SARDUNYA 59
YIL20 SAYI59 2025/1

TAKLİT VE TAĞŞİŞ



Geçmişten günümüze insanlığın gündeminde olan gıdada taklit - tağşiş kavramlarını ve gıda güvenliğine etkisini biraz değerlendirelim istedik.
Günümüzde durum nasıl ve biz tüketicilere etkisini Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim Saner ile konuyu detaylı olarak ele aldık.



Komşu Kızı Hijyen Webinarı



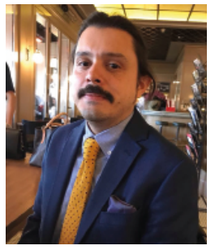
Geleceğin Gıdasına Odaklanıyoruz



Yapay Zekanın Gıda Güvenliğine Etkileri



Yaşam Boyu Süren Gıda Alerjisi: Çölyak



Değerli Müşterilerimiz,

Değerli Müşterilerimiz,
2025 yılının ilk sayısıyla sizlere ulaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Her sayıda olduğu gibi, bu kez de gündemi yakından takip ederek sizlere hem düşündürücü hem de bilgilendirici bir içerik sunmayı hedefledik. Bu sayımızın ana teması, hayatımızın pek çok alanında karşımıza çıkan ve etkileriyle hepimizi ilgilendiren bir konu: "taklit ve tağşiş".
Taklit, yalnızca bir ürünün sahtesini üretmekle sınırlı kalmıyor; aynı zamanda güvenin, emeğin ve dürüstlüğün zedelenmesi anlamına geliyor. Tağşiş ise, bir şeyin özünü bozarak onu başka bir şeye dönüştürme çabası… Gıda sektöründen sanata, teknolojiden insan ilişkilerine kadar uzanan bu kavramlar, modern dünyanın hem bir gerçeği hem de bir sınavı. Peki, bu kadar yaygın olan bir soruna karşı ne yapabiliriz? İşte bu sorunun peşine düştük ve sayfalarımızda bu konuyu farklı yönleriyle ele aldık ve tüm merak ettiklerimizi Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim SANER'e sorduk. Ancak yalnızca sorunları değil, çözümleri de masaya yatırdık. İşte burada, yapay zekanın gıda güvenliğine etkileri de devreye giriyor.

Yapay zeka, sahte ürünlerin tespitinden üretim süreçlerinin izlenmesine, hatta tüketiciye ulaşan gıdanın kalite kontrolüne kadar pek çok alanda devrim niteliğinde bir rol oynuyor. Bu teknoloji, taklit ve tağşişle mücadelede bize güçlü bir müttefik sunarken, aynı zamanda etik sorular da doğuruyor: Yapay zeka, güvenliği artırırken insan faktörünü ne ölçüde dışarıda bırakmalı? Amacımız, taklit ve tağşişin yalnızca maddi bir mesele olmadığını, aynı zamanda etik ve toplumsal bir boyutu olduğunu vurgulamak.
Umuyoruz ki, sayfalar arasında gezinirken hem keyif alacak hem de yeni bir perspektif kazanacaksınız.

Keyifli okumalar diler, içinde bulunduğumuz Ramazan ayının huzur, mutluluk ve bereket getirmesini temenni ederim.
Sevgi ve Saygılarımla,

Kerem KARABAYIR
Pazarlama Müdürü
kerem.karabayir@sardunya.com

SARDUNYA
YIL**20** SAYI**59** 2025/1
www.sardunya.com
59

Yayın Türü
Yılda iki kere yayınlanır

Sahibi
SARDUNYA Şirketler Grubu adına
Sedat ZİNCİRKIRAN

Editör
Kerem KARABAYIR
kerem.karabayir@sardunya.com

Görsel Yönetmen
Zehra Dilara TEKİN
zehra.tekin@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*
- Taklit ve Tağşiş

10 *Sardunya'dan*
- Kalite Yolculuğumuzda Başarılara İmza Atmaya Devam Ediyoruz
- Araştırma ve Ürün Geliştirme Faaliyetlerimiz
- Komşu Kızı Hijyen Webinarı
- Şirketimiz İçin Bir Fırsat ve Yeni Başlangıçlar
- Emek ve Bağlılığa Değer Katmak
- Sürekli İyileştirme Müşteri Geri Bildirimleri
- Cumhuriyet Coşkusunu Birlikte Kutladık!

26 *Sektörel Gündem*
- Geleceğin Gıdasına Odaklanıyoruz
- Kazanın Büyüğü İhmalin Küçüğü ile Başlar!..
- İklim Değişikliğinin Gıda Güvenliğine Etkileri
- Yapay Zekanın Gıda Güvenliğine Etkileri

36 *Food In Life*
- Robotlar da Ellerini Yıkamalı

37 *Meraklı Gurme*
- 'SUSHI' nedir?

38 *Eğitim*
- Eğitimlerimiz Tüm Hızıyla Sürüyor

40 *Diyetisyen Gözüyle*
- Ramazan Ayında Doğru Beslenme Tüyoları

42 *İş Yaşamı*
- Gençlik-olgunluk ve bİlgelik üzerine

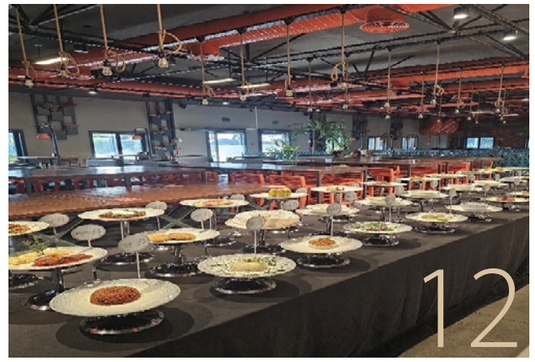
44 *İşyerinde Sağlık*
- Yaşam Boyu Süren Gıda Alerjisi: Çölyak

46 *Bu Akşam Ne Pişirsem?*
- Hamsi Tava, Roka Salatası
- Şalgam Suyu, Sıcak Helva

48 *Sosyal Sorumluluk*
- Okullarda Gıda Güvenliği Eğitimleri
- Sürdürülebilir Bir Gelecek İçin Fidan Dikelim!

52 *Hijyen Kalite Yönetimi*
- Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

53 *Sizin İçin*
- İzledik: Shin Chuuka Ichiban!
- Okuduk: Acı Çikolata









Filis GERGERLİ / *Kalite ve İnsan Kaynaklarından Sorumlu İcra Kurulu Üyesi*
filis@sardunya.com
Kerem KARABAYIR / *Pazarlama Müdürü*
kerem.karabayir@sardunya.com



TAKLİT VE TAĞŞİŞ

Geçmişten günümüze insanlığın gündeminde olan gıdada taklit - tağşiş kavramlarını ve gıda güvenliğine etkisini biraz değerlendirelim istedik.
Günümüzde durum nasıl ve biz tüketicilere etkisini Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim Saner ile konuyu detaylı olarak ele aldık.

FG: Samim Bey, öncelikle tüketicilerin bu konuda doğru bir zeminde bilgilenmesi amacıyla verdiğiniz destek için teşekkür ederek sorularımıza geçmek istiyorum.
Taklit ve tağşişin ne anlama geldiğini açıklayabilir misiniz?

SS: Taklit, bir ürünün başka bir ürünmüş gibi gösterilmesidir. Tağşiş ise, ürünün etiketinde belirtmeksizin bu ürünün içine o ürünün miktarını arttıracak bazı düşük değerli maddelerin eklenmesi ya da içinden değerli maddelerin çıkarılmasıdır. Günün sonunda ister taklit ister tağşiş, her ikisinin de ortak noktası bunların gıda hilesi olmasıdır. Gıda hilesini tüketicinin veya üreticinin satın aldığı bir üründe, var olduğunu düşündüğü bir özelliğin gerçekte olmaması ve bu şekilde tüketicinin veya üreticinin haksız bir menfaat uğruna kasıtlı olarak aldatılması olarak tanımlıyoruz. Hilede önemli olan şey, kasıtlı olarak satın alan tarafın aldatılmasıdır. Buna İngilizce'de Economically Motivated Adulteration deniliyor ve birçok yerde de EMA olarak kısaltılıyor. Örneğin, herhangi bir et ürününün içine %0,1 oranında tavuk bulunması bir hile değil, bir bulaşmadır. Bulaşma ile hileyi ayırmak gerekir. Zira %0,1 oranında tavuk katılması bir ekonomik menfaat sağlamaz, bu olsa olsa bir bulaşıdır. Bu ayrım çok önemli. Bazen bir et ürününde modern hassas analiz yöntemleri sayesinde milyonda bir oranında tavuk eti bulunduğunda konunun hemen tağşiş olarak değerlendirildiğine tanık oluyoruz. Bu çok yanlış. Taklit ve tağşiş kasıtlı bir eylemdir, ancak bulaşma kasıtlı değildir ve buradan menfaat sağlanmaz.

FG: Sizden iki farklı kavram duyduk. Birisi bulaşma diğeri ise gıda hilesi. Bulaşmada ekonomik bir avantaj sağlanamayacağı gibi kasıt olmadığını, ancak gıda hilesi diye tanımladığımız taklit-tağşiş durumunda ise bilinçli ve ekonomik bir faydadan hareketle uygulandığını anlamaktayız.
Taklit / tağşiş uygulamaları genellikle hangi sektörlerde oluyor? Zeytinyağı, bal ve et ürünleri gibi gıdaları sıklıkla listelerde görüyoruz. En çok hangi sektörlerde önümüze çıkıyor?

SS: Kesinlikle, özellikle fiyatı pahalı olan her hilenin analizle tespitinin zor olduğu ürünlerde taklit ve tağşiş olayları daha fazla görülüyor. Diğer taraftan bir ürün ne kadar ufak boyuta gelirse ve de başka malzemelerle karışım haline gelirse hileye daha yatkın hale geldiğini söyleyebiliriz. Örneğin, zeytinde hile olmaz ama zeytinyağında olur. Çünkü zeytinyağı sıvı hale gelmiştir. Aynı şekilde, tarçın toz halinde taklit edilebilir ama tarçın kabuk halde ise taklit edilemez. Et ürünlerinde de benzer bir durum vardır; bonfilede hile yapmanız zor ama kıymada bu daha kolaydır. Ürünlerin yapısı ne kadar değişirse, taklit yapma fırsatı da o kadar artar. Örneğin, bal, zeytinyağı, et ve sucuk gibi pahalı ürünlerde bu tür olaylar daha yaygındır. Taklit ve tağşişin tespiti de zeytinyağında ve balda daha zordur. Bu cazip etkenler bir araya geldiğinde, hile riski de artar.

FG: Peki, bu tür hilelerin önlenmesine yönelik ülkemizde ne tür tedbirler var?

SS:Bu konuda hem bakanlığı hem de firmaların sorumlulukları var. Bakanlık düzenli olarak denetim yapıp, uygunsuz ürünleri tespit ediyor. Firmalar da kendi iç denetimlerini yaparak, satın aldıkları ürünleri kontrol ediyorlar. Esasında iki tarafın yaptıkları birbirlerini tamamlıyor. Tabi tüketicinin de sorumluluğu satın aldığı ürünü sorgulamasıdır. Olması gerekenden çok daha ucuza satılan ürünlerde tüketicinin çok daha dikkatli olması gerekiyor. Tüketici de üretici de hileli ürün aldığında zarar görür. Hileden etkilenen sadece tüketici değil, aynı zamanda aldatılan üretici de olabilir. Bu arada ekonomik koşulların kötüleşmesinin de hileyi teşvik ettiği unutulmamalıdır. İnsanların alım gücü düştükçe, ucuz ürünler cazip hale gelir. Tüketiciler bazen hileli olduğunu bilerek bu ürünleri alabiliyor. Biz dernek olarak tüketicilerle konuştuğumuzda, ilginçtir bazı tüketiciler hileli ürünleri alırken bunun farkında olduklarını söylüyorlar.

Gıdada hile konusu aslında günümüze ait değil, geçmiş dönemlerde de gıda hileleri yaşanmış ve yönetilmeye çalışılmış olduğunu eski kanunları incelediğimizde görmekteyiz. Taklit – tağşiş veya diğer adıyla gıda hileleri ile ilgili tarihi kaynaklara baktığımızda Roma Hukuku ve Lex Julia (MÖ 50 – MS 100) Ekmek, şarap ve diğer temel gıda ürünlerinde sahtecilik yapanlar ağır cezalarla karşılaşılmaktaydılar. Hammurabi Kanunları (MÖ 1754) Hileli ürün satanlara cezalar verilmesi öngörülmüştür. Osmanlı İmparatorluğu'nda Ahilik Yasaları (13. - 15. Yüzyıl) Fırıncılar, kasaplar ve diğer gıda üreticileri için kalite kontrolleri uygulanmıştır. Bozuk veya hileli gıda satanlara çeşitli cezalar verilmiştir.



Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim SANER

FG: Tarım ve Hayvancılık Bakanlığın'ın ve sektörün bu konuda nasıl bir yaklaşımı ve programı var?

SS: Bakanlık, eskiden belirli periyotlarla uygunsuz ürün listeleri yayınlıyordu. Ancak, bu yaklaşım çok etkili olmuyordu çünkü uygunsuzluklar açıklandığında ürünler çoktan tüketilmiş oluyordu. Şimdi ise bakanlık, uygunsuzluk tespit edildikçe, dinamik bir şekilde bu bilgileri web sitesinde güncelliyor. Bu daha etkili bir yöntem oldu.
Bakanlığın bu çerçevede ayrıca maddi yaptırımları da söz konusu.
Ayrıca firmaların da zafiyet analizi yaparak tedarik zincirinde en zayıf oldukları noktaları belirlemeleri ve ona göre planlar geliştirmeleri gerekiyor. Zafiyet analizi, aynı gıda güvenliği için kullanılan HACCP sistemine benziyor, buna VACCP diyoruz. Firmalar, aldıkları ham maddelerin gıda hileleri açısından risk değerlendirmesini yaparak, hangi hilelerle nasıl mücadele edeceklerini belirlemelidir. Bu konuda Sardunya olarak sizin de çalışmalarınız olduğunu düşünüyorum.

FG: Evet, bizim de ham madde özelinde çalışmalarımız var. Biz de hangi ürünlerde ne tür riskler bulunabileceğini ve bunları nasıl yönetebileceğimizi değerlendirerek ve buna yönelik satın alma politikaları geliştirdik. Tabi ürün kalemimizin çok olması gibi zorlayıcı durumlar var. Ancak tedarikçi değerlendirme sistemimizde risklerden birisi olarak taklit tağşiş boyutu da ele alındı.

FG: Peki dünyada bu konuda nasıl ilerlemeler kaydedildi? Taklit ve tağşiş konusu dünyada nasıl ele alınıyor?

SS: Gıda hileleri sadece Türkiye'nin konusu değil, bu global bir sorun. Özellikle bal, zeytinyağı, peynir, et ürünleri ve alkollü içecekler gibi premium ürünlerde hile çok yaygın. Biz genellikle taklit ve tağşiş konularına odaklanıyoruz, ancak dünyada bu durum daha geniş bir boyutta ele alınıyor. Benzer zorluklar ve uygulamalar dünyada da var. Örneğin İtalya'da üretilen zeytinyağından daha fazlası ihraç ediliyor, bir de iç pazarda tüketilen zeytinyağını düşünürseniz burada ciddi bir sorun olduğu ortaya çıkıyor. ABD'de Atlas Somonu diye satılan balıkların büyük bir kısmının böyle olmadığı biliniyor. Satılan toz karabiberin fiyatının tane karabiberden daha ucuz olması gibi çok ilginç örnekler verebiliriz.
Gıda hileleri tüketicileri ve de işini doğru bir şekilde yapmaya çalışan üreticileri çok ciddi bir şekilde etkileyen ve gıda ürünlerine olan güveni baltalayan çok ciddi bir risk. Bu konuda resmi kurumlar, üretici dernekleri ve araştırma kurumları el birliğiyle çalışıp gıda hilecilerine ortalığı bırakmıyorlar.



FG: Biz daha çok balın içine katılan şekeri konuşuyoruz.

SS: Aslında gıda hileleri konusu balın içine şeker koymaktan çok daha geniş bir kavram, dünya bu meseleyi geniş bir kapsamıyla ele alıyor. Ayvalık zeytinyağı alırken, aslında başka bir yerin zeytinyağını size satıyorlarsa; bu da bir hile. Eğer bir balın üzerinde kestane balı yazıyorsa ama bal çiçek balıysa, bu bir hiledir. Ya da organik diye satılan bir ürün organik değilse bu da bir hiledir. Çünkü, parasını ödediğiniz ürünü, etiketindeki bilgiye göre satın alıyorsunuz. Eğer ürünün üzerindeki bilgiler doğru değilse, bu hileli ürün anlamına geliyor. Dolayısıyla gıda hilelerinden bahsederken gıda hilelerine daha geniş bir perspektiften ele almamız gerekiyor.



