



Vedat BAŞARAN;

“Tuğrul ŞAVKAY gastronomi sektörü için karanlığa alışmamızı sağlayan bir ışıktır”



Sektörel Gündem
Pestisit kalıntıları
azaltma yolları



Sardunya'dan
Kaptan Çelik projesini
yakından tanıyalım



Sardunya'dan
Geleneksel yaz perfomans
toplantımızın 25.sini
gerçekleştirdik



Diyetisyen Gözüyle
Yazdan sonbahara
geçişe hazır mısınız?

Değerli Müşterilerimiz,

Yeni bir sayı ile karşınızdayız. Yaza dair birçok şeyi yavaş yavaş arkamızda bırakırken sonbaharın tatlı telaş ve heyecanlarına, giderek soğuyan ve erken kararan havalara merhaba diyoruz. Okullar açıldı, milyonlarca öğrenci dersbaşı yaptı ve bir sürü minik yavrumuz da ilk defa okul kavramıyla tanıştı.

Bildiğiniz gibi özellikle okulların açılmasıyla beraber çocuklarımızın soğuk algınlığıyla karşılaşma riski de artıyor. Onları basit hastalıklardan korumanın en basit yolu; hijyene ve beslenmelerine dikkat etmekten geçiyor.

Bu dönemde çocuklarımız daha fazla mikroorganizmaya maruz kalıyor ve hastalık sıklığı artıyor. Boğaz ağrısı ve ateş çocuklarda en sık görülen enfeksiyon belirtisi olarak karşımıza çıkıyor. Onları bu tip enfeksiyonlardan korumak için dengeli ve sağlıklı beslenmelerine dikkat etmeli, süt ve balık gibi A vitamini içeren besinler tüketmelerini sağlamalıyız. Bir diğer konu ise elbetteki hijyen. Hijyen kurallarına dikkat edilmediği takdirde çocuklarımız enfeksiyonlar karşısında yine savunmasız kalacaktır. Bu nedenle özellikle çocukları

okula yeni başlamış anneler; bir kez daha onları hijyen konusunda bilgilendirmeli, kalem, kitap, bilgisayar gibi ortak eşyalar kullanılırken dikkat edilmeli, eller sık sık yıkanmalı ve bol miktarda meyve, sebze ve su tüketilmelidir. Bu sayede çocuklarımızı sonbahar enfeksiyonlarından bir nebze olsun korumuş olacağız.

Bildiğiniz gibi geçtiğimiz sayıda Dr.Tuğrul ŞAVKAY'ı andık. Onu irdeledik, onu anlattık ve onu dinledik. Bu sayımızda da Tuğrul ŞAVKAY'ı anlatmaya devam ediyoruz. Bu bölümün hazırlanmasında bize gönülden destek veren Sn. Çağlar ŞAVKAY'a, Sn. Ayhan AKTAR'a ve BÜMED'e (Boğaziçi Üniversitesi Mezunlar Derneği) teşekkür ediyoruz. Yine bu bölüm için bize değerli vaktini ayıran ve Tuğrul ŞAVKAY'ı bize farklı bir pencereden bakarak anlatan Sn. Vedat BAŞARAN'a bir kere daha teşekkür ediyoruz.

Keyifle okuyunuz.
Saygı ve sevgilerimle...

Kerem KARABAYIR
Pazarlama Yöneticisi
kerem.karabayir@sardunya.com



SARDUNYA BÜLTEN 2015/3 YIL: 10 SAYI: 39

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.
Saray Mah. Ahmet Tevfik İleri Cad. No: 9/7
Müge Ergenç İş Merkezi
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



07



12



14



18



32

04 Sektörel gündem

- Sektörün önemli isimlerinden Vedat BAŞARAN ile konuştuk.
- Otuz yıllık bir dostun ardından...
- Pestisit kalıntıları azaltma yolları
- Türk mutfağını pazarlamak
- Tüketiciler medyada yanlış yönlendiriliyor
- Global sürdürülebilir markalar platformu İstanbul buluşması
- Et ve et ürünlerine ilişkin tebliğ yayınlandı
- Okullarda hijyen

18 Sardunya'dan

- Kaptan Çelik projesini yakından tanıyalım!
- Geleneksel yaz performans toplantımızın 25.sini gerçekleştirdik
- 13. Sanayi Kongresi izlenimlerimiz

23 Eğitim

- Yönetici becerileri geliştirme eğitimi

24 Sardunya çalışanlarından

- Ahmet SEZGİN
- Arda ATILGAN

25 Hijyen - kalite yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor.

26 Diyetisyen gözüyle

- Yazdan sonbahara geçişe hazır mısınız ?

28 İşyerinde sağlık

- Eyvah boynum ağrıyor!

30 İş yaşamı

- İş yaşamında deneyim mi, yaratıcılık mı?

32 Gezi

- Los Angeles, Las Vegas, San Francisco

34 Ar-Ge mutfağından

- Ar-Ge mutfağından tarifler

35 Sizin için

- İzledik: Her Şeyin Teorisi
- Okuduk: Kendime Yeni Bir Ben Lazım



Gastronomi sektörünün yol göstericisi Tuğrul ŞAVKAY'ı "karanlık bir odada karanlığa alışmanızı sağlayan bir ışık" olarak tanımlayan, sektörün önemli isimlerinden Vedat BAŞARAN ile konuştuk. Sözü kendisine bırakıyoruz.

"Tuğrul ŞAVKAY yalnızca bir gazeteci değildir, bir işletmeci değildir, bir şef değildir, bir müşteri değildir. O bütün bunları bir araya getiren ve dilimize 95'lerden sonra giren gastronomi kelimesi ile anlatılarının tamamına hakim birisiydi."

Tuğrul ŞAVKAY ile tanışmam 1987 yılında oldu. Çelik GÜLERSOY tarafından işletilen Yeşil Ev'de gastronomi konusunda görüşmeler yaparken menüleri incelediğimde Tuğrul ŞAVKAY adı ile tanıştım. Onun gastronomi konusundaki derin bilgisi ve sohbeti bizi birbirimize bağladı. Aslında ben kısa dönem askerlik yapıp Londra'ya geri dönecektim. Fakat onunla tanışınca bambaşka bir gastronomi bakış açısı gördüm. Ben aileden bu konuları bilen ve Londra'da bu konuda eğitim almış bir şef adayı olarak ondan çok etkilendim ve görüşleri çok ilginç geldi. Bu alanda etkilendiğim kişilerden biri Çelik GÜLERSOY, biri Tuğrul ŞAVKAY olmuştur. Müşteri - lokanta ilişkisinin çok ötesinde, derinlemesine mutfağı bilen ve içeridekini dışarıya yansıtabilen bir insanla tanışmıştım. Çelik GÜLERSOY'un deneyimleri, Tuğrul ŞAVKAY'ın hem sosyolojik hem Türk Dili ve Edebiyatı hem de gastronomi alanındaki birikimi benim için bulunmaz bir ortam olmuştu. O, karanlık bir odada sizin karanlığa alışmanızı sağlayacak bir ışık gibiydi.



Benim geldiğim yer ile İstanbul'daki gastronomi kültürü arasında çelişkiler vardı. Dışarıda, buradaki kadar bir lezzet yoğunlaşması yoktu belki ama bir gastronomi sektörü oluşmuştu. Burada o anlamda bir sektörden söz edilemezdi. 1990'lara kadar farklı kulvarlar söz konusuydu. İşte bu ortamda siz yol gösterecek birine rastlamak çok zordu.

Tuğrul ŞAVKAY bu ortamda Türkiye'de gastronomi zihniyetinin oluşmasının arkasındaki en önemli zihniyettir. Ondan önce gazeteci olarak konuya eğilenler vardı ancak Tuğrul ŞAVKAY hem mutfaktan hem ekonomik olarak hem de gazeteci gözüyle sektörü ifade etti. O zaman şefler genellikle alaylı idiler. Tuğrul ŞAVKAY onların içindeki cevheri çıkarmayı da bilmiştir. Kendisi sosyoloji uzmanı da olduğu için bunu çok iyi biliyordu. 85-90'lı yıllarda birkaç tane 'fine dining' restoranımız ve uluslararası otelimizin mutfakları vardı. Tuğrul ŞAVKAY evrensel mutfak kültürünü yerel mutfakla harmanlamayı da bildi. Türk mutfaklarının evrensel boyuta gelmesi ve evrensel mutfakların da bizim tarafımızdan kabulü meselesi vardı. Marifet iltifata tabidir diye bir söz var. Bizde marifet kısmı vardı ama iltifat kısmı eksikti. O bunu da tamamladı. Yani sadece maddi değil manevi teşvike de önem verdi. Ayrıca gastronominin basında tanıtılmasında da benzersiz bir üslup geliştirdi. Bunun bir ekip işi olduğunu da bilirdi ve delege etmeyi önemserdi. Bu delegasyonu da sadece ekip olarak değil, toplum katmanlarına yayarak yapardı.

Tuğrul ŞAVKAY yalnızca bir gazeteci değildir, bir işletmeci değildir, bir şef değildir, bir müşteri değildir. O bütün bunları bir araya getiren ve dilimize 95'lerden sonra giren gastronomi kelimesini ile anlatılarının tamamına hakim birisiydi. TV'lerdeki ilk yemek programlarını başlatan da kendisidir.

bir deniz feneri gibiydi.

O zamanlar üç büyük otel mutfakları dışında uluslararası standartta bir mutfak yoktu. Uluslararası standartta bir mutfak geliştirmek gerekiyordu. Örneğin Fransa 1832'de gastronomi akademisini kurmuş ama bizde hala böyle bir kurum yok. Bu noktada Tuğrul ŞAVKAY'ın eğitimi yanı sıra devreye girer. Gastronominin ayakları eğitimle yerine oturacaktır. Bu konuda ilk proje benim de içinde olduğum Yeditepe Üniversitesi projesidir. Ayrıca hizmet alanların bilincini geliştirmek için sivil toplum ayağını da oluşturmuştur. Sektörün tüm bileşenleri için düşünme yöntemleri geliştirmiştir. O dönemde sektöre ait Fransızca çeviriler dışında yayın da yoktu. Okullarda okutulan kitaplar ile sektörün bir ilişkisi yoktu. Literatür batıda yazılmış ancak bizim sektörle uyumlu değil. Bu konuda bugün ülkemizde yazılan kitaplar var ve bunun tohumları o yıllarda Tuğrul ŞAVKAY tarafından atıldı.

Zeytinyağı konusunu gündeme taşıyan, şarap kültürüne vurgu yapan ve neredeyse rakıya karşı savaş açan biridir. Rakıyı sevmediği için değil, rakı ağır bir içkidir ve kültürü zamanla değiştirmiştir. O şarabı tekrar anlatmayı ve bu kültürü yerleştirmeyi hedeflemiştir. Şarap ve zeytinyağı üretimi bir statü haline gelmişse onun büyük katkısı vardır.

Türkiye'nin yurtdışındaki görünümü konusunda da önemli çalışmalar yapmış, yurtdışından uzmanları getirmiştir. Bugün bile bu düzeyde organizasyon yapılamıyor. Hem akademisyen tarafı vardır hem de piyasada çalışmalar yapmıştır ve büyük gelirlere sahip olmamıştır. Bütün bunları yüksek bir beyin enerjisi kullanarak yapmıştır. Anadolu kültürüne ve bunun içindeki her katmandaki insana ayrımsız sahip çıkmıştır.

Bugün yabancılar ülkemizde Türk mutfakları ürünlerini ağız tadıyla yiyebiliyorlarsa o zamanlardan atılan tohumlar sayesindedir.

Tuğrul ŞAVKAY'ın bayrağını kim devralacak?

Biz Tuğrul ŞAVKAY ile birlikte o zamanlar bu misyonu birlikte başlatmıştık ama günah keçisi olmuştuk. Ben ilk olarak Çırağan'da Tuğra restoranı açtığımda büyük dirençle karşılaştım. Osmanlı yemeklerinin "fine dining" olarak sunulmasına karşı çıkıldı ama sonradan karşı çıkanlar bu konuda kitaplar yazdılar. Biz Tuğrul ŞAVKAY ile birlikte bu ülkenin gastronomik değerlerini savunmak adına bir isyan içinde olduk. Osmanlı yemek kültürünü araştırmak için kitapları inceledik ve onları bugüne uyarladık. Nasıl ki bir sanat eserini izlerken ya da müzik dinlerken mutlu olursanız yemek yerken de mutlu olmanız gerekir, bunu hedeflemeliyiz.

Mevzuat engeli de var ülkemizde. Gastronomi bölümü güzel sanatlar içerisinde açılmak zorunda. Bu noktada bürokrasiyi aşmak için de mücadele etti Tuğrul ŞAVKAY. Bugün Tuğrul ŞAVKAY olsaydı bunun çevresinde ben ve benim gibi arkadaşlar bu misyonu sürdürebilirdik.

Tuğrul bizleri yapıştıran bir beyindi. Ortak paydamızdı.



80'lerde ülkemizde Batı taklitçisi bir mutfak kültürü hakimdi. Kadim esnaf lokantaları, kebab, et ve balık lokantalarından söz edebiliriz. Tabiatın bize verdiği nimetlerinden hazırlanıp sunulmasından ibaretti mutfakımız. Bunun arkasında bir sosyolojik dünya yoktu. Bu zemini oluşturan insan oydu ve karanlıkta yol gösteren



Bugün sermaye gastronomi sektörüne girdi ve önemli yatırımlar yapıyor ancak ruhumuzun yok olduğunu düşünüyorum. Medyada bu konuda değerli yazarlar var fakat bunun pratiğini yapmak o kadar kolay değil. Tuğrul ŞAVKAY özel hayatından, ailesinden fedakarlık ederek ve çok cüzi rakamlara danışmanlık yaparak mücadele etti. Bugün yaşasaydı neden bizde de İtalya, Fransa gibi şef restoranları yok diye sorgulardı.

Bugün sektörün ruhu sokak satıcılarında, geleneksel esnaf lokantalarında var. Bugün çok şık restoranlar ve ünlü şefler var fakat ruhları yok.

Tuğrul ŞAVKAY akademisi olabilir mi?

Bunu çok istedik ama kolay olmuyor bunlar. Ama mevcut okullar sektörün ruhunu yaşayabilecek mi? Çok başarılı okullar var ama yerelde başarılı değiller. Uluslararası okullarla iletişim halindeler ama lokal gastronomi kültürü konusunda yeterli değiller. Bu konuda eğitimci sayımız az ve kaynak sıkıntısı var. Yazılı olmayan bilgilerin derlenmesi gerekir. Okullarda mutfak tekniklerinin yanında yerel mutfak kültürünü de vermezseniz yaratıcı şefler olamazlar.

Tuğrul ŞAVKAY kaybetmeye yüz tutan yerel değerlerimizi ortaya çıkarmaya çalışan bir beyindi. Buna çok önem verirdi. Bu sektörde artık onun misyonunu devam ettirme şansımız kalmadı. Bu bir soyut miras aktarımıdır. Bu bilgileri aktarmak için kurulacak mekanizmalar ve denetleyici mekanizmaları kurmak gerekir.

