

SARDUNYA BÜLTEN 2015

Ekim / Kasım / Aralık - Yıl: 10 Sayı: 40

Mutlu Yıllar...



**40 YILDIR
GÜVEN ÜRETİYORUZ!**

Değerli Müşterilerimiz,

Yeni yılın son sayısı ile 2015'e veda ediyoruz. Nasıl geçtiğini anlayamadığımız bir yılı daha rafa kaldırmak üzereyiz. Birçok şeyi geride bırakarak umutla, heyecanla, daha iyi bir dünya, daha yeşil, daha mutlu, daha insancıl, daha verimli, geçmişe bakıp ders alan, daha huzurlu bir gelecek planlayan bir dünyanın hayaliyle 2016'ya göz kırptırıyoruz.

2016 bizim için farklı bir yıl. Sardunya markası ve tüm Sardunyalılar adına bambaşka bir yıl. Bu serüvenin temelleri bundan tam 40 yıl önce atıldı. Nice Sardunyalılar bu 40 yıllık serüvende ter döktü, emek verdi. Aramızda olan, olmayan ve olamayan ama markamızın 40.yılına gelmesinde küçükte olsa bir katkısı olan herkese teşekkür ediyoruz ve tam 40 yıldır bize güvenen tüm müşterilerimize, sizlere çok teşekkür ediyoruz.

Bizim serüvenimiz uzun.... Yapacak daha çok işimiz var. Umarız daha nice yıllarımızın heyecanını beraber yaşarız.

Bu yılın son sayısı özel olsun istedik, dolu dolu olsun istedik. İçimizdeki 40.yıl heyecanını sizlere de yansıtalım istedik.

Hepinize mutlu, sağlıklı, huzurlu bir yıl diliyoruz.

Hadi 2016, gel artık, fazla bekletme bizi...

Keyifle okuyunuz.
Saygı ve sevgilerimle...

Kerem KARABAYIR
Pazarlama Yöneticisi
kerem.karabayir@sardunya.com



SARDUNYA BÜLTEN 2015/4 YIL: 10 SAYI: 40

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 Sardunya'dan

- 40 yıllık serüven...
- Müşteri gözüyle 2015 nasıl geçti?
- Bireysel ve Kurumsal Teşekkür Mesajları

16 Sektörel Gündem

- Sardunya Yalı Karaköy Şef'i Çiğdem Alagök ve ekibinden Yeni Yıl Önerileri...
- Yeni Yıl Menüsü
- Tavukta yine bir asparagas!
- Biberin zenginliği!
- Yılbaşında romantik ve lezzetli kentlerde...
- Sardunya gözüyle Kalite Kongresi izlenimleri
- Sirha İstanbul 2015

30 Sardunya'dan

- TED Atakent Koleji projesini yakından tanıyalım!
- Sardunya genç mühendisler ile TUMKAF'da buluştu!

32 Sektörel Gündem

- El yıkama havlusu mu? Havalı kurutma mı ?

33 Sosyal Sorumluluk

- Gölgesinde oturacak bir çok ağacımız var !

34 Eğitim

- Sardunya'da eğitimler

34 Sardunya Çalışanlarından

- Sebahattin EKİZ
- Merve TEKYILDIZ

35 Hijyen - Kalite Yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor.

36 Diyetisyen Gözüyle

- Kilo kontrolü

40 İşyerinde Sağlık

- Kış aylarında da sağlığımız için dondurma yiyelim!

42 İş Yaşamı

- İş yaşamında toplantılar

44 Keyif Kültür

- Strasbourg Avrupa'nın Başkenti

46 Ar-Ge Mutfağından

- 2015 yılı Ar-Ge çalışmalarımız

47 Sizin İçin

- İzledik: Yer Altındakiler
- Okuduk: Yemeklik Öyküler



40 yıllık serüven...

Bundan tam 40 yıl önceydi. İlk lezzetlerin mutfaktan çıkması, ilk adımların atılması, geleceği düşlemenin, kırk yıl sonrasını hayal etmenin ilk izdüşümleriydi.

1976 yılında temelleri atılan Sardunya'nın 40.yılıni kutluyoruz. Geçen süre içerisinde markamızı bugünlere taşıyan, aramızda olan, olmayan, ufacıkta olsa katkısı ve emeği olan herkese teşekkür ediyoruz. Özellikle de bize tam kırk yıl boyunca güvenen tüm müşterilerimize teşekkürü bir borç biliriz.

40.yılımızda Sardunya'ya emek vermiş, ömür vermiş yöneticilerimize ve çalışanlarımıza sorduk. Kendilerinden onlar için önemli ama küçük bir anı paylaşmalarını istedik ve Sardunya'nın onlar için ne ifade ettiğini merak ettik.

Aldığımız cevaplar bizi hem geçmişe götürdü hem de bu 40 yıllık serüvenin daha nice 40 yıllar süreceğini gösterdi.

Nice 40 senelere Sardunya...

Tarih: 28.08.2011 - Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sn. Atilla TOPUZDAĞ'ın kaleminden;

Markamızın tarihi 35 yıllık bir geçmişe sahip. Ortağım Sn. Sedat ZİNCİRKIRAN ilk restoranını 1976'da açmış ve talep o kadar fazla, işler o kadar yoğun ki restorana ad koymaya sıra gelmemiş. Müdavim müşterilerden gazeteci Güneri CİVAOĞLU pencerelerdeki sardunyaları pek beğenmiş ve markamızın isim babası olmuş. O gün bugündür, üzerine titrenilen ama bir o kadar da itina edilen bir marka...

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

Bundan kırk sene önce yola çıktığımda nasıl bir hayalim vardı?

Sardunya Türkiye'nin en Kaliteli Catering Şirketi olsun.

Hep çalışmak vardı aklımda.

Hep iyi iş yapmak, işi iyi yapmak.

Yaptığım işe çok inandım.

Sardunya'nın Türkiye'nin en kaliteli Catering şirketi olmasını çok istedik, çok çalıştık, Sardunya'yı hep beraber geliştirdik.

Bu yolda benimle beraber olanlara çok teşekkür ediyorum.

Çünkü bu başarı onlarla geldi. Bugün geldiğimiz nokta da başarılı olmak sürdürülebilir olmaktan geçiyor. Bu sürdürülebilirliği gördüğüm için çok şanslıyım ve herkese teşekkür ediyorum.



Sedat ZİNCİRKIRAN

Yönetim Kurulu Başkanı

İş hayatımda doğup büyüdüğüm, parçası olmaktan büyük onur duyduğum ailem benim için Sardunya...

Sevgi, Saygı, Sabır, Disiplin, Özveri, Güzel Ahlak benim için Sardunya...

Hayatımın anlamı, çocukluğum, gençliğim benim için Sardunya...

Ne geçen yıllar, ne zorluklar, yıldırma hiç bir zaman, hep daha iyi olmayı hedefletti bana Sardunya...

Gerçek anlamda mutfağında yetişme fırsatı bulduğum anılarla dolu 40 yıllık geçmişimi, hala ilk günkü heyecanla yaşıyorum bana Sardunya...



Binali ÖZKAYA

İcra Kurulu Üyesi

İlk çalışma hayatıma başladığım yer Sardunya'dır.

Şanslı olduğum kesin...

Sevdiğim yerde, sevdiğim işi yapıyorum...

İş arkadaşlarım, çalışma ortamım yöneticilerim sayesinde aradan geçen 17 yılın farkına bile varamamışım, taki bu yazıyı yazana kadar...

Şimdi bana soracaksınız ilginç bir anınız var mı? diye yok...

17 yıl, hergünü dolu dolu, hergünü ayrı bir heyecan, ayrı güzel...

Sardunya benim için aile demek Sardunya hedeflerime ulaştığım, yeni hedefler belirlediğim yer...

Sardunya benim okulum çoğu zaman öğrenci, çoğu zaman öğretmen olduğum yer...

Bugünlere gelmemde emeği geçen herkese teşekkür ederim. İyi ki varsın Sardunya...



Pervin SEZER

Operasyon Direktörü

SARDUNYA grubundaki dönemim, iş hayatımın en keyifli, en verimli yılları oldu.

Sürekli güçlenen bir ortaklık ilişkisi ve bunca yıldır kader ortaklığı yaptığımız olağanüstü bir ekip en büyük destekçim oldu. İşimizi

"iyi" yaptığımızın hep bilincinde olduk ama "mükemmeli" aramaktan da hiç ama hiç yorulmadık. Bana, "Sardunya yönetimi

felsefesini özetle" deseniz, size, "yemeği, insanı, kaliteyi ve eğitimi tutku ile sevmek" diye cevap verirdim. Dilerim yukarıdaki satırlardan işimizin zorluğunu azımsadığım anlamı çıkmıyordur, tam tersine, neredeyse her günümüz bir aksiyon filmi temposunda geçiyor. Ama yapacak bir şey yok, gönlümüzü kaptırmışız bir kere :)

Anılardan bahsetmemi istiyorsunuz; o kadar çok ki, iş hayatına bizde başlayıp, önce anne/baba sonra nine/ dede olanlar, çocuklarını ve torunlarını da bizde çalışmaya yönlendirenler, şirkete sevgisini şiirlere, halılara dokuyanlar ama en çok da emekli olduktan sonra görüştüğümüz çalışanlarımız, artık çalışmadığımız halde görüştüğümüz tedarikçi ve müşterilerimiz, kısaca, Sardunya sayesinde edindiğimiz kadim dostlarımız, beni en çok bu mutlu ediyor.

Sardunya 40 yaşında. Benim bildiğim Türkiye'deki en deneyimli Türk yemek firması.

Sektördeki kıdemine karşın, bana göre, yabancı rakipleri dahil ülkenin en dinamik ve en yenilikçi firması. Bu nedenle, SARDUNYA'nın Türkiye'nin asırlık markalarından biri olacağından hiç şüphe etmiyorum. Sizlere de bu müthiş duyguyu tadabilmeniz için, sağlıklı ve huzurlu uzun bir ömür diliyorum.

Akıl ve bilim yolumuzu aydınlatсын, umut ve sevgi hepimize güç versin.

Atilla TOPUZDAĞ

Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Sanırım pek çok insan da olduğu gibi bende de çok şey ifade ediyor. Öğrenme, öğretme, KALİTE, lezzet, çözüm, emek, yenilenme, insan sevgisi, ekip ruhu ve tabiki bu kavramlarla oluşturulmuş BAŞARI ve LİDERLİK ile geçen 40 yıl :)

Yüzlerce anı var, yaşanmışlık var. Hangisi anlatılmalı sorusunun yanıtı gerçekten çok zor. Sardunya'da işe başladıktan çok kısa bir süre sonra -yaklaşık 3 ay kadar sonra -anne olacağımı öğrenmiştim. Yeni bir iş ve hayatımı değiştiren çok önemli bir sürecin başında olduğunu öğrenmek... İki önemli değişimi aynı zamanda yaşıyor olmak gerçekten korkutucu idi. Okuldan hemen hemen yeni mezun olmuştum, çalışabileceğim bir işim olmuştur nihayet, ama en kutsal görev de beni bekliyordu... İkisi arasında tercih yapmak istemiyordum.

Yapmadım da; Bugün kızım üniversite yaşında, bense cebinde yüzlerce yaşanmışlık, öğrenmişlik ve sonuçlarla SARDUNYA.



Filiz GERGERLİ

Hijyen Kalite Departman Direktörü

Ben buraya tam 40 yıl önce geldim. Bu serüvenin başlangıcına şahit olan ender insanlardan birisiyim. 40 yıl boyunca tek bir yerde çalışıp onurlandırılmak, şerefliendirilmek kadar insanı mutlu eden başka bir şey olamaz.

Ancak dönüp baktığınızda bu sürenin göz açıp kapayıncaya kadar geçmiş olduğunu görüyorsunuz. Ömrünüzün en değerli zamanlarını geçirmiş olduğunuzu görüyorsunuz ve içinde bulunduğunuz köklü kültürün 40 yıl içerisinde geçirdiği değişimlere şahit oluyorsunuz ve siz de değişiyorsunuz. Ancak değişmeyen tek gerçek var o da Sardunya...

Ayhan TATLI

Satınalma Direktörü



Sardunya'yı Sardunya yapan;

Ne son teknoloji mutfakları,
Ne göz alıcı restoranları,
Ne efsane lezzetleridir.

Sardunya'yı Sardunya yapan içerisinde ki çalışanlarıdır.



Yıl 1996...

2 Yıllık Sardunya'lı olarak yeni bir görevle

"Satış Departmanı"na geldiğim ilk günler...

Gayrettepe, Gayret Apartmanı, bodrum katı...

(anlatacaklarımı baktığınızda "Gayret" isim çok manidar)
30m² ofis ve 30m²'yi paylaşan 4 departman, Sedat Bey ve Atilla Bey dahil 9 kişi...

Satış departmanı çalışanı olarak elime randevu almam için tutuşturulan telefon numaraları...

Tüm cesaretimi toplayarak ilk telefon numarasını çevirdim. Ve...

- Alo iyi günler, Satın alma departmanını bağlar mısınız?

- Peki

- Merhabalar, sizi Sardunya Hazır Yemek'den arıyorum, benim adım Canan

- Nereden arıyorsunuz?

- Sardunya'dan, Sardunya Hazır Yemek'den.

- Nedir bu çiçekçilerden çektiğimiz arkadaşım? İl-gi-len-mi-yo-ruz anladın mı? İl-gilenmiyoruz!

- Lütfen ... bi dakika... bi daki...

Tahmin etmek zor değil.. telefon yüzüme kapatıldı.

Günlük üretimimizin 7,000 kişi olduğu o günlerde yüzüme kapanan telefon konuşmasının üzerine karşımda ki bilgisayarın ekran korumasında ki

"Hedef 25,000 kişi" yazısı gülümseyerek bana bakıyordu.

25,000 sayısı yıllar içinde onlarca defa katlandıkça katlandı.

Ben büyüdüm, biz büyüdük.

Öğrendik, devam ediyoruz öğrenmeye...

İş hayatı adına, hayat adına.

Teşekkürler SARDUNYA.

Canan HATUN

Satış Müdürü

Sardunya, geçen 19 yıl.

Gençliğim, devam eden orta yaşım.

Bana "hey gidi günler" dedirten anılarım.

Kah gülümseten, kah hüzünlü...

Büyüdüğünü, diğer büyük firmalar ile

"SARDUNYA" diye yan yana anıldığını

görmek.

Gözlerim doluyor, yüreğim kabarıyor.

Yolumuz açık olsun.



Dut mevsimi...

Bahar ayı, Gayrettepe ofis bahçesi, Cumartesi sabahı, saat

09:00 suları. Güneş alabildiğine parlak.

Ofis bahçesinde bulunan (hala bulunan) dut ağacının altında, bu gün halen bizimle birlikte çalışan Mehmet Suat, ben ve 3-4 arkadaşla birlikte ayak üstü sabah sohbetlerinden birindeyiz.

Bol kahkaha.

Derken ; Atilla Bey'in geldi, aracını park etti ve "günaydın arkadaşlar" dedi.

Hepimiz derin bir sessizlik ve ne yapacağını bilmez halde

"günaydın" dedik ama istem dışı hepimizin gözleri dut

ağacının dallarında... Canan sessizce dalda.

Atilla beyin dudağının kenarında minik bir gülümseme ve duyduğumuzda pekte şaşırmadığımız "sizde büyüyeceksiniz elbet" sözleri.

Büyüdük, anne olduk, emekli olduk.

Birlikteyiz.

Sevgilerimle.

Figen ARAS

İKÜ Asistanı

Yıllarca devlet memurluğu yapmış, birinci

dereceden emekli olmuş bir kişinin evinde

oturmuyup çalışma hayatına (farklı bir

sektörde de olsa) devam etmek istemesi

sonucu girdiği şirkette dile kolay onaltıncı

senesine girmesi; neredeyse buradan da

ikinci bir emekliliğe hak kazanacak olması...

Bu duygu anlatılmaz ancak yaşanır

diyeceğim ama bunu yaşamakta imkansız

gibi değilmi? İşte Sardunya bu. Ben O'nu yaşıyorum.



Yıl 2003. Kalp krizi sonrası by-pass ameliyatı ile yeniden

hayata döndüm. Taburcu olduktan sonra şirketimizin yıllık

yaz performans toplantısı olduğunu öğrendim. Doktorumun

2 ay istirahat et demesine karşın kendimi 9.günde tüm

Sardunyalılar için çok anlam ifade eden pikniğimizde;

11.günde de görevimin başında buldum.

Ali KAVRUL

Bölge Finans Yöneticisi

Sardunya ailesine ilk olarak 2000 yılında aşçı olarak katıldım. İlk günden bu yana adeta bir okul gibi. Katıldığım mesleki ve kişisel gelişim eğitimleriyle birlikte bugün Hadımköy Merkez Mutfakta aşçıbaşı olarak görev alıyorum. Gerek iş ortamı, gerekse eğitimlerle her gün yeni bir tecrübe edindim ve edindiğim tecrübeler gösteriyor ki, işyerine karşı hissettiğim duygusal bağlılığım, performansımı ve mutluluğumu doğrudan etkiledi. Sardunya, bugün en sevdiğim işi mutlulukla yapmama devam etmem için olanak sağlıyor.



Böylesine dinamik bir sektörde Sardunya ailesiyle olmaktan gurur ve mutluluk duyuyorum.

Sene 2004 Mart ayı idi. Çalışma arkadaşımız olan Rabia Hanım ile tanıştım. Hayal mi gerçek mi bilemediğim o özel ve güzel kadınla hayatımızı birleştirdik ve iki çocuk sahibiyiz. Sardunya da yaşadığım unutulmaz bir andı ve hala etkisindeyim.

Sene 2004... Kara kış yine Hadımköy'e erken uğramıştı. Yoğun çalışma temposu sona ermişti ancak fabrikadan çıkış yapamadık kar yolları kapatmış ulaşım imkansızdı. 3 gece mutfakta kaldık. Yolda kalan insanlara sıcak çorba yapıp dağıttık. Paylaşmak ve yine takım çalışmasının mükemmel örneğini unutmak imkansız.

Tarık COŞKUN
Aşçıbaşı

1997 yılında tatlı ustası olarak Hadımköy Merkez Mutfakta Sardunya ailesine katıldım. Sardunya çalışanlarına sürekli eğitim veren onları bilinçlendiren ve mesleki yeteneklerine katkıda bulunan bir okuldur. Bende bu okulda almış olduğum eğitimler sayesinde mesleki bilgilerimi geliştirerek aramıza yeni katılan arkadaşlara bilgi ve becerilerini geliştirmeleri için katkıda bulunmaktayım.



Şu anda da görevime aşçıbaşı olarak devam etmekteyim. Her geçen yıl daha da büyüyen bu ailenin bir parçası olmaktan gurur duyuyorum.

Kış mevsiminde yaşamış olduğumuz bir olayı kesinlikle unutamıyorum. Sabah işe geldiğimde elektrikler kesilmişti. Üretimini yapmış olduğumuz tüm yemekler asansör çalışmamasından dolayı katlarda beklemekteydi. Tüm çalışanlar olarak birlik ve beraberlik içerisinde katlarda bulunan thermobox'ları alarak merdivenlerden indirip, araçlara yüklemiştik. Bu yardımlaşma örneği hiç unutamadığım anılarımdan bir tanesidir.

Hüseyin TOPÇU
Aşçıbaşı

Sardunya benim için sadece bir kazanç kaynağı değil, aynı zamanda bir mutluluk kaynağıdır. Ekip olarak her yeni güne başlarken bu işi çok severek yaptığımızı bir kere daha görüyorum. 20 yılı aşkın süredir karşılıklı sevgi ve saygının vermiş olduğu huzurla yemeklerimizi büyük bir aşk ile yaptığımız kalben inanıyorum.



Mutfağa girme heyecanı ile yerimizde duramadığımız teorik eğitimlerin olduğu bir ayı geride bırakmıştık. Nihayet mutfağa geçmiştik ve kesim teknikleri ile başlayıp klasik Türk mutfağı ile son bulan Profesyonel Aşçılık programını tamamlamıştık.

Bilinmezliğin vermiş olduğu korku, heyecan, gerçek müşteri ve elimden çıkan tabağın müşterinin önüne gitmesi beni inanılmaz mutlu etmişti.

Dursun BAŞARAN
Aşçıbaşı

1976 yılında kurulan Sardunya ailesine 1995 yılında dahil oldum. Anılarımı düşüncelerimi paylaşmama fırsat verildiği için çok büyük heyecan duyuyorum.



Sardunya ailesine katıldığım 21 yıl önce, Maslakta başlayan çalışma hayatım bu gün kocaman bir aile ve kocaman bir fabrika da devam etmektedir.

Sardunya da olmak; askerden yeni gelmiş, daha önünde evlilik, çocuk ve bir çok ihtiyaçları olan ben; her gün büyüyen gelişen bunda sınır tanımayan ve çalıştıkça çalışanına karşılığını veren Sardunya; karşılığını aldıkça mutlulukla daha çok çalışan yine ben. Daha ilk başladığım günlerde annemin sözünü dinlemeyip (Annem, 'gurbet şehirde bari 1 yıl çalış oğlum' demişti) memleketime geri dönseydim bugünkü imkanlarıma belki de sahip olamayacaktım. İlk başta sevgili anneme; ve ailem olan Sardunya'ya teşekkür ederim.

