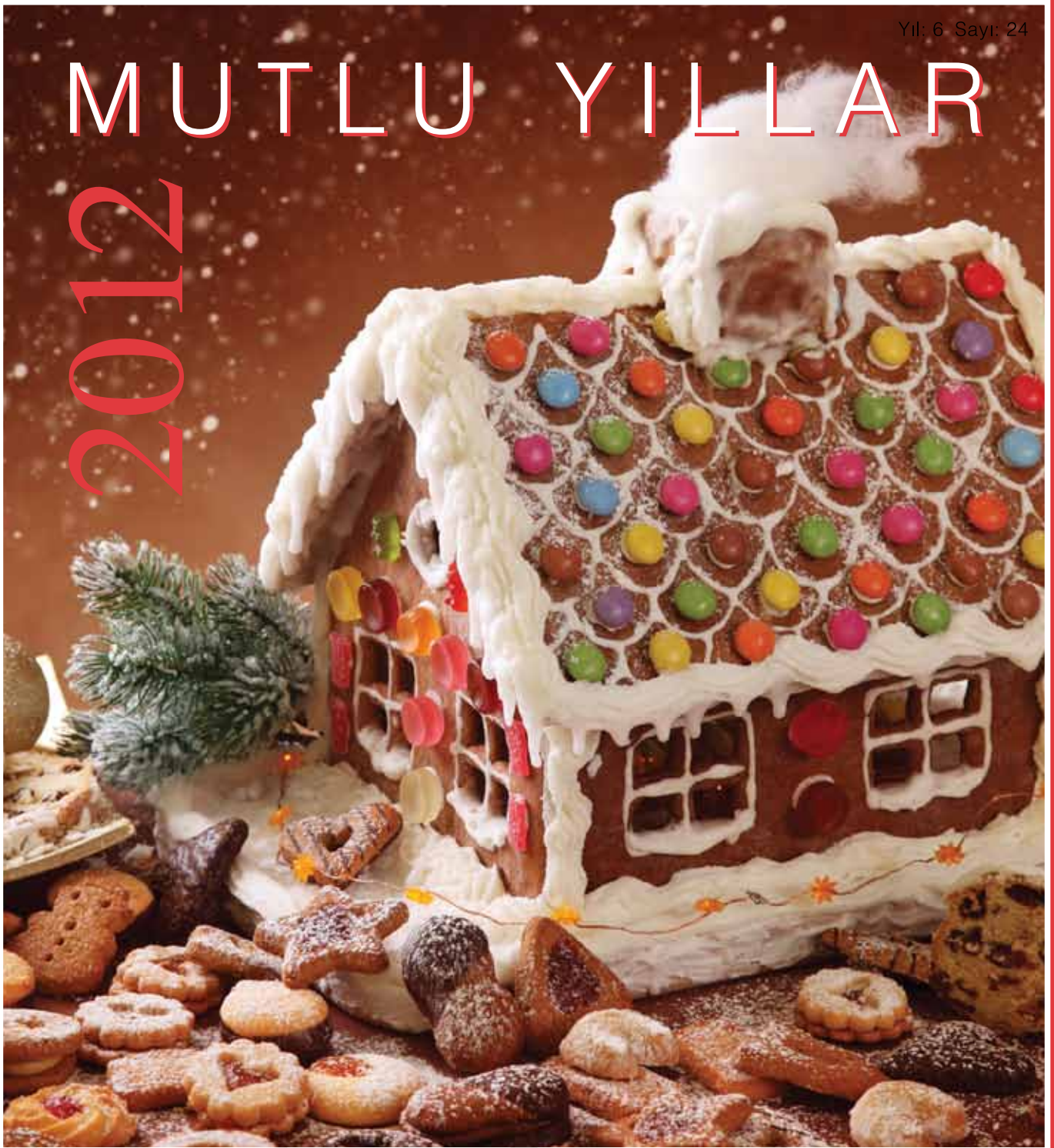


MUTLU YILLAR

2012



müşteri röportajı
Collecturk firması Genel
Müdürü **Güray Altın**
ile söyleşi



sardunya'dan
Sardunya ve Swiss Otel
10. Yıl Kutlaması



keyif-kültür
Bir asrı aşan lezzet
serüveni; Hacı Abdullah
Lokantası



diyetisyen gözüyle
Soğuk algınlıklarından
korunmak için doğru
beslenme

Değerli Müşterilerimiz

Yeni bir yılı karşılamaya hazırlandığımız şu günlerde hepimiz geçen yılı değerlendirirken, yeni hedef ve umutlarla heyecanla bekliyoruz 2012'yi. Bizlerde aynı duygularla ve keyifle 2011 çalışma sonuçlarımızı paylaşıyoruz sizlerle.

Günümüzün gelişen sektörlerinden Call Center alanında hizmet veren Collecturk firması Genel Müdürü Sayın Güray Altın'la; sektörün geleceği, Collecturk'ün başarı öyküleri ve neden Sardunya'yı tercih ettikleri üzerine yaptığımız sohbeti keyifle okuyacağınızı ümit ediyoruz.

Toplu Beslenme sektöründe en çok sözleşme yenileyen şirket olma liderliğini elinde tutan Sardunya'nın Swis-sotel ile yaptığı iş ortaklığının 10. Yılı'nı kutladık gururla. Bu kutlamadan kareleri paylaşıyoruz sizlerle...

AR-GE departmanı ve bu biriminizin liderliğinde çalışan menü komisyonumuzun 2011 faaliyetlerini sizler için özetledik. Her gün 80.000 kişiye hizmet etmek için hazırlanan menülerin Sardunya yolculuklarını paylaştık bu yazımızda. 2011 yılı içerisinde AR-GE departmanına gelen 250 üründe çalışma yapılmış deneme ve duysal analizler sonucunda 41 tanesi menülerimize dahil edilmiştir.

Geçtiğimiz son üç ay; Kalitenin, Gıda Güvenliğinin – el yıkamanın gündeme taşındığı bir dönem idi. Kalite kongresinde fark yaratmak işlendi bu yıl.

Bizde Sardunya' da "Fark Yaratın Eğitimler"



gerçekleştirdik bu dönemde. UFS& Sardunya işbirliği ile düzenlenen "Yöneticiler İçin Mutfak Kültürü" eğitim programını tamamlayan 20 Bölge Müdürümüz sınavı da başarıyla tamamladılar.

Sağlık köşemizde ise kış aylarında beslenmeye işaret etmek istedik.

Sardunya Ailesi olarak hepinizin sağlık, huzur, sevgi dolu bir yıl geçirmesini temenni ediyoruz.

Yeni yılınızı kutluyoruz...
Sevgi ve Saygılarımla

Filis GERGERLİ
Kalite Yönetim Direktörü
filis@sardunya.com

YIL: 6 SAYI: 24

YAYIN TÜRÜ

Üç ayda bir yayınlanır

SAHİBİ

SARDUNYA Şirketler Grubu adına
Sedat ZİNCİRKIRAN

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Filis GERGERLİ

EDİTÖR

Tuna ATALAY

GÖRSEL YÖNETMEN

Tuncay ÖĞRETMİŞ

YÖNETİM YERİ

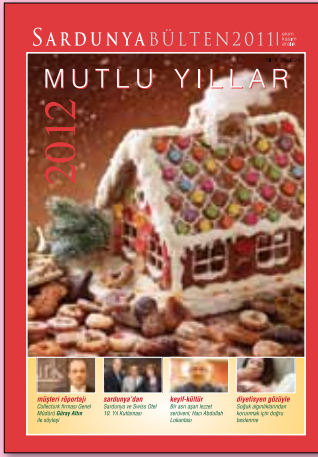
SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Saray Mah. Dr. Fazıl Küçük Cad.
Üntel Sk. No: 9/7 Müge Ergenç
İş Mrk. 34768 Ümraniye - İstanbul
T: (0216) 634 14 60
F: (0216) 634 12 60
bulten@sardunya.com
www.sardunya.com

YAPIM

TEM Tanıtım Etkinlikleri Merkezi Ltd. Şti.
İcadiye Mah. Münir Ertegün Sk.
No: 48/3 Üsküdar - İstanbul
T: (0216) 532 84 58
F: (0216) 532 84 58
www.temtanitim.com

BASKI

BİLGİ Matbaa Reklamcılık Yayıncılık
San. ve Dış Tic. Ltd. Şti.
Atatürk Bulvarı Deposite İş Merkezi
A5 Blok 4.Kat No: 405
İkitelli Başakşehir - İstanbul
T: (0212) 407 04 20
F: (0212) 407 05 52
www.bilgimatbaa.com



Mutlu Yıllar...

04 Yeni yıl mesajları

06 Müşteri röportajı

- Collecturk firması Genel Müdürü Güray Altın

08 Sardunya'dan

- Gecece Mekan Oscarlarından biri yine bize geldi
- Gıdaların Soğuk Muhafazası• Kumanyalarımız
- Sardunya ve Swiss Otel 10. Yıl Kutlaması
- Sardunya'da Kokteyl



08



08

12 Sektörel gündem

- Dünya Gıda Günü
- Dünya El Yıkama Günü
- 20. Kalite Kongresi "Fark Yaratmak"

13 Tedarikçi tanıtımı

- Tat Konserve Sanayii A.Ş.

14 Diyetisyen gözüyle

- Soğuk algınlıklarından kurtulmak için doğru beslenme



14

15 Çalışanlar gözüyle Sardunya

- Asya Ekinci - Hadımköy Merkez Mutfak

15 Sardunya'dan

- Uluslararası yemek yarışmasında birincilik aldık

16 Eğitim

- UFS ve SARDUNYA'nın ortak projesi olan Yöneticiler İçin Mutfak Kültürü Eğitimi mutlu sona ulaştı



16



06

17 Hijyen - kalite yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor

18 Sosyal sorumluluk

- SARDUNYA'dan anlamlı yemek gezisi
- Kraft Foods'da mangal günü
- Engelleri aştık mutluluk aşıladık

20 Sardunya çalışanlarından

- Nilay ORCAY – Bölge Müdür Yardımcısı
- Nurhayat ÇETİN - İç Denetim Departmanı Sorumlusu

21 İş yaşamı

- Zamanı etkin ve verimli kullanamıyoruz

22 Keyif - kültür

- Bir asrı aşan lezzet serüveni; Hacı Abdullah Lokantası



22

25 Ar-Ge mutfağından

- Ar-Ge nasıl çalışıyor ?
- Ar-Ge mutfağından tarifler...

27 Sizin için

- İzledik: Ömrümüzden bir sene
- Okuduk: Nimet Geldi Ekine

SARDUNYA'dan yeni yıl mesajları...

2011 bizim için oldukça hızlı ve heyecan dolu bir yıl oldu. Planladığımız stratejilerimizi en doğru şekilde hayata geçirdik. Lider olmamız ve lider kalmanın zorluklarını da yaşadık. 2012 yılı, pazarda rekabetin daha da artacağı bir sene olacağından, 2011 yılına göre daha verimli ve daha sağlam adımlar atmak zorunda olacağız. 2012 yılı için, müşteri odaklı bir firma olarak, Sardunya'dan hizmet alan müşterilerimizin memnun kalacakları bir yıl olmasını temenni ederim.

Saygılarımla,
Ayhan TATLI
Satınalma Müdürü

Uzmanlara göre 2011, ülkemizde ekonominin canlandığı, her sektörde ileriye dönük adımların atıldığı, geleceğe dönük, umut verici bir yıl oldu. 2012 yılının ise umutlu olduklarını belirtiyor ve hemen ekliyorlar; "Ancak tedbiri elden bırakmamak lazım. Önemli ibracat pazarlarımızda siyasi çalkantılar ve ekonomik krizler var." Türkiye'nin dış şoklardan daha az etkilenen bir ekonomik performans sergileyeceği düşünülse de, değişen Türk Ticaret Kanunu ve muhasebe uygulamaları, 2012'de şirketlerin hazırlanmaları gereken önemli noktalardan biri olacaktır. Kısa ve orta vadeli global belirsizlik ortamı, bence sadece 2011 yılı için değil, önümüzdeki birkaç yıl daha yöneticilerin odak noktalarından biri olmaya devam edecektir. 2012'nin bizim adımıza daha çok çalışma ve daha çok üretme yılı olması dileğiyle...