Bütün bu çalışmaları karşılığında kendisi birşey kazanmamıştır. Kazananlar da ona gerekli vefayı göstermemişlerdir. Onun en büyük derdi sahip olduğumuz yerel gastronomi değerlerini uluslararası bir düzeye çıkarmak olmuştur. Bu konuda küçük de olsa bir aşama kaydedilmesi onun en büyük mutluluğu olmuştur. Bugün bu konuda binlerce yazan, çizen, blogger vb. insan var.



Anadolu yemek Kültürünün keşfedilmesi çok önemli. Bugün zeytin, şarap, üzüm, elma, baharat vb. konularda Anadolu'da yatırımlar yapılıyorsa bunun temelleri o günlerden atılmıştır. Sağlıklı beslenmek bir puzzle'dır ve bunun kapısı da Anadolu'dur.

Hayatımda fark yaratan iki insandan biri Çelik GÜLERSOY biri Tuğrul ŞAVKAY'dır.

Onların turizme ve gastronomiye yaptıkları katkı çok önemlidir.





Otuz yıllık bir dostun ardından...

Ş. AKTAR

28 Eylül Pazar gecesi saat 11.30 civarında telefonum çaldı ve Tuğrul ŞAVKAY ile ortak dostumuz Ergun ÇAĞATAY'dan Tuğrul'un vefat haberini aldım. Duyduklarıma inanmadım ve hemen evini aradım. Telefona eşi Esen cevap verdi: "Esen, bir şey duydum, doğru mu? Diye sordum. 'Evet doğru!' dediğinde karşılık olarak hıçkırıklarımızı tutamadık. Dünya başımıza yıkılmıştı. Kendime bir içki koyup, koltuğa çöktüm. Yaklaşık bir saat kadar yerimden kalkmadım ve son otuz yılda Tuğrul ŞAVKAY'la birlikte yaşadığımız olaylar gözümün önünden bir film şeridi gibi geçti. Bu yazıda, Tuğrul ŞAVKAY'la, ilgili bazı anıları sizinle paylaşmak istiyorum.



Bundan otuz yıl önce 1973 yılı Ekim ayında Boğaziçi Üniversitesi açıldığında kayıt işlemlerimizi yaptırırken (ihtiyar) Celal BASIK'la koridorda karşılaştık. İkimiz de birinci sınıf öğrencisiydik. Celal bana 'Gel bak, sana birini tanıştıracam.' Benim Galatasaray Lisesinden arkadaşım Tuğrul ŞAVKAY, Boğaziçi'ni kazandı dedi. Hiç unutmuyorum, Tuğrul'un üzerinde Beymen'den alınmış gri – mavi yazlık bir takım elbise ve elinde o zamanın modasına uygun olarak bir 'Bond çanta' vardı. O da hazırık okuluna kayıt yaptırıyordu. Kayıt yaptırırken kütüphaneci Mary Hoffmann, Tuğrul'u doktora öğrencisi zannetmişti. İhtiyar Celal hemen lafı geçirdi: 'Kadın haklı azizim, sen buraya İş Bankasının idare meclisi azası kıyafetinde gelersen olacağı budur. Beter ol' dedi. İkimiz de kahkayı bastık. Tuğrul'la dostluğumuz o gün başladı.

Tuğrul Galatasaray Lisesi'ni bitirdikten sonra Avusturya'ya gitmişti. Bir yıl orada kalmış, maddi sorunlardan ötürü geri dönüp tekrar sınava girmiş ve Boğaziçi'ni kazanmıştı. O yaz da Kuşadası'ndaki Fransız Tatil

Köyü'nde ahçı olarak çalışmıştı. Yemek dünyasıyla ilgili ilk profesyonel deneyimini 1973 yazına dayanır.

O sene sonunda Prof. Şerif MARDİN ağırlıklı olarak ODTÜ'den transfer edilen bir ekiple Sosyal Bilimler Bölümünü kurmuştu. Ben zaten işletme iktisat eğitiminden pek hoşnut değildim dilekçemi verdim ve yeni bölümün ilk öğrencilerinden biri olarak ikinci sınıfa başladım. Tuğrul da birinci sınıfa geçmişti. Kendisine bu kararımı açıkladığımda, hiç düşünmeden "Bu sene sonunda ben de aynısını yapacağım" dedi. Ben biraz düşünmesini tavsiye edince "Düşünecek bir şey yok" dedi. Sonra da durumu mutfak terminolojisiyle izah etmeye başladı. "Ayhan, işletme halen bir bilim değil maalesef. Başka bilimlerin bulgularını uygulayan pratik bir disiplin. Her basiretli ev kadını kızartma yaparken tereyağının içerisine biraz zeytinyağı ilave ederse yağın yanıp kararmayacağını pratikten öğrenmiştir. Ama mutfak kimyasından anlayan bir insan, bu işin tereyağının kaynama ve yanma noktası

tereyağından yüksektir. Kızartma da yüksek ısıda yapıldığı zaman güzel olur. Burada ev kadınlarının bilgisi pratikten gelir, ama diğeri bilimsel bir bilgidir. Ben de sosyoloji okuyarak bu toplumun kimyasına vakıf olmak istiyorum. Pratik çözümler bana göre değil. Para kazanmak istersem, sosyoloji bölümünde öğrendiklerimi piyasaya nasıl olsa taşıyım. Takma kafanı!" dedi.

Galiba Tuğrul haklıydı. Yaklaşık on yıl sonra ben başarılı bir sahafılık şirketi kurmuştum. Kitap müzayedeleri tertip ediyor, yurtdışındaki üniversitelere katalogla Türkçe kitap satıyordum. O da gazetecilik yapıyordu. Bir akşam Bilsak'ta buluşmuştuk. Şirkette yaptıklarımı ona anlatınca Tuğrul bana dönüp "Ayhan, iyi ki sosyoloji okumuşsun. Özgün bir iş yapıyorsun, bunun kitaplarda yeri yok. Bu yaptıkların pratik bilgiyle çözümlenemez, teori analize yatkın olmak lazım" demişti. Benzer bir konuşmayı ise o zeytinyağı işine girdiğinde geçen yıl tekrar yaptık. Ona bu konuşmaları hatırlattığımda



Sağdan sola: Prof. Rifat Kandiyoti, Prof. Deniz Kandiyoti
Prof. Ayhan Aktar, Tuğrul Şavkay, Esen Şavkay

yemek yemenin insanın en temel faaliyetlerinden biri olduğunu ve yemeğin maddi kültürün ayrılmaz parçası olduğunu anlatmaya başladı. Tartışma devam ederkeni folklor kulübünün akıl hocalarından Levent SOSYAL'a yeni bir kulübün nasıl kurulacağını sorduk. O da 'çok kolay. Bir tüzük yazın ve yönetim kurulunu tespit edin. Ekonomi bölümünden Reşat Kayalı Hoca onay verirse size bütçeden para bile verirler' dedi. Tuğrul hemen folklor kulübünün tüzüğünü bulmaya seğirti ve biraz sonra BÜ Türk Mutfağı Kulübü'nün tüzüğü yazılmaya başlanmıştı bile. Kulübün esas faaliyeti Türk yemek kültürünün bilfiil yemek yaparak tanıtılması olacaktı. Fakat iş meselesiyle Reşat Hoca'ya sunma noktasına gelince, ben mazeret beyan ederek yan çizdim. Gırgıra alınmaktan korkuyorum herhalde. Galiba ihtiyar Celal ile Tuğrul, Reşat Bey'in odasına gitmişler. Sonradan heber aldığımızı göre Reşat Bey kulübünün ismini duyunca gülme krizi geçirmiş, fakat Tuğrul büyük bir ciddiyetle meseleyi savununca 'Ne haliniz varsa görün' deyip onayı vermiş. Böylece bizim kulüp kuruldu. Tuğrul'la posterleri hazırladık ve Kazım'ın duvarına astık.

Kulübün kurulmasıyla birlikte öğrenciler arasında yemeğe meraklı bir grup ortaya çıktı. Pastanede çırak olarak çalışmış olanlar, turizm sektöründe halen çalışanlar gibi karmaşık bir kitle belirdi. Biz üniversitesinin mutfağını kullanarak yemek yapıyor, yemek biletlerini önceden satın parayı topluyorduk.

balıkçı Nevzat ve mezeci Haldun beye borcumuz olduğu için okula bir ay kadar sürekli Hisar Kapıdan giriş yaptık! Sonra Celal duruma el koyup meseleyi toparladı.

O günlerde üniversite Robert College Academy'den BÜ'ye geçişin sıkıntılarını yaşıyordu. Öğrencilere çıkan yemeğin kalitesi bozulmuştu. Bir gün yemek boykotu yapılması kararlaştırıldı. Ama boykotun başarılı olması için öğrencilere yemek de çıkartmak için lazımdı. Mutfak kulübü bu işi üstlendi. Yaklaşık bir hafta günde üç saat uyuyarak sürekli yemek yaptığımızı hatırlıyorum. Üniversitenin aşçıları bizi hayretler içinde seyreliyordu. Akşamları ertesi günün menüsünü hazırlarken Kemal ÇELİKÇİOĞLU ile Aynur İLYASOĞLU'nun Tuğrul'a Allah aşkına yarın kolay bir yemek yapalım. Bırak mayonezli tavuk yapmayın! Nohut ve pialv yapalım n'olur diye yalvardıklarını hatırlarım. Sonunda merhum rektörümüz Abdullah KURAN öğrencilere çıkacak yemeğin, inde benim ve Tuğrul'un bulunduğu bir komisyon tarafından tespit edilmesini kabul etti. Başarmıştık. Yemek boykotu yaptığımız zaman biraz da eleştirilmişti. Yani 'sosyetik okulda ancak bu olur' gibilerden. Ama sisteme gecici olarak el koyup o sistemi işletmeyi başarmak bence önemli bir deneyimdi.

Haftada bir toplanıp aşçıbaşı Nazım Usta'nın garip el yazısıyla yazmış olduğu mönüleri tartışıyorduk. İlk toplantıda Nazım Usta'nın listesinde

'Büf Isroğonov' diye sorduğumda Tuğrul hemen 'Beef Stroganoff demek istiyor herhalde!' diye durumunu açıklamıştı. O toplantılarda yönetimle ciddi pazarlık ediyorduk. Yemeklerin kalitesi düzelmişti.

1976 yılında rahmetli Ercan ARIKLI İngilizce bir yemek ansiklopedisi satın almıştı. Bunun içinden bazı yemeklerin atılıp Türk mutfağının tariflerinin ilave edilmesiyle yayıma hazırlanması gerekiyordu. Hilmi YAVUZ da bizi önermişti. O zaman için ciddi bir paraya bu işi aldık. Hemen Arnavutköy Kız Koleji mezunu ev hanımlardan ve kulüp üyelerinden bir çevirmen ekibi kurtuk. Çeviri standartlarını oluşturduk. Tarifleri onlar çeviriyor ve biz de düzeliyorduk. The Marmara'nın ikinci şefi Raşit Usta'da danışmanımızdı, yemek fotoğraflarını da Ergun ÇAĞATAY çekiyordu. Bu arada İstanbul'un yerli yabancı büyük aşçılarıyla ahbab olmuştuk, sonuçta bir içinde Tuğrul ve ben on kilo aldık! Ercan beyde çok memnundu, SOFRA Yemek Ansiklopedisi haftada 60.000 fasikül satıyordu.

1977 yılı Mayıs'ında Taksim meydanındaydık. Tuğrul ve ben kendimizi bağımsız solcu olarak tanımladığımız için hiçbir grubun bayrağı altına girmeden yan yana The Marmara Otel'i'nin önündeydik. Mitingin sonuna doğru DİSK Başkanı Kemal TÜRKLER konuşurken Tuğrul 'Gel adamın konuşmasını yakından izleyelim' dedi ve Taksim gezisine doğru yürüdük. Bir dakika sonra silahlar patladı ve o gün 39 kişi öldü. Tuğrul ile el ele o meydanındaki kalabalıkla birlikte savrulduğumuz hatırladığımda hala kanım donuyor. Bir dakikayla ölümden dönmüştük. Ertesi gün üniversiteye gidip mitinge katılan diğer arkadaşımızı ve hocalarımızı aradığımızı ve onları sağ olarak görünce derin bir nefes aldığımızı hatırlıyorum.

Yıl 1976 olmalı. Ben 'Research Methods' dersini alıyorum. Dersin bir konusunu da gözlem yapmayı öğrenmek. Deniz KANDİYOTİ bize hocalarımızı izleme işini ödev olarak vermişti. Sınıfta zaten on kişi vardı. Çekilen kurada bana Prof. Metin HEPER'i izleme işi çıkmıştı. Metin bey bütün gün odasında çalışan

bir hocamızdı. Ben de bölümün koridorunda onun her hareketini izlemeye çalışıyordum. Çok sıkıcı bir ödevdi. Sabah erkenden bölümün koridorunda yerimi aldım ve merhum hocamız Oğuz ARI o gün lacivert takım elbisesi ve elinde Fransızca 'petit Robert' sözüyle geldi. Bölüm sekreteri Sema Hanım'a 'Nedir? Oğuz Bey bugün evleniyor mu? Diye sordum. O da 'Bugün Profesörlüğe yükseltilme için ikinci dil sınavı olacak' dedi. Öğlen yemeğinde sonra Şerif MARDİN, Erdal İNÖNÜ ve Kenan BULUTOĞLU'ndan oluşan imtihan heyeti Oğuz Bey'in ofisine geldi. Oğuz Bey'e Fransızca bir sosyoloji kitabının bir sayfasını verdiler tercüme yapıp ve iki saat sonra dekanlık odasına getirmesini söylediler. Kapı açıldı ve ben de koridordan durumu izliyordum. Oğuz Bey önce kravatı gevşetti, sonra ceketini çıkardı. Sürekli sözlük karıştırıyor, saatine bakıyor, çeviriyi yapmaya çalışıyor ve panik içinde zırlı zırlı terliyordu. Anlaşılan durum kötüydü. Ben hemen kantine koşup Tuğrul'u King oynarken yakaladım. Durumuz mana ve ehemmiyeti anlattım ve eğer yardım etmezse 'Oğuz Bey'i kaybedeceğimizi' söyledim. Tuğrul oyunu birine bıraktı ve her zamanki şirinliğiyle Oğuz Bey'in ofisine girdi. Oğuz Bey ona meşgul olduğunu ve tercüme yaptığını söyleyince, büyük bir pişkinlikle 'Hocam size yardım edeyim de bari çabuk bitsin!' dedi. Kitaptan cümleleri okuyarak çevirmeye başladı. Hoca rahatlamıştı. Ben de bu sefer erketeye



Türk Mutfak Sanatları Kulübü (1976)

Soldan: Kemal Çeltikçioğlu, Tuğrul Şavkay, Aynur İlyasoğlu, Ayhan Aktar

yatarak imtihan heyetini gözlüyordum. Basılarak skandal olacaktı. Neyse, bir saat içinde Tuğrul çeviriyi Oğuz Bey'e dikte ettirdi. O da sonra temizce çekip teslim etti ve o yıl Oğuz Hoca profesörlüğe yükseltildi.