Şafak ZEYTİN
Aşçıbaşı

Sardunya bir ev, bir yuva, bir dost, kötü zamanda dardını dinleyen, mutlu olduğunda seninle birlikte gülebilen bir dost. İş hayatımın onca yılını burada geçirdim. Çok şey öğrendim, çok şey öğrettim. Bu süreç halen devam ediyor. Aynı zamanda benim için sonu olmayan bir okul. Geriye dönüp baktığımda lezzetli bir geçmiş, parlak bir gelecek görüyorum. Başarı kırk yıl ve şu bu süreçte benim de imzamin olması bana ayrı bir gurur ve onur katıyor. İyi ki varsın Sardunya...



Abdullah GÖRMÜŞ
Bölge Müdürü

23 yaşında katıldığım Sardunya ailesine, 40'lı yaşların olgunluğuna geldiğim bu yılda Sardunya'nın da 40. Yılıni kutlayacağız. Türkiye'de şirketlerin ömrü ortalama 6-7 yıl iken; Siyasal, Ekonomik ve Bürokrasinin zor şartlarında, devamlı büyümeyi hedefleyen, kalitesinden ödün vermeyen, çalışanı ile müşterisi ile, tedarikçisi ile bir bütün olan Sardunya'nın bunca yıl istikrarlı kalabilmesi takdire şayandır.

Her zaman ileriye hedefleyen, çınar gibi büyüyen bu ailenin bir ferdi olmak gerçekten gurur verici.

Nice Yıllara Sardunya...

Bundan birkaç sene önce idi. Memleket ziyareti için gittiğim Konya'da babamın çilek tarlasındaki yolun kenarına Sardunya logolu arabamı park etmişim.

Yoldan geçen bir araç 100 metre geçip tekrar geri geldi. Orta yaşlarda bir beyefendi indi arabadan, buyrun dedim; Yıllar önce İstanbul'da iken Sardunya'nın yemeklerinden yemiştım. Sardunya logosunu gördüm onun için durdum dedi. Biraz sohbet ettik. Sardunya'nın hizmetlerinden ve yemeklerin lezzetinden bahsetti. Keyifli bir sohbeti ummadığım bir yerde. Tanımadığım birinin Sardunya ismini görüp, geri gelmesi benim için unutmadığım anılardan biriydi.

Mahir BAŞ

Personel Özlük İşler Müdürü



Sardunya benim için ömrümün yarısı demek çünkü 20 yıldır buradayım.

Eşimle Sardunya da tanıştım. Evlenmeye karar verdiğimizde ilk onayı Sedat Bey ve Atilla Bey'den almıştık. Çok heyecanlıydık. Tepkilerinin ne olacağını bilemiyorduk. Şirketten kimse de çıktığımızı bilmiyordu. Odadan çıktıktan sonra herkes için büyük sürpriz olmuştu. Konuşmadan sonra onlarda bizi desteklediler. Hiç unutamam.

Mehmet SUAT

Finansman Müdürü



Sardunya'da çalışmaya 18 yaşında başladım. Şimdi 34 yaşındayım. O yüzden benim için büyük anlamlar ifade ediyor. Sardunya benim için okul demek, aile demek, dostluk demek.

Ben ilk başladığımda çok sessiz, içime kapanık bir insandım; Sardunya sayesinde öz güvenim arttı, sosyal çevrem oluştu. Bunda katkısı olan bütün müdürlerime ve çalışma arkadaşlarıma çok teşekkür ediyorum.

16 yılda çok güzel anılarım oldu. En önemlisi Sardunya'da büyüdüm, evlendim, anne oldum ve bir ömürlük dostlar biriktirdim.

İlkin DOĞAN

Proje Yöneticisi



Sadece iş veya meslek değil benim için Sardunya'nın yeri hayatımda, hayatımın ta kendisi Sardunya...

Çok genç yaşta katıldım aileye. 21. yılımı doldurmak üzereyim. Ne biliyorsam burada öğrendim. Öğrenmeye devam ediyorum. İyi günlerden çok, kötü günler insana daha çok şey öğretiyor. Düşe kalka beraber büyüdük Sardunya ile. Ne kadar zorlukla karşılaşırsan ve ne kadar sağlam durursan o kadar güçlenileceğini gördüm. Tıpkı Sardunya gibi.

40 yılın her dakikasının emek ve özveri ile örüldüğüne şahidim. Ne kadar çok istiyorsan o kadar çok çalışıldığını gördüm.

Yılmamayı, vazgeçmemeyi, zorluklarla mücadeleyi, mutluluğu paylaşmayı ve öğrenmenin sonu olmadığını öğrendim. Hala çok az şey bildiğimi biliyorum. Çok insan tanıdım. Daha çok tanıyacağım.

Patronun dediği gibi "Hep İleri".

Bu anlatacağım epey eski bir anı. Yine Gayrettepe- Hadımköy arası gidip geldiğim bir iş düzeninde çok yoğun geçen bir dönem. Sedat Bey Beslem için ambalaj çalışması yapıyor. Gayrettepe ofisten bir paket numunesini "Hadımköy'e gelirken yanına al" dedi. Ama ben unuttum. Fabrikaya gittim. Yanıma geldi birşey sordu "bilmiyorum" dedim. Ama gerçekten bilmiyorum. "Paketleri getirir misin deneme başlayacak" dedi Unuttum dedim. Kızdığını anladım. Çok da korktum doğrusu. Ama gayet tane tane dedi ki "Bundan sonra bilmiyorum ve unuttum sözlerini lugattan kaldırıyoruz. Sardunya da bunları kullanmayacağız. Bilmiyorsan öğren, unutmamak için not al" dedi. Ben hala bu iki kelimeyi kullanmıyorum. Size de Sedat Bey'e karşı kullanmamayı tavsiye ederim.

Ebru AYDIN

İcra Kurulu Üyesi



En çok kadın yöneticinin çalıştığı, iş ahlakının yüksek olduğu, eğitimin çok sıkı tutulduğu bir kurumdur benim için.

2013 yazında çok büyük bir kaza geçirmiştım (spinal kord yaralanması).

Tramva sonucu uzmanlar 1 ila 1,5 sene sonra yürüyebileceğimi, o süreç içerisinde tekerlekli sandalyede yaşama devam edebileceğimi söylemişlerdi. O dönem iş yerimizde büyük bir tadilat vardı, tadilat planına göre benim çalışacağım ofis üst katta idi. Şirket yönetimi tadilatla plan değişikliği yaparak ofisi alt kata aldılar ve dışarıya açılan arabadan inince direkt sandalye ile geçiş yapabileceğim şekilde tadilat planını düzenlediler. Ben de uzmanları yalancı çıkarttım ve 4 ay içinde tekerlekli sandalyeyi attım altımdan.

Sardunya da insan önemlidir, değerlidir, saygı görür. Bu işverenlerimizden başlar, en alt kademedeki çalışana kadar böylece gider.

Benim Sardunya ailesinin değerli bir üyesi olduğumu bana anlatan bir olaydır bu.

Melih ALTINTAŞ

Bölge Müdürü



Bazı şeyler vardır hayatımızda, yaşamımızın parçası haline gelen... Ne demeliyim? Neyden bahsetmeliyim? Çok güzeldi desem AZ, çok yorucuydu desem HAFİF, nasıl başlamıştık desem ÇOK ESKİ, Hatırlıyor musunuz o günü? Diye başlasam gözlerimi dolduracak, yüzlerce anı diziliverecek hafızama... Nasıl bitecek acaba desem; bitmesini asla istemeyeceğim bir SEVDADIR SARDUNYA...

Sardunya bir yaşam tarzıdır. Sardunya'nın havasını koklayan, yemeğini yiyen, bir daha unutamıyor. İşe başlayacak yeni yönetici adaylarımıza hep şunu söylemişimdir. 3 ay sabredip bizi öğrenmeye, tanımaya çaba sarfederseniz bu ailenin bir bireyi olursunuz. Ama bu üç ay çok zorlu bir yolculuktur. İnsan hayatında 3 yolla aile kurar. Doğduğunda, evlendiğinde ve Sardunya da işe başladığında. O güzel günlerden bir gün; Mutfaklarımızdan birini denetliyordum, hijyen denetim puanları memnun olacağım şekilde değildi. Bunun nedenini ziyaretini gerçekleştirdiğim projemizin Aşçıbaşı' sına sordum:

- Ustacığım, sen becerikli birisin, neden biz denetimlerimizde daha başarılı bir sonuç alamıyoruz?
- Müdürüm, bütün işçilere göz açtırmıyorum, çok çalıştırıyorum, uygulamalarımıza dikkat etmezlerse işten atmakla dahi tehdit ediyorum. Fakat ben de anlayamıyorum, yeterince başarılı olamıyoruz...

Projede çalışan arkadaşlarımdan birine daha sordum:

- Bu ay denetimden kaç puan aldınız?
- 79 puan, diye cevap verince; Ekipler bir toplantı yaparak, bölgemizde yer alan diğer mutfaklarımızın ekiplerinden hiçbir farklarının olmadığını, tam inanç ile bağlı kalarak, bu işin üstesinden gelebileceklerini,

birbirlerinin moral ve motivasyonlarını harekete geçirecek paylaşımlar yapmalarını tembihledim. Son bir hamle olarak da; Mutfakta kullandıkları panonun görünür bir yerine büyükçe 79 yazdım ve projeden ayrıldım. Proje müdürü ve aşçıbaşı arkadaşlarımdan daha sonra aldığım bilgilere göre gece vardiyasının işçileri geldiklerinde "79 rakamı ne anlama geliyor" diye sormuşlar. Gündüz vardiyası işçileri de olayı anlatmış;

- Müdür bugün bize, hijyen denetiminde bu ay kaç puan aldınız diye sordu, bizde 79 deyince, buraya 79 yazdı ve gitti" cevabını vermişler. Bir sonraki ay tekrar o projeme geldiğimde yazdığım 79 rakamı silinmiş ve yerine 98 yazılmıştı. İyi iş çıkarmışlardı...

Büyük bir gayretle çalıştılar ve hak ettiler...

Çalışanlarımıza motivasyon sağlamak, mutfaklarımızın performanslarını paylaşmak ve aynı zamanda kutlama yapmak amacı ile yaptığımız değerlendirme toplantısında takdir edildiler. Mutlulukları, unutamayacağım kadar duygu dolu anlara vesile olmuştu...

Motivasyon yakıt olarak amaç depolar, vizyonla yola çıkar ve eylemle kendini gerçekleştirir.

Bu güne dek çalışmış tüm ekiplerimize, SARDUNYA' mızın tüm Değerli Yöneticilerine ve bu bağı kurmamıza imkân sağlayan herkese ve her şeye TEŞEKKÜRLER... Sevgilerimle...

Sanlı KIRAL
İcra Kurulu Üyesi



SARDUNYA, ince bir dalın üzerinde açan dik duruşu ile kırmızı, fuşya, beyaz, ebruli renklerindeki sıcaklığı, sağlığı ve temizliği yansıtan adını taşıdığı çiçeği ifade ediyor.



Yıllar önce Ankara mutfagımızda gece çalışanlarımızın tamamı bir gecede iş bıraktı, İstanbul'dan gelen destek ekibi ile birlikte, yemekler sabaha eksiksiz hazırlanıp tüm mutfaklara sevk edildi. SARDUNYA'da bulunduğum bu süre zarfında unutamayacağım bir gün oldu.

Dilber İYİĞÜN
Bölge Müdürü

Sardunya= Aidiyet Yıl 1997...Karlı bir Şubat günüydü. Sardunya'nın merkezine görüşmeye gittim. O dönemki İnsan Kaynakları Müdürü ile görüştüktan sonra beni başka bir beyefendinin odasına aldılar. Kendisi ile de görüştüm. Bana iki gün sonra işbaşı yapabileceğimi söyledi. Ben de "hayır, olmaz" dedim. Sanırım biraz heyecanlı söylemiş olacağım ki; "neden" diye sordu. "Ben de bayram tatili ailemin yanına gideceğim" dedim. Hafif bir tebessümle "peki" dedi. O günden sonra aradan 18 yıl geçti. Sanırım ben bir daha o kişiye hiç "hayır" cevabı vermedim. O kişi Atilla Topuzdağ idi.



Fulya KABAŞ
Bölge Müdürü

Duruşumdaki GÜÇ'üm, Sözümdeki DOĞRULUK'um, Emeğimdeki SAYGINLIK'im... 2000 yılında parçası olduğum bu BÜTÜNLÜK'de çalışmanın huzuru ve güven vericiliği için SONSUZ TEŞEKKÜRLER SARDUNYA'M...



Banu ÜNAL
Operasyon Direktörü

Sardunya'da, Sardunyalı olmak bir ayrıcalıktır, emek gerek, heves gerek, heyecan gerek, mutluluk gerek ve bir o kadar da güven ve sevilme gerek. Kısacası bu SARDUNYA'nın ta kendisi, benmi Sardunya, Sardunya benmi, kısacası karma olduk...

Anladımki ben burada yaşlanacağım, anladımki ben buradan emekli olacağım :)

Yaşanan çok şey var, hatırlanacak heyecanlar var, torunlarım anlatacağım yüzlerce hoş seda anılarım var. Yaşanan güzelliklerle beraber, gelecek yıllar içinde ayrıca insan biriktiriyorum. İster Sardunyalı olsun, ister siz değerli müşterilerimiz olsun, bu günümü yarına taşıyan değerli her insan benim için vazgeçilmez olacaktır.

Bu sene Sardunya'nın 40., benim ise 16.'sını kutladığım bu güzel yılın, heyecanını anlatmanın tarifi mümkün değil belki ama, yıllar ne çabuk geçiyor diye de hayıflanmıyor da değilim. Sardunya'da başladığımda bekardım, yıllar sonra evlendim, yıllar sonra da bir oğlum oldu. En son Sardunya'nın 23 Nisan çocuklara özel kutlama programında eşim, oğlum ve kocaman bir Sardunya ailesinde olmanın ne kadar bana güç verdiğini bir kez daha anladım. Ailemi ve sizi çok seviyorum.

40 yıl geride kalır ve nice 40'larda buluşmak dileğiyle. Gökkuşağı tadında her rengi barındıracak güzel bir geçmiş dileğiyle...

Hilal FINDIKOĞLU

Operasyon Direktör Yardımcısı



Sardunya, emeklilikten sonra çalıştığım ikinci işim olduğundan benim için ikinci baharım oldu.

İkinci bahar sadece aşıta ve sevgide değil iş hayatında da olabiliyor.

İlk baharı uyanış, canlanma gibi düşünürsek

İkinci bahar da yemekten sonra kahve içmek yada sevdiğin bir insanla yıllar sonra karşılaşmaktan duyduğün mutluluk gibidir. Sardunya'da benim için çalışmaktan her zaman gurur duyduğum şevkle ve istekle çalıştığım bir kurum oldu. Bundan sonraki dönemde de başarılı işlere imza atmasını bol kazançlı, bereketli daha nice yıllara erişmesini dilerim.

Nurhayat ÇETİN

İç Denetim Departman Şefi



SARDUNYA ile bir araya gelmem 1999 yılında gerçekleşti. Kariyer hedefim açısından çok doğru bir başlangıçtı. Çünkü yenilikçi ve öncü bir kurumdum Sardunya, daima eğitici oldu, daima öğrenci oldum. Eş, oldum, anne oldum. Hayatı adımlarken, hep yanımda her zaman destek oldu.

16 yılı tamamladığım bu günde, yüksek tempomuza paralel hala aynı keyif ve heyecanı hissetmekten son derece mutluyum.

O kadar çok anım var ki dönüp baktığımda. Hep sadece iyiler akla gelir düşününce... Ekip başarılarımız, ödül heyecanlarımız, müşteri tebriklerimiz, iş kazanımlarımız, arkadaşlıklarımız, dostluklarımız. Olumsuzluklar mı ? Elbette onların hepsi birer eğitim, hepsi birer deneyimdi hayatımızda...)

Hep birlikte nice yıllara...Sevgilerimle..

Sonay OĞUR

İcra Kurulu Üyesi



Sardunya 40. 'nci yılını kutluyor!

Dile kolay tam 40 yıl. Ben bunun sadece son 16 yılında varım.

40 yıl deyince rahmetli Barış Manço'nun Süper Babaanne şarkısı aklıma geldi.

Orada diyor ki; Bir yastıkta tam 40 yıl, anlat babaanne...

Bana Sardunya hep bir evlilik ve aile gibi gelmiştir. Üzülürsünüz, sevinirsiniz, mutsuz

günleriniz olur, mutlu günleriniz olur. Eğer ailenizi seviyor ve ona gönülden bağlıysanız ondan asla vazgeçemezsiniz ve ona zarar gelmemesi ve onu kaybetmemek için elinizden gelen tüm gayreti gösterirsiniz.

Bizim Sardunya'mızda ilk kurulduğunda küçücük bir aile imiş. Büyümüş, gelişmiş, çocukları olmuş (yeni grup şirketleri) sonra bir kısmını evlendirip evden yollamış, sonra yeni çocukları olmuş, sonra onların çocukları; torunlar... ve bugüne kadar sürekli büyüyerek gelmiş.

Müşterilerimiz de bu 40 yıllık macerada bizi yalnız bırakmamışlar. Piyasada en çok rağbet gören firma olmamızı, müşterilerimizin bize gösterdiği beğeni ve bağlılığa borçluyuz.

Tabii ki bu arada tepedeki yöneticisinden en alt kadroya kadar bu şirkette görev yapan çalışanlarımızın da hakkını teslim etmek gerekir. 25 yılı aşkın iş hayatımda şunu gördüm ki; Böylesine geniş kadrolara sahip olan firmalarda, çalışanlarını bir arada belli bir disiplin altında tutmak, onları aynı hedef doğrultusunda yönetebilmek ve aidiyet duygusunu vermek çok zor bir iş.

Sardunya 40 yıllık geçmişinde kendi sektöründe bunu başarabilen nadir firmalardan biri.

Nice yıllara Sardunya!

Kamil MİLCAN

Bölge Finans Yöneticisi



1998 yılından bu yana Sardunya'da çalışmaktayım. 18 yıllık bir tecrübe. Bu kadar sürede Sardunya hayatımın yarı yılını kapsayan bir tecrübe... Benim için Sardunya; iş yaşamı ile paralel özel hayatımızda da bizi olgunlaştıran, farklı perspektifler kazandıran bir hayat okulu. 18 yılı zor da olsa birkaç cümle ile özetlemem gerekirse, Sardunya'nın aşağıda belirttiğim hususlarda gerek özel, gerek iş yaşamımda büyük katkısı oldu. Bu süreçte, yönetimde yer almamı sağlayan, her türlü desteğini esirgemeyen, gelişimimizde emeği olan Yönetim Kurulumuz; Sayın Sedat Zincirkıran ve Sayın Atilla Topuzdağ'a çok teşekkür ederim.



Özetle Sardunya;

- Eğitim /Okul hayatımın devamı. (Okul teknik bilgi, mesleki beceri iş yaşamında üstüne koyabildikleriniz)
- Sürekli gelişim,
- Aile ortamı/Arkadaşlık ortamı
- Heyecan
- Özveri
- Mesleki gelişim/tatmin
- Sürekli yenilik
- Başarı
- Kariyer hedefinizi gerçekleştirebilme fırsatı
- Çalışanlarla iletişim/ilişki yönetimi
- İşinizi/aile hayatınızı planlayabilme becerisi.

Aslında 18 yılda acısıyla tatlısıya bir çok anımız var tabii.. Ama aklıma ilk gelen ve unutamayacağım anılarımdan bir tanesini sizinle paylaşmak isterim; 2004 yılında yoğun bir kar yağışı vardı. Trakya tamamen kapanmıştı. Yaklaşık 4 gün süren bir yağış. Tabi kar yağışı Hadımköy bölge için bir kriz nedeni. Tüm yollar kapanmış ve yemek üretimimiz devam ederken gece saat 00.00'da aldığım kar yoğunluğu ve yolların kapatılması ile ilgili haberden sonra gece Hadımköy'e yola çıktım... Bir şekilde ara yollar vs. çok zorlu şekilde fabrikaya ulaştık. Sabah saatlerinde 05.00 gibi kar kepçesinin yolları açması ile biz sabah 06.00'da tüm araçları tek tek çıkarttık. (Yaklaşık 45-50 araç) Saat 08.00'e kadar tüm araçları sevk ettik ve tüm projelerimize araçlarımızı ulaştırmanın keyfi ile soluk aldık. Tabi önümüzde daha 48 saat vardı, kar iyice bastırdı, ve biz ekipçe 72 saat fabrikada kaldık. Hem zor hem de çok keyifli idi. Çalışma arkadaşlarımızla bir taraftan kahvemizle kar sohbeti yaparken, bir taraftan çok güzel yağın karın krize yol açmaması için sıkı bir planlama/saha organizasyonu. (Gerginliği, başarıyı, mutluluğu aynı anda yaşadığım duygular). Günün sonunda ise, müşterilerimize bu zorlu koşullarda dahi sıcak yemek ulaştırabilmenin vermiş olduğu hazzı hiçbir zaman unutamam...

