

SARDUNYA

YIL 20 SAYI 60 2025/12

60

50

Yasında

“YARIM ASIR, TAM GÜVEN”



Değerli Müşterilerimiz,

Yıllar insanı yaşlandırmıyor. İnsanı yaşlandıran şey aslında yol. Konu yolun uzunluğu ya da kısalığı da değil. O yolda yürürken tanıştıklarımız, karşılaştıklarımız ve yanımıza kattıklarımız.

Zamanın birinde bir beyefendi bir yola çıkıyor... Zaman demişken, zaman bizim ona koyduğumuz bir isim. Tıpkı bir çocuğumuz olduğunda ona verdiğimiz isim kadar gerçek. Zamanı dilimlemek de usta bir aşçının malzemeyi ayıklaması kadar incelik isteyen bir şey. Saliselerden saatlere, saatlerden aylara hatta mevsimlere kadar...

Biz Sardunya ailesi olarak, işte o yılların tam ellisini geride bıraktık. **1976**'da Kurucumuz Sayın Sedat Zıncırkırın'ın o ilk adımıyla başlayan bu hikaye, yolların kesiştiği yerde Sayın Atilla Topuzdağ ile kurulan güçlü yol arkadaşlığıyla kök saldı ve büyüdü. Geriye dönüp baktığımızda, katettiğimiz mesafeyi kilometrelerle değil; kurulan sofralar, paylaşılan lezzetler ve hayatına dokunduğumuz insanlarla ölçüyoruz. **Sardunya'da zaman, sadece akıp giden bir nehir değil; bir okul oldu.** Kimi zaman bir keşfin başında, kimi zaman bir toplantı masasında; "biz" olmayı, birlikte üretmeyi öğrendik.

50 yıl boyunca çok şey değişti; mutfaklarımız teknolojiyle, menülerimiz yeniliklerle harmanlandı. Ancak bu iki ismin harcını kıldığı o temel değer hiç değişmedi: İnsana saygı ve tabağa koyduğumuz **"Tam Güven"**.

Bu dergide, yarım asırlık bu çınarın gölgesinde soluklanacak; geçmişin hatıralarını yad ederken, geleceğin sürdürülebilir dünyasına nasıl hazırlandığımızı göreceksiniz. **"Lezzet Yakalı"** kahramanlarımızın emeklerine ve iş ortaklarımızla kurduğumuz yıllara meydan okuyan dostluklarımıza tanıklık edeceksiniz. **Sardunya sadece bir yemek firması değil;** ortak bir hayalin, omuz omuza verilmiş bir emeğin ve geleceğe verilen bir taahhüdün eseridir. Bu yolda yanımızda yürüyen herkese minnetle...

Nice 50 yıllara, hep birlikte...
Keyifli okumalar.

Kerem KARABAYIR
Pazarlama Müdürü
kerem.karabayir@sardunya.com



İÇİNDEKİLER

02

50 Yıldır Yükselen Çıta

- Sedat ZİNCİRKIRAN
- Atilla TOPUZDAĞ
- Ebru AYDIN ZİNCİRKIRAN

12

"İş"in Mutfağında 50 Yıl

- GARANTİ BBVA
- TED KOLEJİ KAVACIK
- SWISSÔTEL THE BOSPHORUS
- TEB: TÜRK EKONOMİ BANKASI
- ARPAŞ GOLD JEWELLERY
- KÜÇÜK PRENS OKULLARI
- UFS: UNILEVER FOOD SOLUTIONS

28

Sektörün Sardunya Standartları

- BANVİT MBRF
- MERIEUX NUTRSCIENCES
- ÇEVRE LABORATUVARI
- DIVERSEY

38

Dün, Bugün ve Yarın Sardunya

- Ayhan TATLI: Sardunya ile Yarım Asır
- Güven, Lezzet ve Sürdürülebilirlik: Sardunya Mutfaklarının Kendi Tedarik Zinciri Beslem.
- Sardunya Catering: 50 Yılı Aşan Lezzet ve Güven Hikayesi
- 50 Yıldır Güvenle Birlikte: Sardunya'da İş Sağlığı ve Güvenliği
- Güven ve Kalitenin İzinde Denetim Yolculuğumuz
- Yarım Asırlık Yolculuk: Birlikte Büyüdük, Birlikte Paylaştık
- Tedarikçi Gelişimi: Sektörün Sardunya Standartları
- Geçmişten Günümüze Kurumlarda Toplu Beslenme İhtiyaçlarının Değişimi
- Yemek Sektöründe İz Bırakan 50 Yıl...
- Sektörün Okulu Sardunya

56

Lezzet Yakalılar

- İcra Kurulu Üyelerimizden 50 Yıl
- Direktörlerimizden 50 Yıl
- Yarım Asrı Sayfalara Dökenler

70

Lezzet Yakalıların Gücü

SARDUNYA

YIL20 SAYI60 2025/12

www.sardunya.com

60

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

Baskı

Acar Basım ve Cilt Sanayi Ticaret A.Ş.
Beysan San. Sit. Birlik Cad. No:26 Haramidere
34524 Beylikdüzü / İstanbul
T: (0212) 422 18 00
F: (0212) 422 18 04
info@acar-group.com

SARDUNYA

50 Yıldır Yükselen Çıta

Bizim için başarı kendimizi tekrarlamak değil her gün hedeflerimizi yeniden tanımlayıp, Sardunya standartlarını yükseltmektir.

Sedat Zincirkıran ile Sardunya'nın Kuruluş ve Kurumsallaşma Yolculuğu

“ Bu işin temelinde hala insan var. Teknoloji gelişir ama hizmet sektörü sevmeden yapılmaz. ”



Yönetim Kurulu Başkanı Sedat ZİNCİRKIRAN

Sardunya: Sardunya'nın temelleri 1976'da Etiler'de bir restoranla atıldı. Öncelikle Sardunya isminin hikayesini bilmeyenler için bize tekrar anlatır mısınız?

Sedat ZİNCİRKIRAN: 1976'da Etiler'de bir restoranla başladık. Ama ismini ne koyacağımıza bir türlü karar verememiştik. Restoran eski bir Türk evi gibiydi. Cumbalı pencereleri vardı. Mimari yapısını koruduk. Cumbaların altına da sardunya çiçekleri yerleştirmiştik, saksılarla doluydu. İşin sonlarına yaklaşmışız ama isim hala yok. Orada dururken, sardunyalı dikkatimi çekti. Dedim ki, neden **Sardunya** olmasın? Hem sade hem akılda kalıcı hem de o çiçek gibi

bizim işe yakışır bir isim. O gün karar verdik. Sardunya ismi böyle doğdu. Bugün hala aynı sadelik ve güçle yolumuza devam ediyoruz.

Sardunya: İngiltere'deki aşçılık eğitiminiz ve mutfak tutkununuzla şekillenen bu girişimin kuruluş sürecinde, o dönemki motivasyonunuzu ve ilk Sardunya mutfağı deneyimlerinin sizde bıraktığı duygusal izleri anlatır mısınız?

Sedat ZİNCİRKIRAN: İngiltere'de eğitim alırken aynı zamanda çalışıyordum. Gündüz okuldaydım. Akşamları altıda mutfağa girer, gece yarımaya kadar çalışırdım. Bu süreç bana hem teoriyi hem pratiği bir arada görme imkanı sağladı. Okulun mutfak bölümünün başında Mr. Ken Wood vardı. Savoy Otelleri'nde uzun yıllar üst düzey görevlerde bulunmuş, ardından eğitmeni olmak için gerekli süreci tamamlamış bir isimdi. Mutfak yönetimi, hijyen, zamanlama, planlama gibi konularda sistemli düşünmeyi ondan öğrendik. Aldığım eğitimin mesleki hayatıma çok güçlü bir katkısı oldu. 1976 yılında Etiler'de ilk restoranımı açtığımda mutfağa kendim girdim. Yanımda da çok kıymetli iki usta vardı. Daha önce Süreyya Lokantası'nda yetişmişlerdi. Rus mutfağını çok iyi bilirdiler. Onlarla birlikte çalıştık. Altı ay kadar sonra biri gelip "Biz Süreyya Bey'in yanında yıllarca çalıştık ama sen bize asıl mutfak disiplini gösterdin" dedi. Bu cümle benim için unutulmazdır. İlk Sardunya mutfağı, hem bilgi birikiminin hem de çalışma ahlakımın temelini taşıyan bir yerdi. Bugün hala o dönemde edindiğim değerleri koruyorum.

Sardunya: Türkiye'de o dönemde neredeyse olmayan catering hizmetine "Outside Catering" ile giriş yaptınız. Restorancılıktan, tamamen farklı bir iş modeli olan kurumsal sözleşmeli yemeğe geçiş kararınızda sizi hangi piyasa gözlemleri yönlendirdi ve Sardunya'yı bu doğuşun öncüsü olarak nasıl konumlandırıyorsunuz?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Etiler’de restoranı açtıktan hemen sonra yemek hizmetine olan talebi fark ettim. İlk olarak İstanbul Oto’ya hizmet verdik. O dönemde kamyonetimiz bile yoktu. Fiat 131 arabamın arkasına bağladığım küçük bir römorkla sabahları malzeme taşıyor, öğlen yemek servisini gerçekleştiriyordum. Hizmetten memnun kalınmasıyla birlikte Taksim ve çevresindeki oto parçacıları da müşteri oldu. Kısa sürede 2.000 kişiye ulaşan bir dağıtım ağı kuruldu. Outside catering konusunu İngiltere’de eğitim aldığım dönemde sistematik biçimde öğrenme imkanım oldu. Sadece yemek üretmek değil, planlama, hijyen, zamanlama, lojistik ve müşteri memnuniyeti gibi birçok başlık altında ele alınması gereken bir yapısı vardı. Hala o döneme ait notlarımı saklıyorum. O bilgiler, ileride kurduğumuz yapının temellerini oluşturdu.

Hafta sonları okul dışında çalıştığım dönemlerde 1.500 kişilik bir davette mutfağa çağrıldım. Organizasyon sabahı, işveren kadının tüm mutfak ekibi işi bırakmıştı. Kendisine, “Siz servis için destek bulun” dedim, “Ben mutfağı hallederim.” Ve o akşam yemek eksiksiz şekilde servis edildi. Bu olay bana bu alanda büyük organizasyonları da güvenle yönetebileceğimi gösterdi. Daha sonra çok daha büyük işler geldi. 2. köprü açılışında 20.000 kişilik, GAP ve Atakent açılışlarında 35.000 kişilik hizmet verdik. Bunun için ayrı bir organizasyon kadrosu kurduk. Bu alan bizim için başlı başına bir uzmanlık haline geldi. Sardunya olarak bu hizmet biçiminin Türkiye’deki öncüsü olduk.

Sardunya: Sardunya’nın kurumsal bir catering devine dönüşmesinde Hadımköy’deki ilk yemek fabrikasının kuruluşu önemli bir adımdı. O dönem İstanbul merkezine uzak bir lokasyona olmasına rağmen neden Hadımköy tercih edildi? Bu devasa kararın arkasındaki lojistik ve üretim kapasitesine dair stratejiniz neydi?

Sedat ZİNCİRKIRAN: 1979 yılında Etiler’deki restoranla birlikte yürüttüğüm endüstriyel yemek ve dış organizasyon işini Atatürk Oto Sanayi Sitesi’ne taşıdım. O dönemde orası oldukça tenhaydı. Ancak hem İstanbul Oto’dan hem Taksim civarından gelen taleplerin artmasıyla sanayi içindeki işletmeler de müşterimiz olmaya başladı. Küçük atölyeler, servisler, parçacılar derken iş büyüdü.

Ancak zamanla şunu gördüm; mutfak fiziksel olarak yetersiz. Gelen taleplere yanıt veriyoruz ama ideal koşullarda üretim yapamıyoruz. Standartları oluşturamamak ileride ciddi riskler doğurabilirdi. O dönemde bir gün ünlü gastronomi yazarı gazeteci Ahmet Örs ile karşılaştım. “Ağabey, ben işi küçültmeye karar verdim. Sonra daha büyük ve sağlıklı bir yapı kuracağım” dedim. O da yıllar sonra bu kararıma dönüp “O zaman çok anladımıştım ama sonra farkı ortaya koydun” dedi. Bu sürecin şahididir.

Sonra Hadımköy’de bir arazi aldım. Herkes orayı çok uzak buldu. Hatta amcam, ilk oraya götürdüğümde “Sen bizi kurda kuşa yem ediyorsun” dedi. Haklıydı, yol yoktu, çevre bomboştu. Ama ben başka bir şey düşünüyordum. Dünya şehirlerinin batıya doğru büyüdüğünü bildiğim için

İstanbul’un batısına, bir pergel gibi 40 kilometrelik yarıçapla baktım. Bu bölgeden her yere ulaşım mümkündü.

Hadımköy’de merkezi mutfağı kurduk. Burada üretim standartlarını baştan sona biz belirledik. Hijyen, verimlilik, lojistik, insan kaynağı hepsi planlandı. *Atilla Topuzdağ* ile olan ortaklığımız da bu dönemde başladı küçülerek ilerledik ama güçlü ve kontrol edilebilir bir yapı kurduk. Sardunya’nın kurumsallaşma süreci Hadımköy’de şekillendi.

Sardunya: Sardunya’nın kurumsal kalitesini güvence altına alan en kritik adımlardan biri, Beslem Et Ürünleri’ni kurarak entegre üretime geçmenizdir. Türkiye’de catering firmalarının çoğu dışarıdan alım yaparken, siz neden kendi etinizi üretme zorunluluğu hissettiniz? Bu karar, o dönemde tedarik zinciri yönetimi ve gıda kalitesini denetleme açısından nasıl bir stratejik dönüşüm başlattı ve Sardunya’nın sektördeki güven algısını nasıl dönüştürdü?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Her hammaddenin tedariki zordur fakat etin süreci daha da zordur. Çünkü sadece satın almakla bitmez, karkas etten ürün üretmeniz gerekir. Hijyen, izlenebilirlik, saklama koşulları, işleme süreçleri hepsi çok hassastır. Biz cateringde köfte yapıyoruz, döner yapıyoruz, ızgara yapıyoruz. Bu ürünlerin lezzetli, sağlıklı ve standart olması için temel hammaddenin güvenilir olması gerekir. *Beslem Et Ürünleri’ni* kurma kararını bu sebeple aldık. O dönemde piyasada etle ilgili olumsuz haberler çok fazlaydı. Güven sorunu büyüyordu. Hala 2025 yılında bile bu konular medyada gündemde. Biz bu adımı Sardunya’yı koruma altına almak için attık. Bu sadece üretim değil aynı zamanda kalite güvenliği ve izlenebilirlik anlamında bir karardır. Kendi etimizi kendimiz üreterek sadece maliyet ya da kontrol değil aynı zamanda vicdani bir sorumluluğu da üstlenmiş olduk. Çünkü bu alanda çalışan bir kurum olarak önce kendi içimize güvenmemiz gerekiyordu. Beslem sayesinde **Sardunya bugün hem kendi hizmet zincirini yöneten hem de dışarıya örnek olan bir yapı haline geldi.**

Sardunya: Catering tarafında hızlı bir dönüşüm olurken restoran işinden de hiç kopmadınız. Etiler Sardunya ile başlayan bu yolculuk zamanla birçok farklı konsepti bünyesinde barındıran bir restoran zincirine dönüştü. Restoran sizin için nasıl bir alan ifade etti? Catering mutfağı ile restoran mutfağı arasındaki duygu ve deneyim farklarını nasıl tanımlarsınız?

Sedat ZİNCİRKIRAN: İlk restoranımız 1976’da Etiler’de açıldı. Hemen bir yıl sonra onun yanına Ali Baba isminde küçük bir hamburger ve döner dükkanı kurduk. O dönemde Türkiye’de bugünkü anlamda fast food kavramı bile daha yerleşmemişti. Sonrasında Gayrettepe’de yeni bir Sardunya restoranı açtık. Ardından Memduh Paşa Yalısı ve uzun yıllar boyunca yazlık olarak hizmet veren Kuruçeşme Sardunya geldi. Kuruçeşme, beş yıl boyunca yaz sezonlarının en çok konuşulan mekanlarından biri oldu. 1998’de açtığımız Fındıklı Karaköy’deki Sardunya ise

İstanbul’un sembol restoranlarından biri haline geldi. Beykoz’daki Bikini Beach ve Bosphorus Brewing Company gibi farklı konseptler de bu sürecin devamıydı. Tüypap Sardunya da aslında oldukça erken bir dönemde, Etiler ve Gayrettepe ile paralel şekilde devreye alındı. Bugün 30 yılı aşkın süredir faaliyette. Restoran işi bizim için her zaman farklı bir heyecan ve motivasyon alanı oldu. Çünkü bire bir temas var, müşterinin tepkisini anında görebiliyorsunuz. Catering tarafında ise büyük bir mutfak organizasyonu, üretim disiplini, planlama ve lojistik öne çıkıyor. Her ikisinde de kalite, hijyen, lezzet ve müşteri memnuniyeti esastır. Ancak restoran işi, hizmetin ön cephesinde olmanız nedeniyle biraz daha canlı, doğrudan ve duygusal bir bağ kurulan bir alan diyebilirim.

Sardunya: Sardunya’yı yıllardır ‘kalite, güven ve hijyen’ değerleriyle tanımlıyorsunuz. Şimdi 50. yıla geldiğimizde, bu yarım asırlık mirası tek bir cümleyle özetleseniz, ne derdiniz? Kişisel mutfak felsefeniz ve değerleriniz, bir hizmet devisi olarak Sardunya’yı bu kadar uzun süre nasıl şekillendirdi?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Yarım asırlık bu yolculuğu tek cümleyle anlatmam gerekirse şunu derim: **“İşimizi her gün ilk günkü titizlikle yaparız.”** Sardunya’yı bugüne taşıyan şey, sadece mutfağın içindeki bilgi ya da teknik değildir. İşin ardındaki görünmeyen yapı çok daha önemlidir. Hijyen, üretim disiplini, zamanlama, planlama, lojistik, tedarik zinciri, personel yönetimi ve ekip uyumu gibi unsurlar olmazsa olmazdır. Bunlar bir mutfağın arka planındaki iskelet sistemidir. Ben mutfağa girdiğim ilk günden bu yana önce müşteri memnuniyetini esas aldım. Kaliteli ve sağlıklı beslenmeyi, çalışan insanın temel hakkı olarak gördüm. Ticari kaygıları ikinci planda tuttum. Zaten işinizi doğru yaparsanız kazanç da arkanızdan gelir. Bu anlayışla kurulan Sardunya, bugün hala aynı ilkelerle yoluna devam ediyor.

Sardunya: 50 yıllık köklü geçmişinizde, toplu yemek hizmeti denildiğinde akla gelen mutfak, operasyon, hijyen ve kalite gibi temel birimlerin ötesinde, bu organizasyonun çok daha kalabalık bir ekip işi olduğunu biliyoruz. Bu süreçte, sadece tencerenin başındakiler değil, arka plandaki diğer hayati departmanların da başarıya nasıl katkıda bulunduğunu, onların rolünü ve önemini nasıl değerlendirirsiniz?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Sözleşmeli yemek sektörü dışarıdan sadece mutfak gibi görünüyordur ama işin asıl gücü arka plandaki görünmeyen ekiplerde saklıdır. Mutfak, operasyon, hijyen, kalite zaten işin temel taşlarıdır. Ancak bu yapıyı ayakta tutan çok daha fazla unsur var. Muhasebe yönetimi, finans, özlük işleri, teknik departman, tedarik zinciri yönetimi, maliyet kontrol, iç denetim, satış pazarlama, eğitim, insan kaynakları ve güvenlik gibi her birim bu yapının vazgeçilmez parçalarıdır. Sardunya’da bu departmanların çoğunda çok uzun yıllardır bizimle çalışan

arkadaşlarımız vardır. Bu sadakat ve ortak hafıza işin verimliliğini artırır. Biz çalışanlarımızın yalnızca görevlerini yerine getirmelerini değil, aynı zamanda kendilerini güvende hissettikleri, mesleki olarak gelişebildikleri, işlerini sahiplendikleri, maddi ve manevi olarak beslendikleri bir ortamda olmalarını önemseriz. Çünkü biliyoruz ki sürdürülebilir başarı sadece bir kişinin değil, bu yapıyı birlikte taşıyan sağlam bir ekibin eseridir.

Sardunya: 50 yılda binlerce insana istihdam sağladınız. Sardunya’nın uzun ömürlü ve sadık bir çalışan kadrosu olmasının arkasındaki kurum kültürü nedir? Bir çalışanınıza ‘Sardunya’da çalışmak ne demektir?’ diye sorduğunuzda almayı umduğunuz en önemli cevap hangisi olurdu?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Sardunya’da çalışanlarımızdan özel bir şey söylemelerini beklemeyiz. Ancak belli bir süre bizimle çalışan herkes zaten davranışlarıyla Sardunya kültürüne ait olduğunu gösterir. Bizim için en kıymetli olan da budur. **Bir kişi “iyi bir Sardunyalı” olduysa o işini en iyi şekilde yapar. Bundan eminiz.** Bu kurumun içinde sadece yemek yapan değil, işini benimseyen, birlikte üretmenin sorumluluğunu taşıyan insanlar var. Sadakati sağlayan şey sadece maaş ya da unvan değildir. Güven, süreklilik ve çalıştığı yerle bir gönül bağı kurabilmesidir. Sardunya’da bunu inşa etmeye çalıştık. Kurum kültürümüzün temelinde de bu vardır.

Sardunya: 50 yıl boyunca ekonomik krizler, pandemi ve tüketici taleplerinin hızlı evrimi gibi sayısız zorluk yaşandı. Sizin liderliğinizde Sardunya, krizleri sadece atlamak yerine, güçlenerek çıkan ve sürekli yenilenen bir yapıya sahip oldu. Değişimleri ve geleceği öngörerek proaktif davranma ve teknolojik yenilikleri sisteme hızla entegre etme becerisini Sardunya’nın stratejisine nasıl yerleştirdiniz? Bu vizyoner yaklaşım, sektörün genel gelişimine nasıl öncülük etti?

Sedat Zincirkıran: Pandemi, sektörümüzün bugüne kadar karşılaştığı en zorlayıcı dönemlerden biriydi. Fakat biz, Sardunya olarak bu süreci yalnızca kriz olarak görmedik; aksine güçlü bir koordinasyonla yöneterek fırsata çevirmeyi başardık. İstanbul Sanayi Odası (İSO) Meclisi’nde yer alan bir temsilci olarak hem kendi şirketimiz adına hem de sektörümüz adına sorumluluk aldım. İSO Başkanı Erdal Bahçivan, TOBB Başkanı Sayın Rifat Hisarcıkloğlu ile ve birçok resmi kurumla gece yarılarna kadar süren toplantılar yaptık. İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği (İYSAD) ve Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu (YESİDEF) olarak süreci yönettik. Devletin alacağı kararların sahadaki karşılığını aktarmak, sektörün sesini doğru şekilde duyurmak adına büyük bir çaba gösterdik. Sardunya zaten hijyen ve üretim sistemleriyle pandemiye en hazırlıklı firmalardan biriydi. Ancak kriz döneminde yalnızca kendi ayakta kalmakla kalmadık, sektörün genel reflekslerine

de yön verdik. Bu yaklaşım, bizim her zaman bir adım önde olmamızı sağladı. Hem üretim teknolojilerine yatırım yaparak hem de çalışanlarımızı sürekli eğiterek, Sardunya’da “gelişim” kavramını kurumsal bir refleks haline getirdik. Bugün de aynı inançla, geleceğin teknolojilerini ve değişen tüketici beklentilerini önceden görerek adım atmaya devam ediyoruz.

Sardunya: Önümüzdeki ikinci 50 yıla bakarken, Sardunya Grubunu nasıl bir yapıda hayal ediyorsunuz? Sektörün gelecekteki gelişimini ve teknolojik inovasyonların (yapay zeka, otomasyon) rolünü dikkate alarak ileri baktığınızda sizin gözünüzden Sardunya nasıl görünüyor?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Önümüzdeki ikinci 50 yılda da Sardunya’nın, sağlıklı ve kaliteli ürünler sunan bir hizmet şirketi olarak yoluna devam edeceğine inanıyorum. *Bu işin temelinde hala “insan” var.* Hizmet sektörü, sevmeden yapılamayacak kadar zorlu bir alan. Fiziksel ve zihinsel emeğin yüksek olduğu bir iş. Bu nedenle gelecekte hangi teknoloji gelirse gelsin, işini seven insanlar olmadan bu yapı sürdürülemez.

Ancak şunu da çok net görüyorum ki yemeklerin sunumu, satış modelleri ve müşteriyle kurulan bağ, önümüzdeki dönemde farklılaşacak. Yapay zeka, otomasyon, dijital platformlar gibi teknolojiler süreçlerimizi dönüştürecek. Satış ağırlıklı sistemlerin, mobil siparişin, merkezi üretim yapılarının daha da güç kazanacağı bir döneme giriyoruz. Sardunya, bu değişimi öngörebilen ve bu dönüşüme hazır bir yapı. **Geçmişte olduğu gibi gelecekte de hizmetin özüyle teknolojiyi birleştiren öncü bir firma olmaya devam edeceğiz.**

Sardunya: Kurucu ortak olarak, Sardunya’nın geleceği açısından yeni neslin ve genç liderlerin rolü sizin için ne ifade ediyor? Özellikle Z Kuşağı yöneticilerin getirdiği enerji ve yenilikçi bakış açısı, size nasıl bir heyecan veriyor? Onlarla bu mirası paylaşırken hangi temel değerleri öğütölüyorsunuz?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Her kuşakla çalıştık çalışıyoruz. Yeter ki bu tempolu hizmet yapısında çalışmak onlara da anlamlı gelsin hem ekip arkadaşlarıyla hem müşterilerle uyum sağlayabilsinler. Bizim için iş ahlakı, sorumluluk duygusu ve birlikte üretmek her zaman en kıymetli değerlerdir. Gençlerin bu mirası devralırken bu çizgide ilerlemesini önemsiyoruz.

Sardunya: İYSAD (İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği) ve YESİDEF (Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu) bünyelerinde gerek başkanlık makamında gerekse yönetim kurulu üyesi olarak sektöre çok önemli katkılarda bulundunuz. Sektörün ve kamunun beklentilerini en üst düzeyde dengelediğiniz bu görevler, size kişisel olarak nasıl bir misyon yükledi? Bu çatı

kuruluşlardaki çalışmalarınız, Türkiye’de catering sektörünün itibarını ve kurumsallaşma sürecini nasıl etkiledi?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Endüstriyel yemek sektörü bizim için sadece bir iş alanı değil bir sorumluluk alanıdır. İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği (İYSAD) bizim mabedimizdir. Uzun yıllardır yönetim kurulundayım ve son dört dönemde başkanlığı yürüttüm. YESİDEF çatısı altında da Türkiye genelinde sektörel temsil görevleri üstlendik. Bu görevlerde önceliğimiz her zaman kamu ile sektör arasındaki dengeyi sağlamak oldu. Sektörümüz son 15 yılda çok ciddi bir dönüşüm geçirdi. **Hijyen, kalite, üretim sistemleri ve denetim alanlarında geldiğimiz nokta dünya standartlarını yakalayan bir yapıya dönüştü.** Bu çatı yapılarla sektöre duyulan güveni artırmak, itibarını sağlam temellere oturtmak ve kurumsallaşmayı yaygınlaştırmak temel misyonlarımız arasında yer aldı.

Sardunya: Bu 50 yılın size kişisel olarak kattığı en değerli şey neydi?

Sedat ZİNCİRKIRAN: Bu 50 yıl boyunca çok şey öğrendim ama en kıymetlisi şuydu: Hangi işi yaparsam yapayım, önce insanı, emeği ve sağlığı gözetmek gerektiğini kavradım. Hizmet sektörü dışarıdan bakıldığında kolay gibi görünür ama işin içinde olan bilir; fedakarlık ister, sabır ister, özveri ister. Sardunya’da yürüdüğümüz bu yol boyunca arkamda düzgün, güvenilir bir yapı bırakmak, birlikte çalıştığım insanlarla karşılıklı güven içinde yol almak benim için en değerli kazanç oldu.

Atilla TOPUZDAĞ'ın Sardunya Yolculuğu: Yemek Kültürü, Disiplin ve Girişimcilik



Sardunya: Atilla Bey bize kendinizi ve yiyecek içecek sektörüne girişinizi ve Sardunya ile yollarınızın keşişmesinin hikayesini anlatır mısınız ?

Atilla TOPUZDAĞ: Memnuniyetle. 1957 yılı Beyoğlu, İstanbul doğumluyum. Annem, babam İç Anadolu’nun insanlarıydı. Ekmek kavgası onları İstanbul’a sürüklemiş... Tarlabası’nda oturduğumuz bina 3 katlıydı. En üstte Musevi bir karı koca, orta katta Rum bir karı koca otururdu. Giriş katını ise, bizimkiler Ermeni bir anne kız ile paylaşmıştı. Binanın tek küçük çocuğu idim. Burada dini bayramlar birbirini kovalar hiç bitmezdi. Tabak tabak zeytinyağlılar, börekler, kurabiyeler ve tatlıların trafiği durmak bilmezdi. O zamanlar gayrimüslim komşularımızı varlıklı insanlar sanırdım. Çünkü sofraya düzenleri, bizim alışkanlıklarımıza göre daha incelikli ve keyifliydi. Yıllar sonra anladım ki; bu aileler de orta halli esnaf, memur, emekli vatandaşlardı. Ancak etnik kökenlerinin yeme-içme kültürü, misafir ağırlama ritüelleri bana çok çekici geliyordu. Mahallemizde Rum bir börekçi, biri Bulgar, biri Arnavut iki muhallebeci vardı. En yakın arkadaşım Orhan’ın

babası Rizeli bir fırıncıydı. **Çocukluğumun olağan yeme içme atmosferi bugün anlıyorum ki, gastronomik bir şölenmiş ve benim şanslı yemek yolculuğumun ilk adımları olmuş.**

O zamanlar, ortaokul bitince parasız yatılı okulların sınavlarına girmek doğal bir öğrenci kariyer yolu idi. Öğretmen okulları, astsubay okulları, polis okulları vb... Benim kısmetime Kuleli Askeri Lisesi çıktı, ardından da Ankara’da 4 yıl Kara Harp Okulu. 1978 yılında Jandarma Teğmen olarak mezun oldum. Ekonomi bölümünü dereceyle tamamladım. Kara Harp Okuluna akademisyen yetiştirmek üzere ODTÜ’de yüksek lisans yapma fırsatına bir can simidi gibi sarıldım. Bana tanınan sürede, hem ODTÜ ekonomi bölümünün yüksek lisansını bitirdim hem de Gazi Üniversitesi’nin maliye bölümünün doktora derslerini tamamladım. O anda Türkiye, 1980 askeri darbesinin zorlu sürecine girmişti. Öğretmen, polis, astsubay, subay onbinlerce kamu görevlisinin işine mahkeme kararı olmaksızın son verilmişti. Ben de onlardan biriydim. Ayrılık süreci sancılı da olsa sonuç keyifliydi. 12 Eylül otoriter yönetiminin suç ortağı olmayacaktım ve hala tutku ile aşık olduğum İstanbul’uma kavuşmuştum.

Sivil hayatta iş bulmakta hiç zorlanmadım. ODTÜ diplomam, o günler için sihirli bir anahtar gibiydi. Zihni Holding’de işe başladım ve dünyanın dört bir yanına sayısız iş gezisi yaptım. Yurt dışı gezilerimde mesaimi tamamlar tamamlamaz elimde fotoğraf makinesi, pazar yerleri, balıkhaneler, sokak lezzetleri, fast food restoranlar, yerel lokantalar, barlar ve pubları merakla dolaşırdım. O zamanlar Türkiye henüz dışarı açılmamıştı ve 'bana göre' yiyecek içecek sektörümüzle Avrupa arasında en az 40 yıl fark vardı. Genç bir girişimci ruh için bu sektör müthiş bir kaynaktı.

Daha sonra yurt dışı geziler sırasında tanıştığım bir Japon grubunun (Takarabune) Türkiye’deki yatırım araştırma ekibi içerisinde yer aldım. Bu sırada Türkiye’nin ilk AVM’si olan Galleria’da bir Çin fast food restoranı ve Pera Palas otelinde kiraladığımız mekanda Türkiye’nin ilk Japon restoranı olan Hana’yı açtık. Çok heyecan verici bir deneyimdi. Ancak

“Sardunya’nın 50. yıla ulaşması bu meslekte istisnai bir durumdur; bu gururu bana yaşattığınız için teşekkür ederim.”

aylar sonrasına rezervasyon alabiliyorduk. İş dünyasının ve sanat dünyasının en tanınmış simaları sürekli müşterimizdi. Bu sırada Pera Palas işletmecisi rahmetli Hasan Süzer Bey'den teklif aldım. Oteller ve gayrimenkullerden oluşan şirketler grubunda kendisinin vekili 'işveren temsilcisi' olmamı istiyordu. Severe kabul ettim. Çocukluğumun ve gençliğimin geçtiği bir semtte, Pera Palas'ın büyülu atmosferinde çok yoğun (gece-gündüz, haftasonu, bayram demeden) zamanlar yaşadım. Çok keyifli ve öğreticiydi.

1991 yılında STFA grubunun hizmet şirketinden bir teklif aldım. Yemek operasyonlarının başına bir GMY arıyorlardı. Oğlum Onur ilkokul çağına gelmişti. Artık daha düzenli bir aile hayatına ihtiyacımız vardı el sıkıştık ve başladım. Hızla büyüyen yemek sayıları rahmetli Sezai Türkes'i tedirgin etmişti. Yönetim kuruluna batılı bir yabancı ortak bulma talimatı verdi. Çeşitli adaylarla görüştüğten sonra Fransız SHR firması ile ortak olduk. Yeni firmanın adı Sofra (Society France'in kısaltması) oldu.

THY'nin personelinin yemek hizmeti işini üstlenmiştik. Günde 7-8.000 kişiye hizmet veriyorduk. O sırada uçaklara "flight catering" hizmeti veren SAS firmasının işçileri grev kararı aldı. THY genel müdürünün talimatıyla 24 saat içinde günde 10.000 uçak yolcusuna soğuk paket yemek hazırlar hale gelmiştik. First Class yolcularına soğuk yemeğin yanına sous-vide usulüyle pişirilmiş bir sıcak tabağın ilave edilmesi gerekiyordu. Sedat Zincirkıran o günlerde bu teknoloji ile yemek üretebilen tek kişiydi. Onun sıcak tabağı ile bizim soğuk paket servisimiz buluştu, böylece First Class yolcularına hizmet verilebildi. Benim Sedat Bey ile tanışıklığım böyle başladı. Bu sosyal tanışıklığı bir süre sonra iş ortaklığı haline getirmeye karar verdik. Benim yiyecek dünyasıyla ilgimin ve Sardunya ile buluşmamın hikayesi budur.

Sardunya: Siz bu ortaklığı kurarak sözleşmeli yemek sektörüne başladığınızda sektörün manzarası neydi? O günden bugüne neler değişti?

