

SARDUNYA BÜLTEN 2015

Ocak / Şubat / Mart - Yıl: 10 Sayı: 37



Ciner Grup İdari İşler Müdürü Sayın Rıfat KARAGÜL ile sohbet ediyoruz.

“Çalışanların kendilerini değerli hissetmeleri çalışma potansiyellerine büyük etki etmektedir.”



Sektörel Gündem
“Açık Büfeden” Ülkelere göre yemek kültürü



Diyetisyen gözüyle
Bilinçli beslenme için stratejik planlama



Sosyal sorumluluk
Sardunya olarak 2014 yılında dünyamız için neler yaptık?



İşyerinde sağlık
Beni fitık etme ne olur

Değerli Müşterilerimiz,

2015'in ilk sayısı ile karşınızda olmaktan büyük mutluluk yaşıyoruz. Hızlı başladı 2015. Daha ne olup bittiğini anlayamadan takvimler Mart'ı gösterdi bile. Halbuki daha dün gibiydi 2014'ü uğurladığımız gün.

Değişik bir yıl içerisindeyiz. Diğerlerine benzemiyor 2015. Hayatı alt üst eden kötü hava koşulları, son günlerde devamlı değişen piyasa koşulları, seçimlerin hızla yaklaşması ve Özgecanlarımız. Bizim Özgelerimiz, bizim canlarımız.

Aldık galiba. Her sene o seneye damga vuracak bir olay yaşamaya. Bence bu yılın olayı ne yazık ki Özgecan. Kadına şiddetin her geçen gün tırmandığı güzel ülkemizde yüreğimize sığamayacak kadar büyük acıları o küçücük yüreğimize sığdırabilmeye aldık.

Geçen sene Soma'da yaşanan facianın izlerini silip atmadan gencecik,

pırıl pırıl bir kardeşimize ağladık. Hep bu son olsun diyoruz ama beklediğimiz sonlar hiç gelmiyor. Belkide bir son beklemeden mi birşeyler yapmak gerekir?

Sanırım bizim hatımız her filmin sonundaki gibi "son" görmeyi beklemek.

Peki yapılacak ne var? Çok ama çok şey. Çünkü bu zamana kadar hiçbir şey yapmadık...

2015'in ilk sayısına biraz buruk bir giriş oldu ama umarız okudukça keyif alırsınız.

Sevgiyle kalın...

Kerem KARABAYIR

Pazarlama Yöneticisi
kerem.karabayir@sardunya.com



SARDUNYA BÜLTEN 2015/1 YIL: 10 SAYI: 37

YAYIN TÜRÜ

Üç ayda bir yayınlanır

SAHİBİ

SARDUNYA Şirketler Grubu adına
Sedat ZİNCİRKIRAN

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Tuna ATALAY

EDİTÖR

Kerem KARABAYIR

YÖNETİM YERİ

SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Şaray 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

BASKI

DORUK Grafik Matbaacılık
100.Yıl Matbaacılar Sitesi 5.Cad. No: 44
Bağcılar / İstanbul
T: 0212 629 01 26
F: 0212 629 26 46
www.dorukgrafik.com



04 Müşteri röportajı

- Ciner Grup İdari İşler Müdürü Sayın Rifat KARAGÜL ile sohbet ediyoruz.

06 Sektörel gündem

- Açık Büfeden Ülkelere Göre Yemek Kültürü

08 Müşteri röportajı

- Tekin Acar Cosmetics. Sardunya en sağlıklı, en kaliteli, en çeşitli yelpazeyi sunuyor ve hijyen'e önem veriyor...

10 Sektörel gündem

- Antibiyotik direnci konusundaki ilk rapor yayınlandı

11 Sardunya'dan

- Müşteri gözüyle 2014 nasıl geçti?
- Sardunya TEB projesini yakından tanıyalım!
- Tedarikçi ve Mutfak denetimlerimizin yetkinliği bir kez daha onaydan geçti

20 Eğitim

- Sardunya'da 2015 eğitim faaliyetleri

22 Sosyal sorumluluk

- Sardunya olarak 2014 yılında dünyamız için neler yaptık?

24 Hijyen - kalite yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor.

25 Sardunya çalışanlarından

- Arzu SARAÇ
- Eylem MUTLU

26 Diyetisyen gözüyle

- Bilinçli beslenme için Stratejik Planlama

28 İşyerinde sağlık

- Beni fitik etme ne olur!

30 İş yaşamı

- Yöneticim değişsin mi, değişime uyum mu sağlasın?

32 Yaşam tarzı

- HOG 6 Harley Owners Group

34 Ar-Ge mutfağından

- Ar-Ge Departmanımız

35 Sizin için

- İzledik: Cibali Karakolu
- Okuduk: Aşk Sevdığım Yemekler Gibidir



“Çalışanların kendilerini değerli hissetmeleri çalışma potansiyellerine büyük etki etmektedir.”

Ciner Grup İdari İşler Müdürü Sayın Rifat KARAGÜL ile sohbet ediyoruz.

Sayın Rifat KARAGÜL;

Kendinizden ve Ciner Grup’tan söz eder misiniz?

29.07.1971 İstanbul doğumluyum. Aslen Sivaslıyım. Ciner Grup’ta satın alma sorumlusu olarak işe başladım. Sonrasında İdari İşler Amirliği ve 2005 yılından bu yana İdari İşler Müdürü olarak görevime devam etmekteyim.

Ciner Grup; Ciner Enerji ve Madencilik Grubu, Ciner Medya

Grubu, Ciner Ticaret Sanayi ve Hizmet Grubu adı altında 3 grup ve çeşitli şirketleri ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Park Holding grubun merkez binasıdır ve yaklaşık 200 personelimiz bulunmaktadır.

Sardunya ile ne zamandır çalışıyorsunuz ve hangi hizmetleri alıyorsunuz?

22.04.2013 tarihinden itibaren haftanın yedi günü öğle,



akşam ve kumanya hizmeti ile özel günlerde kokteyl ve özel animasyon hizmeti almaktayız. Her gün öğle yemeklerimizde iki çeşit çorbamız, biri spezial olmak üzere üç çeşit ana yemeğimiz, iki çeşit yardımcı yemek, 2 çeşit tatlı, 12 çeşit salata büfemiz ve meyvemiz bulunmaktadır.

Menüleri nasıl belirliyorsunuz? Personel daha çok hangi menüleri tercih ediyor?

Menüler aylık olarak farklı grup personelimizin katılımı ile belirlenmektedir. Personel daha çok protein ağırlıklı ürünleri tercih ediyor. Mutfağımızda Musa Usta tarafından pişirilen spezial ürünler çok beğeniliyor ve çoğunluk tarafından ilk tercih oluyor. Fastfood ürünler, soslisli, hamburger, İtalyan makarna, pide vb.

Sizin tercih ettiğiniz özel menüler var mı?

Tüm yemeklerinizi beğeni ile tüketiyorum ama belirtmem gerekirse salata büfesi ve yerinde pişirilen yemekler ile geleneksel Türk tatlılarından oldukça memnunuz.

Yemek hizmeti personel motivasyonunu nasıl etkiliyor?

Yemek konusu personel motivasyonunu etkileyen büyük bir faktördür. Çalışanların ve binamıza gelen misafirlerimizin seçkin bir ortamda özenli hizmet almaları ve kendilerini değerli hissetmeleri çalışma potansiyellerine büyük etki etmektedir. Sardunya'da bu konuda kaliteli hizmeti, hijyeni,

personelinin davranışları ile gülyüzü ve servise sunulan menüleri ile personel motivasyonuna doğrudan ve dolaylı olarak artış sağlamaktadır.

Ekleme istediğiniz bir şey var mı?

Proje yöneticimiz Gülbahar MUŞTU ve yönetiminde bulunan Sardunya ekibinden çok memnunuz. Çok güzel bir ekip çalışması sergiledikleri düşüncesindeyim. Artık kendilerini holding çalışanlarından ayırmıyor, kendi personelimiz gibi görüyoruz. Başta Gülbahar Hanımın, bölge müdür yardımcılarının, bugüne kadar tanıdığım diğer tüm Sardunya yöneticilerinin ılımlı, pozitif, anlayışlı ve işlerine hakim olmaları da profesyonel anlamda işlerimizi kolaylaştırıyor. Sardunya ile çalışmaktan gayet memnunuz.



"Açık Büfeden"

Ülkelere Göre Yemek Kültürü

Tatilde yemek yemek kültürü zamanla oluşan bir kültürdür ve bunu en iyi anlayanlar turizmde çalışanlardır. Biz aşçılar olarak, hangi ülkeden gelen misafirin nasıl yemek yediğini çok iyi gözlemleriz. Tabii bu bir günde oluşacak bir şey değil, yılların vermiş olduğu tecrübe.

Ülkelerin gelir ve yaşam düzeyine göre tatil kültürü gelişir. Tatil kültürü oluşabilmesi için o ülkenin insanlarının tatil yapacak ekonomik düzeyde olması gerekir. Bugün Avrupadaki ekonomik krizden dolayı tatil yapan Avrupalıda azalma var. Krizden dolayı ülke içinde harcamaları çok az.

Yemek yapmak bir sanattır ve yemek yemekte yaşamsal bir işlemdir.

İnsanoğlu önce karın doyurmak için yemek yedi, şimdi artık daha bilinçli bir toplum oluyor. Yemek yemekte artık bir sanattır. Her şey dâhil çıkmadan yani büfe sistemi olmadan önce her şey alakart menüye dayanan bir sistemdi. Misafir, yemek istediği zaman menüden seçer, kişiye özel yapılan yemek ve hizmet karşılığı alınan bir ücrete tabidir. Her şey dahil sistemi çıktıktan ve misafirler büfeden yemek

yemeğe başladıktan sonra yemek ve sofraya kültürleri ön plana çıktı. Artık hangi ülke misafiri nasıl yemek yer ve büfeden nasıl faydalanır ortaya çıkmaya başlamıştır.

Not: Burada ülkelere göre yemek yeme kültürünü açıklamaktaki amaç; Bilgilendirme amaçlıdır, onları küçük düşürmek amaçlı değildir.

AVRUPALI misafirler: Turizmin ilk gelişmeye başladığı ülkeler gurubudur. 5. yüzyıldan 16. yüzyıla kadar Avrupa kültürlerinin besinlerine, yeme alışkanlıklarına ve yemek pişirme yöntemlerine verilen genel addır. Bu dönem boyunca beslenme düzeni ve pişirme yöntemleri Avrupa genelinde değişimlere uğramış ve tüm bu değişiklikler Avrupa'nın modern mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur. Yemek yerken her zaman belli bir sıralamaya göre yemek yerler, sonradan

yiyeceği yemeği önceden alıp masasına koymaz, sırası gelince o yemeği





alır, yemek yerken aşırı yemek yemez, damak lezzetine dikkat eder, sevmeyi yemeği almaz. Tatil yaparken otellerin nasıl hizmet verdiğini nerede ne olduğunu hangi saatte verileceği ve hizmetin nasıl olması gerektiğini bilir.

Bunu nasıl oluyor da biliyorlar? Avrupalı toplumlar, turizmi oluşturan ilk ülkelerdir; bu yıllar içinde oluşan yemek yeme kültürü ve tatil kültürü yerleşmiştir.

Avrupa'da çatalın izine ilk kez 11. yüzyılda Venedik'teki Doçlar sarayında rastlıyoruz. Yaygınlaşmaya başlaması ise 15. yüzyılı bulmuştur. Bu konuda kayıtlar, Bizans'tan, yani İstanbul'dan gelen bir prensesin bunu Venedik'e getirdiğini gösteriyor. Ancak Avrupa'da çatal, Katolik kilisesi tarafından "şeytanın simgesi" ilan edildiği için piskoposlar Bizanslı prensesi herkesin önünde azarlamışlardı. Oysa o çağda, Bizans'ta, kraliyet ailesinden birinin yemeği eliyle yemesi görgü kuralları açısından skandal sayılmaktaydı. Çatal Venedik'e ulaştıktan sonra uzun süre manastırlara çatal sokulması ve kullanılması yasaklanmıştı.

RUS misafirler: Ruslar'ın ilk turizm deneyimi dağılma süreci olan 1991 yılından sonra başlamıştır. Rus misafirler, yıllarca ülke dışına çıkmadıkları için kendi ülkelerinde yetişen gıdalardan başka bir gıda görememişlerdir. Büfeye geldiklerinde yemekten önce büfedeki gıdalara bakıyorlar ve ilk kez tatlarını tadıyorlardı. Büfede bulunan tüm yiyecekleri tanımak istiyorlardı. Onun için tadımlık aldıkları yiyecekler çok oluyordu. Tadına baktıkları yiyeceklerin geri kalanı doğru çöpe gidiyordu. Bu da gayet doğaldı; her gördükleri meyvelere bakıyorlar ne olduğunu anlamaya çalışıyorlardı. Artık gıdaları tanıdıktan sonra tüketimleri daha bilinçli olmaya başladı. Birkaç sene sonra

bilinçli misafirler olmaya başladılar ve devamlı kendilerini aşmayı başarmış bir misafir kitlesi oluştu. Tabii ki biz de bu arada Rusları tanımaya başladık. Komünizmin onlara verdiği en iyi şey eğitim; bu konu açıkça ortadaydı. Rusların eğitimi yüksek olduğu için arayış çok hızlı bir şekilde kapatmaları kolay oldu. Ruslar, önce yemeği tanıdı, daha sonra yemek yeme kültürünü hızlı bir şekilde uygulamaya başladılar. Şimdi eskiye göre yiyeceği kadar yemek alıyorlar ve sağlıklı yemek yiyorlar. Biz Türklerin güzel bir sözü vardır "ÖNCE DÜZEN SONRA KAZAN". Yani önce eğitim olunca; başarıların nasıl geldiğine güzel bir örnek.

TÜRK misafirler: Yemek yeme kültürü bir toplumun köklerinden itibaren gelişen bir kültürdür ve bu zamanla da gelişmiştir. Dünya, sanayi toplumuna geçişten sonra çok hızlı gelişmiştir. Sanayi toplumuna geçişini iyi şekilde tamamlayan toplumlarda yemek yemek kültürü de değişmiştir. Bizim, tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş sürecimiz geç ve uzun sürede olduğundan dolayı yemek yeme kültürümüz de ona göre gelişme göstermiştir. Örnek, İzmir İktisat Kongresi 17 Şubat 1923 yılında yapıldığında; kongrede iş adamı, parmakla sayılacak kadar azdı. Bu da sanayi toplumuna geçişte ne kadar geç kaldığımızın bir göstergesidir. Bizlerin yemek yeme gelenekleri köy geleneklerimizden gelmektedir. Eve bir misafirimiz geldiğinde mutfağımızda ne varsa hepsini hazırlar, sofraya koyarız ve misafire vermiş olduğumuz önemi gösteririz. Örneğin otellerde, Türk restoranlarında misafir gelmeden önce ortaya mezeleri koyarız. İşte bu kültür eski geleneklerimizden gelmektedir. Otelere tatil için gelen Türk misafirlerimiz açık büfeden yemek aldıklarında da aynı görüntü ile karşılaşırız. Yani yemeden önce masalarını yemeklerle doldururlar. Bir kaç

gün bu böyle devam eder, daha sonra masalarına daha az yemek almaya ve sağlıklı yemek yemeğe başlarlar. Tam sağlıklı beslenmeye başladıklarında tatilleri bitmiş olur.