Ebru ALIŞKAN AKDAĞ

İcra Kurulu Üyesi

Sardunya'nın bana ifade ettiği şey çok kapsamlı, ama kısaca benim hayatımdaki en büyük yardımcım Sardunya. Gençliğimin, olgunlaşmamın, hayatı öğrenmemin, dostlar kazanmamın ve hatta evlenip evlat sahibi olmamın da yardımcısıdır, teşekkürler,



12 şubat 1997 yılından beri fiili olarak çalıştığım Sardunya şirketler grubunda birçok güzel günlerim oldu fakat benim için en anlamlısı ve gurur verici ilk iş görüşmeme gittiğim de Gayrettepe ofiste bilgisayar ekranında hedef 20.000 kişi yazısı geçiyordu. Şu anda satış departmanından gelen maillerde hedef 200.000 kişi yazdığını görmek gurur verici ve heyecanlandırıcı, motive edici...

İzzet Namık SOFU

Kasa Şefi

Yaklaşık 20 yıllık Sardunya çalışanıyım. Bölge Müdürü olarak görev yapmaktayım. Sardunya çok büyük bir aile bende bu ailenin bir parçası, bir Sardunyalı olmaktan her zaman mutluluk duydum. İşimi her gün ilk günkü heyecan ve keyifle yapmaya, her gün yeni bir şeyler öğrenmeye devam ediyorum.



Yaklaşık 15 – 16 yıl önce Merter'de yerinde üretim yaparak hizmet verdiğimiz üç vardiya çalışan, 1500 kişilik bir noktada başımdan geçen bir olayı aktaracağım; İş yerinde sendika ve sendika temsilcileri vardı. Aylık menüde su böreği var, fakat tedarikçi kaynaklı sıkıntı vardı.

Sendika temsilcisiyle görüşüp mümkünse başka bir tarihle yer değişikliği yapalım diye talebimiz olmuştu. Fakat sendika temsilcisi konuya sıcak bakmayıp olmaz, sıkıntı olur demişti.

Konuyu nasıl çözeceğimizi düşünüyorduk; Aşçımız Süleyman Usta 1 – 2 tepsi olsa, annemden rica eder yaptırırız demişti. Annesi Fatma abla da yine bizde bulaşıkçı olarak çalışmaktaydı. Zaman kısıtlıydı. Hemen arkadaşlarla kısaca durum değerlendirmesi yapıp böreği kendimiz yapmaya karar verdik. İş bölümü yapıldı Fatma Abla ve diğer dört bayan çalışan yufkayı açacak diğer arkadaşlarda, aşçı arkadaşlara yardımcı olacaklar.

Tezgahlar kuruldu, evden oklava, tahta masalar getirildi. Hamur hazırlandı, açılan yufkalar kaynayan suya, ardından soğuk suya, soğuk sudan süzgece daha sonra ustalara; imece usulü gidiyordu.

O gün garson, bulaşıkçı, meydançı, kasap, aşçı, aşçı yardımcısı büyük bir özveri ile gecenin geç saatlerine kadar çalışıp yaklaşık 35 adet büyük boy su böreğini ertesi güne yetiştirmiştik. Ertesi gün müşterilerimize leziz su böreklerini sunmuş; beğeni ve teşekkür almıştık...

Ekrem ŞELİK

Bölge Müdürü

Sardunya demek; iş aşkının başladığı yer demektir.

Hayatınızda ne yapmak istediğiniz ile ilgili, belli dönemlerde bir takım arayışlar içine girersiniz. Yine bir dönemde arayış içindeyken yolum Sardunya ile kesişti. Her arayışın getirdiği farklı yaşam tarzı ve stilleri vardır. Bu tarzı geliştirebilmek için inanç, fedakârlık, tecrübe, disiplin ve iş ahlakı ister. Hepsini bir arada yaşama şansım Sardunya'da olmuştur. Her ne kadar insanın kendi karakterinde olması gereken özellikler olsa da, bir kısmının öğrenilebilir olduğu da aşîkârdır. Sardunya bir okuldur aslında...

Ve bu okulda, herkesin birçok anısı olmuştur. Bende anılarımdan bir tanesini paylaşmak isterim. Seyahat halinde iken bir gün telefonum çaldı. Arayan proje yöneticilerimden biriydi. Heyecan ve korku dolu bir ses ile "İsmail Bey, aşçıbaşımız bayıldı. Yemeğin başlamasına yarım saat var..." İsmail Bey acil gelin, burası çok karışık" dedi ve telefonu kapattı.

Anında gitmekte olduğum istikameti değiştirip, olayın olduğu proje doğru yola çıktım. 170-180 km hızla nasıl projeye gittiğimi bilmiyorum. Koşa koşa merdivenleri çıktım, mutfağın kapısından içeri girdiğimde karşılaştığım manzara karşısında gözlerime inanamadım. Tüm ekip toplanmış, ellerinde bir pasta "iyi ki doğdun müdürüm" diye bağırıyorlardı.

Nasıl bir duygu karmaşası ve duygu yoğunluğu yaşadığımı size kelimelerle anlatamam. Tarifi olmayan bir duyguydu bu...

Kimi zaman işlerin yoğunluğundan, stresinden birbirimizi kışkırdığımız, üzdüğümüz anlar yaşanmış olabilir,

Ama o gün şunu anladım,

Mutlu olduğumuz anlarımızın daha çok olması yaşadığımız sıkıntıların hepsini unutturuyordu.

Bu ekip ruhunu hiçbir zaman kaybetmeden başarılarla dolu bir iş yaşamı dileği ile...

Sevgiler.

İsmail BAŞER

Operasyon Direktörü



Sardunya bana 15 yıl süresince güzel bir iş ve sıcak bir aile ortamında mutlu ve huzurlu çalışma ifade ediyor.

15.01 2001 tarihinde Sardunya Ostim Merkez mutfakta işe başladım. Çalışmaya başladıktan sonra Sardunya'nın benim için iyi bir iş yerinden ziyade kendimi geliştirme konusunda iyi bir eğitim yuvası olduğunu anladım. Sardunya benim için hep bir eğitim yuvası olmuştur. Sardunya da çalışmaktan mutluyum. Sardunya ailesi içerisinde benimde olmam benim için bir şanstır.

Hacı Ahmet AKAY

Aşçıbaşı



Sardunya, benim acemilik dönemi olarak ifade ettiğim gençliğimin geçtiği ve bu güzel aile sayesinde büyüdüğüm, kazandığım tecrübelerle olgunlaşarak bu ailenin bir parçası olmaktan gurur ve onur duyduğum yer.



Sardunya Ailesine, Poligon semtindeki merkezimizde 20 yaşında Proje Yöneticisi olarak işe başladım. O zaman mutfağımız yaklaşık 10.000 kişi kapasitesinde bir mutfakken şu an 3 merkezi mutfaktan 100.000 kişiye yemek hizmeti sunan Türkiye'nin taşıma yemekte lider firmasında bende zaman içinde Operasyon Direktörlüğü pozisyona kadar yükseldim. Sardunya Ailesine katılalı 7 yıl olmuştur. Korkunç bir dış ağrısı ile dışıya gittiğim bir gün dışı koltuğunda iken Bölge Şefimiz ilk terfi haberimi vermek için aradığında ve daha henüz terfi etmeyi beklemezken haber beni o kadar mutlu etmişti ki sevinçten tüm ağrılarımı unutmuştum. Daha sonraki zaman dilimi içinde Operasyon Direktör Yardımcısı ve Operasyon Direktörü pozisyonlarına yükseldiğim Sardunya Ailesinde en mutlu anılarım; müşterilerimizin, yöneticilerimizin, çalışma arkadaşlarımın ve tedarikçilerimizin güven ve sevgisini hissedilen bir çalışan olmak beni her zaman mutlu etmiştir ve edecektir.

Zuhal KILIÇÖZ

Operasyon Direktörü

Sardunya grup çalışanları ile beraber 20 yılı aşkın süreyi paylaştığım için bir yuva ve çalışanlara devamlı bir şeyler öğrettiğimiz için bir okulu anımsatmaktadır.

Caner DUMANLIOĞLU

Mali İşler Muhasebe Direktörü



Sardunya benim için geleceğe açılan bir kapı ve kendimi geliştirmem için hep bir okul oldu.

2004-2005 yılları arasında kar yağışından dolayı Hadımköy merkez mutfakta mahsur kalmıştık. Okadar çok kar yağmıştı ki yollar kapalıydı. O gece eve gidemedik. O gün üretimde yaptığımız tatlıları bizim gibi evine gidemeyen komşu şirketlere, yollarda ailesiyle arabasında mahsur kalmış olanlara ve benzin istasyonuna sığınan insanlara ikramda bulunmuştuk.

Sezai GENÇAY

Aşçıbaşı



Müşteri gözüyle 2015 nasıl geçti?

Sardunya, TS ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi belgesine sahip olan ilk sözleşmeli yemek firmasıdır. Peki bu belge alınmadan önce müşteri memnuniyeti Sardunya için önemli değil miydi?

İşletme, kelime anlamı ile yaptığı faaliyetten kar sağlamak amacıyla kurulan ve yürütülen organizasyon olarak tanımlanıyor. İşletmelerin rekabetlerinde esas aldıkları modeller ise yıllara göre değişkenlik göstermektedir. Örneklerle ilerlemek gerekirse 60'lı yıllarda üretim üstünlüğü ile, 70'li yıllarda maliyet üstünlüğü ile, 80'li yıllarda kalite üstünlüğü ile, 90'lı yıllarda hız üstünlüğü ile, 2000'li yıllarda ise ARGE üstünlüğü ile rekabet gerçekleştirilmiş, pazar payları buna göre şekillenmiştir. Buradaki esas nokta, tek maksadının kar elde etmek olduğu işletmeler için yaşam eğrisinin bu denli uzun olmadığıdır.

Tüketicilerin ise tüm bu yönetim biçimlerinde ortak nokta olması, gerçek gücün kendisi olduğu anlamına gelmektedir. Tüketicinizi dinlemiyorsanız, rekabet edemezsiniz. Tüketicilerinizi dinlemiyorsanız en önemli gelişim kaynağınızı kullanamazsınız, büyüyemezsiniz, tüketicinizi memnun edemezsiniz.

Memnuniyet ise, tüketicinizi güler yüzle karşılamak, ihtiyaçlarını önceden sezmek, beklentilerinin üzerine çıkmak demektir. Memnuniyet, tüketicilerini kendilerinden daha fazla önemseyişinizi göstermektedir. Memnuniyet, rekabet etmek zorunda kalmamak demektir.

Her yıl 1000'i aşkın müşterimiz ile yapılan Kurumsal Müşteri Memnuniyet Anketi tamamlanmıştır. 803 müşterimizin katılımı ile gerçekleştirilen anket sonuçlarımız ise beklendiği bir şekilde çıkmıştır. 2014 yılı Genel Memnuniyet sonucu % 84.61 iken, 2015 yılında ise % 87.09 seviyesine yükselmiştir. Kurumsal olarak şikayetleri ele alma ve değerlendirme puanımız 2014 yılında %89.10 iken, 2015 yılında %91.80 seviyelerine çıkmıştır.

2015 yılı içerisinde, siz tüketicilerimizden şimdiye kadar gelen geri bildirimler an itibariyle değerlendirildiğinde, gelişim gösteren ana konumuzun Kalite/Lezzet grubunda olduğu görülmüştür. 2015 yılı kalite ve lezzet ile ilgili geri bildirimler ve üretim sayılarındaki artış gözden geçirildiğinde, 2014 yılına oranla %18,7 gelişim göstermektedir. Bunun sebebi paket yemek ve soslu yemek çalışmalarımızın uygulamaya geçmesidir.

2015 yılının değerlendirileceği bir döneme girerken, siz tüketicilerimize yine kulak verdiğimiz ve Sektörün Kalite Liderliği görevimizin getirdiği sorumluluk neticesinde gelişmemizin gerekli olduğu konular için çalışmalarımızı başlattığımızı, Sardunya'nın sektörde 40. yılını tamamlayacağını bilmenizi isteriz.

Nice yıllara Sardunya...

Bireysel ve Kurumsal Teşekkür Mesajları

Tuğba Hanım merhaba,
Şirketimizde görev alan, Sardunya çalışanı Saadet Hanım hakkındaki düşüncelerimizi dile getirmek isterim. Şirket çalışanlarına güler yüzlü ve pozitif yaklaşımlarıyla olsun, özel günlerde kendi isteğiyle bizlere hazırladığı ekstra lezzetlerle olsun, personelimizi hizmetlerinden dolayı çok memnun etmiştir.
HONDA PLAZA AY İŞİĞİ

Bize şirketimizde adana kebab keyfi yaşatan tüm ekibe çok teşekkür ederim ☺ özellikle adana ve sosu, çiğ köfte, ve Mahmut Usta'nın bulgur pilavı çok övgü aldı.
Emeği geçen herkesin ellerine sağlık. Çok keyif aldık.
TOTAL

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

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.
DENİZBANK

Derya hanım,
Firmamıza göstermiş olduğunuz ilgi, alaka ve öznenli davranışınızdan dolayı size ve ekibinizde çalışan tüm arkadaşlarınıza teşekkür eder, çalışmalarınızda başarılarınızın devamını dileriz.
ESCAPE

Arkadaşlar,
Dün ne yediysem çok lezzetliydi, ellerinize emeklerinize sağlık. Bir çok kişiden aldığım bu teşekkürün sahibi sizlersiniz.
OMV PETROL OFİSİ

Sinem Hanım merhaba,
Dün öğle yemeğinde yapılan Türk günü konsepti çok başarılıydı. Gerçekten de hem yemek lezzeti açısından hem de sunum ve ilgi açısından çok başarılı bir ekip. Size ve Sardunya'da görev alan diğer tüm arkadaşlarınıza teşekkür ederiz.
GÜNEŞ SİGORTA

Merhaba Ayşe Hanım,
22 Aralık'ta gerçekleştirdiğimiz Level Up organizasyonunda ki desteğiniz ve ilginiz için çok teşekkür ederiz. Gerek düzenleme ve servis, gerekse ikramlar çok güzeldi ellerinize sağlık.
GLOBAL

Ayşe hanım, ilgili tarihte yapmış olduğunuz izgara için basta siz olmak üzere tüm ekibinize emeklerinden dolayı teşekkür ederim.
ÖZEL KÜÇÜK PRENS İLKOKUL

Merhaba,
Zincirlikuyu Genel Müdürlük yemekhane çalışanlarımızın bu karda kışta bizleri mağdur etmeden verim içinde çalışmalarını takdir eder, hepsine tek tek teşekkürlerimi sunarım.
GARANTİ ZİNCİRLİKUYU

Sardunya JNJ ekibinize, ve son olarak benim kahramı çeken, her zaman güler yüzünü bizden esirgemeyen, az yemek yemek isteğimizde bile bizi anlayabilen, karnımızın doymasında emeği olan; Filiz Hanım'a sonsuz tebrikler,
JOHNSON&JOHNSON

Selamlar Sinem Hanım,
Dünkü pizzanın hamuru ve kendisi çok güzeldi. Ekipçe çok beğendik.
YAKKO

Merhaba Tuğba hanım
Bugün öğlen yemeğindeki yediğim dürüm on numara olmuş. Size ve Arkadaşlara çok teşekkür ederim.
UNILEVER

Merhaba;
Rüçhan hanıma ve Nihat ustamıza yemeklerinizin kaliteli ve lezzetli olmasından dolayı teşekkür ederim.
THE MARMARA

Merhaba ;
Dün yapılan organizasyon için emeği geçen herkese çok teşekkür ederim. Kıyafetler, müzik ve organizasyon yanında yemeklerin tatları da fark yarattı. Birçok kişiden konuyla ilgili sözlü teşekkür ve dönüş aldım. Hiç sorunsuz muhteşem bir organizasyon oldu. Ellerinize sağlık.
GLOBAL

Merhaba,
05 Mayıs 2015 Salı günü Habertürk binada verilen yemekler içinde sunulan Norveç uskumru balığı müthiş lezzetliydi. Bir balık sever olarak çok doğru bir seçim olmuş.
Şu hususu da belirtmeden geçemeyeceğim; Sardunya yemekhane sorumlusu Engin Bey'den çok memnunuz. Tüm sorunlarımızla ilgileniyor, çözüm önerileri getiriyor ve güler yüzü, sıcak yaklaşımıyla şirketinizi iyi temsil ettiğini düşünüyorum.
CİNER MEDYA

Değerli arkadaşlar;
"Anadolu Günü" organizasyonu öncesi hazırlıklarında ve sunumda göstermiş olduğunuz gayretli çalışmanız, özverili tutumunuz ve gönülden destekleriniz için başta tüm ter döken Sardunya personelimize ve sonrasında da hepinize ayrıca anlayışınız ve yönetiminiz için çok teşekkür ederim. Bu organizasyon hakkında çalışanlarımızdan çok iyi geri bildirimler aldık. Bunlar sizin başarılı ve değerli çalışması sayesinde gerçekleşti.
NOVARTIS

Hepinizin eline sağlık başarı bir organizasyon olmuştur. Teşekkür ederim.
ERA KOLEJLERİ

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

Binali bey merhaba,
Bugün şirketimizde sunmuş olduğunuz Meksika günü yemekleri ile şirketimiz, çalışanlarımız ve şahsım adına sizin nezdinizde tüm personelinize göstermiş oldukları başarıdan dolayı kutluyorum. Her şey çok güzel, lezzetli ve görsel olarak harikuladeydi.
KALE

Sizin ve ekibinizin hep göstermekte olduğunuz güler yüzlü yaklaşım, özveri, emeğiniz, ve profesyonel tutumunuz için kendi adıma teşekkür etmek isterim. Aşağıda öğle yemeği için sunduğunuz çeşitler, lezzet ve servis, diğer firma ve sektörlerde gördüklerimin arasında en iyisi ve samimi olarak söylemem gerekirse karşılaştırılmaz bile. Bunu özellikle sizlerle paylaşmak istedim çünkü bazen bazı şeylere insan alışınca, bu güzelliğin bize sunulması için kimlerin nasıl özveriyle çalıştığını göremiyor ve takdir edemiyor olabiliriz. Bu vesile ile size ve ekibinize teşekkür etmek istedim.
ABDİ İBRAHİM

Merhaba,
Kaliteli, tıtz ve özenli yemekleriniz için teşekkür ederiz. Emeğinize ve elinize sağlık. Bu arada bugünkü makarna günü enfesti, sevgilerle.
DOĞUŞ ÇORAP

Merhaba,
13.02.2015 tarihindeki Karadeniz yemekleriniz muhteşemdi. Tatlılarınızdan da özellikle irmik helvası çok lezzetliydi. Tüm personel olarak ilgi,alaka ve hizmetlerinizden dolayı teşekkür ederiz.
VOLVO

Rüçhan Hanım, bugünkü özel yemeğimiz için gerek ekipman, gerekse yemek lezzetinde gösterilen özen ve hassasiyet için size ve emeği geçen ustamıza çok teşekkür ediyorum. Yeni organizasyonlarda tekrar görüşmek üzere...
AXA SİGORTA

Merhaba Sinan Bey,
Bu güne kadar yapmış olduğunuz tüm organizasyonlar için; size, ekibinize ve tüm tedarik sürecinden, dağıtım aşamasında sorun çıkmaması için çalışan, tüm arkadaşlarınıza teşekkür ederim.
ROSSMANN

Yemeklerin kalitesi ve lezzeti çok başarılı ayrıca personelinizin güler yüzlü ve anlayışlı çözüm odaklı yaklaşımlarından dolayı tüm çalışanlarınıza teşekkür etmek ve başarılarınızın devamını dilerim.
DNVGL

Emekleri için;
Pizza hazırlığı kollekturk hıdır usta, fırında pişirip, güzel sunumları için hakim ve kudret hanıma teşekkür ederim. Bilgilerinize sunar, Her günümüzün keyifli ve lezzetli olması dileğiyle :)
EKOM

Hem tüm sene boyunca verdiğiniz lezzetli yemekler için hem de dün akşamki organizasyonumuz için vermiş olduğunuz özenle hazırlanmış muhteşem lezzetler için iyi ki varsınız diyoruz :)

Önemli Not: Aysel hanım'ın buradaki özverili çalışmasını es geçmek çok ayıp olur. Kendisine burada zaten teşekkür ettik. Ama bir de sizlerin vesilesiyle teşekkür ediyoruz.

ALARKO GROUP

Merhaba, Kendim ve ekipteki arkadaşlarım adına sizlere bir kez daha teşekkür etmeyi borç biliyorum. Daima olduğu gibi daha teşekkür etmeyi borç biliyorum. Özellikle ETLİ bugünde yemeğimizin lezzeti harikaydı. Özellikle ETLİ FAJITA ENFESTİ. Emeği geçen herkesin ellerine sağlık. Çorbalarının sihri lezzetine diyecek yok zaten. Bizlere ev yemeği gibi yemekler sunuyorsunuz. Yemekleri sunan veya sunmayan tüm görevli arkadaşlarımız bizler için olağan üstü gayret sarf etmesi takdire şayan. İyi ki varsınız çok teşekkürler.

FİNANSBANK

Nilgün Hanımcığım Merhabalar, Yine çok güzel hazırlanmış bir menü için size teşekkür etmek istedim. İtalyan günü çok başarılı olmuş. Başta Salim Usta ve ekibine, siz emeği geçen tüm değerli çalışanlara çok çok teşekkürler. Ellerinize sağlık :)

SWISSOTEL

Merhaba, Bugün, sevgililer günü animasyonu için size ve ekibinize gösterdiğiniz özveri ve özen için teşekkür ederiz

TEB

Merhaba, Yeni yemek Firması Sardunya'nın hazırladığı yemeklerden çok memnunuz. Hem yemeklerin çeşitliliği, hem lezzeti, hem de görünüm ve temizliğe dikkat edilmesi açısından memnuniyetimi belirtmek isterim.

