sektör bilgileri ve sağlık araştırmaları hakkında daha fazla bilgi edinmek için <https://www.californiawalnut.com.tr/> adresini ziyaret edebilirsiniz.

Kaynakça:

*Bu araştırma California Ceviz Komisyonu tarafından finanse edilmiştir. Fon sağlayıcı, çalışmanın tasarımı veya uygulanması sırasında, bulguların yorumlanmasında veya yayınlama kararında herhangi bir katkıda bulunmamıştır.

1. Bell L, Dodd GF, Jeavons M, Fisher DR, Whyte AR, Shukitt-Hale B, Williams CM. The impact of a walnut-rich breakfast on cognitive performance and brain activity throughout the day in healthy young adults: a crossover intervention trial. Food Funct. 2025 Feb 10. doi: 10.1039/d4fo04832f. Epub ahead of print. PMID: 39924976.

2. Sala-Vila A, Fleming J, Kris-Etherton P, Ros E. Impact of alpha-linolenic acid, the vegetable omega-3 fatty acid, on cardiovascular disease and cognition [published ahead of print February 16, 2022]. Advances in Nutrition. doi.org/10.1093/advances/nmac016.

3. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. FoodData Central, 2019. fdc.nal.usda.gov.

“Yumurtaların sadece %2’si uluslararası ticarete konu olmaktadır. Bu da sektörü bir ticaret savaşının etkilerine karşı diğer sektörlerden daha az hassas hale getirmektedir.”

Doç.Dr.
Muhammed
YÜCEER



Çanakkale
18 Mart Üniversitesi
Yumurta İşleme/Yumurta Ürünleri
Uzmanı

Yumurta fiyatlarındaki süregelen artışın sosyo-ekonomik ve üretimsel dinamikleri

Gıda güvenliği ve beslenme, modern toplumların sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahip iki temel unsurdur. Bu bağlamda, hayvansal protein kaynakları arasında ekonomik erişilebilirliği ve besleyici değeriyle öne çıkan yumurta, geniş bir tüketici kitlesi için vazgeçilmez bir gıda maddesidir. Ancak, son dönemlerde Türkiye ekonomisinde gözlemlenen makroekonomik dalgalanmalar ve sektörel salgınlar, yumurta fiyatlarında kayda değer bir artışa neden olmuş, bu durum ise tüketiciler, üreticiler ve politika yapıcılar nezdinde çeşitli tartışmaları ve çözüm arayışlarını beraberinde getirmiştir. Bu kapsamlı analiz, yükselen yumurta fiyatlarının ardındaki çok boyutlu nedenleri derinlemesine incelemeyi, bu durumun sosyo-ekonomik etkilerini değerlendirmeyi ve sürdürülebilir çözümler için olası politika önerilerini sunmayı amaçlamaktadır.

Yumurta üretiminin temel dinamikleri ve maliyet unsurları

Yumurta üretim sektörü, karmaşık bir yapıya sahip olup, çeşitli girdi maliyetlerinden doğrudan etkilenmektedir. Bu maliyet unsurlarının başında yem fiyatları gelmektedir. Tavuk yeminin temel bileşenleri olan mısır, soya fasulyesi ve diğer tahılların uluslararası piyasalardaki fiyat hareketleri, döviz kuru dalgalanmaları ve yurt içi üretim koşulları, yem maliyetlerini önemli ölçüde etkilemektedir. Belirli dönemlerde küresel emtia piyasalarındaki artışlar ve Türk Lirası'nın değer kaybı, yem maliyetlerini yukarı yönlü tetikleyen temel faktörler arasında yer almaktadır.

Yem maliyetlerinin yanı sıra, enerji giderleri, işçilik maliyetleri, veterinerlik hizmetleri ve ilaçlama giderleri, ambalajlama maliyetleri ve lojistik harcamaları da yumurta üretiminin önemli maliyet kalemlerini oluşturmaktadır. Enerji fiyatlarındaki artışlar, özellikle ısıtma ve soğutma sistemleri yoğun olarak kullanılan modern kümeslerde üretim maliyetlerini doğrudan etkilemektedir. İşçilik maliyetlerindeki değişimler ve nitelikli personel teminindeki zorluklar da üretim maliyetlerine yansımaktadır. Ayrıca, hayvan sağlığını korumak amacıyla yapılan veterinerlik harcamaları ve yasal düzenlemeler gereği uygulanan ilaçlama programları da maliyetleri artıran unsurlardır. Yumurtaların ambalajlanması ve tüketiciye ulaştırılması sürecindeki lojistik harcamaları da nihai fiyat üzerinde etkili olmaktadır.

Makroekonomik faktörlerin yumurta fiyatlarına etkisi

Yumurta fiyatlarındaki artışın temelinde yatan bir diğer önemli faktör ise makroekonomik koşullardır. Enflasyon, döviz kuru dalgalanmaları ve genel ekonomik istikrarsızlık, tüm sektörlerde olduğu gibi yumurta üretim sektörünü de olumsuz etkilemektedir. Enflasyonun yüksek seyretmesi, üretim için gerekli olan tüm girdi maliyetlerinin artmasına neden olmakta ve bu durum doğrudan yumurta fiyatlarına yansımaktadır. Türk Lirası'nın döviz kurları karşısındaki değer kaybı, özellikle ithalata bağımlı olan yem hammaddelerinin maliyetini artırarak üretim maliyetlerini yükseltmektedir. Ekonomik belirsizlik ortamı ise üreticilerin uzun vadeli planlama yapmasını zorlaştırmakta ve yatırım iştahını azaltarak arz yönlü sorunlara katkıda bulunabilmektedir.

Arz ve talep dengesi ve piyasa yapısı

Yumurta fiyatlarının belirlenmesinde arz ve talep dengesi de kritik bir rol oynamaktadır. Talepteki mevsimsel değişiklikler, tüketici tercihleri ve demografik faktörler arz üzerinde baskı oluşturabilmektedir. Ülkemizde özellikle Ramazan ayında fiyatlarda kısmi artış katedilmekte, ancak Mayıs Çukuru olarak adlandırılan dönemde ise yumurta fiyatlarında kayda değer düşüş kaydedilmektedir. Arz yönünde ise üretim kapasitesi, hastalıklar, doğal afetler ve sektöre giriş-çıkış dinamikleri fiyatları etkileyebilmektedir. Türkiye yumurta üretim sektörünün yapısı da fiyat oluşumunda önemli bir faktördür. Sektördeki rekabet düzeyi, üretici örgütlerinin etkinliği ve piyasa katılımcılarının davranışları fiyatların seyrini etkileyebilmektedir. Oligopolistik veya monopolistik piyasa yapıları, fiyatların serbest piyasa koşullarında oluşmasını engelleyebilmekte ve spekülasyon fiyat hareketlerine zemin hazırlayabilmektedir.

Sosyo-Ekonomik etkiler ve tüketici davranışları

Yumurta fiyatlarındaki sürekli artış, tüketiciler üzerinde önemli sosyo-ekonomik etkilere yol açmaktadır. Temel bir protein kaynağı olan yumurtanın erişilebilirliğinin azalması, özellikle düşük gelirli hanelerde beslenme düzenini olumsuz etkileyebilmektedir. Yetersiz ve dengesiz beslenme, uzun vadede halk sağlığı sorunlarına ve sosyal eşitsizliklerin derinleşmesine neden olabilmektedir. Tüketiciler, artan fiyatlar karşısında farklı davranışsal tepkiler gösterebilmektedir. Bunlar arasında tüketim miktarını azaltma, daha ucuz alternatif ürünlere yönelme veya toplu alım yaparak maliyeti düşürme gibi stratejiler yer alabilmektedir. Ancak, kısa raf ömrüne sahip olan yumurtada bu stratejilerin etkinliği tüketicinin ekonomik durumu ve piyasadaki alternatif ürünlerin mevcudiyeti ile sınırlı olabilmektedir.

Sürdürülebilir çözüm önerileri ve politika implikasyonları

Yumurta fiyatlarındaki istikrarsızlığın önüne geçmek ve tüketicilerin ekonomik erişilebilirliğini sağlamak amacıyla bir dizi sürdürülebilir çözüm önerisi ve politika implikasyonu değerlendirilebilir:

1. Yem Maliyetlerinin İstikrarlaştırılması: Yem hammaddelerinde dışa bağımlılığı azaltacak yerli üretimi destekleyici politikalar geliştirilmelidir. Bu kapsamda, tarımsal desteklerin yem bitkileri üretimine yönelik olarak artırılması, sulama altyapısının iyileştirilmesi ve modern tarım tekniklerinin yaygınlaştırılması önem arz etmektedir. Ayrıca, yem sektöründeki rekabetin artırılması ve spekülasyonun önlenmesi için düzenleyici tedbirler alınmalıdır.

2. Enerji Verimliliği ve Alternatif Enerji Kaynaklarının Teşviki: Kümeslerde enerji verimliliğini artıracak yeşil teknolojilere yatırım yapılması teşvik edilmeli ve yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımının yaygınlaştırılması için destek mekanizmaları oluşturulmalıdır. Bu, üretim maliyetlerini düşürmenin yanı sıra çevresel sürdürülebilirliğe de katkı sağlayacaktır.

3. Üretici Örgütlenmesinin Güçlendirilmesi: Yumurta üreticilerinin daha güçlü ve etkin örgütlenmeleri teşvik edilmelidir. Güçlü üretici örgütleri, girdi maliyetlerinde toplu alım avantajı sağlayabilir, pazarlama süreçlerinde etkin rol oynayabilir ve sektörün ortak çıkarlarını savunabilir.

4. Arz ve Talep Dengesinin Sağlanması İçin Stratejik Planlama: Yumurta üretiminde uzun vadeli arz ve talep projeksiyonları yapılarak, üretim planlamasının daha sağlıklı bir şekilde yapılması sağlanmalıdır. Bu, mevsimsel dalgalanmaların ve ani fiyat artışlarının önüne geçilmesine yardımcı olabilir.

5. Piyasa Denetiminin Artırılması ve Spekülasyonun Önlenmesi: Yumurta piyasasında haksız rekabetin ve spekülatif fiyat hareketlerinin önlenmesi için etkin denetim mekanizmaları kurulmalı ve uygulanmalıdır. Fiyat oluşum süreçlerinin şeffaflığı artırılmalı ve tüketicinin korunması sağlanmalıdır.

6. Tüketici Bilinçlendirme ve Alternatif Beslenme Kaynakları: Tüketicilerin bilinçli alışveriş yapmaları ve alternatif beslenme kaynakları hakkında bilgilendirilmeleri önemlidir. Bu, talebin daha dengeli dağılmasına ve tek bir ürüne olan bağımlılığın azalmasına yardımcı olabilir.

7. Kriz Yönetimi ve Acil Durum Planları: Sektörde yaşanabilecek olası krizlere (salgın hastalıklar, doğal afetler vb.) karşı acil durum planları oluşturulmalı ve bu planların uygulanabilirliği düzenli olarak test edilmelidir. Bu, arz kesintilerinin ve fiyat şoklarının etkisini azaltmaya yardımcı olabilir.

Sonuç

Yumurta fiyatlarındaki artış, çok sayıda ekonomik ve yapısal faktörün etkileşimi sonucu ortaya çıkan karmaşık bir sorundur. Bu sorunun sürdürülebilir bir şekilde çözülmesi, hem üreticilerin hem de tüketicilerin çıkarlarını gözetken bütüncül bir yaklaşımla mümkündür. Devletin düzenleyici ve destekleyici rolü, üretici örgütlerinin etkinliği ve tüketicilerin bilinçli davranışları, bu süreçte kilit öneme sahiptir. Uzun vadeli stratejik planlamalar, arz ve talep dengesinin sağlanması, maliyetlerin düşürülmesi ve piyasa istikrarının korunması, yumurta fiyatlarındaki dalgalanmaların önüne geçilmesinde ve gıda güvenliğinin sürdürülebilirliğinde hayati bir rol oynayacaktır. Bu kapsamlı analizde sunulan çözüm önerilerinin hayata geçirilmesi, ekonomik istikrarın sağlanmasına ve toplumsal refahın artırılmasına önemli katkılar sunacaktır.

Sektörün odaklanması gereken en önemli konulardan biri operasyonel konular olup, özellikle de birçok bölgede sektörü

zorlayan Kuş Gribidir (Avian Influenza). Özellikle sanitasyon ve biyogüvenlik önlemlerinin zayıf veya tutarsız uygulanması krizin ölçeğine ve etkisine katkıda bulunmaktadır. Biyogüvenlik, izleme ve yok etme stratejileri gibi normal araçların yanı sıra yeni uygulamalar araştırılmalıdır. Olumlu taraftan bakılacak olursa, yem fiyatlarının stabil görünümü, soya fasulyesindeki büyük stoklar ve mısır ve buğdaydaki daha sıkı piyasa koşulları nedeniyle fiyatların orta vadede nispeten yatay seyretme eğiliminde olacağı öngörülmektedir. Jeopolitik gerilimler ve rekabetler küresel piyasaları ve yatırımları daha da şekillendirecektir. ABD yönetimi tarafından açıklanan vergilerin yanı sıra potansiyel bir ticaret savaşı, küresel yumurta endüstrisinin görünümünü etkileyebilme potansiyeli taşımaktadır. Bununla birlikte, yumurtaların sadece %2'si uluslararası ticarete konu olmaktadır. Bu da sektörü bir ticaret savaşının etkilerine karşı diğer sektörlerden daha az hassas hale getirmektedir. En büyük potansiyel etki, yem bileşenleri, hayvan sağlığı, genetik ve ekipman üzerindeki potansiyel vergiler yoluyla girdi tarafında ortaya çıkabilecektir.

