



Güvenli Gıda Güvenli Hammadde ile Başlar



gündem röportajı
Gıda Güvenliği Derneği
Başkanı **Samim Saner** ile
Gıda Güvenliğini konuştuk



müşteri röportajı
Swisshotel İnsan Kaynakları
Direktörü **Canan Seyhan**
ile söyleşi



sardunya'dan
Atilla Topuzdağ Food in life
dergisindeydi



sardunya'dan
Sardunya'da bir
Performans Toplantısı daha
geride kaldı



Değerli Müşterilerimiz

Uzun bir yaz döneminin sonunda yeniden Merhaba...

Sizlerle bir önceki sayımızda yaz ayları risklerini paylaşmış idik.

Bu sayımızda ise kurucu üyesi olduğumuz Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Sn. Samim SANER'in gıda güvenliği boyutunda toplu beslenmeye bakışı yer alıyor. Sn. SANER, Toplu beslenmede gıda güvenliğini ilke edinen kurumlar yanında merdiven altı üretimin yaygınlığını ve yarattığı riskleri paylaştı.

Sektörün bugünkü durumu ve Sardunya'nın sektördeki geçmişten günümüze etkisine yönelik Yönetim Kurulu Başkan Vekilimiz Sn. Atilla TOPUZDAĞ'ın Food in Life dergisinde yayınlanan değerlendirmeleri yer almaktadır. Sn. Topuzdağ verdiği röportajda, Sardunya çiçeğinin özelliklerinin kurum kültürümüz ile örtüşmesine dikkat çekmiş.

Bu konuya paralel olarak Gıda Muhafazasının temelleri ve Gıda Teröründe bireysel ve kurumsal boyutta hangi tedbirlerle korunabileceğimiz bilgilerini aktarmak istedik.

Swiss Otel İnsan Kaynakları Direktörü ile yaptığımız röportajda 10 yıldır birlikte yaptığımız yolculuğumuzun değerlendirmesi yer alıyor. Sn. Canan SEYHAN, Sardunya'nın Swiss Otel'de zor bir misyon üstlendiğinden, ve bu süreçte aynı dili konuşuyor olmamızın avantaj yarattığından söz ediyor.

Yaz döneminde gerçekleştirdiğimiz teknik ve kişisel gelişim eğitimlerimize ait sonuçları sizinle sevinçle paylaşıyoruz.

Ayrıca, tüm Sardunya ailesini bir araya getiren geleneksel "Performans Değerlendirme Toplantımız"dan kareler yer alıyor.

Bültenimiz sizler için derlediğimiz daha birçok konuyla renkli ve dolu dolu.

Bu sayımızı da keyifle okuyacağınızı ümit ediyoruz.

Sevgi ve Saygılarımızla

Filis Gergerli

Sardunya Kalite Yönetim Direktörü
filis@sardunya.com



Güvenli Gıda Güvenli Hammade ile Başlar



4 Gündem röportajı

- Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner

7 Sardunya'dan

- Gıdaların muhafazası

8 Müşteri röportajı

- Swissotel İnsan Kaynakları Direktörü Canan Seyhan



11 Eğitim

- Sardunya'da eğitimler farklı kulvarlara yelken açtı

12 Sardunya'dan

- Sardunya, Yönetim Kurulu Başkan Vekili, Sayın Atilla Topuzdağ'ın, Food in Life dergisi Ağustos sayısında yayımlanan roportajını sizlerle paylaşıyoruz.



- Sardunya'da bir Performans Toplantısı daha geride kaldı
- Makarna hakkında

17 Tedarikçi tanıtımı

- Barilla Gıda A.Ş.

18 Gündem

- 17-20 Şubat Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali Tüyap'ta yapıldı
- Gıda terörüne dikkat!

19 Sardunya'dan

- Tükettiğimiz gıdalar ne kadar güvenilir?



20 Diyetisyen gözüyle

- Sağlıklı beslenme alışverişte başlar!

21 Hijyen kalite yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

22 Sardunya çalışanlarından

- Nazmi Kaplan - Bölge Müdür Yardımcısı
- İzzet Namık Sofu



23 İş yaşamı

- Çalışanların bağlılığı ve motivasyon

24 Gündem

- Gıdada izlenebilirlik internete taşındı
- "Bitki pasaportu" uygulaması başladı

25 Arge mutfağından

- Arge mutfağından tarifler

25 Keyif - kültür

- Kuzguncuk'da 60 yıllık bir çınar; İsmet Baba

25 Sosyal sorumluluk

- Engelleri birlikte aşıyoruz

26 Sizin için

İzledik: Julie & Julia

Okuduk: Tazesi Makböldür

Gıda Güvenliğini mercek altına aldığımız bu sayımızda, bu alanda ülkemizdeki tek Sivil Toplum Kuruluşu olan, Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ile bu konuyu konuştuk...



Samim Saner; "Toplu yemek üretimi ülkemiz için çok önemli bir sektör. Bu sektörün ülkemizde gıda güvenliğini ana ilke olarak gören çok saygın temsilcileri var, ancak diğer taraftan ne yazık ki merdiven altı üretim çok yaygın ve gıda güvenliği bu merdiven altı yerlerde en son akla gelen konu halinde. Merdiven altı yemek üretiminin yapıldığı bu yerlerde her türlü hammadde sahtekarlığı yapılıyor"

Başkanı olduğunuz Gıda Güvenliği Derneği'ni anlatır mısınız? Ne zaman kuruldu, kurucuları kimler ve amacı nedir?

GGD, 2004 yılında Türkiye Kalite Derneği-Kalder çatısı altında, KalDer'in gıda sektöründeki üyelerinin ihtiyacı doğrultusunda kuruldu. Gıda güvenliği konusunu daha fazla gündeme getirmek, doğruları paylaşabilmek ve iyi uygulama örneklerini hem toplu-

mun hem sektörün önüne koyabilmek amacıyla yaptığımız çalışmalar bizleri GGD'nin kuruluşuna yönlendirdi.

İlk adımlarımızdan birisi "Temiz Mutfak" projesiydi. Bu, hem denetim hem eğitim hem de bir ödüllendirme projesiydi. Temiz Mutfak projesinin fikir babalarından bir tanesi de Sardunya'dır, yeri gelmişken bunu da belirtmek isterim. Derneğimizin kuruluşunda Sardunya daima bizim yanıımızda oldu.

Temiz Mutfak projesini 2004, 2005 ve 2006'da yaptık. Restoran ve oteller ağırlıklı olmak üzere kafe mutfaklarını da kapsayan projede, gayet başarılı sonuçlar elde edildi. Ardından, bu oluşumun sektörde büyük bir eksiği kapatacağı düşüncesiyle Kalder çatısı altından çıkarak bağımsız bir statüye kavuşması kararını aldık ve aralarında Sardunya'nın da bulunduğu 12 kurucu üyeyle birlikte derneğimizi kurduk. Tüketici sağlığının korunması

derneğimizin ana ilkesidir ve yapılan çeşitli projelerin en önemli amacını oluşturmaktadır.

Türkiye’deki gıda güvenli- ği algısı ne seviyede, tüketici bilinci hakkında neler söylemek isteriniz?

Türk tüketicisi gıda güvenliği konusun-
da hassas, ancak ne talep edeceğini
de bilmiyor. Özellikle de işin satın alma
boyutunda ana rol üstlenen kadın,
anne de olması sebebiyle çok hassas.
Ama diğer taraftan hangi noktada
neye ve nasıl hassasiyet göstereceğinin
tam bilgisine sahip değil. İnsanlarımız
birinci derecede açıkta satılan men-
şei belirsiz yüksek riskli gıdalardan
korkmaları gerekirken, izin verilmiş
GDO’lar, izin verilmiş katkı maddeleri
gibi bazı doğru olmayan konulardan
etkilenip bunlara zehir muamelesi
yapıp, bunlardan korkuyorlar. Dolayı-
sıyla tüketici boyutunda ciddi bir bilinç
eksikliği olduğunun altını çizmemiz
lazım.

Geçtiğimiz yıl ikincisi düzenle- nen Gıda Güvenliği Kongresi ve etkileri hakkında ne söylemek istersiniz?

II. Gıda Güvenliği Kongresi yurtiçi
ve yurtdışından oldukça geniş bir
katılımla gerçekleşti ve ülkemizin
gıda güvenliği gelişiminde şimdiden
çok önemli bir kilometre taşı oldu.
Ülkemizde hem sektörel, hem de
mesleki bazda gıda ile ilişkili çeşitli
kongreler yapılmaktadır. Ancak bu
kongreler ağırlıklı olarak hep düzenle-
yenin sektörü ya da mesleği ile ilişkili
olmaktadır. Gıda Güvenliği Kongresi
ise gıda ile ilişkili olarak “tarladan ça-
tala” tüm üretim ve ticaret sektörleri
ile lojistik, ambalaj, laboratuvarlar gibi
destek sektörleri ve gıda ve sağlık ile
ilişkili tüm meslek gruplarını ve gayet
tabi ki, üniversiteleri ve Gıda, Tarım ve
Hayvancılık Bakanlığı ve diğer resmi
kurumları ve de tüketicileri bir araya
getiren ilgili tüm tarafların ortak akıl
ürettiği ve bilgi ile uzmanlıklarını pay-
laştığı bir kongredir. Kongre ülkemiz-
de alanında gıda sektörüyle ilişkili tüm
tarafları bir araya getirme özelliğini
taşıyan en büyük organizasyondur.
Gıda Güvenliği Derneği olarak kurul-
duğumuzdan beri “Gıda Güvenliği
hepimizin sorumluluğudur” diyoruz.

O nedenle kongre ülkemizdeki Gıda
Güvenliği hareketinin gelişmesinde ve
bir kültür haline gelmesinde hem aka-
demik anlamda, hem de ortak aklın
üretilmesi ve tarafların birbirlerini daha
iyi tanımaları anlamında büyük önem
taşımaktadır. Kongre yalnızca ülkemiz
için değil, aynı zamanda Balkanlar,
Türki Cumhuriyetler ve Ortadoğu için
de bölgenin en büyük etkinliği haline
geldi. Gıda güvenliği ortak payda-
sında olan tüm kişi ve kuruluşları 3-4
Mayıs 2012 de düzenlenecek 3.Gıda
Güvenliği Kongresine şimdiden davet
ediyorum.

Hergün milyonlarca insana ula- şan toplu yemek sektöründeki gıda güvenliğinin sağlanması ile ilgili düşünceleriniz nedir? Bu alandaki kontrolsüz üretim nasıl önlenabilir?

Toplu yemek üretimi ülkemiz için
çok önemli bir sektör. Bu sektörün
ülkemizde gıda güvenliğini ana ilke
olarak gören çok saygın temsilcileri
var, ancak diğer taraftan ne yazık ki
merdiven altı üretim çok yaygın ve
gıda güvenliği bu merdiven altı yer-
lerde en son akla gelen konu halinde.
Merdiven altı yemek üretiminin yapıldığı
bu yerlerde her türlü hammadde
sahtekarlığı yapılıyor, et yerine soya
kullanılıyor, yağ yerine kullanılmış atık
yağlar kullanılıyor, imha edilmesi gere-
ken son kullanım tarihi geçmiş ürünler
alınıp kullanılıyor, arap sabunundan
başka bir hijyenik malzeme kullanıl-
mıyor, kısacası gıda güvenliği ve halk
sağlığı kurallarının hiç birine uyulma-
dan sadece belli bir fiyata tabldotu
üretmekten başka bir amacı olmayan
bir suç işleniyor.

Bu alandaki merdiven altının önlenme-
sinde her şeyden önce yemek hizme-
tini alan kuruluşların ucuza alacağım
diye çalışanlarının sağlığını tehlikeye
atmayacak bir şekilde hareket etmesi
gerekıyor ve yasal izinleri olmayan
yerlerden toplu yemek hizmeti alma-
maları gerekiyor. Toplu yemek hizmeti
satın alan firmaların bilinçli olmaları
ve satın aldıkları yemeğin fiyatının
yanısıra güvenilirliğini ve kalitesini de
sorgulamaları ve satınalma şartna-
melerini de buna göre oluşturmaları
gerekıyor. Tabi ki burada aslında en
önemli görev Gıda, Tarım ve Hayvan-
cılık Bakanlığı teşkilatına düşüyor. Her

alandaki merdiven altı üretimin orta-
dan kaldırılmaması ülkemizdeki Gıda
Güvenliğinin gelişiminin önündeki en
büyük engel.