Atilla TOPUZDAĞ: 1990 yılların başında genel manzara şu idi; bir yandan taşıma küçük 'merdiven altı' tabir edilen şahıs firmaları, bir yanda da bir kurumun binasına yerinde yemek hizmeti veren şahıs firmaları. Çoğu kez bu firmaların sahipleri lokantacılar ve emekli aşçılardı. Yani çoğunlukla alaylı bir ekip mesleğe yön veriyordu. Yemek hizmetinden zehirlenme işin doğasında(!) vardı. Müşteriler yılda birkaç kez yemek firması değiştirirdi. Sektörün adı 'tabldot' yemek firmalarının adı da tabldotçu veya yemekçi idi. Fabrikaların neredeyse tamamında dört, beş gözlü çelik tabldot tepsi, ofis yemekhanelerinde ise ya tabldot tepsi ya da nadiren porselen tabaklarda fiks menü hizmet verilir. Yemek hizmetinde öncelik yemeğin lezzetli ve doyurucu olmasıydı. Sektör hem tüketicisi ile hem tedarikçisi ile muhafazakardı. Sofra'da çalıştığım bir dönemde; kuru meyvelerle hazırlanmış geleneksel bir et yemeğine müşteriden şöyle bir tepki gelmişti; "Depoda kalan malları bize yediriyorsunuz" diye. Yine Sardunya'nın ilk günleriydi. Mantarlı et sote servis etmiştik. Ertesi gün bir yöneticiden şikayet aldık. "Et yemeğinin içine böbrek

doğrayarak maliyeti düşürüyorsunuz." denmişti. Sözleşmeli yemek sektörüne yabancı sermayenin girmesiyle sektör hijyen, toplam kalite, gıda güvenliği, eğitim, insan kaynakları gibi kavramları öğrendi benimsedi ve başarı ile uygular hale geldi. Tüketici de yurt dışı seyahatleri, televizyon programları sayesinde yiyecek içecek sektörünün geniş yelpazesini tanıdı. Tanidikça da daha fazlasını talep etti. Bugün Türkiye'de sözleşmeli yemek sektörü, batılı meslektaşlarının kalite seviyesini yakalamış ve hatta servis tarafında onları geçmiş durumdadır. Bu sektör için gurur verici bir gelişmedir.

Sardunya ekibi ise tüm kalite girişimlerinin öncüsü oldu. Bugün sektör çalışanları bizden **"Sardunya bir okuldur"** diye bahsediyor. Bu da bizim hem kıvancımız aynı zamanda sorumluluğumuzdur. Şu anda Z kuşağı tüketicilerimiz ve ekibimiz var ve biz onların hızına yetişmeye çalışıyoruz.

Sardunya: Atilla Bey, sözleşmeli yemek sektörünün size göre en önemli sorunları nelerdir? Önümüzdeki dönemde nasıl bir sektörel manzara ile karşılaşacağız?

Atilla TOPUZDAĞ: Ülkemizin nüfusu düzensiz göçmen hareketleriyle artmaktadır.Buna karşı tarım sektörü ise maalesef küçülmektedir. Hem ekilebilir tarım arazisi hem de tarım nüfusu giderek azalıyor. Bence bu bizim sektörümüzü de aşan kritik bir durumdur. Şu anda maalesef kırmızı et başta olmak üzere tüm gıda girdileri

a) Dünya fiyatlarının üstünde

b) Bu girdilerdeki fiyat artışları TÜİK verilerinin hayli üstündedir. Geçmişte müşterilerimiz ile uzun süreli sözleşme yapmaya çalışırdık. Şimdilerde ise bu tür sözleşmelerden bazen kaçınıyoruz. Bazı büyük grupların, tarıma yatırım yaptığını izliyor ve kalben başarılı olmalarını diliyoruz. Bu iştahın hayvancılık alanına da sirayet etmesini umuyoruz.

Sardunya: Atilla Bey, son olarak sektöre ne söylemek istersiniz?

Atilla TOPUZDAĞ: Önce müşterilere ve müşteri adaylarına bir önerim olacak. Şartnamelerinize bir aylık menünün maliyet kırılımını ekleyiniz. Böylelikle elma ile elmanın mukayesesini daha gerçekçi yapabilirsiniz. Sektör çalışanlarına ise şunu söylemek isterim; empati duygunuz güçlüyse sabırlı ve çalışkansanız, sakın sektörünüzü erken terk etmeyin, sizi çok güzel bir gelecek bekliyor. Son olarak da Sardunya ailesinin değerli üyelerine seslenmek isterim; Sizlerin müthiş çabaları ile şirketimiz 50. yılına ulaştı. Bu zorlu ve maalesef riskli meslekte bu yaşa ulaşabilmek istisnai bir durumdur. Bu ayrıcalığı bana ve ortağım Sedat Bey'e yaşattığınız için çok mutluyum ve hepinize teşekkürü borç bilirim. **Benim hayalim buydu, dilerim sizin de hayalleriniz gerçek olsun.**

Sardunya'da Kadın Liderliğinin İzleri

Sardunya'da kadın olmak, sadece yöneticilik değil; sabır, empati, dayanıklılık ve ekip ruhunu yaşatmak demek. 32 yıldır bu yapının parçası olan bir kadın lider olarak, ne zaman dönüp baksam, gurur duyduğum şey işin kendisinden çok birlikte başarma hali oldu.



Sardunya: Sardunya'nın 50 yıllık yolculuğunun 32 yılına bizzat şahitlik ettiniz. Günümüz iş dünyasının temposunu ve bu tempoda kadın liderlerin rolünü nasıl değerlendiriyorsunuz?

Ebru AYDIN ZİNCİRKIRAN: Yoğun tempo, yüksek risk taşıma, ağır sorumluluk ve günlük stres hepimizin normali artık.

Önemli olan, gelen günü, sorunları ve sorumlulukları doğru karşılamak. Üst yönetimde görev alan Sardunyalılar, uzun süredir birlikte çalıştığımız, her şeyi kol kola karşıladığımız arkadaşlarımız.

Kadın olmanın yönetsel avantajlarını kullanmayı bize yaşadıklarımız öğretti. Doğalina, akışına bıraktığınızda içgüdüsel olarak yolunuzu buluyorsunuz. Unuttum ve bilmiyorumu lügattan kaldırı demişti bana Sedat Bey. Hepimiz kaldırdık. "Unutma tedbir al. Bilmiyorsan öğren." Elbette **Sardunya'da güçlendirilen yönlerimiz de var; eğitimlerle çok güçlendik.** Acı tatlı tecrübeler ise çok kıymetli, çok öğretici.

Sardunya: Yeni nesil liderlerin iş dünyasında daha görünür olduğu bu dönemde, sizce onların kurumsal sosyal sorumluluk ve toplumsal cinsiyet eşitliği gibi konulara yaklaşımı nasıl şekillenmeli?

Ebru AYDIN ZİNCİRKIRAN: Çalıştığın ekiple ve ortaya çıkan

işle gurur duymak anlatılmaz bir mutluluk.

Ben 32 yıllık Sardunyalılıkta herhangi bir görev atamasında veya personel seçiminde cinsiyetçi bir yaklaşımla ne karşılaştım ne de bulundum.

Fiziki performans gerektiren işler yapıyoruz. Uzun süre ayakta kalmak, zor şartlarda hizmet etmek, zaman baskısı olan işler yapıyoruz. Gerekli planlama ve güvendiğin ekip çalışması ile müşteri de memnun oluyorsa duyulan gurur ve mutluluk tarifsiz.

Bütün bu operasyonel başarı için merkez ofis ekipleri de en az operasyon ekibi kadar heyecanlı ve özverili çalışıyoruz. Bütün bu süreçler hep beraber ahenkle çalışarak aşıyor.

Sardunya: Yüksek hacimli operasyonların merkezinde yer alırken, süreçlerin insani yönünü koruyabilmek ciddi bir hassasiyet gerektiriyor. Siz bu dengeyi sağlamak adına hangi ilkelere öncelik veriyorsunuz?

Ebru AYDIN ZİNCİRKIRAN: Empati ve güven en güçlü değerlerimiz bu gibi durumlarda. Herkes kendini karşındakinin yerine koymak ve insani değerlerini bilmek konusunda eksiksiz bizim ekiple.

Birbirini tamamlamayı çok iyi yapıyoruz. Yaptığımız işe, sisteme ve ekibimize güvenmeden işi emanet edemezsiniz. Ekip bilincini yeni arkadaşlarımıza da inşa etmeyi ihmal etmiyoruz.

"Elinize sağlık" her iş bitimine yakışan inanılmaz bir motivasyon teşekkürü bence.

Sardunya: Bugün geriye dönüp baktığınızda, Sardunya'daki yolculuğunuzda sizi en çok gururlandıran sosyal etki ya da dayanışma projesi hangisiydi?

Ebru AYDIN ZİNCİRKIRAN: Geriye dönüp bakınca, Sardunya'nın 50. yaşında son **32 yılına şahit oldum.** İyi günde ve kötü günde hep beraberdik.

Güven bizim için önemli bir değerimiz demiştim. Bunu daha işe başlamamın 5. ayında, şirketin ana kasasının anahtarını teslim ederken Sedat Bey'den "Sen yaparsın" duyduğumda içime gelen ürperme ile, yine kendisinden "Ben buradayım" da duyduktan sonra bu günlere geldik.

Ben de hep buradayım. Tarifsiz bir gurur içindeyim. Nice yıllara Sardunya!

SARDUNYA

"İŞ"İN Mutfağında 50^{Yıl}

Sunduğumuz her öğün, sadece bir yemek değil planlama, eğitim, hijyen ve operasyonel disiplinin sonucudur..

GARANTİ BBVA

Sardunya: Sardunya ile yollarınız ilk kez nasıl kesişti? O dönem sizi bu iş birliğine yönlendiren en güçlü neden neydi?

Kaan KIRTIZ: **1996 yılında**, bankamızın 50. kuruluş yıl dönümünde gerçekleşen kutlamalarda yemek ikramı için Sardunya A.Ş. ile ilk iş birliğimiz yapılmış. O dönemdeki yöneticilerimiz, Sardunya'nın lezzet ve sunum kalitesinden son derece memnun kalmış. Bu memnuniyetin ardından Genel Müdürlük Zincirlikuyu Binası'nda yemek hizmeti Sardunya A.Ş.'den alınmaya başlanmış Yaklaşık **30 yıldır** kesintisiz süren bu birliktelik, karşılıklı güven ve memnuniyetin bir göstergesidir.

Sardunya: Garanti BBVA çalışanlarının günün büyük kısmını geçirdiği çalışma ortamında yemek hizmeti önemli bir parça. Sardunya ile sürdürülebilir bir ortaklık yürütemenizin arkasındaki temel dinamikler sizce neler?

Kaan KIRTIZ: Ortaklığımızın sürdürülebilirliğini sağlayan temel unsurlar, karşılıklı güven, açık ve şeffaf iletişim ile etkili geri bildirim süreçleri. Sardunya A.Ş.'nin değişen koşullara hızlı uyum sağlayabilme yeteneği, bu süreci destekleyen en önemli faktörlerden biridir. Ayrıca, hijyen standartlarına titizlikle uyan, eğitilmiş çalışan kadrosu ve farklı beslenme tercihlerine uygun menü çeşitliliği sunmaları ve sürekli yenilenen içerikleriyle günceli yakalama konusundaki özeni, uzun soluklu iş birliğimiz için güçlü dinamikleri arasında yer alıyor.

Sardunya: Finans dünyasında olduğu gibi sözleşmeli yemek hizmetinde de istikrar ve güven çok önemlidir. Sardunya'nın yıllar içinde bu güveni koruma biçimini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Kaan KIRTIZ: Sardunya A.Ş., mesleki standartlara titizlikle uyan, kendini sürekli geliştiren ve yenileyen bir kurum olarak, bu güveni istikrarlı biçimde sürdürüyor. Bugüne kadar herhangi bir olumsuz bir deneyimle karşılaşmamış olmamız, bu iş birliğinin kalitesini ve profesyonelliğini teyit eden önemli bir göstergedir.



İnşaat ve Emlak Müdürlüğü Direktörü Kaan KIRTIZ

Sardunya: Kaliteli bir yemek hizmetinin, çalışan memnuniyeti ve kurumsal aidiyet üzerinde nasıl bir etkisi oluyor? Sardunya bu deneyime nasıl katkı sağlıyor?

Kaan KIRTIZ: Çalışan deneyimini güçlendiren en önemli faktörlerden biri, sunduğumuz yemek hizmetidir. İhtiyaca göre şekillendirilen dengeli ve sağlıklı menüler, çalışanlarımızda memnuniyet ve güven duygusu oluşturarak motivasyonlarını artırıyor. Ayrıca, özel gün ve etkinliklerde sergilenen özenli sunumlar da çalışan deneyimini zenginleştiren ve kurum kültürünü pekiştiren unsurlar arasında yer alıyor.

Sardunya: Finans sektöründe kesintisizlik bir gerekliliktir. Sardunya'nın planlama, hijyen ve süreç yönetimindeki istikrarı, günlük operasyonlarınızda nasıl bir rahatlık sağlıyor?

Kaan KIRTIZ: Sardunya A.Ş.'nin planlama, hijyen ve süreç yönetimindeki istikrarlı yaklaşımı, operasyonel yükümüzü önemli ölçüde azaltıyor ve çalışan deneyimini güçlendiriyor. Öngörülü planlama yaklaşımları sayesinde tüm süreçler titizlikle ve kesintisiz şekilde ilerliyor.

30 yıldır kesintisiz süren bu birliktelik, karşılıklı güven ve memnuniyetin bir göstergesidir.

Sardunya: Garanti BBVA ve Sardunya; güven, disiplin, sürdürülebilirlik gibi ortak değerlere sahip iki kurum. Bu ortak değerlerin iş birliğinizde yarattığı uyumu nasıl tanımlarsınız?

Kaan KIRTIZ: Her iki tarafın da iletişimde şeffaf olması, operasyonel aksaklıkları “iyileştirme kültürü” çerçevesinde ele alması ve kriz anlarında birlikte hareket etmesi, ortak değerlerimizin en önemli parçası. Ayrıca, süreçlere ve taahhütlere sadık kalınması ve disiplinli çalışma anlayışı, karşılıklı güveni pekiştirerek olası aksaklıkları en aza indiriyor. Bu sayede sürdürülebilir bir iş birliği sağlanıyor.

Sardunya: Sizce sözleşmeli yemek sektörünün geleceğinde sürdürülebilirlik, teknoloji ve sağlıklı beslenme gibi konular nasıl bir rol oynayacak? Bu gelişmeler kurumların çalışanlarına sunduğu deneyimi nasıl dönüştürebilir?

Kaan KIRTIZ: Sürdürülebilirlik, yalnızca çevre politikalarının değil, çalışan bağlılığını ve kurum itibarını artıran en önemli belirleyicilerden biri haline geldi. Çalışanlar, kendi değerleriyle örtüşen kurumlarda çalışmayı tercih ediyor ve sürdürülebilir yemek çözümleri de bu bağlılığı güçlendiren unsurlar arasında yer alıyor. Gelişen teknoloji sayesinde, çalışanların beslenme tercihlerine özel menülerin hazırlanması daha kolay hale geliyor. Ayrıca, anlık geri bildirim sistemleri ve puanlama mekanizmaları sayesinde memnuniyet düzeyi daha hızlı ölçümlenerek aktif geri bildirim sağlanıyor. Bu da çalışan deneyimini sürekli olarak geliştiriyor.

Sardunya: Önümüzdeki dönemde sözleşmeli yemek hizmetlerinde hangi yeniliklerin öne çıkmasını bekliyorsunuz? Çalışan deneyimini ve sürdürülebilirliği geliştirmek adına hangi alanlarda ilerleme görmek istediniz?

Kaan KIRTIZ: Klasik menülerin ötesine geçerek, farklı beslenme tercihlerine uygun ve zengin içerikli menülerin sunulması öncelikli hedefler arasında yer alıyor. Ayrıca, mobil uygulamalar ya da kiosklar aracılığıyla önceden sipariş verilebilen sistemler kullanılması çalışan deneyimini daha da iyileştirecek yenilikçi adımlar olarak öne çıkıyor. Gelecekte, artan yiyeceklerin sosyal amaçlarla değerlendirilmesi, kompostlama sistemlerinin yaygınlaşması ve yerel tedarikçilerin daha fazla desteklenmesi önem kazanacak. Bununla birlikte, tek kullanımlık ambalajlardan yeniden kullanılabilir çevre dostu çözümlere geçişin hızlandırılmalı da sürdürülebilirlik yolculuğunun temel önceliklerinden biri olmalı.

Sardunya: Yıllardır süren bu iş birliği boyunca sizi en çok etkileyen anınızı bizimle paylaşır mısınız?

Kaan KIRTIZ: Sardunya A.Ş. ile ilişkimiz artık bir iş birliğinden öte, adeta bir aile bağı haline geldi.. Çalışanlarımızla her zaman özel iletişim kuran Hatice Hanım'ı anmadan geçmek

istemeyiz. Kendisi, sabah kahvaltılarında günde en az 1.500 kişiyi ağırlayan binamızda herkesin omlet tercihini ve ismini ezbere bilmesiyle gönlümüze taht kurmuştu. Vefatından derin üzüntü duyduk ve Hatice Hanım'ı hala özlem ve rahmetle anıyoruz.

TED KOLEJİ KAVACIK



Destek Hizmetler Müdürü Murat OĞAN

Bu denli uzun süreli çalışmamızın temel nedenlerinden en önemlisi hizmet kalitesi...

Sardunya: TED Koleji ve Sardunya uzun süredir birlikte çalışıyor. Bu güçlü iş birliğini sürdürülebilir kılan temel değerler sizce nelerdir?

Murat OĞAN: Sardunya, okulumuzun açılış yılı olan **2000 ile 2009 yılları** arasında okulumuzun yerinde yemek üretimini yapmıştır. O dönemde hiçbir okulda olmayan bir öğünde birbirinden farklı yemek menüleri çıkartarak uzun süre yüksek memnuniyet düzeyini koruyarak hizmet vermiştir. Sardunya okulumuzun 2019 yılından bugüne kadar yerinde yemek üretimi yaparak hizmet alıyoruz. Bu denli uzun süreli çalışmamızın temel nedenlerinden en önemlisi hizmet kalitesi ve uygulamış olduğu kalite standartlarından ödün vermemesi, hijyen ve sanitasyon süreçlerinde çok titiz davranması ve okul kültürüyle örtüşen iletişim dili geliştirmemiz diyebiliriz.

Sardunya: Eğitim ortamında beslenme, öğrencilerin akademik başarısı ve genel motivasyonu açısından büyük önem taşıyor. Sardunya'nın yaklaşımı bu dengeyi nasıl destekliyor?

Murat OĞAN: Okulumuz K12 bir okul anaokulu, ilkökul, ortaokul, lise ve yatılı bölüm olmak üzere yaklaşık gün

içinde 1.000 öğrenci yemek hizmeti alıyor. Öncelikle gelişme çağındaki olan anaokulu ve ilkökul öğrencileri sabah kahvaltısı, Öğle yemeği ve ikinci kahvaltısı olmak üzere 3 öğün yemek hizmeti veriyoruz. Küçük yaş grubu için en önemli unsur onların bedensel ve zihinsel gelişimine destek olacak şekilde menü planlamasının yapılmasıdır. Menülerde bulunan yemeklerin içeriğinde kullanılan besin ve marka değeri yüksek girdiler kullanılarak üretim yapılması çocukların gelişimine destek olmaktadır. Öğrencilerin sağlıklı beslenmesi, onların akademik başarılarını ve okul motivasyonlarını doğrudan etkileyen bir unsur. Bu nedenle menüler hazırlanırken sadece kalori dengesine değil, aynı zamanda zihinsel performansı destekleyen besinlere de özen gösteriyorlar. Aylık menü hazırlayan kurulumuz diyetisyenlerinizle birlikte, protein-karbonhidrat-vitamin dengesini gözetken menüler planlıyorlar. Ayrıca mevsiminde üretilmiş, taze ve katkısız gıdalar kullanmaya dikkat ediyor. Öğrencilerin gün içindeki enerji ihtiyacını karşılayacak ama aynı zamanda konsantrasyonlarını da destekleyecek besinleri bir araya getirmeye çalışıyor. Bu şekilde Sardunya ile sağlıklı beslenmeyi, öğrenme sürecinin ayrılmaz bir parçası olarak görüyoruz

Sardunya: Menü planlaması ve içerik yönetiminde, çocukların yaş gruplarına ve beslenme ihtiyaçlarına yönelik nasıl bir iş birliği yürütüyorsunuz?

Murat OĞAN: Sardunya'nın gıda mühendisleri ile okul doktorumuz, aynı zamanda gıda mühendisi de olan iş güvenlik uzmanımız, müdür yardımcılarımız ve okul yöneticilerinin de olduğu aylık menü hazırlık kurulu tarafında menülerin hazırlanması için çalışıyoruz. Aynı zamanda menülerde kullanılacak malzemelere ilişkin daha önceden onaylanan ürünlerinde periyodik olarak denetimlerini yaparak süreci yönetiyoruz. Oluşturulan menüler genellikle öğrencilerin yaş gruplarına uygun şekilde hazırlanıyor. Hem besleyici hem de öğrencilerin ve personelimizin seveceği çeşitler oluşturuluyor. Öğle yemeği menülerinde seçenekler dengeli, meyve ve sebzeler her zaman yer alıyor. Bu da öğrencilerin hem sağlıklı beslenmelerini sağlıyor hem de gün içinde enerjilerini korumalarına yardımcı oluyor.

Sardunya: Gıda güvenliği ve hijyen standartları TED Koleji gibi köklü kurumlar için kritik önemde. Sardunya'nın bu konudaki sistemli çalışmaları size nasıl bir güven sağlıyor?

Murat OĞAN: Okulumuzda satın alma süreçlerinde hijyene tabi hizmet alımlarında hijyen kalite standartları öncelikli olmaktadır. Sardunya'nın tercih edilmesinden de uygulamış olduğu hijyen kalite standartları tecrübesi seçimimizde tercih sebebi olmuştur. Sardunya'nın düzenli olarak yapmış olduğu şahit numune analizleri, kullanım ve tüketim su analizleri gerek iç gerekse dış hijyen denetimleri ve raporlamaları bu denli kalabalık insan gruplarının olduğu yapılarda bize güven veriyor. Bildiğiniz üzere bir pandemi süreci geçirdik, bu süre içinde yemek servisimiz de oldu. Hijyen standartları ve uygulamaları bize bu süreci yönetmemizde çok yardımcı oldu.

Sardunya: Sardunya ekibi ile okul yönetimi ve mutfak çalışanları arasında nasıl bir iletişim ve koordinasyon modeli oluşturuldu? Bu uyumun öğrenci ve veli memnuniyetine etkisini nasıl gözlemliyorsunuz?

Murat OĞAN: Şöyle ki, bunu üç grupta planladık; 1- Bölge müdürü, operasyon müdürü, okul idari işler sorumlusu ile destek hizmetler müdürü düzeyinde bir çalışma grubumuz var. Bu grup gelen veli şikayetlerinin cevaplandığı, operasyonla ilgili majör konuların görüşüldüğü, nispeten uzun süreli planlamanın, aylık raporlamaların ve takibinin yapıldığı çalışma grubu,

2- Aylık yemek menüsünü hazırlayan ve içerik planlaması yapan çalışma grubumuz var. Bu çalışma grubu okul doktoru, okul müdür yardımcıları, idari işler sorumlusu, okul İSG uzmanı, Sardunya operasyon sorumlusu ve Sardunya'nın gıda mühendislerinden oluşmaktadır. Bu grubun koordinasyonunu okul idari işler sorumlumuz yapmaktadır.

3- Günlük rutinde ise daha anlık konu ve sorunlarda Sardunya operasyon sorumlusu, baş aşçımız ile idari işler sorumlumuz iletişimde kalarak anlık sorunları çözmektedirler. Bu çalışma grubu günlük rutinde daha hızlı sonuç almamızı kolaylaştırmaktadır.

Sardunya: Geleceğe baktığınızda, eğitim kurumlarında sözleşmeli yemek hizmetlerinin hangi alanlarda daha fazla gelişmesini önemsiyorsunuz?

Murat OĞAN: Gelecekte eğitim kurumlarında verilen sözleşmeli yemek hizmetlerinde en çok, sağlıklı içeriklerin artırılması ve öğrencilerin yaş gruplarına uygun, dengeli menülerin planlanması alanında yapılacak gelişmeleri çok önemsiyorum. Özellikle sağlıklı içeriklerin kullanıldığı, enerji ve besin değeri dengeli menülerin planlanması çok önemli. Çünkü çocukların okulda aldığı besinler hem fiziksel gelişimlerini hem de akademik başarılarını doğrudan etkiliyor. Bu yüzden doğal, mevsimsel ve yerel ürünlerin kullanımını artırmak; aynı zamanda beslenme bilinci yüksek menü planlaması yapmak bence öncelikli olmalı. Ayrıca, öğrencilerin akademik başarısını destekleyecek biçimde gelişmesini önemsiyorum. Çünkü yetersiz ya da dengesiz beslenme, öğrencilerin dikkatini, motivasyonunu ve öğrenme kapasitesini doğrudan etkiliyor. Bu nedenle sözleşmeli yemek hizmetlerinin "karın doyurmak" değil, aynı zamanda öğrencilerin zihinsel performansını desteklemek için planlanması gerektiğini düşünüyorum.

Başlıklar halinde önem sırasına göre şöyle sıralamak isterim;

- Menülerin daha dengeli, sağlıklı ve çeşitli olması
- Diyet veya alerji ihtiyaçlarına uygun seçeneklerin artırılması
- Taze ve doğal malzeme kullanımı
- Daha hijyenik, temiz ve düzenli yemek alanları oluşturulması
- Atıkların azaltılması, geri dönüşümlü malzeme kullanımı
- Yerel ve mevsimlik ürünlerin tercih edilmesi

SWISSÔTEL THE BOSPHORUS



İnsan ve Kültür Direktörü Lebriz DEDEOĞLU

25 yılı aşkın iş birliğimizin arkasındaki en büyük sır, ortak hedeflerimiz ve değerlerimizin uyumudur.

Sardunya: Sardunya ile yollarınızın kesiştiği 2001 yılında, otelcilik sektörünün sıfır hata gerektiren ağır hizmet şartlarında sözleşmeli yemek hizmetini alırken neden bizi tercih ettiniz? Sardunya'ya seçmenizdeki temel kriterler nelerdi?

Lebriz DEDEOĞLU: 2001 yılında Swissôtel Bosphorus olarak, otelcilik sektöründe yüksek standartlar ve sıfır hata prensibi ile çalışma anlayışımız doğrultusunda, Sardunya'nın sunduğu kalitenin ve güvenilirliğin, bizim için en önemli kriterler olduğunu tespit ettik. Sardunya'nın profesyonel yaklaşımı, yemek hizmetlerindeki mükemmeliyet anlayışı ve güvenilirliği bizi bu seçimde etkiledi.

Sardunya: Swissôtel Bosphorus, konuk deneyiminde mükemmeliyet ve süreklilikten asla taviz vermeyen bir markadır. Sardunya ile 25 yıla yaklaşan bu ilişkinin arkasındaki sır nedir?

Lebriz DEDEOĞLU: 25 yılı aşkın iş birliğimizin arkasındaki en büyük sır, ortak hedeflerimiz ve değerlerimizin uyumudur. Sardunya'nın sunduğu hizmetlerin, konuklarımıza sağladığımız deneyimle örtüşmesi, bizlerde güven ve sadakat oluşturarak bu uzun soluklu iş birliğini mümkün kılmaktadır. İş mükemmeliyetine olan bağlılığımız ve ortak yenilikçilik anlayışımız bu sürecin temel taşıdır.

Sardunya: Sardunya'nın mutfağı, personeliniz için sadece öğrenmenin ötesinde ne ifade ediyor?

Lebriz DEDEOĞLU: Sardunya'nın mutfağı, çalışanlarımız için sadece öğün sunmakla kalmayıp, aynı zamanda onların motivasyonu ve bağlılığı için kritik bir rol oynamaktadır. Kaliteli ve güvenilir yemek hizmetleri, çalışan

memnuniyeti üzerinde doğrudan olumlu etkiler yaratmakta ve genel iş verimliliğini artırmaktadır. Bunu, personelimizin geri bildirimlerinde ve iş ortamındaki pozitif enerjide somut olarak gözlemleyebiliyoruz.

Sardunya: Sardunya'nın HACCP, ISO gibi belgelendirmelerle sağladığı yüksek güvenlik standardı, Swissôtel'in risk yönetimi ve kurumsal itibarı açısından size nasıl bir güvence sağlıyor? Bu güven, uzun soluklu iş birliğimizde nasıl bir dayanak noktası oluşturdur?

Lebriz DEDEOĞLU: Gıda güvenliği ve hijyen, Swissôtel Bosphorus için öncelikli konular arasında yer almaktadır. Sardunya'nın gıda güvenliği belgelendirmeleri, bize yüksek bir güvenlik standardı sunarak risk yönetimimizi daha güçlü kılmakta; bu da kurumsal itibarımız açısından büyük bir avantaj sağlamaktadır. Bu güven, sadece mevcut iş birliğimizin dayanıklılığına değil, aynı zamanda gelecekteki olası zorluklarla başa çıkmamıza da katkıda bulunuyor.

Sardunya: Son yıllarda sağlıklı beslenme ve çalışan refahı (well-being) otelcilik sektöründe de büyük önem kazandı. Sardunya, menü planlaması ve sunumunda personelinizin sağlıklı yaşam tarzını desteklemek adına hangi taleplerinize cevap verdi veya hangi yenilikleri sundu? Bu yaklaşım, otelinizin insan kaynakları politikası ile nasıl bütünleşiyor?



Lebriz DEDEOĞLU: Son yıllarda sağlıklı beslenmeye ve çalışan refahına olan vurgu artarken, Sardunya'nın sağlıklı yaşam tarzını destekleyen menü planlamaları, otelimizin insan kaynakları politikasıyla da bütünleşmektedir. Sardunya'nın bu alanda sunduğu yenilikler, çalışanlarımızın sağlığını destekleyerek genel iş verimliliğine olumlu katkılar sağlamaktadır.

Sardunya: Sardunya'nın önündeki ikinci 50 yıla girerken, bu iş birliğinden beklentileriniz nelerdir? Sardunya'nın gelecekte hangi değerleri ve yenilikleri ön plana çıkarmasını tavsiye edersiniz?

Lebriz DEDEOĞLU: İkinci 50 yılına bakarken, Sardunya'dan sürdürülebilirlik, teknoloji ve beslenme trendleri gibi konularda inovasyon ve liderlik bekliyoruz. Ayrıca, menü zenginlikleri ve çalışan sağlığını önceliklendiren yeni yaklaşımlar, bu uzun soluklu iş birliğimizin devamının anahtarı olacaktır.

Sardunya: Yıllardır süren bu ortaklık boyunca, kişisel olarak sizi etkileyen bir anınız var mı?

Lebriz DEDEOĞLU: COVID-19 süreci, hepimizi derinden etkileyen bir dönem oldu. Bu süreçte, yemekhanemizin minimum seviyede, fakat en üst düzey hijyen standartlarıyla işletilmesi, güvenliğimiz ve sağlığımız açısından önemli bir dönüm noktasıydı. Sonrasında, yemekhanenin yeniden eski, kalabalık günlerine dönmesi, bana gerçekten etkileyici bir deneyim sundu. Yemekhanenin yenilenmesi için yapılan taşınma süreci de bir başka unutulmaz anı olarak hafızama kazındı. Eski canlılığındaki kalabalığına kavuştukça, bu anlar, yalnızca bir yemekhanenin dönüşümünü değil, aynı zamanda çalışanlarımız arasındaki bağın ve ekip ruhunun yeniden canlanmasını da simgeliyordu.

TEB: TÜRK EKONOMİ BANKASI

Sardunya ile 17 yıllık iş birliğimiz, bir tedarik ilişkisinden çok, ortak değerlere dayalı bir başarı yolculuğudur.

Sardunya: Sardunya ile yollarınız ilk kez nasıl kesişti? O dönem sizi bu iş birliğine yönlendiren en güçlü neden neydi?

Olca KAYAHAN: Sardunya ile yollarımız, bankamızın Fındıklı'da yer alan Operasyonlar, Bilgi Teknolojileri ve İştirak şirketlerinin Ümraniye'de inşaatını tamamladığımız Genel Müdürlük lokasyonumuza taşınma sürecinde kesişti. Yeni binamızın projelendirme aşamasında, bina içinde kafeterya kurma kararı aldığımız dönemde Sardunya ile iş birliği yapmaya karar verdik. Gün içinde TEB Genel Müdürlüğü hizmet binalarında tüm öğünlerde yaklaşık 4000 adet yemek hizmetini aldığımız bu operasyon, yüksek koordinasyon ve istikrarlı kalite gerektiriyor. **2008'de başlayan ve 17 yıldır** kesintisiz devam eden bu iş birliğimizde Sardunya'nın yıllara dayalı kalite anlayışı, tecrübesi ve çözüm odaklı yapısı bize eşlik ediyor. O süreçte amacımız, yalnızca kaliteli hizmet almak değil aynı zamanda kurum kültürümüzle uyumlu, sürdürülebilir bir iş ortaklığı kurmaktı. Bugün geriye dönüp baktığımızda, bu iş birliğinin sadece bir hizmet ilişkisi değil, ortak değerlere dayalı bir başarı yolculuğu olduğunu görüyoruz.

Sardunya: TEB gibi köklü ve güven temelli bir kurum için dış hizmet sağlayıcılarla uzun vadeli iş birliği kurmak önemlidir. Sardunya ile sürdürülebilir bir ortaklık yürütebilmeniz arkasındaki temel dinamikler sizce neler?

Olca KAYAHAN: TEB olarak iş birliklerimizi sadece bir hizmet sözleşmesi olarak değil, uzun vadeli bir ortaklık olarak görüyoruz. Bu nedenle dış hizmet sağlayıcılarımızla sürdürülebilir ilişki kurabilmemiz için karşılıklı anlayış, şeffaflık ve ortak hedefler çok önemli. Sardunya ile yürüttüğümüz iş birliğinde bu dinamiklerin hepsi mevcut. Öncelikle her iki kurumda da kalite, güvenlik ve çalışan memnuniyeti öncelikli değerler arasında. Sardunya'nın kalite güvence sistemleri,



Destek Hizmetleri Grup Direktörü Olca KAYAHAN

sürekli denetim ve iyileştirme kültürü, bizim operasyonel standartlarımızla uyum içinde ilerliyor. Sardunya'nın özellikle yangın güvenliği ve iş sağlığı konularındaki hassasiyeti bizim için her zaman bir güven unsuru olmuştur. Ayrıca sahadaki ekiplerden merkezi yönetime kadar uzanan açık iletişim ve çözüm odaklı yaklaşımları bu iş birliğini sürdürülebilir kılan en önemli etkenler arasında yer alıyor. Yıllar içinde bu ilişki, bir tedarikçi-müşteri yapısından çıkıp karşılıklı değer üreten başarılı bir iş birliğine dönüştü diyebiliriz.