Bunun başlıca nedeni; toplum olarak çok az tatil yapıyoruz ve bu az yapılan tatilde tüm beklentilerimizi bir tatilde karşılamaya çalışıyoruz. 75 milyon kişiden çok az kişi düzenli tatil yapıyor. Ama Avrupa insanının emeklisi aylık gelirin belli bir miktarı ile 5 yıldızlı otellerde yılda bir ay süre ile tatil yapıyor. Onun için ülkemizin emeklisi ile kıyaslırsak haksızlık olur.

İSRAİL'li misafirler: Hem yerel yemekler hem de dünyanın her yerinden İsrail'e gelen Yahudi göçmenlerin yemeklerinden oluşur. 1948'de İsrail devletinin kuruluşundan bu tarafa ve özellikle 1970'lerin son yıllarından beri bir İsrail füzyon mutfağı oluşmuştur. İsrailli misafirler genelde grup olarak gelir ve grup olarak yemek yerler. Özel günleri Kaşer zamanı kendi aşçılarını kendileri getirir ve her şeyi kendileri hazırlarlar. Tüketilecek gıdalarının çoğunu kendileri getirir ve kullanacakları et türlerini kendi ülkelerinden getirir veya yanında getirdikleri din adamlarının kontrolünde kesilen hayvanın etini kullanırlar. Normal tatile geldikleri zaman bu uygulamayı yapamazlar; açık büfeden genelde çok yemek alırlar ve azını yerler, çok içecek de alır, az içip gerisini bırakırlar. İsrailli'lerin sofrası kültürü daha yenidir. 1948 den sonra devlet kurdukları ve buna rağmen her



konuda olduğu gibi bu konuda da kendilerini hızlı şekilde geliştirmişlerdir. 1970 den sonra füzyon mutfağı oluşmuştur.



***Sardunya en sağlıklı,
en kaliteli, en çeşitli
yelpazeyi sunuyor
ve hijyen'e önem
veriyor...***

Filis Hanım bize kendinizden biraz bahseder misiniz?
09.04.1970 İstanbul doğumluyum. Öğrenim hayatım Ankara'da geçti. Gazi Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi 3. Sınıf terkim.

8 ay ELS University Of Tampa (Florida) dil eğitimi, Mart John Seymour Associates Yöneticilik Eğitimi, Sosyal Danışmanlık Hizmetleri İK eğitim ve sertifika programlarına katıldım.



İş hayatına Kozmosan A.Ş, satış-pazarlama biriminde başladım. Sonrasında seyahat acentası satış biriminde yöneticilik ve Tekin Acar Cosmetics Tunalı mağaza müdürlüğü ile devam etti, akabinde evlilik ve iş hayatına uzun bir ara...

Nihayetinde 2006 yılından bu yana tekrar Tekin Acar Cosmetics, İK Direktörlüğü ile iş hayatına geri döndüm. 1 çocuk annesiyim.

Tekin Acar'ın kozmetik pazarındaki yeri nedir?

Bugün Tekin Acar kendisine özgü logosu, mağaza dizaynı, eğitimli ve bilgili uzman personeli, kuvvetli ve güvenilir bilgisayar altyapısı, ERP ve CRM sistemi, önceden belirlediği ve sıkı sıkıya sahip çıktığı ilke ve hedefleri ve en önemlisi müşteri memnuniyetini her şeyden üstün tutan anlayışı ile sektöründe lider olmayı başarmıştır.

Türkiye genelinde 24 ilde 72 mağazasıyla selektif kozmetik pazarının lider konumundaki Tekin Acar Cosmetics önümüzdeki yıllarda da gelişmesini sürdürmekte kararlıdır.

Unicef'in "Haydi Kızlar Okula" kampanyasına destek oldu, Tema işbirliği ile Türkiye'nin bir çok bölgesinde 100.000'lerce fidan dikerek Tekin Acar Cosmetics Müşteri Ormanları oluşturdu.

2009, 2010 ve 2012 yıllarında AYD - Alışveriş Merkezi Yatırımcıları Derneği ve GfK-Türkiye işbirliği ile yapılan pazar araştırmasında "Kişisel Bakım-Kozmetik" kategorisinde, 3.kez "Alışveriş Merkezlerinde En Beğenilen ve Tercih Edilen Perakende Markası" ödülüne layık görüldü.

2010 yılında Ernst & Young Tekin Acar'ı Yılın Girişimcisi olarak aday göstermiş, değerlendirmeler sonucunda

ilk 5 aday arasına girmiştir.

Siyaset Dergisi tarafından "Siyasetin Ödülleri" töreninde üstün başarı göstererek topluma ve insanlığa örnek hizmetlerimizden dolayı Tekin Acar yapılan kamuoyu oylamasında "Yılın Özel Ödülü" ne layık görülmüştür.

2012 yılında ABD'de daha önce 387 kişi ile gerçekleşen makyaj rekorunu geçmek için 5 kişilik make-up artist ekibi ile 24 saatte hiç durmadan 531 kişiye makyaj yaparak ABD rekorunu egale etti, Tekin Acar Cosmetics Guinness Rekorlar Kitabı'na adını yazdırdı.

2009 yılında hayata geçirdiği Tekin Acar Kart yerini Beauty Club Card'a bıraktı. Sevdiklerine hediye ararken ne alacağından emin olamayanlar için ise Tekin Acar Cosmetics Gift Card hazırlandı, bu gerçekten birçok kişinin işini kolaylaştıran ve herkesin sevdiği bir hediye alternatifi olarak hayatımıza girdi.

Sardunyayı neden tercih ettiniz?

Şirket yönetiminin çalışma arkadaşlarına verdiği değer doğrultusunda en sağlıklı, en kaliteli, en çeşitli yelpazeyi sunan ve hijyene önem veren bir şirket ile çalışmak istediğini açıkça belirtmesinden sonra, yaptığımız araştırmalarda, aldığımız referanslar içerisinde en uygun olduğunu gördüğümüz, Sardunya ile çalışmaya karar verdik.

4 yılı aşkın süredir Sardunya'nın hizmet kalitesinden ödün vermemesi, işini sevgi ile yapan bir ekibe sahip olması bu ortaklığın devam etmesindeki en önemli unsurdur.

Menülerden memnun musunuz, hangilerini tercih ediyorsunuz?

Menüler gayet güzel. Ancak uzun süredir birlikte olunca sanki çeşitler birbirinin tekrarı oluyor. Belki değişik tatlar sunmak gerekiyor:) En beğenilen menü özel makarna günlerimiz ve Türk mutfağı.



Antibiyotik direnci konusundaki ilk rapor yayınlandı

DSÖ'nün antibiyotik direnci konusundaki ilk raporu, 114 ülkeden topladığı verilerle antibiyotik direnci konusundaki tehditlere dikkat çekiyor.

DSÖ'nün yayımladığı yeni rapor, kuruluşun küresel düzeyde antimikrobiyal direnç konusundaki ilk bakışını sunuyor ve bu ciddi tehdidin artık geleceğe yönelik bir öngöründen ibaret olmadığını, her yaştan tüm bireyleri etkileme potansiyeline sahip olduğunu gözler önüne seriyor. Enfeksiyon tedavisi için antibiyotiğe ihtiyaç duyan bireylerde bakterilerin değişerek antibiyotiği işlevsiz hale getirdiği durum olarak tanımlanan antibiyotik direnci, günümüzde halk sağlığı açısından büyük bir tehdit oluşturuyor.

DSÖ'nün Sağlık Emniyeti Genel Müdür Yardımcısı Dr. Keiji Fukuda bu konuda şu ifadeleri kullanıyor: "Bu alandaki paydaşlar acilen eşgüdümlü bir adım atmazsa, dünya on yıldır tedavi edebildiğimiz yaygın enfeksiyonların ve hafif yaralanmaların yeniden ölümlere yol açabileceği bir antibiyotik sonrası çağa doğru gidiyor. Etkili antibiyotikler daha uzun yaşamımızı, daha sağlıklı yaşamamızı ve modern tıptan fayda sağlamamızı sağlayan dayanaklardan birisidir. Enfeksiyonların önüne geçmek, antibiyotik üretmek, reçeteye yazmak ve kullanma biçimlerimizi değiştirmek için mevcut çabaları bir adım öteye taşımazsak, Dünya küresel alanda halk sağlığının temelini oluşturan bu ürünleri kaybetmeye devam



edecek ve bu kayıp çok ağır sonuçlara yol açacak."

"Antimikrobiyal direnç, küresel sürveyans raporu" başlıklı rapor, direncin birçok farklı enfeksiyon etkende görüldüğünü kaydederken, kan dolaşımı enfeksiyonları (sepsis), ishal, zatürre, idrar yolu enfeksiyonları ve belsoğukluğu gibi yaygın ve ciddi hastalıklardan sorumlu yedi farklı bakteriye ilişkin antibiyotik direncine odaklanıyor. Raporun dünyanın tüm bölgelerinde antibiyotik direncine, özellikle de "son çare" olarak görülen antibiyotiklere olan dirence işaret eden sonuçları ciddi ölçüde endişe yaratıyor. Raporun kilit bulguları aşağıdaki hususları içeriyor: Dünyanın tüm bölgelerinde, yaygın bir bağırsak bakterisi olan *Klebsiella pneumoniae* kaynaklı ölümcül enfeksiyonlarda son çare olarak görülen antibiyotiklerle – karbapenem antibiyotiklerle – tedaviye karşı direnç tespit edilmiştir. *K. pneumoniae* zatürre, kan dolaşımı enfeksiyonları ile yeni doğanlarda ve yoğun bakım hastalıklarında görülen enfeksiyonlar gibi hastane enfeksiyonlarına yol açar. Bazı ülkelerde, karbapenem antibiyotiklerinin *K. pneumoniae*

enfeksiyonları için tedavi görülen kişilerin yarısından fazlasında dirençten dolayı işe yaramayacağı gözlemlenmiştir. *E. coli* kaynaklı idrar yolları enfeksiyonlarının tedavisinde en yaygın şekilde kullanılan antibakteriyel ilaçlardan biri olan florokinolonlara karşı da direnç gelişmiştir. Bu ilaçların kullanılmaya başlandığı 1980'lerde, direnç düzeyi sıfır olarak kaydedilmiştir. Bugün ise, dünyanın birçok bölgesinde bu tedavinin hastaların yarısından fazlası için etkisiz kaldığı ülkeler vardır.

Belsoğukluğu için son çare olarak kullanılan tedavilerin üçüncü nesil sefalosporinlerin Avusturya, Avusturya, Kanada, Fransa, Japonya, Norveç, Slovenya, Güney Afrika, İsveç ve Birleşik Krallıkta başarısız olduğu doğrulanmıştır. Dünyada her gün 1 milyonu aşkın insan belsoğukluğuna yakalanmaktadır.

Antibiyotik direnci, insanların hastalıkları uzun süre atlatamamasına yol açar ve ölüm riskini artırır. Örneğin, MRSA (metisiline dirençli *Staphylococcus aureus*) ile enfekte hastaların ölüm riskinin, enfeksiyonun dirençli olmayan formunu taşıyan kişilere göre yüzde 64 daha yüksek olduğu öngörülmektedir. Direnç, hastanede kalma sürelerini ve gerekli yoğun bakımı artırdığından, sağlık hizmeti maliyetlerini de yükseltir.



Müşteri gözüyle 2014 nasıl geçti?

“Ölçemediğiniz şeyi yönetemezsiniz” bu bakışla müşteri/tüketicilerimizin Sardunya’yı nasıl algıladığını birçok kanalla ölçmeye, izlemeye çalışıyoruz. Müşterilerimizden gelen memnuniyet mektupları, anketler, talepler ve benzeri her türlü geri bildirimi bir veri analiz metoduyla ölçüyoruz.

2015 yılına girildiğinde yapılan ilk işlerden birisidir 2014 yılının gözden geçirmeleri. Tüm veriler toplanır, özetler çıkartılır, analizler yapılır ve aslında tüm bu çalışmaların sebebine gelir; 2015 yılında daha iyi olmak için ne yapılmalı?

Sardunya için bu çalışma oldukça geniş yelpazeli bir şekilde sürdürülmekte. Eğer sektörün “Kalite Lideri” misyonuna sahipseniz, sektöre karşı, çalışanlarınıza karşı, tüketicilerinize karşı ciddi sorumlusunuz demektir. Biz de bu sorumluluktan yola çıkarak 2014 yılı içerisinde tüketicilerimizden gelen türlü öneri, şikayet, talep gibi tüm geri bildirimleri değerlendirdik ve göğsümüzü kabartan sonuçlar elde ettik. Olunabilecek en iyi noktada mıyız? Bunu söylememiz tabi ki zor, ancak çalışmalarımız “Hep daha iyiye...” sloganıyla devam edecektir.

Siz tüketicilerimiz tarafından bizlere iletilen ve değerlendirmelerimiz arasına giren

tüm geri bildirimlerin sayısı 2014 yılı için yaklaşık binde 1’dir. Yani her 1 bin porsiyon yemekten sadece biri ile ilgili iyileştirme talebi almışız. Bu sonuç 2013 ortalaması ile karşılaştırıldığında ise; yapılan lezzet çalışmaları ve eğitimlerin sonucunu, kalite ve duyuşsal alanda olumlu etkileri olarak keyifle izledik.

Benzer tablonun Kurumsal Müşteri Memnuniyet anketlerinde de olması, bizim için ayrı bir sevinç kaynağı oldu. Toplamda 634 mutfağımızdan gelen ve yıllık performansımızın ortaya çıktığı anketlerde, 2013 yılı memnuniyet ortalaması % 83.63 iken, 2014 yılı ortalamamız % 84.61 değerine yükseldi.

Kurumsal olarak şikayetleri ele alma ve değerlendirme puanlarımız ise 2013 yılı % 88.38 iken 2014 yılında % 89.10 seviyesine yükseldi.

Sıra, sizlerden bireysel ve/veya kurumsal olarak gelen ve yaptığımız işe dört elle sarılmamızı sağlayan, motivasyonumuzu arttırdığı gibi yorgunluğumuzu azaltan geri bildirimler.

Sözün özü; hepinize çok teşekkür ederiz...