Öğrenciliğimizin son yıllarında şair Özdemir Asaf, Bebek'te bar açmıştı. Çok şirin bir yerdi. Duvarlarında Özdemir ASAF'ın ev sevdiği dizeler kalın kaleme yazılmıştı. Tuğrul'da çok sıl takıldığımız bir yerdi. Bir akşam Özdemir ASAF oturuyorduk. Özdemir ASAF, Tuğrul ve bana duvardaki dizelerden en çok hangisini beğendiğimizi sordu. İlginçtir, ikimizde

aynı dizeyi işaret ettik. Şah İsmail'in Divan'ından bir dizeydi ve şairin çok sevdiği bir dostunun ölümü üzerine söylenmişti. "Bir kerpiç düştü, gönlümün sarayından"

Otuz yıllık arkadaşım Tuğrul ŞAVKAY'ın ardından aynı dizeyi tekrarlamaktan başka yapacak bir şeyim yok. Maaalesef iyiler uzun yaşamıyor. Ruhan şad olsun.



Yazı ilk olarak Boğaziçi Üniversitesi Mezunlar Derneği dergisinde yayınlanmıştır.





Pestisit kalıntıları azaltma yolları

"Pestisit", zararlı böceklerin oluşumunu, gelişimini önlemek, böceğin, haşerenin, mantarın, yaban otlarının ve solucanların zararlarını yok etmek amacıyla kullanılan, değişik formüller altında hazırlanan kimyasal ilaçlara verilen isimdir.

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra, tarım üretimini artırmak için toprağın kimyasal gübreye güçlendirilmesine ve de tarım ürünlerine zarar veren canlıların ilaçlarla yok edilmesine başlandı. Hızlı nüfus artışına rağmen günümüzde tarım topraklarının kısıtlı olması nedeniyle, birim alandan en yüksek verimin alınması gerekliliği ortaya çıkmıştı. Bugün tarımsal ilaçların kullanılmaması durumunda, bazı ürünlerde ortalama % 65 civarında kayıpların meydana gelebileceği tahmin edilmektedir.

Pestisit kullanmanın tartışılmaz faydalarına rağmen, özellikle gıdalar vasıtasıyla insan vücudunda birikmesi ve çevre kirliliği üzerine olumsuz etkisi bu bileşiklerin zararları konusunda insanoğlunu gün geçtikçe daha fazla endişeye sevk etmektedir.

Pestisitler Nasıl Zararlı Hale Gelir?

Kullanımı yasak pestisitlerin kullanılması durumunda, kullanımı serbest, fakat yanlış şekillerde veya olması gerekenin çok üstünde miktarlarda kullanılan pestisitler tarım ürününün içinde kalıyor ve insanın sağlığını olumsuz etkiliyor. Bu noktada önemli olan, insan, hayvan ve bitki sağlığına zarar vermeyecek oranlarda kullanılması konusunda üreticiyi bilinçlendirmektir.

İnsanlar Üzerine Etkileri

Pestisitlerin insanlarda belirli miktarlarda toksik olmaları nedeniyle savaşımında çalışan herkesin bunların kullanımı sırasında meydana gelebilecek potansiyel zarardan sakınmaları gerekir. İnsanların pestisitlere maruz kalması mesleki zehirlenmeler veya kaza ile meydana gelebilmektedir.

Pestisit kalıntılarının tüketiminde; küçük miktarlarda dozlara uzunca bir süre için maruz kalmanın yarattığı etkiye, kronik etki denir. Kaşıntı, ciltte kızarıklık gibi alerjik belirtilerden, ciddi sağlık problemlerine varıncaya kadar çeşitli kronik etkiler görülebilir.

Çevre Üzerine Etkileri

Pestisitlerin püskürtülerek uygulanması sırasında bir kısmı evaporasyon ve dağılma nedeniyle kaybolurken, diğer kısmı bitki üzerinde ve toprak yüzeyinde kalmaktadır. Havaya karışan pestisit rüzgarlarla taşınabilir; yağmur, sis veya kar yağışıyla tekrar yeryüzüne dönebilir. Bu yolla hedef olmayan diğer organizma ve bitkilere ulaşan pestisit, bunlarda kalıntı ve zehirlenmeye neden olabilir.

Toprak ve bitki uygulamalarından sonra toprak yüzeyinde kalan

pestisitler, yağmur suları ile yüzey akışı şeklinde veya toprak içerisinde aşağıya doğru yıkanmak suretiyle taban suyu ve diğer su kaynaklarına ulaşabilirler ve bu sularda balık ve diğer omurgasız su organizmalarının ölmesine; bu organizmalardaki pestisit kalıntısının insanların gıda zincirine girmesi ve bulaşma olmuş suların içilmesiyle kronik rahatsızlıklara neden olabilirler.

Gıdalara Bulaşması

Bitkinin direkt yolla veya toprakta kalan pestisiti kendi bünyesine alması ve bu bitkilerin insan gıdası veya hayvan yemi olarak kullanılması sonucunda pestisitler insanların gıda zincirine girmektedirler.

Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde, tüketicinin korunmasını sağlamak üzere bitkisel ve hayvansal gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin maksimum kalıntı limitlerinin uygulama usul ve esaslarını belirlenmiştir. Her ürün ve pestisit grubuna göre tüketicilere zarar vermeyecek düzeyde limitler belirtilmiştir. Gıda firmaları da tüm yasal zorunluluklar gibi, bu yönetmeliğe de uymakla yükümlüdür.

Gıdalardaki Pestisit Kalıntıları

Pestisit kalıntıları gıda maddelerinde, insan, hayvan ve çevre sağlığına zarar vermeyecek düzeylerde bulunmalıdır. Gıda maddelerindeki pestisit kalıntı miktarlarının bilinmesi insan sağlığı

açısından olduğu kadar ihraç gıda ürünleri içinde oldukça büyük önem taşımaktadır. Gıda maddelerindeki pestisit kalıntı miktarlarının daha önceden tespit edilip tolerans sınırlarını geçmemesi, gerek tüketici sağlığı açısından ve gerekse ihraç gıda ürünlerinin geri dönmemesi açısından büyük öneme sahiptir. Bu nedenle üretilen her bir yeni pestisit, piyasaya sunulmadan önce farmakolojik ve toksikolojik denemelere tabii tutularak, tolerans sınırları önceden belirlenir.

Pestisit Kalıntılarını Azaltma Yolları

Tüketime hazır hale gelen bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıdalardaki pestisit kalıntısı düzeyine; ürünün çeşidi, pestisidin çeşitli özellikleri (etki şekli, kimyasal yapısı, v.b.), iklim şartları, ilaçlama ile hasat arasında geçen süre gibi pek çok faktör etki etmektedir. Bu faktörler arasında, kalıntı pestisit miktarını asgari düzeye indirme hususunda en fazla etkili olanı şüphesiz ilaçlama ile hasat arasında geçen sürenin uzunluğudur. Bu sebeple bitkisel ürünler için çeşitli ülkeler hasat aralığı tüzüğü çıkararak bir nebze de olsa kalıntı pestisit düzeyini asgari seviyede tutabilecek önlemler almayı uygun görmüşlerdir. Pestisit kullanımının tamamen kontrollü bir şekilde uygulanması durumda bile gıdalarımız az da olsa pestisit kalıntıları ihtiva edebilmektedir. Bu nedenle mevcut şartlarda gıda



maddelerinin üretimi aşamasında uygulanacak teknolojik işlemlerle pestisit kalıntılarının azaltılması alternatif bir yol olmaktadır. Bu aşamada uygulanabilecek yöntemleri şöyle sıralayabiliriz.

Yıkama: Su ile yıkama ürünlerdeki pestisit kalıntılarını önemli düzeyde azaltmaktadır. Ürün yüzeyine kısmen yapışan süspansiyon halindeki pestisit kalıntıları, emülsiyon halinde hazırlanmış olanlara göre su ile yıkamada kolayca uzaklaştırılabilirler.

Kabuk soyma: Kontakt etkiye sahip pestisitlerin etkisini ortadan kaldırmada, yıkamadan sonra bir diğer etkili yöntem kabuk soymadır.

Isıl işlemler (haşlama, pişirme, pastörizasyon, sterilizasyon): Pestisit kalıntılarının azaltılmasında ısı işlemler, pestisitlerin kimyasal yapısını bozacağı için etkili olabilir.

Muhafaza (depolama): Gıdaların muhafazası sırasında da pestisit kalıntılarında bir azalma söz konusudur. Ancak burada depolama şartları oldukça büyük önem taşımaktadır. Özellikle depo sıcaklığı, depo nem düzeyi ve hava akımı çok önemlidir.

Kaynaklar:
Çevre Dergisi, GIDA KİRLENMESİNDE PESTİSİTLER VE KORUNMA YOLLARI Yard.Doç.Dr. Mustafa KARAKAYA S.Ü.Ziraat Fak.Gıda Bil.ve Tek.Bl. KONYA, Arş.Gör.Nuh BOYRAZ S.Ü. Ziraat Fak. Bitki Koruma Bl. KONYA
Diatek: www.diatek.com





Türk mutfağını pazarlamak

Yemek kültürümüzü tanıtmada ve yurtdışına pazarlamada pek de başarılı olduğumuz söylenemez. Türk mutfağının klasik, yöresel ve modern lezzetlerini bir araya getiren doğru bir oluşum ve doğru kanallardan yapılan bir pazarlama, Türk mutfağını yavaş yavaş da olsa dünya mutfakları arasında hak ettiği mertebeye getirebilir ve dünya gerçek Türk mutfağının ne olduğunu daha iyi öğrenebilir.

Bence Türkiye mükemmel bir ülke... Tarihi, coğrafyası, dili, çeşitli kültürel varlıkları ve zengin yemek çeşitliliği ile dünyada eşi benzeri olmayan bir diyar. Senelerdir kendimizi ifade etmek, yurt dışına kendimizi tanıtmak için gerek kişisel, gerek kurumsal, gerekse devlet kanalları ile epey çalıştık. Özellikle yemek kültürümüzü tanıtmada son yıllarda çok daha fazla çaba harcasak bile, bu aslında tanıtımı çok geç kalınmış bir konu. Yemek kültürümüze çok önem vermediğimizden midir, onu tanıtmada, yurtdışına pazarlamada pek de başarılı olduğumuz söylenemez.

1960'larda Avrupa'ya göç eden Türk vatandaşlarımız gittikleri ülkelerde dönerimizi büyük bir başarı ile tanıtmışlar ve Avrupalılara Türk mutfağının sadece dönerden ibaret olduğu izlenimini vermişlerdir. Geriye kalan bizlerde

ülkemizi ziyarete gelen yabancılara, Türk mutfağından yemekleri, yabancı yemekleri çağrıştıran kelimeler ile özdeşleştirip başlarına sadece bir "Turkish" (Türk) ibaresi koymakla yetinmişiz. Büyük bir iştah ile kıymalı bir Karadeniz pidesi ya da güzel acılı bir lahmacun yiyen yabancı dostumuz, bize "This is delicious, what is it? (Bu çok lezzetli, nedir?) dediğinde ona kısıdan "Turkish pizza (Türk pizzası)" diye kestirme bir cevap vererek olayı bağlamışız. Halbuki bu tip kestirme cevaplar yerine ona yediği şeyi açıklamak hatta gerekiyorsa hangi yöreye ait olduğunu, eğer meraklı birisi ise nasıl yapıldığını anlatmamızın ufak çapta da olsa Türk yemeklerinin tanıtılmasında bir katkı sağlayacağını düşünüyorum. Ancak tabii ki de yeterli değil.

Bizler tarih boyunca yemeklere adları ile sahip çıkmamızın yanısıra bize ait ürünlerimize de sahip çıkmamışız. Bunların başında hepinizin de tahmin edebileceği gibi yoğurt geliyor. Orta Asya'da yaşayan Türklerin, Kafkasya'nın doğal florasında açıkta bıraktıkları sütün fermente olması ile kazara ortaya çıkan yoğurt, hem buluş hem de kelime anlamı olarak Türklere aittir. Türkler'in dünya yemek kültürüne de en büyük katkılarından da biridir. Yoğurdu tek başına, yemeklerin yanında katık olarak, sulu yemeklerde, çorbalarda terbiye maksadı ile kullanmamızın yanısıra; kurut ayran ve cacığın yapımında da kullanılan ana maddedir. Dünyanın ilk hazır çorbası olan tarhana bile en hasından bir yoğurt ürünüdür. Ancak biz değil tarhanayı bir Türk çorbası olarak tanıtmak, yoğurdumuzu bile dünyaya tanıtip pazarlayamamışız. Tüm dünyada bizim yediğimiz kıvamdaki, içine herhangi bir aroma katılmamış yoğurt "Greek Yoghurt" (Yunan Yoğurdu) olarak tanınmış ve aslen bize ait olan yoğurt Yunanlılar ile özdeşleşmiştir. Bu durumda Yunanlıları mı suçlayacağız? Tabii ki hayır, biz yeterince iyi bir şekilde ürünümüzü dünyaya pazarlayamamışız.



Dünyanın herhangi bir ülkesini ele aldığınızda, o ülkelerin yemekleri bile kendi orijinal isimleri ile bilinmektedir. Örneğin Arapların "fattoush" salatası, (içinde "pita" ekmeği olan bir tür salata), "pita" ekmeği, falafeli (nohut köftesi), kibbesi (sini köftesi) ve halvası (helva); Hint mutfağında bulunan "naan" ekmeği, biryani (pilav ve et ile yapılan bir yemek türü), tikka masala (baharatlı bir sos ile yapılan et yemeği), chutney (et yanında ikram edilen reçelimsi tatlı bir sos); Yunan mutfağının tzatziki (cacık), patlıcan musakka, suvlaki (ızgara et yemeği), gyro (Yunan döneri), spanakopita (ispanaklı böreği), feta cheese (Yunanlıların beyaz peyniri), dünyada bilinirliği en çok olan yemek ve ürünleri arasında yer alır. Hatta yemek kültürü pek de zengin olmayan İsveç'in bile neredeyse tüm dünyada 'meşhur' olmuş bir köftesi vardır. Tam bir köfte cenneti olan ülkemizde 100'den fazla birbirinden lezzetli köfte çeşidi olmasına rağmen, insanlarımız o meşhur mobilya satan dükkana gidip alışverişten karınları acıkınca ağızlarının suyu aka aka gayet sıradan olan o İsveç köftesini yemektirler.

Ama asıl şapka çıkartılması gereken ülke ise tabii ki dünyanın en popüler mutfağı olan İtalyan mutfağıdır. Hemen hemen her yemeğini orijinal isimleri ile neredeyse tüm dünyada tanıtmışlardır İtalyanlar. Bunun sebeplerine



kısaca bakmak gerekirse, İtalyanlar kendi mutfaklarına büyük önem verirler ve onu pazarlarken de belirli özelliklerine dikkat çekerek pazarlarlar. Örneğin İtalyan yemekleri sağlıklıdır, dengeli bir beslenme sunar, ürünleri ucuzdur, hızlı pişer, basit ve lezzetlidir. Hele de bu yemekleri tanıtırken 'mamma mia', 'bellisima', 'al dente' gibi havalı İtalyanca kelimeler katınca pazarlamak daha da bir kolay oluyor belki de.

