

yıl: 6 sayı: 21

Ekipman temizliğinin gıda güvenliğindeki önemi



sardunya'dan

Sardunya'da eğitimler
aralıksız ve hız kesmeden
devam ediyor...



sardunya'dan

Sardunya kapak toplama
kampanyasında üçüncü...



müşteri röportajı

Fox TV Operasyonel
Direktörü Mr. Pietro Vicari.



keyif kültür

"Dondurmam Gaymak...!"

Tarladan Çatala Gıda Güvenliği !



“**G**ıda güvenliği konusu temelde üretimin her aşamasında alınması gereken önleyici tedbirler disiplini olarak ele alınmalıdır. Tarladan çatala kadar; çevreye, insan, hayvan ve bitki sağlığına zarar vermeyen, üretimin her aşamasında gerekli kontrolleri yapılmış, güvenilir ürünlerin yaygınlaşmasına ihtiyaç vardır.”

Geçtiğimiz yıl Aralık ayında düzenlenen 2. Gıda Güvenliği Kongresi sonuç bildirgesinden alındı yukardaki cümle. Sardunya’nın, sürdürülebilir gıda güvenliği için, “Tarladan Çatala”, sürecin her aşamasında bu konuya verdiği önemi sizlerle paylaşmak için, bu sayımızda, “Mutfak Ekipmanı Hijyeni” konusu üzerinde duruyoruz.

Toplu beslenme sektörünün herhangi bir aşamasında ekipman hijyeninde yaşanacak bir dikkatsizlik ciddi bulaşmalara neden olduğundan gerekli önlemlerin mutlaka alınması gereklidir. Konuyu, kimyasal kullanımında alınması gerekli tedbirlerle birlikte Bültenin ön sayfalarında bulabilirsiniz.

Sardunya’da eğitimler hız kesmeden devam ediyor. 12 Şubat’ta başlayan “Yöneticiler için

Mutfak Kültürü” eğitimi bunlardan birisi. Unilever Food Solutions işbirliği ile sürdürülen bu eğitimlerin konularından birisi de “Sofra Dili”

Ataşehir Belediyesi’nin başlattığı Kapak Toplama kampanyasına Sardunya da katıldı ve topladığımız kapaklarla alınan altı engelli sandalyesi sahiplerine ulaştı bile.

Fox Tv Türkiye Operasyonel Direktörü Mr.Pietro Vicari ile söyleştik. Kendisi “ülkenizde deniz ürünlerini tatmadan önce İtalya’dakilerin çok güzel olduğunu düşünürdüm” diyecek kadar açsözlü ve, “Türk takımları yurtdışında başarılı olamıyorlar çünkü iyi antrenörleri yok” diyecek kadar da futbol meraklısı. İlginç bir söyleşi olduğunu söyleyebilirim.

Son olarak; yaklaşan baharla birlikte dondurma hepimizin aklına daha fazla düşmeye başlıyor. Dondurmanın hikayesini anlatmaya çalıştık. Hanımlar dikkat, 100 gr dondurmada 150 - 200 kalori var!

Sağlık ve afiyetle kalın...

Tuna Atalay

atalay@temtanitim.com



Ekipman temizliğinin gıda güvenliğindeki önemi

4 Sardunya'dan

- Ekipman temizliğinin gıda güvenliğindeki önemi

6 Müşteri röportajı

- Fox Tv Türkiye Operasyonel Direktörü Mr. Pietro Vicari

8 Sardunya'dan

- 2. Geleneksel İş Sağlığı ve Güvenliği Kongresini düzenledik.
- Güvenilir yemek için güvenilir tedarikçi ve güvenilir hammadde gereklidir.

10 Eğitim

- Sardunya'da eğitimler aralıksız ve hız kesmeden devam ediyor.

12 KASEV

14 Tedarikçi tanıtımı

- Makpa
- Yörsan A.Ş.

16 Sosyal sorumluluk

- Kör Fotoğrafçılar
- Kapak toplama kampanyası

18 Sardunya çalışanlarından

- Sardunya çalışanları ve onların gözünden Sardunya
- Sardunya Hadımköy Ana Mutfak Bölge Müdürü Pınar Elif Sayalı
- İsmail Caner Dumanlioğlu - S.M.M.M. Mali İşler ve Muhasebe Müdürü

19 Sardunya'dan

- Garanti Zincirlikuyu'da kahvaltı
- Global Bilgi - Mor Cafe

20 Hijyen kalite yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor

21 İş yaşamı

- İş yaşamında zor insanlar

22 Sektörel gündem

- "Hijyen ve Gıda Güvenliği Bilinçlendirme" Projesi Kadıköy İlçesinde Başlıyor
- 2.Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

24 Arge mutfağından

- Arge mutfağından tarifler



21



6

25 Keyif - kültür

- "Dondurmam Gaymak...!"

26 Sizin için

İzledik: Zoraki Kral

Yedik: Cook Shop

Okuduk: Benim Lokantalarım



25



10

Ekipman temizliğinin gıda güvenliğindeki önemi

Toplu beslenme sektörünün herhangi bir aşamasında ekipman hijyeninde yaşanacak bir dikkatsizlik ciddi bulaşmalara neden olduğundan gerekli önlemlerin mutlaka alınması gereklidir.

Gıda işletmelerinde sanitasyon, sağlıklı ve güvenilir ürün eldesi için hijyenik koşulların sağlanmasına yönelik bir bilimsel uygulama olarak tanımlanmaktadır. Yani kısaca insan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların bulundukları ortamdan olabildiğince uzaklaştırılmasıdır. Bu doğrultuda literatür bilgileri incelendiğinde gıda güvenliği sağlamada 4 temel başlıktan bahsedilir:

- Pişirme işlemleri ve pişirme sonrası muhafaza
- Soğutma işlemleri ve sonrası muhafaza
- Personel hijyeni
- Ekipman hijyeni

Personel ve ekipman hijyeni sanitasyon uygulamalarında yer alarak mikroorganizmaların oluşumu ve bulaşmasını önlenmesinde büyük rol oynamaktadır. Bu yazımızda ekipman temizliğinin öneminden bahsedeceğiz.

Toplu beslenme sektörünün herhangi bir aşamasında ekipman hijyeninde yaşanacak bir dikkatsizlik ciddi bulaşmalara neden olduğundan gerekli ön-

lemlerin mutlaka alınması gereklidir.

Öncelikle ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyona elverişli ve kullanım amacına uygun olması gerekir. Gıda ekipmanlarında paslanmaz çelik malzeme kullanımı en uygun olanıdır. Aksi takdirde paslanan ekipman içine konan ürüne yıpranan malzeme bulaştığında kullanımı uygun olmayan bir ürün haline gelecektir. Aynı zamanda tüm malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır. Kolay sökülüp takılabilmeli çizilmeye, diğer hasarlara ve korozyona karşı dayanıklı yapıda olmaları sağlanmalıdır. Ekipmanları söküp çıkartırken zamanla çizilen ekipmanlarda gıda artıkları biriktirdiğinden mikroorganizmaların üremesi için uygun bir ortam oluşmaktadır. Bu durumda mikrobiyolojik anlamda risk teşkil etmektedir. Ekipmanlara ait kısımların çok keskin hatlarla tasarlanmamış olması, temizliğe elverişli kıvrım ve açılarda yapılması gerekir. Yine temizliğin etkin sağlanması ve kör noktalara ulaşılması açısından ekipmanların bölümlerinin uygun şekilde



dizayn edilmiş olması gereklidir.

Temizlik ortamdaki gözle görülebilen kirlerin uzaklaştırılması işlemidir. Kir hijyenik yönden önemli bir tehlikedir. Çünkü;

- Kirler mikroorganizma içerir
- Kirli ortamda mikroorganizmalar canlıdır ve üremeleri hızlıdır. Mikroorganizmalar için kirli ortamlar canlı kalma ve üreme açısından oldukça uygun ortamlardır.

Kirlerin temizlenmesi kirli yüzey kuru olduğu, kirler sertleştiği ya da ısıtıldığında çok daha zorlaşır. Oysa ki yöntemine uygun olarak ve zamanında yapılan temizlik, kirleri ve dolayısıyla mikroorganizmaları ortamdaki uzaklaştırır, ekipmanların hijyeni sağlama ve sürdürmede etkin bir rol oynar. Etkin bir temizlik kaba kirlerin iyi temizlenmesini ve hijyeni bir arada içermelidir. Ekipman temizliğin sağlanmasında dikkat edilmesi gereken noktalar

- Her ekipmanın temizliği kirlenir



kirlenmez mümkün olan en kısa zamanda yapılmalıdır.

- Özellikle üretimde çok kullanılan ekipmanlardan olan tabla ve bıçaklar gün boyu kirlendikçe dezenfekte edilmiş temiz olanı ile değiştirilmelidir. Kirlenen ekipmanlar yıkanmalı ve dezenfekte edilerek yeniden kullanılmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon yaparken çapraz bulaşmalar önlenmelidir.
- Her ekipman temizlendikten sonra kendi yerine konmalıdır.
- Temizlikle ilgili görev dağılımı yapılmış ve sorumluluklar belirlenmiş olmalıdır.

Ekipmanların temizliğinde kimyasallar kullanılmaktadır. Ancak etkin temizlik için uygun performans gösteren kimyasallar kullanılmalıdır. Her kimyasalın etki ettiği yüzey farklıdır. Dolayısıyla amacı dışında kullanıldığında kimyasalın etki etmemesi normaldir.

Kimyasalların temizlikte gösterdikleri performansı aynı zamanda kullanım kılavuzlarında belirtilen şartlar uygulandığında net sonuç vermektedir. Bu şartlar suyun sıcaklığı, kimyasalın miktarı, gerektiğinde kimyasalla muamele süresi vb..

Kimyasalların kullanımı ve muhafazasında dikkat edilmesi gereken noktalar

- Kimyasallar kendi kapları dışında başka farklı bir kimyasalın kabına aktarılmamalıdır. Yanlış kimyasalın kullanımı hem gıda güvenliği hem de kullanan kişi açısından çok risklidir.
- İki farklı kimyasal birbirleri ile kesinlikle karıştırılmamalıdır. Aksi takdirde zehirleyici etki yaratan gazlar kişiye ciddi zarar verebilmektedir.
- Kimyasallar kesinlikle herhangi bir gıda kabına (içinde gıda bulunmayan ama gıda kabı olarak belirli örneğin su şişesi) boşaltılıp kullanılmamalıdır. Aksi takdirde aynı gıda kabına daha sonra gıda konduğunda kişinin gıdayı tüketmesi sonucunda kimyasal zehirlenme yaşaması kaçınılmazdır.
- Kimyasallar ile gıdalar mümkün olduğunca aynı depoda veya yan yana muhafaza edilmemelidir. Kimyasalların bir şekilde gıdalara bulaşması ve bu gıdaların tüketimi kimyasal zehirlenme için bir nedendir.
- Kimyasalların ekipman temizliğinde kullanımı söz konusu iken kullanan

personelin sağlığının korunması amaçlı gerekli koruyucu ekipmanın da kullanılması zorunludur.(gerekli görülen kimyasalların kullanımında gözlük, eldiven, maske vb..) kimyasalla Gıda güvenliği için ekipman temizliği yaparken iş sağlığı ve güvenliği kuralları ihmal edilmemelidir.

