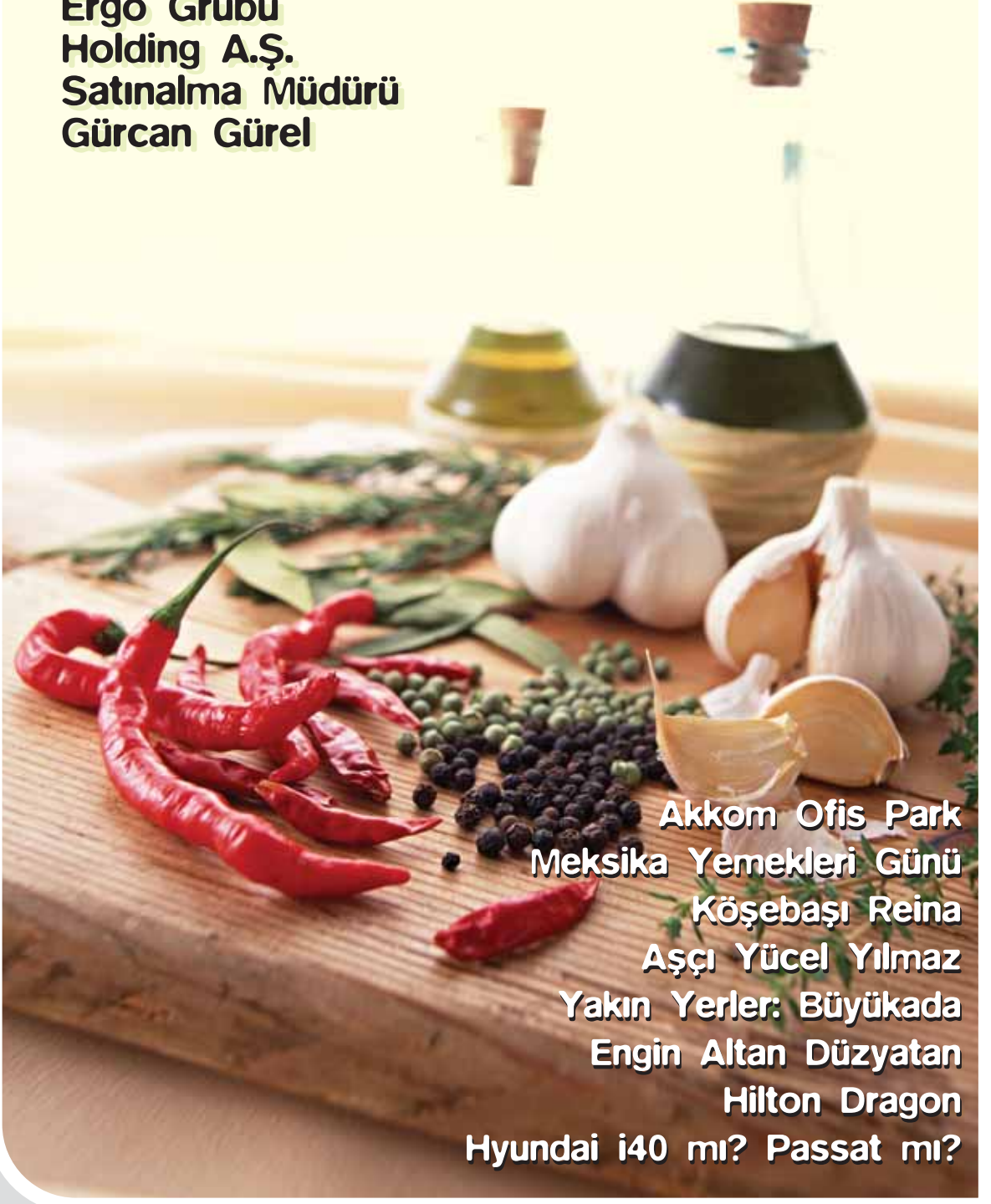




**Ergo Grubu
Holding A.Ş.
Satınalma Müdürü
Gürcan Gürel**



**Akkom Ofis Park
Meksika Yemekleri Günü**

Köşebaşı Reina

Aşçı Yücel Yılmaz

Yakın Yerler: Büyükkada

Engin Altan Düzyatan

Hilton Dragon

Hyundai i40 mı? Passat mı?



“Mutfaktaki yardımcınız...”

Profesyonel Hizmet;

Depo Gıda, ev dışı tüketime yönelik tedarik ve lojistik hizmeti sunan, sektörün güvenilir markası olarak, 2003 yılında başlatmış olduğu yapılanmayı hızla büyütmektedir.

İstanbul'da yaklaşık 1000 noktaya hizmet veren **Depo Gıda**, güvenilir lojistik ağıyla, gıda sektöründe edindiği tecrübeyle ve profesyonel hizmet sloganyla çözüm ortaklarının gereksinimlerini karşılamaktadır.

DEPO GIDA



Depo Gıda Sanayi Ticaret Limited Şirketi

Eyüp Sultan Mah. Bayraktarlar Sok. No:4/3 Yanyol (6553-5 Parsel) Sancaktepe - İstanbul / Türkiye
Tel: 0216 499 68 35 / 36 • Fax: 0216 499 68 37 • www.depogida.com

EDİTÖR



Merhaba,

Hiç gelmeyen bahar, geç gelen yaz ve yoğun iş hayatı derken kışı sonunda geride bıraktık... Bu sayımızda sizlere hem grubumuzu tanıtmak hem de keyifle okuyacağınız bir dergi sunmak istedik...

Akkol Grup olarak geniş bir aileye sahibiz. Birbirinden dinamik, işini seven, sorumluluk sahibi, her biri ayrı değerde kocaman bir grubuz. Amacımız işimizi en iyi şekilde yaparak, müşterilerimize değer katmak ve uzun yıllar keyif içerisinde çalışmalarımızı sürdürmek.

ŞEFFAF yönetim anlayışımızla müşterilerimizi ve çalışanlarımızı mutlu etmek, FARKLILIK yönetimimizle müşterilerimizin istek ve taleplerini başarı ile yönetmek, her daim STANDART ve KALİTELİ hizmet sunmak ve müşterilerimizle sürekli İLETİŞİMDE olmak çıkış noktamız oldu...

Bu sayımızda; kaliteye yaklaşımımızı, hizmet anlayışımızı, alışkanlıkların küçük dokunuşlarla değiştirmek için düzenlediğimiz temalı günlerimizi, uzman aşçılarımızın tariflerini, bünyemize kattığımız yeni müşterilerimizi görebileceksiniz. Bunların yanında sizler için gidip gezdiğimiz yanibaşımız da ki büyültü güzelliklerden olan Büyükkada, lezzetini test ettiğimiz, yaz aylarının vaz geçilmez mekanı Köşebaşı Reina ve Uzakdoğu mutfağının ustası Hilton Dragon sayfalar da sizi bekliyor...

Keyifle geçen bir yaz olması dileğiyle...

Elif ÜNGÖR BOYNUDELİK

YÖNETİM

Akkol Grup Adına İmtiyaz Sahibi
Serdar EKE

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Elif ÜNGÖR BOYNUDELİK

Yönetim Yeri

Ferhatpaşa Mah. Akdal Sok.
No:5 Ataşehir İstanbul TÜRKİYE
Tel : 0216 661 66 00
Fax : 0216 661 66 03
E-Mail : akkol@akkol.com.tr



8

YAPIM - YAYIN

Genel Yayın Yönetmeni
Şeref GENCER

Editör

Elif ÜNGÖR BOYNUDELİK

Reklam ve Halkla İlişkiler Müdürü
Elif ÜNGÖR BOYNUDELİK

Grafik Tasarım
Şeref GENCER

Redaksiyon
Derya OYSAL

Röportajlar
Eda DEMİR

Yayına Hazırlık

BGA Reklam ve Tanıtım Hizmetleri
Vişnezade Mah. Maçka Meydanı Sok.
No: 13 D.1 Maçka Beşiktaş/İstanbul
Tel: 0212 258 48 34
info@bgapartners.net



13



18

BASKI

Hat Baskı Sanatları

Baskı Tarihi : 25 Temmuz 2011
Baskı Adedi : 2000
Yayın Türü : Yerel Süreli Yayın

Süreli Yerel Yayın

Akkol Grup Dergisi üç ayda bir yayınlanır.
Dergideki yazılar ve görseller
izin alınmaksızın kullanılamaz. İlanların
sorumlulukları ilan sahiplerine
aittir.