Peki biz bu durumumuzu değiştirmek için bundan sonrasında ne yapmalıyız? Öncelikle yemeklerimizi yabancı yemekler ile özdeşleştirerek adlandırmayı ve tanıtmayı bırakalım. Yemeklerin adları ne ise onu söyleyip karşımızdaki yemek meraklısı yabancıya, ve tüm dünyaya bu şekilde öğretmeye başlayalım. Bu her bireyin kendi çapında yapabileceği basit bir şey. İş biraz daha geliştirmek ve büyük çaplı hale getirmek için ise kesinlikle İspanyolları örnek almamız. Kendi mutfak kültürünü tanıtmakta biraz geç kalmış bir millet olan İspanyollar, son yıllarda yenilikçi ve geleneksel mutfak akımlarını birleştiren şefler sayesinde tüm dünyada bilinirliklerinin artmasında ve hatta dünyanın en iyi şefleri ve en iyi restoranlarının arasında yer almalarını başlattıkları yenilikçi mutfak akımı ile sağladılar. Bunu yapmak için Türk şeflerimize büyük iş düşüyor. Türk mutfağının klasik, yöresel ve modern lezzetlerini bir araya getiren doğru bir oluşum ve doğru kanallardan yapılan bir pazarlama, Türk mutfağını yavaş yavaş da olsa dünya mutfakları arasında hak ettiği mertebeye getirebilir ve dünya gerçek Türk mutfağının ne olduğunu daha iyi öğrenebilir.



Tüketiciler medyada yanlış yönlendiriliyor

19 Ocak 2015 tarihinde Fox TV Ana Haber bülteni ile A-Haber sabah haber kuşağı bülteninde yer alan haberlere ilişkin Prof.Dr. Barbaros ÖZER'in değerlendirilmelerini paylaşıyoruz. "Anılan her iki haber bülteninde de Ziraat Odası İstanbul Şube Başkanı Ömer Demir'in kaşar peynirlerinde yer alan katkı maddelerine ilişkin değerlendirmeleri yer alıyor. Ömer DEMİR değerlendirmelerinde kaşar peynirinin katkılı olup olmadığının

anlaşılması için basit bir yakma testinin yeterli olduğunu ifade ediyor. Katkı maddesi içermeyen kaşar peyniri yanmazken, katkı maddesi ilaveli peynirin yandığı ileri sürülüyor" diye sözlerine başlayan ÖZER, haberlerde yer alan bu teste konu olan peynirin tüm özelliklerini araştırmadan yanma kriteri temel alınarak peynirin katkılı olup olmadığını anlamaya çalışmanın son derece hatalı olduğunu söylüyor.



Kaşar peynirinin sorunu denetim yetersizliği

Kaşar peynirinin süt ürünleri arasında hileye en fazla maruz kalan alt ürün grubu içinde yer aldığını doğrulayan ÖZER, bu anlamada kaçak ve usulsüz üretim ve sürekli denetim altında olan firmalarca gerçekleşen üretimlerin ayrılarak değerlendirilmelerinin yapılmasının zorunlu olduğunu ekliyor ve sözlerine şöyle devam ediyor: "Öncelikle tüm organik bileşenlerin (özellikle yüksek düzeyde yağ içerenler) yanma özelliğinde olduğunu bilmek gerekir. (örnek; krematoryumlarda yakılan cesetler yada yağlı etlerin mangalda yanması). Usulüne uygun koşullar altında üretilen kaşar peyniri bütünüyle organik bir karakter taşıyor. Aynı şekilde, usulsüz olarak üretilen kaşar peyniri organik karakter taşıyor ve yanma özelliğine sahip. Bu nedenle, yanma özelliği sahtekârlığı ayırt edici bir özellik değil. Bu ürünü yakarak

o ürünün katkılı ya da sahte olduğu sonucuna varılmaz." ÖZER, kaşar peyniri üretiminde maliyeti düşürmek amacıyla yapılan temel usulsüzlüklerin, bozulmuş peynirlerin temizlenerek eritme tuzlarının aracılığıyla taze kaşara dönüştürülmesi ve küflenmesini engellemek için de, antimikrobiyal katkıların peynirin sütüne katılması uygulanması olduğunu söylüyor ve soya unu (tozu) ilavesi, hayvansal yağ yerine bitkisel yağ kullanımı, jelatinize edici maddelerin katımı gibi Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne aykırı uygulamaların da olduğunu ekliyor. "Tüm bu olumsuzlukların temelinde denetim yetersizliği nedeniyle kayıt dışı firmaların rahatça faaliyet göstermeleri ve bu firmalar tarafından düşük fiyatla pazara sunulan gıdaların tüketiciler tarafından kabul görmesi yatıyor. Hem halk sağlığını tehdit eden, hem de haksız rekabet koşullarının oluşmasına neden olan

bu yapının giderilmesi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın asli görevleri arasında. Bu noktada, denetimsiz ve usulsüz üretimlerin halk sağlığını tehlikeye atıyor olmasına anılan haber bültenlerinde vurgu yapılmasını olumlu karşılıyoruz. Bununla birlikte; verilen yanma örneğinin halk sağlığının korunması özelinde doğru bir yaklaşım olmadığını düşünüyoruz. İçine yanıcı özelliği olmayan, ancak katılması yasak olan maddeler ilave edilerek üretilen kaşar peynirlerinin alev altında yanmaması onun doğru kaşar peyniri olduğu imajını yaratıyor ki bu son derece sakıncalı" diyen ÖZER'e göre aslolan; üreticisinin bildiği peynir markalarının tüketilmesi ve halkın bu bilince doğru yönlendirilmesi. ÖZER verdiği örneklerle durumu özetliyor; "Haberde de vurgulandığı gibi 1 kg usulüne uygun kaşar peynirinin üretimi için en az 11-12 kg süte ihtiyaç bulunuyor. Buna göre; 1 kg kaşar peynir üretiminin sadece sütten kaynaklanan maliyeti 9-12 TL arasında. Bu fiyata vergi, üretim giderleri ve kar marjları da ilave edildiğinde 5-8 TL aralığında kaşar peyniri satın alınmasının doğal olmadığı ortaya çıkıyor. Tekrar etmek gerekirse; haber bültenlerinde yer alan ve kaşar peynirinde yanma testi şovu olarak tanımlanabilecek durumun doğru bir yaklaşım olmadığını, konu hakkında yeterli bilgisi bulunmayan halk kriterlerinin bu gibi sansasyonel ancak amaca hizmet etmeyen gösterilerin etkisi ile ev koşullarında kendi kalite kontrol testlerini yapmaya yönelmelerinin sakıncaları bulunduğunu vurgulamak bir zorunluluk."



Çiğ süt hakkında yanlış değerlendirmeler

Sokak sütünün, kontrolsüz koşullarda üretilen çiğ sütün yine kontrolsüz koşullarda halka ulaştırılması süreçlerini içerdiğine dikkat çeken ÖZER, çiğ süte ilişkin haberleri değerlendiriyor.

“Haberlerde sokak sütü içilmesinin ya da sokak sütü kullanılarak süt ürünlerinin ev koşullarında üretilmesinin gerekliliği de vurgulanıyor. Haberin bir bölümünde Ömer DEMİR, 30 yıldır sokak sütü kullandığını, babasının da bu tarz bir beslenme alışkanlığına sahip olduğunu ve şimdiye kadar bir sorun ile karşılaşmadıklarını söylüyor. Hatta, sokak sütünün taşıdığı tek tehlikenin mikrobiyolojik olduğu ve sütün kaynatılması ile bu tehlikenin giderildiğini de ekliyor. Çiğ süt temelli riskler sadece bakteriyel olarak tanımlanırsa, hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılan antibiyotik vb. ilaç kalıntıları, sokak sütçüsünün sütü bozulmaması için çiğ süte ilave ettiği hidrojen peroksit (saç ve kot pantolon ağartıcı olarak kullanılan kimyasal madde), ağır metal, aflatoksin, kostik soda vb. kimyasal maddeler ile hastalıklı hayvanın memesinden bulaşan kan pıhtılarının yaratacağı riskleri dikkate almamış oluruz. Bu kimyasal maddelerin tüketiciler

tarafından anlaşılmasına olanak yok.” “Buna karşın; sanayi ölçeğinde çiğ süt alımları düzenli kalite kontrol süreçlerini içeriyor. Örneğin; çiğ sütte antibiyotik testi, kalıntı bileşen testi, asitlik testi gibi testlerden geçen çiğ sütler hem ürün kalitesini olumsuz etkiliyor, hem de firmaları kamu nezdinde ciddi yaptırımlar ile karşı karşıya bırakıyor. O nedenle; usulsüz üretilere vurgu yaparken alternatif olarak bir başka usulsüz yapılanmayı ön plana çıkarmak ve sokak sütçülüğünü doğal ve organik sütçülük enstrümanları gibi göstermek en hafif deyimle halk sağlığına ihanettir” görüşünde olan ÖZER, aynı haberde yer alan, “Kutu sütleri (uzun ömürlü sütler) konservejenik riskler taşıyor ve bu riskler ambalaj materyali ile ilişkili” gibi ifadelerden tamamen bilgi dışı ve spekülatif olduğunu, ve tüketicilerin zihinlerini bulandırmaktan öte bir sonuca varmadığını da ekliyor. ÖZER tüketicilerin bilmesi gereken gerçek riskleri açıklıyor: “Uzun ömürlü kutu sütlerinin ambalajlanmasında kullanılan malzemeler çok katmanlı olup dışarıdan kutunun içine madde girişine olanak vermeyecek şekilde tasarlanıyor. Süt endüstrisinin uzun ömürlü sütlerin ambalajlanmasında bu gün kullanmış olduğu teknoloji dünyada kullanılan en gelişmiş teknolojidir. Bu noktada; evde yoğurt yaparken kullanılan tencerenin aşınmış olması (çelik bile olsa) tahta kaşıkların gözeneklerinde biriken kirlerin sürekli hale gelmesi, yoğurdun konulduğu plastik kapların uygun olmayan geri dönüşümlü malzemelerden imal edilmiş olması çok daha büyük risk taşıyor.”

Özer sanayi tipi yoğurtların ekşimesiyle ilgili detaylı bilgi veriyor:

Sanayi tipi yoğurt uzun süre ekşimemesine karşın, ev tipi yoğurtlarda kısa sürede ekşime meydana gelmesi sanayi tipi yoğurtlarda katkı maddesi kullanımına bağlıyor. Yoğurdun ekşimemesi için katkı maddesi kullanılan ve tamamen usulsüz olarak üretilen denetimsiz merdivenaltı işletmeleri hariç tutarsak, sanayi tipi yoğurtların ekşimemesinin üç temel nedeni var:

1. Sanayi tipi yoğurtların yüksek hijyenik üretim koşulları altında ve üretim sırası ve sonrasında dışarıdan

mikroorganizma bulaşmasına olanak tanımayacak şekilde üretim gerçekleştirilmesi,
2. Sanayi tipi yoğurtların üretiminde kullanılan bakterilerin (halk arasında bilinen ancak bakteri içeren karışımlar) yoğurt üretildikten sonra soğukta depolama sırasında (buzdolabına v.s) aktivitelerini sınırlandırmaları ve sütü ekşitecek kadar aktif olmamaları,
3. Sanayi tipi yoğurtların daha yüksek protein ve doğal olarak kuru madde içeriğine sahip olmaları. Betondaki demir ve çimentonun görevi neyse, süt proteinin yoğurttaki görevi de aynı.” Kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi için medya organlarına da büyük görev düştüğünü söyleyen ÖZER, son olarak; “Programlarda konuk olarak ağırlanan kişilerin yetkinlikleri ile dile getirdikleri konular arasında bir ilişkinin varlığı mutlaka aranmalı. Aksi takdirde, iyi niyetle bile söylenecek verilen mesajların yanlış anlamalara yol açması kaçınılmaz. Tüm dünyada çocukların gelişim dönemlerinde günde iki bardak süt içmeleri teşvik edilirken ve ülkemizde zaten yeterince yüksek olmayan süt tüketimini arttırmaya yönelik iyi niyetli çabalar hız kazanmışken, bu tarz talihsiz açıklamalar amacını aşıyor. Bu bir anlamda kolu çıkan bir kişinin tıp doktorundan yardım almak yerine mahalle kırık/çıkıkçısına gitmesinin teşvik edilmesine benzer bir yaklaşım ve her iki yaklaşım da bilimsel açıdan doğru değil. Bu nedenle, basınımızın doğru ve tarafsız yayın yapma sorumluluğunun bir gereği olarak, bu tip programlara konu uzmanı kişilerin de davet edilmesi ve halkımıza doğru bilginin aktarılmasına aracılık edilmesi bir zorunluluk” diyor.



Global sürdürülebilir markalar platformu İstanbul buluşması



26-27 Mayıs tarihlerinde Global Sustainable Brands buluşmaları kapsamında 'How Now' teması ile Park Bosphorus Hotel'de gerçekleştirilen Sustainable Brands 2015 İstanbul, markaların geleceği için buluşma adresi oldu.

Dünyanın en önemli 50 konferansı arasında gösterilen Global Sustainable Brands buluşmalarının İstanbul ayağında; marka dünyasında geleceği şekillendiren çalışmaların önde gelen liderleri yer aldı ve markaların sürdürülebilirlik ekseninde yeni değerleri nasıl yönettiklerini paylaştılar.

İlişki ekonomisinde dünya lideri Jerry MICHALSKI, ödüllü yazar ve sosyal düşünce lideri Carol SANFORD, marka ve pazarlama dünyasının değişimini yöneten Alex PALLETE gibi uluslararası isimlerin yanı sıra ünlü psikoloji profesörü Prof. Dr. Todd B. KASHDAN ve Ayhan SİCİMOĞLU yer aldı. Türkiye'den marka liderleri, oyunun değişen kurallarının ve değişen tüketici davranışlarının nasıl değerlendirilmesi

gerektiğini; ortak değer yaratarak kârlılık artırılması için "şimdi nasıl" stratejiler oluşturmaları gerektiğini; inovasyonu ve yenilikçi çalışmaları nasıl kullanacaklarını, dünyanın ekolojik dengesini bozmadan ve dünyamızın gelişmesine ve korunmasına yönelik her yönüyle katkı sağlayan firmaların yaptıkları çalışmalar katılımcılar ile paylaşıldı. Peki neydi bu yenilikler, örnek vermemiz gerekirse; soframıza gelen çayın yetiştirilme alanının özeninden tutun da yaprakların toplanması için kullanılan makasın toplayıcılar tarafından nasıl daha rahat kullanılarak, hem toplayıcının sağlığını korumak hem de daha hızlı hareket etmelerini sağlamaya kadar en ince ayrıntısına kadar düşünülmüş. Ayhan SİCİMOĞLU katılımı ile yemek dünyasındaki çeşitlilik ve diğer ülkelerde yaşadığı deneyimleri zevkle ve içtenlikle bizler ile paylaştı. Kendimize sorduğumuz soru; günlük yaşantımızdan tutunda iş hayatımızda biz kendi markamızı şimdi nasıl koruyup sürdüreceğiz, dünyamıza nasıl fayda sağlayarak yenileyerek bunu gerçekleştireceğiz?



Et ve et ürünlerine ilişkin tebliğ yayınlandı

Et ve Et Ürünleri Tebliği Değişikliği 13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete'de yayınlandı. Yayınlanan tebliğ ile birlikte kasap köfteden dökme tavuğa kadar birçok üründe yeni düzenlemeler getiriliyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasada arzına ilişkin hususları düzenleyen Et ve Et Ürünleri Tebliğinde önemli değişiklikler ve eklemeler yaptı. Buna göre; perakende işletmelerde kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı et karışımlarının üretimi yapılmayacak. Bir başka ifadeyle; kasaplarda marketlerde hazır köfte, mangallık şiş, tavuk gibi ürünler hazırlanıp satılmayacak. Ancak vatandaşın talebi üzerine kasap, onun gözü önünde anında önce lop etten kıyma çekecek, ardından da o kıymayla köfte yapabilecek.