Saygılarımla,
Mehmet SUAT
Finansman Müdürü

Hoşçakal 2011... Merhabalar 2012...

365 gün sürecektek yeni maratonumuz hoşgeldin.

Gülüşleri, koşuşturmaları, sevinçleri, yalnızlıkları, kalabalıkları, ağlamaları ve kabakabalarıyla bir yıl daha raftaki yerini alıyor.

Kimimiz bir fotoğrafla anacağız 2011'i, kimimiz hatıralarda, kimimiz eski bir ajanda sayfasında...

Bazen güldürecek, bazen dudağımızı burkacak ama ne olursa olsun bizden aldıkları ve kattıklarıyla, birileri tarafından bir yerlerde anılıyor olacak.

Canan, Asya, Cüneyt, Ayşe ve Derya. İşte "Satış Departmanı Takımı".

2011 yılının ilk günlerinden itibaren koşuşturmalarımız, telaşlı hallerimiz hiç bafiflemeden devam etti. 2011 yılının başında 70.000 kişi olan sayımızı, 2011 yılının sonunda 82.000 kişi olarak noktalyoruz.

Ve yıl 2012! Hedef mi? 100.000 kişi...

Biz (satış departmanı), operasyon, kısacası tüm Sardunya olarak 100.000 kişiye kilitlendik. Kim bilir, belkide önümüzdeki yıl sizlere yine buradan 100.000 kişi hedefini çok gerilerde bıraktığımızı haberini veririm.

"Şimdilik" o güne kadar size ve tüm sevdiklerinize sağlıklı, neşeli, mutlu, kısaca gönlünüzce bir yıl dilerim.

Saygılarımla,
Canan HATUN
Satış Müdürü

Hepimizin izlediği üzere Sardunya büyüme hızını 2011 yılında da sürdürdü. Tabii ki istihdamlar ve organizasyonel yapılanmalar, büyüme süreci ile paralel olması gereken en önemli koşullardan biriydi. Bu süreçte Sardunya kurum kültürü, müşteri beklentileri üzerinde bizmette insanın önemi gibi temel baliş açılarımız oldu. 2012'de gelişimi destekleyen yeni projelerle İK politikamız çerçevesinde çalışmalarımızı gerçekleştirmek üzere yola devam ediyor olacağız.

Yeni umutlarla masamıza koyacağımız takvimlerde hep güzelliklerin olmasını ümit ediyorum. Tüm Sardunya paydaşlarının yeni yılını kutluyorum.

Saygılarımla,
Filis GERGERLİ
Kalite Yönetim Direktörü

Bir yılı daha geride bırakıyoruz. 2011 yılı Personel – Özlük İşleri Departmanı olarak kalite politikamız ışığında belirlediğimiz hedeflerimizi yakalamamız, kurum hedeflerine katkı sağlamamız, müşterilerimizin artması ve personel sayımızın 2000'leri geçmesi ile önemli bir yıl olmuştur. 2012 yılının yeni hedefler doğrultusunda, şirket olarak tüm hedeflerimizin gerçekleşeceği, sağlık, başarı ve mutluluklar getireceği bir yıl olmasını dilerim.

Saygılarımla,
Mabir BAŞ
Personel Özlük İşleri Müdürü

2011...

Değişmez denilen şeylerin değişebileceğini,
Bir kez daha sağlığım önemli olduğunu,
Adaletin her zaman ve herkes için olmadığını,
Görünenle gerçeğin farklı olabildiğini,
Her şerde bir hayır olduğunu,
Öğrendim.

2012...

Daha fazla umut, daha fazla sevinç, daha fazla mutluluk getirsin.
Yeni yılın tüm sevdiklerimizle birlikte sağlık, mutluluk, neşe, başarı,
bolca para, sevgi ve huzur getirmesini dilerim.
Mutlu Yıllar!

Saygılarımla,
Figen ARAS
İKÜ Asistanı

2011 yılını Türkiye, demokrasinin bir zorunluluğu olan seçim süreciyle geçirerek, AKP'nin oy oranını artırarak üçüncü dönemine başlamasıyla geride bırakmıştır. Geçmiş dönemlerde makroekonomik istikrar anlamında önemli kazanımlar sağlanmış olsa da, cari açık başta olmak üzere, işsizlik ve yıllık enflasyon oranları yapılan planlamanın dışında gerçekleşmiştir. Türkiye ekonomisi, 2010 yılında %8.9 büyümesine karşın, sürdürülebilir büyüme bızını aşmış bulunmaktadır. 2011 sonunda ise büyüme hızı %4 ile %4.5 civarında olacaktır. Sürdürülebilir büyüme, enflasyon ve dış açık yaratmayan büyümedir. Bu anlamda mümkün olduğunca dış talebe dayanan büyüme daha sürdürülebilir görünmektedir. 2011'in başlarında yalantisi gerçekleşmiş olacaktır. Yeni başlatılan Anayasa çalışmalarının daha paylaşımcı olması için STK'lar ve devlet kurumlarının ortaklaşa çalışması sonucunda tamamlanması doğru olacaktır. Ülkenin içinde bulunduğu coğrafyada hem de siyasi açıdan güçlü olmamız gerek-minden kamu yönetimine kadar birçok alanda yapısal değişimi sağlayacak reformların hayata geçirilmesi gerekmektedir. Ancak bu sayede ekonomik büyümenin daha adil paylaşımı sağlan-mış olacaktır.

Saygılarımla,
Caner DUMANLIOĞLU
Mubasebe Müdürü

Değerli Sardunya Müşterileri ve Tüketicilerine "Sardunya "misyonu ile örtüşen hizmet vermek, vizyonumuzla örtüşen bir ilerleme için 2011 yılı başında belirlenen bir dizi çalışma hayata geçirildi. Kongreler, kampanyalar, eğitimler, özel günler adı altında yapılan bir dolu projeye hedeflerimize doğru ilerledik. Hedeflerimizin büyük bir kısmını da başardık. Kalite Yönetim sistemleri performansımızda her yıl artarak devam eden başarı grafiğimizin temeli, Sardunya ekibinde oluşan "Kalite Bilinci" ne dayanmaktadır...

2012 ise bir yıl daha deneyimlenmiş bir ekip, daha uzman bir kadro olarak bizmete hazırlanıyoruz... Yeni dönem hedeflerimizde yine kalite liderliği yer alıyor... 2012 yılının Sevgiyle, sağlıklı karşılayacağınız bir yıl olmasını diliyoruz. İyi seneler

Filiz GERGERLİ
Kalite Yönetim Direktörü

Özgül AÇICI
Hijyen Kalite Yönetim Müdürü

Gülsüm ÇAPÇIOĞLU
Hijyen Kalite Yönetim Şefi

Sardunya planlı eğitimlerine 2011 yılında da devam etti. Bu eğitimlerin büyük bir bölümü müşterilerimizin kaliteli ve lezzetli yemek yemelerini sağlamak için personelimizin kaliteli ve lezzetli yemek dirmeye yönelikti. Bir bölümü ise büyümekte olan Sardunya'nın kurumsal kimliğini güçlendirecek yöneticilere yönelik eğitimlerdi. 2012 yılında da bız kesmiyoruz; 10002 Müşteri Memnuniyeti Sistemimizin de bir gereği olan kalite ve hizmette mükemmelliği hedefleyen eğitimler planladık. Vizyonumuz ve hedeflerimiz; nitelikli iş gücü yaratarak sektöre ışık tutmak ve müşterilerimizin sağlığına ve mutluluğuna katkı sağlamaktır.

Metin BİRSEN
Eğitim Danışmanı



Bu sayımızda, günümüzün gelişen sektörlerinden call center alanında hizmet veren ve bu alanda aldığı ödüllerle öne çıkan Collecturk firması Genel Müdürü Güray Altın ile sohbet ettik.

“Çalışan memnuniyetinin sağlanmasındaki önemli faktörlerden biri de yemek hizmeti. Sunulan yemek kalitesi ve çeşitlilik çalışan memnuniyetine katkı sağladığı müddetçe bizim de şirket olarak memnun olmamıza sebebiyet vermekte. Tabi işi uzmanına bırakmanın da hijyen, memnuniyet açısından da fayda sağladığını düşünmekteyiz”

Sardunya ile daha önce hizmet aldığınız firmalar arasındaki en belirgin fark nedir? Sardunya’da hangi hizmetleri alıyorsunuz?

Sardunya sektörde uzun süredir var olan köklü bir firma, gerek referansları gerek hijyen standartları nedeni ile Sardunya firmasını tercih ettik. Şu an çok yeni olarak Sardunya firmasından hizmet almaya başladık. İlk düşüncemiz çalışanlarımızın öğle yemeklerini Sardunya firması ile çalışarak sağlamak. Ancak çalışma süremiz ilerledikçe ve çalışanlarımızın memnuniyeti göz önüne alındığında, kahvaltısı, çeşitli özel etkinlikler gibi henüz hayata geçmeyen ancak tasarladığımız hizmetlerden de faydalanmayı düşünmekteyiz. Şu an ortalamada 350 çalışanımız bu hizmetten faydalanmaktadır.

Çalışan memnuniyetinin sağlanmasındaki önemli faktörlerden biri de yemek hizmeti. Sunulan yemek kalitesi ve çeşitlilik çalışan memnuniyetine katkı sağladığı müddetçe bizim de şirket olarak memnun olmamıza sebebiyet vermekte. Tabi işi uzmanına bırakmanın da hijyen, memnuniyet açısından da fayda sağladığını düşünmekteyiz.

Bize Collecturk’ten ve almış olduğunuz ödülde bahsedebilir misiniz?

Kısaca bahsetmek gerekirse; 2005 yılından bu yana Collecturk olarak, alacakların tahsilatı konusunda Bankalar, Varlık Yönetim Şirketleri, Sigorta Şirketleri, Tüketici Finansman, GSM & Telekomünikasyon, Güvenlik Sistemleri ve diğer finans dışı sektörlerde faaliyet gösteren kurumlara arama hizmetleri (call center), süreç destek hizmetleri ve ilişkili operasyonel destek hizmetleri vermekteyiz.

3 Aralık 2011’de TOBB öncülüğünde ve TEPAV ile All World Network’ün işbirliğiyle gerçekleştirilen 2. Küresel Girişimcilik Zirvesi’nde Türkiye’nin en hızlı büyüyen 25 şirketinden biri olmaya layık görüldük. Burada 2008 – 2010 verileri temel alınarak, organizasyona başvuran firmaların büyüme hızları değerlendirildi ve ilk 25 şirket belirlenip, ulusal ve uluslararası medya aracılığıyla tüm dünyaya tanıtımı sağlandı.

Bu ödüle layık görülmenizin en büyük nedeni nedir?Sektördeki yenilikçi bakış açınızdan da bahsetmenizi isteyeceğiz. Hizmetlerimizi, kurum ihtiyaçları ve tercihlerine paralel olarak yapılandırmanın ve tamamen performansa dayalı hizmet anlayışı ile kurumların tahsilat süreçlerinde devamlı ve profesyonel bir destek birimi fonksiyonunu üstlenmemiz sebebiyle, çalışanlarımıza ciddi bir yatırım yapmaktayız. Personelimizin performansının yüksek tutul-



ması ve işyerinde geçirdikleri süreyi keyifli hale getirmek için, kendilerine her tür konforu sağlamaya çalışıyoruz. Bu kadar genç bir şirketin, bu kadar hızlı büyümesinin belki de en önemli sebeplerinden biri insana verdiğimiz değerdir.

Call Centerların son yıllarda oldukça sayısının arttığını izlemekteyiz. Bu işin nasıl bir ivme ile devam edeceğini düşünmektesiniz?

Türkiye’de Çağrı merkezi oranı Avrupa ve Amerika’ya göre çok düşük olmakla birlikte, müşteri ilişkilerinin önem kazanmasıyla beraber ciddi bir artış göstermeye başlamıştır. Call Center’ların çoğunluğu halihazırda in house denilen ve firmaların kendi bünyelerinde oluşturdukları küçük departmanlar şeklindedir. Ancak özellikle teknolojik alt yapının ciddi maliyetler oluşturması ve kurumları ana iş kolundan uzaklaştırması gibi olumsuz etkenler, call cen-

ter hizmetlerinin dışarıdan alınmasını mecbur kılmaya başlamıştır. Türkiye, önümüzdeki on yıl içerisinde dünyanın en büyük 10 ekonomisi içinde yer alacağı ön görülen dinamik bir pazara sahip. Böylesi hareketli bir ortamda çağrı merkezlerinin sayısı da dramatik bir artış gösterecektir.

