



SELAM
BEN
PİNA!

UMUT PİNA!



MARMARA'NIN UMUDU
PİNA
PİNANIN UMUDU MARMARA

Pinalar deniz çayırlarında yaşıyor,
her biri saatte 6 litre suyu temizliyor.

Pinaların nesli tükeniyor.

Pinalara zarar verecek
aktivitelerden kaçınarak,
deniz çayırlarını
koruyarak hem Pinaları
hem de Marmara'yı
kurtarabiliriz.

#UMUTPİNA

SARDUNYA
"UMUTPİNA" projesini destekliyor.



ICADET Kongresinde
yerimizi aldık



Gıda krizinde
Gıda güvenliği



Ekmeğe saygı,
ülkeye saygıdır



Tatlı döngüsü ve
İnsülin direnci



Değerli Müşterilerimiz,

Sevgili okuyucular,
İki yıllık uzun bir aranın ardından yeniden bu mecrada sizlerle buluşmanın mutluluğu ve heyecanı içerisindeyiz. Bu süreç içerisinde bizim için ön plana çıkan konu başlıklarını yeni sayımızda sizler için derledik. Bugünden itibaren de tıpkı eskiden olduğu gibi, bizimle ilgili önemli ve güzel gelişmeleri, sektörümüzde yaşanan güncel haberleri, lezzetli ve keyifli röportajları, tarifleri ve ilginizi çekebileceğini düşündüğümüz birçok konu başlığını dergimiz aracılığı ile sizlerle buluşturacağız.

Bu sayımızda sizleri Pina ile tanıştıracacağız. Sosyal sorumluluk projelerimiz kapsamında bir süredir yakın destekçisi ve takipçisi olduğumuz "Marmara'nın Umudu Pina, Pina'nın Umudu Marmara" mottosuyla yola çıkan Umut Pina projesi, günden güne sayısı artan Pina elçileri ile tüm hızıyla yoluna devam ediyor. Pina, çoğumuzun pek bilmediği, saatte 6 litre deniz suyunu filtre ederek müsilağ oluşumu gibi birçok duruma engel olabilen çift kabuklu bir çeşit midyedir. Pinalar küresel iklim değişikliği sonucunda deniz suyu sıcaklığının artması, deniz tuzu oranının değişmesi ve insan faktörü (demirleme faaliyetleri, avlanma, deniz çayırının sökülmesi gibi) ile 2016 yılında toplu ölümler ile karşımıza çıktı.

2019 yılına geldiğimizde artık Marmara Denizi haricindeki tüm pinaları kaybettik. Denizlerimiz için bu kadar hayati önem taşıyan bu türün Marmara

Denizi'nde nadir kalanları koruma altına alındı. Biz Sardunya olarak pinaların önemini duyurmaya ve Marmara'nın umudu "Pina Projesi" için desteğimizi sürdürmeye devam edeceğiz. Bu anlamlı projenin yaratıcısı Bandırma Onyedil Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mustafa SARI ile hem Pina'lara hem de projeye dair kapsamlı bir röportaj gerçekleştirdik.

Her yıl olduğu gibi, bu yıl da siz değerli müşterilerimizden gelen geri bildirimleri sizlerle paylaşıyoruz. Daha önce de belirttiğimiz gibi sürekli gelişim ve iyileştirme başlığında ilerlediğimiz kalite yolculuğumuzda, siz değerli müşterilerimizin sesini dinlemenin ne kadar önemli olduğunu biliyor ve geri bildirimlerinizin gücüne inanıyoruz. Tarafımıza ulaşan her bildirim değer veriyor ve ihtiyaçlarınızın karşılandığından emin olmak istiyoruz. Sizlerden gelen geri bildirimler sayesinde, Sardunya olarak kendimizi yeniliyor ve her geçen yıl performansımızı arttırarak ilerliyoruz. Değerli geri bildirimleriniz için tekrar teşekkür ediyoruz.

Bir sonraki sayımızda görüşmek dileğiyle...
Keyifle okuyunuz...
Sevgi ve Saygılarımla,

Kerem KARABAYIR
Pazarlama Müdürü
kerem.karabayir@sardunya.com



SARDUNYA
YIL 19 SAYI 58 OCAK/HAZİRAN 2024/1

www.sardunya.com

58

Yayın Türü
Altı ayda bir yayınlanır

Sahibi
SARDUNYA Şirketler Grubu adına
Sedat ZİNCİRKIRAN

Editör
Kerem KARABAYIR
kerem.karabayir@sardunya.com

Yönetim Yeri
SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Yamanevler 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

04 Gündem Röportajı

- Sardunya Umut Pina Projesini destekliyor

12 Sardunya'dan

- ICADET Kongresinde yerimizi aldık...
- 6 Şubat Depremlerinin ardından...
- Genç Yeteneklerle bir araya geldik
- Sardunya'da İç Koçluk Uygulamasının adımlarını heyecanla atıyoruz!
- Sürekli İyileştirme Müşteri Geri Bildirimleri
- Kalite Yolculuğumuzda Yine Başarılarla İmza Attık!

30 Sektörel Gündem

- Gıda Krizinde, Gıda Güvenliği

33 Meraklı Gurme

- 'GNOCCHI' ne demek?

34 Sektörel Gündem

- Türk Televizyon Kanallarında Yemek Programlarında Gıda Güvenliği Farkındalığı

36 Eğitim

- Eğitimlerimiz tüm hızıyla sürüyor

39 Diyetisyen Gözüyle

- Tatlı Döngüsü ve İnsülin Direnci

42 Food In Life

- "Ekmeğe saygı, ülkeye saygıdır"

44 İş Yaşamı

- Sevdığımız işi yapmak ve egolarımız

47 İşyerinde Sağlık

- Bel Ağrısı Çeken Kişilerin Soruları

50 Bu Akşam Ne Pişirsem?

- Lebeniye Çorbası, Müceddere Pilavı
- Patlıcan Kebabı, Cennet Çamuru

52 Sosyal Sorumluluk

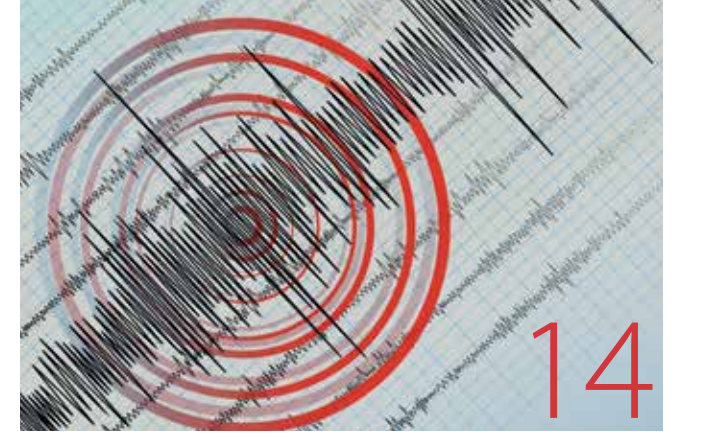
- İklim Değişikliğine Karşı Ormanlar

54 Hijyen Kalite Yönetimi

- Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

55 Sizin İçin

- İzledik: Hamburger Cumhuriyeti
- Okuduk: İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni



14



30



42



52

SARDUNYA

UMUT PİNA PROJESİNİ DESTEKLİYOR

Pina, çoğumuzun pek bilmediği, saatte 6 litre deniz suyunu filtre ederek müsilaj oluşumu gibi bir çok duruma engel olabilen çift kabuklu bir çeşit midyedir. Uygun yaşam koşullarında pinalar, 50 yıl kadar yaşayabilir ve boyu 120 cm'ye ulaşabilir. Fakat pinalar küresel iklim değişikliği sonucunda deniz suyu sıcaklığının artması, deniz tuzu oranının değişmesi ve insan faktörü (demirleme faaliyetleri avlanma deniz çayırkların sökülmesi gibi) ile

beraber 2016 yılında toplu ölümler ile karşımıza çıktı. 2019 yılına geldiğimizde artık Marmara denizi haricindeki tüm pinaları kaybettik. Denizlerimiz için bu kadar hayati önem taşıyan bu türün Marmara Denizi'nde nadir kalanları koruma altına alındı. Biz Sardunya olarak pinaların önemini duyurmaya ve Marmara'nın umudu "Pina Projesi" için desteğimizi sürdürmeye devam edeceğiz.



MARMARA'NIN UMUDU PİNA PİNANIN UMUDU MARMARA

Pinalar deniz çayırklarında yaşıyor, her biri saatte 6 litre suyu temizliyor. Pinaların nesli tükeniyor. Pinalara zarar verecek aktivitelerden kaçınarak, deniz çayırklarını koruyarak hem Pinaları hem de Marmara'yı kurtarabiliriz.
#UMUTPİNA

M.B: Türkiye'nin en çevreci projelerinde adını duyduğumuz, çok değerli bir isim olan Prof. Dr. Mustafa Sarı bugün Sardunya Catering'de konuğumuz olarak bizimle. 'Marmara'nın Umudu Pina' projesi kapsamında, kendisinden Pinalar ile ilgili detaylı bilgileri edinip, son durumu öğreneceğiz.

M.B: Mustafa hocam hoş geldiniz. Biz sizi Pinalar hakkında araştırma yaparken ve sizinle sosyal sorumluluk projelerinde denk geldiğimiz kadariyle tanıyoruz. Fakat sizinle ilgili bilmediğimiz çok daha fazla detay olduğunu düşünüyorum. Bize biraz kendinizden bahseder misiniz?

M.S: Öncelikle merhaba. Ben uzun yıllar Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nde çalıştım. 1992 yılından 2016 yılına kadar. Orada Van Gölü inci kefalinin korunmasıyla ilgili işler yaptım. Yürüttüğümüz bu çalışmaların sonucunda, inci kefalinin üreme zamanındaki kaçak avcılık azaldı, inci kefali korundu. Bugün Van Gölü'ndeki balıkçılar, avcılar denizlerimizden farklı olarak karlı bir balıkçılık yapıyorlar. Yani hem bir tür korundu hem yepyeni bir balıkçılık sektörü güçlenerek sürdürülebilir şekilde devam etti. Bununla ilgili çok sayıda ödüller aldım. 2007 yılında Türkiye'de 'Yılın Sosyal Girişimcisi' seçildim. Dünya sosyal girişimcilik ağının üyesiyim. 'Schwab Sosyal Girişimcilik Vakfı'nın da üyesiyim. Bir akademisyenim, bir doğa severim ve tabi ki bir babayım, eşim, komşuyum. Bir vatandaşım... Bir vatandaş olarak her şeyden önce doğaya karşı borcumuzu ve sorumluluklarımızı yerine getirmek için çaba içindeyim.



Projenin yaratıcısı Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mustafa SARI ile hem Pina'lara hem de projeye dair kapsamlı bir röportaj gerçekleştirdik.

M.B: 10 adedi kitap olmak üzere 100'ün üstünde bilimsel çalışmanız olduğunu biliyoruz, bu çalışmalarınızdan da biraz bahseder misiniz?

M.S: Bir akademisyenin en önemli varlığı menkul kıymetleri, gayrimenkulleri değildir. Akademisyenin müktesebatı dosyasıdır. Dosyanızda neyin var? Ne kadar yayın yaptınız? Bunların kaç tanesi indeksli, kaç kitabınız var? O anlamda şükür ki benim zayıf bir dosyam yok. Neler var bu dosyanın içinde? Benim esas uzmanlık alanım sürdürülebilir kaynak yönetimi, su kaynaklarının yönetimi. Bunun için de daha spesifik olarak balıkçılık yönetimi ile ilgiliyim. Ama aynı zamanda hem akademisyen hem bir sosyal girişimci olduğum için sosyal girişimcilik benim yan uzmanlık alanıma girmiş durumda. Eserlerim de genellikle bunlarla ilgili. Mesela Türkiye’de kaç tane balıkçılık yönetimi ile ilgili kitap varsa hepsinin ya tek yazarıyım ya editörüydüm ya da bölüm yazarıyım. Yani hepsinin içinde benim adım vardır. Eserlerimin çoğunda balıkçılık yönetimi vardır. Diğer taraftan uzaktan algılama, coğrafi bilgi sistemleri kullanımı, kaynak yönetiminin araçları... Bunlarla ilgili de çok sayıda çalışmam var. Bir de Van Gölü deyince dünyanın neresinde olursanız olun en çok benim adıma duyarsınız. Van Gölü ile, inci kefalisiyle ilgili yaptığım çok sayıda çalışma var. 2016 yılında Bandırma 17 Eylül Üniversitesi'ne geldim, halen orada çalışıyorum. Bandırma 17 Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi öğretim üyesiyim. 2016’dan beri de Marmara Denizi ile ilgili Marmara’nın balıkçılığı, Marmara ekosisteminin korunması, müsilağın önüne geçilmesi gibi konularda hem kitaplarım hem makalelerim var. Halen devam ediyor. Şu anda da yeni bir projeyi tamamlamış olduk. Konumuz ‘Müsilağ Marmara Denizi’ndeki balıkların tür çeşitliliğini nasıl etkiliyor?’. Bununla ilgili Çevre Bakanlığı desteğiyle yürüttüğümüz bir çalışma vardı, bunu sonuçlandırdık. Önümüzdeki yıllarda da onların yayınları çıkmış olacak.

M.B: Hocam adını ilk olarak sizinle duyduğumuz bir çift kabuklu yani bir midye türü olan pinalara gelecek olursak, pina tam olarak nedir?



M.S: Pina aslında 2022 yılına kadar çok az insanın adını duyduğu bir çift kabuklu olarak kaldı. Bir yumuşakça... Yani midyeyi, istiridyeyi, deniz taraklarını hepimiz biliyoruz. Ama pinayı çok az biliyoruz. Pina da aslında onlarla aynı grupta yer alan bir midye türü. Ama bu midye türü endemik. Yani dünyada sadece Akdeniz havzasında yaşayan bir çift kabuklu. Bilimsel adı ‘Pinna nobilis’. Bu Pinna nobilis Cebelitarık Boğazı’ndan İstanbul Boğazı’na kadar olan yerlerde yaşıyor. Saatte 6 litre deniz suyunu filtre ediyor. Denizin kıydan itibaren 60 metre kadar olan derinlerinde bulunuyor. Deniz çayırının olduğu yerlerde daha yaygın ve refah içinde yaşayabiliyor. Ve aynı zamanda bir taraftan deniz suyunu filtre edip onun içindeki partikülleri süzerek, bir taraftan da denizdeki yüzden fazla organizmayla bütünleşik bir yaşamı var. Yani bir sürü organizmanın pinayla ilişkisi var. Mesela denize dalarsanız kıyıl alanlarda mutlaka pina kabuklarının üstünde deniz salyangozunun yumurtalarını görürsünüz. Tüplü kurtlar onun üstünde yuva yapar orada yaşarlar, bazı makrofitler onun üstünde yaşarlar. Yani yüzerce organizma için barınak, yaşam alanı, tutunma alanı, korunma alanı aynı zamanda da deniz suyunu filtre eden çok kıymetli bir canlı türü. Şöyle düşünün; insanlarda sinirler birbiriyle ‘sinaps’ dediğimiz

bağlantı noktalarıyla bağlanıyor değil mi? Yani bütün sinir sistemlerimizi birbirine bağlayan hublar oralar. Pina aslında deniz ekosisteminin içinde öyle bir nitelikte. Hublar halinde yaşıyor. Yani bir sürü şey pinayla temas halinde.

M.B: Peki pinaların Marmara Denizi’nde halen yaşayabiliyor olmasının sebebi nedir ve denizimiz için neden bu kadar önemli?

M.S: Çok güzel bir soru, öncelikle bu soru için çok teşekkür ediyorum. Marmara Denizi dünyadaki birçok denizden çok farklı bir deniz. Marmara Denizi kuzeyde az tuzlu Karadeniz’le, güneyde çok tuzlu Akdeniz’in arasında yer alan bir deniz. Bu az tuzlu denizin suyunun yoğunluğu az, dolayısıyla hafif.

Çok tuzlu Akdeniz suyu denizi dediğimiz denizdeki sular ise hem daha yoğun hem daha tuzlu ve böylece daha ağır. Marmara Denizi iki tane dar boğazla Karadeniz ve Akdeniz’e bağlanmış durumda. Bu yüzden Marmara Denizi içinde biz iki denize sahibiz aslında. Yüzeydeki ilk 25-30 metre derinlikteki su, Karadeniz kökenli. Karadeniz’in suları İstanbul Boğazı’ndan giriyor, 6 ay içerisinde İstanbul Boğazı’ndan giren su, Çanakkale Boğazı’ndan Akdeniz’e geçiyor. Akdeniz’in daha ağır suları ise, 25-30 metreden daha dipte yer alıyor. Onlar ters istikamette



Çanakkale Boğazı’ndan giriyor ve 6-7 yılda çıkıyor. İstanbul Boğazı’ndan tekrar Karadeniz’e çıkıyor bu sular da. Dolayısıyla 2 tabakalı bir yapısı var Marmara Denizi ve bu iki tabaka da tam olarak birbirine karışmıyor. Çünkü ikisinin arasında bir geçiş tabakası var. İşte bu yapı Marmara Denizi’ne hem müthiş bir orijinallik katıyor hem de çok hassas bir hale getiriyor. Biz denizleri anlatırken, Marmara Denizi’ni astımlı doğmuş bir çocuk gibi anlatıyoruz. Astımlı çocuğun problemi nedir, vücuduna yeterli miktarda oksijen girememesidir değil mi? Marmara Denizi de aslında tam olarak astımlı bir çocuğun yapısında bir deniz. Az oksijenlenebiliyor, yüzeyden gelen Karadeniz sularıyla, dipten gelen Akdeniz suları tam birbirine karışmıyor, yani dikey karışımlar, sirkülasyonlar az ve yetersiz. Bu yapı, müsilağ oluşumu gibi konularda Marmara Denizi’ni çok ideal bir konuma getirirken, aslında pina gibi organizmaların yaşaması için ona özel bir habitat sağlamış oluyor. Dünya, küresel iklim değişikliği dediğimiz korkunç bir felaketle yüz yüze... Küresel iklim değişikliğinin sonuçlarını

da en çok denizlerde görüyoruz ne yazık ki. Deniz, küresel iklim değişikliğinin ilk şahidi, ilk göstergesi oldu. İşte buna bağlı olarak pinalar, Marmara Denizi dışındaki denizlerde ölürken Marmara’da yaşamını, canlılığını orijinal şekilde korumaya devam ediyor. Özetle diyebilirim ki pinaların Marmara Denizi’nde halen sağlıklı stok oluşturmalarını sağlayan şey, Marmara Denizi’nin az önce anlattığım orijinal yapısıdır.

M.B: Hocam bildiğimiz kadarıyla pinalar, İtalya’da özel bir koruma bölgesine alınmışlar. Sanıyorum ki biz elimizdeki pinaların kıymetini pek bilemiyoruz...

M.S: Şöyle, pinalar aslında 2016 yılına kadar Akdeniz’de doğal döngüsü içinde yaşamlarını gayet güzel sürdürüyorlardı. 2016 yılında İspanya kıyılarında pinalarda toplu ölümler görülmeye başlandı. Bu toplu ölümler 2019’a geldiğimizde korkunç bir manzaraya dönüştü çünkü Çanakkale Boğazı’ndan Cebelitarık Boğazı’na kadar olan bütün pinalar topluca öldüler. Ancak çok korunaklı koy, körfez gibi kıyıl alanlarda denizde kalan canlı pinalar da oldu. İşte o aşamada hastalıktan korumak amacıyla İtalya’da 200 kadar pina doğadan alındı uygun bir ortam yaratıldı, korumaya alındı. Amaç; ölümler durduktan, hastalıkla mücadele yöntemi belirlendikten sonra orada üretilen pinaları tekrar alıp Akdeniz’e adapte etmek, yaşamlarını sağlamaktı. Bunu yaparlarken çok doğru bir yol izlediler. Belki de o zaman, Marmara Denizi dahil olmak üzere bütün pinaların yok olacağı düşünülüyordu, ama çok şükür Akdeniz’de bütün pinalar ölürken Marmara Denizi’nde pina stoklarımız hala canlı. Neden öldü peki pinalar? Birçok faktör sayabiliriz. Kirlilik bunlardan en önemlisi tabii... Bütün atıklarımızı denizlere gönderiyoruz, kıyı tahribatı var ve bunun gibi bir çok etken sayabiliriz. Ama bir parametre var ki çok önemli, o da küresel iklim değişikliğine bağlı deniz suyu sıcaklığındaki artış. Bu artış pinalar için ölüme neden olan bir parazitin, protozoanın aşırı çoğalmasına neden oldu. Bununla beraber bakteriyel, viral hastalıklar da birleşti ve toplu ölümler ortaya çıkmış oldu. Dirençli bireyler bulunabilirse işte o zaman İtalya’daki proje anlamlı hala gelecekti, ama şükür ki Marmara Denizi’ndeki pinalarımız hala sağlıklı bir şekilde yaşıyor ve bütün dünyaya umut oluyor. Burada pinalar yaşıyor ise, Akdeniz’de hastalıkla mücadele gerçekleşirse veya oradaki hastalığın etkisi birazcık azalırsa o zaman Marmara Denizi’ndeki pinaları oraya transfer etme imkanımız var.

M.B: Bir umut var yani?

M.S: Umudumuz var, çünkü doğa müthiş bir sır gibi. O umut bütün dünyaya umuyoruz ki ışık olacak.

M.B: Pinaların saatte ortalama 6 litre deniz suyunu filtre ettiğinden bahsettiniz.

En çok merak edilen konulardan biri de bu filtrelemenin müsilaj oluşumuna bir katkısı var mı? Çünkü bir konuşmanızda pinaların müsilajdan olumsuz etkilendiğini söylemiştiniz, yani müsilaj durumunda onlar da zarar görüyor diyebilir miyiz?



M.S: Şöyle, önce müsilajın neden oluştuğunu bir düşünersek, pinayla müsilaj arasındaki ilişkiyi daha doğru anlamış ve anlatmış oluruz. Benim gibi akademisyenleri toplayıp, Marmara Denizinde neden müsilaj oluştu diye sorarsanız biz size yüzden fazla faktör sayabiliriz. Ama bunun içinde 3 tane önemli parametre var. Bu 3'ü tetikleyici rol üstlendi. Biri küresel iklim değişikliklerine bağlı deniz suyu sıcaklıklarının artması, birisi Marmara Denizi'ni aşırı kirletiyor olmamız, bir tanesi de Marmara Denizi'nin dikey karışımları sınırlandıran orijinal ikili akıntı sistemi yapısı. Bu üç tetikleyici bir araya geldiğinde müsilaj oluşuyor. Biz diyoruz ki bu üçlü tetikleyicinin en azından bir tanesini devre dışı bırakabilirsek, müsilaj oluşumunu kontrol altına alabiliriz. İklimi kontrol altına alıp devre dışı bırakma şansımız yok, keşke olsa.