İŞ KULELERİ

Bugün menümüzde göndermiş olduğunuz pizzalar ekibimizin çok hoşuna gitti teşekkür ederiz.

DIGIFLAME

Merhaba Nisa Hanım, Dün yediğimiz dondurmali irmik tatlısı sunumunuz ve başarılı çalışmalarınız için işçi temsilcisi olarak kendim ve arkadaşlarım adına Sardunya ekibine teşekkür etmek istiyorum. Ellerinize sağlık...

NOVARTIS

Merhaba; Sardunya'dan Erhan ustaya her yemekte memnun kalıp kalmadığımızı sorması ilgisi ve alakasından ayrıca amavut ciğeri konusundaki başarılı performansından dolayı ve yine aynı şekilde fast food bölümünde hizmet veren Ömer ve Sezgin arkadaşlarımıza da güler yüzleri ve ilgi alakalarından dolayı sizin aracılığınız ile teşekkür etmek isterim.

Teşekkürler iyi çalışmalar.

GLOBAL TURKCELL

Emek Hanım Merhaba, Öncelikle Cuma Günü organize ettiğiniz Türk Mutfağı etkinliği için teşekkür eder devamlarını dileriz. Ellerine sağlık. Biz de birkaç fotoğrafı kendi bültenimize ekledik.

EMTA

Taksim Habertürk binasında bugün gerçekleşen Türk Günü için, başta idarecisi olan Engin Bey olmak üzere tüm emeği geçen arkadaşlara, gerçekleştirdikleri bu güzel organizasyon için binlerce teşekkür eder, çalışmalarımızın daim olmasını dilerim.

HABERTÜRK

Ümraniye A-B blok yemekhanesinde göstermiş olduğu düzen, hijyen; ayrıca ilgi alaka ve özenden dolayı Mert Bey'e teşekkür ederim.

FİNANSBANK

Merhaba, Maltepe'de bulunan DAIKIN AKADEMİ binamızda tarafınızdan almış olduğumuz yemek hizmetinden personelimizin oldukça memnunuzdur. Özellikle Mutfak çalışanlarımızdan Sayın Saduman Hanım, Sayın Aysel Hanım ve müşteri temsilcimiz Sayın Nilay Hanım'a göstermiş oldukları güler yüzlü hizmet ve çözüm odaklı çalışmalarından ötürü sizin nezdinizde teşekkür ediyoruz.

DAIKIN

Öncelikle Pera ekibi Gülçin Karaman, Hüseyin Kasap ve Meral hanıma güler yüzlü ve kaliteli hizmet verdikleri için teşekkür ederim. Gerçekten çok profesyoneller ve işlerinin hakkını fazlasıyla veriyorlar.

Teşekkürler

THE MARMARA PERA

Adnan Bey, Bayramdan önce öğle yemeğinde servis edilen İtalyan Makarna yemeği için geç de olsa teşekkür ederim. Ayrıca sunum, hijyen ve alakalı davranışları için de Hakan Bey ile Şengül Hanım'a da teşekkürlerimizi iletiniz.

BİMEKS

Erol Bey Merhaba, Gül Ecza Deposu olarak sizinle yaklaşık 4 yıldır çalışmaktayız. Yeni binamıza geçtiğimizden bugüne kadar bol çeşitli salatalar, yemekler ve çatı katındaki mangal sefası için size, çalışanlarınıza ve özellikle aşçımız Recep Usta'ya çok teşekkür ederiz.

GÜL ECZA DEPOSU

Merhaba Ebru hanım, Umarım iyisinizdir. Bugünkü Kısır ve Kek için teşekkür ederiz.

Lezzet, Sunum, Güven Bey ve Selma Hanım'ın ilgisi herşey harikaydı. Özellikle kekten çok memnun kaldık, yapan ustalarımızın ellerine sağlık.

NIELSEN COMPANY

Bugün ki yemekler lezzetli ve zengindi. Bunun için teşekkür ederiz.

Ayrıca Orhan bey ve Hünkar Hanım'ın yapmış olduğu hizmet ve hijyen anlayışından dolayı minnettarlık duyuyorum.

Memnuniyetimi bildiririm.

PENTİ

Semahat Sedef hanımdan son derece memnunuz, kendisi ile çalışmaktan büyük haz ve mutluluk duyuyoruz. Sizin gibi nezih müdürleri nin olmasından dolayı Ali KARAL bey ve saygıdeğer Onur Bey'e teşekkürlerimizi bir borç biliriz.

DE-GA OTOMOTIV

Merhaba, Marmara Park mağazamıza eşsiz, lezzetli ve aynı zamanda taze yemekleriniz için sonsuz teşekkürler, Bugünkü İtalyan makarna servisi yapan ustamız, yemekhane personelimiz Saniye Hanım ve Ümit Bey'e sizin nezdinde ayrıca teşekkür etmek istiyorum,

MARMARA PARK

Aviva ailesi olarak bize sunulan gerek hizmet gerek yemekler için sevgili Sardunya ekibine bilhassa güler yüzlü ekibimiz Sevgi, Ümit, Satı ve Sedat'a çok teşekkür ederiz.

AVIVA SİGORTA

Emine Hanım, Arda Bey merhaba, Çalışma dönemi içinde, sizlerin ve firmanızın göstermiş olduğu çabalardan dolayı çok teşekkür ederim.

TNT

Merhaba, Mudo MSB depo da düzenlemiş olduğunuz Türk günü organizasyonu tüm personelimiz tarafından çok beğenildi. Sizlerin özverili çalışması arkadaşların işlerine gösterdiği özen temizlik ve sunum çok güzeldi. Size ve Sardunya firmasına bu özverili çalışmanızdan ve bizlere vermiş olduğunuz hizmet için çok teşekkürlerimi sunarım.

MUDO

Sevil Hanım merhaba, Öğle yemeği sırasında suları değiştiren gözlüklü personel arkadaşımız (ismini İlker olarak hatırlıyorum) son derece beyefendi, işini tam yapan ve farklı bir vizyonu olduğunu düşündüğüm bir çalışma sergilemektedir. Böyle bir personeli istihdam ettiğiniz için de sizi tebrik ederim.

ERGO

Emine Hanım Merhaba, Bu gün yapmış olduğunuz organizasyon çok beğenildi ve memnun kaldım. Hem göze hem de doyurucu oldu. Bu şekilde çalışmaları sıklıkla yapmamı söylediler J yapabilirsek çok memnun olurum. Her şey için teşekkürler.

PIRANHA

Şirketimiz adına bugün yapılmış olan servis ve ikramlarınızdan dolayı teşekkür ederiz. Herşey gayet güzel hazırlanmış ve lezzetliydi.

PELAGOS

Merhaba, Maltepe'de bulunan DAIKIN AKADEMİ binamızda tarafınızdan almış olduğumuz yemek hizmetinden personelimizin oldukça memnunuzdur. Özellikle Mutfak çalışanlarımızdan Sayın Saduman Hanım, Sayın Aysel Hanım ve müşteri temsilcimiz Sayın Nilay Hanım'a göstermiş oldukları güler yüzlü hizmet ve çözüm odaklı çalışmalarından ötürü sizin nezdinizde teşekkür ediyoruz.

DAIKIN



Sardunya Yalı Karaköy Şef'i Çiğdem Alagök ve ekibinden Yeni Yıl Önerileri...



İleyna YILMAZ, Hoşseda ULUNÇER, Makbule YALÇIN, Çiğdem ALAGÖK

2012...2013... 2014... 2015... Sardunya 2016
Bir çoğumuz için aynı geçti sanırım.
Göz açıp kapayana kadar koca bir yılı
daha geride bıraktık. Arkamıza dönüp
baktığımızda bir nefeste geçen 365 gün...

Nasıl geçti bu yıl peki ?

Hangi güne uyandığımızın bir önemi var mıydı ?
 Her pazartesi, her perşembe bize aynı duyguyu mu yaşattı?
 Her gün içtiğimiz mercimek veya tavuk suyu çorbanın tadı aynı mıydı ?

Her gün ocakta kaynayan suya attığımız makarnanın çeşidi, soğuk suda şoklanan sebzelerin rengi, kasaptan gelen kuzunun, dananın bir farkı var mıydı ?

Kolay bir yıl değildi. Hayat İstanbul'da, Ankara'da, Beyrut'ta, Mısır'da, Paris'te hiç de kolay olmadı.

Yaptığımız iş... Yemek... Hiç kolay değil aslında...

Şimdi yine yıl sonuna geldiğimde; kolay olsaydı herkes bu işi yapardı diyorum...

Bakıyorum da; bu kadar zor olması, bu kadar mükemmel olmasının bir sebebi aslında...

Misafirin yüzündeki tebessüm, sebzenin rengi, kuzunun yumuşaklığı, mevsimine göre değişen meyveler, reçeller, çorbalar kendimizi iyi hissettiren duygular, tatlar, renkler, kokular, günlerimizi güzelleştiren, bizi mutlu eden şeyler bunlar aslında...

Biz Sardunya Karaköy ve BBC Mutfak ailesi olarak 2016'da da doğanın, saflığın ve lezzetin peşinde olacağız...

Rutin, sıkıcı, kendini tekrarlayan hayatlar yaşamayacağımıza bir kez daha söz vererek; lezzetin ve kalitenin izinde gideceğimizi biliyoruz...

Mutlu Yıllar...



YENİ YIL MENÜSÜ



FIRINDA TAVUK

Malzemeler

- 1 adet tavuk
- 1 diş sarımsak
- 1 adet portakal
- 1 adet yeşil elma
- 1 adet karanfil
- 1 sap pırasa
- 1 adet kereviz
- 1 paket taze kekik
- Tuz / karabiber
- 100 gr tereyağ

Yapılışı

Tüm sebzeleri yıkayın, soyun ve orta büyüklükte doğrayın ve bir kabin içinde karıştırın. Hazırlamış olduğunuz bu sebze ve meyve dilimlerini tavuğunuzun içine doldurun. Tavuğunuzun derisinden içeriye elinizle küçük parçalar halinde tereyağ sokun. Bu işlem tavuğunuz pişerken hem lezzetini kuvvetlendirecek hem de görüntüsünün altın sarısı parlak ve çıtır çıtır olmasını sağlayacaktır.

Doldurduğunuz tavuğunuzu pişirme kabına koyun kalan sebze karışımını ekleyin, 1 adet karanfil ekleyin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

Folyo ile üstünü kapatıp 165°C'lik fırında 35 dakika pişirin, folyoyu çıkartın fırınınızı 180°C getirin, 15 dakika daha tavuğunuz kızarana kadar pişirin. Güzel bir kaba alıp servise hazırlayın.

ISPANAK KÖKÜ

Malzemeler

- 2 paket ıspanak kökü

Sunum için

- 200 gram sarımsaklı yoğurt
- 50 gram zeytinyağı
- 50 gram limon suyu
- 50 gram file badem

Yapılışı

İspanak köklerinizi paketlerinden çıkartıp bol suda bekletin. Suyu birkaç kere değiştirin. Kumunu atmasını sağlayın. Suyunu süzüp tepsinize yerleştirin. Buhar özelliği olan bir fırınınız varsa 130°C'de buhar

seviyesinde 8 dakika pişirin. Şayet böyle bir fırınınız yoksa ıspanak köklerini kaynar suyun içerisinde 8 dakika kaynatın. Kaynama işlemi sürerken kenarda mayonez tencerenize buz koyun; ıspanak köklerini buzlu suyun içerisine koyun ve yeşil kalmalarını sağlayın. İspanak kökleriniz soğuduğunda 3-4 kökü elinizde bir araya getirerek suyunu sıkın. Bu şekilde ıspanak kökleriniz soslanmaya hazır hale gelir. Köklerinizin üzerine zeytinyağı, limon ve tuz serpin. Sonra üzerine yoğurdu ve file bademi sırasıyla döküp servis yapın.





MUHAMMARA

Malzemeler

- 4 adet yeşil biber
- 4 adet domates
- 1/4 bağ maydanoz
- 3 diş sarımsak
- 2 orta boy soğan
- 150 gram buğday
- 100 gram köftelik bulgur
- 100 gr iç ceviz
- 3 kaşık biber salçası
- 1,5 kaşık domates salçası
- 1/2 bardak limon suyu
- 1/2 bardak zeytin yağı
- Tuz

Yapılışı

Orta büyüklükteki bir tencereye

buğdayı pişmeye bırakın. Arada suyunu kontrol edin. Lapa kıvama geldiğinde bulguru ekleyin ve karıştırıp altını kapatın. Kapağını da kapatıp demlenmeye bırakın. Diğer tarafta sebzelerinizi; domates (kabuklarını soymayı unutmayın), biber, maydanoz, soğan ve sarımsağı çok küçük olacak bir şekilde doğrayın.

Derince bir kap alın ve buğday karışımınız ve sebzelerinizi birleştirin. Üzerine tuzu, yağı, salçayı ve limon suyunu ekleyin. Karışımı iyice özleştirin. Damak tadınıza göre salça oranını değiştirebilirsiniz; çünkü biber salçası oldukça acı bir tat verecektir. Servis ederken üzerini kırık ceviz içi ile süsleyin.

AYVA TATLISI

Malzemeler

- 7 adet ayva
- 2 adet yeşil elma
- 10 adet karanfil
- 1 kg şeker

Yapılışı

Ayvaları soyun ve ikiye bölün. İçindeki çekirdekleri ayırın. Ayvaları kenarda hazırladığınız limonlu suyun içerisine koyun. Başka bir kabın içine de iki adet ayva ve iki adet elmayı rendeleyin. Yine bu rendelediğiniz meyvelerin çekirdeklerini de ayırın. Rendelediğiniz meyvelerin içine 200 gr. şeker koyun ve karıştırın. Ayvaları tepsiyeye

yerleştirin ve içlerine rendelenmiş meyveleri koyun (dolma doldurur gibi).

Kalan şekerinizi ayvaların üzerine serpin ve ayvaları geçmeyecek şekilde tepsiyeye suyu koyun. Şekerler eriyinceye kadar ocağın üzerinde bir müddet bekletin. Sonra fırına atın ve pişirin. (170°C'de- 90 dakika)

Soğuk olarak servisini yapın.



KABAK TATLISI

Malzemeler

- 2 kg bal kabağı
- 2 kg şeker
- 10 adet karanfil
- Yeteri kadar su

Yapılışı

Kabağı dilimledikten sonra boyuna göre iki ya da üçe bölün. Tencereye yerleştirin ve üzerine şekeri serpin. Tencereye kabağın kapladığı alanın yarısı kadar su koyun. Su kaynadıktan sonra altını kısın ve takipte kalın. Çok yumuşamasına izin vermeyin. Kabağınızın cinsinden dolayı pişme süresi değişecektir.

Kabak tatlınızı isteğe göre tahin ya da cevizle servis edin.



"Tavuk etinde arsenik var" şeklinde basında yer alan haberler ülkemize ait bir durum değildir!

Aslında, bu duruma tavuk sektörünün talihsizliği mi dersiniz, algıda seçicilik mi, yazının bütününe yansıtmayan bir başlık kullanımı mı ya da bunların bir bileşkesi mi? "Bu spekülasyona yol açan nedir" diye düşünmek lazım.

Zira haberin bütünü okununca (bknz: 17.11.2015 tarihli Tavuk Etinde Arsenik Tartışması başlıklı haber) sözü edilen durumun TÜRKİYE VE TÜRKİYE TAVUKÇULUĞU İLE ALAKASI OLMADIĞI belirtilmiş. Söz konusu incelemeler ve bilgiler AMERİKA'DA 2011-2013 YILLARINDAKİ ANALİZ SONUÇLARINI İÇERİYOR.

Yine Ümit Aktaş, 23.11.2015 tarihinde TGRT Haber kanalında Gün Biterken isimli canlı yayınına GGD Başkanı Samim Saner ile birlikte konuşmacı olarak katılmış ve yayınlanan haberde geçen konuları tekrarlayarak, araştırmancının Amerika'da yapıldığını, **arseniğe yol açan ilacın Türkiye'de kullanılmadığını, KULLANIMININ YASAK OLDUĞUNU ifade etmiştir**. Türk Gıda Kodeksine göre arseniğin bulaşıcı olarak ele alındığını belirten Ümit Aktaş, zehir kabul edildiğinin de altını çizmiştir.

Ancak sosyal medya üzerinde söz konusu haber içeriği tam olarak alınmayıp kırılarak Türkiye'de üretilen tavuklarda bu problemin yaşandığı izlenimi verilmiştir.

Konuyla ilgili Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı başta olmak üzere,



BESD-BİR, GGD gibi bağımsız kuruluşlar ve Türkiye'nin önde gelen tavuk ve ürünleri üreticileri tarafından da açıklamalar yapılarak Türkiye'de adı geçen ilaçların kullanımının yasak olduğu yinelenmiştir.

Gıda Güvenliği Derneği tarafından yayınlanan Basın Açıklaması aşağıdaki gibidir;
"Tavuk etinde arsenik var" şeklinde basında yer alan haberler ülkemize ait bir durum değildir!

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner yaptığı açıklamada, "tavuk etinde arsenik bulundu..." şeklinde basında yer alan olayların sadece Amerika Birleşik Devletlerinde geçmekte olduğunu belirterek şu bilgileri paylaştı:

Konu, ABD'de tavuk, hindi ve domuz beslenmesinde Roxarsone, Nitarsone, Arsanilic Acid ve Carbarsone isimli bir organik arsenik bileşiği içeren ilaçların verim arttırıcı amaçla yem katkısı olarak ve coccidiosis olarak adlandırılan paraziter hastalığa karşı kullanılması ile ilgilidir. Halbuki hem tüm AB ülkelerinde, hem de ülkemiz yasalarında verim arttırıcı amaçlı herhangi bir antibiyotik ve/veya arsenik bileşiği kullanımı kesinlikle yasaktır. İçeriğinde organik arsenik bulunan bu dört adet ilacın ülkemize girişi ve ülkemizde satışı yasaktır.

Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) 2013 yılında Arsenik içeren bu dört maddenin üçünü ve bu yılda dördüncüsünü yasaklamak suretiyle mevzuatını AB uygulamalarına yaklaştırmıştır. FDA ayrıca bu ilaçların kullanıldığı hayvanların karaciğerlerindeki arsenik seviyelerinin bir sağlık endişesi yaratacak düzeyde olmadığını açıklamıştır.

Bu durumun ülkemize ait bir sorun gibi aktarılması doğru bir bilgi değildir ve Türk tüketicilerinin tavukta arsenik bulunmasına ilişkin kaygılanmalarını gerektirecek hiçbir sebep bulunmamaktadır. Konuyu saygılarımızla kamuoyunun dikkatine sunarız.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan açıklamada ise şu şekildedir;

BASIN AÇIKLAMASI

Bazı basın yayın organlarında, tavuk etinde arsenik bulunduğuna dair çeşitli haberler yer almış olup, kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi amacıyla Bakanlığımızca aşağıdaki açıklamanın yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur.

Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) tarafından 2011 yılında yapılan bir araştırmada; Roxarsone etken maddeli antikoksidiyal (kanatlılarda hastalığa sebep olan koksidiya cinsi protozoalara karşı kullanılan) ilacın kullanıldığı tavuk etinde arsenik kalıntısına rastlandığı raporlanmıştır. Raporun yayınlanmasıyla birlikte üretici firma araştırmaya konu ürünü satıştan kaldırılmıştır. Ülkemizde ise Roxarsone etken maddeli ilaç veya yem katkı maddesi ruhsatlı değildir. Bu ürünlerin Türkiye'ye ithalatı söz konusu olmadığı gibi ülkemizde satışı da yasaktır.

Kamuoyuna saygıyla duyulur.





Biberin zenginliğı!



Biber nasıl olmalı dediğimizde Türkiye'nin illerini bir tarafa bırakın ilçelerine hatta köylerine özgü biber genotip ve tiplerine göre değişmektedir. Her farklılık; farklı tat, aroma ve lezzet demektir. Biber genotiplerinin tohumları Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı Araştırma Enstitüleri'nde bulunmaktadır. Tohumların korunması sıkı korunmacılık politikaları ile mümkün olabilir.

Solanaceae familyası, Capsicum cinsine dahil olup açıkta ve örtü altında Türkiye'nin her yerinde yetiştirilmektedir. Biber Orta Amerika'dan Portekizliler vasıtasıyla Hindistan'a buradan da Arap Yarımadası'na getirilmiştir. Daha sonra Bağdat ve Antakya üzerinden İstanbul'a getirilmiş sonra da (1515-1662 yılları arasında) Rusya, Venedik ve Orta Avrupa'ya yayılmıştır.

Türkiye'de ise çok farklı ekoloji, zengin mutfak kültürü ve değişik damak lezzetine sahip olmamız, ikincil gen merkezi olmamıza, bu ise birbirinden çok farklı biber genotip ve tiplerine sahip olmamıza neden olmuştur. Bu, çok küçük biberlerden çok büyük biberlere, meyve eti kalın olandan çok ince olanına, değişik derecede acı olanından acısının aroması farklı olanına, hemen hemen her renkte biberlerin ülkemizde biyo çeşitliliği içerisinde oluşmasına vesile olmuştur.