Sardunya olarak gıda güvenliğinde ekipmanların temizliği için neler yapıyoruz;

- Temizlik için bir görev dağılımı ve iş programımız mevcuttur.
- Personellerimiz yapacakları işle ilgili eğitimleri almışlardır.
- Gün boyunca kullanılan ekipmanlar kirli bekletilmeden temizlikleri yapılmaktadır.
- Yoğun miktarda kullanıldığı ve potansiyel risk teşkil eden ürünlerle temasa giren tabla ve bıçaklar her kullanım sonrası yıkanıp dezenfekte edilmektedir.

- Gün içinde kirlenen ekipmanlar yıkansa dahi genel düzeni korumak için gün sonunda mutfakta genel bir temizlik yapılmaktadır.
- Günlük yapılan temizlikler dışında haftada bir gün de dip köşe temizliği yapılmaktadır. Bu temizlik zamanı genelde üretimin olmadığı veya az olduğu hafta sonları yapılmaktadır.

Mutfaklarımızdaki kimyasallarımız Diversey firmasının ürünleridir. Kimyasallar firmanın uygun gördüğü yüzyelerde belirlenen miktar ve sürelerde kullanılmaktadırlar.

Gıda güvenliği için ekipmanların temizliği önemli olmakla beraber kullanılan kimyasalın gücü de temizliğin etkinliğine bağlıdır. Siz değerli tüketicilerimizin gıda güvenliği için kimyasallarımızın etkinliği ve ekipmanlarımızın temizliğinden kesinlikle ödün veremeyeceğimizi bilmekteyiz.





**Fox Tv Türkiye
Operasyonel Direktörü
Mr. Pietro Vicari:**

**Sardunya oldukça profesyonel bir
ekipten oluşuyor, hem lezzetli yemek-
ler yapıyorlar, hem de bu yemekleri
çok güzel sunabiliyorlar...**



**Bu sayımızda, Zeytinburnu'nda bulunan Fox Tv
Türkiye merkezinde, Operasyonel Direktör
Mr. Pietro Vicari ile bir söyleşi gerçekleştirdik.**

var. İstanbul'da, 24 saat canlı bir yerde yaşadığınızı hissediyorsunuz. En büyük problem diliniz. Türkçe oldukça karmaşık ve zor bir dil. Ama İtalyanlar ile Türkler arasında bir bağ olduğuna da inanıyorum.

**Fox Tv Türkiye'nin yayın po-
litikasından sözeder misiniz?
Daha çok hangi tür program-
lara önem veriyorsunuz.?**

Bu kanal bir Türk kanalı, bu nedenle izleyicilerimizin %95'inin Türk olduğunu düşünüyorum. Birçok şeyi birleştiren, bir kompozisyon oluşturan bir kanal. Çünkü dizi yayınlamayı, anlaşılması kolay şeyler yayınlamayı seviyoruz.

Fox kanalı, herkese ulaşmayı hedefleyen bir kanal, gençlere, yetişkinlere, bayanlara ulaşmayı istiyoruz. Bu bir genel eğlence kanalı ve Avrupa'daki büyümesinden memnunuz. Canlı programlar yayınlamaya önem veriyoruz. Sade, sofistike olmayan gerçekçi bir yaklaşımımız var. Kaliteli programlar yayınlamaya çalışıyoruz.

**Mr. Pietro, öncelikle kendiniz-
den sözeder misiniz, medya
dünyasına ne zaman adım
attınız?**

Medyada çalışmaya 2000 yılında dünyanın en büyük ve iddialı medya şirketi olan News Corporation'da satışçı olarak başladım ve çeşitli görevlerde bulundum. Birleşmelerle büyüyen şirketimiz İtalya'dan başlayarak Avrupanın çeşitli ülkelerine yayıldı. Fox TV şu anda Avrupa'nın en saygın televizyonlarından birisi. 2008 yılında da Türkiye pazarına girdik ve 22 Aralık 2008 tarihinden beri Fox Tv Türkiye Operasyonel Direktörü olarak görev yapıyorum.

Türkiye'yi nasıl buldunuz?

Mr. Pietro: Türkiye gerçekten ilginç bir ülke. Oldukça genç bir nüfusu-
nuz var. İnanılmaz bir enerji var ve medya sektöründe inanılmaz fırsatlar



Sosyal sorumluluk projelerinizden sözeder misiniz? Batman'da bir ilkokulla ilgili bir projeniz olduğunu biliyoruz.

Mr. Pietro: Genç bir öğrenciden kanalımızı öven bir mektup aldığımızda, bu hoşuma gidiyor. Batman gibi yerler için de birçok fırsatlar var. İstanbul kadar büyük ve zengin olmayan ancak öğrenmek ve çalışmak için yaşayan ve sorumluluk sahibi bir toplumu ziyaret etmek, benim için çok önemliydi. Aynı zamanda mutlu olabilecek insanlar var, kanalımızda biraz olsun insanların yüzlerini güldürebilireceğimiz programlar yapmaktan da gurur duyuyorum.

İtalyan mutfağına gelirse, mutfağınızla ilgili, ülkemizde pek çok insanın aklına pizza ve makarna geliyor. Bu konuda neler söylemek istersiniz?

İtalyan mutfağının tamamıyla makarna ve pizzadan oluştuğunu söylemek doğru olmaz. Çünkü biz İtalya'da basit yemekleri tercih ediyoruz. Mutfağımız sizin ülkenizdeki gibi sofistike değil. Sebze, makarna, sosis gibi yemeklerimiz var.

Sebze çorbalarımız da çok lezzetli. Bunun sebebi oldukça sade malzemeler kullanılarak yapılmasıdır. Krema, süt veya yoğurt benzeri şeyler olmadan pişiriyoruz. Genelde zeytin yağı domates, sebze gibi çok basit malzemeler kullanıyoruz. İtalyan mutfağını ve yo-

ğurt ve krema kullanılmadığında, sade olduğunda Türk mutfağını seviyorum. Türkiye'deki sebzelerin tadı inanılmaz. Deniz ürünleriniz de mükemmel. Ben İtalya'da deniz ürünlerinin çok güzel olduğunu düşünürdüm buradakileri tadana kadar. Özellikle kalamar ve levrek çok lezzetli ve ağızda mükemmel bir tat bırakıyor. Bu ürünlerin sos vb. kullanılmadan basit şekilde ızgara edilmelerini seviyorum.

Devam edersek, Türk mutfağı hakkında ne düşünüyorsunuz?

Çok zengin bir mutfağınız olduğunu hergün yaşayarak görüyorum. Yoğurt, tereyağı, krema vb. ilaveler kullanmadığınızda Türk mutfağını daha çok seviyorum. Mezeleriniz çok lezzetli. Deniz ürünleriniz çok güzel. Söylediğim gibi sadece ızgara edilen balık ve etleri seviyorum,

Sardunya: Sardunya hakkında neler söylemek istersiniz?

Sardunya, çok profesyonel bir ekip. Çünkü hem lezzetli yemek hazırlayabiliyorlar, hem de iyi sunum yapabiliyorlar. İtalya'yla karşılaştırmak gerekirse, Türkiye'deki büfeler ve İtalya'daki büfeler arasında biraz fark var. Türkiye'dekiler çok daha iyi. Çünkü hafif yiyecekleri, zeytinyağlıları, et yemeklerini ve makarnaları, salataları bir arada bulabiliyoruz. Çalışanlarımız bunun tadını çıkarıyorlar, yemek yerken aynı zamanda dinleniyorlar ve yiyeceklerin tadına bakıyorlar. Sizinle işbirliğimizden memnunuz.

Hobilerinizden bahsedebilir misiniz? Futbol ve Milan ile ilginiz nedir?

Türkiye'de bu konuda bir karışıklık var. Milano'da iki ayrı takımımız var. Biri Milan, diğeri ise Inter. Bir gün bir röportaj sırasında İngilizce olarak inter-milan'lı olduğumu söylemiştim. Bu Milan taraftarı olduğum şeklinde algılanmış. Bunu düzeltmek istiyorum. Şunu netleştirmek istiyorum. Biz kralız, biz Avrupa ligiyiz, şampiyonlar ligiyiz, İtalyan ligiyiz ve dünyanın en iyi takımıyız. Tabi ki Inter'den bahsediyorum, Milan'dan değil. Milan henüz o kadar büyük değil. Evet futbolu seviyorum ama aynı zamanda tüm televizyonları görmek için seyahat etmeyi de seviyorum. Gençken futbol oynamak güzeldi. Türkiye'de tuhaftır ki çok iyi oyuncular ve takımlar olmasına rağmen, uluslararası arenada yoklar. Yurt dışında başarılı olamıyorlar. Çünkü iyi bir koçları ve antrenörleri yok. Bu büyük problem. Galatasaray'da iyi oyuncular var ve geçmişte Avrupa'da başarılı da oldu ve taraftarları da var. Ama artık eski başarılarını yakalayamıyorlar.

Size soracaklarımız bu kadar, eklemek istediğiniz bir şey var mı?

İşbirliğiniz için çok teşekkür ederim.

Biz de, bize zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz.



Su gibi programı setinde

2. Geleneksel İş Sağlığı ve Güvenliği Kongresini düzenledik.



Sardunya ailesi olarak tüm mutfaklarımızda çalışan İSG ve Yangın Temsilcilerimizin İş Sağlığı ve Güvenliği konusunda bilinçlenmesi ve çalışmalarda İSG Kurulumuz ile birlikte etkin çalışmalarını sağlamak amacıyla geçtiğimiz yıl ilkinin ayrı ayrı 3 bölgemiz için gerçekleştirdiğimiz İSG Kongremizi bu yıl geleneksel hale getirerek tekrar düzenledik.

2 6 Şubat 2011 tarihinde Hadımköy ve Ümraniye Temsilcilerimizle buluştüğümüz "2. Geleneksel İş Sağlığı ve Güvenliği Kongresi" kapsamında ana tema olarak "DEPREM" konusunu seçtik.

Kongre kapsamında konuşmacılarımız tarafından İSG ve Yangın temsilcilerimize kendi görevleri ile ilgili hatırlatmalar yapıldı, 2010 yılının İSG çalışmalarımız açısından nasıl geçtiğini, daha fazla nasıl gelişebileceğimizi gündeme getirdik.

Katılan temsilcilerimizin bize fikirleri ile destek olmalarını, yapılan çalışmalarda katkılarının olmasını sağlamak için öneri formları dağıttık ve çok değerli fikirlerle geri döndüklerini gördük. 2011 yılı hedeflerimizi de paylaştığımız oturumun benzer şekilde Ostim Merkeze bağlı çalışan temsilcilerimize ulaşması için bu ay içerisinde Ankara'da da oturum düzenlenmesi için program yapıldı.

Kongrenin ana teması olan Deprem konusunda konuştuğumuz Sayın Mehmet BALBALOĞLU tarafından "Deprem nedir? Deprem öncesi ve sonrasında neler yapılması gerekir?" konularında sunum gerçekleştirildi. Hem Kurulumuz hem de Temsilcilerimiz açısından çok faydalı geçtiğini ve her yıl bizleri deha da ileriye götürdüğünü gördüğümüz kongremizi geleneksel olarak devam ettirmeyi hedefliyoruz.



Güvenilir yemek için etkin tedarikçi değerlendirme sistemi

Senelerin deneyimi ile gördük ki toplu üretimlerde piyasadaki yağların durumu mevsim dalgalanmalarına göre değişmekte ve zaman zaman ciddi problemlere yol açabilmektedir. Şirketimiz, yemek üretiminin temel hammaddelerinden olan yağın kalitesini kontrol altında tutabilmek için, Sardunya adı altında anlaşmalı olduğumuz Tesislerde size özel sıvı yağ üretimi yaptırmaktadır.