Yine market ve kasaplarda açık, dökme kanatlı et satışı yapılmayacak. Çiğ kanatlı etlerin mutlaka hazır ambalajlı olarak piyasaya sunulması gerekecek. Ancak vatandaş isterse marketteki ya da mahallesindeki kasaba poşetdeki bütün tavuğu, paketteki tavuk butlarını parçalatabilecek. Kanatlı et ürünlerine deri olarak sadece kanatlı karkası

üzerindeki kanatlı derisi katılabilecek. Tebliğin kapsamında olmayan mantı, içli köfte, çiğ köfte, kadınbudu köfte, lahmacun, pide, kebab, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabldot yemek ve mezelerin üretimde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri de tebliğin kurallarına uygun hazırlanacak. Ancak, tebliğ kapsamındaki ürünlere dışarıdan et proteini katılmayacak. Bakanlık yetkilileri, bu değişikliklerle kasapların sucuk ve köfte, mangallık ürünler hazırlayıp satmalarının net bir şekilde yasaklanmış olduğunu belirttiler.





Okullarda hijyen

Dünya Sağlık Örgütü'ne göre; gelişmekte olan ülkelerde ortaya çıkan bulaşıcı hastalıkların yaklaşık %80'ninden sanitasyon ve hijyen konusundaki yetersizlik sorumludur.

Okul yaşamının sağlıklı bir şekilde sürdürülebilmesi için sınıf içi, tuvaletler, koridorlar, yemekhane vb. ortak kullanım alanlarında alınması gereken önlemler bir bütün halinde uygulanmalıdır. Gelin bu noktalarda dikkat edilmesi gerekenleri birlikte değerlendirelim.



Tuvalet Temizliği

- Okul gibi, yüzlerce kişinin bulunduğu bir yapıda temizlik ve hijyenine dikkat edilmesi gereken en önemli alan şüphesiz tuvaletlerdir. Bu yüzden lavabo ve tuvaletlerin, her teneffüs sonrası temizliğinin yapılması, bu alanlarda tuvalet kâğıdı, havlu kâğıt, sıvı sabun ve tercihen el dezenfektanlarının bulunması son derece önemlidir. Ayrıca tuvaletlerde akar su olmalı, çöp kutusu bulundurulmalı, çöp kovası ayakla açılma mekanizmasına sahip olmalıdır. Temizliği yapacak kişiler, hastalık yapabilecek mikroplar ve bunların yok edilmesi ile ilgili bilgi ve tecrübeye sahip olmalıdır. Tuvalet temizlerken ellerinde eldiven ve üstlerinde iş elbisesi olmalıdır. Tuvaletleri temizlerken dezenfektan maddeler ve temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır. Öğrencilere tuvaletleri nasıl temiz ve hijyen olarak kullanacakları öğretilmelidir. Yanlış tuvalet kullanımı tuvalet temizliğini zorlaştırır.

Erken Yaşta Kişisel Hijyen Bilinci

- Çocuklara kişisel temizlik bilincinin kazandırılması da önemlidir. Peki çocuklara hijyen eğitimi nasıl verilmeli, bu bilinç nasıl kazandırılmalıdır? Çocuklar, hijyenik olmayı görerek öğreneceği için, öncelikle evde büyüklerin temizliğine dikkat etmesi gerekiyor. Okulda ise

öğretmenlerin katkısı tabii ki çok önemli. Öğretmenlerinin söylediklerini, davranışlarını çocuklar çabuk kabul eder. Eğer okulda hijyen kurallarına ilişkin uygun ortam sağlandıysa hızla bunları benimser ve uygularlar. Diğer taraftan okul kitaplarında ve derslerde konu olarak 'kişisel hijyen'in anlatılması bu bilincin oluşturulması için faydalı olacaktır.

El Yıkama Alışkanlığı

- Kişisel temizlikte en önemli konu, elbette el temizliği. Yemek yemeden önce ve sonra, tuvaletten sonra, ayakkabı ile temasta bulunulduğunda, herhangi bir kirli iş yapılmasının ardından el temizliğine dikkat edilmeli. Bunun için akar su altında eller ıslatılmalı, sabunlanmalı ve tüm yüzeyi, parmak araları, el sırtı ve ayası ovalanarak yıkanmalı. Daha sonra da durulanarak kurulmalıdır. Çocuklar beden eğitimi dersi sırasında giysi değişikliği yapıyorlarsa, okul elbiselerini temiz olarak katlamaları ve dersten sonra da giymeleri önerilir.

Yemekhane ve Kantin Hijyeni

- Yemekhane ortamının temizliği ve tüketilen yemeklerin hijyeni de dikkat edilmesi gereken noktalar arasında. Güvenli gıda sunabilmek için; yemeklerin üretildiği ortamın ve kullanılan ekipmanların temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalı, kullanılan hammaddeler kaliteli olmalı, hijyenine dikkat etmeli, ürünlerin muhafaza koşulları, sunum şekli vb tüm üretim süreçleri kontrol altında tutulmalıdır. Öğrencilerin düzenli olarak temas ettiği masa, sürahi, kapı kolları gibi noktalarda da temizlik ve dezenfeksiyon sık aralıklarla yapılmalıdır.
- Kantin bölümünde ise, kantin görevlisinin temiz kıyafetler giymesi, sokak elbiseleriyle çalışmaması gerekiyor. Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması sırasında ellerinin temiz olması, eldiven ve maske kullanması önemli. Eldiven kullanırken yiyecek

dışında başka bir yere dokunulduysa eldivenlerin değiştirilmesi, yiyecek ve içecek hazırlanırken kullanılan mutfak malzemesinin temiz olması şart. Mutfakta yiyecek ve içecek servisi yapan görevlinin, çocukların verdiği paraya dokunmaması, yiyecek ve içecekleri temiz eldivenle servis etmesi önemli.



Ortak Kullanım Alanlarının Temizliği

- Sınıflar ders aralarında mutlaka havalandırılmalı, gün sonunda temizlenmeli. Özellikle kış ayları gibi gribal hastalıkların arttığı dönemlerde sınıfların, koridorların, vb alanların havalandırılması, dersliklerdeki sıraların, kapı kollarının dezenfekte edilmesi hastalıkların bulaşmasını önlemek için gerekli uygulamalardır. Yukarıda değinilen konuların hepsi, çocuklarımızın sağlıklı, güvenli bir ortamda eğitim-öğretimlerini sürdürmesi için ayrı öneme sahip olmakla birlikte, ancak bir bütün halinde uygulanırsa bulaşma ve hastalıkların önlenmesi açısından etkili bir sistem kurulmuş olur. Bu noktada okul yönetimi, öğretmenlerimiz, velilerimiz ve diğer tüm çalışanların ortak olarak sorumlulukları bulunmaktadır.

Bu yazımız vesilesiyle, okulların açıldığı bu günlerde tüm öğrencilerimize, öğretmenlerimize ve velilerimize başarılı ve güzel bir eğitim-öğretim yılı dileriz.





Kaptan Çelik projesini yakından tanıyalım!

Sardunya tarafından 2012 yılından beri sürdürülen Kaptan Çelik projesinde yaklaşık 115 kişi öğle yemeği hizmeti alıyor.

Her ay güncellenen master menü, İdari İşler Müdürü Murat DURUKAN ve çalışanlar tarafından özenle seçilerek oluşturuluyor.

GÜNÜN MENÜSÜ

- Domates Çorba
- Kağıtta Sebzeli Misket Köfte
- Abant Usulü Piliç Biftek
- Dere Otlı Pilav
- Zeytinyağlı Büfesi
- Salata Büfesi
- Mevsim Meyve Büfesi





Çisel ÇELİKBİLEK
Kurumsal İletişim Sorumlusu

Sardunya'nın özellikle her ay içerisinde yapmış olduğu mangal ve Karadeniz günleri gibi etkinlikler özellikle personelin moral ve motivasyonuna büyük katkıda bulunuyor. Yemeklerin kalitesi ve hijyene verilen önem ayrıca bizleri mutlu etmekte ve gönül rahatlığıyla yemek yiyoruz. Tesekkürler Sardunya ekibi.



Binnur GÖVEM
Muhasebe Uzmanı

Sardunya firmasının yemeklerini genel olarak beğeniyorum. En çok da salad bar menüsünün zengin ve kaliteli oluşu, ana yemek tercih etmeyenler için alternatif oluşturmaktadır.



İbrahim DENİZ
Denetim Şefi

Sardunya firmasını bir yılı aşkın gözlemlerimden yola çıkarak hijyene önem verdiğini ve çalışma prosedürlerine uygun davrandığını rahatlıkla söyleyebilirim. Kanımca ana yemeğin iki farklı seçenekte sunma politikanız şirketinize artı bir değer katmaktadır.



Murat DURUKAN
İdari İşler Müdürü

Üç yıl önce birlikte yola çıktığımız çözüm ortağımız Sardunya ile bugüne kadar gerek proje sorumluları gerekse bölge müdürü ile direktörlerin yakın ilgisi ve bizlere vermiş olduğu destekler için öncelikle tüm Sardunya ekibine teşekkür ederim. Master menü uygulaması ile personelin damak tadına uygun yemek seçimi, aylık olarak yapılan ekstra organizasyonlar ve hijyen konusundaki titizlikleri takdire şayan olan tüm Sardunya ekibine şahsım ve tüm Kaptan Çelik çalışanları adına saygılarımı sunuyorum.

Yaz Performansı

Geleneksel yaz performans toplantımızın 25.sini 2015 de gerçekleştirdik.

Geçen yılın değerlendirmesini yaptığımız bu toplantıda hem çok eğlendik hem de İstanbul un yoğunluğundan uzak Şile'de güzel bir gün geçirdik.

Geçen yıl olduğu gibi bu toplantıda da üzerinde özellikle durduğumuz konu "Güler Yüz ve Hijyen" oldu.

Yaklaşık 1000 Sardunya personelinin katıldığı organizasyonda herkes çok keyifli bir gün geçirdi.

Bu yıl görevli olup toplantıya katılamayan ve saha da görevli olan tüm Sardunya personeline gönülden teşekkür ederiz.



Gülen yüzlerle ve mutlu bir kahvaltı ile güne başladık



Sardunya Yıldızlarını da unutmadık



Çalışanlarımız için özenle hazırladık, sunduk, afiyetle yedik



Yöneticilerimiz ve yetkinliklerimiz





Hijyen Kalite Ödüllerimizde başarılı olan mutfaklarımızı açıkladık



Sözü, son sürat yoluna devam eden Sardunya Hazır Yemek yöneticilerimize verdik



Yılın departmanını seçtik



Başarılarımızı hep birlikte kutladık, ödüllendirdik



Lezzetli ve eğlenceli bir günün ardından, organizasyon mimarları



Ümraniye ekibimize bu güzel gün için bir kere daha teşekkürler...



Ümit Çelik ve ekibi

Sardunya'da 10-15 yıl boyunca emek veren çalışanlarımız plakette onurlandırıldılar. Ellerinize sağlık



Arda Topal ve ekibi

13. Sanayi Kongresi izlenimlerimiz

Istanbul Sanayi Odası tarafından bu yıl 13.'sü düzenlenen Sanayi Kongresi, 8 Ekim 2015 tarihinde Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşti.

Bu yıl ki teması "Vasatlıktan Çıkış İçin İnsan ve Kültür" olan kongrede yurtiçinden ve yurtdışından konuşmacılar yer aldı.



Kongre programında, "Finlandiya Nasıl Başardı?", "Gelecek Neler Getirecek?", "Hayat Oyundur, Oyun Matematiktir", "Bazen Olmaz: Başarısızlık da Hayatın Bir Parçasıdır." konulu söyleşilerin yanı sıra eş zamanlı, 4 farklı konuda serbest kürsü çalıştayları gerçekleştirildi. Finlandiya Sanayi ve Ticaret Odası Başkanı Risto E.J. PENTTILA ve Helsinki Öğretim Üyesi Prof. Hannele NIEMI, ülkelerinin krizden çıkış öykülerinde eğitim ve kadınların iş hayatındaki yerine değindiler.



CNN Türk Ekonomi Müdürü Emin ÇAPA'nın, Gelecek Teknolojiler hakkında etkili sunumu dikkat çekti. Sektörün önde gelen isimleri, iş hayatına yaptıkları hatalardan ve bu hatalardan çıkardıkları derslerden örnekler vererek katılımcılara hata yapmanın da oyunun bir parçası olduğunu anlattılar.



Kongre kapsamındaki çalıştaylar da ise; Vasatlıktan çıkmak için "Nasil Üretim?", "Nasil İnsan?", "Nasil İşbirliği?", "Nasil Sürdürülebilirlik?" konulu oturumlar gerçekleştirildi. Farklı sektörlerden yöneticilerin, firma sahiplerinin ve öğrencilerin bir arada bulunduğu oturumlar hem öğretici hem de eğlenceli bir şekilde gerçekleşti.

Güne damgasını vuran oturum ise, Vasatlıktan Çıkış konusuna farklı bir bakış açısı getiren Demet AKBAĞ - Sermiyan MIDYAT ikilisinin gösterisi ve gün sonunda kapanış oturumu olarak

sergilenen Nesin Matematik Köyü Kurucusu Ali NESİN ve öğrencilerinin performanslarıydı.





Yönetici geliştirme kavramı, yöneticilerin bilgi, tutum ve kişisel yetenekleri ile özel iş becerilerinin artırılması amacıyla yönelik faaliyetleri ifade etmektedir. Yönetici geliştirme kavramına yakın diğer bir kavramda yönetici yetiştirme kavramıdır. Bu kavram daha çok gelecekte yönetici olacaklara, gerekli bilgi ve genel yeteneklerin kazandırılması ve artırılması amacı ile uygulanan programlarla ilgilidir.

Böylece iki kavram arasındaki fark, birincinin halen yönetici durumunda bulunanları da ilgilendiren ve tutum, deneyim ve özel becerilerin geliştirilmesini de amaçlayan kapsamdan oluşur.

Bizim en önemli artılarımızdan birisi, sahip olduğumuz yöneticilerimizdir. Diğer firmalardan farklı olmamızın nedeni, hızla değişen ve gelişen koşullar karşısında yöneticilerimizi eğitim programları ile bilgilendirip geliştirerek bilgili ve uyumlu birer çalışan ve yönetici olarak çalışma hayatına devam etmelerini sağlamamızdır.

Yönetici becerilerini geliştirme programlarını hazırlarken, eğitimlerin gelecek yıllardaki gelişmeleri, etkinlikleri tahmin ederek hazırlıklı olunacak şekilde konular belirlenmektedir.

Sardunya olarak amacımız; Yönetici adaylarımızın çalışma hayatlarında daha bilgili olmaları ve bunu çalışmalarına verimli şekilde yansıtma ve sonucunda başarılı olmalarını sağlayarak, kariyer planlamalarını yapmalarında destek olmaktır.

