



## SARDUNYA, TEB projesi ile, 2011 yılı Jüri Özel Ödülünü aldı.



**müşteri röportajı**  
ARİS Genel Müdürü  
**Muzaffer Bal** ile söyleşi



**sektörel gündem**  
Gıda Güvenliğinde yeni  
bir dönem başlıyor



**keyif-kültür**  
Şarapseverlerin buluştuğu  
mekan: Rouge



**diyetisyen gözüyle**  
Şeker tüketimini azaltın

## Değerli Müşterilerimiz

**G**üneşin göz kırpmaya başladığı bahar ve yenilik kokulu günlerde yeni bültenimizle sizlere merhaba diyoruz.

Bu sayımıza TEB tarafından verilen Juri Özel Ödülünü almanın sevinçli ve onurlu haberiyle başlıyoruz. Bu ödüle yönelik TEB Tedarik Yönetim Direktörü Sn. Arda Polat ile değerlendirme süreci üzerine yaptığımız söyleşide Sn. Polat "Sardunya zaten başarılı ve sektörde lider bir firma. Biz Sardunya'yı tedarikçi değil iş ortağı olarak görüyoruz" dedi.

Ali Raif İlaç Sanayi'ne Sardunya olarak 11 yıldır yemek hizmeti vermekteyiz. ARİS Genel Müdürü Sn. Muzaffer BAL artık ARİS çalışanları ve Sardunya çalışanlarının bir aile olduğunu anlatıyor ve çalışanların yemekten memnuniyetine ilişkin ilave ediyor "Aslında Sardunya'yı personelimiz seçiyor" diyor. Yılların getirdiği memnuniyeti bal tadında sohbetiyle paylaşıyoruz sizlerle.

Müşteri geri bildirimlerine yönelik 2011 yılı genel değerlendirme yazımızla sizlerden gelen şikayet, öneri, talep, memnuniyet gibi bilgiler ışığında yaptığımız faaliyetleri paylaşmak istedik.

Gıda Güvenliği her geçen gün kamuoyunda daha çok konuşuluyor, tüketici beklentileri bu yönde daha bilinçli seviyelere taşınıyor. Bilim dünyası, sivil toplum örgütleri ve özel sektör görüşleri alınarak bir dolu yönetmelik revize edildi yada yeni yayınlandı. Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığının bu yöndeki çalışmalarına yönelik 12 Ocak' ta yapılan bilgilendirme oturumuna ait özet rapor bültenimiz de yer alıyor.



Ve tabii ki beslenme ve sağlık ilişkisi... Bu konuda 3 meslek örgütünün katılımıyla gerçekleşen "İstanbul Sağlık ve Beslenme Bienali"nde, özetle fiziksel aktivite ve dengeli beslenmenin öneminin altı çizildi.

Yine kurum içi Eğitim, Sosyal Sorumluluk çalışmalarımız, Toplam Kalite yönünde yapılan çalışmalar vb. faaliyetler paylaşıyoruz bu sayımızda sizlerle...

Sevgi ve Saygılarımla

Filis GERGERLİ  
Kalite Yönetim Direktörü  
filis@sardunya.com

## SARDUNYA BÜLTEN

## K Ü N Y E

**YIL: 7 SAYI: 25**

**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



## SARDUNYA, TEB projesi ile, 2011 yılı Jüri Özel Ödülünü aldı



### 04 Müşteri röportajı

- Ali Raif İlaç Sanayi Genel Müdürü Muzaffer Bal
- Her derde deva... "SARDUNYA"

### 06 Müşteri röportajı

- Sardunya, TEB projesi ile, 2011 yılı Jüri Özel Ödülünü aldı.



### 08 Sardunya'dan

- 2011 yılında da Müşteri Şikayet ve Önerilerimiz kalitemize katkıda bulundu



### 10 Sardunya'dan

- Sardunya'dan Piknik Organizasyonları

### 12 Tedarikçi tanıtımı

- Muti Gıda

### 13 Sektörel gündem

- Gıda Güvenliğinde yeni bir dönem başlıyor
- İstanbul Sağlık ve Beslenme Bienali
- GDO ile ilgili yeni gelişmeler

### 16 Eğitim

- Toplam Kalite Yönetimi bir ortaklıktır
- Yönetici Becerilerini Geliştirme Eğitimleri yeni mezunlarını verdi

### 17 Sosyal sorumluluk

- Yaşanabilir çevre için bir fidanda bizden...

### 18 Hijyen - kalite yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor



### 19 Diyetisyen gözüyle

- Sağlıklı bir yaşam için şeker tüketimini azaltın!

### 20 Sardunya çalışanlarından

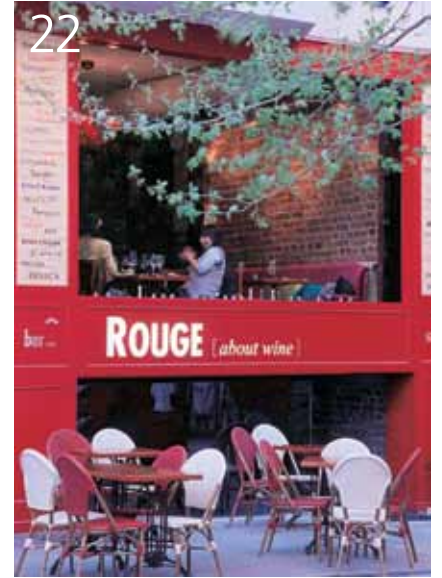
- Hilmi Ulutaş
- Ömer Keleş

### 21 İş yaşamı

- İş yaşamında mutluluğun yarısı sizin elinizde

### 22 Keyif - kültür

- Şarapseverlerin bulunduğu mekan: Rouge



### 24 Yaşam tarzı

- Denizlerde özgür olmak
- Yanıbaşımızdaki Cennet



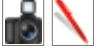
### 26 Ar-Ge mutfağından

- Ar-Ge Mutfağından Tarifler...

### 27 Sizin için

- İzledik: Düşler Bahçesi
- Okuduk: Dolmalar ve Köfteler Şehri Halep





## Takım yenildiğinde helva çıkarsa...



**Sardunya Catering, 1928 yılında kurulan ve ilaç sektörünün köklü firmalarından biri olan ARİS'e (Ali Raif İlaç Sanayi) 11 yıldır yemek hizmeti veriyor. ARİS Genel Müdürü Muzaffer Bal ile Türk kahvesi eşliğinde baldan tatlı bir sohbet gerçekleştirdik.**

**A**ris'in 4. Levent'teki yönetim katında ARİS Genel Müdürü Muzaffer Bal ile randevumuz var. Geniş pencereleri ve modern dekorasyonu ile insanın içini aydınlatan bir ofiste, sıcak gülümsemesi ile karşılıyor bizi Sayın Bal.

Türkiye'nin 50 yılı deviren köklü şirketlerinden biri olan ARİS'i şöyle anlatıyor Muzaffer Bal: Bizim şirketimiz çok eski ama ilaç işinde 1963'ten beri, yaklaşık 50 yıldır varız. ARİS yüzde yüz yerli aile şirketi. Ben profesyonelim ve 23 yıldır buradayım. Önce ofisimiz İkitelli'deydi. 2009'un sonunda Genel Müdürlüğü buraya aldık. Orası fabrika olarak devam ediyor. Bizim satış, pazarlama, üretim, laboratuvarlar, ruhsatlandırma gibi departmanlarda 700'e yakın çalışanımız var. Tüm Türkiye'ye 10 bölge halinde dağılmış tıbbi satış müesseselerimiz ve onları yöneten bölge müdürlerimiz var.

ARİS'i kısaca tanıdıktan ve güzel bir kahvaltıdan sonra okkalı bir Türk kahvesi yudumlamaya başlıyoruz. Türk kahvesi, Candaroğulları beyliğinden başlayıp Osmanlı'ya uzanan hatırı sayılır bir tarih sohbetinin kapılarını aralıyor. Sonra da yemeği konuşuyoruz: "Fabrikadaki Arslan Usta'nın çorba-

sı çok güzeldir. Buraya almak isterdik ama adil olmaz. Arslan Usta'mızı aldılar gittiler dedirtmeyiz" diyerek gü-lümsüyor. Sardunya 11 yıldır Aris'in fabrikasına, üç yıldır da genel müdürlüğe hizmet veriyor. "Arslan Usta'mız çok iyi menemen yapar. Yemeklerini özlüyoruz. Fabrikaya gittiğimde yeme fırsatı buluyorum."

### Maçtan sonra helva çıkarsa

11 yıllık içli dışlı çalışma Sardunya ve Aris çalışanlarını bir aileye dönüştürmüş. "Ben Fenerbahçeliyim. Pek fanatik değilim. Firmada her takımdan arkadaşlar var, aralarında fanatik olanlar da var. Malatya ile maç yapmış Fenerbahçe, yenilmiş. O gün menüde kayısı çıkmış. Bir gün Galatasaray'a yenilmişiz, ırmık helvası çıkmış. Fanatik çalışanlarımızdan biri kalite direktörüne gitmiş, aşçı Galatasaraylı diye şikâyet etmiş. O da inanmış: "bak Genel Müdür Fenerbahçeli, seni söyler attırırız, yapma böyle" demiş. Aşçı da "menü ay başında hazırlanıyor, ben ne yapayım" demiş. Çok komik geldi bu hikâye bana. Hala "helvamızı yiyoruz" diye espri yaparım.

Sayın Bal, 23 yıldır Aris'in Genel Müdürlüğünü yürütüyor. Sardunya'yı seçmeleri personeline olan

yaklaşımlarının en güzel yansıması: "Biz şirketimizde personelimize her zaman yemek verdik, bu bizim için çok önemli. Sardunya'nın güvenilir bir ismi var. Yemeğe stratejik bakarız. Çalışanımızın yemeği özenli ve kaliteli olmalı, hijyenine, kalitesine, yağına güvenmeliyiz. Bir standart olmalı. Aynı şey ilaç standardı için de geçerli. İşimiz ilaç olduğundan hijyen bizim için özellikle çok önemli. Sardunya ile 11 yılı aşkın iş ortaklığımız var. Kalitesinden hiç şikâyetçi olmadık. Standart operasyonlarının iyi yürüdüğünü görüyoruz, organizasyonları iyi. Bugüne kadar değiştirmek için de bir neden olmadı. Sadece fiyat konularını konuşuruz, tercihlerimizi söyleriz, yıllardır da böyle devam ediyoruz."

Kahveden sonra nefis bir Türk lokumu ikram ediyor Sayın Bal: "Sardunya bazen Türk günü düzenliyor, fasıl heyeti eşliğinde, tarihi giysiler içindeki servis elemanları hizmet veriyor. İtalyan gününde İtalyan yemekleri yeniyor. Bu şekilde, çalışanlar rutinden çıkıyor, bir hareketlilik geliyor ve motivasyon yaratıyor."

Çalışanların memnuniyetini nasıl ölçüyorsunuz diye soruyorum; "Biz çok büyük bir şirket değiliz, personelimizin nabzını tutarız. Daha önce Sardunya'dan başka firmalardan da hizmet aldık. Hiç memnun olmadık. Personelimiz midemiz yanıyor vs. diye şikâyet etti. Yani aslında Sardunya'yı personelimiz seçiyor. Herkes fikrini rahatça söylüyor. Personelin ihtiyacına göre davranıyoruz. Üç yıl önce-sine kadar fabrikayla birlikteydik. 4. Levent'teki binamızda çalışanlar beyaz yakalı, daha az kalorili ve daha az yağlı olsun dediler. Menüü ona göre düzenledik. Burada ne çıkarsa fabrikada da aynı kalitede yemek çıksın diyoruz, çünkü Genel Müdürlükte iyi yemek yiyorlar, biz kötü yiyoruz dedirtmeyiz. Ben ne yiyorsam herkes aynı şeyi yiyecek. Burada bir diyet barı var, isterlerse fabrikaya da koyarız. Çünkü masa başında oturup çalışanla, fabrikadaki çalışanın yaktığı enerji aynı değil."