25

4

Akkol Grup Genel Müdürü Serdar Eke ile Söyleşi

8

Ergo Grubu Holding A.Ş. Satınalma Müdürü GÜRCAN GÜREL

12

Akkom Ofis Park

18

Özyeğin Üniversitesi ve UNO Ekmek Meksika Yemekleri Günü

20

Yaz Aylarında Beslenme

23

Bir Lezzet Ustası: Yücel Yılmaz

26

Bir Lezzet Mozaïği Köşebaşı Reina

30

Zamanının Sürgün, Şimdinin Keyif Mekanı: Büyük Ada

34

Akkol Hazır Yemek Kalite Sistemleri

37

Yakışıklı Oyuncu ve Sunucu: Engin Altan Düzyatan

40

Apple İpone 4 mü? Samsung Galaxy S2 mi?

43

Farklı Bir Lezzet Durağı: Hilton Dragon

46

Passat 2012, Opel Insignia



AKKOL GRUP GENEL MÜDÜRÜ SERDAR EKE

4

Çok değil 2 yılı biraz aşkın bir süre önce, Mart 2009 itibariyle yeni bir başlangıç yaptık. Daha önce toplu yemek sektöründe çalışmış, yeterince deneyim kazanmış, sektörün zorluklarını yaşamış, işin yönetimi ile ilgili yetkinliklerini geliştirmiş bir grup insan tekrar bir araya geliyordu. Yeni bir heyecan yaşıyorduk. Bu heyecanlar sektörde daha önce de bir çok defalar yaşanmıştı. Sektörümüzde faaliyet gösteren binlerce firmanın bir çoğu da aynı heyecanlar ile başlangıç yapmıştı. Fakat, bugün için sektörde faaliyet gösteren, sektörün en büyük firmalarına baktığımız zaman, çoğunluğunun yabancı sermayenin sahip olduğu firmalar olduğunu görüyoruz.

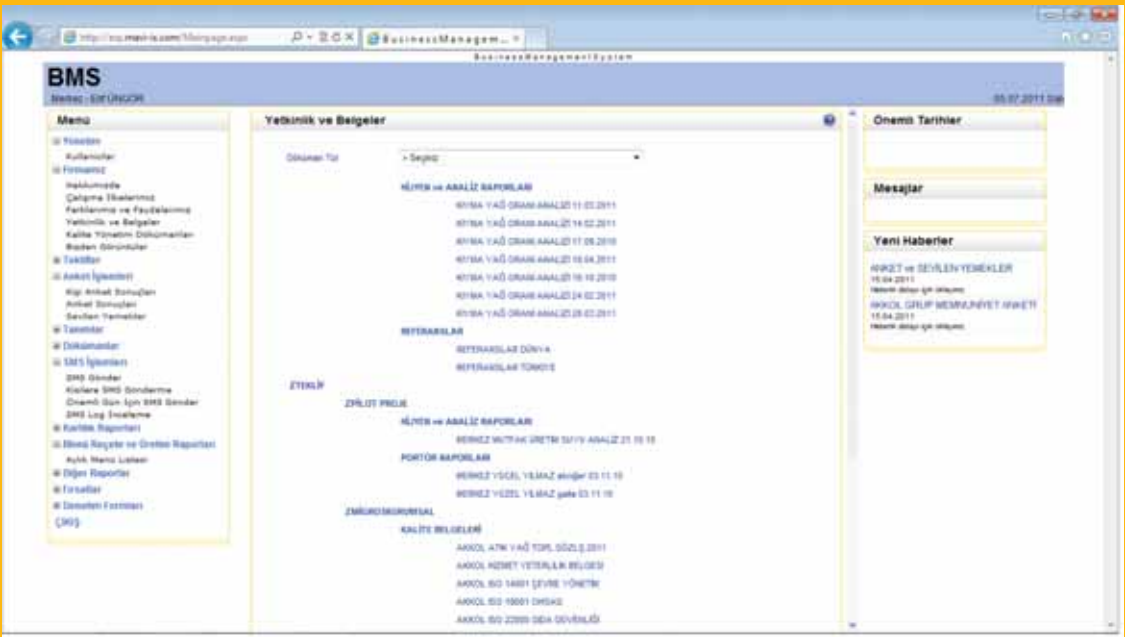
Türk sermayeli başarı hikayelerine ise nadiren rastlıyoruz. Ne yapmalıydık ? Ne yapmalıydık ki, sektörde kurulmuş binlerce diğer Türk firmasının akibetini yaşamadan, hem de kısa bir süre içerisinde, sektörün bilinen firmaları arasına girmeyi başaralım. Sektörel yanlış uygulamalar nedeniyle müşterilerin sektöre olan güvenlerini kaybettiği, sözleşmelerin sürekli el değiştirdiği, yoğun rekabetin yaşandığı bir piyasada ne bizi başarılı yapacaktı? Nasıl bir farklılık yaratmalıydık?

Çalışma ilkelerimizi bu düşünceler ile oluşturduk ve sektörde hiç olmayan uygulamaları hayata geçirdik. İlk sıraya “ŞEFFAF” olmayı koyduk ve şeffaflığı müşterilerimize taahhüt ettik. İletişimin önemini biliyoruz. Vermiş olduğumuz hizmet süreçlerine müşterilerimizin de dahil olmaları halinde, daha başarılı sonuçlar oluşacağına inanıyoruz. Yaptığımız hataları bile müşterilerimiz ile paylaşacak kadar şeffaf olmanın, bu iletişimin bir parçası ve güven tesis etmenin olmazsa olmazı olduğunu düşünerek sistemlerimizi yapılandırdık. Biliyoruz ki, hizmet sektörü hatalara



açık bir sektördür. Bunu bizler de çok iyi biliyoruz, müşterilerimiz de. Önemli olanın, hataları ortaya çıkaracak şekilde süreçleri sürekli denetlemek, ortaya çıkan hataları düzeltmek ve tekrar oluşumunu engellemek için aksiyonlar almak, aksiyonları süresi içinde uygulamak ve sonuç almak, tüm bu aşamaları müşterilerimizi de içine alacak şekilde sürdürmek olduğuna inandık. Gerek Operasyon, gerekse Kalite Departmanlarımız ile tüm süreçlerimizi düzenli olarak

denetliyoruz. Şeffaflık ilkemize uygun olarak, müşterilerimizi, yapılan denetimler ve sonuçlarından, var ise düzeltilmesi gereken hatalarımızdan ve aldığımız Düzeltici ve Önleyici Faaliyet aksiyonlarından, oluşturmuş olduğumuz mail grupları içinde sürekli bilgilendiriyoruz. Çalışma ilkelerimizin ikinci sırasına "STANDART" olmayı koyduk ve müşterilerimize standart uygulamalar içeren bir yönetim modeli taahhüt ettik. Farklılıkları standart bir model içinde