Yumurta endüstrisindeki mevcut küresel piyasa koşulları, güçlü talep, kısıtlı arz (kısmen kuş gribi nedeniyle) ve sınırlı ticaret mevcudiyeti nedeniyle çoğu ülkede dünya çapında yüksek fiyatlar ile güçlüdür. Dünya yumurta pazarlarının sadece %2'si ticaret yoluyla tedarik edilmektedir ve bu durum bölgesel eksikliklerin artan ticaret hacimleri yoluyla tedarik edilmesini zorlaştırmaktadır. 2022'nin başlarında başlayan kuş gribi salgını, ABD'deki yumurta üretimini önemli ölçüde etkiledi ve virüsün daha fazla yayılmasını önlemek için milyonlarca yumurtlayan tavuk itlaf edildi. Benzer bir deneyim 2024 yılı sonunda ülkemiz de yaşamıştır. Yumurta tavuklarındaki bu azalma, arzda bir açık yarattı ve daha yüksek fiyatlara yol açmıştır. ABD Yumurta pazarında kuş gribi nedeniyle 15 Ekim 2024'ten günümüzde kadar toplam üretim olan 280 milyonun %16'sından fazlasını temsil eden yaklaşık 50 milyon yumurtacı tavuğun itlaf edilmiş olması durumun ciddiyetini göstermektedir. Yumurta fiyatlarının yüksek seyretmeye devam ettiği bir dönemde küresel pazar büyümesinin halihazırda yıllık %2-3'lük büyümenin altına düşerek son iki yılda küresel olarak yaklaşık %1,5'e gerilemesiyle birlikte yumurtaya yönelik talep artışını zorlayacaktır. Devam eden yüksek fiyat seviyeleri özellikle gıda endüstrisinden (sanayide üretilen kek, mayonez vd.) gelecek talebi etkileyebilecektir.

Nisan-Mayıs itibarıyla ilkbahar göç dönemi hızla yaklaşması ve kuş gribi nedeniyle sürülerde meydana gelen kayıplar nedeniyle ulusal pazarda kabuklu yumurta fiyatları benzeri görülmemiş bir oranda artmıştır. Yasal otorite piyasayı Ramazan ayında yumurta ihracatında ilk olarak 50 sent kesinti uygulamasını yürürlüğe koymuştur. Daha sonra yumurta ihracatındaki fonu 0,5'ten 1,5 dolara yükselterek fiyatı fonlama yoluyla arz ve talebi dengelemek için kullanmayı tercih etmiştir. Ancak bu durum haftalık 160-200 TIR yumurta ihracatını kesintiye uğrattırırken iç piyasada fiyat açısından istenen beklentiyi de oluşturmamıştır.

Türk kümes hayvancılığı endüstrisinin gelecekteki salgınları önlemek için daha iyi donanımlı olacağı umulmaktadır. Ancak uzmanlar, yumurta tedarikinin ne kadar çabuk istikrara kavuşacağı ve fiyatlar üzerindeki uzun vadeli etkilerin etkili bir şekilde azaltılıp azaltılmayacağı konusunda temkinli olmaya tercih etmektedir. Mevcut durumda piyasalar fiyat odaklı olmaya devam edecektir. Ancak yumurta çoğu pazarda hala cazip fiyatlı bir protein kaynağı olma özelliğini korumaktadır.

Hem insan sağlığına hem de gezegenin sürdürülebilirliğine katkı sağlayan “**Fleksitaryen Beslenme**”, bitkisel ağırlıklı beslenme modeline geçmek isteyenler için alternatif oluyor.



ESNEK BESLENME MODELİ:

FLEKSİTARYEN BESLENME

Son yıllarda, sağlık ve çevre bilincinin artmasıyla birlikte, daha sağlıklı ve sürdürülebilir bir yaşam tarzı arayışında olan pek çok kişi, fleksitaryen beslenmeyi tercih etmeye başladı. ‘Flex’ kelimesi, esneklik anlamına geliyor ve bu beslenme tarzı da aslında yarı vejetaryenlik olarak tanımlanıyor.

Fleksitaryenler, temelde bitkisel bazlı bir diyeti benimserken, ara sıra et ya da hayvansal ürünler de tüketiyorlar. Yani, tamamen vejetaryen olmayan, çoğunlukla bitkisel besinleri tercih eden bir yaklaşım söz konusu. Bu esnek yaklaşım, beslenme düzenini adım adım bitkisel bazlı hale getirmek isteyenler için kolay bir seçenek olarak öne çıkıyor.

Fleksitaryenler neler tüketebilir?

Acıbadem LifeClub Sağlıklı Yaşam Hizmetleri’nden Diyetisyen Zehra Elban, fleksitaryen beslenme tarzı için şunları söyledi: “Fleksitaryen beslenme tarzında bitkisel bazlı besinler ön planda olsa da, esneklik sağlamak adına bazı hayvansal ürünler de tüketilebiliyor. Bu beslenme tarzında; süt ürünleri, yumurta, kırmızı et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünleri tamamen diyetten çıkarılmaz. Ancak, bu hayvansal kaynaklar sınırlı (*haftada birkaç kez küçük porsiyonlarda*) ve çoğunlukla doğal, işlenmemiş biçimde tercih edilmelidir. Fleksitaryen diyeti, kalori saymaya odaklanmaz çünkü temel olarak topraktan gelen, işlenmemiş gıdalar tercih edilir. Bu nedenle sağlıklı bir beslenme için odak noktanız fasulye, soya, tofu, tempeh, mercimek gibi bitkisel protein kaynaklarını diyetinize eklemektir. Zeytinyağı, çiğ kuruyemişler, tohumlar ve diğer sağlıklı yağlar, diyetinize eklemeniz gereken önemli besinlerdir. Ayrıca meyve, sebze, tam tahıllar (*kinoa, karabuğday gibi*) ve bitkisel süt gibi besinler de bitki bazlı diyetlerin temelini oluşturur. Fleksitaryen diyeti, işlenmiş gıdaların ve içeceklerin minimumda tutulmasını önerir. Bu nedenle alışveriş sepetinizde daha çok doğal, organik ve işlenmemiş ürünler bulunmalıdır. Yani, bu beslenme tarzı, sağlıklı yağlar, bitkisel proteinler ve tam tahıllar ile zenginleştirilmiş, dengeli ve sürdürülebilir bir diyetdir.”

Fleksitaryen diyetin sağlıklı yaşama katkıları nedir?

Fleksitaryen beslenmenin kilo vermeye yardımcı olabileceğini, ancak porsiyon kontrolüne dikkat edilmesi gerektiğini belirten Zehra Elban, “Başarılı olmanın anahtarı yediklerinizin miktarının kontrol edilmesidir.

Araştırmalar, vejetaryenlerin et yiyen bireylere göre genellikle daha düşük kilolara sahip olduklarını gösteriyor. Bunun nedeni, bitkisel bazlı yiyeceklerin genellikle düşük kalorili, besin açısından zengin ve kalp sağlığına faydalı olmalarıdır. Ancak, vejetaryen veya fleksitaryen olmak doğrudan kilo kaybı sağlamaz; önemli olan beslenmeye

daha fazla bitkisel besin ekleyerek sağlıklı bir yaşam tarzını benimsemektir. Fleksitaryen diyeti, doymuş yağ oranı düşük ve kolesterol içermeyen bitki bazlı gıdaların tüketilmesini teşvik eder. Bu da kalp hastalıkları, yüksek tansiyon, yüksek kolesterol ve diyabet gibi sağlık sorunlarının önlenmesine yardımcı olabilir. Sonuç olarak; bu beslenme tarzı herkesin daha sağlıklı bir şekilde bitkisel bazlı gıdalarla beslenmesini sağlayarak kilo yönetimini ve genel sağlığı iyileştirmeye yardımcı olabilir” dedi.

Hem vücuda hem çevreye faydalı

Dyt. Zehra Elban, son olarak bitkisel ağırlıklı beslenmenin insan sağlığı ve doğa için faydalarını ise şöyle anlattı: “*Esnek vejetaryen diyet, sağlıklı bir yaşam için gerekli besinleri sağlar, bağırsak sağlığını destekler ve kronik hastalık riskini azaltır. Bu diyet yüksek kaliteli proteinler, lif, vitaminler, mineraller ve sağlıklı yağlar içeren besinlerle zenginleştirilmiş olup, kardiyovasküler hastalıklar, tip 2 diyabet, kanser ve obezite risklerini düşürür. Dünya çapında yapılan araştırmalar bitki bazlı diyetlerin sadece sağlık değil, çevre için de faydalı olduğunu ve daha az doğal kaynak kullanımıyla sera gazı emisyonlarının %50 oranında azaltılabileceğini göstermektedir.*”





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.

Altinköy'ün üstün lezzetli ürünleri ile şimdi siz de tanışın!



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

Aile şirketlerinin sessiz krizi:

Kurumsallaşma olmazsa kepenk indirmek kaçınılmaz!



Atakan Bölükbaşı

Türkiye'deki şirketlerin ortalama faaliyet ömrünün kurucu yöneticinin işin başında kaldığı dönem ile kısıtlı kaldığının altını çizen Görhan İnşaat ve Mobilya Genel Müdür Yardımcısı Atakan Bölükbaşı, bu durumu Türkiye'nin sürdürülebilir kalkınması açısından hedeflediği yerden uzak olması şeklinde yorumluyor.

Ülke ekonomisinin can damarlarından biri olan KOBİ'ler fonksiyonelliği açısından globaldeki şirketlerle yarışsa da, ortalama ömürleriyle geride kalıyor. Bu durumun sürdürülebilir büyüme açısından risk oluşturduğunu belirten Atakan Bölükbaşı, konuya dair şu açıklamada bulundu: "Birbiriyle direkt etkileşim halinde olan küresel ve yerel pazar dinamiklerine, yeni nesil rekabete, teknolojik gelişmelerle birlikte müşteri taleplerindeki değişimlere uyum sağlayamayan işletmelerin yaşam döngüleri de kısalıyor."

"Aile şirketlerinin kurumsallıktan uzak yapısı, faaliyet ömrünü kısaltıyor"

"KOBİ'lerin neredeyse tamamını oluşturan aile şirketlerinin yapılarına bakıldığında gözlenen ortak özellikler, mevcut durumun nedenini açıkça ortaya koyuyor" diyen Atakan Bölükbaşı, "Çoğunlukla, şirketini birçok zorluk ve sayısız badire atlatarak kurup belirli bir büyüklüğe getirmiş olanlar, işletmelerini ikinci nesile planlı ve hazırlıklı şekilde devretmek noktasında maalesef ideal yaklaşımdan oldukça uzak kalıyor. Bir şekilde istemsiz bir savunma içgüdüleriyle sanki hiç gitmeyecek gibi hareket ederek şirketlerinin ikbalini şekillendirecek lider pozisyonuna kimseleri yakıştırmıyor. Bu durum şirketlerin ömründen yiyor" dedi.

"Sürdürülebilir büyüme için esneklik, çeviklik, adaptasyon şart"

Atakan Bölükbaşı, kendi kurumlarında sergiledikleri esneklik, adaptasyon ve yılmazlık örneği sayesinde edindikleri kurumsal yönetim ve organizasyonel kültür dönüşümünden yola çıkarak sözlerine şu şekilde devam etti:

"Güncel pazar ve rekabet dinamikleri ile değişen müşteri beklentilerinin sebep olduğu değişken ve kaygan zeminde var olmak için çabılıyor. Bu noktada varlıklarını büyüyerek devam ettirmek için kurumsal hafızalarının üzerine esneklik, çeviklik, yılmazlık, adaptasyon ve sürekli öğrenme ilkeleriyle temellenen kurumsal yönetim sistemi kurmalılar. Değişime liderlik etmeliler."

"Değişen ekonomik koşullara uyum sağlamanın ilk adımı farkındalıktır"

Tüm dönüşümlerin başlangıç noktasının farkındalık olduğunu ve bu uyanışın değişim yolculuğunu başlattığını aktaran Atakan Bölükbaşı, farkındalık sonrası durum tespiti ve stratejik vizyonun ortaya konmasının önemini şu sözleriyle vurguladı: "Şirketin mevcut durumdaki güçlü ve zayıf yanlarının tespiti, kazanıma dönüşebilecek fırsatların ve risk teşkil eden unsurların dikkate alınması gerekiyor. Dünya markası olma yolunda edinilmesi gereken kaynak, bilgi ve becerilerin sonrasında veriye dayalı, profesyonel yaklaşım ve ortak akılla oluşturulan stratejik bir vizyon benimsenmeli."