Pazardaki yer ve konumunuzdan bahseder misiniz?

Collecturk’ün kuruluşundan günümüze tek faaliyet konusu tahsilat amaçlı iletişim yönetimi ve ilişkili operasyonel işlerin yerine getirilmesidir. Borçluların ödemeye yönlendirilmesi yakın takip ve izleme gerektiren bir durumdur. Konuya odaklanabilmek için; bu konuda yetmişmiş bir kadro, prosedürlerle belirlenmiş iş akışları, buna uygun organizasyon yapısı ve teknoloji ile hizmet verebilmek şarttır. Biz alacak tahsilatı konusundaki ihtiyacı iyi tespit edip, bu boşluğu yukarıda bahsettiğim

alt yapıyla dolduran tek firma olduğumuz için rakibimiz yok.

Sayın Altın, zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz.

Gecce Mekan Oscarlarından Biri Yine Bize Geldi

2010 – 2011 yılı için düzenlenen törende, aynı kategoride, sektörün tecrübeli ve başarılı 5 işletme sahibi özel ödüle layık görüldü.



Yönetim Kurulu Başkanımız Sedat Zincirkıran bu yıl 35. yaşını geride bırakan Sardunya için, yeme – içme sektörünün duayeni olarak bu ödülü alırken yaptığı konuşmasında "Bu bir takım işi, arkamda koskocaman 2500 kişilik Sardunya Grubu çalışanı var. Bu ödülü onlarla paylaşıyorum." ifadelerini kullandı.

Uluslararası Yemek Yarışmasında Birincilik Aldık

Altın Kepçe Aşçıları ve Turizm Derneği (AK-TAD) tarafından 15-16 Ekim 2011 tarihinde düzenlenen 1.Uluslararası Alanya Yemek Yarışması'nda Johnson aşçıbaşımız İsa Cengiz tavuk yemeği kategorisinde birinci olarak altın madalyanın sahibi olmuştur. Ayrıca yöresel yemekler kategorisinde de başarı ödülüne layık görülmüştür.

İsa Cengiz 1981 İstanbul doğumludur. 2006 yılından bu yana Sardunya'da çalışmaktadır. Evli ve iki çocuk babası olan İsa Cengiz, mesleki anlamda kendisine ve sektöre katkı sağlamak amacıyla AR-GE çalışmaları yapmaktadır.



Kumanyalarımız

Kumanya Nedir?

Kumanya kelime anlamıyla, yolcu luğa çıkan kişiler veya seferdeki askerler için hazırlanan yiyecek, azıktır. Sıcak yemeğe ulaşılamayacak noktalarda servis edilen kolay bozulmayacak ürünlerden oluşan bir yiyecek grubunun genelidir.

İçeriği Nelerden Oluşur?

Kumanya içeriği kolay bozulmayacak ürünlerden oluşması gerekmektedir.

Örneğin,

Konserve ürünler

Ambalajlı reçel, bal, çokokrem vb.

Hazır çabuk çorbalar

Zeytin çeşitleri

Meyve suyu ve meşrubat çeşitleri

Kek, gofret vb. ambalajlı ürünler

Krem peynir ve kaşar peyniri

Hamur işi ürünler



Sardunya'da Kumanya

Sardunya olarak hizmet verdiğimiz müşterilerimizin yemek saatleri dışında gerçekleşen gece vardiyası, dış görev, gece nöbeti, akşam mesai, piknik ve yolculuk tarzı durumlarda sıcak yemek servisi yapılamayacak noktalarda tek kullanımlık ekipmanlar yardımıyla verilen öğünlerdir.

Kumanya Hazırlıkları Nasıl Yapılmaktadır?

Kumanyalarda kullanılan ürünlerin nihai tüketiciye ulaşacağı için kullanılan malzemelerin hijyen koşullarımıza uygun ürünlerden seçilmesi ve gerekli şartlara sahip olması dikkat ettiğimiz hususlardandır. Örneğin, kullanılan ürünlerden domates, salatalık ve meyveler dezenfekte edilerek hazırlıkları yapılmaktadır.

Kumanyalar her gün için günlük üretimi bir birine uyumlu menülerden oluşarak dizayn edilmektedir.

Kumanya Servis Özellikleri

Kullanılan sarf ürünler tek kullanımlık

plastik çatal, kaşık, bıçak, strafor tepsi gibi ürünlerden oluşmaktadır.

Yemek içeriği olarak az ve sıfır riskli ürünler tercih edilmektedir. Örneğin; Domates, salatalık, krem peynir, bal, zeytin, hamur işi, hazır çorba, hamur tatlısı, meyve vb. ürünlerden oluşmaktadır.

Kumanyalarda Neleri Neden Yapamıyoruz?

Tüketicilerimizin sağlığını riske edecek

hiçbir ürünü kullanmıyoruz. Bunlar:

Sıcak ya da soğuk sandviçler, içeriğinde köfte, tavuk, et ve balık içeren sandviçler soğuk ya da sıcak olarak servis edememe nedeni-
miz ürünlerin sıcaklık, sevkiyat, saklama ve servis koşullarında yaşanan kontrollsüz kullanım nedeniyle ürünlerde

yaşanabilecek bozulmaların gıda zehirlenmesine varabilecek sonuçlarının olması nedeniyle servis edilememektedir. Sütlu ve kremalı tatlılar; içeriğinde süt ve yumurta bulunan ürünlerde sıcaklık, sevkiyat, saklama ve servis koşullarında yaşanan kontrollsüz kullanım nedeniyle ürünlerde yaşanabilecek bozulmaların gıda zehirlenmesine varabilecek sonuçlarının olması nedeniyle servis edilememektedir.



ÖRNEK KUMANYA MENÜSÜ

PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
BEYAZ PEYNİR	KAŞAR PEYNİRİ	BEYAZ PEYNİR	KAŞAR PEYNİRİ	BEYAZ PEYNİR	KAŞAR PEYNİRİ	BEYAZ PEYNİR
SIYAH ZEYTİN	SIYAH ZEYTİN	SIYAH ZEYTİN	SIYAH ZEYTİN	SIYAH ZEYTİN	SIYAH ZEYTİN	SIYAH ZEYTİN
TEREYAĞ	TEREYAĞ	TEREYAĞ	TEREYAĞ	TEREYAĞ	TEREYAĞ	TEREYAĞ
REÇEL	BAL	KREM ŞOKELLA	REÇEL	BAL	KREM ŞOKELLA	KREM ŞOKELLA
KREM PEYNİR	KREM PEYNİR	KREM PEYNİR	KREM PEYNİR	KREM PEYNİR	KREM PEYNİR	KREM PEYNİR
MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU	MEYVE SUYU
DOMATES-SALATALIK	POĞAÇA	ÇİKOLATALI KEK	DOMATES-SALATALIK	TEPSİ BÖREĞİ	TATLI	MEYVE

Gıdaların Soğuk Muhafazası

Bir önceki sayımızda gıdaların muhafazasında sıcak yemek muhafazasında temel olarak nelere dikkat edilmesini gerektiğinden bahsetmiş-tik. Bu sayımızda ise muhafazanın diğ-er bir basamağı olan soğuk muhafaza-dan bahsedeceğiz.

Mikrobiyal güvenliği sağlamada sıcaklık verileri sıcak ve soğuk ürünler için değişmektedir. Bunun dışında diğ-er tüm önlemler aynı şekilde uygulan-maktadır.

Soğuk Yemek Muhafazası

• Tekrar Bulaşmayı Önle:

Soğutulan ürünler (zeytinyağlılar vb.) veya soğuk ürünler (salatalar vb.) ön-ceden temizlenmiş ve kontrol edilmiş ekipmanlara tekrar gözden geçirile-rek alınır.

Personel kaynaklı bulaşmaların önlen-mesi için kişisel hijyen kuralları alınmış olmalıdır (El yıkama vb.).

Tüm süreçlerde çevreden gelebilecek bulaşma etkenleri bertaraf edecek ön-lemlerde alınmalıdır. Örneğin bu sü-reçte kirli bir işin yakınlarda yapılması-nı engellemek bu sürece örnek olarak gösterilebilir.

• Doğru Sıcaklıkta Muhafaza Et:

Sıcaklık ve zaman parametreleri tüm ürünlerin muhafazasında en temel ko-nudur.

Soğuk yemek muhafazasında temel kural maksimum +10 C dir. Yani so-ğuk yemeğin sıcaklığı mutlaka +10 C nin altında olmalıdır.

Bu sıcaklığı sağlayabilmek için uygun soğuk ünitelerin olması gereklidir. So-ğuk ürünlerin sıcaklıklarını uygun şe-kilde sağlayabilmek için buzdolabı ve soğuk depoların sıcaklığı +4C de ol-ması gereklidir.

• Kontrol Et:

Dolaba konan ürünün sıcaklığı dolap kontrollerinde veya üretime- sevkiya-ta gitmeden önce kontrol edilir. Örne-ğin meydana gelecek bir arızada depo sıcaklığının yükselmesi ve akabinden ürüne olumsuz etki etmesi fark edile-rek duruma müdahale edilir.

Bir sonraki sayımızda hazırlanan ye-meklerin sevkiyatı ile ilgili bilgileri siz-le paylaşacağız.

Sağlıklı günler dileriz.



Sardunya Ve Swissotel 10. Yıl Kutlaması



Swissotel İstanbul The Bosphorus Genel Müdürü Gerhard STRUGER yapmış olduğu konuşmada **"Son on yıldır Sardunya firması ile çalışıyor olmaktan çok gururluyuz. Bu günü güvenilir iş ortağımızla beraber kutluyor olmaktan dolayı çok mutluyum. Sardunya'ya bu projeye olan katkılarından, lezzetli yemeklerinden ve ekip arkadaşlarımızı mutlu etmesinden dolayı teşekkür etmek istiyorum. Sizlere son 10 yıldır kendinizi adanmışlığınız, çalışkanlığınız için ayrıca teşekkür ediyorum. Umarım bu çalışmamız uzun yıllar devam eder."** ifadelerini kullandı.

Sardunya Yönetim Kurulu Başkan Yardımcımız Sayın Atilla Topuzdağ ise Gerhard Struger'in sözlerine karşılık olarak şunları söyledi; **"10 yılı aşkın bir süredir seçkin bir kurumun seçkin beyefendi ve hanımefendilerine hizmet ediyoruz. İkram işini en iyi bilen profesyonellerle çalışmak sorumluluk çıtamızı yükseltiyor. İşbirliğimizin uzun yıllar devam etmesi dileğimle."**

Sayın Gerhard Struger ve Yönetim Kurulu Başkan Yardımcımız Sayın Atilla Topuzdağ'ın pastayı kesmesiyle kutlamaya devam edildi.



Sardunya'da Kokteyl



"Sardunya olarak uzun yılların deneyim ve güveniyle kusursuz, yaratıcı, özenli ve kaliteli hizmet kavramını gerçek bir ziyafete dönüştürüyoruz. Sizin bu konudaki ihtiyaçlarınızı çok iyi biliyor; her ayrıntıyı ayrı bir keyfe dönüştürmek için her zaman yanınızda olduğumuzu bir kez daha hatırlatıyoruz."

Sardunya "kusursuzluk" ilkesiyle uzun yıllardır sayısız açılışın, yeni yıl partilerinin ve ödül töreninin; kuruluş ve yıldönümü kutlamaları gibi organizasyonların her ayrıntısında, pratik çözümler yaratmaya devam etmektedir. Böylesi özel günlerinizde dünya mutfağının leziz tatlarını, "şık ve sıra dışı sunumu" ile birleştirerek istenilen zaman ve istenilen yerde servise sunmaktadır.

Şimdi varsayın ki; şirketinizin yıldönümünü kutlamak için büyük bir tören düzenlemek istiyorsunuz. Sardunya ekibi organizasyonun amacı, katılımcı sayısı ve önerilen menü seçimleri ile ayrıntılı bilgi sahibi olduktan sonra, organizasyonun gerçekleştirileceği yere gider. Mekan'ın verileri tek tek gözden geçirilir. Mutfak ve sunum için gerekli sistemlerin, içecek büfesinin nereye konumlandırılacağı ve organizasyon için gerekli her ayrıntı değerlendirilip; eksiksiz bir organizasyon planı hazırlanır.