Kalite ve insan sağlığını önemseyen müşterilerinin tercih ettiği marka olan Sardunya, hammadde rolünü kalitenin birinci kuralı olarak ele almaktadır. Dolayısıyla tedarikçi seçerken ve değerlendirirken birçok kriteri göz önünde bulundurmaktadır.

Sardunya, tedarikçilerini önde gelen firma ve markalar arasından seçmektedir. Firmalardan gelen ürünlerin, duyuşal, görsel ve lezzet gibi kalite parametreleri açısından uygunluğu Ar-Ge yönetimi ve Operasyon direktörlerimiz tarafından denetlenir.

Kalite açısından uygunluğu kabul gören firmanın yasal izin belgeleri, kalite ve gıda güvenliği ile ilgili belge ve sertifikaları, ürün analiz raporları temin edilir. Ön değerlendirme sonucu kabul gören firmalar, özel hazırlanmış kontrol kriterleri kullanılarak, hijyen kalite yönetim yetkililerimiz veya akre-

diteli laboratuvarların yetkilileri tarafından denetlenir.

Söz konusu firmaların denetimdeki performansı ve major nitelikteki uygunsuzluk taşımadığı görülürse, tedarikçi olarak onaylanırlar. Daha sonra, Sardunya kalite spektleri bildirilerek onaylı tedarikçi listemize alınırlar ve sistemimizde sürekli takip edilirler.

Sardunya olarak kullandığımız temel hammaddelerimizin başında, ay çiçek yağı ve salça gelmektedir.

Sardunya Sıvı Yağ Size Özel Üretilmektedir...

TSE'nin yemeklik yağlara ilişkin TS 886 no'lu standardında ve Türk Gıda Kodeksi yemeklik yağlar tebliğinde belirtildiği gibi peroksit değeri 10 meg/kg olarak belirlenmiştir. Bizler bu rakamı Sardunya'ya özel bir üretimle 0.5-4.5 meg/kg değerlerine indirmekteyiz.

Bu sonuçlar yasal olarak müsaade edilen limit değerinin çok altındaki değerlerdir ve özel bir kalite değeri taşımaktadır.

Yağ kalitesinin belirlenen spekt ve standartlara uygunluğu periyodik olarak yaptırılan analizlerle Hijyen & Kalite Yönetim Departmanımız tarafından her ay izlenmektedir.

Sardunya olarak salçamızın da kalitesini her ay mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerle takip etmekteyiz. Özellikle Brix Salçada kıvam göstergesi olduğundan, brix oranı salçanın uygunluğu açısından en önemli parametredir.

TS 1466 standardına göre domates Salçasının brix en az % 28 olmalıdır. Brixin düşük olması salçanın kıvamının daha az olduğunu dolayısıyla daha az domates kullanıldığının belirtisidir. Sardunya olarak kullandığımız salçanın brix derecesi % 28 in üzerindedir.



"Yağ ve salçamız her ay yapılan analizlerle izlenmektedir"

Sardunya'da eğitimler aralıksız ve hız kesmeden devam ediyor.

Sardunya'da eğitimler ; bir okul disiplini içinde, güncel ihtiyaçları da dikkate alarak planlı ve düzenli bir şekilde devam ediyor. İşte bunlardan birkaç tanesini sizlerle paylaşıyoruz.

Yöneticiler İçin Mutfak Kültürü Eğitimi

Unilever Foodsolutions (UFS) işbirliği ile Sardunya yöneticilerinin donanımını artırmaya yönelik düzenlenen ve **altı ay sürecek** eğitim 12 Şubat 2011'de başladı. Eğitimler, bundan sekiz yıl önce rahmetli Tuğrul ŞAVKAY tarafından verilmiş olan YÖNETİCİLER İÇİN MUTFAK KÜLTÜRÜ EĞİTİMİ öğrencisi UFS Mutfak Danışmanı Tuba İŞBAKAN tarafından veriliyor. Tuba Hanım, bu eğitimde Sardunya yöneticilerinin operasyonda neyin nasıl gittiğini daha iyi izleme becerisi kazanacaklarını, mutfak kültürüne evrensel boyutta bakma ve değerlendirme fırsatı bulacaklarını dile getirdi. İşte bu eğitimden bazı konu başlıkları:

- Klasik Mutfağın Esasları
- Türk Mutfağının Gelişimi ve Yöresel Dinamikleri
- Dünya Mutfakları
- Lezzetlendirici Malzemelerin Dünyası
- Mutfak Teknolojisi
- Beslenme Alışkanlıkları
- Sağlık İlişkisi
- Sofra Dili



İlk Yardımcı Yetiştirme Eğitimi

Sosyal ve iş yaşamımızda karşılaşılabileceğimiz her türlü hayati tehlikelere ilk müdahalenin önemini hepimiz çok iyi biliyoruz. Ancak, bu konularda her zaman önlem almak yeterli olmuyor. Kazalar yaşanıyor ve/veya beklenmeyen sağlık sorunları oluyor. Bunun için Sardunya olarak belli dönemlerde ve yeterli sayıda çalışanımıza uzman (Hekim) eğitimcilerden **İlk Yardımcı Yetiştirme** eğitimi aldırıyoruz. Bu eğitime katılanlar sınavlardan da geçerek **İlk Yardımcı Sertifikası ve Kimliği** alıyorlar. Gerekli durumlarda doktor müdahalesine kadar "Temel Yaşam Desteği" verme bilgi ve becerisi kazanıyorlar.

28-30 Ocak 2011 tarihinde MAT Eğitim Merkezi iş birliği ile Dr.Ahmet TÜZELOĞLU tarafından verilen eğitime 18 Sardunya çalışanı katıldı. İl Sağlık Müdürlüğü tarafından yapılan sınavlarında da (Yazılı ve uygulamalı) başarılı olarak sertifika ve kimliği aldılar. Bu arkadaşlarımız her yerde acil ilk yardıma ihtiyacı olanların yanında olacaklar.



Unlu Mamül Eğitimi

Sardunya olarak biliyoruz ki; Kaliteli ürün ve hizmet sağlamanın birinci koşulu kaliteli ürün ve hizmet satın alma ile başlar. Sürekli kaliteyi hedeflerken bizimle aynı yolda yürüyen tedarikçilerimizi de bu kalite standardına ulaştırmayı vazgeçilmez görevimiz olarak kabul ediyoruz. Geleneksel olarak gerçekleştirdiğimiz Unlu Mamül Tedarikçi Eğitimimizin İstanbul bölge için dördüncüsünü 2011 Ocak ayında gerçekleştirdik.

Bu eğitimde tedarikçilerimize kaliteli ürüne giden yolda uyulması gereken kurallar yeniden hatırlatıldı. Sardunya olarak tedarikçilerimizden beklentilerimizi yaşamış vakalar üzerinden neden sonuç ilişkisi çerçevesinde paylaştık. Eğitim esnasında tedarikçilerimiz de Sardunya ile çalışmaya başladıktan sonra işletmelerinde meydana gelen değişimleri paylaştılar. Hijyen Kalite Yetkililerince işletmelerine yapılan ziyaretlerdeki paylaşımların,

iş başı eğitimlerinin kendi gelişimlerine yaptığı olumlu katkılardan örnekler verdiler.

Hem müşteri memnuniyeti hem de toplumsal gelişim anlamında olumlu katkıları olan bu tür organizasyonları gerçekleştirmeyi Toplam Kalite felsefemizin bir gerekliliği olarak devam ettireceğiz.



Cumhuriyet Korosu Kasev Huzurevi yararına bir konser verdi.

Çalışmaları ve başarıları gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde herkesçe bilinen KASEV Vakfı öncü, önder, örnek çalışmalarını sürdürüyor. Ülkemizde yaşlılarımızı en iyi hizmeti veren Tuzla'daki tesisinde başta yaşlı sağlığı, yaşlılık hizmetleri, yaşlı hakları, yaşlılık psikolojisi, toplumda yaşlılık gibi çok önemli konularda ARGE çalışmalarını da sürdürüyor.

16 Şubat 2011 gecesi, Kadıköy Irmak Okullarının KASEV HUZUREVİ İÇİN ücretsiz tahsis ettiği büyük salonunda, Şef Tulya ŞENEL yönetiminde, 40 kişilik "Cumhuriyet Korosu" ve solistleri KASEV Huzurevi- dinlenmееvimiz yararına bir TSM konseri verdiler.

TRT sanatçısı Sn. Atakan AKDAŞ'ın seslendirdiği şarkılar konuklar tarafından ayakta coşkuyla alkışlandı. 2 bölümden oluşan konserde koro başkanı Sn. Rifat GÜNGÖR'ün çok büyük katkıları oldu. Bu güzel müzik ziyafeti geceye katılan yaşlılarımıza

ve misafirlerimize unutulmaz dakikalar yaşattı.





Ülkemizde Yaşlıya Hizmet
Yaşlı Sağlığı ve Yaşlılık Çalışmalarında
Öncü, Örnek ve Önder Kuruluş
1986'dan 2011'e

KASEV

ÇEYREK ASIRLIK AİLENİZ



Sizde bu gönüllü çalışmalara katkıda bulunmak istemez misiniz?

Marmara Cad. No 28
Kamil Çetin Oraler Kampüsü
Tuzla / İSTANBUL
Tel : 0216 494 33 55 - 56
WEB: www.kasev.org

Fax: 0216 494 33 57
e-mail: info@kasev.org

Yaşlılara Destek Fonu Hesabı
Ziraat Bankası Tuzla Şubesi
Hesap IBAN No:
TR34 0001 0007 0402 9454 3460 06



Makpa

Hayatın Her Alanında...

MAKPA



1 984 yılından beri Makpa Endüstriyel Mutfak, Fast Food, Pastacılık ve Çamaşırhane sektöründe proje, satış, montaj, bakım ve satış sonrası servis departmanlarıyla hizmet vermektedir. Kurulduğu günden beri yüksek teknolojiyi takip eden ve uygulayan bir firma olarak birçok yeniliğin başlatıcısı ve geliştirilmesinde sektör lokomotifliği olmuş ve olmaya da devam etmektedir. Firma olarak Amerika ve Avrupa kökenli birçok şirketin Türkiye distribütörü konumundadır. Temsil ettiği ürünlerin montaj, bakım, yedek parça temini ve satış sonrası servis hizmetlerinin tümünü vermektedir. Makpa ayrıca kardeş firmaları ile beraber paslanmaz çelik mutfak teçhizatı üretimini ve turizm, ikram sektörünün ihtiyacı olan yüksek kaliteli restoran servis ve mutfak ekipmanlarının ünlü firmalardan teminini gerçekleştirir.

İstanbul, İzmir, Ankara, Antalya, Almaty da şirketleri, teknik servis ve showrooomları bulunmaktadır. Projelendirme, pazarlama, teknik servis, muhasebe, halkla ilişkiler departmanları, mamul stok ve yedek parça depoları yer almaktadır.

Mutfak ve çamaşırhanelerde doğru sistemleri oluşturarak en yüksek verimi alacak şekilde sistemi kurmak ve sistemin içindekileri mutlu edecek bir şekilde çalışmalarını sağlayacak ortamı

yaratmak Makpa Proje grubu için ana prensiptir. Proje grubu tarafından, bu ana prensip doğrultusunda her türlü ortama uygun, verimlilik artırıcı çok yönlü tasarımlar hazırlanmakta ve projeler anahtar teslimi taahhüt edilmektedir. Bugüne kadar yurtiçi ve yurtdışında yapılan projeler Makpa'nın bu konudaki başarısının ve kalitesinin birer göstergesidir. Makpa aynı zamanda TUSİD üyesidir.