"Temel operasyon alanlarının tespit edilerek vizyona yönelik organizasyon şeması ve görev tanımlarının oluşturulması, tecrübeli personellerin ekibe katılması, icra kurulunun oluşturulması, operasyonel iletişim süreçlerine dikkat edilmesi profesyonel yönetimin sürekliliğini sağlamak açısından kritik bir önem taşıyor. Karar ve çözüm süreçlerini hızlandırmak, ekiplere sorumlulukları kapsamında eğitimler vermek, performans takibi ve yönetimini doğru bir şekilde yapmak kurumsallaşma sürecinin hızlı ilerlemesine ve sağlam temeller üzerine kurulmasına önemli katkılarda bulunabiliyor."

"Sürekli iyileştirme felsefesinin benimsenmesi, kalıcılığın en önemli koşullarından biri"

Sürekli gelişmeye ve iyileştirmeye odaklanmanın, kalıcılık için başat faktör olduğunu söyleyen Atakan Bölükbaşı, değerlendirmelerini şöyle sonlandırdı:

"Çalışanların yeni fikir ve çözüm önerilerini dikkate alarak bunun sürekliliğini sağlamak adına ödüllendirme sistemi uygulamak; ekiplerden, paydaşlardan ve müşterilerden gelen geribildirimleri doğru bir şekilde değerlendirmek kalıcılığın ana koşullarından biri. Veriye dayalı operasyon modelinin hayata geçirilmesi, ürün ve hizmet standardizasyonunun sağlanması, hedef yurt dışı pazarlarda güçlü bir kimlik oluşturulması da kritik basamaklar arasında yer alıyor. Bütçeleme, satış ve harcama öngörü çalışmaları ve ilgili Temel Performans Göstergeleri (KPI) raporlamalarının periyodik ve standart şekilde yürütülmesi, şirketlerin fırsat odaklı bir bakışa sahip olması kritik önem taşıyor."

Sürdürülebilir gelecek için su yönetimi şart

Dünya üzerindeki suyun sadece yüzde 2,5'i içme, tarım ve ekosistemlerin sürdürülmesi için gerekli olan tatlı sudan oluşuyor. Ancak bu tatlı suyun büyük bir kısmı - yaklaşık yüzde 68,7'si- buzullarda ve buz örtülerinde hapsolmuş durumda. Yaklaşık yüzde 30'u yeraltı suyu, geriye kalan yüzde 1'den az kısım ise nehirlerde, göllerde ve atmosferde bulunuyor.



22 Mart Dünya Su Günü kapsamında, küresel su krizine dikkat çekmek ve farkındalık yaratmak amacıyla açıklamada bulunan SmartS Mühendislik Kurucusu ve Genel Müdürü Altuğ Bilgiç, modern mühendislik çözümleri ile su kaynaklarının korunabileceğini vurguluyor. Yeniden Mühendislik çalışmaları sürdüren şirket, su döngüsünde kullanılan pompaların verimliliğini yüzde 10- yüzde 50 oranında artırarak sürdürülebilir bir yaklaşım sunuyor.

Su, yaşamın temel kaynağı olmasına rağmen, iklim değişikliği, nüfus artışı ve yanlış kullanım gibi faktörler nedeniyle giderek azalan bir kaynak haline geldi. Dünya üzerindeki suyun sadece yüzde 2,5'i içme, tarım ve ekosistemlerin sürdürülmesi için gerekli olan tatlı sudan oluşuyor. Ancak bu tatlı suyun büyük bir kısmı - yaklaşık yüzde 68,7'si- buzullarda ve buz örtülerinde hapsolmuş durumda. Yaklaşık yüzde 30'u yeraltı suyu, geriye kalan yüzde 1'den az kısım ise nehirlerde, göllerde ve atmosferde bulunuyor. Dünyadaki toplam su kaynağına kıyasla çok küçük bir miktar olan bu oran, ekosistemin en değerli kaynağını korumanın önemini bir kez daha hatırlatıyor.

Bugün, dünya çapında milyonlarca insan temiz suya erişimde zorluk çekerken, sanayi, tarım ve ekosistemler de su kıtlığından olumsuz etkileniyor. Bu nedenle, 22 Mart Dünya Su Günü, su kaynaklarının korunması ve verimli kullanımına yönelik farkındalığın artırılması açısından büyük önem taşıyor. Tatlı su kaynaklarının sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesi, yalnızca bugünün değil, geleceğin de en büyük gündem maddelerinden biri olarak öne çıkıyor.

Avrupa Çevre Ajansı'nın (EEA) 2024 raporuna göre, su kıtlığı riski, Avrupa kıtasının topraklarının yüzde 20'sini ve nüfusunun yüzde 30'unu etkiliyor. Artan su talebi ve su kaynaklarının azalması, ekonomik ve sosyal açıdan ciddi riskler doğuruyor. Su kaynaklarının tükenmesi, tarımsal üretimi olumsuz etkilerken, sanayi ve enerji üretiminde de aksamalara yol açıyor. Bu durum, suyun verimli ve sürdürülebilir yönetimini de zorunlu hale getiriyor.

Gelecek 100 yılın kaderini belirleyecek olan suyun gerçek anlamda sürdürülebilirliğini sağlamak için başta büyük endüstriler olmak üzere herkesin elini taşın altına koyması gerektiğini kaydeden SmartS Mühendislik Kurucusu ve Genel Müdürü Altuğ Bilgiç, su arıtmanın kritik rolüne dikkat çekerek şunları söylüyor:

- Tatlı su kaynaklarının tükenmesi, sürdürülebilir olmayan uygulamalar ve çevresel değişikliklerin birleşimiyle giderek daha büyük bir tehdit haline geliyor. Yeraltı sularının aşırı pompalanması, tarım, sanayi ve kentsel gelişim için ihtiyaç duyulan suyun doğal yenilenme hızından daha hızlı tüketilmesine neden oluyor. Buna ek olarak, sanayi atıkları, tarımsal kimyasallar ve arıtılmamış kanalizasyon gibi kirleticiler, nehirleri, gölleri ve yeraltı sularını kirleterek tatlı su kaynaklarını kullanılamaz hale getiriyor.

- Ormanların azalması ve habitat tahribatı, su döngülerini bozarak toprağın suyu tutma ve arıtma kapasitesini azaltırken, iklim değişikliği de tatlı su kaynaklarını tehdit eden önemli bir faktör olarak öne çıkıyor.

Artan sıcaklıklar kuraklıklara yol açarken, yağış düzenlerindeki değişiklikler bazı bölgelerde su kıtlığına neden oluyor. Ayrıca, tatlı su rezervi olarak işlev gören buzulların erimesi de su kaynaklarının azalmasını tetikliyor. Kentleşme ve nüfus artışı da su kaynakları üzerinde büyük bir baskı oluşturuyor. Büyüyen şehirler su talebini artırırken, doğal alanların beton ve asfaltla kaplanması, yeraltı sularının yenilenmesini engelliyor. Tarım sektörü ise küresel ölçekte en büyük tatlı su kullanıcısı olup, verimsiz sulama yöntemleri ve su tüketimi yüksek mahsuller nedeniyle ciddi miktarda su israfına yol açıyor.

- Bunun yanı sıra, büyük baraj projeleri nehirlerin doğal akışını değiştirerek suyun aşağı havzalara ulaşmasını zorlaştırıyor ve ekosistem dengesini bozuyor. İstilacı bitkiler ve hayvanlar da tatlı su ekosistemlerini tehdit eden bir diğer unsur olarak öne çıkıyor; bu türler, su kaynaklarını aşırı tüketerek veya su kalitesini olumsuz etkileyerek yerel ekosistemleri tahrip edebiliyor.

- Tüm bu faktörler bir araya geldiğinde, tatlı su kaynaklarının hızla tükenmesine ve küresel ölçekte su krizi riskinin artmasına neden oluyor.

Su arıtma, tatlı su kaynaklarını korumada ve genişletmede kritik bir rol oynuyor

- Arıtma tesisleri, kirlenmiş suyu zararlı bakterilerden, kimyasallardan ve diğer kirleticilerden arındırarak güvenli hale getiriyor. Böylece nehirler, göller ve yeraltı suları gibi kaynaklar, temiz su teminine katkıda bulunmaya devam ediyor. Bunun yanı sıra, arıtılmış atık suyun geri dönüştürülmesi ve yeniden

kullanımı, özellikle sulama ve sanayi gibi alanlarda su tüketimini azaltarak doğal tatlı su kaynakları üzerindeki baskıyı hafifletiyor. Bu süreç, su kıtlığını önlemeye yardımcı olurken ekosistemleri de koruyor. Arıtılmış suyun doğal sistemlere geri salınması, su habitatlarının sağlığını destekleyerek çevresel sürdürülebilirliği güçlendiriyor. Özellikle su kıtlığının yaşandığı bölgelerde ve kentsel alanlarda, su arıtma sistemleri hayati önem taşıyor.

Su kıtlığıyla mücadelede en önemli gelişim alanları; su tüketiminin daha verimli ve ekonomik hale getirilmesi ile kullanılan suyun arıtılarak yeniden kullanıma kazandırılması olarak değerlendiriliyor.



Su yönetiminde kritik bir rol üstlenen pompalar, küresel enerji tüketiminin yaklaşık yüzde 10'unu oluşturmakla birlikte sürdürülebilirlik alanında oldukça önemli bir etkiye sahip. Su kıtlığıyla mücadelede kritik role sahip temiz su ve atık su arıtma tesislerindeki en büyük enerji tüketicilerden biri olan pompaların verimliliklerinin artırılması da enerji maliyetlerini önemli ölçüde düşürüyor.

Su döngüsü içinde çalışan pompaların birçoğu maalesef optimumun altında verimlilik seviyelerinde çalışıyor ve gerekenden daha fazla güç tüketiyor. Yenidenmühendislik çalışmalarıyla pompaların verimliliği yüzde 10'dan yüzde 50'ye varan oranlarda artırılabilir. Verimsiz pompaları yenileriyle değiştirerek hem gereksiz üretim enerjisi hem de doğal kaynakların fazladan tüketilmesi yerine, yenidenmühendislik ile mevcut pompaların verimliliklerinin küçük değişikliklerle artırılması mümkün. Bu da daha az enerji tüketerek daha fazla temiz su kaynağı elde etmek ve sürdürülebilir su döngüsü sağlamak demek.



**Marketlerdeki süt ve
yoğurtlar gerçek mi?**

Doğal süt ve yoğurt nasıl anlaşılır?



**Üsküdar Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu
Gıda Teknolojisinden Dr.Öğr. Üyesi Öznur Eyilcim, süt ve
süt ürünlerinde yapılan hileleri ve bunları anlamamanın pratik
yollarını anlattı.**



Süte su katlıyorsa mu nasıl anlaşılır?

Süte su katılması ile süt miktarının artırılması ve maliyet düşürülmeye çalışılmasının hem sütün besin kalitesini düşürdüğünü hem de sağlık açısından büyük sorun teşkil edebildiğini ifade eden Dr. Öğr. Üyesi Öznur Eyilcim, “Süte yapılan hileler laboratuvar testleriyle tespit edilmektedir. Fakat süt ve süt ürünlerinde yapılan taklit ya da tağşiş tat, yoğunluk, renk gibi basit fiziksel testler yapılarak da anlaşılabilir. Doğal süt porselen bir beyazlıkta, mat ve temiz olmalıdır. Hile amacıyla su katılmış sütlerin rengi hafif mavimsidir. Yoğunluk testi yapılarak sütün saf olup olmadığı anlaşılabilir. Saf sütün yoğunluğu suyun yoğunluğundan fazladır. Bu nedenle yoğun bir kıvama sahiptir. Bir yüzey üzerinde döküldüğünde yayılma ve iz bırakmasına bakılarak süte su katılıp katılmadığı anlaşılabilir. Su katılmış sütler daha hızlı akarken; saf sütler yavaş ve iz bırakarak akmaktadır. Ayrıca saf sütün yoğunluğunun fazla olmasından kaynaklı suyun içine saf süt damlattığınızda dibe çökerken, su katılmış süt damlatılması durumunda bardaktaki su ile hemen karışır ve bulanık bir renk almasını sağlar.” dedi.

Kaymak oluşmuyorsa su katılmış olabilir

Süte su katılıp katılmadığını anlamamanın en etkili yollarından birinin de kaynatarak test etmek olduğuna dikkat çeken Dr. Öğr. Üyesi Öznur Eyilcim, “Saf süt kaynatıldığında yüzeyde yoğun bir kaymak tabakası meydana getirir. Fakat su katılmış sütlerde bu durum ya az kaymak oluşmasıyla ya da kaymak oluşmamasıyla sonuçlanır.”