En fazla yapabileceğimiz şey zarar azaltıp adapte olmaya çalışmak oluyor. Ama bir taraftan da emisyonları azaltmak başta olmak üzere iklim değişimine doğru bir dönüşüme gitmeye çalışıyoruz. Yaşamımızı, endüstrimizi, yeşil dönüşüme doğru evirmeye çalışıyoruz. Ama kontrol edemiyoruz. Yani iklim değişikliği kontrol dışı. Marmara Denizi'nin ikili akıntı sisteminin orijinal yapısını değiştirebilir miyiz? Onu da değiştiremiyoruz... Elimizde o zaman kontrol edebildiğimiz tek bir parametre kalıyor. Marmara Denizi'nin kirlilik yükünü azaltmak.

Nasıl azaltacağız? Hala ne yazık ki 25 milyon insanın evsel atığı Marmara Denizi'ne gidiyor. Bunun en iyi ihtimalle %50'sini artıyoruz. Türkiye'nin yarısına hizmet sunan bir endüstri, Marmara Denizi'nin etrafında kümelenmiş. Bu atıkların da bir kısmı Marmara Denizi'ne gidiyor. Tarımsal atıklar, denizcilik atıkları ve diğer atıklar... Bunların hepsi Marmara Denizi'ne gitmeye devam ediyor. O zaman yapmamız gereken şey kirlilik yükünü azaltmaksa, bunun için harekete geçmemiz gerekiyor. 22 eylemden oluşan 'Marmara Denizi Eylem Planı' bunun için yapıldı. 14 eylem de kirlilik yükünün azaltılmasıyla ilgili. Peki azaltabildik mi? Üzgünüm azaltamadık! Azaltmak için hala çaba içindeyiz, çok büyük bir bütçe lazım. Çok emek lazım. 50 yılda yapmadıklarımızı 2 yılda yapamadık doğal olarak.

Şu anda Marmara Denizi'nin çevresindeki bütün atık arıtma tesislerinin ileri biyolojik arıtmaya dönüşmesi gerekiyor. Ama müsilajdan sonra henüz faaliyete geçirebildiğimiz bir ileri biyolojik arıtma tesisimiz yok. Bu durumda deniz ekosistemini güçlendirmemiz lazım. Nasıl güçlendireceğiz? İşte pina burada karşımıza çıkıyor. Pina saatte 6 litre deniz suyunu filtre ederek aslında deniz suyu içerisindeki müsilajın oluşmasında da önemli katkısı olan fitoplanktonun azalmasını sağlıyor. Dolayısıyla pina ve benzeri süngerler, midyeler, istiridyeler, deniz patlıcanları... Bunları koruyabilir ve bu korumanın sonunda bir taraftan da ileri biyolojik arıtma tesislerini yapmaya devam edersek uzun vadede müsilajla karşılaşma riskimizi azaltmış olacağız. Sorduğunuz soruya gelecek olursak, evet pina da müsilajdan olumsuz etkilendi. Marmara Denizi pinanın sığındığı son yurt, son güvenli sığınak. Ama biz de aslında müsilajsız Marmara'ya ulaşmak istiyoruz yani pina da bizim için son umut.

M.B: Ama pinanın da tek başına müsilaj oluşumunu engellemeye gücü yetmiyor...

M.S: Yetmiyor evet. Bizim pinaya da deniz ekosistemine de yardım etmemiz gerekiyor. Eğer bunu yapabilirsek işte o zaman hem pinanın yaşamı garanti altında olacak, hem de deniz ekosistemini kurtarmış olacağız. Yani müsilajsız Marmara'ya ulaşmak için kocaman bir adım atmış olacağız.

M.B: Pinaların deniz ekosistemi için ne kadar önemli olduğunu vurguladınız. Peki pinaları yaşatabilsek ne olur, kaybedersek ne olur diye sormak istiyorum.

M.S: Bu da çok güzel bir soru aslında. Bu sorunun cevabını 1960'lı yıllarda kaos teorisi üstünde çalışan Lorenz'e sormamız lazımdı. Lorenz, dünyadaki küçük bir değişimin rüzgarlar üstünde nasıl bir etki yarattığını merak ediyor. Ve o günün şartlarında laboratuvarında minik bir atmosfer oluşturuyor. Oyuncak hava diyor kendisi bunun adına. Ve oyuncak havasıyla o dönemin şartlarıyla imkansızlıklarıyla uğraşıp üstünde çalışıyor. Rüzgâr oluşturmayla ilgili havanın bazı parametrelerinin 10.000'ler basamağındaki tek bir rakamını değiştirdiğinde nasıl kocaman bir etki yarattığını görüyor. Ve buradan yola çıkarak buna 'Kelebek Etkisi' diyor.

New York'ta bir kelebek kanat çırtığında, İstanbul'da bir fırtına çıkma ihtimali çok yüksek diyor. Ekosistem böyle bir şey, sınırları biz koyduk. Ülkelerin, dağların, denizlerin sınırlarını biz koyduk. Doğada sınır yok. Evrende sınır yok. Biz şimdi ekosistemin bu büyüklüğünü kavrayamamak yüzünden sıkıntılar yaşıyoruz. New York'ta bir kelebeğin kanat çırpması, İstanbul'da fırtınaya yol açabiliyorsa, bir pinanın yok olmasının dünyada nelere mal olacağını, deniz ekosistemini nasıl etkileyeceğini öngörmemizin imkânı yok. Ama şunu bir bilim insanı olarak söyleyebiliriz, daha az filtrelenen deniz suyu, kirliliğin daha çok artmasına sebep olabilir. Kirlilik arttıkça bizim de denizlerimiz üzerinden konuşacak olursak, Marmara Denizi için müsilaj ihtimali artar. Mesela Akdeniz'de de deniz suyunun berraklığı

azalır. Deniz suyunun berraklığının azalması güneş ışığının geçmesini engeller. Fotosentez sınırlanır. Fotosentez sınırlanınca bitkisel organizmaların tür çeşitliliği değişir. Bunlar değiştiği için zooplanktonun tür çeşitliliği değişir. Bu ikisi değiştiği için küçük balıkların tür çeşitliliği bundan etkilenir. Sonra büyük balıkların tür çeşitliliği etkilenir. Komple atmosferle deniz arasındaki karbon ve oksijen döngüsü bundan etkilenmiş olur. Kısacası öngörmek çok zor. Ama bir tahmin yürüttüğümüzde böyle sonuçları olacağını düşünüyoruz.

Peki korursak ne olur?

Korursak aslında bu dünyanın ilk var olduğu günden beri devam eden ekosistemdeki ilişkilerin sürmesine katkı sağlamış oluruz. Pinaları koruduğumuzda biyoçeşitlilik sürmüş olacak, deniz ekosistemi iyileşmesi restorasyonu sağlanacak. Pinalar var olduğu sürece az önce bahsettiğimiz sınırları birbirine bağlayan snapslar gibi bağlantı noktaları güçlenmiş olacak ve başka organizmaların güçlenmesine de pinalar katkı sağlamış olacak.

M.B: Hocam peki pinaları korumak için ne gibi çalışmalar başlattınız, bizler kendi adıma neler yapabiliriz?

M.S: Pinaların öncelikle bir stok tespitini yapmamız lazım. Elimizdeki organizmalar, nerelerde varlar nerelerde yaşıyorlar daha yoğunluklu popülasyon hangi bölgelerde... Biz bunun için Balıkesir il sınırları içerisindeki Marmara Denizi kıyılarından Çanakkale sınırına kadar çalışmalara başladık. Erdek Körfezi Kapıdağ Yarımadası çevresi Bandırma Körfezi Bursa il sınırına kadar yaklaşık 200 kilometrelik bir mesafede bütün pinaları saydık. Pina sayma işi zor bir iş. Tek tek dalarak saymanız lazım, belli bölgeler oluşturup dalyorsunuz, ondan sonra sayıyorsunuz bu pinaları. Şimdi hedefimiz Marmara Denizi'nin adalar dahil olmak üzere geriye kalan yaklaşık 900 kilometrelik kıyı şeridinde bütün pinaları saymak. Bununla ilgili bize Borusan Holding destek olmuştu. Şu anda da Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı destek oluyor. 2024 yılı içerisinde ümidimiz bütün Marmara Denizi kıyılarındaki pinaları saymış olmak. Elimizdeki pina stokunu doğru bilirsek, doğru tespitini yaparsak ne yapacağımıza daha doğru karar vermiş oluruz. İkincisi pinaların aslında bir koruma

stratejisine ihtiyacı olması. Dünyadaki tek canlı popülasyon bizde kaldıysa bütün dünyanın gözü de bizde demektir. Türkiye bu pinaları korumayı başarabilecek mi diye herkes bize bakıyor diyebiliriz. Bu sorumlulukla hareket edip bütün kıyı kullanıcılarının birlikte karar verdiği etkileşimle inovatif bir strateji geliştirmemiz lazım. Bunun altyapısını oluşturduk şu anda. Üçüncü olarak da akademik dünya dışında pinalar çok az biliniyor. O kadar az biliniyor ki balıkçılara sorsanız pina diye bilmez onu, başka bir isimle belki bilir. O zaman pinanın bir taraftan stokunu tespit edeceğiz, bir taraftan koruma stratejisi oluşturacağız, öbür taraftan da pinaların bilinirliğini tanınırlığını artıracacağız. İşte biz, ilk aşamada bu 3 hedefin temellerini oluşturduk. Bir pina logomuz var şimdi çok sevimli. Onun adına 'Umut Pina' dedik. Umudumuz o bizim çünkü. Denizin umudu, dünyanın umudu. Bu logodan sonra pinanın neden korunması gerektiğini basit cümlelerle anlatan posterler geliştirdik. Bu posterlerden hareketle, sağ olun siz Sardunya Catering olarak destek oldunuz, tent kart bilgilendirme broşürleri oluşturduk. Erdek - Bandırma civarındaki otellerin odalarına koyduk. Önümüzdeki yıl daha geniş bir alana hitap etmek istiyoruz. Yani bilgiyi arttırmamız gerekiyor. Öbür taraftan okullarda çalışmalarımız devam ediyor. Balıkçılarla ve diğer bütün kıyı kullanıcılarıyla pinayla ilgili bilgilendirme faaliyetlerini sürdürmeye devam ediyoruz ama daha yapılacak çok iş var, alınacak çok yolumuz var. Enerjimiz, umudumuz yüksek. Çabaya devam edeceğiz hep birlikte.

M.B: Hocam çok çok önemli bir farkındalık başlatmış oldunuz, Caretta caretta'nın da adını duymamıştık fakat bugün artık duymayan kalmamıştır, oyuncakları, kitapları vs. Umarız pinalar da Caretta caretta kadar şanslı olup, kısa sürede beklediğimiz farkındalığa ulaşır. Peki bundan sonra pinalar için ne olacak diye sormak istiyorum.

M.S: Çok teşekkür ederim bu soru için de. Pinayla ilgili geçen yıl 3 farklı belgesel yapıldı. 2022 Aralık ayında pina diye internete girseydiniz karşınıza çıkacak olan bilgiler sadece ölümüyle ilgili birkaç gazete haberi ve akademik makalelerdi. Bugün 'Pinna nobilis' ya da 'Marmara'nın Umudu Pina' diye girerseniz 500 bine yakın etkileşim çıkıyor.

Yani pina artık tanınmaya, bilinmeye başladı. Bir zamanlar Caretta caretta da böyleydi, aynen sizin belirttiğiniz gibi. Caretta caretta gibi pinaların da ekosistemdeki rolünün anlaşılmasını istiyoruz. Tabi bunun için de daha çok iş birliğine ihtiyacımız var, daha çok desteğe ihtiyacımız var yani hem özel sektörün hem kamu kurumlarının hem de sokaktaki her bir bireyin her bir Türkiye Cumhuriyeti vatandaşının katkısına ihtiyacımız var. www.umutpina.com.tr diye bir web sayfamız var. Bu web sayfasına girip öncelikle pina ile ilgili bilgilenmeliyiz. Sonra en yakınımızdan başlayarak pinaları tanıtmalıyız. Web sayfamızın üstünde pina elçileri butonumuz var, oraya tıklayıp pina elçisi olabilirsiniz. Pina elçisi olarak katkı sağlamış olursunuz bize. Belki sizin uzmanlığınızdan bir katkıya ihtiyacımız olur, bize destek olursunuz. Herkesin pinanın korunmasına katkı sağlaması mümkün. Onun için de yaratıcı yenilikçi yaklaşımlarla bundan sonra pina çalışmalarımızı devam ettirmek istiyoruz. Belki de önümüzdeki yıllarda hiç dalmadan pinaları sayacak bir sistem geliştiririz... Şu anda üniversite olarak bunun üstünde çalışıyoruz hatta. Bunu yapabildiğimiz zaman hem üniversite olarak biz inovasyon görevimizi yerine getirmiş oluruz, hem toplumsal bilincin gelişmesine katkı sağlamış oluruz, hem deniz ekosisteminin korunmasına katkı sağlamış oluruz. Herkesin kazandığı bir projeye dönüşmüş olur pina. Umudumuz var! Marmara'nın umudu pina, pinanın umudu da Marmara. Onun için denizleri kirlilememeliyiz, deniz ekosistemine zarar vermemeliyiz. Özellikle pinaların yaşadığı deniz çayırına zarar vermemenin yollarını geliştirmek ve bilinci yükseltmek gerekiyor.

M.B: Hocam insanlar neden deniz çayırlarına zarar veriyor? Ve deniz çayırlarının pinalar için önemi nedir?

M.S: İnsan o kadar bencil bir canlı ki kendisi dışında hiçbir şeyi önemsemiyor. Yani 780.000 kilometrekarelik kocaman bir ülkeye sahibiz ama sığamadık, denizleri dolduruyoruz... Hangi kıyı şehrine giderseniz gidin 3 kilometrekare-5 kilometrekare denizden yer çalıyoruz. Marmara Denizi için söyleyeceğim, o dolgu yaptığımız kıyılar alanlar pinanın yaşam alanları... Denizi doldurmamalıyız. İkinci kirlilik tabi ki! Kirlitiyoruz denizleri. Yani deniz ekosisteminin en önemli unsuru olan deniz çayırları aslında kirliliği de azaltıyor, dalga erozyonunu azaltıyor, deniz suyunun daha berrak olmasını sağlıyor ama biz Marmara Denizinin çevresindeki bir otele gittiğimizde sahile gidip denize girmek istediğimiz zaman akşam büyük bir şikayetle dönüyoruz otele. 'Sizin plajınız çok pis!' 'Hayır efendim pis değil' dese oradaki görevli, itiraz ediyoruz. 'Pis ki benim ayağıma hep yosun geldi!'. O yosun dediğiniz şey aslında deniz çayırı. Ve deniz çayırlarını söktürüyoruz otel görevlilerine. Çayırları sökerken pinaları, onlarla beraber diğer bütün bütünleşik yaşayan organizmalara da zarar vermiş oluyoruz. Dolayısıyla en büyük zararı veren bizleriz aslında. Ayağıma deniz çayırı değmesinden rahatsız oluyorsak bir deniz ayakkabısı giymek gibi pratik bir çözüm bulabiliriz. Çünkü deniz çayırları, dediğimiz gibi pinanın yaşam alanı.

M.B: Mustafa hocam bizi kırmayıp buraya kadar geldiğiniz için size çok teşekkür ederiz, çalışmalarınız çok değerli. Bizler de hem kendi adımıza hem Sardunya ailesi olarak Pinalar için farkındalık oluşturmaya ve elimizden gelen desteği göstermeye devam edeceğiz

M.S: Ben teşekkür ederim. Umud ederim ki Sardunya Catering gibi başka şirketlerimiz de harekete geçsin ve pinaları hep birlikte korumuş olalım.





SELAM BEN PİNA!

Benim evim Marmara...

Marmara sahillerindeki deniz çayırlarında yaşıyorum.
Saate 6 litre suyu süzerek temizliyorum.

Marmara sanıldığı gibi ölü bir deniz değil. Müsilaja ve tüm olumsuzluklara rağmen içinde hala capcanlı bir hayat var. Ben ve ailem bu sularda balıklarla, deniz yıldızlarıyla, deniz tavşanlarıyla, karideslerle, istakozlarla ve onlarca tür dostumuzla birlikte yaşıyoruz.

Biz Marmara yaşasın diye çalışıyoruz.
Siz de bize yardım edebilirsiniz.

Nasıl mı?
Hani yüzerken ayağınıza değdiğinde rahatsız olduğunuz deniz çayırları var ya; işte onlar bizim yuvamız, yaşam alanımız. Lütfen deniz çayırlarını sevin, onlara gözünüz gibi bakın.

Biz Marmara'daki Pinalar olarak son yıllarda çok üzücü haberler aldık. Dünyanın tüm denizlerindeki Pina kardeşlerimizi iklim değişikliği ve hastalıklar nedeniyle kaybettik. Pina nesli olarak artık sadece Marmara'da yaşıyoruz. Biz Marmara'da hayata tutunuyoruz. Marmara bizim son umudumuz.

Lütfen bizi görün, duyun, koruyun.
Marmara'yı hep birlikte kurtaralım.

#UMUTPİNA



UMUT PİNA!

MARMARA'NIN UMUDU PİNA
PİNANIN UMUDU MARMARA

Pinalar deniz çayırlarında yaşıyor, her biri saatte 6 litre suyu temizliyor. Pinaların nesli tükeniyor. Pinalara zarar verecek aktivitelerden kaçınarak, deniz çayırlarını koruyarak hem Pinaları hem de Marmara'yı kurtarabiliriz.
#UMUTPİNA

SARDUNYA
"UMUTPİNA" projesini destekliyor.



ICADET

Kongresinde yerimizi aldık...

4. Uluslararası İleri Mühendislik Teknolojileri (ICADET) Kongresi Bayburt Üniversitesi Mühendislik Fakültesi tarafından gerçekleştirildi.

Sardunya'nın da mevcut sponsorları arasında yer aldığı 4. Uluslararası İleri Mühendislik Teknolojileri (ICADET) kongresi Bayburt Üniversitesi Mühendislik Fakültesi tarafından 28-30 Eylül 2022 tarihlerinde düzenlenmiştir. Bu kongrede yeni teknolojiler ve mühendislik çalışmaları paylaşılmıştır.

Bu kongre, ilk kez 2015 yılında ulusal çapta başlatılmış ve daha sonra ICADET serisi olarak her iki yılda bir uluslararası bir kaliteyle devam etmektedir.

Kongre Başkanı Doç. Dr. Ayla Arslaner'in gözlem ve sonuçlarına dayanarak, ICADET'in temel amacının önde



Prof. Dr. Mutlu TÜRKMEN
Bayburt Üniversitesi Rektörü



Açılış Konuşması

gelen akademik bilim insanlarını ve araştırmacıları bir araya getirmek olduğunu belirtmektedir. Akademisyenler ve endüstri temsilcileri burada yeni bilimsel bilgileri, farklı mühendislik disiplinlerinden gelen deneyimleri ve teknolojileri paylaşmaktadır. Aynı zamanda bilimsel önerme de amaçlanmaktadır. Bu kapsamda uluslararası işbirliği yoluyla küresel sorunlara çözüm bulmak ve bilimsel uluslararası ekonomik kaynakları kullanarak insanlığın yararına olacak sonuçlar elde etmek hedeflenmektedir. Kongrede Türkiye dahil olmak üzere 36 farklı ülkeden toplamda 246 sözlü sunum yapılmıştır.

Kongrede ele alınan konulara göz atacak olursak şunları sıgılayabiliriz:

- 1) Gıda sektöründe AR-GE, ÜR-GE ve inovasyon: Teknolojik araştırma, geliştirme ve yenilik ile sosyo-kültürel alanların bir arada var olması; gelişen bu sektörde üretim, pazarlama ve lojistik gibi birçok aşama için AR-GE ve inovasyon önemlidir.
- 2) Bahçe bitkileri genetik çeşitliliğinin kaybı: Biyolojik çeşitlilikte son 50 yıl içerisinde bitkisel genetik kaynakların büyük bir kısmının kaybolduğu tahmin edilmektedir. Bu konuda yapılan AR-GE çalışmalarının önemi vurgulanarak üreticilere, politikacılara ve akademisyenlere büyük sorumluluk düştüğü ifade edilmektedir.
- 3) Atık sularda kil kullanarak boyaların uzaklaştırılması:

Farklı endüstrilere ait atık sularında bulunan ağır metal, boya gibi kirleticilerin uzaklaştırılmasına yönelik ilginç bir araştırmanın sonucu paylaşılmıştır. Bu çalışma tekstil, matbaa, boya gibi endüstrilerin atık sularındaki renklendirici atıkların kontrolünün sağlanması açısından önemlidir.

4) Yapay zekanın duyguların anlamlandırılmasında kullanımı: İnsanların duygusal durumunu aktarmada en fazla kullanım alanına sahip olan insan yüz ifadelerinin analizi büyük önem taşımaktadır. Yapay zeka tabanlı duygu algılama sistemi ile duygusal durumu belirlenip geribildirim sağlanabileceği belirtilmiştir.

5) Derin kızartmalarda yağ emiliminin azaltılması için ultrason kullanımına yönelik termal olmayan teknoloji: Kızartma işleminde lezzeti koruyarak sağlık riskini azaltmanın yollarından bir tanesi ultrason tekniği olarak sunulmuştur. Bu teknolojinin ekonomiyi koruma avantajının yanı sıra besin bileşenlerinin daha iyi muhafaza edilebilmesine olanak verdiği ifade edilmektedir.

Sonuç olarak bu kongre sayesinde yeni teknoloji geliştirme sürecine katkısı olan projeler tartışılıp paylaşılmıştır. ICADET'in her geçen gün büyümeye devam ettiği görülerek bundan sonra da benzer organizasyonların yapılması umudu dile getiriliyor.



6 Şubat Depremlerinin Ardından...

Yaşadığımız büyük felaketin yaralarını biraz olsun sarabilmek için Sardunya ailesi olarak deprem bölgesine katkıda bulunmak için çalışmalar yaptık.