ARİS Sardunya'dan kahvaltı servisi de alıyor. "Biz personelimizin sağlıklı beslenmesinden keyif alırız. Fabrikaya sabah altıda kalkıp gelenler var. Kahvaltının önemini biliyoruz, evde kahvaltı dertleri olsun istemiyoruz. Mesaiye

kalan personelimiz için de aynı yemek servisi devam eder."

ARİS ve Sardunya artık bir aile oldu. "Yılbaşı yemeğinde Sardunya'dan Arslan Usta da vardı, piyangodan ikramıye kazandı. Hepimiz çok sevindik. Bünyemizdeki herkes bizden birisi gibi. Sadece maaşını başka yerden alıyor."

Sohbetin tadı damağımızda kalıyor. Belli ki Aris-Sardunya işbirliği damakları da, gönülleri de şenlendiriyor.



#### Akdenizli besleniyor

Muzaffer Bal belli ki bu coğrafyalarda yetişen herkes gibi iyi yemekten anlıyor: "Mutlaka çorba içerim. Pek tavuk yemiyorum. Daha çok sebze ağırlıklı yiyorum ama her şeyden az az alırım. Izgara balık burada pek olmuyor, diğer pişirme şekillerini de ben sevmiyorum. Balığı dışarıda yerim ya da taze alırsam evde severim. Aslında ben etçiyim. Meyve de severim. Salata barımızdan da çok yararlanıyorum."

Tam bir Akdenizli gibi besleniyor Bal. Şans Restaurant, Nusret, Beyti gibi lezzet mekanlarını seviyor. "Şans Restaurant bize çok yakın. Her şey var. Balık çorbası, kamburgası iyidir. Develi Marina'nın da çorbaları güzeldir. Beyti'nin servisi iyidir. Tabi İstanbul'da çok güzel restoranlar açıldı. Ama çok uzak yerlere gidemiyoruz. Daha çok Kadıköy'de yaşadığımız için o civardaki yerleri keşfe çıkıyoruz."

## Her derde deva... "SARDUNYA"



**Yüzyıllardan beri önemlidir insan sağlığı... Günümüze kadar süreçte, doğada bulunan birçok bitki türleri ile tedavi yöntemleri uygulanmış ve günümüzde modern tıbbın gereği olan ilaç sanayi ortaya çıkmıştır.**

Ülkemizde ilaç pazarında 300 şirket faaliyet göstermektedir. Türkiye ciro bazında dünyanın 13'üncü, Avrupa'nın ise 6'ıncı büyük ilaç pazarına sahiptir. Dünya ilaç sektöründen daha hızlı büyüyen Türkiye ilaç sektöründe, Sardunya ailesi olarak sektörün büyük ve öncüleri Abdi İbrahim, Ali Raif, Novartis, Sandoz, Glaxo Smith Klein, Santa Farma, İdol ilaç ve Yeni Recordati firmalarına hizmet vermekteyiz.

300 yıl önce Hipokratın söylemiş olduğu 'İlacınız gıdanız, Gıdanız ilacınız' sözü ile iki sektörün bağlantısı dikkat çekmektedir. Günümüzde sağlıklı beslenme, kaliteli yaşam oldukça önem kazanmaktadır ve her iki sektör aynı amaç doğrultusunda yol almaktadır. Artık tüketicilerin firmalardan sadece yemek hizmeti değil 'Mutlu, sağlıklı ve uzun ömürlü bir hayat' da talep ettiği günümüzde Sardunya ailesi olarak kendimizi her geçen gün daha geliştiren kaliteli hizmetin öncüsü olmaktadır.

İlaç sektörü müşterilerimizin Sardunya olarak bizi seçmelerinin en büyük nedeni insan sağlığını önemsiyor olmaları, hizmette oldukça titiz davranmaları, denetim süreçleri, kalite yorumları ve yemek hizmetinden beklentilerinin hep bir adım ileride olmasıdır.

Sardunya olarak beklentilere cevap vermek için her geçen gün özgün ve yenilikçi yaklaşımla ilaç sektöründe aranan marka olmaya devam edeceğiz.

Hedefimiz "ilaç gibi yemeklerle ruhunuza ve bedeninizi rahatlatmaktır"

## Sardunya, TEB projesi ile, 2011 yılı Jüri Özel Ödülünü aldı.

Sardunya zaten başarılı ve sektöründede lider bir firma. Biz Sardunya'yı bir tedarikçi olarak değil bir iş ortağı olarak görüyoruz. Daha önce de belirttiğim gibi daha binayı yaparken Sardunya ile uzun vadeli bir ilişki planlandı. 1200 kişinin hizmet aldığı bu süreci çok başarılı şekilde yürütüyor. Bu nedenlerle ödülü hak ettiğini düşünüyoruz.



Bu ödülü ve neden Sardunya'ya verildiğini, TEB Tedarik Yönetim Direktörü, Arda Polat ile konuştuk...

### Arda bey öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

Ben altı senedir TEB'de çalışıyorum. Tedarik Yönetimi Direktörüym. Bankanın tüm ihtiyaçlarını tedarik etmekle yükümlüyüm. Bu tabii ki çok geniş bir alan. Yemek hizmetlerinden teknoloji ürün ve hizmet alımlarına, bankacılık hizmetlerinden matbu ürünlere kadar çok çeşitli ürün ve hizmet alım başlıklarımız var.

### Sardunya'dan hangi hizmetleri alıyorsunuz ve kaç kişi bu hizmetlerden yararlanıyor?

Sardunya'dan toplu yemek hizmeti ali-

yoruz, burada iki adet yemekhanemiz var, birisi alacarte, diğeri tabldot hizmeti aldığımız yemekhane. Bu binanın kurulma aşamasından beri Sardunya ile beraber çalışıyoruz. Yani proje aşamasından beri. 1200 civarında kişi burada hizmet alıyor. Ayrıca kahvaltı, beş çayı katlara yapılan servis ve toplantılarda sunulan cafe break ve ayrıca cafe hizmeti de alıyoruz.

### Asıl konumuza dönersek, en iyi tedarikçi ödülü nedir, ne zamandır veriyorsunuz?

Tedarikçi ödülleri bu sene ilk defa verdik. Aslında 2010 performanslarının ödülü bu. Bir kaç kategoride ödül





vermeyi uygun gördük. Bunlar, iç müşteri hizmet, dış müşteri hizmet, dış müşteri ürün ve bir de jüri özel ödülleri verdik.

#### **Bu jüride kimler var acaba?**

Jüride, benim dışımda Mali İşlerden Sorumlu Genel Müdür Yardımcımız Aşkın Dolaştır, Kobi Bankacılığında Sorumlu Genel Müdür Yardımcımız Turgut Boz, Bireysel Bankacılıktan Sorumlu Genel Müdür Yardımcımız Gökhan Mendi ve Bankacılık Operasyonlarından Sorumlu ve aynı zamanda Jüri Başkanı Genel Müdür Yardımcımız Saniye Telci jüri üyelerimizdir.

#### **Peki, neden Sardunya seçildi, bu ödül neden Sardunya'ya verildi bunu anlatır mısınız?**

Sardunya zaten başarılı ve, sektöründe lider bir firma. Biz Sardunya'yı bir tedarikçi olarak değil bir iş ortağı olarak görüyoruz. Daha önce de belirttiğim gibi daha binayı yaparken Sardunya ile uzun vadeli bir ilişki planlanıyordu. 1200 kişinin hizmet aldığı bu sü-

reci çok başarılı şekilde yürütüyor. Bu nedenlerle ödülü hak ettiğini düşünüyoruz.

#### **TEB çalışanlarının Sardunya hizmetlerinden memnuniyeti bu ödülde de anlaşılıyor. Peki rutin de bunu nasıl ölçüyorsunuz?**

En önemli kriter müşterinin memnuniyetidir. Yemek sektörü nankör bir sektördür. Aslında başarı daha az şikayet ile ölçülür. Biz satınalma olarak bu memnuniyeti görüyoruz. Ama onun ötesinde gıdada en önemli faktör hijyen. Sardunya'nın hijyen konusunda da başarılı olduğunu daha önceki tecrübelerimden biliyorum. Sektörde bu konuda örnek ve lider olduğuna da biliyorum ama jenerikte biz tedarikçiye nasıl değerlendiriyoruz dersiniz, 25 soruluk bir değerlendirme metodolojimiz var. Bu dört gruptan oluşuyor. Bunlar fiyat, kalite, lojistik ve iletişimdir. Bunlar satınalmanın bazını oluşturur. Bu değerlendirmeyi ilgili tüm tedarikçilerimize yılda bir kez uyguluyoruz. Bu şekilde tedarikçinin performansı ilgili yıl için ortaya çıkar.



#### **Arda bey eklemek istediğiniz başka birşey var mı?**

Hizmet sektörü zor bir sektör. Hele bunu banka gibi bir ortamda yapmak daha da zor. Bunu takdir ediyoruz. Zor olan, çıtaı bir noktaya getirdikten sonra orada tutmayı sürdürmek. Sardunya bunu sürdürüyor. Başarılarınızın devamını diliyorum.

#### **Bize zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz.**

## 2011 yılında da Müşteri Şikayet ve Önerilerimiz kalitemize katkıda bulundu



**M**üşteri Geri Bildirimleri Yol Haritamızı belirleyen temel bir unsurdur;

Müşteri memnuniyeti ve geri bildirimlerinin değerlendirilmesi tüm kalite yönetim sistemlerinin ana başlıklarından biridir.

"Müşteri beklentilerini bilmek, müşterinizin sizinle ilgili algınızı bilmek Kalite yolculuğunuzun adımlarını belirler" der tüm sistemler. Biz Sardunya'da müşteriden aldığımız geri bildirimleri böyle tanımlıyoruz.

Nerede hangi çalışmaları yapacağımızı belirleyen argümanlar olarak ele alıyoruz.

10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi uygulamalarıyla tüketici ve müşteri yetkililerimize daha çok ulaşılma kanalları yarattık. 800'lü hat,

mail grubu, web sayfası, yüz yüze görüşme gibi bir dolu kanal ile tüketici-miz / müşteri yetkilimiz Sardunya yöneticilerine ulaşabilir.

Alınan her türlü öneri, şikayet, talep vb. geri bildirim, bir fırsat bakış açısın-

da değerlendirilir. Sonuçları aylık ve dönemsel yapılan toplantılarda ele alınır.

### 2011 yılında aldığımız müşteri şikayet verilerimiz ve çalışmalarımız

2011 yılında % 42 oranında artış gösteren üretim sayımızla birlikte şikâyet sayımız da bir miktar artış olmuştur.

Toplu yemek sektörünün gerçek durumu göz önünde bulundurulduğunda, şikâyet oranına baktığımızda yaşanan milyonda 9 şikâyetin oldukça düşük olduğu görülmektedir. Ancak hedef "0" şikâyet olarak çalışmalara devam edilmektedir.

### 2011 yılında alınan şikayetlere ilişkin notlar;

- Yemek kalitemize yönelik olarak "Pişirme ve Sunum Teknikleri - Püf Noktaları" konusunda duyurular yayınlanmakta ve üretim sorumluları bu çerçevede kontrollerini yapmaktadırlar.
- 2011 yılında yabancı madde şikayetlerinde üretim artış oranının altında kalarak yabancı madde konusunda iyileşme yaşandı.
- 2012 yılında bu konuda iyileşmeleri artırmak üzere interaktif metotların kullanıldığı eğitimler planlandı.
- Yıl sonu tedarikçi çalışmalarıyla Müşteri memnuniyeti odaklı bakış





açımız paylaşıldı.

- Her bir ürün grubu kendi içinde AR-GE çalışmalarıyla ele alındı.
- Merkez mutfaklarımızda ayıklama bölümleri aydınlatma, tasarım ve organizasyon açısından el alınarak revize edildi.
- Hizmet kalitesine yönelik konular kayıt altına alınarak merkezi çalışanlarla iyileştirmeler yapıldı.
- Tüketicilerimizden / müşteri yetkililerimizden aldığımız geri bildirimler çerçevesinde AR-GE departmanımız reçete ve yeni yemek çalışmaları yaptı.
- Dönemsel konularda (yağışlara bağlı sebze artan yabancı madde vb) iç bünyede duyuru yapılarak önlem alınması sağlandı.