Sütlerdeki asidik reaksiyon da su var mı yok mu belli ediyor

Sütlerde asit tayininin de en önemli analizlerden biri olduğunu ifade eden Dr. Öğr. Üyesi Öznur Eyilcim, şöyle devam etti: “Yeni sağılmış taze süt, ilk başta normal sağlıklı bir asidik reaksiyon gösterir, bu durum ilk asitlik veya doğal asitlik olarak adlandırılır. Ancak süt, bu asidik özelliği uzun süre koruyamaz. Sağım ve bekletme koşulları nedeniyle farklı mikroorganizmalar süte bulaşır. Bu mikroorganizmaların etkisiyle süt asidik seviyesinin yükselmesine neden olur. Asitlik testi laboratuvar koşullarında yapılabilmekle birlikte evde basit bir test ile de süt asitliği fiziksel olarak anlaşılabilir.

Süte karbonat eklenmesi durumunda süte köpürme olması içindeki doğal asit dengesinden kaynaklıdır. Fakat su katılması durumunda seyrilmeden ve asitlik dengesinin bozulmasından kaynaklı köpürme oluşmayabilmektedir. Bu durumda süte su veya nötralize edecek başka maddelerin katılmış olma ihtimali vardır.”

Piyasada satılan süt ve yoğurtları alırken nelere dikkat etmeli?

Süt ve yoğurt tüketirken dikkat etmesi gereken noktalara işaret eden Dr. Öğr. Üyesi Öznur Eyilcim, şunları kaydetti:

“Öncelikle güvenilirlik çok önemlidir. Mutlaka güvenilen markaların tercih edilmesi gerekmektedir. Alınan sütün markası, etiket bilgileri ve sertifikası çok önemlidir.

-Ürünün taze olup olmadığını kontrol etmek için son kullanma tarihine bakılmalıdır.

-Sütün veya yoğurdun içeriğinde katkı maddesi, koruyucu veya yapay tatlandırıcı gibi istenmeyen maddelerin bulunmaması önemlidir. Eğer organik ürün aranıyorsa, sertifikalı organik ürünleri tercih edilebilir. Bu, ürünün belirli standartlara uygun olarak üretilmiş olduğunu göstermektedir.

-Süt ve yoğurtların pastörize olup olmadığı da önemlidir. Pastörize edilmemiş sütler sağlık riski oluşturabilmektedir.”

Organik ve yerel ürünler daha güvenli mi?

Organik veya yerel işletmelerden alışveriş yapmanın, genellikle taklit veya tağşiş risklerini azaltabildiğini, ancak tamamen güvenli olduğu anlamına da gelmediğini ifade eden Dr. Öğr. Üyesi Öznur Eyilcim, “Ne kadar sık denetimden geçerse geçsin, ürünlerin kaynağını, üreticisini ve işleme yöntemlerini dikkatle incelemek taklit ve tağşişin önüne geçebilmek için çok önemlidir. Bunun yanı sıra, yerel üreticiler bazen daha küçük ölçeklerde çalıştıkları için denetim süreçleri ve düzenlemeler büyük ölçekli üreticilere göre farklı olabilmektedir.” şeklinde sözlerini tamamladı.



Türkiye

HOSTECH

by **TUSİD** İSTANBUL

Otel, Restoran, Kafe, Pastane
Ekipmanları ve Teknolojileri Fuarı

27 - 31 Mayıs 2025



RESTORAN



KAFE



PASTANE

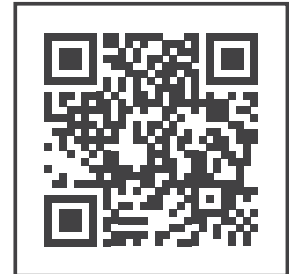


OTEL

www.hostechbytusid.com



TÜYAP FUAR VE
KONGRE MERKEZİ | BÜYÜKÇEKMECE
İSTANBUL



BTA ve Fraport Antalya'da ortak oldu



TAV Havalimanları'nın yiyecek ve içecek iştiraki BTA ve Fraport, Antalya Havalimanı'nın yiyecek içecek alanlarını işletmek üzere BFA adı altında ortaklığa gitti. Şirket ilk etapta 28 işletmeyle hizmet verecek.

Havalimanı yiyecek-içecek çözümlerinde dünyanın önde gelen markaları arasında yer alan BTA, Antalya Havalimanı'nda hizmet vermek üzere Fraport ile ortaklık kurdu. Ortaklıkta yüzde 60 BTA, yüzde 40 Fraport payı olacak.

İlk etapta Cakes&Bakes, Enzo, Brewmark, Taste of Anatolia by Ömür Akkor gibi mevcut BTA markalarının yanı sıra Antalya Havalimanı için oluşturulan Flute, Sherefe, Mangia, SweetTreats gibi konseptlerin de yer alacağı 28 işletme yolcularla buluşacak. Şirket ayrıca üç lounge alanında -Premium, Elite ve Arrival Lounge- yiyecek içecek hizmeti verecek.

BTA İcra Kurulu Başkanı Baha Bülbül, "Akdeniz'in en büyük turizm merkezi olan Antalya'da bu yıl Nisan ayında devreye tamamlanacak genişleme projesiyle birlikte hizmete başlayacağız. Antalya Havalimanı geçen yıl 38 milyon yolcu ağırladı. Bu trafiğin 32 milyonu dış hat yolcusu oldu. Dünyanın her yerinden gelen yolcularımızın beklentilerini karşılayacak bir

çeşitlilik sunacağız. Aynı zamanda Anadolu mutfağının ve Akdeniz bölgesinin gastronomik birikimini de havalimanına taşıyacağız. TAV Havalimanları'yla birlikte Antalya'nın işletmesini üstlenen Fraport'la yaptığımız bu ortaklıktan büyük mutluluk duyuyoruz" dedi.

Fraport AG Kıdemli Başkan Yardımcısı Denizta Weismantel, "Antalya Havalimanı'nı yirmi yılı aşkın bir süredir başarıyla işletiyoruz ve 2018 yılından bu yana TAV Havalimanları ile verimli bir iş birliği sürdürüyoruz. Yeni ortak girişimimizle bu iş birliğini daha da güçlendirirken, portföyümüzü genişletme fırsatını yakalıyoruz. İlk kez, Antalya Havalimanı'ndaki (AYT) restoran imtiyazlarının yönetimi ve işletmesi sorumluluğunu üstleniyoruz. Ortaklarımızla birlikte, dünyaca ünlü Türk misafirperverliğini yansıtan, farklı damak tatlarına hitap eden çeşitli mutfak deneyimlerini misafirlerimize sunmayı hedefliyoruz" ifadelerini kullandı.

Kahve keyfine Bambum dokunuşu Türk kahvesinde üst seviye deneyim



Türk kahvesinin enfes lezzetini en yeni teknoloji ile buluşturan Bambum, Kallavi Türk Kahve Makinesi ile kahve keyfini bir üst seviyeye taşıyor. Tek seferde 4 fincan kahve hazırlama kapasitesi ile her fincanda mükemmel köpük ve kıvam sunan Bambum Kallavi, sesli uyarı sistemi sayesinde kahveniz hazır olduğunda bilgi veriyor.

Tabaktan çatala bardaktan tepsie kadar her ürünü bambu malzemeden üreten Bambum, bambu tasarımlı elektrikli ev aletleri ile doğallığı her alanda hissetmenizi sağlıyor.

Türk kahvesi tutkunları için özel olarak tasarlanan Bambum Kallavi Türk Kahve Makinesi, şık ve dayanıklı yapısıyla mutfaklardaki yerini alıyor. Paslanmaz çelik cezvesi sayesinde uzun ömürlü kullanım sunan Kallavi, aynı zamanda kolay temizlenebilir yapısıyla da kullanıcı dostu bir deneyim vadediyor.

Tek seferde 4 fincan kahve hazırlama kapasitesi ile kolay kullanım sunan Bambum Kallavi, sesli uyarı sistemi ile öne çıkıyor. Manuel su kontrolü özelliğiyle kahvenizin miktarını dilediğiniz gibi ayarlayabileceğiniz Bambum Kallavi, otomatik kapanma fonksiyonu ile enerji tasarrufu sağlıyor.

"TÜRK BULGURU" YALE ÜNİVERSİTESİ MENÜSÜNDE

Birleşmiş Milletler tarafından Küresel Gıda Kahramanı unvanına layık görülen Şef Ebru Baybara Demir, Türk mutfağını dünyaya tanıtmaya devam ediyor. Bu kez dünyanın en prestijli eğitim kurumlarından biri olan Yale Üniversitesi'nin davetlisi olarak ABD'ye giden

Şef Demir, Yale 2025 Global Table Fellow unvanını alarak önemli bir başarıya daha imza attı. Şef Demir, Türk mutfağını ve özellikle Türk Bulgurunu Yale'in mutfağına taşıdı. Artık dünyanın en iyi bilim insanları sofralarında Türk mutfağının lezzetlerini görecek.



Ebru Baybara Demir, Global Table programı kapsamında Yale Üniversitesi'nde öğrenciler ve akademisyenlerle bir araya gelerek Türk mutfağı ve sosyal gastronomi projeleri üzerine sunumlar yaptı. Programda, Türkiye'nin zengin mutfak kültüründen seçilen altı özel yemek Yale mutfaklarına taşındı. En çok dikkat çeken lezzet ise Avrupa ve Amerika'da neredeyse hiç bilinmeyen Türk Bulguru oldu. Bu özel etkinlik sonrası Türk Bulguru, ilk kez düzenli bir şekilde Yale Üniversitesi'nin menüsünde yer almaya hazırlanıyor. Mart 2025 itibarıyla, günde 22 bin öğrenciye hizmet veren Yale Hospitality restoranları ve kantinlerinde Şef Ebru Baybara Demir'in imzasını taşıyan menü sunulacak. Kullanılacak tüm malzemeler Türkiye'den tedarik edilerek özgün lezzet korunarak yıl sonuna kadar Yale öğrencileriyle buluşacak.

SOFRADA SOSYAL GASTRONOMİ VAR

Yale MacMillan Center, Yale Schwarzman Center ve Yale Hospitality iş birliğiyle gerçekleşen Global Table programı; sürdürülebilirlik, sağlık, kültür ve topluluk arasındaki bağları güçlendirmeyi amaçlıyor. Ebru Baybara Demir'in sosyal gastronomi alanında hayata geçirdiği projeler de Yale'de büyük ilgi gördü. Özellikle gıda güvenliği, gıda arz güvenliği, göç ve iklim krizi konularında Türkiye'de yürüttüğü saha çalışmaları büyük beğeni topladı. Program kapsamında düzenlenen özel bir resepsiyonda Şef Demir, Türkiye'nin yerel lezzetlerinden oluşan ve 2025 yılı boyunca Yale Üniversitesi menüsünde yer alacak özel bir Türk mutfağı seçkisini sundu.

25 YILDIR TÜRK MUTFAĞININ KÜRESEL ELÇİSİ

Gastronomi dünyasının Nobel'i sayılan BasqueCulinary World Prize'ı kazanarak 2023 yılında dünyanın en iyi sosyal gastronomi şefi seçilen Ebru Baybara Demir, aynı zamanda Birleşmiş Milletler tarafından verilen Küresel Gıda Kahramanı unvanına da sahip.25 yılı aşkın süredir Hayata geçirdiği projelerle gastronomiyi mutfağın dışına taşıyan Şef Baybara Demir, Amerika'dan Avrupa'ya, Güney Amerika'dan Japonya'ya kadar pek çok ülkede Anadolu'nun zengin gastronomi kültürünü temsil ediyor. Sosyal gastronomi projeleriyle de dikkat çeken Şef Demir, yerel lezzetleri, kültürel mirası ve sürdürülebilir mutfak anlayışını küresel bir vizyonla buluşturuyor.

VEGAN VE VEJETARYEN TRENDİNDE TÜRK BULGURU

Vegan ve vejetaryen beslenme trendlerinin hızla yayıldığı günümüzde, besin değeri yüksek ve çevre dostu ürünlere olan talep artıyor. Türk Bulguru, hem sağlıklı yapısı hem de lezzetiyle bu eğilimin doğal bir lideri olmaya aday. Yale Üniversitesi'nde sunulacak menü, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme anlayışını desteklerken aynı zamanda Türk mutfağını da uluslararası öğrencilere tanıtacak. Bu menüyle, Anadolu'nun kadim lezzetleri modern sofralara taşınacak.



"Hayallerime Dokunmak"

Gülçin SOYTUTAN



@hayallerimedokunmak



@hayallerimedokunmak



Gülçin Soyututan

Blog: www.hayallerimedokunmak.com

Şimdiye kadar gördüğümüz iki şehirle ülkenin büyüğü imajının doğruluğunu teyit etmek mümkün olmadı. Bakalım bu sefer yakalayabilecek miyiz?