Tahminlere göre, yıllık hileli gıda tüketiminin maliyetinin 40 milyar dolar civarında olduğu tahmin ediliyor. Burada özellikle coğrafi ürünler ile ilgili yapılan hilelerden de bahsetmek istiyorum. Örneğin, Parmesan Peyniri meselesi de buna dahil. Bizde, coğrafi işaretli birçok ürün var ve bu ürünlerde de hile oldukça yaygın. Coğrafi işaretli ürünlerin, daha yüksek fiyatlarla satılan ürünler olması bu Parmesan Peynirinin ne olduğunu tespit etmek için, üç yıl önce İtalya'da Parmesan Üreticileri Birliği için geliştirilen bir projede görev almıştım. Bir peynirin Parmesan peyniri olarak etiketlenmesi için taşıması gereken üç temel kriter bulunuyor:
1.Parmesan yapılacak süt, yalnızca İtalya'nın Reno ve Po nehirleri arasındaki bölgede yetişen ineklerin sütünden üretilmeli.
2.Bu inekler sadece normal yeşilliklerle ve samanla beslenmeli, silaj kullanılmamalı.
3.Parmesan yalnızca bakır kazanlarda üretilmeli.
Bu üç özellik, Parmesan Peynirini "gerçek Parmesan" yapan unsurlar. Bu kriterler klasik kimya yöntemleriyle tespit edilemeyeceği için, yapay zeka uygulamaları ve "LC-MS/MS" cihazları kullanarak özgün parmesan peynirine ait moleküler parmak izini belirledik. Sonuçta, test edilen parmesanlardan %25'inin aslında parmesan standardına uymadığını tespit ettik. Bu bulguların ardından Parmesan Peyniri Üreticileri Birliği, denetimler yaparak cezalar kesti. Anlaşıldı ki, o bölgedeki süt üretimi sınırlı olduğu için dışarıdan süt temin ediliyormuş. Bu da coğrafi işaretin ihlali anlamına geliyor.
Bütün bu yaşanan örnekler, gıda tedarik zincirinin daha karmaşıklaşması ile birlikte gıda hilelerinin gelecekte daha da büyüyeceğini ve bu konuda daha fazla önlem alınması gerektiğini gösteriyor. Bu arada aklıma gelen bir anımı da sizlere aktarmak isterim. Avusturya'da Apiyoloji (arıbilim) Enstitüsünü ziyaret ettiğimde, oradaki bir profesör Türkiye'deki kimyacıları çok takdir ettiğini söyledi. "Türkiye'den gelen bir çam balı numunesini çam balını temsil eden ideal bir referans maddesi olarak numunesini kullandıklarını, ancak daha sonra yaptıkları bazı analizlerde ortaya çıkan verilere göre bunun aslında tamamen suni bir bal olduğunu, bu bala arının ayağının bile değmemiş olduğunu tespit ettiklerini söyledi. Yani Avusturyalı profesör Türkiye'deki kimyacılar çok iyi derken bu konuda aslında benimle dalga geçmişti. Bu benim için utanç dolu bir andı. Bu tür hileler aslında bazı durumlarda sadece ekonomik olarak tüketicinin kandırılmasıyla sınırlı kalmaz , aynı zamanda gıda güvenliği yani tüketici sağlığı konusunda ciddi tehlikeler de yaratabilir.
Örneğin, baharatlara tekstil boyası katılması ya da fıstık alerjisi olan birine fındıkta fıstık kullanılması gibi uygulamalar, doğrudan sağlık sorunlarına yol açabilir. Bu tür hileler, tüketicilerin sağlığını tehdit ettiği gibi, aynı zamanda gıda sektörünün güvenilirliğini de zedelemektedir.
Sonuç olarak, gıda hilelerinin önlenmesi için etkin denetim ve gelişmiş teknolojilerin kullanılması gereklidir. Hem yerel hem de küresel düzeyde farkındalık artırılmalı ve bu konuda kapsamlı yasal düzenlemeler yapılmalıdır. Teknolojik yenilikler ve yapılan araştırmalar hileleri tespit etmekte önemli bir rol oynuyor, fakat toplumsal düzeyde eğitimin ve denetimlerin daha da güçlendirilmesi gerektiği de aşikar.

FG: Bu tür hileler bazen ciddi sağlık sorunlarına yol açabiliyor dediniz. Örneğin, baharatın içerisine tekstil boyası katılması ya da alerjik reaksiyonlara neden olacak maddelerin eklenmesi gibi.

SS: Evet, dediğim gibi bu tür hileler sadece cebimizi değil, aynı zamanda sağlığımızı da tehdit edebilir. Cebimizi düşünmüyorsak en azından sağlığımızı düşünmeliyiz.

FG: Basında "zehir tacirliği" olarak tanımlanan durumlar da bu tür sorunlara işaret ediyor.

SS: Evet, hile sadece maddi kayba yol açmıyor, sağlık sorunlarının da ortaya çıkmasına neden olabiliyor.



FG: Peki, bu konuda teknolojinin nasıl bir rolü var? Taklit ve tağşişin önlenmesine yönelik yapay zeka ve teknolojik gelişmeler var mı?

SS: Bu, gerçekten karmaşık bir konu ve birçok farklı teknoloji kullanılıyor. Özellikle Blockchain teknolojisi, gıda güvenliği alanında önemli bir rol oynamaktadır. Blockchain, tedarik zincirindeki her aşamanın şeffaf bir şekilde izlenmesine olanak tanıyor. Bu sayede, üzerinde "organik" yazan bir ürünün gerçekten organik olup olmadığı garanti altına alınabilir. Satıcı ile alıcı arasındaki ilişki, Blockchain sayesinde güvenli bir şekilde kaydedilir ve ürünün doğruluğu doğrulanabilir. Ancak, bu tür doğrulama işlemleri kolay değildir ve ciddi bir yatırım gerektirir.



Ama kontrol süreçleri, teknolojilerin sürekli gelişmesi sayesinde giderek daha kolay hale geliyor. Artık ham madde kontrolleri, çevrimiçi, yerinde ve pratik ölçüm cihazlarıyla bile yapılabiliyor. Bu cihazlar, üretim süreçlerinde hızlı ve doğru analizler yapabilmeyi sağlıyor. Ayrıca, bulut tabanlı (cloud-based) uygulamalarla veriler anında toplanıp analiz edilebiliyor. Örneğin, gelen bir ürünün gerçekten istediğiniz ürün olup olmadığını, içinde yabancı bir madde olup olmadığını yalnızca 3-5 saniye içinde, Yakın Kızılötesi Spektroskopisi (NIR) ile tespit edebilirsiniz. Bu tür teknolojiler, gelecekte daha da yaygınlaşacak ve gıda güvenliği konusunda önemli bir rol oynayacaktır.
Bir diğer örnek ise Fourier Dönüşümlü Kızılötesi Spektroskopisi (FTIR). Bu teknoloji de oldukça yenilikçi ve şu anda birçok alanda kullanılmaya başlandı. Bu cihazlar sayesinde, bir ürünün içeriği hızlıca analiz edilebilir. Yabancı maddelerin ne olduğunu doğrudan tespit edemeseniz bile, aldığını ürünün uygun veya uygun değil şeklinde hızlı bir taramasını yapabilirsiniz. Yani, ürününüzde bulunmaması gereken maddeler varsa bu maddeleri hızlıca öğrenebilirsiniz. Bu tür teknolojilerin en büyük avantajlarından biri, sürekli olarak kendini geliştirmeleridir. Makine öğrenmesi (machine learning) ve derin öğrenme (deep learning) algoritmaları

sayesinde cihazlar, her yeni analizle daha doğru sonuçlar verebilmektedir. Bu modeller, aldıkları verilerle sürekli gelişir, iyileşir ve daha doğru ölçümler yapar. Ayrıca, sensör teknolojilerinin gelişmesi de bu süreci olumlu yönde etkiler.
Bir diğer önemli gelişme ise Nesnelerin İnterneti (IoT) yaklaşımıdır. Bu teknoloji sayesinde, farklı sensörler ve algılama üniteleri, merkezi bir sistemden veri toplayabilir. Bu veriler bir araya geldiğinde, gıda hilelerine dair bazı tahminlerde bulunulabilir. Örneğin, "Burada bir hile var mı?" sorusuna veri analitiğiyle cevap aramak mümkün hale gelir.
Bu yeni teknolojiler, büyük veri analitiği ile birleşerek daha güçlü hale geliyor. Çeşitli kaynaklardan toplanan veriler, veri madenciliği ve analitik çözümlerle işleniyor ve bu veriler üzerinden anlamlı çıkarımlar yapılabiliyor. Örneğin, "Şu tarihte ve bu bölgede üretilen zeytinyağında hile riski yüksek" gibi bir tahminde bulunmak mümkün. Bu tür analizler zamanla daha da kolaylaşacak. Şu an bazı alanlarda bunlar kullanılmaya başlandı, ancak bu bir gelişim sürecidir. Teknoloji, üstel bir hızla ilerliyor ve her yıl yüzlerce yeni teknoloji geliştiriliyor, bu yenilikler inanılmaz bir hızla artıyor ve de yaygınlaşıyor.
Sonuç olarak, bu yeni teknolojiler, gıda güvenliği ve doğruluğu konusunda büyük bir potansiyel taşımaktadır. Blockchain, makine öğrenmesi, IoT ve büyük veri analitiği gibi araçlar sayesinde, gıda hileleriyle mücadele daha etkili hale gelecektir. Ancak, bunların etkin bir şekilde uygulanabilmesi için doğru bir strateji, plan ve güçlü bir denetim ve kontrol sistematiğinin kurulması gerektiği göz ardı edilmemelidir. Gelecekte, bu teknolojilerin daha yaygın bir şekilde kullanılması, gıda sektöründeki hilelerin önlenmesinde önemli bir rol oynayacaktır.

FG: O zaman yeni gelişmeleri heyecanla bekleyeceğiz.



Samim Bey, biz vatandaş olarak taklit ve tağşiş edilmiş bir ürünü dışarıdan anlamamız mümkün mü?

SS: Maalesef, bu çok zor bir şey. İnternetteki açıklanan bazı yöntemlerle balı veya zeytinyağındaki hileyi anlamak imkansızdır. Çünkü yapılan taklitler oldukça sofistike. Üründeki hileyi laboratuvarda tespit etmek bile kolay değil. Zira gıda sahtekarları da yakalanmamak için teknolojiyi yakından takip ediyorlar.

FG: Peki, son olarak bu konuda bir öneriniz var mı?

SS: Tüketicilere ana önerim, güvenilir ve bilinen markaları, bildikleri güvenilir yerlerden satın almalarıdır. Ayrıca, güvenilir bir ürün almak için fiyatlara da dikkat etmeleri gerekir. Hileli ürünlerin genellikle çok ucuz olduğunu unutmamak gerekir. Gıda güvenliği, hem sağlığımız hem de gıda sektörünün sağlıklı gelişimi için çok önemli. Üzerimize düşeni yaparak ve doğru ürünleri talep ederek daha güvenli gıdaların üretimini sağlayabiliriz.

FG: Çok teşekkür ederim Samim Bey, bu değerli bilgilerinizi paylaştığınız için.

SS: Ben teşekkür ederim, her zaman yardımcı olmaktan mutluluk duyarım.

ŞEFİN DOLABINDAN

DANA YAPRAK DÖNER



%10 İNDİRİM KODU: SARDUNYA10

Evde Döner Keyfi
Restoran kalitesinde, istediğiniz malzemelerle kendi dönerinizi hazırlayabilirsiniz.

Uygun Fiyat ve Gramaj
130gr. ve 250gr. vakumlu porsiyon seçenekleriyle doyurucu ve lezzetli bir öğün.

Geleneksel Tarif
%70 dana yaprak, %30 kıyma ve özel marinasyonuyla hazırlanmış leziz bir hikaye.

Dakikalar İçinde Servise Hazır
Poşeti açmadan 85°C sıcak suda 8 dakika ısıtıp servis edebilirsiniz.

Döneri Nasıl Seversiniz?
İster porsiyon, ister dürüm, isterseniz pilav üstü ya da bir İskender tabağı. Canınız nasıl isterse...

Şef tarifleriyle işlenmiş, dondurulmuş ve kısacık bir sürede yemeye hazır...

afiyet olsun...

Sultan KIHRI / *Kalite Müdür Yardımcısı*
sultan.kihri@sardunya.com



Sardunya olarak bizler de 49 yıllık tecrübemiz ile yönetim sistemleri etkin ve başarılı uygulayarak; sektörde her zaman yeniliklere imza attık ve kalite öncülüğünü sağladık.

KALİTE YOLCULUĞUMUZDA BAŞARILARA İMZA ATMAYA DEVAM EDİYORUZ.

1997 yılında ISO 9000 belgesini alarak sektörde ilklere imza atarak başladığımız kalite yolculuğumuzu, her yıl olduğu gibi bu yıl da başarı ile devam ettirdik. Yönetim sistemleri taşlarını bir bir koyduğumuz yolculuğumuzu, her geçen gün istikrarlı bir şekilde ilerletmekteyiz. Bu başarıyı inşa ederken, her bir çalışanımıza kalite şapkası takarak, kalite gönüllüleri olmalarını sağladık. En önemlisi; sistemlere tüm çalışanlarımızı dahil ederek, biz bilinci ile ilerledik.
Uygulamakta olduğumuz Yönetim Sistemlerimizin en önemli farkı ise; bu kadar büyük bir yapıda sistemleri entegre olarak uygulamak ve yaşatmak.
Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından belgelendirilen 5 yönetim sistemini, uzun yıllar Sardunya olarak kullanmaktayız. Bu belgelerimizin devamlılığı ve uygunluğu her yıl TSE tarafından yapılan denetimlerde izlenmektedir.
Bu yıl da 4-8 Kasım 2024 tarihleri arasında gözetim ve yenileme denetimlerimiz yapılmıştır.

Sardunya olarak;
Müşterilerimizin ve tüketicilerimizin sağlığı için; Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini,
Çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği için; İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemini,
Her noktada aynı şekilde hizmet verebilmek için; Kalite Yönetim Sistemini,
Müşterimizin ve tüketicilerimizin geri bildirimlerini şeffaf çözüm odaklı ele alabilmek için; Müşteri Memnuniyet Yönetim sistemini,
Çevremiz için, doğamızı korumak geleceğe sağlıklı bir çevre bırakmak için; Çevre Yönetim sistemini, mutfaklarımızda entegre bir şekilde, eksiksiz ve başarı ile uyguladığımız TSE tarafından teyit edilmiştir.
Entegre Yönetim sistemleri yaklaşımı bize, tüm iş aşamalarımızda risk odaklı yaklaşmamızı istemektedir. Yani tehlikeleri olmadan önce ön görmemizi, bu tehlikelerin belirlenmesi aşamasında fırsatların, tehditlerin bilinmesini ve buna yönelik alınacak, yapılacak çalışmaların belirlenmesini beklemektedir.
İş süreçlerine bu tarz yaklaşım bizlere proaktif bir yapıya ulaşmamızı sağlamaktadır. Tehlikelere karşı önceden tedbirler almamıza yön vermektedir. Risk odaklı yaklaşım bizlere dinamik, sürekli kendini yenileme, gözden geçirmeye olanak sunarak, süreçlere hızlı adaptasyon oluşturmamızı sağlar.
Sonuç olarak; tüm bu unsurlar sistemleri güçlendirir, müşteri memnuniyeti arttırır ve rekabet avantajı sağlayarak; sürekli geliştirme fırsatı doğurur.
Sardunya olarak bizler de 49 yıllık tecrübemiz ile yönetim sistemlerini etkin ve başarılı uygulayarak; sektörde her zaman yeniliklere imza attık ve kalite öncülüğünü sağladık.
Sektörün kalite çıtasını hep üst seviyeye taşıyan firma olma hedefimiz devam etmekte olup, sizler için yenilenmeye devam ediyor olacağız.

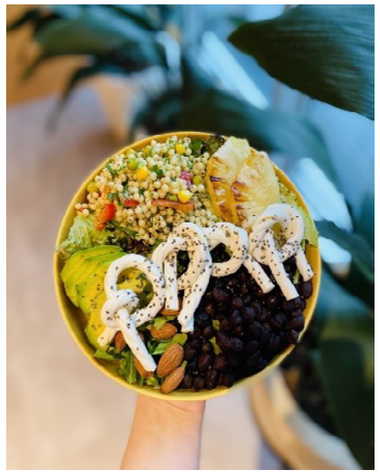
İşin sırrı ise; her bir çalışanımızın kalite gönüllüsü olması ve yönetim sistemlerini kültür haline getirmiş olmamız.
Sağlıklı ve Kaliteli Günler Dileriz.

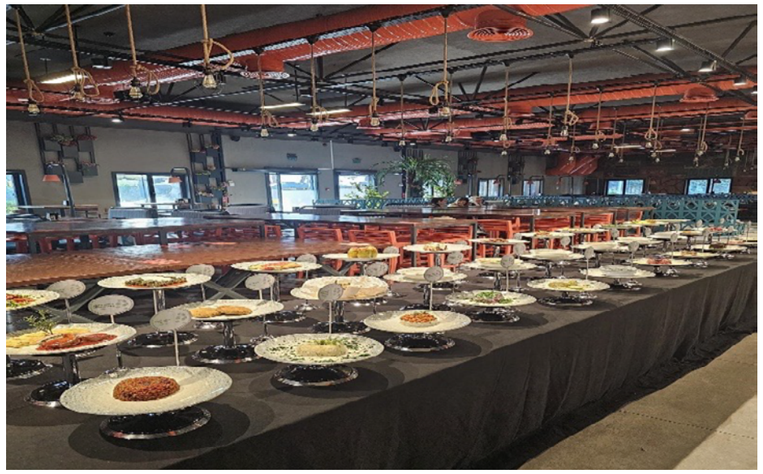


Dilek ARSLAN / *Kıdemli Bölge Müdürü*
dilek.arslan@sardunya.com

ARGE-ÜRGE

Araştırma ve Ürün Geliştirme Faaliyetlerimiz





Sektörün öncü firması olarak, değişen dünyaya paralel tüketicinin beklentilerine ve işverene fayda sağlayacak her zaman en yeni, en verimli trendleri araştırmak, sektöre kazandırmak hedeflerimiz arasındadır. Bu açıdan, AR-GE ve ÜR-GE yatırımları büyük önem taşımaktadır.

Teknolojik ilerlemelerin ve küreselleşmenin ortaya çıkardığı yapı, kurumların yoğun ve dinamik bir rekabet ortamında varlıklarını sürdürmelerini zorlaştırmaktadır. Böyle bir ortamda yenilik yapılması demek kurumların rekabet ortamında üstünlük sağlaması demektir.
Günümüzde değişen dünya ve gelişen teknolojiye paralel olarak kurumların kendi alanlarında ayakta kalması ve diğer kurumlara göre fark yaratarak sürdürülebilirliğini sağlaması oldukça önem kazanmıştır. Sürekli gelişmekte olan teknoloji ile birlikte tüketicilerin farkındalıklarının artması, sağlıklı yaşamın ön plana çıkması, doğal ürün tüketme taleplerinin artması, yenilenmenin gözle görülür olmasıyla doğru orantılı olarak kurumlarda alanlarında aynı hızla yenilenmeler ile sektörde varlıklarını korumaya çalışmaktadır.
Bir kurumun yenilik odaklı stratejilere sahip olması, hem rekabet gücünü artırmasında hem de varlığını koruma ve sürdürülebilirliğini sağlaması konusunda oldukça önemlidir.
Bu süreçler değerlendirildiğinde Sardunya olarak, sektörde de gelişime ve değişime uyum sağlayarak fark yaratma ve öncü olma vizyonumuzu sürdürmek oldukça önemlidir. Tüm bu değişimler değerlendirildiğinde yenilenmek, fark yaratmak inovasyon ile mümkün olmaktadır. Bunun için de araştırma-geliştirme ve ürün geliştirme faaliyetlerine odaklanmak gerekmektedir.