2011 yılı içerisinde “Şikayetleri Karşılama ve Müşteri Memnuniyeti” konularında tüm personelimize eğitimler verildi, 2012 yılı eğitim planına şikayetleri değerlendirme konusunda eğitimler dahil edildi.



## MÜŞTERİLERİMİZDEN GELEN TAKDİR VE TEŞEKKÜRLER

**Müşterilerimizden gelen şikayetlerin yanı sıra çoğu zaman da memnuniyet mektupları alıyor olmanın gururunu yaşıyoruz, işte bu mektuplardan bazıları;**

• Eleştiri kadar memnuniyetinde iletilmesi gerektiğini düşünerek sizin nezdinizde emeği geçen tüm arkadaşlarımızla bugün yemekhanede sunulan çiğköfte için teşekkürlerimi iletmek istiyorum. Şunu belirtmek isterim ki normalde mide rahatsızlığı bulunan ve bu sorun nedeniyle de ameliyat olmuş bir insan olarak çiğköfteden yemiş olmama rağmen ne bir kaynama ne bir rahatsızlık duymadığım gibi tabiri caizse o kadar lezzetli ve sunumu iyiydi ki damağımı bile ısırdı:::)))  
*Mine MUTLUOĞLU*

• Merhaba, ben yemeklerinizi çooook beğeniyorum özellikle italyan mutfagınızdaki salata ve pizzalarınız muhteşem ama her şeyden önemlisi GÜLER-YÜZ! O kadar gülyüzle ve keyifle çalışıyorlarki insana ayrıca bir neşe katıyorlar. Gökhan'ı ve çalışma arkadaşlarını tebrik ediyorum.  
*Şehriban ÇELİK*

• Yemek yapmanın ve yapılan yemeklerin beğendirilmesinin ne kadar zor olduğunu en az bir aşçı kadar iyi bilirim. En az bir gurme kadar damak zevkim ve tecrübem, en az bir maitre d'hotel'e ders verecek kadar da hem eğitimli hem de alaylıyım. Kendimden bahsettim çünkü meslekten birinin tecrübesiyle, sadece yemek tüketen birisi arasında farkım olmasını istedim. Bir yemeğin tadının güzel olmasının, en başta sevgiyle malzemelerini koymayla başladığı an olduğu inancındayım. Malzemelerin kalitesi, hijyen, kalori dengesi gibi konuların daha sonradan geldiğine inanırım. Öncelikle son zamanlarda İtalyan mutfagımızda, salataların değişikliklere uğrayıp, sıradan ve alışıla geldik olmasından kurtulmasını takdirle karşılıyorum. Bazen bir yeşilliğin üstüne dökülen sos, üstüne atılan 5-6 nar tanesi yeşile anlam katıp göz ve damağı doyurabilir. Bunu bugün yediğim salatayla bir kere daha kanıtladım. Yemeklerimi almak üzere sıraya girdiğimde yemekle-

ri veren arkadaşlarımızın anlayışı, sabrı, güler yüzü ve özenine servis yapan arkadaşlarımızın tertip ve düzenine, aşçı arkadaşlarımızın ve sizlerin de emeğine ve ellerine sağlık.  
*Savaş ÖZDEMİR*

• Çalışanlarımız bugün yapılan organizasyon için iyi dileklerini tarafıma ilettili. Siz değerli iş ortağımız adına ben teşekkürleri kabul ettim. Kabul etmiş olduğum teşekkürlere istinaden ben ve tüm mesai arkadaşlarım bugün yapmış olduğunuz organizasyonda göstermiş olduğunuz özveri ve hassasiyetten ötürü çok teşekkür ederiz.

• Öncelikle yemekhanede yemek yemeye gelen birisi olarak söylemek isterim ki daima güler yüzlü olmanızı, yardımseverliğinizi, çözüm bulma çabanızı hep takdir ediyoruz ve kendi aramızda da konuşuyoruz. Bu arada lezzetli çorbalarınızda içimizi ısıtıyor. Kısır da salata bardaki en favorimiz! Lezzetli yemekleriniz ve kaliteli hizmetiniz için çok teşekkür ediyoruz.

• Sizin nezdinizde bize hizmette kusur etmeyen tüm ekip arkadaşlarınıza ayrıca teşekkür ederiz. Göstermiş olduğunuz hassasiyetli çalışmaların devamını diler, saygı ve sevgilerimizi sunarız.  
*Mehmet BEŞPARMAK*

• Sardunya Firması İK ve yöneticilerine; sizin, Hikmet Karakuş ve Kaya Bedir bey gibi işini layıkıyla yerine getirmeyi amaç edinmiş, güler yüzlü ve çözümcü çalışanları seçmiş oldukları için sizin nezdinizde teşekkür eder; Yeni yıl ile beraber başarılarınızın devamını dilerim.

*Derya DOĞANAY*

• Şikayet kutusuna 21.01.2012 tarihinde attığım öneri ve şikayet yönündeki yazılı uyarım sonrasında 23.01.2012 bugün tarihi itibarı ile uygulamanın devreye girdiğini görmek inanın çok sevindirdi beni ve çalışma arkadaşlarımı. Makarna sosu yönündeki talebim devreye girmiş. Ekibiniz adına şirketimizde görevli olan Esmahanıma da teşekkürleri iletmek istiyorum. Tarafıma 1 saat içinde dönüş yaptı ve sözlü olarak önerimi ve şikayetlerimi dinledi. İlginiz için çok teşekkürler.  
*Gökhan ÖNER*

## Sardunya'dan Piknik Organizasyonları



**B**üyük Sardunya ailesini bir araya getiren piknik organizasyonlarımız her yıl düzenlenmektedir. Bu organizasyonlar daha önceden belirlenmiş olan piknik alanlarında yapılır. Servis planlaması yapılarak personelin alana ulaşımı sağlanır.

Girişte, personelimize, öğleden sonra yapılacak çekiliş için üzerinde numaralar bulunan küçük hediyeler verilir. Sonra özenle hazırlanmış olan açık büfe de kahvaltı servisi yapılır.

Kahvaltı sonrasında geride bıraktığımız senenin değerlendirmesi yapılmak üzere toplantı alanına geçilir. Üst yönetimimiz ve departmanlarımız tarafından yapılan genel değerlendirme konuşması sonrasında sene içinde yapmış olduğu çalışmalarla belli kategorilerde yüksek performans göstermiş personel, proje ve departmanlara başarı sertifikaları verilir. Kutlamalar yapıldıktan sonra yemek alanına geçilir.

Öğle yemeğinde mangal da sucuk - köfte - tavuk, açık büfede zeytinyağı dolma çeşitleri - taze fasulye - karışık kızartmalar, salata çeşitleri, tatlı çeşitleri (sıcak tarçınlı lokma tatlısı - baklava çeşitleri vb.), gözleme standları, meyve standları, alkollü/alkolsüz içecek standları oluşturularak özenle sunum yapılır.





Yemek sonrası yarışma ve benzeri aktiviteler düzenlenerek personelin eğlenmesi sağlanır.

Bu arada bir yandan da ikinci ikramları olan pamuk şeker, çiğ köfte, dondurma, macun ve haşlanmış mısırın farklı standlarda dağıtım yapılr.

Kısaca ve ana hatlarıyla yer verdiğimiz piknik organizasyonlarımız, bireysel gelişimden yola çıkarak ekip çalışmasını sağlamaya ve aile olma bilincini oluşturmaya çalışan Sardunya'nın, personelin motivasyonunu artırmaya yönelik düzenlemiş olduğu etkinliklerden biridir. Sardunya, kaliteli bir hizmet sunumu için, çalışan memnuniyetinin sağlanmasının ve devamlı kılınmasının öneminin bilinciyle yoluna devam etmektedir.





## Mutfaklarınızın ve gıda ihtiyaçlarınızın vazgeçilmez markası Muti, sofralarınıza istediğiniz mevsimi taşıyor.



**D**ondurulmuş gıda sektörünün öncü firmalarından olan Muti Gıda, 1991 yılında İstanbul'da kurulmuştur. Kurulduğu yıllarda sadece unlu mamül alanında faaliyet gösterirken bugün; dondurulmuş gıdada geniş ürün yelpazesine sahip olmuştur ve bu güç sayesinde meyve, sebze, unlu mamül ve deniz ürünlerinde bir marka haline gelmiştir.

Muti Grup bünyesinde 15.000'i kapalı olmak üzere 25.000 m<sup>2</sup>'lik bir sahada kurulu Bursa tesislerinde modern teknoloji ile dondurulmuş sebze ve meyve üretimi yapmaktadır. Üstün kalite anlayışından ödün vermeden üretimini gerçekleştiren Muti Gıda, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi ve BRC sertifikalarına sahiptir.

2006 yılında Büyükçekmece'de kurduğu merkez yönetim binası ve 5.000 ton kapasiteye sahip - 18°C dondurulmuş muhafaza depolarıyla Muti Gıda, dondurulmuş gıda sektöründe kalite ve müşteri odaklı misyonunu sürdürmektedir.

Türkiye genelinde müşterilerine yaygın dağıtım ağı ve bayileri aracılığıyla ürünlerin soğuk zincir bozulmadan, hızlı ve sağlıklı koşullarda teslim edilmesini sağlamaktadır.



## Gıda Güvenliğinde yeni bir dönem başlıyor

**G**ıda Güvenliği her geçen gün kamuoyunda daha çok konuşuluyor, tüketici beklentileri bu yönde daha bilinçli seviyelere taşıyor.

Bu gelişimlerde kuşkusuz bir çok durumun etkisi olmuştur. Bu çerçevede resmi otoritedeki yeni yapılanma ve bu yapılanmaya bağlı geliştirilen yeni yönetmeliklerin içeriği, planlamaları ve bundan sonraki adımları Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sn. Mehmet Mehdi Eker, 12 Ocak 2012 tarihli oturumla paylaştı. Sektör temsilcilerinin, akademisyenlerin ve basın bulundugu oturumda, yönetmelik değişimleri özetlendi ve amacın; vatandaşlarımızın daha sağlıklı, daha hijyenik, daha güvenilir gıdaya ulaşması olduğu ifade edildi.



### Kurum yapısında gerçekleştirilen değişiklikler;

- Bakanlık ismi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olarak değiştirildi. Köy hizmetleri yerleştirilerek tarım üretici ile tüketici arasındaki zincire yoğunlaşan bir çatı sektör haline geldi.
- Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü, Hayvancılık Genel Müdürlüğü gibi birimler oluşturularak her birimin kendi ilgi alanında daha detaylı çalışmaların yapılabileceği bir organizasyona girdi.
- Risk Değerlendirme Başkanlığı kuruldu. Bu başkanlığa bağlı 10 bilimsel komisyon kurulması planlanmaktadır. Bu komisyonlarda üretimin her aşamasındaki muhtemel riskler bilimsel olarak değerlendirilerek tedbir alınması sağlanacaktır.

### Uygulamalar

- Toplamda 102 yönetmelikte yapı-

lan yeniliklerle işleyişin alt yapısı düzenlendi.

- Gıda izin süreci değişti. Başvuru yapıp kontroller sonrasında üretime izin verilmesi uygulaması, beyan sistemine dönüştürüldü. Sadece et ve et ürünleri üreten işletmeler onaya tabi (denetlenerek izin verilecek), diğerleri ise kayda tabi (izin verilecek, akabinde denetim gerçekleştirilecek) hale getirildi.
- Gıda Güvenliğini sağlamada zincirin her halkasının sorumluluğu paylaşması yönünde düzenlemeler yapıldı. Üretimden tüketime kadar tüm süreçlerde (üretici, toptancı, depolayıcı, bakkal market dahil) gıdayı alan, satan, depolayan herkesin sorumluluğa dahil edilmesi yönünde düzenlemeler yapıldı.
- Tohumun toprağa atılması aşamasından sofrada tüketicinin çatalına gelinceye kadar geçirdiği yolculuğu konusunda detaylı bir izlenebilirlik sistemi oluşturularak takibin sağlanmasının teknik altyapı çalışmaları sürmektedir. Bu sistemle bitkiyi ilaçlayan kişi, kullandığı kimyasal, hayvan sevki yapan şoför dahil, katılacağı eğitimler sonrasında alacağı sertifikalar ile çalışabilecek ancak yasalarda belirlenen şartları gerçekleştirmeyen kişi veya firmaları ise ciddi yaptırımlar uygulanacaktır.