Assilah

Rabat'tan sonra uğradığımız Assilah okyanus kıyısında minik bir Portekiz kale ve sanat şehri. Mavi, beyaz boyalı şehir de her yıl "Duvar Resimleri Festivali" düzenlendiğinden duvarlarda birbirinden güzel resimler var. Şehir 19. ve 20.yy.larda korsanların üssü olmuş. 1829 da Avusturya şehri cezalandırmak için bombalamış! Bu korsanlardan biri olan Raisuli 18 Mayıs 1904'de ABD vatandaşı Ion Perdicaris ve üvey oğlunu kaçırmak için fidye istemiş. Dönemin ABD Başkanı Roosevelt, Fas'a deniz filosu ve ultimatom göndermiş. Velhasıl-ı kelimeler birbirine girmiş. 24 Haziran 1904'de Raisuli'nin talepleri karşılanmış. Rehineler serbest bırakılmış. Olay 1975 yılında Sean Connery ve Candice Bergen'in başrollünü oynadıkları "Rüzgar ve Aslan" veya "Rüzgarın Sesi" isimli filmle beyaz perdeye uyarlanmış. Raisuli'nin Sarayı ziyarete edilebiliyor. Şansımıza gittiğimizde kapalıydı.

Spartel Burnu



Fas'ın en büyük zenginliklerinden biri de bu burun! Tabelayla gösterilmiş. Bir tarafı Atlas Okyanusu, diğer tarafı Akdeniz. İşte tam burada 2 su kütlesi birbirine karışmadan yan yana duruyor!

Burunun hemen altında Herkül Mağarası, biraz ilerisinde ise deniz feneri var. Raisuli'nin kaçırdığı Perdicaris'in evi ve ağaçlandırdığı 70 hektarlık alan "Perdicaris Parkı" olarak adlandırılmış. Burası da Tanca yolu üzerinde.

Tanca

Bir tarafında okyanus, bir tarafında Akdeniz bulunan Tanca, değerli

konumu nedeniyle paylaşılammış. Pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış. Cebeli Tarık'ın karşısında yer alması nedeniyle de Avrupa'nın Afrika'ya açılan bir penceresi olmuş. Zaten şehir modern bir Avrupa şehri edasında. Pek büyüğü Fas havası yok.



Bence şehrin en önemli simgesi, döneminin önde gelen seyyahı İbni Batuta'nın mezarı. İbni Batuta 1304 yılında Tanca'da doğmuş. 21 yaşında Hacca gitmek için ayrılıp 29 yıl sonra dönmüş. Marco Polo'dan bile fazla gezmiş. 14.yy.da yazdığı seyahatnamesini 19.yy.da Fransızların, Cezayir'i işgali sırasında bulunmuş. Tanca gezimize, gezginlerin piri İbni Batuta'nın türbesini ziyaret ederek başladık. Dar ara sokakların arasında kalan türbe maalesef kapalıydı. Dışarıdan da olsa görüp, kapısına yüz sürdük. Şehrin pek çok yeri restorasyondaydı. Hemen hemen her yer kapalıydı. York Kalesini, Grand Socco, Petit Socco, Ulu Camii, St. Andrew Kilisesi, Cinema Rif ve Old Medina'yı ziyaret edebildik.

Tetuan

Fas'ın Akdenizdeki en önemli liman şehirlerinden biri. Granada savaşındaki yenilgiden sonra İspanya tarafından sınır dışı edilen binlerce Yahudi ve Müslüman bölgeye göç etmiş. Şehir "Granada'nın kızı" adıyla anılmaya başlamış. Seferad Yahudileriye "Küçük Kudüs" demiş. 1913/1956 yılları arasında İspanya hâkimiyetinde kalmış ve İspanyollarla başkentlik yapmış.

Şehir de gezerken buradaki Hispano-Magribi etkisini gördük. Ne de olsa Endülüs'deydik. At nalı kemerler, ahşap, sıva, zellij denilen çinilerle yapılan geometrik desenler, riadlar (avlu bahçeler) ilk aklıma gelenler oldu. Büyüğü Fas yine yalan oldu.

Beyaz şehri gezmeye Tetuan Kasbah'ından başladık ama çok bakımsız kalmış. Tadilatıydı. Old Medina, Fattan Park, Saray'ı şöyle bir dışından görüp minik Arkeoloji müzesine geçtik. Galiba İspanyollar önemli eserleri taşımışlar. Yoksa bu kadar çok uygarlık yaşamış yerde çok daha fazla eser sergilenmesi gerekiyordu.

Martil



Bir günümüzü de Tetuan'a 15 km uzaklıktaki Martil'e ayırmıştık. Niyetimiz denize girmektir. Fakat Tanca ve Tetuan'ı yağmur altında gezmiştik. Burada da yağmur devam etti. Aylardan Nisan olmasına rağmen hava soğuk, rüzgârlı ve kapalıydı.

Kasaba deniz tatili için tercih ediliyor. Çok büyük, güzel bir sahili var. Akşam yürüyüşümüzde, müzik sesi duyunca oraya yöneldik. Kapıda kadınlar vardı. İngilizce bilmedikleri için anlaşılmadı. Aralarındaki bir delikanlı bize yardım etmek istedi. "İspanyolca ve Fransızca bilmiyoruz" deyince resmen hareketleriyle ayıpladı!

Sanıyorum kına tarzı bir şeydi. Kız ve erkek tarafının yakın akrabaları alt salondaydı. Üst balkonda da diğer tanıdıklar vardı. Bizi üst kata gönderdiler. Büyük bir orkestra neşeli parçalar çalıyor söylüyordu ama kimse oynamıyordu. Önce gelin geldi. Onu bir yere oturttular. Sonra 2 koluna girmiş kadınlarla (sanki kız kardeşleri gibiydi) damat, arkasında kalabalık bir kadın grubuyla içeri geldi. Damadı gelinin yanına oturttular. Sadece müzik devam etti. Hepsinin kös kös oturması bana ilginç geldi!

Şafşavan (Chefchaouen) (Mavi inci)



Martil, Şafşavan arasındaki yol çok güzeldi. Rif dağlarına bahar gelmiş, her yer yemyeşil ve rengarenk çiçeklerle doluydu. Molla Bouchta barajı, ormanın içinde masmavi parlıyordu. Bu güzellikleri seyrederek Rif dağlarında derin bir vadiye kurulmuş Şafşavan'a ulaştık. Adının anlamı "çift boynuz" demekmiş. Çünkü şehre uzaktan bakıldığında kecinin boynuzlarına benzetilmiş. Şimdilerde çok keçiboynuzu gibi olmasa da vadinin yapısından dolayı iki parça halinde. Dağlarda marijuna yetiştiriliyor. Kenevir ihracatı buradan yapıyor. Tabii el altından satış da çok oluyormuş. Biz rastlamasak da şehir Fas'ın Amsterdam'ı.

Uzun bir geçmişi yok. Endülüs'den sürülen Arap ve Yahudilerin bir kısmı buraya yerleşmiş. Konumundan dolayı da dış dünyaya kapalı yaşamışlar. Şehir inanılmaz güzel! Evler, bahçe duvarları kısaca her yer fosforlu mavi bir boya ile boyanmış. Bazı yerler de beyaz ve farklı renkler olsa da çok az. Daracık sokaklarda yürürken yerde misiniz, gökte misiniz anlayamıyorsunuz.

Şehrin neden bu kadar mavi olduğuyla ilgili bir çok söylenti var. Önceleri Müslümanlar evlerini yeşile, Yahudiler Tanrı'nın gücü ve yansıması

olarak düşündüklerinden maviye boyuyorlarmış. Halk maviyi çok beğenince hepsi aynı renge boyamış. Diğer rivayet mavi rengi akrep ve yılanın ateş gibi gördüğü için evlere gelmedikleri imiş. Sebebi ne olursa olsun şehre çok yakışmış.

Uta el Hamman Meydanı eski şehrin tam ortası, restoran ve kafelerle çevrili. Gittiğimizde Türk turistlerle doluydu. Birden Türkler kayboldu Çinliler dolmuştu. Kısaca gün batana kadar turist kabilelerinin biri geldi, diğeri gitti. Meydan hiç boşalmadı. Çarşıda el ürünleri dokumalar, resimler çok satılıyor.

Akşam gün batımı için Jemma Bouzafar (İspanyol) Camisine tırmandık. Yolumuzun üzerindeki küçük Ras el-Ma şelalesine de uğradık. Gün batımı güzel olmasa da şehir ışıkları yanınca hoş görüntüler oluştu. Gece Sofia'da yemek yedik. Çorbası, köftesi, tajin'i çok lezzetli ve bol kepçeydi. Küçük bir aile restoranı. En son bizi aldılar. Saat 20:00'de zaten yemekleri bitmişti. Kaldığımız Riyad kahvaltısı Restorant Zarbia'da verdi. Çok lezzetli ve doyurucuydu.

Buradan ayrılmak çok zor oldu. Büyülü deyimini fazlasıyla hak ediyor.

Molla İdris Zerhoun



Meknes'e 25 km. mesafe de bulunan yerleşimde İdrisi Hanedanının kurucusu Molla I. İdris'in mezarı bulunuyor. Peygamber Efendimizin soyundan gelen Molla İdris 8.yy.da Şii isyanını desteklediği için Abbasiler tarafından ölümle tehdit edilmiş. O da kaçarak buraya yerleşmiş. Bölgedeki Berberi kabilelere İslamiyeti öğretmek için bir siyaset adamı olmuş. Oğlu II.İdris doğmadan büyük ihtimal Harun Reşid'in emriyle zehirlenerek öldürülmüş. Buraya gömülmüş. 1921'e kadar bu kasabaya sadece Müslümanlar girebilmiş. 2005 yılına kadarda yabancılar gece kalamamış. Çünkü yerel halka göre belirli bir zaman diliminde buraya yapılan 6 ziyaret hacı olmaları için yeterli oluyormuş. Yani Mekke'ye yapılan hac yoluna denkmiş!

Böyle olunca bizde görelim dedik.

Önce şoförümüze söyledik, güya bilemedi. Bizi şehirde farklı bir yere götürdü. Soruyoruz anlaşıyor. Neyse bir şekilde yolumuzu bulduk tam içeri gireceğiz, bir adam "burası değil ben sizi götürüyüm" dedi. Kapıdaki görevliler hiçbir şey söylemedi. Düşük adamın peşine daracak, izbe yerlerden geçirip "burası" dedi bahşişi beğenmedi, neyse girdik. Bina zellijler, oymalarla süslü. İçeride altın sırma yazılarla kaplı Molla İdris'in mezarı vardı. Bu süslemelere o kadar alıştık ki sıradan geldi. Dışarı çıkarken baktık ki adam bizi ön kapıdan alıp arka kapıdan sokmuş. Ön taraftaki görevliler tekrar bahşiş isteyince "Siz bizi gördünüz niye o adamı engellemediniz" diye kıyameti koparttık. Ama kim kime dum duma. Kendi kendimize sinir olduğumuzla kaldık. Eskiden girenlerin Müslümanlığını sorguluyorlarmış. Şimdi bahşişi sorguluyorlar! Din ticaretinin yapıldığı acayip bir yer olmuş.

Yazımızın sonuna geldik. Gelecek sayımızda Meknes'de buluşmak üzere,

Hayallerinize dokunmanız dileğiyle....

Manpower Group iş arayanlar için derledi

Mülakatta işe alım uzmanlarına sormanız gereken 12 soru

İşe alım uzmanlarıyla etkileşimde bulunurken, görüşmelere stratejik ve dikkatli bir şekilde yaklaşmak da önem taşıyor. Cevabını kolayca bulabileceğiniz sorular sorarak zaman kaybetmeyin. Küresel insan kaynakları çözümlerinde lider bir şirket olan Manpower Group, iş arayanlar için mülakat esnasında işe alım uzmanlarına sorulması gereken 12 soruyu derledi. Bu sorular size başvurduğunuz şirkette çalışmak isteyip istemeyeceğinize dair ipuçları sunarken bir sonraki görüşme için de etkili bir bilgi edinme fırsatı yaratacak. İşte işe alım uzmanlarında olumlu bir etki bırakabileceğiniz o sorular.

İşe alım uzmanları genellikle mülakatların ilk turunu gerçekleştiren kişiler. Bu görüşme size şirket hakkında bilgi almak, belki de daha sonraki mülakatlarda size yardımcı olacak, bulunması zor bilgiler edinme fırsatı da sunar. İşe alım uzmanlarıyla yapılan görüşmeler aynı zamanda şirket için mi yoksa şirket fark etmeksizin rolle mi ilgilendiğinize karar vermenize de yardımcı olur. Bu nedenlerle mülakatta doğru soruları sorabilmek, sorulara yanıt verebilmek kadar önemli.