Peki AR-GE ve ÜR-GE nedir?
AR-GE; işletmelerde yeni ürün ve üretim süreçlerinin ortaya çıkarılmasına yönelik sistemli ve yaratıcı çalışmalar bütünüdür. Aynı zamanda, AR-GE bilim ve teknolojinin gelişmesi ile yeni bilgiler sağlama veya elimizdeki mevcut bilgiler ile farklılıklar ve iyileştirmeler yaparak geliştirmek amacı ile yapılan çalışmalardır.
Gıda sektöründe AR-GE, yeni ürünlerin keşfedilmesini veya mevcut ürünlerin daha etkin kullanılmasını, farklı sunumların değerlendirilmesini, en son trendlerin yakalanmasını içermektedir.

AR-GE ile ilgili neler yapabileceğimizi düşündüğümüzde;
- Farklı yemek ve menü tasarımlarıyla yeni lezzetler sunmak,
- Kurumların ihtiyaçlarına yönelik mutfak donanımları belirlemek,
- Yeni tarifler araştırılarak, alternatifler sağlamak,
- Geleneksel pişirme yöntemlerini geleceğin mutfaklarına adapte etmek,
- Dünya gastronomi eğilimlerini uygulamak,
- Pazar payı ve karlılığı arttıracak çalışmalar yapmak olarak maddelendirilebilir.

ÜR-GE: Araştırma geliştirme aktiviteleri ile ürünler iyileştirilmiş, değiştirilmiş veya yeni ürünler TASARLAMA, ÜRETME VE PAZARA SUNMA prosesidir .
ÜR-GE ile;
- Ürünün fiziki yapısını bugünkü görünüşünden ve işlevinden farklı hale getirmek
- Maliyetini azaltmak
- Kalitesini yükseltmek
- Üretim sürecini iyileştirme gibi çalışmaları yapılmaktadır.

Bu bağlamlar değerlendirildiğinde, sektörde yapılabilecek olan AR-GE ve ÜR-GE faaliyetleri oldukça çeşitli alanlarda olabilmektedir. Bu süreçler sayesinde tüketici tercihlerine hitap eden yeni ürünler gelişebilmekte veya mevcut ürünler iyileştirilmektedir. Değişen dünya taleplerine hızlı uyum sağlanması ve araştırma geliştirme faaliyetlerine önem verilmesi ile sektörde öncü olmalarında en büyük etken olmaktadır.
Sardunya AR-GE Departmanı olarak, bugüne kadar yapılmış tüm çalışmaların beraberinde yeni alanlar yaratılması, son trendlerin takip edilerek mutfaklara uyumlandırılması, personellerimize sürekli verilen eğitimler ile tüm mutfaklarımızda aynı standardın sağlanması, mevcut menülerimizin zenginleştirilmesi, müşteri taleplerinin, beklentilerinin ve ihtiyaçlarının belirlenmesi ve buna paralel yeni seçenekler oluşturulması hedefimizi oluşturmaktadır.



Avrupa Bölge ARGE Toplantımız



SHY İstanbul ARGE Toplantımız

ÜR-GE çalışmaları bizim için çok önemli bir konumdadır. İşleyiş süreçleri belirli bir akış prosesi üzerinden ele alınmaktadır. Mutfaklarımızda tüketicilerimizin talepleri personellerimizin yeni fikirleri, teknolojiye uyumlanma araştırmaları ile yeni ürün / hizmet / donanım çalışmaları ekiplerimizce yapılmakta ve kurula sunulmaktadır.Kurul değerlendirmesinde olumlu bulunan ürün / hizmet /donanım Hijyen ve Kalite Yönetim Departmanımız tarafından değerlendirilmekte ve onay sonrası Satın Alma Departmanı iş birliği ile yeni ürün / hizmet / donanım tüm şirkete duyurulmakta ve uyumlanabilecek mutfaklarda eğitimler verilerek kullanılmaya başlanmaktadır. Yeni yemek alternatifleri ve menü zenginleştirilmesine yönelik olarak, dönemsel kurul toplantıları gerçekleştirilmekte, bu toplantıların sonuçları değerlendirilerek tüm şirkete duyurularak süreçlere dahil edilmesi sağlanmaktadır.

Günümüz koşullarında tüketiciler bulundukları alanlardan artık dünyanın dört bir yanından bilgiye, en yenilikçi ürünlere, son güncel bilgilere erişim sağlayabilme kolaylığına sahiptir. Dijital ve sosyal medya, kurumları müşterileriyle müdahaleci olmayan ancak sadakatlerini sık sık pekiştiren bir şekilde birbirine bağlarken, aynı zamanda her şeye kolay ulaşım, farkındalıkların artması ve taleplerin değişmesine sebep olmaktadır. Sardunya olarak, Sosyal medyada yenilik yapılmaya devam edilmekte ve yapılan yenilikleri duyurma aracı olarak kullanmaktadır.

AR-GE ve ÜR-GE çalışmalarının yoğun olması ile başarının elde edileceğini farkında olarak adımlarımızı atmaktayız. Sektörde oluşabilecek olağandışı durumlarda yapılan yenilik faaliyetleri ile ayakta kalınması mümkün olmaktadır. AR-GE çalışmalarının, uzun zamanda faydası görüleceği göz ardı edilmediği takdirde büyük fark yaratılacağı unutulmamalıdır. Sektörün öncü firması olarak, değişen dünyaya paralel tüketicinin beklentilerine ve işverene fayda sağlayacak her zaman en yeni, en verimli trendleri araştırmak, sektöre









kazandırmak hedeflerimiz arasındadır. Bu açıdan, AR-GE ve ÜR-GE yatırımları büyük önem taşımaktadır. Yapılan her çalışmanın kurumun sürdürülebilirliği için atılan bir adım olduğu düşüncesi ile hareket edilmektedir.



Anadolu Bölge ARGE Toplantımız

Sultan KIHRI / *Kalite Müdür Yardımcısı*
sultan.kihri@sardunya.com

WEBINAR



Komşu Kızı Hijyen Webinarı



Velaaddin KILIÇ



"Ne dünyayı temizlemek gibi bir iddiamız var ne de bunu yapabilecek sihirli bir gücümüz. Sadece daha temiz, rahat, güvenli, yaşanılır ve sürdürülebilir bir dünya için elimizde azımsanmayacak bir fırsat ve imkân, üstümüzde de bir ödev var."

07 Haziran 2024 Dünya Gıda Güvenliği Günü kapsamında Sn. Velaaddin KILIÇ ile yine kendi kitabı olan "Komşu Kızı Hijyen" hakkında Sardunya genelinde bir webinar düzenledik.

Webinarımıza tüm Sardunya çalışanları merakla katılarak aslında hijyenin günlük hayatımızda sadece bir alanda değil, elimizden evimize kadar günlük yaşantımızda ne kadar önemli olduğunu bir kez daha hocamız sayesinde dinleme fırsatını bulduk.

Yazarımıza kitabı ile ilgili gıda güvenliği farkındalığını oluşturacak sorularımızı yönelttik ve kendisinden çok değerli bilgiler aldık.

Öncelikle yazarımızın bu yolculuğa nasıl çıktığını ele aldık. Geçtiğimiz yıllarda dünya genelinde yaşadığımız pandemi ile hijyen kelimesinin hayatımızda daha önem kazandığını ve kitabının sektör profesyonelleri için akademik olarak hazırlamadığını, günlük hayatı kolaylaştırmak amacıyla hijyen önemi vurgulamak amacıyla yayınlandığından bahsetti.

Kitabın ismi olan "Komşu Kızı Hijyen" isminin nereden doğduğu bizler için de merak konusu idi. Kendisine de bu sorumuzu yönelttik.

Hijyen kelimesinin kökeninin Yunan mitolojisinden geldiğini, Hijyen kelimesinin yabancımız olmadığını komşumuz olduğunu, sağlık ve temizlik tanrıçası Asklepios olduğunu ve buradan yola çıkarak kitaba hayat veren isim olduğunu anlattı bizlere.

Ayrıca;

Kitapta yer alan temiz eller operasyonu ile gıda güvenliği arasındaki ilişkiyi yazarımız bizler için açıkladı. Dezenfeksiyon öneminden, gıda güvenliği ilişkisinden, doğru kimyasalın doğru süre uygulanmasındaki önemlerinden bahsettik.

Kitapta yer alan bilgilerin insanlar için kolay uygulanabilirliğinden, en önemlisi ise insanlarda farkındalık için kitabın oluşturduğu önemden konuştuk.

Bizler için oldukça farklı deneyim içeren bir kitap ve kitaba ait webinar idi. Meraklısının zevkle okuyabileceği, basit uygulanabilir metotları önümüze sunan bir kitap olduğunu sizlere söyleyebiliriz.

Yazarımızın kitabının başlangıcında da yer alan güzel cümlesi ile herkese sağlıklı günler dileriz.

"Ne dünyayı temizlemek gibi bir iddiamız var ne de bunu yapabilecek sihirli bir gücümüz. Sadece daha temiz, rahat, güvenli, yaşanılır ve sürdürülebilir bir dünya için elimizde azımsanmayacak bir fırsat ve imkan, üstümüzde de bir ödev var."

Başak KÖSE YAZICI / *Kıdemli İnsan Kaynakları Uzmanı*
basak.kose@sardunya.com





ŞİRKETİMİZ İÇİN BİR FIRSAT VE YENİ BAŞLANGIÇLAR

Bu yıl, şirketimizin İnsan Kaynakları Departmanı olarak İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB) 2024 İstihdam Fuarı'na katılım sağladık. Bu etkinlik, yalnızca iş başvuruları almak ve aday görüşmeleri yapmak için değil, aynı zamanda şirketimizin markasını daha geniş bir kitleye tanıtmak adına da önemli bir fırsat sundu.

Fuar süresince, standımızı ziyaret eden birçok değerli katılımcıyla birebir görüşmeler gerçekleştirdik. Katılımcılarla gerçekleştirdiğimiz bu etkileşimlerde, şirketimizin sunduğu iş imkanları, çalışma kültürümüz, vizyonumuz ve gelecekteki hedeflerimiz hakkında bilgi verme fırsatı bulduk. Her bir görüşme, bizim için yalnızca iş başvurusu almakla sınırlı kalmadı, aynı zamanda şirketimizin insan kaynakları politikalarını, değerlerimizi ve şirket içindeki gelişim olanaklarını daha iyi tanıttı.

Fuarın en önemli hedeflerinden biri, şirket bilinirliğimizi artırmak ve daha geniş bir aday havuzu oluşturmaktı. Bu hedef doğrultusunda birçok başvuru aldık ve bu süreç, yalnızca yeni iş başvurularıyla sınırlı kalmadı. Aynı zamanda farklı sektörlerden ve deneyim seviyelerinden gelen adaylarla tanışarak, ilerleyen zamanlarda daha güçlü bir insan kaynakları ağı oluşturma şansına sahip olduk.

İBB 2024 İstihdam Fuarı, şirketimiz için son derece verimli geçti. Bu tür organizasyonlarda yer almak, sadece işe alım süreçlerimizi desteklemekle kalmayıp, şirketimizin vizyonunu ve değerlerini en geniş kitlelere ulaştırma fırsatı da sunuyor. İK ekibi olarak bu tür etkinliklere katılımımızı gelecekte de sürdüreceğiz. Yeni fırsatlar ve iş birlikleri için heyecanlıyız!





Alev GAYGUSUZ / *İnsan Kaynakları Direktörü*
alev.gaygusuz@sardunya.com

2024 Kıdem Ödülleri Gecesi

Emek ve Bağlılığa Değer Katmak

Şirketimizde uzun yıllardır emek veren çalışanlarımızın özverisini ve bağlılığını onurlandırmak amacıyla bu yıl da Kıdem Ödülleri törenimizi gerçekleştirdik. 5, 10, 15, 20 ve 25. yılını dolduran ekip arkadaşlarımız için düzenlenen bu özel gecede, kendilerine sertifika, plaket ve hediyeler takdim edilerek, uzun yıllara dayanan katkıları takdir edildi. Bosphorus Brewing Company'de gerçekleşen bu anlamlı etkinlik, üst yönetimimizin de katılımıyla daha da özel hale geldi. Yıllarını şirketimize adayan çalışanlarımızın gurur ve mutluluklarını paylaşmak, birlikte geçirilen sürecin değerini vurgulamak açısından önemli bir fırsat sundu. Konuşmalarda, şirketimizin başarılarına katkı sağlayan çalışanlarımıza duyulan minnettarlık ifade edilirken, bu birlikteliğin uzun yıllar devam etmesi temennileri dile getirildi.

Çalışanlarımızın emeğine duyduğumuz saygıyı ve bağlılıklarını ödüllendirmeyi bir gelenek haline getirmekten mutluluk duyuyoruz. Şirket olarak, birlikte büyüyüp geliştiğimiz ekip arkadaşlarımızın her birine teşekkür ediyor, önümüzdeki yıllarda da nice başarıları birlikte kutlamayı diliyoruz.



Yönetim Kurulu Başkanımız Sedat ZİNCİRKIRAN



Yönetim Kurulu Başkan Yardımcımız Atilla TOPUZDAĞ



Sultan KIHRI / *Kalite Müdür Yardımcısı*
sultan.kihri@sardunya.com

SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

MÜŞTERİ GERİ BİLDİRİMLERİ

Müşteri geri bildirimleri, hizmet kalitemizi geliştirmek için en önemli yol göstericilerden biri. Hangi noktaların memnuniyet yarattığını, nerelerde iyileştirme gerektiğini bu geri bildirimler sayesinde net bir şekilde görebiliyoruz. Bu verileri dikkate alarak yaptığımız her iyileştirme, hizmet kalitemizi bir adım öteye taşıyor.

Sardunya olarak 2024 yılı boyunca müşterilerimizden toplam **4.002 geri bildirim** aldık. Bunlar öneriler, gelişim alanları ve yeni taleplerden oluşuyor . Geri bildirim sayısını tüketici sayımıza oranladığımızda, **milyonda 105 geri bildirim** aldığımızı görüyoruz. En çok öne çıkan konu ise **menü çeşitliliği** oldu.

Bu doğrultuda, **AR-GE ve ÜR-GE yöneticilerimiz** kapsamlı çalışmalar yürüttü. **Lezzet, sunum ve çeşitlilik** konularında çalışmalarımız devam ediyor.

Kurumsal anket sonuçlarımız da gelişimimizi gösteriyor. Geçen yıla kıyasla **1 puan artışla %91 memnuniyet oranına** ulaştık. **682 kurumda yapılan anketlerde en yüksek memnuniyet oranı %98,2 ile çözüm odaklı yaklaşım ve hız alanında sağlandı.** Personel hijyen uygulamalarımız ise **%97 ortalama memnuniyet** ile güçlü bir noktada. Hizmet sektörü için çok kritik bir diğer başlık ise tavsiye edilme oranıdır. Bu noktada ise **%93,6 seviyesine** ulaştık.

Atalarımızın dediği gibi, **"*Marifet iltifata tabidir.*"** Bu süreçte emeği geçen tüm ekip arkadaşlarımıza ve değerli geri bildirimleriyle bize yön gösteren tüketicilerimize teşekkür ederiz. *Nohutun lezzetine, ustamızın yaklaşımına, AR-GE departmanının çalışmalarına daha bir çok şeye dikkat edip bizimle*

ETKİNLİK KAYNAKLI TEŞEKKÜRLERİMİZ

Dün gerçekleşen Yönetim Kurulu toplantısı için verdiğiniz catering desteği için çok teşekkürler.
Misafirlerimizden ikramlıkların lezzetli, sade ve şık bir sunum içerikli oluşuna dair olumlu geri dönüşler aldım ve hangi catering firması ile çalıştığımızı sorup iletişim bilgilerinizi istediler. Kendilerine ileteceğim 😊 **3990**

10 Mayıs Cuma günü gerçekleşen Mentorluk Kokteyli için katkılarınızdan dolayı teşekkür ederiz. Organizasyon çok başarılı geçti ve her birinizin katkısı çok önemli. Melike Özsoy ve ekibine çok teşekkür ederiz. **3251**

26.03.2024 Akşam düzenlenen İftar organizasyonu çok verimli ve keyifli geçmiştir.
Göstermiş olduğunuz tutum ve özverili çalışmanızdan dolayı size ve ekibinize teşekkür ederiz. **3229**

Geçtiğimiz çarşamba günü yapılmış olan zeytinyağlı ve soğuk meze gününde göstermiş olduğunuz gayret ve desteklerden dolayı çok minnettarız.
Tabi ki bu zamana kadar iyisiyle kötüsüyle her zaman ellerinden gelenin daha iyisini yapmak için uğraşan mükemmel ekibe ve aşçı başımızın ellerine sağlık onlara özellikle teşekkür etmek isteriz.
Böyle organizasyonların devamlılığını rica ederken, çok memnun kaldığımızı belirtmek isteriz.
Arayı çok açmadan güzel bir tatlı günü ile devam edip 'tatlı yiyelim tatlı konuşalım' isterim 😊 **3076**

4 Şubat Pazar günü 2.kampüste gerçekleştirdiğimiz etkinliğimiz ile ilgili olarak gerek mutfak ekibinin gerekse servis ekibinin sunduğunuz hizmet için sizin nezdinizde tüm ekibinize teşekkür ederiz. Misafirlerimize sunulan yemeklerin lezzeti ve kalitesi, servisin zamanında ve eksiksiz yapılması bizleri son derece mutlu etti.
Başta siz olmak üzere Sn. Ayşegül Çiçek ve Sn. Mahmut Ekinci'ye de ayrıca teşekkür etmek isteriz.
Başarılarınızın devamını diler, iyi çalışmalar dileriz. **3917**

Tuğçe Hanım Merhaba;
Bugün değişiklik yaparak servis edilen ana yemek İtalyan makarnasını şirket olarak çok beğendik size bu fikir için teşekkür ederiz, Elif Hanımın da ellerine sağlık. **3989**

LEZZET KAYNAKLI TEŞEKKÜRLERİMİZ

Bugün şahane bir ortam bizi karşıladı, özenle hazırlanmış bir ortam, lezzetli yemekler(lahmacun ve içli köfte favorimdi). Antep Günü organizasyonu için çok teşekkür ederim. **3247**

Çiğdem Hanım Merhaba,
Bugün öğlen yemeğinde yediğimiz pizza çok güzel ve lezzetliydi, İskender de çok güzel ve sunum da güzeldi. Emeğinize ve elinize sağlık teşekkür ederiz. **3263**

Hilal Hanım,
Geçen hafta döner ve profiterol, bu hafta sütlaç, bugün Adana Kebap takdire şayan…
Ellerinize sağlık. **3263**

Hasanpaşa köfte ve mantar çorba çok güzeldi, ellerinize sağlık **3086**

Bugün göndermiş olduğunuz aşure ikramı ve diğer ikramlarınız için, genel olarak bizlere göstermiş olduğunuz değerli
hizmetlerinizden dolayı;
Başta Duygu Hanım olmak üzere, Türkan Hanım ve size destekleriniz, ilginiz ve göstermiş olduğunuz hassasiyet için teşekkür eder, iyi çalışmalar dileriz. **3076**

Yemekhanemizdeki eklenen çeşitler, yenilikler ve yemek lezzetlerin olumlu yönde iyileşmesine katkıda bulunan, (çalışanlardan olumlu sözler duymaktayım) emeği geçen tüm kişilere şirket olarak teşekkür ederiz. Bugün çiğköfte harikaydı **3098**

PERSONEL KAYNAKLI TEŞEKKÜRLERİMİZ

Abdulhamit Yıldırım ve Özgenaz Kazan'ın Tuzla&Dilovası lokasyonunda;
- Yemekhanede yaşanan tüm olayların zamanında rapor edilmesi,
- Problemlerin çözümünde gerekli aksiyonların alınması,
- Çözüm odaklı yaklaşımları,
- Müşteri memnuniyeti yaklaşımları için,
Teşekkür eder, başarılarının devamını dilerim. **3246**

Merhaba. Perşembe günü menüde çıkan İtalyan makarnası Elif Hanım'ın sunumuyla daha da lezzetli olmuştur. Cuma günü çıkan hamburgerde aynı şekilde harikaydı kendisinin gösterdiği çaba emekleri için teşekkür ediyorum. İyi çalışmalar. **3813**

Tülay Özcan isimli Sardunya personelinizin vermiş olduğu üstün hizmetinden dolayı, sizlere Tülay Hanım ile çalışmaktan memnuniyet duyduğumuzu iletmek istedik. Ayrıca sahadan sorumlu personelleriniz içinde şikayetlerimize hızlı geri dönüş ve aksiyonları için ayrıca teşekkür ederiz. **7213**

Böyle güler yüzlü personeller için çok teşekkür ederiz **237**

Sevim hanım gerçekten işinde başarılı ve güler yüzlü **3086**

Sardunya bünyesinde çalışan Elif Hanım ve Ebru Hanım'a bu zamana kadar olan tüm destek ve yardımları için teşekkür etmek istedim. Yemeklerin lezzeti , yemek salonunun temizliği , diğer çalışanların güler yüzü konusunda göstermiş oldukları özveri için çok çok teşekkür ediyorum. Uzun zamandır gönül rahatlığıyla yemek tercihimi hep kendilerinden yana kullanıyorum. **3109**

Trendler Yenilikler ve Gelecek için bizi takip edin!