- Denetimler esnasında halk sağlığına zarar vereceği tespit edilen ürün veya üretim yerine ilişkin cezai uygulamalar, ürün sevkini durdurulması veya piyasadan toplatılması karar yetkisi mülki amirlerden alınarak Bakanlık İl Müdür-

lüklerine verildi. Böylece bürokrasi işleyişinde oluşan zaman kayıpları ortadan kalkacak.

- Halk sağlığına zarar verdiği denetim veya analiz süreçlerinde belirlenmiş firmalar ve Gıda Güvenliği uygulamalarını başarılı şekilde uygulayan firmaların isimleri kamuoyu ile paylaşılması yönünde düzenlemeler yapıldı.
- Gıda Güvenliği için oluşturulan stratejik plan çerçevesinde yerel veya global salgın vb durumlara ilişkin 12 ayrı eylem planı oluşturuldu.
- Gıda ambalajlarında etiket yazı puntoları en az 12 punto olacak şekilde düzenlemeler yapıldı. Böylece hem obezitenin önlenmesi hem de alerjen gıdalara ilişkin uyarıların daha net anlaşılabilmesi sağlanacak.
- Bitki veya tohumların pasaportla sevk sağlanması yönünde çalışmalar devam etmekte olup, bir şehirden diğer şehre veya ülkeye sevk edilen tohum veya bitkilerin yolculuklarının izlenmesine yönelik çalışmalar yapılacaktır.
- Hayvanlara kötü muamele edilmemesi için ciddi yaptırımları da içeren yeni düzenlemeler getirildi.

Bazı uygulamalar yayın tarihi itibarıyla geçerli iken, bazılarında 2 yıllık geçiş süreçleri tanımlandı. Gıda Güvenliği'nin stratejik planlama ve kontrol çalışmaları açısından Bakanlığın attığı adımlar umut verici.





## İstanbul Sağlık ve Beslenme Bienali



Sağlık ve Beslenme Bienali



**A**rtık toplumsal bir sorun haline gelen beslenmeye bağlı hastalıkların ele alındığı 3 günlük Sağlık ve Beslenme bienali 09/11 Şubat tarihlerinde gerçekleştirildi.

Bienal'in en önemli özelliği Beslenme ve Sağlıkla ilişkili 3 meslek örgütünün bir arada olması idi. Beslenme uzmanları, gıda mühendisleri, tıp dünyasından yetkililer, akademisyenler ve bir çok sivil toplum örgüt yetkililerinin katıldığı bienalde GDO'dan, Nanoteknolojinin gıda endüstrisine etkisine, obeziteden - diyabete bir çok temel sağlık ve beslenme konusu ele alındı.

Uzmanlar özetle şunları dile getiriyorlar

- Yaş, cinsiyet, çalışma koşulu, sağlık durumu vb. dikkate alınarak besin öğelerinden dengeli şekilde alınması
  - Tuz ve Şeker tüketiminin MUTLAKA azaltılması
  - Sıvı tüketiminin belli seviyelerde tutulması
- ANCAK EN ÖNEMLİSİ**
- Mutlaka ve mutlaka FİZİKSEL AKTİVENİN rutin olarak yaşamımızda olması gerekliliğinin altı çizildi.

Bir çok hastalığın temelinde FİZİKSEL AKTİVİTENİN YAŞAMIMIZDAN ÇIKMIŞ olmasının önemine işaret edildi

Son yıllarda Türkiye' de OBEZİTE ve DİYABET te ciddi artışlar olduğunu yapan araştırma ve istatistiksel verilerle açıklayan uzmanlar hızla bilinçli tüketiciler oluşturmak üzerine kurgulanmış tedbirlerin hayata geçirilmesi gerektiğini işaret ettiler. Özellikle çocuklarını-

zın bilinçlenmesi için atılan adımların etkinliği üzerinde görüşler bildirildi.

Aynı bienalde ele alınan bir başka konu ise kentlerde yaşayan insanların % 34'ünün beslenme ihtiyaçlarını toplu beslenme kurumlarından karşıladığına işaret edildi. Bilhassa öğlen yemeği ihtiyacının karşılandığı bu noktalarda doğru firma seçimi için Hijyen koşullarının göz önünde bulundurulması gerekliliğinin altı çizildi

### İSTANBUL SAĞLIK VE BESLENME BİENALİ DEKLARASYONU

1. Toplumun sağlıklı ve güvenli beslenmesini sağlamak için tüm paydaşların bir araya gelerek ortak akıl oluşturması ve güçlü bir iletişimin sağlanması esastır.

2. Gıdaya ulaşmak ve güvenli gıda tüketmek evrensel bir insan hakkıdır. Bireylerin güvenli gıdaya erişimi hiçbir koşulda kesintiye uğramamalıdır.

3. Gıda güvenliğinin tesisinde ve geliştirilmesinde Ambalajlı Gıda tüketimi büyük rol oynamaktadır. Ambalajsız gıdaların hijyenik ve teknik açıdan denetimi son derece sınırlıdır.

4. Gıda Güvenliğinin sağlanması için gıdaların ambalajlanması temel bir gereklilik ve kuraldır. Çünkü ambalajsız gıdalar her türlü bulaşmaya açıktır, bozulmaya elverişlidir. Halk sağlığı açısından ambalajsız gıdalar tehlike kaynağıdır.

5. Yeni teknolojiler ve bilimsel buluşların hedefi; halkımızın yaşam kalitesini yükseltmek, tüm insanların yeterli gıdaya en ekonomik ve sürdürülebilir bir şekilde ulaşmasını sağlamak ve sağlığı-

nı korumaktır.

6. Sağlığın korunmasını ve geliştirilmesini hedefleyen her türlü faaliyetin esasını bilimsel verilere dayalı bilgi paylaşımı oluşturmaktır. Tüm paydaşlar bu sorumluluğun bilinci ile hareket etmelidir.

7. Sağlığın korunmasında öncelikli olarak toplumumuzda yeterli ve dengeli beslenme bilincinin oluşturulması, geliştirilmesi ve fiziksel aktivite düzeyinin artırılması gerekmektedir.

8. Sağlık ve beslenme konusunda yasal düzenlemelerin hedefi bireyleri eğitmeye ve motive etmeye yönelik olmalıdır. Bireyler yasadışı yaklaşımlarla değil bilimsel ve doğru bilgiyle eğitilmelidir.

9. İstanbul Sağlık ve Beslenme Bienali'ne katılan bilim insanları ve STK temsilcileri olarak, işbirliğine dayalı her türlü adımın öncüsü ve takipçisi olmaya devam edeceğiz.



## GDO ile ilgili yeni gelişmeler

**Bir canlının gen diziliminin değiştirilmesi ya da ona kendi doğasında bulunmayan bambaşka bir karakter kazandırılması yoluyla elde edilen canlı organizmalara “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar”, kısaca GDO adı veriliyor.**



**G**DO konusunda dünya genelinde ve ülkemizde pek çok yorum yapılmaktadır. Genel olarak GDO artan nüfus artışına bağlı orataya çıkacak beslenme sorunlarının çözümünde bir kurtarıcı gibi değerlendirilirken öte yandan çevreye ve insana yapacağı etkiler konusundaki belirsizlikse ürkütüdür.



Evet, hangisi daha anlamlı sorusunun yanıtını yine bilim insanlarının yapacağı araştırmalar netleştirecektir.

Ülkemizde GDO konusunda işleyiş ise; GDO’lu ürün üretimi yapılmasının yasak olması yönündedir. Ancak ithal edilen yem ve diğer ürünlerle ilgili uygulamalar bu kadarda net değildir. Biyogüvenlik Kurulu tarafından yapılan değerlendirmeler sonrasında eğer ürün risksiz görünüyorsa, kabul edilebiliyor. Biyogüvenlik Kurulu, başvuruları, ürünün toksik olup olmaması ve DNA’sı gibi özelliklerine bakarak değerlendiriyor. Biyogüvenlik Kurulu’nun 13 mısırın yem amaçlı olarak kullanılmasına izin vermesi büyük tartışma yaratmıştı.

TBMM’de bu konuda Türkiye’deki

kanser vakalarının artışında GDO lu ürünlerin etkisi olup olmadığı, GDO’lu gıdalara ilişkin yeni düzenlemeler yapıp yapılmayacağı yönünde başbakanı soru önergesi verilmiştir.

Meslek odaları da GDO tespiti konusunda yapılan çalışmalar ve analizlerin sınırlandırılmaya çalışıldığı yönünde kamuoyunu bilgilendirici açıklamalar yapmaktadır.

Dünyada ise GDO konusuna yaklaşım değişiklik göstermektedir. Fransa’da GDO lu olan bir ürünün satışı mahkeme kararı ile durdurulmuştur.

Etiketleme konusunda ise; AB ülkelerinde yüzde 0.9 oranının üzerindeki GDO içeren ürünlerde etiketleme yapılması zorunlu iken, ABD, Arjantin ve Kanada’da ürünün GDO’lu olduğunu etiket üzerinde belirtmek isteğe bağlı bir durum olarak öne çıkı-

yor. Ancak GDO’lu ürünlerle beslenen hayvanlardan elde edilen et, süt ya da yumurtalar için GDO etiketlemesi yapılmıyor. AB ülkelerinden Almanya, Fransa, Macaristan, Avusturya, Lüksemburg ve Yunanistan’da GDO’suz ürünler “GDO içermemektedir” şeklinde etiketlenebiliyor. Brezilya’da ise GDO içeren ürünlerde GDO oranı yüzde 1’in üzerinde ise etiketlenmesi zorunlu kılınmıştır.

Türkiye’de ise binde 9’un üzerinde GDO içeren ürünlerin etiketlenmesi gerekiyor. Ancak uygulamada bu düzenleme tam olarak yürürlüğe girmiş değildir.

Özetle, GDO konusu ülkemizde ve dünyada daha uzun yıllar tartışılacak gibi gözüküyor. ABD’de üretimi ve tüketimi yıllardır izin verilmişken (1990 lı yıllar itibarıyla), AB ülkeleri üretim ve tüketimi yasaklamıştır.





## Toplam Kalite Yönetimi bir ortaklıktır



**ORTAK AMAÇ İÇİN UNLU MAMÜL TEDARİKÇİLERİMİZLE BİRLİKTE BU YILDA YİNE BİRARAYA GELDİK**

Tedarikçi yönetim sistemimiz gereği her yıl unlu mamüller tedarikçilerine düzenlemiş olduğumuz eğitim - toplantı organizasyonumuzu Aralık ayında gerçekleştirdik. Müşteri memnuniyeti ve sürekli iyileştirme baz alınarak yapılan bu çalışmada yıl sonu verileri, tedarikçilerimizden beklentilerimiz ve tedarikçilerimizin görüşleri paylaşılmaktadır. Ayrıca

hijyen eğitiminin temel konuları da işlenmiştir. Yapılan paylaşımların tedarikçilerimiz tarafından daha dikkatli şekilde takip edilmesinin, gıda sektörüne gıda güvenliği gereklerini başarıyla yerine getiren bir firma daha kazandırılması açısından önemli olduğunu bilmekteyiz. Biliyoruz ki "Toplam Kalite Yönetimi" bir ortaklıktır.



**GENÇ, DİNAMİK BÖLGE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ TEMSİLCİLERİMİZLE TÜM PROJELERDEYİZ**

İş Sağlığı ve Güvenliği yönetim sistemimizi tüm proje ve fabrikalarımızda bulunan Bölge İSG temsilcilerimizle takip etmekteyiz. Bölge İSG temsilcilerimize sistemimizdeki iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin bilgileri içeren eğitim ve toplantımızı gerçekleştirerek tüm projelerdeki süreçlere daha hızlı ulaşmayı

hedeflemekteyiz. Bölge İSG temsilcilerimizin projelere yaptıkları ziyaretleri, personellerimizle yaptıkları görüşmeleri ve projelerin durumlarını değerlendirerek sağlıklı günler için çalışmalarımız devam etmektedir.