İnternette mülakat sürecinde sorulması gereken sorularla ilgili pek çok bilgiye ulaşabilirsiniz. Ancak bu bilgiler her zaman güvenilir ya da iş dünyasının dinamiklerine uygun olmayabilir. İş arama sürecinizde gerçekten fark yaratmak ve doğru bir izlenim bırakmak istiyorsanız, ManpowerGroup gibi işe alım ve insan kaynakları alanında uzman bir kurumun rehberliğine başvurmanız önemli. Uzmanların görüşlerine dayanan doğru sorular hem mülakatta öne çıkmanızı sağlar hem de size en uygun iş yerini seçmenizde yardımcı olur.

İşte, küresel insan kaynakları çözümlerinde lider bir şirket olan ManpowerGroup'un iş arayanlar içindediği mülakat esnasında işe alım uzmanlarına sorulması gereken 12 soru:

1. Pozisyondan şirketin değer beklentisi nedir?
2. Pozisyonun yaşayabileceği zorluklar nelerdir?
3. Başarı kriterleri nelerdir?
4. Performans değerlendirme sürecinden bahsedebilir misiniz?
5. Şirket içi eğitim fırsatları nelerdir?
6. Pozisyonla ilgili özel eğitim imkânları mevcut mudur?
7. Şirketin tipik bir gününden bahsedebilir misiniz?
8. Şirket kültürünü nasıl tanımlarsınız?
9. Şirket faaliyetleri ile araştırmalarımı yaptım. Şirketin gelecek planları ve projeleri ile ilgili benimle paylaşabilecekleriniz var mı?
10. Hangi sürede pozisyonu kapatmayı planlıyorsunuz?
11. İşe alındığım takdirde ne kadar sürede işe başlamanı bekleniyor?
12. Sürecimiz olumlu ilerlerse bir sonraki görüşme için hazırlamam gereken farklı bir konu var mı?

ORTA DOĞU'NUN EN BÜYÜK GIDA FUARI AÇILIYOR!



7-9 MAYIS 2025
GAZİANTEP
ORTA DOĞU FUAR MERKEZİ

**Irak, İran, Suudi Arabistan, Mısır, Libya,
Rusya, Türki Cumhuriyetler ve Afrika'nın Güneyinden
Toplam 24 Ülkeden Alım Heyetlerinin Katılımıyla!**

www.ortadogugidafuari.com

MODERN ÇAĞIN PARADOKSU:

“Kalabalık Yalnızlık”

Türkiye’de 2024 yılının kelimesi “Kalabalık Yalnızlık”. Acıbadem LifeClub Sağlık Hizmetleri Uzm. Klinik Psikoloğu Cansu Karaman, sosyal medyanın ve dijital dünyanın bir getirisi olan ve bireyleri dolayısıyla toplumları etkileyen Kalabalık Yalnızlık kavramını anlattı.

Türk Dil Kurumu ve Ankara Üniversitesi iş birliği ile yapılan, 1 milyon kişinin katıldığı oylamada 2024 yılının kelimesi “Kalabalık Yalnızlık” oldu. Yapılan araştırmalarda, sosyal medya ve dijital teknolojilerin kullanımının artmasıyla insanların kendilerini daha yalnız hissetmeye başladıkları ortaya çıkıyor. Sosyal medyadaki beğeni ve takipçi sayılarının önem kazanması, yapay bir kalabalık hissi oluştursa da dijital dünyadaki gelip geçici ilişkiler yalnızlık duygusunu derinleştiriyor. Oylamada yer alan diğer kelimeler ise merhamet, yabancılaşma, algoritma, yozlaşma, yapay zeka ve dijital yorgunluk oldu. Gerçek iletişim, anlayış ve empati azalıyor

Acıbadem LifeClub Sağlık Hizmetleri’nden Uzm. Klinik Psikolog Cansu Karaman, 2024 yılının son günlerinde hayatımıza giren “kalabalık yalnızlık” kavramı ile ilgili şunları söyledi: “Bu kavram, özellikle büyük şehirlerde ve dijital dünyada bireylerin yaşadığı yalnızlık hissini, toplumsal yapıların insan üzerindeki etkilerini derinlemesine ifade eder. Kalabalıklar arasında yalnız kalmak, dışarıdan sosyal ilişkiler içinde görünse de kişinin iç dünyasında bir boşluk ve yalnızlık hissetmesi durumudur.

Günümüzde, insanlar yoğun etkileşimlerde bulunup dijital platformlar aracılığıyla sürekli başka insanlarla bağlantıda olsalar da kendilerini yalnız hissetmeye devam etmektedirler. Bu yalnızlık, çevreleriyle gerçek bir bağ kuramamaktan, duygusal olarak izole olmaktan ve içsel bir yabancılaşma yaşamaktan kaynaklanır. “Kalabalık yalnızlık”, toplumsal değişimlerin hızla şekillendirdiği modern insanın duygu durumunu en iyi şekilde yansıtan bir kavramdır. Şehir yaşamının getirdiği yoğun sosyal etkileşimler ve dijital platformların sağladığı sürekli bağlantı imkânlarına rağmen, insanlar arasındaki gerçek iletişim, anlayış ve empati giderek azalıyor. İnsanlar birbirleriyle sürekli etkileşimde bulunsalar da duygusal anlamda birbirlerini daha az anlayıp, içsel boşluklar içinde kayboluyorlar. Bir arada olmanın, bireysel yalnızlık hissini ortadan kaldırmadığı bu durum, toplumsal ilişkilerin giderek daha yüzeysel ve otomatik hale geldiğini göstermektedir.”

Bizim için düşünsel bir uyarı

Uzm. Klinik Psikolog Cansu Karaman, kalabalık yalnızlık kavramının sosyal ilişkilerde ve toplumda derin etkileri olabileceğinin altını çizerek, bu uyarının dikkate alınması gerektiğini ifade etti: “Türk Dil Kurumu tarafından “kalabalık yalnızlık” teriminin yılın kelimesi olarak belirlenmesi, toplumsal açıdankişilerin

bu çelişkili duyguyu daha fazla deneyimlediğini ve bu konuda daha fazla düşünülmesi gerektiğini bize gösteriyor. Teknolojinin her alanda artması ve toplumsal yapının hızla değişmesiyle birlikte, insanlar daha çok kişiyle iletişimde oluyormuş gibi görünse de duygusal açıdan birbirlerinden giderek daha fazla uzaklaşmaktadırlar. Bu kavram, çağdaş insanın ilişkilerindeki derinlik eksikliğini ve anlam arayışını sorgulayan önemli bir düşünsel uyarı şeklinde karşımıza çıkmaktadır.”





NetWork

İLKBAHAR / YAZ 2025 KOLEKSİYONU İLE GÜNEŞ SENİ TAKİP EDİYOR

Network İlkbahar/Yaz 2025 Koleksiyonu, gündüzden geceye uzanan silüetler, yeni nesil ofis şıklığı ve konfordan ödün vermeyen tasarımlarla stilinizi yeniden tanımlıyor. Modern çizgiler ve özgün dokular, güneşin enerjisini taşıyan zamansız bir koleksiyon sunuyor.

Kadın Koleksiyonu: Şıklık ve konforun buluşması

Özgün renk paletleri, modern kesimler ve dikkat çeken detaylar... Kadın koleksiyonunda, güçlü ve feminen bir duruşu yansıtan tasarımlar öne çıkıyor. Canlı kırmızılar ve nötr tonlar, denim ve ışıltılı trikolarla birleşerek çok yönlü bir stil sunuyor. Koleksiyon, akışkan elbiselerden, sofistike keten takımlara uzanan geniş yelpazeyle hem şehir temposuna hem de özel anlara uyum sağlayan parçalardan oluşuyor.

Erkek Koleksiyonu: Zamansız, Güçlü ve Fonksiyonel

Network erkek koleksiyonu, modern erkeğin gün boyu stilini tamamlayan işlevsel tasarımlara odaklanıyor. Nefes alabilen doğal kumaşlardan üretilen oversize tişörtler, rahat kesim pantolonlar ve gündüzden geceye taşınabilen blazer ceketler koleksiyonun öne çıkan parçaları arasında. Kum beji, açık mavi ve gri tonlarının sofistike uyumu, sezonun dinamik enerjisini yansıtıyor.





URBANJOBS'tan Yenilikçi bir ofis tasarımı: “Özlenir Ofis”

İş dünyası, ağırlama ve gastronomi alanlarında imza attığı iç mimari projelerle adından sıklıkla söz ettiren URBANJOBS, İstanbul'da yenilikçi bir ofis projesine imza attı. Fonksiyon, estetik ve akışkanlığın bir arada olduğu; ferah, yalın ve bir o kadar iddialı bir tasarım stiline sahip olan Özlenir Ofis'te tüm mobilyalar da özel olarak URBANJOBS tarafından tasarlandı.



Ulusal ve uluslararası alanda farklı tipolojilerde ödüllü iç mimari projelere imza atan Murat Dede önderliğindeki URBANJOBS 'ın tasarımını üstlendiği Özlenir Ofis, İstanbul'da çok katlı bir konut binasının zemin katında bulunan karmaşık ve çok parçalı bir yapının tekstil ithalatçısı ve perakendeci bir firma için merkez ofis alanına dönüştürülmesini içeriyor.

URBANJOBS tasarımı Özlenir Ofis projesi, ferah ve yalın aynı zamanda da bir o kadar iddialı bir tasarım stiline sahip. Projenin tasarım hedefi “temiz masa politikası” adı verilen bir çalışma sisteminin benimsenmesi oldu. Bu sistem, hiçbir bilgisayarın veya kişisel kırtasiye ekipmanının görünmediği bir iç mekân tasarlamak üzerine kurgulanarak sabit ve hareketli mobilyalara çeşitli ekler yapıldı. Özlenir Ofis projesi, çizgisel netlik, malzeme katmanlaşması ve fonksiyonellik arasındaki dengeyi esas alan bir tasarım anlayışıyla şekillendirildi. Mimari kurguda, ışığın mekan içinde yönlendirilmesi, yansıtıcı yüzeylerin derinlik etkisi yaratması ve malzemelerin akışkan bir ritim içinde kurgulanması ön planda tutuldu.



Mekânın genel atmosferi, keskin geometrik formlar ile yumuşak geçişlerin dengeli bir birlikteliğine dayanıyor. Parlak ve yansıtıcı yüzeyler, mekânın dinamik akışını vurgularken ahşap ve doğal dokuların kullanımı sıcaklık hissini artırıyor. Özellikle ayna efektli yüzeyler, ışığın mekan içinde kırılmasını ve çoğalmasını sağlayarak katmanlı bir mekansal deneyim sunuyor. Mobilyalar, sabit kütlelerin mekansal organizasyona yön vermesini sağlayacak şekilde tasarlandı. Bariz bir kontrast yaratmadan, farklı malzemelerin bir arada okunmasını sağlayan bir kompozisyon dili oluşturuldu. Raf sistemleri ve masa yüzeylerinde kullanılan krom detaylar, çelik konstrüksiyonun strüktürel gücünü vurgularken mekana hafiflik hissi kazandırıyor. Özlenir Ofis'in orta büyüklükteki karşılama alanının merkezinde, geleneksel tasarımların aksine şirket adının yer almadığı “kimlik duvarı” ile mütevazı bir stil benimsiyor. Dokuma kumaşın yapısına ince bir gönderme yapan ahşap panellerden yapılmış bu kimlik duvarının her iki tarafında tuvalet ve servis mutfağının bulunduğu alana açılan kapılar yer alıyor. Aynı zamanda resepsiyon alanında, dört taraftan erişime sahip, yükseltilmiş bir platforma oturan 15 kişilik bir toplantı odası bulunuyor. URBANJOBS 'ın genel tarzı ve Özlenir Ofis'in konsepti nedeniyle teknik sandalyeler hariç tüm mobilyalar, kapı koluna kadar özel olarak tasarlanıp üretildi.



ufi Approved Event

powered by **TGP** Türkiye Gıda Platformu

WorldFood

33. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı

2 - 5 Eylül 2025

TÜYAP FUAR ve KONGRE MERKEZİ İSTANBUL

www.worldfood-istanbul.com



Gıda Dünyasının Türkiye Buluşması

Destekleyenler



Organizatör





ROOF MEZZEPOTAMIA SUNSET TIME KONSEPTİYLE İLKBAHARI KARŞILIYOR

İstanbul'da ilkbaharın keyfini gün batımı, lezzet ve etnik müzik eşliğinde sürmek isteyenler Roof Mezzepotamia 'da bir araya geliyor. Sunset Time konseptiyle güneşin kızıl parıltısının denize düştüğü eşsiz güzelliği lezzet ve müzikle buluşturan Roof Mezzepotamia, misafirlere unutulmaz anlar yaşıyor. Gün batımında gökyüzünü saran renklerle İstanbul'un silueti adeta bir sanat eserine dönüşürken, özenle hazırlanan lezzetlerle günün en keyifli anı yaşanıyor. Etnik elektronik müzik eşliğinde etkileyici bir atmosfer sunan Roof Mezzepotamia, gün sonu buluşmalarının gözdesi oluyor.