- Lezzetli tarifler
- Sardunya mutfağından seçmeler
- Sağlık, Gıda, Yaşam, İnsan
- Çevre, Hijyen - Kalite ve daha fazlası

@sardunyacatering

@SardunyaCatering

Sardunya Catering

sardunyacatering

Başak KÖSE YAZICI / *Kıdemli İnsan Kaynakları Uzmanı*
basak.köse@sardunya.com

Cumhuriyet Coşkusunu Birlikte Kutladık!



Cumhuriyetimizin 101. yılını, merkez ofislerimizde büyük bir coşkuyla kutladık. Ofislerimiz, Türk bayrakları ve kırmızı-beyaz balonlarla süslenirken, gün boyunca Cumhuriyet marşlarımız yankılandı. Çalışanlarımızla birlikte bu anlamlı günü kutlamanın gururunu yaşarken, Cumhuriyetimizin bize kazandırdığı değerleri bir kez daha hatırladık. Kutlamalarımız, geleneksel pasta kesimi ile taçlandı ve bu özel günü hep birlikte paylaşmanın mutluluğunu yaşadık. Cumhuriyetimizin temel değerlerine olan bağlılığımızla, daha nice yıllarda aynı coşku ve heyecanla bu anlamlı günü kutlamaya devam edeceğiz!









Recep GÖNEY / Kıdemli Hijyen Kalite Yönetim Müdürü
recep.goney@sardunya.com



8. Gıda Güvenliği Kongresi

Geleceğin Gıdasına Odaklanıyoruz

8.Gıda Güvenliği Kongresi, gıda sektörünün geleceğine yön verecek çözüm ve yeniliklerin masaya yatırıldığı bir platform olarak 2024 yılında büyük bir katılımla gerçekleştirildi. Bu yılki tema, "Sürdürülebilirlik ve Yenilikle Güvenli Gıdaya Erişim" olarak belirlenerek, sektörün öncelikli gündem maddeleri kapsamında farklı disiplinlerden uzmanlar bir araya getirildi.

Kongrenin Ana Konuları

Kongre, gıda güvenliği konusunda farkındalığı arttırmak ve sektörel gelişimi hızlandırmak amacıyla çeşitli konu başlıklarında derinlemesine tartışmaları içerdi. Şu başlıklar dikkat çekti:

• **Yapay Zekâ ve Dijital Teknolojiler:** Kongrede yapay zekânın gıda zincirindeki uygulamalarına özel bir vurgu yapıldı. Tedarik zincirinin her aşamasında kullanılabilecek yapay zekâ destekli sistemlerin, gıda kaynaklı risklerin erken tespitini sağladığı ve insan hatasını azaltarak güvenliği arttırdığı ifade edildi. Örneğin, sensör verileriyle çalışan algoritmaların, bozulma riski taşıyan gıdaları önceden belirlediği ve lojistik zincirinde optimize teslimat sağladığı belirtildi.

• **Sürdürülebilir Tarım Uygulamaları:** Geleneksel tarımdan sürdürülebilir tarım metotlarına geçişin çevresel ve ekonomik katkıları detaylandırıldı. Hassas tarım teknolojileri, su tasarrufu sağlayan sulama yöntemleri ve karbon ayak izini azaltan organik üretim modelleri gibi yenilikler hem verimliliği hem de gıda güvenliğini artırmak için çözüm olarak sunuldu. Özellikle, çevre dostu gıda paketleme ve biyo çözünür malzemelerin kullanımı üzerine odaklanıldı.

• **Tüketici Bilinçlendirme:** Bilinçli tüketici davranışlarının, gıda zincirinde güvenliği sağlamada kritik bir unsur olduğu vurgulandı. Tüketiciler, gıdaların üretim ve tedarik süreçlerinde şeffaflığın artması için etik tedarik zincirlerini talep etmeye davet edildi. Örnek bir uygulama olarak, QR kod tabanlı bilgi sistemleri sayesinde tüketicilerin bir ürünün kaynağını ve kalite standartlarını anında sorgulayabilmesi gösterildi.



Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim Saner

Yenilikler ve Katılımcı Görüşleri

Kongrede öne çıkan bir diğer konu ise uluslararası iş birliklerinin gıda güvenliği sorunlarına sunduğu katkılardı. Birçok uzman, sınır ötesi bilgi paylaşımı ve teknoloji transferinin, kriz dönemlerinde kritik çözümler sunduğunu belirtti. Örneğin, pandemi döneminde geliştirilen dayanıklı tedarik zinciri modelleri, gelecekte olası risklere karşı önlem almak için önemli bir temel oluşturdu.

Katılımcıların geri bildirimlerinde, kongrenin sektörün farklı paydaşlarının bir araya gelerek yeni fikirler üretmesine olanak sağlayan bir platform olmasının altı çizildi. Yerel üreticiler, uluslararası firmalar ve kamu kurumları arasında daha etkili bir diyalog kurulmasının önemi vurgulandı.

Sonuç Olarak İse;

Hayvansal gıdalarla bulaşan zoonotik hastalıklar gıda güvenliğinin en önemli konularından biridir. Zoonoz hastalık etkenleri ana hatları ile bakteri, virüs, parazit olabilmektedir. Bakteriyel gıda zoonozları, insan sağlığı açısından önemli olan antibakteriyel direncin bir parçası da olabilmektedir. Bu kapsamda antimikrobiyal direnç, bir gıda güvenliği sorunudur. Antimikrobiyal ilaçlara dirençli bakterilerin neden olduğu enfeksiyonlar, günümüzde önemli bir küresel tehdit oluşturmaktadır. Antimikrobiyal direnç insanları, hayvanları ve çevreyi etkileyen ve bunlardan etkilenen bir "Tek Sağlık" sorunudur. Dünyada her üç dakikada bir çocuğun antibiyotiklere dirençli enfeksiyonlar nedeniyle sepsisten ölmesinden dolayı direnç "sessiz salgın" olarak da adlandırılmaktadır.

Gıdalarda önceki dönemlerde de bilinen veya yeni ortaya çıkan gıda ile temas eden malzemelerden gıdaya taşınan kimyasallar, çevreden bulaşan kimyasallar, tarım ilacı kalıntıları (pestisitler) ve işlem bulaşanları bir başka yıkıcı gıda güvenliği sorunudur. Kalıntı ve bulaşanlar, bilim temelli olarak yönetilemedikleri sürece insanlar, hayvanlar ve çevre için büyük bir tehdit oluşturmaktadırlar.

Probiyotiklerde bulunan mikroorganizmaların hem etkinlik hem de gıda güvenliği açısından idantikasyonu, karakterizasyonu, transfer olabilir antibiyotik direnç geni bulunup bulunmadığı gibi hususları detaylı bir şekilde



incelendikten sonra suş numarası ile belirtilerek satışa sunulmalıdır. Probiyotiklerle birlikte prebiyotikler ve post biyotikler de her geçen gün daha fazla hayatımıza girmektedir. Bu konuda uluslararası uyumlu bir mevzuata ivedilikle ihtiyaç bulunmaktadır.

Ülkemiz, zengin bir geleneksel gıda çeşitliliğine ve her pazarda yüksek potansiyele sahiptir. Ancak bu ürünlerin ulusal pazarda gelişmesi ve özellikle dış ticarette rekabet gücünü kuvvetlendirmesi için mutlaka ürün standardizasyonunun sağlanması ve gıda güvenliği ilkelerinin garanti altına alınması gerekmektedir. Geleneksel gıdalarımızın gıda güvenliği risklerinin bilim temelli olarak belirlenmesi ve kökeni ülkemize ait olan bu ürünlerin ürün ve üretim prosesi bazında uluslararası standartlarının oluşturulmasında belirleyici olunması gerekmektedir.

Gıdalarda sahteciliğin önlenmesinde etkin ve caydırıcı denetimlerin sağlanması kadar, gıda işletmelerinde kurumsal etik kültürün yerleştirilmesinin de büyük önemi vardır. Kurumların etik değerlere tutunması, etik iklimin geliştirilmesi temel bir gerekliliktir.



Gıdaların güvenilir olup olmadıklarını veya sahteciliğe maruz kalıp kalmadıklarını, bilim temelli ve mümkün olan en etkin biçimde tespit edebilmek için kullanılan analiz yöntemlerinin önemi büyüktür. Numune alımı ve örneklerin hazırlanmasından, kullanılan analiz yöntemlerine kadar dünyada daha geniş bir uyumun sağlanması önemlidir. Sapmaların ve hatalı yorumlamaların en aza indirildiği bir sistem hedeflenmelidir.



Gıda güvenliği ve sahtecilik sorunlarının nedenleri incelendiğinde, insan ve davranış faktörünün en temel belirleyici olduğu görülmektedir. Bu bakışla artık gıda güvenliği yönetiminde klasik yöntemleri değiştirmeli; davranış temelli gıda güvenliği yönetimi tercih edilmeli, gıda güvenliği kültürünün sağlanması hedeflenmelidir. Bireysel ve kurumsal düzeyde etik ilkelerin belirlenmesi ve bu ilkelere dayalı kuralların oluşturulması, bir etik iklim yaratılması gıda güvenliği ve sahteciliklerle mücadelede vazgeçilmez bir önceliktir.

Günümüz toplumlarında tarla ile sofra arasındaki mesafe uzadıkça, bireyler tarımsal üretim dinamiklerinden uzaklaştıkça ve önlerine fabrikalarda üretilen gıdalar geldikçe bir yabancılaşma oluşmakta ve güvensizlik artmaktadır. Tüketiciler dünyada ve ülkemizde önemli ölçüde gıdaya yönelik kaygı taşımaktadırlar. Taşımakta oldukları bu kaygı ve güven arayışları onların gerçek dışı söylemlere inanmalarını da kolaylaştırmaktadır. Gıdalarla ilgili yoğun bir bilgi kirliliği yaşanmaktadır. Tüketiciler gerçek risklerden uzaklaşmakta; konu uzmanı olmayan meslek mensuplarının ve hatta sadece "influencer" olarak adlandırılan ancak gıda konusunda bir eğitimi olmayan kişilerin söylemlerine inanmaktadır. Bilgi kirliliğinin yaygınlaşmasında risk iletişiminin yeterince etkin olmamasının önemli bir rolünün bulunduğu göz ardı edilmemelidir.

Gıda güvenliği riskleri konusunda iletişimin "taraf" olarak görülen kamu veya sektör temsilcileri tarafından değil, güven merkezi olabilecek bağımsız bilimsel bir otorite tarafından yapılmasının iletişimin başarısını arttıracağı bir gerçektir. Güvenilir kaynaklardan doğru bilgiye kolayca ulaşılması sağlandığında, tüketici güveni de artacaktır.

Gıda güvenliği sorunlarının nedenlerinin çok geniş bir perspektife yayıldığı görülmektedir. Bu riskleri yönetmek için mevzuat oluşturan, oluşturulan mevzuat çerçevesinde resmi kontrolleri gerçekleştiren ve yaptırım uygulayan kamu otoritesine büyük bir sorumluluk düşmektedir.

Gıda güvenliği bütünsel ve önleyici bir yaklaşımı zorunlu kılmaktadır. Dolayısıyla gıdanın üretildiği tesisler ve kullanılan ekipmanlar gıda güvenliği risklerini en aza indirgeyecek şekilde tasarlanmalıdır. Tesislerin ve ekipmanların sertifikalandırılması küresel gıda ticaretinde giderek daha belirleyici bir konuma evrilmektedir. Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi (GFSI) Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) ile iş birliğine giderek dünya gıda ticaret sisteminde yer alan her bir gıdanın üretiminde onaylı tesis tasarımları ve ekipman seçimlerini standardize etmeye çalışmaktadır. Dolayısıyla gerek gıda ekipmanlarını üreten firmalar gerekse gıda üreten işletmeler/fabrikalar yalnızca ürünlerini değil, üretim süreçlerini ve fiziki yapılanmalarını da küresel standardizasyon ve belgelendirme gerekliliklerine uygun yapmak zorunda kalacaklardır. Yasalarımıza göre gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumlu olan gıda işletmeleri bu sorumluluklarını taşımakta uluslararası kabul görmüş olan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartlarından yararlanmakta ve sistemlerinin gıda güvenliğine uygunluğunu bağımsız akredite denetim kuruluşları tarafından denetlettirmektedirler. Kongrede yapılan bir sunumda BRCGS denetimlerinde en sık karşılaşılan uygunsuzluklar değerlendirilmiştir. Temel hijyen önlemleri, tesis tasarımı, haşere kontrol yönetimi, kimyasalların kontrolü, ürün etiketleme, izlenebilirlik ve ürün bulaşı kontrollerindeki sorunlar dikkat çekmektedir. Gıda güvenliği açısından tüm uygunsuzluklar son derece önemlidir. Ancak izlenebilirlik sisteminin etkin bir biçimde kurulması ve işletilmesinin ortaya çıkabilecek bir gıda güvenliği sorununun kaynağına kısa sürede erişmek ve önlem almak açısından kritik bir öneme sahip olduğu açıktır. İzlenebilirliğin etkin biçimde sağlanması halinde, son üründe saptanan bir sorunun birincil üretimdeki kökenine kadar ulaşılması mümkün olacaktır. Gıda işletmelerinde tespit edilen yaygın uygunsuzlukların giderilmesi gıda güvenliğinin sağlanması çabalarına çok somut katkılar sunacaktır.



ŞEFİN DOLABINDAN

PİLİÇ DÖNER



%10 İNDİRİM KODU: SARDUNYA10

Evde Döner Keyfi
Restoran kalitesinde, istediğiniz malzemelerle kendi dönerinizi hazırlayabilirsiniz.

Uygun Fiyat ve Gramaj
130 gr. ve 250 gr. vakumlu porsiyon seçenekleriyle doyurucu ve lezzetli bir öğün.

Geleneksel Tarif
%70 göğüs, %30 but eti ve özel marinasyonuyla hazırlanmış leziz bir hikaye.

Dakikalar İçinde Servise Hazır
Poşeti açmadan 85°C sıcak suda 9 dakika ısıtıp servis edebilirsiniz.

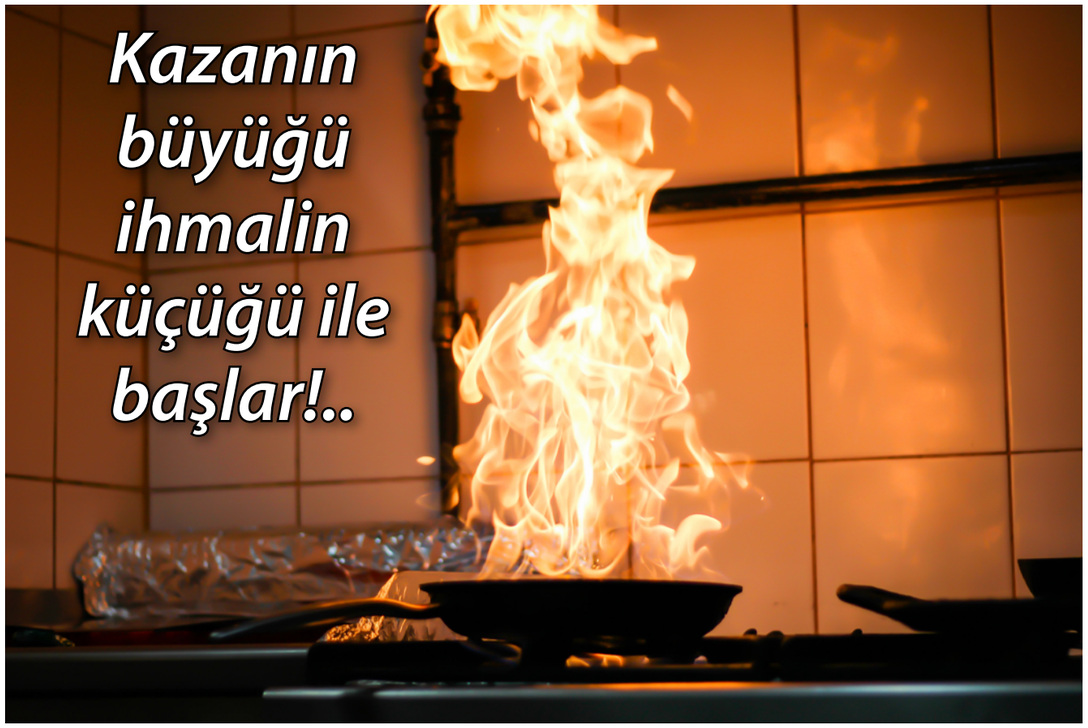
Döneri Nasıl Seversiniz?
İster porsiyon, ister dürüm, isterseniz pilav üstü ya da bir İskender tabağı. Canınız nasıl isterse...