### **YANGIN TEHLİKESİNE KARŞI ÇALIŞMALARIMIZI ARTIRDIK YANGIN TİMLERİMİZİ KURDUK**

İş Sağlığı ve Güvenliği sistemimizde yangın tehlikesi ile karşı karşıya kaldığımızda alacağımız tedbirlere bir yenisini ekledik. Söndürme, kurtarma, ilk yardım ve koruma üyelerinden meydana gelen bir ekip kurduk. Fabrikalarımızda oluşturduğumuz yangın timlerimiz acil bir durumla karşı karşıya kalındığında neler yapılacağı yönünde profesyonel bir şekilde eğitim aldılar. Yangın timlerimiz yaşanacak tehlikede uygun kılık kıyafet ile 24 saat müdahale etmeye hazırlar.



## Yönetici Becerilerini Geliştirme Eğitimleri yeni mezunlarını verdi

**Sardunya okulu bilgi, deneyimlerini geliştiren ve güçlendiren çağdaş personel ve yöneticileri yetiştirmeye devam ediyor.**

**S**ardunya bir okul gibi çalışıyor dedik; çünkü eğitimler durmak bitmek bilmiyor.

Evet, her hafta eğitim salonlarımız katılımcılarla dolup taşıyor. Hatta eğitim salonlarımız ve günler yetmemeye başladı. Bir taraftan Sardunya farklılığını yaratan **Hijyen - Kalite Eğitimleri** bir taraftan da kişisel becerileri geliştirme eğitimleri.

Bir de tüm bunların dışında orta kademe yöneticilerinin (Proje Yöneticileri) yetiştirilmesi için yapılan eğitimler var ki; tam bir akademik çalışma. Yaklaşık üç ay sürüyor ve içinde yok yok. Bunu duyan Gıda Teknikerleri - Gıda Mühendisleri Sardunya'da çalışmak için can atıyor. Nasıl istemesinler ki; okulda öğrenemedikleri ya da öğrenip uygulamaya yapamadıkları eğitimler Sardunya'da. İşte size **17 Aralık 2011'de biten YBG (Yönetici Becerileri Geliştirme) Eğitiminden birkaç konu başlığı:**

- Yemek Sektörü ve Sardunya
- Uygulamalı Yemek Pişirme ve

### Sunuş Teknikleri

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimiz
- Değişim Yönetimi ve Etkin Takım Çalışması
- Kokteyl Menü Hazırlıkları ve Garson Servis Teknikleri
- Hizmet Kalitesinde Mükemmellik
- İş Yaşamında İmaj
- Stres Yönetimi ve Dengeli Yaşam
- Çevre Yönetimi
- Sağlıklı Beslenme

Daha neler neler, tamamı **30 konu** ve güncel bilgi katkıları. Hepsi de uygulama

malı ve eğitimcileri de konusunda yetkin ve deneyimli yöneticiler.

İşte bu sözünü ettiğimiz eğitim **17 Eylül 2011'de başladı ve 17 Aralık 2011'de** sona erdi. Başarıyı değerlendirmek ve ölçümlemek için sınavları yapıldı. Başarılı olanlar sertifikalarını ve ödülleri aldılar, mutluluklarını tüm arkadaşlarıyla paylaştılar.

Şimdi bu bilgili, bilinçli ve deneyimli yöneticiler şevk ve heyecanla sizlere daha iyi ürün ve hizmet vermek için çalışıyorlar. Onları bizler de kutlar ve başarılar dileriz.



## sosyal sorumluluk S

## Yaşanabilir çevre için bir fidanda bizden...

**S**ardunya Ailesi olarak yaşadığımız çevreye olan borcumuzu ödemek hem de gelecek nesillerimize yaşanabilir bir çevre bırakmak için TEMA Vakfı ile birlikte Fidan Dikimi gerçekleştiriyoruz.

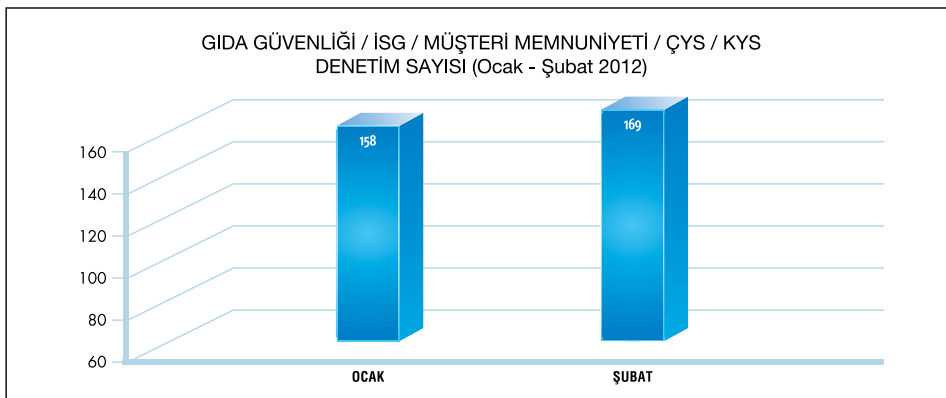
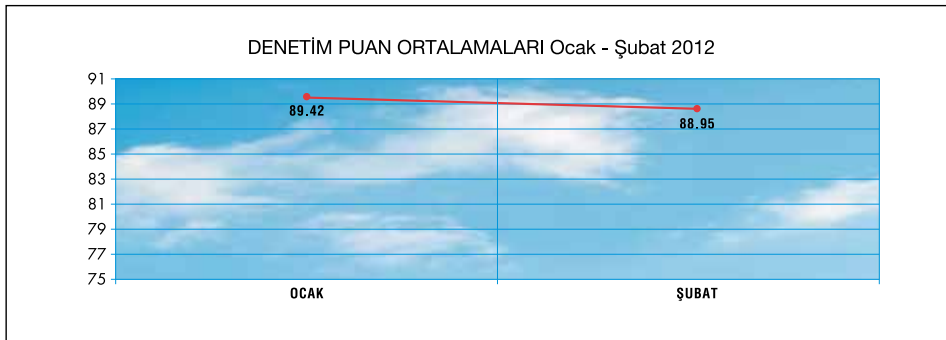
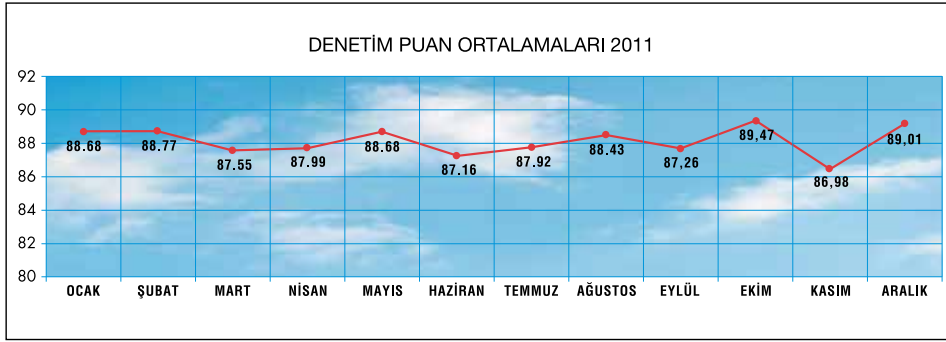
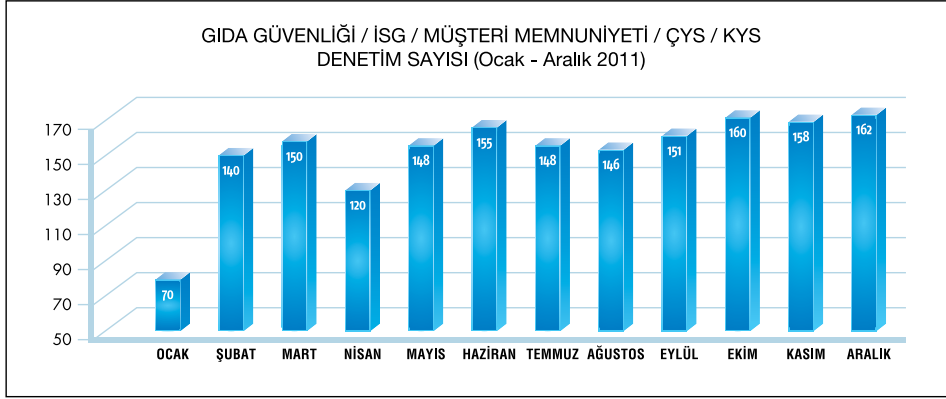
Şimdiye kadar Sardunya Ailesi olarak doğum yapan personellerimiz, iş ortaklığına yeni başladığımız firmalar ve mutlu bir yuva kuran personellerimiz için 1 adet "fidan dikimi" gerçekleştiriyor ve adlarına düzenlenen TEMA Teşekkür Belgelerini kendilerine takdim ediyoruz.

Şimdiye kadar İzmir ve Konya illerinde yaklaşık olarak 1000 adet fidan dikimi gerçekleştirmiş bulunuyoruz. Büyüyen bu fidanlar ileride altlarında dinlenebileceğimiz ve derin bir nefes alabileceğimiz bir durak olacak.



## Kalite Yolculuğumuz Devam Ediyor...

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







## Sağlıklı bir yaşam için şeker tüketimini azaltın!

Şekerlerin tarihçesine bakıldığında, şeker tarih sayfalarında ekonomilere toplum yapılarına ve kültürüne etki eden bir konumda olmuştur.

Tarihte önemli bir yere sahip olup elde edilmesi güç ve zenginlik göstergesi olan şeker, günümüzde karşı konulması zor; fakat yine de uzak kalmaya çalıştığımız bir ürün haline gelmiştir. Karbonhidratlar olarak da belirtilen şekerler, vücudumuzun başlıca enerji kaynağıdır. Bazı şekerler vücudumuzda doğal olarak bulunurken, bazıları da besin üretimi sırasında sonradan ilave edilirler. Süt, tahıl, kurubaklagiller, sebze ve meyvelerde şeker doğal olarak bulunur. **Sağlığımızı tehdit eden ve fazla miktarda tüketildiğinde esas sorunu oluşturan, şeker kamışı ve şeker pancarından elde edilecek besinlere sonradan eklenen şekerlerdir.**



Şekerde ilgiyi çeken onun tatlılık özelliğidir. Besinlere şeker ekleyerek onları çekici hale getirmekte bir yanlış yoktur. Yanlış olan; yüksek şeker içerikli ve besin değeri düşük ürünlerin beslenme alışkanlıklarımızda sıklıkla bulundurulmasıdır. Basit şekerler hiçbir besin ögesini içermezler. Sadece enerji ve kalori sağlarlar. Günlük beslenme alışkanlıklarında şeker içeriği yüksek ve besin değeri az olan ürünleri sıklıkla tüketen bireyler, diğer besin öğelerinden kısıtlı beslenmiş olurlar. Oysa ki toplam günlük enerjinin %55-60'ı karbonhidratlardan, %15-20'si proteinlerden ve %20'si yağlardan sağlandığında dengeli beslenmiş oluruz. Buna göre enerjimizin çoğunu karbonhidratlardan elde ediyoruz. Peki diyetimizde hangi karbonhidratlara yer verelim? Basit mi kompleks mi? Aslında her iki

karbonhidrat türüne de diyetimizde yer verebiliriz. Ekmek, tahıl, makarna, pirinç, bulgur ve birçok sebze-meyve gibi kompleks karbonhidrata örnek olabilecek besinler vitamin, mineral ve posa içerirlerken basit şekerler sadece enerji sağlarlar. **İşlenmiş yani rafine şekerleri fazla miktarda tüketmek başta obezite olmak üzere çeşitli sağlık sorunlarına yol açmaktadır.** Bu nedenle basit şeker tüketimini azaltmak sağlıklı ve dengeli beslenmenin ana unsurlarından birini oluşturmaktadır.

**Peki günlük yaşantımızda şeker tüketimini nasıl azaltırız;**

• **Alışverişte ürünlerin etiketlerini okuyun.**

Satın alınacak ürünün karbonhidratın yanı sıra protein, vitamin, mineral ve posa gibi diğer besin öğelerini de içermesine önem verilmelidir.