Sardunya: Finans dünyasında olduğu gibi sözleşmeli yemek hizmetinde de istikrar ve güven çok önemlidir. Sardunya'nın yıllar içinde bu güveni koruma biçimini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Olca KAYAHAN: Finans dünyasında olduğu gibi hizmet sektöründe de istikrar ve güven, sürdürülebilir başarının temel unsurlarıdır. Bizim için bu güvenin korunması yalnızca sözleşmelere değil, karşılıklı anlayışa ve süreklilik gösteren bir kalite yaklaşımına dayanıyor. Sardunya'nın yıllar içinde bu güveni koruma biçimini, istikrarlı performansı, açık iletişim kültürü ve çözüm odaklı yaklaşımıyla yakından gözlemliyoruz. Her koşulda aynı standartta hizmet sunabilmeleri, değişen ihtiyaçlara hızla uyum sağlayabilmeleri ve geri bildirimleri gelişim fırsatı olarak görmeleri güven ilişkimizi sürekli güçlendirdi. Bizim için bu iş birliği sadece bir hizmetin sürekliliği değil; karşılıklı güvenin, profesyonellik ve istikrarla beslenmesi anlamına geliyor.

Sardunya: Kaliteli bir yemek hizmetinin, çalışan memnuniyeti ve kurumsal aidiyet üzerinde nasıl bir etkisi oluyor? Sardunya bu deneyime nasıl katkı sağlıyor?

Olca KAYAHAN: Kaliteli hizmetin, tabii ki çalışan memnuniyeti ve kurumsal aidiyet üzerinde doğrudan bir etkisi mevcut. Sardunya'nın sunduğu kaliteli hizmetin çalışanlarımızın gün içindeki enerji düzeylerini artırdığına, motivasyonlarını yükselttiğine ve kuruma bağlılıklarını pekiştirmeye katkı sağladığına inanıyorum. Zaman zaman yaptığımız sürpriz uygulamalar, çalışan beklentilerini ön planda tutan menü komiteleri ve bu komitelerin çıktılarının sahaya yansıdığı durumlarda, çalışanların kendilerini daha değerli hissettiğini görüyoruz.

Sardunya: Finans sektöründe kesintisizlik bir gerekliliktir. Sardunya'nın planlama, hijyen ve süreç yönetimindeki istikrarı, günlük operasyonlarınızda nasıl bir rahatlık sağlıyor?

Olca KAYAHAN: Finans sektöründe kesintisizlik bir zorunluluk olduğu için Sardunya'nın her koşulda sorunsuz ve güvenilir hizmet sunması bizim için çok önemli. Pandemi döneminde dahi, hijyen standartlarını artırarak ve alternatif çözümler sunarak hizmetini kesintisiz sürdürdü. Bu da çalışanlarımızın memnuniyetini artırarak kurumsal aidiyetin güçlenmesine katkı sağladı. Sardunya çalışanlarının periyodik olarak eğitim almaları, sahada bulunan deneyimli proje yöneticilerinin her daim bu konulara odaklı olmaları, Sardunya'nın kendi mutfakları da dahil olmak üzere marka, içerik vb. açılardan kullandığı ürünlerde şeffaf olmaları bu konulara verilen kıymeti gösteriyor. Aynı zamanda, kuvvetler ayrılığı gereği tamamen ayrıştırdığı kalite ekibi de bunu destekliyor.

Sardunya: TEB ve Sardunya; güven, disiplin, sürdürülebilirlik gibi ortak değerlere sahip iki kurum. Bu ortak değerlerin iş birliğinizde yarattığı uyumu nasıl tanımlarsınız?



Olca KAYAHAN: TEB ve Sardunya, güven, disiplin ve sürdürülebilirlik gibi ortak değerlere sahip iki kurum olarak bu değerler etrafında uyumlu bir çalışma yürütüyor. Her iki kurum da birbirine güvenerek, istikrarlı ve sorunsuz bir çalışma ortamı sağlıyor. Disiplin ise her iki tarafın da belirlenen standartlara ve süreçlere sadık kalmasını ve bu sayede yüksek kaliteli hizmetin sürekliliğini garanti altına alıyor. Sardunya'nın kendi öz disiplini, aşçılardan bulaşıkhanede çalışan ya da kasada görevli personeline kadar sahadaki tüm ekibinde gözlemleyebilirsiniz. Ortak değerlerimizden sürdürülebilirliğin de uzun vadede her iki kurumun hedeflerine ulaşmasına katkıda bulunacağına inanıyorum.

Sardunya: Sizce sözleşmeli yemek sektörünün geleceğinde sürdürülebilirlik, teknoloji ve sağlıklı beslenme gibi konular nasıl bir rol oynayacak? Bu gelişmeler kurumların çalışanlarına sunduğu deneyimi nasıl dönüştürebilir?

Olca KAYAHAN: Gelecekte sözleşmeli yemek sektöründe sürdürülebilirlik, teknoloji ve sağlıklı beslenme konuları önemli rollere sahip olacaktır. Sürdürülebilirlik, çevreye duyarlı malzemelerin ve yerel kaynakların kullanımını artırırken, teknoloji dijital çözümlerle yemek hizmetlerini daha verimli ve kişiselleştirilmiş hale getirecek. Sağlıklı beslenme ise çalışanların enerji seviyelerini yükselterek, genel iyilik hallerini ve verimliliklerini artıracak. Bu gelişmelerle çalışanlara sunulan deneyim de dönüşecek. Örneğin, sürdürülebilirlik sayesinde daha taze ve az işlenmiş yemekler sunulurken, teknoloji ile dijital menüler ve kişiye özel beslenme önerileri devreye girecek. Sağlıklı beslenme, çalışanların odaklanmasını ve motivasyonunu artırarak genel çalışma ortamını daha sağlıklı ve tatmin edici hale getirecektir.

Sardunya: Yıllardır süren bu iş birliği boyunca sizi en çok etkileyen anınızı bizimle paylaşır mısınız?

Olca KAYAHAN: Uzun yıllara dayanan bu iş birliği boyunca elbette birçok değerli anımız oldu. Ancak beni en çok etkileyen dönemlerden biri pandemi sürecinde Sardunya'nın gösterdiği özveriydi. O dönemde tüm operasyonel zorluklara rağmen Sardunya ekibi, çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği için büyük bir hassasiyetle çalıştı. Menü planlamasından hijyen uygulamalarına kadar her detayda aynı özeni sürdürmeleri bize hem profesyonel hem insani açıdan güven verdi. Bu yaklaşım, bizim gözümüzde Sardunya'nın sadece bir hizmet sağlayıcı değil, kriz anlarında dahi güvenilir bir iş ortağı olduğunu bir kez daha kanıtladı. Karşılıklı güven ve kaliteye dayalı 17 yıllık iş birliğimiz dolayısıyla, her öğünde emeğini, titizliğini ve lezzetini bizlerle paylaşan çözüm ortağımız Sardunya'ya teşekkür ediyor, 50. yılını en içten duygularıyla tebrik ediyor ve iş birliğimizin başarıyla devam etmesini diliyorum.



Sardunya'nın kurumsallığı, öncülüğü ve değerlerimizin uyumu, uzun soluklu bir iş birliğinin temelini oluşturdu.

Sardunya: Arpaş gibi titizlik ve hassasiyet gerektiren bir alanda faaliyet gösteren bir şirket, sözleşmeli yemek hizmeti alırken neleri önceliklendirir? Sardunya ile yollarınızın kesiştiği 2009 yılında, bizi tercih etmenizdeki temel kriterler, kuyumculuk sektörünün yüksek standartları ve çalışanların kritik rolü açısından nasıl bir rol oynadı?

Can HOŞGÖR: Öncelikle Sardunya ailesinin 50. yılını içtenlikle kutlarım. Hizmet sektörünün en zorlularından birinde bu kadar uzun süre mücadeleye devam edebilmek ve büyüebilmek ciddi bir kararlılık ve fedakarlık gerektirir. Sözleşmeli yemek hizmeti için önceliklerimiz; çalıştığımız firmanın kurumsal ve köklü olması, sektörünün lider ve öncü firmalarından birinin olması, referanslarının memnuniyeti ile beraber referans firmalarının kendi sektörlerindeki boyutu da önem teşkil etmektedir. Ayrıca Sardunya firmasının üretim tesisindeki hacmi, firma organizasyonu, gerekli sertifikalarının bulunması, iç ve dış denetimlerinin olması ve şirket sahiplerinin işlerinin başında olması gibi kriterler önceliklerimiz arasındadır. Sardunya firması ile çalışmaya başladıktan sonra

çalışanlarımızın memnuniyetini artırabilmek adına şunların üzerinde durduk; yemek-malzeme kalitesi, porsiyonlaması, sunumu, hijyeni, menü güncellenmesi-çeşitliliği-uyumu gibi konularda oldukça geliştik. Firmanızın çözüm odaklı yaklaşımı, samimiyeti, iş ortağımız anlayışı ile çalışması ve son olarak da fiyat fayda analizinde verilen hizmetin tutarlı olması gibi unsurlar yola çıkıp yolculuğu sürdürebilmemiz için kritik etkenlerdendir.

Sardunya: Kuyumculuk, tüketicisine uzun vadeli güven vermek üzerine kuruludur. Sardunya'nın size sunduğu hizmetlerde, bu kadar uzun soluklu bir ortaklığı mümkün kılan, sizin kalite ve güven felsefenizle doğrudan örtüşen en önemli ortak değer ne oldu? Bu güven duygusu, yıllar içinde nasıl pekişti?

Can HOŞGÖR: Güven duygusunu oluşturan ve sonrasında pekiştiren etkenler; tutarlılık, dürüstlük, sözünün arkasında durabilmek, yapıcı eleştiriye karşı tutum ve karşılıklı şeffaflık olarak sıralayabilirim. Güven karşılıklı olup, çok uzun sürede inşa edilir. Güven çok kıymetli bir vazoya benzer kırıldığında tamir edilse bile

orijinali gibi değerlendirilemez ve gözükemez.

Arpaş ve Sardunya firmalarının senelerce çalışmış olması güveni pekiştirip aramızdaki bağı güçlendirmiştir. Güven olgunluk noktasında iki firma da aynı noktaya gelmesiyle beraber çalışması keyifli ve zorluklar karşısında ise birbirini destekler nitelikte olur. Bu olgular uzun süreli iş birliğimizin devamı için oldukça önemlidir.

Sardunya: Kuyumculuk, yüksek konsantrasyon ve ustalık gerektiren bir sektördür. Sardunya'nın sağladığı kaliteli ve güvenilir yemek hizmetinin, üretimdeki ustalarınızın ve personelinizin motivasyonu, dikkati ve işe odaklanma düzeyi üzerindeki etkisini somut olarak nasıl gözlemliyorsunuz?

Can HOŞGÖR: Hizmet ve üretim müşteri memnuniyetini sürdürebilmek için yoğun çaba gerektirmesinden dolayı iş dalları arasında en zorlularındandır. Yapılabilecek kritik hatanın oluşmaması için dikkat ve çalışan motivasyonunu bünyede sürekli olarak en üst seviyede olmalıdır. Firmaların her kademesindeki çalışanların işini kendi işi gibi sahiplenmesi ve sürdürmesi ciddi gayret gerektirir. Sardunya bünyesindeki kıymetli çalışanların sorumlu olduğu konularda titizliği ve işine odaklanması ile memnuniyetimiz üst seviyelerdedir. İleriki senelerde de bu disiplinleri koruyarak çalışmalarınıza devam edeceğinize firmanız ve çalışanlarınız adına inancım tamdır.

Sardunya: Sardunya'nın yüksek güvenlik ve hijyen standardının, Arpaş'ın risk yönetimi ve kurumsal itibarı açısından size sağladığı güvenceyi nasıl tanımlarsınız?

Can HOŞGÖR: Sertifikasyonlar kendi sektörümüzde de önemseydiğimiz bir konu olup hijyen standartlarının ölçümlenmesi ve sürdürülebilmesi için önemli bir göstergedir. Şirketimiz için çalışanlarımızın sağlık ve gıda hijyeni normlarına göre hazırlanmış yemekleri tüketmeleri risk yönetimi için oldukça hassastır. Gönül rahatlığı ile şirketimize gelen yerli-yabancı iş ortaklarımıza ve misafirlerimize yemeklerde eşlik edebilmek çok değerlidir. Yemek sonrasında kendilerinin Sardunya hakkındaki olumlu görüşleri de bizi oldukça mutlu etmekte ve kurumsal itibarımıza da katkı sağlamaktadır.

Sardunya: Sardunya'nın önündeki ikinci 50 yıla bakarken, sizin gibi bir sektör duayeninin iş ortağından beklentileri nelerdir? Sözleşmeli yemek sektörünün gelecekte sağlık, sürdürülebilirlik ve teknoloji gibi konularda Arpaş'ın vizyonuna paralel hangi yenilikleri ön plana çıkarmasını tavsiye edersiniz?

Can HOŞGÖR: Beklentim Sardunya'nın ikinci 50 yılında çizgisinden ve değerlerinden ödün vermeden, gelişerek çalışmalarına ve başarılarına devam etmesidir. Türk insanımızın gelişmiş damak tadı ve çeşitlilik arayışı ile daha genç nesillere de farklı sunum ve lezzetler bir araya getirilmelidir. Ekip ve emek işinin yoğun olması sebebiyle motivasyonu yüksek tutacak, bireyleri geliştirebilecek



çalışmalar oldukça önemlidir. Bilginin rahat ulaşabildiği farkındalık ve teknoloji çağında sağlıklı, organik, kalorisi düşük, güvenilir yerli üreticilerden temin edilmiş malzemeler ile hazırlanmış besleyiciliği yüksek lezzetli yemek içerikleri üretmek ön plana çıkmaktadır. Son olarak günümüzde yapay zekanın ve robotik desteklerin hemen hemen her sektöre girişi ile öncü ve deneysel çalışmaların üzerine gidilmesini tavsiye ederim.

Sardunya: Yıllardır süren bu ortaklık boyunca, kişisel olarak sizi etkileyen bir anınız var mı?

Can HOŞGÖR: Birçok güzel anımız olduğu için özellikle birini seçemiyorum. Ancak bu güzel hazırlanmış röportaj vesilesiyle Sardunya firmasının değerli firma sahiplerine, değerli üst düzey yöneticilerine, değerli proje müdürümüze, değerli baş aşçımız ve yardımcılarına, değerli servis ve bulaşık konusunda destek veren bütün çalışma arkadaşlarına da teşekkürlerimi sunmak isterim. Sektörünüz diğer sektörler arasında en zorluları arasındadır. Şirketiniz için 50 sene krizler, ekonomik zorluklar, salgınlar vb. durumlar ile mücadeleyle devam etmek bolca özveri, çalışma ve sabır gerektirmiştir. Bu azmi gösteren bütün Sardunya ailesine ikinci 50. yılına gireceği dönemde sağlık ve huzur ile beraber başarılarının devamını dilerim.

ÖZEL KÜÇÜK PRENS OKULLARI



Genel Müdür ve Kurucu Temsilcisi A. Mehmet ÖZDENİZ

Öğrencilerin memnuniyeti ve küçük övgüleri, doğru ortağı seçtiğimizi her gün bize hatırlatıyor.

Sardunya: Sardunya ile yollarınız ilk kez nasıl kesişti? O dönem sizi bu iş birliğine yönlendiren en güçlü neden neydi?

A. Mehmet ÖZDENİZ: Sardunya ile ilk kez tanıştığımızda, aslında uzun süredir aradığımız bir ortağı bulduğumuzu hissettik. Küçük Prens Okulları olarak bir vakıf okulu olmanın sorumluluğunu taşıyoruz; bize emanet edilen her çocuğun sağlığı, güvenliği ve mutluluğu önceliğimiz. Bu yüzden tedarikçilerimizi seçerken sadece ürün kalitesine değil, aynı zamanda değerler uyumuna da büyük önem veriyoruz. Sardunya'nın "Temiz Mutfak Projesi"ne katkı sağlıyor olması, bu projenin fikir babalarından biri olmasının yanı sıra, mutfak hijyenine ve çocuk sağlığına dair yaklaşımının bizim vizyonumuzla birebir örtüşmesi, iş birliğine yöneltici en güçlü sebep oldu. Hem güvenilirliğini hem de uzmanlığını kanıtlamış bir markayla çalışmanın, bizim için sadece bir tedarik ilişkisi değil, aynı değerleri paylaştığımız bir ortaklık olduğunu düşünüyoruz. Bu yüzden Sardunya'yı tercih etmemiz, aslında bizim eğitim felsefemizin doğal bir uzantısı oldu.

Sardunya: Bir eğitim kurumu olarak çocukların beslenmesi sizin için büyük bir sorumluluk. Sardunya ile kurduğunuz bu uzun soluklu iş birliğinde güveni

ayakta tutan en önemli ortak değer sizce nedir?

A. Mehmet ÖZDENİZ: Çocukların beslenmesi, bizim için sadece günlük bir ihtiyaç karşılamak değil; onların fiziksel gelişimi, zihinsel odaklanmaları hatta duygusal huzurlarıyla doğrudan ilişkili temel bir sorumluluktur. Bu yüzden tedarikçimizle olan iş birliğinin temelinde şeffaflık, güven ve ortak değerler olmak zorundadır. Sardunya ile bu yönüyle gerçekten uyumlu bir yolculuk yaşadık. İster üretim süreci olsun, ister dağıtım sonrası hizmet ayağı — her aşamada bilgiye erişim kolaylığı, talep ettiğimiz her anda ürünle ilgili laboratuvar analizlerini ya da tahlil sonuçlarını paylaşabiliyor olmaları, bize büyük bir rahatlık veriyor. Ama bunun ötesinde, Sardunya ekibinin iletişimdeki samimiyeti, sorumluluk bilinci ve "biz de bu çocukların eğitim sürecinin bir parçasıyız" hissiyle hareket ediyor olmaları, iş birliğimizin yıllarca sağlam temeller üzerine oturmasında kilit rol oynadı. Güven, sadece ürün kalitesiyle değil, insanlarıyla kurulan ilişkilerle de beslenir. Sardunya'nın çalışanlarında gördüğümüz bu aidiyet duygusu ve çözüm odaklı yaklaşım, bize her zaman "doğru ortağı seçtiğimizi" hissettiriyor. İşte bu ortak değerler — şeffaflık, sorumluluk ve çocuk merkezli bir bakış açısı — iş birliğimizin kalbindedir.

Sardunya: Menü planlamasından sunuma kadar Sardunya'nın yaklaşımı, çocukların fiziksel ve zihinsel gelişimine nasıl katkı sağladı? Günlük okul yaşamında bu farkı nerelerde hissediyorsunuz?

A. Mehmet ÖZDENİZ: Sardunya ile yürüttüğümüz iş birliği, sadece yemek sunumu değil, sağlıklı bir beslenme kültürü inşa etme sürecinin tamamını kapsıyor. Menü planlamasından itibaren çok disiplinli bir yaklaşım benimseniyor: okulumuzun yemek komitesi, diyetisyenler, mutfak ekibi ve Sardunya uzmanları birlikte çalışıyor. Her menü, sadece lezzet değil, aynı zamanda yaş grubuna uygun besin değeri, doğru gramaj ve dengeli beslenme prensipleri doğrultusunda hazırlanıyor. Özellikle dikkat ettiğimiz bir nokta; evde yemeyi reddettikleri bazı sebze, et ya da meyve türlerini, çocukların okulda doğal yollarla tüketebilmelerini sağlamak. Sardunya ekibi, diyetisyen desteğiyle bu gıdaları menüye akıllıca, dengeli ve çekici şekilde entegre ediyor. Bu sayede çocuklar, farkında olmadan sağlıklı alışkanlıklar kazanıyor. 3 yaşından 18 yaşına kadar her öğrencimiz için beslenme planları bireysel ihtiyaçlara göre şekilleniyor. Gıda güvenliği, hijyen standartları ve sunum kalitesi konularında da hiçbir ödün verilmiyor. Bildiğiniz üzere okullarımızda hazır gıda ve atıştırma malımları ya da kafeterya gibi alternatifler bulunmuyor; öğünlerimiz tek ve sağlıklı. Bu da bize, öğrencilerde düzenli



yemek ritmi, tokluk hissi ve dikkat sürelerinde olumlu etkiler olarak geri dönüyor. Günlük yaşamda bu farkı, öğrencilerin enerji seviyelerinde, öğleden sonraki derslere olan katılımlarında, hatta yemek saatindeki memnuniyetlerinde görüyoruz. Sardunya'nın bu hassas, bilimsel ve çocuk odaklı yaklaşımı, bizim kurum kültürümüzle tam uyum içinde ilerliyor. Sağlıklı beslenmenin sadece bir öğün değil, bir yaşam tarzı olduğunu öğrencilerimize bu şekilde aktarıyoruz.

Sardunya: Farklı yaş grupları, veli hassasiyetleri... Sardunya bu dengeyi kurarken sizi nasıl rahatlattı? Eğitim kadronuzla nasıl bir uyum içinde çalışıyorlar?

A. Mehmet ÖZDENİZ: Okulumuzda anaokulundan liseye kadar geniş bir yaş yelpazesi var ve her grubun beslenme ihtiyaçları, iştah düzeyleri hatta yemekle ilişkisi birbirinden oldukça farklı. Sardunya'nın bu çeşitliliğe tek tip bir menüyle değil, yaş ve gelişim dönemlerine uygun, dengeli ve esnek yaklaşımlarla yanıt vermesi, bizi her zaman rahatlattı. Veli beklentileri konusunda da oldukça duyarlı ve çözüm odaklı bir tutum sergiliyorlar. Ailelerin beslenmeyle ilgili endişelerini ciddiye alıyor, bu geri bildirimleri bize aktarıyor ve gerektiğinde menü planlamasına akılcı şekilde yansıtıyorlar. Böylece hem velilerin güvenini hem de öğrencilerin memnuniyetini koruyabiliyoruz. Eğitim kadromuzla olan iş birlikleri de oldukça akıcı. Öğretmenlerimiz, öğrencilerin yemek saatlerindeki davranışlarını, iştah değişimlerini veya yeni sevdikleri yemekleri dikkatle gözlemliyor ve bu bilgileri okul yemek komitesiyle paylaşıyor. Sardunya ekibi de bu geri bildirimlere açık ve gerektiğinde menüleri buna göre esnek şekilde güncelleyebiliyor. Bu sayede mutfak, sadece bir hizmet alanı değil, öğretmenlerin gözlemlerinden beslenen, canlı bir süreç haline geliyor. Sonuçta, Sardunya'nın bizi en çok rahatlatmış yönü, bu kadar çok değişkeni '' yaş grubu, beslenme alışkanlıkları, aile beklentileri ve eğitim kadrosunun geri bildirimleri '' sakın, profesyonel ve ortak akıl yoluyla dengeleyebilmesi. Bu da iş birliğimizin yıllardır sağlıklı ve verimli şekilde devam etmesinin temel nedenlerinden biri.

Sardunya: Gıda güvenliği ve hijyen, çocuk beslenmesinde sıfır hata gerektiriyor. Sardunya'nın sistemli ve belgeli yaklaşımı okul yönetimi olarak size nasıl bir güven sağladı?

A. Mehmet ÖZDENİZ: Çocuk beslenmesinde gıda güvenliği ve hijyen gerçekten de ''sıfır tolerans'' gerektiren alanlar. Çünkü bize emanet edilen her çocuk, bir ailenin en değerlisidir. Bu yüzden tedarikçimizin sadece ürün kalitesi değil, üretimden teslimate kadar her aşamada şeffaf, izlenebilir ve belgeli bir süreç sunması bizim için hayati önem taşıyor. Sardunya'nın bu konudaki titizliği ve sistemli yaklaşımı, bize büyük bir güven veriyor. Gerekli tüm gıda güvenliği sertifikalarına sahip olmaları, üretim süreçlerinde uyguladıkları kontrolleri gerektiğinde paylaşabiliyor olmaları

ve her zaman açık kapı politikasıyla iletişim kurmaları, bizi hem bilgilendiriyor hem de rahatlatıyor. ''Ne yediğimizi bilmekle kalmıyor, nasıl hazırlandığını, hangi standartlara göre üretildiğini de biliyoruz'' hissini taşıyoruz. Bu titizlik yalnızca Sardunya'da değil, bizde de var. Küçük Prens Okulları olarak okul mutfaklarımızda uyguladığımız hijyen protokolleri, düzenli iç denetimler ve personel eğitimlerimizle en yüksek hijyen standartlarını kendi iç ölçütlerimizle sürdürüyoruz. Bu konudaki farkındalığımız, sadece bir zorunluluk değil, bir sorumluluk anlayışının parçası. Sardunya'nın şeffaf, düzenli ve güvene dayalı yaklaşımı, bize sadece bir tedarikçi değil, beslenme güvenliği konusunda omuz omuza yürüdüğümüz bir ortak gibi hissettiriyor. Ve bu güven, öğrencilerimizin her öğününde kendini gösteriyor.

Sardunya: Bildiğiniz gibi beslenmede dünya hızla değişiyor. Sizce önümüzdeki yıllarda sözleşmeli yemek sektöründe hangi yeniliklerin öne çıkması önemli olur?

A. Mehmet ÖZDENİZ: Beslenme alanının artık sadece ''doymak'' ya da ''kalori almak''tan çok öteye geçtiğini görüyoruz. Gelecekte, sözleşmeli yemek hizmetlerinin de çocukların sağlığı kadar gezegenin sürdürülebilirliğiyle de sorumlu olması gerekecek. Bence önümüzdeki yıllarda en çok öne çıkması gereken yeniliklerden biri, kaynakları bilinçli kullanarak, israfı en aza indiren ve yerel-ürün odaklı menüler olacak. Artık sadece ''ne yediğimiz'' değil, ''nasıl, nereden ve ne pahasına'' yediğimiz de önem kazanıyor. Özellikle okul yemekhanelerinde, öğrencilerin bu bilinci erken yaşta kazanması için somut örnekler sunmak büyük fırsat. Bunun yanında, bireysel ihtiyaçlara daha duyarlı, dijital destekli beslenme takibi ya da geri bildirim sistemleri de yaygınlaşabilir. Ama unutmamamız gereken şey; ne kadar teknoloji girse de, temel her zaman taze, doğal, işlenmemiş gıdalar ve bilinçli tüketim olmalı. Biz Küçük Prens olarak, bu dönüşümü sadece takip etmekle kalmayıp, kendi yemek kültürümüzü de bu doğrultuda şekillendirerek katkı sunmaya çalışıyoruz. Çünkü sağlıklı nesiller, sadece dengeli beslenen değil, aynı zamanda çevresine ve kaynaklarına saygılı bireylerden oluşur.

Sardunya: Yıllardır süren bu iş birliği boyunca sizi en çok etkileyen anınızı bizimle paylaşır mısınız lütfen? (Çocukların yemek maceralarıyla ilgili de olabilir.)

A. Mehmet ÖZDENİZ: Bu konuda oldukça çok anımız bulunmakta. Öğrencilerimizin talepleri doğrultusunda geleneksel yemek günlerinin düzenlenmesi, Frankofoni Haftasında birlikte krepler, tatlılar hazırlanması, birçok anı anlatılabilir. Lakin ilk aklımıza gelenlerden bir iki anıyı paylaşmak isterim. Covid dönemi öncesiydi. Yemekhanede öğrencilerimizle birlikte yemek salonundaydık. İlkokul öğrencisi bir çocuğumuz yemeğini yedi, yemekhanede çalışan garsona döndü ve ''Mantı tıpkı babaannemin mantısı gibi, ellerinize

sağlık'' dedi. Sardunya görevlisi eğilerek ''Afiyet olsun, beğendiğine sevindim'' dedi. Bu sohbete şahit olmak çok keyifliydi. Sardunya yetkilileri, 7-8 yıl önce öğle yemeği sonrasında öğrencilerimize sürpriz yaparak çilekli tartoletler ikram etmişlerdi. Öğrencilerimiz çok beğenince ekibe destek vermek isteyen o dönemin bölge müdürü, kocaman bir tepsi tartoleti sunum alanına götürmeye çalışırken öğrencilerimiz daha sunum bölümüne koyulmadan tepsinin içinden bitirmişlerdi hepsini. İkramı çok beğenilen Sardunya çalışanları için gurur verici, öğrencilerimiz için çok güzel bir gündü.

UFS: UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Bu iş birliği, sadece tedarik değil; sahadaki deneyim, eğitim ve inovasyonu birleştirerek profesyonel mutfaklara değer katan bir üretim ortaklığıdır.

Sardunya: UFS uzun yıllardır hem Sardunya'dan hizmet almakta hem de Sardunya'ya ürün tedariki sağlamaktadır. Bu iş birliğini yalnızca tedarikçi-müşteri düzeyinin ötesine taşıyan unsurlar sizce neler?

Ömer ERKMAN: Unilever Food Solutions olarak, profesyonel mutfak dünyasında kalıcı değer yaratmanın ancak güçlü iş ortaklıklarıyla mümkün olduğuna inanıyoruz. Sardunya ile yürüttüğümüz iş birliği tam da bu anlayışın somut bir örneği. Yıllardır süregelen bu ortaklık, yalnızca ürün tedarikine değil, aynı zamanda bilgi paylaşımına, mutfak operasyonlarını daha verimli kılacak çözümler üretmeye ve şeflerin yaratıcı gücünü desteklemeye dayanıyor.

Sardunya: UFS olarak yeni bir ürün geliştirme sürecinde Sardunya'nın profesyonel mutfaklarından nasıl yararlanıyorsunuz? Sardunya'nın sahadaki deneyimi, ürünlerin pazara sunulmadan önceki şekillenmesinde nasıl bir rol oynuyor?

Ömer ERKMAN: Bizim DNA'mızda yer alan "Şeflik Zanaatı" felsefesi de burada belirleyici rol oynuyor. Şeflik zanaatı bizim için; bilgi, beceri ve yaratıcılığın ustaca harmanlanması demek. Sardunya ile olan ilişkimizde de bu felsefeyi ortak bir dil haline getirdik. Birlikte, şeflerin ihtiyaçlarını derinlemesine anlayarak onların yaratıcılığını besleyen, misafir memnuniyetini ve operasyonel verimliliği artıran yenilikçi uygulamalara imza atıyoruz. Bu noktada Sardunya'nın deneyimli ekiplerinin yorumları ve yönlendirmeleri sayesinde yola çıkış aşamasında da projeyi şekillendirme şansı yakalıyoruz. Ürünlerimizin profesyonel mutfaklardaki fonksiyonel faydalarını en iyi şekilde vurguluyoruz; operasyonel verimlilik, standardizasyon gibi konulardaki



Türkiye - Orta Asya Satış Lideri Ömer ERKMAN

avantajlarını keşfetmemizde Sardunya'nın deneyimli ekiplerinin çok kıymetli yorum ve katkıları için teşekkür ederiz.

Sardunya: Yeni ürünlerin uygulanabilirliğini test ederken Sardunya'nın geri bildirimleri size nasıl bir güvence sağlıyor?

Ömer ERKMAN: UFS ve Sardunya şeflerinin gerçekleştirdiği demolarla yeni ürünlerimizi geliştirirken özellikle yerinde üretim ve taşıma mutfak gibi iki ayrı kolu bulunan toplu tüketim uygulamaları için kolaylık sağlayacak reçetelendirme ve kullanım standardizasyonu gibi kriterleri göz önünde bulunduruyoruz. Bu kriterler için Sardunya ekibiyle birlikte gözlem ve değerlendirmelerimizi yaparak ürünlerimizin performansları için zorlayıcı testler uyguluyoruz. Ürünlerimizi bu geri bildirimlerle daha da güçlendiriyor ve sözleşmeli yemek sektörü için en iyi performansı sağlayabilen versiyonlarına ulaştırıyoruz. Bu yüzden Sardunya'nın geri bildirimleri bizim için çok kıymetli.

Sardunya: UFS'nin kalite ve sürdürülebilirlik hedefleri, Sardunya'nın mutfak kültürüyle hangi noktalarda örtüşüyor? Bu ortak bakış açısı, uzun vadede nasıl bir etki yaratıyor?

Ömer ERKMAN: UFS olarak sürdürülebilirliği bir kavramdan öte, iş modelimizin merkezine yerleştiriyoruz. "Gıdanın Geleceği" yaklaşımımız, yalnızca ürün geliştirme süreçlerimizi değil, tedarik zincirinden mutfak operasyonlarına kadar tüm karar mekanizmalarımızı yönlendiriyor. Bu yaklaşımı Sardunya ile yürüttüğümüz iş birliğinde de aktif biçimde uyguluyoruz. Atık yönetiminden yerel üretici iş birliklerine, enerji verimliliğinden menü mühendisliğine kadar uzanan birçok alanda birlikte değer yaratıyoruz. Hedefimiz, her iki markanın da sürdürülebilir mutfaklar konusunda örnek oluşturması. Bugün Sardunya mutfaklarında kullanılan UFS ürünlerinin büyük bölümüyle, sürdürülebilirliği sadece konuşmakla kalmayıp, her gün sahada uyguladığımızı gösteriyoruz.

Sardunya: Sardunya ekipleriyle yürütülen ürün denemeleri, eğitimler ve mutfak içi çalışmalar, UFS'nin şef ekibine ve ürün geliştirme süreçlerine nasıl katkı sağlıyor?

Ömer ERKMAN: "Şeflik Zanaatı"yla bağlantılı olarak geliştirdiğimiz "Bugün yanındayız, yarına hazırız" anlayışımız tam da bu noktada devreye giriyor. Şeflerimizin deneyimi, UFS'nin global bilgi birikimiyle birleştiğinde, ortak öğrenme kültürü kendiliğinden oluşuyor. Sardunya ile bu konuda güçlü bir sinerji yakaladık. Şeflerimizin düzenli olarak katıldığı eğitimler, demo günleri ve ürün denemeleri, iki kurum arasındaki bilgi akışını canlı tutuyor. Sardunya ve UFS'nin deneyimli ekipleriyle birlikte ürün ve reçete denemelerimizi gerçekleştirirken, UFS ürünlerimizin farklı kullanım alanlarını birlikte keşfediyor ve reçete dizaynını toplu üretime en uygun hale getiriyoruz. Final haline getirdiğimiz ortak reçetelerin de eğitim ve demo çalışmaları ile yaygınlaştırılmasını sağlıyoruz. Bu yeni reçetelerle de Sardunya misafirlerinin memnuniyetini artırmayı hedefliyoruz.

Sardunya: UFS ve Sardunya iş birliğini düşündüğünüzde, "birlikte üretmek" kavramı sizin için ne ifade ediyor?

Ömer ERKMAN: Biz şeflerle birlikte, şefler için üreten bir markayız. Şeflerin karşılaştığı operasyonel, yaratıcı ve maliyet odaklı zorlukları sahada birebir gözlemliyoruz; onların yanında konumlanıyoruz. Yeni bir ürün geliştirirken veya bir menü trendini analiz ederken, mutlaka şeflerin geri bildirimlerini sürece dahil ediyoruz. Sardunya ile olan ilişkimiz bu anlayışın tam karşılığı. Sahadan gelen içgörüler, ürün ve menü çözümlerine doğrudan yansıyor. Bu da şeflerin sadece kullanıcı değil, aynı zamanda markanın yaratıcı ortağı haline gelmesini sağlıyor. Ortaya

da hem operasyonel verimlilik hem de misafir deneyimi açısından fark yaratan sonuçlar çıkıyor.

Sardunya: Önümüzdeki yıllarda toplu beslenme ve profesyonel mutfak dünyasında hangi inovasyon alanlarının öne çıkacağını düşünüyorsunuz?