Sardunya'nın %100 gıda güvenliği standartlarına uygun, "insan sağlığına ve doğaya hassasiyet" göstererek ürettiği hammaddeler işlenerek ziyafet menüleri hazırlanır. Ziyafete birkaç saat kalana kadar devam eden ve bütün malzemelerle birlikte gastronomi kuvvetlerde, ısı denetimi ile saklanan yemekler, Sardunya'nın frigorifik araçları tarafından ziyafet mekanına sevk edilir. Artık mükemmel bir yemek için her şey hazır.

Davetliler gelmeye başlayınca Sardunya'nın deneyimli aşçıları tarafından üretilen tüm yiyecekler servis takımlarına alınır. Soslar ve baharatlarla lezzetleri zenginleştirilir. Diğer bir tarafta içecekler sunuma hazır hale getirilir. Ve üstün kalite, lezzet, şık görünüme sahip yiyecek ve içecekler konuklara "özenle ve güler yüzle" sunulur.





Koç Holding'e bağılı olarak 1967 yılında kurulan Tat Konserve Sanayii A.Ş.,

Türk gıda sektörünün en eski ve
en tecrübeli şirketlerinden biri olarak hizmet vermektedir.

Türkiye ve Avrupa'nın en büyük salça üreticisi olan Tat aynı zamanda,
dünyanın en büyük salça ve domates ürünleri ihracatçılarından biridir.

Tat hammadde seçiminden, üretim teknolojisine,
kalite kontrolden nihai satış noktasına kadar "tat", sağlık,
kalite ve lezzet anlamına gelmektedir.

Tat ürünleri, tarladan başlayan ve bütün üretim aşamalarında devam eden
titiz çalışmalar neticesinde, tüketiciler tarafından kaliteli,
doğal ve konusunda uzman olarak algılanmaktadır.



Dünya Gıda Günü

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından ilk kez 16 Ekim 1945 tarihinde kutlanmaya başlanan Dünya Gıda Günü; günümüzde 150'den fazla ülke tarafından kutlanmaktadır.

Dünya gıda günü insanlığın temel ihtiyacı olan gıdaya dünyada yaşanan açlığa duyarlılığı tarım ve gıda üretiminin artırılmasına ve gıda güvenliğine dikkat çekmek için bir fırsat olarak görülmektedir.

Dünyada maalesef 800 milyonu aşkın insan açlıkla boğuşmakta, her yıl açlıktan 24 milyon çocuk ölmektedir. Ülkemizde nüfusun %20'si yeterli gıdaya

ulaşamamakta, % 8.5 'i ise açlık sınırında yaşamaktadır.



Dünya üzerinde yaşanan açlıkların gıdanın yetersizliğinden ziyade adaletsiz bir dağılım nedeniyle yaşandığı uzmanlar tarafından ifade edilmektedir. Ayrıca tarım ve hayvancılığın üre-

tim stratejilerindeki değişimler tarımsal üretimimizde %4 ,hayvansal üretimde %10 azalma olmasına neden olmuştur.Bu konudaki sıkıntıların bir diğer nedeni ise hatalı ilaç ve gübre kullanımı, genetik olarak değiştirilmiş organizma içeren tohum (GDO) ve bunların ürünlerinin üretim ve ithalatının kontrolsüz olarak yapılması da gıda güvenliğini olumsuz etkilemektedir.

Biz Sardunya ailesi olarak bu yürek burkan veriler ışığında; bireysel ve iş yaşamımızda gıda güvenliğini sağlayan ve israfı önleyen tedbirleri artıran bir sosyal sorumluluğumuz olduğunun bilincindeyiz.

Dünya El Yıkama Günü

Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu (UNICEF) 15 Ekim gününü 'Dünya El Yıkama Günü' ilan etmiştir. Unicef sadece doğru ve düzenli el yıkamakla dünyada her yıl bir milyon çocuğun hayatının kurtarılabileceğini, dünyada her gün 5 yaşından küçük 5 bin çocuğun ise hala ishale bağlı hastalıklardan öldüğünü belirtmektedir. Yemeklerden önce ve tualete gittikten sonra sabunla el yıkama alışkanlığı edinebilirlerse bu ölümlerin yarısının meydana gelmeyeceği ifade edil-

mektedir.

Toplu beslenme sektöründe hizmet verirken el yıkamak ise başlı başına bir sorumluluktur.

Bizler üretimin her aşamasında yer alan Sardunya ailesinin fertleri olarak, bu sorumluluğumuzun bilincindeyiz. Hem kendi sağlığımız hemde tüketicilerimizin sağlığı için el yıkamanın şakaya gelmeyeceğini biliyoruz. Bu nedenle

- İş başlangıcında/ iş değişiminde
- Tuvalet sonrasında

- Kirli yüzey ve kirli malzemeye temas sonrasında
- Her yarım saatte bir
- Bir şeyler yiyip - içtikten sonra
- Aksırma - öksürme vb. sonrasında ellerimizi yıkıyoruz.



20. Kalite Kongresi "Fark Yaratmak"

Bu yıl 20.si düzenlenen Ulusal Kalite Kongresi 28-30 Kasım 2011 tarihleri arasında İstanbul Lütfi Kırdar kongre ve sergi sarayında gerçekleşti. Bu yılki kalite kongresinin ana konusu "FARK YARATMAK" olarak işlendi.

20. Ulusal Kalite Kongresinde, Kalite Yolculuğunun kurumlarda oluşturduğu farklılığı ve bu yolculuğun sektöre nasıl yön verdiği dile getirildi.

20. kalite kongresine katılan kuruluşlardan ödül kazananlar; Mükemmellikte Süreklilik Ödülü'nü; **BOSCH SANAYİ VE TİC. A.Ş. BURSA DİZEL ENJEKTÖR FABRİKASI**

Ulusal Kalite Büyük Ödüllerini;

Büyük Ölçekli İşletmeler Kategorisinde;

İSTANBUL GAZ DAĞITIM A.Ş. – İGDAŞ ve

Büyük Ölçekli İşletmeler Operasyonel Birim Kategorisinde;

COCA-COLA İÇECEK A.Ş. ANKARA FABRİKASI

Ulusal Kalite Başarı Ödülü'nü ise;

Büyük Ölçekli İşletmeler Kategorisinde;

FARBA A.Ş. kazandı.

T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KARABÜK DEVLET HASTANESİ, Kamu Kategorisi'nde Jüri Teşvik Ödülü'ne layık görüldü.

20. kalite kongresinde konuşma yapan konuşmacıların bazılarının önemli anekdotları da şöyledir;

BÜLENT ECZACIBAŞI (Eczacıbaşı Holding Yönetim Kurulu

Başkanı): Türkiye'de Kalite hareketinin başladığı ve Kalite yolculuğunda fark yaratan olaylardan biri 1.Kalite kongresi'dir. Bugünkü Türkiye'de kalitede farklılığın ilk adımlarındandır.

GÜLER SABANCI (Sabancı Holding Yönetim Kurulu Başkanı ve Murahhas): Sabancı Holding Yönetim Kurulu başkanı Sayın Güler Sabancı, Sabancı grubu olarak Sabancı İkiz kulelerini inşa ederek Türkiye'de farklılık yarattıklarını, ikiz kulelerin olduğu bölgeye hem iş kollarını hem de yatırımları çektiklerini hem de bu konuda ilk olduklarını ifade etmişlerdir.

DR.ERHAN BAŞ (BİLİM İLAÇ Genel Müdürü): Sayın BAŞ, "Türk ilaç sektöründe ilklere imza atan BİLİM İLAÇ, bu kez Avrupa'da bir ilki başarmanın gururunu yaşıyor. BİLİM İLAÇ, son 3 yıldır Avrupa'da, başvuran hiçbir firmanın alamadığı AVRUPA KALİTE BÜYÜK ÖDÜLÜ'ne layık görülen ilk şirket ve aynı zamanda da İLK İLAÇ FİRMASI oldu. Bu büyük ödüle ilave olarak, bugüne kadar dört kategoride birden BAŞARI Ödülü de yine ilk kez Bilim İlaç'a verildi." sözleriyle başarılarını dile getirdi.



Soğuk Algınlıklarından Kurtulmak İçin Doğru Beslenme

Yaz sıcaklarının ardından başlayan soğuk havalarla beraber soğuk algınlıklarının da görülme sıklığı artmaktadır. Özellikle ani ısı değişiklikleri sonrasında halsizlik, baş ağrısı, isteksizlik ve yorgunluk gibi belirtiler ortaya çıkarken; grip, nezle, bronşit gibi hastalıklara yakalanma olasılığı da artmaktadır. Bu hastalıklardan korunmak için bağışıklık sistemimizi güçlü tutmak zorundayız. Çünkü bağışıklık sistemi; vücudumuzu enfeksiyonlara yol açan bakteri, virüs gibi mikroorganizmaların zararlı etkilerine karşı koruyan bir sistemdir. Bağışıklık sistemini güçlendirmek ve mevsimsel soğuk algınlıklarından korunmak için dikkat edilmesi gereken en önemli unsur; sağlıklı beslenmedir.

Besin Çeşitliliği

Meyve ve sebze çeşitliliği açısından zengin bir ülkede yaşıyoruz. Bu çok çeşitli sebze ve meyve arasından sadece birkaçı için çok değerli olduğunu söylemek imkansız. Her birinin farklı vitamin ve mineral yönünden zengin olması nedeniyle öğünlerde çeşitli sebze ve meyveyi tüketmemiz son derece önemli. Besinlerin çoğu birden fazla besin ögesi içermektedir; ancak hiçbirini hepsini içermemektedir. Bu yüzden güçlü bir bağışıklık sistemi için diyetimizde çeşitli sebze ve meyvenin yanı sıra süt, et, kurubaklagiller, tahıllar ve yağlı tohumlara da yer vermeliyiz.

Antioksidanlar

Sıklıkla ismini duyduğumuz, okuduğumuz antioksidanlar, bağışıklık sistemini güçlendirmesi, kansere karşı koruyucu olması, kalp-damar hastalıklarında önemli rol oynaması ve erken yaşlanmayı önlemesi açısından önemli etkilere sahiptir. Antioksidanlar; tarım ilaçları, sigara, egzoz dumanı, uv ışınları ve stres gibi olumsuz çevresel faktörler sebebiyle oluşan serbest radikal-lerin etkilerini de azaltırlar. Antioksidan etkileriyle öne çıkan vitaminler; A, C ve E vitaminleridir. Havuç, kırmızı biber, maydanoz, kayısı gibi besinler A vitamininin öncü maddesi olan ve güçlü antioksidan etkiye sahip olan beta-karotenden zengin besinlerdir. Portakal, mandalina gibi turuncgiller, kırmızı biber, nar, limon, kivi, maydanoz, brokoli, yeşil biber, ıspanak önemli C vita-



mini kaynaklarındandır. E vitamininden zengin besinler ise; fındık, ceviz, badem, susam gibi yağlı tohumlar, bitkisel yağlar, margarin ve az da olsa yeşil yapraklı sebzelerdir.

Minerallerden çinko ve selenyumun yapısında bulunan bazı enzimler de



organizmada antioksidan etki göstermektedir. Kırmızı et, kabuklu deniz ürünleri, fındık, ceviz ve fıstık gibi yağlı tohumlar, süt, peynir ve kuru baklagiller önemli kaynaklarındandır.

Omega-3 Yağ Asitleri

Yapılan çalışmalarda omega-3 yağ asitlerinin bağışıklık sistemi üzerinde olumlu etkileri olduğu saptanmıştır. Virüs, bakteri ve parazitlerin enfeksiyona karşı savunmalarını zayıflatarak hastalıklara karşı koruyucu etki göstermektedirler. Omega-3 yağ asitleri tüm balıklarda bulunmasına rağmen derin ve soğuk sularda yaşayan balıklarda oldukça fazladır. Ton balığı, somon ve uskumru bu balıklara örneklerdendir. Balık tüketemeyen bireylerin balık yağı

içeren tabletlerle desteklenmesi önerilmektedir. Bunun yanı sıra keten tohumu, ceviz, badem ve fındık da omega-3 içermektedir.