Biber nasıl olmalı dediğimizde Türkiye'nin illerini bir tarafa bırakın ilçelerine hatta köylerine özgü biber genotip ve tiplerine göre değişmektedir. Her farklılık; farklı tat, aroma ve lezzet demektir. Bunların başlıca bilinenleri yanında çok fazla kullanmamıza rağmen bilmediklerimiz de



bulunmaktadır. En bilinenleri Kahramanmaraş, Şanlıurfa (isot), Hatay biberleridir. Çok fazla kullandığımız Karaisalı (Adana), Kazanlı (Mersin), Demre (Antalya), Kale (Denizli) gibi... Bunun yanında mikro ekolojilerde yetişen ve üretimi çok az olan biberlerimiz yani çok farklı tatlarımız zengin mutfagımızın kaynağıdır. Biber acısı nasıl olmalı dendiğinde ise; zevke göre tatlıdan hafif acıya, gözleri yaşartacak, burnu akıtacak acıdan kulakları kızartacak acıya kadar olabiliyor.

Türkiye'deki biberlerin genel özelliklerine bakacak olursak; Kahramanmaraş biberini diğer biberlerden ayıran en önemli özellik meyve etinin çok ince olmasıdır. Bu özellik meyve etinin iyi kurumasını ve daha sonra öğütüldüğünde ince pulların oluşmasına sebep olarak o kendine has tadın oluşmasına büyük katkı sağlar. Özellikle sulu yemeklerde kullanıldığında tadını tam olarak vermektedir.

Avokado salatasında da özel bir tat verir.

Şanlıurfa biberi (isot) iki dolma biberi büyüklüğünde ve uca doğru daralmaktadır. Meyve eti kalındır ve kurutmak için kesinlikle nem istememektedir. Su ile teması, acısının insanı çok rahatsız edici bir dönüşüme sebep olur ki, kesinlikle istenmemektedir. Çünkü mide ekşimesine sebep olur. Diğer biberlerden farklı olarak kurusu öğütüldükten sonra zeytinyağı ve tuz ile yoğurulur. Kaya tuzu ve zeytinyağı isotun kalitesini direkt etkiler. Isot yapımında kullanılan Şanlıurfa biberi kurutulurken su ve nemli düzeye temas etmemesine özen gösterilir. Kurutulan biberler kaliteli kaya tuzu ve zeytinyağı ile harmanlanır ise midneyi rahatsız etmez, ekşitmez. Mide ülserine iyi gelir. Çiğ köfte ve dolma gibi yiyeceklerde kullanılması tadın ve aromanın hissedilmesinde ayrı bir fark oluşturur.



Birçoğumuzun salçalık biber olarak bildiği ve közlemesi de yapılan ve büyük oranda közlenmiş biberleri İngiltere'ye ihraç edilen Karaisalı biberi damaklara çok ayrı bir tat vermektedir. Adana mutfağının vazgeçilmez biber salçasının kalitesi Karaisalı biberinin kalitesine bağlıdır.

Biber zengin antioksidan içeriği ile insan vücudunda metabolizma ürünleri sonrası ortaya çıkan, kısa ömürlü fakat olumsuz etkisi fazla olan "serbest radikaller" diye adlandırılan molekülleri etkisiz hale getirirler (notralize ederler). Serbest radikaller, vücut hücrelerine zarar verir, bağışıklık sistemini zayıflatırlar.

Biber, besin içeriği bakımından oldukça yüksek değerlere sahiptir. 100 gr. taze yeşil tatlı biberde, 29 kalori, 1,1gr. protein. 0,2 gr. yağ, 92,6 gr. su, 4,2 gr. karbonhidrat, 1,4 gr. selüloz bulunmaktadır. Yine yeşil tatlı biberler A, B1, B2, C vitaminlerince zengin olup, ayrıca P ve K vitaminleri ile alkaloitleri de içermektedir. Biber tohumlarındaki yağ oranı %25-28'dir.

İçeriğinde bulunan "capsaicin" isimli alkaloid maddesinin oranına göre meydana gelen acılık iştahı arttırıcı özelliği ile birlikte sindirim sisteminde bir çeşit dezenfektan olarak da görev yapmaktadır.

Biber genotiplerinin tohumları Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı Araştırma Enstitüleri'nde bulunmaktadır. Tohumların korunması sıkı korumacılık politikaları ile mümkün olabilir. Ancak, bu tatların

üretilip tüketiciye ulaştırılması bu genotiplerin geliştirilerek üreticiye kazanç getirecek hale getirilmesi ile mümkündür. Bu lokal çeşitlerin geliştirilmesi sadece ve sadece o küçük mikro klimalar için çok önemlidir. Böylece fenotipin oluşmasına etki eden çevre ve çevre-gen ilişkisi kullanılacaktır. Böylece mikroklima zenginlik ile genetik zenginlik birlikte kullanılacağından çok özel tatların oluşmasına buna bağlı zenginliklerin oluşmasına ciddi katkı sağlanabilecektir.

Biber üretimi, yetiştirilen çeşit, yer, sezon ve serada mı yoksa açık tarlada mı olduğuna göre değişiklikler göstermektedir. Bunun için Ziraat Mühendisi'ne değil, Ziraat Mühendisi biber yetiştiriciliği uzmanına sorarak çok sağlıklı bir şekilde çözüme ulaştırılabilir.



Hatay biberi özellikle Altınöz biberi geyik boynuzu şeklinde olduğu için geyik boynuzu biberi denir. Bu biber etli olup nemi az olan, hafif esintili ve gölge yerlerde kurutulur. Eğer bu şekilde kurutulmaz ise tam kalite oluşmaz. Özellikle Hatay mutfağının vazgeçilmezlerinden olan acılı biberli ekmeklerin yarenidir. Aynı zamanda kurutulmuş boynuz biberinden kendine has Hatay biber dolmaları, damağımıza kendine has lezzeti bırakmaktadır.

Uzmanının çok iyi bildiği Adana kebabının olmaz ise olmazlarından biri közlenmiş yeşil ince hafif acı sivri biberlerdir. Bu sivri biberin en bize has olanı ve daha sonra tohum firmalarınca hibrit F1 biberlerde kullanılmış olanı Kazanlı biberidir. Kendine has acısı Adana kebabına ayrı bir tat vermektedir.



***Yılbaşında
romantik ve
lezzetli
kentlerde...***



Yeni bir Yılı Avrupa'nın eski kraliyet başkentlerinden birinde karşılamak, sanırım tüm yıl boyunca kurulabilecek hayallerin en güzellerindendir. Yaşlı kıta Avrupa'nın, her biri geçmişte kültür başkenti de ilan edilmiş olan kentleri, kış soğuşuna ve zaman zaman da bastıran yoğun kar yağışına rağmen, Yılbaşı romantizmini arayanlara ilaç gibi gelebilir.

Yeni yıla Avrupa'nın eski bir imparatorluk başkentinde girmek istiyorsanız, o gecenin akşam yemeğini fazla uzatmadan, sıkı giyinip sokağın coşkusuna kendinizi bırakın derim. Sokak şenlikleri tadından yenmeyen Berlin, Paris, Londra gibi kentlerde, metrolar belli bir saatten sonra çalışmaz; taksi bulmak da zor olacağından, otelinize yakın

bir sokak eğlencesini tercih etmenizde yarar var. Ya da eğlencenin merkezinde bir oteli... Zaten neredeyse her cadde, her meydan pek şenliklidir bu büyük kentlerde. Havai fişek gösterileri de göz kamaştırıcı...

Örneğin komşumuz Selanik, 31 Aralık günü öğle sonrasında başlayarak bütün sokaklarında yenilen içilen eğlenilen bir kenttir. Elde def, dümbelek, hem söyleyip hem oynayan neşeli gruplar görürsünüz. Bir süre sonra bir bakarsınız, siz de bir halayın içindesiniz... Ama unutmayalım bu yıl malum kriz var; ahalinin neşesi kaçmış da olabilir. Ancak yine de Yunanlı dostların bu yılbaşı da eğlenenin hakkını vereceklerini umuyorum. Öyle ya, kriz gelmiş cihane, söylenmesi bahane...

Trevi Çeşmesi



Roma iyi bir seçenek olabilir...

Geçmiş yıllarda yaklaşık 60 bin Türk vatandaşımızın yeni yıl tatilinde yurtdışını tercih ettiğini öğrenmiş biri olarak, ben de size bugün yola koyulmak için iki romantik kent önereceğim... İlki zaten sözcüğe adını da veren kent: Roma... Çok ünlü bir filmidir, William Wyler'ın "Roma Tatili"... Filmde Avrupa'nın kraliyet ailelerinden birine mensup bir prenses, diplomatik Roma ziyareti sırasında resmi protokollerden sıkılır ve gizlice elçilik binasından kaçarak sıradan bir genç kız gibi kentin sokaklarında dolaşmaya başlar. Derken, bir Amerikalı muhabir ile karşılaşır ve fonda Roma şehri, birlikte gezerlerken birbirlerine âşık oluverirler. Film tam 10 dalda aday gösterildiği Oscar ödülleri arasında üçünü de kazanmıştı vakti zamanında... Belçika asıllı zarif oyuncu Audrey Hepburn'un "En İyi Kadın Oyuncu" ödülünü aldığı bu film, aynı zamanda onun bir yıldız olarak dünya çapında tanınmasını da sağlamıştı. Turizmde sinemayı kullanmak adına ders niteliğinde bir filmidir ve çekildiği 1953 yılından beri de modası geçmemiştir. Dostlar, Roma'nın modası geçer mi?

Sicilian Cannoli



Mutfak açısından da lezzetli ve besleyici bir şehirdir Roma. Aromalı zeytinyağları, özgün tadı olan yabani otları, sarımsaklı sosları ve makarnaları bizim damağımıza da uygundur. Şarapları ise zaten malumunuz... Slow Food'un da önemli bir merkezi olan Roma'da aç kalmaz insan; türlü çeşit ve her keseye uygun yaratıcı yemek bulunur. Yılbaşı sofraları ise tam bir "Dolçe Vita" tadındadır; yani 'tatlı hayat' tadında... Keyiflidir, gürültülüdür, eğlencelidir, kalabalıktır...

Hayat yaz kış sokaklarda geçtiği için, yeni yıl gecesi de

sokaklarda olmak iyi bir şeydir Roma'da. İyi aydınlatılmış köşe başlarında tarihi bir çeşme, süslü bir yapı, antik bir heykel de küçük sürprizler sunar insana... Trevi çeşmesinde, ya da İspanyol merdivenlerine, ışıklandırmada estetik harikaları olan antik eserlerin yanı başında geçebilir yılbaşı gecesi.

Sokak çalgıcıları, dans eden ve eğlenen insanlar, âşık gençler (ve kendini her daim genç hissedener) havaya sokar sizi... Yeni bir yılı karşılamının coşkusu, kuşkusuz Roma yakınlarındaki küçük kasabalarda da (Frascati, "Kasabanın Sırrı" filmi ile ünlü Neimi ve Papa'nın yazlık sarayının bulunduğu Castelgondolfo gibi) keyiflidir ve gerçekten alternatif olabilir kent merkezindeki şenliklere...



Viyana Meydanı

Yen yıl Viyana'da da karşılanabilir...

Bilirsiniz, televizyonumuzun tek kanallı olduğu günlerde güzel bir alışkanlıktı, 'Viyana Filarmoni Orkestrası' eşliğinde (bazen de Berlin Filarmoni) 'Yen Yıla Merhaba Konseri'ni dinlemek, izlemek... Şimdi haber kanallarımız, dünyaca ünlü orkestraların konserlerini bazen eşzamanlı bazen de 1 Ocak günü öğle saatlerinde yayınlıyor; ama insan yine de siyah beyaz yıllardaki ciddiyeti ve anlayışı özlüyor nedense... Danslarla, valslerle süslüyorlar, Viyana'dan güzel görüntüler sunuyorlar; ama, olayı da biraz turistikleştiriyorlar gibi geliyor insana...

Ciddi bir soğuğu ve genellikle karla-buzla kaplı olmasına rağmen, Viyana'nın yeni bir yılı karşılamak için en romantik Avrupa kentlerinden biri olduğuna inanırım. Londra ve



Strudel

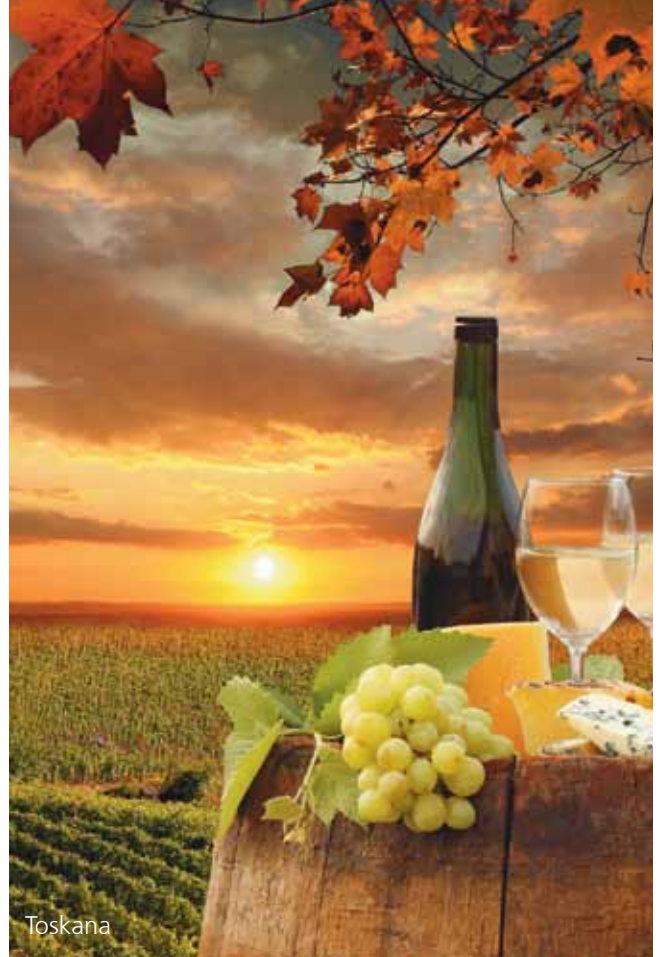


Berlin kadar kalabalık değil; öte yandan da sabaha kadar meydanlarda herkesin dans ettiği bir şehir olarak da ideal bir başkent... Müziğin de başkenti... İstanbul'dan sonra "en uzun süre başkent olan şehir" sıralamasında ikinci sırayı alıyor Viyana. Dile kolay bin yıl, yani 1000 yıl... Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'nun başkenti olarak önemli bir noktada ve Karaormanlar'dan doğan Tuna nehrinin kenarında büyülü bir şehir...

Viyana'nın ömrü 'kafe'lerde geçer ve orta yaşın üstündekiler de iyi bilir ki kahveyi onlarla tanıştıran Türklerdir. Viyana 'kafe'leri, batının hiçbir kentinde olmadığı kadar gelişmiştir ve insanların gündelik yaşamlarında da önemli bir yer tutar. Mis kokulu kahveler, çaylar bir yana; leziz turtalar, pastalar ve krema eşliğinde sunulan kekler de ömre bedeldir.

Viyana'ya birkaç gün önceden giderseniz 'Noel Pazarları'nın sonuna da yetişirsiniz... Küçük çocukların Noel şarkılarıyla sizi karşıladığı pazarda alkollü, alkolsüz sıcak şaraplar, tatlılar, leziz atıştırmalıklar, şekerlemeler ve orijinal Noel süsleri, oyuncaklar ile hediyelik eşyalar bulabilirsiniz. Size güzel bir önerim daha olacak: Kente sadece 40 km uzakta bulunan ve senfonik müziğin babalarından Joseph Haydn'ın ömrünün otuz yılını geçirdiği 'Esterhazy Sarayı'nın da bulunduğu şarap bölgesine gidin ve gerçek bir şarap müzesini gezin. Pişman olmazsınız.

Aslında nerede olduğunuzdan çok, kiminle ya da kimlerle olduğunuz önemli. Dilerim sevdiklerinizle güzel bir yılbaşı akşamı geçirirsiniz. Yeni yılınız kutlu olsun.



Toskana

Sardunya gözüyle Kalite Kongresi izlenimleri

Avrupa'nın en büyük yönetim kongresi ünvanına sahip olan KalDer Kalite Kongresi, iş, sanat ve medya dünyasından çok sayıda davetlinin katılımıyla İstanbul Kongre Merkezi'nde 17-18 KASIM 2015'de yapıldı.

Kongre açılış ve ana oturumuna TÜSİAD Başkanı Cansen Başaran Symes, Eczacıbaşı Holding Yönetim Kurulu Başkanı Bülent Eczacıbaşı ve EFQM Yönetim Kurulu Başkanı Andreas Wendt katıldı. Sabancı Holding Yönetim Kurulu Başkanı Güler Sabancı ise etkinlikte video mesajıyla yer alarak, KalDer'in 25. Yılı'nı kutladı. Bu yıl ki teması 'Mükemmelliği Sürdürmek' olan kongrede 90'ı aşkın konuşmacı yer alarak, pek çok marka temsilcisi 2 gün boyunca 'kalite' yolculuğundaki deneyimlerini paylaştı. Türkiye Mükemmellik Ödül Töreni ise kongre sonunda gerçekleşti.

Mükemmellik modelinin bir moda değil, kişi ve kuruluşların içselleştirdiği bir yaşam tarzı olduğuna dikkat çeken A. Hamdi Doğan, "Günü yakalamadan gelecekte olamayız. Gelecekte var olmak için ise bugüne değil, yarına bakmak zorundayız. KalDer çeyrek asırdır bu özlemin yaşama geçirilmesi konusunda bize çatı ve rehber oldu. Pek çok kuruluşumuz öne çıkarak en iyi örnekleri oluşturdular. Bugün özel sektörde, üniversitelerimiz, belediyelerimiz, STK'larda başarılı uygulamalarımız var. Onlarla gurur duyuyoruz. TBMM idari birimi ile başlattığımız mükemmellik yolculuğu bir ilk olarak yürüttüğümüz en önemli kamu projelerinden biridir. Gerçekleştirdiğimiz tüm kongrelerimizde bu güzel örnekleri paylaştık. Yeni hayallerin, amaçların peşine düştük. Bunların memnuniyet verici sonuçlarını görmekten gururluyuz" diye konuştu.

Kalite Kongresi'nin kalite yolculuğunun her aşamasında şirketlerimize deneyimlerini paylaşma ve paylaşarak öğrenme imkanı sunduğunu ifade eden TÜSİAD Başkanı Cansen Başaran Symes, kongrenin kalite bilincinin ve toplam kalite yönetiminin yaygınlaşmasında büyük payı olduğunu söyledi. Yenilikçiliğin şirketler için önemine değinen Başaran Symes, hayatlarını büyüterek devam ettirmek veya sonlandırmamanın, şirketlerin inovasyon yetenekleriyle çok yakından ilgili olduğunu ifade etti. Başaran-Symes şunları söyledi: "Bu denli teknolojiyle bütünleşmiş bir dünyada geride kalmamak, dijitalleşme sürecinde hızlı koşanlardan olmak için hem kamuda hem de özel sektörde çok güçlü bir dijital vizyona ihtiyaç var. Dijitalleşmenin tüm kurumlarda en üst seviyede sahiplenilmesi gerektiğini belirtmek isterim."

EFQM Başkanı Andreas Wendt ise mükemmelliğin yaygınlaştırılmasında Türkiye'nin en başarılı ülkeler arasında olduğuna işaret etti. Özellikle otomotiv, sağlık, eğitim ve kamu sektörlerinde Türkiye'nin iddialı olduğunu öne süren Andreas Wendt, "KalDer, Avrupa'da bu işi yapan en iyi kurumlardan biri. 25. yılını kutluyor, başarının devamını



diliyorum. En son 2000 yılında katıldığım kalite kongresi son derece başarılı geçmişti. Aynı tabloyu şuan burada da görüyor, yaratacağı etkinin faydalı olacağını düşünüyorum" diye konuştu.

KalDer ile TÜSİAD Başkanı olduğu dönemde, 1992 yılında tanıştığını ifade eden Eczacıbaşı Holding Yönetim Kurulu Başkanı Bülent Eczacıbaşı ise yaptığı konuşmada, EFQM Modeli'nin şirketler üzerindeki etkisine değindi. Eczacıbaşı, "KalDer İş Mükemmelliği Modeli ile vizyon ve başarıya azmini iş hayatımıza yansıtmanın aracı oldu. Kuruluşlarımızda başlattığımız dönüşüm çabalarına yol gösterdi. Model ortak bir dil yarattı ve bu dili kullanarak mükemmellik arayışını kültürlerimize işledik. Bir resmin bütününe görmenin ne kadar önemli olduğunu model sayesinde öğrendik" dedi. Eczacıbaşı, konuşmasını şöyle sürdürdü: "İş Mükemmelliği Modeli'nin öğrettiği en değerli yaklaşımlardan birisinin de modelin yarısı olarak kurgulanan sonuçları önemsemek ve ölçmek. 25 yıl sonra bugünlerde iyice fark ediyoruz ki, doğal kaynaklarımızı, sonuçlarını hiç hesaplamadan, tüketmişiz. Havamızı, suyumuzu, toprağımızı, ölçüsüzce kirletmişiz.