6

yönetebildiğimiz sürece başarılı olacağımızı ve sektörde uzun soluklu var olacağımızı düşünerek yönetim sistemimizi geliştirdik. Sektörde her şey değerinden farklı. Müşteriler, hizmetler, malzemeler, miktarlar, üretimi yapacak ustalar, vs. Tek bir reçete ile tüm müşterilere hizmet vermek mümkün değil. Farklılıkları iyi yönetmek gerekiyor. Çıkış noktamız bu gerçek oldu. Her bir müşterinin ve hizmetin farklılıklarını kendi içinde standart hale getirecek şekilde sistemimizi geliştirdik. Malzeme temin edilecek tedarikçilere, kullanılacak malzeme markalarına, kullanılacak malzeme miktarlarına kadar her bir işi kendi içinde standart hale getiriyoruz ve başlangıçta kurduğumuz bu standart yapıyı, kalite sorunu yaşamadığımız sürece taviz vermeden uyguluyoruz. Son olarak, Sektördeki varlığımızın, müşterilerimize, finansal ve memnuniyet anlamında katma değer yarattığımız sürece uzun soluklu olacağını biliyoruz. Bu nedenle, değişen koşullara çok hızlı uyum sağlayan, müşterilerimizin bütçelerini doğru uygulamalar ile yöneten, “KALİTELİ DOĞRU FİYAT ile KATMA DEĞER” yaratan bir yönetim modelini müşterilerimize taahhüt ettik. Bütçelemeye özellikle önem veriyoruz. Müşterilerimizin hizmet büyüklüğü ile hizmet ve fiyat beklentilerine uygun bütçeler oluşturuyoruz. Bu çalışmayı, sürekli değişen koşulları dikkate alarak her ay tekrarlıyoruz ve ay içinde gerekmesi halinde revize ediyoruz. Yani, müşterilerimize ödemiş oldukları fiyatı, doğru hizmet üreterek geri döndürmek için detaylı

bütçeler oluşturuyoruz. Müşterilerimize ödemiş oldukları fiyatın doğru fiyat olduğunu gösterecek şekilde ve uzun süreli ilişkilerin ancak karşılıklı kazanç ilişkisi oluşturmak ile mümkün olacağını bilerek üretim maliyet planlaması yapıyoruz.

Peki, hayata geçirdiğimiz ve taviz vermeden uyguladığımız bu ilkelerimize sektör prim verdi mi? Herhalde bunu ortaya koyacak en doğru gösterge bugün ulaşılmış olduğumuz büyüklüktür. 2 yıl biraz aşan bir sürede, sektörde ender rastlanacak bir başarı öyküsünü oluşturduğumuza inanıyoruz. Bugün itibarıyla Türkiye'nin

14 ilinde, çok değişik sektörlerde aylık toplam 800.000 adeti aşan bir yemek üretim potansiyeline ulaştık. Bu sene sonu için ise 1.000.000 adet aylık toplam üretimi aşmayı hedefliyoruz. Bu süre içerisinde, araya bir de yurt dışı iş yapma deneyimi sıkıştırdık. Uluslar arası gelişmeler nedeniyle şu anda devam etmesek bile, yurt dışına çıkarak, yurt dışında başarı ile iş yapan bir yemek firması olduk ve kurmuş olduğumuz sistemlerin bunu da başarabileceğini gördük. İnanıyoruz ki, doğru yoldayız. Müşterilerimiz bu ilkelerimizin ışığında ortaya çıkardığımız hizmetten genel olarak memnunnlar. Bundan sonrası için de, aynı şekilde devam edeceğiz. İlkelerimizin bizi geleceğe taşıyacağı bilinci ile...



inter-gaz

Fabrika:Kalyoncu Kulluđu Cad.No:91/A Beyođlu-İSTANBUL

Tel:(0212) 254 69 60 /254 69 61 Fax:(0212) 250 28 67

www.intergaz.com.tr/ info@interaz.com.tr

Ergo Grubu Holding A.Ş. Satınalma Müdürü GÜRCAN GÜREL

Merhaba; röportaj teklifimizi kırmayıp sorularımıza cevap verdiğiniz için teşekkür ederiz. Öncelikle sizi tanımak isteriz. Bize kendinizden bahsedebilir misiniz?

30 Ekim 1975 tarihinde İstanbul'da doğdum. İtalyan Lisesini bitirdikten sonra İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Maliye Bölümünden mezun oldum. BDO Baylan Denetim firmasında çalıştıktan sonra 1 sene Malta'da Master programına katıldım. Askerlikten sonra OtoYol Sanayi A.Ş. ve sonrasında da FIAT IVECO Türkiye'de çeşitli pozisyonlarda görev aldım. Kasım 2010'dan bu yana ERGO Grubu Holding'de Satınalma Departman Müdürü olarak çalışıyorum.

Satınalma kariyeriniz nasıl başladı ve nasıl devam ediyor??

Satınalma kariyerim yaklaşık 10 sene önce tedarik zincirini de içinde bulunduran unsurlar ile başladı. Bilgimin yanına bu güne kadar elde ettiğim tecrübeleri de koyarak ERGO Türkiye'ye katma değer katıp verimli sonuçlar almak en büyük hedefim.

Sigortacılık muhakkak zor ve eğitilmiş personelin önem kazandığı bir meslek. Bunları düşündüğümüzde satınalma konusunda nelere dikkat ediyorsunuz?

Çalıştığımız firmaların güvenilir olması çok



önemlidir. Verilen sözlerin gerçekleşmesi ve alınan hizmet kalitesi tedarikçi firmaların kalıcı olmasında en önemli etkenlerdir. Sizin ve şirketinizin ihtiyaçlarını anlayan, beklentilerinize karşılık verecek firmaları seçmek gerekir. Çalıştığımız şirketleri seçerken tedarikçi olmalarından çok bizim iş ortağımız olmalarına ve birbirimize değer katıyor olmamıza önem veriyoruz.

Satın almanın en önemli fonksiyonu nedir sizce? Sizce bir ürünü veya hizmeti daha hesaplıya almak doğru bir yol mudur?

Hayır, yeterli değildir. Önemli olan en kaliteli ürün veya hizmeti en uygun şartlarda, şirketinizin

ERGO Insurance Group 2008 yılında 17 milyar Euro'yu aşan prim üretimiyle Avrupa'nın önde gelen sigorta grupları arasında yer alıyor.

Ana hissedarımız Munich RE, ERGO Insurance Group'un %99,67 oranındaki hissesine sahip dünyanın en güçlü reasürans şirketi.

ERGO Türkiye Munich RE ve ERGO Insurance Group'un uluslararası alandaki ilk 3 şirketinden biri ve tüm ülkeler arasında ERGO Insurance Group'un gelecek yıllardaki büyümesine en büyük katkıyı yapması beklenen ülke olarak öne çıkıyor.

ERGO Türkiye olarak bugün 800'den fazla çalışanları, 1500'den fazla acenteleri ve broker'ları ile Türkiye'nin dört bir yanında sigorta, emeklilik ve hayat alanında bireysel ve kurumsal ürün ve hizmetlerimizi sunuyor.

Global know-how, konusunda tecrübeli, inançlı ve istekli bir kadro, sektöre farklılık getirecek yeni iş modelleri, müşteri ihtiyaçlarına göre tasarlanmış yepyeni ürünleri farklılaştırıyor. Finansal olarak güçlü ve hızlı geri ödeme gücüne sahip.



standartlarında satın almaktır. Sadece o an satın aldığınız fiyat önemli değildir; o ürüne sahip iken karşılaçacağımız olası ilave maliyetleri de yaşamamanız gerekir.

9

İş dışında nelerle ilgilenmeyi seviyorsunuz?

İş dışında eşim ve arkadaşlarımla beraber olup zaman geçirmekten zevk alıyorum. Seyahat etmek, spor yapmak ve müsabakaları izlemek, kitap okumak da ilgi alanımdadır.

Hangi restoranlarda yemek yemeyi seviyorsunuz?

Genelde italyan mutfağını severim ve italyan restoranlarına giderim.

Türk Mutfağı denilince aklınıza neler geliyor?

Dünyanın en çok bilinen 4-5 mutfağından biridir. Çok zengin bir içeriğe sahip lezzetli yemeklerden oluşan bir mutfak geliyor aklıma. Anneannem, annem ve eşim de güzel yemek yaptıklarından kendimi şanslı görüyorum. Türk mutfağının güzel yemeklerinden hayatım boyunca hiçbir zaman mahrum kalmadım.

Türk ve Dünya Mutfağından en sevdiğiniz, vazgeçemediğiniz yemekler nelerdir?