Tarladan çatala güvenli gıdaya erişim konusunda tüketicilere pratik önerileriniz nedir?

Güvenilir gıda güvenilir hammadde ile
mümkün olduğundan, işimiz gıdanın
satın alınmasıyla başlıyor. Tüketicici-
lerimizin gıda satın alımı sırasında
ise ilk dikkat etmesi gereken nokta
ambalajdır. Mümkün olduğunca
menşei bilinen yani ambalajlı ürün-
leri satın almalıyız ve etiketleri iyice
okumalıyız. Ambalaj ürünü her türlü
dış bulaşmadan koruyan bir kalkandır.
Ancak ürünün sadece ambalajlı olması
yeterli değildir, ambalajı okumayı da
bilmemiz gerekir. Ambalaj üzerinde
son kullanım tarihi, saklama sıcaklığı,
içerik gibi bilgiler ile Gıda, Tarım ve
Hayvancılık Bakanlığının izninin olup
olmadığı da kontrol edilmeli ve kayıt
dışı ürünler asla satın alınmamalıdır.
Ambalajı yırtılmış, bozulmuş ve ko-
ruyuculuğunu yitirmiş ürünler de risk
faktörü oluşturduğundan asla satın
alınmamalıdır. Dondurulmuş ürünler
alışverişin sonunda alınarak çözül-
meden eve ulaştırılmalı ve buzluga
yerleştirilmelidir.

Meyve ve sebzelerde de ambalaj bir
güvenlik göstergesi olmakla birlikte
yaygın kullanımda olmadığını biliyo-
ruz. Sebze ve meyvelerin görsel olarak
güvenilir olduğunu anlamanın ne yazık ki
hiçbir pratik yolu bulunmamak-
tadır. Pişirilecek sebzelerde risk daha
az olmaktadır, ancak çiğ tüketilecek
sebze ve meyveleri çok iyi yıkamak ve
bir lavabo içerisinde klorlu dezenfektan
haplar ya da salata dezenfektanı
içerisinde tuttuktan sonra tüketmek
gerekir. Meyvelerin ise kabuklarını
soyduktan sonra tüketilmesini öneri-
yoruz. Aynı şekilde kabuğunda tavuk
pisliği, kırık, çatlak ve yabancı madde
bulaşması olan yumurtalar da alınma-
malıdır.

Güvenilir gıdayı aldıktan sonra evde
doğru şekilde saklamak ve sonra da
doğru bir şekilde hazırlamak ve pişir-
mek gerekiyor. Doğru saklamaktan
kasıt; gıda maddelerinin etiketlerinde
yazan sıcaklık ile ilgili saklama ko-
şullarına uygun olarak yapılmasıdır.

Gıdalar ya derin dondurucu (-18 °C), ya buzdolabı sıcaklığı (0-4°C arası) ya da oda koşullarında saklanır. Gıdaların etiketinde yazan son kullanma süreleri yalnızca etikette belirtilen saklama sıcaklığında olması durumunda geçerlidir. Örneğin buzdolabı sıcaklığında saklanması gereken bir gıda maddesi oda sıcaklığında tutuluyorsa artık son kullanım tarihi bilgisinin hiçbir geçerliği kalmamıştır ve o ürün son kullanım süresinden çok önce bozulmuş olabilir. Gıdaların saklanması gazete kağıdı gibi gıdalarla teması uygun olmayan malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Gıdaları dolaba yerleştirirken gıdalar arasında meydana gelebilecek olası bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı ve ürünler “ilk giren ilk çıkar” kuralı ile ilk satın alınan ilk olarak tüketilmelidir.

Doğru pişirmek de bir diğer önemli konu. Özellikle et ürünlerinde içi kırmızı kalmayana kadar etin pişirilmesi lazım. Ancak o zaman tüm bakteriler öldü demektir. Bunun altını yumurta için de çizmek isterim. Sarısı sıvı kalabilir ama beyazı şeffaflığını yitirene kadar pişirmeniz lazım. Salmonella bakterisi büyük ölçüde pişmemiş yumurta akından geçer.

Tüketicilerimizin restorana gittikleri vakit, önce tuvalete girmelerini öneririm. Tuvaleti pis olan bir restorandan temiz bir ürünün çıkması mümkün değildir. Ayrıca restoranın bir vitrini varsa ve gıdalar orada ısıtma ya da soğutma olmaksızın tutuluyorsa, orada yemek yemek bile ladeştir. Sıcakta tutmak güvenlidir, soğukta tutmak da güvenlidir. Yeter ki ortamın sıcaklığı, gıdanın gerektirdiği ölçüde kontrollü olsun.

Dışarıda yerken, çok fazla komplike gıdalar ısmarlanmaması da gerekir. Köfte, dolma ve hatta pasta gibi şeyler çok risklidir. Pastaneye gittiğinizde kremalı pastanın soğutucuda durduğunu görmemiz gerekiyor. Yani tüketici, mümkün olduğunca kendi riskini ölçebilmeli.

AB mevzuatı çerçevesinde ne durumdayız?

2010 yılından bu yana mevzuat anlamında ülkemizde hızlı gelişmeler oldu; yeni gıda yasası yayınlandı,

Bakanlığımızın adı ve yapısı değişerek ciddi anlamda organizasyon değişikliği oldu. Yeni yasanın ardından da AB mevzuatı ile uyumlu birçok yönetmelik ve tebliğde değişiklikler yapıldı ve bir çok yeni değişiklik de pek yakında yayınlanacak. Bu anlamda olumlu yönde ilerlediğimizi söyleyebiliriz ancak; mevzuatlar üreticiler tarafından sahiplenilip uygulamaya geçtiğinde bir anlam taşırlar ve bir fayda oluştururlar. Mevzuatın uygulamaya geçirilmesi, denetimlerin yaygınlaştırılması ve özellikle merdivenaltı veya standart dışı üretimin ortadan kalkması ile amaçladığımız sonuca varmış olacağız.

Eklemek istediğiniz başka bir şey var mı?

Sardunya firmasını senelerden beri gıda güvenliğine olan profesyonel bakışı ve ciddiyeti nedeniyle tanırım, yöneticilerinizi, aşçılarınızı ve tüm personelinizi gıda güvenliğine olan ilgileri nedeniyle tebrik ediyorum ve başarılarınızın devamını diliyorum.

Bize zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz.

Samim SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı



Gıdaların muhafazası

Sağlığa uygun üretilen yemeklerin tüketim sonuna kadar güvenli olması için doğru muhafazası da gereklidir. Gıdaların doğru muhafazası, yeterli sıcaklık ve süre ile sağlanmaktadır.



Bir önceki sayımızda gıdaların güvenilir üretilmesi için temel olarak nelere dikkat edilmesi gerektiğinden bahsetmiş idik. Bu sayımızda ise pişen gıdanın muhafazasının temel kriterlerini paylaşacağız sizlerle.

Pişirmenin biz yemek üreticileri için sadece bir lezzet yaratma işlemi olmadığı, aynı zamanda mikrobiyal güvenliğini de sağladığımız aşama olduğunu belirtmiştik.

Güvenli bir yemek üretiminde ikinci temel kural "Doğru Muhafaza"dır. Nasıl mı?

Sıcak yemek muhafazası

- **Tekrar bulaşmayı önle:**
Pişirilen yemeğe tekrar bulaşma



olabilecek ekipman, personel kaynaklı riskleri bertaraf edecek tedbirler alınmalıdır.

Eller yıkanmalı, temiz ekipman kullanılmalı ve diğer kişisel hijyen ve çevresel etkenlerde gerekli önlemlerin alınması sağlanmalıdır.

• Doğru sıcaklıkta muhafaza et:

Aslında doğru sıcaklık ve doğru zaman parametrelerini kullanmak gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temelini oluşturmaktadır. Yemek muhafazasında, tüm limitler bu iki parametre üzerinden belirlenir.

Sıcak yemek muhafazasında temel kural 65C'dir. Yani sıcak yemeği 65C üzerinde muhafaza etmelisiniz. Bunun altına inme durumu var ise bu defa süre devreye alınmalı. Süreyi en fazla 2 saat ile sınırlamalısınız. Çünkü bakterilerin bir kısmı yüksek sıcaklıklara daha dirençli spor oluşturabilmektedir.

Yani, pişen yemekler sıcaklığını koruyacak şekilde fırın, sıcak tutma ünitesi, benmari ve termoboxlara alınarak tüketim anına kadar sıcaklığı korun-



malıdır. Örneğin benmari su sıcaklığı 85C olmalı ve su seviyesi gastronomlara temas edecek düzeyde olmalı.

• Kontrol et:

Yemeğim fırında, peki sıcaklığı uygun mu? Bu nokta en az yemeğin fırına konmuş olması kadar önemli. Mutlaka yemekler muhafaza esnasında kontrol edilmeli. Elde edilen sonuca göre ısıtma, fırın ayarların yükseltilmesi, yer değişimi vb. önleyici kararlar verilmelidir.

Bir sonraki yazımızda, soğuk muhafaza ve incelikleri ile devam edeceğiz. Sağlıklı günler dileriz.



Swissotel İnsan Kaynakları Direktörü Canan Seyhan;

“Sardunya, Swissotel’de çok zor bir misyon üstlendi. Hem kurum olarak hem de personel olarak belli standartları ve beklentisi olan bir firmaya hizmet vermek durumunda. Burada, bizim işimizi kolaylaştıran şey aynı dili konuşuyor olmamız. Bu durum, problemlerimizi çözmemize kesin olarak yardımcı oluyor”

Canan hanım, öncelikle kendinizi tanıtmamanızı rica ediyorum? Biraz kendinizden söz eder misiniz?

Öncelikle şunu söyleyeyim, 20 yıldan beri Swissotelde çalışıyorum aynı zamanda otelin hizmet süresi de 20 yıl. O yüzden açılış öncesi ile birlikte Swissotelde çalışmaya başladım. Tüm kariyerim otelcilik üzerine. Swissotel benim 3. açılış otelim ve bütün kariyerim bu şekilde devam edecek gibi gözüküyor, çünkü otelde çalışmak çok keyifli, çok heyecanlı ve dinamik bir çalışma ortamı, o yüzden otelcilğe

başlayan biri, hayatının sonuna kadar bu meslekte devam ediyor.

Sardunya ile 10 yıldır çalıştığınızı biliyoruz. Bu 10 yıl nasıl geçti, nasıl bir süreçti, bundan bahseder misiniz?

Öncelikle personel yemek işi ayrı uzmanlık isteyen bir dal, bunu söylemem gerekiyor ve bu hizmeti verecek firmaların seçimi bizler için çok öncelikliydi çünkü yiyecek içecek aynı zamanda bizimde uzmanlık alanımızdır. Yemek taşıma sistemi ile otele getirileceği için, yerinde pişirme olmayacağından dolayı, bizim için en önemli şey hijyendi.

Öncelikle firma seçimi için yemek firmalarının fabrika denetimleri ile başlandı işe. Baş aşçımız ile birlikte, o dönemde piyasada bulunan yemek fabrikalarına bizzat giderek üretim kısımları denetlendi. Bizim için bir numaralı öncelik, hijyendi. Bu hijyen konusuna kanaat getirdikten sonraya, yemeklerin tadım kısmına geçildi ve servis yapılan diğer işletmelerde bir öğlen gidip yemeklerin tadına baktık. Özellikle Sardunya ile ilgili şunu söyleyebilirim, sanıyorum ki Garanti

bankası idi gittiğimiz ve o gün zeytin-yağlılar menüsünde bamya vardı ki bamya pişirilmesi en zor yemektir, çok zordur ve genelde doğru pişirilmediği takdirde ki çok az bayan iy bir bamya pişirebilir ki ben bamya pişirmeyi bilmiyorum, ve ben o öğlen yediğim bamyanın tadını hala unutmadım ve dedim ki Sardunya'yı seçebiliriz. O yüzden seçimimiz çok zor olmadı, çok kolay oldu ve özellikle de hijyen konusunda da Sardunya'nın bir numara olduğunu söyleyebilirim.