Gün batımı keyfine lezzet katan menüler...

Sunset Time konsepti özelinde birbirinden lezzetli üç menü seçeneği sunan Roof Mezzepotamia; iki tek meyhane, kokteyl & meze eşleşmesi ve bira & burger

menüleriyle unutulmaz bir lezzet kombinasyonu sunuyor. Muhammara, Levrek Marin, Girit Ezme ve 2 kadeh rakıdan oluşan hızlı meyhane menüsü meze sevenler için harika bir seçenek oluyor. Rakının eşsiz aroması ile mükemmel bir uyum sergileyen mezeler damakları şenlendiriyor. Zeytinyağlı Enginar, Gambiya Fava ve klasik bir Ermeni mezesi olan Topik ile hazırlanan kokteyl & meze eşleşmeli menüde 2 adet kokteyl yer alıyor. Özenle seçilen meze ve kokteyl çeşitleriyle zengin bir lezzet deneyimi sunan menü, damaklarda kalıcı izler bırakıyor. Mini burger, French fries ve karışık turşu ile hazırlanan bira & burger menüsünde ise 2 şişe bira bulunuyor. Gastronomide en popüler kombinasyonlarından biri olan özenle hazırlanan bir hamburger ve soğuk bir bira eşleşmesi her lokmada lezzet şöleni yaratıyor. Özel set menü fiyatlarıyla dikkat çeken menüler, günün tüm yorgunluğu keyfe dönüşüyor.





Günümüzün küreselleşen dünyasında, nitelikli insan kaynağının önemi her geçen gün artmaktadır. Özellikle turizm sektörü, dinamizmi ve geniş bir istihdam potansiyeli ile dikkat çekmekte.

Almanya, sunduğu fırsatlar ve gelişmiş turizm altyapısı ile Türkiye'deki nitelikli personeli kendine çekmekte. Bu noktada İnsan Kaynakları alanında uzmanlaşmış olan JobGate Germany, Türkiye'de yaşayan ve Almanya'da çalışmak isteyen turizm sektörü profesyonelleri için büyük bir imkan sunmakta.

Almanya'nın turizm sektörü, her yıl milyonlarca ziyaretçiyi ağırlamakta ve bu bağlamda nitelikli iş gücüne ihtiyaç duymaktadır. Bu yüzden, JobGate Germany gibi iş bulma platformları, profesyonellerin doğru yerlere ulaşmasına yardımcı olarak işverenlerle aralarında köprü kurmaktadır.

Turizm sektörü, sadece işletmeler açısından değil, aynı zamanda çalışanlar için de cazip fırsatlar sunmaktadır. Özellikle Almanya'da yaşamayı arzulayan Türk turizm sektörü profesyonelleri, burada kendilerini geliştirme, kariyerlerini ilerletme ve uluslararası bir deneyim kazanma şansı bulacaklardır.

Konuyla ilgili JobGate Germany Kurucu Ortağı ve Genel Müdürü Dipl.-Ing. Mahir Aydoğan şunları söyledi ; "Almanya'da doğdum ve büyüdüm, hem Alman kültürü, hem de Türk kültürü ile yetiştirildim. Üniversite eğitiminden sonra iş hayatına atıldım ve inşaat sektöründe faaliyet gösteren bir şirketim var, aynı zamanda farklı sektörlerde girişimlerimiz de bulunuyor. Almanya'nın yeniden inşa döneminde özellikle 1960'larda başlayan sınır ötesi işçi ihtiyacı, halen devam etmekte ve artık nitelikli personel ihtiyacına evrilmiş durumda. Özellikle son yıllarda hükümetin de açıkladığı yeni yasalar ile bu durum desteklenmekte. Ancak gözlemlerim doğrultusunda bu konuyla ilgili aracılık hizmeti veren birçok şirketin ortaya çıktığını ve Türkiye'deki nitelikli kişilere Almanya'da çalışmak için aracılık hizmeti vermeye çalıştıklarını ancak çok yüksek ve gereksiz ücretler talep ettiklerini, bazılarının bu süreci suistimal ederek insanları mağdur ettiklerini fark ettim. Buradan hareketle bu insan kaynağının Almanya'ya gelmesinin mali yükümlülüklerini insan kaynağına değil, personel ihtiyacı olan şirketlere yüklemenin daha doğru olacağını düşündüm ve bu şirketin temellerini atmaya karar verdim. Şu an sadece Turizm sektörü ile başladığımız bu çalışma da Türkiye'den çalışmak için başvuracak kişilerden hiç bir ücret talep etmiyoruz, onlardan istediğimiz tek şey kendilerini en iyi şekilde ifade ettikleri bir CV ve tecrübelerini kanıtlayan belgeleri ve en önemlisi 1 dakikalık kendilerini anlatan bir video çekerek web sitemiz aracılığı ile bize iletmeleri. Web sitemize girince fark edeceksiniz bizde hiçbir şekilde iş ilanı olmayacak, bizim çalışma şeklimiz şu şekilde olacak; bize gelecek başvuruları, irtibatla olduğumuz ve işbirliği yaptığımız yüzlerce şirket içerisinde, çok

geniş bir yelpazedeki Hotel, Restaurant, Cafe, Turizm Şirketleri ve Seyahat Acenteleri gibi talepte bulunan Turizm sektörü işletmeleri ile paylaşıyor ve onlara en doğru insan kaynağını sunuyoruz ve her iki tarafta birbirini iş anlamında beğenirse, iş sözleşmelerini hazırlayıp, vize sürecini başlatmaları için adaya iletiyoruz. Bu aşamalarda adaydan hiçbir gerekçe altında ücret talep etmiyoruz. Aday işe başladığında işverenden bir defalığına hizmet bedeli alıyoruz.

Bu bir ticari girişim gibi görünmesine rağmen asıl altında yatan sebep, insanlara güvenilir ve doğru bir süreç yönetimiyle Avrupa'da çalışabileceklerini göstermek, şimdilik sadece Turizm sektörü ile başladık, ancak ilerleyen süreçte diğer sektörleri de dâhil ederek geliştirmeyi planlıyoruz. Almanya'daki şirketler ve resmi kurumlarda bu şekilde organize ve şeffaf olan yapıyı destekleyeceklerini düşünüyorum" dedi.

İnsan Kaynakları alanındaki danışmanlar, adayların yeteneklerini ve beklentilerini dikkate alarak en uygun pozisyonları bulmak için çalışmaktadırlar. www.jobgategermany.com internet sitesinden yapılacak olan başvurular, Türkiye'deki turizm profesyonellerinin kendilerini geliştirmelerine, yeni beceriler kazanmalarına ve kariyerlerini ileri taşımalarına olanak tanımaktadır.

Almanya'daki turizm sektörü, Türk profesyoneller için önemli bir fırsatlar sunmaktadır. İnsan Kaynakları alanındaki yetkinliği ile öne çıkan JobGate Germany, doğru iş fırsatlarını bulmak için ideal bir platform olarak öne çıkmaktadır. Türkiye'de yaşayan ve Almanya'da çalışmak isteyen turizm sektörü profesyonelleri, bu platformu kullanarak kariyer hedeflerine ulaşabilir, uluslararası deneyim kazanabilir ve kendilerine yeni bir yaşam kurabilirler. Eğer siz de bu fırsatlardan yararlanmak istiyorsanız, JobGate Germany ile iletişime geçmekte tereddüt etmeyin.

Nitelikli insan kaynağının doğru yönlendirilmesi hem işverenler hem de çalışanlar için büyük bir kazanç sağlayacaktır. Unutmayın, fırsatlar ayağınıza kadar gelmişken, doğru adımları atarak geleceğinizi şekillendirebilirsiniz!



Ele geçirilen tek bir e-postanın finansal, operasyonel ve itibar maliyeti çok büyük olabilir

E-posta güvenliği artık bir zorunluluk

Veri Güvenliği

E-posta tabanlı tehditlerin gelişen doğası, sürekli tetikte olmayı ve adaptasyonu gerektiriyor. Siber suçlular çeşitli güvenlik açıklarından faydalanmak için sürekli olarak yeni taktikler geliştirirler, bu da kurumların ortaya çıkan riskler ve teknolojiadaki gelişmeler hakkında bilgi sahibi olmalarını zorunlu kılar. Önleme öncelikli uygulamalar, güvenlik farkındalığı kültürü ile birleştiğinde e-posta tabanlı saldırı riskini önemli ölçüde azaltabilir ve bir kuruluşun en kritik iletişim kanalını koruyabilir. İşletmeler giderek daha karmaşık hale gelen tehdit ortamında yol alırken proaktif önlemler artık isteğe bağlı değil, bir zorunluluktur. Ele geçirilen tek bir e-postanın finansal, operasyonel ve itibar maliyeti çok büyük olabilir

Yapay zekâ odaklı kimlik dolandırıcılığı nasıl işliyor?

Verizon'un 2024 Veri İhlali Araştırmaları Raporu'na göre, kimlik avı en yaygın iki saldırı vektöründen bir tanesi. Güvenlik ihlallerinin yüzde 15'inde saldırganlar kimlik avından kazanç elde etmiş ve ihlal başına ortalama 4,88 milyon dolar zarara neden olmuştu. Bu istatistikler, kuruluşların e-posta güvenliği sağlamalarına ve giderek karmaşılaşan siber tehditlere karşı korunmak için sağlam stratejiler benimsemelerine duyulan acil ihtiyacı vurguluyor. Birçok küçük ve orta ölçekli işletme (KOBİ) için bu zorluk özellikle ciddidir. Sınırlı kaynaklar ve uzmanlık, bu kuruluşların gelişmiş savunmalar uygulamasını genellikle zorlaştırır ve onları saldırılara karşı orantısız bir şekilde savunmasız bırakır.

E-posta tehdit ortamını anlamak

E-posta tehditlerinin doğasını anlamak, onlarla mücadele etmenin ilk adımıdır. Kimlik avı ve ilişkili sosyal mühendislik biçimleri, saldırganların alıcıları gizli bilgileri ifşa etmeleri için kandırmak üzere tasarlanmış inandırıcı mesajlar hazırlamasıyla en yaygın tehlikelerden biri olmaya devam etmektedir. Benzer şekilde, siber suçluların kullanıcı adlarını ve parolaları toplamak için sahte giriş sayfaları veya aldatıcı istemler kullandığı kimlik bilgisi hırsızlığı da başka bir risk oluşturmaktadır. Salırganlar bu kimlik bilgileriyle iş ağlarına girebilir ve yanlara doğru hareket ederek değerli verilere erişim sağlayabilir veya başka saldırılar başlatabilir. E-posta güvenliği söz konusu olduğunda fidye yazılımları da büyük bir endişe kaynağıdır. Salırganlar, bazı kullanıcı etkileşimlerinden sonra kritik dosyaları şifreleyen ve serbest bırakılmaları için ödeme (fidye) talep eden e-postalara kötü amaçlı bağlantılar veya ekler yerleştirir. Bunun sonuçları, operasyonların durdurulmasından itibar kaybına ve önemli mali kayıplara kadar yıkıcı olabilir.

E-posta tehditleriyle mücadele için temel adımlar ve teknolojiler

Önleme öncelikli bir strateji, riskleri artmadan önce azaltmak için kritik önem taşır. Bu proaktif yaklaşım, e-posta tabanlı saldırılara karşı çok katmanlı bir savunma oluşturmak için gelişmiş teknoloji, açık politikalar ve çalışan farkındalığının bir kombinasyonunu içerir.

- Gelişmiş e-posta spam filtreleri: Gelişmiş spam filtreleri, sağlam bir e-posta güvenliği stratejisinin anahtarıdır. Bu araçlar, şüpheli e-postaları belirlemek ve karantinaya almak için gelen mesajları analiz eder.
- Siber güvenlik farkındalık eğitimleri: Kurum içinde bir farkındalık kültürünün geliştirilmesi de aynı derecede önemlidir. Çalışanlar genellikle siber saldırılara karşı ilk savunma hattıdır, bu da düzenli eğitim programlarını gerekli kılar.
- Güvenlik denetimleri: E-posta güvenlik sistemlerinin düzenli olarak denetlenmesi, önleme öncelikli yaklaşımın bir diğer önemli bileşenidir. Bu denetimler mevcut önlemleri değerlendirir, genel güvenlik açıklarını tespit eder ve gelişen güvenlik standartlarına uygunluğu sağlar.
- Parola politikası ve kimlik doğrulama: Güçlü parola politikaları ve çok faktörlü kimlik doğrulama (MFA) ek koruma katmanları sağlar. Çalışanlardan karmaşık parolalar oluşturmalarını ve bunları düzenli olarak güncellemelerini istemek, hesapların ele geçirilmesi olasılığını azaltır.
- Gelişmiş e-posta güvenlik teknolojileri: Uç nokta koruması ve ağ izleme çözümleri de dahil olmak üzere gelişmiş güvenlik teknolojileri, sofistike tehditlere karşı savunmada önemli bir rol oynamaktadır. Görünüşte yasal e-postalar aracılığıyla iletilen sıfırcı gün istismları, geleneksel tespit sistemlerini atlatarak kötü amaçlı yükler yerleştirebilir veya kullanıcıları güvenliği ihlal edilmiş web sitelerine yönlendirebilir. Anormal davranışları tespit eden ve hızla karşı önlemler geliştiren yapay zekâ odaklı platformlar proaktif savunma için çok önemlidir. Sıfırcı gün koruma özelliklerine sahip sağlam bulut e-posta güvenliği çözümlerine yatırım yapmak, kurumsal esnekliği önemli ölçüde artırabilir.
- İnsan faktörü: Teknoloji e-posta güvenliğinin kritik bir bileşeni olsa da insan davranışları da önemli bir rol oynar. Riskleri en aza indirmek için kurum içinde bir güvenlik bilinci kültürü oluşturmak şarttır.