Ömer ERKMAN: Unilever Food Solutions olarak hazırladığımız "Geleceğin Menüleri Trend Raporu"nun, geleceğin menülerini şekillendirmede büyük rol oynayacağını düşünüyoruz. Bu rapor, şeflere sadece ilham vermekle kalmayıp doğrudan uygulamaya dönük bir yol haritası sunuyor. Hollanda'daki inovasyon merkezimiz Hive'da geliştirilen rapor, 1.600'ün üzerinde şefin içgörüsü ve 300 milyon çevrimiçi arama verisiyle şekilleniyor. Bu sayede ortaya çıkan trendler, akademik araştırmalarla sahadaki gerçekleri birleştirerek maliyet yönetimi, sürdürülebilirlik ve operasyonel verimlilik için somut çözümler sunuyor.

Son raporda ortaya çıkan 4 trend ise; herkesin sevdiği sokak yemeklerine şeflerin dokunuşlarıyla boyut atılarak menülerde yer alacağını anlatan "Sokak Lezzetlerine Şef Dokunuşu", gittikçe globalleşen dünyada daha önce bir araya gelmesi mümkün görünmeyen mutfakları bir füzyonda birleştiren "Sınır Tanımayan Mutfaklar", lokalliğin daha da derinine inen "Köklere Dönüş" ve deneyimin her şey olduğu günümüzde yemek deneyimine farklı anlamlar katacak "Yeni Nesil Yemek Deneyimi". Tabii bu trendleri mutfaklara uyarlanabilir reçetelere dönüştürürken "Şeflik Zanaatı" yaklaşımımızla bilgi, beceri ve yaratıcılığı aynı potada eritiyoruz. Eğitim tarafında ise UFS Akademisi dijital platformu ve Demo Days etkinlikleriyle şeflerin sürekli gelişimini destekliyoruz. MSA iş birliğiyle hazırladığımız içeriklerle eğitime katkı sağlamanın yanında, yaptığımız restoran iş birlikleri de trendleri sadece rapor sayfalarında değil, canlı mutfaklarda uygulanabilir hale getiriyor.

SARDUNYA

Sektörün Sardunya Standartları

*50 yıldır değişmeyen tek şey,
her koşulda en iyisini aramamız.*

BANVİT MBRF



Sardunya: Öncelikle sizi ve Banvit MBRF'yi tanımak isteriz.

Nerdin ALP: İstanbul Teknik Üniversitesi'ndeki mühendislik eğitimimi tamamladıktan sonra çeşitli sektörlerde birkaç kısa iş tecrübesinin ardından, 1992 yılında Banvit MBRF'e, şirketin Tekirdağ şubesinde müdür yardımcısı olarak başladım. İlerleyen dönemlerde şirketin Ankara, İzmir, Kayseri ve İstanbul gibi farklı şehirlerdeki şubelerinde Şube Müdürlüğü yaptıktan sonra Satış Direktörü, Satış ve Pazarlama Direktörü gibi farklı pozisyonlarda görev aldım. 2017 yılından bu yana Banvit MBRF'deki çalışmalarımı CCO pozisyonunda sürdürüyorum.

Şirket olarak faaliyetlerimize ise 1968 yılında başladık. Ülkemizde ambalajlanmış taze tavuk etini tüketicilere sunan ilk marka olduk. Sektörümüzde de pek çok ilk uygulamayı hayata geçirdik.

2001 yılında, şarküteri grubu ve ileri işlenmiş hazır ürünlerimizi ürettiğimiz İleri İşlem Tesisleri'mizi hayata geçirdik ve ürün yelpazemizi geliştirdik. 2017 yılında MBRF'in bünyesine katılmamızla birlikte yakaladığımız ivme ile daha güçlü adımlarla yolumuza devam ediyoruz.

Ürünlerimizi yurdumuzun dört bir yanına ulaştırdığımız gibi yurt dışındaki müşterilerimize de hizmet veriyoruz. Pazardaki talep ve dinamikleri yakından takip ediyoruz. Şirket olarak geçmişimizden ve 60 yıla yaklaşan deneyimimizden de güç alarak sadece son tüketicilerimize değil, Horeca kanalındaki müşterilerimize de hizmet veriyoruz.

Kurulduğumuz günden bugüne, ilke edindiğimiz yenilikçi

anlayış ve güvene dayalı çalışma kültürü Banvit'i sektöründe Türkiye'nin en çok tercih edilen markası konumuna taşıdı. IPSOS'un bu yıl yaptığı Marka Sağlığı Araştırması sonuçlarına göre kendi kategorimizde Türkiye'de tüketicilerin yüzde 47'sinin ilk tercih ettiği marka Banvit. Ayrıca IPSOS Hane Tüketim Paneli 2024 verilerine göre de %70 oranla et ürünleri kategorisinde en fazla haneye ulaşan firma konumundayız.

Sardunya: Bu yolculuğa birlikte nasıl başladık?

Nerdin ALP: Bu yolculuk aslında Sedat Zincirkıran, Atilla Topuzdağ ve Ayhan Tatlı Beyler ile ortak değerlerde buluşmamızla başladı. Kaliteye, güvene ve misafire duyulan özen konusundaki benzer bakış açımız bizi doğal olarak aynı yola yöneltti. O günden bu yana, birbirimize sadece iş ortağı olarak değil, aynı hedef için emek veren iki ekip olarak gördük. Karşılıklı anlayış, açık iletişim ve birlikte başarma kültürü de en değerli kazanımımız oldu.

Sardunya: O dönemde catering sektörüne bakışınız nasıldı?

Nerdin ALP: Ülkemizde sözleşmeli yemek üretimi çok büyük oranda dışarıdan hizmet alımıyla değil, şirketlerin kendi imkanlarıyla, bünyelerinde kurdukları mutfaklarla çözüme kavuşturmaya çalıştıkları bir konuydu. Şirketlerin, kurumların o dönemde "tabldotçulukla" tanışması, eski kültürlerini terk ederek catering sektörüne yönelmeleri zaman alsa da ilerleyen senelerde hazır yemek sektörüne olan talep ciddi

oranda artış gösterdi. Tabii talepteki artış, arz fazlasını da gündeme getirdi, sektörde ciddi bir rekabet ortamı oluştu. Bu sürecin ardından taşlar zamanla oturdu ve bu alanda başarılı olanlar bugünlere kadar ulaştı.

Biz o günden bugüne üretim kapasitemiz doğrultusunda, işini doğru ve ciddi şekilde yürüten firmalarla birlikte yürüdük. Catering sektörü büyürken ve disipline olurken Banvit MBRF olarak biz de paralel olarak bu alandaki gelişimimizi sürdürdük. Ürün ve hizmetlerimizi sektörün ihtiyaçlarına en doğru şekilde cevap verecek noktaya taşındık.

Sardunya: 50 yıl boyunca sektörde gıda güvenliğinde ne gibi değişimler yaşandı?

Nerdin ALP: Başlanan nokta ile bugün arasında, olumlu anlamda, dağlar kadar fark var diyebiliriz gönül rahatlığıyla. Bizim sektörümüzde de çok önemli olan soğuk zincir, catering sektöründeki tanımı ile ısı zinciri gibi temel konularda bile önemli kırımlar yaşanıyordu. Çünkü eğitim, uzmanlaşma, bilgi ve teknoloji, lojistik gibi süreçler de yeterli seviyede değildi. Kurumsallaşmanın olmadığı, globalleşmenin yaşanmadığı, standartların henüz yazılmadığı yıllardan modern sözleşmeli yemek sektörüne geçilmesi için epey bir mesafe katedildi. Bu noktada Sardunya ailesinin sektöre katkıları büyük olmuş, sektörün gelişimini ve standartların yükselmesini olumlu yönde etkilemiştir.

Sardunya: Gıda güvenliği bakış açımızda sizin bize, bizlerin de sizlere katkımız olmuştur. Sizinle birlikte gıda güvenliği yolculuğumuzda birlikte nasıl adımlar attık?

Nerdin ALP: Gıda Güvenliği, her iki taraf için de en başından beri vazgeçilmez bir ortak değerdi. Birbirimizden çok şey öğrendik. Sizlerin titiz süreç yönetimi, denetim ve beklentileriniz bize sürekli gelişme motivasyonu verdi; biz de üretimden sevkıyata tüm süreçlerimizde aynı özeni gösterdik. Zaman içerisinde bu karşılıklı paylaşım standartlarımızı da birlikte yükseltti. İş birliği mizi, gıda güvenliği alanında örnek bir ortaklık olarak görmekten gurur duyuyoruz.

Sardunya: Peki geleceğe dair düşüncelerinize baktığımızda, 50 yılın ardından catering / sözleşmeli yemek sektöründe ne tür değişimler bekliyorsunuz?

Nerdin ALP: Catering sektörünün, önümüzdeki dönemde hem misafir beklentileri hem de teknolojik gelişmeler açısından hızla değişeceğini düşünüyor; güvenli, sürdürülebilir ve izlenebilir gıda kavramlarının daha çok ön planda olacağını zannediyorum.

Sağlıklı beslenme, karbon ayak izinin azaltılması, yerel üreticilerle çalışma gibi konular sektörün yeni standartları haline geliyor. Bu dönüşümün en güzel tarafı, 50 yıldır kök salmış markaların deneyimi ile yeni nesil yaklaşımların birleşmesi olacak. Biz de her zamanki gibi çözüm ortağı olarak bu değişimin içerisinde yer almaktan mutluluk duyacağız.

Sardunya: Bir sonraki 10 yıl için bizimle birlikte hayal ettiğiniz bir proje var mı?

Nerdin ALP: Önümüzdeki 10 yılda gıda güvenliği ve sürdürülebilirliği merkeze alan, hem sektör hem de toplum için fayda yaratacak projelere birlikte imza atmayı hayal ediyoruz. Bir sonraki adım, sıfır atık hedefiyle yürütülecek ortak bir "sorumlu üretim ve tüketim" projesi ya da sağlıklı beslenme konusunda farkındalık yaratacak bir sosyal girişim olabilir. Birlikte üreteceğimiz her değer, geçmişteki güzel hikayemizi geleceğe taşıyacaktır.

Sardunya: Bizimle çalışırken en çok hangi değerleri ön planda tutuyorsunuz? (örn. hijyen, taze ürün, sürdürülebilirlik vb.)

Nerdin ALP: Hep söylediğim gibi biz Banvit MBRF olarak Horeca sektörü için bir terzi titizliğinde ve uzmanlığında hareket etme tecrübesine ve donanımına sahip bir firmayız. Hijyen, doğru gıda güvenliği uygulamaları, tazelik, sürdürülebilirlik, devamlılık... Bunlar tabii ki tartışılmaz ve olmazsa olmaz konular. Ayrıca yeni ürün geliştirmeden, mevcut ürünlerin revizyonuna, istenen ebat ve gramajdan, sürekliliğe ve istenen teslimat aralığına varan her aşamada bizden beklenenin en iyisini vermek için çalışıyoruz. Günün sonunda müşteriye verilen her serviste, tabakta veya tabldotta bulunan tavuk etinin üzerinde Banvit markası yer alıyormuş gibi bir sorumluluk duygusu ile hareket ediyoruz.



Çünkü inanıyoruz ki Sardunya'nın bugününde ve geride bıraktığı 50 yıllık hikayesinde biz de varız ve bu hikaye hepimizi aynı noktada buluşturuyor.

Sardunya: Sürdürülebilirlik, dijitalleşme, yeni tüketici alışkanlıkları gibi konulardaki düşünceleriniz neler?

Nerdin ALP: Elbette ki hiçbir şey olduğu yerde durmuyor. Trendlerin, beslenme alışkanlıklarının, jenerasyon farklılıklarının, ekonomi ve ülkemizdeki sosyolojik değişimin etkilerini her alanda olduğu gibi gıda sektöründe de görüyoruz. İşimizin önemli bir kısmı da bu etkenlerle şekillenen pazarın ihtiyaçlarına en iyi şekilde cevap verebilmek. Tabii ki bu ihtiyaçlara paralel olarak teknolojinin de biz üreticileri destekliyor olması çok önemli. Bu noktada da ülke olarak iyi bir noktada olduğumuza inanıyorum.

Sardunya: 50. yılınızı kutladığımız bu dönemde firmamıza ve tüm ekibimize neler söylemek istersiniz?

Nerdin ALP: Az önce belirttiğim üzere Sardunya, ülkemiz hazır yemek sektörünü geliştiren, kendisi gelişirken bizlerin de gelişmesi için yol gösteren hem tedarikçisi hem de tüketicisi olarak gurur duyduğumuz örnek ve köklü kuruluşlarımızdan birisidir.

Dolayısıyla Sardunya ile çalışmak, önemli bir tedarikçisi olmak ve 50. yılını kutlama ayrıcalığına ulaşmak bizler için de bir mutluluk kaynağı. Banvit MBRF olarak Sardunya ailesini tebrik ediyor ve birlikte nice yıllara diyoruz.

MERIEUX NUTRISCIENCES



Sardunya: Öncelikle sizi ve Mérieux NutriSciences’i tanımak isteriz?

Alper ÖZDEMİR: Merhaba, ben Alper Özdemir. Mérieux NutriSciences Türkiye’de Anadolu Bölge Satış Yöneticisi olarak görev yapıyorum. 2008 yılında Mérieux NutriSciences Türkiye’de başladığım kariyerime, analiz ve kalite süreçlerinde edindiğim deneyimlerle profesyonel gelişimi sürdürmekteyim.

Mérieux NutriSciences, kökleri 1897’ye dayanan ve bugün 100 yılı aşkın bilimsel birikimiyle gıda güvenliği, kalite ve sürdürülebilirlik alanında faaliyet gösteren uluslararası bir kuruluştur. Dünya genelinde 100’ün üzerinde laboratuvar ve 10.000’den fazla çalışanıyla faaliyet gösteren şirket, “Daha İyi Gıda, Daha İyi Sağlık, Daha İyi Dünya” vizyonuyla hareket ederek güvenli ve kaliteli gıdanın geleceğini şekillendirmeyi amaçlamaktadır.

Mérieux NutriSciences Türkiye hikayesi, 2016 yılında Kalite Sistem Laboratuvarı’nın satın alınmasıyla başladı. 1991 yılında kurulan Kalite Sistem Laboratuvarı, temeline halk sağlığı için gıda güvenliğini oturtmuş, Türkiye’nin ilk özel akredite laboratuvarı olarak sektörde öncü bir rol üstlenmişti. Kalite Sistem’in halk sağlığını ve gıda güvenliğini önceleyen vizyonu, Mérieux NutriSciences’in global misyonu ile ortak noktada birleşti. Böylece yalnızca bir satın alma değil, aynı zamanda ortak değerler etrafında şekillenen bir yol arkadaşlığı doğdu.

Bugün Mérieux NutriSciences Türkiye olarak İstanbul ve Manisa’da bulunan 2 akredite laboratuvarımız ile test

hizmetlerinin yanı sıra eğitim, denetim, danışmanlık ve belgelendirme alanlarında 360° çözümler sunuyor; sektörün sürdürülebilir kalite ve gıda güvenliği vizyonuna katkı sağlamaya devam ediyoruz.

Sardunya: Sardunya ile Mérieux NutriSciences arasındaki iş ortaklığı ne zaman ve nasıl başladı? İlk izlenimleriniz nelerdi? Nasıl bir hikayeye sahibiz?

Alper ÖZDEMİR: Sardunya ile iş birliğimiz 1996 yılında başladı. O dönemde gıda güvenliği kültürünün sahada etkin bir şekilde uygulanması oldukça nadir bir yaklaşımdı. Ancak Sardunya, vizyoner bakış açısıyla bu alanda öncü oldu; tedarikçi denetimleri, mutfak hijyen denetimleri, son ürün ve hammadde analizleri gibi kritik alanlarda hizmet almaya başladı. Sardunya’nın hijyene ve kaliteye olan güçlü bağlılığı ile sürekli iyileştirme yaklaşımı, bizim bilimsel uzmanlığımız ve uluslararası standartlara dayanan metodolojimizle birleşerek güçlü bir sinerji yarattı.

İlk izlenimlerimiz, Sardunya’nın yalnızca bir hizmet alıcısı değil, hijyen ve gıda güvenliği alanında fark yaratmayı amaçlayan vizyoner bir iş ortağı olduğuydu. Süreç boyunca karşılıklı güven, şeffaf iletişim ve çözüm odaklı yaklaşım sayesinde iş birliğimiz yıllar içinde güçlenerek devam etti. Bugün geldiğimiz noktada, 25 yılı aşkın süredir devam eden bu iş ortaklığını; ortak değerler, etik anlayış ve sürdürülebilir kalite odaklı bir birliktelik olarak görüyoruz.

Sardunya: Bu uzun soluklu iş birliğinde güveni ve ortaklık ruhunu nasıl geliştirdiniz?

Alper ÖZDEMİR: Uzun süreli iş birliklerinin temelinde yalnızca kaliteli hizmet değil, karşılıklı anlayış, şeffaf iletişim ve ortak değerlere dayanan bir çalışma kültürü yatar. Sardunya ile yürüttüğümüz bu güçlü iş ortaklığında güveni, hem sahadaki istikrarlı teknik performansımızla hem de ihtiyaçlara özel çözümler sunabilen esnek yapımızla inşa ettik. Her adımda proaktif iletişim kurmaya, geri bildirimleri dikkatle analiz ederek süreçleri birlikte iyileştirmeye önem verdik. Operasyonel detaylarda gösterdiğimiz titizlik, analiz sonuçlarının zamanında ve güvenilir şekilde iletilmesi, Sardunya’nın bize duyduğu güveni pekiştirdi. Ayrıca, iki kurumun da gıda güvenliğini bir 'zorunluluk' değil, bir 'sorumluluk kültürü' olarak benimsemesi; bu ilişkiyi klasik bir müşteri-tedarikçi ilişkisinden çok daha öteye taşıdı.

Sardunya: Gıda güvenliğinin 20 – 25 yıl öncesi ve bugünü arasında nasıl bir fark var?

Alper ÖZDEMİR: 20–25 yıl öncesine baktığımızda, gıda güvenliği daha çok mevzuat uyumu odaklı, reaktif bir

yaklaşımdıydı. Yani, bir sorun ortaya çıktığında müdahale edilen, yalnızca son ürünün analiz edildiği bir sistem hakimdi. Oysa bugün, gıda güvenliği; üretimden tüketime kadar tüm süreci kapsayan, risk temelli ve proaktif bir yaklaşıma evrildi. Geçmişte HACCP gibi temel sistemler yaygınlaşırken, günümüzde bu yapıların üzerine ISO 22000, BRC, IFS gibi global standartlar inşa edilmiş durumda. Artık sadece hijyen değil; izlenebilirlik, tedarik zinciri kontrolü ve sürdürülebilirlik gibi konular da gıda güvenliği şemsiyesi altına girdi. Ayrıca, teknoloji ve analiz kapasitesi açısından büyük bir dönüşüm yaşandı. 20 yıl önce haftalar süren bazı testler, bugün birkaç saat içinde, çok daha hassas ve güvenilir biçimde yapılabiliyor. Tüketici bilinci de önemli bir faktör oldu; artık tüketiciler sadece ürünün tadına değil, nasıl üretildiğine, nereden geldiğine ve güvenilirliğine dikkat ediyor.

Sardunya: Gıda analizlerinin gıda güvenliğine etkisini nasıl değerlendirirsiniz?

Alper ÖZDEMİR: Gıda analizleri, gıda güvenliğinin en önemli doğrulama mekanizmasıdır. Analizler, bir sorunun ortaya çıktığı anda müdahale edilen reaktif yaklaşımdan, tüm süreci kapsayan, risk temelli ve proaktif bir yaklaşıma geçişi sağlamıştır. Geçmişte basit testler yapılırken, günümüzde moleküler analizler, genetik tanımlama ve ileri spektroskopi teknikleri günlük pratiğin ayrılmaz bir parçasıdır. Dijitalleşme ve yapay zeka destekli veri analitiği sayesinde süreçler daha etkin izleniyor ve olası riskler daha ortaya çıkmadan öngörülebilir. Analizler yalnızca yasal uyumu sağlamakla kalmaz; aynı zamanda gıda sahteciliğini önlemede, alerjen yönetiminde ve üreticilerin şeffaf, izlenebilir ve hesap verebilir sistemler kurmasında kritik rol oynar. Mérieux NutriSciences olarak, sektörle birlikte gelişen ve sürdürülebilir gıda sistemlerine katkı sağlayan güvenilir bir çözüm ortağı konumundayız.

Sardunya: Size göre sektörde gıda güvenliği rolü ne oldu?

Alper ÖZDEMİR: Sardunya, gıda güvenliği konusunu uzun yıllardır öncelikli bir değer olarak benimsemiş ve bu alanda sistemli, kararlı bir şekilde çalışan firmaların başında gelmektedir. Hem kendi iç süreçlerinde hem de tedarikçi denetimlerinde güvenli gıda üretimini merkeze alarak istikrarlı ve güvenilir bir yapı oluşturmuştur. Sardunya’nın yalnızca mevzuatlara uyum sağlamakla yetinmeyen ve proaktif bakış açısıyla sürekli iyileştirmeye odaklanan bir firma olduğunu çok net gözlemliyoruz. Bu vizyoner yaklaşım, sadece sektörde değil, ülkemiz için de gıda güvenliği bilincinin yükselmesine ve güven kültürünün yaygınlaşmasına önemli katkı sağlıyor.

Sardunya: Sardunya ile Mérieux NutriSciences arasındaki iş birliği, sektör genelinde nasıl bir örnek teşkil ediyor?

Alper ÖZDEMİR: 1996 yılında Sardunya ile yollarımız, Kalite Sistem Laboratuvarı’nın halk sağlığını önceleyen

ÇEVRE LABORATUVARI

Sardunya: Öncelikle sizi ve Çevre Laboratuvarı'nı tanıyabilir miyiz?

Ali ÖĞÜTÇÜ: Çevre Laboratuvarı, kökleri 1983 yılına dayanan, Türkiye'nin en deneyimli özel laboratuvarlarından biridir. Kuruluşumuzdan bu yana gıda, çevre ve endüstriyel analiz alanlarında hizmet vermekteyiz. 2002 yılında hem Tarım Bakanlığı hem de Çevre Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş olmamız, bu alandaki güvenilirliğimizin ve uzmanlığımızın bir göstergesidir. 2005 yılında gıda ve endüstriyel analizler konusunda, 2024 yılında ise Helal Uygunluk Değerlendirmesi alanında akredite olduk. Bugün itibarıyla laboratuvarımız; kimya, mikrobiyoloji, ağır metal, pestisit ve katkı analizlerinden, ambalaj uygunluk testlerine kadar çok geniş bir yelpazede hizmet vermeye devam etmektedir. Sürekli gelişen, teknolojiye yatırım yapan ve uzman ekibimizi düzenli eğitimlerle güçlendiren bir kurumuz.

Sardunya: Sardunya ile Çevre Laboratuvarı arasındaki iş ortaklığı ne zaman ve nasıl başladı? İlk izlenimleriniz nelerdi?

Ali ÖĞÜTÇÜ: Sardunya ile iş birliğimiz 17 yıl önce başladı. O dönemde biz kendi yemek hizmetimizi dışarıdan almaya karar vermiştik ve çalışmaya başladığımız ilk firma Sardunya oldu. İlk günden itibaren profesyonel yaklaşımı, yemek çeşitliliği, malzemelerin kalitesi ve yemeklerin lezzetiyle fark yarattı. Bizim için en önemli konulardan biri sürdürülebilirlikti. Sardunya'nın ilk günlük hizmet anlayışını, 17 yıldır aynı kalite ve özenle sürdürmesi, bu iş birliğinin uzun ömürlü olmasını sağladı. İlk izlenimimiz güvenilirlik ve kalite olmuştu, bugün de aynı görüşümüzü koruyoruz. Sardunya, tedarik ettiği gıdaların güvenilirliğini belgelemek ve yasal gereklilikleri eksiksiz yerine getirmek amacıyla laboratuvar desteği arayışındaydı. Biz de bu noktada, hızlı geri dönüş süreleri ve akredite analiz altyapımızla çözüm ortağı olduk. İlk etapta rutin mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerle başlayan iş birliğimiz, hijyen denetimi ve personel eğitimleri gibi alanlara da genişledi. Bugün, karşılıklı şeffaflık ve sürekli iletişim temelinde, gıda güvenliğini birlikte sürdürülebilir kılmayı hedefleyen güçlü bir ortaklığa dönüştü.

Sardunya: Bu uzun soluklu iş birliğinde güveni ve ortaklık ruhunu nasıl geliştirdiniz?

Ali ÖĞÜTÇÜ: Güven ve ortaklık ruhu, bizim için sadece sözde değil, günlük işleyişimizin temelinde yer alıyor. Her iki taraf da süreç boyunca açık iletişimi, şeffaf raporlamayı ve zamanında geri bildirim vermeyi öncelik haline getirdi.



Biz, analiz sonuçlarını yalnızca sayısal veriler olarak değil, operasyonel iyileştirme fırsatları olarak paylaşmaya özen gösteriyoruz. Düzenli toplantılar, karşılıklı teknik eğitimler ve hızlı çözüm süreçleriyle yıllar içinde güçlü bir güven zemini oluştu. Bu sayede artık sadece bir hizmet sağlayıcısı değil, aynı hedefe odaklanmış bir çözüm ortağı olarak birlikte ilerliyoruz.

Sardunya: Gıda güvenliğinin 20-25 yıl öncesi ile bugünü arasında nasıl bir fark var?

Ali ÖĞÜTÇÜ: Gıda güvenliği son 25 yılda büyük bir dönüşüm geçirdi. Eskiden gıda güvenliği daha çok hijyen ve temel kontrollerle sınırlıydı. Bugün ise ileri teknolojiye sahip cihazlarla, uluslararası standartlara dayalı kapsamlı denetimlerle yürütülen bir süreç haline geldi. Örneğin, geçmişte gıda analizlerinde kullanılan yöntemler daha sınırlı ve zaman alıcıydı. Günümüzde ise kromatografi, kütle spektrometresi ve hızlı test kitleri gibi ileri analiz yöntemleri sayesinde çok daha kısa sürede ve yüksek doğrulukta sonuçlar elde edilebiliyor. Ayrıca tüketici bilincinin artması ve uluslararası ticaretin gelişmesi, gıda güvenliğini küresel bir öncelik haline getirdi. Türk Gıda Kodeksi'nin AB normlarına uyumlu hale gelmesi ve HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC 22000 gibi sistemlerin yaygınlaşması bunun en önemli göstergelerindendir.

Sardunya: Gıda analizlerinin gıda güvenliğine etkisini nasıl değerlendirirsiniz?

Ali ÖĞÜTÇÜ: Gıda analizleri, gıda güvenliğinin temeli sayılır. Tüketici sağlığının korunması, hileli uygulamaların (taklit ve tağşiş) önlenmesi, ulusal ve uluslararası yasal düzenlemelere uyum sağlanması gıda analizleri olmadan mümkün değildir. Düzenli olarak yapılan analizler, yalnızca yasal bir zorunluluğu

yerine getirmekten öte, markaların güvenilirliğini ve tüketici gözündeki değerini de artırır. Çünkü tüketici sağlığına önem veren firmalar, piyasada her zaman bir adım önde olur. Bizim deneyimimiz de gösteriyor ki, analizlere yatırım yapan firmalar uzun vadede hem güven hem de marka değeri kazanıyor.

Sardunya: Size göre Sardunya'nın sektöründe gıda güvenliği rolü nedir?

Ali ÖĞÜTÇÜ: Sardunya, sektöründe gıda güvenliğine verdiği önemle öne çıkan firmalardan biridir. Yalnızca yasal gereklilikleri yerine getirmekle kalmayıp, süreçleri titizlikle kontrol etmesi ve analizlerle desteklemesi sayesinde sektörde öncü bir rol üstlenmiştir. Üretimden sunuma kadar her aşamanın kontrol altında tutulması, gıda güvenliğinin vazgeçilmez unsurudur. Sardunya'nın bu yaklaşımı, hem müşterilerine hem de sektöre örnek teşkil etmektedir.

Sardunya: Sardunya ile Çevre Laboratuvarı arasındaki iş birliği sektör için nasıl bir örnek teşkil ediyor?

Ali ÖĞÜTÇÜ: Biz, gıda analizleri yapan bir laboratuvarız. Her gün yemeklerden düzenli olarak numune alıyor ve analiz ediyoruz. Bu analizlerle doğrulanan süreçler, kalite ve gıda güvenliğinin somut bir kanıtı oluyor. Sardunya'nın bu uygulamaları benimsemesi, sektör için çok önemli bir örnek. Çünkü bu sayede hem Sardunya'nın gıda güvenliğine verdiği önem net bir şekilde ortaya çıkıyor hem de analizlerle desteklenen süreçlerin ne kadar değerli olduğu kanıtlanıyor. Bu iş birliği, sektör genelinde kalite ve güven kültürünün gelişmesine katkıda bulunuyor.



DIVERSEY

Sardunya: Öncelikle Diversey'i tanıyabilir miyiz? Kurumsal geçmişiniz ve Türkiye'deki liderlik pozisyonunuz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Diversey, hijyen ve temizlik çözümleri alanında küresel çapta faaliyet gösteren köklü bir kuruluştur. Türkiye'deki faaliyetlerimize 1995 yılında başladık. Şirketimiz, daima kalite ve inovasyon odaklı bir yaklaşım benimsemiştir. Türkiye operasyonlarımızda benimsediğimiz temel yaklaşım, bulunduğumuz her pozisyonda yapabileceğimizin en iyisini ortaya koyarken, bir sonraki sorumluluk için kendimizi hazırlamak oldu. Şu anda, Institutional iş biriminin Türkiye, Orta Asya, Kafkasya ve Pakistan bölgelerindeki liderliğini yürütmekteyiz. Bu geniş coğrafyada güçlü bir aile desteği ve dengeli bir yaşamla mümkün olduğuna inandığımız profesyonel başarı için özveriyle çalışmaktayız.

Sardunya: Sardunya ile Diversey arasındaki iş ortaklığı nasıl başladı? Bu iş birliğinin temelleri nasıl atıldı? Ortaklık kararına hangi faktörler etki etti ve ilk başta en çok ne tür zorluklarla karşılaştınız?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Sardunya ile Diversey iş ortaklığımızın temelleri, 1994-1995 yıllarında gerçekleştirdiğimiz toplantılarda ortaya çıkan sinerjiyle atıldı. İki büyük şirketin ortak hedefler, değerler ve vizyon etrafında birleşerek aynı yolda ilerlemesi, bu birlikteliğin başlangıç noktası oldu. O günden bu yana otuz yıla yaklaşan bir süredir kesintisiz devam eden iş ortaklığımızın onurunu ve gururunu yaşıyoruz. Bu sürekliliği sağlayan en güçlü bağ ise, önem verdiğimiz değerlerin büyük ölçüde örtüşmesiydi. Gelişen pazarda hızlı büyüme hedeflerimize yürürken, bunun sürdürülebilir olabilmesi için gerekli yaklaşımın, altyapının ve organizasyonun ne kadar kritik olduğunun bilincindeydik. Kalite ve yüksek hijyen standartlarından asla taviz vermemek ve eğitilmiş bir insan kaynağı oluşturmak önceliklerimiz oldu. Bununla birlikte, işimizin bu kadar başarılı olmasının asıl nedeni, ekiplerimizin yapıcı, yaratıcı ve esnek yaklaşımıdır. Bugün geldiğimiz noktada, ortak vizyonla hareket etmenin ve değerlerimize bağlı kalmanın ne kadar doğru bir yol olduğunu bir kez daha görüyoruz.

Sardunya: Bu uzun süreli iş birliği sürecinde, her iki taraf açısından öne çıkan en önemli kazanımlar nelerdir? Hem Sardunya hem de Diversey için bu ortaklığın uzun vadede hangi stratejik ve ticari faydaları oldu?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Sardunya açısından, Diversey'nin sunduğu yenilikçi hijyen çözümleri operasyonel verimliliği artırmış, kalite standartlarının korunmasına ve müşteri

memnuniyetinin sürekli yükselmesine katkı sağlamıştır. Diversey açısından ise, sektörün en köklü ve güvenilir kurumlarından biri olan Sardunya ile sürdürülen iş birliği, marka güvenilirliğimizi pekiştirmiş ve Türkiye sözleşmeli yemek sektöründe stratejik bir konum elde etmemize olanak tanımıştır. Uzun vadede bu ortaklık, her iki taraf için de sürdürülebilir büyüme fırsatları yaratmış; yeni ürün ve hizmetlerin geliştirilmesine imkan tanımış, iş süreçlerinin optimize edilmesiyle ticari verimliliği artırmıştır. Ayrıca, karşılıklı bilgi ve tecrübe paylaşımı sayesinde her iki kurum da sektördeki liderlik konumlarını daha da güçlendirmiştir.

Sardunya: Diversey'nin ürün geliştirme süreçlerinde Sardunya'nın sağladığı katkılar hakkında neler söyleyebilirsiniz? Sardunya'nın, ürün tasarımı veya Ar-Ge süreçlerine nasıl bir katkı sağladığına dair somut örnekler verebilir misiniz?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Sardunya, sektörde yeniliklerin öncüsü olma sorumluluğu ile her zaman gelişim odaklı bir yaklaşım benimsemiş ve bu doğrultuda Diversey'den sürekli olarak yenilikçi ve farklı çözümler talep eden en önemli iş ortaklarımızdan biri olmuştur. Diversey olarak sektöre sunduğumuz yeni teknolojileri ilk deneyimleyen kurumların başında Sardunya'nın yer alması, bizleri her zaman daha ileriye taşımaya teşvik etmektedir. Aynı zamanda geliştirdiğimiz inovatif çözümlerin sahada somut karşılık bulduğunu görmek, bizler için büyük bir memnuniyet ve motivasyon kaynağıdır.

Sardunya: Diversey tarafından yapılan bulaşıkhaneye ve kimyasal kullanım izleme ziyaretleri ne anlam ifade ediyor? Bu ziyaretlerle gıda güvenliğine nasıl katkı sağlıyorsunuz? Mutfak makine ve kimyasal kullanım izlemelerinin sıklığı hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu denetimlerin sizin süreçlerinizdeki etkileri neler oldu?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Türkiye genelinde, müşterilerimizin faaliyet gösterdiği tüm lokasyonlarda gerçekleştirdiğimiz



Türkiye, Kafkasya, Orta Asya, Pakistan Ülke Lideri
Eray İsmail ÖZGÜÇ

periyodik teknik ziyaretlerin temel amacı, kimyasal ürünlerimizin doğru ve güvenli bir şekilde kullanılmasını sağlamaktır. Bu kapsamda kurulumunu gerçekleştirdiğimiz dozaj ve seyreltme ekipmanlarının düzenli kontrolleriyle, hem ekipmanların verimli çalışmasını temin ediyor hem de ürünlerimizin her zaman doğru oranlarda kullanılmasını güvence altına alıyoruz. Böylece yüksek kalite standardına sahip ürünlerimizin sahada her zaman beklenen sonuçları vermesini sağlıyoruz.