Sıvı Tüketimi

Bol sıvı tüketimi soğuk algınlıklarına yakalanmayı önlediği gibi, hastalığı hızlı bir şekilde atlattırma da yardımcıdır. Vücudumuzdaki bütün metabolik reaksiyonların başında gelen su ihtiyacı günlük en az 8 su bardağıdır. Kışın su kaybı daha az olduğu için susama hissi de daha azdır. Bu nedenle susama ihtiyacı hissetmeden de su içmeye özen gösterilmelidir.

Suyun dışında bitki çaylarının da soğuk algınlığını önlemede etkisi vardır. Ekinezya, yeşil çay, kuşburnu, ıhlamur, rezene, ahududu ve böğürtlen çayları limonla zenginleştirilerek içildiğinde savunma sistemine yardımcı olmaktadır.



UFS Ve Sardunya'nın Ortak Projesi Olan Yöneticiler İçin Mutfak Kültürü Eğitimi Mutlu Sona Ulaştı

Unilever Foodsolutions (UFS) işbirliği ile Sardunya yöneticilerinin donanımını artırmaya yönelik düzenlenen ve altı ay süren Yöneticiler İçin Mutfak Kültürü Eğitimi sertifika töreni ile mutlu sona ulaştı.

Unilever Foodsolutions (UFS) işbirliği ile Sardunya yöneticilerinin donanımını artırmaya yönelik düzenlenen YÖNETİCİLER İÇİN MUTFAK KÜLTÜRÜ eğitimi sona erdi. Yaklaşık 6 ay süren bu eğitime Sardunya'nın Bölge Müdürü ve Bölge Müdür Yardımcısı unvanında 20 yöneticimiz katıldı. Uzun süreli bu programın eğitim konuları;

- Klasik mutfağın esasları
- Pişirme teknikleri ve ısı ayarları
- Türk mutfağının gelişimi ve yöresel dinamikleri
- Dünya mutfaklarından örnekler (Fransa, İtalya, Meksika, Par-Asia)
- Lezzetlendirici malzemelerin dünyası / Taze otlar, baharatlar
- Menü; amacı, işlevi, çeşitleri ve planlamanın ipuçları
- Alakart işletmelerde mutfak operasyonu ve davetler, ziyafetler
- Mutfak teknolojisi
- Temel içki bilgisi
- Beslenme alışkanlıkları sağlık ilişkisi
- Salon sanatı ve servisin esasları
- Sofra dili ve yeme içmeyle ilgili kurallar ve mizanplaj

dan oluşuyordu. Eğitimlerin tamamı Chef Inn'in mutfağında, konunun uzmanları tarafından uygulamalı olarak verildi. Katılımcılar, akademik bir çalışma olan bu eğitimleri çok yoğun operasyon görevlerine rağmen aksatmadılar.

Eğitimlerde emeği geçen tüm eğitimcilere; başta, programın organizatörü ve birçok konunun eğitimcisi olan Sn.Tuba İŞBAKAN'a çok şey borçluyuz ve hepsine içten teşekkürlerimizi sunarız.

Yine bu eğitimlerin yapılmasına olanak sağlayan Unilever Food Solutions Türkiye, Orta Asya, Kafkas ve İran Genel Müdür'ü Sn.Önder ARSAN'a da çok teşekkür ederiz.



Bu proje hepimiz için başarılı bir organizasyon oldu.

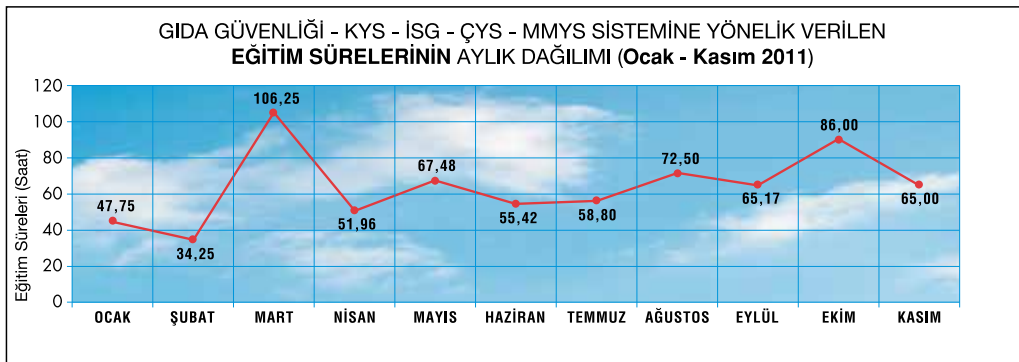
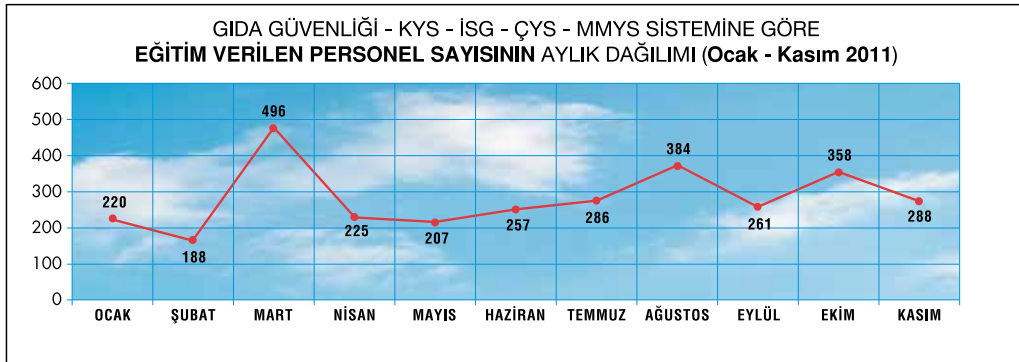
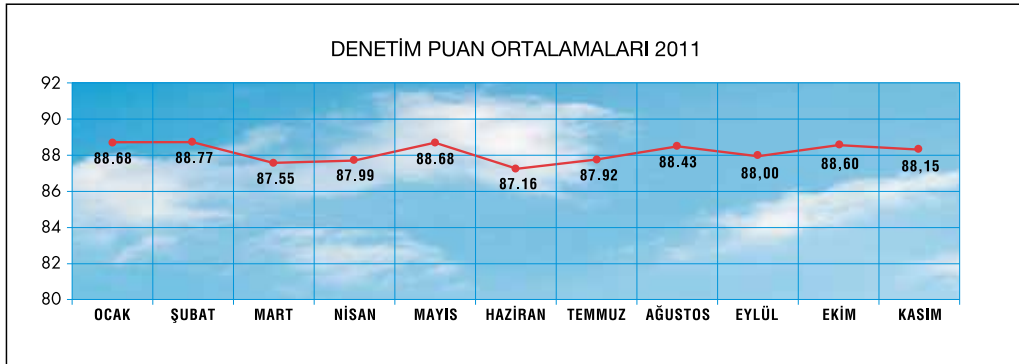
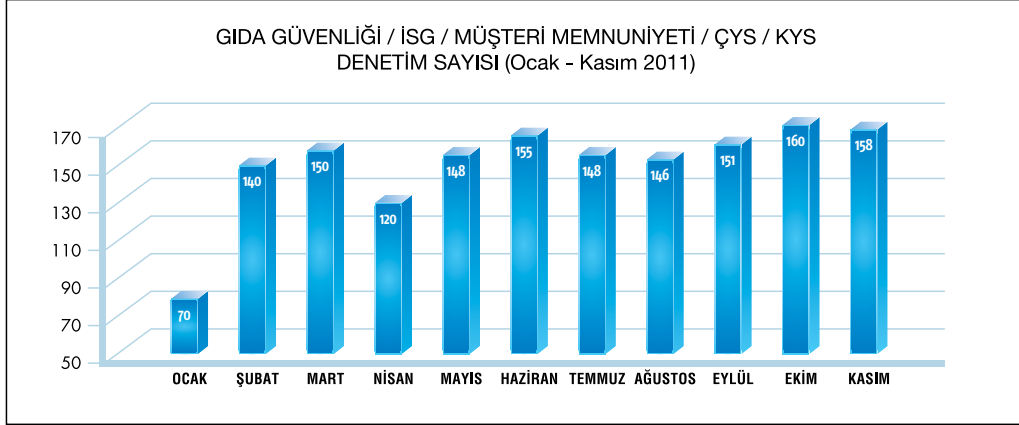
Eğitimler bittiğinde yöneticilerimizin hepsi edindikleri bilgilerin kıvançını yaşıyorlardı. Ancak, bizler bu kıvanççı güçlendirmek ve taçlandırmak için bir de sınav yaptık. Sınav, yöneticilerimizi biraz ürküttü; çünkü 6 ay süren bir eğitimin sonuçları / yansımaları değerlendirilecekti. Ama korkulan olmadı; tüm yöneticilerimiz bu sınavda da başarılı bir tablo çizdiler. Biz de onların bu başarısını bir törenle kutladık, sertifikalarını verdik. En başarılı olan arkadaşımıza da ayrıca birincilik ödülü verdik.

Onlar şimdi bu bilgi ve deneyimleriyle sizlere daha iyi hizmet vermek için çaba gösteriyorlar.



Kalite Yolculuğumuz Devam Ediyor...

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



Sardunya'dan Anlamlı Yemek Gezisi



Ülkemizde yaşlı sağlığı, yaşlılık çalışmalarının da bilimsel, modern ve çağdaş bir anlayışla hizmet veren öncü, önder, örnek kuruluş Kasev Vakfı, Tuzla Aydıntepe yöresinde yer almaktadır. 140 kişilik Öğretmen – Huzurevi- Dinlenme evi, Özel Bakım Bölümü tesislerinde yaşamlarını sürdüren, yaş ortalaması 94 olan büyüklerimize, Sardunya Gıda A.Ş. tarafından Boğaziçi'nde yemekli bir yat gezisi düzenlendi. Bu geziye 160 kişi katıldı.

10 yıldan beri Kasev Huzurevi'ne bina-daki mutfağı kullanarak, üç öğün yemek hazırlayan, itinalı, kaliteli, hijyenik mutfak hizmetleri veren, büyük bir özveri ile yaşlılara hizmet eden Sar-

dunya yaşlıları damak tadıyla da mutlu ediyor.

Sardunya yaşlıları mutlu eden, onlara unutulmaz bir gün geçirten bu çalışması ile bir örnek oldu. Başta Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sn. Atilla Topuzdağ, muhterem eşleri, Sardun-

ya Bölge Müdürü Sn. Şener Yorgancı, Sardunya Kasev Mutfak Müdürü Ömer Alturan, Aşçıbaşı Sn. Halil Yöndem ve ekibine, ve bu güzel gezide emeği geçen herkese teşekkürlerimizi sunarız.

KASEV Yönetim Kurulu Başkanı
Kamil Çetin Oral



Kraft Foods'da Mangal Günü

Kraft Foods, yiyecek ve içecek alanında faaliyet gösteren dünyanın en büyük ikinci şirketidir. Milka, Toblerone, Jacobs, Patos, Cipso, Çerezos, First, Falim, Olips, Jelibon, Bonibon, Cadbury, LU, Maxwell House, Nabisco, Oreo, Oscar Mayer, Philadelphia and Trident markalarını bünyesinde bulundurmaktadır.

Temel üretim yelpazesinde; Sakız, Şekerleme, Çikolata, Kahve, Tuzlu Çerez, Toz içecekler bulunmaktadır.

Sardunya olarak Kraft Foods firmasına 5 yıldır hizmet verilmektedir. Yaklaşık olarak günlük (tüm vardiyalar dahil) 300-350 çalışana öğle, akşam ve gece vardiyası olmak üzere yemek servis edilmektedir.

Bu beraberliğin neticesinde, her yıl yaz aylarında artık gelenekselleşen "Mangal Günü" organizasyonu yapmaktayız. Bu organizasyonun, menü ve içeriği, Kraft Foods İK yetkilileri ile titizlikle hazırlanmaktadır. Çalışanların bu etkinlikte, yemekhane dışında bir mekanda, farklı bir menüyle, açık büfe olarak

hizmet almaları oldukça memnuniyet yaratmaktadır.

Birlikte daha nice organizasyonlara...

Şener YORGANCI
Bölge Müdürü



Engelleri Aştık Mutluluk Aşıladık

Sardunya ailesi olarak engelleri aşıp umut olmaya, mutluluk dağıtmaya devam ediyoruz.