Türkiye olarak unutamayacağımız en acı tarihlerdendi 6 Şubat 2023.

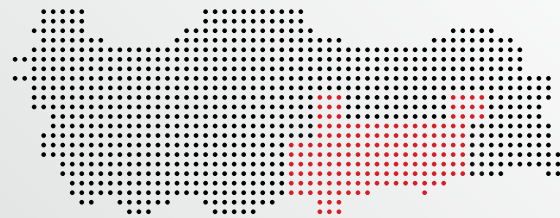
Zor bir yıl geçirdik, bununla beraber pek çok şey de öğrendik. Ortak acıları paylaşmayı, birbirimizin elini hiç bırakmadan yitirdiklerimizin anılarına sahip çıkmayı.

Böyle günler, bizlere dayanışma ruhunun ne kadar önemli olduğunu bir kez daha hatırlatıyor. Ülkece yıkıldık ama sınıksız olarak beraber ayağa kalkmaya uğraştık.

Bu büyük felaketin yaralarını biraz olsun sarabilmek için Sardunya ailesi olarak deprem bölgesine katkıda bulunmak için çalışmalar yaptık.

- Depremi ilk günlerinde depremzedelerin beslenme ihtiyaçlarına cevap veren Operasyon ekibimiz, şeflerimiz ve yöneticilerimiz, deprem bölgesine kurulmuş olan sahra mutfaklarında da etkin bir çalışma gösterdi.

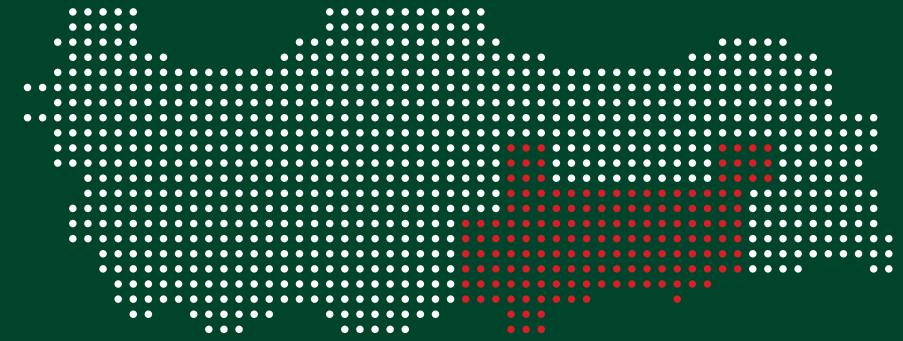
#destek



Sardunya Catering olarak, deprem bölgesine yemek sevkiyatımız devam ediyor. Tek bir tırımız 40.000 porsiyon kapasiteli olup, daha çok kişiye ulaştırmak için çalışmalarımız tüm hızıyla sürüyor..

SARDUNYA

YARALARIMIZI HEP BERABER SARIYORUZ.



#destek

SARDUNYA
CATERING GRUBU

- 40.000 porsiyon kapasiteli tırlarla, sivil toplum kuruluşlarının desteği sayesinde deprem bölgesine en hijyenik koşullarda sevkiyatını tamamlayıp en kısa sürede de depremzedelerimize sıcak paket yemekleri ulaştırdık.

- Sardunya grubu adına 10, Sardunya çalışanları adına 11 adet toplamda 21 adet konteyner yaşam alanı oluşturduk.

- Depremde vatandaşlarımız için kışlık giysiler, battaniyeler gibi bir çok paket hazırlayıp bakanlık koordinasyonu ile ihtiyaç bölgelerine ulaştırdık.

**YARALARIMIZI
BİRLİKTE SARIYORUZ.**

Yaşadığımız afet hepimizi derinden sarstı. Depremden etkilenen ve hayatını yeniden kurmaya çalışan vatandaşlarımız için yeni bir aksiyon alıyoruz.

Sardunya Grubu şirketleri adına 10 adet, Sardunya çalışanlarımız adına 11 adet, toplam 21 adet konteyner yaşam alanı yaptırıyoruz.

Bu zor günleri de hep beraber aşacağız.



SARDUNYA



Yitip giden onbinlerce canımız,
yok olan kentlerimiz,
solan çiçeklerimiz, tarifsiz acımız için..

Kayıplarımızı beraber anmak,
birbirimizin elini hiç bırakmadan
yitirdiklerimizin anılarına sahip çıkmak için..



Yeniden aydınlanmasını dilediğimiz
geleceklerimiz için,

'Sen de pencerede bir mum yak'

06-16 Mart
Her akşam saat 21:00

SARDUNYA

Genç Yeteneklerle bir araya geldik



2023 yılı, şirketimiz için genç yeteneklere ulaşma ve onların kariyer gelişimine katkıda bulunma adına aktif bir yıl oldu.

1. Medeniyet Üniversitesi Kariyer Günleri

26 Mayıs 2023'te gerçekleşen etkinlikte, şirketimiz kariyer günlerine katılarak öğrencilere kurumumuzun tanıtımını yapma fırsatı buldu. İş olanakları, kariyer planlamaları ve kariyer geliştirmeleri hakkında bilgi sunarak genç yeteneklere rehberlik etmeyi amaçladık. Öğrencilerle etkileşimde bulunarak sorularını yanıtladık ve iş başvurusu yapmak isteyen öğrencilerin başvurularını aldık.

2. İstanbul Aydın Üniversitesi Kariyer Fuarı

24 Mayıs 2023'te düzenlenen İstanbul Aydın

Üniversitesi'nin 15. Kariyer Fuarı'na katılım sağlayarak, sektör ve kurumumuz hakkında detaylı bilgiler sunduk. Öğrencilere geleceğe dönük kariyer planlamalarında destek olmayı hedefledik. Ayrıca, firmamıza iş ve staj başvurusu yapmak isteyen öğrencilerin başvurularını aldık.

Bu etkinliklerde gerçekleştirdiğimiz faaliyetler şu şekildedir:

1. Fuar Standı ve Bilgi Verme Oturumları:

Şirketimiz, özel bir fuar standı kurarak öğrencilere sektör ve şirketimiz hakkında detaylı bilgiler sundu. Ayrıca, düzenlediğimiz interaktif oturumlarda, katılımcılara sektörel



gelişmeleri anlatarak geleceğe dair kariyer planlamalarında nasıl destek olabileceğimizi paylaştık.

2. Kurum Hakkında Seminer:

Etkinlik kapsamında düzenlediğimiz seminerlerde, öğrencilere şirketimizdeki iş olanakları, kariyer planlamaları ve kariyer geliştirmeleri hakkında bilgi sunarak, genç yeteneklerin kariyer hedeflerine ulaşmalarında rehberlik etmeyi amaçladık.

3. İş ve Staj Başvuruları:

Fuar boyunca, şirketimize ilgi gösteren öğrencilerin iş ve staj başvurularını aldık. Ayrıca, başvuruları dikkatle değerlendirerek potansiyel adaylarla görüşmeler düzenleyebilmek adına aday havuzumuza kaydedip, gelecekteki işbirlikleri için adımlar attık.

4. Networking ve İletişim:

Fuar boyunca öğrencilerle yakın ilişkiler kurarak sektörel deneyimlerimizi paylaştık. Aynı zamanda, öğrencilerin sorularını yanıtladık ve iş dünyasındaki fırsatlar hakkında bilgi sağladık.

Bu etkinlikler, genç yeteneklerle doğrudan iletişim kurma ve onlara iş dünyasına geçiş süreçlerinde rehberlik etme konusundaki kararlılığımızı yansıtmaktadır. Şirketimiz, sadece iş dünyasına katkıda bulunmakla kalmayıp, gençlerin kariyer hedeflerine ulaşmalarına yardımcı olma misyonuyla faaliyet göstermeye devam etmektedir.





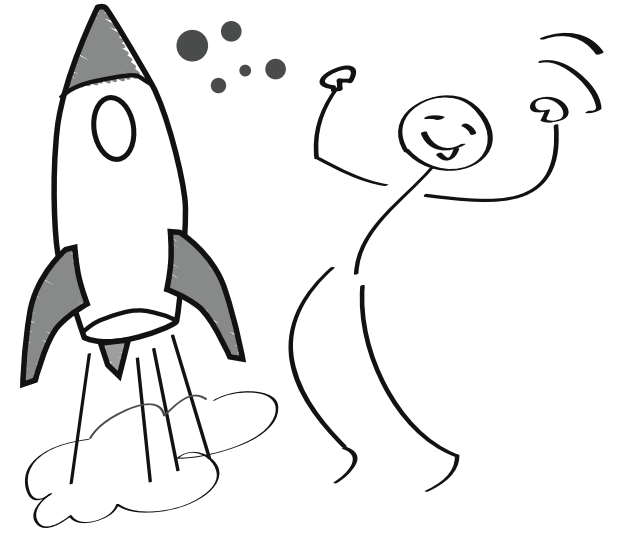
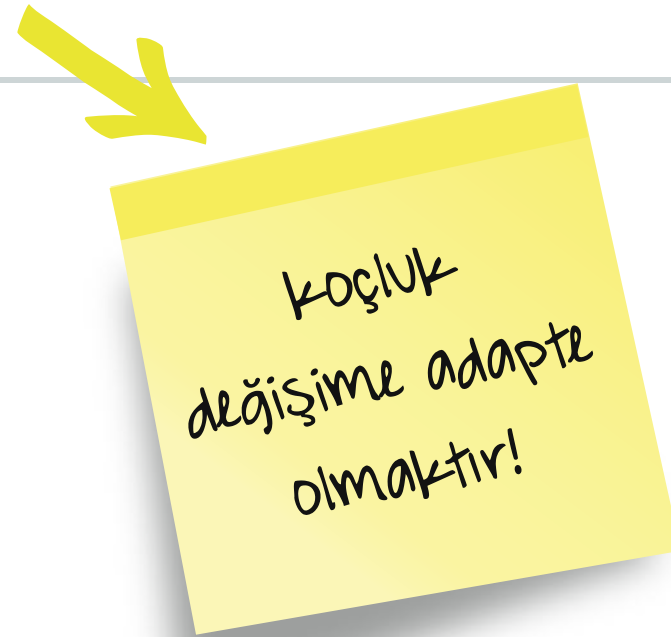
Koçluk değişim için bir isteğin olmasıyla başlıyor ve profesyonel bir süreci içeriyor. En temelde koçluk alan kişinin farkındalığını arttırmayı amaçlar. Koçluk alan kişi; edindiği bu farkındalıkla, kendisi için, yeni imkan ve olanakları belirler, yeni pencerelerden görmeye başlar, seçenekler üretir. Bu seçeneklerden kendisi için en uygun olanını seçer. Ulaşmak istediği hedeflere doğru ilerlemeyi kolaylaştırır. Özetle bu süreç insanın kim olduğunu anlamasına yardımcı olur.

2017 yılından beri şirketimiz Koçluk uygulamalarını gündemine aldı ve iç koçlarımızı yetiştirmeye başladı. Bugün, bünyemizde koçluk eğitimlerini tamamlamış, koçluk yapabilme yeterliliğine sahip iç koçlarımız var. Yenileri de yolda yetiştirmeye devam ediyor. Sizlerle bu haberi memnuniyetle paylaşıyoruz.

Yolculuğun seyrine geçmeden önce, biraz koçluktan bahsedelim.

İçinde bulunduğumuz çağda, zaman zaman ilham almaya, farketmeye, farklı pencerelerden bakmaya, gerçek potansiyelimizi ortaya koyabilmeye ihtiyaç duyuyoruz. İşte koçluk tam bu noktada devreye giriyor

Koçluk; en basit tanımıyla, insanın ihtiyaçlarına hizmet eden, değişime ve gelişime rehberlik eden, değişimi ve gelişimi kolaylaştıran bir araçtır.



Koçluk değişim için bir isteğin olmasıyla başlıyor ve profesyonel bir süreci içeriyor. En temelde koçluk alan kişinin farkındalığını arttırmayı amaçlar. Koçluk alan kişi; edindiği bu farkındalıkla, kendisi için, yeni imkan ve olanakları belirler, yeni pencerelerden görmeye başlar, seçenekler üretir. Bu seçeneklerden kendisi için en uygun olanını seçer. Ulaşmak istediği hedeflere doğru ilerlemeyi kolaylaştırır. Özetle bu süreç insanın kim olduğunu anlamasına yardımcı olur.

Koçluk, koçluk alan kişilerin kendilerine ve yapabileceklerine olan güven ve inancı artırır ve destekler.

Bu profesyonel süreçte koçun rolü, değişime rehberlik etmek ve kolaylaştırıcı olmaktır. Tavsiye vermez, yargılamaz, eğitmez, yönlendirmez, deneyim paylaşımı yapmaz. Sadece ve sadece koçluk alan kişinin kendisi için doğru sonucu bulmasını sağlamak üzere destekler, cesaretlendirir.

Koç, koçluk alan kişinin bugünü ve geleceği ile ilgilenir.

Aralarında muazzam bir eşitler ilişkisi vardır. Güven ve saygı esasına dayanan bir eşitler ilişkisidir bu.

Şirketimiz; Koçluk uygulamasına kültürel dönüşüm meselesi olarak bakıyor. Bu anlayış, dinleyen, anlayan, destekleyen, cesaretlendiren, farketiren, güven ortamı sağlayan, samimi, değişimi, gelişimi ve ilerlemeyi kolaylaştıran bir dönüşümü içeriyor.

Bu anlayışı yaygınlaştırmak amacıyla, iç koçluk sistemini kurgulayarak 2023 yılında uygulamaya aldık. Uygulamamız, kademeli olarak, koçluk almak isteyen, değişime ve gelişime açık, çalışanlarımızı kapsıyor.

Koçvari bakış açısını yaygınlaştırmak için, iç koçluk mükemmel bir araç. Bu bakış açısıyla düşünmeyi öğreneceğiz. Bu bize hem gündelik hayatımızda hem de iş hayatımızda farklı bir zihniyetle hareket etme becerisini sağlayacak. Diğer yanda da sektörümüzde de yine bir ilke imza atmanın gururunu yaşıyoruz.



SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

MÜŞTERİ GERİ BİLDİRİMLERİ

Hedefimizin her geçen gün en iyisi olma farkındalığında olarak daha iyi noktalara gelme bilincinde olarak çıktığımız kalite yolcuğumuzda, siz değerli müşterilerimizden aldığımız geri bildirimler bizler için oldukça önemli. Tarafımıza gelen her bildirimini Sardunya için gelişme yolu olarak görmekteyiz ve "daha iyiye nasıl ulaşabiliriz, kalite çıtamızı siz tüketicilerimizin beklentisi doğrultusunda nasıl üst seviyelere çıkartabiliriz" şeklinde çalışmalar yapmaktayız.

Sardunya olarak sektörümüzde TS ISO EN 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemini ilk alan firmalardan biri olmakla birlikte, 2010 yılından itibaren başarılı bir şekilde uygulamaktayız. Müşterilerimizden gelen geri bildirimler ile bu başarıyı sağlamaktayız.

TSE tarafından her yıl yapılan denetimler ile ilgili yönetim sistemimiz gözden geçirilmesi yapılmakta ve başarılı olduğumuzu belge devamlılıklarımız ile taçlandırmaktayız.

Bu farkındalıkla sizinle geçtiğimiz bir yılın değerlendirmesini paylaşmak isteriz.

2023 yılında taşıma ve yerinde mutfaklarımızda hizmet verdiğimiz tüm tüketicilerimizden öneri, geri bildirim ve talep başlığı altında toplam 4002 adet geri bildirim tarafımıza ulaşmıştır. Bu bildirimleri yemek tüketen kişi sayısına

oranladığımızda 83 sayısına ulaşmaktayız. Bir milyon porsiyonda 83 adet bildirimde denk gelmektedir. Geçen yıla göre %35 oranında iyileşme olduğu gözlemlenmiştir.

Diğer taraftan Kurumsal Müşteri Memnuniyet Anket sonuçlarımıza baktığımızda;

Genel memnuniyet oranının geçtiğimiz yıl %89,77 olarak gerçekleştiği görülmüştür. Geçen yıla göre 4 puanlık bir iyileşme olduğu görülmektedir.

655 adet müşteri ile yapılan değerlendirmede en yüksek memnuniyet %98 oranında çözüm odaklı yaklaşım ve hızında görülmektedir. Kişisel hijyen başlığında ise genel memnuniyet oranının %96 olduğunu görmekteyiz. Sardunya'nın başka kurumlara tavsiye edilme oranı ise %92 olarak gerçekleşmiştir.

Siz müşterilerimizden yaptığımız işi şevkle yapmamızı sağlayan toplam 483 adet memnuniyet bildirmisi tarafımıza ulaşmıştır. Lezzet kalitesine yönelik 233 adet teşekkür, etkinliğe yönelik 96 adet teşekkür, 154 adet personel kalitesine yönelik teşekkür, tüketicilerimizden tarafımıza ulaşmıştır.

Müşteri ve tüketici gözüyle Sardunya'yı sizinle paylaştıktan sonra, sıra işimizi aşkla yapmamızı sağlayan memnuniyet bildirimlerinizde...

Merhaba, Bugünkü menüde yer alan Hamsi Tava çok lezzetliydi.
521

Bayrampaşa mağazamızda Meksika dürüm günü menümüzü beğendi. Ellerinize sağlık.
553

Merhaba, Şirketimiz Aldoksan'dan sorumlu, Sardunya Catering Servis Yetkilisi Siz ve Elif Hanım'ın hizmetleri ile ilgili, hijyen, lezzet katkıları, saygınlığı ve Merhaba Asena ve Ebru Hanım. Yeni yıl yemeği organizasyonunuz çok lezzetli ve şıktı. Eski güzel günleri hatırladım. En önemlisi de sunumda hijyen kurallarına oldukça dikkat ettiniz. Ellerinize sağlık. Hepimize sağlık ve huzur dolu bir yıl dilerim.
215

Size yakışan işte budur. Tertemiz, lezzetli ve düzenli. Nazar değmesin... Tüm personele teşekkür ederim.
239

Erdal Bey merhaba, 29 Kasım'da "Türk günü" konseptinde aldığımız öğle yemeği hem çok lezzetliydi, hem de pandemi öncesi dönemdeki coşkuyu sosyal mesafe koşullarına uyarak yaşamamıza vesile oldu.
550

Sardunya ekibine ve Hanife Hanım'a gösterdikleri dikkat, hijyen ve güzel yemekleri için çok teşekkürler. Sizlerle çalışmaktan mutluluk ve güven duyuyorum. Sevgiler.
310

Banu Hanım selamlar öncelikle bitirmekte olduğumuz yıl içerisinde tüm arkadaşlarımızdan genel olarak aldığım geri dönüşlerin olumlu olduğunu paylaşmak isterim. Genel olumlu düşüncelerimiz yanında özel olarak da ekip arkadaşlarınızın pozitif duruşları ve işlerine olan özenlerini takdir ettiğimi ve bu takdiri bugün ekibi kuran ve yöneten sizleri de katarak tüm Sardunya ailesine sunmak istedim.
260

Merhaba Emine Hanım ve Ümit Bey, Ar-Ge Mutfağınızdan gelen muhteşem lezzetli yılbaşı keki için çok teşekkürler Sizler için çok güzel bir yıl olmasını dilerim.
631

Bugün 200 kişilik ARGE ekibimize bugüne kadar hiç yapılmamış bir kahvaltı organize eden Sevgili Tuğba Kayten'e gönülden teşekkür ediyorum. Son derece şık sunumlar, güzel tatlar ve çözüm odaklı yaklaşımları, güler yüzlülüğü ile bir organizasyonun daha harika tamamladık ayrıca desteklerini esirgemeyen Tuğba Hanım'ın yöneticisi Pervin Hanım'a da gönülden teşekkür ederiz. Şimdiden

herkese mutlu yıllar diliyorum.
3755

Merhabalar, Başta Kadriye Hanım, size ve ekibe anne sıcaklığında yemek, güler yüzlü karşılamamız ve tüm hijyenik koşullara dikkat ettiğiniz için teşekkür ederim.
3186

Merhaba, 13 Aralık servisi edilen menünün lezzeti, sunumu çok güzeldi, elinize emeğinize sağlık çok teşekkür ederiz. Sevgili Sena hanım, Bugün öğle yemeğinde yediğimiz nefis lazanya için teşekkür ederim.)
419

Merhaba Melek Hanım, Bugün evimizde bile küçük bir tencere yapmak için bir sürü zahmete girdiğimiz yaprak sarması yemeği vardı yaklaşık 450 kişi bu lezzette bu kıvamda sarma yapmak gerçekten bir yetenektir. Sevgili Sardunya sizden ricam sevgili Kamil ustam ekibi ve sevgili Melek Hanımı lütfen onların bizi memnun ettiği gibi siz de onları memnun edin elleri dert görmesin başarılarının devamını diliyorum.
7115

Sevgili Sena Hanım, Bugün öğle yemeğinde yediğimiz nefis Lazanya için teşekkür ederim, çok çok güzeldi.
7136

Kampüsümüzde iş kazası 100 gün kutlaması için destek olduğunuz organizasyon için çok teşekkür ediyorum Arkadaşlardan aldığım geri bildirim ve benim de kişisel yorumum yemekler ve servis oldukça lezzetli ve özenliydi. Destekleriniz için çok teşekkür ediyorum.
7203

Bugünkü Karadeniz yöresel yemekleri ve yemekhane konsepti çok eğlenceliydi öğrencilerimiz lezzetli yemekleri yerken tulum ile coşup oynadılar. Başta Ebru Hanım olmak üzere emeği geçen herkese sonsuz teşekkürler.
7103

Mehtap Hanım merhabalar, Bugün tarafımız için hazırlanan yemek organizasyonundaki nezaketiniz, özeniniz, ilgi ve alakanız için sizlere çok teşekkür ediyorum.
7104

Bugünkü karalahana çorbanızın tadı, kıvamı, sıcaklığı çok güzeldi. Ellerinize sağlık...İyi çalışmalar.
7713

3 yılı aşkın süredir firmanızdan yemek hizmeti almaktayız. Aşçınız Özgür Gedik' in kendini geliştirdiği, deneyim kazandığı tatlılar ve bugün personelimize sunduğu et döner yemeğinin personellerimiz tarafından beğenildiğini, kendisine ve yardımcısı Gülseren Güngör'e özverili çalışmalarından ötürü teşekkür ederiz.
7716