KALİTE POLİTİKAMIZ

MAKPA; oluşturduğu kalite hedefleri doğrultusunda yetkin çalışanları, çözüm ortakları ve 25 yılı aşkın deneyimiyle müşterilerine açık, kaliteli, üretken ve çözüme yönelik hizmet

vermeyi kendine ilke edinmiştir. Günümüzde hızla değişen rekabet koşulları içinde kurumsal varlığımızı geliştirmek, kalite çizgimizi sürekli yükseltmek, bilgi ve tecrübelerimizi çözüm ortaklarımızla paylaşmak kalite anlayışımızdır.

Tedarikçilerimizden müşterilerimize kadar uzanan süreçte memnuniyeti ön planda tutarak kurumsal ve stratejik esaslar doğrultusunda, yeniliklere açık bir şekilde hizmet kalitemizi geliştirmek temel hedefimizdir.

"Uzman kadromuz ve taşıdığımız liderlik bilinciyle Makpa kalitesi hep mutfağınızda olacaktır."



Yörsan A.Ş.

YÖRSAN A.Ş. ticari geleneğinin geçmişi 1908 yılına dayanmaktadır.

Ülkemizde peynir ticaretinin düzensizliği ve modern bir kuruluşa gereksinimin sonucu 1964 yılında ANKARA’da YÖRÜKLER Gıda Ltd.Şti.’ni kurması ile YÖRSAN’ın ilk temelleri atılmıştır.



Edirne’den Erzurum’a kadar Türkiye’nin her yöresinden süt ürünleri alım -satımının oluşturduğu bilgi ve birikim, 1979 yılında Susurluk’ta (BALIKESİR) bir mandra alımıyla sonuçlanmış ve üretime başlanmıştır.

İnsan beslenmesinde vazgeçilmez bir besin kaynağı olan peynirin, özellikle ilkel mandıralarda, hijyenik olmayan yerlerde, sağlıksız süt alımlarıyla, eğitilmemiş çalışanlarla, geleneği uygulayan, havaya suya bahane bulan ustalarla yapılması, YÖRSAN’ı sanayileşme düşüncesi ile fabrika kurmaya yöneltmiştir

1985 yılından bugüne kadar olan tecrübe birikiminin sonucu; teknoloji ile DÜNYADA sayılı örneklerinden olan “Süt ve Süt Ürünleri Entegre Tesisleri” 2002 yılı ortalarında tamamlanmış ve yaklaşık 55,000 m² lik kapalı alanda faaliyete geçmiştir. Toplam 107.415m² açık alan ve yaklaşık 65,000 m² kapalı alanda yatırımlarımız devam etmektedir.

Yörsan süt ve süt ürünleri üretiminde uzmanlaşmış, standardı yakalamış, ulusal ve uluslararası çalışan bir kuruluştur. Merkezi Ankara’da bulunan Yörsan, Balıkesir’in Susurluk ilçesinden tüm Türkiye ve dünyaya üretim ve dağıtım yapmaktadır.

Beyaz peynirden kaşar peynirine, mozzarella, ricotta, gouda çeşitlerinden

yöresel peynirlere, labne, white gibi sürülebilir çeşit peynirlerden tereyağına, UHT ve pastörize süten, çırpma kremadan, meyve suyuna, ayanara, kaymaklı ve homojen yoğurt çeşitlerine kadar 150 çeşidin üzerinde geniş bir ürün yelpazesine sahiptir.

Gelenekten Geleceğe sloganı ile geleneksel ürünlere modern tesislerinde farklı tatlar katan Yörsan, müşterilerine kendi kalite anlayışı ile bütünleşmiş benzersiz ürünler sunmaya devam edecektir. Yörsan’ın tüm ürünleri pastörize edilmiş süttten yapılmaktadır.

Avrupa normlarında, modern teknoloji ile sağlıklı ve hijyenik koşullarda üretim yapan Yörsan A.Ş. TS EN ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, BRC Global Food Safety Standart TS EN ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, TS EN ISO/IEC 17025 Laboratuvar Yeterlilik Belgelerine sahiptir. Ayrıca, Yörsan A.Ş. Amerikan Ordusu’nun Ortadoğu tedarikçisidir. Sağlıklı, kaliteli ve hijyenik ürünlerimizi müşterilerimize kaliteli ve sağlıklı ürün ambalajında sunan Yörsan A.Ş. : İki bölmeli meyveli yoğurt kasesi ve kaymaklı yoğurt plastik tava ambalajlarında Türk Standartları Enstitüsü’nün düzenlemiş olduğu ambalaj yarışmasında Altın Ambalaj ödülüne, WPO’nun düzenlemiş olduğu ambalaj

yarışmasında ise pastörize cam şişe süt ambalajı Altın Ambalaj ödülüne layık görülmüştür.

Yönetim merkezi Susurlukta, Ana pazarlama merkezi Ankara’da bulunan Yörsan A.Ş. Balıkesir’in Susurluk ilçesinden tüm Türkiye’ye dağıtım, Amerika ve Japonya’ya ihracat yapmaktadır.

Gıda Güvenliği standartları ve Codex Alimentarius Komisyonunun süt ve süt ürünleri için yayınlamış olduğu Süt ve süt ürünleri için hijyen kuralları standardına uygun tesislerde süte farklı tat ve lezzetler ekleyen firmamız değerli müşterilerimize Araştırma-Geliştirme faaliyetleriyle kendi kalite anlayışı ile bütünleşmiş benzersiz ve yepyeni ürünler sunmaya devam edecektir.

Ödüllerimizde bazıları;
1998 / Kolay açılır kapaklı 1 kg. lık teneke ambalajlı beyaz peynir ile Yörsan, Türk Standartları Enstitüsü Altın Ambalaj ödülünün sahibi oldu. • 2000 / Yörsan, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Van Valiliği’nden “Otlu Peynirin Türkiye’ye Tanıtımı” plaketi aldı. • 2003 / İstanbul Sanayi Odası’nın “Türkiye’nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu” sıralamasında 140 sıra birden yükselerek 290’ıncı sırada yer aldı. • 2004 / “Çift Kaseli Meyveli Yoğurt” ve “Tava Yoğurdu” ürünlerinin ambalaj tasarımlarıyla, Dünya Ambalaj Örgütü (WPO) tarafından “Worldstar 2004” ödülü ile ödüllendirildi. • 2004 / İstanbul Sanayi Odası’nın “Türkiye’nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu” sıralamasında 28 sıra daha yükselerek 262’nci sırada yer aldı. • 2005 / Yörsan, “kilitli kapaklı cam şişe” ile Dünya Ambalaj Örgütü (WPO) tarafından düzenlenen yılın en iyi ambalajları yarışmasında “Altın Ambalaj” ödülüne layık görüldü.

Kör Fotoğrafçılar

Kör Fotoğrafçılar Projesi, Nuri Kaya'nın 2003 yılında tasarladığı ve başkanı olduğu Galata Diyalog Derneği bünyesinde sürdürdüğü bir kavramsal sanat projesidir.



Doğuştan, tamamen görme engelli 100 kişinin İstanbul'u fotoğraflayacağı ve Türkiye'nin önde gelen 200 edebiyatçısı, düşünürü, gazetecisinin bu fotoğraflar üzerine metinler yazacağı proje, "İstanbul'a Bakıyorum Gözlerim Kapalı" başlığıyla sergilenecek.

Sergide fotoğraflar ile metinler yan yana, yani iki görme biçimi yan yana gelecek: çünkü metinler Braille alfabesinde yer alacak. Fotoğrafları görebilenlerin metni okuyamadığı; metni okuyabilenlerin fotoğrafı göremediği bu sergi; görme biçimleri, körlük, hayat, sanat ve kent algıları üzerine.

Projeyle birlikte, 200 yazarın 200 kitabı, kendileri tarafından seslendiriliyor; **sesli kitaplık** oluşturuluyor.

Her ay bir **yazarla söyleşi** düzenleniyor.

Sesli **kent betimlemeleri** yapıyor. Sanat tarihinin önemli eserlerini akademisyenler betimliyor, tiyatrocular seslendiriyor.

Müzelerin "körcül" hale gelebilmesi için çalışmalar yapıyor.

Körlük Müzesi'ne doğru giden bir arşiv derleniyor.

"**Karanlıkta Yemek**" başlığı altında engelsiz misafirler benzersiz bir tecrübeyle tanışıyor.

Kör Fotoğrafçılar Projesi 2008'de Cenevre'de Dünya Körler Birliği'nin kongresinde ve Casablanca'da Afrika Körler Birliği kurultayında dünya körlerine sunuldu. 126 ülkenin temsilcileriyle

le yüz yüze temas edildi. Bir çok gönüllünün desteğiyle süren proje, çok yönlü faaliyetleriyle toplumun görme engellilere karşı takındığı önyargıyı kırmaya çalışmakta.



KARANLIKTA YEMEK:

Kör Fotoğrafçılar Projesinin bünyesinde Sardunya Catering'in yemek sponsorluğuyla yapmakta olduğumuz **Karanlıkta Yemek** organizasyonu ile bir yandan projenin sürmesine mali katkı sağlamayı hedeflerken öte yandan da engelsiz insanların, görmenin dışında yeterince kullanmadıkları diğer duyu organlarını keşfetmelerini hedeflemekteyiz.

Karanlıkta Yemek için Galata'daki merkezimize gelen misafirlerimizin cep telefonu, çakmak, gözlük gibi ışık saçıcı, kırılabilir, yakıcı eşyaları zarflar içinde –gecenin sonunda iade etmek üzere– teslim alınıyor.

Misafirlere Sardunya Catering'in hazırlamış olduğu 4 çeşit akşam yemeği –yemeğin ne olduğu söylenmeksizin– görme engelli garsonlar tarafından servis yapılıyor.

Görme engelli müzisyenler sahne alıyor...

Yani **Karanlıkta Yemek** organizasyonlarımızda görme engelliler görünür oluyor.

Zifiri Karanlıkta Yemek yerken tat alma, koku duyunuz daha yoğunlaşıyor, kulağınız daha farklı algılıyor, kulağınız açılıyor, diliniz, tadınız açılıyor...

Yemek ve Canlı Müzik Zifiri Karanlıkta misafirlere hayatları boyunca unutamayacakları benzersiz bir eğlence/ tecrübe sunuyor.

Karanlıkta Yemek başlığı altında, farklı temalı programlar da düzenlenmektedir.

Bu organizasyonlar için mekana gelen misafirler ışsız ortamda çok daha yoğun bir şekilde etkinliğe konsantre oluyorlar.

- Zifiri Karanlıkta İftar
- Zifiri Karanlıkta Tiyatro
- Stand Up geceleri
- Anma Programları
- Müzikal geceler
- Doğum günü organizasyonları
- Basın toplantıları
- 14 Şubat Sevgililer Günü Özel "Aşkın Gözü Kördür" Blind Date

Zifiri Karanlıkta Yemek organizasyonlarımız özellikle iş dünyasına benzersiz bir motivasyon - eğlence sunuyor.