Yöneticilerimiz kendi gelişimlerini sağladıkları gibi alt çalışanlarını da bu doğrultuda yönlendirerek motivasyon oluşturmaktadır. Bu sayede müşteri memnuniyetimizi de üst seviyelerde tutmamıza olanak sağlamaktadır.



Sardunya da yönetici geliştirme programları 3 aylık programlardan oluşmaktadır. Konular arasında işimiz ile ilgili hem kültürel hem teknik, hem de kişisel gelişim eğitimleri yer almaktadır.

Kişisel gelişim eğitimlerinde mutfaklarımızda müşteri memnuniyeti sağlamada iletişimin önemi, iç yazışmalar ve raporlama kuralları, alt personellerimizin eğitimlerini sağlamak için eğiticinin eğitimleri vb. konularda yöneticilerimize eğitimler vermekteyiz.

İşimizin teknik özellikleri ile ilgili olarak da mutfak işleyişleri, mutfak açma işlemleri, üretim, menü seçenekleri gibi detaylı olarak verilen eğitimler ile programımız desteklenmektedir.

Eylül ayının ilk haftası ile başlayan program sonunda yapılan sınavlar, bilgilerimizin pekişmesini ve seviyemizi ölçmemizde yardımcı olmaktadır.



Çalışanların gözünden Sardunya

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



Ahmet SEZGİN

Merhaba;

1974 Bolu Yeniçay doğumluyum. Mesleğe 1988 yılında Alanya Ananas Otel'de başladım. 28 yıllık meslek hayatımın, 9 yılını Sardunya'da geçirdim ve devam etmekteyim.

Sardunya'da ilk olarak Tekfen Tower'da Aşçıbaşılık görevime başladım. Sırasıyla yönetici aşçıbaşılık, koordinatör aşçıbaşılık ve şu an için bölge müdürü olarak görev almaktayım. Evli ve iki çocuk babasıyım.

Şirketimiz her geçen gün büyüyerek sektörün önde gelen kuruluşlarından olmaya devam etmektedir. Geçirdiğim kişisel zorlu dönemde büyük Sardunya ailesinin maneviyat ve maddiyat yüklü desteklerini unutmak mümkün değil. Bunları yaşayan ve gören kişi olarak bir kez daha ne kadar büyük bir aile içinde olduğumu tekrar bana gösterdi.



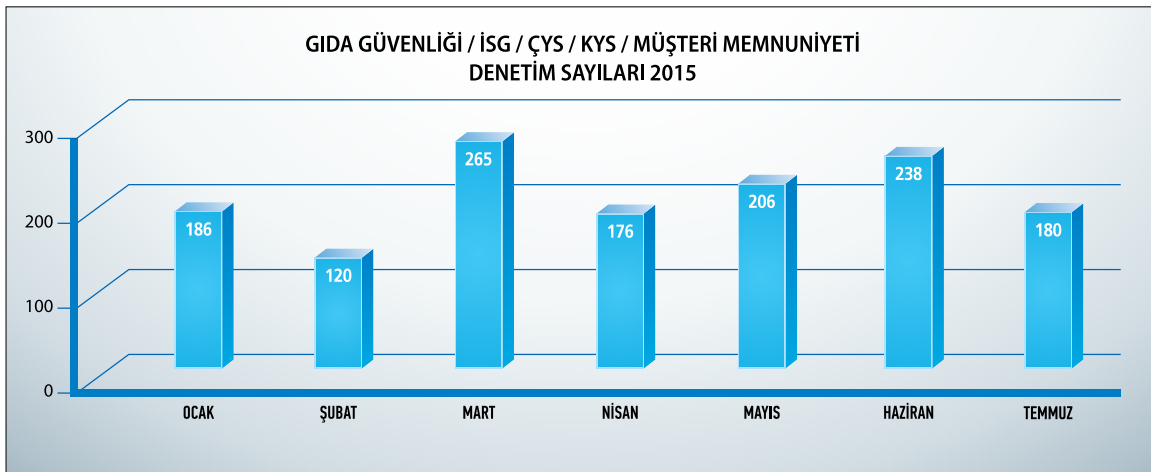
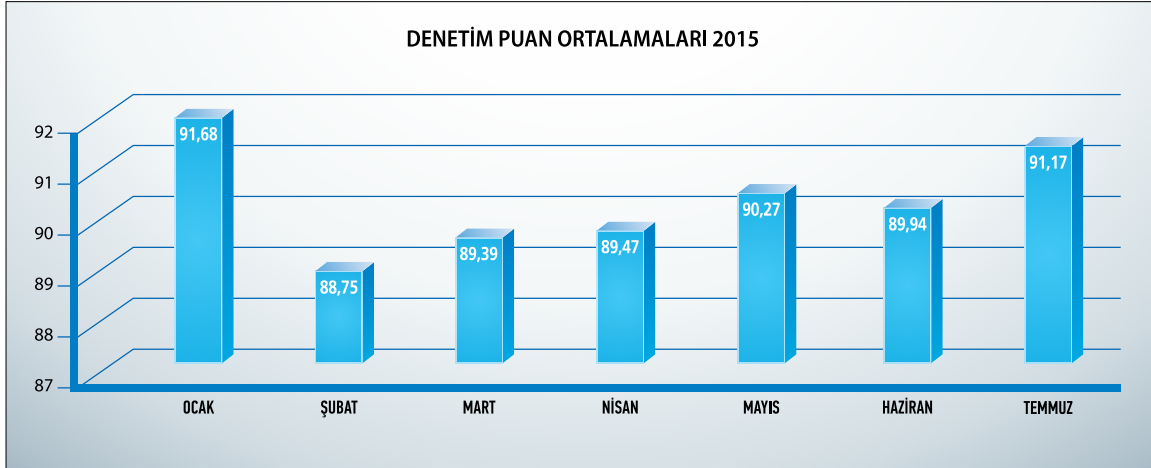
Arda ATILGAN

1979 yılında İstanbul'da doğdum. İlk ve orta öğrenimimi İstanbul'da, lise eğitimimi İzmit'de tamamladım. Trakya Üniversitesinden mezun olduktan sonra ilk iş başvurumu yapıp, Sardunya Kartonsan projesinde işletme yöneticisi olarak 2004 yılında görevime başladım. Aynı zamanda iş hayatıma paralel olarak müzik çalışmalarına da devam ediyordum. 2009 yılında askerlik görevimi yerine getirmek için 6 ay iş hayatıma ara verdim. Askerlik dönüşü Ümraniye bölgede Bölge Müdür Yardımcısı olarak görevimin başına döndüm. 3 yıl bu pozisyonda çalıştıktan sonra Satış Departmanında satış yöneticisi olarak görev başı yaptım. Halen (3 yıl) bu görevimi Sardunya'da devam ettirmekteyim. Bu süre zarfında 2 stüdyo albümü, 3 klip çalışması ve sayısız konserlere grubum Mary Jane ile imza attım. İş yaşantım boyunca Sardunya bana dürüstlük, iş prensibi ve çalışkanlığın ne demek olduğunu öğretti. Bu süreçte ve olgunlaşma evremde bana destek olan tüm büyüklerime teşekkürü bir borç bilirim. 12 yıllık Sardunya çalışanı olarak eğitimin önemi ve insana verilen değerlerin en güzel örneklerine yine Sardunya'da şahit oldum. Tüm çalışma arkadaşlarımdan dediği gibi Sardunya kocaman bir aile ve okul. Yeni nesil arkadaşlarımdan bu okuldaki ve aileden en iyi şekilde faydalanmalarını temenni ederim.

Hayatın hangi alanında olursa olsun hayallerinizin peşini bırakmamanız dileklerimle.

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.

2015	
Toplam Eğitim Verilen Süre	545 Saat
Toplam Eğitim Verilen Personel Sayısı	4000



Yazdan sonbahara geçişe hazır mısınız ?

İster tek yaşayalım, ister kalabalık bir ailede, ister köyde, ister İstanbul metropol yaşantısında, herkesin en değerlisi ve en büyük derdi zaman! Zamanın su gibi akıp gitmesi. Tek başımıza, düşüncelerimizle başbaşa kalınca şu değerli ve satın alınması imkansız zamanı nasıl geçirdiğimizi düşünürüz. İşte o zaman "iyi ki"lerimiz ve "keşke"lerimizle yüzleşiriz. Zamanı nasıl kullandığımız gerçeğini görürüz.

Yaz dönemi sona erdi, tatiller, bayram geride kaldı. Herkes okullarla birlikte daha da netleşen eski düzenini tekrar kurma çabası içinde. Uyuma saatleri, mutfak ve ev düzeni, işlere yeniden motivasyon ve bir yandan da tekrar yaz hayalleri kurma durumuyla, rutine dönme zamanı.

Tıpkı mevsimler gibi yaşantımızın da farklı bir dönemi sonbaharla birlikte başlıyor.

Bikini diyetleri, six packs çalışmaları bir sonraki yaza kadar askıya alınıyor. Tüm kilo verme derdiniz sadece 1-2 hafta süren yaz tatilinde plajlarda

gösteri amaçlı mıydı peki? O anda "ne gerekiyorsa yaparım" dediğiniz, gerekirse açlıktan ölmeyi bile kabul ettiğiniz diyetler sadece 1-2 haftalığına ve başkaları için miydi?

Sonbaharda giyeceğiniz trençkotlar, dışarı aktivitelerinin giderek azalacağı, dolayısıyla giydiğinizin çok yakışmasını dert etmeyeceğiniz dönemde misiniz? Aniden kilolarınızla dost olma kararı mı aldınız? Peki davranış değişiklikleri yaptığınız sağlıklı yaşam kriterlerini yaz tatilinde uyguladınız mı?

Evet, hayatımızda bazı dönemler vardır bizleri daha hırslandıran, motive eden, hedeflerimize yaklaştıran. Kilo

sorunlarında da yaşarız bunları. Yaza kadar zayıflayacağım, kuzenimin düşününde zayıf olacağım, çocuğumun doğum gününde beyaz elbiseyi giymeliyim, yılbaşına kadar göbeğimden kurtulmak istiyorum gibi cümleleri sık sık çevremizdeki insanlardan duyar veya zaman zaman kendimiz de kullanırız. "Hedef zaman" belirleme, "hedef kilo" koyma önemlidir. Ancak tüm alışkanlıklarda olduğu gibi hedef kiloya ulaşmak kendimize zihinsel olarak izin verirse gerçek olur. Kilo kaygısından ziyade olumlu zihinsel tutum, farkındalıklar, bilinçlenme ve sağlıklı yaşam konusunda konunun profesyonelleri ile işbirliğiyle sonuca ulaşılır.



Kişi salatayı, diyetinde var diye yediğinde ona işkence gibi gelirken; midesinde doygunluk hissi verdiğini, gerekli pek çok vitamin, mineral, antioksidanları, posayı aldığını, her bir sebzenin tat ve kokusundaki eşsizliği bilerek, hissederek yediğinde çok daha fazla ağız tadıyla tüketmektedir. Aslında medya aracılığıyla günümüzde diyet ve beslenmeyle ilgili bir çok temel bilgiye ulaşılmaktadır. Ancak bunların nasıl uygulanacağı konusunda sıkıntılar yaşanmaktadır. Burada ise beslenme alışkanlıkları ve duygusal açlık devreye girer. Eğer bilinçli beslenmeyi bilmiyorsanız, görev olarak algılanan besinler keyif vermez. Ağız tadıyla tüketilmeyen besinler tercih edilmez. Küçük yaşlarda kazanılmış alışkanlıklar olumsuz yönde etki eder. Çikolatalarla büyümüş biri, günlük yaşantısında sürekli tatlı arayışında olur. Tüketeceği besinin içeriğini, kişiye sağlayacağı faydayı düşünmediği sürece tercih sebebi olmaz, davranış değişikliği gerçekleşmez.



Tüm bu sebeplerden dolayı yemeklerle karşı karşıya geldiğiniz o an, kendinize bir kaç saniye izin vermenizi ve aşağıdaki soruları kendinize sormanızı tavsiye ederim:

- 1- Ben şu an gerçekten aç mıyım?
- 2- Ara öğünümü tükettim mi?
- 3- Benim sağlıklı yaşamak için ihtiyacım olan besinler buradakilerden hangileri?
- 4- Bu besin bana sunulmasaydı şu an bunu istiyor muydum?
- 5- Bu besini seçersem ne hissedeceğim?
- 6- Görsel veya kokusu cazip geldi diye mi, yoksa ihtiyacım olduğu için mi tüketmek istiyorum?
- 7- Yersem ne olacak, yemezsem ne olacak?
- 8- Etkisi ne kadar sürecek?

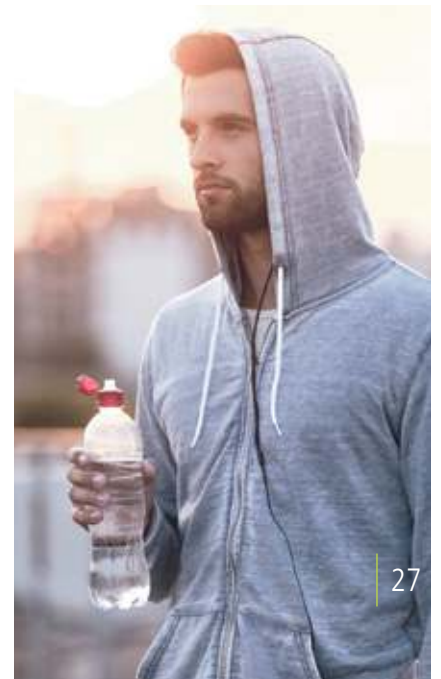
Yukarıdaki soruları düşündüğünüz zaman emin olun ki, kendinizden kaçmadığınız sürece, %100 sizin için en sağlıklı kararı vermiş olacaksınız. Çünkü arka planda yatan duygusal açlığınız, sıkıntılarınızı düşünürken neyi ne kadar yediğinizi bilmeden, gereksiz besinleri gereksiz zamanlarda tüketmiş olduğunuzu farkedeceksiniz. O an sizin kendinizi değil de; pazarlama materyallerinin ve başkalarının size yönettiğini göreceksiniz. Düşünmeden tercih ettiğiniz besinleri sizin sevdiğiniz, ancak sizi sevmeyen besinler olduğunu göreceksiniz. Belki yaz dönemlerinde sadece kilo ve istediğimizi giyememek olarak yansıyan fazla kiloların, içeride vücudunuza ve psikolojinize verdiği zararları zamanla farkedeceksiniz. Kaçış yok! Malesef bize anlık keyif

veren abur cubur, tatlı, yağlı gıdalar eninde sonunda bizim karşımıza zararlı çıkacak. Sadece yaz dönemlerinde paniklemek yerine; aç kalmadan, her besin grubundan, yeterli ve dengeli bir şekilde, her ortamda ölçülü ve içeriğini düşünerek yapacağımız tercihlerle, sağlıklı ve fit olabilirsiniz. Hem de 4 mevsim!

Peki, sonbaharda hastalanmadan veya salgınları hafif atlatmak için nelere dikkat etmelisiniz?