Yemekhane hizmetlerinizden memnunum. bunu belirtmek istedim, özellikle Özgür Bey'in yemekhane yönetiminde göstermiş olduğu özverili çalışma için sonsuz teşekkürler.
7142

Merhaba, Dün Volkan usta bize çok lezzetli poğaçalar yaptı. Tüm şirket bu sürprizi çok özlemiş ve bekliyormuş. Bunların tekrarını bekliyoruz. Geri dönüşler gerçekten çok güzel oldu. Ellerinize, emeğinize sağlık
7542

Merhaba, Bugünkü menüde yer alan Karışık Izgara ve Bulgur Pilavı çok lezzetliydi. Ayrıca çarşamba günü menüde yer alan Lahmacun ve Izgara Köfte de çok lezzetliydi. Elinize sağlık. Hakim Koçak Bey size, Aşçı Kamil Usta'ya, yemek servisi yapan Güler Hanım'a, Halit Kuyu Bey'e tüm ekibinize teşekkür ederim.
3088

Uzun bir zaman dilimi, şirketimize yönetici olarak hizmet veren İbrahim Temiz Bey'in, tekrar işine özveriyle başlaması bizleri çok sevindirdi. Yeniliklerin başlangıcı olması temennimizdir. Teşekkürler.
521

Mavi Giyim Genel Müdürlük binamızda öğle yemeğinde servis edilen aşure için sizlerin nezdinde tüm Sardunya mutfağına teşekkür ederim. Her zamanki gibi çok lezzetliydi. Tüm ekibin çalışanlarımızın memnuniyetini gözeterek vermiş oldukları emeğe de ayrıca teşekkürlerimi sunuyorum. Başarılarını(mı)zın devamı dileği ile.
565

Genel olarak menü çeşitliliği ve kalitenizden zaten memnundum ama bugün yapılan gözleme ile kendi çitanızı daha da yükseğe çıkarttınız bana kalırsa. Her ne kadar bu durumdan memnun olsam da kendi işinizi gittikçe daha zor hale getiriyorsunuz. Bundan önceki ve bundan sonraki lezzet menüler için çok teşekkür ederim. Proje yöneticiniz ve ustalarınızın ellerine sağlık.
482

Öncelikle Çarşamba günü menümüzde yer alan Adana kebabını çok beğendik. Tüm ekibin emeğine sağlık. Süreç içerisinde sizin ve ekibin göstermiş olduğu özveriyi, dikkati & emeği laboratuvar departmanı olarak yakinen görüyor, izliyor ve takdir ediyoruz. Departmanımızda çalışan olan personellerin neredeyse tamamı lezzet, hizmet ve çeşitlerden oldukça memnunar. Sunduğunuz kalitenin, hizmetin ya da emeğin teşekkürden daha fazlasını hak ettiğini biliyorum. Geçmişte farklı yemek firmaları ile yaşadığımız kötü tecrübelerin ardından, sunmuş olduğunuz emekler için ekibinize ve size departmanımız adına teşekkür etmek istedim. İşbirliğimizin uzun süre devam etmesi dileğiyle.
265

Öncelikle güler yüzlü ve samimi personelleriniz için çok teşekkür ederim. Burada bir aile ortamını yakaladık, Ayrıca damak çatlatan aşırı lezzetli yemekleriniz içinde şeflerimiz ve ustalarımız da bir teşekkürden daha fazlasını hak ediyorlar. Son olarak da bugünkü yemeğin yanında göndermiş olduğunuz tatlı jestiniz (Aşure) için size teşekkür etmeyi ARİS ailesi adına şahsıma bir borç bilirim. Çok teşekkür ederiz Büşra Hanım.
550

Öncelikle size çok teşekkür ederiz her zamanki gibi bize çok yardımcı oluyorsunuz. Yönetim Kurulu öğlen yemeği Yöneticilerimiz tarafından, lezzet ve sunum olarak çok beğenildi. Yemeğin hazırlanmasından, sunumuna kadar bize her daim destek olan Sardunya Personeli Usta'ya çok çok teşekkür ederiz sizin nezdinizde. Eline ve emeğine sağlık, her şey için tekrar çok teşekkürler.
587

Uzun zamandır yazmak istediğim bir konu hakkında görüşlerimi paylaşmak istiyorum. Şirketimize verdiğiniz hizmetlerden ve yemeklerden gerek çeşitlilik, gerek lezzet

anlamında çok memnun olduğumuzu belirtmek isterim. Size ve ekibinize kolaylıklar diliyorum. Emeklerinize, elinize sağlık.

7547

Burcu Hanım, planlaması, masa düzeninin oluşturulması, yemek servisinin hatasız ve hızlı bir şekilde yapılması ve en önemlisi sunulan yemeklerinizin lezzeti açısından Okulumuza yakışır bir Mezuniyet Yemeği verdiniz, başta siz olmak üzere Selahattin Beye, Şura Hanıma, aşçınız Özcan Beye ve Mezuniyet yemeğinde emeği geçen diğer bütün Sardunya Personeline teşekkür ederim.

7126

Hizmetinizden dolayı çok memnunuz.

7209

Bugün yapılan Kuru fasulye ve verilen hizmet için özel olarak teşekkür ediyoruz. Salata mevsimine göre hazırlanmış çok yerinde bir lezzet olarak damaklarımıza ulaşmıştır. Size ve Özellikle, Uğur usta, Ebru hanıma göstermiş oldukları ilgi ve alaka için tekrar teşekkür eder, başarılarını devamını dileriz.

7204

Umarım iyisinizdir. Çalışanlarımızdan aldığımız geri bildirimlerle ilgili sizlerle hem bilgi paylaşmak hem de teşekkür etmek istedim. Volkan Usta ve Merve gibi işini sahiplenen, güler yüzlü, çözüm odaklı iki değerli arkadaşı bizlere kazandırdığınız için çok teşekkür ederim. İnanın 2 haftalık Volkan'ın izin sürecinde tabii ki diğer gelen aşçı arkadaşımızda lezzetli yemekler yaptı ama Volkan ustanın yerini maalesef tutmuyor bizler için. Nasıl özlediysen kendisinin el lezzetini herkes teker teker bu hafta gelip yemeklerin güzelliğinden bahsediyor. Böyle güzel ve değerli ekip için size çok teşekkür ederiz.

7542

Aşure ve Milföy böreğine bayıldım.

7510

Bugünkü yediğim Tikka Masala soslu, Krepte Piliç But Sarma yemeği çok güzeldi, ellerinize sağlık.

462

Bugün İtalyan bölümünde vermiş olduğunuz Piliç Kanat & Baget kızartma için çok teşekkür ederim, dışarda yediklerimden daha lezzetli ve sosları da mükemmeldi. Elinize ve emeğinize sağlık teşekkür ederim.

462

Valla günümüze keyif geldi, kumpir de çok lezzetliydi, teşekkürler. Böyle özel günlerin devamını diliyoruz.

631

Binamız bünyesinde çalışan yemekhane sorumlusu Kadriye Hanım'dan çok memnunuz. Temizlik hijyen ve kişilik bakımından kendisinden çok memnunuz.

322

Marmara Forum Boyner'de çalışan Mustafa Usta'dan çok memnunuz. Hem güler yüzlü hem de çok temiz işini severek yapan biri. Mutfak çok temiz ve hijyenik. Yemek konusunda ise Hamburger, pizza ve makarna günün en az ayda 1 yaparsanız çok iyi olur. Teşekkürler.

657

22 Ocak Salep ve 28 Ocak Mısır organizasyonunda

Gebze Depo mutfak ve yönetici çalışanlarınızın gösterdiği ilgi, hassasiyet ve özverili çalışmalarından dolayı sizlerin nezdinde teşekkürlerimizi sunarız. Bu gibi durumlar depo çalışanlarımızın işe olan motivasyonlarını sayenizde artırmaktadır. Bu ve buna benzer organizasyonların devam edeceğini ümit eder, ekibinize ve sizlere başarılar dileriz.

3003

Teknik Yapı Holding olarak almış olduğumuz yemek hizmetlerinde öncelikle müşteri memnuniyetine vermiş olduğunuz değer ve politikalarınızdan dolayı başta Sardunya Yemek firması tüzel kişiliğinin tüm sıralı yetkililerine çok teşekkür ederiz. Ayrıca saha de sizleri başarı ile temsil ettiğini düşündüğümüz ve inandığımız, projemize çok büyük emeği ve özverili yaklaşımları ile katkı sunan başta Sayın Tuğba Kayten Hanımefendi'ye ve onun çok değerli ekibi Mine Ceren Aktaş hanımefendi ile projemiz için çok kıymetli personeli Satı Hanım' teşekkürü borç biliriz. Ayrıca bugün projede hamburger menüsü gerek sunum gerekse lezzeti ile çok başarılı ve lezzetli bulunduğundan personelimiz adına ayrıca teşekkürü bir borç biliriz.

1652

Yemekhanede çalışan ablamız çok kibar ve hijyenik çalışıyor. Böyle bir çalışma arkadaşına sahip olduğunuz için şanslısınız.

3862

Ekler pastası ve günün yemeği güzeldi.

7534

Dolmanın lezzeti ve kıvamı çok iyi. Usta bu şekilde yapmaya devam edersen seviniriz. Elinize sağlık.

7204

İyi çalışmalar. Sevgililer gününde menüye kattığınız hoş sürpriz ve bugünkü mangal ziyafeti dolayısıyla emeği geçen arkadaşlara teşekkür ederiz.

7538

Arkadaşlar bugün yine çok güzel bir organizasyon hazırlamışlardı. Hem görsel hem de lezzet olarak her şey çok güzeldi. Tüm çalışanlarımız adına, emeği geçen tüm arkadaşlara, özellikle Nazife Hanım'a çok teşekkür ederiz. Ellerinize sağlık, yemeğe gelen her arkadaşımızda mutlu bir tebessüm vardı.

7703

Çorba ve yemek lezzetli ve güzeldi. Ustanın eline sağlık.

7123

Yeni yemek çeşitleri ve tatlılar enfes. Teşekkürler.

7105

İskender kebaptan çok fazla geri dönüş aldım. Herkes çok memnun. Bir dahakini dört gözle bekliyorlar.

7323

Mangal harikaydı.

7120

Et döner çok lezzetliydi. Devamını bekleriz

7323

Yemekhane ekibiniz gayet özverili ve güler yüzlü. Teşekkür ederiz. Her şey çok güzel. Ellerinize sağlık.

7120

Bu hafta başlayan yemek servisiyle ilgili personelin görüşlerini ve memnuniyetimizi iletmek isterim; Yemekleriniz çok lezzetli, bu kalite düzeyinde yemek hizmeti aldığımız için teşekkürlerimizi sunarız.

2089

Emeği geçen herkesin eline sağlık.

7231

Bugün denetimde gösterdiğiniz özveri ve öncesindeki hazırlık sürecindeki desteklerinizden dolayı size ve tüm ekibe teşekkür ederiz.

7203

Geçen hafta Cuma günü yapmış olduğumuz fabrika ortak Hizmetler geri bildirim toplantısında yemekler ve özellikle kahvaltı menülerinde yapılan iyileştirmeler için çalışan temsilcisi arkadaşlarımızdan teşekkür aldık. Bende fabrika nezdinde, sana ve ekip arkadaşlarımıza tekrardan çalışmalarınız, özveriniz için tekrar teşekkür etmek isterim. Sıfır şikayet sizlerin başarısı. Bende çok mutlu oldum ve gurur duydum açıkçası.

7105

Meral Hanım 'ın yöneticiliğini yaptığı hijyen ve lezzetler olarak teşekkürlerimizi sunarız. Güler yüzünüz için de memnuniyetimizi iletiriz.

7123

Merhaba Mehtap Hanım, Bugün DHA için düzenlediğimiz yemekte size ve ekibinize çok teşekkür ederiz. İlgi, alaka, lezzetiyle her şey kusursuzdu. Murat Bey, Fahri Bey, Mustafa Bey, Begüm Hanım'a da ayrı ayrı teşekkür ederiz.

7104

Bugünkü menüde yer alan Analı Kızlı yemeği ve dünkü menüde yer alan Mezgit tava da çok lezzetli idi. Elinize sağlık. Hakim Koçak Bey size, Aşçı Kamil Usta'ya, Yemek servisi yapan Güler Hanım'a Halit Kuyu Bey'e ve tüm ekibinize Teşekkür ederim, Kolaylıklar dilerim. Bugünkü menüde yer alan Piliç Topkapı çok lezzetli idi. (Ayrıca kıymalı pide, efsane güzel olmuş.) Elinize sağlık.

3088

Özellikle bahsetmek isterim ki geçen hafta öğlen yemeğinde menüde PIZZA ve bugünkü menüde pide çok güzeldi yemekhane personeline çok teşekkür ederim.

403

Çıkarken uğrayamadım. Gözlemenin içi çok lezzetli olmuş. Pişme derecesi de güzeldi. Elinize sağlık.

401

Yemekler çok güzel. Allah razı olsun, yapan ustanın ellerine sağlık...

375

Bugünkü menü çok güzeldi. Elinize sağlık.

546

Merhaba, Yemekhaneye teşekkürlerimizi iletir misin, ellerine sağlık... İyi çalışmalar

265

Uzun süre sonra geçmiş olduğumuz yerinde üretim yemek servisi uygulamasında lezzet, hijyen, çeşitlilik ve geçiş sürecinde verdiğiniz destekler için teşekkürlerimi sunarım. Özellikle yeni şefimiz Cemalettin Barış ve tüm

çalışanlarınızın emeğine sağlık. Sürecin aynı şekilde devam etmesi ümidiyle...

408

Merhaba Sardunya ekibi ve Hanife Hanım'a güzel çalışmalarından dolayı çok teşekkür ediyorum zor zamanlar geçirdiğimiz bu günlerde çok titiz ve dikkatli çalıştılar başarılı ve güzel bir ekip çalışması gösterdiler.

310

Merhaba Merve Hanım, Yemekhane için gelen çalışanınız Necla Hanım da Mine Hanım gibi düzenli ve çalışkan bir personel, sizlerle çalışmaya başladığımız günden bu yana elemanlarınız izinli olduğunda da gelen bütün personelleriniz ile iyi bir sinerji yakalıyoruz. Bu durumdan ötürü sizlere teşekkür etmek isteriz.

3171

Serap Hanım ve Tuğba Hanım merhaba, Yapmış olduğunuz sıcak Aşure servisi için herkesten teşekkür ve memnuniyet geri bildirimleri aldım. Herkes adına sizlere teşekkür etmek istedim. İyi çalışmalar.

3186

Vuslat Hanım merhaba, Cuma günkü Organizasyon hakkında arkadaşlarımızdan çok olumlu dönüşler aldık. Her şey çok güzeldi, başta sizler olmak üzere emeği geçen herkese teşekkür ederiz. Çok anlamlı ve güzel bir organizasyon oldu. Yemekler lezzetli, sıcaklık ve zaman açısından çok güzeldi. Daha nice başarılarla birlikte imza atmak dileğiyle...Ellerinize sağlık.

3005

Değerli Velilerimiz, Çocuklarımızın gelişim sürecinde sağlıklı beslenme konusunda bilinçli olmak ve bu konuda moda peşinde değil, değerli uzmanların izinde ilerlemek hepimiz için çok önemli. Bu fıkirden yola çıkarak okulumuzda sunulan menüleri sürekli kontrol ediyor ve uzmanların işaret ettiği değişiklikleri hızla yapmaya gayret ediyoruz. Bu süreçte bizim her kararımızı anında uygulayan ve üzerine daha fazlasını da koyan başta Sardunya Firması olmak üzere kurumumuzla omuz omuza çalışan Muhammet Bey'e, Ebru Hanım'a ve çok sevgili Aydın Beye huzurlarınızda teşekkür etmek isterim. Tüm okulumuzun bir beslenme kimliğinin oluşması için büyük emek veriyor ve öğrencilerimizin bu anlamda bilinçli tutum geliştirebilmesi adına çok çalışıyoruz. Zaman içinde sizin de dikkatinizi çekecek gelişmeler izleyeceksiniz yemek kültürümüzde. Her şey çocuklarımız için...

3177

Temizlik ve iletişim yönünden personelinizden çok memnunuz. Böyle devam etmesini dileriz.

3545

Elbasan tava muhteşem olmuş. Ellerinize sağlık.

3794

Babaannemin yaptığı mantı gibi bir Manti yedim. Ellerinize sağlık.

7136

Sebze çorbası ve mangal çok lezzetliydi. Ellerinize sağlık.

7540

Sayın İsmail BAŞER, Mutfak Yöneticiniz Meral YASAK ve Aşçıbaşınız Aydın TURAN'ın geçen hafta Yönetim Kurulu'na vermiş oldukları hizmetlerden dolayı teşekkür

ederim.
7123

Ben Umut Yaren Çankırı Alpin Çorapta çalışıyorum. Tek bugün olarak değil her gün olan ve yapılan yemeklerinizden ve personelinizin güler yüzlü olması insani hem mutlu ediyor hem de insanın karnını doyuruyor. Yemek yapan servis yapan hizmet sunan ve güler yüz gösteren bütün personele ayrı ayrı teşekkür ediyorum.
7741

16 Yıllık öğretmenlik hayatımda Türkiye'nin en iyi okullarında görev yaptım. Hiçbir çalıştığım kurumda böylesine güzel ve leziz yemekler yemedim. Yemek kalitesi, personel her şey güzel teşekkürler.
7136

Yemekleriniz her zamanki gibi çok güzel, ellerinize sağlık. Güler yüz, güzel yemekler ve muhteşem çorbalar için binlerce teşekkürler. Emeği geçen herkesin ellerine sağlık. Sevgiler. Ebru Hanım başta olmak üzere, Emine Hanım, Nurdane Hanım, Nezahat Hanım, Meral Hanım ve aşçımız, diğer personeller hepsi güler yüzlü ve işlerinde ilgili.
7103

Aşçımıza sonsuz teşekkür ederim. Elinin lezzeti var, yemekler çok lezzetli, Elinize sağlık
7126

Merhaba, Bugün öğle yemeğindeki Adana yöresel ürünleri lezzet, görüntü ve sunum anlamında mükemmeldi. Emeği geçen nazik ve misafirperver tüm sardunya personeline teşekkürlerimiz sunarız.
614

Merhaba, iş yoğunluğum sebebi ile bugün biraz geciktim, gecikme sebebi ile vardiya için çıkan yemeklerin tadına bakmak istedim. Yemekhaneden çıkar çıkmaz size yazıyorum. Tek kelime ile muhteşem biri iyi olsun biri kötü olsun yok tatlısına kadar her şey o kadar lezzetli ki çok teşekkür ederim. Aynı şekilde devam lütfen. Şükranlarımı sunuyorum, elinize emeğinize sağlık harikasınız...
7021

Daha iyi ve daha güzele birlikte el ele. Yemek yapan aşçımızın eli lezzetli aynı zamanda sıcak kanlı ve güler yüzlü. Tüm ekibin eline sağlık.
408

Merhaba, Bugünkü menüde yer alan Gözleme çok lezzetliydi. (Çıtır çıtır olmuş, kıyması ve baharat dengesi de güzeldi.) Elinize ve emeğinize sağlık. Gülşah Hanım size, Aşçı Kamil Usta'ya, yemek servisi yapan Güler Hanım'a, Halit Kuyu Bey'e ve tüm ekibinize teşekkür ederim.
3088

Bugün hazırlamış olduğunuz menü için emeği geçen herkese teşekkürler her şey çok güzeldi emeğinize sağlık. Personelimizden gelen olumlu dönüşler olduğunu da belirtmek isterim.
402

Selamlar İbrahim Bey; Mağazamızda gerçekleştirilen makarna servisi için teşekkürlerimizi iletmek isteriz; Servis, lezzet ve Mehmet Bey in performansı oldukça mutlu ediciydi.
553

Duygu hanım merhaba, Bugün ALDÖKSAN'da yapılan mangal organizasyonu için teşekkür ederim. ELIF ULUTAŞ personelinizin mükemmel sosu için ellerine sağlık ve güler yüzlü servisi için çok çok teşekkür ederim.
215

Emine Hanım, Büşra Hanım merhaba; Bugün gerçekleştirdiğiniz Barbekü etkinliğinde her şey çok güzeldi, sizin nezdinizde özellikle ustamız Adnan Bey'e çok teşekkür ederiz.
288

Yoğunluktan dönemedim. Ay içinde planlamış olduğunuz özel yemek organizasyonu için tekrar çok teşekkür ederiz. Her şey çok lezzetli ve özenle hazırlanmıştı. Tüm ekibinizin emeğine sağlık
570

Merhaba Hale Hanım, Bugün yapılan Geleneksel Türk Lezzetleri özel gün çalışmanızı çok beğendiğimizi belirtmek isteriz. Verdiğiniz emekler için tüm ekibe çok teşekkür ederiz.
341

Mümtaz Bey, Nedim Bey, Sorunlarımıza hızlı bir şekilde cevap verdiğiniz için, personel ve mutfak işleyişini düzenlediğiniz için, bizleri firmamızda ziyaret ederek yapacağınız aksiyonları aktardığınız için, çok teşekkür ederiz. Sorunlar her zaman yaşanır, önemli olan sorunun önüne geçebilmek. Tekrar çok teşekkürler, iyi çalışmalar.
871

Mehtap Hanım, Ömer Bey, Desteğiniz için çok teşekkürler, sorunsuz harika bir iş oldu. Ellerinize sağlık. Kolay gelsin
7104

Ekibinizdeki tüm arkadaşlarımıza ve şahsınıza omlat organizasyonu için gerçekten çok teşekkür ederim hem lezzet hem kalite bakımından mükemmel sonsuz teşekkür ederiz.
401

Kafeterya hizmeti verirken samimi ve özverili çalışmaları ile bize emek veren Kaya & Dilek arkadaşlarımıza sevgi ve teşekkür dileklerimi sunuyorum.
260

Bugünkü mangal servisimiz çok güzel geçti. Her türlü desteğinizi hissettik ve memnuniyet dönüşleri aldık. Sana, Recep'e ve diğer yardımcı arkadaşlarımıza katkılarınız için çok teşekkür ederim. Sevgiler,
3813

Bugün gerçekleştirilen brunch organizasyonumuz ile ilgili çok güzel geri dönüşler aldık. Destek sağlayan herkese teşekkür ederiz, ellerinize emeğinize sağlık.
3138