• **Evde bulunan şeker ve çikolataları elinizin altından uzağa koyun**

• **Çayınızı şekersiz içmeye alışın.**

(Örneğin günde 5 fincan çay içildiğini düşünelim. Her bir bardak için 2 adet kesme şeker kullanıldığında fazladan 200 kalori alınır).

• **Kek, kurabiye vb. unlu mamullerde daha az şekerle çok başarılı ürünler üretebilirsiniz.**

• **Vanilya, tarçın ve Hindistan cevizi aromalarını kullanınız.** Bu aromalar içerdikleri şeker miktarı nedeniyle yiyeceğin tatlı tadını artırıcı özelliğe sahiptirler.

• **Kendi meyveli yoğurdunuzu yapın.** Hazır meyveli yoğurtları satın almak yerine az yağlı yoğurda ekleyeceğiniz taze meyvelerle de lezzetli bir tatlı oluşturmak mümkün.

• **Tatlı olarak fırında pişmiş elma veya armudu deneyebilirsiniz.**

• **Hazır meyve sularında şeker oranı yüksek olduğu için bunların yerine taze meyveleri tercih edin.**

• **Çok kalorili şekerli gıdalar yerine kurutulmuş meyveleri ara öğünlerde tercih edin.**

• **Porsiyonları paylaşın.** Sipariş verdiğiniz yemekleri tatlıyı arkadaşınızla paylaşabilirsiniz. Böylelikle daha çok lezzetin tadına bakarken, fazla kalori- nin de önüne geçebilirsiniz.

• **Beslenme alışkanlıklarınızdan ketçap, salata sosu gibi hazır ürün-**

**leri çıkarınız.**

• **"Tatlı yemeden duramam" diyenler- denseniz sütlü tatlılar (sütlaç, keşkül, güllaç) ve dondurmayı, daha yüksek şeker içeriğine sahip hamur tatlılarına tercih edin.**



• **Tatlandırıcıları kullanımını doktorunuzun yönlendirmesine göre yapınız.**

Sağlıklı günler...



### Düşük Kalorili Elma Tatlısı

#### Malzemeler

- 1 orta boy elma
- 1 tutam tarçın
- 1 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

#### Hazırlanışı

Elmanın kabukları soyulduktan sonra ince ince dilimlenir. Elma dilimleri yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine dizilir. Aynı bir kaptaki şeker ve tarçın karıştırılarak, elmaların üzerine serpilir. Önceden ısıtılmış 200°C'lik fırında elmalar 20 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine dövülmüş ceviz eklenerek servis yapılır. (Arzu edilirse şeker kullanmadan pişen elmaların üzerine 1 top vanilyalı dondurma eklenerek de servis yapılabilir.)

## Çalışanların Gözünden Sardunya

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



**Hilmi ULUTAŞ**

03.06.1980 Konya-Ereğli doğumluyum. Evliyim ve bir çocuk babasıyım. Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2006 mezunuyum. 2008 yılında Sardunya Ümraniye Merkez Mutfak Gece Hijyen Sorumlusu olarak işe başladım.Şu anda Ümraniye Merkez Mutfak Gündüz Üretim Sorumlusu olarak görevime devam etmekteyim.

Mezun olduktan sonra, ilk iş hayatıma Konya-Ereğli'de bulunan bir Süt İşletmesinde Üretim Sorumlusu olarak başladım. 2008 yılında evliliğim dolayısıyla İstanbul'a yerleştim ve bu sayede Sardunya ailesine katıldım. İş yaşantım boyunca dürüst, saygılı, sabırlı ve disiplinli çalışmayı kendime ilke edindim. Bu sayede hedeflerime emin adımlarla ilerliyorum.

Kariyerimi geliştirmemde Sardunya'da almış olduğum eğitimlerin çok büyük önemi bulunmaktadır. Ümraniye Merkez Mutfak'ta ilk işe başladığımda üretim kapasitesi 6500 kişi civarında iken şu an üretim kapasitemiz 25000 kişi civarında ve her geçen gün artmaktadır. Bu yükselişte

Sardunya'nın sistemli ve kaliteli hizmet anlayışının rolü çok büyüktür. Her seviyedeki çalışanına verdiği önem ve eğitimlerin bu büyümedeki rolü yadsınamaz.

Tüm çalışma arkadaşlarıma sağlıklı, mutlu ve huzurlu günler diliyorum. Hedefimiz kalite çıtımızı daima yükseltmek.

Saygı ve sevgilerimle.



**Ömer KELEŞ**

03.05.1975 İstanbul doğumluyum.Bir erkek ve bir kız çocuk sahibiyim. 2003 yılında İşletme Yönetici Asistanı olarak başladığım görevimi şu an Hadımköy Merkez Mutfak Bölge Müdür Yardımcısı olarak sürdürmekteyim.

Merkez Mutfak Yöneticisi olarak öncelikli görevimiz siz müşterilerimize sağlıklı ve lezzetli ürünleri sunmaktır.

Fabrikamızda, sahip olduğumuz teknolojik ekipmanlar, eğitilmiş ve tecrübeli personelimiz desteğiyle yemeklerimizi hazırlamaktayız.Yemeklerimizde gösterdiğimiz özeni, sahip olduğumuz kalite belgeleriyle bir bütün haline getirmekteyiz.

Sağlıklı yemeğin sağlıklı hammadde temini,kontrollü depo-

lama ve kurallara uygun üretim süreci ile gerçekleşeceğini bilincindeyiz.

Tabağımızdaki yemek, vücudumuzdaki hayat kadar önemlidir.

Merkez mutfak yöneticisi olarak, ekip arkadaşarımla birlikte sizlere hizmet sunmaktan gurur duyuyoruz.



# İş yaşamında mutluluğun yarısı sizin elinizde

**Herkes mutlu olmak ister. İnsanlar birbirlerine her fırsatta mutluluk dileklerini iletirler. Ancak mutluluğun tanımını yapmak çok da kolay değildir. İnsanın istediklerini elde etmesi midir mutluluk, yoksa elde ettiklerini sevmesi midir?**

**H**er isteyen başarılı olmaz. Başarılı olmak için insanın öncelikle, bedensel ve zihinsel kapasitesi ve ortamının koşullarıyla uyumlu bir şeyi istemesi gerekir. Bir başka deyişle gerçekçi olmayan hayallerin değil, olabilirliği olan şeylerin peşinde koşması gerekir.

Bazen işler kötü gider. Herkesin hayatında iyi gün olur, kötü gün olur. Zor günleri atlatmak, sorunların üstesinden gelebilmek için, insanın psikolojisinin de buna uygun ve güçlü olması gerekir. Herkesin kendine göre moralini yüksek tutmak için bir yöntemi vardır. Ama başarılı olur ama olmaz. İşte size iş hayatını mutlu kılmanın yolları.

**1- Şikâyet etmeyin:** Olumlu yönlerinizin altını çiziniz, zenginliklerinizi, potansiyelinizi fark edin. Yürütülen araştırmalara göre mutluluğumuzun ve huzurumuzun yüzde 40'ı tercihlerimiz ve hayata bakış açımızın sonucudur. Elinizdekine sevinin bir kere. Olimpiyatlarda yapılan araştırmaya göre; bronz madalya alan üçüncülerin, gümüş madalya kazanan ikincilerden çok daha mutlu oldukları gözlemlenmiştir. Çünkü ikinciler "birinciliği kaçırdım" diye başarılarının tadını çıkaramazken, üçüncüler podyuma çıkmaktan mutluydular.

**2- Zorluklardan kaçınmayın:** İnsanlar, zorlanmadan yüksek performans elde edemez. Çalışanların özsaygılarını zedelemekten hatalarını düzeltmek, onları sınırlarını genişletmeye zorlamak, insanları yönetmenin inceliğidir. Sıradan bir yönetici ile iz bırakan bir iş lideri arasındaki temel fark; sıradan yöneticilerin yönetim ilkelerini bireyler arasındaki farklılıkları gözetmeden herkese aynı uygulamaya çalışmaları ve genellemeleri; iz bırakanların ise bireysel özellikleri fark ederek ve bunları ortaya çıkartarak, yönetim ilkelerini bireysel durumlara uyarlamalarıdır. Olumlu ve yapıcı bir tutum içinde olan insanlar, güçlü yönlerine odaklanırlar ve hayatta ellerinden gelen en iyi işi yapabilecekleri fırsatları yaratırlar. Böyle-



ce de yaptıkları işi seven, sevdikleri işi yapan insanlara dönüşürler.

**3- Yaptığınız işe anlam yükleyin:** Yapılan işe yüklenen anlam, işin yapı-ış biçimini etkileyebiliyor. Sadece verilen görevleri talimatlar, kurallar doğrultusunda yapıyor olmak; iş yaşamını rutinleştirir ve kendinizi önemsiz ve/veya değersiz hissetmenize neden olabilir. Yaptığınız işlerin genel amacını kavrayıp (Neden-niçin sorularıyla); zenginleştirmek için öneriler getirin. Unutmayın! Yapılan işe anlam yüklediğinizde enerji ve canlılık kendiliğinden gelir.

**4- Zaman ve uygulama planları yapın:** Yeni bir iş gününe başladınız. Durmadan çalan telefonlar, acil işler, bunlar yetmiyormuş gibi iş arkadaşlarınızdan gelen sorular, zaten yetiştirmeniz gereken projeler de üstüne eklenince saatlerin nasıl geçtiğini anlamıyorsunuz. Bakıyorsunuz iş saati sona ermiş ve günün sonuna geldiğinizde, yine işlerin yarısı yerinde duruyor. Günler böyle akıp gidiyor, işinizden aldığınız zevk ve tatmin giderek azalıyor, yerine bitmemiş işlerin stresi gelmeye başlıyor. Bu stres gün geçtikçe artıyor. Bu gidişe karşı bir şeyler yapmayı denemelisiniz.

**5- Masa / mekan temizliğinize önem verin:** Masa / mekan temizliği çok önemli. O an üzerinde uğraştığınız iş veya projeyle alakası olmayan dosyaları, kağıtları masanızdan kaldırın. Masada yığılı evraklar sizin o anda uğraştığınız işe yoğunlaşmanızı zorlaştırır ve işlerin arasında boğulduğunuz izlenimi yaratır. Karmaşa zaman kaybettirir, sabrımızı zorlar, moralimizi bozar.

Temizleyin, atın...

**6- İş çıkışı sorunları ofisinizde bırakın:** İş günü bittiğinde, sorunları eve ve/veya sosyal yaşamınıza taşımayın. İşten ayrılmadan önce 20 dakika kadar bir zaman ayırın ve o gün yaptıklarınızla ertesi gün yapmanız gerekenleri planlayın.

**7- Çevrenizdekilerle iyi ilişkiler kurun:** Ne para, ne de başarı tek başına mutluluk vermez. Önemli olan çevrenizdekilerle ilişkilere. Yalnız yaşayan insanlarda depresyon riski

evli veya arkadaşıyla oturandan daha yüksektir. Hatta arkadaş ilişkileri aileden bile daha iyi bir "pozitif duygu kaynağı" olduğu söylenir. Ama dikkat arkadaş var, arkadaş var.

**8- Kötü durumdan faydalanın:** Nietzsche "Beni öldürmeyen güçlendirir" demiş. Dayanma, zorluklardan pozitif bir şeyler çıkartmalıyız. Her şeyi hazır bulan, bir eli yağda bir eli balda insanlar en küçük şeyden bile mutsuz olurlar, en küçük sorunu bile büyütürler. Oysa zorlukların içinden gelenler başarmış olmanın verdiği mutluluk ve güvenle kendilerini daha iyi hissedebilirler.

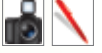
**9- Yaptığınız işi sevin:** İş hayatında mutluluk ve başarı işimizi severek yaparsak yakalanır. İşini sevmeyen insanlar genellikle işine motive olamamış kişilerdir. İş, eş gibidir. Onu sevmiyorsan, sevmeye çalışmıyorsan, güzel taraflarını keşfedemiyorsan, paylaşmıyorsan, iş hayatının da mutsuz bir evliliğe dönüşeceğinden eminim.