- 1- Bol sıvı tüketimi (su, bitki çaylarıyla desteklenebilir.)
- 2- Yeterli ve dengeli bir beslenme planı ile vitamin ve mineral desteği
- 3- Bağışıklık sisteminizi olumsuz etkileyecek sigara, alkol gibi maddelerden uzak durmak. (Unutmayın ki her zaman ortamda mikroplar mevcut, vücut immün sistem zayıf düştüğünde bizleri olumsuz etkilerler.)
- 4- Bağışıklık sisteminizi desteklemek için egzersiz desteği (her zaman, her koşulda yapabileceğiniz ve keyif aldığınız aktiviteleri tercih ediniz.)
- 5- Uyku düzeninize özen göstermeniz (kilo almaya dahi etki etmektedir.)
- 6- Günde en az 5 porsiyon sebze ve meyve tüketimi (mümkün olduğunca mevsimine uygun olanı tercih edilmelidir.)
- 7- Her öğününüzde mutlaka salataya yer vermeniz, özellikle koyu yeşil yaprak ağırlıklı olacak şekilde.

Her mevsiminiz sağlıklı ve fit geçsin. Hava değişimlerine vücudunuz hazır, gönül rahatlığıyla girsin.





Eyvah boynum çok ağrıyor!

Ağrıdığı zaman en çok sıkıntı çektiğimiz bölgemiz boynumuzdur. Boynumuzda sorun olduğu zaman ağrı başımıza ve sırtımıza da vurur. Bunlara unutkanlık ve baş dönmesi de eklenir, alınganlığımız artar, kendimizi gün boyu yorgun halsiz hissederiz, gece uyusak bile sabah hiç uyumamış gibi çok zor kalkarız. Sıkıntıyı çekmek yerine tedavi yoluna gitmek gerekir. Önemli olan bu konuda en ileri teknolojiyi kullanan, en tecrübeli elleri bulmaktır.



Boyun fıtığı nasıl oluşur ?

Kafa tabanından itibaren 7 adet omur cisminden oluşur. Her omur cisminin ortasında, beynin devamı olan omurilik bulunur. Vücudun çeşitli yerlerinden beyine dönen duyular veya beyinden vücuda dağılan emirler omurilik içinde seyreder. Boyun bölgesinde her omur cismi hizasından çıkan sinirlerde kola ve sirta yayılarak, bu bölgelerin duyu ve hareketini sağlar. Omurgalar arası yastıkcık dediğimiz disk dokusunun dış kısmı (anulus fibrosus) ve iç kısmı (nucleus pulposus) bulunur. Jelatin kıvamındaki iç kısmın,



daha kuvvetli bir bağ dokusundan oluşan dış kısmı yırtarak omurilik ve sinirlere baskı yapması sonucu boyun fıtığı ortaya çıkar.

Belirtileri:

Hastalar tek taraflı koluna doğru yayılan bir ağrıdan şikayet ederler. Ağrı parmak uçlarına kadar yayılır ve uyuşma ile beraber olabilir. Ağrının yayıldığı kolda kuvvet kaybı olabilir. Hastalar ellerine aldıkları ağır cisimleri yere düşürmekten şikayet ederler. Ağrı özellikle gece uykuda aşırı derecede artar. Eğer baskı daha da ilerlerse yürüme güçlüğü ve denge kaybı de oluşur. Kişi idrarını ve dışkısını tutamaz hale gelir.

Teşhis:

Kesin teşhis için MR çektilir. MR'ın olmadığı yerlerde tomografi de iş görebilir. Ancak MR varsa tercih edilmelidir.

Tedavi:

- A-Sadece ağrı varsa: ilaç tedavisi + istirahat + yüzme
- B-Ağrı ve uyuşma varsa: Fizik tedavi
- C-Güç kaybı varsa: Ameliyat

Ameliyat:

Boyun ameliyatları gelişen teknoloji ile oldukça



kolaylaşmıştır. Artık boynun ön tarafından ufak bir kesi ile girilerek fıtığa ulaşılmakta, ameliyat otuz-kırk dakika sürmektedir. Hasta ameliyattan iki saat sonra ayağa kaldırılır, aynı gün içinde de taburcu edilir. Mikrocerrahi ile yapılan bu ameliyatlarda sakat kalma felç olma riski hemen hemen yok gibidir. Hasta bir hafta on gün içinde işe dönebilir.

Kesinlikle beklenmemesi gereken durumlar:

- Yürüme bozukluğu
- Elden cisimleri düşürme
- Dengesizlik
- Gece uyandırıcı ağrı
- Kol kaslarında erime

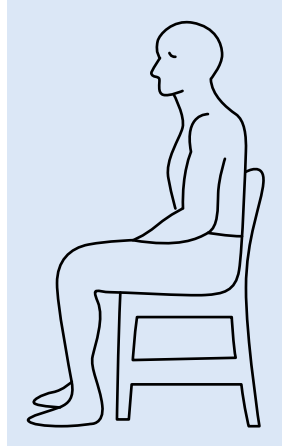
Boyun ve omuzlarınıza nasıl özen gösterirsiniz?

Otururken

Çenenizi (yukarı değil) bükük ve boynunuzu arkaya doğru çekik tutun.

Kol destekleri olan sert sandalye kullanın. Gevşemeyin; bütün omurganız sandalye arkasına dayanacak şekilde dik olsun.

Sandalye kollarını kollarınıza destek olarak kullanırsanız, ileri eğilme sebebiyle boynunuzda olacak lüzumsuz zorlanmayı önlemeye yardımcı olur.



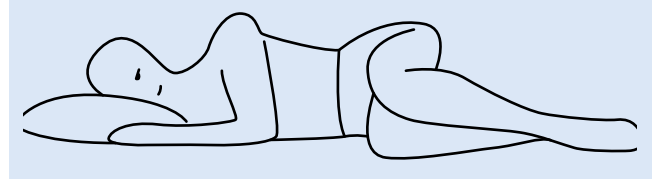
Ayakta

Çenenizi (yukarı değil) bükük ve boynunuzu arkaya doğru çekik tutun.

Keza belinizin düz durmasına çalışın. Dizlerinizi bükmeden öne doğru eğilmeyin; bu, boyun ve omuzlarınızı arkaya çekik ve dik tutabilmenizi kolaylaştıracaktır.

Uyurken

Yüz üstü yatmayın. Yan yatarak uyumanız daha iyidir. Baş ve boynunuza yastığınız yardımıyla normal bir duruş sağlayın, (şekildeki gibi) ve kollarınızı aşağıda tutun. Eğer sırtüstü yatmak istiyorsanız yastığınızı baş ve boynunuzun altına gelecek şekilde koyun. Yastık baş ve boynunuzu nötr bir durumda desteklemelidir. Boynunuzun



gergin durmasından kaçının.

Yatak altına tahta konması veya sert ortopedik yatak kullanılması şayanı tavsiyedir. Yumuşak yastığı boynunuz altına uydurmaya çalışmak yerine, normal yastık da kullanabilirsiniz.

İstirahat halinde

Televizyon seyretmek için bir sedire uzanmayın.

Sert bir koltuk veya sandalye kullanın. Okurken başınızı desteklemek için yumuşak kuş tüyü yastık kullanmayın.

Araba kullanırken

Arabada yüksek oturun. Koltuğunuz (tercihen sert) direksiyonun üzerinden bakmak için gerilme ve eğilmenizi gerektirmeyecek şekilde ne çok alçak ne de çok geride olmalıdır. Destek için poliüretan bir yastık faydalı olabilir; yastık 1-2 cm kalınlığında, sırtınız genişliğinde ve omuzlarınızın hizasına kadar olmalıdır.

Bir şey kaldırırken

Dizlerinizi bükün ve kaldırma için bacak kaslarınızı kullanın. Ani hareketlerden kaçın. Ağırlığı gövdenize yakın tutun ve hiç bir şeyi bel hizasından yukarı kaldırmaya çalışmayın. Başınız hizasından yüksekçe bir rafa uzanmanız gerekliyse bir iskemleye çıkın. Uzun süre uzanma veya yukarı bakmaktan kaçın.



Çalışırken

Aşırı çalışmayın. Eğer bütün gün masada çalışıyorsanız; fırsat bulunca kalkıp dolaşın. İş arası dinlenmelerde egzersizlerinizi bir iki defa yapmanız faydalı olabilir.



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



İş yaşamında deneyim mi, yaratıcılık mı?

Kurumsal büyük bir firmada çalışan oğluma bu soruyu sorduğumda; "Küçük işletme ise yaratıcılık, büyük kurumsal bir firma ise, deneyim önemlidir..." dedi. Siz ne dersiniz? Hadi birlikte değerlendirmesini yapalım...



Önce iş yaşamında deneyimin öneminden söz etmek isterim. Kurumsal işletmelerde yapılan ve yapılacak tüm işler genelde yazılı prosedürlere bağlanmıştır. Hatta "Toplam Kalite" ilkeleriyle de perçinlenmiştir. Çünkü yılların getirdiği/oluşturduğu üretim, uygulamalar vardır ve genelde bunların dışına çıkılması pek istenmez. Genelde rutin sayılan bu çalışmalar çarpıcı olmasa da; başarılı sayılacak sonuçlar verir. Üstelik riski de azdır; denenmiştir, hata ve yararları görülmüştür. Deneyimin kötüsü olmaz. Olumsuz bir deneyim yaşamış olsanız bile; yaşananların içinden ufak da olsa bir fikir çıkartabilmişseniz, bunun size çok büyük bir faydası olacaktır. Çok zengin bir iş adamına sormuşlar:

- Bugünkü servetinizi neye borçlusunuz?
- Başarılarıma.
- Peki başarılarınızın kaynağı nelerdir?
- Deneyimlerim.
- Peki deneyimleriniz nedir?
- Hatalarım.

Ne güzel bir üçlü... Hata, Deneyim, Başarı... En başta hata kelimesi ne kadar olumsuz bir kelime olarak anlaşılsa da, başarıya götüren yolun ilk adımı olarak yer alıyor. Ancak az önce de söylediğimiz gibi, hataların içinden olumlu bir fikir çıkarttığımızda ve bunu doğru şekillendirdiğimizde, bu bizi ileriye götürecektir.

Tabii ki bu, hataları tekrar tekrar yapmak anlamına da gelmiyor. Her şey dozunda olmalı, sürekli hata yapıyorsa bir şeyler ters gidiyor demektir. İş dünyasında bireysel veya şirket olarak geçmişteki tecrübelerinden ders almayan, "birikimlerini gerektiği gibi kullanamayan kişi ve şirketler batmaya mahkumdur, başka şansları da yoktur." Deneyimin önemini vurgulayan bir de öykü anlatmak isterim:

Ak sakallı kılıç ustası, oturduğu geniş minderden kalfa ve çıraklarının çalışmalarını dikkatle izliyordu. Harlı fırında korlaşan çeliğe şekil veren genç eller, ustanın öğretisini

yansıttıkça yaşlı kılıç ustası keyifleniyor, uzun yıllar yanında çalışan genç insanlara mesleğinin inceliklerini öğretmenin mutluluğunu yaşıyordu.

Genç savaştı, kılıç atölyesine telâşla girdiğinde, atölyede çalışanlar yoğun çalışmalarına devam etmekteydiler. Başlarını işlerinden şöyle bir kaldırıp müşterilerine saygıyla baktılar ve tekrar işlerine geri döndüler. Genç savaştı, bu davranışlardan muhatabının yaşlı usta olduğunu anlamıştı. Ona doğru yöneldi. Ustaya saygıyla yanaştı:

• Son cenk çok zorluydu, dedi yamulan kılıcını göstererek de devam etti. Tezden kılıcımı tamir ettirmek istiyorum. Usta, gönyesi bozulmuş kılıcı dikkatlice aldı; bir uzaktan bir yakından, farklı farklı ağırlardan küçük dokunuşlarla defalarca inceledi, inceledi. Oldukça uzun bir süre sonunda usta nihayet kılıcı minderinin yanına koydu ve savaştıya dönerek:





• İş, ustalık gerektiriyor. Diğer tamirlerden farklı bir yöntem uygulayacağım. Hem pahalı, hem de riskli. Kabul eder misin?

• Razıyım, yeter ki kılıcım istediğim gibi olsun, dedi. Yaşlı usta, kılıcı oturduğu minderlerin altına yerleştirdi, oturuş biçimini değiştirerek ve farklı hız ve ritimlerle iki kez oturup kalktı.

Genç adam, şaşkınlıkla ustanın ne yapmaya çalıştığını anlamaya çalışıyordu. Usta, kılıcı kendisine uzattı. Kılıç düzelmisti.

Genç adam, kılıcına şöyle bir baktı, havaya savurdu. Dengesini hissetti ve rahatladı.

• Ne kadar ödeyeceğim?

Usta, sakalını sıvazladı, kendinden emin bir tavırla:

• Yirmi akçe, dedi.

Genç adam şaşırdı, sonra birden hiddetlendi:

• Ama usta, yapılan işin tamamı iki darbe. Bu parayla yeni bir kılıç alınır! Yirmi akçeyi ödemek istemiyorum. Hem bu kadarını ben de yaparım. Ne emek ne sermaye harcadın. Yaşlı usta sakince genç adamı dinledi. Kılıcı tekrar minderlerin altına koydu. Eski yamuk hâline getiren iki darbeyi oturup kalkarak vurdu. Kılıcı savaşıya uzattı.

Genç adam, bu sefer daha çok kızdı.

"Ben de yaparım." diye düşündü. Kılıcı hırsla çekip aldı.

Yandaki konuk minderine oturup iki darbelik oturdu ve kalktı. Sonra muzaffer bir komutan edasıyla minderlerin altındaki kılıcı çekti. Gözlerine inanamadı. Ata yadigarı kılıç ortadan ikiye bölünmüştü. Çaresiz gözlerle ustaya döndü.

Usta, savaşıya:

• Ödemeni istediğim bedel iki darbeye değil, 30 yıllık birikimeydi evlât, dedi.

Yaratıcılık ve girişimcilik

Girişimci bireyin en önemli özelliklerinden birisi yaratıcılıktır. Girişimcilik ve yaratıcılığın birbirini bütünleyen bir yapıda olduğu ve yaratıcılığın, girişimci bireyin vazgeçilmez bir özelliği olduğu bilinir.

Girişimcilik araştırmaları genellikle küçük işletmelerde faaliyet gösteren girişimcilerin kişisel özellikleri üzerine yoğunlaşmıştır. Henüz sistemli bir hale gelmemiş olan bu araştırmalar, birbirinin tekrarı olmayan çalışmalar niteliğindedir.

İşletmelerin ilerleyebilmesi ve büyüebilmesi, ancak bugünün iş ortamını şekillendiren önemli faktörlerin iyi bilinip, anlaşılmasıyla mümkündür. Bu faktörler, iş ortamında hızlı ve çarpıcı değişimler yaratmakta ve bu değişimlere uyum sağlayamaya zorlamaktadır.

İş yaşamında başarı elde etmek değişim yaratmakla

mümkündür. Her türlü seviyede görev yapan yönetici ve çalışanlar kendilerine her gün değişimi yaratacak sorular sormalıdır.

Günümüzdeki değişimin önemli ölçüde bilgi teknolojisindeki gelişmelerden kaynaklandığı açıktır. Bilgi teknolojisi, organizasyonlarda bireyler, fonksiyonel bölümler ve de organizasyonun bütünü üzerinde verimlilik, etkinlik ve dönüşüm yaratma şeklinde hissedilir.