Bireysel ve kurumsal teşekkür mesajları

Merhaba,
Sardunya markası altında vermiş olduğunuz hizmet ve kaliteli ürünlerden dolayı öncelikle teşekkür etmek istiyorum. Özellikle çalışanlarınızın ne kadar duyarlı, işine ne kadar bağlı, hijyene ve hizmete ne kadar önem verdiklerini de tarafınıza bildirmek benim için bir görev gibi oldu. Bankadaki diğer arkadaşlarım adına çalışanlarınıza sizin nezdinizde teşekkürlerimi sunmak, aynı duyarlılıkla işlerinde olan başarılarının devamını dilerim.
DENİZBANK

Sayın SARDUNYA,
22 Nisan 2013 tarihinden itibaren Park Holding - Paşalimanı Merkez Binasındaki yemek tedarik hizmetini yürütmekte olan Sardunya Gıda Mutfak işletmeleri Tic. A.Ş.'nin kullanılan malzeme, servis süreci, sunulan hizmet kalitesi ile beklentilerimizi, sektörel tabir ile tüketici memnuniyetini karşıladıklarından dolayı Bölge Müdür Yardımcısı Sevil Aksoy, Proje yönetici asistanı Gülbahar Muştı, Aşçılar Musa Karabela, Yaşar Ali Sarı ile Bulaşıkçı Fatma Bayram'a teşekkürlerimizi sunar ve başarılı hizmetlerinin devamını bekleriz.
CİNER PARK HOLDİNG

Rüçhan Hanım merhabalar,
Konuya direkt teşekkür etmekle başlamak istiyorum. Son zamanlarda sizin ve Nihat şefin gayretleriyle yemek yemekten zevk alıyoruz ve göstermiş olduğunuz ilgi kendimizi özel hissetmemizi sağlıyor. Ayrıca gece çalışan Cemal Bey'i unutmamak lazım. Tekrar teşekkürler.
THE MARMARA HOTELS

Arda Bey merhaba,
İtalyan misafirlerimizin burada olduğu süreçte özellikle son dönemde gösterdiğiniz ilgiden ve yemeklerden, koleksiyon sunum toplantımızda sunulan servis ve hizmetten dolayı sizlere teşekkür ederiz. Özellikle mutfaktaki ablamız Selma Hanımın güler yüzü ve servisi dolayısıyla da ayrıca teşekkür ederiz. İyi çalışmalar.
KARACA

Merhaba Osman Bey,
Firmamıza göstermiş olduğunuz ilgi için teşekkür ederiz. Yemek firmasını değiştirmek konusunda Gökalp Bey'i ikna etmem biraz zor oldu ama ben değişimini düşünüyorum. İşbirliğimizin uzun yıllar devam etmesi dileği ile... Ayrıca tarçınlı kurabiyeler içinde teşekkür ederiz. Gerçekten çok güzellerdi.
GÖKER HIDROLİK

Değerli Sardunya Ailesi,
8 Mart Dünya Kadınlar Günü ve 10 Mart Pazartesi günü genel merkezimizde düzenlediğimiz toplantı için yaptığınız hizmetlere çok teşekkür ederiz. Hem yemekler, hem de hizmetler için personelimiz ve müşterilerimizden çok olumlu dönüşler aldık.
KARACA

Arkadaşlar,
30 Mart özel seçim yayınıma sağladığınız katkı ve özverili çalışmalarınız için hepinize ayrı ayrı teşekkür ederim. Oldukça güzel bir organizasyon oldu.
FOX TV

Ahmet Bey,
Staf Launch'da sarf ettiğiniz emek ve lezzetli tatlar için başta siz olmak üzere güler yüzlü ekibinize teşekkür eder, iyi çalışmalar dileriz.
DEDEMAN OTEL

Duygu Hanım,
Tatlı günümüz muhteşemdi, teşekkür ederiz. Hepsini maalesef tattım, elimde değil na'payım ☺
AXA HAYAT VE EMEKLİLİK

Pınar Hanım merhaba,
Bu e-postayı teşekkür amaçlı iletmekteyim. Ben engelli personelim. Sardunya personelinin engelli personele karşı çok duyarlı olduklarını belirtmek isterim. Fiziksel olarak yemek tepsisini taşıyamadığımız için; Yemek alırken ve meşrubat alımlarında bizlere yardımları gerçekten takdire değer. Aşçısından garsonuna hepsine çok teşekkür ediyorum.
TURKCELL GLOBAL BİLGİ

Merhabalar,
Bir süredir size iletmek istiyorum. Yemekhanede bizlere yardımcı olan çalışma arkadaşlarımızdan Emine Hanım, her zaman güler yüzlü oluşu, önem verdiği hijyeni, müşteri memnuniyetine son derece hakim olması, çözüme odaklanması, yardımseverliği ve kriz durumlarındaki kendi iş arkadaşlarını bile yönetimi ile herkese örnek teşkil edecek bir çalışanınız. Teşekkürlerimi bir kez de size yazılı iletmek istedim.
Sevgilerimle.
TURKCELL GLOBAL BİLGİ

Merhaba Pınar Hanım,
Makarna bölümünde görevli Mahir Güneş isimli çalışanınız geldiği günden beri fark yaratıyor. Sunumu, makarnaların lezzeti ve tavrı konusunda birçok kişiden teşekkür aldık. Bizim adımıza teşekkür ederseniz çok mutlu oluruz. İyi çalışmalar.
TURKCELL GLOBAL BİLGİ

Merhaba,
Garanti Bankası Güneşli Kompleksi projenizde bugün sunulmuş olan Türk Günü yemekleri nedeniyle; nezdinizde, emeği geçen tüm Sardunya personeline teşekkür ediyorum. Yemeklerin çeşitliliği, lezzetleri, sunum şekli, personelin milli kıyafetleri hepsi muhteşemdi. Bu projenizde görevli tüm personelinize; yakın ilgilerinden ve üstün çabalarından dolayı teşekkür ediyorum. Bizler için gerçekten çok yoruldular.
Her zaman ki gibi Sardunya, markasına yakışır bir hizmet sunumunu başarıyla tamamlamıştır.
GARANTİ BANKASI/GÜNEŞLİ

İlke Hanım,
Sardunya'dan gelen salata sosluğu gerçekten çok güzel bir yenilik oldu. Diyet yapanların çok olması yazın yaklaşmasıyla salata talebinde artış meydana geldi. Bildiğiniz gibi ve yeni soslarla ilgili çok güzel yorumlar alıyoruz.
W HOTELS

Merhaba,
Çocuklarla süper bir gün yaşandı. Nasıl teşekkür edeceğimizi bilemiyoruz. Bizler yılda bir kez de olsa onlarla birlikte olmak ve yüzlerini azda olsa güldürebilmek istedik. Sizlerin desteği sayesinde çok da güzel bir şey başardık. Verdiğiniz destek için çok ama çok teşekkür ederiz.
Sevgi ve saygılarımızla.
IBTECH

Hilal Hanım,
Bu gün ofisimizde yapılan kumpir günü büyük beğeni topladı ve çalışanların tamamından övgü aldı. Bu tebrikleri sizin adınıza kabul ettim ☺
Başta size, Aşçı Mehmet Bey'e ve Filis Hanım'a teşekkür ederim. İyi çalışmalar...
TEKİN ACAR

Merhaba Murat Bey,
02.05.2014 Cuma günü planlayıp yapmış olduğunuz pilav günü, arkadaşlarımızı çok beğenilmiş, afiyetle yenilmiş ve ilerleyen zaman dilimlerinde tekrarı için tarafımıza istekte bulunmuşlardır. Her şey çok güzeldi baştan sona kadar süper bir organizasyondur, ellerinize sağlık.
MUDO

Merhaba,
Milliyet gazetesine vermiş olduğunuz temiz, titiz, özenli, güler yüzlü hizmet ve yemekleriniz için teşekkür ederim. Özellikle aşçıbaşınıza, Demet Hanım'a ve Ercan Bey'e güler yüz, hoş sohbet, hizmet ve lezzetli yemeklerinden ötürü teşekkürü bir borç bilirim.
VATAN/MİLLİYET

Başlangıçtan beri yemekleriniz mükemmel; çok kilo alıyoruz...
Emeği geçen herkese teşekkürler...
Özellikle İtalyan Makarna, Kumru, Kumpir ve diğer et yemekleri...
Gerçekten mükemmel...
VATAN GAZETESİ

Merhaba Pınar Hanım,
Size, Merve hanıma, Akif ustaya ve tüm değerli aşçılarıma titiz çalışmalarınızdan dolayı teşekkür etmek isterim. Ayrıca Fatma Gültekin'e (bizim Fatma annemize) çok çok teşekkürler. Bizim tüm isteklerimize gösterdiğiniz hassasiyet, ilgi ve içtenliğiniz için Sardunya ailesine sonsuz teşekkürler. Her zaman başarılarınızın devamını dilerim. Sevgilerimizle.
SUPERPLAST

Saran Holding'te Sadettin Saran'ın yardımcısı olarak çalışmaktayım.
Yemeklerinizi her zaman beğendim. 8 sene olmasına rağmen hiç bir sorunla karşılaşmadım ve bunun için size teşekkürlerimi borç bilirim. Hele ki spesiyaller harika, bunu çoğaltmanızı isterim ☺ Bir parantez de çalışanlar için. Uzun zamandır tanımama rağmen her zaman ilk günkü gibi güler yüzlü dostça, arkadaşça ve profesyonelce çalışıyorlar.
SARAN HOLDİNG

Merhaba,
3 haftadır şirketimize sunduğunuz hizmetin kalitesi ve yemeklerin lezzeti için şahsen teşekkür ve tebrik ederim.
MNG JET

Merhabalar...
Ben buradaki kısıtlı koşullarda bile güler yüzlerini hiç kaybetmeyen ellerinden geldiği ölçüde bizi memnun etmeye çalışan tüm çalışanlarınıza teşekkür etmek istiyorum.
Kısacık yemek molamızda hatır sormayı ihmal etmeyen ve her seferinde bir restorana gelmiş gibi bizi buyur eden tüm çalışanlarınıza...
GARANTİ EĞİTİM

İyi çalışmalar arkadaşlar,
10.05.2014 tarihinde yapmış olduğunuz İtalyan Makarna günü organizasyonu personelimiz tarafından beğenildi ve moral, motivasyonun artmasına katkıda bulundu. Yapmış olduğunuz organizasyon için teşekkürler.
ALTINBAŞ

Levent Bey merhaba,
Sardunya yemekleri ile ilgili bir şikayetim söz konusu değil. Ancak, çiğ köfte + ayran + tatlı olaylarını haftada 5 gün yapabiliriz mesela ☺
Her şeyden önce Saadet Hanım ve Ayten Hanım çok cana yakınlar üstelik çok ilgililer...
RADYO MÜZİK

27 Haziran 2014 tarihinde; işyerimizde özel menü olarak verilen TÜRK GÜNÜ ile ilgili işyeri çalışanlarımızın memnuniyetini belirtmek istiyorum. Fakat bu memnuniyeti, yazı ile belirtmek gerçekten yavan kalır. Menü çeşidi, çeşitlerin lezzeti, görsel sunum farklılığı, görevlilerin mütevazı tavırları, her zaman yapılan özel günlerden farklı şekilde parıldadı. İşyerimizde hizmet veren görevlilerinize, size ve Sardunya'ya kocaman alkışlar.
AYMARKA

Sardunya'dan

İyi günler,
Dış Ticaret Kompleksine verdiğiniz catering hizmetiniz için teşekkür etmek istiyorum. Yemek lezzeti, güler yüzlü personel ve temiz hizmet nedeniyle, gerçekten çok memnunuz.
İSTANBUL TEKSTİL VE KONFEKSİYON İHRACATÇI BİRLİKLERİ

Öncelikle The Marmara ailesinin bir mensubu olarak Sardunya gibi zincir bir firmadan yemeklerimizi yediğimiz için son derece mutluyum. Yoğun iş tempomuzda bize kısa da olsa bir dinlenme havası yaratan yemek aralarımızda bize verdiğiniz pozitif enerjinin sizlerin profesyonelliğinden geldiğini belirtmek isterim. Başta Nihat Usta olmak üzere tüm ekibe çözümücü, hızlı ve sıcak yaklaşımlarından dolayı teşekkür ederim.
THE MARMARA HOTELS

Merhabalar,
Yine günlerden İtalyan Makarna günüydü. Makarnaların lezzeti, sosların kıvamı çok güzeldi. Bölge Müdürü Çiğdem Hanım ve ustamız Hakan Bey'in göstermiş oldukları özen ve alaka bizi fazlasıyla memnun ediyor. Safiye ablamızı da unutmuyoruz tabi ki.
WANDA DIGITAL

Tuba Hanım merhaba,
Güzel yemekler ve bize servis konusunda yardımcı olan Şermin Hanım ve Nurten Hanım için size teşekkür etmek istedim. "Abla" diyoruz biz artık onlara; bize karşı çok içten ve samimi oldukları için. Yemeklerden de memnun olduğumu ayrıca belirtmek isterim.
OHL

Çalışanlarınızdan Havva Hanım'ın güler yüzü ve ilgisi kendisine hayran bırakıyor.
YAŞAR FACTORING

Merhaba,
Şirket olarak Nuh Çimentoya başladığınız günden itibaren yemekler konusunda olsun, personelinizin bizlere karşı davranışları ve ilgilenmeleri konusunda olsun, şahsım adına çok memnunuz. Bu konuya istinaden de sizlere teşekkürlerimi sunuyorum.
NUH ÇİMENTO

Tuğba Hanım merhaba,
Sizlere, tüm ekibinize, hiç usanmadan, sevgiyle hazırlayarak önümüze güler yüzleriyle, samimiyetle sundukları güzel ve lezzetli yemekler için teşekkür ederiz. Özellikle Kaya Bedir ve Hikmet ustaya ayrıca teşekkürlerimi iletmektedirim. Arka tarafta hiç görmediğimiz çalışan tüm ekip arkadaşlara da ayrıca teşekkürlerimi iletmeyi rica ediyorum.
LIBERTY SİGORTA

Öncelikli olarak bu kadar temiz, düzenli ve disiplinli mutfağımızda çalışan Hünkar Hanım ve Orhan Bey'e çok teşekkür ederiz. Onların sayesinde içimiz rahat ederek temiz bir şekilde yemeklerimizi yiyebiliyoruz.
PENTİ

Merhabalar, bugün Denizbank Akademi binasında yediğimiz tavuklu nohutlu pilav için size teşekkür etmek istedik. Ekip olarak gayet çok beğendik. Arkadaşların ve sizin ellerinize sağlık. Özellikle belirtmek istediğim şey siz ve personelinizin güler yüzü.
DENİZBANK AKADEMİ

İyi günler,
Efendim personelimiz dengeli beslenmeyle ilgili hızla bilinçleniyor. Herkesi aynı anda memnun etmek imkansızsa da ortak paydada insanların kalori hesaplarını yaptıklarını görüyoruz. Glisemik indeks hesabı yaptıklarını görüyoruz. Emeği geçen herkese teşekkür ederim.
DENİZBANK

Merhaba, gecikmiş bir teşekkürdür. Gerek yemeklerinizin lezzeti, hijyeni, gerekse Sardunya sorumlusu Tuğba Hanım'ın bizimle iletişimi o kadar harika ki; bunu yazmayı bir borç bilirim. Yemeklerinizi her gün kafamda soru işareti olmadan, içime sinerek yiyorum.
UNILEVER

Merhabalar,
Çalışanınız Aysel Çelik'e bize yapmış olduğu lezzetli makarnalarından dolayı sizin aracılığınız ile ellerine sağlık demek istiyoruz.
KVK TEKNIK

Merhaba,
Marmara Park Mağaza mutfağımızdaki eşsiz, lezzetli ve aynı zamanda taze yemekleriniz için sonsuz teşekkürler.
BOYNER MARMARA PARK

Adnan Bey,
Son aylarda yaşadığımız ve halen daha devam eden iş yoğunluğu esnasında sizlerden gelen büyük destek ve harika ötesi sunumlarınızdan dolayı tüm ekibe Trendyol adına teşekkürü borç biliriz.
TRENDYOL

Geldiğimden bu yana yemekleriniz hem lezzet hem de görünüm yönünden çok güzel, ellerinize sağlık. Aman nazar değmesin... Bütün dileğimiz bu güzelliğin devam etmesi, hepimiz memnunuz.
KASEV HUZUREVİ