Şimdi tabi bununla bağlantılı olarak bir soru soracağım size. Swiss otel dünyaca ünlü bir oteller zinciri. Mutfağı da tabii ki aynı şekilde dünya çapında. Böyle bir otelde çalışan personele yemek veren Sardunya'dan ne gibi hizmetler alıyorsunuz? Kaç kişi hizmet alıyor? Burada hizmeti alırken, sizin mutfak personeli ile Sardunya arasında ne tür kontaklar oluyor? Onlar müdahale ediyorlar mı menülere? Bu konudaki süreç nasıl işliyor bundan söz eder misiniz?

Sardunya, Swisshotel'de çok zor bir misyon üstlendi. Hem kurum olarak hem de personel olarak belli standartları ve beklentisi olan bir firmaya hizmet vermek durumunda. Burada, bizim işimizi kolaylaştıran şey aynı dili konuşuyor olmamız. Bu durum, problemlerimizi çözmemize kesin olarak yardımcı oluyor.

Aslında bu bir dezavantaj gibi görünüyor ama

Avantaj çünkü aynı dili konuşuyoruz. Sardunya firması da başarısını her zaman daha ileri götürme hedefi olan ve iyiyle yetinmeyen firma. Öncelikle, bizim bölümlerden oluşan bir kafeterya heyetimiz var. Bu heyette her bölümden temsilci var. Bunlar her ay Sardunya'nın yetkilileri ile birlikte bir önceki dönem menüyü değerlendiriyor ve bir sonraki dönemde olması gereken isteklerini, beğenilerini ifade ediyorlar. Menülerin, daha fazla insanların zevkine hitap edecek yemeklerden oluşmasını sağlamaya çalışıyorlar. Bununla ilgili bir şey anlatayım; kafeteryamız tadilata girecekti, o döneme kadar belli bir düzende yemek veriliyordu ve kafeterya tadilata



gireceği için o zamanki şartlarda tek verebileceğimiz kuru bir sandviçti. Sardunya ile konuşarak, hijyen şartlarını nasıl sağlarız ve kısa bir süreç de hijyen çok önemliydi ve biz ciddi bir şikayet bekliyorduk. Tencere yemeğinden kuru sandviçe dönecektik, fakat iki taraf da çok şaşırды, çünkü personel mutluluktan uçuyordu. Hal böyle olunca alternatif olarak sandviç de koyalım menüye derken, menü zenginleşti ilave sandviçler, sıcak sandviçler, soğuk sandviçler ve zaten özel makarna menümüz başladı ve çok beğenildi. Aynı düzende yemek yemek monotonluk yaratıyor ve sıkıyor insanları. O yüzden menüye alternatif unsurlar getirerek, monotonluluğu kırmaya çalışıyoruz. Artık hijyen bizim için kesinlikle sorun değil, zaten HACCP standardı olan bir firma sardunya ve seçimimizin en başta nedenlerinden birisi bu. Yeni fabrikanın açılışıyla başladık Sardunya'yla ve gerçekten HACCP standartlarına göre inşa edilmiş muhteşem bir üretim yeri, çok hijyenik. Sadece onlar denetlemiyor biz de aynı şekilde dönem dönem otel de kendi mutfaklarımızı denetlerken, yemek menüleri test edilirken

ŞEHİRDEKİ KONFORLU EVLERİMİZ; OTELLER...

Hepimiz için, gideceğimiz ülkeler ya da kentler kadar önemlidir oralarda konaklayacağımız oteller. Onlardan beklenen, kusursuz hizmet, konfor ve rahattır. "memnuniyet" denilen, tek kelimeden oluşan büyük bir sorumlulukları vardır. Otel çalışanları, yaptıkları işin temposuna ve ağırlığına sitem etmeden gülyüzle hizmetlerini sürdürürler. Biz otel müşterileri, onların hazırladıkları, bir rituel gibi sundukları yemekleri, birbirinden güzel, konforlu, şık restoranlarında afiyetle tüketiriz.

Peki, müşterilerine ya da konuklarına bu kusursuz hizmetleri veren otel çalışanları ne yerler, ne içerler?

Sardunya olarak bizlerin sorumluluğu da burada başlıyor. Otelere hizmet verme serüvenimiz 2001 yılında uluslararası bir oteller zinciri olan swisshotel ile başladı. İşini ehli, uluslararası lezzetler sunan ve vip konukları ağırlayan bir kadro...

Biz de bu lezzet ustalarını vip konuklarımız olarak görüyoruz ve işimizi her zamanki gibi ciddiyetle yapıyoruz. Aslında yaptığımız iş "tereciye tere satmaktan" farksız. Bizim yaptığımız işi onlar da yapıyor, bizim menülerimizin püf noktalarını onlar da biliyor ve yapacağımız küçük bir hata onların bilgi ve gözlerinden kaçmıyor. Ama biz bu zor görevi severek yapıyoruz ve hergün bu usta personele verdiğimiz hizmeti daha da geliştiriyor ve kendimizi yeniliyoruz.

Bu nedenledir ki, hizmet verdiğimiz otellere, Conrad, Hilton, Hilton Parksa, The Marmara Grubu, Dedeman ve Sheraton otellerini de ekleyerek sektörde büyümeye devam ediyoruz.

Emir Ayşe Çetinkaya
Sardunya Satış Yöneticisi

biz Sardunya yemeklerini de alıp test ediyoruz, kendilerine çok teşekkür ederiz bugüne kadar en ufak bir sorunumuz olmadı. Onun için dediğim gibi bunlar artık bizim için çok olağan şeyler. Ve biz artık neyi aşabiliriz neyi daha iyi yapabiliriz üstünde çalışıyoruz.

Personelin çok memnun olduğu sizin anlatımlarınızdan belli. Bunu ölçen bir sisteminiz var mı? Herkesin memnun olduğunu görüyorsunuz ama bununla ilgili bir işleyişiniz var mı?

Şimdi şunu söyleyeyim yemekten memnun olmak mümkün değil, böyle bir şey yoktur. Çünkü renkler gibi yemek de tamamen kişisel zevklerle oluşur. Herkes yemeği kendi annesinin pişirdiği gibi ister. Türkiye'nin de değişik yöreleri var mesela, ben İstanbul kökenliyim ben zeytinyağlıları tatlı severim biz şeker koyarız zeytinyağlılara. Ama doğuya gittikçe oralar daha ekşili pişirir, limonlu severler. O yüzden bu konuda bir memnuniyet bulabilmek çok zor. Biz zoru başarmaya çalışıyoruz. Genellikle dediğimiz gibi bölüm temsilcileri bölümlerden menülerde arkadaşlarından geriye dönüş almak istiyorlar. Aslında dönem dönem her gün anket çalışması yapıp bugünkü menüyü beğendiniz mi beğenmediniz mi, neyi beğendiniz neyi beğenmediniz, bu menü gelecek ay planlansın mı planlanmasın mı, onun yerine ne

koyalım, değiştirelim mi gibi değişik anket çalışmaları ile geriye dönüş almaya çalışıyoruz. Ve bunlardan da yolumuzu bulmak istiyoruz.

Siz de çok önemli şefler çalışıyor, acaba o şefler bu yemeklere müdahale ediyorlar mı veya tadıyorlar mı? Böyle bir süreç var mı?

Valla şunu söyleyeyim bizim baş aşçı neredeyse kafeteryadan çıkmıyor. Eğer dönem dönem bir konuda bilgi almak istiyorsak özellikle operasyonun ilk başlarında taşıma yemek olduğu için bir takım problemler yaşadık. O dönemde bu duruma teknik açıdan ne yapabiliriz gibi destekler aldık ama şu anda bir çok şey oturmuş vaziyette. Çünkü çok uzun bir birlikteliğimiz var, on yıldan beri birlikteyiz ve çok ciddi bir şekilde birlikte bir know how oluşturduğumuzu düşünüyorum. Ciddi bir bilgi birikimi var.

Teşekkür ederim. Size soracaklarım bunlardan ibaret, sizinde eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Sardunya yetkililerine yardımlarından desteklerinden dolayı çok teşekkür ederiz. Oluşabilecek her türlü problemi önceden önlemeye çalışıyorlar. Kaçınılmaz olan bir takım problemlerimizi ise, anında çözmeye çalışıyorlar,

çünkü burası 24 saat, 7 gün 4 öğün çalışan bir işletme. Bunun karı, kışı var. Gün geliyor İstanbul'da yollar kapanıyor ve dediğim gibi taşıma yemek ve fabrikada yemek gelemiyor ve ellerinden gelen her şeyi yaparak, kesinlikle burada bir mağduriyet bize yaşatmıyorlar ve ciddi anlamda karşılıklı bir anlayış var, O yüzden çok teşekkür ediyorum. Ayrıca bir anımı paylaşmak istiyorum.

İlk başladığımız günlerde, Sardunya'nın fabrikasında ürettiği köfteler geldi ve kesinlikle beğenilmedi. Personel, biz bu köfteleri kesinlikle istemiyoruz, beğenmiyoruz dedi. Sardunya daha sonra özel ev imalatı Swiss Otel lezzetine uygun köfteler yaptı ve personelin yüzü güldü.

Yani size uygun çözüm geliştirdi.

Bizim personelimizin tat alabileceği istediği lezzette ayrı ürün üretildi ve daha sonra böyle bir problemimiz kalmadı. Müşterisinin damak lezzetine uygun çözümler üretiyor, zaten tek bir damak lezzeti yok her kesimin kendine göre damak lezzeti var o yüzden önemli olan ortak damak zevkini yakalayıp, bu hizmeti sunabilmektir.

Canan hanım bize zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz.



Soldan sağa; Canan Seyhan Swisshotel İ.K. Direktörü, Ayşe Emir Çetinkaya Sardunya Satış Yöneticisi, Nilgün Gülen Sardunya Op. Direktör Yrd.

Sardunya'da eğitimler farklı kulvarlara yelken açtı

Sardunya'da eğitimler hiç bitmiyor. Planlı eğitimler yıllık izinler ve Ramazan nedeniyle biraz tempo düşürdü. Ama, farklı kulvarlar da yine devam ediyor. İşte bunlardan ikisi:

Bulaşık Yıkama Eğitimi

Biliyorsunuz Sardunya'nın farklılıklarının en başında hijyene verdiğimiz önem geliyor. Mutfaklarımız Hijyen ve HACCP prensipleri doğrultusunda sürekli denetleniyor; alınan sonuçlara göre aksiyonlar geliştiriliyor. Bunların başın da da eğitimler geliyor. Eğitimler, hijyen puanı düşen mutfak çalışanlarımız için olduğu gibi, genel bilgi tazeleme çalışmaları şeklinde de oluyor.

İşte bu çerçevede Unilever yöneticileriyle ortak bir çalışma yaptık; **Kimyasalların Kullanımı ve Bulaşık Yıkama** konulu eğitimler yaptık. Uygulamalı olarak yaptığımız bu eğitimlere bulaşık yıkamada görevli personelimiz, yöneticileri ve Hijyen Kalite Departmanımızdan yöneticiler katıldı.

Bu eğitimlerde;

- Temel Hijyen ve HACCP prensiplerimiz
- Mutfaklarımızdaki başlıca araç-gereç, ekipmanlar ve doğru kullanımı
- Bulaşık makinesi ve elde bulaşık yıkama (Uygulama, örneklem)
- Bulaşık yıkamanın işimizde önemi ve hassas noktaları
- Mutfaklarımızda kullanılan kimyasalların teknik özellikleri ve kullanımı



gibi konular vardı.

Bu eğitimleri ve sonunda sınavlar yapıp, başarı değerlendirmesi de yapıldı.

Müşterilerimize temiz-hijyenik kaplarda yemek sunmak en önemli sorumluluğumuz.

İletişimde Beden Dili

Sahiplendiğimiz ve ikinci yılını dolduran ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sisteminin en önemli aksiyon çalışmalarının başında eğitimler geliyor.

Müşteri Memnuniyeti Sisteminin tanıtımı, müşteri şikayetlerinin ele alınması, takibi ve çözülmesinde çok yol kat ettik. Şimdi artık konunun ayrıntılarında yer alan eğitimlere odaklandık. İşte bunlardan biri de Temmuz ayında verdiğimiz **İletişimde Beden**

Dili eğitimi.