Şef tarifleriyle işlenmiş, dondurulmuş ve kısacık bir sürede yemeye hazır...

afiyet olsun...

Hikmet AKIN / *Yangın Güvenliği Danışmanı*

Kazanın büyüğü ihmalin küçüğü ile başlar!..



Mutfaklar, insanın yaşam alanlarına yakın, gıda üretilen bina bölümlerinden biridir. Ülkemizin yönetmeliği olan Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelikte "mutfak" sözcüğüne 20 maddede yer verilmektedir. Bunun temel sebebi ise binaların yangın güvenliğinde yemek üretilen birimlerin kendi içinde ciddi riskler barındırmasıdır. Gerek üretim prosesinin aşamalarında gerekse kullanılan hammaddelerin oluşturduğu riskler, mutfakların yangın güvenliğini önemli kılmaktadır.

Yönetmelik Kapsamında Mutfakların Yeri

Mutfaklar "binanın diğer kısımlarından en az 120 dakika süreyle yangına dayanıklı bölmeler ile ayrılmış biçimde konumlandırılır. Bölme olarak ahşap ve diğer kolay yanıcı maddeler kullanılamaz" ifadesine yönetmeliğin 57. maddesinde yer verilmiştir. Bu kapsamda genel bina yapısı içinde yer alması halinde yangın güvenliğinin önemli olduğu unutulmamalıdır. Bağımsız bir yapı olarak tesis edilmesi halinde ise, tek katlı bir yapı şeklinde olması yangın güvenliğinin etkinliğine destek verecektir. Tek kat özelliklerinde bir üretim tesisi, yangın önleme yatırım maliyetlerini de olumlu yönde etkileyecektir. Yemek Üretim Binasının komşu tesislere yakınlığı sorgulanırken yardımcı tesisler (jeneratör, kazan dairesi, trafo, gaz depolama ve dağıtım vs.) konumlandırılmasına da dikkat edilmelidir. Atık değerlendirme alanları, servis araçlarının güzergahı ve park alanları, binaya acil durumda ulaşım yolları da aynı öneme sahiptir.

Üretim Alanları

Ön hazırlık alanları, soğuk gıda üretimi, tatlı üretim alanları, sıcak üretim alanları, paketleme alanı, soğuk depolama, sıcak depolama ve bulaşıkhaneler gibi alanlardan oluşmaktadır. Endüstriyel mutfaklarda sık rastlanan yangınlar, üretimin safhalarında gerçekleşmektedir. Yoğun ısı kullanıldığı bu alanlarda diğer bir risk ise doğalgaz kaçaklarıdır. Yeterince ve sağlıklı izlenememesi halinde hızlı yanma dediğimiz "patlama" ile gerçekleşmesi ciddi zararlara ve can kayıplarına neden olmaktadır.

Diğer ve önemli bir risk ise üretim ekipmanlarında başlayan ve davlumbaz ve havalandırma kanallarına sirayet eden yangınlardır. Önlenememesi halinde, böyle bir yangının tesisin tamının zarar görmesine neden olmaktadır. Bu sebeple de yönetmeliğimizde "mutfaklar ve yemek fabrikaları ile bir anda 100'den fazla kişiye hizmet veren mutfakların davlumbazlarına otomatik söndürme sistemi yapılması ve ocaklarda kullanılan gazın özelliklerine göre gaz algılama, gaz kesme ve uyarı tesisatının kurulması şarttır" ifadesi yer almaktadır. Bu sistemlerin kurulma amacı; davlumbaz ve havalandırma kanallarına sirayet eden yangının söndürülmesi oldukça zor olması nedeniyledir. Ancak kurulacak Davlumbaz Söndürme Sistemi'nin ülkemiz yemek üretim tekniklerine uygun olması gibi, ilgili standart olan UL 300'e sahip olması gerekmektedir. Tasarım standartlarına uygun tesis edilen sistemin, muhtemel bir davlumbaz yangınını başarı ile söndürmesi her zaman mümkündür.

Not: Bir sonraki sayımızda "Davlumbaz Söndürme Sistemleri" başlığı altında konuya geniş yer vereceğiz. Üretim alanlarında sıkça rastlanan yangınlardan bir diğeri ise, yağ yangınlarıdır. Bitkisel esaslı yağların, bilinen diğer sıvı yangınların söndürülmesinden farklılık arz etmektedir. Bunun başlıca nedeni; bitkisel yağların tutuşma ısıları 320-350°C sonra gerçekleşmesidir. Bu da bilinen konvansiyonel söndürme tekniklerinden farklılık arz etmektedir. Yüksek ısılarda gerçekleşen yağ yangınlarının standart tanımı F tipi (sınıfı) yangınlardır. Bu tür yangınları için F sınıfı söndürme maddesi içeren Yangın Söndürme Cihazları kullanılmalıdır. Söndürmede ise "boğma" tekniğinin kullanılmasıdır.



Yağ Yangınları

Endüstriyel alanlarda kullanılan Doğal gaz kaçakları ile ilgili tercih edilmesi gereken gaz algılama cihazları daha özel olmalıdır. Evsel kullanım sınıfında olan bir doğal gaz dedektörü, endüstriyel alanların yoğun çalışma ortamında çok kısa sürede işlevini yitirdiği gibi, ağır kullanım şartlarına da uygun üretilmemiş olması sebebiyle de devre dışı kalmaktadır.

Unutulmamalıdır ki; bu dedektörler üretici bilgileri dahilinde "kalibrasyon" gerektiren aygıtlardır. Ömürleri 1 veya 2 sene ile sınırlıdır. Gaz kaçaklarını algılayabilmesi ile birlikte mutlaka Doğal gaz ana kolektör selenoid vanasını da kapatabilmelidir.

Endüstriyel Gaz Dedektörü

Üretim alanlarında sıkça rastlanan, ancak bir yangın sınıfı sayılmayan elektrik kontağı, kısa devre sebepli yangınlardır. Yemek üretim alanlarında bulunan birçok aygıt elektrik enerjisi ile çalışmaktadır. Çalışma yoğunluğu ve ortamda sürekli su ve nem bulunması elektrik kaynaklı riskleri artırmaktadır. Ekipman ve tesisat güvenliği kapsamında bu risklerin önlenmesi mümkündür. Üretimin kapasitesinin ilk tasarımında ön görülen enerji ihtiyacı belirlenirken ilave gelebilecek ve enerji tüketen ekipmanlar mutlaka dikkate alınmalıdır. Aksi halde mevcut alt yapı yetersizliği ve kurallara uygun tesis edilmemiş ilave elektrik temini, istenmeyen sonuçlara neden olur, yangın da bunlardan biridir. Yangın güvenliğinde pasif tedbirlerin önemi üretim alanlarının önceliği olmalıdır.

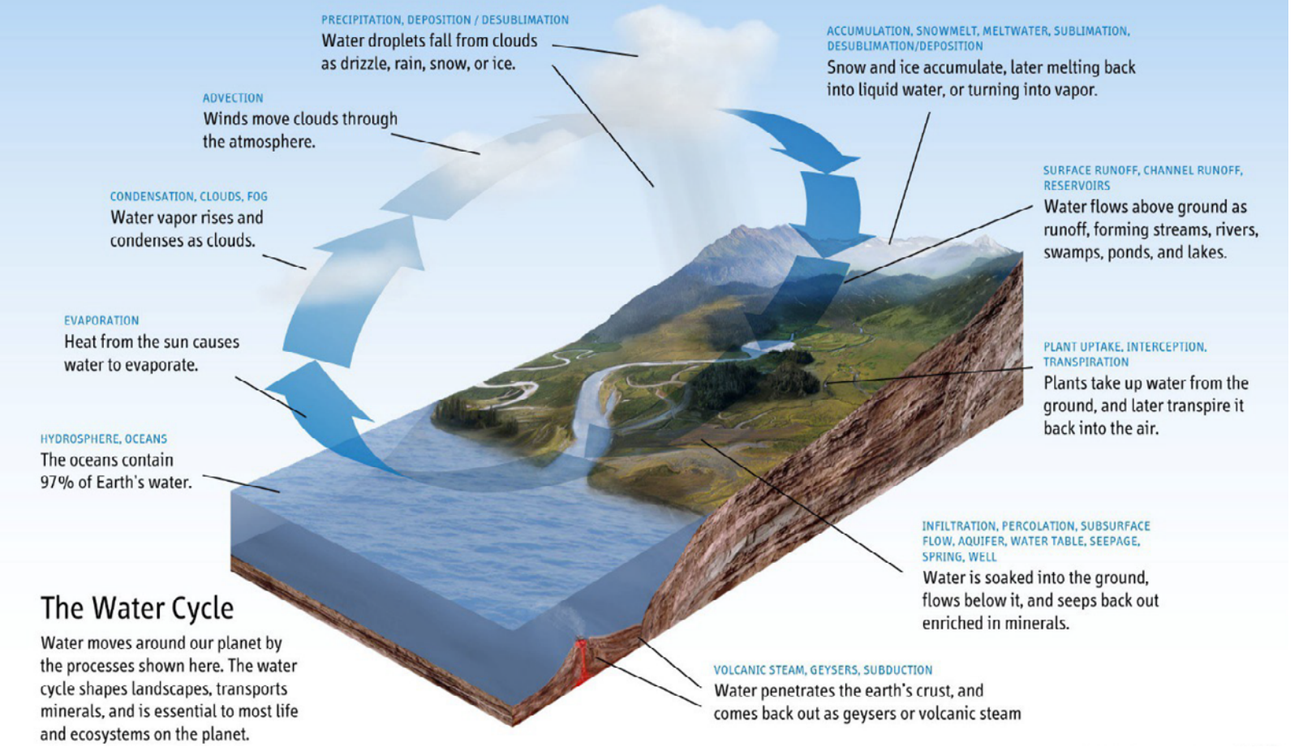


Havalandırma kanalları, diğer mekanik ve elektrik tesisat geçişlerinde mutlaka yangın yalıtımı yapılmalıdır. Bölümler arasındaki kapıların yangın dayanımı 120 dakikadan az olmamalıdır. Acil Çıkış kapıların ilgili standartlara sahip, mutlaka kapı kapatıcı düzenekli ve panik barlı olmalıdır. Acil Aydınlatma ve Yönlendirme armatürleri kaçış güvenliğine destek verir nitelikte tesis edilmelidir. Yangın Algılama ve İhbar Sistemleri tüm yapının olmazsa olmazı olduğu unutulmamalı ve binanı girişinde bulunacak Yangın Kontrol Panelinden yangın yerinin belirlenmesine destek vermelidir. Endüstriyel Yemek Üretim tesislerine uygun ekipmanların seçilmesi önlemlerin güvenirliğini temin edecektir. Yemek üretim tesislerinde genel bina yangın algılama sistemi ekipmanları kullanılmamalıdır. Ekipmanlar, ağır koşullarda çalışabilir, gerekli IP korumalı ve exproof özelliklerine sahip olması, yatırımın uzun vadeli olmasını sağlayacaktır.

Güray NARMANLIOĞLU / *Kıdemli Hijyen Kalite Yönetim Müdürü*
guray.narmanlioglu@sardunya.com

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN GIDA GÜVENLİĞİNE ETKİLERİ

İklim değişikliği gezegenimize ve yaşamımıza çok büyük bir tehdit oluşturan karmaşık bir sorundur. Yalnızca yükselen sıcaklıklar bile gıda güvenliği ve bununla ilişkili olarak insan sağlığı ve uluslararası ticarette tehlike oluşturmaktadır.



Psikolojide yaygın olarak kabul gören Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre de insanın güvenlik, tutku ve kendisini gerçekleştirmek gibi diğer ihtiyaçlarının önünde fizyolojik ihtiyaçları, bunların arasında da besin ihtiyacı bulunmaktadır. Bu iki boyutlu tanım değerlendirildiğinde hem sosyal hem de fiziksel bir ihtiyaç olan gıda güvenliğinin kişisel, ulusal ve uluslararası boyutlarda önem arz etmektedir.

İnsanların aktif ve sağlıklı bir yaşam sürdürülebilmeleri için ihtiyaçları olan yeterli sağlıklı ve besleyici gıdaya her gün onurlu bir şekilde erişebiliyor olmaları şeklinde tanımlanan **gıda güvenliği** birbiri ile ilişkili birçok faktör tarafından etkilenmektedir.

Gıda güvenliği, çağımızda göz önünde bulundurulması gereken, yerel ve uluslararası gündemlerin temel taşlarından biri haline gelmektedir. Gıda güvenliği; gıda üretimi, erişimi, kullanımı ve istikrarı dahil olmak üzere bütün boyutlarıyla potansiyel olarak iklim değişikliğinden etkilenmektedir.

Geçtiğimiz yüzyıla kıyasla küresel sıcaklık değerlerindeki artışın ~4°C olması durumu, artan gıda talebi ile birlikte değerlendirildiğinde gıda güvenliği açısından hem bölgesel hem de küresel ölçekte ciddi sonuçlar doğurabilecektir.

2050 yılından sonra tarımsal ürünler üzerindeki risklerin daha ciddi boyutlarda artması beklenmekle birlikte bu artış sıcaklıklardaki artış seviyesine bağlı olacaktır. Bütün bunlar artan ürün talebine ek olarak gerçekleşecektir.

İklim değişikliği gezegenimize ve yaşamımıza çok büyük bir tehdit oluşturan karmaşık bir sorundur. Yalnızca yükselen sıcaklıklar bile gıda güvenliği ve bununla ilişkili olarak insan sağlığı ve uluslararası ticarette tehlike oluşturmaktadır. Bu tehlikeler gıda kaynaklı patojenler ve parazitler, zararlı alg patlamaları, pestisitler, mikotoksinler ve metil cıva gibi ağır metallerdir. Sıcaklık, yağışlar ve diğer çevresel faktörlerdeki değişimlerin gıda kaynaklı patojenlerin ve parazitlerin dirençliliğini ve coğrafi dağılımını etkilediği düşünülmektedir. Yüzyılın sonlarına kıyasla 2°C'lik ya da daha fazla bir artışın Tropik ve Ilıman İklime sahip bölgelerde birçok temel ürün için (Buğday, Pirinç ve Mısır) iklim değişikliğine uyum sağlanmadığı durumda üretimi olumsuz etkilemesi beklenmektedir. Sıcaklık artışlarına bağlı olarak gıda kaynaklı patojenlerle ilişkili enfeksiyonların arttığı görülebilecektir.

İklim değişikliği nedeniyle gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenme vakalarının sayısında da bir artış olacağı öngörülmektedir. (WHO, 2018)

Kuraklık

Diğer taraftan uzun süren kuraklık, bölgede su kullanımını kısıtlayacak ve dolayısıyla gıda işleme tesislerini sıkıntıya sokarak, gıda güvenliğini tehlikeye atacaktır. Örneğin; yeraltı sularının zamanla çekilmesi veya azalmasına, akarsuların akımlarının azalmasına ve su kirliliğinin oluşmasına yol açmaktadır. Yağışlarda meydana gelen azalmalar ve sıcaklık artışlarıyla birlikte böcek vb. tarım zararlılarında artışlar meydana gelmekte yapay gübre kullanımı artmakta böylece toprak kirlenmektedir.

Kuraklık, yetişen meyve-sebze ürünlerindeki vitamin ve mineral kaybına sebep olabilecektir.

Aşırı sıcaklık etkisi, zararlı mikroorganizmaların üremesine, fotosentezi yavaşlatmaya ve sonuç olarak bitkinin büyüme ve döllenme yeteneğinin azalmasına yol açmaktadır. Yaz kuraklıkları sonucu çıkan yangınlar ise toplu ağaç yok olmasına ve salgın hastalıklara neden olmaktadır. Aşırı ve ani yağışlar ise yerdeki su miktarının artmasıyla toprağın oksijenleşme seviyesinin azalmasına ve fazla su nem artışına sebep olarak bitkilerde böcek sayısının artmasına ve olası hastalıkların sayısının çoğalmasına neden olmaktadır (Bayraç ve Doğan, 2016: 35).

Hastalıklar

Ayrıca; çok çeşitli gıda ve su kaynaklı patojenler antimikrobiyallere karşı dirençli hale gelecektir. Artan toprak sıcaklıkları bitkilerin ağır metali alımını hızlandıracaktır. Önceden donmuş olan bölgelerin erimesi ve denizdeki buz kütlelerinin serbest kalması ile pestisitler, ağır metaller, etkin olmayan eski zamanlardan kalan zararlı bakteri ve virüsler, mikro plastikler gibi daha önceden bu kütlelerde hapsolmuş kimyasallar ve organizmaların ortama salıverilmesine yol açacaktır. Bu sularla temasta olan toprak kökenli ürünlerde sebze-meyve-bakliyat-hububat vs.) bulaşma yaşanacağı söylenebilir.

Bitki Zararlıları

İklim değişikliği bitki zararlılarının yaşam döngülerini ve coğrafi dağılımını değiştirmektedir, bu değişikliğin pestisit uygulama eğilimlerini değiştirerek, pestisitin toprakta degradasyonu, su kalitesinin bozulması ve biyoçeşitlilikte azalma gibi konuları da daha karmaşık hale getireceği düşünülmektedir.

Sıcaklık artışı ile; böceklerin daha agresif beslenme ihtiyacına sebep olacağı ve daha fazla ürüne zarar verebileceği ön görülmektedir. Bu sebeple pestisit kullanımında yoğun artışlar olabileceği düşünülmektedir. Bu durumun da tozlaşma yapıcı böceklere(arı gibi) zararlarının yüksek oranlara ulaşacağı öngörülmektedir.

Kalıcı pestisitlerin buharlaşması bu kimyasalların Kutup bölgeleri gibi uzak alanlarda birikim yapmasına, daha sonra donmuş parçaların eriyerek çevreye salınmasına ve son olarak bizim gıda zincirimize girmesine yol açmaktadır. Gerek ürettikleri toksinler gerekse hipoksik koşullar yaratması sebebi ile alg patlamaları su ürünleri yetiştiriciliği ve balıkçılığa ciddi anlamda zarar vermektedir. Bu durumda sadece gıda güvenliğini değil büyük çaptaki balık ölümleri ile gıda arzını da tehdit etmektedir.