KalDer bu yıl bir ilke imza atarak uzun yıllar emek veren Mükemmellik Elçileri'ni de plaketle ödüllendirdi. Mükemmellik Elçileri Onur Töreni'nde plaket alan bazı kurum ve kuruluşların isimleri ise şöyle; TÜSİAD, Sabancı Holding, Koç Holding, Borusan Holding, Bosch Sanayi ve Ticaret A.Ş. İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB), Eczacıbaşı Holding, İstanbul Deniz Otobüsleri A.Ş., Siemens A.Ş., Coca Cola İçecek, Bilim İlaç A.Ş., İstanbul Gaz Dağıtım A.Ş. (İGDAŞ), KalDer geçmiş dönem yönetim kurulu başkanları ve kurucu üyeleri, KalDer geçmiş dönem TMÖYK başkanları.



Sirha İstanbul 2015



Şef Danilo Zanna

Restoran, otel işletmeleri ve yiyecek içecek sektörünün Türkiye’deki büyük buluşması, Sirha İstanbul, 26-27-28 Kasım 2015 tarihlerinde İstanbul Kongre Merkezinde gerçekleşti. Fuarla hizmet sektöründen otelcilik ve restorancılığa, yiyecek içecekten, teknoloji alanlarına kadar 300 marka ve 12.000 profesyoneli bir araya getirdi.



26-28 Kasım 2015 tarihleri arasında gerçekleşen Sirha İstanbul kapsamında Bocuse d’Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie Türkiye Seçmeleri ve Omnivore İstanbul gibi etkinliklerde yabancı ve Türk şeflerin katılımıyla gastronomik bir deneyim sundu. Sirha World Cuisine Summit (Dünya Mutfak Zirvesi) ve Leaders Club’da ise Frédéric Loeb, Jürgen Strasser gibi önemli isimlerin katılımıyla sektördeki dünya trendleri ve pazarlama stratejileriyle ilgili konferanslar düzenlendi.

Gastronomik ürünlerin tanıtıldığı “Anadolu’nun Lezzet Envanteri” projesinde ise yöresel üreticiler sektör profesyonelleri ile bir araya geldi. Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu ile hayata geçen 6. Duyu Gastronomi Platformu’nda da üç farklı uygulama restoranı ile dünyadaki inovatif konseptler tanıtıldı..

Sirha İstanbul; uluslararası yarışmaları, yenilikçi ‘Masterclass’ çalışmalarını, dünyadaki dünyadaki son trendleri gündeme getiren konferansları ve bu etkinliklere katılan profesyonel ziyaretçileriyle fuarcılık sektöründeki farkını bir kere daha ortaya koydu.



Şef William Peter Boyce



Detaylara önem vererek planlanmış alt yapısı ve donanımı ile katılımcılara, ürün ve hizmetlerini sunabilecekleri üst düzey ve yaratıcı bir platform sundu.

Şef Yannis Manikis'den Danilo Zanna'ya, Şef Aylin Yazıcıoğlu'ndan Sebbie Kenyona, Osman Serim'den Nedim Atilla'ya kadar gastronominin en önemli isimleri bir araya geldi.

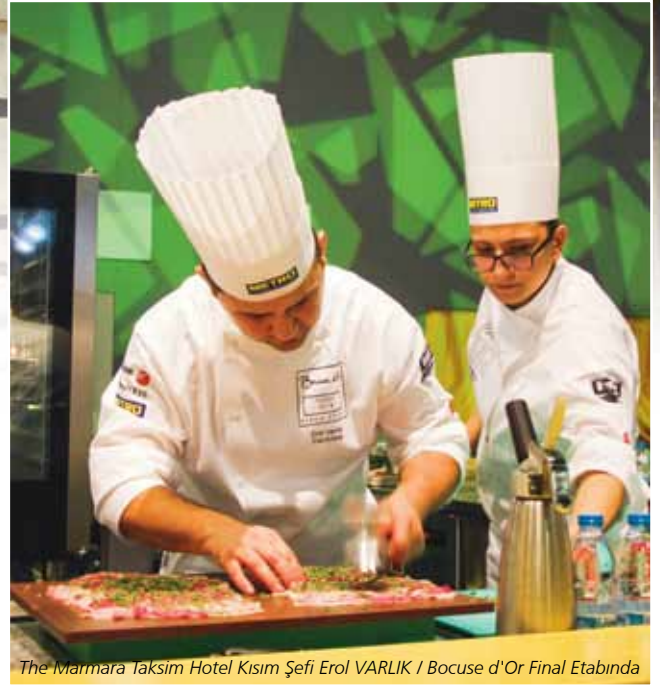
'Paul Bocuse Enstitüsü' İnovasyon Komitesi üyesi olan Frédéric Loeb, Dünya Çapında Yiyecek-İçecek Hizmetleri Trendleri ve Türkiye/Ortadoğu Özel Niteliklerinin Değerlendirilmesi konulu konuşmasında, **Dünyada restoran işletmeciliğinde 4 temel trend vardır.**

- **Sürdürülebilirlik**
- **Sağlıklı olma boyutu**
- **Tecrübe**
- **Mega trend ve özgürlük**

Türkiye'de sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için ürünlerin taze olması ve müşterilerin güven duymaları gerekmektedir. Fransızlar kalbe giden yolun mideden geçtiği söylemektedirler. Bilimsel olarak da bu kanıtlanmıştır. Beyinden sonra insanı yönlendiren ikinci organın mide olduğunu" dile getirdi.

World Cuisine Summit (Dünya Mutfak Zirvesi) ve Leaders Club' in birlikte düzenlediği gastronomi sektörünün profesyonellerini bir araya getiren oturumda Türkiye ve Uluslararası Trendlere Yönelik Karşılaştırmalı Yaklaşım konusu tartışıldı. Sedat Zincirkıran (Sardunya ve İYSAD Başkanı), Semi Hakim (Gastronomika Projesi Şefi), Onur Elçi, Koral Elçi (Kitchen Guerilla), Burhan Gözüakça (Beys) bir araya gelip dünyadaki trendleri ve bu trendlere Türkiye' deki yaklaşımlarını tartıştılar.

Konuşmacılar, Türk mutfagının hak ettiği yerde olmadığını ve bunun için sunum yaratıcılık gibi konularda kendimizi geliştirmemiz gerektiğini söylediler. Türk mutfagının potansiyelini gerekli pazarlama stratejileriyle Avrupa ve Amerika gibi topraklarda rahatlıkla sunabileceğimizi belirttiler. Özellikle Meksika gibi mutfakların Türk mutfagına yakın olduğunu söyleyen konuşmacılar bu gibi yakınlıkları fırsata çevirmemiz gerektiğini ifade ettiler. Ancak ülkemizde eğitim konusunda da eksiklerimizin olduğunu altını çizen konuşmacılar şu anda popüler olan gastronomi eğitiminde



The Marmara Taksim Hotel Kısım Şefi Erol VARLIK / Bocuse d'Or Final Etabında

devamlılığın çok yönlü olarak sağlanması gerektiğini söylediler.

Önümüzdeki yıl 24-26 Kasım tarihleri arasında İstanbul Kongre Merkezinde dördüncüsü gerçekleşecek olan Sirha 2016'yı, renkli görüntüler, farklı tatlar ve yeni deneyimler için sabırsızlıkla bekliyeceğiz.



Sardunya ve İYSAD Başkanı Sedat ZİNCİRKIRAN konuşması esnasında...



Çili biberli browni



Şef Sebbie Kenyon - Rusya

TED Atakent Koleji projesini yakından tanıyalım!



TED Atakent Koleji'nin yemekleri, yerinde pişirme hizmeti sunan ve sektörünün öncü markası Sardunya'ya emanet.

2015 – 2016 eğitim öğretim yılında Atakent-Halkalı'da açılan TED Atakent Koleji, eğitim ve öğretime gösterdiği hassasiyeti, beslenme konusunda da aynı titizlikle uyguluyor.

Öğrencilerinin sağlıklı, temiz ve lezzetli yemeklerle beslenmesine önem veren TED Atakent Koleji, yemek sektöründe kaliteli hizmeti, profesyonel ve yenilikçi uygulamalarına ek olarak hijyen konusunda da titizlikle hizmet veren Sardunya ile uyum ve memnuniyet içinde çalışıyor. 24.000m² alan üzerine kurulu okulda, gün boyu eğitim alan, birçok aktivite ile eğlenen, spor yapan ve büyüyen öğrenciler; tam kahvaltı, öğle yemeği, ikindi kahvaltısı öğünlerine ek olarak etkinlik sonraları küçük ve sağlıklı atıştırmalıklarla enerjilerini hiç kaybetmeden sağlıklı besleniyorlar. TED Atakent Kolejinde lezzetli yemeklerini hijyenik koşullarda hazırlayıp sunan Sardunya, kaliteli hizmetini belgelendirerek tüketiciye güven veriyor.

TED Atakent Koleji projemize Ağustos 2015'de hizmete başlanmış olup, toplam 500 öğrenci ve personele hizmet vermektedir.

Kolejde anaokulu, 1.-7. sınıflar öğrenim görmektedir. 8. sınıf bulunmamaktadır. Anaokulu için anaokulu binası içerisinde ayrı bir yemekhane bulunmaktadır. Önümüzdeki yıl 8. sınıf ve liselerin açılması da planlanmaktadır.

GÜNÜN MENÜSÜ

- Tarhana Çorba
- Hasanpaşa Köfte
- Vegeteryan Ispanak
- Arpa Şehriyeli Pilav
- Peynirli Spagetti
- Meyve

SALATBAR

- Kırmızı Lahana
- Roka
- Göbek
- Yoğurt
- Zeytinyağlı Barbunya
- Patates Salatası



Öğrenci görüşleri:

Sağlıklı yemekleri, lezzetli bir şekilde yiyebiliyoruz. Her öğün mutlaka zevkimize ve damak tadımıza uygun yemekler sunuluyor. Hızlı şekilde sunulan yemekleri severek tüketiyoruz.



Avni Telimen, İdari İşler Müdür Yardımcısı;

Okulumuzda öğrencilerimizin, öğretmenlerimizin ve tüm çalışanlarımızın kaliteli ve sağlıklı beslenmeleri bizim için çok önemli. İyi beslenerek gün boyu ihtiyaçları olan enerjiyi sağlıyor, sağlıklı ve zinde kalıyorlar. Öğrencilerimizin iyi eğitim almaları kadar iyi beslenmeleri de bizim için çok önemli olduğu için gönül rahatlığı ile Sardunya'dan yemek hizmeti alıyoruz.

Gün boyu çok hareketli çalıştığım için, öğünlerime çorba ile başlayıp; protein içeren ana yemeğe ek olarak, makarna ya da pilavla öğünümü destekliyorum. Daha hafif beslenmek istediğim günlerde ise menüde her zaman yer alan sebze yemeklerini tercih ediyorum. Salata büfesinden mutlaka üç, dört çeşitlik bir salata tabağı hazırlıyorum. Bazı zamanlar öğünümü tatlıyla, bazen de meyve ile bitirerek gün boyu ihtiyacım olan enerjiyi sağlamış oluyorum.



Birgül Akgül, Kurumsal İletişim Sorumlusu;

Yaz, kış çorba içmeyi çok sevdiğim için öğünlerime mutlaka çorba ile başlıyorum. Pilav ve makarnadan uzak durmaya çalışarak genellikle bu yemeklerin alternatifi olarak sunulan bulgur pilavı ya da bakliyat yemekleri ile protein ağırlıklı ana yemeklerden alıyorum. Salata büfesi ise her gün zevkle tükettiğim; havuç, kırmızı lahana ve rokadadan oluşan salatama ek olarak, bazen yoğurt ya da zeytinyağlılarla salata tabağımı daha da zenginleştirebiliyorum. Her gün damak tadımıza uygun ve sağlıklı yemeklerin sunulduğu okulumuzda, öğünlerimi, sevdiğim tatlılar ya da meyvelerle bitirmek, yemek molamızda iş arkadaşlarımızla görüşüp paylaşımlarda bulunmak, bu süreyi daha da keyifli bir hale dönüştürüyor.

Sardunya genç mühendisler ile TÜMKAF'da buluştu!

Mühendislik, en çok ihtiyaç duyulan iş alanlarından biri. Bu ihtiyacı doğru tanımlayan İstanbul Teknik Üniversitesi Kariyer Merkezi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi Derneği ile birlikte düzenlediği, mühendislik mesleğine özel ulusal ölçekli ilk kariyer fuarı Türkiye Mühendislik Kariyer Fuarını (TÜMKAF) 5-6 Ekim 2015 tarihlerinde Ayazağa Kampüsü'nde gerçekleştirdi. Devlet ve Vakıf Üniversiteleri'nin yanı sıra, Kariyer Merkezleri ve Mezun Dernekleri'nin de desteğiyle TÜMKAF'ta mühendislik, sanayi ve teknoloji alanında faaliyet gösteren sektörünün öncü firmaları, kamu teknoloji kuruluşları, meslek odaları, ülkemizin 37 farklı üniversitesinden 7000'e yakın nitelikli mühendis adayları ile buluştu. Bu yıl ilk defa gerçekleşmesine rağmen öğrenciler, mezunlar ve şirketler yüksek katılım gösterdi. Samimi bir iletişim ortamında gerçekleşen etkinlikte mühendisler

kariyerleriyle ilgili, firmalar ise işe alım politikalarıyla ilgili önemli kazanımlar sağlamış oldu. Biz de Sardunya olarak bu fuarda yerimizi aldık ve ülke genelinde tüm üniversite öğrencilerine ve deneyimli mühendislere açık bir etkinlik olan organizasyonda, Sardunya olarak yeni adaylarımızla tanışma fırsatı yakaladık.



Sektörel Gündem

Kaynak: Gıda Güvenliği Dergisi 2015/30

El yıkama havlusu mu? Havalı kurutma mı ?

Avustralya'nın Brisbane kentindeki Queenslan Üniversitesi'nde yapılan bir araştırmada kağıt ve tek kullanımlık el havlusu kullanmak hijyen açısından daha uygun bulundu.

Yiyecek kaynaklı yayılan hastalıklarının yüzde 40'ının uygun el hijyeni olmamasıyla ilgili olduğunu biliyor muydunuz? Gıda zehirlenmelerine karşı en etkili savunmamız şüphesiz el iyi yıkamaktır. Uzmanlar elleri yıkadıktan sonra iyi kurutmanın da önemli bir adım olduğunu belirtiyor. Çünkü ıslak ellerle virüs bulaşması kuru ellere göre daha kolay gerçekleşiyor. Queensland Üniversitesi bilim insanları yaptıkları araştırmada el kurutma yöntemleriyle el hijyeni arasındaki bağlantıyı araştırdılar. Buna göre tek kullanımlık el havlusu ya da kâğıt havlu kullanmanın 20 saniye gibi kısa ve etkili bir yöntem olduğu tespit edildi. Sıcak hava üfleterek kurutma ise 30 ile 45 saniye arası zaman alıyor.

Süre uzayınca kurutmada tam gerçekleşmiyor. Kalabalık yerlerdeki tuvaletlerde bu nedenle sıra oluşuyor ve bu da zaman kaybına neden oluyor. Ayrıca kâğıt havlu yıkanmış ellerdeki bakterileri daha iyi temizliyor. Sıcak hava üfletmek de bu konuda daha az etkili olabiliyor. Uzmanlara göre sıcak hava kurutmalarındaki bir başka risk de tuvaletlerin havasında bulunabilecek birtakım bakteriler... Kullanılmış havayı yeniden kullanan bu cihazlar havadaki bakterileri de elimize göndermiş oluyor. Bu açıdan bakınca tuvaletlerdeki güzel koku spreyleri de sağlık açısından riskler içeriyor.



Gölgesinde oturacak bir çok ağacımız var !



Ormanlar, tüm canlıların aynı sistem içinde birlikte ve uyum içinde yaşadığı doğal bir varlıktır. Tüm bu varlıklar sistemin kusursuz olarak çalışmasında büyük öneme sahiptir.

Ormanlar, yaşayan, çoğalan; tükenmez kaynak özelliği gösteren, ekonomik katkısı olan, insanlığın kalkınmasını, mutluluğunu, refahını sağlayan önemli bir anahtardır.

Ormanların genel olarak faydalarına baktığımızda;

- Ormanlar, 50 metre genişliğindeki bir otobanın trafik gürültüsünü 20-30 desibel azaltıyor.
- Yapraklı ağaçlardan meydana gelen bir orman bölgesinde 50 tür kuş barınıyor.
- Ağaçsız bir alana göre 8 kat daha fazla humus oluşturan ormanlar toprak canlılarının yaşamasına olanak sağlıyor.
- 25 metre boyunda ve 15 metre tepe çatısına sahip bir kayın ormanı saatte 15 kg. oksijen üretiyor.
- Bir hektar ladin ormanı yılda 32 ton, kayın ormanı 68 ton, çam ormanı ise 30-40 ton toz emiyor.
- Hava kirliliğinin yaklaşık yüzde 50'si ormanlar tarafından temizleniyor.
- Daha neler, neler...

Gelişen teknolojiler, yaşam standartları ve şehir yaşamının artması sebebiyle her geçen gün bu kusursuz sistem gide-rek azalmakta ve yok olmaktadır.

Sardunya Ailesi olarak biz de hayatımızın bu kusursuz sistemini göz ardı etmiyoruz ve gün geçtikçe isteyerek ya da istemeyerek zarar verdiğimiz bu kusursuz yapıya destek

olmak için;

- Aramıza katılan tüm yeni müşterilerimiz,
- Evlenen ve nişanlanan çalışanlarımız,
- Terfi alan çalışanlarımız,
- Çocukları olan tüm çalışanlarımız

adına 1 adet fidan dikiyoruz. 2015 yılı içerisinde 1000 adet fidan dikerek küçük de olsa bir katkı sağladık.

Biliyoruz ki; artık gölgesinde oturacağımız bir çok ağacımız var...

Sizler de gölgesinde oturacağınız bir ağaç dikiin.





Sardunya'da eğitimler

Eğitimlerin amacı; sadece tek bir kişiyi, yöneticisi yetiştirmek yada görevi iyileştirmek değil; şirket içinde her görevde çalışan kişileri bilgilendirmek, aynı zamanda ve eşit olanaklar ve hedefler doğrultusunda yönlendirerek eğitimlere katılımlarını sağlamaktır.

Sardunya'nın temelini oluşturan eğitim faaliyetleri "Eğitim bir değişim sürecidir" yaklaşımı ile hareket ederek; çalışanlarımızın hem iş yerindeki, hem de kendi yaşantısındaki davranışlarında değişimi yaratmaktadır. Eğitim konuları da bu amaca göre oluşturmaktadır.

Tüm çalışanlarımızı kapsayan yasal zorunlu eğitimlerimizin yanı sıra; mesleki olarak gelişmelerini sağlayacak ve her kademedeki çalışma hayatları boyunca sektörel olarak kullanabilecekleri bilgileri almalarını

sağlamak için eğitimler planlıyoruz ve uyguluyoruz.

Catering sektöründeki en önemli istihdam ihtiyacı Proje Yöneticisi mevkiinde. Burada oluşan hızlı sirkülasyonu engellemek amacı ile bünyemizde çalışan ve çalışmaya aday arkadaşlarımız için kariyer planları oluşturuyoruz. Bu planlamayı destekleyecek çalışma programlarına Eğitim Projemizde çokça yer vererek yol alıyoruz.

Ayrıca, son yıllarda mavi yaka personellerimizin için her göreve göre eğitim konuları belirleyerek; kitapçıklar hazırladık ve tüm personelimize gönderdik. 2016 yılında bununla birlikte göreve göre hazırlanan uygulamalı eğitimlerin de gerçekleştirilmesi planlanmıştır. Proje Yöneticilerimiz için 2016 yılında

genel olarak;

- Zorunlu Eğitimler
- Takvimli Eğitimler
- Uzmanlık Eğitimleri
- YBG Eğitimleri
- Liderlik Eğitimleri programları düzenleyerek; kariyerlerine ışık tutmalarına destek olacağız. Bölge Müdürlerimiz ve Direktörlerimiz için de;
- Zorunlu Eğitimlerimiz ve
- Takvimli Eğitimlerimiz de yer alan konular ile eğitimler gerçekleşecektir.



Çalışanların gözünden Sardunya

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



Sebahattin EKİZ

1966 yılında Görele'de doğdum. İlk ve orta öğrenimimi İstanbul'da tamamladım. 1984'de Beslem Gıda'da Aşçı Yardımcısı olarak görevime başladım. 1986 yılında askerlik görevimi yerine getirmek için 18 ay iş hayatıma ara verdim. Askerlik dönüşü Beslem Gıda da görevimin başına döndüm. Daha sonra TÜYAP Sergi Sarayında restoranda Aşçı olarak görevime devam ettim. Gülhane parkındaki Efes Pilsen Bahçesinde bir süre çalıştım. Daha sonra 1996'da Garanti Bankası Genel Müdürlüğünde Aşçı olarak başladığım görevime 1998'de Proje Yöneticisi olarak devam ettim. 2008 yılından beri de Abdi İbrahim İlaç Genel Müdürlükte görevime devam etmekteyim. İş hayatım boyunca Sardunya bana dürüstlük, iş prensibi ve çalışkanlığın ne demek olduğunu öğretti. Bu süreçte ve olgunlaşma evremde bana destek olan tüm çalışma arkadaşlarıma teşekkür ederim. 31 yıllık Sardunya'daki çalışma hayatım boyunca eğitime ve insana verilen değerlere şahit oldum ve burada kocaman bir aile olduk. Bu ailenin içinde olmaktan gurur duyuyorum.