Bu eğitime Proje Yöneticilerimizi ve Yönetici Asistanlarını aldık. Uygulamalı olarak verdiğimiz bu eğitimde bakan onlara hangi konularda bilgiler aktardık:

- İletişimin Temel Faktörleri ve Dinlemenin Önemi
- İletişimde Beden Dilinin Önemi ve Ayrıntıları
- Duruşumuzun, Bakışımızın, Jest ve Mimiklerimizin Anlamları
- İletişim Alanları ve Dokunuş
- İş Yaşamında İmaj ve Kişisel İmajın Öğeleri
- İş Adabını Öğrenmek ve Kullanımı

Eğitimler, müşteriye hizmetteki kalitenin ayrıntılarını ele alma yolunda çok yararlı oldu. Umarım sizlere de yansiyordur.



Sardunya, Yönetim Kurulu Başkan Vekili, Sayın Atilla Topuzdağ'ın, Food in Life dergisi Ağustos sayısında yayımlanan roportajını sizlerle paylaşıyoruz.

Topuzdağ; "Kenara çekilip baktığımda bu ismin bizimle çok uyumlu olduğunu düşünüyorum. Zira Sardunya, her ortamda ve her iklimde nazlanmadan büyüyeblen, güçlü ama bir o kadar da güzel ama bir o kadar da mütevazidir. Hiç bir simge bizi bundan daha iyi anlatamazdı bence"



Food in Life: ülkemizde catering sektörünün genel durumundan söz eder misiniz?

Catering (sözleşmeli yemek) sektörü, tüm sorunlarına rağmen büyüyor ve gelişiyor.

Sektörümüzdeki büyümenin nedeni bir yandan ülkemizdeki genel ekonomik büyüme, diğer yandan da, hem kamuda, hem de özel sektörde kendi yemeğini pişiren kuruluşların işlerini yemek firmalarına devretmeyi sürdürmeleri. Bu trendin kısa vadede değişmesi için bir neden yok.

Bize göre büyümeden daha önemli olan, sektörün, müşteri, tedarikçi, çalışan, laboratuvar, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Üniversite-MYO-Milli Eğitim Bakanlığı, Medya ve STK lar cephesinde atılan olumlu ve bilinçli adımlardır. Bunların tamamı elbette ki, yemek firmalarının faaliyetlerini olumlu anlamda etkilemektedir. Bu trendin de değişmeden süreceğini bekliyoruz. Özetle, memnuniyetle

söylemek gerekir ki, sektörümüz batılı standartlara doğru yol almaktadır.

Food in Life: Sizin bu oluşumdaki yeriniz nedir?

Şüphesiz ki en ön sıradadır. 30 yıldır, sabırla, umut ve inançla, müşterimize, tedarikçimize çalışanımıza bilgi ve deneyim taşıdık, geçmişte Sağlık Bakanlığı, şimdilerde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Belediyeler, Üniversiteler, Laboratuvarlar, Milli Eğitim Bakanlığı, Medya, STK (Gıda Güvenliği Derneği kurucu üyesiyiz) temasımızı hiç aksatmadık.

Özellikle çalışanlarımızı ayrıca anmak isterim. Ağır ve uzun çalışma saatlerine rağmen eğitimlere (yılda 50-100 saat) sınavlara, arkasından eğitmen olarak görev üstlenmeye hiç ama hiç üşenmediler. Binlerce Sardunya'lı, Anadolu'nun dört bir yanında bulundukları coğrafyanın catering sektörünü derinden etkilediler.

Misyonumuzu, "sektörün kalite çitasını sürekli yükseltmek" olarak tanımla-

dık. Bu misyona gönülden bağlıyız.

Food in Life: Bir catering (sözleşmeli yemek) firması olarak sizi diğer firmalardan ayıran özellikler nelerdir?

Sardunya ,sektörde;

- Müşterileriyle kontrat yenileme oranı en yüksek olan firmadır,
- Çalışanına en ileri eğitim koşullarını (nitelik+nicelik) sağlayan firmadır,
- Çalışan sirkülasyonu en düşük firmadır,
- Kalite Yönetim sistemlerini, "küçük-büyük" demeden tüm projelerinde uygulayan ve bunu belgeleyen yegane büyük firmadır.
- Tedarikçileri ile maximum işbirliği yaparak, onlara eğitim veren, Ar-Ge çalışmalarına katılan, onlara rehberlik eden ve gerektiğinde onlardan eğitim alan firmadır,
- Ar-Ge çalışmaları ile sektörel menüye en fazla yemek çeşidi kazandıran firmadır.
- En gelişmiş hizmet modellerini geliştirip uygulayan ve bu gelişimi sürekli kılan yemek firmasıdır.

Özetle, firmamız sektörde, gelişimin lokomotifidir.

Food in Life: Firmanızın marka geçmişinden kısaca bahsedermisiniz?

Markamızın tarihi 35 yıllık bir geçmişe sahip. Ortağım Sedat Zincirkıran ilk restoranını 1976 da açmış (bugünkü Etiler Pizza Hut'ın yeri) talep o kadar fazla, işler o kadar yoğun ki restorana ad koymaya sıra gelmemiş. Müdavim müşterilerden gazeteci Güneri Cıvaoglu pencerelerdeki sardunyalı pek beğenmiş ve markamızın isim babası olmuş. O gündür bugündür, üzerine titrenilen ama bir o kadar da itina edilen bir marka. Kenara çekilip baktığımda bu ismin bizimle çok uyumlu olduğunu düşünüyorum, Zira Sardunya, her ortamda ve her iklimde nazlanmadan büyüeyebilen, güçlü ama bir o kadar da güzel ama bir o kadar da mütevazidir. Hiç bir simge bizi bundan daha iyi anlatamazdı bence.

Food in Life: Catering sektörünü 2012 yılında neler bekliyor?

Sözleşmeli yemek sektörünü önümüzdeki yıl müthiş bir yemek fiyatı

rekabeti bekliyor. Biz yemek firmaları çok çeşitli sektörler ile çalışıyoruz, hemen her sektörde azalan karların başta satın alma verimliliği olmak üzere işverenlerimizi ilave tedbirlere sürüklediğinin farkındayız. Örneğin, Sardunya'nın fazla tercih edildiği Bankacılık ve ilaç sektöründe 2012 hayli zorlu olacağı benziyor. Hepimiz aynı gemideyiz dümene ve yelkene sıkı sıkıya yapışmaktan başka çare yok, bizim 15-20 yıldır çalıştığımız firmalar var iyi günlerinde de kötü günlerinde de hep yanlarında olduk, bu böyle devam edecek. Diğer yandan kırmızı et girdisindeki belirsizlik, reel maliyet artışları ile resmi enflasyon arasında yemek firmaları aleyhine büyüyen makas, müşterilerimizin vade arttırma girişimi ve çok yerinde bir yaklaşımla brüt ücret yönetimini denetim altına alan kamu girişimi 2012 ye damgasını vuracak. 1-3 yemek firmasının daha yabancı sermayeli yemek firmaları tarafından konsolide edildiğini izleyeceğiz ve ne yazık ki, iflaslar devam edecek. Sektöre giriş az çıkış çok olacak, temel beklentiler bunlar.

Food in Life: Firmanızın gelecek ile ilgili hedef ve tahminleri nelerdir?

Şu anda İstanbul'da 75 000, Ankara'da 5.000 olmak üzere günde 80.000 kişiye taşıma yemek hizmeti sunuyoruz. Taşıma yemekte Türkiye'nin en büyük sayısıdır, genel büyüklükte ise özel sektöre hizmet eden firmalar içinde ilk 3-4 ün içindeyiz. Kalite standardı ve müşteri memnuniyeti itibarı ile açık ara bir numarayız.

Bu, zaten yıllardır böyle. 2012 yi müteakip yerinde pişirme işlere tekrar başlayacağız bu da bizi büyüklükte 2-3 sırasının içinde tutacak. En büyük olmamayı ama mutlaka en kaliteli olmayı hedefledik. Bugüne kadar tüm hedeflerimize ulaştık bundan sonra da şüphesiz böyle olacak. Bu vesile ile tüm paydaşlarımızın 2011 yılını huzurla tamamlayıp 2012 ye esenlikle adım atmalarını dilerim.

Sorduğunuz için teşekkür ederim. Saygılarımla.

Atilla Topuzdağ

Sardunya
Yönetim Kurulu Başkan Vekili



Sardunya'da bir Performans Toplantısı daha geride kaldı

Her yıl geleneksel olarak yaptığımız, görevli olanlar hariç tüm personelimizin katıldığı toplantımızda bu yıl yaklaşık 900 çalışanımız vardı. Tüm Sardunya ailesi 2010 yılı ve 2011 yılı ilk yarısının değerlendirmesini yapıp, birlikte eğlendiler.

Programınızda neler vardı dersiniz; bunları sizinle resimlerle paylaşalım istedik ama, **"Güvenli ve Lezzetli Yemekler Bizim İşimiz"** sloganımızı ayrıca paylaşmak isteriz.

Her zaman tüketicilerimizin Güven Duyduğu Lezzetli Yemekler üreten ekipler olarak bu yıl bu temayı işledik. Sardunya'nın sektör farkı kalite misyonunun önemli bir parçası **"Güler Yüz ve Hijyen"** ilkelerimizden vazgeçmeyeceğiz dedik.

Her zaman müşterilerimiz için hazırladığımız lezzetli yiyecekleri bu sefer kendimiz için hazırlayıp afiyetle yedik.

Akşam oldu, tekrar buluşmak üzere vedalaşıp mutlu ve mesut evlerimize dönmek üzere servislerimize bindik.

Geleneksel performans toplantımız Sardunya ailesinin en güzel, mutlu günlerinden biriydi. Darısı sizlere.



Yağmura rağmen eğlenmenin tadını çıkardık...



Yine başarı, yine ödül...



Yetenekli futbolcularımız yarıştı...



Uzun bir yolculukla "A'dan - Z'ye Yöneticilik Eğitimi" alan Proje Yöneticilerimiz sertifikalarını aldı...

Yetenek Sizsiniz... Sardunya'dan yeni yetenekler belirledik...



Artık geleneksel olarak müşteri anketleri ile yılın departmanını belirliyoruz. Bu yılki yıldızımız "Özlük İşleri" departmanımız



Kalite ve hijyen birincilerimiz onurla ödülleri aldılar...



Makarnayı tanıyalım...

Her ne kadar "makarna" dediğimiz zaman aklımıza ilk gelen şey İtalya olsa da, makarnanın Çin'de keşfedildiği söylenir. Çin'de makarnanın MS.1 yy'da keşfedildiği, hatta MS. 960-1280 yılları arasında hükümdarlık yapmış olan Sung hanedanlığı sırasında popülerliğinin artıp, özel makarna dükkanları bile açıldığı biliniyor.

Bugün artık başlı başına bir makarna şeklini ifade eden "makaroni" ismi ise ilk başlarda tüm makarna çeşitlerini karşılamak için kullanılmış bir kelimedir. Neden bu kelimenin seçildiğine dair bir sürü fantastik hikaye olmasına rağmen, kelimenin kesin kökeni bilinmemektedir. İtalyanlar makarnaya, hamur anlamında olan "pasta" ismini uygun görürken, Türkler "makarna" terimini tercih etmiştir.