Değerli arkadaşlar,
18 Aralık Perşembe günü yapılan "Anadolu Günü" organizasyonu öncesi hazırlıklarında ve sunumda göstermiş olduğunuz gayretli çalışmanız, özverili tutumunuz ve gönülden destekleriniz için başta tüm ter döken Sardunya personelinize ve sonrasında da hepimize anlayışınız ve yönetiminiz için çok teşekkür ederim.
NOVARTIS

Banu hanım merhaba,
Bugünkü menümüzde yer alan paneli piliç but
kavurma personelimiz tarafından çok beğenildi.
Menüde daha sıklıkla yer alması konusunda istekler
geldi.
CHERRYFIELD

Bugün sunmuş olduğunuz yemeklerin hepsi ayrı
güzel. Personelimizden son derece olumlu tepkiler
aler... Umarım memnuniyetimiz bu şekilde devam
D-GYM DOĞUŞ POWER

Merhaba,
Bu maili tüm ekibim adına paylaşıyorum.
24 Kasım 2014 tarihinde yapmış olduğunuz menü-
yü çok beğendik. Diyebilirim ki sadece közde Türk
kahvesi eksik ☺
Öğretmenler günümü çok güzel kutladınız. Devamı-
nı bekliyoruz ☺
GARANTİ OPERASYON

Merhaba Tuba Hanım,
Dün müzik dinletisi eşliğinde zengin yemek sunumu
gerçekleştirdiniz. Oldukça emek verilmişti; masa ör-
tülerine kadar her şey düşünülmüştü, menü de çok
zengin ve müzik de çok güzeldi. Personelin oldukça
memnun kaldığını gözlemledik ve bundan dolayı biz
de hoşnut olduk.
Öncelikle böyle bir fikir üreterek gerçekleştirme-
nizden ötürü size ve tüm Sardunya ekibine çok
teşekkür ederiz. Ellerinize, emeklerinize sağlık.
FINANSBANK

Merhaba,
Maltepe'de bulunan DAIKIN AKADEMİ binamızda
tarafınızdan verilen yemek hizmetinden personeli-
miz oldukça memnundur. Özellikle Mutfak çalışanla-
rımızdan Sn. Saduman Hanıma, Sn. Aysel Hanım
ve Müşteri Temsilciniz Sn. Nilay Hanım'a göstermiş
oldukları güler yüzlü hizmet ve çözüm odaklı
çalışmalarından ötürü sizin nezdinizde teşekkür
ediyoruz.
DAIKIN

Sayın Yetkili,
04.12.2014 tarihli menümüzde yer alan ve afiyetle
yediğim ekler pasta harikaydı ☺
Nilay Hanım ve ustanın liderliğinde, emeği geçen
herkesin ellerine sağlık.
ERDEMİR DEMİR ÇELİK

Sevil Hanım merhaba,
Öğle yemeği sırasında suları değiştiren gözlüklü
personel arkadaşınız (ismini ilker olarak hatırlı-
yorum) son derece beyefendi, işini tam yapan ve
farklı bir vizyonu olduğunu düşündüğüm bir çalışma
sergilemektedir. Kendisi tavırlarıyla saygımızı
kazanmıştır. Böyle bir personeli istihdam ettiğiniz
için de sizi tebrik ederim.
ERGO

Nilgün Hanım,
Sanovel İlaç Sanayi ve Tic. A.Ş. Silivri fabrika Ar-Ge
yemekhanesinde çalışmakta olan personeliniz Elif
Ayeş'in çalışmasına yönelik iyi düşüncelerimizi
sizlerle de paylaşmak isteriz. Elif Hanım bugüne
kadarki çalışmalarında, gerek hijyen kurallarındaki
titizliği, gerek yemek saatlerine ve gruplara eşit
yemek dağılımlarına gösterdiği hassasiyet, gerekse
tüm personelimize karşı güler yüzlü ve iyi iletişim
içindeki davranışları ve işini en iyi şekilde yapması
bizleri memnun etmiştir. Ayrıca biz Ar-Ge çalışanları
olarak firmanızın hizmet ve anlayışından memnun
olduğumuzu da bildirmek isteriz
SANOVEL

Merhabalar,
Bugünkü öğle yemeğimiz Türk günü temalı olarak
düzenlendi. Keşke yemekhaneye giren çalışma ar-
kadaşlarımızın yüz ifadesini tek tek görme fırsatınız
olsaydı. Herkesin yüzünde gülümseme ve şaşkınlık
ifadesi ☺
Mutfak ekibinin lezzetli ve kusursuz olarak hazır-
ladığı yemeklerin sunumu, güler yüzlülüğü... Tüm
ayrıntılar düşünülmüştü. Aşçıbaşımız Uğur Bey (her
günkü gibi yine bugün de bize lezzetli yemekler ha-
zırladığı için), Demet Hanım (her şeyi bizden önce
düşünerek koordine ve çözüm odaklı çalıştığı için)
mutfak ekibine herkese ayrı ayrı teşekkür ederim.
MİLLİYET VATAN

Tuğba'cım merhaba,
Son zamanlarda yemeklerde kendi adıma güzel
değişiklikler fark ettim. Seni de bilgilendirmek iste-
dim ☺. Özellikle salata konusunda büyük ve güzel
bir sürpriz yaşadık. Salata çıktığı günler gerçekten
çok mutlu oluyorum.
Geçen gün şöyle bir olay yaşadım. Günlerden
salata günüydü ve o gün menüde deniz mahsulleri
salatası vardı. Sizin salataları çok beğenmemeye rağ-
men o gün alırken çok tereddütte kaldım. Sonuçta
deniz mahsulleri olduğundan ekstra bir kaliteye
sahip olması gerektiğini düşünüyorum ve her yerde
yemiyorum. Fakat denemek istedim ve yedim. Ger-
çekten tadı inanılmaz şekilde harikaydı. Gittiğim çok
iyi bir restaurant var; deniz mahsulleri salatasında
oldukça başarılı bir yer. İnan ki orayla nerdeyse
aynı tadı yakaladım. Çok mutlu oldum hem kendi
adıma hem de senin adına ☺
UNILEVER

Buse Hanım,
Her zamanki lezzetli yemeklerinize ve bugünkü
yemeklerden dolayı başta Salim Usta olmak üzere
zor şartlarda dahi tebessümlemlerini eksik etmeyen
Sardunya personeline şahsım ve güvenlik ekibim
adına çok teşekkür ederim.
SWISSOTEL

Sayın yetkili,
Taksim HABERTÜRK binasında bugün gerçekleşen
Türk Günü için, başta idarecisi olan Engin bey
olmak üzere tüm emeği geçen arkadaşlara, ger-
çekleştirdikleri bu güzel organizasyon için binlerce
teşekkür ederim.
HABERTÜRK TAKSİM



Sardunya TEB projesini yakından tanıyalım!

TEB Ümraniye, TEB Dudullu ve TEB Gayrettepe projelerinde günde toplam 3000 kişi yemek hizmeti alıyor.

Sabah 07.00'de başlayan kahvaltı servisi saat 09.00'a kadar sürüyor.

Saat 11.30 -14.30 arasında servis edilen öğle yemeğinde;

Tabldot bölümünde, et- tavuk yemekleri, diyet ve vejetar- yen olmak üzere 4 ana yemek, iki çeşit çorba, iki çeşit tatlı, iki çeşit meyve, 16 çeşit salata büfesi, soğuk sandviç ve spesiyal salata sunuluyor.

Alacarte Bölümü'nde ise pide ve lahmacun, sıcak panini, ızgara ve italyan makarna bölümü, vok tavada kavurmalar, et- tavuk döner, spesiyal salata servis ediliyor. Açık büfede salata, meyve, tatlı ve iki çeşit çorba servis ediliyor.

Saat 15.00'den sonra ise Sardunya personeli ertesi günün hazırlıklarını yaparken, gıda mühendisleri ve gıda teknikerleri tarafından üretim süreçleri ve hijyen kontrolleri yapılıyor.

Sardunya tarafından ikinci hizmeti olarak TEB çalışanlarına 15.00 -16.30 arasında tost, meyve, kurabiye satışı yapılıyor.

Sardunya'nın günlük hizmeti, vardiya ve mesaiye kalan müşteriler için 19.00 - 21.00 arasında verilen akşam yemeği ile sona eriyor.



Ata Uzunhasan / Yönetici

Üniversite yıllarında, çok yakın iki arkadaş, başka bir büyük bankada staj yapıyorduk ve dikkatimi ilk çeken şey yemeklerin çok güzel olduğu idi, her gün öğle yemeğini iple çeker ve heyecan içerisinde ne yiyeceğimizi konuşurduk. Belki de bilinç altında bankacı olma nedenim bu oldu.

TEB'de de durumun aynı olduğunu söyleyebilirim. Gerek çeşit gerekse lezzet bakımından yemeklerden memnunum. Ayrıca Sardunya'nın özel günleri kutlaması ve sürprizler yapması (Sevgililer günü ve Türk günü gibi) eminim bütün TEB'lileri mutlu ediyordur.

Sardunya sadece bir yemek firması değil aynı zamanda hizmet firması ve çalışanlarının davranışları da bir hizmet sektörü çalışanı olarak bana ilham veriyor.



Aynur Eren / Direktör

Ana yemekteki çeşitliliği ve aperatif olarak nitelendirdiğim salata bar ve tatlı barındaki alternatifleri oldukça yeterli buluyorum. Yemek yemenin, yalnızca karın doyurmak değil, sunuş, ikram ve güler yüzlü bir hizmeti de ilave ederek bir kültür olduğu konusunda duyarlı olduğunuzu düşünüyorum. Gerek yöresel yemek günleri gerekse de özel günlerdeki sunumlar da ayrıca keyif ve haz yaratmaktadır. Hizmetiniz için teşekkür ederim.



Murat Tiraki / Müdür

Özetle söylemem gerekirse Sardunya yemekleri: Muhteşem. Şöyle ki: Çok kalabalık bir kitleye yemek sunmak ve ortak damak tadını oluşturmak kolay bir iş değil. Sardunya bunu başarmış durumda. Değişik yemek çeşitlerini bulundurdıklarından her şey var. Hiçbir yerde beğenmediğim kapuska ve pırasa yemeklerini bile zevkle yiyorum. Kırmızı, yeşil gibi yemek isimlikleri ile kalori hesabını çok rahat yapıyorum. Benim gibi 95 kg.'dan 75 kg.'a inen biri için bu çok önemli. Tek yediğim tatlı olan ırmık helvası ve aşurenin çıkmasını sabırsızla beklerim. Salata büfesi ise başka bir tat merkezi. Sizi de Sardunya yemeklerini tatmaya bekleriz. Bu fırsatı verdiğiniz için teşekkürler.



Nurcan Yemelek Ataş / Genel Hizmetler Müdürü

8 yıldır TEB Ailesi'ndeyim. Sardunya'nın eğitimli ve bilinçli seçilmiş personel kadrosu ile çalışmaktan ve her zaman güler yüzlü hizmet almaktan çok memnunum. Aylık menüler, Ümraniye, Dudullu ve Gayrettepe Genel Müdürlük binalarımızda çalışanlarımız ve departmanımızdaki uzman arkadaşlarımız tarafından oluşturduğumuz Menü Komiteleri desteği ile oluşturuluyor. Ana yapısını Sardunya'nın oluşturduğu menüler, çalışan memnuniyetini arttıracak ilave ve yeni AR-GE üretimleri ile dinamik olarak seçiliyor. Güveçte yapılan yemekler, pideler ve çorbalar favorilerim arasında. Üretim, denetim ve kalite standartlarınızın bizim talepleri-mizle örtüşmesi, ürün ve gıda güvenliğini ön planda tutan hizmet anlayışınız nedeniyle Sardunya ile çalışmayı tercih ediyoruz. Deneyimli uzman kadronuz ile sektörde başarılarınızın devamını ve sürdürülebilir olmasını dilerim, emekleriniz için teşekkür ederiz.





Tedarikçi ve Mutfak denetimlerimizin yetkinliği bir kez daha onaydan geçti

Sardunya Hijyen & Kalite Ekibimizin tüm mutfak ve tedarikçilerimize yaptığı denetimler, ISO 17020:2012 standardına göre geçen yıl akredite edilmiş idi. Yani denetimlerin bir dış denetim firması kadar tarafsız, objektif, adil ve en önemlisi yetkin ekip tarafından yapıldığı onaylanmış idi.

Bu yıl ikinci defa denetimden geçen "denetim sistemimiz" yine başarılı, yine yetkin, yine adil bulunmuştur.



Günümüzde oldukça geniş bir yelpazede denetimler yapılmakta; Finansal denetimler, İş güvenliği denetimleri, Hijyen denetimleri gibi. Burada sözünü HKY olarak devralarak, yapmayı en iyi bildiğimiz işi anlatalım. Ama önce biraz tanımlardan bahsetmekte fayda var;

- 17020:2012 özetle; denetim yapan kuruluşların bu işi nasıl yapılacağını anlatan standarttır.
- Muayene; bir ürün ve hizmetin belirlenen özelliklerinin ölçme, deney gibi işlemlerle uygunluğunun karşılaştırılmasıdır.
- Akreditasyon: Muayene kuruluşlarının 17020:2012 standardına göre çalıştığının, bağımsız ve tarafsız bir kuruluş tarafından onaylanması ve düzenli aralıklarla denetlenmesidir.
- TURKAK; Akreditasyon verme yetkili bulunan tek, bağımsız ve tarafsız kuruluş. Türk Akreditasyon Kurumu Denetim kadromuz Gıda mühendisi, biyolog gibi meslek örgütlerinden oluşuyor. Bir denetçinin ortalama 2 ay oryantasyon eğitimi sürüyor, tam anlamıyla "denetçi" olarak atanması tam 6 aylık bir zaman diliminde tamamlanıyor. BU süreçte denetçi sahada diğer denetçilere eşlik etme, talimatlara yönelik eğitimler, analiz metotları ve sonuçları yorumlama eğitimlerini



tamamlıyor.

Sardunya da denetimler gözlem, yerinde inceleme, evraklardan geriye dönük izleme ve bir takım kitlerin kullanılması ile gerçekleştirilen analizlerin sonuçlarının bir arada değerlendirilmesi ile yapılıyor.

En önemli kısım artık geride kaldı gibi düşünebilirsiniz, ancak her şey aslında şimdi başlıyor. Akreditasyona sahip bir denetimin sağlıklı şekilde yürüyebilmesi ve denetçinin gelişimini sürekli desteklemek için, habersiz üst kontroller, çapraz kontroller ve eğitimler ile desteklenmektedir.

Denetim Planlaması, denetim süreci ve raporlama

Sardunya'da denetlenmeyen mutfak ve tedarikçi bulunmamaktadır, her mutfak ve tedarikçi büyüklüğüne, riskine, bir önceki ziyaret sonucuna göre belirli aralıklarla muhakkak denetime tabi tutulmaktadır. Her aybaşında Teknik Müdür tarafından, o ay içerisinde denetlenmesi gereken mutfaklara, hangi denetçinin hangi gün gideceği planlanır ve denetçilere iletilir. Denetim tamamlandıktan sonra, ilgili mutfağın Operasyon Yöneticisine, denetime dair hazırlanan rapor ulaştırılır. Raporda, denetim sırasında alınan ve puanlandırmada önemli ölçüde



etkili olan, personellerin elinden ve kullanılan ekipmandan alınan swab örneklerinin sonuçları, denetimde tespit edilen uygunsuzluklar ve mutfak içerisinde yapılan tüm ölçüm sonuçları yer almaktadır.