Zifiri Karanlıkta Yemek organizasyonlarımıza katılan bir kaç şirket:

- Eczacıbaşı Holding
- Karınca Design
- Pfizer
- Pronto Tour Basın Toplantısı

Kör Fotoğrafçılar Projesi:

Adres: Serdar-ı Ekrem Cd. No16D
Galata-Beyoğlu / İstanbul
Tel: 0212 252 51 61-62
0532 342 25 38

Kapak toplama kampanyası

Ataşehir Belediyesi'nin başlattığı ' Ataşehir tane tane kapak topluyor, adım adım engelleri aşıyor ' kampanyası 31 Aralık 2010 tarihi itibarıyla sona erdi.

Gerek Sardunya'nın her noktasında çalışan personelin, gerekse personelimizin ailesi ile ve hatta komşuları ile bu kampanyaya gönüllüğümüzü de katarak dahil olduk. Tüm Sardunya ailesinin yürekten katılımıyla 1620 kg plastik kapak toplanarak hedefimizin üzerinde bir sonuç yakaladık ve 6 adet engelli sandalyesi almaya hak kazandık.

21 Şubat 2011 tarihinde Marriot otelde gerçekleştirilen plaket töreninde Kalite Yönetim Direktörümüz Filis Gergerli, tüm Sardunya ailesi adına plaketimizi teslim aldı. Bu törende Ataşehir Belediye' sine bu kampanyada destek veren kurum, sivil toplum örgütleri, dernekler arasında 3. sırada

yer aldığımızı öğrendik.. Sonuç hepimizi onurlandırdı.

Yeni dönemde Maltepe ve Bahçelievler Belediyeleriyle kampanyaya katılımımızı sürdüreceğiz. Kapak toplama kampanyamız aynı duyarlılık ve heyecanla devam ediyor...

Sardunya Ailesi olarak; biz bu projeye iki yönle baktık; "Hem Çevre Bilincini geliştirme hem de Sosyal Sorumluluğumuz olarak ele aldık. Bu kampanya ayrıştıracağımız her bir plastik, kağıt, metal ambalaj malzemesi gelecek nesiller için, **YAŞANABİLİR BİR DÜNYA** için, **UMUT** olacağının mesajını çalışanlarımıza yerleştirmede de çok yararlı oldu.



Çalışanların gözünden Sardunya...



Bu sayımızda da çalışanlarının gözünden Sardunya'yı aktarmaya devam ediyoruz. Sardunya'nın iki değerli Müdürü bize kendilerini ve Sardunya'yı anlattı.

Sardunya Hadımköy Ana Mutfak Bölge Müdürü Pinar Elif Sayalı

25 Haziran 1978 İstanbul doğumlu olan Pinar Elif Sayalı , Abant İzzet Baysal Üniversitesi İşletme mezunudur. Okul hayatı boyunca sporla derslerini aynı anda yürütmeyi başaran Pinar hanım, basketbol alanında profesyonel çalışmalar yaparak birçok madalya ve ödüle sahip olmuştur. 2004 yılında Sardunyaya proje yöneticisi olarak başlayarak spor hayatındaki profesyonelliği ve disiplinli çalışmasını iş hayatına da taşımıştır . Şu an Hadımköy Ana mutfak Bölge Müdürü olarak görev yapmakta ve aynı zamanda iş güvenliği kurulu, çevre kurulu ve menü komisyonunda da çalışmalarda bulunmaktadır.

Sardunya'da başladığım yolculuğumda iş hayatımdaki alt yapıyı kuvvetlendirmek ve yeni lezzetlere yelken açmak için yiyecek içecek işletmeciliği sertifikası alarak dünya mutfaklarını öğrenme fırsatım oldu. Görev yapmakta olduğum fabrikamızda sahip olduğumuz son teknoloji ekipmanlar, tecrübeli eğitimli personelimiz ve en önemlisi üst yönetimimizin bakış açısı ve desteği ile günde 40 bin değerli siz tüketicilerimize sağlıklı, lezzetli, kaliteli yemeklerimizi ulaştırmaya çalışıyoruz. Yemeklerimizde gösterdiğimiz özeni, sahip olduğumuz İş Güvenliği ve Sağlığı yönetim sistemimiz gereği çalışanlarımıza ve Çevre yönetim sistemimiz gereği doğamıza da özen göstererek hizmet kalitemizde bütünlüğü sağlıyoruz.

Sağlıklı yemeğin sağlam hammadde temini, kontrollü

depolama, kurallara uygun üretim süreci ve yemek sevkiyatı ile gerçekleşeceğini bilincindeyiz. Bu bilinci her daim dinamik tutmak için personellerimize her gün iş başında temel kurallarımızla ilgili işbaşı eğitimleri veriyor ve hijyen sorumlularımızla her gün uygulamaları takip ediyoruz.

Sardunya ailesinin ferdi olmak kendi bireysel gelişimde yöneticilik ve eğitimci yanımla ilerletmiş ve bunu kullanma imkanı sağlamıştır. Sahnenin arkasında yer alan fabrika ekibi olarak yoğun çalışmalarınıza tatlı ve huzurlu bir mola vermek için sizlere lezzeti taşımaktan gurur duyuyoruz...

Sevgi ve saygılarımla



İsmail Caner Dumanlıoğlu - S.M.M.M. Mali İşler ve Muhasebe Müdürü

27.06.1957 İstanbul doğumluyum. Evli ve iki kız çocuğum bulunmaktadır. Sardunya da Ekim 1994 yılından beri Mali İşler ve Muhasebe Müdürü olarak görev yapmaktayım. Şirkette işe başlamam yaklaşık kuruluş yıllarına rastlamaktadır. O zamanlar gruba bağlı şirket sayısı dört iken, şu anda on dördür.

Müşteri memnuniyeti ve kaliteli hizmet sunmayı misyon olarak hedefleyen, Sardunya'ya bağlı şirketlerin işlem ve kayıtlarının muhasebe tanımının üç ögesi olan kaydetme, sınıflandırma ve

raporlar biçiminde sunma işlemlerini, Muhasebe Sistemi Uygulama Genel Tebliğlerinde belirtilen ilkelere ve Genel Kabul görmüş Muhasebe Standartlarına uygun olarak yapılmasını sağlamak görevimizi oluşturmaktadır.

Sardunya, 1997 yılından beri almış olduğu yönetim sistemleri çalışan ve bu sistemleri sektörün bir zorunluluğu nedeni ile değil, bu sistemleri koruyarak ve devamlılık sağlayarak sektöründe zirveyi hedeflemeyi bir amaç edinmiştir.

Sardunya, bünyesinde yapmış olduğu personel eğitimleri

ile de, istihdama ve sektördeki iş gücünün nitelikli olmasında da büyük bir pay sahibidir.

2011 yılının başlarında olduğumuz şu günlerde, yıl bütününe baktığımızda maliyetlerimizin önemli bir kısmını oluşturan kırmızı et ve sebze meyve ağırlıklı olmak üzere gıda malzemelerinin sektörün ihtiyacını yeterli ölçüde karşılayabileceği kanaatini taşımamaktayım.

Bu yüzden 2011 yılında finansal yönetimin daha zor olacağı, Haziran ayında yapılacak olan milletvekili seçimlerinin de bu olayı tetikleyeceğini düşüncesini taşımaktayım.

Sardunya ailesinin bir ferdi olarak, 2011 yılı ekonomik beklentilerimizin aksine ülkemizin refahı ve huzuru yolunda aşılmasını, çalışanlarımızın ve ailelerinin, tedarikçilerimizin, müşterilerimizin umutlarının gerçekleşmesi dileği ile....

Garanti Zincirlikuyu'da kahvaltı...



Garantide kahvaltı saat 7.00 de hazır bir şekilde müşterilere sunulmak üzere tamamlanır. Saat 7.30 da güvenlik personelinin gelmesi ile biraz daha hız kazanır ve yaklaşık olarak kahvaltıya gelen 700 civarı banka çalışanı ile zor ama bir o kadar zevkli yoğunluk yaşanır.

Özenle hazırlanan otel tipi açık büfelerden tüketicilerimizin her türlü isteğine Türk mutfağının zengin kahvaltı çeşitleri ile karşılık vermekteyiz. Bu ürünler arasında ekmeğin üzerine özenle sürülmüş peynir ve sonrasında fırınlanarak servis edilen peynirli ekmek, sokak simidi arasına özenle hazırlanan ve mikro dalga fırınlarla ısıtılarak servis edilen peynirli, kaşarlı simitlerimiz banka çalışanlarının favorileri arasındadır. Ayrıca cornflex çeşitleri bunun yanında sunduğumuz bal, reçel, tahinli pekmez, soslu zeytin, peynir çeşitleri, tatlı

ve tuzlu kurabiyeler, sandwich çeşitleri, menemen-omlet, tost, taze sıkılmış meyve suyu kahvaltı çeşitlerimiz arasındadır. Ayrıca yeni sunmaya başladığımız sabah çorbası çeşitleri de banka çalışanları tarafından beğeniyle tüketilmektedir.

Hizmet verdiğimiz geniş ve ferah yemek salonunda müşterilerimizin rahat ulaşımını sağlamak amacıyla farklı noktalarda çayomatlar mevcuttur. Kahvaltılık ürünler porsiyonlandıktan sonra ustalarımızın maharetli ellerinden geçerek süslenir ve görsel sunumlarının üst düzeyde olması sağlanır. Ayrıca üretim aşamasında tüm hijyen kural ve talimatlarına uyularak proses gerçekleştirilir. Ürünler peyderpey dolaplardan çıkarılır ve bittikçe servise yenisi çıkarılır.

Kek büfesi, soslu sosis hizmetlerimiz de bulunmaktadır. Afiyet olsun...

Global Bilgi - Mor Cafe

GLOBAL BILGI A.Ş. başta telekomünikasyon ve medya olmak üzere Turkcell gibi Türkiye'nin önde gelen markalarına hizmet veren lider 'Müşteri İlişkileri Yönetim Merkezi'dir. Global Bilgi bünyesinde 1800 çalışanı bulunan ve yüksek bilgi birikimi ile hizmetlerinde fark yaratan yetkin insan kaynağı sayesinde temel müşteri hizmetlerinin yanı sıra alternatif çözümler sunan bir iş ortağı haline gelmiştir.

Café Queen; müşteriye anlamak, ihtiyaçlarını hissetmek ve hayatlarını kolaylaştırmak üzere yapılan Global Bilgi çalışanlarının yoğun iş temposuna 7 gün boyunca ortak olmak üzere 2011 yılının Ocak ayında MOR Café olarak hizmete girdi.