Makarna hakkında doğrular - yanlışlar

- Pratik 10 dakikada hazırlanabilir.
- Makarnanın düşük glisemik indeksini korumak için çok da fazla haşlanmasından yana değil. "Aldante" ya da "hafif diri" olarak tüketildiğinde makarnanın düşük olan glisemik indeksi korunuyor böylece kan şekeri dengeli yükseliyor.
- Besleyicidir. ekmeğe göre mineral madde, protein ve lif bakımından daha zengindir.
- Şişmanlatmaz çünkü pişirilmiş makarnanın kalorisiz ekmekten yarı yarıya düşüktür. Pişirilmiş makarna daha uzun sürede sindirilir. Tok ve dinç tutar.
- Yağısızdır. Çok az (%1-1.5) minör yağ bileşenlerini ve yüksek oranda linoleik yağ asidi içerdiğinden kolesterolü düşürücü etkisi vardır.
- Makarnada bulunan kompleks karbonhidratlar kana yavaş karıştığı için tok tutar.
- Kilo vermenize ya da kilonuzu korumanıza yardımcı olur.
- İştahı azaltır.
- Enerjinizi sabit tutar.
- Şeker hastalığına yakalanma riskini azaltır.
- Kalp - damar hastalıklarına yakalanma riskini azaltır.
- Makarna yaratıcılıktır! Makarna özgürlük ve yaratıcılık demektir. Hem pişirmesi hem de yemesi eğlencelidir. Gelelim Sardunya olarak müşterilerimize sunduğumuz makarna tabaklarımızdan iki örnekle devam edelim...



Sebzeli Kremalı Penne Tarifi

Malzemeler

1 paket penne makarna, patlıcan, kabak, 2 orta boy dolmalık biber, 1 küçük soğan, 2 diş sarımsak, 2 kaşık

zeytinyağı, 1 kutu (200ml) çiğ krema

Yapılışı

sebzelerin ölçüsü isteğe bağlıdır... patlıcanı ve kabağı alacalı soyup küpküp doğrayın ve 4 dakika haşlayın.

Tencereye yağı koyun piyaz şeklinde doğradığınız soğanları ve kıydığınız sarımsakları ekleyin.. ardından şerit biberleri ekleyip 2-3 dk. pişirin.. daha sonra kremayı ekleyin ve biraz kaynatıktan sonra sebzeleri ekleyin 5 dk. kadar pişirin.

Haşlanmış olduğunuz makarnayı karıştırmaya ekleyip iyice karıştırın. Sıcak servis yapın...



Domatesli Fesleğenli Makarna

Malzemeler

1 paket deniz kabuğu makarna, 4 adet domates, 1 adet kırmızı biber, 1 adet çarliston biber, 1 adet soğan, 2 diş sarımsak, tuz, karabiber, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım kase doğranmış fesleğen

Tavamıza yağı koyup ısındıktan sonra yemeklik doğranmış soğanı ve kıyılmış sarımsağı da atın. Çevirerek pembeleştirin. Kırmızı biberi küp küp, diğerini halka halka doğrayıp birkaç dakika daha çevirir. Küp halinde doğranmış domatesi de ekleyin. Tuz ve karabiber de ekleyerek pişirin.

Bu arada makarnayı haşlayıp süzün. Domatesli sosu üzerine ekleyin. En son kıyılmış fesleğenleri atıp servis yapın. Denemek isteyenlere afiyet olsun

Barilla Gıda A.Ş.

1877 Yılında Pietro Barilla tarafından Parma’da bir fırın olarak kurulan Barilla bugün bir dünya lideri.

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Barilla, İtalya’nın en büyük gıda firması, dünyanın en çok satan makarna markası ve Avrupa’nın en büyük üçüncü unlu mamüller firmasıdır. Makarna, unlu Mamüller ve makarna sosu üretimi yapan Barilla’nın 1000’den fazla ürünü 150

farklı ülkede tüketicilerin farklı tüketim alışkanlıklarına cevap vermektedir. 9 farklı ülkede, 43 üretim tesisi ile Barilla her yıl 3 milyon ton üretimi, 140.000 kişilik personel ile yapmaktadır.

Barilla, Türkiye pazarına Filiz markası ile kurduğu ortaklık ile 1994 yılında girdi. 2003 yılında, Filiz Gıda tamamıyla bir Barilla Fratelli S.p.A şirketi haline gelerek Barilla Gıda A.Ş. adını aldı.

Türkiye’deki üretimini Bolu’daki tesisinde yapan Barilla, Türk tüketicisine 4 farklı marka ile ulaşmaktadır. Makarna alanında Barilla ve Filiz ürünleriyle bulunan Barilla Gıda A.Ş unlu mamüller alanında ise Wasa ve Gran Pavesi ürünleriyle bulunmaktadır.

Türkiye Ev Dışı Tüketim sektörünün beklentilerine cevap verebilmek için Barilla Gıda A.Ş; Barilla markasıyla Barilla sade makarna, tam buğdaylı Barilla Integrale, Barilla dondurulmuş Makarna, çocuk makarnası Barilla Piccolini ve ev dışı tüketim için özel

olarak üretilmiş makarna soslarından oluşan ürün portföyü ile pazarda yer alırken Filiz markası ile ise, Filiz sade makarna, yumurtalı, kepekli ve sebzeli makarnalardan oluşan Filiz Özel Lezzetler ile tüketiciye ulaşmaktadır.

Barilla Gıda A.Ş, Türkiye, Afrika ve Ortadoğu’yu tek bir merkezden yönetirken, Almanya’dan Japonya’ya kadar geniş bir coğrafya’ya ihracat yapmaktadır.



17-20 Şubat Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali Tüyap'ta yapıldı

Mesafe olarak İstanbul'un dışında ve ulaşımın zor olduğu bir yerde ama her kategoride yarışacak süper bir festival oldu Tüyap-İstanbul'da.

17-20 Şubat tarihleri arasında Tüyap'da bu yıl 8.si gerçekleşen İstanbul Gastronomy Festivali, Türk mutfaklarını dünyanın diğer mutfak kültürleri ile buluşturdu, ülkemizin aşçıları ile dünyanın önde gelen aşçıları arasında yakınlaşmayı ve karşılıklı bilgi alışverişini sağladı.

Düzenlenen bu uluslararası gastronomi yarışması tüm dünyadan şeflerin ve kendine güvenen amatörlerin her kategoride yarışacağı yarışmaları izlemek keyif verici idi.



Gıda terörüne dikkat!

TZD Başkanı Yetkin, satın alırken bakanlık mührü ile son kullanma tarihine dikkat edilmesini önerdi.

Türkiye Ziraatçılar Derneği Genel Başkanı İbrahim Yetkin, Türkiye'de ciddi bir "gıda terörü" olduğunu belirterek, ramazan öncesi gıda alışverişi yapacak vatandaşları açıkta satılan süt ürünleri almamaları, ürünlerde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı mührüne ve son kullanma tarihine bakmaları konusunda uyardı.

Yetkin, düzenlediği toplantıda, ramazan öncesi Ankara'da 40 noktada et fiyatları konusunda araştırma yaptıklarını, buna göre et fiyatlarında son bir ayda % 13-23 arasında artış olduğunu söyledi. Türkiye'de Nisan 2010 tarihinde et ithalatına başladığını, gümrük vergilerinin düşürüldüğünü, bunların arz-talebin dengelemediğini vurgulayan Yetkin, "Türkiye'de et

fiyatları ithalatla baskılandığı için fiyat artışıları bir yerde tutulmaya çalışılıyor. Fakat süreç doğru yönetilememiş ve et üretimi hala arttırılamamıştır" diye konuştu.

Ramazan öncesi gıda alışverişi yapacaklara da uyarılarda bulunan Yetkin, bakanlığın gıda konusunda 550 bin işyerini 4600 elemanla denetlemeye çalıştığını belirtti.

İbrahim Yetkin'' çaya manda kanı karıştırılıyorsa, kıymaya kuyrukyağı boyanıp koyuluyorsa, fındıkta, biberde, aflatoksin oranları yüksekse, kırmızı bibere kiremit tozu karıştırılıyorsa Türkiye'de insanların sağlıklı gıda ürününü alma şansları var mı? Bugün yaşlı eşeklerin ve yarış atlarının kesilip diğer etlerle karıştırılıp sucuk yapıldığını cümle alem biliyor" dedi ve denetimin arttırılmasını istedi.

Cumhuriyet, 24 Temmuz 2011

Tükettiğimiz gıdalar ne kadar güvenilir ?

Evet, tükettiğimiz gıdalar ne kadar güvenilir? Her gün farklı kaynaklardan yapılan açıklamalarla bu soruyu daha çok sorar olduk.

Hepimiz, yaşamımızı, sağlığımızı devam ettirebilmek için gıdaya ihtiyaç duyarız. Ancak güvenli olmayan gıdaların tüketilmesi kısa vadede gıda zehirlenmeleri, uzun vadede kalp, böbrek hastalıkları, kanser gibi ciddi hastalıklara neden olabilmektedir.

Gerek dışarıda yediğimiz yemekler, gerekse evimize aldığımız yiyecek – içecek maddelerinin yüzde yüz güvenli olup olmadığını hiç merak ettiniz mi? Gıda alışverişlerimizde satın aldığımız gıdalar ne kadar güvenilir, sağlığınıza ne kadar zarar verebilir?

Son günlerde kamuoyunda “gıda terörü” ile ilgili pek çok haber yer almıştır. Sahte içki, kiremit tozu katılmış biberler, zeytinlere katılan boya, içine ne katıldığı belli olmayan et ürünleri (salam, sucuk, sosis), uygun şartlarda üretilmeyen - muhafaza edilmeyen yiyecekler, tarihi geçmiş ürünler, aflatoksinli pul biber, fındık fıstık, antibiyotikli süt ve et ürünleri, kesimi yasak hayvanların etlerinin piyasaya sürülmesi gibi pek çok haber kamuoyunu meşgul etmiştir.

“Merdiven altı” tabir edilen, halk sağlığını hiçe sayarak üretim ve satış yapan firmaların üretimlerine devam etmesi ve güvenli gıda üreten firmalara rakip olması ülkemizde gıda terörünün uzun süre kamuoyunu meşgul edeceğine de göstermektedir.

Peki biz bu kadar yoğun gıda terörünün yaşandığı dönemde, gıda terörü mağduru olmamak ve güvenli gıda tüketmek için nelere dikkat etmeliyiz?

- Öncelikle sorgulamalıyız, maliyetler belli, bu miktarda döner bu fiyata yenilebilir mi? Etin kilosu belli satın almak istediğiniz ürün miktarı belli. Neden sonuç ilişkisi kuramayacağımız ürünlerin satın alınmasından uzak durmalıyız.

- Bu alışveriş yaptığımız nokta kayıtlı – üretim izni olan bir yer mi ? Evet,



bu izinler üretimin kontrol altında olduğunun bir göstergesi olarak kabul edilebilir. Bunun yanında gıda güvenliği, kalite yönetim gibi sistemlerle çalışıyorsa daha da güvenilir olmaktadır.

- Gıda alışverişi yaparken ambalaj üzerinde son kullanma tarihi kontrol edilmeli ve son kullanma tarihi geçmiş ürünler satın alınmamalıdır.

- Açıkta satılan ürünler özellikle süt ürünleri, şarküteri ürünleri satın alınmamalıdır. Gıdaların uygun şartlarda (kapalı ambalaj, temiz satış standları, uygun muhafaza sıcaklığı vb.) muhafaza ediliyor olmasına dikkat edilmelidir. Özellikle yaz aylarında çabuk bozulan gıdaların uygun şartlarda muhafaza edildiği satış yerleri tercih edilmelidir.

- Satın aldığımız gıdanın ambalajı

kontrol edilmeli, ambalajı bozuk, yırtık ürünler alınmamalıdır.

Kısacası uygun şartlarda, hijyen kurallarına uyararak, kaliteli hammadde ile üretim yapan firmaların ürettiği gıdaları tercih ederek gıda teröründen kendimizi koruyabiliriz.

Kısacası bilinçli bir tüketici olarak “gıda güvenliği ihlallerini” iyileştirebiliriz. Tüketici satınalma gücü en önemli denetim aracıdır.

Sağlıklı günler dileriz.





Sağlıklı beslenme alışverişte başlar!

Vücudun büyüme ve gelişmesi, verimli çalışması, dış etkenlere ve hastalıklara karşı dirençli olabilmesi için sağlıklı beslenme önemlidir. Günümüzde koroner kalp hastalıklarının, hipertansiyonun ve obezitenin günden güne artış göstermesiyle birlikte "sağlıklı beslenme" önerileri de hem yazılı hem de görsel medyada sıklıkla yer almaktadır. Birçoğumuz bu önerileri bilmekte; fakat uygulamaya geçildiğinde farklı sebeplerle bocalamaktadır. Oysa ki, sağlıklı beslenme belirli bir dönem için değil, tüm yaşantımız boyunca alışkanlık haline getirmemiz gereken bir davranış biçimidir. Bu nedenle tüketeceğimiz besinleri seçip evimize soktuğumuz alışveriş alışkanlıklarımız dikkat edilmesi gereken önemli hususlardandır. Sağlıklı beslenmenin yolu ilk olarak doğru alışverişten geçmektedir.