15 Haziran'da gerçekleştirdiğimiz Lise Mezuniyet Törenimizde, 24 Haziran'da gerçekleştirdiğimiz Ortaokul Mezuniyet Törenimizde ve bugün gerçekleştirdiğimiz Krep Günümüzde gerek lezzetli ikramlarınız gerekse kusursuz sunumlarınız için başta siz olmak üzere tüm ekibinize çok teşekkür ederim.
3917

Firmanızdan aldığımız hizmet, güler yüzlülük ve hoşgörü sebebiyle Merve Hanım, Mehmet Ali Usta ve ekibine

teşekkür ederim. Sardunya Catering firmasını en iyi şekilde temsil etmektedirler. İhtiyaç anında ve majör durumlarda firmanız adına kendilerinden güler yüzlü, samimi ve içten bir şekilde hizmet almaktayım.
3804

Dün yapılan sürpriz çiğ köfte sunumu ile ilgili teşekkür ederim. Minik bir organizasyona dönüşmesi memnuniyet sağladı. Tüm ekibin eline emeğine sağlık, tekrarları ve daha iyilerine...
7108

Bugün yapılan mangal hem öğrencileri hem de bizleri memnun etti. Özellikle tavuk ızgara yumuşak ve lezzetliydi. Severek yendi. Elinize sağlık.
7103

Bütün toplantı süreci tamamen aksamasız organize edilmişti. Herkese emeklerinden ve nezaketinden dolayı çok çok teşekkür ediyorum
7104

Sardunya ekibine çok teşekkürler. 5 yıldır bu okuldayım, bu seneki gibi bir organizasyon görmedim. Her şey çok güzel.
7111

Süreçteki desteğiniz, güler yüzünüz ve çözüm odaklı yaklaşımınız için teşekkür ederim. Bugün yaptığımız bahçe partisinde destekleriniz ve katılımınız için ayrıca size ve tüm ekibe teşekkürler. Öncelikle sene başından bugüne kadar yemek hizmetinde zaman zaman yaşanan aksaklıklarda çözüm odaklı yaklaşımınız için size ve ekibinize teşekkür ederim. Kendilerine sözel olarak iletmış olsam da Sedat Üründül Anaokulunda görev alan Can Usta, Nesrin Hanım, Mustafa Bey, Ayşe Hanım başta olmak üzere emeği geçen, yıl boyu aksatmadan bizlere hizmet sağlayan arkadaşlarımıza sizler vasıtasıyla da teşekkürlerimi iletmek isterim. Emeği geçen herkesin ellerine sağlık.
7113

Çalışan personelin güler yüzü ve hizmeti için Gümüşhane projesinde yer alan tüm personelinize ve özellikle Şef Özgür Özyılmaz Bey'e yaptığı lezzetli yemeklerden dolayı teşekkür ederim. Başarılarınızın devamını dilerim.
7142

Merhaba, Çalıştığımız süre boyunca mutfaktaki ustamız Zafer Cindî'nin güler yüzü, yaratıcılığı, temizliği ve ilgisinden SRP SADİD OTOMOTİV A.Ş. adına memnuniyetimizi belirtmek isteriz.
629

Geçte olsa bir teşekkür etmek istedim. Sizler ve ekibinize çok teşekkür ediyorum. Ani gelişen bu etkinliğimizde çok kısa bir sürede gerekli aksiyonları alıp bizleri çok mutlu ettiniz. Ekip arkadaşlarımız Rabia Hanım, Hülya Hanım ve Neriman Hanım'a ayrıca teşekkür ederiz. Her koşulda bizlere uyum sağlayıp kısa sürelerde büyük işler başarıyorlar. Tekrar her şey için teşekkür ederiz.
209

1 Mart tarihindeki gözleme harikaydı ;)
211

Merhabalar Onur Bey; 09/03/2022 tarihinde Gürpınar Fabrikasında gerçekleşen "Türk Yemekleri" Özel gün organizasyonunuz çok başarılıydı. Personellerimiz tarafından memnuniyetle karşılandı. Yemekler çok

lezzetliydi. Belirli aralıklarda tekrarlanması faydalı olacağını bildirir, Levent Bey'e, Size, Tuğçe Hanım'a, Asena Hanım'a ve organizasyonda emeği geçen tüm ekibinize çok teşekkür eder, Sağlıklı günler dilerim.
240

Ayşegül Hanım merhaba, İlgi ve özenle hazırladığınız yemekler için Tekno ve Mamur ailesi olarak teşekkür ederiz. Uzun vadeli sizlerle çalışmak dileğiyle.
220

Merhaba, Bugünkü Lazanya nefisti ellerinize sağlık lütfen daha sık olsun :) bir de tantuni isteriz teşekkürler, sevgiler, saygılar ;)
482

Kereviz çok lezzetliydi. Ezme mükemmel olmuştu
7540

Merhaba, Tuzlu kurabiye ve revani tatlısı çok lezzetliydi. Ellerinize sağlık
7103

Bugünkü menümüzden özellikle ızgara balıktan çok olumlu geri dönüş aldık, balık bir şahaneydi. Tüm ekibe Teşekkürler. Elif hanım, Remzi Ustamıza, Sibel Hanım'a... İyi çalışmalar.
7539

Hülya Hanım, hem sene içinde verdiğiniz destek hem de bugün gerçekleştirdiğimiz Anaokulu kahvaltı etkinliğimiz için sonsuz teşekkürler. Personeliniz ve siz her durumda yardıma hazır ve sorunu çözer durumdasınız. Gerçekten bu manada işimizi çok kolaylaştırıyorsunuz. İşbirliğiniz için tekrar teşekkür ediyorum
7133

Ellerinize sağlık...
7713

Daima temiz, özenli ve sıcak bir şekilde güler yüz dahilinde sunum yapılıyor.
7493

Personel hijyeni ve çalışması mükemmel.
7310

Yemeklerden ve personelden çok memnunuz.
7440

Yemekler 10 numara 5 yıldız, emeğinize sağlık.
794

Merhaba Ceyda Hanım, Birçok arkadaşlarımızla beraber dünkü yemekten çok memnun kaldık. İlgi ve alanınız için çok teşekkür ederiz.
3906

Ali Bey Merhaba, Dünkü brunch etkinliği tüm personel tarafından yine çok beğenildi bende onlar adına size, Aysel Hanım'a ve Ceyda Hanım'a teşekkür etmek istedim hepinizin ellerine sağlık. İyi çalışmalar dilerim.
3179

İtalya Makarna Günü için sizin ve Türkan Hanım'ın emeğine teşekkür ederiz. Bu tür yemek organizasyonları şirketimizce sevilmiş olup tekrarlarında görüşmek üzere.
3076

Öncelikle 25-27 Mayıs da yaptığımız büyük animasyonla ilgili tüm güzel sunumlarınız, destekleriniz için teşekkür ederiz. Emeğinize sağlık.
3019

Muzaffer bey merhaba, Her yıl geleneksel olarak yaptığımız Ramazan iftarımızı bu yılda, dolu dolu ve son derece güzel ve memnuniyet alacak şekilde yaptık. Tüm çalışanlarımız adına sizi, ekibinizi ve emeği geçenleri tebrik ederim, ellerinize sağlık, başarılarınızın devamı dilekleriyle.
7203

Onur bey merhabalar, 07/04/2022 tarihinde 30 kişilik ABD'den firmamıza gelen konuklarımızı ağırladığımız günümüzde eksiksiz hizmetinizle yine sizlere teşekkürü bir borç bilirim. Günü kusursuz bitirmemize sebep olan siz ve değerli emek veren tüm çalışanlarınıza tekrar sonsuz teşekkürler. Önümüzdeki 300 kişilik yeni organizasyonumuz için tekrar sizinle çalışmaktan büyük keyif duyacağım. Size ve tüm Sardunya ekibine sevgilerimle...
240

Atilla Bey ve Sedat Bey Merhaba, Bildiğiniz gibi 21 Mart 2022 tarihinde Soyak Holding merkez binada firmanızdan hizmet almaya başladık. Öncelikle, teklif, sözleşme, hazırlıklar ve açılışa devam eden sürecinin her aşamasında bize çok verimli bir çalışma fırsatı sunan firma yetkililerinize teşekkür etmek istiyorum. Kendilerinin profesyonelliğinin ve deneyiminin yanı sıra müşteri odaklı yaklaşımlarını görünce Sardunya'yı seçmekle ne kadar doğru bir karar verdiğimizizin farkına vardık. Tedarikçi/müşteri ilişkisinin ötesinde iş ortağımız gibi davranan, iç müşterilerimize karşı bizden farksız bir şekilde sorumluluk ve heyecan duyan tüm yetkililerinize çok teşekkür ediyoruz. Açılış ile mükemmel menüler, yemekler ve sunumlar ortaya çıkmaya başlayınca memnuniyetimiz bir kat daha arttı. Başta YK Başkanımız Sn. Erkut SOYAK ve tüm çalışanlarımızdan sayısız teşekkür ve övgü aldık/almaya devam ediyoruz. Sizlere ve sizin nezdinizde tüm çalışanlarınıza çok teşekkür ederiz. Sevgi ve Saygılarımla,
357

Tuğba Hanım, Dün gerçekleşen iftar organizasyonundaki destekleriniz için teşekkür ederiz. Lezzet, sunum ve porsiyonlar tüm çalışanlarımız ve bizler tarafından takdir ile karşılanmıştır. Ayrıca iftar saatinde sizin ve Melike Hanım'ın organizasyonu koordine ederek yönlendirmeleriniz ve bizlerle birlikte olduğunuz için ayrıca teşekkür ederiz.
3766

27.04.2022 tarihinde Akasya AVM personel yemekhanesinde menüde bulunan tavuklu pilav mükemmeldi. Başta Yılmaz Ustaya ve Sardunya ekibine teşekkürler.
3157

Merhabalar, Bugün olan makarna menüsü için teşekkür etmek istedim. Çok keyifli idi. Arkadaşlarımız Ceyda Bal ve Remziye Polat 'ada çok teşekkür ederim. Ayrıca Remziye Hanım'dan yıllardır çok çok memnun olduğumuzu da eklemek isterim.
3107

ETM Depo çalışanı Hayriye Cankan, Sardunya servis personelleri Yeter Çoban ve Saime Aydın çok güler yüzlü ve iyiler ellerine sağlık.
3951

Yeşim Hanım merhaba, Bugünkü Hamburger bir harika idi lezzetine bayıldım. Kurumumuz ve arkadaşlarımız adına, Hizmetleriniz ve güler yüzünüzden dolayı, size ve ekip arkadaşlarınıza ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Ellerinize emeklerinize sağlık.
3019

Maslak Kamp ve Kabataş Kuyruk şantiyelerimizde düzenlenen akşam ve iftar yemeklerinde sunulan mangal personellerimiz tarafından çok beğenildi. Emeği gecen bütün arkadaşlarımızın ellerine sağlık. KMM projesi olarak sizlere teşekkür eder, sürprizlerin devam etmesini temenni ederiz.
403

Kalite ve memnuniyetin değişmez adresi; 26.04 2022 Salı akşamı Nuh Çimento sosyal tesisinde düzenlemiş olduğumuz iftar yemeği organizasyonunda EKSIKSİZ. HUZURLU, KİBAR, LEZZETLİ, KALİTELİ bir şekilde tamamlanmasından dolayı Aşçıbaşı Muzaffer Usta başta olmak üzere emeği geçen tüm yemekhane çalışanlarına teşekkür ederim. Elinize emeğinize sağlık elinizin lezzeti hiç bozulmasın.
7101

Poğaçalar süper, hanımların ellerine sağlık.
7319

Aşçının ilgi alaka ve yapmış olduğu yemekler çok iyi Bugünkü Tirit Kebabı ve mücver çok güzeldi.
7137

Gülten Hanım merhaba, Yemekhane genelinde dikkat edilen hijyen kuralları, yemeklerin lezzetli ve itinalı bir şekilde sunuluyor olması, Sardunya ekibinin titiz naif ve güler yüzlü olmasından ötürü size ve Sardunya ekibine sonsuz teşekkür eder, başarılarınızın devamını dilerim.
617

Dilan merhaba, Pideden bugün ilk defa yeme fırsatı buldum. Çok güzeldi. Ve yemeğin tüm öğeleri birbiriyle uyumlu ve lezzetliydi. (Çorbayı içmediğim için yorum yapamayacağım Ellerinize sağlık.
285

Projede yemek hizmeti veren Mihribal Baş hanımefendiden çok memnunuz. Karşılması, ilgi ve alakasından dolayı ayrıca teşekkür ederiz
3828

Perşembe günü menüde bulunan mantı yemeğinin lezzetli sunumu ve aşçı arkadaşın karşılamasından fazlasıyla memnuniyet duyuyorum.
287

Şirketimizin yemekhanesinde görevli tüm ekibinizin ayrı ayrı güler yüzü ve titizliği nedeniyle şahsım adına çok teşekkür ederim. Servislerinden her zaman pozitif enerji alıyoruz. Sevgiler.
529

Bugün çıkan tatlıdan ve daha önceden yaptığınız 'makarna günleri' için teşekkür ediyorum. Büşra Hanım'ın göstermiş olduğu titizliği ve özenden dolayı da teşekkürlerimi iletiyorum. İyi çalışmalar.
3148

Balık ve tarator sos çok güzel olmuş ellerinize sağlık.
7127

İyi çalışmalar. Sabah toplantımız için hazırlamış olduğunuz kahvaltı, omlet ve sunumunuzdan dolayı Hande Nur Hanım, Ali Bey ve tüm sardunya çalışanlarına teşekkür ederiz.
7538

Yemekler çok iyi, ellerinize sağlık.
7123

Her zaman söylediğim gibi, elinize emeğinize sağlık, güler yüz ve mis gibi yemekleriniz ile iyi ki varsınız. İlk ve son haliyle kalite iyi.
7120

Sultan kebabı yemeğinizi çok beğendim, ellerinize sağlık.
7231

Az önce Ali Raif İlaç Sanayi genel müdürlüğü binasında misafir olarak bulundum. Yemek yeme fırsatım oldu. Yemekleriniz çok lezzetliydi. Çevrem ve kendi firmamada tavsiyede bulunacağım. Özellikle elemanlarınız çok güler yüzlü, nazik ve yemek yemem için motive edici yaklaşımda bulundular. Muazzam diyeceğim temizlik konusunda. Hepsinin ellerine sağlık dedim. Sizlere de söylemek istedim. Arkadaşlara da ayrı bir şekilde sizler de teşekkür ederseniz minnettar olurum. İyi çalışmalar.
550

30 Haziran günü gerçekleştirmiş olduğumuz barbekü partimizle ilgili birkaç şey söylemek isterim. Öncelikle organizasyonu 2 günden bile az bir süre kala haber vermemize rağmen, kusursuza yakın organize olan tüm ekibinize çok teşekkür ediyorum. Gerek düzen gerekse lezzet bakımından organizasyona katılan herkes tarafından çok güzel dönüşler aldık. Emeği geçen herkesin ellerine sağlık. Yeni organizasyonlarda görüşmek üzere.
401

Tülin Hanım merhaba, Yemekhane görevlimiz Mustafa Bayralı'nın mesai mefhumu tanımdan özverili çalışması, temizlik, sunum, hijyen gibi konulardaki disiplini yemekhaneyi kendi evi gibi görüp sahiplenmesi, tatlı dilli güler yüzü ve sabırlı yaklaşımlarından dolayı başta mağaza müdürümüz yönetici ve çalışanlarımız adına teşekkür ve takdirlerimizi iletiyoruz. Kendisine de iletmenizi rica ederiz. Sağlıklı günler dileriz.
657

Ziylan Holdingin yemekhanesini aldığınızdan beri yemeklerinizi yiyoruz. Dünya mutfağını Ziylan holdingimize taşıdığınız için tüm çalışma arkadaşlarınıza teşekkür ederim. (Not: Özellikle çorbalarınız efsane)
265

Mutlu Bey, Büşra Hanım, Merhaba, aşure çok güzeldi çalışma arkadaşlarım ve kendi adıma çok teşekkür ederim. Teşekkürler.
680

Yemekler muazzam, elinize sağlık.
794

Merhaba Ebru Hanım, Bugünkü Türk Mutfağı günü fevkaladenin fevkinde olmuş. Sıcak yemeğinden soğuk yemeğine, tatlılara, Osmanlı şerbetine kadar ayrı ayrı

tatları sayenizde tatmış oldum. Size ve emeği gecen tüm çalışanlarınıza çok teşekkür ederim. Ellerinize sağlık.
735

Yapılan muffin kek inanılmaz lezzetliydi. Ekip olarak çok beğendiğimizi belirtmek isterim. Yapan ustaların ellerine sağlık.
7405

Bugün tüm öğretmenlerimiz ile sabah kahvaltısında bir araya geldik. Yeni seneye başlangıç yaptık. Hava koşullarındaki olumsuzluğa rağmen tüm personelin özverili çalışması ile öğretmenlerimizi çok güzel karşıladık. Emeklerinize sağlık.
7148

Görüş bildirmeyecek kadar mükemmel.
7351

Merhaba bugün özellikle fırında palamut ve irmik helvası çok güzeldi. Herkesin ellerine sağlık şirketimizin kesesine bereket. İyi çalışmalar.
402

Kendimizi evimizde gibi hissettiren güler yüzlü ve başarılı menüsü ile taktirleri toplayan Sardunya ekibine çok teşekkür ederiz.
482

Merhabalar Ebru Hanım, Merhabalar Onur Bey, Siz ve güzel ekibiniz başta Ethem Usta olmak üzere tüm emeklerinizden dolayı teşekkür etmek istedim. Özellikle bugün ki Geleneksel Türk mutfağının en sevilen lezzetlerini gerçekten de en has, en doğal ve en sağlıklı şekilde hazırladığınız sunumlarınızın her biri harikaydı. Bizleri her zaman güler yüzle, sıcacık karşıladığınız ve böylesine güzel değerli hissettirdiğiniz için çok ama çok teşekkür ederim. Emeklerinize sağlık iyi ki varsınız. Kolay gelsin, iyi çalışmalar.
414

Merhabalar Onur Bey, Gülten Hanım, Bugünkü pizza menü harikaydı. Ellerinize, emeklerinize sağlık.
204

Lezzetli yemekleriniz ve güler yüzlü servisiniz için teşekkür ederiz. Nohut süperdi
772

Her şey çok lezzetli idi ekibe ve Fatma Hanım'a teşekkürler. İyi çalışmalar
337

Merhaba Gülten Hanım, Bugün öğlen yemeğinde gerçekleştirdiğiniz et döner organizasyon için personelden olumlu geri dönüşler gelmektedir. Emeği geçen herkese teşekkür ederim
620

Murat Bey merhaba, Şirket çalışanınız Özlem Sancak adına size teşekkürlerimizi iletmek istedik. Kendisi her zaman güler yüzlü ve işinde gayet başarılı. Ayrıca, bugün için düzenlemiş olduğunuz özel gün konsepti de harikaydı, teşekkür ederiz. Emeğinize sağlık. Özel gün menüsü için başta firmanız Sardunya, ortamın havasını değiştirip özel güne uyarladığımız için size, bu güzel yemekleri tarafımıza hizmetinde en ufak bir aksama olmadan her gün güler yüzüyle bizlere sunan Özlem Hanım'a sizin nezdinizde bir kez daha teşekkürlerimi iletmek isterim. Her şey çok

güzeldi emeklerinize sağlık. Arka planda gözükmeyen ama bu güzel lezzetli yemekleri gün yüzüne çıkartan mutfak ekibinize teşekkür ederiz.

3122

Berk Bey & Burçin Hanım merhaba; Bugün yapılan mangal organizasyonu çok güzel oldu. Memnuniyet noktasında çalışanlar ve bizler çok memnun olduk. Çalışan arkadaşlar birebir sözlü olarak memnuniyetlerini size iletiler, yazılı olarak da ben iletmek istedim. Devamını ve tekrarının şimdiden beklediğimizi iletmek istiyorum. Organizasyonda başta sizlere ve ekibinize, Sardunya'da emeği geçen herkese çok teşekkür ederiz.

3119

Merhaba Berk Bey ve Burçin Hanım, 5 Ekim' de yapmış olduğunuz yemek organizasyonu için çok teşekkür ederiz, emeklerinize ve elinize sağlık.

3128

Dün Repkon'da verilen adana köfte ve içli köfte çok lezzetliydi Tuğçe Hanım'a Ayşe Hanım'a hizmetlerinden dolayı teşekkür ederiz, iyi günler.

3988

Mağazamızdaki yemekhanede çalışmakta olan Yeliz Hanım yemeklerimizi sıcak ve hijyenik bir şekilde bizlere servis vermektedir. Bizlere her gün güler yüzüyle kendimi evimizde hissettiren Yeliz Hanım'la çalıştığınız için sizlere de çok teşekkür ederim.

5321

Zümrüt Hanım merhabalar, 08.10.2022 günü Gebze fabrikamızda gerçekleştirdiğimiz "Aile Günü" etkinliğinde fabrikada yaklaşık 1.000 kişi ağırladık. Geziyi sorunsuz ve başarılı bir şekilde tamamladık. Bu organizasyon sürecinde tüm ekibinizle çok yoğun bir şekilde çalıştınız. Sizin ve tüm ekibinizin sahiplenmesi ve desteği çok yüksek düzeydeydi. Size ve tüm ekibinize teşekkürlerimi iletiyorum.

7204

Başta Hakan Usta olmak üzere tüm Sardunya ekibimize gönülden teşekkürlerimizi iletmenizi önemle rica ederim.

7744

Ustanın şefin eli çok lezzetli. Servis karşılama her şeyiyle çok iyi., Yemeklerin lezzeti restoran kalitesinde. Kusursuz yemekler, kusursuz servis ve hijyen. Ellerinize sağlık!

7120

Olca Bey merhaba, Bakırtepe İşletmesinde görevli personeliniz Aşçı Başçı Aydın Turan'ın, göreve başladığı günden bugüne kadar özverili çalışmalarına bizzat şahit oluyorum. Gerek yemeklerin ulaştığı lezzet gerekse personelimizin yemeklerden memnuniyeti son durumda iyi seviyededir. Bu sebeple öncelikle şahsınızda, aşçımız Aydın Turan'a teşekkür ediyorum ve başarılı hizmetlerinin artarak devamını diliyorum.

7321

Kangal Demir Export kömür projesinde sundukları hizmet ve gösterdikleri alakadan ötürü teşekkürlerimi iletmek isterim. Yemeklerin sunumu ve lezzetiyle ilgili her gün daha da iyi adımlar atan arkadaşlarımız bizler için çok kıymetlidirler.