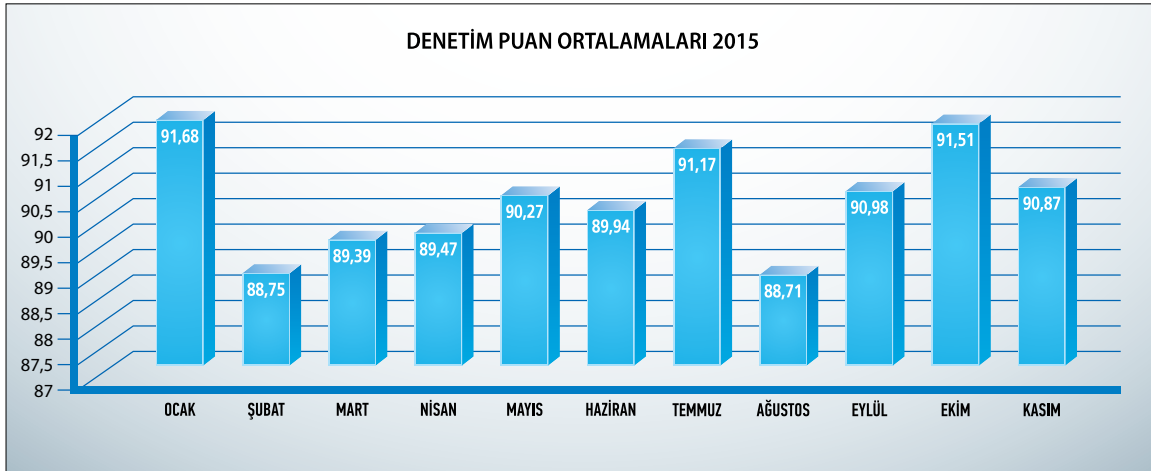
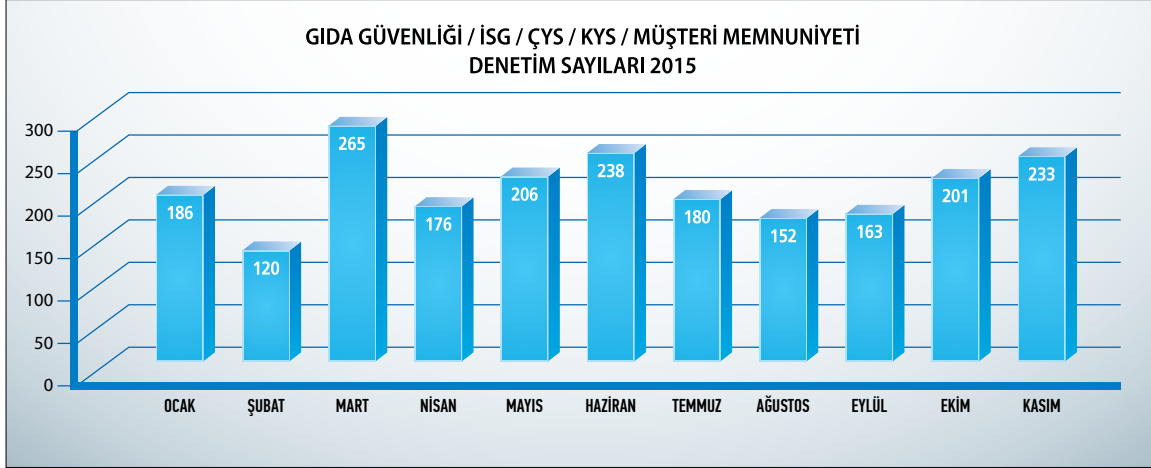


Merve TEKİLDİZ

1983 yılı İstanbul doğumluyum. Kurumsal anlamda ilk deneyimim olan Sardunya ile dostluğumuz 2004 yılında başladı. Birbirimizin birçok başarısına ve heyecanına tanık olduk bu süreçte; evlendim, anne oldum.. Şimdi ise onun 40.cı yaşını kutluyoruz.. Sardunya çıktısını hep bir adım öteye taşıırken, bende basamakları birer birer çıkar buldum kendimi. 11 yıllık çalışma hayatım boyunca çeşitli alanlarda görev alma şansı bulduğum bu okulda, aldığım eğitimler ve yönlendirmeler doğrultusunda kişisel anlamda birçok yetkinlik kazandığımı düşünüyorum ve kazanmaya da devam ediyorum. Zaten siz istekli ve azimliyseniz değişime açık bu okulun size katacağı bir şeyler hep vardır. İşte bu yüzden bu sektörde "Sardunya'da çalışmak bir ayrıcalıktır". Bu ailenin bir üyesi olduğum için mutlu ve gururluyum. Dostluğumuz hiç bitmesin...

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	1089 Saat
Toplam Eğitim Verilen Personel Sayısı	7125



Kilo kontrolü

Günümüzde her yerde karşınıza çıkan ve belki günlük konuşmalarınızda dahi kullandığınız bir kelime oldu, obezite... Obezite, vücut ağırlığının yağ kitlesinin yağsız kitleye oranının aşırı artması sonucu boya göre kilonun arzu edilen düzeyin üstüne çıkması olarak tanımlanır. Günümüzde bir hastalık olarak kabul edilmiştir. Ayrıca pek çok hastalığa sebep veren bir sağlık problemidir. Şişmanlıkla beraber; hareket bozuklukları, cilt problemleri, ortopedik rahatsızlıklar, osteoporoz, metabolik bozukluklar, Tip 2 diyabet, uyku bozuklukları, kanser, immune sistem bozukluğu, hipertansiyon ve kardiyovasküler hastalıklar oluşmaktadır.

Aşağıdaki tabloda BKİ ve hastalık riski ilişkisini gösterilmiştir:

SINIFLANDIRMA	BKİ	RISK
Zayıf	18.5 altı	artmış
Normal	18.5-24.9	normal
Hafif şişman	25-29.9	artmış
Obez1	30-34.9	yüksek
Obez2	35-39.9	çok yüksek
Obez3	40 üstü	aşırı yüksek

Şişmanlık orta yaşın sorunu gibi gözüke de; yapılan retrospektif çalışmalar yetişkin obezlerde şişmanlığın 1/3 oranında çocuklukta veya adolesan dönemde başladığını göstermiştir. Amerika'da son yirmi yılda şişmanlık 3 kat artarken, Avrupa'da çocuklarda şişmanlık oranı 1/3'tür. Ülkemizde ise yapılan bir çalışmada 20 yaş üzeri şişmanlık

prevalansı %22.3 bulunmuştur. (Erkek: %12.9, Kadın: %29.9) Eskiden her mahallede veya sınıfta bir iki şişman varken, günümüzde kafamızı çevirdiğimizde fazla kilolu insana rastlamaktayız.

Ne oldu da, obezite bu kadar arttı?

Şehirleşme ve küreselleşmeyle beraber ev dışı beslenmenin artması, porsiyon büyüklüğünün değişmesi, şekerli ürün tüketiminin artması, atıştırmalar, fiziksel aktivitenin azalması, sedanter yaşama geçilmesi, diyetlerdeki içeriğin değişmesi (enerji yoğunluğu yüksek besinlerin artması, posa tüketiminin azalması vb...) sebeplerden dolayı şişmanlığın görülme sıklığı malesef artmıştır.

Bunlara ek olarak çocuklardaki kilo artış sebepleri ise: Ayaküstü beslenmenin artması, tatlandırılmış içeceklerin tüketim sıklığının artarken, su ve süt tüketiminin azalması, enerji yoğunluğu yüksek atıştırmalıkların artması ve TV gibi medya araçlarında reklam sıklığıdır. Danışanlarımdan gözlemlediğim bilgiler ışığında bu bilimsel verilere ek olarak çok rahatlıkla söyleyebilirim ki; çalışan anneler ve zaman yetersizliğinden dolayı, ev yemeklerinde sebze, salata tüketimi azalırken, hazır gıda ve/veya daha pratik hazırlanan kızartma et ve makarna akşam yemeklerinde daha fazla yer almaktadır. Ebeveynlerin kötü örnek olmaları ve okullarda sağlıklı



seçimlerin olmaması da çocuklarda kilo alımını kolaylaştırmaktadır. Peki ailelerimize yani genetiğimize ne kadar suç atabiliriz? Ailesel yatkınlık %35 rol oynamaktadır. Modifiye edici genler de %15 etkilerse, kalan %50 'lik kısım çevresel faktör ve yaşam tarzının etkisidir. Ancak yapılan başka bir çalışma da göstermiştir ki; ebeveynlerin her ikisi de şişmansa, şişmanlık oranı %80, biri şişmansa çocuktaki şişmanlık oranı %40, her iki ebeveyn de zayıfsa, şişmanlık oranı sadece %9'dur. Aile bireyleri sadece genleri değil, beslenme alışkanlıklarını ve yaşam tarzını da paylaştıkları için obeziteye olumlu veya olumsuz etki edebilirler. Dolayısıyla ailelerde ebeveynlerin kilolarına ve beslenme alışkanlıklarına çok daha fazla önem vermeleri gerekmektedir. Kilo alma/verme konusu sadece enerji

Yemek yemeği 12 saat kadar baskılayabilir.

• **İnsülin:** İştahı baskılar. Beynin normal insülin duyarlılığı olduğu sürece daha az yenilir ve kilo kaybedilir.

• **Leptin:** İştahı baskılar. Yağ dokularından salgılanan bir hormondur.

Hormonlar, genetik yapımız, sosyo ekonomik düzeyler, beslenme alışkanlıkları derken günümüzde şişmanlık, obezite veya kilo kontrolü hepimizin zihnini meşgul eden bir konu oldu. Yukarıda bahsettiğim gibi, istatistiksel bilgilere göre Türkiye'deki kadınlarda erkeklerle göre çok daha fazla oranda obezite görülmektedir. Ya da yaşlılık arttıkça yağ oranı artmaktadır. Eskiden yediklerimizle kilo almazken, artık aynı şeyleri yesek de kilo artışı başlamıştır. 2003 yılında

daha az etkili olduğu araştırmalarda kanıtlanmıştır. Alınan enerjinin azlığı oranında bazal metabolizma hızı azalır. Bu sebeple haftalık yarım kilo vermek için günlük olarak 500 kkal. kısıtlaması idealdir.

• **Protein:** Günlük enerjinin yaklaşık %15'i proteinden gelmelidir. B12 vitamini gereksinimini karşılamak için bunun %30-40'ı hayvansal protein olmalıdır. Dengenin sağlıklı bir şekilde karşılanması için et, süt ve süt ürünleri, yumurta ve bitkisel protein kaynağı olan kurubaklagillerin değişimli olarak beslenme planınızda yer almasına özen gösterin. Moda diyetlerde olduğu gibi yüksek oranda protein tüketimi gereksiz enerji alımı, yağ tüketimini artırdığı gibi böbrek ve karaciğere gereksiz yük bindirir. Gut ve kardiyovasküler hastalılar



alım ve harcama dengesi kadar basit bir konu değildir. Hormonlarımıza kadar pek çok kriter konuyla ilgilidir.

Enerji Dengesindeki Metabolik Düzenleyiciler:

- **Glikoz:** Kan şekeri düşüklüğü açlığa neden olur.
- **Yağlar:** Diyet yağı gastrik boşalmayı yavaşlatır. Yağlar midneyi geç terkeder.
- **Protein:** Açlığı azaltır, tok tutar. Bu sebeple moda diyetlerde protein ağırlıklı beslenme tercih edilir.

Ağırlık denetimindeki hormonlar:

- **Kolesistokinin:** Tokluk hormonudur. Doygunluk hissi vererek yemek yememizi sonlandırır. Gastrointestinal kanaldan salgılanır.
- **Ghrelin:** İştah açıcıdır. Kilo kaybından sonra, ghrelin seviyeleri kilo kaybı öncesinden daha yüksektir.
- **Peptid YY:** İştah baskılayıcıdır.

yapılmış bir çalışmada; içeceklerle günde %5'lik enerji fazlalığı 5 kg., günde 500 cc içeceklerle iki ayda vücut ağırlığında ortalama 1.12 kg. artışı olacağı bildirilmiştir.

Fazla kilolarımızdan nasıl kurtulabiliriz?

Kilo kontrolü nasıl sağlanmalıdır? İster zayıflama, ister sağlıklı koruma amaçlı olsun "yeterli ve dengeli" beslenme programı içeriği nasıldır?

- **Enerji:** Eğer, hedef kilo korumaysa; bazal metabolizma hızının altında enerji alımı önerilmez. Kısa sürede hızlı ağırlık kaybını hedefleyen düşük enerjili diyetler ile bilimsel olmayan popüler diyetler çeşitli sağlık sorunlarına yol açmaktadır. Çok düşük kalorili diyetlerin, beslenmede orta dereceli değişikliklere göre

gibi sağlık problemlerine zemin oluşturur. Protein oranının normalden %30 fazla olması durumunda kan basıncının arttığını gösteren çalışmalar mevcuttur. Protein miktarının fazla artması posa alımını kısıtlayacağı için bağırsak problemlerine de sebep olmaktadır. Unutmayın ki 1 değişim protein tükettiğinizde aldığınız protein oranına yakın yağ da alınmış oluyor. Yani 1 köfte kadar et tükettiğinizde siz sadece protein aldığınızı düşünüyorsanız, bilin ki ortalama olarak 6 gr. protein alırken 5 gr. da doymuş yağ tüketmiş oluyorsunuz.

- **Yağ:** Alınan enerjinin yaklaşık %25'i yağlardan gelmektedir. Yağdan kilo vermek için yağı tamamen kısıtlamak doğru değildir. Yağlı besinler de proteinli besinler gibi tokluk hissi verir. Yağda eriyen vitaminlerin (A,D,E,K) kullanımı için alınması önemlidir.

Açlığı bastırma etkisi yavaş, termik etkisi düşüktür. Yağdan gelen enerjinin depolanma eğilimi daha fazladır.

• **Karbonhidrat:** Günlük enerjinin yaklaşık %50-55 'i karbonhidratlardan sağlanmalıdır. Şeker gibi basit karbonhidratların azaltılması, kurubaklagiller ve tam tahıllı ürünlerin diyetle artırılması önerilir.

• **Posa:** Yetişkinler için günlük alınması gereken posa miktarı 25-30gr.'dır. Bu miktar yeterli ve dengeli olarak sebze, meyve, kurubaklagil, tam tahıllı ürünlerin tercihiyle sağlanır. Posa, kan şekerinin düzenlenmesi, tokluk hissi sağlaması ve bağırsakların düzenli çalışması açısından diyetlerde önemli bir yer tutar.

• **Su:** Hayatın, diyetlerin ve sağlıklı yaşamın en önemli unsurudur. Vücut ısının dengelenmesi, vitamin ve minerallerin taşınmasında, yağ yakımının hızlanması ve toksin maddelerin vücuttan uzaklaştırılması için mutlaka yeterli miktarda alınmalıdır. Yeterli miktar nedir peki? Ortalama 2-3 litre içilmesi önerilse de aslında idrar renk takibine göre su tüketimi en doğrusudur. Çok fazla terleyen, spor yapan biri için bu miktar yeterli değilse idrar rengine göre daha fazla içebilir.

• **Vitamin & mineral:** Yeterli ve dengeli bir beslenmede ek olarak vitamin ve mineral alımına gerek yoktur. Kişilerin geçmişinde kötü beslenme alışkanlıkları varsa, çok düşük kalorili enerji alıyorsa, vejeteryansa, bazı besinlere karşı allerjisi veya intoleransı varsa, tek yönlü beslenme alışkanlığı varsa, sigara ve alkol tüketiyorsa, hastalık ya da gebelik gibi özel durumu mevcutsa vitamin- mineral takviyeleri uygun olabilir.

• **Tuz:** Tuzun içeriğinde bulunan sodyumun da yeterli alınması önemlidir. Çünkü sodyum sıvı dengesini sağladığı gibi kan basıncını da düzenler. Ancak fazla tuz tüketimi de kan basıncını yükseltir, idrarda kalsiyum atılımını artırır. Günlük alınması gereken tuz miktarı 5-6 gramı geçmemelidir. Bu şekilde tüketimle günlük alınması gereken 2400 mg sodyum karşılanmış olur.



• **Diyet ürünler:** Düşük yağ ve şeker içerikli ürünler ; kilo vermede etkili gibi gözükse de bu besinlerin sıklıkla ve gereğinden fazla tüketimi kilo vermenizi kolaylaştırmaz. Bu konuda etiket okumaya özen göstermeli ve bilinçli seçimler yapılmalıdır. "Diyet" yazan her ürünün kilo verdirmeyeceğini unutmayınız. Örneğin 1 paket diyet bisküvi ortalama olarak 2-3 dilim ekmeğe denk gelir. Kilo almamak için ekmeğe yemeyip, zayıflamak için diyet bisküvi tüketirseniz aslında sadece ekmeği farklı bir şekilde tüketmiş olursunuz. Alacağınız ürünlerde yağ, şeker içeriğine göre seçim yapmanız daha önemlidir. Grisini çeşitlerinde de yulaflı, kepekli, tuzsuz, çavdarlı, sade gibi pek çok çeşit mevcuttur. Ancak hepsinin kalori değeri birbirine çok yakındır. Kalorisiz diye seçilmesinden ziyade; kabızlık problemi varsa: çavdarlı, kepekli, tansiyon sorunu varsa: tuzsuz grisini gibi seçimler daha önemlidir.

• **Öğün zamanı ve porsiyon kontrolü:** Metabolizmanın düzenli çalışması, kan şekerinin ani düşüşünün önlenmesi, sonraki öğüne çok aç oturulmasının önüne geçilmesi, mide küçülmesini kolaylaştırmak, vücudun çok yorulmasını önlemek veya aç kalarak sağlığın bozulmasını engellemek için mutlaka öğün sayısı artırılmalıdır. Yaşam koşullarına göre 3 ana öğünün yanına 3 ara öğünün eklenmesi uygundur. Ancak öğün sayısı artırılırken porsiyon miktarlarına dikkat edilmelidir.

• **Egzersiz:** Diyetin vazgeçilmez bir parçasıdır. Oksijen kullanım oranını arttıran aerobik egzersizler vücuda güç kazandırır, kilonun geri alınmasını önler, yağ kaybını artırır, enerji tüketimini dengeler, dayanıklılığı artırır ve daha fit bir görünüme ulaşılmasını kolaylaştırır, kardiyovasküler hastalık oranını azaltır. Günlük yaşantımızın hareketli olması dışında her zaman hayatımıza katabileceğimiz bir egzersiz ruhsal ve fiziksel gelişiminizi olumlu yönde etkiler.

Kilo vermiş olan kişilerin sadece %5'i, 5 yıl boyunca kilosunu korumuştur. Bu sebeple "diyet yaptım, spor yaptım bırakınca hiçbir işe yaramıyor" bakış açısından kurtulup, mutlaka beslenme ve yaşam alışkanlıklarının sürekliliğini sağlamak gerekmektedir. Yani 20 kiloyu hızla verip, kısa süre sonra 25 kilo almaktansa, 5 kilo verip bunun kalıcılığını sağlamak, sağlık ve motivasyon açısından çok daha önemlidir.

Sağlıklı alışkanlıklar kazanıp, korumanız için de aşırılardan kaçmak, yeterli ve dengeli beslenmek, enerji harcamanızı arttırmak ve kazanılan olumlu alışkanlıkları koruyarak yaşamak esastır.



Lezzetin ve kalitenin daim olacağı bir yıl olması dileğiyle
Mutlu yıllara...

Rezervasyon ve detaylı bilgi için: 0212 249 10 92
Meclis'i Mebusan Cad. No:22 Fındıklı-İstanbul
www.sardunyakarakoyali.com



 /sardunyakarakoy

 /sardunyakarakoy



Kış aylarında da sağlığımız için dondurma yiyelim!



Büyük bir hastanenin üst düzey yöneticisiydim, önüme imzalamam için yıllık bütçe gelince bir kaleme takılmışım, on kilo dondurma diye bir madde vardı. Şaşırıp kalmışım, hastane bütçesinde on kilo dondurmanın işi neydi. Neyse ki anlattılar rahatladım. Kulak burun boğaz uzmanları boğazı ilgilendiren her ameliyat sonrası (bademcik gibi, geniz eti gibi) hastaya dondurma yediriyorlardı. Hem kanamayı durduruyor, hem de boğazı temizliyordu. Yıl içinde bütçedeki dondurma miktarının on kiloları defalarca aştığını gördüm, çünkü dondurma mide kanamalarında, gebelik depresyonlarında, midesinde yanma, ekşime olanlarda da kullanılıyordu. Kemik erimesi olan hastalara kalsiyumu almanın en kolay yolu olarak dondurma yemek gerektiği anlatılıyordu. Tabii hastasına dondurma yedirirken nedense doktorları ve hemşireleri de bundan nasipleniyordu.





O zamandan beri ne zaman kendimi enerjisiz hissetsem, keyifsiz olsam, ya da midemde bir yanma ekşime olsa, çoğu zaman da belli bir neden olmadan da dondurma yıyorum.