Peki, bu kadar işi neden yapıyoruz? Üstelik 17020:2012 standardı kapsamında Akreditasyon sertifikasına başvuracak kadar neden önemsiyoruz? Öncelikli hedefimiz, insan sağlığı. Detayda inceleyecek olursak, mut-

faklarımıza giren her ürünün denetim süreçlerimizden geçmesi, üretilen her yemeğin hijyen ve sanitasyon kurallarına uyularak hazırlanması, yemeklerin sevkiyat ve servisinde ise kritik limitlerin korunması esastır.

İşimizin hizmet sektörü olması ve tüm gıda sektörleri içinde barındırıyor olması – sonuçta tüm gıdalar hammaddeniz – süreçlerin, tedarikçilerin denetimlerini daha etkili yapmanızı zorunlu kılıyor. Dolayısıyla denetim

sistemi gerek denetçi yetkinliği, gerek kullanılan metotlar ve gerekse içerik tanımlamasının bir standarda uyumu daha önem kazanıyor.

Yani güvenliğin sağlanması için konulan kuralın ne seviyede uygulandığı izlenmesi “gıda güvenliğinin” en temel esaslarından birini oluşturuyor.

Peki Neden 17020 akreditasyonu ; Diğer uluslararası standartlar gibi işi daha sistemli ele almanızı ve daha gelişim odaklı yönetimini sağlıyor Yani denetim sisteminin sürekli gelişim mantığı ile ele alınması, gelişmeyi destekliyor. Bu işi daha bağımsız bir gözle, daha objektif olarak yönetmenizi sağlıyor. Yani zaten bağımsız yönettiğimiz denetim işleminin daha sistematik bir şekilde ele almamızı sağlıyor.

17020 standardına göre akredite olmuş olmak Denetim faaliyetlerinin sonuçlarının uluslararası ve resmi bir hüviyet kazanmış olması sağlıyor.





Sardunya'da 2015 eğitim faaliyetleri

Pınar Hanım, Sardunya'da ki görevinizden ve kendinizden bahsedermisiniz?

İşletme Fakültesi'nden mezun oldum. Şu anda İK üzerine master yapıyorum. 11 yıldır Sardunya'da görev almaktayım. 2004 yılında Sardunya ailesi ile tanıştıktan sonra çeşitli görevlerde çalıştım. Bu süreçte operasyonda Bölge Müdürü olarak görev aldım. Daha sonra görev değişikliğim oldu; şu anda Eğitim Departmanı Müdürü olarak Uzman Yardımcımız Aynur Hanım ile birlikte çalışmalarımıza devam ediyoruz. Eğitim Departmanı olarak; şirket bünyemizde çalışan herkes için eğitimler düzenleyerek, hem çalışanlarımıza yol göstermek ve sektörel gelişmeleri takip etmelerini sağlamak hem de sektördeki diğer firmalara da örnek olmak için çalışıyoruz. Ekip olarak başarılı çalışmalara imza atacağımıza inanıyoruz.

Sardunya'nın eğitime bakış açısı nasıl?

Şirketimizde üst yönetimimizin desteği ve çalışanlarımızın eğitime olan olumlu ve destekçi bakış açıları bizlerin daha



üretken ve yaratıcı olmamızı sağlıyor. Sardunya sektörün öncü firması. Eğitim alanında yapmış olduğu uygulamalar ile bu alanda da lider olduğunu göstermektedir. Sektörümüzün en büyük sorunu işe giriş-çıkışların fazla olması. Bunun nedeni de personelin işyerinde kendilerine ait bir gelecek görmemeleri ve buna bağlı olarak da iş yerine kendilerini ait hissetmemeleri. Bizler personelimize hem kendi kişisel gelişimlerini tamamlayacak hem de mesleki bilgi ve becerilerini geliştirecek şekilde eğitim programları oluşturup; katılmalarına imkan veriyoruz ve bu yönlerini tamamlıyoruz. Bu sayede bizler kendi çalışanlarımızı geliştirirken; sektörümüze de bilinçli ve bilgili personel kazandırıyoruz.

Eğitim takviminizi ve konularınızı hangi kriterlere göre belirliyorsunuz?

Eğitimlerimizi performans değerlendirme ve anket sonuçları, Kalite Departmanımızın yapmış olduğu denetim ve ihtiyaç analiz verileri, yöneticilerimizin taleplerine göre belirlemekteyiz. Eğitim takvimimiz yıllık olarak hazırlanmaktadır. Tüm yıl boyunca İcra Kurulu Üyelerimizin, Bölge Müdürlerimizin, Proje Yöneticilerimizin ve mavi yaka çalışanlarımızın katılacağı eğitim konuları ve katılım tarihleri belirlidir.

Belirlenen eğitimlerin dışında uygulanan özel programlarımız da mevcuttur.

Eğitimlerinizi nasıl veriyorsunuz?

Eğitimleri öncelikle konulara göre nasıl verilmesi gerektiğini belirliyoruz. Belirlenen konuları sınıf eğitimleri şeklinde veya kitapçık, CD ve internetten verebiliyoruz. Kitapçık eğitimlerini özellikle mavi yaka olarak çalışan personelimizin yaptıkları işlere göre konularını hazırlayarak, kişiye özel gönderiyoruz.

Eğitim, hayatımızı idame ettirmek için her alanda önemli bir yer almaktadır.





En iyi şekilde hizmet verebilmemiz için en iyi eğitimi çalışanlarımıza vermeye gayret ediyoruz ve bunu yapmanın sorumluluğunun bilincinde çalışmalarımıza devam ediyoruz.

Sardunya'nın eğitimi sadece kendi personelinizi mi kapsıyor?

Eğitimlerimiz sadece kendi personelimizi kapsamıyor. Bizimle çalışan tedarikçilerimizi denetledikten sonra Kalite Departmanımızda görevli Gıda Mühendislerimiz tarafından Gıda Güvenliği, İSG vb konularda da eğitimler veriyoruz. Bu sayede onların bilgi sahibi olup, gelişmelerinde katkı sağlıyoruz. Bu eğitimlerimiz hizmet verdiğimiz müşterilerimizi de kapsamaktadır. Bizler müşteri teslim mutfaklara da sahibiz. Yani, hizmet verdiğimiz firmaların elemanlarının yemek servislerini yaptığı projeler. Bu projelerin personeline, işin nasıl yapılması gerektiği, Gıda Güvenliği, Hijyen, İSG ve kişisel gelişim konularında eğitimler vererek destek sağlıyoruz. Böylece sadece kendi personelimize değil; hizmet verdiğimiz yüzlerce firmanın binlerce çalışanına ulaşma imkanı buluyoruz.

Eğitimin hayatımızdan eksik olmaması dileğiyle...

Teşekkür ederim...



Sardunya olarak

2014 yılında dünyamız için neler yaptık?

Tüketicilerimize, çalışanlarımıza ve çevremize verdiğimiz önemi bilmeyen yoktur. Aynı hassasiyetle sosyal sorumluluk projelerine 2014 yılında da dahil olmaya devam ettik. Peki neydi bu sosyal sorumluluk projeleri?

Herşey doğa için

TEMA Vakfı'nın yürüttüğü ağaç dikme çalışmalarına verdiğimiz destekle dünyamız için iyi şeyler yapmaya çalışıyoruz. Bu proje kapsamında aramıza katılan her yeni müşterimiz için, evlenen Sardunya çalışanlarımız için, aramıza yeni katılan minik Sardunyalılarımız için fidan diyor, ya da fidan başışında bulunuyoruz. Bu proje ile 1500 dikili ağacımız oldu.



Bu çocuklar bizim

Muş'ta yardıma ihtiyacı olan minik arkadaşlarımızın okul hayatlarını biraz daha kolaylaştırmak adına onlara yardım eli uzattık. Sardunya bünyesinde topladığımız kırtasiye ürünlerini kendilerine ulaştırarak; maddi, manevi yalnız olmadıklarını hissettirmeye çalıştık. Çünkü onlar bizim geleceğimiz.



Tane tane kapak topluyor, adım adım engelleri aşıyoruz

Bu slogan ve kampanyayı yürüten belediyelerle işbirliği yaparak; 4 yılda Mavi Kapak Toplama Projesiyle 120'ye yakın kişiye tekerlekli sandalye temin ederek mutluluklarına ortak olduk. Bu yolda bizlere destek olan müşteri gruplarımızı da unutmamak gerekir. Ortaklaşa kapaklar toplayıp; hiç tanımadığımız insanlara umut olduk ve doğaya verilen zararı bir nebze azalttık. Bu projede bizimle birlikte çalışan herkese teşekkür ederiz.



Onlar da yaşamın bir parçası

Sokaklarda ve barınaklarda birçok hayvan zor şartlarda yaşamaya çalışıyor. Beykoz Hayvan Barınağı ile ortak bir sosyal sorumluluk projesi başlattık. Proje kapsamında Sardunya mutfaklarında servis sonrası kalan gıda artıklarını uygun prosedürler çerçevesinde barınağa teslim edilmesini sağlıyor ve birçok hayvan dostumuzun beslenmesine yardımcı oluyoruz.



Ekmek berekettir

Dünyada aç uyuyan ve açlık sebebiyle hayatını kaybeden yüz milyonlarca insan varken, ekmeğin dikkatsizce israf edilmesi üzüntü verici. Bu sorumlulukla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın israfın önüne geçmek için başlattığı proje kapsamında Sardunya, TMO ve Türkiye Aşçılar Federasyonunun katkılarıyla 'Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri' kitapçığı basıldı.



Cumhuriyet Korusu'ndan anlamlı konserler

Şarkılarının tümü Türk Sanat Müziği'nden oluşan ve Sardunyalıların da içinde bulunduğu Cumhuriyet Korusu, verdiği konserlerden elde ettiği gelirle otistik çocuklarımıza, yaşlılara ve engelli vatandaşlarımıza destek oldu ve oluyor.



Büyüklerimizi unutmuyoruz

Yaşlılarımıza ihtiyaç duydukları desteği vermek, yaşama sevinçlerini kaybetmeden toplumla iç içe bir hayat sürmelerini sağlamak, bizler için değerli olduklarını hissettirmek bizlerin sorumluluğu diye düşünüyoruz.

Bu sebeple KASEV Huzurevi' ndeki 140 yaşlımıza ve 60 KASEV çalışanına kaliteli, hijyenik ve bilimsel nitelikte düzenlenen menülerle sabah kahvaltısı, öğle yemeği, akşam yemeği hizmeti veriyoruz.



Eskişehir Tepebaşı Belediyesi ile yürüttüğümüz eğitimlerimiz devam ediyor

2010 yılından beri Eskişehir Tepebaşı Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Müdürlüğü tarafından Mavi Bayrak Projesi kapsamında düzenlenen organizasyonlarda gönüllü eğitimci olarak yer almaktayız. Bu proje ile firmalara Genel Hijyen, Kalite ve belediye çalışanlarına Denetçi eğitimleri vermeye devam ediyoruz.

Sardunya ailesi olarak sosyal sorumluluk projelerinde yer almaktan son derece gurur ve mutluluk duyuyoruz. 2015 yılında da benzer projelere imza atarak mutlu edeceğimiz, mutlu olacağız.



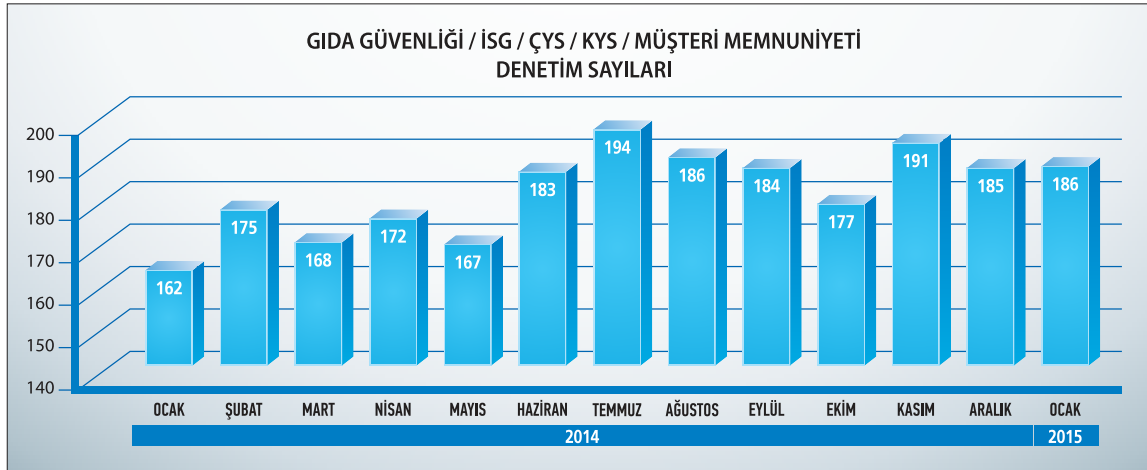
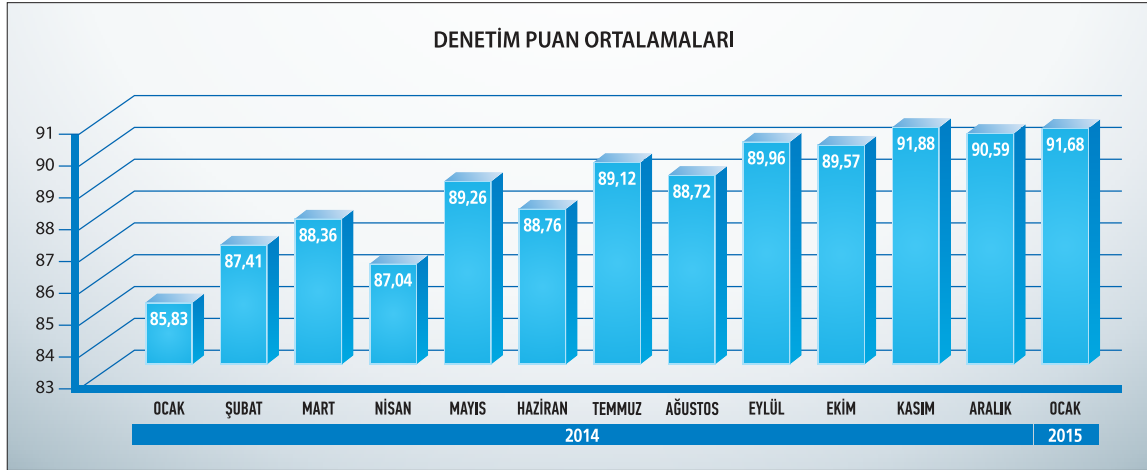
Odtümist burs için koşuyor

Eğitim için yaratılan her kaynağın getirisi, yapılacak her türlü yatırımdan daha yüksektir. Bu inançla, yıllardır üyelerinin katkılarıyla faaliyetlerini devam ettirmekte olan İstanbul ODTÜ Mezunları Derneği, oluşturdukları burs fonu ile desteğe ihtiyacı olan öğrencilerin eğitim masraflarına katkıda bulunuyor. Burs fonuna ek gelir yaratmak için 2013 yılından beri gönüllü koşucular ile İstanbul Maratonuna katılıyorlar. Biz de Sardunya olarak bu koşucularımıza 2014 İstanbul Maratonu'nda destek olduk, elimizden geldiğince eğitime katkı sağlamaya çalıştık.



Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

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



Sardunya'da temel süreçlerden biri olan eğitim en önemli yatırımımızdır. Sürekli gelişim için interaktif metotlar uygulayarak bilginin hızla her bir bireye ulaştırılması ve bilginin bilinçle birleştiğini görüyoruz.

2014

Toplam Eğitim Verilen Süre **785 Saat**

Toplam Eğitim Verilen Personel Sayısı **5968**

2015

Toplam Eğitim Verilen Süre **82 Saat**

Toplam Eğitim Verilen Personel Sayısı **791**

Çalışanların gözünden Sardunya

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



Arzu SARAÇ

1 Haziran 1984 Ardahan doğumluyum. Evliyim. Esenyurt Lisesi fen bölümünden mezunum.

Sardunya Ailesi ile ilk olarak 2004 yılında Sardunya Turizm'de fuarlarda self servis elemanı olarak çalışmaya başladım. Daha sonra 2006 yılında Hadımköy Merkez Mutfakta işe başladım. Maliyet Muhasebesi & Cost Control Departmanında görev yapmaktayım. 2014 yılı itibariyle göreve Departman Şefi olarak devam etmekteyim.

2006 yılında göreve başladığımda Maliyet Muhasebesiyle ilgili deneyimim yoktu. Sardunya okul gibi çok kısa sürede yaptığım işle ilgili her şeyi arkadaşlarımdan öğrenip, yaptığım işten keyif almaya başladım. O zamanlar sistem bu kadar gelişmemişti; birçok işi elle yapıyorduk. 8 kişilik departmanımızda hafta içi ve sonu yaptığımız yoğun mesailerle işlerimizi devam ettiriyorduk. Şirketimiz her geçen gün büyüyerek sektörün önde gelen kuruluşlarından olmaya devam ediyor. Biz yine 8 kişilik departmanımız ile daha sistemli çalışarak şirketimizin bize sunduğu imkan ve eğitimler ile işlerimizi daha iyiye taşıyarak devam ettiriyoruz.

Kendini geliştirmek isteyen, öğrenime açık, sorumluluk almaktan çekinmeyen herkesin başarılı olacağı ve alın teriyle para kazanacağı bulunmaz bir nimettir Sardunya. Sevgi ve saygılarımla.



Eylem MUTLU

Merhaba,
Ben 1978 yılında Tokat'ta dünyaya gelmişim. İş yaşamımın Sardunya öncesinde 10 yıllık hastane tecrübem var. Sardunya ailesine 2007 yılının Kasım ayında Ümraniye Ana Mutfak'ta Fatura Sorumlusu olarak katıldım.

Sardunya'da geçirdiğim 8 sene içinde gördüm ki; çalışma ortamı olsun, eğitimler olsun her zaman yenilikçi, çalışanların görüşlerine saygı duyulan bir şirkettayım.

Sardunya'da verilen mesleki ve kişisel gelişim eğitimlerinin benim kişisel ve mesleki gelişimime olumlu katkıları çok olmuştur.

Böyle samimi ve güler yüzlü bir ailenin üyesi olmaktan da mutlu ve gururluyum. Sevgi ve saygılarımla.



Bilinçli beslenme için

Stratejik Planlama

Hayatımızda günlük pek çok olayda planlama yapar, onun doğrultusunda aksiyonlar gerçekleştiririz. İş hayatımızda kariyer planlama, bütçe planlama, özel yaşantımızda geleceğimizi planlama, hatta yediğimiz yemek için dahi menü planlama gibi pek çok konuda planlarımız olmuştur. Bir çoğumuz tüm bunların peşinde koşarken maalesef en önemlisi olan sağlığımızı ihmal etmekteyiz. Zaman zaman, yılbaşı kutlaması veya yakınımızın düğünü, kendi yaş günümüz gibi



önemli günlere hazırlanmak için karar alıp bazı adımlar atmaya çalışsak da; genellikle, ağırlıklı olarak istediğimiz giysiyi giyebilmek için kısa bir dönemde yapılan yanlış diyetler ve sürekliliği olmayan spor kararlarıyla olmaktadır.

Kendiniz ve ailenizin sağlığı için yatırım yapmak istiyorsanız bilinçli beslenmeyi uygulamak adına, aşağıdaki gibi stratejik planlama yapabilirsiniz:

1- Şimdiki yaşam şeklinizi gözlemleyin: Neyi, ne zaman, kimlerle, niçin yiyor/içiyorsunuz? Örnek:

- Geceleri TV seyredirken kuruyemişi çok tüketiyorum.
- Genellikle tatlıyı arkadaşlarımla buluşunca yiyorum.
- Markete girdiğimde mutlaka çikolata ve bisküvi alıyorum.
- Stresliyen kontrolsüzce besleniyorum.
- Sebepsizce evde dolabı yokluyor ve elime geçen abur cuburları tüketiyorum.
- Akşam yemeklerinde, ailece akşam yemeği yerken miktarları abartıyorum.

2- Hedefinizi belirleyin: Amacınız nedir? Hedefinizin gerçekçi, zorlayıcı, ulaşılabilir ve net olmasına önem verin. Hedefi belirlerken sadece "kilo vermek" olarak düşünmeyin. Örnek:

- Yaz tatiline giderken sağlıklı bir şekilde 58 kiloya ulaşacağım.
- Yılbaşına kadar ideal kiloma 6 kg. kadar yaklaşmış olacağım.
- Gebelik süresince 12 kg. alacağım.
- Tekrarlayan kilo alımlarımı önleyerek; ideal kilom olan 58 kiloyu

koruyacağım.

3- Değişim için plan yapın: Büyük hedefleri bölün. Örnek:

- "20 kg.vereceğim" yerine, "önce 10 kg. vereceğim".
- "Daha sağlıklı besleneceğim" yerine "Daha çok sebze tüketeceğim"
- "Asla/artık tatlı tüketmemeliyim" yerine, öğünlerimi tam aldığım halde hala gerçekten gerek duyarsam; tatlı olarak sütü olanları tercih edeceğim ve miktar kontrolü için paylaşacağım.

4- Planlarınızı adım adım belirleyin: Hedefe ulaşmak için yapmanız gerekenleri listeleyin. Örnek:

- "Diyetisyen araştıracağım, randevu alıp gideceğim.
- Sağlıklı seçimlerin olduğu bir alışveriş yapacağım.
- Yanımda ara öğünler için sağlıklı alternatifler bulunduracağım.
- Beslenme günlüğü tutacağım.
- Yeni sağlıklı, lezzetli tarifler bulacağım.

5- İlerlemenizi izleyin: Diyetisyeniniz ile kontroller sonucu çıkan sonuçları değerlendirin. Örnek:

- Kilo, yağ oranı gibi rakamlardaki değişiklikler: 1 ayda 3 kilo yağ kaybetmişim.
- Zihinsel değişiklikler: Eskiden tatlı yemeden, düşünmeden yapamazdım. Şimdi hiç ihtiyaç duymuyorum.
- Fiziksel değişiklikler: Alıp da giyemediğim pantolonumun içine sığabiliyorum artık!
- Kondisyondaki değişiklik: Merdivenleri çıkarken çok zorlanıyordum, şimdi çok daha rahat çıkabiliyorum.
- Biyokimyasal değişiklikler: Kan değerlerimde trigliseritler çok yüksekken, şimdi normal sınırlar içinde!





6- Kendinizi ödüllendirin: Sonuçları gördükçe zaten ödüllendirmeyi hissedeceksiniz. Ancak, yine de sevdiğiniz bir CD'yi, yeni bir araç gereci, giysiyi almak veya sevdiklerinizle keyifli bir organizasyona katılmak gibi motivasyonlar sağlayabilirsiniz.

7- Planlarınızı belirli periyotlarda gözden geçirin ve gerekiyorsa hedefinizi yenileyin. Örnek:

- Artık daha rahat hareket edebiliyorum, fiziksel aktivitemi biraz daha artırabilirim.
- Öğün saatlerime uyumda sorun yaşıyorum, uyku saatlerimi düzenlemenin vakti geldi.

Düşünmek... Sadece düşünerek bilinçli tercihler yapmaya çalışmanız için sırrı! Düşünsenize, kaç kişiyi aklında tatlı hiç yokken, öğle yemeğinde tatlı olduğu için düşünmeden, aslında zihninizde yokken aniden yemeğe karar veriyor? Ya da kaç kişi sadece karnını doyurmak isterken, reklam amaçlı sergilenen "künefemizi denediniz mi?" sorusunun cevabına hayır diyor? Kaç kişi arkadaşıyla sohbet ederken, sadece bir fincan kahve içmeyi düşündüğü halde yanında ikram edilen lokum, çikolataya hayır diyor? Normalde 100-200 gr. et ile rahatça doyarken; mangal partilerinde kişi başı ne kadar et tüketiliyor? Düşünün ve kararınızı verin! Ama **düşünün**, planlarınızı, hedeflerinizi göz ardı etmeyin lütfen. Planlı ve sağlıklı kalın...





Beni fıtık etme ne olur!



Tüm zorluklarına rağmen yaşamak güzel, bu yaşamı da en konforlu hale getirmek elimizde. Sürekli bel ağrısı ile yaşamı sürdürmek çok zor. Ama artık gelişen teknoloji ve deneyimle ameliyatların kolaylaşması, sakat kalma felç olma riskinin ortadan kalkması bel fıtığından kurtulmamızı sağlıyor. Önemli olan doğru zamanda doğru doktora ameliyat olmak. Bu nedenle bacağa giden sinirlerde harabiyet oluşmadan ameliyat olmakta, ameliyatı da bu işi en düzgün biçimde yapan hekimlere yaptırmakta yarar var.

Bel fıtığı nedenleri

1. Stres (Türkçemizdeki "beni fıtık ettin" sözü de buradan geliyor.)
2. Aşırı yorulma
3. Yukarı uzanma
4. Yana doğru eğilme
5. Klima rüzgarına, cereyana maruz kalma
6. Uzun süre ayakta durma
7. Uzun süre sarsıntılı yolda araba kullanma

Bel fıtığında ameliyat gerektiren durumlar

1. Bacakta güç kaybı
2. Tedaviyle geçmeyen ağrılar
3. Yürümekte zorluk yaratan uyuşmalar
4. Yürümekte güçlük
5. Gece uyandırıcı ağrılar
6. MR görüntülerinde kopmuş fıtık parçası
7. İdrar kaçırma
8. Cinsel fonksiyon kaybı

Bel fıtığında tedavi şeması

- Sadece ağrı varsa; ilaç tedavisi, istirahat
- Ağrı ve uyuşma varsa; fizik tedavi, nöral terapi, kaplıca, bele ozon enjeksiyonu
- Güç kaybı varsa; ameliyat

Bel fıtığı görülme sıklığı

Tüm toplumda	%60	Ameliyatlilik düzeyde	%5
Bayanlarda	%75	Ameliyatlilik düzeyde	%8
Erkeklerde	%45	Ameliyatlilik düzeyde	%2

Bayanlarda ameliyatlilik fıtık oranının yüksek olmasının nedeni; kendilerinden önce eşine, çocuklarına, ailesine daha fazla önem verip, kendini boş vermesi ve doktora geç başvurmalarından kaynaklanıyor.

Bel fıtığının en sık görüldüğü meslek grupları

1. Ev hanımları (En ağır iş onlarda)

2. Yöneticiler (En stresli onlar)

3. Öğretmenler
 4. Şoförler
 5. Garsonlar
 6. Eczacılar
 7. Vibratörlü iş makineleri kullananlar
- Listede ağır kaldıran hamallar yok, çünkü onlar nasıl kaldırmaları gerektiğini biliyorlar.

Ameliyat nasıl yapılıyor

Bel fıtığı ameliyatlarında altın standart mikro cerrahidir. Bir çok değişik yöntem bulunmasına rağmen hiçbir mikro cerrahi kadar başarılı olamadı. Mikro cerrahi ile hastanın belinde ancak bir parmağın girebileceği bir delikten giriyor, mümkün olduğunca kas ve kemik dokusuna zarar vermeden fıtık parçası çıkartılıyor. Hastanın cilt dikişi olmuyor. Hasta iki saat sonra ayağa kaldırılarak aynı gün içinde taburcu olabiliyor. Ameliyatta sakat kalma felç olma riski hemen hemen yok.



Op. Dr. Aybars AKKOR / Beyin ve Sinir Cerrahi Uzmanı



Ameliyat, hastanın durumuna göre genel veya lokal (epidural veya spinal) anestezi ile yapılıyor. Tüm ameliyat on beş ila yirmi dakika sürüyor.

Ameliyat sonrası

Ameliyat günü taburcu olan hasta on gün evinde kalıyor. Evde dolaşması, oturması serbest oluyor. On gün sonra kontrole gelen hastaya her türlü hareket için izin veriliyor. Ağır kaldırma, öne eğilme, yukarı uzanma, araba kullanma, cinsel ilişkiye girme yasaklanmıyor. En az iki hafta süreyle strese girmesi istenmediği için iki hafta sonra işe başlayabiliyor.



Yöneticim değişsin mi, değişime uyum mu sağlasın?

İnsan kaynaklarının motivasyonunu çok önemseyen bir kuruluş, çalışanlarına yeni yılda işyerinde kimin değişmesini istediklerini sormuş. Ankete katılan 3000'e yakın kişinin % 40'ı "yöneticim değişsin" cevabını vermiş. Çalışanlar bunun nedenini; yöneticinin, ekibindeki kişilere karşı objektif ve eşit mesafede olmaması olarak göstermiş. Ankette en fazla oyu alan ikinci gerekçe ise; yöneticinin çalışanın yükselmesini desteklememesi olmuş. Diğer oranların dağılımında ağırlık; yöneticinin liderlik becerileri ve ilişki yönetimine yönelik olmuş.

Yöneticinizin neden değişmesini istiyorsunuz?

Dünya değişiyor, hem de hızla. Eski köye yeni adet getirmek istemeyenler de aynı hızla oyun alanından çekiliyorlar. Ya da değişim sürecine uyum göstererek, tutum ve davranışlarını değiştiriyorlar. Eğer iş dünyasına bakış şeklimizi değiştirebilmişsek sonuçta takımın başarısından da söz edebiliriz. Şirket bir aile değil takımdır. Oyuncular kalıcı değildirler, giderler. Hatta aynı takım içerisinde sıkça dep-lasmana da çıkabilirler (Şirket çok ulus-luysa). Unutmayalım, gerçek başarı; değişen dünyada, değişmesi gereken bakış açılarımızla ilgili. Belki bunlar bile bütünü kapsamıyorlar. Ama yine



de silkinip kendimize gelmezsek, çifte diplomalarla işsiz kalmamız işten bile değil.

Tabii ki bu değişim istekleri her zaman işletme sahibi / patrandan gelmeye-bilir, bunu siz de isteyebilirsiniz. Bugün batıdaki başarılı yöneticiler, kariyer sürecinde ortalama dört şirket değiştir-mekteler. Bu değişiklikler, bir anlamda başarılı yöneticileri rutinden kurtararak canlı tutmaktadır.