Ayrıca bu ziyaretler sayesinde, lokasyonların ve personelin temizlik operasyonlarının güncel bir fotoğrafını çekerek firma yönetimlerinin güçlü yönlerini görmesine ve geliştirilmesi gereken alanları tespit etmesine katkı sağlıyoruz. Doğru ve güvenli kimyasal kullanımını öğrenen, bulaşık makinesi kullanım süreçlerini ve kontrol noktalarını içselleştiren proje yöneticilerinin kazanımları ise uzun vadede sürdürülebilir gıda güvenliği açısından en değerli çıktılarımızı oluşturmaktadır. Tüm proje ziyaretlerimiz, Diversey tarafından global ölçekte geliştirilen CMX Veri Analizi ve Raporlama Sistemine anlık olarak işlenmektedir. Bu sayede iş ortaklarımız, ziyaretlerin sonuçlarından anında haberdar olabilmekte ve gıda güvenliği açısından kritik öneme sahip aksiyonları hızlı şekilde alabilmektedir. CMX sistemi ayrıca, iş ortaklarımıza genel veya proje bazında, istedikleri tarih aralığında veri analiz raporları alma, iyi uygulamaları tespit ederek yaygınlaştırma ve gelişim alanlarını doğru şekilde belirleyerek iyileştirme planları oluşturma imkanı sunmaktadır.

Sardunya: İki şirket arasındaki iletişim ve iş birliği süreçleri nasıl yönetiliyor? Uzun yıllardır süren bu ilişkiyi nasıl sağlıklı ve verimli kıldınız? İletişim, proje yönetimi veya kriz anlarında ne tür yöntemler izliyorsunuz?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: İki şirket arasındaki uzun yıllara dayanan sağlıklı iş birliğinin temelinde, karşılıklı güven ve saygı yer almaktadır. Bu güçlü zemin, iş birliğimizin sürekliliğini ve verimliliğini sağlayan en önemli unsur olmuştur. Operasyonel düzeyde ise iletişim süreçlerimizi kurumsal araçlar ve yöntemlerle etkin şekilde yönetiyoruz. Diversey olarak geliştirdiğimiz Dijital Teknik Servis Çağrı Sistemi sayesinde projelerimizin teknik servis ihtiyaçlarına çok daha hızlı ve doğru müdahalelerde bulunabiliyoruz. Bu sistem, aynı zamanda taleplerin yaklaşık %15'ini telefon üzerinden yani uzaktan çözmemize olanak tanıyarak hem operasyonel verimliliğimizi artırmakta hem de karbon ayak izimizi azaltmamıza katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, kriz anlarında veya anlık uzman desteği gerektiren durumlarda, mevcut prosedürlerimizi koruyarak hızlı refleksler gösterebiliyor ve en kısa sürede gerekli desteği sağlayabiliyoruz. Bu yaklaşım, iş birliğimizin yalnızca rutin süreçlerde değil, aynı zamanda en zorlu koşullarda da güvenilir ve sürdürülebilir olmasına imkan tanımaktadır.

Sardunya: Sardunya ile Diversey arasındaki iş birliği, sektör genelinde nasıl bir örnek teşkil ediyor? Bu iş birliğinin sektördeki diğer şirketler için ne gibi dersler

ve fırsatlar sunduğunu düşünüyorsunuz?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Sardunya ile Diversey arasındaki iş birliği, sektörde uzun vadeli ve güvene dayalı ortaklıkların başarılı bir örneği olarak öne çıkmaktadır. Bu ortaklık, doğru strateji ve sürekli iyileştirme yaklaşımıyla hem operasyonel mükemmeliyetin hem de sürdürülebilir iş uygulamalarının bir arada nasıl hayata geçirilebileceğini göstermektedir. Tüm paydaşlarımız için bu iş birliği; karşılıklı güvene, yenilikçi çözümlere ve sürdürülebilir büyüme odaklı iş modellerine dair güçlü bir örnek teşkil etmektedir. Ortaklığın yarattığı sinerji ve şirketler arası bilgi paylaşımı ise iş süreçlerini geliştirmek ve rekabet avantajı elde etmek isteyen tüm firmalara ilham vermektedir.

Sardunya: Diversey ürünleri ve hizmetlerinin sektöre sunduğu yenilikler hakkında neler söyleyebilirsiniz? Diversey'in ürün portföyünde son yıllarda dikkatinizi çeken yeni ürün ya da hizmetler oldu mu? Bunların sektöre olan etkilerini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Değişen koşullara karşı iş ortaklarımızın iş süreçlerinin kesintisiz devam etmesini sağlamak için Ar-Ge çalışmalarımıza yoğun şekilde odaklanıyoruz. Bunun en önemli örneklerinden biri de tüm dünyayı derinden etkileyen pandemi dönemi oldu. Pandemi döneminde, Ar-Ge çalışmalarımız sayesinde Diversey kalitesini koruyarak daha uygun maliyetli ürünler geliştirdik ve portföyümüzü genişlettik. Dünya genelinde yaşanan krizlerin olumsuz etkilediği lojistik süreçlerin iş ortaklarımıza minimum düzeyde yansması için de stratejik yatırımlar yaptık. Gebze'deki fabrikamıza eklediğimiz yeni üretim bantları sayesinde Türkiye portföyümüzün yaklaşık %95'ini burada üretmeye başladık. Böylece hem tedarik zincirinde esneklik kazandık hem de iş ortaklarımıza daha güvenilir bir hizmet sunma imkanı elde ettik. Ayrıca, Dijital Teknik Servis Çağrı Sistemi ile teknik servis kalitemizi ve hızımızı bir üst seviyeye taşıdık. Bu sistem sayesinde uzaktan teknik destek sağlayarak çevresel etkimizi azalttık; aynı zamanda iş ortaklarımızın ve kendi sürdürülebilirlik hedeflerimizin gerçekleşmesine önemli katkılar sunduk.

Sardunya: Sardunya'nın 50 yıllık yolculuğunun önemli bir kısmına eşlik etmiş bir paydaş olarak bize Sardunya hakkında neler paylaşmak istersiniz?

Eray İsmail ÖZGÜÇ: Sardunya, Türkiye'de sözleşmeli yemek sektörünün gelişimine, büyümesine ve standartlarının yükselmesine büyük katkı sağlamış, sektörün en köklü kurumlarından biridir. Her kademesinde nitelikli ve uzman personel yetiştiren bir okul olarak gördüğümüz Sardunya, bugün sektörde birçok önemli firmanın farklı kademelerinde görev yapan profesyoneller yetiştirmiştir. Biz de sektörün en önemli paydaşlarından biri olan Sardunya'nın yanında, yıllardır "hijyen partneri" olarak Diversey isminin yer alıyor olmasından büyük gurur duyuyoruz.

SARDUNYA

Dün, Bugün ve Yarın Sardunya

*Sardunya sadece bugünün değil
geçmişin birikimi ve geleceğin taahhüdüdür.*



Ayhan TATLI / Satın Alma Direktörü
ayhan@sardunya.com

50
Yıl

Ayhan TATLI: Sardunya ile Yarım Asır

*50 Yıllık Kariyer: Sardunya'da Fiyat Değil, Güven,
İnsan Sağlığı ve Etik Duruş Satın Alınır.*



BİR ÖMÜR: ETİK DURUŞUN TEMELLERİ

"Benim için satın alma, yalnızca fiyat değil; güven, insan sağlığı ve etik bir duruştur. Sardunya'da geçen 50 yılım, bu ilkenin arkasında durarak geçti."

1976 yılında Sardunya'da çalışmaya başladığımda, yalnızca ürün seçmiyordum; değer, ilişki ve vizyon seçiyordum. Yarım asırlık kariyerim boyunca binlerce ürünün, yüzlerce tedarikçinin ve sayısız hijyen protokolünün üzerinden geçtim. Ama en önemlisi, her satın alma kararında insanların sağlığına, çevreye ve kurumsal etik değerlere ne kadar hizmet ettiğimizi sorguladım. Sardunya'da kalite sadece teknik bir kriter değil, kurumsal bir sorumluluktur. Her ürün, sofraya ulaşmadan önce bir güven filtresinden geçmeli. 50 yıldır yaptığım her satın alma, yalnızca bir ürün değil; Sardunya'nın insan hayatına duyduğu saygının bir temsiliydi.

KRİZLERDE DOĞRU KARARLAR

Kriz dönemleri, satın almanın kimliğini en açık şekilde ortaya çıkarır. Pandemi döneminde maskelerden gıdaya kadar birçok üründe aşırı fiyat artışları yaşandı. Biz Sardunya'da ucuzluğu değil, insan sağlığına güveni öncelikledik. Hijyen kriterlerinden taviz vermedik, yüksek fiyata rağmen güvenli ürünü tercih ettik. Çünkü biz maliyet değil, sorumluluk satın

alırız. Bu sadece bir ticari tercih değil, etik bir karardır. Döviz kurunun dalgalandığı dönemlerde ithal ürün cazip görüne de, biz yerli üreticiye yönelerek hem istikrarı hem de gıda güvenliğini koruduk. Döviz baskısı altında ithalata yönelmek yerine, yerli üreticiyle ilişkilerimizi güçlendirdik.

GENÇ SATIN ALMACILARA ÖĞÜTLER

Genç arkadaşlara hep söylüyorum: *"Dosya değil, değer okuyun."* Ucuzluk bazen pahalıya patlar. Fiyat analizinden önce üretim koşullarını, hijyen belgesini, tedarikçinin ahlaki duruşunu da inceleyin. Her ürünün bir üreticisi, bir emeği var.

Bugünün satın alması sadece alıcı değil, aynı zamanda izleyicidir. Ürünün üretildiği yeri, ambalaj tarihini, analiz değerlerini sorgulayın. Güven oluşturduğunuz tedarikçi, kriz anında çözüm ortağınız olur. Yarım asırdır aynı ilkeyle yürüyorum: **"Güven inşaa edilir, saygı kazanılır."**

50 YILIN BÜYÜK BAŞARILARI: ZORLU LOJİSTİK VE KALİTE HAMLELERİ

Sardunya'da geçen 50 yıl boyunca, sektörün evrimini yaşadım. Kalem ve kağıtla başlayan Satın alma süreçleri dijital platformlara taşındı. Tedarik zinciri sadece ürün değil, güven ve sürdürülebilirlik satın alır hale geldi.

1970'lerde donmuş sebze sektörü sınırlıydı. O yıllarda donmuş sebze sektörü gelişmediğinden, Sardunya üretim bölgelerinden çiftçilerle doğrudan anlaşmalar yaparak, çiftçilere eğitim verip kaliteli sebze üretimi talep ederdik. Trakya, Yenişehir, Karacabey, Bursa'daki üreticilerle toplu tarım anlaşmaları yapardık; hatta bazı ürünlerde tarlaları kiralayıp kendimiz tohumları alıp ektirirdik.

Soğuk zincir yoktu; bu yüzden tazelik kritikti. Sebzeler, standart tahta kasalar içinde, brandalı kamyonlarla mutfaklara getirilirdi. Bu yüzden sebzelerin mutfağa en kısa sürede ulaştırılması hayati önem taşırdı. Bu sistem, üreticiyle doğrudan ilişki kurarak hem ürün kalitesini hem de gıda güvenliğini sağlardı.

1990'lı yıllarda, piyasadaki ayçiçek yağları ve salçalar, hijyen ve lezzet açısından Sardunya'nın hizmet anlayışına yakışmıyordu. Yaklaşık 30 yıl önce radikal bir karar aldık: Sardunya ismi altında kendi salçamızı ve ayçiçek yağımızı ürettik. Yurt dışına gönderilen, en yüksek kaliteye sahip partilerden özel olarak seçilmiş hammaddelerle üretim yapılmasını talep ettik. Bu adım, Sardunya'nın sektördeki duruşunu belirledi; artık biz sadece yemek sunan değil, kaliteyi şekillendiren bir markaydık.

Sardunya olarak, Türkiye'nin enerji haritasına eşlik eden bir yolculuğa çıktık. BOTAŞ petrol boru hattı projesi kapsamında, Ardahan Posof'tan başlayıp Adana Ceyhan'a kadar uzanan binlerce kilometrelik dağlık arazide, onlarca şantiyeye yemek hizmeti verdik.

Kara kışın çetin geçtiği coğrafyada kamyonların geçemediği yerde traktörler, traktörlerin yetmediği yerde insan gücü devreye girdi. Ama hiçbir gün, ürün tedarikinde eksiklik yaşanmadı. Binlerce işçiye sıcak yemek ulaştırdık. Ürün tedarikini sağlarken, hijyen standartlarımızı sahra koşullarında bile tavizsiz uyguladık. Posof'un dağlarından Ceyhan'ın ovalarına uzanan bu hizmet zinciri, Sardunya'nın tarihindeki en büyük sahra operasyonudur.

50 YILLIK AİDİYET

Yarım asır... Dile kolay. Satın Alma Direktörlüğü görevim boyunca binlerce karar aldım, krizler yönettim, ama en önemlisi Sardunya'nın değerlerine sadık kaldım.

Sardunya'da çalışmak, sadece ürün satın almak değil; ilişkiler kurmak, güven inşa etmek ve uzun vadeli değer yaratmak demektir. Bu 50 yıl boyunca birlikte çalıştığım ekip arkadaşlarım, yöneticilerim ve iş ortaklarım sayesinde Sardunya benim için bir aileye dönüştü. Her sabah aynı heyecanla işe gelmek, her zorlukta omuz omuza mücadele etmek, her başarıda birlikte sevinmek... İşte bu, Sardunya'nın ruhudur.

Bugün burada dururken, geçmişe minnetle, geleceğe umutla bakıyorum. Genç arkadaşlara söylemek isterim: Sardunya'da çalışmak, sadece bir iş değil, bir değer yaratma yolculuğudur. Sabırla, tutkuyla ve inançla yürüdüğünüzde, bu kurum size sadece kariyer değil, bir kimlik kazandırır.

Sardunya'ya, bana bu yolculuğu yaşattığı için teşekkür ediyorum. Nice yıllara, nice başarı hikayelerine...



Sibel ŞENTÜRK / Fabrika Müdürü
sibel@beslem.com



Gülçin AYDOĞAN YÖRÜR / Kalite Güvence Müdürü
gulcin.aydogan@beslem.com

BESLEM

ET ÜRÜNLERİ

Güven, Lezzet ve Sürdürülebilirlik: Sardunya Mutfaklarının Kendi Tedarik Zinciri Beslem.

Grup şirketlerimizden Beslem Gıda, Sardunya'nın et ve et ürünleri ihtiyacını karşılamak üzere 1996 yılında Hadımköy'de kurulduğunda tek bir amacı vardı: Sadece et üretmek değil; Sardunya'ya özel **güvenilir, lezzetli ve sürdürülebilir** bir gıda zinciri kurmaktı. O günlerde kurduğumuz hayal şuydu: **"Sardunya'nın mutfağına giren her ürün, bizim denetimimizden geçmeli."** Bugün o hayal, üretim hatlarımızda ete kemiğe bürünmüş durumda. Kaliteyi dışarıda aramak yerine, kendi elimizle üretme vizyonuyla Beslem, sadece bir üretim tesisi değil, zamanla Sardunya mutfağının kalbi haline gelmiştir.

Sardunya'nın "mutfağından sofraya" anlayışını tamamlayan bu yapıda, Beyaz et hariç tüm et ürünleri bizzat kendi tesislerimizde işlenmektedir. Etin kesiminden paketlenmesine kadar her aşama Sardunya'nın kontrolü altındadır. Bu sayede dış tedarikçilere bağlı kalmadan gıda güvenliği ve kalite standartları doğrudan kontrol altına alınmış; hijyen, izlenebilirlik ve **soğuk zincir yönetimiyle** sektörde örnek bir model oluşturulmuştur.

Yıllar geçtikçe artan teknoloji ve iş gücü sayesinde, Sardunya'nın büyüme ve gelişmesi ile doğru orantılı olarak Beslem de faaliyet alanını genişletmiştir. Bugün, İstanbul'dan İzmit'e, Tekirdağ'dan tüm Marmara'ya uzanan bir sevkiyat ağı ve online sitesi ile hem Sardunya mutfaklarına hem de perakende müşterisine hizmet vermektedir. Catering sektöründe kritik olan zamanlama ve güvenilirlik hassasiyeti, Beslem'in kurduğu bu güçlü ağ sayesinde **çözülmüş**; mutfaklara kesintisiz ürün akışı sağlanarak stok ve lojistik yönetimi çok daha kolaylaşmıştır.

Bu yolda bir et ve et ürünleri firması olarak yaşanan en büyük zorluk, yerli üreticilerden kaliteli ve standardize edilmiş hammadde bulmak oldu. Arkasından gıda güvenliği standartlarını oturtmak, modern teknolojiye erişim sağlamak ve nitelikli iş gücü yetiştirmek zaman aldı. Ancak yıllar içinde verilen emeklerle yaşanan zorluklar, daha ileri gitmek için birer fırsat oldu. Artan talep ve kapasite ile soğuk zincir altyapısı kuruldu ve ileri işleme teknolojileri devreye alındı. Üretim süreçleri; Kalite Yönetim Sistemleri, Gıda Güvenliği

Yönetim Sistemleri ve Helal Gıda belgelendirmesiyle güvence altına alındı. Güvenilir çiftliklerle uzun vadeli anlaşmalar yapıldı.

Eğitimlerle personel güçlendirilirken, inovasyon da hiç durmadı. Sardunya şefleriyle birlikte yürütülen çalışmalar sonucunda, özellikle 2021 itibarıyla şef tarifleriyle hazırlanmış soslar ve et suyu gibi işlenmiş ürünler de sunularak gastronomik çeşitlilik artırıldı.

İlerleyen dönemde, Sardunya mutfaklarında pişen yemeklerde Beslem'in belirgin bir payı olmaya başladı. Her gün **200 binden fazla kişiye** ulaşan yemeklerde kullanılan et ve et ürünleri, dış tedarikçilerden değil, Sardunya'nın grup şirketi Beslem'den gelmektedir. Bu, sadece bir tedarik modeli değil, **"kalite + hız + maliyet"** dengesinde sürdürülebilir bir üstünlüğü barındırmaktadır. Beslem Gıda, uzman ekibi ve güvenilir kadrosuyla ürünlerin zamanında üretimi ve sevkiyatı ile her noktada **Sardunya'nın baş destekçisi olmaktadır**.

İşletmemiz, çok uzun yıllar bizimle çalışan yol arkadaşlarımız için bir gelir kapısı olmaktan çok, güven ve sadakatin birleştiği bir aile gibidir. Bu da bize her koşulda yanımızda olan bir kadromuzun olduğunu bilmenin huzur ve rahatlığını veriyor. Beslem sayesinde Sardunya'nın farklı lokasyonlarında aynı lezzetler korunuyor, gıda güvenliği riskleri en aza indiriliyor, mutfaklarda zaman kazanılıyor ve menüler daha çeşitli hale geliyor. Bu iş birliği, sadece operasyonel verimlilik değil, aynı zamanda müşteri memnuniyetini de beraberinde getiriyor.

Bugün Beslem, Sardunya'nın mutfaklarında güvenin ve lezzetin temel taşıdır. İlk yıllarda atılan sağlam adımlar, ikinci 50 yıla emin adımlarla ilerleyen bir markanın hikayesini yazıyor. Gelecek dönemde sadece bizleri değil, gıda sektörünü bekleyen yeni sınavlar görünüyor: iklim değişikliği, su kıtlığı, gıda atığı... Beslem ve Sardunya, bu zorluklara karşı **birlikte hareket etmeye**, sürdürülebilir üretim, inovatif ürün geliştirme ve tüketiciyle doğrudan bağ kurma alanlarında öncü olmaya hazırdır.

Bu; güvenin, emeğin ve lezzetin birlikte olgunlaştığı bir iş birliğidir.



Sardunya Catering: 50 Yılı Aşan Lezzet ve Güven Hikayesi



1. Sardunya'nın Kuruluş Öyküsü

Etiler'de Doğan Bir Marka (1976)

Sardunya, 1976 yılında İstanbul Etiler'de bir restoran olarak faaliyete başladı. O dönem Türkiye'de hazır yemek sektörü henüz gelişmemişti; işletmeler, okullar ve sanayi kuruluşları yemek ihtiyaçlarını çoğunlukla kendi bünyelerinde veya küçük lokantalardan karşılıyordu. Sardunya, kurulduğu ilk günden itibaren bu ihtiyacı tespit ederek kurumsal yemek hizmeti anlayışını Türkiye'ye taşıyan öncü şirketlerden biri oldu.

Marka İsminin Hikayesi

Sardunya ismi, her iklimde açan ve dayanıklılığıyla bilinen Sardunya çiçeğinden geliyor. Tıpkı bu çiçek gibi, Sardunya'da her koşulda var olmayı ve müşterilerine sürekli hizmet sunmayı hedefledi.

Bugün Geldiği Nokta

Sardunya zaman içinde Türkiye'nin dört bir yanında küçük ve büyük sanayi kuruluşlarına hizmet sunan güçlü bir organizasyona dönüştü.

2. Sardunya'da Kalite Yönetim Sistemleri

Sardunya, "KALİTE" gönüllüsü ve sektöründe öncü bir firma olmanın sorumluluğu ile mutfak ve projelerinde, satın almadan, servis sonuna kadar tüm süreçlerde, sektördeki en yüksek Kaliteyi sağlamak amacıyla çok özel tedbirler ve uygulamalarla çalışmaktadır.

Sardunya, hazır yemek sektöründe kalite yönetim sistemlerini uygulayan ilk kuruluşlardan biridir. Kaliteye verdiği önem, yalnızca lezzetli yemekler sunmanın ötesinde; güvenilir, hijyenik ve sürdürülebilir bir hizmet anlayışını da beraberinde getirdi.

Şirketin bir diğer öncü adımı, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) standardını benimseyip ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Standardına taşıyan Türkiye'nin ilk hazır yemek şirketi olmasıdır.

Müşterilerimiz için	ISO 9001	Kalite Yönetim Sistemi
İnsan Sağlığı için	ISO 22000	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
Çalışanlarımız için	ISO 45001	İş Sağlığı ve Güvenliği Sistemi
Dünyamız için	ISO 14001	Çevre Yönetim Sistemi
Memnuniyetiniz için	ISO 10002	Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

3. Hazır Yemek Sektörünün Öncüsü Sardunya ve HACCP ile Tanışma Öyküsü

2000'li yılların başında Sardunya, HACCP sistemiyle tanıştı ve bu standardı tüm mutfaklarında uygulamaya başladı. HACCP, gıda üretim süreçlerinde riskleri önceden belirleyip kontrol altına alan önleyici bir sistemdi. Sardunya'nın bu hamlesi, yalnızca kendi mutfaklarında değil, tüm sektör genelinde kalite ve hijyen anlayışını yükselten bir örnek oluşturdu.

4. HACCP'in Sardunya'ya ve Sektöre Katkıları

- Müşteri güveni:** Kurumsal müşteriler ve bireyler, lezzetin yanı sıra güvenilir ve hijyenik yemekler tükettiklerinden emin oldular.
- Hijyen standartlarının yükselmesi:** Kritik kontrol noktaları sayesinde süreçler daha şeffaf ve izlenebilir hale geldi.
- Çalışan eğitimleri ve farkındalık:** Düzenli eğitimlerle çalışanların bireysel ve kitlesel farkındalığı arttı.
- Sektörel kalite çitası:** Sardunya'nın öncülüğü, diğer firmaları da aynı standartları uygulamaya yöneltti.

5. HACCP'ten ISO 22000'e Dönüşüm Öyküsü

HACCP deneyimi, Sardunya'yı uluslararası kabul gören ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine taşıdı.

- Çalışan eğitimleri:** Tüm ekip, teorik ve pratik eğitimlerle standardın gerekliliklerine hakim hale geldi.
- Mutfak altyapısı yenilikleri:** Depolama, üretim alanları, sıcaklık takibi ve sanitasyon süreçleri modernize edildi.
- Uluslararası sertifikasyon:** Sardunya, ISO 22000 belgesini alarak uluslararası düzeyde güvence sağladı ve sektördeki öncülüğünü pekiştirdi. Bu dönüşüm, sadece Sardunya için değil, tüm sektör için örnek teşkil etti.



6. ISO 22000 Standardının Tedarikçilere Katkısı

ISO 22000, tedarikçilerin de kalite ve güvenlik standartlarını yükseltmesini sağladı:

- Ürün kalitesi:** Ham maddelerden nihai ürüne kadar kalite sürekli hale geldi.
 - Güvenilirlik ve şeffaflık:** Tedarik zinciri her aşamada izlenebilir oldu.
 - Sürdürülebilirlik:** Çevreye duyarlı üretim ve kaynak yönetimi ön plana çıktı.
- Bu sayede Sardunya ve tedarikçileri, sektörde güvenilir ve sürdürülebilir iş birlikleri geliştirdi.

7. Temiz Mutfak Projesi ve Sektöre Katkıları

Projenin Doğuşu

Sektördeki hijyen eksiklikleri Sardunya'ya bir açık alan yarattı. "Temiz Mutfak Projesi" ile Sardunya, sektöre yenilik ve sürdürülebilir bir perspektif kazandırdı.

Uygulamalar

- Mutfak tasarımı:** Akışkan ve hijyenik üretim alanları oluşturuldu.
- Dijital takip sistemleri:** Üretim ve depolama süreçleri dijital ortamda izlendi.
- Atık yönetimi:** Organik ve inorganik atıklar ayrıştırıldı, sürdürülebilir çözümler uygulandı.
- Hijyen eğitimleri:** Personelin farkındalığı arttı.
- Görsel denetim uygulamaları:** Alanlar düzenli olarak checklist ve görsel denetimlerle kontrol edildi.
- 2002 yılında Kal-Der iş birliğiyle proje duyuruldu ve sektöre model oldu.
- 400'ün üzerindeki mutfakta ISO ve HACCP standartlarıyla uyumlu hijyen uygulamaları yürütüldü.

Sektöre Katkıları

- Tüketici ve müşteri güveni arttı.
- Rekabet kalite ve hijyen eksenine kaydı.
- Çalışanların mesleki yetkinliği gelişti.
- Sürdürülebilir üretim kültürü yerleşti.



50 Yıldır Güvenle Birlikte: Sardunya'da İş Sağlığı ve Güvenliği

Sektörde Öncü: Mevzuat Çıkmadan Önce Başlayan Güvenli Çalışma Kültürü.

Şirketimizin 50 yıllık yolculuğu, yalnızca lezzet ve kaliteyi değil, **iş sağlığı ve güvenliğini (İSG)** de her zaman önceliğimiz haline getirdi. İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu yürürlüğe girmeden önce bile, mutfaklarımızda ve fabrikalarımızda güvenli çalışma ortamları oluşturmak için adımlar attık; küçük adımlar, büyük farklar yarattı.

Bugün geriye dönüp baktığımızda, 50 yıllık bu yolculuk sadece bir mevzuat uygulaması değil; **çalışanlarımızla birlikte inşa ettiğimiz güvenli bir gelecek vizyonudur.** Sardunya'da güvenle çalışmak, her bir çalışanın katkısıyla el ele örülmüş bir hikayedir ve bu hikayeyi yazıyor olmaktan büyük gurur duyuyoruz.



TOPLU BESLENMEDE ÖNCÜ ADIMLAR

O yıllarda iş güvenliği denilince akıllara genellikle maden veya inşaat gelirdi; toplu beslenme sektöründe neredeyse hiç uygulanmıyordu. Biz, bu boşluğu doldurmak için cesur adımlar attık. Bölgelerden faks ile topladığımız kaza ve olay bildirimlerini titizlikle inceledik, iş kazaları ve ramak kala olayları kaydettik, analiz ettik ve sürekli iyileştirme sağladık; her bir bilgiyi süreçlerimize yansıttık.

Uluslararası projelerde, **davlumbaz söndürme sistemi kurulumu** gibi kritik konularda aylarca sözleşme çalışmaları yaparak, riskleri en ince ayrıntısına kadar planladık ve güvenli bir çalışma zemini oluşturduk.

Her adımda, **"çalışanlarımızın güvenliği ve sağlığı bizim önceliğimizdir"** anlayışıyla ilerledik; bu sayede toplu beslenme sektöründe örnek teşkil eden bir İSG yaklaşımının temellerini attık.

ÇALIŞAN KATILIMI VE TEMSİLCİLER

Bu yolculuğun en değerli parçalarından biri, çalışanlarımızın sürece katılımı oldu. O dönemde çalışan temsilcileri kavramı henüz resmî mevzuatlarda yokken, mutfak ve bölgelerden

temsilciler seçtik. Üst düzey yöneticilerimiz, bu temsilcilerle ve onlar aracılığıyla her bir çalışanımızla toplantılar yaptık. Görüşlerini dinledik, riskleri birlikte değerlendirdik. "Bana bir şey olmaz", "yıllardır böyle" inancından, "kendim ve diğer arkadaşlarım için değişime hazır olmalıyım" farkındalığına ulaştık.

EKİPMAN VE GÜVENLİK ÇÖZÜMLERİ

Güvenliği artırmak için ekipmanlarda da öncü çözümler geliştirdik. İlk fırın eldivenleri, inşaat eldivenlerinden uyarlanmıştı; zamanla mutfak ortamına özel eldivenler tasarladık. Bel destek kemerleri, haltercilerin kullanımından ilhamla geliştirildi. Kimyasal kullanımında önce poşetler, sonra özel koruyucu giysiler ürettik. Üretici firmalarla bir araya gelerek şartnameler oluşturduk ve makinelerin tasarımında İSG standartlarını yükselterek hem çalışanları koruduk hem de sektöre öncülük ettik.

Aynı zamanda gıda üreticilerine giderek, çalışanın güvenliğini de kapsayacak tasarımlar için tedarikçilerimizle çalıştık. Ambalajın şekli, boyutu ve materyalinin niteliği dahil birçok konuda değişimi sağladık.

Ramak kala olaylarımız bizim çok önemli sonuçlar elde etmemizi sağladı. Üretimde kullanılan makinelerin şartnamelerini bu verilerle İSG çerçevesini genişleterek yeniden yeniledik.

BİENALLER VE LİDERLİK

İSG Bienalleri, eğitimler ve yangın tatbikatları ile personelimizin bilinç seviyesini artırdık. İSG Bienalleri düzenleyerek, sistemleri ve talimatları yaygınlaştırmada farklı veya benzer sektörlerdeki uzmanların deneyimlerinden yararlandık. Örneğin, bir iş müfettişinin fırın deneyimini tatlıhanemizde, bir süt fabrikası deneyimini teknik birimimizde uygulayarak kendi risk



bakışımızı geliştirdik.

Bugün **ISO 45001** standartlarında ve **6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nda** yer alan uygulamaların temellerini o dönemlerde attık. Eğitimler, tatbikatlar ve her seviyede çalışanın kurullarda, komitelerde görevlendirilmesiyle ilmek ilmek dokunan bir kültür oluşturuldu.

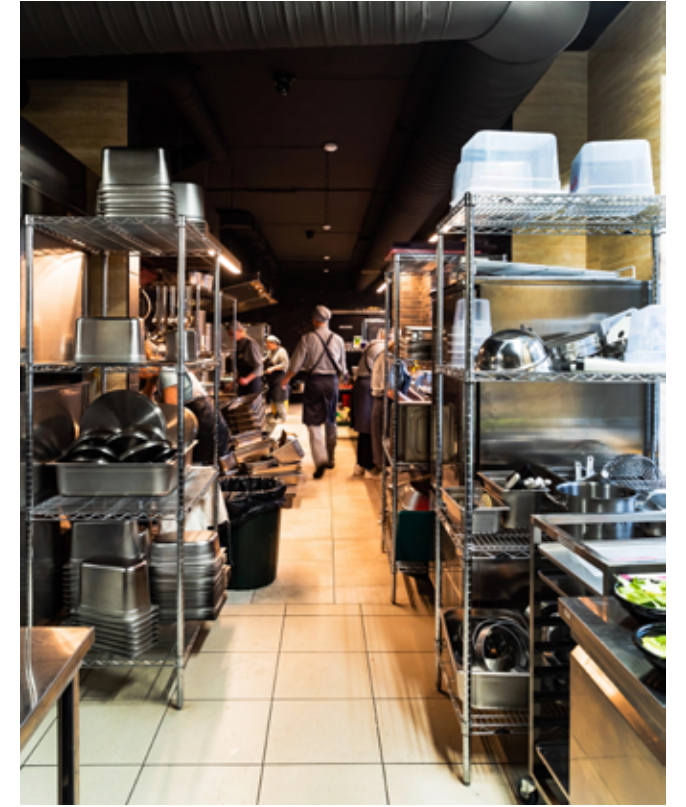
Tabii ki her kültür oluşturmada olduğu gibi burada da temel konu **"üst yönetimin liderliği, yaklaşımı ve kararlılığı"** idi. Liderliğin katılımı ve desteği, yolda emin ve hızlı adımlarla ilerlemenin birincil koşulu oldu. Üst yönetim; zaman ve çalışan kaynağı sağlamanın yanında, bizzat yer alarak ve bizzat uygulayarak büyük adımlarla koşmamızı sağladı. Vizyonları ve hedefleri ile yol gösterirken, verileri ve

sonuçları beraber değerlendirip sürece dahil olmaları, bugün ulaştığımız noktanın en temel taşıdır.

50 yıllık yolculuğumuz, iş sağlığı ve güvenliği alanında attığımız adımlar sayesinde çalışanlarımızla birlikte inşa edilmiş bir başarı hikayesidir. Uyguladığımız İSG kültürü, sadece mevzuata uyumdan ibaret değil; her çalışanın güvenli, sağlıklı ve bilinçli bir şekilde çalışmasını sağlamak için birlikte yürüttüğümüz sürekli bir çabadır.

Bu süreçte geliştirdiğimiz eğitimler, bienaller, ekipman çözümleri ve çalışan katılımı sayesinde, iş kazalarını önlemek ve riskleri azaltmak için güçlü bir sistem oluşturduk. Sardunya'da güvenli çalışma kültürü, **çalışanlarımızla birlikte el ele yarattığımız ve sürekli iyileştirdiğimiz bir hikayedir.**

Gelecek yıllarda da iş sağlığı ve güvenliği, Sardunya'nın temel önceliği olarak, çalışanlarımızla birlikte geliştirmeye ve güçlendirmeye devam edeceğimiz bir kültür olmaya devam edecektir.





Güven ve Kalitenin İzinde Denetim Yolculuğumuz



1990'lı yıllarda, gıda güvenliğinin henüz çok da konuşulmadığı günlerde biz bu başlığa odaklandık. Fark yaratmak için kolları sıvadığımızda, biz yaptığımız işin hassasiyetini biliyorduk ve sadece yemek üretmeyecek; **"sağlıklı**

yemekler üreterek, sağlıklı yemek hizmeti" sunacaktık.

Yemek sektöründe kaliteyi ve insan sağlığını önemseyen müşterilerin tercih ettiği marka olmayı vizyon edinmiştik. Bu yolculuğun ilk adımında kendimize şu soruyu sorduk:

"Sağlıklı, güvenli ve kaliteli yemekleri herkes için nasıl mümkün kılarız?"

Cevap; denetim ve eğitimlerle şekillenen, sistemlere dayalı bir kalite anlayışında gizliydi.

İşte daha o yıllarda üst yönetimimiz bir strateji belirledi ve aldığı kararı her seviyede, her çalışmada ve her adımda öne çıkardı.

Bir hijyen ve kalite kadrosu oluşturulmuştu ama yılların yemek ustaları şimdi tebessümle andığımız tepkiler veriyorlardı. O yıllarda denetimlerimiz bir kusur bulma arayışı olarak görülüyordu.

Birçok projede mutfak yöneticisi ve ekipleriyle denetim ekibimiz ortak çalışmalar yaptı. Mutfak yöneticileriyle birlikte yapılan ortak çalışmalar sayesinde Sardunya'da denetim bir kontrol değil, gelişimin anahtarı oldu. Bu yaklaşım sayesinde; denetim, Sardunya kültürünün ayrılmaz bir parçası oldu.