2010 yılında başladığımız kapak toplama kampanyasına hız kesmeden 2011 yılında da devam ediyoruz. Bu süreçte içerisinde 1 ton kapak toplayıp 4 tekerlekli sandalyeyi 4 kişiye teslim ederek umutlarına, mutluluklarına bir yenisini daha kattık.

Daha çok engelliye daha çok umut olmak için Sardunya ailesi olarak VAR GÜCÜMÜZLE DEVAM DİYORUZ...

ÖYLEYSE VARIZ: "Bir Kapak Bir Umut"



Çalışanların Gözünden Sardunya

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



Nilay ORCAY – Bölge Müdür Yardımcısı

5 Mayıs 1982 Şişli doğumluyum. Uludağ üniversitesi gıda bölümünde öğrenim hayatımı tamamladım. 2004 Eylül ayında Alkev projesinde proje yöneticisi asistanı olarak göreve başladım. Tekfen Holding proje yöneticiliği ve su anda da Anadolu bölgesine bağlı bölge müdür yardımcısı olarak Sardunya'da görevime devam etmekteyim.

Güler yüzlü olmanın her kapıyı ardına kadar açtığı kanaatindeyim. Gerek personelimle, gerekse müşterilerimle olan manevi bağda en büyük gücü bana kazandıranın tebessüm etmek olduğunu bir çok kez yaşadım. Mesleki hayatımda Sardunyadan önce bir yıl farklı bir şirkette çalışmışım, tek dileğim daha çok şey öğrenmekti. Şimdi geriye dönüp baktığımda gerek bireysel gelişimimde gerekse sektörel olarak edindiğim tecrübeyi içinde bulunduğum aileye borçluyum.

Aldığım tüm eğitimlerin iş hayatımdaki uygulamalarımda katkısı çok büyük. Her görevde çalışan arkadaşımızın gelişimi için Sardunya gerçekten bir OKUL dur. Müşterilerimizden aldığımız her türlü bilgi daha kaliteli ve tüketicilerimizin beklentileri doğrultusunda hizmet vermemiz için bize yol gösterici olacaktır. Sağlıklı günler dilerim. Saygı ve sevgilerimle.



Nurhayat ÇETİN - İç Denetim Departmanı Sorumlusu

1957 Ankara doğumluyum. Anadolu Üniv. İşletme ön lisans mezunuyum. Evliyim ve bir kızım var. 22 senelik devlet kurumunda çalıştıktan sonra emekli oldum. 1999 yılından itibaren Sardunya'da çalışmaktayım. Çalışmak benim hayat felsefemin ilk kuralı özellikle bir aile ortamı bulduğum Sardunya'da geçen her günüm yeni bir başlangıç gibi:))

İç denetim departmanı olarak görevimiz; nakit satış olan, farklı kahvaltı seçenekleri ile keyifli bir ortam sunan, aynı zamanda lezzetli öğlen yemeği, hizmeti veren cafe, havuz ve bar olan projelerimizde, kasa denetimleri yapmaktır. Habersiz, destek ve iyileştirme amaçlı yapılan denetim sonuçlarımızı, üst yönetime raporlamak, mali denetim uygulamaları konusunda çalışanlarımızı bilgilendirmektir. İşimiz denetim olduğundan, şirketin çıkar ve menfaatlerini korumak ve kollamak ilk görevimiz. Bu nedenle işimizi titizlikle takip edip sonuçlarının çözüm odaklı olmasını sağlıyoruz. Ayrıca bu ziyaretlerimiz esnasında müşteri şikayeti olduğunda, operasyon biriminde görevli yöneticilerimizi de bilgilendiriyoruz. Şehir bazında farklı noktadaki bu denetimlerimiz sayesinde çalışanlarımızla ve müşterilerimizle sıkça bir araya gelmekteyiz. Doğal olarak mobil bir görevimiz var. Aynı zamanda hedeflerimiz doğrultusunda çalışmak, bana ve ekibime müthiş bir hareket ve dinamizm katıyor. Sardunya'nın bana kattığı en önemli şeylerden biride, şirkette verilen eğitimler ve öğrendiklerimizi gündelik hayatta uygulama konusunda oldu. Sardunya'nın olmassa olmazı hijyen kuralları hakkında edindiğimiz tecrübe sayesinde dışarıda bir şey yiyemez ve daha dikkatli daha seçici ol-

duk. Sardunya'nın sadece uzmanı olduğu toplu yemek sektöründe değil sosyal sorumluluk projelerinde de başarılı çalışmalar yapması biz çalışanlar için çok faydalı ve memnuniyet vericidir.

Yazımı kısa bir hikaye ile bitirmek istiyorum. 2004 yılında Antalya Adrasan da motel işletmeciliği yapan kız kardeşim, yeni doğum yapması nedeniyle benden destek istemişti. Bende aşçılık görevini üstlenmiştim. Sardunya menüsünden yaptığım "sandal sefası" adlı yemek müşterimiz olan Johnson firmasında halen çalışan, Nurdan hanımla aramızda dostluk kurmamıza neden oldu. Yediği yemeğin şirkette de favori yemek olduğunu söylemiş daha sonraki günlerde Sardunya tarifleri ile yaptığım yemekler ikimiz için sürpriz olmuştu. Bu sayede gelişen dostluğumuz halen devam etmektedir.

Son olarak üyesi olmaktan gurur duyduğum şirketimizde bana bu iş imkanını sağlayan Sn. Atilla Topuzdağ ve Sn. Sedat Zincirkıran'a teşekkürlerimi iletir, emeği geçen tüm Merkez ve Operasyondaki mesai arkadaşlarıma sağlıklı bol kazançlı günler dilerim. Saygılarımla

Zamanı Etkin Ve Verimli Kullanamıyoruz

Zaman yönetimi hızla değil, etkili olmakla ilgilidir. Zamanı iyi kullanmak için önce onu nasıl kullandığımızı fark etmeli, sonrada alışkanlıklarımızı değiştirerek yeni bir zaman ya da yeni bir yaşam anlayışına sahip olmalıyız.

Çalışma saatlerinin yetmediğinden, işlerinizi yetiştiremediğinizden yakınıyor musunuz?

Bunun tek nedeni işlerin çokluğu olmayabilir? Çalışma saatlerimiz genelde sabah 8-9, akşam 17-18. Tabii 8-9 saatin tamamını çalışarak geçirmiyoruz. İlgilendiğimiz onlarca şey var. Sabah haberlere, internete göz atmak, e-postaları incelemek ve çay – kahve molaları bunlardan bazıları. İşe geliş gidişler ortalama 45 dak ile 1,5 saat olabiliyor. Gün içinde çalışmak dışında yaptığımız şeyleri, geçirdiğimiz zamanı da düşünürsek iş saatlerinin belki de yarısını verimli bir şekilde geçirebiliyoruz. Sonra da klasik şikayetimiz “zaman yetmiyor” şeklinde oluyor.

Yaşamın iplerini elimizde tutmanın yolu “zaman”ın ötesinde “kendimizi yönetmek” ten geçer. Yaşamın her alanında olduğu gibi “zaman yönetimi” inde de en önemli kavram “farkında olmak” tır. Çünkü farkında olmadığımız şeyler için hiçbir şey yapamayacağımız gibi, onları değiştiremeyiz de. Her ne kadar sabah 9 akşam 18 çalışsak da ofislerde geçen zamanımızın tamamını işe veremiyoruz. Etrafta dikkati dağıtan çok şey var. İşin en zor tarafı da kendimizi işe tam veremiyoruz. Bir diğer taraftan da çevresel zaman kaybettiriciler var. En yaygın ve belirgin zaman kaybettirici öğeleri ve çözümlerini iki başlıkta toplayabiliriz.

Kendimizden kaynaklanan zaman kaybettiriciler

Dağınıklık, düzensizlik: Bu zaman kaybının asıl suçlusudur. Dağınıklığın göstergesi çalışma alanınızdan belli olur. Yanlış yere konmuş bir şeyi aramakla bir günde geçireceğiniz 10 dak. yılda bir haftalık iş günü kaybı demektir. Bu konudaki en önemli tavsiye; “her şey yerli yerinde” olmalı. dosyalar yapılmakta olan işlere göre düzenlenmeli, çabucak bulmak için tanımlanmalı. İşler kesintiye uğrarsa; kesinti sona erer ermez hemen yapmakta olunan işe dönülmeli.

Sürüncemede bırakmak: Hepimiz bazı şeyleri geciktiririz. Tipik olarak bu şeyler sonunda tamamlanması gere-

ken sıkıcı, güç, hoş olmayan işlerdir. Unutmayın ki; ertelenen işin yapılma ihtimali her zaman daha fazladır. Böyle şeyler olduğunda;

- İş tamamlamak için bir tarih, saat koyun ve ona bağlı kalın,
- Bir ödül sistemi kurun. Örneğin, kendi kendinize şöyle deyin “Bu işi bitirince kendime ziyafet çekeceğim” ya da “Bu işi bitirmeden eve gitmeyeceğim” gibi.

İlgi yokluğu, tükenmişlik: Sadece ilgi yokluğundan vakit kaybediyorsanız; işinizi ve tutumunuzu gözden geçirmelisiniz. Size koçluk yapacak yönetici veya danışmanınızla görüşmelisiniz. İşinizi ilginç kılacak yolları düşünmelisiniz.

Çevresel zaman kaybettiriciler

Plansız ziyaretçiler: Ziyaretçilerin aldığı zamanı denetlemek, hem nezaket hem de akıllılık gerektirir. Biri beklenmedik bir biçimde size uğrarsa ayağa kalkıp konuşun. Zamanınız yoksa ziyaretçinizi oturmaya buyur etmeyin. Onlara mazeretinizi ve daha rahat olacağınız saatleri söyleyin. Binanızdaki bir iş arkadaşınızla görüşmeniz gerekiyorsa onun iş yerine gidin. Böylece amacınız gerçekleşince siz ayrılabilirsiniz.

Telefonlar: Çoğu insan için telefonlar sürekli kesintidir, hepsini ortadan kaldıramazsınız. Telefonlarınızı yanıtlayacak birisi varsa süzgeçten geçirmeyi planlayın. Telefonla görüşürken “sosyal” konuları sınırlayın. Sorulara kısa yanıtlar verin, konuşmayı kendi kontrolünüzde tutmaya çalışın.

Toplantılar: İki kaynaktan beslenir. Sizin düzenlediğiniz ve katıldığınız toplantılar. Bir toplantı düzenlerken iyi planlayın. Gündemi, katılacakları ve zamanı. Konu sınırlı, katılımcılar uygun ve az sayıda ise zaman kaybı azalabilir. Yönetim de en az bunlar kadar önemlidir. Başkasının düzenlediği toplantıya katılmadan önce sizin gerçekten de orada olmanız gerekiyor mu diye düşünün. Zamanında gidin, görüşme konularının dışına çıkmayın, toplantıyı üretken yapmaya çalışın.

Zamanı nasıl verimli kullanabiliriz / günde 1 saat kazanmanın yolu?

Bu konuda çok fazla öneri var ama genel olarak hepsi plan, program yapmaktan geçiyor.

Gününüzü planlayın: 15 dakika-da yapacağınız işe 1 saat ayırmak çok yaygındır. Mutlaka gününüzü önceden planlayın. Yapmanız gereken işleri alt alta yazın. Hangi iş önemli, hangi iş acil, belirtin. Böylece sabah işe geldiğinizde önceliklerinizi bilirsiniz.

Verimli saatleri bilin: Günün hangi saatlerinde en formda olduğunuza karar verin ve en çok dikkat isteyen işleri bu saatlere denk getirin.

Hayır demeyi öğrenin: Günlük planınızı yaptınız, işe koyuldunuz, ama bir arkadaşınız sık sık bir konuda sizin görüşünüze ihtiyacı olduğunu söylüyor. Ayıp olur diye kabul ediyorsunuz. Ama yanlış! Sürekli peki dersiniz, zamanınıza hakim olamazsınız. Kırıcı olmadan hayır demeyi öğrenin.

Sabah işe erken gelin: Sabah işe erken başlamak, sakın kafayla bir işi ele almanıza imkan verir. Akşam 2 saat geç çıkmak yerine sabah 1 saat erken gelmek daha verimli olacaktır.