Global rekabet ortamındaki değişimlere uyum sağlamak, hatta bu değişimleri yaratabilmek için girişimcilerin problem çözme ve yaratıcılık yetenek ve kapasitelerini arttırmaları gerekir. Bilgi teknolojisinin yoğun olduğu bu rekabet ortamında takım çalışması da çok önemlidir. İşyeri problemlerine yaratıcı çözümler getirmek, ortaya çıkan değişim ihtiyaçlarını birlikte geliştirmek gereklidir.

Yaratıcılık, belirli vasıflara sahip bir kişinin, belirli bir alanda yada farklı alanlarda göstermiş olduğu farklı, işe yarar, çözümsel, pratik becerilerinin toplamıdır.

Geleneksel şirketlerin en fazla ikinci kuşakta battığını, yaratıcı ve dönüşebilen şirketlerin kuşaklar boyunca ayakta kaldığını da belirtirsek; yaratıcı beyinlerin şirketler için önemi daha da ortaya çıkacaktır.

Yaratıcılık, her insanda var olan bir özellik değildir.

Kişinin yaratıcı olabilmesi için bir takım niteliklere sahip olması gerekmektedir. Bu niteliklerin başında; kendine güvenen, analitik düşünen, korkusuz, risk almayı seven, motivasyonunu üst seviyede tutmayı başaran, inatçı vasıfları yer almaktadır.

Yaratıcılığın sunulabilmesi ve etkin olarak gösterilebilmesi için ise; gelenekselleşmiş düşüncedeki firma yapılarından kurtularak, yeniliğe ve gelişime açık olan firmalarda çalışmakta yarar var. Çünkü yeniliğe yönelik bir aksiyon geliştirmek istediğinizde ortaya koyacağınız tutum ve davranışlarınızın bir anlam kazanmalıdır. O andaki tutumunuz sonucu olumlu veya olumsuz yönde etkiler. İşte bu yüzden, tutumlarımızın önemini asla ve asla yabana atmayarak, bu konuda kendimizi geliştirmeliyiz.

Özetlersek; kurumsal başarı, çalıştığımız kurumun vizyonu, temel ilkeleri ve uygulamalarıyla oluşur. Bireysel başarıların öne çıktığı işletmelerde ise deneyimlerin ışığında yaratıcı kararlar almak çok daha göze çarpan sonuçlar doğurabilir.





Wild Wild West



Batı Amerika:
Los Angeles, Las Vegas, San Francisco

Yaşadığım ülkedeki yeme-içme çeşitliliğini asla başka bir yerde bulabileceğimi sanmıyorum

LOS ANGELES

Los Angeles'a giderken en çok tedirgin olduğum konu 14 saat havada kalmaktı. 14 saatlik uçuşun sonunda hissettiğim öğlen bindiğim uçaktan 3 saat sonra inmiş olduğumdu.

Amerika Birleşik Devletleri'nin Kaliforniya eyaletinde en büyük nüfuslu ve New York Şehri'nden sonra ikinci en kalabalık şehri, nam-ı diğer "Melekler Şehri" Los Angeles. Yolları altı, yedi şerit yolları ve sol şeridi sadece iki ve üstü yolcuların kullanabildiği kuralcı ve bu kurallara uyulan son derece düzenli bir şehir. Ucu bucağı olmayan bir okyanus ve bu sahil şeridindeki muhteşem evler kazındı aklıma.

Bu çok uzun bir yazı olabilir aslında ancak özetleyerek neler yapılabileceğini paylaşacağım ve şunu kesinlikle söyleyebilirim ki mutlaka gidilmesi gereken yerler arasında... Hollywood yazısını görmek isteyenler Hollywood'daki dağın tepesine en yakın park ve alışveriş merkezlerinden burayı görebilir, çok uzaktan da olsa buranın resmini çekebilirsiniz. Hollywood bulvarındaki Kodak Theatre, Madam Tussaud, ünlülerin el izlerinin bulunduğu Çin Tiyatrosu en popüler yerler arasında.

Hollywood bulvarında 2000'in üzerinde ünlünün yıldızı var. Sunset Bulvarı ve Beverly Hills'in ara sokaklarında kaybolmak harika bir duygu. Burada muhteşem evler



görebiliyorsunuz. Sahil boyunca çok güzel beach'ler var. Venice Beach ve Santa Monica bence görülmesi gereken başlıca plajların başında geliyor. Eğlence kısmına gelince, burada özellikle Universal Studios'a gidilmeli. Studio tur çok keyifli ve seyrettiğimiz Hollywood filmlerindeki sahnelerin nasıl çekildiği hatta film hilelerini bile görebiliyorsunuz. Ve "Disneyland"... Yaşınız kaç olursa olsun kesinlikle burada bütün gün vakit geçirmekten sıkılmazsınız. Los Angeles'da özellikle bayanlar alışverişten asla sıkılmaz. Outletler buranın bir parçası haine gelmiş, asla birşey almadan döneceğinizi sanmıyorum.



LAS VEGAS

Bu gezinin ikinci kısmı Las Vegas... ABD'nin Nevada eyaletinde bulunan Mojave Çölü üzerinde kurulu, kumar ve eğlence yerleriyle bilinen, göz kamaştıran bir kent. Tamamen bir eğlence şehri, çok şık restaurantlar ve lüks mimarideki devasa otelleriyle 24 saat yaşayan bir şehir. Biz hep İstanbul için 24 saat yaşayan bir şehir deriz, burayı gördükten sonra İstanbul'un 24 saat yaşadığına inanmak çok olası değil. MGM Grand, Bellagio, Vanetian, Treasure Island, Luxor, Mandalay Bay otelleri muhteşem mimari ile göz alıyor. Otellerin bazılarında halka açık ücretsiz show'lar var. Bunlardan en önemlisi Ocean's Eleven filminin çekildiği Bellagio Otelin havuzundaki su ve ışık gösterisi. Bence en ilginç olanı ise David Copperfield'in gösterisi idi. Las Vegas'da çölün ısızlığı şehrin ışıkları ile aydınlanıyor.

Tam bir kumar şehri Las Vegas. Benzin istasyonlarında ve havaalanında bile kollu kumar makineleri var. Vegas'a gelmişken tabi ki dünyanın 7 harikasıdan biri olan Grand Canyon mutlaka görülmeli...



SAN FRANCISCO

Son olarak "San Francisco"... Burası herhalde beni en çok içine alan şehir oldu. Burada "Cable Car"lara binip şehri gezmek özetliyor zaten ne kadar sevimli ve en az dizilerdeki kadar güzel olduğunu. Yokuşlu ara sokakları ve cıvıl cıvıl şehir merkezi ile "Union Square" San Francisco'nun kalbi.

Napa Vadisine çıkıp şarap tadımı yapmak, üzüm bağlarında gezmek, yol boyunca şehrin kırsalını görme fırsatı da yaratıyor. Bu bence apayrı bir tecrübe.

San Francisco'da Fishermans bölgesinde en gözde mekan Pier 39. Burayı en meşhur yapan unsur ise deniz aslanları. Tahtaların üzerinde güneşlenirken çıkardıkları seslere inanamıyorsunuz.

Asıl San Francisco'ya geldim demek için ise Golden Gate köprüsünü yürüyerek geçip, bu manzarada resim çekilmeli. Diğer bir önemli turistik merkezlerinde birisi de Alcatraz Hapishanesi. Bu hapishaneden hiç kurtulan olmamış. En önemli detayı sona bıraktım, sanırım işim olması sebebiyle; "yeme-içme"...

Bu kesinlikle bir kültür ve yaşam biçimi ama yaşadığım ülkedeki yeme-içme çeşitliliğini asla başka bir yerde bulabileceğimi sanmıyorum. 15 gün sonunda işe başladığımda öğle yemeğinde kuru fasulye, pilav yerken kendimi "ohh"derken buldum.

Herkese sağlıklı, mutlu bir yaşam dilerim.



Ar-Ge mutfağından tarifler...

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

Kategori

Ana Yemek

Ürün Adı

Sosyete Mantısı



Mazlemeler: (4 kişilik)

- Yufka 1 adet
- Kıyma 200 gr
- K. Soğan 1 adet
- Maydanoz 4 dal
- Sıvı yağ 1 yemek kaşığı

- Sarımsak 2 diş
- K. Toz biber 1 çay kaşığı
- Karabiber 1 çay kaşığı
- Tuz 1 çay kaşığı
- Yoğurt 2 yemek kaşığı

- Tereyağ 3 yemek kaşığı
- Yumurta 1 adet

Sos için;

- Salça 2 yemek kaşığı

- Domates 1 adet
- Sıvı yağ 1 yemek kaşığı
- Yeşil sivri biber 2 adet

Yapılışı:

1 adet yufka üçgen şeklinde 4'e bölünür. Aynı bir tencerede kıyma, kuru soğan maydanoz, sıvı yağ, sarımsak ile birlikte baharatlar iyice kavrulur. Bu karışım soğutulup 4'e bölünmüş yufkanın 1 tanesi alınıp üstü el içi yardımı ile yağlı su ile ıslatılıp yufkanın üzerine sürülür ve sonrasında yufkanın üzerine 2 yemek kaşığı kıyma koyulup rulo şeklinde sarılıp gül böreği şekli haline getirilir. Önceden yağlanmış tepsiye dizilir diğer kalan yufkalarda aynı şekilde yapılır ve tepsiye dizilir. Önceden ayrı bir kapta hazırlanmış

yağlı suya 1 adet yumurta kırılır ve çırpılır. Sonrasında fırça yardımı ile yufkaların üzerine sürülür. 180°C'lik fırında 30 dakika pişirilir. Aynı bir tencerede sıvı yağ, salça, domates, sivri yeşil biber küp küp doğranır, hep birlikte iyice sotelenir ve kaynamaya bırakılır. Pişen mantılar porsiyon şeklinde tabaklara alınır ve mantının üzerine 2 yemek kaşığı sosu ekleyip, 2 yemek kaşığı yoğurt ilave edilip ayrı bir yerde eritilmiş tereyağı hazır olan mantının üzerine dökülüp sıcak servis edilir.

Kategori

Tatlı

Ürün Adı

Trileçe



Mazlemeler: (20 kişilik)

- Knorr toz revani (hazır) 500 gr
- Süt 5 su bardağı
- Su 2 su bardağı
- Çiğ krema (hazır) 500 gr
- Toz şeker 5 su bardağı
- Karamel jöle (hazır) 250 gr

Yapılışı:

Mikser kazanına, knorr toz revani ve su konularak 5 dakika süreyle karıştırılır. Uygun bir tepsiye yağlı kağıt serilip, harç tepsiye dökülür ve eşit olarak yayılır. 180°C'de ısıtılmış fırında, 35-40 dakika süreyle pişirilir. Revani pişerken, uygun bir tencerede, süt ve toz şeker karıştırılarak kaynatılır ve

soğutulur. Çiğ krema karıştırılarak eklenir. Revani piştikten sonra, şurup verilir gibi, hazırlanan karışım revaninin üzerine gezdirilir (revani sıcak, karışım ılık olmalıdır) ve revani soğumaya alınır. Sonrasında karamel jöle revaninin üzerine eşit olacak şekilde yayılır. Soğuk servis edilir.

İZLEDİK

Metin BİRSEN



Her Şeyin Teorisi

İzlenmesi ve dersler çıkarılması gereken bir yapım. Stephen Hawking'in gerçek yaşamından alıntı ve insanı düşündürerek içine çeken bir film.

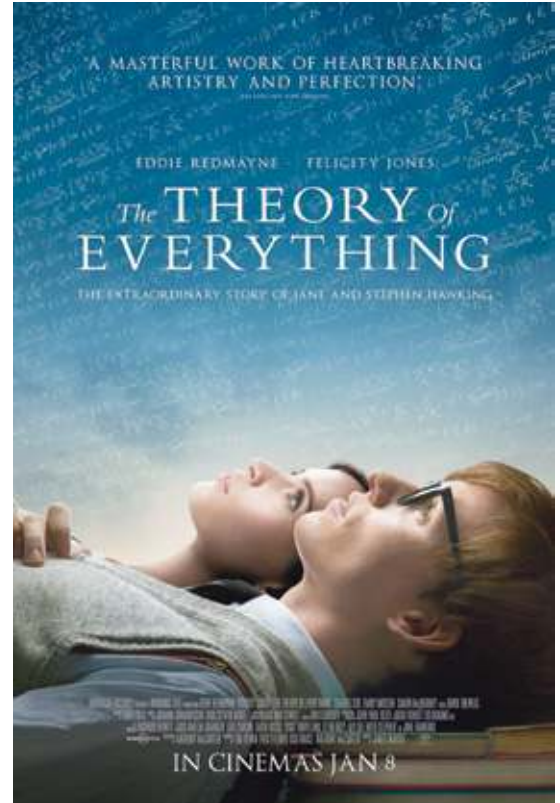
Yönetmen: James Marsh

Oyuncular: Eddie Redmayne, Felicity Jones, Tom Prior vd.

Baştan şunu söylemek isterim; Eddie Redmayne'nin filmdeki performansı harika ve sizi filme çeken en önemli faktör. Film aslında, modern bilim ve teknoloji tarihini değiştiren İngiliz fizikçi ve teorisyen Stephen Hawking'in bilinen deha yönünün anlatımı değil; karısı Jane Hawking ile olan ilişkisini, üniversite döneminden itibaren ele alıyor olması.

Stephen Hawking, Cambridge Üniversitesi'nin dehasıyla dikkat çeken bir öğrencisiyken 1965 ve 1991 yılları arasında evli kalacağı Jane Wilde ile tanışır. İkisnin mutlu birlikteliği, Hawking'e henüz 21 yaşındayken teşhisi konulan hastalıkla başka bir boyut kazanır. Tüm olasılıklara meydan okuyan çift evlenip çocuk sahibi olurlar. Yıllar Hawking'in hastalığını daha da şiddetlendirir ve sonunda ilişkilerinin sınırlarını zorlayan bir noktaya sürükler.

İyi seyirler...



OKUDUK

Pınar Elif SAYALI



Kendime Yeni Bir Ben Lazım

Miranda Dickinson



Hayatımızda bir anda; bizim için çok önemli olan şeyleri kaybedersek ne yaparız; hiç düşündünüz mü? 'Kendime Yeni Bir Ben Lazım' kimi zaman güldüren ve kimi zaman duygulandıran hikayesi ile bazen her şey bitti dediğimiz anlarda bile aslında hayatın sürprizlerle dolu olduğunu gösteriyor.

Nell Sullivan, otuz üç yaşında, başarılı, iş odaklı yaşayan, bir barışçıp bir ayrıldığı sevgilisiyle aynı işyerinde çalışan kontrol manyağı bir kadındır. Fakat bir gün içinde kendisini hem evsiz hem işsiz hem de sevgilisinden ayrılmış olarak bulur. Hayatındaki her şey kontrolünden çıkmıştır.

Nell Sullivan bu durumla baş etmek için bir çılgınlık yapmaya karar verir: San Francisco'da yaşayan kuzeni Lizzie'yi ziyaret etmek. Nell'in tamamen kontrolü dışında gerçekleşen bu gezi sayesinde Nell, daha önceleri hayal bile edemeyeceği tamamen başka bir dünyanın kapılarını aralar.

“Sözleşmeli Yemek Sektörünün Kalite Lideri”

SARDUNYA

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



0800 261 14 75



SardunyaCatering



www.sardunya.com



SardunyaYemek



menu@sardunya.com

SARDUNYA