BAKERY PLUS

6. Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma,
Çikolata ve Teknolojileri Fuarı

16-19.10.2025

ATO Congressum Kongre ve Sergi Merkezi
Ankara – Türkiye

www.bakery-plus.com

Partner Fuarlar



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



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



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

ABONELERİMİZ

Toplu Yemek sektörü için hazırlanan
2200 adet REÇETEYE ÜCRETSİZ
sahip oluyor.(EXCEL TABLOSU olarak)

YILLIK ABONE ÜCRETİ 1500 TL

DAĞITIM ÜCRETİ DAHİL

ABONE FORMU

Adı Soyadı:.....Görevi:.....
Firma Adı:.....
Adres:.....
Semt/ilçe:.....Şehir:.....
Tel:.....GSM:.....
e-mail:web:.....
Vergi Dairesi:..... Vergi No:.....

Abonelik tutarını aşağıdaki hesaba yatırdıktan sonra dekontu info@ardayayin.net adresine gönderiniz

Denizbank AR-DA Yyın&Pazarlama - Dursun ARIK

İBAN: TR96 0013 4000 0064 0009 6000 01

Kültür - Sanat



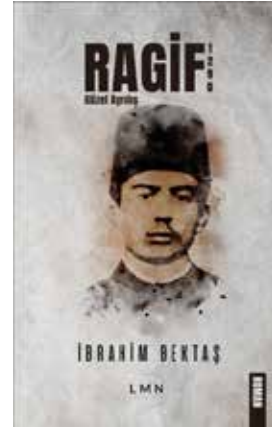
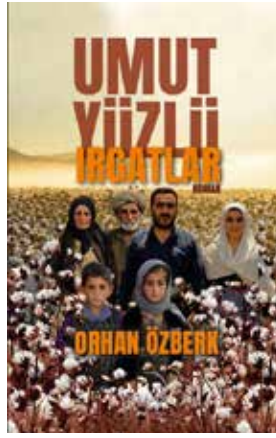
Zerrin ÖZCAN

zerrin.ozcan@ardayayin.net

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

YENİ ÇIKAN KİTAPLAR

www.yayineviliman.com



"Sağlığın 7 Kadim Sırrı"

Sağlık, herkes için en büyük hazinedir. Uzun yıllara dayanan klinik deneyim ve araştırmaların ışığında, İç Hastalıkları ve Gastroenteroloji Uzmanı Prof. Dr. Vedat Göral tarafından kaleme alınan "Sağlığın 7 Kadim Sırrı", sağlıklı bir yaşamın temel ilkelerini bilimsel ve uygulanabilir bilgilerle sunuyor.

Bu kitapta beslenme, bağırsak sağlığı, sindirim sistemi, yorgunluk, bağışıklık güçlendirme ve yaşlanmayı geciktiren alışkanlıklar gibi pek çok konuda yol gösterici bilgiler yer alıyor. Sağlıklı beslenme önerileri, sindirim sistemini destekleyen doğal yöntemler, enerji seviyesini artıran ipuçları ve en iyi vitamin-mineral takviyeleri gibi pratik bilgilerle okurlara rehberlik ediyor.



Pirinçli Peynir Topları (Arancini)

Toplam Hazırlama Süresi: 35 Dakika **Porsiyon:** 6-8

Malzemeler

2 su bardağı Calrose Pirinç
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 Yumurta
20 g Maydanoz
20 g Dereotu

Kaplama için:

100 g Un ve 100 Panko

Kızartmak için:

Bitkisel Yağ

Hazırlanışı

1. Pirinci bol suda haşlayın, bir kenara alın ve süzün.
2. 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri, maydanoz ve dereotunu haşlanmış pirinçle karıştırıp top haline getirin.
3. Pirinç toplarını önce una, sonra yumurtaya, sonra da pankoya batırın ve kızgın yağda kızartın.



Vişneli Pirinçli Yaprak Dolması

Toplam Hazırlama Süresi: **Porsiyon:** 4

Malzemeler

2 su bardağı Calrose Pirinç
2 kuru soğan
1 su bardağı vişne suyu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı donuk vişne
2 yemek kaşığı nar ekşisi

Baharatlar:

1 çay kaşığı dolma baharı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
500 g Üzüm yaprağı
1 limon suyu

Hazırlanışı

1. Yapraklar bol suda yıkanır ve temizlenir,
2. Pirinçler ve soğanlar yağda kavrulur üzerine, baharatlar, vişne ve su eklenir
3. Karışım yapraklara sarılır ve tencereye dizilir,
4. Üzerine vişne suyu, nar ekşisi ve limon suyu eklenip kısık ateşte 20-30 dakika pişirilir.

Tavuklu Pirinç Pilavı

Toplam Hazırlama Süresi: 45 Dakika **Porsiyon:** 6

Malzemeler

2 su bardağı Calrose Pirinç
2 Tavuk Göğsü
1 su bardağı Şehriye
3 yemek kaşığı Tereyağı
2 su bardağı Tavuk Suyu
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı

1. Pirinci yıkayın ve süzün,
2. Tavukları haşlayın ve suyunu saklayın.
3. Haşlanmış tavukları parçalayın
4. Pirinç tereyağı ve tuzla kavrulur, sıcak tavuk suyu eklenip kısık ateşte pişirilir.
5. Pilav dinlendirilir, üzerine tavuklar eklenir, karabiber serpilir ve servis edilir.



Nihat ÖZTÜRK



Anadolu'da ve Karadeniz'de; “YAĞLAŞ”

Yağ, un ve suyla yapılan pratik ve besin değeri yüksek bir yemektir yağlaş. Anadolu'da buğday unundan yapılırken, Karadeniz Bölgesi'nde mısır unundan yapılır. Yapımında içine katılan farklı malzemelerle birlikte çeşitliği artırılabilir yağlaşın. Bebeklerin beslenmesinde kullanıldığı gibi yaşlıların da kolaylıkla yutabileceği bir kıvamda olduğu için tercih ettiği bir yemek olarak bilinir.

Yapımında yörelere göre değişiklikler olsa da genelde eritilmiş tereyağına su konulup ve devamında un ekleyerek belli bir kıvama kadar kaynatılmasıyla yağlaş yapılmış olur. Unun topaklanmaması için karıştırılarak kaynatılması gerekmektedir. Bazı yörelerde yağlaş yapılacak un öncelikle tereyağı ile kavrulur ve kaynayan suya öyle ilave edilir. Her yöre yetiştirdiği üründen elde ettiği unu kullanır yağlaş yaparken.

Karadeniz Bölgesi yetiştirdiği mısırdan un yaptığı için yağlaş yapımında fırında kurutulmuş mısır unu kullanıyor. Bölgenin daha da doğusunda çok bilinen guymak veya mıhlama da peynir katılmış bir tür yağlaşır. Bölge genelinde yapılan mısır unu yağlaşına yine bölgede yapılan bir tür peynir katılarak guymak veya mıhlama ortaya konulur. Karadeniz Bölgesi'nde buğday unundan da yağlaş yapılır.

Buğday unundan şeker yağlaş ve süt yağlaş olmak üzere iki türlü yağlaş yapılıyor. Tereyağı eritilip, üzerine sıcak su dökülüyor ve bir miktar şeker eklenerek eriyene kadar karıştırılıyor. Sonra da azar azar buğday unu eklenerek karıştırılmaya devam ediliyor. Olması gereken kıvama gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılıyor.

Buğday unundan yapılan diğer yağlaş türü ise süt yağlaşıdır. Bu defa eritilmiş tereyağının üzerine az miktarda su ve daha çok miktarda süt konuluyor. Bir süre kaynadıktan sonra azar azar un ilave ediliyor. Un topakları oluşmasın diye sürekli karıştırılarak istenilen kıvama gelinceye kadar kaynatılıyor.

Mısır unundan yapılan yağlaşlar da yapım olarak buğday unundan yapılan yağlaşlara benziyor olsa da önemli farklılıklar gösteriyor. Yağlaş yapılacak mısır unu mutlaka fırında kurutulmuş mısırlardan olmalı ve ince öğütülmüş bir un olmalı. Taze mısır unundan yapılması ayrıca tercih edilir. Yapım olarak eritilmiş tereyağının üzerine sıcak su konulduktan sonra yavaş yavaş ve sürekli karıştırılarak mısır unu ekleniyor. Yine karıştırılarak yağlaş kıvamına gelinceye kadar kaynatılıyor.

Bölgede en sevilen yağlaş türü pekmez yağlaşıdır. Karadeniz bölgesinde yetişen ve yörede kokulu üzüm veya Rus üzümü diye bilinen üzümler daha çok pekmez olarak değerlendirilir. Son yıllarda bu üzümün çok kaliteli şaraplık bir tür olduğu söylense de bununla ilgili bir gelişme gözlenmiyor. Bu üzümlerden iki tür pekmez yapılıyor. Kaynatma sırasında odun külü katılan ve katılmayan olarak tatlı ve ekşi olmak üzere iki farklı lezzette pekmez yapılıyor. Pekmez yağlaş ekşi pekmezden yapılıyor.

Pekmez yağlaşında yağ kullanılmıyor. Bir miktar pekmez suyla karıştırılıyor. Bu karışım bir kaptan kaynatılıyor. Kaynayan pekmezli suya topaklanma olmayacak şekilde mısır unu katılıp, karıştırılıyor ve istenilen kıvama gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılıyor. Diğer yağlaşlarda olduğu gibi sıcak olarak yenilmek üzere sofralara getiriliyor. Soğuyunca da yenilse bile sıcak olarak tüketilmesi tercih ediliyor. Pekmez yağlaşının pekmezin tadından gelen özel bir tadı var.

Mısır unundan yapılan guymak ve mıhlamanın da pişiriliş şekli aynı olsa da içine peynir katılıyor olması ve peynirin eriyerek yemeğe ayrı bir tat vermesi yöresel bir lezzet olarak damaklara hitap ediyor. Guymak özellikle kahvaltılarda aranan bir yemek olarak restoranlarda ve yöresel yemekler yapan mekânlarda sunulsa da yağlaş daha çok köylerde yapıp yenilen bir lezzet olarak biliniyor. Bölge insanı başta İstanbul olmak üzere yaşadığı her bölgeye yağlaşını da götürmüştür, oralarda da yapıyor.



“Sevdiğim
piliç.”



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

beypiliç®
ağzınıza sağlık

ISO 45001 ISO 14001 ISO 9001

BRCS
Food Safety

FSSC 22000

IFS
Food

ISO 22000

ISO 10002

ISO 27001

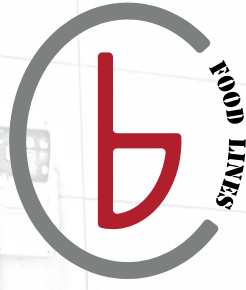
HEAL
HALAL

HALAL
TSE

TSE

İYİ TARIM
UYGULAMALARI

SIFIR
ATIK



Sebze işlemeyi bize bırakın,

BC FOODLINES MAKİNE

www.bcfoodlines.com

ENDÜSTRİYEL SEBZE KESME MAKİNASI



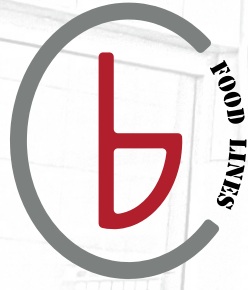
ENDÜSTRİYEL SEBZE YIKAMA MAKİNASI

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



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



SEBZE İŞLEME MAKİNELERİ VEGETABLE PROCESSING MACHINES

KÜPLEME MAKİNELERİ - DOĞRAMA MAKİNELERİ - KESME
MAKİNELERİ - SOYMA MAKİNELERİ - YIKAMA MAKİNELERİ



DICING MACHINES - CHOPPING MACHINES - CUTTING
MACHINES - PEELING MACHINES - WASHING MACHINES

Güçlü Performans, Mükemmel Sonuçlar! Strong Performance, Excellent Results!

gidamak.com