7324

Güler yüzlü cana yakın personeller var, hizmet çok iyi.

7699

Şikayet yok, Her zaman ki gibi süper.

7351

Merhaba, Öncelikle, bugün Hadımköy şubemizde yapmış olduğumuz "Türk Günü" etkinliği için sizlere çok teşekkür ederiz. Hem sizlerin hem de buradaki çalışanlarınızın güler yüzlü ve özverili hizmetinden duyduğumuz memnuniyeti sizlerle paylaşmak istedik. Değerli iş birliğimizin bu gibi etkinlikler ile daha da güçleneceğini düşünmekteyiz.

237

Merhaba, Firmamıza özel yemek hazırlığı için gönderilen aşçılarından Ethem Bey'i başarılı tatlar sunduğu için çok takdir ediyoruz. Başarılarınızın devamını görmek bizi mutlu eder, saygılarımızla.

749

Merve Hanım merhaba, Dün hazırlamış olduğunuz Brunch menüsü için sizin nezdinde Ali Bey'e ve Nilay Hanım'a teşekkürlerimi sunar, devamın gelmesini personellerimiz adına iletmış oluyorum.

3885

Hande Hanım, Bugünkü öğle menüsünde sunumu yapılan Mercimek Çorbası ve salat bar bölümünde bulunan İspanak yemeği gerek lezzet gerekse kıvam ve yoğunluk olarak gayet güzeldi. Ellerinize sağlık.

403

Şerif Ustamızın ellerine sağlık!

7998



Kalite Yolculuğumuzda Yine Başarılarla İmza Attık!

Basamaklarını emin adımlarla bir bir çıktığımız kalite yolculuğumuzda; her yıl olduğu gibi bu yıl da denetimlerimiz başarı ile sonuçlanmıştır.

Değerli müşterilerimiz;

Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından belgelendirilen 5 yönetim sistemini, Sardunya olarak uzun yıllardır uygulamaktayız. (Kalite Yönetim Sistemi, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Çevre Yönetim Sistemi, İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, Müşteri Memnuniyet Yönetim Sistemi). Sahip olduğumuz yönetim sistemleri kapsamında, 21-25 Kasım 2022 tarihleri arasında TSE tarafından gözetim ve yenileme denetimlerimiz yapılmış; merkez, taşıma ve yerinde mutfakların tümünde eksiksiz ve başarı ile uygulandığı teyit edilmiş ve belgelerimizin devamlılığına TSE tarafından karar verilmiştir.

Basamaklarını emin adımlarla bir bir çıktığımız kalite yolculuğumuzu; her yıl olduğu gibi bu yıl da başarı ile sonuçlanmıştır.

Denetimlerimiz 5 gün süre ile merkez ofislerimizde/ fabrikalarımızda ve mutfaklarımızda gerçekleşmiş olup; dokümantasyon ve operasyonel uygulamaların tasarlanan sisteme uygunluğu gözden geçirilmiştir ve başarılı bir şekilde uyguladığımız teyit edilmiştir.

Uygulamakta olduğumuz Yönetim Sistemlerimizin en önemli farkı; bu kadar büyük bir yapıda sistemleri entegre olarak uygulamak ve yaşatmak.

Yönetim sistemlerinin yaklaşımı bize; tüm iş süreçlerimizde risk odaklı yaklaşım sunmayı, tehlikeleri önceden belirlemeyi, bu tehlikelerin analizi sırasında iş süreçlerimiz açısından fırsat ve tehditlerin belirlenmesi ve bunlarla birlikte daha üst düzey verimlilik ve müşteri memnuniyeti sağlamamıza olanak sunmaktadır.

Risk bazlı yaklaşım; daha dinamik, sürekli kendini yenileme, gözden geçirme ihtiyacı doğuran risk değerlendirme metoduna olanak sağlamaktadır. Yani iş süreçlerinin sürekli olarak analiz edilmesini, işin yürütülmesi sırasında mevcut olan ve ileride doğabilecek tehlikelerin değerlendirilmesini, bu tehlikelere karşı önceden tedbir almamıza yön vermektedir. Bu yaklaşımda bize, süreçlere hızlı adaptasyon, proaktif bir yapıya kavuşmamızı sağlamaktadır.

Sistemlerin etkin bir şekilde uygulayabilmek için;
* Uygulanabilir bir sistem tasarlamak,
* Tasarlanan bu sistemin etkin ve sürekli olarak denetlenmesini sağlamak,
* Denetim sonuçlarına göre gerekli düzeltici/ önleyici faaliyetleri gerçekleştirmek ve
* Çalışanların önerileri ile bu sisteme katılımını sağlayarak sürekli sistemi canlı ve dinamik tutmak gerekmektedir.

Sardunya olarak yukarıda bahsettiğimiz süreçlerde çalışmalarımızı yapmakta ve sektörün kalite çitasını hep bir üst seviyeye taşımayı hedeflemekteyiz. Sektörde her zaman kalite öncülüğünü sağladık ve sağlamaya devam etmeyi çalışmalarımızla planlamaktayız.

Denetimlerimizde başarılı olmanın en büyük sırrı ise; her bir çalışanımızın birer kalite gönüllüsü olması ve yönetim sistemlerini bir kültür haline getirmesi.

Denetim süreçlerinde elde ettiğimiz bilgi ve deneyimlerimizi iş süreçlerimize dahil ediyor ve sizler için yenilenmeye devam edeceğiz..

Sağlıklı ve Kaliteli Günler Dileriz.



Gıda Krizinde

Gıda Güvenliği

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Dünya Gıda Programı (WFP) tarafından oluşturulan Küresel Gıda Krizi raporunda, yaklaşık 193 milyon insanın akut gıda güvensizliği yaşadığı bildirildi.

Birleşmiş Milletler'in (BM) Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Roma merkezli kuruluşları FAO ile WFP, Avrupa Birliği (AB) ve çeşitli sivil toplum kuruluşlarının oluşturduğu Gıda Krizine Karşı Küresel Ağ (GNAFC) yıllık raporunu açıkladı.

DÜNYA GENELİ AÇLIKTAN ETKİLENEN KİŞİ SAYISI
828 MİLYON

"2022 Küresel Gıda Krizi" başlıklı rapora göre, çatışmalar, aşırı hava koşulları ve Covid-19 salgınının ekonomik etkileri sebebiyle

2021'de 53 ülkede/bölgede yaklaşık 193 milyon insan kriz ya da daha kötü seviyelerde akut gıda güvensizliği yaşadı.

Akut gıda güvensizliği çeken insan sayısının 2021'de yaklaşık 193 milyon olmasıyla tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştığı, bunun 2020'den de yaklaşık 40 milyon

kişi daha fazla olduğu kaydedildi.

Raporda, "Etiyopya, Güney Madagaskar, Güney Sudan ve Yemen'deki yarım milyondan fazla insan (570 bin kişi) akut gıda güvensizliği felaketinin en şiddetli aşamasında yer alırken, çöküşü önlemek için acil önlem alınması gerekiyor." ifadesi kullanıldı.

Küresel Gıda Krizi raporunda, çatışmaların gıda güvensizliğinin ana itici unsuru olmaya devam ettiği vurgulandı. Söz konusu analizin Rusya'nın Ukrayna'ya açtığı savaştan önce yapılmış olmasına rağmen savaşın, küresel gıda sistemlerinin birbirine bağlı doğasını ve kırılganlığını ortaya koyduğu belirtildi.

45 ÜLKEDE YAKLAŞIK
50 MİLYON İNSAN
KITLIĞIN EŞİĞİNDE



Raporda, "Halihazırda yüksek düzeyde akut açlıkla mücadele eden ülkeler, özellikle gıda ve tarımsal ithalata yüksek oranda bağımlı olmaları ve küresel gıda fiyat şoklarına karşı kırılganlıkları dolayısıyla Doğu Avrupa'daki savaşın risklerine karşı savunmasızdılar." değerlendirmesi de yer aldı.

BM raporunda, 2021'de akut gıda güvensizliğinin artmasının arkasındaki etkenler arasında çatışmanın, 24 ülkede/bölgede 139 milyon kişiyle ana itici unsur olduğuna işaret edildi.

Aşırı hava koşulları sebebiyle 8 ülkede/bölgede 23

milyondan fazla insanın, ekonomik şoklar nedeniyle de 21 ülkede/bölgede 30 milyondan fazla kişinin akut gıda güvensizliği yaşadığı kaydedildi. Raporun sunumunda görüşlerine yer verilen FAO Genel Direktörü Çü Dongyü, raporun sonuçları itibarıyla akut gıda güvensizliğini toplu olarak ele alınması ihtiyacını ortaya koyduğunu belirterek, "Çatışma ve gıda güvensizliği arasındaki trajik bağ, bir kez daha aşık ve endişe verici." yorumunu yaptı.

Öte yandan WFP İcra Direktörü David Beasley de akut açlık seviyesinin eşi görülmemiş düzeye yükseldiğini ve küresel durumun kötüleşmeye devam ettiğini kaydetti.





Afrika'da her 5 kişiden 1'i açlıkla karşı karşıya

Beasley, çatışma, iklim krizi, Covid-19, gıda ve yakıt maliyetleri ve son olarak Ukrayna'daki savaşın felaket üstüne felaket getirdiğini ifade ederek, küresel krizin önüne geçmek için acilen finansmana ihtiyaç duyduklarını bildirdi.



Bu yılki rapor, dünyanın açlığı, gıda güvensizliğini ve yetersiz beslenmeyi her türlü biçimde sona erdirmeye çabalarında geriye doğru ilerlediğine dair devam eden şüpheleri ortadan kaldırmalıdır.

gıda güvenliği ve beslenmeye meydan okumaya devam edecektir.

Tarımsal gıda sistemleri dönüştürülünceye, daha esnek hale gelene ve herkes için sürdürülebilir ve kapsayıcı bir şekilde daha düşük maliyetli besleyici gıdalar ve uygun fiyatlı sağlıklı diyetler sunana kadar durum böyle olacaktır.

Doğu Afrika'da 81 milyon kişinin gıda güvenliği yok

Gıda krizi nedeniyle milyonlarca aile evini terk etti

de dahil olmak üzere, dünyadaki gıda güvenliği ve beslenme durumunun en son güncellemeleri sunulmaktadır.

Önemli bir öneri, hükümetlerin mevcut kamu bütçelerini, besleyici gıdaların maliyetini azaltmada ve sağlıklı diyetlerin kullanılabilirliğini ve satın alınabilirliğini artırmada, sürdürülebilir ve kimseyi geride bırakmadan daha uygun maliyetli ve verimli hale getirmek için nasıl yeniden tahsis edebileceklerini yeniden düşünmeye başlamaları gerektiğidir.

Son olarak, rapor, tarımsal gıda sistemleri içinde ve dışında, yeniden amaçlanan çabaları desteklemek için önemli olan tamamlayıcı politikalara ve çabaları engelleyen veya kolaylaştıran politik ekonomi faktörlerine ve dinamiklerine yakından bakmaktadır.

Göçle birlikte salgın hastalıklar yayılmaya başladı

16 milyon Doğu Afrikalı temiz suya ulaşmıyor

Son zamanlardaki gıda güvensizliği ve yetersiz beslenme

eğilimlerinin (yani çatışma, iklim aşırıları ve ekonomik şoklar) arkasındaki ana itici güçlerin yoğunlaşması, besleyici gıdaların yüksek maliyeti ve artan eşitsizliklerle birleştiğinde,

sardunyacatering

"gnocchi ne demek?"



1,654 kişi beğendi

Gnocchi belki de en eski İtalyan yemeğidir. 1. yüzyılda Marco Gavius Apicius, Gnocchi için ilk resmi tarifi "Re Coquinaria" adlı kitabında yazdı. Süt veya su ile karıştırılan irmik unu karışımı, daha sonra kızartılır ve son olarak bal ve karabiber ile tatlandırılırdı. Gnocchi'nin ortaçağ versiyonu ekmek, süt, kıyılmış badem ve Cacio Lodigiano peyniri ile yapılırdı. Lombardiya'da, Sforza ailesinin hükümdarlığı sırasında, Zanzarelli olarak servis edilirdi. 17. yüzyılda bademin yerini un, suyun yerini yumurta aldı ve Gnocchi'ye Malfatti adı verildi. Ancak Gnocchi'yi Gnocchi yapan malzeme okyanusun diğer tarafından geldi. Patatesler! Patatesin Avrupa mutfağında kullanımı 18.yüzyıldan itibaren başlar.16. ve 17. yüzyıllarda, Avrupa'nın birçok yerinde patates, şeytanın bir sebzesi ve zehirli olarak kabul edildi ve hayvanları ve savaş esirlerini beslemek için kullanıldı. Patates yetiştirmeye başlayan ilk İtalyan bölgeleri Toskana ve Veneto idi. Patates, düşük fiyatı ve besleyici özellikleri sayesinde İtalyan Gnocchi'sinde devrim yarattı ve kısmen un miktarının yerini aldı! Patates Gnocchi diğerlerinden daha yumuşak ve daha sindirilebilir ve çok lezzetli!

#sardunya #sardunyacatering #gnocchi



www.sardunya.com



SardunyaCatering



sardunyacatering

Türk Televizyon Kanallarında Yayınlanan Yemek Programlarında

Gıda Güvenliği Farkındalığı

Tüketicilerin yemek pişirme programlarında gösterdikleri davranışları evlerindeki gıda hazırlama ve işleme uygulamalarına doğrudan uyarladıkları düşünüldüğünde, hijyen ve sanitasyon kurallarına ne kadar dikkat edildiğinin ve tüketicilerin ne kadar doğru bilgilendirildiğini belirlemek her geçen gün daha da önem kazanmaktadır.

Son yıllarda birçok ülkede olduğu gibi ülkemizde de hem profesyonel şeflerin hem amatör şeflerin hem de şef olmayanların farklı konseptlerde yemek pişirme programları, tüketiciye uygun olanı göstermek ve öğretmek için TV kanallarında yer almaya başlamıştır.

Bu çalışma ile, TV yemek programlarıyla ilgili mevcut literatürü bir adım öteye taşımak için Türk televizyon kanallarında yayınlanan yemek programlarında sadece profesyonel veya amatör şeflerin değil, aşçı olmayanların da gıda güvenliği farkındalığı hakkında bilgi edinmektedir.

Evlerde hanımların yoğun izlediği bu programlar yemek

tariflerinin yayılması, püf noktaların öğrenilmesi, mutfak kültürlerinin paylaşımı açısından son derece olumlu hizmet ettiğini düşünmekteyiz.

Aynı programların toplumda gıda güvenliği kültürünün de gelişmesinde rol oynayacağını da düşünmekteyiz. Kaldı ki izlediğimiz bazı programlarda şeflerin “mutfakta işe başlarken ellerimizi yıkıyoruz”, “çiğ et doğradığımız malzemeyi yıkamadan kullanmıyoruz” gibi olumlu mesajları kullandığını ve son derece eğitici olduğunu da gözlemledik.

Tüketicilerin bu pişirme programlarında gösterdikleri davranışları evlerindeki gıda hazırlama ve işleme

uygulamalarına doğrudan uyarladıkları düşünüldüğünde, hijyen ve sanitasyon kurallarına ne kadar dikkat edildiğinin ve tüketicilerin ne kadar doğru bilgilendirildiğini belirlemek her geçen gün daha da önem kazanmaktadır.

TV kanallarındaki bu yemek programları aracılığıyla gıda güvenliği hakkında bilgi verilmektedir. Bu programların tüketiciler üzerindeki potansiyel etkilerinin oldukça yüksek olduğu gözlemlendiğinden ülkemizde ilk kez gerçekleştirilen bu çalışmada Türk televizyon kanallarında yayınlanan yemek programlarında gıda güvenliği açısından yanlış uygulamalar değerlendirilmiştir.

Yukarıda sözü edilen 3 farklı yemek programı serisinden (profesyonel kişiler tarafından hazırlanan 33 program) yüksek izleyici kitlesi ile en uzun süre yayınlanan farklı konseptlerde toplam 100 yemek programı bölümü seçilmiştir.

Gıda güvenliği konusunda uzman 30 kişi bu programları izleyerek gıda güvenliği uygulamalarını değerlendirmiştir

Sonuçta; Gıda güvenliği açısından izlenen bu 100 bölümlük yemek programlarında ortalama 4011 adet hatalı uygulama tespit edilmiştir ki bu da dakikada 0,5 hijyen hatası anlamına gelmektedir. Diğer bir deyişle, bu pişirme programlarında profesyonel şeflerin, amatör şeflerin ve şef olmayanların sırasıyla 0,98, 2,48 ve 1,98 dakikada gıda güvenliği hatası yaptıkları görülmüştür. Profesyonel ve amatör şeflerin en sık yaptığı hatalar;

saçlarını bone ile kapatmamak, mutfak önlüğü takmamak, yüzük, saat gibi takıları çıkarmamak olarak incelenirken, aşçı olmayanların genel olarak yiyecek hazırlamaya başlamadan önce ve/veya çiğ yiyeceğe dokunduktan sonra veya hapşırma ve öksürme sonrasında ellerini yıkamadığı izlenmiştir.

Kaynakça: 7.Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı



Eğitimlerimiz

tüm hızıyla sürüyor



Sardunya olarak eğitimlerimizi farklı bakış açıları ile geliştirerek gerçekleştirdik ve gerçekleştirmeye devam ediyoruz. Çalışanlarımızın gelişimi bizler için çok önemli olduğu gibi, gelecekte bizler ile veya sektörde çalışabilecek olan yönetici ve mutfak çalışanlarımızın gelişimleri de bizler için çok büyük önem arz etmektedir.

Sardunya olarak eğitimlerimizi farklı bakış açıları ile geliştirerek gerçekleştirdik ve gerçekleştirmeye devam ediyoruz.

Dünya olarak içinde bulunduğumuz ve halen farklı kriterlerde uyum sağlamaya çalıştığımız düzende eğitimlerimizde hem konu olarak hem de eğitimleri gerçekleştirme şekillerimiz açısından farklılıklar yer almaktadır.

Eğitim uygulamalarında sınıf eğitimlerinin yanı sıra, online eğitimler de artık hayatımızın merkezinde bulunmaktadır.

Sardunya olarak eğitimlerimizi farklı bakış açıları ile geliştirerek gerçekleştirdik ve gerçekleştirmeye devam ediyoruz. Çalışanlarımızın gelişimi bizler için çok önemli olduğu gibi, gelecekte bizler ile veya sektörde çalışabilecek olan yönetici ve mutfak çalışanlarımızın gelişimleri de bizler için çok büyük önem arz etmektedir.



Bu yıl itibarıyla; tüm kademelerde yönetici ve mutfak çalışanlarımız için sınıf eğitimleri verilmeye başlanmıştır. Mutfaklarda görevli çalışanlarımızın için mesleki ve kişisel gelişimlerine destek olmak için gerekli eğitimleri tamamladık. Bu eğitimlerimiz de amacımız çalışanlarımızı bilgi sahibi yaparak hem çalışma güvenliklerini sağlamak hem de geleceğe dair tecrübelerini arttırmaktır. İşe yeni başlayan mutfak yöneticilerimiz için oryantasyon eğitimleri, kişisel gelişimleri için özel tasarlanan eğitimler ile takvimimizi tamamladık.

Bu yılki eğitim takvimimizde koçluk bakış açısını her kademe yöneticilerimize anlatarak farkındalığını sağlamak ve İç Koçluk çalışmalarına destek olmaya çalıştık. Yöneticilerimizin eğitimlerinde koçluğun önemi kadar; duygularımızı pozitif olarak besleyen motivasyonu da düşündük ve bununla ilgili outdoor etkinliği düzenledik. Bu etkinliğimiz de hem tüm mutfak yöneticimizin birbirlerini tanımalarını sağladık, hem de eğlenceli, bol hareketli, çok neşeli bir gün geçirdik.

Outdoor eğitimlerindeki amacımız; öncelikle birliktelik ile motivasyonu sağlamak ve takım çalışması, zor durumlarda



nasıl hareket edilmesi gerektiğinin, stres ile başa çıkmanın yollarının aranması, liderlik vasıflarımızı keşfetmek gibi unsurları uygulayarak fark etmemize katkı sağlamaktadır. Tüm eğitimler tabiki bununla sınırlı değil, yasal eğitimler, hijyen eğitimleri, personel hakları eğitimleri, yazar kasa kullanım eğitimleri gibi konular da takvimimizde yer aldı.

Şirket içinde gerçekleşen eğitimlerin yanı sıra geleceğimiz ile ilgili potansiyel çalışanlarımız içinde Nişantaşı Üniversitesi ile iş birliği yaparak akademik takvimde yerimizi aldık ve geleceğe dair gençlerimizin eğitimlerine katkıda bulunuyoruz.

Eğitimlerde;

- Toplu yemek sektörünün dünyada ve ülkemizdeki yeri
- Menü uygulamaları
- Reçeteler ve Türk Mutfacı
- Personel Yönetimi
- Kalite Yönetim Sistemleri
- Üretimde kullanılabilecek araçlar
- Satın alma ve depolama uygulamaları vb. konulara yer verildi.





Değerli yöneticilerimizin katılımları ile Nişantaşı Üniversitesi yerleşkesinde gerçekleşen sınıf eğitimlerinin yanı sıra vize sınavları öncesi, fabrika ziyareti ile öğrenciler üretimi ve işleyişi yakından görerek, anlatılan konuların pekişmesi sağlanmıştır.



Tüm bu uygulamalara ayrıca şirket üst yöneticilerimizin (İcra Kurulu Başkanı ve Başkan Yardımcısı) katkıları ile, Beslenme ve Diyetetik & Gastronomi Bölümü öğrencilerine yönelik söyleşi gerçekleştirilerek tecrübe ve bilgilerin aktarımı sağlanmıştır.



Tatlı Döngüsü ve İnsülin Direnci

İnsülin depolayıcı bir hormon olduğu için kanda fazla yükseldiğinde vücutta yağ dokusunun depolanması da artar. Özellikle bel ve karın çevresinde yaygın olarak yağlanma görülür. Böylece kilo alma ve insülin direnci arasındaki kısır döngü başlar.