Denetim faaliyetlerinin çıktıları bizim yol haritamızı oluşturuyor. Yaklaşık 20 yıldır her ay denetim ve yönetim sistemlerine ait veriler Kalite & Operasyon Koordinasyon Toplantılarında ele alınıyor. Her ay 60 operasyon yöneticimiz ve Kalite ekibimizin bir araya geldiği çok önemli bir zaman, insan ve iş gücü kaynağını ayırdığımız bu toplantılarda, "neredeyiz ", " farklı ne yapmalıyız " sorularını çalışıyoruz. Çalışmalarımızın ortalama **60 bin saatini** 'daha güvenli, daha hızlı hizmet ve daha yüksek müşteri memnuniyeti için ne yapabiliriz' sorusuna ayırmış olmamız, başarı eğrimizi hep yukarı taşıdı.

Denetimlerle Sektöre Katkımız

Denetimle kaliteyi içselleştirmiş, gıda güvenliğini bir kültüre dönüştürmüş öncü bir marka olan Sardunya, yalnızca müşterilerine değil, sektöre de güven veriyor.

Bu anlamda paydaşlarımızla birçok çalışmada bilgi ve deneyimimizi paylaştık, paylaşmaya devam ediyoruz.

Bağımsız, tarafsız, objektif ve etkin denetimlerle yol alan Hijyen & Kalite ekibimizin yaptığı işlerin sayısal boyutuna bakacak olursak son 20 yılda;

Tüm Türkiye ve zaman zaman yurt dışı olmak üzere;

87 bin mutfak denetimi ve 7 bin tedarikçi denetimi gerçekleştirilmiştir.

Gözlem yanında, **200 bine yakın yüzey ve el yıkama dezenfeksiyonunu** izlemeye yönelik analiz yaptık.

Kalite yolculuğumuzun en önemli kilometre taşları tabii ki yönetim sistemlerine yönelik yaptığımız çalışmalar ve bu yönde alınan belgeler oldu. Yönetim sistemlerinin uygulanması ve belgelendirilmesinde "sektörde ilk" kavramını defalarca gerçekleştirdik.

Sardunya tarihinde yönetim sistemlerinde yolculuğumuz;

•**1996:** ISO 9001 belgesiyle kalite sistemine geçiş sağlandı.

•**2000/2001:** HACCP sistemi kuruldu ve belgelendi.

•**2005:** ISO 14001 ile çevre sorumlulukları ve OHSAS 18001 belgesi ile iş güvenliği ilkelerinin yerine getirilmesi belgelendi.

•**2006:** ISO 22000 ile gıda güvenliği belgelendi – Sektörde bir ilk, gıda üreticileri arasında 3. Belgeyi alan kuruluş olduk.

•**2008:** Yönetim sistemlerimizin kapsamı tüm mutfaklarımızı kapsayacak şekilde genişletildi. - Sektörde bir ilk

•**2010:** ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi belgelendi – Sektörde bir ilk

•**2014:** TSE Kalite Ödülü ve ISO 17020 ile akredite iç denetim sistemi belgelendi – İlk B sınıfı akredite kuruluş

•**2020:** Pandemi döneminde "Güvenli Üretim" belgelendi – Sektörde bir ilk

•**2022 ve sonrası:** Entegre yönetim sistemi uygulaması ile sektörde ilk çalışma yapıldı.

•Ayrıca Karbon ayak izi azalımı, gıda israfı ile mücadele ve sürdürülebilirlik projeleri geliştirildi.

Sistem belgelendirmelerinde, sektörden farklı olarak kapsamaları tüm mutfaklarımızı ve tüm süreçlerde olacak şekilde belgelendirdik. Çünkü biz bu sistemleri bir yönetim aracı olarak görüyor ve uyguluyoruz.

Bu anlamda sistem denetimleri için gerçekleşen dış denetimler, şirketimizde adeta bir eğitim şenliğine hazırlık gibi karşılanır. Tüm süreç sahibi ekipler yıl boyunca yaptığı çalışmalarını bir dış bir gözle izleme fırsatı yakalayacağını bilerek açılış ve kapanış toplantılarına ilk günkü heyecanla oturur. Kalabalık bir denetim ekibi, bir hafta süren eş zamanlı çoklu denetimler tüm Sardunya işlem basamaklarını gözden geçirilmesi.. Sadece son 20 yıla baksak; ortalama 1.800 gün dış denetim geçirmişiz. Bu bizler için büyük bir öğrenme ve değerlendirme fırsatı...

Bu rakamlar, **her gün 200.000'den fazla insana güvenle ulaşan yemek ve hizmette kalitenin** sadece bazı başlıklarının görünür halidir. Her zaman yenilenerek ve deneyimlerinden güç alarak kalitede sektör liderliğimize devam edeceğiz...



YARIM ASIRLIK YOLCULUK: BİRLİKTE BÜYÜDÜK, BİRLİKTE PAYLAŞTIK

Sardunya'nın Sosyal Sorumluluk Kültürü:

Başarı, İnsanlara Dokunmakla Anlam Kazanır.

Yarım asırlık bir yolculuğun içindeyiz. 50 yıl boyunca sadece işimize odaklanmadık; toplumun bir parçası olduğumuzu hiç unutmadık. Bizim için başarı, sadece üretim yapmak, büyümek ya da ekonomik katkı sağlamakla sınırlı olmadı. Başarı, insanlara dokunmakla, umut aşılamakla, geleceğe iz bırakmakla anlam kazandı.

Biz her zaman şuna inandık: *"Bir şirket, kazandığını sadece kendisi için değil, toplum için de paylaşılabildiği ölçüde güçlüdür."* Bu inançla çıktığımız yolda, sosyal sorumluluk projeleri, işimizin bir parçası değil, ruhunun ayrılmaz bir parçası oldu.

Bugün 50. yılımızda dönüp baktığımızda, gururla söyleyebiliriz ki biz sadece yemek yapan bir şirket değiliz; aynı zamanda geleceğe yatırım yapan, insanlara destek olan ve doğaya sahip çıkan bir yol arkadaşıyız.

50 yıl boyunca attığımız her adımda topluma değer katmaya çalıştık. Bu yolculukta eğitimden çevreye, kültürden sağlığa kadar birçok farklı alanda projeler gerçekleştirdik. Her projemiz, bizim için sadece bir faaliyet değil; aynı zamanda "bizim de sorumluluğumuz var" diyerek atılmış anlamlı bir adımdı.



SORUMLULUK BİLİNCİYLE YÜRÜTTÜĞÜMÜZ ÇALIŞMALAR:

EĞİTİMLE BÜYÜYEN BİR AİLE



- "Bir çocuğun hayatına dokunmak, geleceğe dokunmaktır" anlayışıyla ihtiyaç sahibi okullara eğitim, kırtasiye, kitap ve kıyafet desteği sağladık.
- Öğrencilere,

öğretmenlere ve okul çalışanlarına yönelik düzenlenen eğitimlerde; gıda güvenliği, hijyen, çapraz bulaşmayı önleme ve sağlıklı beslenme bilincini aktardık.

•Özel ve kamu kurumlarıyla ortak çalışmalar yaparak gıda sektöründe çalışanlara yönelik özel programlarla hijyen ve kalite standartları konusunda farkındalık eğitimleri düzenledik.

•Koruncuk Vakfı'na, çocukların güvenle beslenebilmeleri için; gıda güvenliği sistemi kurulumu, personel ve ürün hijyeni, menü planlama süreçleri, saha toplantıları ve mini eğitimlerle kapsamlı destek verdik. Kurum için gerekli talimat ve prosedürleri hazırlayarak kalıcı bir yapı oluşmasına katkı sağladık.

ÇEVRE VE DOĞA İÇİN ATILAN ADIMLAR

Doğaya olan sorumluluğumuzu her fırsatta somut projelere dönüştürdük:

• "Tane tane kapak topluyor, adım adım engelleri aşıyoruz" sloganıyla yüzlerce kilo plastik kapak toplayarak 100'den fazla tekerlekli sandalyeyi ihtiyaç sahipleriyle buluşturduk.

• Her yeni başlangıç ve özel an için toprakla buluşturduğumuz fidanlarla, şimdiye kadar binlerce ağaç dikerek hatıra ormanları oluşturduk.

• "Onlar da yaşamın parçası" anlayışıyla mutfaklarımızdan çıkan gıda artıkları, barınaklardaki hayvanların beslenmesine katkı sağladı.



• "Ekmek bereketidir" yaklaşımıyla bayat ekmek israfına karşı özel bir yemek kitabı hazırlanmasına öncülük ettik.

• "Sututan eller" projesiyle çalışanlarımızda tasarruf bilinci artırıldı; su tüketimimizi ölçerek daha verimli kullanım için adımlar attık.

TOPLUMLA KURDUĞUMUZ KÖPRÜLER

Topluma dokunan projelerle dayanışmanın en güzel örneklerini sergiledik:

- Düzenlenen konserlerde elde edilen gelirlerle otizmi olan çocuklara, yaşlılara, engelli bireylere ve barınaklardaki hayvan dostlarımıza destek sağladık.
- Huzurevlerinde yaşayan büyüklerimize yönelik yemek organizasyonları ve koro çalışmalarıyla onların yanında olduk.
- "Karanlıkta yemek" etkinliğiyle görme engellilerin görünürlüğü artırılırken, engelsiz bireylerin diğer duyularını keşfetmeleri sağlandı.
- Lösemiye dikkat çekmek amacıyla düzenlenen koşulara destek vererek çocukların yüzlerindeki gülümsemeye ortak olduk.

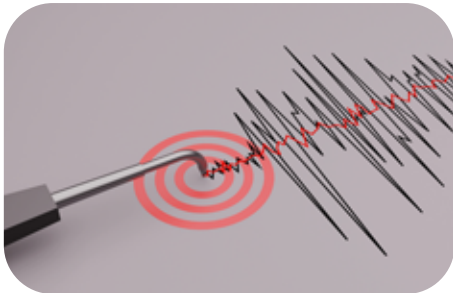


- Sağlıklı yaşam seminerleriyle sigara bırakma kampanyaları ve tuz tüketiminde bilinçlendirme çalışmaları yürüttük.
- Afet ve acil durum eğitimleriyle depreme karşı yaşam gönüllüsü olduk, toplumsal yaşam kalitesinin artmasına katkı sağladık.
- Müşterilerimizin yürüttüğü sosyal sorumluluk çalışmalarında da aktif rol alarak, iyilik köprülerini büyüttük.

ZOR ZAMANLARDA UZANAN DAYANIŞMA ELİ

Zor zamanlar, birlikte olmanın anlamını en güçlü şekilde hissettirdi.

- Hatay depremi başta olmak üzere ülkemizde yaşanan büyük depremlerin ardından hiç vakit kaybetmeden örgütlenerek yemek, barınma ve kişisel ihtiyaçlarını bölgeye ulaştırdık
 - Gönüllü ekiplerimizle, bölgeye sahra mutfağı kurarak 40 bin porsiyonluk yemek desteği sağladık.
 - Sardunya olarak tüm çalışanlarımızla birlikte canla başla çalışarak tüm ihtiyaç sahibi depremzedelere destek olabilmek için çalışmalarımızı sürdürdük.
 - Depremden etkilenen ailelerin güvenli barınma ihtiyacını karşılamak için konteynır desteği sağladık.
- Bu çalışmalar, dayanışmanın yalnızca bir yardım değil; kalpten kalbe uzanan bir güç olduğunu bir kez daha hatırlattı.



DENİZDEN GELEN UMUT

- "Umut Pina" projesiyle, nesli tehlike altında olan deniz canlılarının Marmara'daki varlığını korumak için çalışmalar yürüttük.
- Bu proje ile ekosisteme katkı sağlayarak, müsilağın yarattığı zararın azaltılması için adımlar attık.



50 yıl boyunca eğitimden çevreye, toplumdan afet bölgelerine uzanan bir iyilik yolculuğu yürüdük.

Geriye dönüp baktığımızda, toplumun kalbinde iz bırakabilmiş olmak bizim için en büyük ödül. İleriye baktığımızda ise daha fazlasını yapma heyecanı taşıyoruz. Çünkü biliyoruz ki, gerçek başarı rakamlarla değil, paylaşılan umutlarla ölçülür.

Bugün biliyoruz ki:

Gerçek güç, birlikte üretilen iyilikte saklı.

Nice 50 yıllarda da hem işimizle hem de sosyal sorumluluk projelerimizle gurur duyacağımız bir geleceğe yürümek dileğiyle...



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

TEDARİKÇİ GELİŞİMİ: SEKTÖRÜN SARDUNYA STANDARTLARI

50 Yıllık Kazan-Kazan Döngüsü: Sardunya'nın Vizyonuyla Büyüyen Kalite Zinciri.

Sardunya olarak, bir gelişim yolculuğuna çıkma kararı verdiğimizde, bunun sadece bizimle sınırlı kalmayacağını, bu süreci tüm paydaşlarımız düzeyinde ele almamız gerektiğinin farkındaydık. Bizim kalite standartlarımız sektörü ileri taşımalıydı. Bu nedenle, tüm tarafların etkisini değerlendirince, tedarikçi boyutunu hızla önceliklendirmemiz gerekiyordu.

Yemek üretim ve hizmeti, çok geniş bir yelpazede ürün ve hizmet grubuna temas ediyordu. Yüzlerce tedarikçiden nasıl başlayacaktık? O zaman da bu sorunun yanıtına veriler hizmet etti. Hangi alanları önceliklendireceğimizi belirleyince, bir sonraki basamak, bir sonraki basamak şeklinde adım adım, ilmek ilmek ilerledik.

Üst yönetimimiz bu kararı alırken, sadece ticari bir başarıyı değil, toplumsal bir etki yaratmayı da hedefledi. Bizim gelişmemizle tedarikçilerimiz gelişecek, onların gelişimi ise gıda güvenliği konusunda toplumun bilinçlenmesine katkı sağlayacaktı. Bir nevi "kazan-kazan" döngüsü ve bir domino etkisi yaratıyorduk: "Biz gelişirsek, tedarikçi gelişir; tedarikçi gelişirse, toplum gelişir." Bu vizyon, bizi Gıda Güvenliği Derneği'nin kurucu üyeleri arasına taşıdı ve gıda güvenliği hareketinin öncülerinden biri olmamızı sağladı.

Bu kapsamda, tedarikçilerimizin gıda güvenliği alanındaki gelişim yolculuğunda çoklu programlar uyguladık. İlk verileri paylaşıp "neler yapılabilir" toplantısını yaptığımız küçük işletmelerden çok olumlu geri bildirimler aldık. "Neredeydiniz bu zamana kadar, hadi yapalım!" gibi anlamlı dönüşler aldığımız gibi, zorlanmalar da oldu.



Tedarikçilerimizle olan ilişkimiz asla tek yönlü bir süreç olmadı. Onlara rehberlik ederken biz de onlardan çok şey öğrendik. Uluslararası standartlarda çalışan tedarikçilerimiz, bizi global gerekliliklerle tanıştırdı. Bu karşılıklı etkileşim, bilgi ve deneyim alışverişi, hepimizin vizyonunu genişletti.

Birlikte bir değişim sürecinde olduğumuz gerçeğiyle çeşitli

adımlar attık. Eğitimler, düzenli denetimler, gelişime yönelik toplantılar ve dokümantasyon süreçleriyle ortak bir zemin oluşturduk. En önemlisi, gelişime açık tedarikçilerimize, sanki kendi ekibimizin bir parçasıymış gibi, birer hijyen ve kalite danışmanı atayarak "zimmet" sistemi kurduk. Bu sistem, onların sahasında, birebir ve profesyonel bir yaklaşımla gelişimlerine destek olmamızı sağladı.

Bugün, bu çabalarımızın somut sonuçlarını görmek bizi gururlandırıyor. Birlikte yol aldığımız tedarikçilerimiz, artık ulusal ve hatta küresel çapta hizmet veren dev firmalar haline geldi. Onlardan duyduğumuz, "Sardunya bizden ürün alıyorsa, kalitemizden emin olunuyor" veya "Sardunya ile çalışmak kapasitemizi artırdı, bizim de büyümemizi sağladı" gibi geri bildirimler, attığımız adımların ne kadar doğru olduğunu gösteriyor.

Sardunya olarak, 50. yılımızda sadece kendi başarımızı değil, birlikte büyüdüğümüz ve sektördeki kalite algısını değiştirdiğimiz tüm paydaşlarımızın başarısını kutluyoruz. Bu, karşılıklı güvene, şeffaflığa ve profesyonel bir iletişime dayanan, 50 yıllık bir ortak başarı hikayesidir.



GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KURUMLARDA TOPLU BESLENME İHTİYAÇLARININ DEĞİŞİMİ

Bir Zorunluluktan Hizmete Dönüşen Sözleşmeli Yemek

Toplu beslenme, insanlık tarihi boyunca kalabalık toplumların temel ihtiyaçlarından biri olmuştur. Tarım toplumlarından bugüne, ordular, fabrikalar, okullar ve büyük işletmeler için yemek üretimi bir gereklilikten çıkıp, zamanla kurumsal bir hizmete dönüşmüştür. Bugün ise bu ihtiyaç, sağlıklı, sürdürülebilir, ekonomik ve dijitalleşmiş bir hizmet beklentisiyle yeniden şekillenmektedir.

Toplu Beslenmenin Tarihi Seyri

Askeri Mutfaklar

- Antik ordulardan Osmanlı ya kadar büyük devletlerin orduları için mobil ve merkezi mutfaklar kuruldu.
- Bu mutfaklar, ölçekli yemek üretiminin ilk örneklerindendi.

Eğitim ve Zanaat Yapıları

- Medreselerdeki öğrenciler, ahilik sisteminde çırak ve kalfalar topluca yemek yerlerdi.
- Bu yapıda yemek ise eğitim, disiplin ve paylaşım kültürünün bir parçasıydı.

Cumhuriyet Dönemi ve Devlet Kurumları (1920 – 1980)

- Türkiye'de devlet daireleri, hastaneler ve askeriyede toplu yemek üretimi organize şekilde gelişti.
- Askeri mutfaklar ve hastane yemekhaneleri bu dönemde oldukça sistemli hale geldi.
- Yemek sadece karın doyurmak değil, disiplin ve düzen anlamına da geliyordu.

2000'ler ve Günümüz

- Sağlıklı beslenme, özel diyetler (vegan, glutensiz vb) önem kazandı.
- Yemek firmaları sadece doyurmak değil, kurumsal imaj ve çalışan memnuniyeti için çalışmaya başladı.
- Teknolojiyle sipariş takibi, porsiyon kontrolü, israf azaltma gibi dijital sistemler devreye girdi.

Aşevleri ve Sosyal Yardım Mutfakları

- Ortaçağda Avrupa manastırları ve Osmanlıdaki imarethaneler, yoksullara, öğrencilere ve yolculara her gün ücretsiz sıcak yemek sundu.
- Bu yapı toplu beslenmenin sadece fiziksel değil, sosyal ve dini bir sorumluluk olduğunu da gösterir.

Sanayi Devrimi ve İşçi Yemekhaneleri (19.yy sonu-20.yy başı)

- Uzun çalışma saatleri nedeniyle işçilere yemek sunmak bir zorunluluk haline geldi.
- Büyük fabrikalar, kendi mutfaklarında basit ve doyurucu menüler sunuyordu.
- Kalori odaklı, tek tip yemekler ön plandaydı.

1980'lerden sonra Özelleşme ve Sözleşmeli Yemek Hizmetleri

- Şirketlerin artmasıyla birlikte kurumlar, taşeron yemek firmaları ile çalışmaya başladı.
- Maliyet ve kalite yönetimi amacıyla dış kaynak kullanımı yaygınlaştı.
- Sözleşmeli yemek sektörü doğdu; taşınabilir yemek sistemleri, mobil mutfaklar gelişti.

Sektörün Yaygınlaşma ve Gelişme Nedenleri

- Demografik yapı
- Tarım toplumundan sanayi toplumuna geçişle birlikte çalışan sayılarının artması
- Artan Sözleşmeli Yemek İşletme Sayıları
- Harcanabilir Gelir Artışı
- Menülerdeki Çeşitlilik
- Kentleşme ile Ev Dışı Yeme İçmenin Yaygınlaşması
- Turizm Endüstrisinin Gelişmesi
- Zamanın ve Teknolojinin Etkisi

Sektöre Yön Veren Dinamikler

- Dijitalleşme (QR menüler, online porsiyon takibi, akıllı yemek planlama sistemleri vb)
- Çevre ve Sürdürülebilirlik (Geri dönüştürülebilir ambalaj, sıfır atık mutfaklar vb)
- İşveren Algısı (Yemek hizmeti, çalışan bağlılığı ve prestij unsuru olarak değerlendiriliyor vb)
- Çeşitlilik (Vegan, glutensiz, alerjen kontrolü yapılmış menü seçenekleri vb)

Yeni Kuşaklarla Birlikte Değişen Dinamikler

01 Sağlık ve İçerik Bilinci

- Genç kuşak ne yediğini bilmek istiyor; kalori, protein, alerjen, katkı maddesi bilgisi talep ediyor.
- "Az ama kaliteli" tüketim öne çıkıyor. İşlenmemiş, temiz içerikli ürünler tercih ediliyor.

Kişiselleştirilmiş Menü

- Vegan, vejetaryen, glütensiz, ketojenik, intermittent fasting uyumlu menüler revaçta.
- Herkese aynı yemek anlayışı yerini modüler, seçilebilir menülere bırakıyor.

03 Çevre ve Etik Duyarlılık

- Z kuşağı, sadece yemeğin lezzetine değil, üretim sürecine, karbon ayak izine, israfına da bakıyor.
- Geri dönüştürülebilir ambalaj, sıfır atık mutfaklar, yerel üretici desteği çok önemli.

Dijitalleşme ve Hızlı

- Menülerin QR ile görüntülenmesi, online sipariş, uygulama üzerinden içerik takibi artık standart.
- Yeni kuşaklar için zaman yönetimi önemli; hızlı, ulaşılabilir ve sade hizmet istiyor.

05 Tasarım ve Deneyim

- Görsellik, sunum ekipmanı, albeni, ambalaj ve mekan estetiği gibi unsurlar artık yemek kadar değerli.
- "Yemek yemek" değil, "deneyim yaşamak" istiyorlar.
- Estetik ve sosyal mecralarda paylaşılabilmek öne çıkıyor.

Özetle; Değişen Tüketici, Dönüşen Hizmet

Günümüzde çalışanlar sadece doymak değil, beslenmek ve değer görmek istiyor. Bu ihtiyacın karşılanması ise daha çevreci, sürdürülebilir ve kişiselleştirilmiş yemek hizmetleri yönelimini öne çıkarıyor. Kurumlar, artık sözleşmeli yemek hizmetini sadece fizyolojik bir ihtiyaç için değil, çalışan bağlılığını ve memnuniyetini, sağlıklı yaşamı, kurumsal sürdürülebilirliği destekleyen kritik bir hizmet olarak görüyor. Yeni kuşaklar ise; yemek sektörünü sadece bir tüketim alanı değil, kimliklerini yansıttıkları bir platform olarak görüyor. Bu da sektörü; daha şeffaf, çevreci, dijital ve esnek hale gelmeye zorluyor. Sözleşmeli yemek firmaları ise bu beklentilere yanıt verebilmek için teknolojiye, bilimsellikten ve tasarımdan beslenen çok yönlü çözümler sunmak zorunda.



Yemek Sektöründe İz Bırakan 50 Yıl...



Şirketimizin temellerinin atıldığı yıllarda Türkiye büyük bir dönüşüm yaşıyordu. 1970'ler, ekonomik dalgalanmaların, yüksek enflasyonun ve enerji krizlerinin gündelik hayatı zorlaştırdığı yıllardı. Köylerden kentlere yoğun göç vardı; tarımda makineleşme nedeniyle kırsalda iş gücüne ihtiyaç azalmış, genç nüfus fabrikaların iş imkanı sunduğu şehirlere akın etmişti.

Sanayi hızla büyüyor, İstanbul, Ankara, İzmir gibi kentlerde yeni fabrikalar kuruluyor, işçi sayısı her geçen gün artıyordu. Şehirler kalabalıklaştıkça, yeni bir ihtiyaç kendini gösterdi: binlerce çalışanın beslenmesi gerekiyordu. İşte bu durum, sözleşmeli yemek sektörünün doğuşunu hazırlayan en önemli dinamik oldu.

Sözleşmeli yemek sektörü de işte bu ihtiyacın bir sonucu olarak doğdu. Fabrikalar, kamu kurumları ve büyük işletmeler, artan iş gücüne yemek sağlamak zorundaydı. Ancak bu yemekler, çoğu zaman doyurucu olmanın ötesine geçmiyor, sağlıklı ve dengeli beslenme anlayışı henüz gelişmiyordu. O yıllarda mutfaklara girdiğinizde bambaşka bir manzara görürdünüz. Büyük tencerelerde kaynayan yemekler, tezgahın başında yılların deneyimine güvenen ustalar ve onların yanında çırağlar... Ölçüler göz kararı, hijyen anlayışı bulunmuyordu, menüler sınırlıydı. Önemli olan çok sayıda kişiyi kısa sürede doyurabilmektir çünkü...

O dönemde *insana bakış*, bugünkünden çok farklıydı. Çalışan "personel"di. Görevi belliydi: yemeği hazırlamak, sunmak, işi tamamlamak. Gelişim, kariyer, iş-yaşam dengesi gibi kavramlar hayatın dışında kalıyordu.

Aradan geçen yıllar, hem Türkiye'yi hem de yemek kültürünü kökten değiştirdi.

Sözleşmeli yemek sektörü artık sadece bir ihtiyaç değil, bir uzmanlık alanına dönüştü.

Bugünse mutfaklara girdiğinizde bambaşka bir tabloyla karşılaşırsınız. Artık yalnızca usta ve çırağ değil, gıda

mühendisleri, diyetisyenler, teknikerler yan yana çalışıyor. Hijyen standartları bilimsel yöntemlerle belirleniyor, menüler sağlıklı ve dengeli beslenme ilkelerine göre hazırlanıyor.

Sektör, "amatörlükten meslekleşmeye" geçişini tamamladı. Bu dönüşüm, yalnızca yemeklerin kalitesine değil, çalışanlara bakışı da değiştirdi. Artık "personel" değil, insan kaynağı diyoruz. Çünkü her çalışan, sadece iş gücü değil; kültürümüzün taşıyıcısı, yeniliklerin kaynağı ve geleceğimizin mimarı.

Çalışanlar için de öncelikler değişti. Ücret hala önemli ama tek başına yeterli değil. Bugünün çalışanı, gelişmek, kariyerinde ilerlemek, değer görmek, fikirlerini ifade edebilmek ve iş-yaşam dengesini kurabilmek istiyor.

Bu değişim sadece sektörün yapısını değil, onun öncülerinden biri olan Sardunya'yı da derinden etkiledi.

Sardunya, bu dönüşümün sadece tanığı değil; bizzat öncüsü oldu.

Öğrenen, Öğreten, Geliştiren Sardunya...

Başarı sadece yemek yapmakla gelmiyor; *insana değer vermekle* geliyor.

•*Eğitim kültürümüz* ile çalışanlarımızı geliştirdik; işbaşı eğitimlerden dijital platformlara kadar genişleyen programlarla, sektörde bir okul olduk.

•*"Kendi yöneticisini yetiştirme" anlayışımızla* kurum kültürümüzü geleceğe taşıdık. Bugün yöneticilerimizin büyük kısmı içimizden yetişmiş liderlerdir.

Ve en önemlisi: Sardunya olarak biz yalnızca bu dönüşüme



uyum sağlamadık, dönüşümü başlattık, ve *sektöre yön verdik*. Sağlık, kalite, hijyen, eğitim ve insan odaklı kültürümüzle sektörün Sardunya standartlarını oluşturduk. Bugün Türkiye'de sözleşmeli yemek sektörünün en önemli oyuncularından biriyiz ve bu başarıyı **%100 yerli bir marka** olarak elde ettik.

Sardunya'nın Kalbindeki Güç

Sardunya'nın 50 yıllık yolculuğunun en büyük kahramanları, mutfaklarımızda, sahada ve ofislerimizde emek veren çalışanlarımızdır. İlk günlerden bugüne kadar bu yolculuğu mümkün kılan, onların azmi, emeği ve inancıdır.

Çalışanlarımız, Sardunya'yı her zaman kendi yeri gibi gördü. Zorlu koşullarda, büyük özverilerle, kimi zaman imkansız gibi görünen şartlarda dahi şirketimizin başarısı için çalıştılar. Bunun en güçlü göstergelerinden biri de yüksek kıdem ortalamamızdır. Nice çalışanımız uzun yıllarını Sardunya'ya adadı; bu vefa, kurum kültürümüzün en değerli parçalarından biri haline geldi.

Ancak Sardunya'da uzun yıllar geçirmek, asla bir "yerinde sayma" anlamına gelmedi. Çalışanlarımız yıllar içinde kendilerini geliştirdiler, yeni sorumluluklar üstlendiler. Kimi mutfakta başlayan yolculuğunu bugün yönetim kademelerinde sürdürüyor, kimi sahada edindiği deneyimi stratejik kararlarla taşıyor.

Bu başarı hikayeleri, Sardunya'nın insana değer veren yaklaşımının en güçlü kanıtıdır. Çünkü Sardunya'da her kariyer yolculuğu, yalnızca bir çalışanın hikayesi değil; kurumun gelişiminin ve dönüşümünün de bir parçasıdır.

Bugün geldiğimiz noktada biliyoruz ki, Sardunya'yı Sardunya yapan şey yalnızca mutfaklarımızdaki lezzet değil; o lezzeti ortaya çıkaran insanların gönlü, aklı ve emeğidir.

Bu sahiplenme duygusu, gelişim fırsatlarıyla birleşerek şirketimizin istikrarını ve güvenilirliğini güçlendiren en değerli unsur olmuştur.



Sardunya'nın adını sektörde öncü konuma taşıyan en önemli faktörlerden biri de çalışanlarımızın bu inancı, bağlılığı ve vefasıdır.

"50 yıldır yan yana emek verdiğimiz her çalışma arkadaşımızın hikayesi, Sardunya'nın gerçek kimliğinin bir parçasıdır."

Bu güçlü bağ, bizi sadece bugüne değil, geleceğe de taşıyor.

Geleceğe Bakış

Sardunya için insan, hiçbir zaman yalnızca bir kaynak olmadı; hep yol arkadaşımız, büyüme sebebimiz oldu. Bugün geldiğimiz noktada biliyoruz ki,

sözleşmeli yemek sektörü artık sadece "yemek sunmak" değil, aynı zamanda sağlık, güven, sürdürülebilirlik ve insana değer sunmak demektir.

Biz, hem bu dönüşümün tanığı hem de aktörü olduk. Geçmişten aldığımız güçle, %100 yerli bir marka olarak geleceğe güvenle bakıyoruz. Ve biliyoruz ki, bu hikayenin en güzel sayfaları hala yazılmayı bekliyor.



SEKTÖRÜN OKULU SARDUNYA

BİRLİKTE ÖĞRENDİK, BİRLİKTE BÜYÜDÜK

Bir Okuldan Daha Fazlası Ve Elli Yıl...

Yarım asırdır süren bir büyüme, değişim ve öğrenme yolculuğu.

Sardunya için bu yolculuk sadece bir şirket hikayesi değil; binlerce insanın emekle, tutkuyla ve inançla şekillendirdiği bir öğrenme kültürünün yaşama geçirilmesidir.

Bugün Sardunya'nın mutfaklarından çıkan her yemek, sahada sunulan her hizmet, bir ekip çalışmasının ötesinde, yıllar boyunca süren eğitim yatırımlarının görünmez bir izini taşır. Çünkü bu sektörün gerçek sermayesi her zaman insan oldu. Ve biz, 50 yıl önce bunu gördük, kabul ettik ve üzerine bir gelecek inşa ettik.

Yıl 1977'lerin başı...

Ne üniversitelerde açılık bölümleri vardı ne de sözleşmeli yemeğe ilgi duyan güçlü meslek örgütleri.

Sardunya'nın ilk kurucuları, bir akşam mutfaktaki uzun masada otururken şu cümle duyuldu:

"Kaliteli hizmet sunmak istiyorsak, önce çalışanımızı yetiştirmemiz gerek."

O gün alınan karar öylesine cesurdu ki...

Sanki kimse duymasa bile mutfak duvarları yankıladı:

"Yetişmiş insan yoksa, biz yetiştiririz."

İlk adımlar küçük, imkanlar sınırlıydı.

Ama niyet büyüktü.

Bazen bir tencerenin başında yanlış bir ölçü, bazen servis sırasında yapılan küçük bir hata, eğitim ihtiyacını tekrar tekrar gösterdi.

Her hata, yeni bir bilginin kapısını araladı; her öğrenme, Sardunya kültürüne bir tuğla daha ekledi.

Yıllar ilerledikçe Sardunya'nın mutfaklarında aynı sahne tekrarlandı:

Bir yönetici, bir aşçının yanında eğiliyor; bir hijyen sorumlusu, genç bir çalışana doğru el yıkamayı gösteriyor; bir gıda mühendisi, ekibe yeni bir analiz tekniği anlatıyor. Açılan eğitim sınıflarında bir araya gelen çalışanlar ve gerçekleştirilen eğitimler.



Bu doğal akış, zamanla bir cümleye dönüştü:

"Sardunya bir okul."

Bu söz sadece toplantı odalarında değil, soyunma odasında, depo arasında, hatta servis hattında bile duyuluyordu.



Çünkü burada:

- Deneme yapmaya izin vardı.
- Gelişmek cesaret isterdi, ama destek hep yanındaydı.
- Bir hata, bir öğrenme fırsatıydı.
- Kimse yalnız bırakılmazdı.

Sardunya'dan ayrılan pek çok çalışan, başka kurumlarda bu kültürü bulamayınca geri döndü.

"Orada öğrenmek vardı, orada büyüme vardı." diyenlerin hikayeleri, bu büyük okulun görünmeyen duvarlarına kazındı. Sözleşmeli yemek sektörü, uzaktan bakınca düz bir çizgi gibi görünür. Sadece yemek hazırlayan ve onları müşterilerine sunmaya çalışan bir yapı.

Oysa içerisine girince onlarca dengesizliği aynı anda yönetmen gerekir:

- Bir gün hastane menüsündesinizdir, ertesi gün bir fabrikanın vardiya çıkışında.
- Bir noktada altyapınız yeterlidir; bir diğerinde sıfırdan düzen kurmanız gerekir.
- Bir çalışanı yeni yetiştirmişken, başka bir noktada biri daha size katılır.
- Müşterilerin beklentileri değişir; standart sabit kalmak zorundadır.

Bu karmaşıklığı bir tek şey ayakta tutabilir:

Çalışana yapılan eğitim yatırımı.

Biz bunu yaptık.

Her eğitim, her program, her atölye; bu zorlu yapının içinde kaliteyi mümkün kılan bir taşıyıcı kolon oldu.

50 yılda değişimin sessiz tanıkları hep vardı.

Bir sabah erken saatlerde genç bir çalışan, henüz buharı tencerenin üzerinde tüterken eğitmeninin yanında durur. İlk günüdür.



Hata yapacağından korkar.

Eğitmeni elini onun omzuna koyar ve der ki:

"Biz burada yemek yapmıyoruz sadece... Kendimizi de pişiriyoruz."