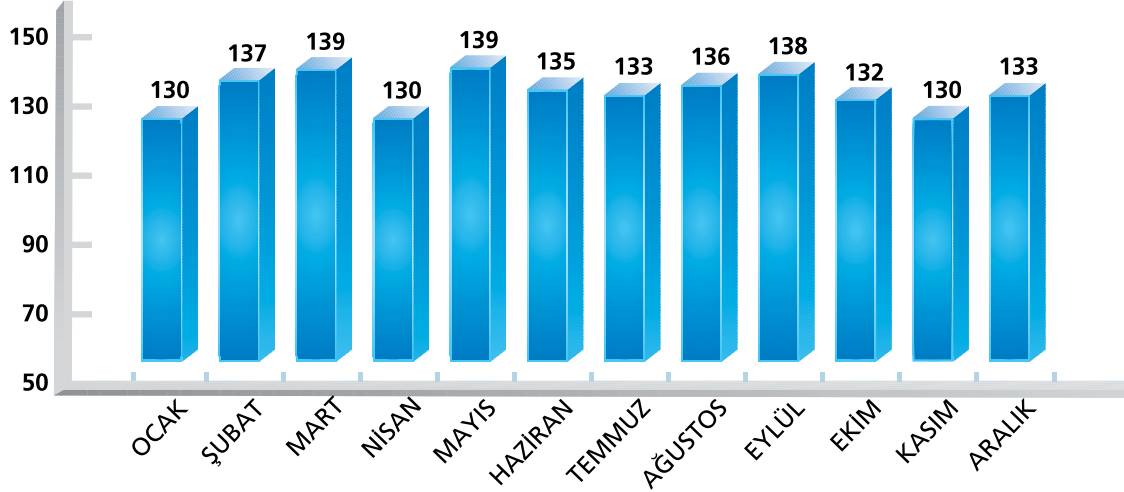
Yeni yıl ile MOR Cafe ve market olarak hizmete başlayan Cafe Queen Global

Bilgi Ümraniye binasının giriş katında yer almaktadır. Market bölümü Global Bilgi çalışanlarının talepleri doğrultusunda her türlü ihtiyacı karşılamak üzere hizmet verirken, kafe bölümü rahat oturma alanı ile molalarına farklı bir alternatif sunuyor.



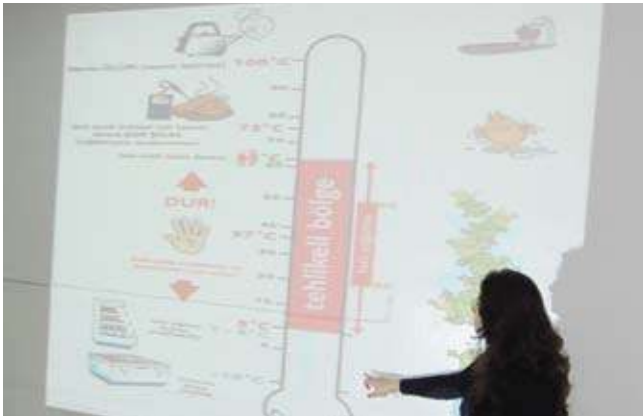
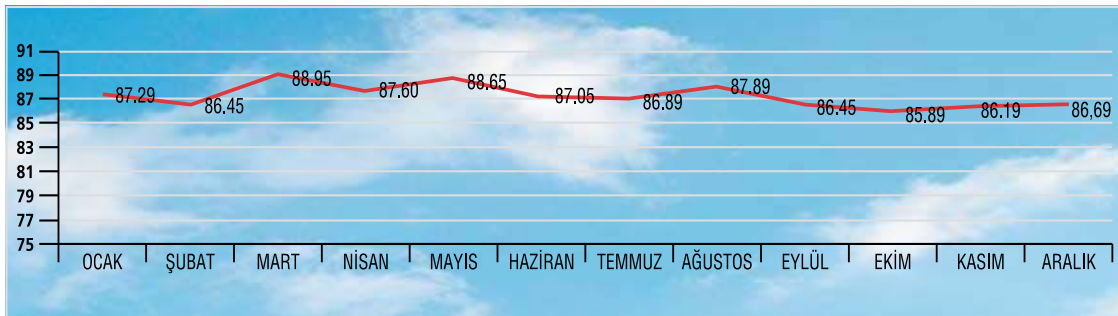
Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

Kalite yolculuğumuzda iyileştirme ölçütü olarak kullandığımız denetim sonuçlarımızda ana hedefimiz "istikrarlı bir başarı" grafiği yakalamaktır.



Denetimlerle izlenemeyen uygulamaların standarttan uzaklaşma riskini taşıdığı bilinciyle periyodik olarak işletmelerimizi denetlemekteyiz. Gıda Mühendislerimizle 5 yönetim sisteminizin (Gıda güvenliği, Kalite, İş güvenliği işçi sağlığı, Çevre ve Müşteri Memnuniyeti Yönetim sistemleri) işleyişini izlemekteyiz.

Mutfaklarımız aldıkları denetim puanlarının ışığında hep daha iyiye giden yolda çalışmalarını yönlendirmektedir.





İş yaşamında zor insanlar

Kim bu zor insanlar? Etrafımızda çok var mı? Veya biz onlardan biri miyiz?

Bu sorulara yanıt vermek için önce “zor insan” kimdir, ona bakalım. İletişim kurmakta güçlük çeken insanları uzmanlar “zor insanlar” olarak adlandırılıyor. Zor insanlar, toplumdan topluma, kişiden kişiye göre farklı olarak tanımlansa da, temelde benzer davranışlar gösteriyorlar. Tüm zor insanların inatçı, hırslı ve karpisli oldukları görülüyor. Ancak unutmayın ki, insanları değil ama davranışlarını değiştirmek sizin elinizde. Pek çok kişi çevresindeki zor insanlardan şikayet eder. Evde, işte, okulda kısacası her ortamda bir zor insan bulunur. Oysa aslında “zor insan” diye bir şey yok. Zorlayıcı davranışlar var. Ve maalesef bazı insanlar sürekli bu şekilde bir davranış içinde bulunuyorlar. İş hayatında hemen hemen her pozisyonda zor insanlara rastlamak mümkün. Üstelik bu tür insanlarla iletişim kurmanın yükünü genelde o değil siz üstlenirsiniz. Öyle ki çoğu zaman yalnızca sizin özgüveniniz, onurunuz ve

profesyonel sabrınız yükü çeker. Zor insanın genel olarak sevimsiz olması ya da herkesle geçimsiz olması sizi çok üzmeyebilir. Bu kolay yönetilebilir bir durumdur ama eğer saldırıya geçerseniz veya sizin profesyonelliğinizi umursamazlarsa işte o zaman onlara tahammül etmek daha da zorlaşır. Gelin onların birkaç tanesinin karakteristik özelliklerini tanımaya çalışalım. Ve de onlarla nasıl iletişim kuracağımızı değerlendirelim.

Saldırganlar

Ters, küçümseyen, sindirici ve hiddetli bir tavır takınırlar. Güçlü yönleri de olabilir. Karşısındaki kişiyi savunucu, ezilmiş, güçsüz hissettirmeye çalışırlar. Dalga geçerek karşısındaki kişiyi aşağılarlar. Herkesle ve her şeyle ilgili fikirleri vardır. Her zaman haklıdır. Dostça davranın. Kimse uzun süre gölgesi ile kavgaya edemez. Kendisini anladığınızı belli edin, geri adım atmayın ve bilgili / yetkin olduğunuz konularda gücünüzü gösterin.

Şikayetçiler / Muhalifler

Hata bulmaya çalışırlar. Kişiden çok işe yönelik mesajlar verirler. Konunun gerçek taraflarından çok daha fazla söz sahibi gibi görünmeye çalışırlar. Ama, sorumluluktan kaçarlar. Mükemmeliyetçi olarak değerlendirilmek isterler. Onlar için her öneri yetersiz ve işe yaramazdır. Hataları hemen söylerler, ama çözüm önerileri yoktur. Her zaman çok işleri vardır, her işi o yapıyordur. Bırakın içlerini döksünler. Anlayış gösterin. Şikayetlerini genel olmaktan çıkartıp belirli noktalara toplayın ve somut öneriler isteyin.

Her şeyi bilenler / Bilgiçler

Tam ve en doğruyu onlar bilir. Kimseye ihtiyaçları yoktur. Karşısındakine “yetersiz” mesajı verir. Gerçek plan yerine, mantıksal açıklamalarla değerlendirme yaparlar. Kontrol duygusu yüksektir. Değişikliğe ve belirsizliğe tahammülsüzdürler. Bazıları az bilmelerine rağmen ağızları çok laf yapar. Genellikle kendileri söyleyip kendileri inanırlar.

Dinleyin, karşı çıkıp meydan okumayın. Fikir ve önerilerini sorun. Yeteneklerini övün. Fikir ve önerilerini satmalarına engel olmayın. Sorularla doğru olana yönlendirin.

Umursamazlar

Umursamazlık duygusu hakimdir. Başlangıçta son derece iş birliğine açık ve ilgili görünürler. Ancak, işlerin ortaya konulması aşamasında sorun çıkar. İş takip etmek, yapmak konusunda çok isteksizdirler. Hatta, sorumluluğu başka birine devretmek için bile harekete geçmezler. Sıkı takip ve kontrol edin. Zaman, miktar, oran vb. hedefler vererek işini takip etmeye çalışın. Sorumluluklarını hatırlatın.

İş arkadaşınızdan sürekli şikayetçi olmanız ona değil size zarar verir ve adınızın sürekli şikayet edene çıkmasına neden olur. Zor insanla başa çıkabilmek için neler yapacağınıza siz karar verin ama şunu bilin ki en fazla yapmamanız gereken şey, onlarla başkalarının önünde tartışmaktır.

Buradaki kritik nokta zor insanlarla birlikte yaşayabilme becerimizin olup olmadığıdır. Önemli olanda bu beceriyi kazanabilmek ve çözüm üretebilmektir. Çünkü o insanlar yaşamın vazgeçilmezleridir.

Bu vazgeçilmezlerle birlikte yaşayabilmek içinse öncelikle onları ve özelliklerini iyi tanımak gerekmektedir.

İkinci adımda ise neden böyle davrandıkları ve davranışlarının çıkış noktasının ne olduğu belirlenmeye çalışılmalıdır.

Üçüncü adım ise kendi duruş şeklimizi belirlemektir.

Unutmayın ki iş yaşamında birlikte çalışacağımız kişileri her zaman biz seçmiyoruz. **Sabır – anlayış – hoşgörü** bazen en güzel çözümü kendisi yaratıyor.



“Hijyen ve Gıda Güvenliği Bilinçlendirme” Projesi Kadıköy İlçesinde Başlıyor

Gıda Güvenliği Derneği, Kadıköy Belediyesi ve Kadıköy Kent Konseyi işbirliğinde gıda işletmelerinde çalışan personele ve işyeri sahiplerine yönelik gıda hijyeni eğitiminin verilmesini amaçlayan proje ilk olarak Caferağa, Osmanağa ve Rasimpaşa Mahallerinden oluşan pilot bölgede gerçekleştirilecek.

Gıda Güvenliği Derneği, Kadıköy Belediyesi ve Kadıköy Kent Konseyi işbirliğinde gıda işletmelerinde çalışan personele ve işyeri sahiplerine yönelik gıda hijyeni eğitiminin verilmesini amaçlayan proje ilk olarak Caferağa, Osmanağa ve Rasimpaşa Mahallerinden oluşan pilot bölgede gerçekleştirilecek.

Bu kapsamda Kadıköy Kent Konseyi Sağlık Komitesi bünyesinde Gıda Güvenliği Derneği'nin geliştirdiği Hijyen ve Gıda Güvenliği Bilinçlendirme Projesi için Kadıköy Belediye Başkanı Selami Öztürk, Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe ve Kadıköy Kent Konseyi Başkan Yardımcısı Nüvit Şahlioğlu bir protokol imzalayarak, özellikle restoran, büfe ve kafeteryaların yoğunlukta olduğu 3 mahalledeki tüm gıda işletmelerinde çalışan personelin ve sahiplerinin hijyen eğitimi almaları sağlanacak. Gıda Güvenliği Derneği'nin uzmanları tarafından verilecek eğitimlerde, gıdaların hazırlanması, sunum ve saklanması aşamalarında hijyen kuralları ile işletmelerin temizlik konularında eğitimler verilecek. Yarım gün sürecek eğitimler sonunda katılımcılar sertifikaya alırken, işletmelere de bu eğitime katıldıklarına dair aldıkları stikirları vitrinlerine yapıştırarak, tüketici nezdinde bir farkındalık yaratılacak.