Türk Mutfağından Mantı, her çeşit köfte, börek, zeytinyağı pilaki, mücver ve patlıcanlı pilav. Dünya mutfağından ise çoğunlukla italyan yemeklerini severim. Tortiglioni, Ravioli, Fettuccini, Gnocchi, Lasagna bunlardan bazılarıdır.



Akkol hakkında ki düşünceleriniz nelerdir?

Akkol'u Müşteri memnuniyetine çok önem veren, işini profesyonelce ve doğru yapmaya çalışan bir firma olarak görüyorum.

Akkol olarak şirket çalışanlarımızın beklentilerine cevap verebiliyor muyuz?

Şu ana kadar verebildiğimizi düşünüyorum. Aksini de duymadım; umarım bu durum yeni iş heyecanı olarak kısa süreli kalmaz ve istikrarlı bir şekilde devam eder. Önemli olan gelinen noktayı korumaktır.

Akkol u başka firmalara da tavsiye eder misiniz?

Evet ederim.

Akkol çalışanlarının, yöneticilerinin sizlere yaklaşımı, ilgi ve alakasından memnun musunuz?

Evet memnunuz.

Akkolun diğer firmalardan farklı bir yönü var mı?

Müşteri memnuniyeti çok ön planda; bence bu da kendilerini farklı kılıyor.

Yoğun bir çalışma hayatınız olmasına rağmen evde yemek yapmak için vaktiniz oluyor mu? Bize bir tarif verebilir misiniz?

Evde yemek yapmak için fazla vaktim olmuyor. Çok nadir yaptığımda da çeşitli soslarla makarna yapıyorum.

Son olarak neler söylemek istersiniz?

Akkol firmasına bana bu fırsatı tanıdığı için teşekkür ederim ve başarılarının devamını dilerim.

Akkol olarak MUTLU ÇALIŞAN MUTLU MÜŞTERİ hedefimizdir. Bu noktadan çıkarak çalışanlarımızın işe daha iyi odaklanması ve başarılı olması için tüm imkanları sunmaktayız. Müşteri diyalogları için belirli periyotlarda kişisel gelişim eğitimleri verilmektedir.

Çalışanlarımız Akkol' u bir aile gibi görmekte ve gerektiğinde özveri ile başarıyı yakalamaktadır. En önemlisi kendilerini Akkol da güvende hissetmektedirler.

Müşteri memnuniyeti belirli periyotlarda ölçülmekte, sürekli iyileştirme ile hedef memnuniyet yakalanmaktadır. Bizim için bünyemize müşteri katmak değil, asıl sonrasında hizmetimizi sürekli kılmak önemlidir. Bu sebeple her zaman daha iyi ne yapabilirizi düşünen bir ekip ruhu ile çalışmakta ve hizmetimizi rutinlikten çıkarmaya, farklılık yaratmaya çalışmaktayız.

A man in a light-colored suit and blue tie stands in a modern office hallway. He is smiling and has his hands clasped in front of him. To his left is a large glass door with the word "ERGO" printed in red. The hallway is brightly lit, with a white bench visible in the background. The floor is a light-colored carpet.

ERGO

ERGO

İstanbul'da ilk merkezî yönetime sahip iş parkı: **AKKOM OFİS PARK**

Akkom Ofis Park, Türkiye'nin tek seferde sunulan en büyük A sınıfı ofis park projesi olmakla kalmayıp özgün mimarisi, malzeme kalitesi ve en yeni teknolojinin etkin kullanımı açısından dünya standartlarında bir çalışma olarak pek çok uluslararası firmaya örnek gösteriliyor.

Proje, A sınıfı ofis kullanıcılarının uzun vadeli beklentileri doğrultusunda "ihtiyaca yönelik tasarım modeli" (build to suit) kullanılarak kurgulandı. Projede; ulaşılabilirlik, güvenlik (yangın, deprem, patlama), mekanik (ısıtma-soğutma-havalandırma) su, elektrik ve asansör gibi temel beklentilere yönelik modern çözümler sunuluyor.

Akkom Ofis Park projesinin başarısının ardında; etkileyici mimari tasarımlara imza atan ve bu tasarımları hayata geçiren profesyonellerden oluşan proje takımı yer alıyor. Modern mimarinin şeffaf etkilerini taşıyan yapılar aynı zamanda teknolojinin etkin kullanımı ile güvenlik ve fonksiyonellik açılarından da öne çıkıyor.

Akkom Ofis Park içerisinde ING Bank, Ergo Sigorta, Loreal, Maersk, Sabic, GNC, Johnson Wax, Johnson Control, HP ve Sabic Genel Müdürlükleri bulunmaktadır.





1926 yılında kurulan ve Swiss RE'nin iştiraki olan La Suisse Türkiye Umumi Mümessilliği 1981 yılında Avrupa Sigorta Aracılığı A.Ş. olarak faaliyetlerini sürdürmeye başladı. 1988 yılında sigortacılık faaliyetlerini düzenleyen yasanın değişmesi sonucunda Avrupa Holding ve Swiss Re tarafından İsviçre Sigorta A.Ş. olarak yeniden kuruldu. La Suisse Umum Sigorta A.Ş. portföyü İsviçre Sigorta'ya devredildi. 1995 yılında Sağlık ve Hayat branşlarında hizmet vermek üzere İsviçre Hayat A.Ş. adını aldı ve Swiss Re ile ortaklık 2006 yılına kadar sürdü. Avrupa Holding 2006 yılında Münich RE'nin çoğunluk hissesine sahip olduğu ERGO International AG ile ortaklık anlaşması imzaladı ve grubun sigorta şirketlerindeki hisselerinin %75'ini devraldı ve yeni oluşum ERGOİSVİÇRE adını aldı. 2008 yılında kalan %25'lik hisse ERGO Insurance Group'a devrildi ve şirket ERGO International AG bünyesine geçti. Nisan 2010'da gerçekleştirilen marka değişim kampanyası ile ERGOİSVİÇRE markası ERGO adını aldı. ERGO Insurance Group'un uluslararası alandaki ilk 3 şirketinden biri olarak konumlandırılan ERGO Türkiye tüm ülkeler arasında ERGO Insurance Group'un gelecek yıllardaki büyümesine en büyük katkısı yapması beklenen ülke olarak öne çıkmaktadır. ERGO Türkiye bugün 800'den fazla çalışanı, 1500'ün üzerindeki acentesi ve

broker'larıyla Türkiye'nin dört bir yanında sigorta, emeklilik ve hayat alanında bireysel ve kurumsal ürün ve hizmetler sunmaktadır.



14 Aralık 2007 tarihinde ING Grubu'nun Oyak Bank'ın % 100 hissesini satın almasıyla ING Bank Türkiye tarihçesi başladı.

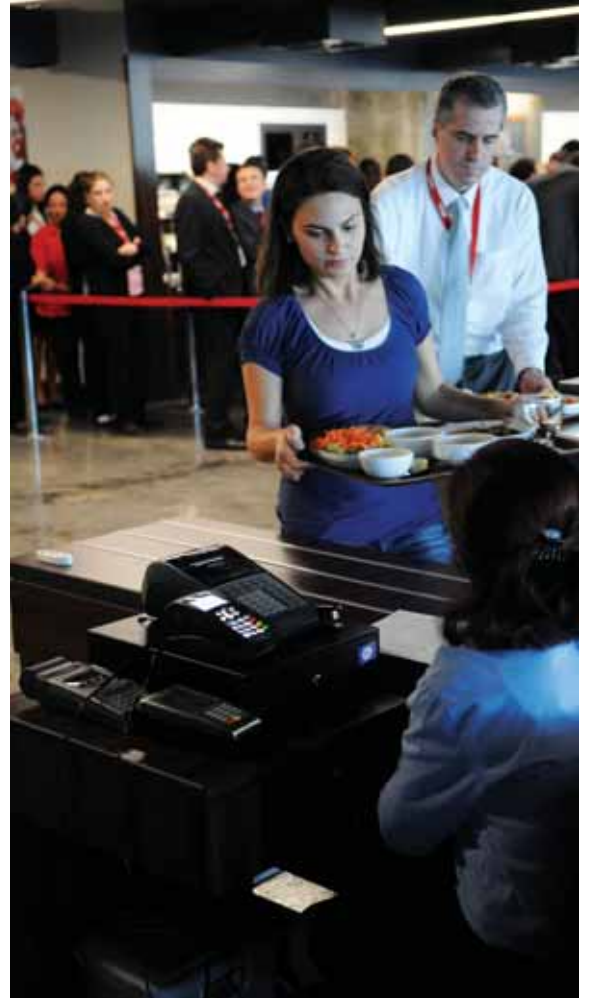
19 Haziran 2007 tarihinde ING ile Oyak Grubu, Oyak Bank'ın yüzde yüz hissesinin ING'ye satışı konusunda anlaşmaya varmış, 14 Aralık 2007 tarihinde satış ile ilgili BDDK onayı alınmasının ardından 24 Aralık 2007 tarihinde satış işlemleri tamamlanarak Oyak Bank ING Grup çatısı altına girmiştir.