O genç çalışanın hikayesi yıllar içinde büyür.

Sardunya'nın eğitim programlarına katılır, **Mutfak Beceri Geliştirme Eğitimlerinde** defalarca ekip ruhunu hisseder.

Gün gelir, aynı cümleyi o da yanındaki bir gence söyler:

"Biz burada yemek yapmıyoruz sadece..."

Sardunya'nın 50 yılı, işte böyle binlerce sessiz kahramanın küçük ama etkili adımlarıyla büyür. Sardunya'nın imza projelerinden biri olan **Mutfak Beceri Geliştirme Eğitimleri**, adeta Türkiye haritası üzerinde aynı anda yanan ışıklar gibiydi.

Her mutfakta aynı konu, aynı saatte işlenir.

Bir aşçı İstanbul'da, diğeri Kayseri'de, bir diğeri İzmir'de...

Aynı anda aynı bilgiyi öğrenir.

Bu birlik, Sardunya mutfaklarına özgü bir ritim yarattı.

Yılda kişi başı 50 saatlik bu eğitimler, sektörün en güçlü bağlayıcılarından biri oldu

Son on yılın verilerine bakıldığında bu yolculuğun ayak izleri net şekilde görülür:

Ulaşılan 350.000 çalışan ve 50 saatlik kişi başı eğitim saatleri.

Ve bu saatleri aşmak için daha fazla çalışana dokunabilmek



öğretebilmek için hedeflenen eğitimler.

Bu rakamlar yalnızca bir istatistik değil.

Her biri bir gülümseme, bir başarı, bir başarı hikayesi, bir öğrenme anı demek.

Bugün Sardunya'nın eğitim departmanı; mutfakların buharında, yöneticilerin planlamasında, dijital ekranlarda, sahadaki her ekip liderinin kalbinde yaşıyor.

Değişen dünyaya uyum sağlayan, teknolojiyle güçlenen, öğrenmeyi hızlandıran ve üniversitelerde eğitim veren bir yapıya dönüştü.

Yapay zeka destekli araçlardan online modüllere, mikro eğitimlerden büyük akademik programlara uzanan modern bir ekosistem artık Sardunya'nın yeni yüzü.

Yöneticiler için Liderlik Programları, Yönetici Becerileri Geliştirme Eğitim Programları ve tüm bu çalışmaları destekleyen, yöneticilerimizin motivasyonu ve geleceğe daha iyi hazırlanmaları için iç koçluk sisteminin kurulması ile verilen koçluk görüşmesi desteği bizi farklı yapan çalışmalardır.

Ama öz aynı:

İnsana dokunmak.

Gelişimi mümkün kılmak.

Geleceği birlikte inşa etmek.

Sardunya'nın bugün sunduğu her hizmet, aslında geçmişte atılmış bir eğitimin izini taşır.

Bir tabak yemeğin arkasında yüzlerce dakika eğitim, bir memnun müşteri geri bildiriminde yıllarca süren bir disiplin, bir hijyen başarısında sabahın ilk ışıklarıyla başlayan bir öğretim vardır.

Bu yüzden Sardunya Eğitim Departmanı 50. yılında sadece bir departman değildir.

Bir yolculuktur.

Bir okul, bir ocak, bir yuva...

İnsanı büyüten, sektörü dönüştüren bir kültürdür.

Ve bu kültür, gelecek 50 yıla da aynı cümleyle yürümeye devam edecek:

"Yetişmiş insan yoksa, biz yetiştiririz."

SARDUNYA

Lezzet Yakalılar

Sardunya; unvan, kademe ayırmadan herkesi eşit kucaklar.

İcra Kurulu Üyesi

Sanlı KIRAL



50. yıla gelirken geriye dönüp baktığınızda, Sardunya kariyerinizde sizi en çok gururlandıran gelişme veya dönüm noktası ne oldu?

50 yıllık bir markanın içinde 1998'den beri emek vermek zaten başlı başına gurur. Ama benim için asıl dönüm noktası; Sardunya'nın hijyen, kalite ve sürdürülebilirlik çizgisini korurken, bu çizgiyi geleceğe taşıyacak vizyonu birlikte inşa etmiş olmamızdır. Bunları saymak gerekirse;

- Ar-Ge çalışmalarının kurumsallaşması,
- Menü geliştirmede bilimsel yaklaşımın benimsenmesi,
- Eğitim akademilerinin genç ekipleri yetiştirmesi,
- Hijyen standartlarının sektörün ölçütü haline gelmesi
- Markanın kalite algısının sektörde referans haline gelmesi

Bugün 50. yıla gelirken içimde tek bir his var: Sardunya büyürken ben de onunla birlikte büyüdüm.

Sardunya'nın İstanbul dışındaki projeleri, farklı şehirlerin kültürel ve operasyonel dinamiklerini içinde barındırıyor. Bu çeşitlilik içinde hizmet kalitesini sürdürülebilir kılmak için nasıl bir yönetim yaklaşımı benimsiyorsunuz?

1998'de Sardunya'ya katıldığım günden bu yana değişmeyen bir ilkimiz var: nerede olursak olalım, Sardunya'nın standardı tektir. İstanbul dışındaki operasyonlarımızda; hijyen ve kalite standartlarından ödün vermeyen üretim süreçleri, sürekli eğitimlerle güçlenen ekipler, Ar-Ge'nin geliştirdiği menü ve uygulamaların tüm sahaya eşit taşınması, yerel kültüre uyum sağlarken Sardunya'nın genel kalite çizgisini koruma yaklaşımıyla ilerliyoruz.

Bizim için başarı; hizmet verdiğimiz tüm projelerdeki misafirlerimize bulunduğu şehrin ruhunu yaşatırken, aynı zamanda Sardunya güvenini hissettirebilmektir.

Farklı şehirlerdeki operasyonları yakından takip etmek, sıkça yolda olmayı da beraberinde getiriyor. Bu yoğun temponun size kattığı en değerli şey ne oldu?

Sıkça yollarda olmak bana, yöneticiliğin en derin anlamını öğretti: "İnsanı anlamayı".

Her ekip farklı bir hikaye, her üretim noktası farklı bir emek taşıyor. Bu yolculuk bana; yönetmenin ötesinde, dinlemenin, dokunmanın ve birlikte büyümenin değerini kattı.

Sardunya'nın aslında sadece büyük bir organizasyon değil, büyük bir aile olduğunu sahada öğrendim.

İcra Kurulu Üyesi

Filis GERGERLİ



Sardunya Nasıl Kalite Lideri Oldu?

50. yılımızı kutladığımız bu gurur dolu dönemde, Sardunya'yı sektöründe bir "kalite lideri" yapan temelleri hatırlamak, geleceğe atacağımız adımlar için önem taşımaktadır. Bu yarım asırlık yolculuğa 27 yıl bizzat eşlik etmiş bir ekip üyesi olarak belirtmem gerekir ki, liderliğe giden süreç; yoğun çabayı, zorlukları ve büyük bir özveriye beraberinde getirmiştir.

Sardunya'nın 50 yıllık yolculuğu, sadece bir başarı hikayesi değil; aynı zamanda kalitenin bir süreç, bir kültür ve bir taahhüt olduğunu gösteren öne çıkan bir örnektir. Sektöründe kalite lideri olma yolculuğunda attığı adımlar, yalnızca kurallara uyumu değil, daha fazlasını anlamayı, içselleştirmeyi ve geliştirmeyi hedeflemiştir.

Bu yolculuğun temelinde, vizyoner bir yaklaşım, kararlılık ve insan odaklı bir yönetim anlayışı yatmaktadır. Türkiye'de hijyenin henüz bir "tercih" olarak görüldüğü dönemde, Sardunya bunu bir "temel değer" olarak benimsemiş; bu cesur adım, sadece hijyen alanında değil, çevre yönetimi, iş güvenliği ve genel kalite sistemleri gibi diğer kritik alanlarda da sağlam bir altyapının doğmasına zemin hazırlamıştır.

Sistemlerin dilini en ince detayına kadar öğrenmek ve yaşam biçimi olarak benimsemek ile bu başarı gerçekleşti.

Sardunya'nın Kalite Liderliği, hiçbir koşulda ödün verilmeyen beş temel basamak üzerine inşa edildi.

1. basamak, Gerçek Liderlik Taahhüdü

Kalite kültürünün temel taşı, liderliğin özünde bu vizyona inanması ve tüm kuruluşa bu inancı yaşatmasında geçmektedir. Sardunya'da kalite, bir görev değil, bir liderlik sorumluluğu olarak görüldü. Lider sistemlere inanmazsa,

desteklemezse olmazdı, başaramazdık. Liderlik olmadan, hiçbir sistemin kök salması mümkün değildir.

2. basamak ise Çalışanın Katılımı, Çalışanların sistemlerde aktif rol alması.

Sistemi hayata geçiren, alanı en iyi bilen kişiler sahada çalışanlardır. Sardunya, çalışanlarının sistemlere aktif katkı sağlayıcılar olarak yer almasını teşvik etti, bu da kalitenin "aşağıdan yukarıya" beslenen bir yapı kazanmasını sağladı.

3. basamakta ise Farkındalık ve Eğitim yer alıyor.

Kalite bilincini "refleks" haline getirmek, doğru ve sürekli eğitimle, eğitimin gücüyle mümkündür. Sardunya, personelinin bilgisini, becerisini ve farkındalığını artırmak için kesintisiz eğitim süreçleri geliştirmiştir.

4. basamağa baktığımızda, Kararlılık ve Süreklilik var.

Kalite, bir kampanya değil, bir yaşam biçimidir. Hijyen, çevre ya da iş güvenliği ne olursa olsun, Sardunya her alanda kararlı, tutarlı ve sürekli uygulamalarla örnek teşkil etmiştir.

5. basamak yani son basamak ise, Gelişim Döngüsünü (PUKO) Çalıştırmak.

Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al döngüsü, Sardunya'nın mükemmeliyet yolculuğunda kullandığı en güçlü araçtır. Bu döngü sayesinde her süreç ölçülebilir, izlenebilir ve geliştirilebilir hale gelmiştir. İzleme ve geliştirme mekanizmalarını sürekli çalıştırarak, mükemmeliyete doğru ilerlemek, liderliğin sürdürülmesi anlamına gelir.

İşte bu beş temel basamağı uyguladığımızda, "Kalitenin, Bir Varış Noktası Olmadığını, Bir Yolculuk" olduğunu öğrendik. Bu beş temel basamak, geçmişteki başarıların özeti olmanın ötesinde, önümüzdeki 50 yıl için de rehberlik edecek yol haritasıdır.

Sardunya'nın yarım asırlık serüveni, kalite liderliğinin tek bir başarıyla değil, her gün yeniden kazanılması gereken bir disiplinle inşa edildiğini bizlere göstermektedir.

Sardunya, kaliteyi yalnızca bir sistem olarak değil, değerlerinin, kültürünün ve insanların bir yansıması olarak yaşatmaya devam edecektir. İşte bu yüzden, **Sardunya sadece bir sektör oyuncusu değil, sektörün kalite farkındalığını şekillendiren bir öncüdür.**

Operasyon Departmanı

Direktör Levent BATMAZ



Sizce yakın gelecekte sektörümüzde neler öne çıkacak, hangi yenilikler kapıda?

50 yılı geride bırakmış bir catering şirketi olarak, yalnızca yemek üretmekle kalmadık; sektörün evrimini bizzat gerçekleştirdik ve geleceğini şekillendirecek dönüşümlerin merkezinde yer aldık. Önümüzdeki dönem; teknoloji, sağlıklı beslenme, sürdürülebilirlik ve müşteri deneyimi ekseninde yeniden tanımlanacak.

Catering Sektöründe Gelecekte Bizi Ne Bekliyor?

Catering sektörü, yalnızca mutfak teknolojileriyle değil; aynı zamanda toplumsal, çevresel ve kültürel değişimlerle de yeniden şekilleniyor. Gelecekte bizi bekleyen bazı önemli başlıklar şunlardır:

• İklim Krizi ve Gıda Güvencesi:

Kuraklık, su kıtlığı ve tarımsal üretimdeki dalgalanmalar, menü planlamasında daha esnek, yerel ve dayanıklı çözümleri zorunlu kılacak. Gıda israfını önlemeye yönelik Ar-Ge çalışmaları kritik hale gelecek.

• Fonksiyonel ve Kişiselleştirilmiş Beslenme:

Müşteriler artık yalnızca "lezzetli" değil, aynı zamanda "kendilerine özel" ve "amaç odaklı" beslenme çözümleri talep ediyor. Menülerin genetik, alerjen, yaşam tarzı ve sağlık verilerine göre şekillendirilmesi gündeme geliyor.

• Veri Tabanlı Operasyon Yönetimi:

Yapay zeka ve büyük veri analitiği ile müşteri tercihleri, tüketim alışkanlıkları ve operasyonel verimlilik anlık olarak izlenebilecek. Bu sayede hem maliyetler düşecek hem de müşteri memnuniyeti artacak.

• Deneyim Odaklı Hizmet Modelleri:

Catering artık sadece "yemek sunumu" değil, aynı zamanda "anamlı bir deneyim" sunma alanı haline geliyor. Duyusal sunumlar, hikayesi olan menüler ve kültürel temalı servisler öne çıkacak.

• Sosyal Etki ve Toplumsal Sorumluluk:

Yerel üreticilerle iş birliği, kadın istihdamını artıran mutfak projeleri, atık yönetimi ve karbon ayak izi azaltımı gibi konular, markaların rekabet gücünü belirleyen unsurlar olacak.

• Yeni Nesil Eğitim ve Şeflik:

Sektöre yön verecek şeflerin yalnızca teknik değil; aynı zamanda sürdürülebilirlik, dijital okuryazarlık ve kültürel farkındalık alanlarında da donanımlı olması beklenecek. Bu doğrultuda eğitim programları yeniden yapılandırılacak.

Geleceğin Temel Dönüşüm Alanları

1. Akıllı Mutfaklar ve Otomasyon

- Yarı otomatik pişirme cihazları, robotik karıştırıcılar, sensörlü hijyen takip sistemleri
- Daha az insan gücüyle daha stabil kalite ve operasyonel verimlilik

2. Yapay Zeka ile Operasyonel Yönetim

- Öngörücü envanter sistemleri ile doğru talep tahmini ve gıda israfının azaltılması
- AI destekli mutfak yönetimi ile iş gücü planlaması ve gıda güvenliği uyumluluğu

3. Sağlıklı ve Fonksiyonel Menüler

- Protein artırılmış, katkısız, fermente ve prebiyotik içerikli seçenekler
- "Dondur-Fırına Ver" sistemleri ile hijyenik ve standart ürün sunumu

4. Vegan ve Vejetaryen Kültürün Yükselişi

- Sebze bazlı köfteler, yoğurtlu alternatifler
- Vegan catering alt segmentinin büyümesi ve kültürel yaygınlaşması

5. Sürdürülebilirlik Odaklı Paketleme ve Tedarik

- %100 geri dönüştürülebilir, biyobozunur ambalajlar ve yeniden kullanılabilir kutular
- Yerel üreticiyi destekleyen tedarik zinciri uygulamaları

6. Dijitalleşen Müşteri Deneyimi

- QR kod ile erişilen dijital menüler
- Kişiye özel filtreleme: "Benim için en uygun seçenekler" ekranı

7. Gastronomik İnovasyon ve Tarif Dönüşümü

- Geleneksel tariflerin modern tekniklerle yeniden yorumlanması
- Fusion mutfak ürünleriyle özgün ve deneyimsel menüler

8. Vizyoner Şefler ve İnsan Kaynağı Gelişimi

- Deneyim yaratan, vizyon sahibi şeflerin sektöre kazandırılması
- Eğitim ve mentorluk programları ile sektörel yetkinliklerin artırılması

Catering sektörü artık yalnızca yemek sunan değil; teknolojiyle, sağlıklı ve sürdürülebilirlikle değer üreten bir hizmet alanına dönüşüyor. Biz de bu dönüşümün merkezinde yer alarak, hem müşterilerimizin hem de sektörün geleceğine katkı sunmaya devam edeceğiz.

Operasyon Departmanı

Direktör Ümit ÇELİK



Sardunya mutfağında “tarladan çatala” anlayışı nasıl hayat buluyor?

Sardunya için “**Tarladan çatala**” anlayışı, gıdanın üretildiği tarladan misafirlerimizin tabağına ulaşana kadar geçen tüm süreçlerin şeffaf, güvenilir, ölçülebilir ve kontrol edilebilir olmasını esas alır, gıda üretim ve hizmet süreçlerinin tamamını kapsayan entegre bir kalite ve güvenlik yönetim yaklaşımıdır.

Aynı zamanda çevresel sorumluluk ve etik tedarik anlayışını kapsamaktadır.

Biz bu yaklaşımı sadece gıda güvenliği ve kalite politikası olarak değil, şirket kültürünün stratejik bir bileşeni olarak konumlandırmakta, bunu değerli bulmakta ve önemsemekteyiz.

Bizim için her ürünün hikayesi var ve bu hikayeyi güvenle yönetmek temel önceliğimiz.

Hammaddelerimizi seçerken nelere dikkat ediyoruz; Tedarikçilerimizi çok katmanlı bir değerlendirme süreciyle seçiyoruz. Kalite, Operasyon ve Satın alma departmanlarımızın değerlendirmelerinden tam onay alan tedarikçiler kalite departmanımızın denetimlerinden geçip uygun bulunması halinde “**onaylı tedarikçi listesine alınır ve kurum içinde yayınlanır**” Sertifikalı, izlenebilirlik sağlayan, kalitesi kanıtlanmış, satış sonrası süreçlerde bizim ile temasta olan, gelişime ve geri bildirimlere değer veren üretici ve tedarikçiler ile çalışmayı tercih ediyoruz.

Uygun kalitede ürün seçimi ile hammadde/malzeme kaynaklı fire azaltma, ekipman satın almada enerji sınıfının dikkate alınması, endüstriyel ürünler tercih edilerek ambalaj atığının azaltılması, karton koliler yerine plastik kasa ile ürün transferlerinin yapılması, çevre dostu kimyasalların (deterjanlar) alınması, planlama ile ürün çekilmesi ve gereksiz stok yapmadan atık ve enerji israfının önüne geçilmesi, sebze ve meyve benzeri ürünlerde tedarikçilerden pestisit kalıntı raporlarının talep edilmesi, ara dönemlerde rastgele numuneler alınıp analize gönderilmesi, hayvansal ürünlerde veteriner raporlarının talep edilmesi gibi başlıklara dikkat etmekteyiz.

Ayrıca tek kullanımlık malzeme tüketimini minimuma indiriyoruz. Hem doğaya hem de gelecek nesillere karşı sorumlu hareket etmek bizim için büyük bir motivasyon kaynağı ve öncelikli hedeflerimiz arasındadır.

Üretim aşamasında gıda güvenliğini nasıl sağlıyoruz; Mutfaklarımızda ISO 22000 Gıda güvenliği sistemi temelde toplam altı yönetim sistemi belgesi ile süreçlerimizi yönetmekteyiz.

Menülerde daha az gıda atığı çıkması, atık yağın azaltılması

ve sağlıklı olabilmesi amacı ile kızartma yerine alternatif pişirme yöntemlerinin tercih edilmesi, gıdanın satın almasından, müşterimizin tabağına-çatalına gidene kadar olan süreçlerinde hijyen, muhafaza ve pişirme süreçlerine dikkat ederek gıdanın bozulması ve atık oluşumunun önlenmesi, kimyasal atığın azaltılması önceliğimizdir.

Günlük üretim kapasitemizin 200.000 kişi / gün olduğunu düşündüğümüzde, menülerimizde yer verdiğimiz taze sebze grubu ürünlerde dayanıklılık sürelerini ve mevsimleri de dikkate alarak taze ve donuk sebze ürün gruplarımızı belirleyerek, ürünlerin bozulmadan, tarladan çıktığı gibi çok düşük fire ile üretilen donuk ürünlerinde kullanılmasını önemsemekteyiz.

Menü planlama süreci ve müşteri geri bildirimleri bu yaklaşımımızı nasıl şekillendiriyor ; geri bildirimleri ciddiye alıyor ve önemsiyoruz. Yüz yüze, masa üstü anketler, şirket şikayet bildirim hatlarımıza ulaşarak öneri ve şikayetlerini almaktayız.

Bildirimlerin veri analizlerini yapıyor, şikayetleri fırsata çevirerek, hizmetimizin devamında süreç iyileştirmeleri yapıyoruz.

Müşterilerimizin sipariş yemek sayılarını sürekli güncel tutarak ani sayı düşüşlerinde atıkların önlenmesini sağlamaktayız. Menülerde fazla tercih edilmeyen ürünlerin sıklığının gözden geçirilerek tabaklarda çıkacak atık miktarını azaltmaktayız. Misafirlerimizin her olumlu veya olumsuz geri bildirimi “**tarladan çatala**” anlayışımızın daha özenli, daha anlamlı ve daha verimli ilerlemesine büyük katkı sağlamaktadır.

En son bir müşterimiz ile sürdürülebilirlik alanında ortak çalışma projemiz olarak karpuz kabuklarından yapılan lezzetli reçellerin sabah kahvaltısında yine kurum tüketicilerine sunulması çok beğeni almıştır.

Bu projemizin tüm çalışanlarımız tarafından bilinçli ve farkındalığı yüksek seviyede uygulanması için, kurum içinde eğitimler, duyurular, afiş çalışmaları, toplantılar, denetimler gerçekleştirmekteyiz.

Doğal kaynak ve enerji kullanımlarında bilinçlendirme, tatbikatlar ile olası kazaların ve çevre etkilerini azaltma, kurum içinde personellerimiz ile çevre kampanyaları, çevre yarışmaları gibi farkındalık çalışmaları yapmaktayız.

Merkez mutfaklarımızda sıfır atık sistemine geçilmiştir ve başarılı bir şekilde uygulanmaktadır.

STK’lar ile iş birliği ve birlikte çalışma, hayvan barınaklarına yemek organizasyonları, tema ağaç dikim etkinliklerine katılmaya çalışarak süreçlerin iyileştirmesine ve çevreye katkı sağlamaktayız.

Tarımın ülkemiz için çok önemli ve geleceğimizin güvenliği için çok değerli ve hayati önemde olduğunun farkında olan bir kurumuz.

DÜNYAYI BESLE , YERYÜZÜNÜ ÖNEMSE ...

Operasyon Departmanı

Direktör Hilal FINDIKOĞLU



Sizce Sardunya sözleşmeli yemek sektörünün en “...” nesidir ?

Sardunya, sözleşmeli yemek sektörünün güvenilir, istikrarlı ve güçlü

markalarından biridir; kalite standartlarını belirleyen ve sektöre öncülük eden köklü bir yapıya sahiptir.

25 yılı geride bırakan bir Sardunyalı olarak, bu ailenin her adımına, başarısına ve değişimine bizzat tanıklık ettim. Stajyer olarak başladığım okulda—evet, okul diyorum çünkü okul hayatımın bittiğini sandığım noktada bana yeniden öğreten, geliştiren bir yerd—çok güzel dönüşümlere şahit oldum.

Bu çatının altında başladığım ilk günden bugün direktörlük seviyesine uzanan yolculuğum; şirket kültürüne duyduğum inancı ve bu markayı ne kadar sahiplendiğimi zaten açıkça gösteriyor diye düşünüyorum.

Kaliteyi standart hale getirme hedefi, her geçen gün güçlenen güven duygusu ve sürdürülebilir başarı anlayışıyla Sardunya, sektör için güçlü bir referans noktasıdır.

Bu başarı asla tesadüf değildir. Yılların birikimi, emek, istikrar ve kararlılıkla ilerlerken; bugünün değil geleceğin başarısını planlayarak bizi diri tutan heyecanımızın hiç bitmediği bir yolculuk olduğunu çok iyi biliyorum.

25 yılı birkaç satıra sığdırmak zor... Sanki bir kitap yazmak daha doğru olur gibi!

Operasyon Departmanı

Direktör Banu EKEN



Uzun soluklu müşteri ilişkileri kurmak ve memnuniyeti sürdürülebilir kılmak için Sardunya’nın öne çıkan hizmet ve değerleri nelerdir?

Sardunya’nın birinci 50 yılında “*ilk tercih*” olması, ikinci 50 yılında da halen bunun devamının sağlanması hedefimizle, ilerleyecek olmak ve bu bütünün bir parçası olmak inanılmaz gurur verici...

Diğer ülkelerin bizim yemek kültürümüze olan eğilimi dünya çapında biliniyorken Sardunya olarak gelişen teknolojiye de yemek sektörüne entegre ile çağa ayak uyduran bir firma olarak ülkemizi temsil edeceğimize inanıyorum.

Sardunya olarak sıfır atık hedefi ile, kaliteye ve gıda güvenliğine verdiğimiz önem ile tüketicilerimizin sağlığını en üst seviyede ele alan, çiftçiye-besiciye müşterilerimize sunmak üzere özel üretim yaptırın, hizmet verdiği yapıya uygun

menü yaratmakta esnekliği olan, tüketicisine seni tanıyoruz hissi yaratan, hizmet verdiği kuruluşun kutladığı/ andığı özel günlerin önemini bilen, çalışanına gerçek anlamda değer veren, aidiyet duygusu yüksek bir ekip ruhu ile hızlı aksiyon alabilen ve hareket kabiliyeti yüksek bir firmayız.

Bu ve benzeri sahip olduğumuz kaliteli hizmet anlayışımız müşterilerimiz tarafından bizleri öncelikli kılmaktadır. *Nice 50 yıllara Sardunya...*

Operasyon Departmanı

Direktör Pervin SEZER



Sözleşmeli yemek oldukça zor bir operasyon yönetimi gerektiriyor. Sardunya bu alanda oldukça başarılı çalışmalara imza atıyor. Size göre bu başarının organizasyonel nedenleri nelerdir?

Sözleşmeli yemek sektöründe operasyonel olarak başarılı olmanın temel sermayelerinden biri insan faktörüdür. Sardunya kaynaklarını önemli ölçüde personelinin gelişimi, yetkinliklerini motivasyonunu artırmak için kullanmaktadır. Şirket hedeflerini , çalışanların hedeflerine dönüştürmek - ortak amaca ulaşabilmek için uygulamalı ve teorik eğitimler Sardunya eğitim departmanı - üst yöneticiler tarafından planlanmaktadır. Şirket olarak benimsediğimiz ilkelerden biride; Bir Japon atasözü derki: **“Kendine usta diyebilmen için ; ÖNCE USTANI GEÇECEKSİN SONRA SENİ GEÇECEK BİR ÖĞRENCİ YETİŞTİRECEKSİN.”**

Her alanda başarılı olmak , ancak doğru iletişim ve eğitimle mümkündür.

Operasyonel başarının temel unsurlarından bir diğeri ise, sürekli gelişim ,değişen teknolojiye dünyaya ayak uydurmak ve hatta bir adım önüne geçebilmek, tüketicilerin ihtiyacını doğru tespit edebilmek, sürdürülebilirlik için araştırmalar yapmaktır. Sardunya olarak yenilikçi yaratıcı yaklaşımı tüm çalışanlarımız benimsemekte Ar-Ge/Ür-Ge departmanımızla birlikte desteklenmektedir.

Operasyonel başarı yalnız başına elde edilemez ,bu bir ekip işidir, kurumun her kademesinde çalışanlar yönlendirme beklemeden aynı hedef doğrultusunda kendi motivasyonu ve isteğiyle hareket etmelidir. Sardunya tam olarak bunu yapmaktadır, Sardunya nitelikli personel yetiştirmekte ve sağlam güçlü ekipler kurmaktadır. Ve sonuç olarak *Sardunya 1976 dan beri , 50 yıldır sektörün öncüsü ...*

Satış Departmanı

Direktör Canan HATUN



Sektördeki 30 yıllık tecrübenize istinaden sizce sözleşmeli yemek sektöründe müşteri beklentileri ve satın alma alışkanlıkları ne tür aşamalardan geçti? Bu değişimlerde Sardunya bu işin neresindedir ?

Evet... Sektörün tam da kalbinde yaşamış 31 yıl. Ömrümün 31 yılını geçirdiğim bu sektörde, “Sözleşmeli Yemek” kavramının geçirdiği evrimi izlemek bir dizi filmin tamamını soluksuz baştan sona izlemek gibi.

Müşteri Beklentisi – Satın Alma alışkanlıkları; 1990-2000’ li yılların başı...

Çelik tabldot tepsiler , 4 kap fix yemek ve “karnımızı doyuralım” dönemleri...

Bu yıllarda müşteri beklentisi; zamanında , sıcak/ doyurucu yemek , kaliteden anlaşılan ise, “yemekten yabancı madde çıktı mı? ”

Satın alma yöneticisinin ana kriteri ise, “fiyatı. ” Son 15 yıla gelirsek;

Sektör için artık konu sadece karınları doyurmak değil . konu dengeli beslemek, sağlıklı yaşatmak ve aynı zamanda da mutlu etmek. Açıkcası bu iş artık müşteri memnuniyetinden ziyade, **“deneyime evrilmiş”** durumda.

Sardunya bu işin neresinde mi?

30 yıllık çalışan olarak şunu çok iyi biliyorum ki biz Sardunya olarak hiçbir zaman , “sadece yemek veren bir firma” olmadık.

Biz her zaman öncü, hızlı , çevik, duyarlı, insan odaklı yaklaşımımız ve bilincimiz ile sektöre öncülük ettik, etmeye de devam edeceğiz.

Yıllar önce sektör sadece, “insanı doyurmak” için çalışırken , biz o gün bu gündür kalite bilincimizden asla ödün vermeden, lezzetli/sağlıklı yemekler ile mutlu etmek , sağlıklı yaşatmak ve günün sonunda tüm bunların şirket performanslarına etki etmesi amacı ile çalışıyoruz.

Sözümü şöyle bitirmek istiyorum; *müşteri ne zaman vites yükseltse , Sardunya direksiyona geçip en önde giden lokomotif olur.*

Uzun yıllar hep birlikte daha nice başarılarla imza atacağımız günlere...

Operasyon Departmanı

Direktör İsmail BAŞER



Sardunya’da unutamadığınız bir operasyon hikayenizi anlatır mısınız ?

Sardunya benim için, iş hayatında yönümü bulduğum, mesleki

tutkumun netleştiği yerin adıdır. İnsan bazen kariyerinde bir dönemeçten geçer, “Gerçekten ne yapmak istiyorum?” diye kendi içinde sorgular. Ben de böyle bir dönemdeyken yolum Sardunya ile kesişti.

Her arayış, beraberinde yeni bir çalışma kültürü ve yaşam disiplini getirir. Bu kültürü oluşturabilmek; inanç, emek, deneyim, disiplin ve güçlü bir iş ahlakı ister. Bunların bir kısmı kişisel özelliklerdir, bir kısmı ise ancak doğru yerde, doğru insanlarla çalışınca öğrenilir. İşte ben bu bütünlüğü Sardunya’da buldum. *Burası benim için sadece bir iş yeri değil, aynı zamanda öğretici bir okul oldu.*

Bu “okulun” bendeki izlerinden birini paylaşmak isterim. Yine yoğun bir seyahat günümde telefonum çaldı. Arayan proje yöneticilerimden biriydi ve sesi telaş içindeydi: “İsmail Bey, aşçıbaşımız kötüleşti... Servise yarım saat kaldı,

durum gerçekten karışık. Hemen gelebilir misiniz?” dedi ve telefonu hızla kapattı.

Hiç düşünmeden rotamı değiştirdim. Yoldaki her saniye uzadıkça içimdeki endişe arttı; bir an önce projeye ulaşmam gerekiyordu. Sonunda kapıdan adımımı attığımda beni bekleyen manzara tüm endişemi unutturdu. Tüm ekip bir araya gelmiş, ellerinde bir pasta ile “İyi ki doğdunuz müdürüm!” diye bağırıyordu.

Yaşadığım şaşkınlığı ve duyguyu tarif etmek zor... Bir anda paniğin yerini derin bir minnettarlık ve mutluluk aldı. O an şunu çok net hissettim:

Tüm yoğunluğa, strese ve zaman zaman yaşanan kırılganlıklara rağmen, birlik olduğumuz anlar hepsinin üstünü örtüyor. Bir ekip olmanın gücü, insanın tüm yorgunluğunu alıp götürüyor.

Bu ruhu kaybetmeden, nice başarılarla dolu yıllara...

Sevgi ve saygılarımla.

Finansman Departmanı

Direktör Mehmet SUAT



50 yıllık köklü bir geçmişe sahip Sardunya’da finansal sürdürülebilirliği sağlamak nasıl bir yaklaşım gerektiriyor? Sözleşmeli yemek sektöründe finans yönetimi açısından karşılaştığınız en büyük zorluklar neler?

Sardunya gibi uzun soluklu bir firmada finansal sürdürülebilirlik, sadece bugünkü karı yönetmekle değil, hammadde maliyetleri, enerji giderleri ve lojistik harcamaları gibi değişkenleri kontrol altında tutmak için geleceği planlamakla mümkündür.

Nakit akışını sürekli takip ediyor, maliyetleri optimize ediyor ve yatırımlarımızı uzun vadeli düşünerek yapıyoruz. Uzun vadeli yatırımlar, mutfak ekipmanları, lojistik altyapı ve teknoloji entegrasyonunu kapsıyor. Bu, sadece bugünkü operasyonları değil, önümüzdeki 10–15 yılın sürdürülebilirliğini güvence altına alıyor.

Finansal sürdürülebilirlik, risk yönetimi, verimlilik ve kaliteli hizmet anlayışının birleşiminden doğuyor. Bu sayede hem hizmet kalitemizi koruyor hem de büyümeyi sürdürebilir kılıyoruz.

Sözleşmeli yemek sektöründe finans yönetimi, çeşitli sektörlerle kıyasla daha karmaşık.

Karşılaştığımız başlıca zorluklar:

1. Maliyet dalgalanmaları: Et, sebze, süt ürünleri gibi hammadde fiyatları sık değişiyor, maliyet hesaplamasını ve fiyatlandırmayı etkiliyor.

2. Tahsilat ve nakit akışı: Kurumsal müşterilerden tahsilatlar bazen gecikiyor, Ekonomik kriz nedeniyle konkordato ve iflas eden firma sayılarında artış var, bu da tahsilat ve nakit akışımızı zorlaştırıyor.

3. Yatırımlar: Yeni mutfak ekipmanları ve teknoloji yatırımları, yüksek kredi maliyetleri sebebiyle uzun vadeli düşünülerek kendi öz kaynaklarımızdan ve operasyon bütçesiyle dengeleniyor.

4. Fire ve atık yönetimi: Yemek üretiminde fireyi minimize etmek hem çevresel hem finansal açıdan kritik.

5. Personel maliyetleri: Kalifiye mutfak ve servis personeli sınırlı, ücretler ve eğitim maliyetleri sürekli artıyor. Bu zorlukları, veri odaklı maliyet takibi, stratejik satın alma, tedarik zinciri optimizasyonu ve dijital raporlama sistemleri ile yönetiyoruz. Böylece hem maliyetleri kontrol altında tutuyor hem de hizmet kalitesini sürdürebilir kılıyoruz.

Personel Özlük İşleri Departmanı

Direktör Mahir BAŞ



Geriye dönüp baktığımızda çalışan bağlılığı konusunda sizi en çok gururlandıran veya unutamadığınız anı neydi?