Protokol imza töreninde konuşan Kadıköy Belediye Başkanı Selami Öztürk, Kadıköy de daha önce de hijyen ve gıda güvenliği konusunda çalışmalar yapıldığını ancak Gıda Güvenliği Derneği ile yapılacak bu yeni projenin daha kapsamlı olduğuna dikkat çekti. Türkiye de gıda işletmelerinin hep görünen kısımlara, vitrinlerine özen gösterdiğini oysa en önemli konunun görünmeyen taraflardaki hijyen ve gıda güvenliği olduğunu belirterek



şunları söyledi: “Bütün iş yeri çalışanlarının, işyeri sahibinden, garsonuna, temizlikçisine kadar tüm çalışanların gıda güvenliği ve hijyen konusunda bilinçlendirilmesi, eğitilmesi gereklidir. İş yerlerinde personel değişimi oldukça bu eğitimlerin tekrarlanması gerekmektedir, yeni proje ile bu önemli eksikliği de gidermiş olacağız. Bu eğitimlere katılımı zorunlu tutacağız. Kadıköylüler de yemek yedikleri işletmelerde bu sertifika ve stikirları gördüklerinde daha güvenle yemek yiyecekler.”

Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe proje ile gıda üretimi ve servisi yapan işletmelerin, üretim ve serviste gıda güvenliğini kabul edilebilir seviyede uygulayabilmeleri ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasını amaçladıklarını ve tüm eğitimlerin ücretsiz olacağını kaydetti. Gökçe, pilot bölge olarak seçilen Kadıköy den sonra eğitimleri diğer ilçelerde de gerçekleştirmek için Avrupa Birliği Fonlarına başvuracaklarını da söyledi.





2. Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

Toplum sağlığının korunması, gıda sektörünün sağlıklı gelişebilmesi ve uluslararası pazarlarda ürünlerimizin yer alabilmesi için gıda güvenliği vazgeçilmez bir ön koşuldur. Gıda güvenliğinin her yönüyle değerlendirildiği 2. Gıda Güvenliği Kongresi'nde yapılan sunum, konuşma ve tartışmalardan ortaya çıkan ana konular aşağıda ilgili tüm kesimlerle paylaşılacak ve bu konuda atılacak adımlara ışık tutmak amacıyla aşağıda özetlenmiştir;

1. Gıda güvenliğinin sağlanmasında devlete, üreticiye, tüketiciye, sivil toplum örgütlerine, meslek odalarına, eğitim kurumlarına, basına; kısaca toplumun tüm kesimlerine ayrı ayrı görevler düşmektedir. Bu nedenle tüm paydaşların bir araya gelebilmesi, bilgi ve deneyimlerin paylaşılması ve ortak akıl üretilmesi son derece önemlidir. 2. Gıda Güvenliği Kongresi katılımcı kurumları, paydaşları ve destekleyen kurumları ile bu amaca hizmet etmektedir. Ülkemizde Gıda Güvenliğinin gelişebilmesi için sağlanan bu işbirliği artırılarak devam ettirilmelidir.

2. Gıda güvenliğinin sağlanmasında AB kriterlerinin ağırlıkla gündemde olduğu günümüzde; AB'nin vazgeçilmezleri olan şeffaflık ve katılımcılık ilkeleri ön plana taşınmalıdır. Mevzuat oluşumu başta olmak üzere; tüm aşamalarda şeffaflık, etkin iletişim ve katılımcılık sağlanmalıdır. Mevzuat oluşturma sürecinde tarafların son anda ve kısıtlı süreler içerisinde görüşlerinin talep edilmesi etkin bir yöntem olarak görülmemektedir. Bu alanda sürekli birlikte çalışmaya ve bilgi paylaşımına gerek vardır. Mevzuat değişikliklerinde yürürlük tarihi belirlenirken uyum süreci mutlaka dikkate alınmalıdır.

3. Gıda güvenliği mevzuatında halen var olan mikrobiyolojik kriterler gözden geçirilmeli; uyum sürecinde olduğumuz AB Mevzuatı ve uygulamaları da göz ardı edilmeden, gerçekçi bir biçimde revize edilmelidir.

4. Gıda güvenliği konusu temelde üretimin her aşamasında alınması gereken önleyici tedbirler disiplini olarak ele alınmalıdır. Tarladan çatala kadar; çevreye, insan, hayvan ve bitki sağlığına zarar vermeyen, üretimin her aşamasında gerekli kontrolleri yapılmış, güvenilir ürünlerin yaygınlaşmasına ihtiyaç vardır.

5. Gıda güvenliğine yönelik olarak denetimlerin sağlıklı bir biçimde yürütülmesi için Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda yeterli kadro ve teknik imkanların sağlanması, idari yapılanmanın tamamlanması gerekmektedir.

6. Gıda sektöründe çok sayıda küçük işletme mevcuttur. Bu işletmelerin gereken hijyen standartlarına ulaşması için verilecek teşvik ve destekler çok önemlidir. Müzakere sürecinde AB tarafından sağlanacak olan kaynaklar son derece yetersizdir. Desteklerin amacına uygun şekilde geliştirilmesi; mutlaka ulusal kaynaklardan da yeterli destek sağlanması ve küçük işletmelere bu süreçte teknik bilgi desteği verilmesi gerekmektedir. Bu amaçla; AB sürecindeki kaynaklardan küçük işletmelerde konusunda eğitim almış personel istihdamına da pay ayrılmalıdır.

7. Gıda güvenliği ve epidemiyoloji konusunda sağlıklı istatistik bulunmamakta, doğru rakamlara ulaşmak sorun olmakta, kamu rakamları dahi çalışmaktadır. Özellikle epidemiyolojik vakalarla ilgili veri eksikliği oldukça ciddi noktalardadır. Sağlıklı veri tabanlarının oluşturulması için gereken adımlar biran önce atılmalıdır. Bu istatistik veriler gıda güvenliği konusundaki gelişimimizi gösteren en önemli gösterge olacaktır.

8. Belgelendirme kuruluşlarının etik çalışmaları sağlanmalı ve gerekli denetimler yapılmalıdır. Bu konuda önemli zafiyetler vardır ve bu durum gıda güvenliği yönetim sistemlerinin güvenilirliğini zedelemektedir.

9. Laboratuvar akreditasyon süreçlerinin sektöre ihtiyaç duyulan artı değeri yaratacak şekilde gözden geçirilmesi sağlanmalıdır.

10. Gıda güvenliğinin önündeki en önemli engellerden birisi merdivenaltı ya da kayıtdışı üretim sorunudur. Bu konu tüketici sağlığını olumsuz olarak etkilemekte ve Türk gıda sektörünün gelişimini engellemektedir. Bu konuda gereken önlemler biran önce alınmalı, ilgili kamu otoriteleri arasında koordineli çalışma sağlanmalı ve kayıtdışı üretim kayıt altına alınmalıdır.

11. Tüketici gıda güvenliğinde belirleyici bir role sahiptir; o nedenle tüketici bilincinin geliştirilmesi ve bunun sonucunda tüketicilerin gıda alışverişlerinde menşei belirsiz, kayıt dışı ve kontrol dışı ürünleri almamaları, kendilerinin ve çocuklarının sağlıklarını riske atmamak için Tarım ve Köyişleri Bakanlığından izin almış, ambalajlı ürünler dışındaki gıdaları

tüketmemeleri sağlanmalıdır. Kayıt dışı ve merdiven altı ile mücadelede tüketiciler en önemli ve belirleyici kesimi oluşturmaktadırlar.

12. Gıda güvenliğinin sağlanmasında sağlıklı iletişim koşullarının oluşturulması esastır. Bu amaçla;

- Risk iletişiminin doğru biçimde sağlanmasını sağlayacak bir yapı oluşturulmalıdır

- Ülkemizdeki gıda risk algısı çok disiplinli bir biçimde incelenmeli ve gereken adımlar atılmalıdır

- Medyada gıda güvenliği konusunda uzmanlık oluşması için çalışma yapılmalıdır

13. Ülkemizde bağımsız ve şeffaf bir Bilimsel Risk Değerlendirmesi Kuruluşu kurulmalıdır.

14. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO); gerek sanayinin, gerek resmi kurumların ve gerekse tüketicilerin çok önemsedikleri ve üzerinde durulması gereken bir husus olarak ortaya çıkmaktadır. Bu konuda deneyim sahibi resmi kurum, kuruluşlar ve üniversitelerin topluma farklı yollarla eğitim vermeleri gereği olduğu, diğer yandan alınan kararlarda açıklık, süreklilik ve şeffaflık gözetilmesinin önem taşıdığı görülmektedir

15. Gıda proseslerinde oluşan risklerin önlenmesi, bilimsel yöntemlerin geliştirilmesi ve AR-GE çalışmaları ile mümkün olabilecektir.

16. Geleneksel gıdaların gerek güvenlik kriterlerinin belirlenmesi ve özellikleri korunarak teknoloji ile buluşturulması, gerekse isim tescilleri ve/veya coğrafi işaretleme konusunda gereken çalışmalar hızla yürütülmelidir.

17. Gıda alerjenleri ile ilgili olarak gerek mevzuat, gerekse tespit yöntemleri anlamında çalışmalar yapılması gerekmektedir.

18. Sadece yanlış yapanların, olumsuz durumların ve cezaların öne çıkarılması yerine; işini doğru yaparak güvenilir gıda üreten çiftçi, tedarikçi, sanayici ve satıcılar takdir ve teşvik edilmeli, böylelikle güvenilir gıda üreten işyeri sayılarının artırılması sağlanmalıdır. Bu yaklaşımın yaygınlaşması için gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik yapılan harcamaların uygun yöntemlerle teşviki sağlanmalıdır.

19. Dış pazarlara da açılan gıda sektörünün gelişmesi için sektörün rekabet gücünü arttıracak çalışmaların da mutlaka yine devletin liderliğinde paydaşları ile birlikte sürekli gündemde olacak şekilde yapılması ayrı bir zorunluluktur.

Ar-Ge mutfağından tarifler...

Karışık Komposto (4 kişilik)

Malzemeler

Su	1 Litre
Toz Şeker	150 gr
Meyve Çeşitleri toplamı	70 gr (Hepsinin toplamı)

Yapılışı:

Tercihe ve mevsimine göre elma, armut, vişne, böğürtlen, çilek, kivi, şeftali, nar, üzüm vb. meyveler birlikte kullanılabilir. Bütün meyveler iyice yıkanır; varsa, çürük, ezik kısımları ayıklanır. Elma, armut

gibi kabuklu meyveler, tercihe göre kabuklu yada kabukları soyulduktan sonra küp şeklinde doğranır. Nar, üzüm vb. meyveler ise dikkatlice ayıklanmalıdır.

Uygun bir tencereye su ve şeker konulur ve karıştırılarak kaynatılır. Kaynattıktan sonra, içine, önceden hazırlanmış meyveler atılır ve birkaç kez karıştırıp ocağın altı kapatılır. Komposto soğumaya bırakılır. Soğuk olarak servis yapılır.