**10- Hayatınızda yenilikler yapın:** Mümkünse, her gün aynı şeyleri yapmaktan kaçının. Her gün hoşunuza gidecek alışverişler yapamayacağınıza yahut her ay izne çıkamayacağınıza göre, hayatınıza yenilikler, yeni zevkler katmaya çalışın.

Bunlar çok basit şeyler de olabilir... Mesela yarın sabah kahvaltınızı farklı bir menü ile başka yerde yapın, işe farklı yoldan etrafınıza baka baka gidin vb.

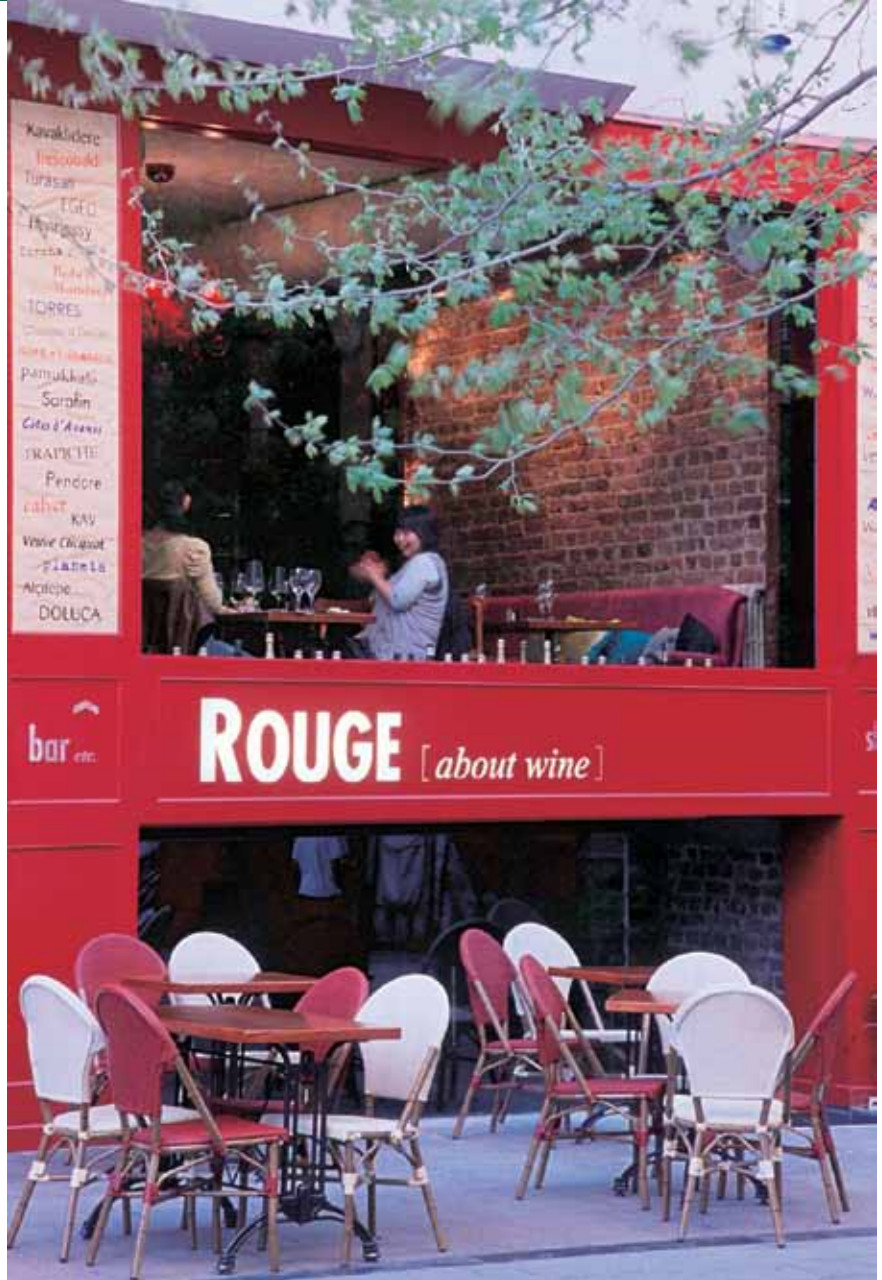
İş ve sosyal yaşamınızda mutluluklar dilerim.





## Şarapseverlerin buluştuğu mekan: Rouge

Taksim Meydan'dasınız ama burası başka bir yer gibi... Rouge Restaurant yaklaşık iki yıldır, meydandaki THY'nin karşısında yer alan Lamartin Caddesi'nin girişinde şarapseverlere kucak açıyor.



2000'lerin başındaki Habitat toplantıları ile trafiğe kapatılan, yedek parça dükkanlarının azalmasıyla yerlerini otellere terk ettiği, bir zamanlar Arap turistlere hitap ederken şimdi 4 yıldız seviyesini 5'e doğru zorlayan otellerin cenneti olan Talimhane bölgesinde Rouge Restaurant yaklaşık iki yıldır şarap sevenleri zengin şarap menüleri ve gastronomik lezzetlerle buluşturuyor.

Lamartin Caddesi 11 numaradaki Rouge, meydanda THY ofisinin önünden caddenin karşısına geçtiğinizde hakim kırmızı dekorasyonu ile göz alıcı bir şe-

kilde şarabın büyüüne çağırıyor sizi... 600 metrekarelik restoranda isterseniz rahat koltuklarda saatlerce dostlarınızla şarap-peynir eşliğinde sohbet ediyor, isterseniz şarapla uyumlu gastronomik lezzetlerin tadına bakıyorsunuz.

Rouge, açıldığı günden bu yana ilgi odağı... Bunda insanı rahat ettiren, fazla lükse kaçmayan ama basit de olmayan dekorasyonunun etkisi olduğu kadar insanı yormadan yayılan müziğin de etkisi büyük olsa gerek ve tabii uygun fiyatların da...

Rouge'da 150 Türk ve dünya şara-

bı servis ediliyor, bunların 50 adedi de kadehle sunuluyor. Kadeh şarap ölçüleride Türkiye için rekor: "Amerikan size" denilen 14 santilitrelik ölçülerde. Cam yok; kadehlerin hepsi kristal. Beğendiğiniz kadehte şarabınızı ısmarlayabiliyorsunuz.

Peynir ve şarküteriye ayrı bir önem veren Rouge'da, bir düzineye yakın seçme peynir var. İslı sucuktan krakova salamına, proşuttodan serano janbonuna bir dolu şarküteri ürünü de cabası. Yemekler ise tapas türü ara sıcaklar ile etler ağırlıklı. Yenilikçi bir uygulama da etlerin "yarım porsiyon"

olarak da sunulması. Antrikot ise tabi ki bölünmüyor. Porçini mantarlı ravioli, üç renkli tortellini, şnitzel, kupaj burger özellikle de Türkiye'nin başka hiç bir restoranında rastlamayacağınız lezzetteki çikolatalı mousse denemeye değer!

#### Şarap barı ve butiği konsepti

Bodrum, giriş ve 1. kattan oluşan Rouge'da 3 katın bir arada olması "şarap barı-şarap butiği" konseptinin özünü oluşturunur.

Türkiye'in ilk şarap restoranı Rouge'un, yine Türkiye'nin en zengin şarap mağazası olacak 220 metrekaarelik kav bölümü de Türkiye'nin ve dünyanın en seçme şaraplarını doğru saklama koşullarında ve zarif sunumlarla şarapseverlerle buluşuyor.

Alt katta yer alan şarap kavının en hoş özelliği - tabii şarap çeşitliliği haricinde - şarapların best seller kitaplar gibi satışa sunulması. Yani bir yanda "yeni çıkanlar" var, bir yanda "çok satanlar", bir yanda Şili, Arjantin, Güney Afrika şarapları yer alırken, öte yanda İtalya, Fransa, İspanya şarapları size göz kırıyor. Yerli üreticiler için de yöre yöre zengin seçkileri bulmak mümkün.

Rouge'un kurucusu Gusto Dergisi'nin

yayın yönetmeni Mehmet Yalçın ve ortağı İsmail Karpuzoğlu. Dolayısıyla gerek kavda, gerekse içkilerde temel prensip tavsiye edebilecekleri lezzetleri bulundurmaktır. Gusto Dergisi'nde 5 puanın üzerindeki içkiler kavda yer bulabiliyor. Kaliteli viskiler, özellikle malt viskiler ağırlıkta, konyaklar, özelliği olan likörler, grappalar... Her yerde bulunanlardan ziyade kaliteli ama bilenlerin bildiği, tavsiye edilebilecek özelikte içkileri keşfetmek için Rouge Kav doğru yer!

#### Rouge kadınları önemsiyor

"İçki", Türkiye'de maskülen bir imaja sahip. Barlar çoğunlukla erkeklerle uygun, ağır yerlerde tüketiliyor. Kaliteli restoranların çoğu da işadamlarına hitap ettiğinden, resmi ve ciddi mekanlar. Oysa Rouge her türlü iyi şarabın, hem de her türlü incelikli yiyeceğin hakkını erkeklerden daha iyi veren kadınları çok önemsiyor, mekanın onlara hitap edebilmesini istiyor. Bu yüzden, mekanın adı da, dekorasyonu da da "feminen" tonlarda.

Rouge, hem şarabın kırmızılığını çağrıştırıyor, hem şarap kültürüne damgasını vurmuş Fransa'ya bir gönderme yapıyor, hem de feminen bir imaj yaratıyor. Logonun hemen yanında yer alan "about wine" sloganı da,

şarap hakkındaki her şeye açık olduğunun ilanı.

#### Şarap kursları ve kulübü

Rouge Restaurant'ın üst katı 10 yıldır yayımlanan içki kültürü dergisi Gusto'nun yazı işlerine ait. Derginin sahibi ve yayın yönetmeni Mehmet Yalçın, şarap severlere 9 yıldır "Şarap Kursları" da veriyor. Bu yıl itibarıyla Rouge Kav'da devam eden kurslar üç etapta oluyor. Temel şarap kültürü, bölge bölge şaraplar ve büyük şarapların tadılarak katılımcılara anlatıldığı kursların bitiminde hem sertifikanızı alıyorsunuz, hem de kısa sürede tadamayacağınız çeşitlilikte şarabı tatmış oluyorsunuz. İki etap şarap kursu bitirenler ise dilediği takdirde "Gusto Şarap Kulübü"nün seçkin üyeleri arasına katılabiliyor.

Yani şarap çevresinde dönen tatlı ve farklı bir hayat akıyor burada.

Rouge, her gün 11.00-01.00 arası hizmet veriyor.

ROUGE

Lamartin Cad. 11/3, Taksim

Tel: 0.212.237 01 90







## Denizlerde özgür olmak

İş dünyasının ortak hobisi yat sevgisi... Yaz aylarında yılın tüm yorgunluğunu yatlarda uzun deniz yolculuklarıyla atmak her keseye göre tekne bulmak mümkün."



**P**rofesyonel yöneticilerden patronlara kadar işadamlarının yat ve tekne tutkusunun artması Türkiye'yi yat üretiminde son dönemde yeni bir merkez haline getirdi. Türkiye'de bugün üçyüz'ün üzerinde firma sadece dünyanın en zenginlerine yat üretiyor. Ancak durum bununla sınırlı kalmıyor.

Kendimizi bildik bileli yat ve tekne gibi kavramlar, bize lüks, zengin, ünlü, patron, magazin, ve ulaşılmaz gibi anahtar kelimeleri çağırıyordu. Ünlüler yazın teknelerinden denize atarken biz televizyon karşısında bazen gıpta ederek, bazen de (ulaşılmaz gibi görüldüğünden) param olsa yine de almam nidalılarıyla ve zenginlerin malı züğürdün çenesini yorarmış misali çekirdek çitleyip durduk. Aslında o tekneden denize atlayan kişi hep bizdik. Ya da Yeniköy sahilinde yürürken yan yana sıralanmış tekneleri gördüğümüzde merakımız hep en hat safhadaydı. Kapısı açık ise içini görmeye çalışır, içinde insanlar var ise merak eder inceler ve tipetip bir kıyaslama sancısıyla beraber yine çenemizi yorardık. Beğendiğimiz teknelerin ve ya yatların fotoğraflarını çeker, kendi adımızı ve ya bir sevdiğimizizin adını taşıyan bir tekne gördüğümüzde ise

çenemizi yormaya devam ederdik.