Alışveriş Listesi Yapın!

Liste yapmadan çıkılan alışverişte çoğu zaman ihtiyacımız olmayan ürünleri sepetlerimize doldururken eve geldiğimizde aslında almamız gereken ürünleri unutmuş olduğumuzu görürüz. Plansız yapılan alışveriş bütçenize zarar verdiği gibi sağlıklı beslenme alışkanlıklarınızdan da uzaklaştırabilir. Bu nedenle alışverişe çıkmadan önce mutlaka liste yapmalı ve bu listeye sadık kalınmalıdır.

Açken Alışverişe Çıkmayın!

Geniş ürün çeşitliliği olan ve renkli reyonlarında gezdiğimiz süpermarketlerde, albenili ambalajlara, iştah kabartan görüntülere veya süslü içeriklere sahip ürünlere özellikle açken yönelmek kaçınılmazdır. Açken yapılan alışverişte sağlıksız besinleri satın alarak, ihtiyacımız olmayan fazla enerjiyi almış oluruz.

Kırmızı Et, Tavuk, Balık Reyonu:

Satın alacağınız eğer kırmızı etse; etin çeşidini ve alacağınız miktarı belirledikten sonra az yağlı olanı tercih etmelisiniz. Antrikot, bonfile gibi etler az yağlı olanlardandır. Ayrıca gıda güvenliği açısından kıymanızın kendi seçeceğiniz etten çekilmesinde fayda var. Hazır paketlerde satışa sunulan ya da önceden çekilerek reyonda

hazır tutulan kıymalar insan sağlığını tehlikeye atacak içeriklerle hazırlanmış olabilir.

Tavuğun but kısmı daha lezzetli olsa da yağ içeriği açısından göğüs kısmına göre daha fazla yağ içerir. Paketler içinde satılan ürünleri tercih ederken son kullanma tarihlerine dikkat edilmelidir.

Balık, kalbe dost gıdalardan bir tanesidir. Balığın özellikle omega-3 açısından zengin olması kalp hastaları açısından önem taşır. Mevsimine uygun olan balıklar tercih edilmeli ve haftada en az 2 kez tüketilmelidir.

Süt ve Süt Ürünleri Reyonu:

Günümüzde light ürünlerin kullanımı giderek yaygınlaşmaktadır. Light ürünler, benzerlerine göre %30 daha az enerji veya %50 daha az yağ içeren ürünlerdir. Beslenme alışkanlıklarımızdan yağı tamamen çıkartmak sağlık açısından uygun değildir. Ancak light ürünlerin kullanımı ile alınan yağ miktarı düşürüldüğü gibi, kalsiyumdan da daha zengin beslenmemiz açısından fayda sağlar.

Yoğurt bağışıklık sisteminde önemli rolü olan bir besin kaynağıdır. Sofralarımızda mutlaka bulunması gereken yoğurdu tüketirken, kaymağından uzak durulmalıdır.

Ayran hemen hemen her markette satılan sağlıklı seçimlerden bir tanesidir. Özellikle gazlı içeceklerin yerine tercih edilmelidir.

Sebze-Meyve Reyonu:

Satın alacağımız sebze ve meyvelerin taze ve mevsimine uygun olmasına dikkat edilmelidir. Çeşitli vitamin ve minerallere sahip sebze ve meyvelerin her gün hatta her öğünde tüketilmesi gerekmektedir. Etli bir yemeğinizin yanında az yağlı salata bulundurmak veya yediğiniz bir sandviçin arasına marul, domates vb. sebzeleri eklemek öğününüzü daha sağlıklı hale getirir.

Günde 3-4 porsiyon tüketeceğimiz meyveyi ara öğünlerde yediğimizde daha dengeli bir şekilde beslenmiş oluruz. Akşam yemeği sonrasında televizyon karşısında büyük bir kase içinde yediğimiz çeşitli meyvelerin yağ olarak depolanması kaçınılmazdır.

Unlu Mamüller Reyonu:

Unlu mamüllerin bulunduğu reyonun önünden geçerken özellikle iştah kabartıcı kokulara karşı koymak neredeyse imkansızdır. Bunun yanı sıra çok çeşitli ürün arasından tercih yapmakta zorlanırsınız. Bu reyonda satılan ekmeklerin kalori oranları çok benzerdir. Ancak posa açısından zengin ekmekleri tercih etmek daha sağlıklıdır. Tam buğdaydan elde edilen ekmekler, çavdar ve kepekli ekmek satın alabileceğimiz ekmek çeşitlerindedir.

Bisküvi ve Çikolata Reyonu:

Genellikle önünden geçip gitmemiz gereken reyonlardan biridir. Enerji değerlerinin yüksek olması ve içeriğini bilmediğimiz, raf ömrünü uzatmak için kullanılan maddeler nedeniyle alışveriş listemizde bulundurmamalıyız. Ancak abur cubur diyebileceğimiz bu ürünler vazgeçilmezlerimiz arasındaysa, en azından yulaflı, kepekli bisküvileri ve enerji değeri azaltılmış çikolataları tercih edebiliriz.

Dondurulmuş Gıda Reyonu:

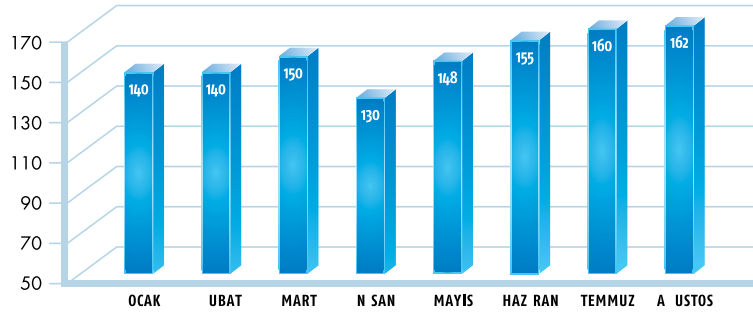
Tempolu iş yaşantısında önemi giderek artan dondurulmuş gıdalar, ülkemizde de sıklıkla kullanılmaktadır. Yağ içeriği yüksek olan etli ürünlerin yerine sebzelerin tercih edilmesi daha sağlıklıdır. Konservelerde vitamin kaybı daha fazla olduğundan dondurulmuş sebzelerin kullanılması önerilmektedir. Satın aldığımız dondurulmuş gıdalar çözünüp tekrar dondurulduğunda mikrobiyolojik açıdan tehlike yaratmaktadır. Bu nedenle alışverişte satın alacağımız son ürün dondurulmuş gıda olmalıdır. Ayrıca vakumlu satılan ürünlerin vakumlarının bozulmaması olmasına dikkat edilmelidir.

Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

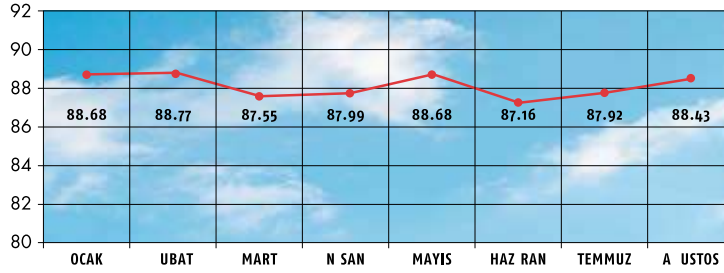
Kalite yolculuğumuzda iyileştirme ölçütü olarak kullandığımız denetim sonuçlarımızda ana hedefimiz "istikrarlı bir başarı" grafiği yakalamaktır.

DENETİMLER

GIDA GÜVENLİĞİ / İSG / MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ / ÇYS / KYS
DENETİM SAYISI (Ocak - Ağustos 2011)



DENETİM PUAN ORTALAMALARI 2011

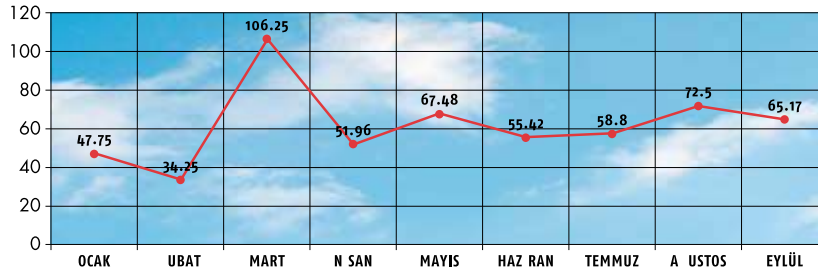


EĞİTİMLER

Genel Toplam
(Ocak - Ağustos 2011)

Eğitim verilen personel sayısı (kişi)	2250
Toplam eğitim süresi (saat)	500

GIDA GÜVENLİĞİ - KYS - İSG - ÇYS - MMYs SİSTEMİNE YÖNELİK VERİLEN
EĞİTİM SÜRELERİNİN AYLIK DAĞILIMI (Ocak - Mayıs 2011)



Eğitim felsefemiz; Kişi neyi yapacağını bilirse işi yapar, Neden yapacağını bilirse işe yüreğini katar.

Çalışanların gözünden Sardunya...

Bu sayımızda da çalışanlarının gözünden Sardunya'yı aktarmaya devam ediyoruz.



Nazmi Kaplan - Bölge Müdür Yardımcısı

12 Mayıs 1986 Kırıkkale doğumluyum. Yeni bir yuva kurmuş bulunmaktayım. Tekirdağ Anadolu Otelcilik – Turizm Meslek Lisesi ve Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulunda öğrenim hayatımı tamamladım. Lise ve Üniversite eğitimi sırasında her yaz döneminde 5 yıldızlı otellerde staj ve çalışmalarda bulundum. 2008 yılında Sardunya Fakö ilaç proje yöneticisi olarak işe başladım. Şu anda Ümraniye Bölgesine bağlı Müşteri Teslim Mutfaklar Bölge Müdür Yardımcısı olarak görev yapmakta ve aynı zamanda çevre yönetim sistemi kurulu, menü komisyonu ve Ar-Ge çalışmalarında bulunmaktayım.

Mesleki yaşantıma 1999 yılında Tekirdağ Uygulama Oteline Aşçı yardımcısı olarak başladım. Kariyer yaşantım boyunca otelcilik sektöründe farklı 5 yıldızlı otellerde mutfak, servis ve bar eğitimlerimi alarak çalıştım.

İş yaşantımda kazandığım en büyük prensip sabır ve saygı olmuştur. Kariyerim, Sardunya öncesi ve Sardunya olmak üzere iki döneme ayrılmaktadır. Sardunya öncesi çalışma hayatımda otelcilik alanında çalışmamdan ötürü standart bir çalışma saatimiz yoktu ve yoğun bir çalışma temposu içerisinde varlığımı sürdürüyordum. Askerlik hizmetimin akabinde Sardunyadan aldığım iş teklifi kariyerimde farklı bir yöne ilerleyebileceğim duygusunu bana kazandırdı.

Sardunya ailesinin bir ferdi olarak hayatta beklediğim en önemli çalışma kıstası olan "Kurum Aidiyetini" yoğun şekilde hissetmekteyim. İşimi kendi işim olarak görmem

ve bu boyutta çalışmalarımı sürdürmem bundan ötürüdür.

Bireysel gelişim ve kariyer yolculuğumda Sardunya'da aldığım eğitimlerin yeri hiç de azımsanmayacak kadar fazladır. Her seviyeden Sardunya'nın aldığı eğitimler gibi bende üç buçuk yılda aldığım toplam eğitim sayısı 100' ü geçmiştir.

Müşteri memnuniyetini ve kaliteli hizmet sunmayı misyon edinmiş bir ailenin ferdi olarak, Siz değerli müşterilerimizden aldığımız olumlu ve olumsuz dönüşlerin işlerimizde yol gösterici olarak gördüğümüz bilinmelidir. Bizim bu süreçte aldığımız en büyük manevi haz sizlerden duyduğumuz "Elinize Sağlık" cümlesidir.