Portakallı Susam Tatlısı (10 kişilik)

Malzemeler

Un	2 su bardağı
Margarin	Yarım paket
Pudra Şekeri	2 çorba kaşığı
İrmik	1 çorba kaşığı
Yumurta	1 adet
Kabartma Tozu	1 paket
Portakal Kabuğu Rendesi	

Şurubu için

Su	1/2 litre
Toz Şeker	1/2 kilo

Yapılışı:

Tüm malzemeler uygun bir kaba konularak, mikser ile, hamur halini alıncaya dek karıştırılır. Elde edilen hamurdan küçük parçalar kopararak simit şekli verilir ve parçalar tepsiye dizilir. Daha sonra, üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir. 160 derecede, önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Bu süreçte uygun bir tencereye su ve şeker konulur ve karıştırılarak kaynatılır; şurup hazır hale getirilir. Tatlı fırından çıktıktan sonra, üzerine sıcak şurup dökülerek soğumaya bırakılır. Soğuk olarak servis edilir.



Meyve Salatası

Malzemeler

Kişi Başı	
Elma	60gr
Muz	25gr
Kivi	25gr
Portakal	50gr
Nar	25gr
Krem Şanti	
Meyve Suyu	

Yapılışı:

Bütün meyveler iyice yıkanır; varsa, çürük, ezik kısımları ayıklanır. Elma ve portakalların kabukları soyulur ve hepsi mini küp şeklinde doğranır. Muz so-

yulup halka halka; kivi soyulup yarım ay şeklinde dilimlenir. Nar, dikkatlice ayıklanır. Uygun bir kabin içinde, hazırlanmış olan tüm meyveler konulur ve karıştırılır. Karışımın canlı kalması için, içine soğuk şurup ya da meyve suyu konulabilir. Tercihe göre bir miktar tarçın da eklenebilir. Bütün malzeme iyice karıştırıldıktan sonra kup bardaklara ya da cam kaselere konulup porsiyonlanır. Porsiyonların üzerine, krem şanti, portakal vb. konularak süsleme yapılır ve servise sunulur.



“Dondurmam Gaymak...!”

Tuna Atalay 

Muğla’da dondurmacı olan Ali Usta, gittikçe insanların tercihi olmaya başlayan büyük dondurma markalarına karşı var olma mücadelesi vermektedir. Bunun için de, yeni aldığı dondurma motoruyla köy köy dolaşmaktadır. Kasabanın haylaz çocukları ise Ali Usta’nın sarı motoruna ve tabii ki içindeki dondurmalarına göz dikmişlerdir. Borçla aldığı dondurma motorunu bıraktığı yerde bulamayan Ali Usta, motorunu, kendisini yok etmek isteyen büyük dondurma markalarından birinin çaldığını düşünerek tek tek bayilerden motorunun hesabını sormaya başlar...

2005 yılında Yüksel Aksu tarafından yapılan “Dondurmam Gaymak” isimli filme de konu olan dondurmanın 3 bin yıllık bir geçmişe sahip olduğunu biliyor muydunuz?

Roma imparatoru Neron’a gladya-

tör dövüşlerini seyrederken, köleleri tarafından, kar üzerine bal ve ezilmiş meyve parçaları dökülerek ikram edilen tatlının tarihin ilk dondurması olduğu iddia edilir. Aslında bu karışım, Anadolu’da, yaz aylarında dağların doruklarında erimeden kalan ve kristalleşen karın, meyve şerbetleri ya da pekmez ile birleştirilmesi ile elde edilen karışımdan başka birşey değildir.

Soğuk ve buzlu içeceklerin anayurdu olan Anadolu ve doğu ülkelerindeki şerbet kültürü ile tanışan batılılar, bunu ülkelerine taşıdılar. Marko Polo’nun Çin’den getirdiği dondurma tarifleri, İtalyan aşçılara yepyeni bir ufuk açtı ve dondurma Avrupa’da gelişmeye başladı. 1600 lerde Paris’te 250’ye yakın dondurmacı olduğu biliniyor. Dondurma, 1850 lerde ABD’ye ulaştı. 1900’den sonra soğutucu makinelerin geliştirilmesiyle dondurma daha da yaygınlaştı.

Dondurmaya lezzet katan külahı ise, ilk kez 1904 ‘te Missouri Louis’de düzenlenen Dünya Fuarı’nda tanıtıldı.

Tarihine kısaca göz attığımız dondurmanın bir de ne olduğuna bakalım. Dondurma, içine şeker katılmış çeşitli meyve suları ya da süttten dondurulmak suretiyle elde edilen ve özellikle sıcak yaz günlerinde çok aranan soğuk tatlı olarak tanımlanır.

El ile ya da elektrikli makinelerde yapılabildiği gibi dondurma buzdolapları ile de hazırlanabilen ve A, B, D vitaminleriyle, kalsiyum, yağ, protein ve fosfor yönünden zengin bir gıda olan dondurmanın 100 gramında 100-200 kalori bulunmaktadır.

Artık her mevsim tüketilebilen dondurmada, uygun olmayan saklama koşullarında hızla bakteri üreyebileceğini ve bu nedenle açıkta satılan ve kaynağı belli olmayan yerlerden tüketmemek gerektiğini hatırlatarak yazımızı bitirelim.



Evde dondurma yapımı Malzemeler

- 1 lt süt
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin

Yapılışı

- Yumurta sarısını bir tencerede çırpın.
- Sırasıyla vanilin ve şekeri ekleyip çırpmaya devam edin.
- Mısır nişastasını ekledikten sonra sütü yavaş yavaş katarak bütün malzemelerin birbirine tamamen karışmasını sağlayın.
- Tencereyi ocağa alın ve karışımı kısık ateşte pişirmeye başlayın.
- 1-2 dakika kaynatıp ocaktan alın.
- Oda sıcaklığına gelene kadar aralıklarla karıştırın.
- Karışımı buzdolabına koyup soğumasını bekleyin.
- Tamamen soğuyan dondurmaya bir kaba alıp en düşük sıcaklığa ayarladığınız buzluga koyun.
- Tamamen sertleşene kadar dondurmaya buzluktan birkaç saatte bir çıkarıp karıştırın.
- Servis etmeden önce bir süre buzlukta beklettiğiniz dondurmaya 1 hafta içinde tüketmeye özen gösterin.

Sizin için izledik

Sizin için yedik

Sizin için okuduk

The King's Speech (Zoraki Kral)



Metin Birsen

Size izlemeniz için bu sefer OSCAR ve Londra'daki BAFTA ödülleri kazanan bir filmi öneriyoruz; THE KING'S SPEECH (Zoraki Kral). Bir kekemenin ve bir kralın hikayesini anlatıyor. Babasının ölümü ve adı aşk skandalına karışan ağabeyinin tahttan feragat etmesiyle kendini kral koltuğunda bulan VI.George'un zirve mücadelesi. Filmde tabii her başarılı erkeğin ardında bir kadın vardır teması da işlenmiş. Filmin en güçlü olduğu yönü kuşkusuz oyuncular. VI.George rolünde Colin Firth, onun konuşma terapisti rolünde ise Geoffrey Rush filmin en büyük kozları. Filmin konusu gerçek bir hikayeye dayanıyor. Kral VI.George'un tahta geçiş aşamasında kekemeliğe karşı verdiği mücadele ve konuşma terapistle kurduğu dostluk geliyor perdeye. Sıradan görünen ama karmaşık bir hikaye. Komedi ve dramı dengeleyen bir akışı da var. İzlemediyseniz kaçırmayın.



Cook Shop



Tuna Atalay

2008 yılında Nişantaşı City's AVM 'de ilk şubesi açılan CookShop ile tanışmam, Ataşehir Palladium AVM de açılan şubesinde oldu. Hızla gelişen AVM ler içinde açılan restoranlardan biri olarak karşımıza çıkan mekana girdiğiniz anda sıcak bir atmosferle karşılaşıyorsunuz. Pötikare desenler, fesleğen ve begonyalar geçmişe götürürken, kullanılan aydınlatmalar, metal aksesuarlar da Amerikan filmlerindeki restoranları hatırlatıyor. Lezzetlere gelince; öncelikle sunumlar dikkat çekiyor. Çinko kaselerde gelen makarnalar, mini ızgarada gelen köfte ve kavanozda gelen pink lemonade dikkat çekiyor. Sunumlar yanında, lezzetler de güzel ve sadece görüntüye önem veren, ancak tattığınızda plastik bir tat aldığınız yemeklere benzemiyor. Kullanılan malzeme ve baharatlar yerli yerinde. Cookshop'taki diğer bir ilginç yan da menüdeki isimler. "Ugly Bird" adıyla servis edilen, fırınlanmış sütlü patates garnitürlü fırın pilic bunlardan birisi. Tatlı olarak ise, düz bir porselen tepside servis edilen, görüntüsüne aldanmayıp, lezzetine odaklanmanızı önereceğimiz Magnolia' öne çıkıyor. Muzlusu, frambuazlısı, çikolatalısı ve bal kabaklısı bulunabiliyor. Hatırlatmamız gereken bir şey de, kulpsuz bir fincanda servis edilen filter kahvenizin, bittikçe güleryüzlü servis elemanları tarafından doldurulması. Bilinen tatları hatırlamak ve yeni tatlar keşfetmek isteyenlere önerilir.



Benim Lokantalarım



Asya Arslan

Artun ÜNSAL' ın kaleminden, İstanbul'dan Anadolu'ya 248 tane damaklara hitap eden adres. Bu birbirinden değişik adreslerde esnaf lokantasından tutunda, yerli yabancı birçok mutfağın eşsiz lezzetleri yer alıyor. Artun ÜNSAL son on yılda gidip gördüğü yerleri, lokantaları, tattığı lezzetleri ve sunulan hizmetleri bizler için kaleme almış. Sadece beğenilerini değil zaman zaman eleştirilerini de belirtmekten kaçınmamış. Bu kitap şuna kadar keşfedemediğim yerlerin ve tadamadığım lezzetlerin üzüntüsünü yaşatmakla beraber, aynı zamanda da öğrendiğim bu eşsiz tatları biran önce tatmak ve birbirinden farklı mekanları görme heyecanı ile okuduğum bir kitap oldu. Kitabın dikkatimi çeken bir yanı da, Artun ÜNSAL sadece İstanbul da değil de Kocaeli'den tutun da Mardin 'e kadar bizi bir çok ilin mekanları ve lezzetleri ile buluşturmuş olmasıdır. Karınların yanı sıra göz ve gönülleri doyuran bu kitap için Artun Ünsal'a teşekkür borçluyuz...

Yazar: Artun Ünsal

Yayınevi: Yapı Kredi Yayınları



Teknoloji Hijyen Lezzet

Teknoloji, hijyen ve eğitime verdiği önemle
çocuklarımıza sağlıklı ve lezzetli yemekler
sunan Sardunya, geleceğimize yatırım
yapmaya devam ediyor...



SARDUNYA
GIDA MÜTFAK İŞLETMELERİ TİC. A.Ş.

www.sardunya.com



1 yılda HORECA pazarında %48* büyüydük.
Tüm çözüm ortaklarımıza
teşekkürü bir borç biliriz.

*Rakamlar; 2009 yılının ilk 9 ayı ile 2010 yılının ilk 9 ayına göre kıyaslanmıştır.

KUPA
çözüm ortağınız

Kupa Gıda ve Temizlik Ürünleri Üretim Pazarlama San. Tic. Ltd. Şti. | Mİlangaz Cad. No:71 34870 Kartal/İstanbul

T: 0216 387 48 00 F: 0216 389 22 55 siparis@kupagida.com