Uluslararası en büyük finans kuruluşları arasında yer alan ING Grubu, 150 yıldır bankacılık, sigortacılık, varlık yönetimi alanlarında, bireysel ve kurumsal müşterilere geniş kapsamlı ürünler ve hizmetler sunan, dünyanın lider finansal hizmet kuruluşlarından biridir. Asya'dan Amerika'ya, Avrupa'dan Avustralya'ya 50'yi aşkın ülkede, 85 milyon müşterisi ve 125.000 çalışanı olan Hollanda kökenli Grup, Interbrand'ın 2007'nin en iyi 100 marka sıralamasında 81. sırada, Fortune Global 500 listesinde en büyük 500 şirket sıralamasında ise 7. sırada yer almaktadır.





Sürekli değişim içerisinde olan iş dünyasında son yıllarda plazalarda yönetim sistemi öne çıkmaktadır. Eski alışkanlıklar yerini yenilerine bırakmakta ve şirket yapıları da bu paralelde kendilerine yön vermektedir. Halince çalışanların öğle yemek ihtiyaçları da değişim içerisinde farklılık göstermektedir. Plazalarda her şirketin ayrı yemek salonu olamayacağı için tek bir noktada food court hizmeti ile gün içerisinde ki tüm yeme ihtiyaçlarını karşılayabilmek gerekmektedir. Bu noktadan yola çıkarak AKKOM Plaza da tüm ihtiyaçlara cevap vermek istedik. Özellikle İstanbul gibi iş hayatının yoğun ve stres içerisinde geçtiği, zamanın herkes için en değerli şey olduğu bir şehirde; çalışanların talep ettikleri hizmetleri sunmak çıkış noktamız oldu.





Cafe patisserie hizmetimiz ile; sabahları açık büfe kahvaltı, gün içerisinde her an faydalanılabilen pasta, kurabiye, bökrek çeşitleri ve hatta akşam evinize giderken alabileceğiniz pasta çeşitlerini sunmaktayız.

Öğle yemeği için dışarıya çıkmaya gerek kalmadan ; restaurantımız da aynı anda 2000 kişiye, minimum 30 çeşitten oluşan bir menü sunmaktayız. Alternatifli menümüzde isteyen dilediğini tercih edebilmekte, geleneksel Türk yemekleri, makarna çeşitleri, pizza

çeşitleri, vejetaryen menüleri misafirlerimize sunulmaktadır.

Yemek sonrası kahve keyfi için ya da her hangi bir saatte mola verildiğinde kahve içmek istenildiğinde de cafemizden faydalanılabilmektedir.

Sunmuş olduğumuz hizmet sadece bunlarla sınırlı kalmayıp, ofis firmalarının kokteyl organizasyonları ve cafe break leri istenildiği şekilde yapılmaktadır. Üst düzey misafirler için hizmetimiz ofis katlarına taşınmakta ve istenilen hizmet sunulmaktadır.





IQF frozen fruits and vegetables

ALİŞKANLIKLARI KÜÇÜK DOKUNUŞLARLA DEĞİŞTİRDİK....

Özyeğin Üniversitesi ve UNO Ekmek Meksika Yemekleri Günü

Her gün aynı yerde aynı tarz yemekleri yemek zaman zaman hepimizi sıkırmıştır. Bundan yola çıkarak konsept günlerimizle farklılıklar yaratmaya çalışıyoruz... Geçtiğimiz ay Meksika günü ile Özyeğin Üniversitesi ve Uno Ekmek'teydik. Bu vesile ile Meksika Mutfağını da tanıtmak istedik...

Meksika Mutfağı, özellikle eski yerlilerin (Aztekler, Zapotekler, Otomiler, Purepeşalar, Haustekler, Raramuriler, Mayalar vb.) ve İspanyol koloni devriyle Fransız, Arap ve Karabik geleneklerinin bir sentezi olarak kendini gösterir. Genelde zengin bitki örtüsüne sahip olan bu sıcak, tropik ülkenin mutfağında mısır, fasulye, meyve çeşitleri ve belirli sebze türleri önemli

bir rol oynar. Meksika'da birbirinden çok farklı bölgesel mutfaklar mevcuttur. Kuzeyde İspanyol Mutfağı'nın etkisi görülür, güneyde ise yerlilerin mutfağı korunmuştur.

Meksika, kakao, vanilya, avakado, yer fıstığı, tomates, çili ve mısır gibi tüm dünyaya yayılmış bazı bitkilerin anavatanıdır. Geleneksel olarak hemen hemen bütün





yemekler mısırla yapılır.. İkinci sırada baharat olarak kullanılan çili gelir. Şehirde yaşayan halk için en önemli öğün öğle yemeğidir, iş günlerinde öğlen molası daha uzundur. Akşamları genelde sadece ufak bir şeyler atıştırılır; tatlı, taco ya da benzer şeyler veya bir Antojito Mexicano. Üst tabaka, İspanyol Mutfağı'nın öğün şemasına uyar. Kahvaltı genelde sadece kahve ve küçük kahvaltı ekmeği ya da tatlı bir unlu mamülden oluşur. Birkaç saat sonra adı almuerzo olan bir atıştırmalık sıradadır, örneğin chilaquiles, kaymaklı ve peynirli çili sosunda kurutulmuş tortilla şeritleri ya da yumurtayla yapılan bir yemek olabilir. Bu ikinci kahvaltılı özellikle pazar günleri tercih edilir. İspanya'nın aksine saat 15:00'de yenilen öğlen yemeği ana öğündür; çorba, ardından pilav ya da spaghetti, et yemeği ve sonunda bir tatlıdan ibaret olabilir. Bunun yanında limonata agua fresca içilir. Akşam yemeğinde Meksikalılar sadece ufak bir atıştırmalık merienda yerler. Özel günlerde çoğu zaman dışarda geç vakitte yenilen akşam yemekleri vardır. Gençler akşamları taco satılan yerlerde buluşur. Taco nun -içli dürüm tortilla- yapımı için bir çok tarif bulunmaktadır. Meksika Mutfağı'nda, kıyı yörelerle merkezi yaylalar arasında büyük farklar vardır. Sahil yörelerinde Cevive gibi daha fazla balık yemekleri bilinir. Kuzeyde ise Tex-

Mex-Mutfağı 'nın etkisi görülür ve fazla et yenir. Kuzu cabrito ya da kurutulmuş sığır eti machaca. Ayrıca yemekler çok acı değildir. Tex-Mex-Mutfağı 'ndan farklı olarak yemekler karma yemeklerden oluşmaz, örneğin pilav etten önce yenir, yani etle beraber yenmez. Hemen hemen tüm yemeklerle mısır tortillası yenir, ki bu kuzey Meksika'da genelde buğday unundan yapılır. Oldukça ince olan bu pideler sıcak servis edilir. Garnitür olarak elle yenilir, ancak çoğu zaman içli ve soslu servis edilir. Antojitos, tortillaya benzeyen ürünlerdir, ki bunlar mısırla da yapılır ve atıştırmalık olarak satılır. Caddelerde standlardan almak mümkündür. Bunun bir örneği Quesadillasdır, bu yağda kızartılmış, genelde peynirle dolurulmuş tortilladır. Tanınmış yemekler olarak Puebla'dan Mole Poblano ve Chiles en nogada; Pescado a la Veracruzana: Veracruz'dan bir balık yemeği, Cochinita Pibil: gulaşa benzeyen yemek; Yucatán's yöresinden Achiote ve Pozole: Jalisco'dan gelen iri mısır taneli, tavuk etinen yapılan çorba sayılabilir. Bununla beraber yöreye göre farklı hazırlanan tamales meşhurdur. Guacamole, tortilla totopos cipsleriyle, ya da etin yanında yenen bir tür sos çok sevilir. Özel bir spesyalite Cuitlacochedir, mısır bitkisinin bir paraziti olarak yetişen bir tür mantarla yapılır.