Tarımsal ürünlerde mikotoksin kontaminasyonu çok ciddi bir sağlık sorunu olup, uluslararası ticarette engel oluşturmaktadır. Sıcaklık, kısmi nem, bitki zararlıları ile ürünün zarar görmesi gibi faktörler mikotoksin oluşumunu etkiler. Gıdaya ulaşma noktasında zaten sorun yaşayan ve yetersiz beslenen popülasyon grupları iklim değişikliği koşulları altında çok daha zor bir durumla karşı karşıya kalacaklardır.

Kaynakça
Winkler, 2011
FAO, 2008a
IPCC, 2014a
FAO Türkiye Bülteni, Ocak 2024 – Sayı #16

Taner DİKMEN / *Kıdemli Hijyen Kalite Yönetim Müdürü*
taner.dikmen@sardunya.com

YAPAY ZEKANIN GIDA GÜVENLİĞİNE ETKİLERİ



Yapay zeka, gıda güvenliği alanında devrim yaratma potansiyeline sahip bir teknolojidir. Risklerin yönetiminden kalite kontrolüne, tedarik zinciri izlenebilirliğinden eğitim programlarına kadar birçok alanda etkin bir araç olarak öne çıkmaktadır.

Giriş

Gıda güvenliği, insan sağlığını ve refahını korumada temel bir unsurdur. Bu alanda teknolojik yenilikler, özellikle yapay zeka, daha etkin bir gıda güvenliği yönetimi sağlayarak riskleri azaltmayı hedeflemektedir. Dünya genelinde artan nüfus, küresel gıda tedarik zincirinin karmaşıklığını artırmakta ve daha ileri çözümlere olan ihtiyacı beraberinde getirmektedir. Yapay zeka, bu ihtiyaca yanıt olarak analiz, otomasyon ve tahmin yetenekleriyle gıda güvenliği süreçlerinde devrim yaratmaktadır.

Gıda Güvenliğinde Yapay Zeka Uygulamaları

1. Gıda Üretim Süreçlerinde Kalite Kontrolü

Yapay zeka, gıda üretim süreçlerinin her aşamasında kalite kontrolü sağlamak için etkili bir araçtır. Görüntü işleme teknolojileri, ürünlerin dış görünüşünden bozulma belirtilerini veya kusurları tespit edebilir. Bu, üreticilerin hızlı ve doğru kararlar almasına olanak tanır. Örneğin, meyve ve sebze sınıflandırması yapan yapay zeka destekli makineler, ürünlerin tazeliğini değerlendirmek ve uygun olmayan ürünleri ayırmak için kullanılmaktadır.

2. Risk Analizi ve Öngörüler

Risk analizi, gıda güvenliği yönetiminde kritik bir öneme sahiptir. Yapay zeka, geçmiş verilere dayanarak patojen yayılımı, kimyasal bulaşma gibi riskleri tahmin edebilir. Böylelikle, riskli durumlar ortaya çıkmadan önce önleyici tedbirler alınabilir. Örneğin, yapay zeka tabanlı tahmin modelleri, belirli bir bölgede yaşanabilecek Salmonella salgını gibi olası tehlikeleri erkenden belirleyerek halk sağlığını koruma potansiyeline sahiptir.

3. Tedarik Zincirinde İzlenebilirlik ve Şeffaflık

Gıda ürünlerinin tedarik zinciri boyunca izlenebilirliği, güvenli gıdalara erişim için önemlidir. Yapay zeka teknolojileri, IoT Cihazları ve Blockchain ile entegre çalışarak ürünlerin üretimden tüketiciye kadar olan yolculuğunu şeffaf hale getirmektedir. Bu uygulamalar, sahtecilik ve gıda dolandırıcılığı gibi sorunların önüne geçmektedir. Örneğin, tedarik zincirinde bir soğutma arızası meydana geldiğinde yapay zeka, bu sorunu anında algılayarak sorunun kaynağını belirleyebilir.

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine Uyum

Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarına uyum, yapay zekanın önemli bir kullanım alanıdır. HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) gibi sistemler, yapay zeka ile daha hızlı ve doğru bir şekilde uygulanabilir hale gelmiştir. Yapay zeka, düzenleyici gereksinimlere uygunluğu kontrol eden ve iyileştirilmesi gereken alanları belirleyen algoritmalarla, üreticilere rehberlik etmektedir. Bu, özellikle gıda ihracatı yapan firmalar için büyük bir avantajdır.

Öte yandan, denetim süreçlerinin dijitalleşmesi, zamandan tasarruf sağlarken veri güvenilirliğini artırmaktadır. Yapay zeka sayesinde yapılan gerçek zamanlı analizler, denetim raporlarının doğruluğunu ve hızını büyük ölçüde geliştirmektedir.

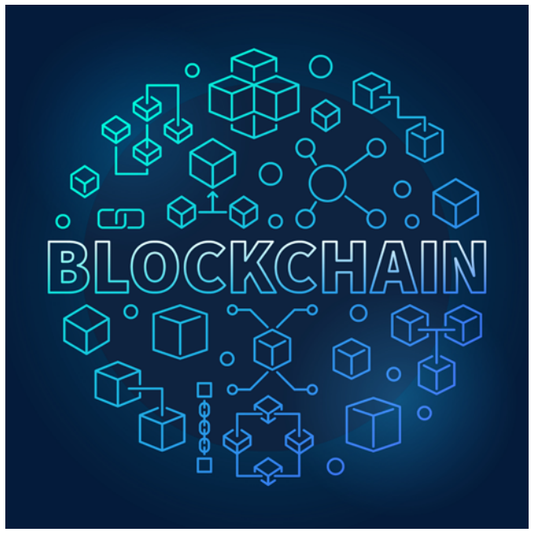
Yapay Zeka Tabanlı Eğitim ve Farkındalık Programları

Gıda üreticileri ve tüketiciler arasında farkındalık yaratmak, gıda güvenliği için hayati bir öneme sahiptir. Yapay zeka destekli eğitim araçları, gıda üretim tesislerinde çalışanların hijyen, saklama koşulları ve çapraz bulaşma gibi konularda eğitilmesine yardımcı olmaktadır. Bu sistemler, sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) teknolojileriyle birleştiğinde, interaktif bir öğrenme deneyimi sunarak eğitim süreçlerini daha etkili hale getirmektedir.

Zorluklar ve Gelecek Perspektifleri

1. Veri Kalitesi ve Güvenilirliği

Yapay zekanın etkinliği, kullanılan verilerin doğruluğuna ve çeşitliliğine bağlıdır. Ancak, eksik veya yanıltıcı veriler, yanlış analizlere ve sonuçlara yol açabilir. Bu nedenle, güvenilir veri kaynaklarının oluşturulması büyük önem taşımaktadır.





2. Erişim Maliyetleri ve Teknolojik Altyapı

Küçük ve orta ölçekli işletmeler, yapay zeka teknolojilerine erişim konusunda finansal zorluklarla karşılaşabilmektedir. Ayrıca, bu teknolojilerin etkili bir şekilde kullanılabilmesi için güçlü bir teknolojik altyapıya ihtiyaç duyulmaktadır.

3. Gelişen Yapay Zeka Teknolojileri ve Uyum

Yapay zeka sürekli gelişim göstermekte, bu da işletmelerin yeni teknolojilere uyum sağlamalarını zorlaştırmaktadır. Ancak, kamu ve özel sektör iş birliği ile bu zorluklar aşılabilir. Eğitim programları, sübvansiyonlar ve pilot projeler, bu teknolojilerin yaygınlaştırılmasına katkı sağlayabilir.

Sonuç

Yapay zeka, gıda güvenliği alanında devrim yaratma potansiyeline sahip bir teknolojidir. Risklerin yönetiminden kalite kontrolüne, tedarik zinciri izlenebilirliğinden eğitim programlarına kadar birçok alanda etkin bir araç olarak öne çıkmaktadır. Ancak, bu teknolojilerin geniş çapta uygulanabilmesi için veri güvenliği, maliyetler ve teknolojik altyapıya yönelik sorunların çözülmesi gerekmektedir. Gelecekte yapay zekanın daha yaygın kullanımı, sürdürülebilir bir gıda sistemi oluşturulmasına önemli katkılar sağlayacaktır.

Kaynakça
1. Gıda Türk, "Gıda Güvenliğinde Yapay Zekanın Rolü," 2024.
2. Gıda Türk, "7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü Teması: 'Beklenmeyene Hazırlıklı Ol'," 2024.
3. DergiPark, "Gıda Güvenliğinde Teknolojik Yaklaşımlar," 2024.

Kaynak Foodinlife Dergisi: **Prof. Dr. Nezih Müftügil**

Robotlar da Ellerini Yıkamalı

Bir restorana girdiğiniz zaman sizi karşılayan ve sizinle konuşan bir robot şimdilik oldukça sevimli görünebilir ama robotların birçok işi yapar hale gelmesinin insan yaşamında yaratacağı sıkıntılar konusunda fikir yürüten insanların görüşlerine de kulaklarımızı açık tutmalıyız.



1860'lı yıllarda Jules Verne'in "Ay'a Yolculuk" kitabını okuyanların çoğu anlatılanları muhtemelen hayal gücü yüksek bir yazarın fantezileri gibi değerlendirmişlerdir. Bilim ve teknolojideki hızlı gelişmeler sonrasında, günümüzde artık uçuk hayallerin bile ileride gerçekleşebileceğini düşünebiliyoruz. Buna rağmen, 10-15 yıl sonra restoranların üretim ve servis alanlarında az olmayan sayıda robotun iş yapacağını ileri sürmeyi abartılı bir öngörü olarak değerlendirenler olabilir. Ama gıda servisi sektöründe robotların ayak izleri şimdiden duyulmaya başlandı. Amerika Birleşik Devletleri'nde kapınızı çalıp "Pizzanızı getirdim, buyurun." diyen robotlar sokaklarda dolaşmaya başladı. Kafelerde ve barlarda istediğiniz kahveyi veya kokteyli hazırlayıp önünüze koyan robotlar da artık kanıksanmaya başlandı. Daha ilginç gelişmeler restoranların mutfak kısımlarında meydana geliyor. Mutfaklardaki kesme, doğrama, kabuk soyma, karıştırma gibi hazırlık işlemlerinin yanında pişirme, kızartma, reçeteye göre yemek hazırlama gibi ileri mutfak faaliyetlerinde de artık robotlar kullanılabiliyor.

ABD'de Nala robot firmasının ürettiği robotlar, hamur açmadan başlayarak çeşitli pizzalar yapıyor ve bunları fırınlayıp pişirdikten sonra dilimleyip servise hazır hale getirebiliyorlar. Nala robotu saatte 50 pizza yapabiliyor. Üretilen pizzaların görünüşü, gramajı, pişirme derecesi ve lezzeti hep aynı oluyor. Nala firmasının bir diğer robotu bir salata barı yönetiyor ve kaseler içinde çeşitli salatalar hazırlıyor. Bir diğer robot, bir yağda kızartma istasyonunu tek başına idare edebiliyor. Firmanın bir başka robotu çeşitli yemekleri pişirip, hazırlayabiliyor ve bir diğeri de farklı çeşitlerde sandviçler hazırlayıp gerekirse ısıtarak servis edebiliyor.

Yapay zeka ile güçlendirilmiş robotların işlevlerinin gittikçe artacağını ve mutfaklarda daha fonksiyonel hale geleceklerini şimdiden görebiliyoruz.

Yine Nala firmasının bir diğer robotu bulaşık makinesini bir insan gibi etkin kullanarak bulaşıkları hijyenik şekilde yıkayabiliyor. Mutfakta hazırlanan tabakları masaya servis eden ve hatta restoran kapısında müşterileri karşılayıp selamlayan robotlar da var. Böylece robot firmaları, insanlarla direkt temas eden robotlar da üreterek insanların robotlara alışması ve kanıksaması sürecini de başlatmış oldular.

Bir restorana girdiğiniz zaman sizi karşılayan ve sizinle konuşan bir robot şimdilik oldukça sevimli görünebilir ama robotların birçok işi yapar hale gelmesinin insan yaşamında yaratacağı sıkıntılar konusunda fikir yürüten insanların görüşlerine de kulaklarımızı açık tutmalıyız. Robotların yiyecek-içecek sektöründe kullanılmasını cazip hale getiren birçok husus var. Bu sektörde işçi maliyetleri yüksek. Ayrıca yoğun sezonlarda işçi bulma sıkıntıları yaşanabiliyor. İşi bırakma, iş değiştirme oranı yüksek. İş güvenliği, vardiya sisteminde çalışma, fazla mesai, iş kazaları, personellerin eğitilmesi, iş disiplinine uyma, kalifiye elemanı tutabilme gibi konular sektördeki kuruluşları zorlamaktadır. Robotların kullanımı, kuruluşların insan kaynaklarının yönetimine kolaylıklar getirecektir. Çalışan insanları mutfaklarda rutin işler yapmak yerine daha zihinsel faaliyet gerektiren işlerle görevlendirmek de işletmeleri daha etkin olmaya yönlendirecektir.

Robotlar işlerini hijyenik, hızlı ve hatasız olarak yapabiliyor ve uzun saatler çalışabiliyorlar. Şimdilik pahalılar ama hızlı gelişen teknoloji ile maliyetlerinin düşeceği belirtiliyor. Unutmayalım ki halen ABD'de gıda endüstrisinde 90 bin robot kullanılıyor. Robot üretimindeki bilgi birikimi ve tecrübeye dayanarak kullanımlarının hızlı bir şekilde yaygınlaşacağı ve gıda servis sektöründe de geniş uygulama alanı bulacağını şimdiden görebiliyoruz.

Peki mutfaklarda robotlar ellerini yıkayacaklar mı? Evet, robotlar ellerinin kirlendiği durumları algılayacak ve bu durumda işlerini durdurup ellerini temizleyecekler. Bu konuda insanlardan daha dikkatli ve disiplinli olacaklarını şimdiden tahmin edebiliyorum.

Kaynak: Food in Life / 2024 Prof. Dr. Nezih Müftügil

SARDUNYA sardunyacatering



1,472 kişi beğendi

Sushi, Japonya'nın en ikonik yemeklerinden biridir ve dünya çapında tanınan bir lezzettir.
Sushi'nin kökleri, aslında Japonya'dan önceki bir döneme, milattan önce 4. yüzyılda Çin'e kadar uzanır.
İlk başta, fermente edilmiş balık pirinç ile muhafaza edilirdi. Narezushi adı verilen bu yöntem,
balığı daha uzun süre korumanın bir yoluydu. Sushi 17. yüzyılın sonlarında Edo dönemi Japonya'sında doğdu.
Pirinç, artık sadece koruma yöntemi değil, aynı zamanda bir ana bileşen oldu. Sirke kullanımı, fermente
işlemini hızlandırdı ve nigirizushi (elle yapılan sushi) popüler hale geldi. Sushi, çoğunlukla taze balık ve
deniz ürünleri ile yapılır ve görsel estetik oldukça önemlidir. Nigiri maki sashimi gibi birden fazla çeşidi
vardır ve her biri farklı teknikler ve malzemeler kullanılarak yapılır. Sushi, hem tarihi kökenleri hem de
modern sunumlarıyla yemekten çok daha fazlasını ifade eder. Japon mutfağının bu önemli temsilcisi,
lezzetli ve sağlıklı alternatiflerin başında gelir. #sardunya #sardunyacatering #sushi

www.sardunya.com *SardunyaCatering* *sardunyacatering*

Pınar Elif SAYALI / *Eğitim Direktörü*
pinar.sayali@sardunya.com

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.

Nefes Eğitimi

Çalışma ortamlarında yaşanılan stresi azaltmak, sağlıklı bir duruşa sahip olmak ve insan yaşamının en önemli gereksinimi olan doğru nefes almanın nasıl olduğunu öğrenebilmek adına bir araya geldik. Bu sayede, tüm odaklanma ve zihinsel performansımızı arttırmamıza yaşantımızda da uyku kalitemizin arttırılmasına kadar tüm süreçlerde ne kadar etkili olduğunu görerek, doğru nefes almanın öneminin farkına vardık.



Video Çekim Eğitimi

İş yaşantımızda fotoğraf ve video çekimi gibi durumlar ile sıklıkla karşı karşıya kalabiliyoruz. Peki nasıl en güzel ve doğru şekilde işimizi yapabiliriz? Bu eğitim ile video çekimindeki teknik bilgileri öğrenmenin yanı sıra, video çekmek için senaryo oluşturulması gerektiğini, ışık kullanımın önemini, ses ve görüntü kalitesini kullanmayı, video montajı ve düzenlenmesi ve daha birçok püf noktasını görerek doğru ve daha başarılı video çekmeyi öğrendik.





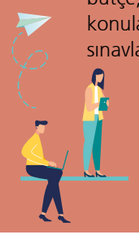
Telefonda Etkili Satış Eğitimi

Etkili iletişim becerilerimizi geliştirmenin yanı sıra, müşterilerimizin ihtiyaçlarını anlama, telefonda güvenli bir ilişkiye zemin hazırlama ve satış tekniklerini kullanarak marka imajımızı da güçlü bir şekilde karşı tarafa aktarabilmenin püf noktalarını görerek bilgilerimizi pekiştirdik. Amacımız müşterilerimizi markamızı tanıtırken, müşteri sadakatini de sağlayabilmek.



Yönetici Becerileri Geliştirme Eğitim Programı

Eylül ayında başladığımız Yönetici Becerileri Geliştirme Eğitim Programı, yöneticilerimizin liderlik becerilerini geliştirmek ve iş hayatında daha etkili olmalarını desteklemek için hazırladık. 8 hafta boyunca süren 10 eğitimin her birinde etkili iletişim, organizasyon yönetimi, bütçe, eğiticinin eğitimi ve koçvari liderlik gibi önemli konulara odaklandık. Program sonunda yaptığımız sınavla da öğrendiklerimizi pekiştirdik.