- Sık sık acıkma
- Tatlı yeme isteği
- Bel çevresinin giderek genişlemesi
- Açlığa tahammülsüzlük
- Karbonhidratlı gıdalara düşkünlük
- Yemekten sonra uyku hali
- Ağırılık hissi
- Yorgunluk
- Kontrolsüz kilo artışı ve bunların zincirleme devam etmesi "bazı kişilerde hatta neredeyse ülkemizde her üç kişiden birinde yaşanmaktadır."
- Kilo vermekte zorlanma
- Obezite
- Genç kadınlarda Polikistik Over Sendromu
- Kanser
- Yüksek tansiyon
- Karaciğer yağlanması
- Gut hastalığı
- Kısırlık
- Kalp krizi
- Felç
- Diyabet
- Kolesterol
- Trigliserid yüksekliği gibi birçok sıkıntıya sebep olur.

Bu döngü kırılmazsa;
• Şeker hastalığına yatkınlık



Tüm bunlar insülin direnci işareti olabilir.

İnsülin pankreastan salgılanan karbonhidrat metabolizmasını düzenleyen bir hormondur.

Yediğimiz besinler kanda glikoz şeklinde dolaşır. İnsülin salgılanıp glikozu hücrenin içerisine sokarak etki eder. İnsülin direnci özellikle şekerli, unlu hamur işleri, ekmek, makarna, pirinç gibi karbonhidratlı gıdaların beslenme alışkanlığı haline dönüştürülmesiyle gelişen bir hastalıktır.

İnsülin direncinde salgılanan insülin, insülin reseptörlerine bağlanamaz, hücreler insüline yanıt vermez. İnsülin görevini yerine getiremediğinde kandaki glikozu taşıyamaz ve kan şekeri yükselmeye başlar. Pankreas ise kan glikozunu normal düzeyde tutabilmek için daha fazla insülin salgılar. Bu durumda kanda hem insülin düzeyi hem de kan şekeri yüksek olur. İnsülin direnci arttıkça vücutta gereğinden fazla insülin salgılanır. Gereğinden 2-3 kat fazla salgılanan insülin, alınan gıdaların yağ olarak depolanmasına neden olur. Giderek daha çok salgılanmak zorunda kalınan insülin zaman içinde pankreası yorar. İnsülin direnci zamanla pankreas yetmezliği ve diyabet hastalığına kadar gidebilen ciddi durumlar oluşturabilir. Bu sebeple insülin direnci mutlaka kontrol altına alınmalıdır.

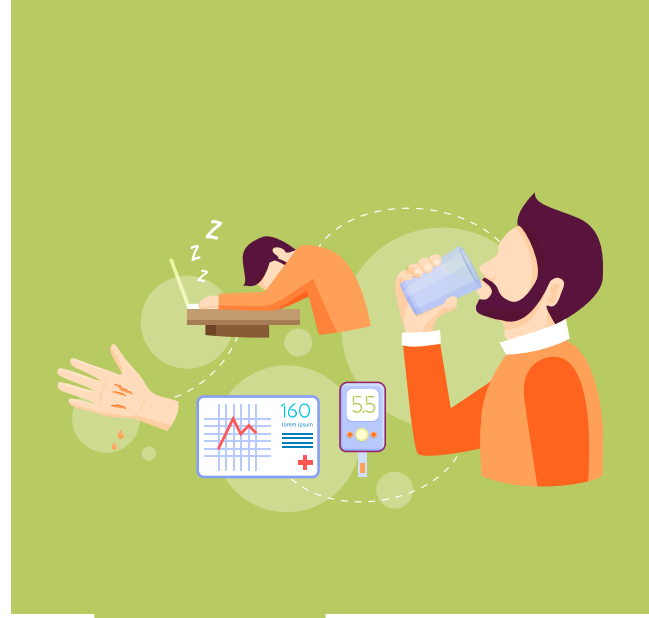
İnsülin depolayıcı bir hormon olduğu için kanda fazla yükseldiğinde vücutta yağ dokusunun depolanması da artar. Özellikle bel ve karın çevresinde yaygın olarak yağlanma görülür. Böylece kilo alma ve insülin direnci arasındaki kısır döngü başlar.

Bel çevresi kadınlarda 80 cm, erkeklerde 94 cm üzerinde olan bireylerde;

- Açlık kan şekeri 100mg/dl üzeri
- Kan basıncı 130-85mmhg üzeri
- Trigliserid düzeyi 150mg/dl'nin üzeri
- HDL-kolesterol kadınlarda 50mg/dl, erkeklerde 40mg/dl'den düşüklüğü gibi kriterlerinden en az ikisi mevcut ise insülin direnci varlığı kabul edilerek değerlendirme yapılmaktadır.
- İnsülin direnci hesaplamada kullanılan HOMA kriterleri; kan şekeri ve insülin ile matematiksel bir formülün sonucu hesaplanır. Açlık kan şekeriyle insülin değeri çarpılır ve çıkan sonuç 405'e bölünürse HOMA skoru hesaplanmış olur. Bu değer 2,5'dan yüksekse insülin direnci varlığından söz edilebiliriz.

İnsülin direncinde mutlaka diyetisyen tarafından sağlıklı bir beslenme planı hazırlanmalıdır.

- > Öncelikle, aşırı yağlı, şekerli, unlu rafine ürünlerden uzak durulmalıdır.
- > Glisemik indeksi (GI) yüksek olan besinlerden uzak durup, glisemik indeksi düşük olan besinler tercih edilmelidir.



- Pişirme teknikleri de GI'ı etkilediği için sağlıklı pişirme yöntemleri tercih edilmelidir.

- > Mısır gevreği yerine yulaf, olgun muz yerine ham muz, kızarmış küp patates yerine iri doğranmış haşlanmış patates, beyaz pirinç yerine bulgur, beyaz un yerine tam tahıl/ buğday unu gibi daha doğru seçimler yapın.
- > Fiziksel aktivitenizi artırın. Haftada en az 150 dakika yürüyüş veya egzersiz yapın. Sadece egzersiz ve sağlıklı besleme ile %60'a varan düzeyde insülin direnci düzeltilebilir.
- > Günde minimum 5 porsiyon meyve/ sebze tüketin.
- > Yoğurdunuzu keten tohumuyla, sütünüzü tarçınla, çorbalarınızı zerdeçal ile zenginleştirebilirsiniz.
- > Tarçın, zencefil çaylarını tercih edebilirsiniz.
- > İnsülin direnci riskinin önlenmesinde posa çok önemlidir. Rafine edilmemiş tahıl ürünleri, kurubaklagiller, meyve ve sebzeler posa açısından çok zengindir.
- > Muz, kavun, incir, üzüm gibi glisemik indeksi yüksek meyveleri tüketmemeye çalışın.
- > Magnezyum insülin aktivitesi ve karbonhidrat metabolizmasında oldukça önemlidir.
- > Özellikle Magnezyum taurat formunu yatmadan önce alabilirsiniz.
- > D vitamininin insülin direncinde azalmaya yol açtığı için gün içinde güneş ışığından faydalanıp, gerekiyorsa takviye alınmalıdır.
- > Çay şekeri, reçel, marmelat, tatlılar, kurabiye, kek, pasta, bisküvi, çikolata, gofret, hazır meyve suları ve asitli meşrubatlar olabildiğince az tüketilmelidir.

- > Kısa dönem şok programlar uygulanmamalıdır.

İnsülin direnci diyeti tüm besin öğelerini yeterli ve dengeli bir şekilde içermelidir.



“Ekmeğe saygı, ülkeye saygıdır”

Özbekistan’da ekmeğe saygı o kadar büyük ki evlerde veya sosyal ortamlarda ekmeğin nadiren bir bıçakla kesiliyor. Bıçakla kesmekten ziyade elle parçalara ayrılıyor. Bir ekmeğin israf etmek saygısızlık sayıldığı gibi sadece kırıntıların yere düşmesine izin vermek bile daha da fazla saygısızlık sayılıyor.

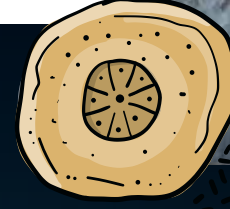
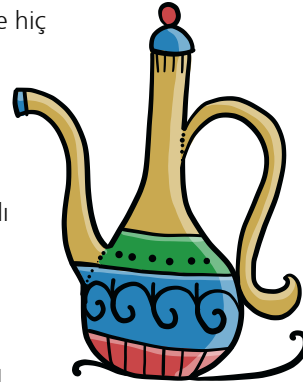
Ekmeğin, Özbekistan’ın simgelerinden biridir. Özbek ekmeğinin her biri sıra dışı dekoratif desenler ve benzersiz tatları ile diğer Orta Asya ülkelerindeki ekmeğelerden çabucak ayırt edilebilirler.

“Non” bazen “na’an” ya da “naan” olarak da tanımlanan ekmeğin kelimesi, aslen Farsçadan geçmiş Özbek diline. Tüm Orta Asya boyunca, söz konusu kelime hafif dumanlı, mayalı tadı ve dokuları olan çeşitli buğday unu ile yapılmış, mayalanmış yassı ürünler anlamına geliyor. Bu tütsülenmiş tat ve doku; ekmeğin büyük kil (tandır) fırınlarında pişirilmesi sebebiyle oluşuyor.

Bir önceki akşam hazırlanan bir ekşi maya olan ve köpüren xamir (hamur) eski bir ahşap tekneye alınıyor. Daha sonra tuz, un ve su ilave edilerek oldukça sert bir hamur yoğuruluyor. Mayalanma sürecince arasına bol un ilave edilip katlanarak yoğurma devam ediyor. Daha sonra tezgâha alınan hamur kabarcık, bir avuç dolusu hamuru

tartarak, düz bir şekilde yuvarlıyorlar, iyice dinlendirilen hamurlar daha sonra iyice ezilerek yassı şekil veriliyor ve geleneksel delikli tasarımları chekich(çekiç) denen metal ekmeğin damgalarını ortasına vurarak şekillendiriyorlar. Yassılaştırılmış hamuru altın rengi veren yağla fırçalayıp susam ile süslüyorlar. Bez bir yastık ile 315 derece sıcaklıktaki tandır fırının duvarına yapıştırılan ekmeğin 5-6 dakika sonra daha önce başka bir ülkede hiç görmediğim bir kürekle (aslında alüminyum bir tencereye takılmış bir tahta sap) alınıyor. Soğumaya bırakılan ekmeğelerden bir tanesini hemen kırıp ikram ettiklerinde, kavrulmuş tahıl ve hafif dumanlı aromanın ince tadı yüzümüzde inanılmaz bir gülümsemeye yol açıyor.

Genelde tüm ailenin çalıştığı fırınlarda yapılıyor ekmeğin. Ailenin erkekleri yoğurma ve pişirme işlerini



yaparken kadınlar da genelde süsleme ve satış işlerini yapıyor. Bu tip aile işletmeleri ortalama bir günde, 50 büyük somun ve yaklaşık 425 küçük somun pişiriyorlarmış. Mevsimin yaz ya da kış olmasına göre çalışma saatleri değişiyormuş. Çok sıcaklarda hep geceleri sabaha karşı ekmeğin yapmayı tercih ediyorlarmış.

Sabahları bisikletlerin arkasına bağladıkları sepetler ve torbalarla ekmeğin satışı yapmaya çıkan bir dolu erkek satıcı filosu görüntülerini her yerde görmek mümkün.

Taşkent dışında Buhara ve Semerkant ve Hiva’da da ekmeğin yapımını inceleme fırsatım olmuştu. Özbekistan’da tek tip tandır ekmeği yok. Çekiçlerdeki motifler kadar farklı tarzlarda ekmeğin çeşidi bulmanız mümkün.

Binlerce yıldır bölgenin misafirperver geleneklerini anlatmak için sadece kahve ve çay ikramları ya da tarihi hikâyelerini dinlemenize gerek kalmıyor. Çünkü sizi başlarında ekmeğin kırıp tuzlarını paylaşarak karşıladıklarında ne kadar misafirperver olduklarını hemen anlıyorsunuz.

Özbekistan’da ekmeğin sadece bir yiyecek malzemesi olarak kabul edilmiyor. Ekmeğin kutsallığına inanılıyor. Yeni doğan bir çocuğun başının altına bir parça ekmeğin konularak bebeğin uzun ve sağlıklı bir yaşamı olması için dua ediliyor. Ayrıca yürümeyi yeni öğrenen çocuğun hayat boyu kutsanmış bir yolculuğa çıkması için bebeğin bacakları arasına da ekmeğin koyuyorlar. Yeni evlenen ya da nişanlanan çiftler bir ekmeğin kırıp birlikte yiyerek törene başlıyorlar. Evinden uzaklara çalışmak, eğitim ya da askerlik için giden gençlere uzatılan ekmeğin bir parçası ısıp yenmesi sağlandıktan sonra geri kalan ekmeğin kurutulup tavana asılarak o kişi geri dönene kadar saklanıyor. Ekmeğin orada kaldıkça onun sağ salım geri döneceği düşünülüyor.

Özbekistan’da ekmeğe saygı o kadar büyük ki evlerde

veya sosyal ortamlarda ekmeğin nadiren bir bıçakla kesiliyor. Bıçakla kesmekten ziyade elle parçalara ayrılıyor. Bir ekmeğin israf etmek saygısızlık sayıldığı gibi sadece kırıntıların yere düşmesine izin vermek bile daha da fazla saygısızlık sayılıyor.

Ekmeğin pazarlarında her bölgenin ekmeğini bulmanız mümkün, ayrıca bizdeki katmere benzeyen çörekleri de oldukça meşhur.

Özbekler yurt dışına gittiklerinde götürdükleri en önemli hediyelerden biri olduğunu söylüyor. “Üzerine biraz su püskürtüp sıcak fırına ya da mikro dalga fırına vererseniz yeni çıkmış gibi oluyor” diyorlar. Ancak Özbek ekmeğiyle yan yana seyahat etmek pek mümkün değil çünkü kokuları sizi cezbediyor ve yemeden duramıyorsunuz. Ekmeğin peşinde bu kadar çok seyahat eden biri olarak özellikle Avrupa ve Amerika’daki o poşetler içindeki buruşmuş bayatlamış ekmeğelerle dolu tezgâhları gözlemlemektense, buradaki açık ekmeğin pazarlarında ekmeğin seyrederken gözlerimize, burnumuza ve midemize bayram ettirmeyi yeğlerim.

Özbek ekmeğinin gizli bir formülü yok aslında. Un, maya, su ve tuzdan yapılıyor fakat, tüm keramet pişirme yönteminde ve tabii ki bu ekmeğe gösterilen saygıdan geçiyor sanırım.



Sevdiğimiz işi yapmak ve egolarımız



Konfüçyus, "sevdiğin bir işi yaparsan ömür boyu hiç çalışmamış gibi olursun" demiş...

Sevdiğimiz işi yapmak mı, yaptığımız işi sevmek mi?

Yaşam içerisinde hayatımızı sürdürebilmek için her birimiz farklı meslek gruplarına atıldık. Kimimiz doktor, kimimiz öğretmen, ressam, gazeteci, avukat, aşçı, garson, güvenlik görevlisi... Her bir mesleğin karşıladığı ihtiyaç alanı, gereken beceriler önemli ve farklı.

Peki tüm bu meslek dallarına dağılmış kaç kişi işini severek ve tutkuyla yapıyor? Ya da daha değişik bir bakış açısıyla

konuyu ele alalım? Sevdiğimiz işi mi yapmalıyız, yaptığımız işi mi sevmeliyiz?

Ne yazık ki herkes günümüz şartlarında hayalini kurduğu, yapmayı istediği iş alanında çalışmıyor. Gönül ister ki herkes mutlu olacağı işi yapsın. Fakat koşullar ve bazen de şans insanları eğitim aldıkları ya da yapmayı canı gönülden istedikleri mesleklerin dışına sürükleyebiliyor. Hâl böyle



olunca mevcut işimizi severek yapmaktan başka çare kalmıyor.

Çalışmak, üretmek ve başkalarına yararlı olmak, insana mutluluk yaşatır. En mutlu insanlar, yaptıkları işe anlam yükleyen ve işlerini şevkle yapanlardır. Ünlü filozof Maksim Gorki'nin şu sözü konuyu ne güzel özetliyor; **"İş, mutluluk verici olduğunda hayat eğlencelidir, bir görev olduğunda ise esarettir."**

Ülkemizin işini severek yapan insanlara ihtiyacı var. İyi bir iş yapmanın tek yolu onu severek yapmaktır. Hayallerini ve ne yapabileceklerini belirleyen, tüm zorluklara rağmen hayallerinin peşinden giden, onları yılmadan şekillendiren insanlara ihtiyacımız var. Yaptıkları işlerin sorumluluğunu üstlenen, bahanelerin ve gerekçelerin arkasına saklanmayan, gerektiğinde hatalarını telafi etmeye hazır insanlara ihtiyacımız var.

Böyle insanları nerede bulabiliriz? Böyle insanların orada, burada ve her yerde olduklarına eminim. Doğru meslek seçimi, cesaret ister... Seçtikten sonra da hedefe doğru giden eğitimi planlamak gerek... İşte size güzel bir örnek:

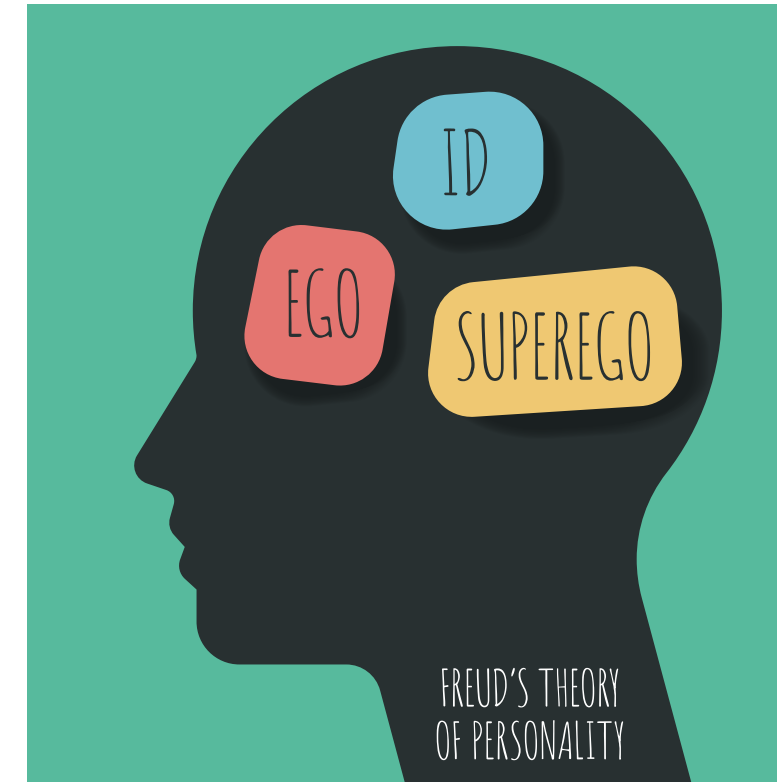
Master Chef programı ile yakından tanıdığımız ünlü Şef **Somer SİVRİOĞLU** kendisiyle yapılan bir röportajında bakın neler söylemiş:

"Şeflik mesleği günümüzün 'pop star' lığı gibi. Bu mesleğin en popülerlerinden. "Hayatımdan yemeği çekip alsanız yaşamımın tadı tuzu gider. Yeni yemekler üretemezsem, kendimi geliştiremezsem mutlu olamam. Yemek bir tutku, hayatımın anlamı. Güzel yemek yapmanın profesyonel zevki bambaşka. Ama ben yemek yerken de inanılmaz zevk alıyorum. Biri ruhumu besliyor, diğeri de insanları beslediğim için beni mutlu ediyor. Bunun için çok iyi bir gözlemci olmalısınız. İyi yemek yemeden iyi yemek yapamazsınız. Yemeği bilmeli, lezzetleri ayırt etmeli, iyi bir

araştırmacı, meraklı ve dengeli olmalısınız..."

Egolarımız

Bir konferansta konuşmacı sunumuna şöyle başlamış. "Konuşmamın sonunda bir selfi (öz çekim) yapacağız. Ama ben bunu konuşmamın başında yapacağım, sonra da bu grup fotoğrafımızı instagram hesabıma koyacağım. Sorum şu 'bu fotoğrafı gördüğümüzde ilk kime bakacaksınız? Kendinize, işte biz buna ne diyoruz; 'ego' nun ta kendisi. Merak etmeyin insanların % 99'u zaten bunu yapıyor, siz de gayet normal insansınız..."



Ego nedir? Aslında olmazsa olmaz, hepimizde var. Yani, bir anlamda hayata tutunma gücümüz. Sosyal bir varlıq; toplum içinde, yaşadığımız evrende kendimizi göstermek, önemsenmek, saygı ve itibar görmek isteriz. Bunların hepsi normal. Ama kritik soru şu; ego ne kadar olmalı?

Ego, vücut ısı kadar olmalı. Yani, ateş çıktığı zaman, egolar şiştiği zaman ki biz buna "şişkin ego sendromu" diyoruz. Hastalıklı bir durum. Nedir o; hep ben, ben, ben... demek. Kendisini herkesin, her şeyin üstünde görmek. Nedir; ukalalık, kibir, narsisim...Kendini hep haklı saymak, kazanmak için her yolu mübah saymak, hak-hukuk tanımamaktır. Kendi istediği gibi olmadığında, üstünlük taslayamadığında öfkelenmektir. Her türlü eleştiriye kapalı olmak, hatta saldırgan olmaktır.

Ama tersi de sağlıksız. Yani, vücut ısıımızın düştüğünü düşünün! Biz öldüğümüz zaman vücut ısıımız tamamıyla yok oluyor. Ego çok küçüldüğünde de sağlıklı bir durum değil. Yani, hep sen, sen, sen... demek; kendimizi yok saymak, kendimize değer vermemek, öz güven-içsel motivasyon eksikliğidir. Bir anlamda atalet, karamsarlık, korkaklık, pısrıklık ve hiçliktir.

Bu durum da son derece sağlıksızdır. Dolayısıyla ne yapacağız? Ego, olmazsa olmaz dedik! Egoyu dengeleyeceğiz ki; vücut ısıımız seviyesinde olsun. Egomuzu dengelemenin en harika yolu da **empati**. Bu ikisini dengelediğimiz zaman gerçek anlamda huzur, barış ve başarıyı yakalarız.

Ne zaman egolarımız empati ile dengelenir; o zaman dünya yaşanabilir bir dünya olur. Varlığımızı sürdürmenin ateşi ego, ama güçlendirmenin kaynağı empatidir. Eğer bir arada huzur, barış içinde yaşayacaksak; kendimize güven duymamızın özü ego, ama güvenilir bir insan olmanın kaynağı empatidir.