YAZ AYLARINDA BESLENME

Yaz aylarının başlaması ile artan hava sıcaklıkları birtakım sağlık sorunlarını da beraberinde getirmektedir. Sıcaklık ve nem artışına bağlı olarak vücut ısısı artmakta ve metabolizma bu yeni duruma uyum sağlamaya çalışmaktadır.

20

Kalp debisinde düşme, doku ve organlarda oksijenlenmede azalma, kalp atım sayısı ve kan basıncındaki artış nedeniyle yaz aylarında özellikle yüksek tansiyon, kalp yetmezliği ve koroner kalp hastalıklarında artış gözlenmektedir. Ayrıca sıcaklıkların etkisiyle artan terle birlikte su ve mineral kaybı sonucu, bayılma hissi, bulantı, baş dönmesi gibi sağlık problemleri de görülebilmektedir. Yaz aylarında özellikle bebek ve çocuklarda ishal görülme sıklığı artmaktadır. Ayrıca sıcak havalarda besinlerin bozulma riski artmakta ve besin kaynaklı zehirlenmeler sık görülmektedir.

Yaz sıcaklığından en çok etkilenenler çocuklar, yaşlılar, hamileler, kalp ve şeker hastalığı olan bireylerdir. Yaz aylarında sıklıkla görülen sağlık problemlerinin azaltılmasında sağlıklı beslenme ve bu konuda toplumun bilinçlendirilmesi son derece önemlidir.

YAZ AYLARINA YÖNELİK SAĞLIKLI BESLENME ÖNERİLERİ

1. Yaşamın her döneminde yeterli ve dengeli beslenme sağlığın korunması için esastır. Bu nedenle, dört besin grubunda bulunan çeşitli besinlerin en az 3 ana ve 3 ara öğünde yeterli miktarlarda alınmalıdır.
2. Kahvaltı günün en önemli öğünüdür. Yaz aylarında yapılacak kahvaltıda az yağlı peynirler, zeytin ve taze sebzeler bulunmalı, kafein içeren içecekler yerine de süt, meyve suyu, ıhlamur ve kuşburnu gibi bitki çaylar tercih edilmelidir.
3. Yaz aylarında yağlı besinlerin ve yağda

kızartmaların tüketiminden kaçınılmalı; yemeklerde bitkisel sıvı yağların kullanımı, yemekleri pişirirken kızartma ve kavurma yerine haşlama, ızgara, kendi suyunda veya az suda pişirme gibi sağlıklı pişirme yöntemleri uygulanmalıdır.

4. Yaz aylarında vücut direncini artırmak ve vücudun yeterli miktarda vitamin ve mineral alınmasını sağlamak için sebze ve meyve çeşitlerinden yararlanılması önemlidir. Günde en az 3porşiyon sebze ve meyve tüketilmesi gerekir.





5. Kan şekerini hızla yükselten ve hızlı düşüren besinlerin tercih edilmemesi, basit karbonhidrat olan saf şeker ve şekerli besinler yerine kepekli ekme, makarna, bulgur gibi lifli besinlerin tüketilmesine özen gösterilmelidir.



6. Enerjisi yüksek hamur tatlıları yerine sütlü tatlılar, meyve tatlıları, dondurma gibi tatlılar tercih edilmelidir.

7. Terleme ile artan sıvı ve mineral kaybının önlenmesi için yeterli sıvı alımı önemlidir. Ayrıca, yaşamın her döneminde yeterli sıvı alımı vücutta oluşan toksinlerin (zararlı öğeler) atılması, vücut fonksiyonlarının düzenli çalışmasında, metabolizma dengesinin sağlanmasında ve vücutta pek çok biyokimyasal reaksiyonun gerçekleşmesinde son derece önemli rol oynamaktadır. Bu nedenle, her gün en az 2-2.5 litre (12-14 su bardağı) su içilmeli, sıvı alımının karşılanmasında kahve, çay ve gazlı içecekler yerine süt, ayran ve meyve suyu gibi içecekler tercih edilmelidir.

8. Besin zehirlenmeleri, halk sağlığını yakından ilgilendiren ve özellikle yaz aylarında artan hastalıklardan biridir. Çoğunlukla hafif seyirli ve kısa süreli hastalıklar olmalarına karşın, zehirlenmeye yol açan besinle ve kişiyle ilgili bazı faktörler hastalığın zaman zaman daha ağır seyretmesine hatta ölümcül olmasına yol açabilmektedir. Özellikle yaz aylarında sokakta ve açıkta satılan yiyeceklerin, tüketiminden kaçınılmalı, çabuk bozulan potansiyel riskli besinler (et, yumurta, süt, balık vb.) açıkta bekletilmemeli, besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarında hijyen kurallarına özen gösterilmelidir.

9. Balık, et, yumurta, fındık, fıstık ve ceviz tüketiminin, sıcaklarda bunalan vücutun direnç düzeyini yükselteceği gibi, şeker, şekerleme gibi basit şekerlerin yerine, kuru üzüm, erik yada A ve C vitaminlerinin zengin olduğu taze meyve ve sebze gibi besinler tercih edilmelidir.

KADİR GIDA

Yaş Sebze & Meyve

Sınırsız Hizmet

Oteller, restaurantlar, yemekhaneler, okullar, pastahaneler, özel ve tüzel kamu şirketleri tarım ürünlerine ihtiyacı olan şahıslara toptan fiyatına tarım ürünlerinin en iyisini en ucuza temin ve tedarik eden firmamız cennet yurdumuzun bereketli topraklarında yetişen ve çiftçininizin özen ile yetiştirmiş olduğu tarım ürünlerini doğadan sofranıza saf ve temiz olarak zamanında ve taze adresinize ücretsiz teslim etmektedir, 24 saat hizmet garantisi vermekteyiz...

Alparslan YILDIZ
0532 658 46 72

Vahyettin AKTEKİN
0532 658 90 70

Doğal gıda
toptan meyve
ve sebze satışı



Tel: 0216 397 11 30
www.kadirgida.com

Hal No: 141
Kadıköy/ İstanbul

Merkez Depo
Kavakpınar Mah. Mine Sok. No:1
Pendik-İstanbul

Tel: 0216 397 11 30
Fax: 0216 397 11 24
E-Mail: info@kadirgida.com
Web: www.kadirgida.com

Bizden fiyat almadan meyve ve sebze almayın

BİR LEZZET USTASI

YÜCEL YILMAZ

1973 Yılı Kars doğumlu Yücel Yılmaz İstanbul'da bir restoran mutfağında meslek hayatına başlamış. Tecrübe kazandıkça mesleği çok seven Yılmaz, profesyonel aşçı olarak hayatına devam etmeyi daha o yıllarda hedefleyerek kariyerinde hızla ilerleme göstermiştir. Sonraki yıllarda birçok restoran ve otellerde mutfağın tüm alanlarında çalışmış. 1994-1998 yılları arasında çalıştığı İstanbul Princess Otel mesleğe bakışını değiştirerek, aşçılık mesleğine olan ilgisini daha da artırmış.