Sivel BOZACI / *Diyetisyen*
sivel.bozaci@sardunya.com

RAMAZAN AYINDA DOĞRU BESLENME İPUÇLARI

Bereketli ve lezzetli sofraların kurulduğu, 11 ayın sultanı Ramazan ayının gelmesiyle beraber günlük beslenme alışkanlıklarımız ve düzenimiz değişmektedir. Oruç tutan kişinin açlığını ve susuzluğunu dengede tutabilmesi için öğünlerine ve besin tercihlerine dikkat etmesi gerekmektedir. Uzun süre açlık ve susuzluk metabolizmanın yavaşlamasına, kan şekerinin düşmesine neden olmaktadır. Bu durumda öğün takibi ve doğru besin tercihleri büyük önem teşkil etmektedir. Ramazan ayında öğünlerin neden atlanmaması ve nelere uyulması gerektiğini birlikte ele alalım…

RAMAZAN AYINDA BESLENMEMİZDE NELERE DİKKAT EDEBİLİRİZ...

- Tek seferde çok fazla yemek yerine, azar azar aralıklı beslenmek,
- Sahur öğününü atlamadan mutlaka sahur yapmak,
- Yemekleri hızlı yemekten kaçınarak, iyice çiğneyerek yemek,
- İftarda hafif gıdalar ile başlayarak, dinlenme sonrası az yağlı yemekler tüketmek,
- İftarda şerbetli tatlılar tüketmek yerine iftar sonrası öğünlerde hafif sütlü tatlılar tüketmek,
- Bol su tüketmek,
- Yemekleri pişirirken ızgara, buğulama, fırın yemekleri tercih etmek olarak sıralayabiliriz.

RAMAZAN AYINDA SUSUZLUĞU ÖNLEMENİN YOLLARI

- ***Tuzlu ve Baharatlı Yiyeceklerden Kaçının:*** *Bol tuz ve baharat* oranı yüksek salam, sucuk, turşu, peynir, pastırma, kuruyemişler gibi yiyeceklerin susama ihtiyacı doğurduğu için bu süreçte makul miktarda tüketilmesi önerilmektedir.
- ***İftar ile Sahur Aralığında Bol Su Tüketin:*** Gün boyu vücut fonksiyonlarının düzenli olarak çalışması için yeterli su tüketimi önemlidir. Oruç sürecinde oluşan baş ağrısının en büyük nedeni kişinin iftar ile sahur aralığında yeterli su tüketmemiş olmasıdır.
- ***Su Oranı Yüksek Sebze ve Meyveler Tüketin:*** Su ihtiyacımızı direkt su tüketerek karşılayabilirken, diyetlerimizde su oranı yüksek gıdalara da yer vererek su ihtiyacımıza destek olabiliriz. Bu yiyecekler sadece vücut sıvı dengesini sağlamakla kalmaz, yüksek lif, mineral ve vitamin kaynaklarıdır.

Ramazan ayının ruhunuzu ve bedeninizi dinlendirdiğiniz bir ay olması dileğiyle…

Sahur Öğünü Neden Önemlidir?

Sağlıklı ve dengeli orucun sürdürülebilirliği, sahur öğünü ile bu öğünde tüketilecek gıdaların doğru besin gruplarından seçilmesiyle mümkündür. Sahur, gün boyu açlık ve susuzluğun dengelenmesini ve günlük enerjinin korunmasını sağlayan atlanılmaması gereken bir öğündür. Sahur öğününü yapmadan, iftar saatine kadar hiçbir gıda tüketmemek hem vücudunuzda oluşabilecek yıkımlara ve kilo vermekten çok kilo almaya sebep olmaktadır. Tuzlu ürünlerden uzak durulması, daha çok tokluk sağlayan ve tokluk süresini uzatan gıdaların tercih edilmesi oruç sürecini kolaylaştırmaktadır. Tok tutsun diye düşünerek ağır ve yağlı yemekler tüketmek çeşitli rahatsızlıklara sebep olabilmektedir. Kızartma, makarna, pilav gibi yiyecekler sahurda tüketildiğinde ilerleyen saatlerde mide rahatsızlıklarına sebep olabilmektedir. Yüksek protein ve sağlıklı yağ kaynakları vücuttan daha uzun süre sonra atılımı gerçekleştiği için tokluk hissinin uzamasını sağlar. Bu yüzden sahur öğününde bu gıda gruplarına yer verilmelidir. Peynir çeşitleri (az tuzlu / tuzsuz peynir), yumurta, süt, yoğurt, ceviz, fındık, avokado, badem, ayran, kefir gibi gıdaların ağırlıklı olacağı tabakların hazırlanması doğru sahur menülerini oluşturacaktır. Bu dönemde vücudumuzun beslenme düzeninin değişmesi ve uzun süre açlık yaşaması durumunda en çok karşılaştığımız problemlerden biri de kabızlıktır. Gün boyu vücutta sindirim gerçekleşmediği için bağırsakların çalışmasını sağlamak ve bağırsak sağlığını düzenlemek için yüksek lif kaynaklarına ihtiyaç duyarız. Sebze ve meyveler yüksek lif kaynaklarındandır ve sahur öğününde yer verdiğimiz gibi tüm öğünlerde de masamızda yer almalıdır.

Örnek Sahur Menüsü:

- Haşlanmış Yumurta
- Az Tuzlu Peynir
- Söğüş Sebze (Domates / Salatalık / Roka / Biber / Maydanoz / Dereotu…)
- Ceviz / Badem / Fındık / Avokado
- Taze Meyve / Kuru Meyve
- Yoğurt / Kefir / Ayran
- Tam Buğday Ekmeği / Çavdar Ekmeği

İftarda Bilinçli Tüketimin Önemi

Gün boyu açlık ve susuzluk sonrasında iftarda aşırı besin tüketimi önlenmeli ve dengeli olacak şekilde iftar menümüzü oluşturmalıyız. İftarda başlangıç olarak su-hurma veya su-zeytin ikilisi ile orucunuzu açmanız daha sonra hafif bir çorba tüketmeniz doğru olacaktır. Daha sonra 10-15 dakika bir mola verip kan şekeri seviyelerinizin düzenlenmesini sağlamış ve aşırı tüketimin önüne geçmiş olursunuz. Mola sonrasında ana yemek, yardımcı yemek, salata, yoğurt ve türevlerini porsiyon kontrolünde tüketebilirsiniz. Uzun süre açlık sonrasında hızlı şekilde yemek hazımsızlığa neden olmaktadır. Bu yüzden yemekleri yavaş ve iyice çiğneyerek tüketmeliyiz. Zengin lif kaynağı olarak salatalar her zaman iftar menümüzde yerini almalıdır.

İftar ve sahur arasında ara öğün mutlaka yapılmalıdır. Ara öğünlerde sıvı dengesini sağlayacak gıdalar almak faydalı olacaktır. İftardan sonra çoğu kişinin tercihi kahve ve çay gibi kafeinli içeceklerden yana oluyor. Kafeinli içeceklerin yanında bol su tüketmeliyiz. Gazlı ve şekerli içecekler yerine yemek sonrası rahatlatıcı rezene, papatya gibi bitki çayları ve metabolizmayı hızlandıracak yeşil çay tercih edilebilir.

Tatlı krizleri tutanlar için ise 1 porsiyon meyve ile kuruyemiş veya süt ürünleri beraber tüketilerek bu ihtiyaç giderilebilir. Tatlı kriziniz tuttuğunda çok sık olmayacak şekilde dondurma veya sütlü tatlılara yer verebilirsiniz. Sütlü tatlılar protein kaynağı tatlılardır. Şerbetli tatlılara göre daha sağlıklıdır ve ekstra kalori alımını önler.

Örnek İftar Menüsü:

-İftar Başlangıç:

- 1 Bardak Su
- 2 Adet Hurma / 5 Adet Zeytin
- 1 Kase Çorba

-10-15 Dakika Mola Verilecek

- Etli Sebze Yemeği / Etli Kuru Baklagil Yemeği
- Bulgur Pilavı / Tam Buğday Ekmeği / Ramazan Pidesi
- Mevsim Salata (Az Yağlı - Sirkeli / Limonlu)
- Ayran / Yoğurt / Cacık

Metin BİRSEN / İK Eğitim Danışmanı
metin_birsen@yahoo.com



"GENÇLİK - OLGUNLUK VE BİLGELİK ÜZERİNE"

Yaşlanma sanatı; kendinden sonraki kuşaklara bir engel olarak değil, bir destek olarak, bir rakip değil, bir fikir ortağı olarak görünebilmek sanatıdır.

Yaşam

Günümüzde, bedenli bir varlık olarak hepimiz doğar, olgunlaşır ve ölürüz. Yaşam süremiz boyunca da ruhumuz, bedenimiz, içinde bulunduğumuz toplum ve çevre, sürekli olarak birbirleriyle karmaşık bir etkileşim içerisinde olurken, farkında olmadan ruhumuz olgunlaşır, bedenimiz de yaşlanır. Aşık Veysel'in deyişiyle; İKİ KAPILI BİR HANDAYIZ sanki. Bir kapıdan girip, öbüründen çıkarız. Bu ikisi arasındaki sürece de YAŞAM diyoruz. Samuel ULMAN bakın gençlik ve yaşlılığı şu dizelerle ne güzel tanımlamış:

Gençlik ve yaşlılık

İnandığın kadar gençsindir,
Şüphelerin kadar yaşlı,
Özgüvenin kadar genç,
Korkuların kadar yaşlı,
Ümitlerin kadar genç,
Çaresizliklerin kadar yaşlı.

Ingmar BERGMAN da yaşlılığı şöyle değerlendirmiş: **"Yaşlanmak, bir dağa tırmanmaya benzer; çıktıkça yorgunluğunuz artar, nefesiniz daralır. Ama görüş açınız genişler."**

Yaşlanma

Yaşamın başlangıç ve sonunun toplumdaki yansımalarına baktığımızda ; hepimiz 60 ya da 70 yaşına gelince çoğunlukla hayatın bittiğini sessizce ilan eden kişilerle karşılaşmışızdır. Böyle kimseler eşofmanlarını giyer, koltuğuna oturup arkasına yaslanır ve hastalıklar tarafından ele geçirilene kadar televizyon seyrederler. Yaşarken ölmüş öyle çok insan var ki; yıllardır, rutin yaşamları dışında yaptıkları hiçbir şey yok, geleceğe yönelik herhangi bir hedef, amaç ve planları da yoktur.

Yaşlanmak garip bir duygudur; o kadar gariptir ki, bir gün gelip başkaları gibi bizim de yaşlanacağımıza inanmakta bile zorluk çekeriz. Yaşlanma, asla tek boyutlu bir süreç olarak algılanmamalı; toplumdaki gözlemlerimize dayanarak 65 yaşında olup, 45 yaşında gösteren ya da 65 yaşında olup 85 yaşında gösteren insanların olduğunu söyleyebiliriz. Çünkü, her insan farklıdır ve tekdir. Bilim adamları yaşlılığı geciktirmek, ömrü uzatmakla ilgili çalışmalar yapıyorlar. Belki de ortalama yaşam süresi iki katına çıkacak gibi. 20.yüzyılda ortalama yaşam süresi neredeyse ikiye katlayarak 40 tan 70 e yükseldi. Demek ki 21. Yüzyılda bir kez daha katlayarak 150 ye çıkarabilir. Nobel ödülü alan bilim adamları yapay zeka ile önümüzdeki 10 yıl içinde tüm hastalıklara çözüm bulunacağını söylüyorlar. 2020'de Dünya Sağlık Örgütü'nün yeni yaş dilimi skalası:

- 0 - 17 Ergen
- 18 - 65 Genç
- 66 - 79 Orta Yaş
- 80 - 99 Yaşlı

olmuş. Geçmiş asırlarla kıyaslandığında; günümüzde 70 yaşındayken ölenler için "genç gitti "deniliyor. Mevta 80'ini çoktan devirmiş bile olsa ölüm ilanlarında "Hiç beklenmedik bir anda" gibi ifadelere rastlanıyor.

Ancak, 100 yaşını gören her altı kadına karşılık sadece bir erkek varmış!



Yaşlılık belirtileri

Hepimiz yaşlandıkça biraz unutkanlık yaşasak da hafıza değişim derecemiz onunla ilgili endişemiz ve baş etmek için attığımız adımlar farklıdır. Orta ve daha yaşlı insanların çoğunun sık sık güçlük yaşadığını fark ettiği konular şöyledir:

- İnsanların isimleri,
- Önemli tarihler,
- Evdeki nesnelerin yerleri,
- Yakın ve geçmiş olaylar,
- Toplantı ve buluşmalar,
- Bilgi hatırlamak gibi.

Yaşlılıkta üretkenliğe gelince; ABD'de yapılan bir araştırma şunu ortaya koydu. Bir kişinin en verimli yaşı 50 ile 60, en üretken yaşı 60 ile 70 arasıdır. Nobel ödülü kazananların yaş ortalaması 62 imiş. Dünyanın en büyük 100 şirket başkanlarının yaş ortalaması da 63 müş.

Çevrenizde, ailenizde bu yaş gurubuna girenler varsa onlarla bu bilgileri paylaşın gurur duysunlar!

Yaşlanma sanatı, kendinden sonraki kuşaklara bir engel olarak değil, bir destek olarak, bir rakip değil, bir fikir ortağı olarak görünebilmek sanatıdır.

Olgunluk, yaşam kültürümüzde bir insanın nasıl yaşadığına değil, ne söylediğine göre değerlendirilir.

Duygusal tepkiler vermeyen, az konuşan ve konuştuğunda önemli görünen şeyler söyleyen kişiler ülkemiz kültüründe olgun sayılır. İnsan yalnız yaşadıkları ile değil, yaşadıklarından aldığı derslerle, edindiği deneyimlerle olgunlaşır. Olgunluk, hoşgörüyü tutkunun önüne koymak, öfkeyi hoşgörüye dönüştürmektir. Olgunluk ve yaşlanma arasında önemli bir fark vardır ve insanların kafası bu konuda hep karışık kalmıştır. Neden? Yaşlanmanın olgunlaşmak olduğunu zannedilir. Ancak yaşlanma, bedene aittir, herkes yaşlanır, ihtiyarlar, ama olgun olmayabilir. Olgunluk içsel bir gelişimdir.

Bilgelik

Bilgelik, çok değişik anlamlarda kullanılmıştır. Felsefenin bile ilk adı bilgeliktir. Antik çağ Yunan felsefesine göre akla uygun davranmaktır. Stoacılara göre, doğaya uygun davranmak da bilgeliktir. Bilgelik, Osmanlıca HİKMET kelimesi ile ifade edilir. Hikmet sözcüğü ise; bilgiyi kendisi ya da başkaları için yararlı kullanabilme yeteneğidir.

İnsanın yaratıp güzelleştirdiği en önemli eser hiç şüphe yok ki kendisidir.

İşte, bu kendi eserimizi yaratıp, tamamlayabilmemiz, çocukluktan-yaşlılığa ömür boyu sürecek bir uğraştır. İnsanın gerçek ömrü geride bıraktığı izlerin derinliği kadardır. Yaşarken fazla bir iz bırakamayanların hayatı kolayca silinip gider. Eğer bir kimse, güçlü ve zayıf noktalarının bilincine varmışsa; engelleri aşarken ahlak kurallarını çiğnemiyorsa, bilgelik yolunda önemli mesafeler almış demektir. Ancak bu durumda da işi bitmiş değildir. Bilgelik yolculuğu bir süreçtir ve bir noktaya varmakla bitmez. Bilge kişi, yalnız bilen kişi değil, başkalarının da bilmesine katkıda bulunan kişidir.

Gençlik, olgunluk ve bilgelik yolculuğunuzun sağlıklı ve başarılı olmasını dilerim.



Yaşam Boyu Süren Gıda Alerjisi: ÇÖLYAK

ÇÖLYAK İSMİ NEREDEN GELİYOR ?
Eski yıllarda yaşamış olan Yunanlı fizikçi Aretaeus yazılarında bir hastalığın belirtilerinden bahsetmiştir. Hastalarını tanımlarken onları "bağırsaklarından hasta" anlamına gelen "koilliakos" olarak adlandırmıştır. Francis Adams bu yazıları 1856'da Sydenham Derneği için Yunanca'dan İngilizce'ye çevirirken karın anlamına gelen "celiac" adını vermiştir. "Celiac" kelimesi daha sonra Türkçe' ye "çölyak" olarak çevrilmiştir.
Çölyak hastaları glutensiz beslenme yöntemleriyle, hem hayatlarına doğal bir şekilde devam ediyorlar hem de bu bilinci topluma aşılıyorlar.
Çölyak hastalarının sloganı : *Gluten bizler için zehirdir; diyetimizden bu maddeyi çıkartmalıyız.*

Çölyak Hastalığı (Celiac Disease) Nedir ?
Çölyak besin kaynaklı bir ince bağırsak alerjisidir. Bağışıklık sistemine bağlı sindirim sistemini ilgilendiren bir hastalık olup, hasta kişilerde gluten denen bir proteini içeren besinlerin alınmasından sonra kendini gösteren bir emilim bozukluğu (malabsorpsiyon) hastalığıdır.
Çölyak hastalığı her yaşta teşhis edilebilmektedir. Genetik ve çevresel faktörlerle hastalık sürekli yayılmakta ve hasta birey sayısı giderek artmaktadır. Günümüzde hastalığın doktorlar tarafından daha iyi tanınmasıyla hastalık teşhislerini koymak geçmişe oranla daha kolaylaşmıştır.

Gluten Nedir?
Buğday, arpa, yulaf, çavdar gibi tahılların içerisinde bulunan, hamurun kabarmasını sağlayan, gıdaların raf ömrünü uzatan, elde edilen mamülün kalitesine önemli etkisi olan bir tür proteindir.

Çölyaklılar glutenli besinler aldıkları zaman, ince bağırsaktaki bağışıklık sistemi uyarılır ve bağırsağın iç yüzeyi iltahaplanır. Sağlıklı bağırsak hücrelerinin yüzeylerinde bulunan ve besin maddelerinin emilimi sağlayan minik ince uzantılar (vilüs) iltahaba bağlı olarak azalır veya kaybolur (silinir). Bunun sonucunda iltihaplı bağırsak yüzeyi, bazı besin maddelerini emip kana karıştıramaz. Bu da başta vitaminler ve mineraller olmak üzere vücudun gereksinim duyduğu çeşitli maddelerin eksikliğine yol açarak başka hastalıklara ve gelişme geriliklerine ortam hazırlar.
Çölyak hastalığının oluşumunda dikkat çekici faktörlerden birisi de kişinin anne sütüyle ne kadar zaman beslendiğidir. Uzun süre anne sütüyle beslenen kişilerde çölyak hastalığını belirtileri daha geç ortaya çıkmaktadır. Diğer bir faktör ise gluten içeren yiyeceklerin yenilmeye hangi yaşta başlandığı ve ne kadar gluten yenildiğidir.