Kendimize değer vermeye de bir örnek vermek istiyorum. Son zamanlarda sosyal medyada adı çokça geçen **Turgay KARAKAŞ**. Turgay, serabral palsi (beyin felci) hastası olarak dünyaya geliyor. 6 yaşına kadar hiç konuşamamış ve 9 yaşına kadar da yürüyememiş, zihinsel engelli teşhisi konmuş. Ama öz güveni ve çabasıyla kendini geliştirmiş, engellerinden yılmamış, üniversite sınavında Türkiye 25'incisi olmuş. Astronomi ve uzay bilimleri eğitimi almış ve Türkiye'nin ilk Uzay Mühendisi Olmuş...

Sevdiği işi yapmak konusunda örnek verdiğimiz Somer Şef bakın **ego** için de neler söylemiş: "Şeflerin egoları yüksek ve sert olduğu söylenir. Eskiden öyle bir tarafım vardı. Zaten egosuz bir şef olmaz. Ama ego vahşi bir ata benzer. Dizginleri sendeyse ve o atı terbiye edebiliyorsan ego iyi bir şeydir, seni ileriye götürür ve taşır. Ama kontrol edemiyorsan; seni üzer, yorar ve üzerinden atar. Kontrol edilebilen ego kötü bir şey değildir."

Şimdi bu durumda egosu güçlü derken tekrar düşünmekte fayda var.

İşinizi sevmenizi, egolarınızın dengeli olmasını dilerim.



Bel Ağrısı Çeken

Kişilerin Soruları

Bel ve boyun ağrıları zamanımızın en büyük problemlerinden biridir. Her yere arabayla gitmek, katları asansörle çıkmak, saatlerce bilgisayarın önünde vakit geçirmek bel ve boyun ağrılarının görülme sıklığını artırıyor. Bu ağrıların en önemli nedeninin stres olduğu düşünüldüğünde, gün boyu strese maruz kalmak da sorunların iyice artmasına ve doktor müdahalesinin mutlaka gerekli olmasına neden oluyor. Bel rahatsızlığı olanların sıklıkla sorduğu, internette yer almayan bazı sorular var.

Bel ağrısı çeken kişi topuklu giyebilir mi?

İtiraf etmeliyim ki topuklu giymek hanımlara ayrı bir zarafet ve güzellik sağlıyor. Bu nedenle topuklu giymekten vazgeçmek oldukça zor.

Etrafımda sıklıkla duyuyorum, beli ağrıyanlar hemen düz ayakkabıya geçiyorlar. Bu doğru bir şey değil. Kadınların büyük bir çoğunluğunda ayak bileklerinin arkasında bulunan 'Aşil Tendonu' adı verilen kalın bağ, erkeklere göre daha kısadır. Düz ayakkabı ile o bağı germek, bacak arkasındaki kaslarında gerilmesine ve bu nedenle omurganın dengesizliğine yol açar. Beli ağrıdığı için tamamen düz olan bir ayakkabıya geçiş, topuklu ayakkabı

giymeye alışmış bir kişide bel ağrılarının daha da artmasına neden olur.

Eğer belimizde bir rahatsızlık varsa ya da sadece ağrıyorsa, hafif topuklu bir ayakkabı giymek çok daha iyi olacaktır. Topuğun beş santimi aşmaması, denge problemini ortadan kaldıracığı için faydalıdır. Özel geceler için kısa süreli uzun topuklu giyilebilir, ama en ufak bir ağrıda ayakkabıları değiştirmek gerekir.

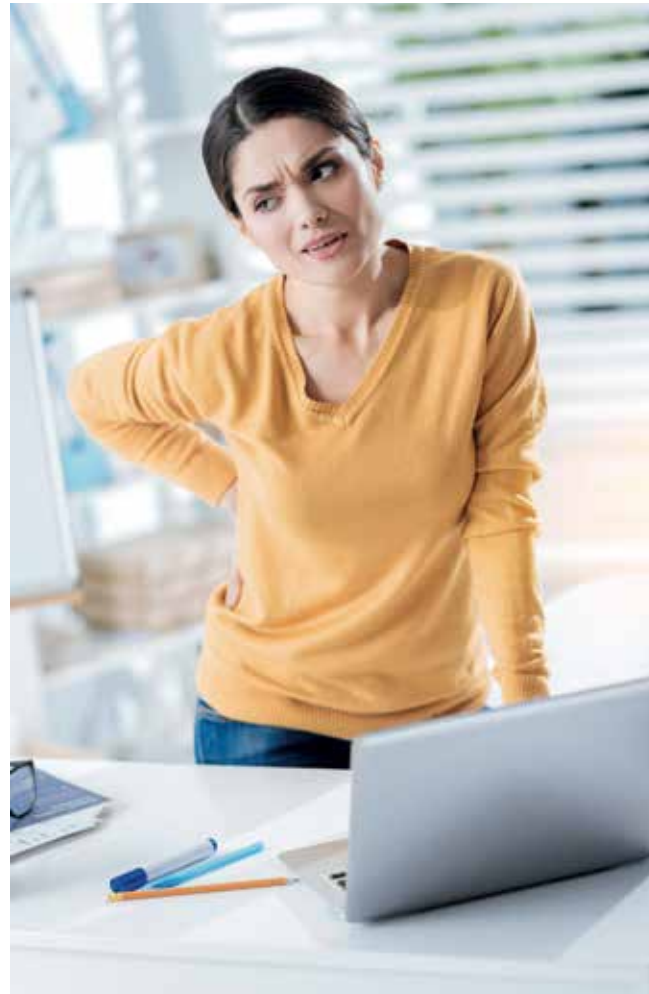
Ayrıca beli ağrıyan kişinin ucu sivri ayakkabılardan da kaçınması iyi olacaktır. Parmakları sıkışan kişilerin bacak kaslarında kramplar geliştiği ve bu krampların da bele olumsuz etkiye bulunduğu çalışmalarda gösterilmiştir.



Kısacası eğer belinizde ağrı varsa düz ayakkabı giymeyin, hafif topuklu ve ucu rahat ayakkabıları tercih edin.

Kilolu olmak bel ağrısına neden olur mu?

Hepimizin değişik bir vücut yapısı vardır. Kimi kiloludur, kimi zayıf, kimi uzundur, kimi de kısa. Vücudumuzu taşıyan omurga sistemimiz vücudumuzun yapısına göre şekillenir, ona göre uyum sağlar. Eğer yavaş yavaş kilo aldysak omurgamız ona göre tedbirini alır, kendisini daha ağır bir vücut taşımaya alışır. Ama aniden kilo aldysak (bir ay içinde on kilodan fazla) omurgamız hazırlıksız yakalanır, zayıf düşer. Aynı şekilde çok hızlı kilo vermek de omurga sistemimiz için zararlıdır.



Bu nedenle herhangi bir nedenle beli ağrıyan kişiye öncelikle kilo ver, sonra tedavi edelim, demek yanlıştır. İstatistikler göstermiştir ki bel fıtığı ameliyatı olanlarda kilolu olanların oranı zayıflarla aynıdır.

Sonuç olarak kilolu olanlarda bel ağrısı varsa suçlu kiloları değildir.

Bel çektirmek zararlı mıdır?

Geçenlerde bir televizyon kanalının ana haber bülteninde, rot balans işiyle uğraşan birinin yaptığı kapıyla belinde sorun olanların belini çekerek nasıl düzelttiği haberi vardı. Türk Nöroşirurji Derneği de Sözcü'de yayınlanan bir duyuru ile haklı bir tepki gösterdi.

Bel ağrılarının en basit tiplerinin, yani omurga arkasındaki eklemlerin kayması (faset sendromu), kaslarda gerginlik (müsküler spazm) veya hafif düzeyde bel fıtıklarında beli çektirmek bazen iyi sonuçlar verebilir. Ama ilerlemiş, parça kopmuş bel fıtıklarında, beldeki tümörlerde, bel kaymalarında, beldeki kırıklarda bel çektirmek sorunları daha da arttırabilir.

Eğer bel ağrıları olan kişi bu konularda uzman bir hekime başvurmadan gerekli tetkikleri yaptırmadan belini çektirirse geri dönülmez kötü sonuçlarla karşılaşılabilir.

Teshis konulduktan ve önemli bir şey olmadığı saptandıktan sonra kyropraktir, osteopat ve fizyoterapist gibi eğitilmiş kişilere bel çektirilebilir. Bu konudaki eğitimsiz kişiler için

ise Sağlık Bakanlığı tedbir almalı, halkın sağlığını tehlikeye sokmak sebebiyle cezalandırmalıdır.





Lebeniye Çorbası



Malzemeler

- 2 yemek kaşığı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1, 5 su bardağı Yoğurt
- Tuz
- Yarım Limon suyu
- 5,5 su bardağı Su
- 200 gr. Kıyma
- 1 adet Soğan
- Tuz
- Karabiber
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılışı ve sunumu

Pirinçleri yıkayıp 1 su bardağı su ile pişirelim. Pişen pirinçlerin üzerine kalan 4, 5 su bardağı suyu da ilave edip kaynatalım. Kaynayınca nohutları ekleyelim. Bir kasede yoğurt, un, limon suyunu karıştıralım. Kaynayan çorbadan 1 kepçe kaseye alıp karıştıralım ve bu kasedeki karışımı çorbanın üzerine yavaşça dökelim ve karıştıralım. Köftesi için kıyma, soğan, tuz ve karabiberi yoğuralım, nohut büyüklüğünde toplar yapalım. Tereyağında köfteleri kızartalım, üzerine nane ekleyelim ve pişen çorbanın üzerine gezdirelim. Dipnot: İsteğe göre kuşbaşı ette konulabilir.

Müceddere Pilavı



Malzemeler

- 1 su bardağından 2 parmak eksik Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Bulgur
- 1 kuru Soğan
- 1,5 yemek kaşığı Salça
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 3, 5 su bardağı Sıcak su
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı ve sunumu

Mercimeğimizi ezilmeyecek şekilde haşlayıp süzelim. Tencereye sıvı yağı alıp yemeklik doğradığımız soğanı ekleyip sararana kadar kavuralım. Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavuralım. Yıkayıp süzdüğümüz bulguru ve tereyağı ekleyip 3-4 dakika karıştırarak kavuralım. Sıcak suyunu, tuzunu ve karabiberini ekleyip kaynamaya başladıktan sonra mercimeği ekleyip kısık ateşte pişirelim. 10 dakika demlendirip servis yapalım. Afiyet olsun.

Patlıcan Kebabı



Malzemeler

- 4 adet orta boy Patlıcan
- 500 gr orta yağlı Kıyma
- 1 adet rendelenmiş Soğan
- 2 diş rendelenmiş Sarımsak
- 1 adet Yumurta
- Maydanoz
- 1 çay bardağı Galeta unu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber
- Kimyon
- Tuz

Sosu için:

- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 diş Sarımsak
- Rendelenmiş Domates
- 1 tatlı kaşığı Salça
- 1,5 su bardağı Sıcak su
- Tuz
- Karabiber

Üzeri için:

- Sivri biber
- Domates

Yapılışı ve sunumu

Patlıcanları dilimleyip, tuzlu suda yarım saat bekletelim. Bu aşamada yoğurma kabına kıyma, soğan, sarımsak, yumurta, maydanoz, galeta unu ve baharatları alarak güzelce yoğuralım. Malzemeler birbiriyle özleştikten sonra harcımdan parçalar koparalım ve şekil verelim. Hazırladığımız köftelerimizin üzerini streç ile örterek 15-20 dakika kadar buzdolabında dinlenmeye bırakalım. Köftelerimiz dinlenirken biz de sosumuzu hazırlayalım. Bunun için tavaya sıvı yağı alalım, üzerine doğradığımız sarımsağı ekleyerek kavuralım. Üzerine rendelenmiş domates, salça, tuz ve karabiberi karıştıralım. Sıcak suyu da ekleyelim, 5 dakika sonra altını kapatalım. Dinlenen köfteleri ve suyunu süzüp bol su ile yıkayalım. Patlıcanları şişe bir patlıcan bir köfte yan yana olacak şekilde sıralayalım. Hazırladığımız çöp şişleri fırın kabına alalım. Domates ve biberleri koyarak üzerine salçalı sosu gezdirelim ve üzerini fırın torbası ile kapatalım. Suyu tepsinin büyüklüğüne göre değişir ama yeterli gelmezse bir miktar daha sıcak su ilave edebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 200°C fırında pişirelim. 30-35 dakika sonra kontrol edin, patlıcan ve köfteler yumuşamış ise fırın torbasını alıp üzerleri kızarana kadar pişirin. Patlıcan Kebabımız servise hazır.

Cennet Çamuru



Malzemeler

- 300gr Kadayıf
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 100gr toz Antep fıstığı

Şerbeti için

- 2 su bardağı Şeker (damak zevkine göre azaltabilirsiniz)
- 1 su bardağı Su
- 3-4 damla Limon

Yapılışı ve sunumu

Şerbet malzemelerini bir tencerenin içerisine koyalım, 30 dakika kaynatıp ocaktan alalım. Oda sıcaklığında ılımaya bırakalım. Kadayıfları şehriye boyutlarında parçalayalım. Tereyağı ile renk almayacak şekilde orta ateşte kavuralım. İçerisine fıstığın 3/4'ünü ekleyip kavurmaya devam edelim. Isınan ve hafif kavrulan karışıma azar azar şerbeti ekleyip karıştıralım. Tüm şerbeti çekip kıvam aldıktan sonra tatlımız hazır. Üzerine kaymak ve kalan fıstığı ekleyip servis edebiliriz.

İklim Değişikliğine Karşı Ormanlar

SARDUNYA ailesi olarak Tema Vakfı aracılığı ile bugüne kadar 3461 adet fidan dikimini sağlayarak ormanlarımızın yaygınlaşmasına destek olduk.



Tüm dünyadaki toprakların üçte birini kaplayan ormanlar, yangın, tarımsal alan açma, şehirleşme, yakıt eldesi, sanayide hammadde olarak kullanımı, küresel ısınma gibi pek çok nedenden dolayı hızla azalmaktadır.

Orman; ağaçlar, bitkiler, hayvanlar, toprak, su, iklim gibi canlı ve cansız birimlerin oluşturduğu bir bütündür. Sayısız canlı türünün ve milyarlarca insanın geçim kaynağıdır. Ormanlar ekosistem üzerine etkileri ve önemi bakımından tüm canlılar için hayati bir önem taşır.

Ormanların ekosisteme çok önemli etkilerinden biri, günümüzün en önemli problemlerinden biri olan karbondioksiti fotosentez için emerek küresel ısınmaya ve dolayısıyla iklim değişikliklerine karşı büyük bir destek vermesidir.



İklim değişiklikleri; buzulların erimesi, deniz seviyelerinin yükselmesi, yağış rejimlerinin ve ekosistemlerin değişmesine neden olmaktadır. Değişen ekosistemlere bağlı olarak da bazı hayvan ve bitki türlerinin yok olacağı; sel, fırtına, kasırga, kuraklık gibi iklimle ilgili felaketlerin de artacağı düşünülmektedir.

Türkiye, bulunduğu enlem ve orman bitki örtüsü oranının az olması göz önüne alındığında iklim değişikliğinden diğer birçok ülkeden daha ciddi şekilde etkileneceği tahmin edilmektedir. Su kaynaklarında ciddi derecede azalma, kuraklık, çölleşme, tarımsal verimin düşmesi, birçok bitki ve hayvan türünde azalma ve yok olma, orman yangınlarında artış gibi pek çok ekolojik ve ekonomik olumsuzluk sıralanabilir.

İklim değişikliği rejimi çerçevesini oluşturan Birleşmiş Milletler Paris anlaşmasına Türkiye 2016 yılında imza atmış ve 07 Ekim 2021 yılında da TBMM tarafından onaylanarak yürürlüğe girmiştir. Bu anlaşmaya göre Türkiye 2050 yılına kadar sera gazı emisyonlarının sıfırlanmasını hedeflemiş ve eylem planlarını hazırlamıştır.

İklim değişikliği, küresel ısınma, sera gazı emisyonların

azaltılması, çölleşme, susuzluk, toprak erozyonu gibi birçok günümüz problemleri ile etkili mücadele yöntemlerinden biri olan orman bitki örtüleri, ülkemizde sadece %29'luk bir alanı kaplamaktadır. Bu oran Avrupa Birliği ülkelerinde ise yaklaşık %43 olduğu düşünülürse ülkemiz ormanlar açısından fakir sayılmaktadır.

Türkiye Erozyonla Mücadele Ağaçlandırma ve Doğal Varlıkları Koruma Vakfı (TEMA) 1992 tarihinden beri erozyon ile mücadele ve ağaçlandırma konularında çalışmalarını sürdürmektedir.

SARDUNYA ailesi olarak Tema Vakfı aracılığı ile bugüne kadar 3461 adet fidan dikimini sağlayarak ormanların yaygınlaşmasına destek olduk.

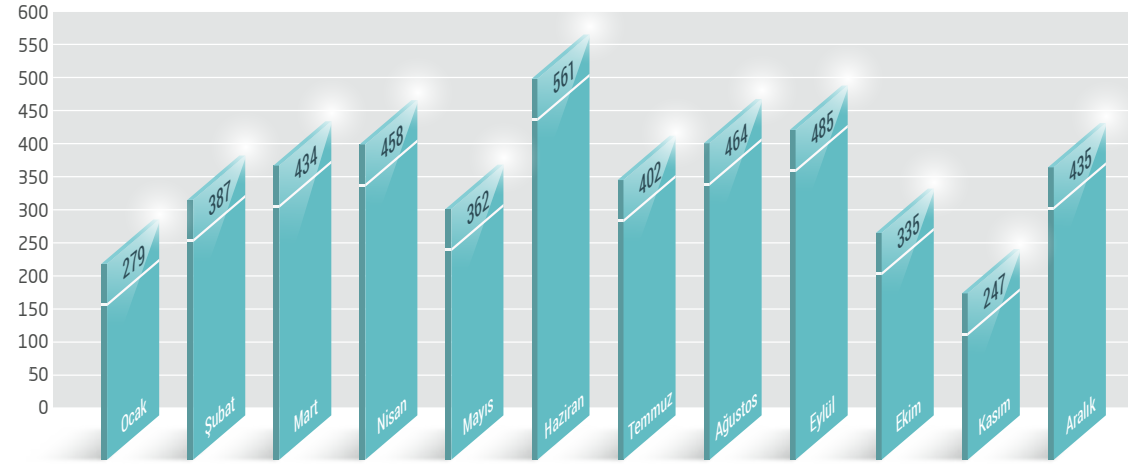
Sardunya Ormanını oluştururken, aynı zamanda gelenekselleştirdiğimiz projemiz sayesinde her ağacın bir bireyle/şirketle birlikte anılmasını sağladık. Bu proje kapsamında aramıza yeni katılan her müşterimizin kurumu adına; Sardunya çalışanlarımızdan terfi eden, yeni evlenen veya aramıza yeni katılan evlatlarımız adına fidan bağışında bulunmaya devam ediyoruz.



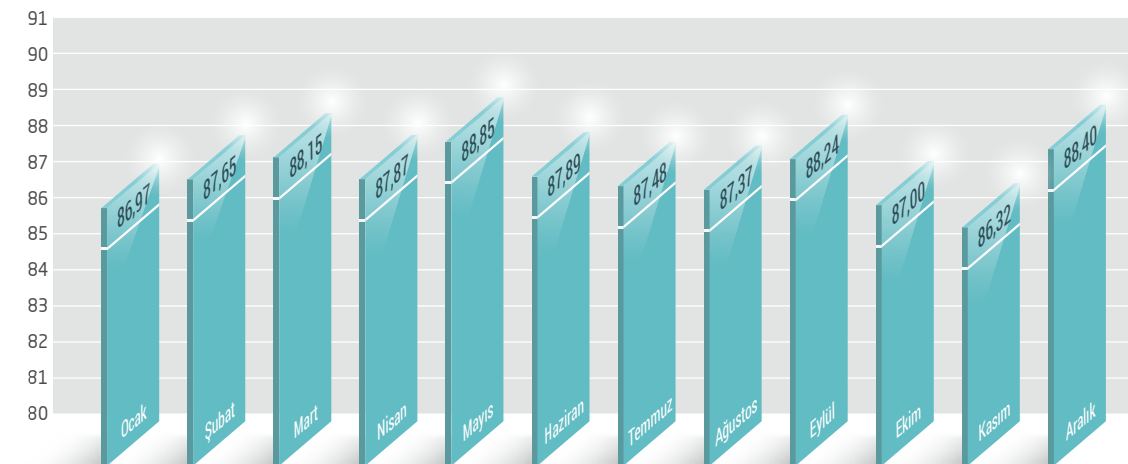
Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

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

GIDA GÜVENLİĞİ / İSG / ÇYS / KYS / MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ
DENETİM SAYILARI 2022



DENETİM PUAN ORTALAMALARI 2022



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.

2022	
Toplam Eğitim Verilen Süre	1.412,5 Saat
Toplam Eğitim Verilen Personel Sayısı	10.601

İzledik

Fast Food Nation (2006) (Hamburger Cumhuriyeti)

Fast food endüstrisinin devasa yapısı içerisinde yaşananları gün yüzüne çıkaran filmde, pazarlama yöneticilerinden ızgaraya eti koyan işçiye kadar uzanan bir çalışma zincirinde yaşananlar anlatılıyor. Bu filmi izledikten sonra, yeme-içme tercihlerinizi gözden geçirebilirsiniz. Gerçeklerle yüzleşmeye hazır mısınız?



Okuduk



İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni (Yazar: Marianna Yerasimos)

Marianna Yerasimos, kültürel belleğin ve aidiyetinin belirgin dışavurumu olan mutfak kültüründen hareketle, bize İstanbullu Rum bir ailenin hayatından lezzetli kesitler sunuyor.

Pırasalı patates çorbası, çiroz köftesi, gümüşbalığı omleti, midye salması, tavuk "milanez" ve galatobureko gibi pek çok lezzetli tarif; üyükada'nın balıkları ve kavunlu dondurması; "Artemis" bakkaliyesi, "Ermis" konserve ve Melba-Golden çikolataları gibi kent hatıraları; Balık Pazarı turları, yaz sofralarını şenlendiren şarkılar...

Kısacası İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni 19-20. yüzyılda kalmış, artık yok olmaya yüz tutmuş bir kültürün hikâyesini anlatıyor.

100



**Cumhuriyetimizin
100.yılı**

Kutlu Olsun

SARDUNYA