Her gün yeni bir bilgi edinerek ve yaptığı işe sanat gözüyle bakmayı, disiplinin meslekte ne kadar önemli olduğunu öğrenen Yılmaz 1998 yılında da toplu yemek sektörüne geçiş yaptı. Aşçı olmanın dışarıdan bakıldığı gibi kolay olmadığını belirten aşçımız, özellikle toplu yemek sektöründe olunca personel idaresi, müşteri istekleri, gıda da meydana gelebilecek riskler ve bunların kontrolü ayrı bir sorumluluk taşıdığına da farkında çalışmaya özen gösteriyor. Türk mutfağının haricinde Fransız ve İtalyan mutfağı ile ilgilenen Yılmaz , Son zamanlarda da konsept günleri için Meksika mutfağına merak salmış.

Yemek yapmanın ayrı bir keyif, bütün yemekleri yapmanın kendisi için ayrı bir zevk olduğunu düşünen aşçımızın en keyifle yaptığı yemeğin ne olduğunu sorarsanız ; zeytinyağlı yemekler diyor.

İş sadece yemek yapmakla olmuyor. Mutfağında en çok önem verdiği nokta temizlik ve disiplin. Her aşaması ayrı bir hassasiyet istiyor. Yemek sanatı kural tanınmasa da sanatını yaparken var olan kurallara uymak Yılmaz beyin önemli bir prensibi.

Yücel Yılmaz 'ın mesleğe yeni başlayan arkadaşlara en önemli tavsiyesi ise; gerçekten bu mesleği sevmeleri, mutfağı iyi tanımaları, sürekli araştırmalarıdır. Dünya da aşçılık önemli bir meslek kolu haline gelmişken bizim de bundan faydalanmamızın gerekliliğini vurguluyor.





FAVALI ENGİNAR

MALZEMELER

- 5 ADET ENGINAR
- 1 ÇAY BARDAĞI ZEYTİNYAĞI
- 1 YEMEK KAŞIĞI UN
- 1 ADET KURU SOĞAN
- 4 SU BARDAĞI SU
- 4 ADET KESME ŞEKER
- 1 ADET LİMON
- TUZ
- FAVA İÇİN:
- 1 BARDAK TAZE BAKLA İÇİ
- 1 ADET SOĞAN

HAZIRLANIŞI

TENCEREYE SOĞAN BÜTÜN OLARAK KONULUR. ÜZERİNE BAKLA, ZEYİNYAĞI, TUZ VE ŞEKER VE SU İLAVE EDİLİR. PİŞİRMEME BIRAKILIR.

DİĞER TARAFTA ENGINARLAR YIKANIP, İÇ TARAFLAR KAŞIK YARDIMI İLE ALINIR. ÇİÇEKLERİ İYİCE AYIKLANDIKTAN SONRA BIÇAK İLE KENARLARININ FAZLASI ALINIP LİMONLU SUYUN İÇERİSİNDE BEKLETİLİR.

ZEYTİNYAĞI İLE UN 2 DAKİKA KARIŞTIRILIR, TUZ , ŞEKER, LİMONSUYU VE TUZ EKLENİR. ENGINARLAR İÇİNE ATILIR, SOĞAN BÜTÜN OLARAK İLAVE EDİLİR. 60 DAKİKA KISIK ATEŞTE PİŞİRİLİR.

ENGİNARLAR PİŞTİKTEN SONRA PÜRE HALİNE GETİRİLEN FAVA İÇERİSİNE DOLDURULUR. DEREOTU VE PARMESAN PEYNİRİ İLE SÜSLENİP , SOĞUDUKTAN SONRA SERVİSE SUNULUR.

MAKRUBE

MALZEMELER

750 GR. KUŞBAŞI ET
2 SU BARDAĞI PİRİNÇ
3SU BARDAĞI SICAK SU (PİLAV İÇİN)
2 SU BARDAĞI SICAK SU(ET İÇİN)
? SU BARDAĞI MISİRÖZÜ YAĞI (PİLAV İÇİN)
1 SU BARDAĞI AY ÇİÇEK YAĞI(PATATES İÇİN)
4 ORTABOY PATATES
1 ÇAY BARDAĞI HAŞLANMIŞ BEZELYE
1 ADET ORTA BOY HAVUÇ
1 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞ
TUZ
KARABİBER

HAZIRLANIŞI

PİRİNÇİ ILIK SUDA 15-20 DAKİKA BEKLETİNİZ. DAHA SONRA NİŞASTASI GİDENE KADAR YIKAYINIZ.

1 TENCEREDE MISİRÖZÜ YAĞINI KOYUP, PİRİNÇLERİ ŞEFFAFLAŞANA KADAR KAVURUNUZ. ÜZERİNE TUZ VE 3 SU BARDAĞI SICAK SUYU İLAVE EDİP KISIK ATEŞTE PİŞİRİNİZ. PİRİNÇLER SUYUNU ÇEKİP GÖZGÖZ OLUNCA ATEŞİ KAPATINIZ. PİŞTİKTEN SONRA ÜZERİNE TEMİZ BİR KAPATIP 15 DAKİKA DEMLENMEYE BIRAKINIZ.

ETLERİ TENCEREYE KOYUNUZ VE ÜZERİNE SICAK SU İLAVE EDİNİZ. ORTA HARARETLİ ATEŞTE HAŞLAYINIZ.ETLER YUMAŞADIĞINDA İÇERİSİNE TEREYAĞ, TUZ VE KARABİBERİ İLAVE EDİNİZ.5 DAKİKA DAHA

PİŞİRİNİZ.HAŞLADIĞINIZ BEZELYE VE HAVUÇLARI(KÜP DOĞRANMIŞ) İLAVE EDİNİZ.YAYVAN BİR TENCEREYE İLAVE EDİNİZ. PATATESLERİ YARIM PARMAK KALINLIĞINDA YUVARAK DİLİMLER HALİNDE KESİNİZ VE KIZGIN YAĞDA KIZARTINIZ.ETLERİN ÜZERİNE BİR SIRA PATATATES DİZİNİZ. ARZUYA GÖRE TENCERENİN KENARLARINA DA PATATES DİZE BİLİRSİNİZ. ÜZERİNE PİLAVI YERLEŞTİRİNİZ. TEKRAR SIRASI İLE ET PATATES VE PİLAV DİZİNİZ.

DAHA SONRA YEMEĞİN ŞEKLİNİ BOZMADAN DÜZ BİR SERVİS TABAĞI VEYA TEPSEYE TERS ÇEVİRİNİZ. ARZUYA GÖRE AKDENİZ YEŞİLLİĞİ VE TAZE NANE İLE SÜSLEYİP SERVİZE SUNUNUZ.