Belirtileri;
- *Karın bölgesinde öne doğru şişkinlik*
- *Yaşa göre kilo azlığı*
- *Kansızlık*
- *Kusma*
- *İştahsızlık, gaz şikayetleri*
- *Büyüme geriliği*
- *Eklem ve kemik ağrıları*
- *Ciltte kaşıntılı döküntüler*
- *Sinirlilik*
- *Kas zayıflığı*
- *Dışkıda anormallik*

GLUTEN FREE

Çölyak besin kaynaklı bir ince bağırsak alerjisidir. Bağışıklık sistemine bağlı sindirim sistemini ilgilendiren bir hastalık olup, hasta kişilerde gluten denen bir proteini içeren besinlerin alınmasından sonra kendini gösteren bir emilim bozukluğu (malabsorpsiyon) hastalığıdır.

Ayrıca hastalığı neyin tetiklediği bilinmemekle birlikte, ortaya çıkması için;
- *Kalıtımsal olarak geni taşımak,*
- *Gluten tüketmiş olmak,*
- *Genin tetiklenmesi gerekmektedir.* Genin Tetikleyicileri; stres, tıbbi sarsıntı (ameliyat, hamilelik, cerrahi müdehale), aşırı unlu gıda tüketimi, kalitesiz unlu gıdalar tüketimi ve viral enfeksiyonlardır.

Tedavi Şekli
Çölyak hastalığının tek tedavisi **GLUTENSİZ** sıkı bir diyettir: Diyet doğru bir şekilde uygulanınca ince bağırsak yüzeyi normal şeklini ve işlevini tekrar kazanır, hastanın genellikle bir şikayeti kalmaz. Diyetin bozulması ya da bırakılması çok daha zor olan ağır hastalıklara neden olabilir. Tedavi edilmeyen vakalarda uzun dönemde (20-30 yıl) ortaya çıkabilecek ciddi hastalıklar arasında; ince bağırsak lenfoması, ince bağırsak ülserleri ve kollajenöz çölyak hastalığı sayılabilir. Hastalık tedavi edilmediği taktirde kansere dönüşebilir.

Önemli Uyarılar;
Çölyak hastalığı immun sistemle alakalıdır ve diyabetikle aynı aileden sayılabilir. Şeker hastalığının yan etkisi çölyak değildir. Çölyak zaten genetik bir hastalıktır. Çölyağın yan etkisi sonucu diyabet de olabilir.
Çölyak; hamilelikte düşüklere ve ölü doğumlara neden olabilir. Hamilelikte zaten demir eksikliği olur. Çölyak ise kansızlığı iyice tetikler. Uygulanan ilaç tedavisine rağmen hamile kadında kansızlık geçmiyorsa, çölyak aranmalıdır. Ayrıca çölyak kısırlığa da yol açıyor. Bazen jinekologlar bile çölyak tanısı koyabiliyor. Çölyak eğer bir kişide varsa, o kişinin anne baba ya da kardeşinde çıkmayabiliyor. Ancak o aileden 50 kişiye tarama testi uygulandığı zaman mutlaka ortaya çıkıyor. Yani genetik geçişli. Bir çocuğa çölyak teşhisi koyduktan beş yıl sonra ailesinden başka birisine de teşhis konur.



Yakup AVŞAR
Sardunya Tüyap Şefi

TÜYAP SARDUNYA

Hamsi Tava



Malzemeler
- 1 kilo Hamsi
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- Yarım su bardağı Mısır Unu
- 4 yemek kaşığı Sıvı Yağ

Yapılışı
1. Hamsileri temizleyip iyice yıkayın.
2. Uygun bir kaba koyarak tuzlayıp karıştırın.
3. Hamsileri güzelce mısır ununa bulayın.
4. Tavaya sıvı yağı dökerek eşit bir şekilde yayın.
5. Balıkları 7-8 dakika boyunca yüksek ateşte kızartın.
6. Balıkların alt kısmı kızardıktan sonra üzerine bir kapak atıp yağı bir kaba süzün. Ardından balığı ters çevirip süzdüğünüz yağı geri dökün.

Balıklarımız kızardıklarında servisimiz hazır.

NOT; Hamsi seçerken dikkat etmeliyiz. Taze hamsiler deniz kokar. Renkleri parlak, gözleri berrak ve canlıdır. Dokunulduğunda çok sert veya yumuşak olunmamalıdır. Yüzgeçleri düzgün, canlı ve sağlıklı bir görünüme sahiptir.

Roka Salatası



Malzemeler
- 4 adet Yeşil Soğan
- 1 bağ Roka
- 4-5 adet Çeri Domates (Küp küp doğranmış salkım domates de koyabilirsiniz.)
- 1 adet Limon
- Nar Ekşisi
- Zeytin
- Lor Peyniri

Yapılışı
1. Taze soğan ve rokaları iri iri doğruyoruz.
2. Çeri domatesleri 3 parçaya keserek kabımıza alıyoruz.
3. Sosumuz için; 1 yemek kaşığı sirke, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, yarım çay kaşığı tuz ve karabiber, 1 çay kaşığı sumak, yarım çay kaşığı kişniş gerekli.
4. Malzemelerimizi karıştırıyoruz.
5. Servis tabağımıza alıp üzerine zeytinyağı ve lor peynir ekleyerek servis ediyoruz.

NOT; Sebzelerin taze olmasına özen gösterin. Malzemeleri bol suyla yıkadıktan sonra durulayın.

Şalgam Suyu



Malzemeler
- 1 adet 3 litrelik Cam Kavanoz
- 500 gr. Siyah Havuç
- Şalgam Turpu (isteğe bağlı)
- 15-20 gr. Nohut
- 15-20 gr. İnce Bulgur
- 2 yemek kaşığı Tuz (35 gr.)
- 2 Küp Şeker
- Tercihe göre 1 küçük diş Sarımsak

Yapılışı
1. Havuçları iyice yıkayıp temizleyin.
2. Büyüklüğüne göre 2 veya 4 parçaya bölün.
3. Temiz bir bezin içine ince bulgur ve nohut koyup kavanozun en dibine yerleştirin.
4. Kavanozun içine havuçları ve şalgam turplarını ilave edin.
5. İsteğe bağlı olarak 1 sarımsak ekleyin.
6. Eğer acı olmasını istiyorsanız 5-6 tane süs biberi de ekleyebilirsiniz.
7. Tuz ve şekeri su ile karıştırıp kavanoza doldurun.
8. Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp, 15 gün boyunca serin ve güneş almayan bir yerde dinlendirin.

PÜF NOKTASI; Havuçları gereğinden fazla ince kesmek havuçlarda yumuşama yapabilir.
NOT: Şalgamın rengi havuçtan, tadı şalgamdan, ekşisi limondan ve mayası bulgurdan gelir nohut ise mayalanma sürecini azaltır.

Sıcak Helva



Malzemeler
- 500 gr. Tahin Helvası
- 2 çay bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Limon Suyu
- 1 çay kaşığı Limon Kabuğu Rendesi

Yapılışı
1. Tahin helvasını küp küp kesip, derin bir kap içerisine koyun.
2. Üzerine 2 çay bardağı süt, 1 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı limon suyu ve 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesini ekleyip blender ile iyice ezin. Son olarak, hazırladığınız helvayı güveç ya da küçük fırın kaplarının yarısına gelecek şekilde doldurup ve önceden ısıtılmış fırına verin.
3. 5 dakika bekledikten sonra fırının ızgara bölümünü açıp, üzeri kızarana kadar pişirin.
4. Fırında 2 dakika ısıttıktan sonra servis edin.

NOT: Blender kullanmayacaksanız tarifteki malzemeleri pürüzsüz kıvam alana kadar iyice karıştırmalısınız.
Sıcak helvayı güveç kaplarında, porsiyonluk borcamlarda ya da ısıya dayanıklı porselen fırın kaplarında pişirebilirsiniz.

Sultan KIHRI / *Kalite Müdür Yardımcısı*
sultan.kihri@sardunya.com

Okullarda Gıda Güvenliği Eğitimleri

Sardunya olarak hem paydaşlarımız olan okullarımıza hem de Sosyal Sorumluluk projelerimiz ile tüm öğrencilerimizin sağlıklı ve bilinçli olarak yaşayabilmeleri için onlara ulaşarak bilgi ve tecrübelerimizi aktarmaya devam edeceğiz.





Sardunya Grubu olarak sektörel alandaki bilgi, tecrübe ve gelişim faaliyetlerimizi aktarabilmek için yeni eğitim ve öğretim yılında da okullarda eğitim yolculuğumuza devam ettik.

Bu yolculukta vermiş olduğumuz eğitimlerde; öğrencilere gıda güvenliği farkındalığı oluşturmak, el yıkamanın önemi, uygulayabilecekleri basit hijyen kuralları, sofra adabı, toplu beslenme ve sağlıklı beslenme konularında bilgilendirme yaparak geleceğimizi sağlıklı ve güvenli ortamda yaşamalarına destek olmayı amaçladık.

Gıda Güvenliği Derneği aracılığı ile Özel Şafak Okullarında Gıda Teknolojisi bölümü öğrencilerine; gıda güvenliği standartları ve sisteminin önemi, uygulama gereksinimleri ve toplu beslenme sektörü anlatılmıştır. Özellikle gıda güvenliğinin etkin uygulanması ile hijyen ve tüketici sağlığının nasıl korunacağı hakkında bilgiler, püf noktaları verilmiştir. Ayrıca son zamanlarda gündemde yoğun olarak yer alan taklit tağşiş hakkında da bilgilendirmeler yapılmıştır.

-Özel Fen Bilimleri Ataşehir okullarında ise ilkokul öğrencilerimize; sofra adabı ve sağlıklı beslenme konusunda eğitimler verilmiştir.

-Özel İTÜ Beylerbeyi okullarında; öğrenci ve öğretmenlerimize sağlıklı beslenme konusunda bilgilendirmeler yapılmıştır.

-Özel Küçük Prens Okulları – Saint-Joseph Lisesi Eğitim Vakfı'nda ilkokul ve ortaokul öğrencilerimize hijyen ve sağlıklı beslenme eğitimleri verilmiştir.

Sardunya olarak hem paydaşlarımız olan okullarımıza hem de Sosyal Sorumluluk projelerimiz ile tüm öğrencilerimizin sağlıklı ve bilinçli olarak yaşayabilmeleri için onlara ulaşarak bilgi ve tecrübelerimizi aktarmaya devam edeceğiz.

Daha çok okula ulaşmak dileğiyle; eğitimlerde emeği geçen herkese teşekkürlerimizi sunar, yaşadığımız heyecan ve mutluluğu sizlerle paylaşmaktan gurur duyarız.





Rabia METİN TUYSUZ / *Kalite Şefi*
rabiametin.tuysuz@sardunya.com



Sürdürülebilir Bir Gelecek İçin Fidan Dikelim!

2016 yılından itibaren devam ettirdiğimiz projemizde Sardunya olarak toplam 3586 adet fidan dikmiş olmanın mutluluğunu sizlerle paylaşmak isteriz.

Günümüzde karbon ayak izi, iklim değişikliği ve bunların yol açtığı çevre problemleri büyük önem oluşturmaktadır. Bu sorunlara karşı savaşta ağaçların rolü oldukça fazladır.

Gelecek nesillere iyi bir dünya bırakmak adına sürekli olarak fidan dikimi yapılmalı ve yeşil ortamlar oluşturmak için çalışmalar gerçekleştirmelidir.

Ağaçlar çevre sorunları konusunda nasıl fayda sağlar? Mesela karbon ayak izini azaltmak için savaşırlar.

Karbon ayak izi; bireylerin veya kuruluşların atmosfere saldıkları karbondioksit ve diğer sera gazlarını dair bir ölçümdür. İşte burada devreye giren ağaçlar, fotosentez yapar ve havadaki karbondioksiti emer, bunu oksijene çevirir. Havada istenmeyen gazların birikmesini önler, atmosferin dengelenmesini sağlar. Yani havayı temizleyerek solunabilir hava kalitesini arttırır.

Aynı zamanda ağaçlar, sıcaklıkların düzenlemesinde önemli rol oynar. Ağaçların yaprakları sayesinde güneş ışığı emilir ve yapraklar su buharını havaya salar. Böylece havayı serinletir. Yani özellikle şehirlerde karşımıza çıkan " şehir ısısı adası" etkisini azaltarak, sıcak yaz günlerinde serinleme imkânı sunar.

Bunların yanı sıra ağaçlar doğanın su döngüsüne katkıda bulunur. Yer altı sularının oluşmasına destek olur, barajların ömrünü uzatır. Sel, erozyon gibi doğal afetlerin oluşmasını engeller. Örneğin bir yetişkin kayın ağacı yaklaşık 10 ton su tutabilir. Güçlü kökleri sayesinde toprağın altına bir ağ oluşturan ağaçlar, toprakları bir arada tutar. Böylece toprağın yüzeydeki akışını azaltarak toprak kaymalarının önüne geçer. Biyoçeşitlilik için önemli bir yere sahip olan ağaçlar, pek çok bitki ve hayvan türüne yaşam alanı oluşturur.

Yukarıda bahsedilenler gibi ağaçların saymakla bitmeyen birçok faydası vardır; bizler için, doğa için, diğer canlılar için yani çevrenin sürdürülebilir olması için önemli bir araçtır.

Bizlerde bu bilinçle Sardunya olarak; TEMA Vakfı aracılığıyla fidan dikimi projelerine katkı sağlamaktayız. Müşterilerimiz, çalışanlarımız adına farklı projeler ile fidan dikimi yapmakta ve paylaşmaktayız.

Bu projemizdeki hedefimiz; sürdürülebilir çevre, gelecek nesillere yeşil bir dünya bırakma, çevreye olan sorumluluklarımızı yerine getirme ve toplumsal bilince katkı sağlamaktır.

2016 yılından itibaren devam ettirdiğimiz projemizde Sardunya olarak toplam 3586 adet fidan dikmiş olmanın mutluluğunu sizlerle paylaşmak isteriz.

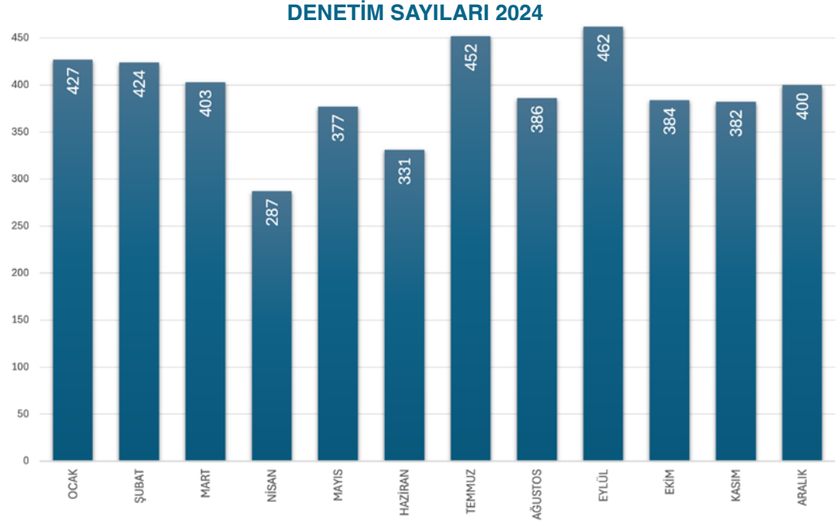
Daha güzel, daha yeşil, daha sağlıklı çevre için; gelecek nesillere daha güzel çevre bırakabilmek adına fidan dikmeye devam edeceğiz.

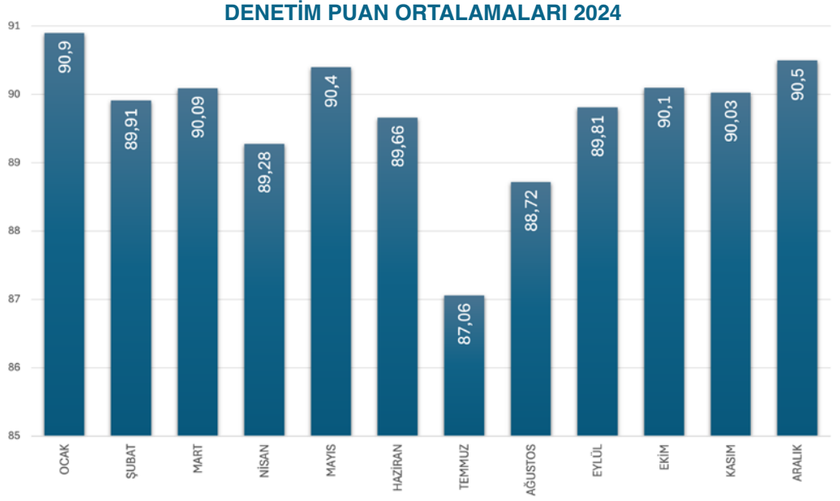




Kalite yolculuğumuz devam ediyor...

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





2024	
Toplam Eğitim Verilen Süre	*1.200 Saat*
Toplam Eğitim Verilen Personel Sayısı	*9.500*

Pınar Elif SAYALI / *Eğitim Direktörü*
pinar.sayali@sardunya.com

İzledik

Shin Chuuka Ichiban! (2019)



Mao'nun "Mutfak Perisi" olarak adlandırılan annesi Pai'nin ölümünden sonra, Mao annesinin restoranının Usta Şefi unvanını almak için Süper Şef olur. Ancak, annesinin Usta Şefi olarak yerini almadan önce, tıpkı annesi gibi efsanevi bir şef olma umuduyla, yemek pişirmenin birçok yolunu öğrenmek için Çin'i dolaşmaya devam eder. Yolculuğu sırasında, yemek pişirme alanında ona meydan okumak isteyen harika arkadaşlar ve amansız rakiplerle tanışır.

Okuduk



Acı Çikolata

Acı Çikolata' da Meksika Devrimi sırasında De LA Garza ailesinin en küçük kızı Tita'nın mis gibi kokular yükselen mutfağına konuk oluyoruz. Tita'nın elinden çıkan geleneksel Meksika yemeklerinin sırrı onun kendi duygularında saklıdır çünkü herkes bilir ki yemeklerinin tadı ve etkisi, mutfaktakinin ruh haline göre değişir. Meksikalı yazar Laura Esquivel'in ülkesinin değerlerini, törelerini ve tarihini büyülü bir anlatımla el aldığı Acı Çikolata, geleneğe başkaldıran evrensel kadın kimliğine de özgün bir yorum getiriyor.

SARDUNYA



"Detayları bir fincan kahve eşliğinde konuşabiliriz."

0216 634 14 60 satis@sardunya.com