Çalışkan ve yetenekli olmak yüksel-mek için tek başına yeterli değildir. İlişkiler, işletmelerin ihtiyacına karşı piyasada ne kadar insan kaynağı ol-duğu ve transfer teklifi gibi etkenlerle de ilintilidir. Piyasa değerini öğren-mek istiyorsanız; işinizden memnun da olsanız, yılda en az 3 iş görüşmesi yapmanızın yararı var. Şirkete sadakat ile başarı yükselmenin yolu olmaktan çıkmıştır. Artık, aynı zamanda işletme sahipleri globalleşen dünyada şirketle-

rini rahatça satabilmekte veya ülkeler arası kaydırmalar yapabilmektedir. Ayrıca değişime uyum sağlayamayan veya dalgalanan ekonomilerden etki-lenen şirketlerde on binlerce çalışanın işine son verilebilmektedir.

En büyük sermayemiz ilişkilerimizdir. Değişime siz uyum sağlamaz iseniz; çalışanlarınız ve/veya işletme sahipleri sizi değiştirecektir. İstenen bir yönetici olmak için değişime uyum yeterli mi acaba?

İyi bir yöneticinin sahip olması gereken nitelikler

Tabii ki kafi miktarda akıllı olma-sı gerekiyor. IQ gerekiyor. Aslında herkeste var bu. EQ (Duygusal zeka) da gerekiyor. Sırf akılla olmuyor. Bir de alanını iyi bilmelidir. Mühendis-se iyi bir mühendis, avukatsa iyi avukat, hekimse iyi bir hekim olacak. Çalışkan olacak, bilgili olacak, ve tabii ki ahlaklı olacak.

"Ben sadece verilen görevi yerine getiririm." cümlesi yöneticileri başarıya götüremiyor, çok açık. Bu klasik yön-eticici mantığıdır. Şirketlerde "motivasyo-nu eksik" çalışanlarla başarıyı yakala-mak çok zor. Modern/çağdaş çalışma hayatında bir birey hem bireyselleşmiş olacak, hem de ekip içinde olacak. Çelişkili gibi gözüküyor. Herkes kendi

solosunu yapmaya başlarsa ortak bir ses çıkmaz. Aynı notayı çalım; tek sesli orkestra... O zaman da zenginlik kalmaz. Senfonik orkestra örneğine bakalım. Bütün sazlar bireysel çalarlar mı? Keman, viyola, viyolonsel, obua, davul hepsi çalar mı? Peki bir de ortaklık var mı? Var...Orkestrayı kurumlar iyi incelemeli ve mantığını kavramalı. Şefe bakılmalı, şef koordine eder, çok seslilik vardır orkestrada, aynı zamanda uyum da vardır. Armoni ortaya çıkaran ve mükemmelliği sağlayan şeytir, lider odur. Liderlik kavramına bakalım birazda.

İdeal bir lider ve liderlik tanımı olsaydı herkes bu tanımı kullanırdı. Dolayısıyla ideal lider ve liderlik yok. Bir de ihtiyaca göre lider olmak var; eğitim, yabancı dil ve deneyimlerinin yanı sıra sosyal sorumluluk bilinci olup olmadığının da günümüzde önemi var. STK'da gönüllü görev yapmak hatta yöneticilik yapmak profesyonel yöneticilik becerilerinin de üzerinde bir yetkinlik gerektiriyor. Çünkü karşınızdaki gönüllü elinizde bir yaptırım yok. Ona işinden olma tehdidi veya başka şeyle değil gönülünü alarak ancak işi yaptırabiliyorsunuz. Bunu başardınız mı bir taraftan da daha iyiyi başarabiliyorsunuz.

Günümüz yöneticilerinde aranan bir başka yetkinlikte, koçluk

Son on beş yıl içinde kurumsal yapılar da meydana gelen değişiklikler yöneticilerin "kontrol edici" rolden "destekleyici" role geçmelerine yol açmıştır. Yöneticinin, direktif verme ve denetleme yerine geliştirme, destekleme ve yol gösterme yetkinlikleri önem kazanmıştır.

Yöneticilerin genel eğilimi, "Benim işim başımdan aşkın. Bir de insanları eğitmekle mi uğraşacağım?" yönün-



dedir. Bir orta veya üst düzey yöneticiye yaptığı işi soracak olsanız, büyük ihtimalle planlama, organize etme, koordinasyon ve denetleme diyecektir. Ancak bu kişileri gözlerseniz, yaptıkları işi ve zamanlarını kullanma biçimini, söyledikleriyle bağdaştırmakta güçlük çekersiniz. Gerçekte, yöneticinin delege edemeyeceği iki iş vardır: "Performans değerlendirme" ve "koçluk". Koçluk için de, performans kriterlerinin belirlenmiş olması gerekir. Sanıldığı ve yaygın olarak uygulandığı gibi koçluk, hataları düzeltmek değil, performansı sürekli olarak geliştirme çabasıdır. Koçluk, insanların içindeki potansiyelin, anlamlı ve önemli amaçlara ulaşmak için ortaya çıkmasını kolaylaştırmaktır.

Amaç, daha etkin ve verimli bir örgüt yaratmaktır. Ancak yine de liderlerin; erdem, vizyon, coşku, merak, risk alma, iyi bir eğitim ve ekip çalışmasına olan inanç gibi ortak özellikleri bulunmaktadır.

Değişim yönetimi ve örgütsel liderlik

Lider önde yürüyerek birlikte seyahat ettiği kişilere yol gösteren kişidir. Etkin

liderliğin başlıca görevi alışılmışın dışında düşündürmektir. Lider, grup üyelerinin potansiyel güçlerini ortak amaç etrafında faaliyete dönüştüren kimsedir.

- Liderlik, astlara ilham verme, grup hedeflerini oluşturma ve bunlara ulaşma ve grubun bağlılığını korumaktır.
- Liderlik, iletişim sürecinin yaşandığı bir ortamda, önceden belirlenmiş hedeflere ulaşmak üzere yönlendirilmiş kişiler arası etkileşim sürecidir.
- Liderlik, kendini çalıştığı işe büyük bir tutkuyla adamaktır. İletişim, insan ilişkileri ve karmaşık konuları basite indirme yeteneklerine sahip olmaktadır. Etrafına pozitif enerji yayabilmektir. Yöneticiler ya da firma sahipleri aslında dönüşüm ve değişim sürecinin asıl aktörleridir. Sürecin başarılı olması ya da hüsranı uğraması büyük ölçüde yönetim şekillerine ve organizasyona nasıl bir hareket kabiliyeti verdikleri ile doğrudan ilintilidir. Liderin öncelikli görevi, değişim için gerekli stratejik planlamayı yapmak, bunu ekibin geneli ile paylaşmak ve süreç boyunca ekibine yol göstermektir.

Lider, gidilecek yolu bilen, gösteren ve en önemlisi o yolda en başta kendisi giden kimsedir. Dönüşüm ve değişimin beklendiği ortamlarda kişiler liderleri izlerler. Örnek olabilmek için sadece ne yapılacağını söyleyip beklemek yerine ekip ile beraber çalışmak, yönlendiren ve koçluk yapan bir tarzı benimsemek gerekir. Çünkü, ekip liderin kopyasıdır ve lider ne yaparsa ekipte aynısını yapar. Değişim sizin işiniz, bir başkasının değil. Değişimin lideri olamayanlar sistemin dışında kalmaya mahkumdur. Seven, sevilen ve varlığınızla ekibine güç katan yöneticiler olmanızı dileriz.





HOG / Harley Owners Group

Bu sayımızda sizlerle bir yol hikayesi paylaşacağız, tıpkı ticari hayatta birçok zaman bizlerin de ekip çalışması adına vurgulamaya çalıştığımız gibi. Hedeften ziyade bu hedefe ulaşmak için atılan adımların, kat edilen YOL' un öneminin vurgulandığı bir grup olan İstanbul Harley Sahipleri Grubu bu sayımızdaki konuklarımız. Bu grup ile KASEV' in yaşlılar evinde ortak bir Sosyal Sorumluluk Projesi yaparken tanıştık. Kendilerini biraz daha derinden tanıyınca; sizlerin de tanınması gerektiğin düşündük. Şimdi lafı fazla dolandırmadan sözü İstanbul Harley Sahipleri Derneği Başkanı Şadi Aydın' a veriyoruz.

Efendim önce sizi biraz tanıyalım okuyucularımıza biraz kendinizden bahsedermisiniz?

Adım Şadi Aydın, 3 senedir HOG (Harley Owners Group) İstanbul'un yönetimindeyim ve iki yıldır da başkanlığını yapıyorum. 1997 yılından beri motosiklet sürücüsü, 2004 yılından beri de bir Harley-Davidson sahibiyim. Bir gruba bağlı sağlık hizmetleri yapan bir kuruluştaki Bilgi Teknolojileri Yöneticiliği yapıyorum

Peki kimdir, nedir bu Harley Sahipleri Grubu okuyucularımıza biraz daha açar mısınız?

HOG, aslında dünyanın en büyük motosiklet kulübüdür, dünya genelinde 114 ülkede 1,5 milyonun üzerinde üyeye sahip bir kulüp. Tabi yine dünyanın ilk marka sponsorlu kulübü.

İstanbul'da ne kadar üyesi var ve bu üyeler kimlerden oluşuyor?

Aslında İstanbul' da kayıtlı üye sayımız 300' ler civarında, ama tüm Harley-Davidson motosiklet sahipleri diye bakar isek; bu sayı 2000' lerin üzerinde. Zaman zaman derneğe üye olup olmadıklarına bakmadan; tüm Harley-Davidson sahiplerine özel etkinlikler yaptığımız oluyor. "Kimler üye?" dersanız; şu şekilde cevap vermek daha doğru; öncelikle içindeki asi ruh ölmemiş olan motosiklet tutkunları, e tabi bunların da Harley-Davidson sahibi olanları. Çoğunluğu işadamları, kurumsal ortamlarda çalışan yöneticiler, ama hepsi tabi ki Harley tutkunu.

Dernek dediniz, bir Dernek çatısı altında mı faaliyet gösteriyorsunuz ?

Evet bir motosiklet kulübü için biraz değişik biliyorum ama; grup, 1996 yılında İstanbul'da faaliyete başladığında; mevcut yasalar böyle bir topluluğun ancak bir dernek çatısı altında faaliyet göstermesi gerektiğini söylüyordu. Büyüklerimiz de yasalara uygunluk konusunda çok hassas olduğu için bir dernek kurmuşlar, bizler de bunu artık yasal zorunluluk olmasa da devam ettiriyoruz. Aslında motosiklet kulübü olarak dernek çatısı altında faaliyet gösteren sanırım yegane grubuz. Tüm faaliyetlerimiz yasal denetimlere açık, bu da diğer gruplardan bir farkımız olsa gerek.

Peki etkinlikler ?

Biz her sene Ocak aylarında bir takvim açıklıyoruz ve o takvimi mümkün olduğunca tamamlamaya çalışıyoruz. "Bu takvimde neler var?" dersanız, sizinle birlikte yaptığımız gibi sosyal sorumluluk projeleri, eğitim faaliyetleri, sponsorlu işler, open house partiler, kapalı partiler ve elbette takvimde en çok yer alan ve en zevkli bölümü geziler.

Bize bir geziden bahsedermisiniz, bir yol hikayesi yani ?

Örneğin, bu sene sezon açılışında her sene yaptığımız gibi Selanik'teki Harley Sahipleri Grubunu ziyarete gittik, 32 Harley ile birlikte. Müthiş bir gezi oldu, her sene gidiyorduk ama bu sene biraz daha manidar oldu.

Çünkü Selanik'e yeni bir bayi açıldı. Tabi o bayinin yıllık hedefi 25 iken ve biz açılış haftasına 32 Harley ile gidince biraz güç gösterisi gibi oldu, ama sağolsunlar her sene olduğu gibi bizi müthiş ağırladılar. Dostluklarımız bir kez daha pekişti. Bir önceki sene 40 Harley ile İstanbul'dan Roma'daki 110. yıl kutlamalarına gittik. Kaldığımız oteldeki diğer ülkelerden gelen Harleyciler bile bu kadar kalabalık gelmemize şaşırmışlardı, zira tüm balcanları geçmek gerekiyor, bir Avrupa ülkesinde yaşıyorsanız mesafeler kısa, zaten sınır yok. Seyahat daha kolay tabi. Sonra trafiklerinde motosiklete olan saygıyı anlatamam. Biz burada inanılmaz büyükte motorlarla bile kelle koltukta gidiyoruz. Araba büyüklüğünde diye dememin sebebi, "görmedim" bahanesi kalmıyor. E malum Harley'de "duymadım" bahanesi de pek olamaz. Ama yine de üstünüze kırıyorlar o motor kaçsın diye. Halbuki Avrupa'da insana saygı olduğu için motor araba fark etmiyor; sürücünün düşeceği duruma empati yapıp, kimse kimseye saygısızlık etmiyor. Neyse dertli konulara girmeyelim, eğlenceli konulardan devam edelim. Mesela bu sene bir de 11 Harley Hırvatistan'daki festivale gittik. Rota'yı Bulgaristan, Sırbistan, Bosna, Hırvatistan şekline yaptık giderken. Sofya'lı dostlarımız yolun yarısına Plovdiv'e kadar bizi karşılamaya geldiler. Müthiş bir jestti. Bosnalı dostlar da Sırbistan sınırında karşıladılar. Tüm Bosna



tu ru boyunca yanımızdalar dı. Hatta Mostar'a bile birlikte gittik. Sonra da Hırvatistan'da Yunanlı dostlarımızla aynı otelde kaldık. Bu müthiş bir şey, böyle bir topluluğun enerjisi sizi zaten Harley sahibi yapıyor. Her gittiğiniz ülkede edindiğiniz dostlar o ülkenin elbette önemli insanları. Dönerken talihsiz bir arıza, sonrasında da bir kaza yaşadık. İnanın 3 ayrı ülkeden bir sürü dost bizim yolda kalmamamız için uğraştı. Podgorika'daki Türk Konsolosluğu'nun da ayrıca müthiş yardımları olduğunu söyleyebilirim. Kaza sonrası bizi biraz sıkıştıran ve güçlük çıkaran Karadağ polisine bir laf ettiler ki; size, göğsümün nasıl kabardığını anlatamam. "Onlar bu ülkede yabancı olabilirler, ancak unutmayınız arkalarında koskocaman Türkiye Cumhuriyeti var, Türk vatandaşlarıdır lar, lütfen buna göre muamele ediniz..." Zaten o dakikadan sonra her şey değişti ve işler tıkır tıkır çözüldü. Allahtan kimseye bir şey olmamıştı zaten, ama bürokrasinin hala çok yavaş olduğu ülkelerden biri maalesef Karadağ. Bir de YOL hali başınıza her şey gelebilir. Sabretmek, çözüm odaklı düşünmek çok önemli. Bütün gezileri en ince detayına kadar planlamamıza rağmen, hava koşulları, minik bir aksilik, sınır geçişlerinde zaman zaman yaşanan zorluklar ve hatta bazen gruptan birinin uyuya kalması gibi sebeplerden dolayı birçok gecikmeler yaşanabiliyor. Ama biz her zaman dediğimiz gibi; hedefe elbet varacağız, ama önemli olan sağ salım ve kimse nin canına malına bir şey gelmeden bu yolculuğu tamamlamaktır. Dostluklar bu yolculukta size çok şey katıyor. Örneğin, geçen sene Roma'da tanıştığımız biri, ailemiz gibi bizim için çırpınıp zaman ve para harcadı. Ben daha yeni Varna'dan geldim. Sofya'da tanıştığım Harley sahipleri Varna'ya gideceğimi, hem de motorum ile gideceğimi duyunca gösterdikleri yakınlığı, teveccühü anlatamam...