Çocukluğumuzda babamdan dinlerdik; Alaşehir’de yaşadığı yıllarda katır sırtında dağlardan kar getirtilir, üzerlerine üzüm pekmezi dökülür, onları dondurma niyetine yerlermiş. Bizler bir önceki kuşaklara göre daha şanslıydık, mahalle aralarında ev yapımı kaymaklı ve vişneli dondurmaya el arabalarında satanlar vardı. Çok lezzetli olduğu söylenemezdi, ama dondurmacıların sokağımıza gelmesini dört gözle beklerdik. Daha doğrusu dondurma yiyebilmek için yazın gelmesini çok arzularlardık. Her ne kadar binlerce yıldır dondurma bilinse de ülkemizde 1850’lerden itibaren kitaplarda dondurma tarifleri yapılsa da Türk halkının dondurmaya ilgisi uzun dönem çok fazla olmadı. Anne babalarımızın aşırı koruyucu tavrı bizi kış aylarında dondurma yemekten alıyordu. Sadece kışın değil yaz aylarında da çok terlediğimizde, rüzgarlı yerde bulunduğumuzda dondurma yememiz yasaklandı. Sinemalarda satılan Alaska, Frigoların da ancak üstü açık yazlık sinemalarda tadına varabildik.

Benim gibi çocukluğu Yeşilyurt, Yeşilköy’de geçenler iyi bilir, Yeşilköy’de Roma dondurmacısı açıldığında hepimiz bayram etmiştik. En büyük zevkimiz; ailece akşamları Yeşilköy’e yürüyüp dondurma yemek olmuştu. Annemler sadece akşamları yediğimi bilseler de her fırsat bulduğumda bisikletime atlayıp dondurma yemeğe gitmek benim için çok büyük eğlence olurdu. Her gittiğimde de bir iki arkadaşla rastlayıp onlarla dolaşmakta büyük zevkti.

Aradan yıllar geçti, Türkiye’ye büyük dondurma markaları

geldi, çeşit çeşit rengarenk, ayrı ayrı tatlarda dondurmalar geldi. Artık hep aynı tip dondurmaya bağlı olmanın devri geçti. Bu markalar dondurmaları Türk sütünden, Türkiye’de üretilen malzemelerden bizim ağız tadımıza göre yapmaya başlayınca keyfimiz katmerlendi. Çok iyi bildiğimiz tatlıları dondurma tadında yemek büyük bir zevk haline geldi. Artık büyüklerimizin kış aylarında dondurma yenmez değişlerinin de yanlışlığını anlayınca dondurmaya her dem yer hale geldik.

Kendi çocuğuma bebekliğinden beri dondurma yediririm, ileride torunum olursa ona daha da çok yedireceğim. Çünkü, ergenlik bitene kadar onların büyümek için kalsiyuma çok ihtiyaçları var. Bunu da zevkli bir şekilde almaları en doğrusu.

Yetişkin hale gelenlerin de dondurma yemesinde büyük fayda var. Dondurma yemenin antidepressif etkisi hiç bir ilaçta yok. Mide sorunlarına birebir. Yaş ilerledikçe kemik erimesi sorunu için çok yararlı dondurma, vücudun kalsiyum eksikliğini gidermede birebir.

Ameliyat günleri gittiğim hastanelerdeki ameliyat ekiplerine mutlaka dondurma ısmarlıyorum, daha büyük bir enerji ve keyifle çalışıyorlar.

Kısacası dondurma, sadece keyifli bir lezzet değil, sağlığımız için, daha enerjik, daha uzun yaşamamız için gerekli bir besin. Siz de benim gibi yapın, kış aylarında ve tabi ki özellikle yaz günlerinde bol bol tüketin. Artık çeşitleri o kadar bol ki; sevdiğiniz bir kaç çeşide mutlaka rastlayacaksınız. Bu arada dondurma yerken şişmanlarım diye de korkmayın; kalorileri diğer tatlılardan çok daha az.



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



İş yaşamında toplantılar

Zaman zaman “toplantılardan işe ayıracak vakit kalmıyor” eleştirisini yapmayan yoktur. Yoğun işlerimizin dahi önüne geçen toplantılar, işlerimizi sürdürmemiz için sıkça başvurduğumuz bir yöntemden öte değildir oysa...

Toplantılar, iş yaşamımızın vazgeçilmez bir parçası. İşlerin geliştirilmesi ve birlikte çalışanların görüş ve düşüncelerinin paylaşılabilmesi için zorunlu. Ama bir o kadar da zamanımızı alıyor.

“Toplantı yapmadan ortak kararlar nasıl alınır?” sorusu ise konunun püf noktası. Eğer toplantı “karar almak” için yapılıyorsa iyi, bunun dışında kalıyorsa; kendinizden ve diğer çalışanlardan çalınan zamandır.

Zaman zaman “toplantılardan işe ayıracak vakit kalmıyor” eleştirisini yapmayan yoktur. Yoğun işlerimizin dahi önüne geçen toplantılar, işlerimizi sürdürmemiz için sıkça başvurduğumuz bir yöntemden öte değildir oysa. Bunun için öncelikle “toplantı bir araç mıdır, amaç mıdır?” doğru değerlendirmemiz gerekir. Ortak bir amaç ya da hedefe yönelen her çalışan, görüşlerini anlatmak ve düşüncelerini paylaşmak ister, toplantılar da bu beklentiye hizmet eder. Eğer benimsediğiniz görüş bu ya da buna paralel ise; toplantı sizin için bir araçtır. Ama aklınızdan duygularınızı (öfke, kızgınlık, kırgınlık vb.) ortaya koymak, içinizdekini dökmek geçiyorsa; toplantıya bakış açınız başkalarından farklı olacaktır.

Toplantıların verimli, yararlı geçmesi ve başarılı olması için şunlara dikkat etmekte yarar var.

Toplantının bir gündemi olmalı

Düzenlenecek toplantının mutlaka bir gündemi olmalı. Toplantıya katılanlar toplantının amacını ve konu başlıklarını bilmeli. Bunun en önemli yararı katılımcıların hazırlıklı gelmelerini sağlamasıdır. Bu gündem toplantıyı



yönetecek olan kişinin genel akışı koruma ve katılımı sağlamada da işini kolaylaştıracaktır. Yine katılımcılar da gündem çerçevesinde söz alarak; düşünce ve bilgilerini paylaşacaklardır.

Toplantı yerinin önemi

Toplantı katılımcı sayısının azlığı-çokluğu ile ilgili olan toplantı yeri; yapılacak olan sunumlar, teknolojik araç-gereç ihtiyaçları ve ikramlar vb. detaylar ile önem kazanır. Toplantının başarısı, bir anlamda sahip olduğu boyuta göre yer tercihi ve yine buna göre hazırlık yapılıp-yapılmadığına bağlıdır. Toplantıya katılacakların rahat edeceği, sığabileceği, konuşmacıların sunum yapabileceği, temel gereksinimlerinin karşılanacağı bir mekan tercih edilmelidir. Toplantının niteliğine göre masaya/lara gerek duyulup duyulmayacağı da önemlidir. Katılımcıların not alması, çalışması, bilgileri göz önünde bulundurması gerekiyorsa masa mutlaka gerekir. Bu, büyük bir masa olabileceği gibi masaların birleştirilmesiyle elde edilecek (U) düzeni de olabilir. Toplantı sırasında yemek düşünülüyse daire veya dikdörtgen şeklinde masalar da kullanılabilir.

Sunum yapan kişilerin gereksinimleri de olacaktır. Günümüzde giderek yaygınlaşan ve rahatlıkla temin



edilebilen data projeksiyon cihazı ile perde bunların başında gelir. Katılımcı sayısının arttığı toplantılarda ses düzeni de gerekecektir. Sunum sistemi bazen 3-5 kişilik toplantılarda bile ihtiyaç olabilir. Sunumlar ve konuşmalar sırasında film gösterimi ya da başkaca medya kullanımı gerekiyorsa DVD oynatıcı ya da internet bağlantısı gibi gereksinimler listeye eklenmelidir. İlave olarak kağıt takılabilen yazı tahtası (flipchart) ve renkli kalem vb. kırtasiye malzemesinin teminine de özen gösterilmelidir.

Çevre koşullarının düzenlenmesi kadar iklimlendirilmesi de ayrı bir önem taşır. Sıcak veya soğuk ortamlar verimliliği doğrudan ve olumsuz etkiler. Sıcaktan veya soğuktan şikayetler oluşur ve artarsa; o toplantının içeriği zorunlu olarak ikinci plana geriler. Ayrıca dışarıda olup bitenlerin izlenmesine olanak veren camlı toplantı odaları katılımcıların dikkatini ve toplantının verimliliğini olumsuz yönde etkiler.



Toplantı mekanının genel olarak aydınlatılması ve sunumlar sırasında ışıkların azaltılabilmesi de çok yarar vardır.

Yiyecek ve içecekler

Özellikle uzun sürecek toplantılarda katılımcıların yiyecek ve içecek olduğunu görmeleri, hiç tüketmeyecek olsalar bile onları rahatlatır. İkram sadece çay, kahve ve su da olabilir, mükemmel bir yemek de önemli olan bunların hazırlığının yapılmasıdır.

Toplantı akışını fazla etkilememesi için, ikram mevcut toplantı odası içinde sunulabilir veya kullanılan oda ya da salonun dışında olması da tercih edilebilir.

Toplantı ekibi

Profesyonel bir toplantı, büyük olsun, küçük olsun bir ekip işidir. Toplantıyı yönetenlerden konuşmacılara, teknik ekipten temizlikçisine kadar pek çok kişi bu ekibin görünen-görünmeyen parçasıdır. Herkesin görevini tam, doğru ve zamanında yapması halinde toplantı verimli geçecektir. Toplantılarda en önemli görevin yönetenlerde olduğu sanılır. Oysa başarılı bir toplantının arkasında sahnede görev yapanlar ile lojistik destek verenlerin "takım ruhu" içinde hareket etmesinin uyumu vardır.

Toplantı, başarılı bir satış işidir

İlk bakışta "toplantı düzenlemekte ne var?" diyebilirsiniz. Veya, yazımızın içinde sözü edilen hususları önemseyip; gözünüz de korkabilir. Esas işiniz; sizler nasıl ki" satışta kazan-kazan ilkesi"nin ideal olduğunu düşünüyor ve koşullar elverdiği ölçüde bunu "en iyi biçimde" icra ediyorsanız; toplantılarda da konuşmacılar ve katılımcılar verimli – yararlı bir sonuç almak isterler. İşte bu yüzden toplantılar, esas işler için önemli birer araç olduğu kadar profesyonellerin amaç haline getirdiği bağımsız bir çalışmadır.



Strasbourg

Avrupa'nın Başkenti



Avrupa'nın Başkenti olan ve Fransa, Almanya, İsviçre üçgeninde bulunan Strasbourg'a gitmek için yakınlardaki bir havaalanından ulaşmak gerekiyor. Biz İsviçre'nin Basel Havalimanı'ndan ulaştık. St. Louis tren istasyonundan bir saatlik bir yolculuktan sonra kendinizi dingin ve huzurlu bir kentte buluyorsunuz. İlk göze çarpan sükunet, temiz ve düzenli bir kent ve bisikletli insanlar oluyor. Burada trafikte öncelik bisiklet kullanıcılarında, sonra yayalarda sonra da araçlar geliyor. Avrupa Birliği'nin tüm resmi kurumları; Avrupa Parlamentosu, Avrupa İnsan Hakları Mahkemesi, Avrupa Konseyi burada olduğu için işlerine bisikletle giden bürokratları görmek olağan karışılıyor.



Strasbourg denilince hemen akla gelen, düz bir ovaya kurulmuş kentin neredeyse her yerinden görülen Notre Dame katedralinin yapımına bin yıl önce başlanmış ve bu sene bininci yıl nedeniyle bir çok etkinlik yapılmış. Katedral dünya'nın dört büyük duomo'sundan biri. İçindeki astrolojik güneş saati hala çalışıyor. Mutlaka görülmesi gereken olağanüstü bir yapı.





Avrupa'nın çoğu kentinde olduğu gibi burası da bir nehrin etrafına kurulmuş. Ren nehri kenti dolaşüyor ve nehir üzerindeki botlarla siz de beraber kenti gezebilirsiniz. Kent genel olarak 19.yy'da kurulmuş. Ancak Petite France denilen eski kentteki binalar 16.yy'dan kalma ve hala ayakta.

Kentin bir diğer özelliği de tarih boyunca çatışma konusu olan Alsace bölgesinde olması. Bu nedenle Alman ve Fransız kültürü iç içe geçmiş. Lezzetli biralarında Alman etkisi görülürken, bölgenin üzümlerinden yapılan Pinot Noir şarapları Fransız etkisini yansıtıyor.

Kentin Avrupa Başkent'i olması mutfak kültürüne de yansımış. Geleneksel yemekleri olan Tarte Flambee, ince bir pizza hamuru üzerine çeşitli peynir ve sosis vb. et ürünleri konularak fırında pişirilen bir tür pide. Bunun Münster peyniri ile yapılanı çok ünlü ama bunu yiyebilmek için doğma büyüme Strasbourg'lu olmak gerekiyor. Tam bir yerel lezzet! Kentte Fransız mutfağının yanında dünya mutfaklarına ulaşabileceğiniz çok sayıda restoran var. Çin, Japon, Tayland, Lübnan restoranlarına ve tabii ki Türk dönercilerine kentin her yerinde rastlayabilirsiniz.

Kentin merkezinde yer alan Gutenberg ve Kleber meydanlarında yer alan cafe ve restoranlarda geleneksel Fransız yemeklerini ve lezzetli Alman biralarını bulabilirsiniz.

Görülmesi gereken başka bir yer de Orangerie Parkı. Oldukça geniş bir alana yayılan uçsuz bucaksız parkın ortasında bir de göl bulunuyor. Özellikle sonbaharda asırlık ağaçların altında doğa ile iç içe dolaşmak oldukça keyif verici. Bizim kentlerimizdeki parkları düşününce insan gıpta ile bakıyor.

Sonuç olarak Strasbourg; metropol olmayan fakat tüm metropol olanaklarını sunan, dingin, sakin, tarihsel güzelliğini bugünün olanakları ile bütünleştirmiş yaşanması modern bir Avrupa kenti.



2015 yılı AR-GE çalışmalarımız



Sardunya bünyesinde, sektörde en iyi ve öncü olma yolunun ayrıntılı çalışmalarından geçtiği bilinciyle faaliyetlerini sürdüren AR-GE Departmanımız; 'Sürdürülebilir Müşteri Memnuniyeti'ni 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 yapmaktadır.

Ar- Ge Departmanı Faaliyetlerimiz

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

- Hijyenik ve lezzetli yemek üretiminde kritik önemi olan, mevcutta kullanılan hammaddelerin gözden geçirilmesi ve alternatif tedarikçi ürünlerinin denenmesi.
- Yeni yemekler için yöresel mutfaklardan, internetten, yazılı basından takip ve araştırılması; uygun bulunan yemekler için ön değerlendirme yapılması.
- Müşterilerimizden, bölge müdürlerimizden, ustalarımızdan gelen yeni yemek önerilerinin ön değerlendirmesinin ve uygun bulunması halinde genel sunumlarının yapılması.
- Menüye alınan yeni yemeklerin reçetelerinin hazırlanması ve yemeklerin yapım, porsiyonlama ve sunum şekillerine ilişkin eğitimlerin verilmesi.
- Ustalarımızın gelişimine katkı sağlayan dönemsel eğitimlerin verilmesi.
- Master Menü taslağının hazırlanarak; menü komisyon toplantısı düzen-

lenmesi. İç ve dış müşteri taleplerinin daha açık ve eleştirel görüşüldüğü bir ortamda Aylık Master Menülerin hazırlanması.

- Olumsuz dönüş alınan yemeklerin yapılış süreçlerinin tekrar gözden geçirilmesi; reçetelerde gerekli revizyonların sağlanması.

Departmanımıza Önerilen Yemeklerin Değerlendirilme Süreci

Ar- Ge Departmanımıza gelen her öneri, taşımaya, hijyen standartlarımıza ve toplu beslenmeye uygunluğu açısından ön değerlendirmeye alınır. Yapım sürecinden itibaren sıkı bir takip ile yemeğin numunesi hazırlanır. Şirketimiz bünyesinde her ay düzenlenen ve üst düzey yöneticilerimizin de yer aldığı geniş katılımlı toplantılarda yemeğin sunumu, duyuşal kontrolleri ve operasyonel uygunluğu (yerinde ve taşımaya uygunluk) değerlendirilir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda; tekrar çalışılmasına ya da menüye alınabileceğine karar verilir. Master menülerin hazırlanması ve menüde hangi yemeğin ne zaman yer alacağına belirlenmesi ise menü komisyonunun görevidir. Menü komisyonunda, menülerin sağlıklı beslenme, hijyen, üretim, farklı müşteri profillerinin beklentileri gibi pek çok açıdan değerlendirmesinin yapılması için her biri farklı açıdan bakabilecek katılımcıların yer alması sağlanır. 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.

2015 Yılı Çalışmalarımız

Bu bölüme kadar Ar-Ge Departmanımızın faaliyetlerini ve müşterilerimiz ile paylaştığımız menülerin oluşum sürecini kısaca aktarmaya çalıştık. Bu çerçevede, geride bıraktığımız 2015 yılında, departmanımızın çalışmaları sonucunda;

- 178 yeni yemek denemesi yapılmıştır.
- Standartlarımıza ve sektöre uygunluğu onaylanarak Master Menülerimize,
 - 23 Ana Yemek,
 - 6 Yardımcı Yemek,
 - 10 Tatlı ve
 - 4 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; 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 

Yer Altındakiler

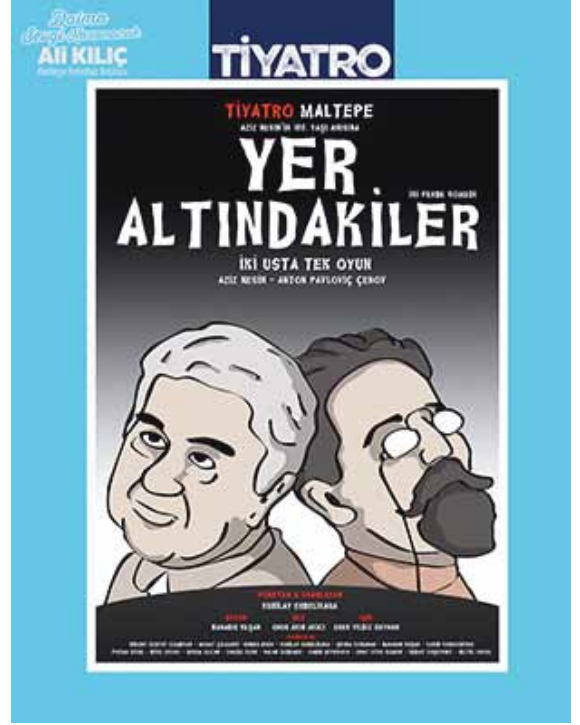
Usta yazarlar Aziz NESİN ve Anton Pavloviç ÇEHOV'un oyunlarının derlemesinden oluşan "Yer Altındakiler" siyasetten, muziplikten, iyi ve kötünden, çıkarlardan, saflıktan kısaca günlük hayattan tüm izler ve yaşanmışlıklarla karşınızda!

Aziz Nesin'in 100'üncü yaşında sahneye konulan iki perdelik bir komedi...

Oyunda hayattan çok şey bulurken, hem gülecek hem düşüneceksiniz.

Oyunu Maltepe Belediyesi çalışanları tarafından kurulan 'Tiyatro Maltepe' sahneye koymuş. Maltepe Belediyesi'nin farklı müdürlüklerinde görev yapan şoförden hemşireye, stajyer öğrenciden sekretere, şehir planlama uzmanına kadar farklı meslek ve yaş gruplarından oluşan 'Tiyatro Maltepe', ilk defa Prof. Dr. Türkan SAYLAN Kültür Merkezi'nde sahneye çıktılar ve iki perdelik tiyatro oyununu büyük bir başarıyla sahnelediler. Kubilay ERDELİKARA'nın yönetip uyarladığı oyunun sahne dekorunu Bahadır KEŞAN, ses düzenini Onur Akın AKICI, ışık düzenini Eren Yıldız GEYHAN üstlenmiş.

Başka mekanlarda da sergilenen oyunu takip edip izlemenizi tavsiye ederim.



OKUDUK

Pınar Elif SAYALI 

Yemeklik Öyküler

Mark KURLANSKY

Robert Egle şaşkın ve çaresiz. Hafızasını kaybetmiş ünlü bir şef ve yemek eleştirmeni olduğunu hatırlamayan Robert, kimseye hafızasını kaybettiğini belli etmeyecek ve bir kadının yardımı ile, sadece soruları sorarak bu işin içinden çıkmaya çalışacak...

Gittiği restoranlarda tuz dışında hiçbir şeyin tadını alamadığını sadece kendisi biliyor.

Okurken akıcı ve insanı hikayenin içine çeken bir konu.

Yazar, sadece Robert'in ilginç dünyasını değil; Hawaii deniz tuzundan, belons'a kadar bir çok sıra dışı yiyeceğin de öyküsünü anlatıyor.

Akıllı ve esprili bir şekilde yediklerimiz ile yaşamlarımız arasındaki gizli ve konuşulmayan ilişkiyi ortaya koyuyor.





BİZE
40 YILDIR GÜVENEN
TÜM MÜŞTERİLERİMİZE
TEŞEKKÜR EDİYORUZ.

SARDUNYA