Saygı ve sevgilerimle.



İzzet Namık Sofu

09.07.1971 Kayseri doğumluyum. 12.02.1997 yılında Sardunya'da çalışmaya başladım. Şu anda kasa sorumlusu olarak çalışmaktayım.

Yaklaşık on beş senedir bu görevimi sürdürmekteyim. Sardunya'ya ilk iş görüşmesine geldiğimde Gayrettepe ofisteki bilgisayarın ekranında hedef 20.000 kişi yazıyordu. Şirketimizin bu denli büyümesini görmek beni çok mutlu ediyor. Zira nereye gittiysem Sardunya markasını bilmeyen duymayan ve tanımayan yok. Daha önceleri bizden yemek yiyen insanlar bizden özlem ve imrenerek bahsediyorlar. Bence gurur verici bir durum. İşimi seve-

rek yapıyorum. En azından Sardunya'da çalıştığımndan beri hiç tatil dönüşü sendromu yaşamadım.

Tüm çalışma arkadaşlarıma iyi mesailer diliyorum. Sağlıkla ve hoşça kalın,

Saygılarımla.

Çalışanların bağlılığı ve motivasyon

Metin Birsan



Çalışanların yetenekleri konusunda doğru bilgiye sahip olması, güçlü yönlerine güvenmesini sağlar. Yüksek özgüvene sahip kişiler, zorluklarla baş edebilir ve işlerinde de mutlu ve başarılı olurlar. Bu kişiler genellikle kendilerinden emin oldukları ve varlıklarını herkese hissettirdikleri için, içinde bulundukları grup içerisinde de rahattırlar.

O kulda alınan iyi notlar hayat başarısını garantilemiyor. Salt zekanın (IQ) günlük hayattaki başarıya katkısı % 10 civarındaymış, bunun yanında kişilerin Duygusal Zeka (EQ) yeterliliklerinin de göz önünde bulundurulması gerekir. Çünkü, Duygusal Zeka sahip olduğumuz her türlü bilgi ve beceriyi hem kendi hayatımızda hem de çevremizdeki insanlarla ilişkilerimizde ne kadar etkin kullandığımızla ilgilidir. Üstelik EQ başlığı altında yer alan duygusal ve sosyal beceriler de öğrenilerek kazanılabilir ve geliştirilebilir. Dolayısıyla, inanıyoruz ki, çalışanların iş yerine bağlılığı ve motivasyonunda da en etkili faktördür.

Duygusal ve sosyal becerilerini iyi kullanabilen kişiler – yani kendi duygularını iyi bilen, onları kontrol ederek yönetebilen, başkalarının duygularını anlayan ve onlarla ilişkilerini ustalıkla idare edebilenler – hayatlarının hem özel hem de mesleki alanlarında daha başarılı ve mutlu olurlar.

Çalışanların bağlılığında önemli olan bu ÖZBİLİNÇ; insanın kendini ve duygularını tanımasıdır. Bunu tamamlayan



ikinci ve en önemli faktör ise; kişinin çalıştığı kurum ve en yakın birlikte çalıştığı yöneticisidir.

İşine bağlı çalışanların %45'i mutluluklarının büyük bir kısmının iş hayatından kaynaklandığını söylemişlerdir. İşini sevmek ve işinde başarılı olmak en önemli motivasyon kaynağıdır. Ayrıca işle ilgili olumsuz duygular, işine



bağlı olmayan çalışanların ev hayatını da etkilemektedir.

Çalışan mutluluğu ile iş yerine bağlılık arasında güçlü bir ilişki olduğunu göstermiştir. Mutlu ve işine bağlı çalışanlar, patronlarıyla ve yöneticileriyle daha olumlu bir ilişki kuruyorlar. Zorluklar ve değişkenliklerle başa çıkma konusunda daha yetkin oluyor, stresle daha etkin bir şekilde başa çıkabiliyorlar.

Peki, çalışanların mutluluğu ve işine bağlılığı para kazandırıyor mu? Patronlar ve yöneticilerin içleri rahat olsun. Hiçbir yatırım, çalışanın mutluluğu ve bağlılığına yapılan yatırımdan daha verimli sonuç veremez.

“Çalışanların iş huzuru” diyoruz ve ayrıntısına bakarsak bunun altında özel yaşam – iş yaşamı dengesi yatıyor.

İlk yönetici dediğimiz, bağlı olduğu ilk yöneticinin kurumlarda çok önemi var. Bir çalışanın o kuruma bağlılığını belli bir noktaya o getirir. Çok iyi bir çalışan olabilir fakat, ilk yöneticisinde bir takım eksiklikler varsa, o bağlılığı ciddi şekilde etkiler.

Ücret ve yan haklar da kuruma bağlılıkta önemli bir faktör olarak değerlendirilebilir. Ancak, yapılan araştırmalar göstermiştir ki; motivasyondaki sıralaması gerilerdedir. Bu belki üst düzey

profesyonel yöneticiler için önem sırasında başa geçebilir.

Çalışanların kuruma bağlılığını etkileyen diğer önemli bir konu da; yöneticilerle ilişkilerde astın nerede görüldüğü, önemsenmesi, objektif performans değerlendirmesidir. Buna bağlı olarak da gelişim, eğitim olanakları ve kariyer fırsatlarıdır.

Ülkemizde çalışan bağlılığını arttırmak için şirketler daha fazla nelere ağırlık vermelidir? Birkaç kısa başlıkta şunları söyleyebiliriz:

- Adil yapılması gereken performans değerlendirmeleri,
- Çalışanların kuruma girdikleri zaman, kurumun ona nasıl baktığını görebilmeleri. Eğitim, gelişim ve kariyer olanakları,
- Her düzeyde iletişim olanakları,
- Önemseme, değer verme ve bunu çalışana hissettirme,
- Demografik farklılıkları (X,Y kuşağı) dikkate alma.

Ülkemizde daha çok gidilecek yol var. Kurumların en önemli sermayesi çalışanlarıdır. Dolayısıyla onların bağlılığını arttıracak çalışmalara girilmesi, kurumların performanslarını da çok olumlu yönde etkileyecektir. Çalışanların sesini dinlemek, onların beklentilerine duyarlı olmak aynı zamanda o kurumların geleceğini de etkileyecektir.

Gıdada izlenebilirlik internete taşındı

Ege İhracatçı Birlikleri (EİB), gıdada izlenebilirliği internete taşıyan bir sistem geliştirdi. EİB koordinatörlüğünde İzmir İl Tarım Müdürlüğü, Ege Üniversitesi ve İzmir Ziraat Odası ortaklığıyla İzmir Kalkınma Ajansı (İZKA) Tarım ve Kırsal Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında desteklenen “İyi Tarım Yüksek Bilgi ve Teknoloji” projesinin 12 ay süren çalışmaları tamamlandı.

Proje hakkında bilgi veren EİB Koordinatör Başkanı Mustafa Türkmenoğlu, “İnternet Tabanlı Gıda İzlenebilirliği Sistemi, çiftçi ve işletme modülleriyle entegre olan, Türkiye’de ilk defa tam izlenebilirliğin sağlanmasına yönelik bir sistemdir. Amacımız çiftçiler, tarım danışmanları, paketleme tesisleri



ve ihracatçı firmalarımız için tarım ürünlerinin izlenebilirliğini kolaylaştırmaktır.” dedi. Türkmenoğlu, tarladan sofraya gıda izlenebilirliğinin gün geçtikçe önem kazandığını vurgulayarak, oluşturulan sistemin çiftçiler ve tarım işletmeleri tarafından kullanılmasıyla gıda ürünleri ihracatının kalite altyapısı ve rekabet gücünün geliştirilmesine önemli katkı sağlayacağını belirtti: “EİB olarak gıda güvenliği için

yaptığımız inovasyonla hem çiftçi ve işletmeler ürünlerini internet üzerinden izleyebilecek hem de müşteriler ve ithalatçılar, aldıkları ürünleri çiftçisine kadar takip etme imkanı bulabilecek.” şeklinde konuştu. İzlenebilirlik altyapısını bünyesinde kurmak isteyen tarım işletmeleri ve ihracatçılara teknik destek sağlamak üzere 57 ziraat mühendisine yönelik eğitim düzenlediklerini de belirten Mustafa Türkmenoğlu, ayrıca Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi bünyesinde kurulan İyi Tarım Araştırma ve Uygulama Merkezi altyapısıyla işletmelerin tam izlenebilirlik sistemini kurabilmesine yönelik pratik eğitimler verilebileceği gibi firmalara iyi uygulama örnekleri de aktarılabileceğini kaydetti.

“Bitki pasaportu” uygulaması başladı

Bitkilerde zararlı organizmaların yayılmalarını önlemeye yönelik “bitki pasaportu” uygulaması, 12 Nisan itibarıyla başladı. Bu tarihten itibaren, kayısı, şeftali, vişne, kiraz, erik, badem, armut ve elma meyvelerinin üretim ve çoğaltım materyalleri, ancak “bitki pasaportu ile satılabilecek, sevkedilebilecek.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın hazırladığı ve 12 Ocak 2011 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan Bitki Pasaportu Sistemi ve Operatörlerin Kayıt Altına Alınması Hakkında Yönetmelik ile zararlı organizma taşıyıcısı olabilecek bitki, bitkisel ürün ve diğer maddeler ile bunları üreten, ithalatını ve ticaretini yapan ve depolayanların kayıt altına alınmasına ilişkin sistem kurulması öngörülmüştü.

Kayıt sisteminin oluşturulması ile bu materyallerin hareketleri izlenerek, herhangi bir zararlı organizmaya rastlanması durumunda kaynağa kısa sürede ulaşılması ve gerekli tedbirlerin alınması hedefleniyor.

Yönetmelik ile başta “şarka virüsü” olmak üzere kayısının hastalık ve zararlılardan korunması için, Malatya, Elazığ, Şanlıurfa illeri sınırları içerisinde

deki alanlar, taş çekirdekli bitkisel üretim materyalleri sevkiyatı ve hareketi açısından “korunmuş bölgeler” ilan edilirken; taş çekirdekli meyveler (kayısı, şeftali, vişne, kiraz, erik, badem), Malus Mill. (elma), Pyrus L. (armut) fidanı üreticileri için yönetmelik hükümlerinin, yayın tarihinden itibaren 3 ay sonra uygulanması hükmü getirildi.

Yetkililer, şimdiye kadar bölgede bitkisel üretim materyallerinin sevkiyatı konusunda karantina tedbiri uygulanmadığını, bu tedbirlerin pasaport sistemiyle entegre edildiğini belirtti.

Yönetmeliğin kayısı, şeftali, vişne, kiraz, erik, badem, armut ve elma meyvelerinin üretim ve çoğaltım materyalleri ile ilgili hükümleri 12 Nisan’dan itibaren uygulanırken, diğer hükümleri, 1 Aralık 2011’den itibaren yürürlüğe girecek.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen proje kapsamında, “operatör” olarak adlandırılan bitki üreticileri, ticaretini yapanlar ve ithalatçılar kayıt altına alınacak.

Operatörün ofis şartları incelenecek ve sorumlu bir kişinin olup olmadığı

kontrol edilecek. Herhangi bir eksikliğe rastlanılmaması ve analiz sonuçlarının temiz çıkması durumunda, kayıt işlemi gerçekleştirilerek operatöre bir kayıt numarası ve neticesinde de kayıt sertifikası düzenlenecek.



Ar-Ge mutfağından tarifler...

Bu sayımızda Ar-Ge çalışmalarımızdan bir ana yemek ve bir tatlı tarifini sizlerle paylaşıyoruz. Şimdiden afiyet olsun!

Hindi Etli Kaşarlı Patlıcan Kebabı (4 kişilik)

Malzemeler

Patlıcan	4 adet orta boy
Kemiksiz Hindi But	300 gr
Sıvı Yağ	1 su bardağı
Çuşka Biber	4 adet
Çarliston Biber	4 adet
Kaşar Peyniri	4 yemek kaşığı
Kuru Soğan	1 adet orta boy
Domates	1 adet orta boy
Salça	1 yemek kaşığı
Un	1 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Sarımsak	2 diş
Pul Biber	1 tutam
Karabiber	1 tutam
Kırmızı Toz Biber	1 tutam
Maydanoz	1 tutam

Yapılışı:

Patlıcanlar alaca soyulur ve kuşbaşı doğranır. Tuzlu suda yıkanıp süzgece alınır. Suyu süzdürüldükten sonra kızartılır.