Biz de tabi İstanbul'a geldiklerinde bu dostlarımızı en güzel şekilde ağırlıyoruz.

Peki bu kulübe nasıl üye olunuyor okuyucularımız merak edeceklerdir?

Gerçekten çok kolay; yılda sadece 150 € dernek aidatı ve 72 € international üyelik bedeli ödüyorsunuz. Zor tarafı; önce bir Harley-Davidson motosiklet sahibi olmanız gerekiyor. Gerçi her üye için Yönetim Kurulunun kabulü şartı da var ama; biz genelde yasal olmayan bir takım durumlar olmadıği sürece başvuruları memnuniyetle kabul ediyoruz.

Harley sahibi olmak derken yaklaşık maliyetler neler ki ?

Aslında eskisi kadar zor değil; zira, eskiden birinci el alıcısı bir elin parmakları kadar az olduğundan pek ikinci eli yoktu. Dolayısı ile ancak sıfır bir Harley alarak bu topluluğa üye olabiliyordunuz. Günümüzde bunun maliyeti 11 bin € lardan başlayıp 55-60 bin €'lara kadar çıkabiliyor. Ama şimdi gayet ciddi bir ikinci el piyasası var, fiyatlar tabi ki model ve yılına göre de değişkenlik gösteriyor. Dışarıdan bakılınca sanki her biri birbirinden farklı gibi gözüküyor ama, belirli model grupları var sanırım.

Evet, temelde "Sportster" dediğimiz ve genelde sportif amaçlı ya da yeni başlayanlar için görece daha küçük ebat ve hacimli bir model grubu var. Sonra Dyna model grubu geliyor, bu model grubundakiler de yine sportif, sert motorlar, genç işi. Ama Sportster'a oranla daha kaslılar. Sonra Softail grubu geliyor ki; adı üzerinde daha konforlu uzun turlar yapmaya elverişli motorlardan oluşan bir model grubu. En son da Touring serisi var ki; bu seridekiler genelde ağır ve uzun turlar için tasarlanmış motorlar. Haa bir de benim hep unuttuğum VSRC serisi var; o da genelde yarış motorlarından Harley'e geçmek isteyenlerin ilgisini çekiyor.

Peki önce motor modeli seçip mi bu işe başlamalı, başlamanın bir yaşı var mı ?

Bakin her şeyin en başı güvenlik, onun da birinci olmazsa olmazı eğitim. Biz önce mutlaka bir eğitim alınmasını şiddetle tavsiye ediyoruz. Sonra model beğenilir, bütçeye, yaşa, boya, kiloya tecrübeye göre mutlaka bir model bulunur. Harley'in aksesuar kataloğunda 4 binin üzerinde aksesuar var ve zevke

göre bir motor yaratmak hiçte zor değil, ama eğitim şart. Bu işin yaşıda pek yok, bizim 18 yaşında da üyemiz var 78 yaşındada. En nihayetinde tutkuları ortak olan bu kişileri her organizasyonda olmasa da bazı organizasyonlarda bir araya getirmek mümkün.

Hep birlikte mi sürülüyor, neden ?

Tabi yalnız da sürülebilir böyle bir koşul yok. Ama Harley sahipleri grubunun en önemli mottolarından biri; birlikteliğin gösterişi, gücü ve çekiciliğinin olması üzerine. Tek başına da sürersiniz ama; örneğin, trafikte çok kaale alınmayabilirsiniz. Ama 10 Harley belirli bir nizam içerisinde bir yerden bir yere giderken tabi ki dikkat çekiyor, trafikte size saygı duymak durumunda kalıyorlar. Genelde grubun orta yerine pek dalan olmuyor (bakın maalesef genelde diyorum). Birlikte hareket ederken, başınıza bir iş geldiğinde daha hızlı çözüm üretebiliyorsunuz. Örneğin, birileri motorların yanında beklerken birileri benzin almaya gidebiliyor, lastik tamir edebiliyor. Ya da toplu gittiğiniz bir yerde genelde içeri alınmazlık olmuyor. Zira gittiğiniz mekan da bir anda ilgi odağı haline getirebiliyorsunuz. Eee malum; aramızda ünlüler de var.

Ünlüler demişken, basından duyduğumuz ünlüler cidden biniyor mu?

Elbette biniyorlar, kafalarında kask ve altlarında Harley varken ve kocaman bir grubun içinde iken en rahat oldukları an tanınmıyorlar. Bizim gruptakiler alışık olduğu için öyle selfie çektiler celer filan pek olmuyor. Ciddi rahat ediyorlar yani. Zaten, İstanbul'da artık hangi arabanız olursa olsun pek bir yere gidilemiyor. Hele bir de trafikte tıkişıp kalmışken paparazilere yakalanırsanız vay halinize.

Efendim bizlerle paylaştığınız bu bilgiler için çok teşekkür ederiz.





Ar-Ge Departmanımız



Sardunya bünyesinde, sektörde en iyi ve öncü olma yolunun ayrıntılı çalışmalarından geçtiği bilinciyle faaliyetlerini sürdüren AR-GE Departmanımız; 'sürdürülebilir müşteri memnuniyeti' sağlamak amacıyla çalışmalarına titizlikle devam etmektedir. Bu kapsamda, hizmet standartlarımız ve müşterilerimizin beklentileri birlikte ele alınarak yeni ya da farklı lezzetler geliştirme ve mevcut lezzetleri iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır.

Ar-Ge Departmanı Faaliyetlerimiz

Ar-Ge Departmanımızın yürüttüğü faaliyetleri ana başlıklar altında şu şekilde özetleyebiliriz.

- Hijyenik ve lezzetli yemek üretiminde kritik önemi olan hammaddelerin gözden geçirilmesi ve alternatif tedarikçi ürünlerinin denemesi,
- Yeni yemekler için yöresel mutfaklardan, internetten, yazılı basından takip ve araştırma; uygun bulunan yemekler için ön değerlendirme yapılması,
- Müşterilerimizden, Bölge Müdürlerimizden, ustalarımızdan gelen yeni yemek önerilerinin ön değerlendirilmesinin yapılması ve uygun bulunması halinde üretime sunulması,
- Menüye alınan yeni yemek reçetelerinin hazırlanması ve yemeklerin yapım, porsiyonlama ve sunum şekillerine ilişkin eğitimlerinin verilmesi,
- Ustalarımızın gelişimine katkı sağlayıcı dönemsel eğitimlerin verilmesi,
- Master Menü taslağının hazırlanarak; menü komisyon toplantısı düzenlenmesi. İç ve dış müşteri taleplerinin

daha açık ve eleştirel görüşüldüğü bir ortamda Aylık Master Menülerin hazırlanması,

- Dönüş alınan yemeklerin yapılaş süreçlerinin gözden geçirilmesi; reçetelerde gerekli revizyonların sağlanması.

Departmanımıza Önerilen Yemeklerin Değerlendirilme Süreci

Ar-Ge Departmanımıza gelen her öneri, taşımaya, hijyen standartlarına ve toplu beslenmeye uygunluğu açısından ön değerlendirmeye alınır. Yapım sürecinden itibaren sıkı bir takip ile yemeğin numunesi hazırlanır. Şirketimiz bünyesinde belirli periyotlarda düzenlenen ve üst düzey yöneticilerimizin de yer aldığı geniş katılımlı toplantılarda yemeğin sunumu ve eleştirel bir ortamda değerlendirmesi yapılır. Sonuçta tekrar çalışılmasına ya da menüye alınabileceğine karar verilir. Master Menülerin hazırlanması ve menüde hangi yemeğin ne zaman yer alacağının belirlenmesi ise menü komisyonunun görevidir. Menü Komisyonunda, menülerin sağlıklı beslenme, hijyen, üretim, farklı müşteri profillerinin beklentileri gibi pek çok açıdan değerlendirmesinin yapılması ve bu nedenle her biri farklı açıdan bakabilecek katılımcıların yer alması söz konusudur.

Ar-Ge Departmanımızca sunulan Taslak Menü, menü komisyonunca değerlendirilerek Aylık Master Menü hazırlanır. Sonrasında tekrar Ar-Ge Departmanımız son kontrol ve düzenlemeleri yaparak; menüyü müşterilerimize sunulacak hale getirir.

2014 Yılı Çalışmalarımız

Bu kısma kadar Ar-Ge Departmanımızın faaliyetlerini ve müşterilerimiz ile paylaştığımız menülerin oluşum sürecini kısaca aktarmaya çalıştık. Bu çerçevede, geride bıraktığımız 2014 yılında, departmanımızın çalışmaları sonucunda;

- 187 yemek denemesi yapılmıştır.
- Standartlarımıza ve sektöre uygunluğu onaylanarak Master Menülerimize,
 - 7 Ana Yemek,
 - 2 Yardımcı Yemek,
 - 7 Tatlı ve
 - 1 Salata dahil edilmiştir.
- Bölge Müdürlerimiz, Bölge Müdür Yardımcılarımız, usta aşçılarımız ve aşçılarımızın katılımı ile;
 - Tatlıcı Yetiştirme Eğitim Programı
 - Tantuni ve Balık Ekmek Hazırlık ve Sunumu
 - Makarna Çeşitleri, Soslar ve Yapım Teknikleri eğitimleri düzenlenmiştir.

Sonuç olarak başarımız; her geçen gün artan beklentilerin daha iyi bir hizmetle karşılanabilmesi, çalışanlarımız ve bizlere desteğini esirgemeyen müşterilerimizle sağladığımız ekip çalışmasının bir sonucudur. Bu çalışmanın devamlılığının sağlanabilmesi için iç ve dış müşterilerimizin katkılarının devamını bekliyoruz.



İZLEDİK

Metin BİRSEN

**Cibali Karakolu**

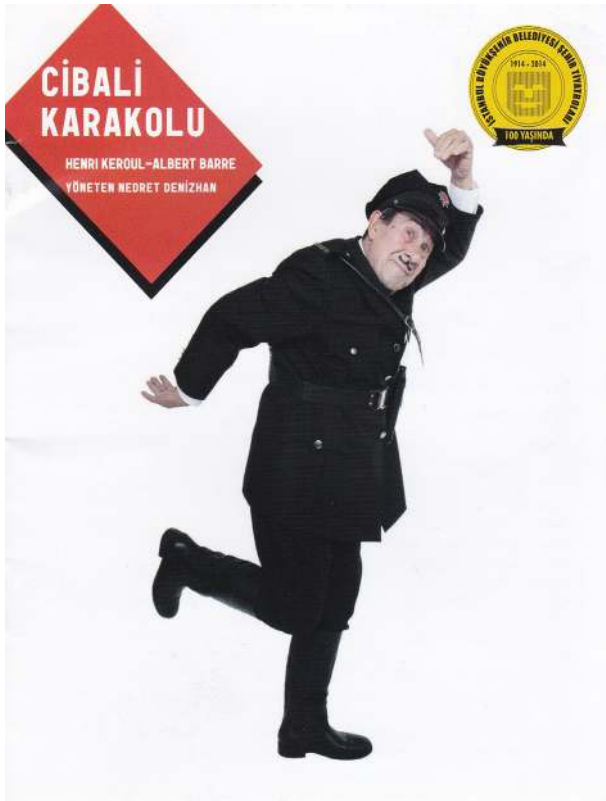
Sizlere ülkemizde ilk gösterimi 1955 yılında yapılan, 16 yılda 3000'in üzerinde oynanan ve Şehir Tiyatrolarında tekrar gösterime konan CİBALİ KARAKOLU adlı bir oyunu izlemeniz için (bilet bulabilerseniz) öneriyoruz.

Oyun bir Fransız bulvar komedisinden uyarlanmış müzikal.

Yazan : Henri KEROUL – Albert BARRE

Çeviren : Muammer KARACA – Refik KORDAĞ

Oyunun hikayesi ve karakterleri bize hiç ama hiç yabancı değil. Cibali Karakolu, hali hazırda varlığını koruyan pek çok gerçeğe ışık tutarak geçmişten günümüzü yansıtan eleştirel bir ayna olmayı başarıyor. Öğrenilmiş kadın erkek ilişkileri başta olmak üzere, paranın ilişkilerdeki etkisi, çeşitli kurumlardaki eksikliklerin neden olduğu yetersizlik, toplumsal ve politik yaşama dair eleştirilerle biçimlenen oyuna, yılların sanatçısı Zihni GÖKTAY'ın da katkılarını eklediğimizde harika bir gösteri izliyor, gülerken yeniden cevaplanması gereken pek çok soruyu da beraberinde düşünüyorsunuz.



OKUDUK

Pınar Elif SAYALI

**Aşk Sevdiğim Yemekler Gibidir**

Aşk Sevdiğim Yemekler Gibidir

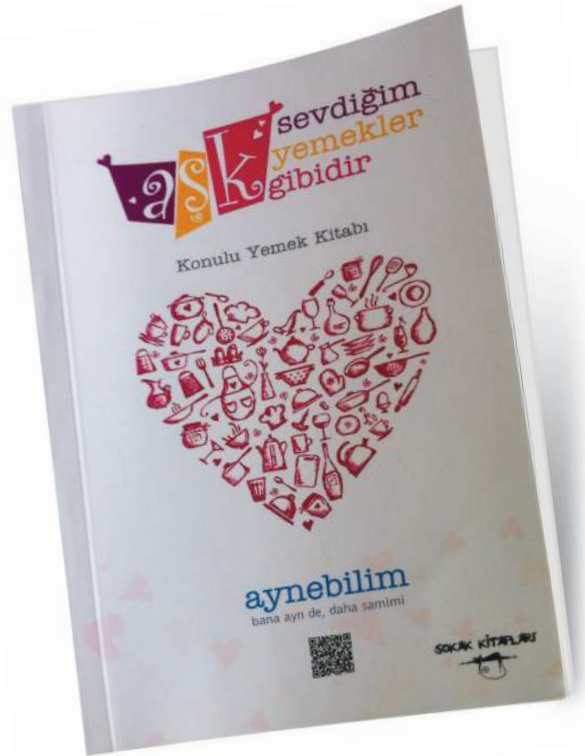
6 adam, 6 aşk ve 66 yemek tarifi. "Aşk Sevdiğim Yemekler Gibidir" konulu bir yemek kitabı. Her hikayenin içinde bir yemeğin adı geçiyor. Aynebilim'in o an sevgilisine yaptığı yemek. Hikayenin sonunda da o yemeğin tarifine yer veriliyor.

Aynebilim, sevincini, hüznünü, mutluluğunu yemeklerle harmanlıyor. Okurken hem karnınız acıacak, hem kalbiniz acıyacak hem de kahkahalar atacaksınız.

Kitabın arka kapağı özellikle çok dikkat çekici. "Kahrolsun bazı erkekler!" Bu kitaptaki tarifleri hemen uygulamak isteyeceksiniz. Aşk konusunda benim fikrim hep aynı. Herkesin aşkı kendine eşsiz ve benzersiz gelir!

Okuması zevkli, dili yalın, güzel bir kitap.

Tavsiye ediyoruz.



“Sözleşmeli Yemek Sektörünün Kalite Lideri”

SARDUNYA

“Yerinde Pişirme” hizmeti ile Türkiye’nin her yerinde,
“Taşıma Yemek” hizmeti ile İstanbul ve Ankara’dayız.

günümüze...

1976’ dan



0800 261 14 75



SardunyaCatering



SardunyaYemek



www.sardunya.com



menu@sardunya.com

SARDUNYA