Her işi kendiniz yapmayın: ‘Vaktim yok’ diye şikayet edenlerin çoğu, delege etmeyi bilmeyenlerdir. Günlük ve basit işlerden başlayarak, mümkün olduğu kadar, delege etmeyi öğrenin.

E-postalara takılıp kalmayın: İşiniz aksini gerektirmiyorsa, gelen e-postalara günde 2-3 kereden fazla bakmayın. Genellikle sabah işe başlamadan, öğlen yemek öncesi, akşam çıkmadan. Zaman kazanmak için posta kutunuza da bir düzen getirin. Mesajlarınızı gruplandırın; işle ilgili olanlara öncelik tanıyın.

Zamanınızın etkin ve verimli geçmesini dileriz.



Bir Asrı Aşan Lezzet Serüveni; Hacı Abdullah Lokantası



Üst kimlik Osmanlı mutfağı diye geçiyor ama envai çeşit mutfağın bileşiminden oluşuyor, Ermeni mutfağı, Rum mutfağı, Çerkez mutfağı, Kürt mutfağı sayabildiklerimiz. Sebzeden ete, bakliyata, av etlerine, tatlısına kadar binlerce çeşit yemek Osmanlı mutfağını oluşturuyor."

Beyoğlu'nda bulunan tarihi Hacı Abdullah Lokantası'nın üçüncü kuşak işletmecisi H. Abdullah Korun, bu asırlık lezzet mekanı ve Türk mutfağı ile ilgili sorularımızı yanıtladı.



Hacı amca, bize Hacı Abdullah'ın tarihini, bugüne kadar olan serüvenini anlatabilir misiniz?

Hacı Abdullah, ikinci Abdülhamit'in emir üzerine, 1888 de Karaköy rıhtımında, Victoria ismi ile kuruluyor. O zamanlar Osmanlı'da lokanta kültürü yok. Gelen konuklar sarayda ya da konaklarda ağırlanıyor. Bu lokantada Abdullah efendi adında bir aşçı o kadar güzel yemekler yapıyormuş ki, lokantanın adı Hacı Abdullah olarak anılmaya başlıyor ve bu isimle tescil ediliyor. Lokanta 1918 de Beyoğlu'nda Rumeli Han'a taşınıyor. 1968 de de Emirgan'a taşınıyor. Rahmetli ustamız Hacı Salih'da burada yetişiyor. Emirgan'daki bu araziye Doğuş Holding alarak yapılaşmaya açınca, lokanta tekrar Beyoğlu'na taşınıyor. Hacı Salih usta 1982 de vefat edince, onun yanında çalışan ve usta çırak ilişkisi ile yetişen bizler lokantayı devralıyoruz. Benim 45 yıllık bir geçmişim var orada. 1994 yılından beri de, ticari ortak olarak dört kişi burada devam ediyoruz.

Osmanlı'daki Ahilik geleneği ile, Hacı Abdullah arasında nasıl bağlantı var?

Selçuklu'da ahilik, Osmanlı'da lonca sistemi vardı. Bu devlet yapısının saç ayağını oluşturuyordu. İstanbul'un nüfusu o zamanlar 380-400 bin civarında iken, 126 bin lonca üyesi vardı. Bu kadar önemli bir kurumdu. İşini sağ-

lam yapmayanın "pabucu dama atılır" ifadesi de oradan gelir. Usta çırak ilişkisi ile işler yapılırdı. Bizimki de aynı. Böyle devam etmiştir. Kuşaktan kuşağa, ustadan çırağa geçerek üçüncü kuşak olarak biz devam ediyoruz.

Son yıllarda, Türk mutfağının nasıl yaşatılacağına ilişkin tartışmalar var. bu konuda siz neler söylemek istersiniz. Burada Hacı Abdullah Lokantasının yeri nedir?

Çok önemli bir konudur. Osmanlı göçebe çadırından cihanşumul bir devlet kurmuş ve üç kıtaya hakim olmuştur. Bu üç kıtanın yemek kültürünü derleyip toparlamıştır. Sadece patlıcandan 280 çeşit yemek yapıldı Osmanlı sarayında. Ama ne yazık ki biz bile şu anda ancak 70 çeşit patlıcan yemeği yapabiliyoruz. 200 adedinin ismini bile bilmiyoruz. Harf devrimi ile, eski yazı ile yazılan birçok kaynak kayboldu. Bu kitaplar vagonlara doldurularak Bulgaristan'a gönderildi ve çoğu orada imha edildi. Osmanlı saray mutfağından, kaybolan yemeklerin sayısının 6 bin adedin üzerinde olduğunu biliyoruz.

Halen beş yıldızlı otellerde bile Osmanlı Türk mutfağı doğru dürüst uygulanmıyor. Yabancı mutfaklar uygulanıyor. Buraya gelen yabancılar zaten kendi ülkelerinin yemeklerini biliyorlar. Burada bizim yapmamız gereken kendi mutfağımızı onlara tanıtmaktır. Buraya gelen yabancı misafirler, yedikleri ye-

meklerin fotoğrafını çekerler ve ülkelere gittiklerinde de mutlaka bize teşekkür mailleri gönderirler. Osmanlı da üst kimlik Osmanlı diye geçiyor ama envai çeşit mutfağın bileşiminden oluşuyor, Ermeni mutfağı, Rum mutfağı, Çerkez mutfağı, Kürt mutfağı sayabildiklerimiz. Sebzedan ete, bakliyata, av etlerine tatlısına kadar envai çeşit yemek Osmanlı mutfağını oluşturuyor. Osmanlı Viyana'yı fethedince askerlerine etli pilav yediyor ve buna "kul aş" deniyor. Ancak zamanla bu bizde bile "macar gulaşı" olarak anılmaya başlıyor.

Keşkülü fıkara isimli tatlı aslında Hindistan cevizinin içine konup dağıtılan oraya has bir yemek, ama Osmanlı bunu fukara keşkülü ismi ile yapıyor ve fakirlere dağıtıyor.

Biz bu kültürü herkese aktarmaya açığız. Hatta yabancılar bile bizim mutfağımızda istedikleri sure çalışıyor ve yemeklerimizi öğreniyor. Gizlimiz saklımız yok. İnsan bildikleriyle toprağa gitmemeli. Biz bu kültürün nesiller boyu aktarılmasından ve yaşatılmasından yanayız. Hünkar beğendisinden, İspanağına kadar, 30-40 yıllık kompostolara kadar tüm yemek birikimimizi herkese öğretmeye açığız. Keşke yeni açılan lokantalar da buna önem verse. Bizim mutfağımız da herkese açıktır. Bir Japon televizyonu mutfakta çekim yapmak istedi. Biz de memnuniyetle dedik ve bir saat çekim yaptılar. Sonunda "burası bir mutfak değil, bir laboratuvar, bu derece temiz" dediler. Tabii ki biz bundan emin olmazsak mutfağımızı açmayız ve yemeklerimiz kadar mutfağımızın temizliğine de önem veririz.

Hacı Abdullah'da günde kaç çeşit yemek çıkıyor?

Ortalama günde 150 çeşit yemek çıkar. Çorbası, et yemeği, zeytinyağlısı, tatlısı ile bu yemekler hergün çıkar ve günün tarihi ile çıkar. Menüde sağ üst köşede tarihi görürsünüz ve bu yemekler hergün % 15-20 değişir. Bazı demirbaşlar hergün çıkar, hünkar beğendi, kuzu tandır, patlıcanlı kuzu, elbasan tava hergün çıkar. Bunlar her zaman aranan yemeklerdir. Patlıcanı mevsiminde közleyip saklıyoruz konserve yapıyoruz ve kışın bunları kullanıyoruz.

Bugün hızlı yaşamaya paralel olarak hızlı tüketim ve bir fast-food kültürü yaygınlaşıyor. Bunun yanında hafif yemekler, salatalar,



özellikle diyet yemekleri tercih ediliyor.

Buna karşılık bildiğimiz gibi Osmanlı-Türk mutfağı daha çok et yemeklerinden oluşur, bu konuda ne diyorsunuz?

Geçmişte, ecdadımız, 80-90-100 yaşına kadar aslan gibi yaşıyorlardı.

ABD de senede 36 milyon insan obezite oluyor. Dünyanın en gelişmiş ülkesinde milyarlarca dolar sağlık harcaması yapılıyor. Neden fast food, hamburger, pizza vb. Yemekler yüzünden. Bunları hepsine, sabah içtiğimiz bir tabak sebze çorbası bedeldir.

Tabii ki salata da gayet sağlıklıdır. Ama yanındac bir et yemeği, bir sebze yemeği de yenmesi gerekir. Öğlen sebze yedin,, akşama da et yemelisin. Bir enginar, kereviz, ıspanak, yer elması insan sağlığına son derece yararlı yemeklerdir. Tamam pizza, hamburger de yenebilir ama sürekli bunlar yenmemeli. Biz dışardan gelen yemeklere de karşı değiliz. Ama önce kendi kültürümüzü yaşatalım. Yemek yemek sadece bir karın doyurma değildir. Bir sanattır, bir kültürdür. Yıllar önce Clinton'un doktoru burada yemek yedi ve Amerika'da bir toplantıda, Türk yemeklerini dünyanın en güzel yemekleri olarak anlattı ve bu bizi tabii ki gururlandırdı.

Gençlere tavsiyem, kendi kültür ve ananelerinden vazgeçmesinler.

Beyoğlunda son zamandaki değişim ve gelişmeler hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

Beyoğlunda her önüne gelen bir kafe açıyor ve genç nesil buralarda saatlerce vakit geçiriyor. Eskiden buraya lise, üniversite öğrencileri de gelirdi. Bugün orta yaş ve üstü buraya geliyor. Gençler ise son derece sağlıklı kafelerde yemek yiyip vakit geçiriyor.

Burada Demirören bir alışveriş merkezi

yaptı. O kadar çok çevreye zarar verdi ki, Ağa camii nin kubbeleri bile çatladı. Duvarları, bahçesi dahi çatladı. Projede 9 metre aşağı inebilirsin denildiği halde, 30 metre aşağı inildi. Bütün binaların temeli çatladı, Rumeli han, Emek sineması çatladı. Bizim bodrumda bizanstan kalan tonozlar bile çatladı.

Bunu, Ankara'ya, anıtlar kuruluna, İstanbul valisine söyledim. Hiç birşey değişmedi.

Halen devam ediyor. "Varsa paran pulun, dünya alem kulun"

Son olarak ekleyecekleriniz nelerdir?

Bu iş sadece bir lokantacılık işi değildir. Başta Kültür turizm bakanlığı olmak üzere, Dışişleri, Milli Eğitim bakanlıkları, yerel yönetimler valilikler, Türk mutfağına sahip çıkalım ve bunu yaşatalım, bizden sonraki nesillere devrederim. Benim istirhamım budur.

Hacı amca bize zaman ayırdığınız ve tecrübelerinizi paylaştığınız için çok teşekkür ederiz.





Ar-Ge Nasıl Çalışıyor ?

Master Menü – Menü Komisyonu

Her gün 80.000 kişiye yemek hazırlanıyor ve "bu ay ne pişirek acaba" sorusunu yanıtlayan bir komisyonumuz var. Menü komisyonu.

Menü komisyonu renkli bir komisyon, her profilden en az bir katılımcı var. Diyetisyen, gıda mühendisi, farklı müşteriler gruplarına hitap eden bölge müdürleri, operasyon direktörleri, proje yöneticileri, bölüm şefleri, aşçıbaşılar ve aşçılar. En az 12 en fazla 20 kişinin katılımıyla oluşan aktif bir komisyon, menü komisyonumuz.

Komisyon üyeleri her ayın ilk cumartesi günü tam günlük bir toplantı yapar ve uzun- bol önerili bir toplantının ardından AR-GE departmanımızın hazırladığı taslak menü üzerinden bir sonraki ayın master menüsü oluşturulur. Menü hazırlığında şu parametreler çerçevesinde gün gün değerlendirme yapılmaktadır;

- Mevsime uygun sebze ve diğer ürünlerin bulunması ile bunların tüketilebilirliği
- Ürünün taşıma yemek işine uygunluğu
- Menü uyumu
- Renk uyumu
- Beslenme değeri
- Haftalık menü dizaynı
- Tüketici talepe, şikayet ve önerileri

AR-GE Departmanımızın Faaliyetleri

AR-GE biriminizin sorumlulukları ve dikkate aldığı temel konuları aşağıdaki gibi özetleyebiliriz.