Uygun bir tencereye sıvı yağ konulur. Küçük küp doğranmış soğan kavrulur. Kuşbaşı doğranmış hindi ilave edilip sotelenir. Salçası konulup, suyu eklenir ve kaynamaya bırakılır. Hindi piştikten sonra baharatlar ilave edilip, un ile bağlanır. Kızartılmış patlıcanlar uygun bir tepsiye ya da borcama alınır. Hazırlanmış olan hindi sote kepçe yardımıyla, tepsiye/borcama alınmış patlıcanların üzerine serpilir. Üzerine çarliston ve çuşka biber atılır; son olarak üzerine rende kaşar peyniri eşit şekilde serpilir ve 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika süreyle pişirilir. piştikten sonra ince kıyılmış maydanoz ile servis edilir.

Not:

Hazırlanan hindi sotenin sosunun kıvamı koyu olmalıdır.



Tahinli Tepsisi Muhallebi (6 kişilik)

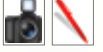
Malzemeler

Süt	Yarım kg
Toz Şeker	1 çay bardağı
Nişasta	1,5 çay bardağı
Tahin	1 kahve fincanı
Pekmez	Yarım yemek kaşığı

Yapılışı:

Süt ve Şeker uygun bir tencereye konulup karıştırılarak kaynatılır. Nişasta, ayrı bir kapta soğuk su ile açılır ve kaynayan karışıma yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. 2 dakika süreyle pişmeye bırakılır ve ocak kapatılır, daha sonra tahin ve pekmez eklenerek iyice karıştırılır. Hazırlanan karışım, uygun büyüklükte bir tepsiye ya da borcama 2-3 cm kalınlıkta olacak şekilde dökülür. Eşit şekilde yayılır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra istenilen büyüklükte kare ya da üçgen şekilde kesilir ve servise hazır hale gelir. Üzerine tercihe göre ceviz ya da kırık fındık konularak servis edilebilir.





Kuzguncuk'da 60 yıllık bir çınar; İsmet Baba



"Burası ne lüks bir restoran ne sıradan bir restoran, orta sınıfa hitap ediyoruz ve kendimizi ortada tanımlıyoruz. Onlara hitap eden bir fiyat politikamız var"

Balık sezonu açıldı. Biz de, 60 yıldır Kuzguncuk'da hizmet veren "İsmet Baba'yı" ziyaret ettik ve 3. kuşak işletmeci, İsmet Baba'nın torunu, İsmet Nebi Dökmecier ile konuştuk.

Nebi bey anlatıyor; "Ben 3. kuşak işletmeci olarak geleneği sürdürüyorum. Dedem Mehmet İsmet Dökmecier 1951'de başlamış bu işe. O zamanlar adı "Yalı Gazinosu" idi. Dedem 1981'de ölünce ona saygı olarak ismi "İsmet Baba" olarak değiştirdik.

O zamanlardan bu güne yeme içme alışkanlıkları da değişti. Karides, kalamar, ahtapot gibi deniz ürünleri yoktu. Olsa da kimse yemezdi. Et ve balık bir arada idi. Biz eti kaldırdık ve sadece balık restoranı olarak devam ediyoruz. Bu binanın tarihi 1860'a kadar uzanıyor. Bina yıkılana kadar buradayız. Şube açmayı düşünmüyoruz, çünkü aynı standardı ve kaliteyi tutturmak çok zor görünüyor"

"İsmet Baba kendini nasıl tanımlıyor ve insanlar burayı neden tercih ediyor?" diye soruyoruz.

Nebi bey yanıtıyor; "Burası ne lüks bir restoran ne sıradan bir restoran, orta sınıfa hitap ediyoruz ve kendimizi or-

tada tanımlıyoruz. Onlara hitap eden bir fiyat politikamız var.

İnsanlar, neden buraya geliyor? Mükemmel değiliz, hizmet, meze, balık, hepsinde bir standart tutturuyoruz. Üç kişi bir mezeden şikayet ederse döner ona bakarım. Kendi yemediğimiz bir şeyi müşteriye vermeyiz. 60 senedir varlığımızı sürdürüyorsak bir nedeni var demek ki. Yenilikler de yapıyoruz. Özellikle iç mekanda müşteriye rahatsız etmeden yenilikler yaptık.

Balıklerde iddialıyız, gerçek kömür ızgarası kullanırız. Kullandığımız hammaddelere çok dikkat ederiz. Patatesli böreğimiz çok tercih edilir. Mezelerimiz günlük yapılır. Temizliğe ve hijyene çok önem veririz."

İstanbul'da balık durumu nedir, eski balıklar kaldı mı? küçük balıkların avlanması ve av yasağı konusun da ne düşünüyorsunuz?

"İstanbul'da balık kalmadı. Boğaz lüferi kalmadı. Palamut Karadeniz'den geliyor. İstanbul nüfusu 15 milyona çıktı, talep arttı buna karşılık balıkların yaşam alanları daraldı. Denizler kirlendi. Midye kalmadı. Onbeş sene önce burdan olta sarkıtıp balık tutardık, midye çıkartırdık. Küresel iklim deği-



3. Kuşak İsmet Baba İşletmecisi, İsmet Nebi Dökmecier

şikliği nedeniyle av yasağının uzaması, küçük balıkların avlanmaması için ağ boyutlarını düzenlenmesi gerekir.”

Merak ettiğimiz bir şeyi daha soruyoruz; “restoran girişinde bir masa var ve burada hep daha yaşlı müdavimler oturur. Bu masanın sırrı nedir?”

Nebi bey gülerek yanıtıyor” Bu masa da uzun yıllardır Kuzguncuk’da yaşayan yaşlı müşterilerimiz oturur. Oraya biz müdavimler masası deriz. Ancak eski müdavimler de kalmadı, yaşlandılar, birçoğunu kaybettik. Ekonomik durum da önemli tabii.

On sene önce burada Pazar günleri çocuk sesinden geçilmezdi. Ailece Pazar yemeği yenirdi. Ekonomik nedenlerle artık bunlar da kalmadı. Bu iş giderek zorlaştı, lüks oldu.

İsmet Baba’nın başka ilginç bir yanı da kredi kartının geçmemesi. Bunun nedenini soruyoruz Nebi beye;

“Burada kredi kartı kullanmıyoruz, çünkü, herşeyi nakit alıyoruz ve alırken

pazarlık gücümüz oluyor. Bunu da fiyatlarımıza yansıtıyoruz. Zaten 130 kişilik bir kapasitemiz var ve doluyoruz. Kredi kartı kullansak müşteri kapıdan döner”

Daha nice 60 yıllara dileklerimizle ayrılıyor İsmet Baba’dan.



Engelleri birlikte aşıyoruz

Daha önceki bültenlerimizde duyurduğumuz belediyelerin yürüttüğü Kapak Toplama Kampanyalarına destek olma projemiz tüm hızıyla devam ediyor.

Her seviyede ki gönüllü Sardunya’lılar ve onların oluşturduğu gönüllüler grubu kapak toplamaya devam ediyor. Mutfaktaki ayrıştırma yanında yolda, sosyal yaşamında bile plastik kapaklar “bir insana umuttur” şeklinde değerlendiriliyor. Daha fazla kapak toplamak için arkadaşlarımız yürüyüş yollarını uzatıyor. Başladığımız günden bugüne 3000 kg (3 ton) plastik kapak topladık. Tane

tane, adım adım. 3 ton kapak 12 engelli aracı demek. 12 araç, 12 insana umut demek- mutluluk demek. Biliyoruz ki bu desteğe ihtiyacı olan daha çok insan var. Daha gönüllü ve daha duyarlı yaklaşımla belediyelerde projeler sürdürdükçe destek vermeye devam edeceğiz .

Böylece ayrıştırma bilincinin yaygınlaşmasına ve engelli insanların araç sahibi olmaları yönündeki mutluluklarına



Sizin için izledik

Julie & Julia



Metin Birsen

Bu sefer size, 2009 yılı yapımı ama, çok güzel bir film öneriyorum.

Romantik komedi türü bir film. Baş rollerinde, Meryl Streep ve Amy Adams var.

İki kez Oscar'a aday gösterildi.

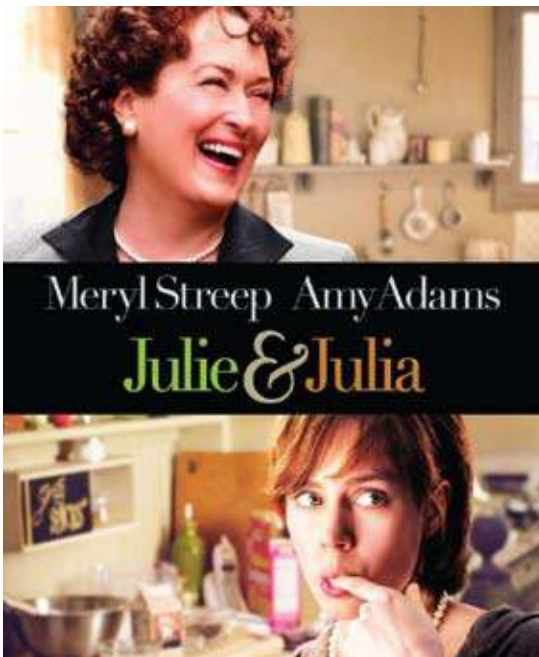
Konusu mutfaklarda geçiyor. Farklı zamanlarda yaşamış benzer hayata sahip iki kadının hikayesi.

Julie, bir zamanların ünlü aşçısı. Özellikle, Fransız mutfağında. Julia, hayatında istediği işle uğraşamayan, ama azimli bir kişi.

Bu iki kişinin yolu kesişince eğlence başlıyor. Lezzetli ve çok keyifli bir film. Filmi izlerken canınız hep bir şeyler yemek istiyor ve acıyorsunuz. Yapılan yemekler sizi hep sofraya davet ediyor. Yemeğe, özellikle tatlılara düşün iseniz, gerçek bir hikayeden yola çıkan bu filmde hepsi var.

Sanatçıların, özellikle de Meryl Streep'in performansına diyecek yok. Sanki oynadığı rol onun yaşamı. Müzik-film marketlerinde DVD'sini rahat bulacağınızdan eminim.

Eğlenceli, iyi seyirler dilerim.



Sizin için okuduk

Tazesı Makbûldür



Asya Arslan

Arman Kırım gittiği ülkelerde mutfak kültürlerini, öğrendiği değişik tatları ve gözlemlerini de bu kitabıyla bizlere aktarmış.

Söke ile başlayıp birçok ülkede devam eden ve İstanbul'da son bulan kitap, içeriğinde gidilen ülkelerin yemek yapımındaki tekniklerini ve püf noktalarını ele almış.

Arman Kırım Yalnızca mutfak kültürlerini değil yaşadığı farklı olayları, anılarını da sürükleyici bir roman tadında bizimle paylaşıyor.

İlk aldığında kitabın adının neden tazesı makbûldür olduğunu merak etmişim açıkçası. Ve okuduktan sonra anladım ki 'ne kadar taze malzeme, o kadar lezzetli yemek demekmiş. Bu kitapla birlikte hep yaşanılanları okurken yüzünüzde tebessüme yer verecek, aynı zamanda da iyi bir mutfakın özelliklerinin neler olduğunu çok kolay anlayıp, kavrayabileceksiniz...

Sistem Yayınları
Yazar: Arman KIRIM



Teknoloji Hijyen Lezzet



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



SARDUNYA
GIDA MUTFAK İŞLETMELERİ TİC. A.Ş.

www.sardunya.com

Yüzlerce marka, binlerce ürün



www.kupagida.com'da...

Size en iyi hizmeti verebilmek adına;
"çağın olmazsa olmazı" web sitemizi yeniledik.
Sipariş, ürün bilgisi, kampanyalar ve iletişim formlarımızla
www.kupagida.com'da 7/24 hizmetinizdeyiz.

KUPA
çözüm ortağınız