Yıllar Sonra Gelen En Güzel Takdir

Bir Ramazan Akşamı İftar Yemeği

Sardunya bir okul "Sardunya, insana yatırım yapar" ilkesinin en güçlü kanıtlarından biri, aramızdan ayrılmış olsa dahi, eski çalışma arkadaşlarımızın kalbinde bıraktığımız izler oldu. Hatırlıyorum da, bir iftar yemeğinde, daha önce şirketimizde çalışmış bir arkadaşımız masamıza yaklaştı. Yüzünde samimi bir gülümseme vardı. "Mahir Bey ve Sardunya," diye söze başladı, **"sizleri unutamam."**

O an, mesleki yaşamımızın en gurur verici geri bildirimlerinden birini alacağımızı bilmiyorduk. Eski çalışmamız, bunca yıl sonra bile aklından çıkmayan tek bir şeyi özellikle vurguladı: "Sizlerden aldığım İş Hukuku eğitimi, Sardunya'nın çalışma hayatında uyguladığı eğitimleri unutamadım."

Kurumsal eğitimlerin sadece birer zorunluluk değil, aynı zamanda bireylerin hayat boyu kullanacağı bilgi ve yetkinlikler sunduğunun kanıtıydı bu sözler. Bir çalışanın, aldığı maaşı, unvanı veya ofisi değil de, şirketin ona kattığı bilgiyi ve değeri anması... İşte bu, Sardunya'nın 50 yıllık yolculuğunda her zaman kalbimizde taşıyacağımız en güçlü gurur kaynağıdır.

Bu anı, Sardunya'nın sadece lezzet üretmekle kalmayıp, aynı zamanda değer üreten ve insan yetiştiren bir yuva olduğunu bir kez daha göstermiştir.

Zorlu Dönemlerin Gücü:

Personel Özlük İşleri Departmanı 50 Yıllık Sardunya Ruhü

Sardunya'nın 50. yıl dönümünü kutlarken, kurumsal tarihimizin en çetin sınavlarından biri olan Pandemi Dönemi'ni, Personel Özlük İşleri Departmanımızın sarsılmaz duruşuyla andığımız bir bölüm olarak yazmak istiyorum.

Küresel salgının beraberinde getirdiği belirsizlik ve hızla değişen mevzuat ortamında, departman ekibimiz, şirketimizin en değerli varlığı olan çalışanlarımızın güvenliğini ve ekonomik sürdürülebilirliğini sağlama misyonunu üstün bir başarıyla yerine getirdi.

Bu süreçte hayata geçirilen en kritik uygulamalardan biri olan *Kısa Çalışma Ödeneği (KÇÖ) süreç yönetimi*, ekibimizin Sardunya'ya olan derin bağlılığının ve yüksek iş ahlakının adeta bir göstergesi olmuştur.

KÇÖ başvurularının hazırlanması, takibi ve binlerce çalışmamızın bireysel durumlarına göre titizlikle yönetilmesi, mesai saatlerinin çok ötesinde bir özveri gerekiyordu.

- Ekibimiz, üst yönetimimizin desteği ile resmi kurumların taleplerine ve değişen yasal düzenlemelere anında uyum sağlamak için gece gündüz demeden çalıştı.
- Onların bu adanmışlığı sayesinde, şirketimizin operasyonel devamlılığı güvence altına alındı ve hiçbir çalışmamızın mağdur edilmemesi sağlandı.
- Her bir çalışanın kişisel verilerini ve haklarını koruma konusundaki yüksek iş ahlakı ile hareket eden ekip, sürecin en karmaşık yasal yükümlülüklerini bile hatasız ve şeffaf bir şekilde yönettik. Bu titizlik, Sardunya'nın dürüstlük ve güvenilirlik değerlerinin somut bir kanıtıdır.

Sardunya Ruhü: İnsana Değer Katmak

Departmanımızın bu süreçteki en büyük başarısı, teknik mükemmeliyetin ötesinde, insan odaklı yaklaşımını korumasıdır.

Pandemi boyunca ekibimiz, sadece bir yasal yükümlülüğü yerine getirmekle kalmadı; aynı zamanda kaygı ve hastalık içindeki çalışanlarımıza sabırla bilgi verdik, rehberlik ettik ve onlara duygusal ve maddi destek sağladık.

Bu duruş, Sardunya'nın 50 yıldır temelini oluşturan çalışana değer verme kültürünü, en zorlu koşullarda dahi canlı tuttuğunu kanıtlamıştır.

Bu vesileyle, omuz omuza verdiğimiz bu zorlu dönemi başarıyla atlatan ve Sardunya'nın geleceğine olan inançlarını her eylemleriyle gösteren Personel Departmanı ekibimize sonsuz teşekkürlerimizi sunarım.

Onların özverisi, bağlılığı ve etik çalışması, şirketimizin 50. yıl gururunun en parlak hatıra ve unutamadığım anlardan biridir.

Teknik İşler Departmanı

Direktör Bilal YILDIRIM



Sardunya'nın teknik yeterliliği, üretim ve hizmet süreçlerinde nasıl bir etki yarattı? Bu alandaki yenilikleri altyapı gelişimlerini nasıl hızlandırdı?

Gıda sektörü her geçen gün katlanarak büyüyen bir sektördür. Teknolojik gelişmeler, şehir toplumlarının nüfus artışı birçok zorluğu da yanında getirmektedir. Ekonomik şartların sağlanması adına her bireyin çalışmak durumunda olduğu ve günün büyük bir kısmının iş yerlerinde geçmesinin etkileri gıda teknolojilerine de yansımaktadır. Çağın, şartların, gerekliliklerin değişimi ve medya iletişim araçlarının daha aktif kullanılması, yaşam alışkanlıklarını da etkilemektedir. Değişen alışkanlıklarımızın arasında azımsanmayacak derecede beslenme alışkanlıklarımız da yer alıyor. Bu değişim talebinden gıda teknolojileri de nasibini almıştır. Toplu beslenme ve bireysel beslenme hizmeti sağlayan sektör de buna paralel olarak büyümekte, gelişmekte ve değişmektedir.

Gıda ve beslenme sektörü dediğimiz zaman aklımıza paket gıdalar, toplu ve bireysel yemek firmaları, ayaküstü beslenme firmaları gibi hizmetler gelir. Oysa bunları destekleyen evsel ve endüstriyel mutfak ürünleri, servis ve sunum ürünleri gibi uçsuz bucaksız bir sektör ortaya çıkmıştır. Bu kadar büyük ve büyümeye devam eden bir sektörde aşçı, garson ve hizmet personeli kadar bu hizmetin devamlılığı için kullanılan pişirme, servis ve sunum cihazlarının imalatı, bakım onarımı ve çalışma sürekliliğinin sağlanması konuları da büyük önem taşımaktadır.

Özellikle endüstriyel mutfak ve toplu beslenme tarafında işler biraz daha zorlaşmaktadır. Sektörün büyüklüğü, endüstriyel pişiricilerin çeşitliliği teknik açıdan bir kargaşa oluşturmakta, bir belirsizlik ortaya çıkarmaktadır. Pişiricilerin kompakt ürünler olması yani içinde hem elektrik, hem mekanik hem soğutma hem yakıcı cihazlar bulundurma işi içinden çıkılmaz hale getirmektedir. Çünkü meslek okullarında doğrudan endüstriyel mutfak sektörüyle alakalı bir bölüm bulunmamaktadır. Elektrik, mekanik, yanmalı cihazlar, iklimlendirme gibi konular için ayrı ayrı meslek bölümleri bulunmasına karşın, hiçbirine benzemeyen endüstriyel mutfak elemanlarının ihtiyaçlarını karşılamıyor.

Bu durumda sektör çalışanlarına büyük iş düşmektedir. Sektörün kendi kendini eğitmesi, kendi işini kendi öğrenmesi ve geliştirmesi gibi ödevleri oluyor. Nitekim de öyle olmuştur. Sektör tabiri yerindeyse kendi göbeğini kendi kesmiş kendi kendini eğitmiştir. Piyasadaki imalatçı ve teknik servislerin neredeyse tamamının durumu budur.

Sardunya olarak biz de öyle yaptık. Gerek fabrika üretiminde gerek proje mutfaklarında bulunan cihazlarımızın çalışma devamlılığı için teknik ekibimiz hazır bulunmaktadır. Geçen zaman içinde gösterdiği gelişimle ihtiyaçların çok büyük bir bölümünü kendi içinde karşılar hale gelmiştir. Piyasada bulunan teknik servislere baktığımızda belli markaların üzerine uzmanlaşan servisler olduğunu görebiliriz. Fakat Sardunya Teknik olarak bizi diğer servislerden ayıran en önemli husus müdahale edilebilen cihaz yelpazesinin çok geniş olmasıdır. Gerek marka gerek model gerek tür olarak çok geniş bir müdahale yelpazesine sahip olması ve hızlı manevra kabiliyetiyle müdahale süreleri ve çalışır hale geri dönme sürelerini piyasa servislerine göre çok aşağıda tutabilmektedir.

Fabrika tarafında Sardunya, benzersiz bir yapıya sahip olmasından sebeple işler biraz daha zordur. Üretim kapasitesi bakımından örnek alınabilecek bir firma olmadığından sektörde öncülük etme görevini üstlenmiştir. Üretimden yıkamaya, taşımadan muhafazaya kadar her alanda özel cihazların tasarlanması gerekir. Sardunya olarak bu ihtiyaçlara cevap verebilecek cihazların tasarlanması, imal edilmesi konusunda hızlı aksiyon alabilen bir yapı haline geldik. Ayrıca altyapısal olarak da fabrikayı sürekli besleyerek artan üretim kapasitesinin ihtiyaçlarını da sorunsuz bir şekilde karşılıyoruz.

Bunların hepsini aynı anda yapabilmenin tek yolu güçlü bir ekibin varlığı ve ekibi destekleyen bir yönetim anlayışıyla mümkündür. Teknik bağlamda ortaya çıkan ihtiyaçların bünye içinde karşılanması, hızlı manevra kabiliyeti, çözüm odaklı yaklaşımlar sektör yarışında da sürekliliğin sağlanması, hizmet kalitesinin artması, maliyetlerin düşürülmesi gibi konularda avantaj sağlamaktadır.

İnsan hayatına doğrudan etki eden bir sektörün doğru ve sağlıklı gelişimi için teknik okulların bu sektöre özel bölümler açarak endüstriyel mutfak teknisyenleri yetiştirmesi hem hizmet hem imalat sektörüne büyük fayda sağlayacağı düşüncesindeyim. Temennim bunun kısa zamanda hayata geçmesi yönündedir. Yoksa ülkenin endüstriyel mutfak cihazları hurdalığına dönüşmesi kaçınılmaz olacaktır.

Son söz olarak da sektörde 50 yılını devirmiş bir firmada 30 yılını deviren biri olarak, Sardunya'nın yükselmekte ve gelişmekte sınır tanımadığına şahitlik ettim. Bundan sonra da sınır tanımayacağına eminim. Bu sınır tanımazlığın bir parçası olmak heyecan ve mutluluk verici.

Sardunya TÜYAP

Direktör Murat BÜTÜN



Sardunya'daki tecrübelerinize dayanarak, yeni başlayanlara hangi 3 tavsiyeyi verirdiniz?

Kariyer yolculuğuna yeni başlayacak sektör meslektaşlarım için, kendi

değerlerim ile bu süreçte edindiğim tecrübeler ışığında tavsiyelerimi paylaşmak isterim.

Haziran 2000 'den günümüze kadar Sardunya Catering Grubu adına görev yapıyorum. Unvanlar ile değil kurum kültürünü yaşatmayı, geçen tüm süreçte görev tanımımın üzerinde fayda sağlamayı ve değer katmayı benimsedim. Yöneticilerimin güçlü yönlerini gözlemleyip, gelenekten geleceğe geliştirmeyi hedefledim.

Sardunya'daki kariyerimin başlangıcında; yolumu üç temel başlık etrafında şekillendirdim. Ofis, Mutfak ve Operasyon, Pazarlama ve Satış.

Ofis Yönetiminde;

Görev dağılımı, kurum içi kısa orta uzun vadeli programlar ile yönetimi, teknoloji kullanımı, sesli ve sessiz iletişimde sürekliliği sağladım. Tüm süreçte, etkin zaman yönetimi yaklaşımı ile üretim zamanı mutfakta, servis zamanı sahada olmayı, bakmayı değil görmeyi kendime prensip olarak edindim. Arkamdaki en büyük güç ise; Üst Yönetim ile Merkez Departmanlar'ın açık iletişimde ve sürekli destek olmalarıdır.

Mutfak ve Operasyon Yönetiminde;

Her zaman ön hazırlık çalışmalarına önem verip, planlamanın işin yarısı olduğunu gördüm. Menü planlamalarını ekip, operasyon ve mutfak kapasitesine göre yaptım. Çeşit yerine standart, alışılmış, geleneksel menülerin yanına pratik ve yenilikçi menü alternatifleri sundum. Reçetelere sadık kalıp, maliyet ve fayda dengesini, iç ve dış tüketici memnuniyeti gözetledim. Ekibin imkan ve kabiliyetlerini göz önünde bulundurarak işe göre personel planlaması yaptım. Onaylı tedarikçi listesine sadık kalıp işimi kolaylaştırdım. Stok kontrollerimi şeffaf ve sistemli olarak takip ederek; sipariş, üretim, sunum ve fireyi hep göz önünde tuttum. Gıda güvenliği ve hijyen konusunda ise; iş birlikçi, eğitime önem veren, sürekli gelişime açık, talep eden bir yönetici oldum. İyileştirici faaliyet ve denetimlerde; anın fotoğrafında olası eksiklerim ile yüzleşmekten kaçınmadım, bilmediğimi sormaktan, ast veya üst gözetmeksizin hiçbir zaman çekinmedim, iyi olmanın yetmeyeceğini daha iyi olmanın yöntemlerine odaklandım.

Pazarlama ve Satış Yönetiminde;

Dönemler, eğilimler, menüler değişse de varlığını koruyan bir marka adına görev yapmak işimi kolaylaştıran bir etken. Sardunya'dan hizmet almak, bir deneyim satın almak olduğunu savunuyorum. Sardunya geçmişin, aidiyetin ve lezzetin birleştiği bir duygudur ve bu duyguyu tüketiciye hissettirmeye çalıştım. Ürünü değil de ihtiyaç ve faydayı yaklaşımla neden hizmet talep edildiğini gözlemledim. Nazik ve seviyeli takip ile kendimi sürekli hatırlattım. Hizmet verdiğimiz, birbirinden alakasız sektörlerden sürekli referans sağladım, bir birine gerekli olan sektörlerle daha önem verdim.

Son olarak, günümüz iş hayatında sadakat romantik bir kavram gibi yorumlanıyor. Bu sadakat ile kurumun hafızalarından biri olarak stratejiyi değil, stratejiyi taşıyabilen kişi olmayı benimsedim. Farklı bir kurumda yeni bir kariyer kapısı açmak yerine, mevcut kurumda aynı kapıdan içeriye girerek daha büyük işlere imza atmak istedim, Sardunya kariyerim boyunca sizlerle paylaştığım bu ilkeler doğrultusunda hareket ettim. Kariyerine yeni başlayacaklar için bu deneyimlerim ile ilerlemelerini tavsiye ederim.

Maliyet Muhasebe Departmanı

Direktör Furkan SARAÇ



Günümüzde sürdürülebilirlik çokça işlenen bir konu . Sardunya'da operasyonel iş süreçlerinde "verimlilik" ne ifade ediyor, Sardunya bu konuda nasıl bir kültüre sahip?

Ben bunu 3 başlık altında işlemek isterim;

1 – Mesleki yeterlilik

2 - Kurumsal (kurum içi) iletişim

3 – Aidiyet duygusu (kuruma olan bağlılık)

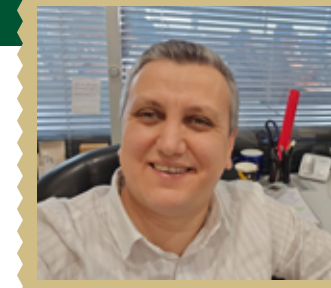
-Mesleki yeterlilik, Sardunya çatısı altında çalışan her bir bireyin, görev aldığı bölümde, edinilmesi gereken tüm yetkinlikleri eksiksiz bir şekilde donanmış olmasıdır. Her bir çalışan, sektördeki ve dünyadaki, teknolojik gelişmeleri takip ederek, yapılan işe yeni bakış açıları katarak, sektörde hep en ileride olma hedefine katkıda bulunmaktadır. Bu süreçlerde Sardunya Şirketler Grubu üst yönetiminin, eğitime vermiş olduğu önem ve bu doğrultuda insana ve süreçlere yapmış oldukları yatırımların payı çok büyüktür.

-Sardunya, kurum içi iletişim süreçlerinde 50 yılın da vermiş olduğu deneyim doğrultusunda, sektör ve piyasa oranlarının çok altında turnover oranlarının etkisi, iç organizasyondaki rol tanımlarının çok net olması, birimler arası empati duygusunun gelişmişlik seviyesi ve mesleki yeterliliğin en üst seviyelerde olması, veri odaklı karar alma kültürü, iletişim süreçlerinin çok hızlı ve sorunsuz ilerlemesini sağlamaktadır. Sardunya Şirketler Grubu, ülke için üretmiş olduğu katma değer yanı sıra, yaratmış olduğu istihdam, çevreye- doğaya olan duyarlılığı ve saygısı, enerji tüketimi ve atık yönetimi konularındaki yüksek hassasiyeti, düzenli olarak yaptığı Ar-Ge çalışmaları ile sektöre kattığı yenilikler, çalışan her bir bireye verdiği önem-değer-saygı ile bu süreçlere olan katkısını en iyi şekilde değerlendirerek, çalışanlarına bu organizasyonun bir parçası olma gururunu yaşatmaktadır.

Özetle, Sardunya'da verimlilik, daima gelişim yaklaşımıyla, tüm çalışanların sürecin bir parçası olarak, fikir, önerileri, yetenek ve yetkinlikleriyle katkı sağladığı, sürdürülebilirlik, operasyonel ve yönetsel verimliliği bir hedef değil, kurum kimliğinin doğal bir uzantısı haline getirdiği karakteristik özelliştir.

Mali İşler Departmanı

Direktör Dinçer CANLI



50 yıllık bir şirketin muhasebe süreçlerini yönetmek ciddi bir sorumluluk gerektiriyor. Departmanınız bu sorumlulukta nasıl rol oynuyor ? Bu işlemlerin etkileri neler ve nasıl dokunuyor?

Sardunya bugün 50. yılına ulaşırken, yarım asırlık bir şirketin nasıl büyüdüğünü, nasıl güçlendiğini ve nasıl kalıcı bir değer haline geldiğini bir kez daha görüyoruz. Bu başarı; tesadüflerin değil, disiplinli bir vizyonun, doğru kararların ve yıllar boyunca sürdürülen güçlü bir yapının eseridir.

Mali İşler Birimi olarak bizler, bu büyük yapının görünmeyen ama en kritik temelini oluşturuyoruz. Her rakamın arkasında bir karar, her analizin arkasında bir sorumluluk, her mali sürecin ardında Sardunya'nın geleceğine duyulan saygı vardır. Elli yıldır görevimiz; şirketimizin finansal sağlığını korumak, güvenilir verilerle doğru adımların atılmasını sağlamak ve

Sardunya'nın her koşulda güçlü kalmasına destek olmaktır. Bugün Sardunya'nın sektördeki saygın konumu, sağlam mali disiplinle desteklenen istikrarlı bir yönetim anlayışının sonucudur. Bu anlayış, bizi geçmişte taşıdığı gibi, geleceğe de aynı güvenle taşıyacaktır.

Yarınlara hazırlanırken sorumluluğumuz daha da büyüyor. Bizler, finansal süreçleri güçlendirmeye, sürdürülebilirliği artıracak stratejileri geliştirmeye ve Sardunya'nın gelecek vizyonunu destekleyecek sağlam bir ekonomik yapı oluşturmaya kararlılıkla devam ediyoruz.

Bu büyük yolculukta katkı sunan tüm çalışma arkadaşlarımıza içtenlikle teşekkür ediyor; Sardunya'nın önümüzdeki yıllarda da aynı güç, aynı istikrar ve aynı güven duygusuyla yoluna devam etmesini diliyorum.

Ana Mutfak Departmanı

Direktör Ömer KELEŞ



Sürdürülebilir operasyon anlayışı kapsamında gıda israfını azaltmak veya enerji verimliliğini arttırmak için nasıl yöntemler takip ediyorsunuz?

Günümüzde yemek üretimi içinde sürdürülebilirlik yalnızca çevresel bir sorumluluk değil, aynı zamanda operasyonel verimliliğin temel bir göstergesi haline gelmiştir. Bu kapsamda Sardunya olarak, hem gıda israfını azaltmak hem de enerji verimliliğini artırmak amacıyla çeşitli iyileştirme adımları atmaya devam ediyoruz.

Gıda İsrafını Önleme Yaklaşımlarımız

Üretim süreçlerimizde 'kaynağında önleme' prensibi ile hareket ediyoruz. Hammadde ve stok yönetiminde FIFO kuralına uygun stok yönetimi ile son kullanma tarihi risklerini ortadan kaldırıyoruz. Kalite ve Satın alma birimleri ile koordineli tedarikçi seçimi yaparak ürünlerin saklama koşulları, teslimat sıklığı ve raf ömrü süreçlerini dikkate alarak israf riskini düşürüyoruz. Gıda mühendislerimiz tarafından depolarda ve üretim alanlarımızda günlük düzenli sıcaklık ve nem takibi yaparak tüm hammadde ve ürünlerimizi kontrol altında tutuyoruz. Tüm üretim kalemlerimizde standart reçete ve gramaj kontrolü ile gereksiz malzeme tüketiminin önüne geçiyor. Çalışanlarımıza düzenli eğitimler vererek gıda israfına yönelik farkındalığı artırıyoruz.

Enerji Verimliliği İçin Alınan Önlemler

Enerji tüketiminin en yoğun olduğu pişirme, soğutma ve depolama alanlarında yüksek verimli ekipmanlara geçişi hızlandırıyoruz. Fırın, ocak, endüstriyel ekipmanlar, soğuk hava dolapları gibi ekipmanların düzenli bakımlarını yaparak yaşanacak ısı kayıplarının önüne geçiyoruz. LED aydınlatma, sensörlü sistemler ve izolasyon iyileştirmeleri ile elektrik tüketimimizi optimize ediyoruz. Üretimde vardiyalar arası cihaz kullanım planlaması ile boşta veya verimsiz makine çalışma sürelerini azaltıyoruz. Sıcak ve soğuk su sistemlerini düzenli takip ederek olabilecek kayıp ve kaçakların önüne geçiyoruz. Düzenli eğitimlerle doğal kaynaklarımızın kullanımı ve enerji verimliliği ile ilgili çalışan bilincini artırıyoruz.

Sürdürülebilir operasyon stratejimiz sayesinde hem çevreyi koruyor hem de üretim maliyetlerimizi azaltıyoruz. Tüm çalışanlarımızın katılımıyla sürdürülebilirliği bir kurum kültürü haline getirerek verimli, temiz ve daha sorumlu üretim anlayışına katkı sağlamaya devam edeceğiz.

Yarım Asrı Sayfalara Dökenler

****Biz de bu muhteşem serüveni sizler için derledik.****

Bu sayfalar, yarım asırlık bir emeğin küçük bir kısmının kelimelere dökülmüş halidir. Tarihe not düştüğümüz bu özel sayıda, anıların gücüyle geçmişe bir köprü kurmaya çalıştık. Hikayemiz devam edecek...



“Lezzet Yakalıların Gücü”

Yarım Asır Tam Güven: Sardunya’da Tüm Departmanların Ortak Değeri

Sardunya’nın 50 yıllık yolculuğu bir tarihten, bir başarı listesinden ya da kurumsal bir gelişim çizgisinden ibaret değil. Bu yolculuk her departmanın kendi alanında ürettiği emeğin, üstlendiği sorumluluğun ve aynı hedefe duyduğu bağlılığın birleşimiyle anlam kazandı.

“Yarım Asır Tam Güven” bugün yalnızca bir slogan değil; üretimden operasyona, satın almadan insan kaynaklarına, kaliteden iletişime kadar tüm birimlerin aynı ilkeyi farklı biçimlerde yaşattığı ortak bir kurum kültürü. Bu kültür Sardunya’nın yıllardır benimsediği lezzetin kurumsal hali yaklaşımının da temelini oluşturur.

Sardunya’da güven; bazen mutfakta titizlikle yürütülen bir süreç, bazen saha ekiplerinin dakiklığı, bazen de çalışanların kendini güvende hissettiği bir çalışma ortamı olarak karşımıza çıkar. Her departman bu değeri kendi sorumluluk alanında yeniden üretir ve Sardunya’nın yarım asırlık gücünü oluşturan temel taşlardan biri olur.

Bu özel yıldönümünde, güvenin Sardunya’da nasıl yaşatıldığını ve her bir birimin bu büyük hikayeye nasıl katkı sunduğunu birlikte hatırlıyoruz.

Güvenin Temeli: Üretimde Titizlik ve Süreklilik

Sardunya’da güvenin ilk adımı üretimle atılır. Mutfak ve üretim ekipleri her gün binlerce kişiye ulaşan yemeklerin ardındaki görünmez disiplinin taşıyıcısıdır. Malzemenin kabulünden pişirme süreçlerine, hijyen kontrollerinden porsiyonlamaya kadar her adım ölçülebilir bir titizlikle yürütülür.

Bu titizlik bir operasyon gerekliliği değil, Sardunya’nın elli yıldır hiç değişmeyen profesyonel yaklaşımının en somut yansımasıdır.

Bu yaklaşımın tarifi yok, tarihi var. Çünkü her tabak 50 yıllık bir disiplinin devamıdır.

Üretimdeki bu standartlaşmış düzen, Sardunya’nın tüm departmanları için bir referans noktası oluşturur. Her birim kendi sorumluluk alanını bu temel üzerine inşa eder ve güven kültürü kurumun tamamına yayılır.

Görünmeyen Gücün Sahnesi: Tedarik ve Satın Almanın Stratejik Rolü

Sardunya’nın yarım asırlık güven hikayesi mutfakta değil, mutfaka gelmeden çok önce başlar. Doğru ürünü, doğru kaynaktan, doğru koşullarda temin etmek hem kaliteyi korumak hem de hizmetin kesintisiz yürütülmesini sağlamak için kritik bir sorumluluktur.

Satın alma ve tedarik zinciri ekipleri bu sorumluluğu, şeffaflık ve sürdürülebilirlik prensipleriyle taşır. Ürünün kaynağını doğru bilmek, şartnamelere bağlı kalmak ve süreçleri sürekli



izlemek yalnızca bir görev değil, kurumsal karakterin bir parçasıdır.

Bu yaklaşım sayesinde Sardunya’nın mutfaklarına giren her malzeme güvenin ilk filtresinden geçmiş olur.

Tedarik zincirindeki bu bütüncül yönetim anlayışı, Sardunya’nın hem müşterisine hem çalışanına verdiği **“daima aynı kalite”** sözünün arkasındaki en güçlü temellerden biridir.

Güven, işte bu görünmeyen süreçlerde başlar ve tüm departmanlara istikrar olarak yansır.

İnsana Değer Katan Yaklaşım: Lezzet Yakalıların Güven Odaklı Yapısı

Sardunya’da güven yalnızca iş süreçlerinde değil, kurumun insan yaklaşımında da şekillenir. İnsan kaynakları ekibi için güven; çalışanların kendini değerli hissettiği, gelişebildiği ve bir ekibin parçası olarak güçlendiği bir ortam yaratmak demektir.

Eğitim programları, kariyer planlaması, iş sağlığı ve güvenliği kültürü ve açık iletişim anlayışı; çalışanların kendilerine verilen değeri günlük iş hayatlarında hissetmesini sağlar.

Bir ekibin kendini güvende hissettiği yerde verimlilik artar, hizmet kalitesi yükselir, kurum kültürü güçlenir. İşte bu nedenle İnsan Kaynakları, Sardunya’nın 50 yıllık istikrarının en görünür taşıyıcılarından biridir.

Sardunya’da bu bağlılık zamanla yalnızca kurum içi bir kültür oluşturmakla kalmaz, sektörde de açık bir kimliğe dönüşür. Bugün biz, profesyonelliği ve özeniyle tanınan sektörün lezzet yakalı çalışanları olarak bu istikrarı hizmet verdiğimiz her kuruma taşıyoruz.

Her Gün Yeniden Üretilen Düzen: Operasyon ve Saha Yönetimi

Sardunya’nın yarım asırlık güven yolculuğu, en çok operasyon

ve saha yönetiminde görünür olur. Çünkü her gün binlerce kişiye ulaşan bir hizmette güven; dakiklık, düzen, kriz anında hızlı karar alma ve kesintisiz akışla ölçülür.

Saha ekipleri için her gün bir sınavdır. Menü planına uyum, porsiyon kontrolü, servis yönetimi ve olası sorunlara anında çözüm üretme; bu hizmetin omurgasını oluşturur.

Bu ekiplerin gücü, yalnızca operasyonel becerilerinde değil, sorumluluğu sahiplenme kültürlerindedir.

Sardunya’nın **“Hep ileri”** duruşu, sahada her gün yeniden hayat bulur.

İşte bu nedenle operasyon ve saha yönetimi, güvenin günlük hayatta somutlaştığı en kritik alanlardan biridir.

Standardın Üzerinde Bir Disiplin: Kalite, Ar-Ge ve Denetim Yaklaşımı

Sardunya’da güven; ölçülen, kayıt altına alınan ve sürekli iyileştirilen bir süreçtir. Kalite, Ar-Ge ve denetim ekipleri bu yapının bilimsel temelini oluşturur.

ISO standartları, HACCP uygulamaları, düzenli iç ve dış denetimler, proses kontrolleri ve analizler; Sardunya’nın sadece bugün değil yıllardır güvenin simgesi olarak anılmasını sağlar.

Ar-Ge tarafında ise her yeni ürün, her yeni reçete ve her yeni teknik; yalnızca lezzet için değil sürdürülebilirlik, sağlık ve verimlilik için geliştirilir.

Bu ekiplerin ürettiği her veri, her rapor ve her öneri; Sardunya’nın kurumsal mutfağında güveni geleceğe taşıyan yapı taşlarıdır.

Güven bir sonuç değil, sürekli teyit edilen bir süreçtir. Sardunya’da bu süreci ayakta tutan en önemli güç Kalite ve Ar-Ge’nin disiplindir. Bu disiplin, Sardunya’nın sektöre kazandırdığı *Kurumsal İyi Yemek* anlayışının da temel taşıdır.

Sürdürülebilir Bir Bütçe, Şeffaf Bir Yönetim: Finans ve Muhasebenin Güveni

Sardunya’da güven yalnızca sahada veya mutfakta değil, rakamların arka planında da üretilir. Finans ve muhasebe ekipleri; bütçe planlamasından maliyet kontrolüne, şeffaf raporlamadan uzun vadeli sürdürülebilirlik analizlerine kadar kurumun istikrarını taşıyan temel bir rol üstlenir.

Bu ekiplerin disiplinli yaklaşımı sayesinde hizmetin kalitesi finansal dalgalanmalardan etkilenmez, müşterilere verilen sözler kesintiye uğramaz ve operasyonların sürdürülebilir akışı korunur.

Şeffaflık ve hesap verebilirlik finans ekibi için bir tercih değil, kurumsal güvenin zorunlu bir gereğidir.

Sardunya’nın 50 yıldır büyüyerek ilerlemesinin arkasındaki görünmez yapı taşlarından biri işte bu güçlü finansal omurgadır.

Anlatının Gücü: Kurumsal İletişim ve Marka Yönetimi

Sardunya’nın 50 yıllık birikimi yalnızca yapılan işler üzerinden değil, bu işlerin nasıl anlatıldığı ve nasıl sahiplenildiği üzerinden de görünür olur.

Kurumsal iletişim ekibi; kurum içi mesajlaşmadan müşteri iletişimine, kriz yönetiminden marka itibarına kadar güven duygusunu tutarlı, açık ve doğru bir dille taşır.

Her başarı hikayesi, her proje, her sosyal sorumluluk adımı;

iletişim ekiplerinin emeğiyle görünürlük kazanır.

Bu görünürlük yalnızca dış dünyaya değil, Sardunya’nın kendi çalışanlarına da değer katar.

Çünkü iyi iletişim bir kurumun güven kültürünü pekiştirir, aidiyeti artırır ve Sardunya’nın kimliğini tüm paydaşlara doğru bir çerçevede ulaştırır.

Kurumsal iletişim, Sardunya’nın yarım asırlık itibarının görünmez koruyucularından biridir.

Geleceğe Açılan Kapı: Teknoloji ve Dijital Dönüşüm

Sardunya’da güven yalnızca geçmişin birikimiyle değil, geleceğe hazırlıkla da güçlenir.

Teknoloji ve dijital dönüşüm ekipleri; üretimden stok takibine, hijyen kontrollerinden operasyonel planlamaya kadar birçok sürecin dijitalleşmesini sağlar.

Bu sayede verimlilik artar, izlenebilirlik güçlenir ve hizmet kalitesi istikrarlı şekilde korunur.

Dijital sistemler Sardunya için bir kolaylık değil, güveni sürdürülebilir kılan bir altyapıdır.

Doğru veriye anında ulaşmak, süreçleri otomatikleştirmek ve hatayı azaltmak; kurumun geleceğe daha sağlam adımlarla ilerlemesini sağlar.

Bu yaklaşım sayesinde Sardunya, 50 yıldır devam eden yolculuğunu yalnız bugün için değil, yarının ihtiyaçları için de güçlendirmeye devam eder.

Yarım Asırdır Aynı Duruş, Aynı Güven

Sardunya’nın 50 yıllık yolculuğu; bir tarihin, bir markanın ya da bir hizmet zincirinin hikayesi değil.

Bu yolculuk, tüm departmanların kendi alanında ürettiği emeğin aynı ilkeye bağlandığı bir kurum kültürüdür.

Güven; üretimde disiplin, sahada süreklilik, satın almada şeffaflık, insan kaynaklarında değer, kalitede bilimsel doğrulama, teknolojiye gelecek vizyonu, iletişimde tutarlılık ve finansal yönetimde sürdürülebilirlik olarak hayat bulur.

“Yarım Asır Tam Güven” bu nedenle bir söz değil, Sardunya’nın tüm birimlerinde her gün yeniden üretilen ortak bir duruştur.

Bugün geride kalan 50 yıl bize güçlü bir geçmişi hatırlatırken, aynı zamanda geleceğe duyduğumuz sorumluluğu da tazeliyor.

Çünkü bu yolculuk yalnızca Sardunya’nın değil, artık sektörün benimsediği bir ölçünün adını taşıyor:

Sektörün Sardunya Standartları.

Sardunya, yarım asırdır olduğu gibi bundan sonra da aynı inançla, aynı disiplinle ve aynı güvenle ilerlemeye devam edecek.





“Yarım Asır, Tam Güven...”

*Yarım asırdır sunduğumuz her tabakta, yaptığımız her işte,
kurduğumuz her ilişkide güvenin gücüne inandık.*

Bu 50 yıllık yolculuk,

*Sardunya'nın olduğu kadar bize inanan, birlikte üreten,
aynı hedefe yürüyen herkesin hikayesi.*

Bu güvenin bir parçası olduğunuz için teşekkür ederiz.

Mutlu yıllar!