- Mevcut ham maddelerin gözden geçirilmesi ve alternatif tedarikçi ürünle-

rinin denenmesi

- Müşterilerimizden, bölge müdürlerimizden ve ustalarımızdan gelen yeni yemek önerilerinin ön değerlendirilmesinin ve uygun bulunduğu takdirde genel sunumlarının yapılması
- Yeni yemekler belirlemek için yöresel mutfaklardan, internetten, basından takip ve araştırmalar yapılması
- Menüye alımı onaylanan yemeklerin, reçetelerinin hazırlanması ve bölge sorumlularına iletilmesi
- Yeni yemeklerin üretimi, yemeklerin porsiyonlanması ve sunum şekillerine ilişkin genel eğitimlerin verilmesi
- Master menü taslağının oluşturulması ve menü komisyon toplantısı düzenleyerek, iç ve dış müşteri talep ve beklentilerinin daha açık görülebildiği bir ortamda aylık master menülerinin hazırlanması
- Şikayet alınan ürünün üretim metodu üzerinde değişim-gelişim çalışmaları yapılması.
- Yemeklerin üretimindeki püf noktaların üretimden bir gün önce tüm üretim noktalarıyla paylaşılması.

AR- GE Departmanımıza Gelen Öneriler

Her seviyede Sardunya'lı yeni yemek önerilerini AR-GE birimimize taşır. AR-GE departmanımız ise;

- Taşımaya uygunluğu
- Hijyen –Kalite uygunluğu
- Toplu beslenmeye uygunluğu açısından her öneriyi değerlendirir.

Bu değerlendirme sonucunda numune çalışma yapılır ve Menü Komisyon onayına sunulur. Komisyon sonuçlarına göre öneri yeniden değerlendirilir. Bu değerlendirme sonucunda sisteme



dahil edilir veya elenir.

2011 Yılında AR-GE Departmanımızın Yeni Yemek Çalışmaları

2011 yılında AR-GE departmanı tarafından toplam 250 ürün denemesi yapılmıştır. Standartlarımıza ve sektöre uygunluğu onaylanarak master menülerimize alınan ürünlere bir göz atalım.

- 6 çeşit Çorba
- 10 çeşit Ana Yemek
- 3 çeşit Yardımcı Yemek
- 5 çeşit Zeytinyağı
- 10 çeşit Tatlı
- 6 çeşit Salata
- 3 farklı Özel Gün çalışması

Toplam 41 çeşit ürün dahil edilmiştir.

Yeni öneriler, yeni yemekler ve yeni tatları keşfetmeye AR-GE birimimiz sizler için devam ediyor.



Ar-Ge Mutfağından Tarifler...

Bu sayımızda Ar-Ge çalışmalarımızdan bir sıcak şarap tarifini sizlerle paylaşıyoruz. Şimdiden afiyet olsun!

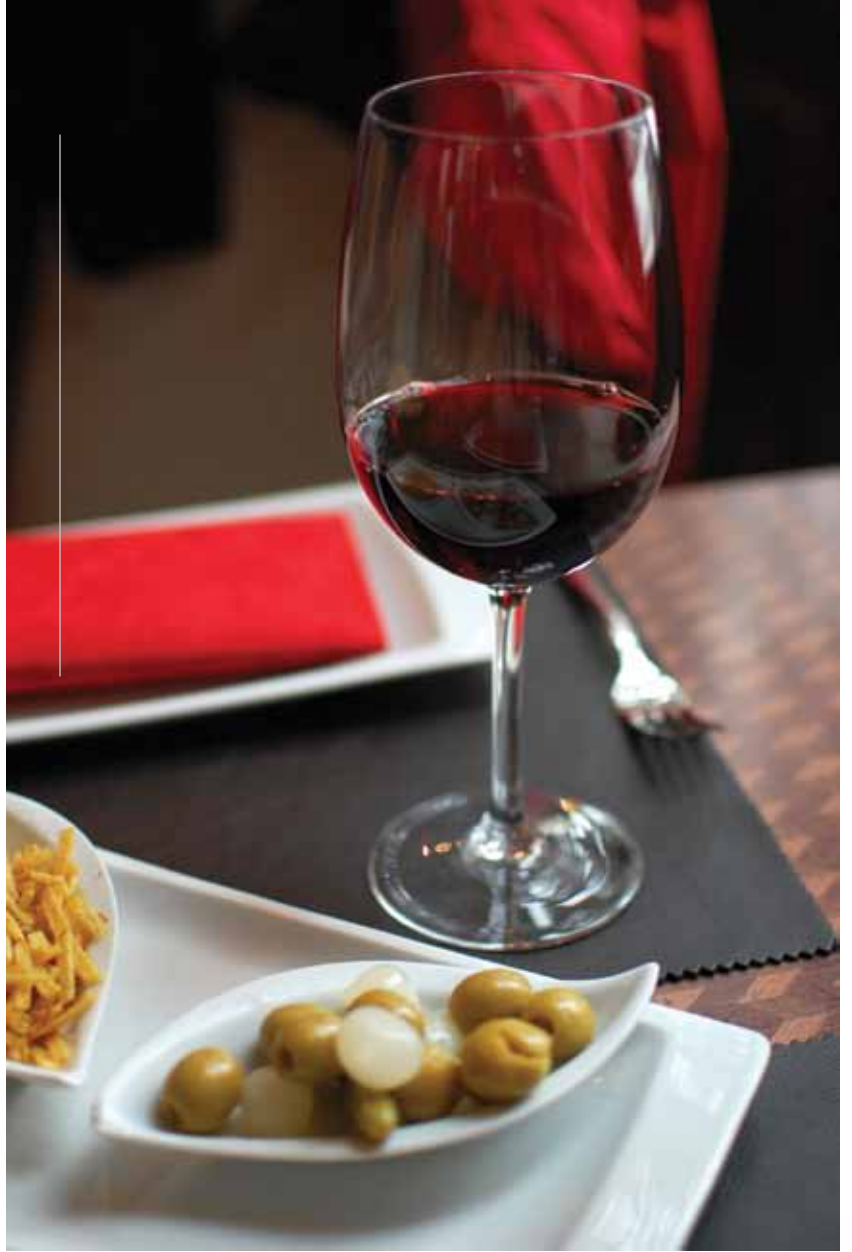
Sıcak Şarap Tarifi

Mazemeler

-Kırmızı sek şarap	1 şişe
-Tarçın (3'e bölünmüş)	1 çubuk
- Vanilya	1 çubuk
- 1 elmanın kabuğu	
- Muskat, (4'e bölünmüş)	2 adet
- Portakal	1 adet
- Karanfil	8 adet
-Yarım limon kabuğu rendesi	
- Esmer şeker	7-8 adet
- Su	Yarım bardak
- Votka	0,25 lt.
- Cin	0,25 lt.

Yapılışı

Suyun içersine şeker ilave edilip kaynatılır. Sonrasında soğumaya alınır, Sonra portakalların üzerine karanfiller saplanıp diğer tüm malzemelerle birlikte tencereye konulur. İsteğe göre soğuk şaraba baharatları önceden ekleyip biraz beklettikten sonra da ateşe verilebilirsiniz. Bu şekilde şarabın uyanması da sağlanmış olur.



SARDUNYA

Yemekleri yükletirsin,
Birimlere dağıtırın,
Sen lezzetler sultanısın,
Sen ne güzelsin Sardunya,

Gece gündüz demeysin,
Yemekler üretirsin,
Boram boram kokutursun,
Sen ne güzelsin Sardunya,

Yemekler çeşidisin,
Hijyende birincisin,
Kalitede hep üstünsün,
Sen ne güzelsin Sardunya,

Aşçıların bası sende,
Elemanların deste deste,
Bazılarında var beste,
Sen ne güzelsin Sardunya,

Müdürlerin sarışın esmer,
Müşteriye hep gülümser,
Garsonların masa süsler,
Sen ne güzelsin Sardunya,

Patronların Atilla Bey, Sedat Bey,
Arada bir toplantı yaparlar,
Toplar dağ gibi bilgileri,
Uzatırlar zincirleri,
Sen ne güzelsin Sardunya.



Sizin için izledik

Ömrümüzden bir sene / Another year

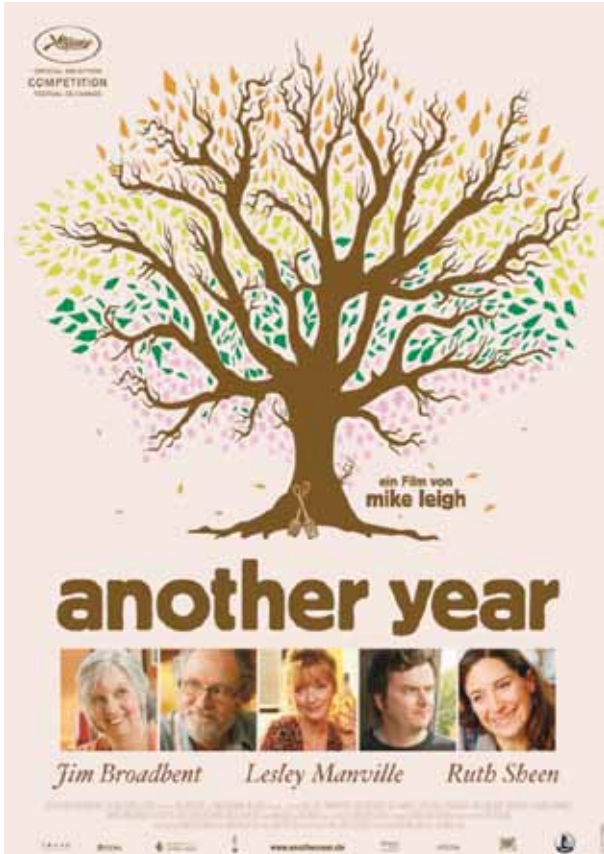


Metin Birsen

Bugüne kadar çektiği birbirinden başarılı filmlerle 7 kez Oscar adayı olan Altın Palmiye ödüllü yönetmen Mike Leigh'den; sevgi, dostluk, aile, mutluluk, hüznün, doğum ve ölüm üzerine bir hikaye.

"Ömrümüzden Bir Sene" komedi dram tarzı film sevenlere göre bir yapıt. Film, hayatlarının ikinci baharına gelmiş mutlu bir çiftin yaşamı üzerine kurgulanmış. Kariyerlerinde amaçladıklarına ulaşmış, evliliklerinde huzuru bulmuş bu yaşlı çiftin çevresi ise onların tam tersi duygusal olarak yıpranmış, mutluluğu bir türlü yakalayamayan kişilerle sarılmış. Onların ilişkileri, bir yılın akışı içinde dört mevsim üzerinden güzel bir dille anlatılıyor. Ailece izleyebileceğiniz hoş bir film.

İyi seyirler...



Sizin için okuduk

Nimet Geldi Ekine



Asya Arslan

"Yürü bre yalan dünya
Sana konan göçer bir gün
İnsan bir ekin misali
Seni eken biçer bir gün"
Karacaoğlan'ın bu dördlüğü ile başlamış Artun Ünsal ekmeğin tarihini anlatmaya...

"NİMET GELDİ EKİNE" isimli kitabında mağaralardan bugüne ekmeğin, Anadolu da ki adıyla "nimet'in" sofralarımıza, günümüze nasıl geldiğini bizlere en yalın hali ile aktarmış.

Aynı zamanda ekmeğin farklı dinlerdeki yerini, önemini, inançlarını, çeşitlerini konu alan kitapta tarihten keyifli izlere rastlayacaksınız.

Kitap raflarında yemek kültürü ile ilgili merak ettiğiniz her bilgiyi bulabilirsiniz. Her kültürün farklı yemek çeşitleri, tatları vardır. Bu kitap ekmek ile tüm kültürleri tek çatı altında toplamış.

Yazarımız tüm kültürlerin olmazsa olmazı olan ekmek ile ilgi atasözlerimize de yer vermiş.

Anadolu da ekmeğin oluşumunu, illere göre değişen yöresel ekmek pişirme tekniklerini ve tariflerini okurken burnunuza mis gibi kokular geldiğini hissedeceksiniz.

Yazar: ARTUN ÜNSAL
Yapı Kredi Yayınları



www.sardunya.com



YENİLENDİ!

Sizleri bekliyor...



SARDUNYA