### Şimdi ise durum yavaş yavaş değişiyor. Çünkü;

Türkiye'de her keseye göre tekne ve yat bulmak ve üretmek de mümkün. Örneğin en ucuz teknelerin fiyatı 4 bin dolardan başlarken, motorlu yatların fiyatları da 100 milyon dolara kadar çıkabiliyor. Hatta Türkiye'de henüz yeterince yaygınlaşmamış olsa da ikinci el tekne ya da yat alabilmek de mümkün. Ancak çoğu şeyde olduğu gibi burada da ikinci el alırken dikkat edilecek hususlar mevcut.

### Her işin başı eğitim

Birçok konuda olduğu gibi bu konuda da eğitim şart. Nasıl ki araba kullanmadan önce çeşitli eğitimlerden geçiyorsak, yat ve tekne kullanmak, bunu bir hobi olarak devam ettirmek içinde belli bir eğitimden ve en azından temel eğitimden geçmek gerekiyor. Temel yelkencilikten, yatçılığa, navigasyon bilgisinden ileri yelkencilığe kadar istediğiniz her seviyedeki ve amaçtaki eğitimi alabilirsiniz. Bu tip eğitimler genellikle kişiye özel olmakla birlikte tamamen sizin zaman planlamaya uygun olacak şekilde gerçekleştirilmektedir. İster iş çıkışı isterseniz hafta

sonu eğitimlere başlayabilir ve devam edebilirsiniz. Ayrıca bu eğitimlere başlamak için de daha önceden herhangi bir deneyiminizin olması şart değil.

Ancak unutmamak gerekir ki denizcilik birkaç haftada tam manasıyla öğrenilebilecek bir hobi asla değildir.

### Yaşam Biçimi

Denizcilik bir yaşam biçimidir. Kendine has bir kültürü ve hayatınızın her alanına yansıyan bir yönü mutlaka vardır. Giyiminizden, evinizdeki dekorasyona hatta iş yaşamınızdaki stratejilerinizden damak tadınıza kadar yansır. Ve tam manasıyla öğrenebilmek için tecrübelenmek gerekmektedir.

Pruvamız neta, rüzgarımız kolayına olsun...







## Yanıbaşımızdaki Cennet

Hem İstanbul'dan kaçıp hemde İstanbul'a yakın olmak isteyenlerdenseniz Sapanca tam size göre bir yer. Sakarya'nın en güzel ilçelerinden biri olan Sapanca, göl kenarı aktiviteleri, modern yerleşimi ve özellikle kış turizmi alanındaki gelişmeleri ile adeta İstanbulluların kaçamak yuvası haline geldi.



**D**üzgün sahili, temiz gölü ve çevresinde gezilebilecek alanları ile sakın bir haftasonu geçirmek isteyenlerin gözdesi olan Sapanca, son dönemde ardi ardına açılan yeni mekanlar ve butik konaklama tesisleriyle, beldenin popülerliğini daha da artırdı. Son senelerde Maşukiye, Kartepe ve Kırkpınar gibi ilçelerinin göz alıcı güzellikte bir gelişme göstermesinin ardından haftasonu ziyaretçileri adeta büyüleniyor. Sapanca'da yapılacak o kadar fazla şey var ki.

Sapanca'da dört mevsim bir şeyler yapabilmek mümkün. Şu an içinde bulunduğumuz soğuk kış günlerinde Kartepe'ye çıkıp kayağın, kışağın ve ya sadece metrelerce kar'ın keyfini, mangal ateşi başında yarım ekmek arasına kendi ellerinizle koyduğunuz nar gibi pişmiş sucuk ile çıkarabilirsiniz.

Veya kar ve soğuk havadan hoşlanmıyorsanız merkezde bulunan lüks konaklama tesislerinde sıcak havuzlara ve jakuziye girebilir, uzakdoğu müzikleri eşliğinde birbirinden çeşitli aromatik yağlar ile yine birbirinden çeşitli masajlar yaptırabilirsiniz. Dinlendirici ve zinde kılıcı bir masajın ardından taze meyvelerden sıkılmış kocaman bir

bardak meyve suyu sizi daha da enerjik kılacak ve uzun zamandır şehir hayatının üzerinizde yarattığı stres yükünü bir anda üzerinizden alıverecektir.

Bunun yanı sıra piknik yapmak isterseniz göl kenarında sofranızı kurabilir ve pikniğinizin tadını gölde deniz bisikletine binerek artırabilirsiniz.

Maşukiye'de ise sizleri alabalık restoranları beklemektedir. Dayanılmaz lezzeti ile kiremitte alabalık ve yanında yine kiremitte erimiş özel bir kaşar peyniri ile damağınızda daimi bir tad bırakabilir, balık sevmem et severim diyorsanız, çarşıda bulunan lokantalarda nefis ıslama köfte yiyebilirsiniz. Yine merkezde sahil boyunca uzanan nezih kafeler size semaver'de sıcak çayı yudumlatırken, en güzeli de her saniye soluyacağınız bol oksijen olacaktır.

Eğer tatlı da severim diyorsanız, eve dönerken Sapanca Kıyı Köy'e 1-2 km mesafedeki çikolata fabrikasını da ziyaret etmenizi önerebiliriz. Üretim yapılan fabrikanın hemen yanında bulunan satış mağazasındaki çikolatalar, rengarenk görüntüsü ve farklı tatlarıyla gününüze yeni bir lezzet katacak, Sapanca çıkışına yakın mesafede

bulunan ve içerisinde porselen ürünlerin satıldığı bir diğer mağazada ise göz zevkinizi tatmin edeceksiniz. Böylelikle ruhunuzu dinlendirdiğiniz ve bedeninizi bol oksijen ve pozitif enerjiyle doldurduğunuz bu güzel günü bir hatıra ya ve ya şık bir hediye ye dönüştürebilirsiniz.

İstanbul'a yaklaşık 1 saat mesafede bulunan Sapanca bütün güzellikleri ve tüm baştan çıkarıcı olanaklarıyla sizleri bekliyor. Aynı zamanda şehir hayatı içerisinde köyünü özleyenlere de bir nebze olsun derman oluyor.

Seçim sizin.



## Ar-Ge Mutfağından Tarifler...

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

### İspanak Ogreten

#### Malzemeler

|              |                |
|--------------|----------------|
| İspanak      | 120 gr         |
| Et Suyu Tozu | 1 çay kaşığı   |
| Çuşka Biber  | 2 adet         |
| K.Soğan      | 1 adet         |
| S.Yağ        | 1 çay bardağı  |
| Tuz          | 1 tatlı kaşığı |
| Un           | 2 yemek kaşığı |
| Yumurta      | 1 adet         |
| Süt          | 1 su bardağı   |
| Soğan Çeşni  | 1 çay kaşığı   |
| Karabiber    | 1 çay kaşığı   |
| K. Toz Biber | 1 çay kaşığı   |
| Kaşar P.     | 5 gr           |



#### Yapılışı

İspanaklar 1 gün önceden çözüldürmeye alınır. Ayıklanır, tencereye s.yağ, k.soğan iyice kavrulduktan sonra ıspanak ilave edilir ve kavrulur. Çuşka biber, baharatlar eklenip iyice sote edilir. Piştikten sonra yuvarlak oval şekil verilir. Ayrı bir tencerede beşemal sosu yapılır. Yapılan sos ıspanağın üzerine eşit olacak şekilde konulur sonra üzerine rende kaşar peyniri ilave edilir. 180C'lik fırında 20 dk. pişirildikten sonra servis yapılır.



### Kekli Krem Karamel

#### Malzemeler

Knorr marka krem karamel kekli çikolata şarlot kıvamını alacak şekilde kişi sayısına göre kullanılır.

#### Yapılışı

Tatlının keki hazırlanıp pişirilir ve çikolatalı şarlot gibi kesilir. Keki üzerine krem karamel dökülüp soğumaya bırakılır. Ürün soğuduktan sonra şeker sosu üzerine dökülerek soğuk servis yapılır.

## Sizin için izledik

## Düşler Bahçesi



Metin Birsen

**G**erçek bir hikayeden uyarlanarak beyazperdeye aktarılan aile komedi filmi olan Düşler Bahçesi filminin yönetmenliğini Cameron Crowe yapıyor. Filminin oyuncu kadrosunda Matt Damon ve Scarlett Johansson gibi iki ünlü isim var.

Düşler Bahçesi filminin konusu bir ailenin başına gelen gerçek bir olay. Benjamin, kötü bir kaza sonucu eşini kaybetmiş ve iki çocuğuna bakmaya çalışan bir babadır. Çocuklarıyla şehirden ayrılıp daha sakin bir eve taşınmaya karar verir. Güzel bir çiftlik evi satın alırlar. Fakat sonradan farkına varırlar ki aslında terk edilmiş bir hayvanat bahçesi satın almışlardır. İşe koyulup hem ailesini mutlu etmek hem de bu hayvanat bahçesini yeniden hayata döndürmek için bir mücadeleye girerler. Hepsini, duygulu ve eğlenceli bir macera beklemektedir.

Sıcak aile filmlerini sevenlerin mutlaka izlemesi gereken bir film.



## Sizin için okuduk

## Dolmalar ve Köfteler Şehri Halep



Asya Arslan

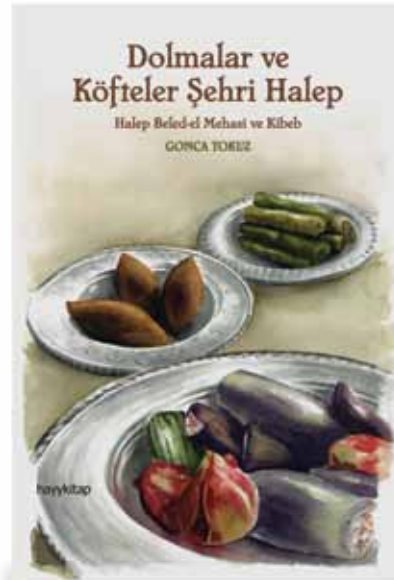
**S**izlere Gonca TOPUZ' un, 10 yıllık zaman diliminde dedesinin şehri olan Halep' te yaşadıklarını ve anılarını anlatan, aynı zamanda Halep yemek kültürünü bizlere tanıtan kitabını tavsiye edeceğim.

Gonca TOPUZ, benimde merak ettiğim Gaziantep yemekleri ve Kilis mutfağı üzerine yaptığı çalışmaları ile tanınır. Bu kez bizlere Hatay'a kapı komşu olan Halep yemeklerinin, bizim mutfağımızla ne kadar benzer olduğunu, en güzel günümüz yemeklerinin aslında Arap kökenli olduğunu, tarifleriyle ve geçmişten örnekleriyle dile getirmiş. Bunları anlatırken Halep'te geçirdiği 10 yılını aslında öyle güzel bir öykü olarak yansıtmış ki, okurken Halep'i en meşhur yerlerinden tutunda, dar sokaklarına varana kadar tanıyacak, hem Halep kültürünü öğrenecek, hem de o leziz yemek tariflerini öğrenerek yemek kültürünüzü daha çok geliştirmiş olacaksınız.

Yazarımız Halep'te ki yemek kültürünü tanıtırken çorbalılar, sebze ve et yemekleri, pilav çeşitleri gibi yemeklerden bahsetmiş ve tariflerini vermiş. Fakat burada ilgilimi en çok çeken yemekler ise meyve yemekleri oldu. Halep'te bazı yemeklerde meyve ana malzeme olarak kullanılıyor. Bunların içerisinde en fazla yapılanı "lahme bi-el karaz (vişne kebabı)"dır. Bu yemeğin adında yer alan 'karaz' sözcüğü vişne anlamına gelmekteymiş. Bunun dışında "sefer celiyye (ayva yemeği)" de diğer bir meyve yemeği. Kitabın içerisinde de bu değişik iki yemeğin tarifini bulmak da mümkün.

Yazar: Gonca TOPUZ

Yayın evi: HAYKİTAP





# BİZİ FACEBOOK VE TWITTER'DAN TAKİP EDİN



SardunyaCatering



@SardunyaYemek