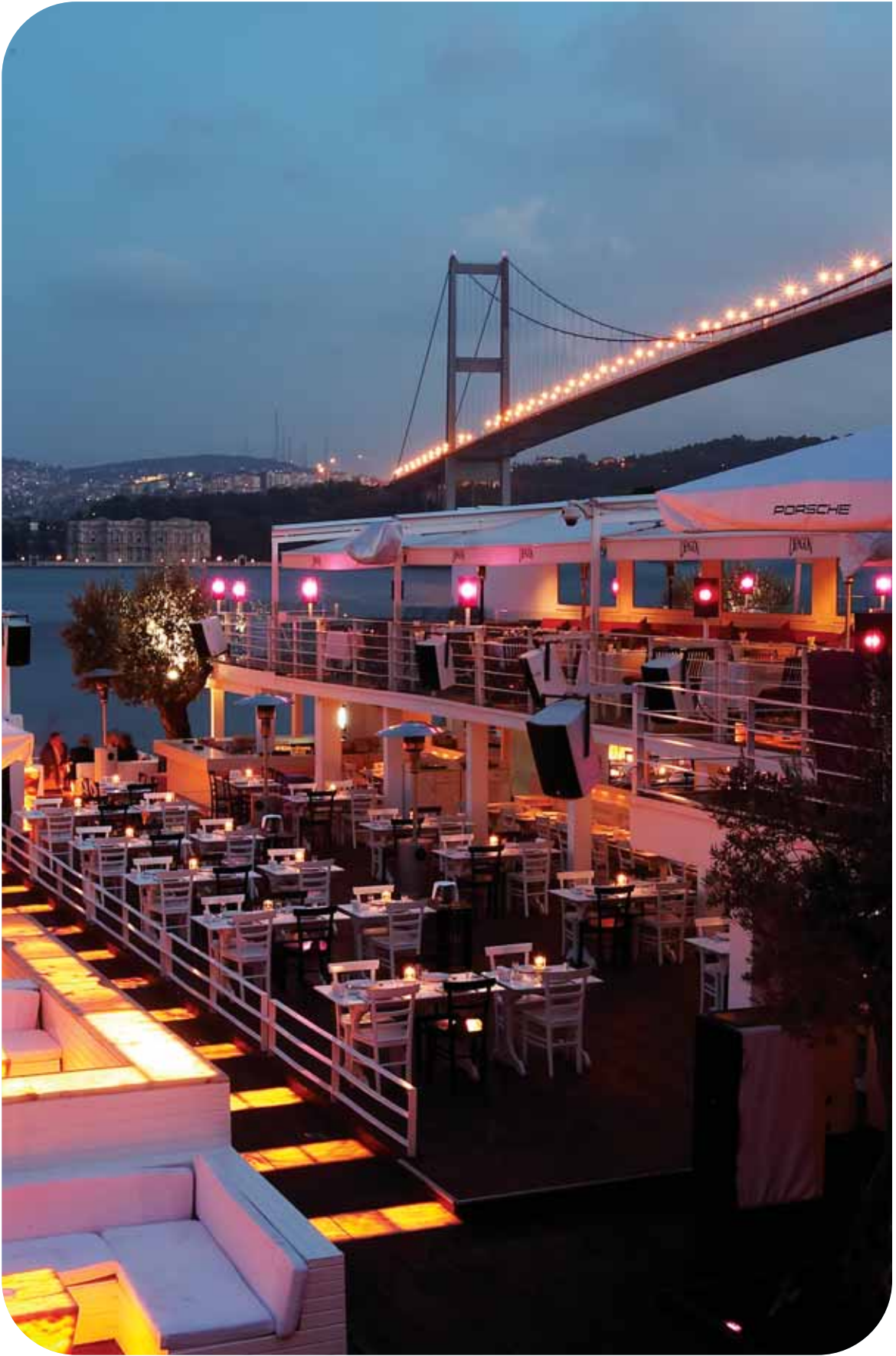
BİR LEZZET MOZAIĞI KÖŞEBAŞI REİNA

Modern sunumu ile yemek kültüründe adeta bir devrim yaratan Köşebaşı, Reina'nın açıldığı ilk günden bu yana her yaz, boğaz'ın en güzel noktasında kebapsevenleri ağırlamaktadır. Muhteşem manzara ve büyüleyici bir atmosfer eşliğinde konuklarına, iki kıta arasında olma ayrıcalığı yaşatan Köşebaşı Reina, özellikle yabancı misafirler tarafından büyük ilgi görmektedir.

Bir lezzet mozaïği olan Köşebaşı, Türk mutfağının en seçkin örneklerini ülke sınırları dışına taşıyarak, on beşinci yılını üç kıtada on altı şube ile kutlamaktadır.

Köşebaşı, klasik kebab restoranı anlayışını yıkarak, bir devrim yaratmış ve Türk mutfağındaki değişimin öncülüğünü üstlenmiştir. 1995 yılından bu yana, Adana ve Tarsus yöresi et yemeklerinin geleneksel lezzetlerini modern sunumu ile günümüze taşıyan Köşebaşı, dünya standartlarında bir hizmet kalitesine sahiptir.







“En iyi hammaddelerin, özenle işlenmesi ve en iyi şekilde sunulması” olarak özetlenebilen hizmet anlayışı ile standartlarını ve kalitesini korumaktadır.

Sürdürdüğü özgün yemek kültürüyle Conde Nast Traveler dergisinin 14,000 üyesi tarafından “Dünyanın En İyi 50 Restoranından Biri” seçilen Köşebaşı, “Uluslararası Turizm, Otelcilik ve Catering Endüstrileri Ödülü”ne Türk mutfağını en iyi yansıtan restoran olarak layık görülmüştür. Dünyaca ünlü Time dergisi ise Köşebaşı adını “İstanbul’daki en iyi kebab restoranı” olarak tüm dünyaya duyurmuştur.

Lezzet zincirinin halkaları İstanbul’da; Levent, Nişantaşı, Bağdat Caddesi, Ataşehir, Beylikdüzü ve yaz sezonunda Reina’dır. Ankara ve İzmir şubeleriyle İstanbul dışındaki müşterilerine hizmet veren Köşebaşı ayrıca; Köşebaşı Express hızlı servis konseptiyle Maslak, Cema ve Gordion’da da eşsiz tatlarını misafirlerine sunmaktadır.

Ünü ülke sınırlarını aşarak, dünyanın da tercihi olan Köşebaşı, 2006’da Atina’da, 2007’de de Sao Paulo’da birer şube açarak, lezzeti ile ulaştığı dünyaya şubeleri ile de açılmış oldu... Köşebaşı, Türk mutfağının başarılı bir temsilcisi olarak, dünya markaları arasında yerini alma vizyonu ile hareket etmektedir. Yurtdışında büyük küresel oyuncularla yarattığı sinerji ile bu sürece ciddi katkı sağlamaktadır. 2008 ve 2009 yıllarında açtığı Bahreyn ve Dubai şubelerinin gösterdiği başarı, bölgedeki büyüme stratejisinde etkin rol oynamaktadır. Yunanlı bir gurunin “Köşebaşı’nın diğer restoranlardan farkı, buradaki kebabların ilgiyle ve gastronomik bir merakla hazırlanmış olmasıdır” şeklinde tanımladığı Köşebaşı, Körfez bölgesinde de en ünlü dünya markaları arasında yerini almıştır.

Köşebaşı’nın Avrupada ki büyümesi ise 2011 ilkbaharında Amsterdam da açtığı şubesi ile devam etmektedir.



MANDEV



MANDEV GIDA İTH. İHR. İNŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Battal Gazi Mah. Şark Cad. Aytop Gıdaçılar San. Sit. G Blok No:14

Sultanbeyli/İSTANBUL

Tel: (0216) 669 08 70 - 71

Fax: (0216) 669 08 72

ZAMANININ SÜRGÜN, ŞİMDİNİN KEYİF MEKANI

BÜYÜK ADA

30

Bazıları için dört mevsimini yaşamak, bazıları için kaçamak, bazıları için balık, bazıları için orman, uzun yürüyüşler ya da sadece huzur veya biraz romantizm, yüksek uçurumlarla, güneşin batışını ve dalgaları birleştirin, adanın tam arka tarafında. Sola ormanı sağa denizi alın, çok geç olmadan da eve dönün. Merak etmeyin akşam erkenden uykunuz gelecek. Şehirden uzaklaşmak için birçok farklı alternatifiniz var ama İstanbul'da trafikten kaçmak için tek yol adalara gitmek...

Yaklaşık 7 yüzyıllık Bizans döneminin elinde bulunan Büyükada diğer İstanbul adaları gibi hapishane ve manastırlarıyla ün kazanmıştır. Bizans döneminde ortaya çıkan taht kavgaları, dini ve siyasi içerikli anlaşmazlıklar sonucunda prensler, prensesler ve din adamları sürgün olarak gönderildikleri adada korkunç işkencelere maruz kalmıştır. Eski adı prinkipo'ymus. prensler surgune gönderilirmis buraya. istanbul'un yanibasinda, her daim el altinda olsunlar diye.

İstanbul'un Fatih Sultan Mehmet tarafından kuşatılması sırasında Baltaoğlu Süleyman Bey çevredeki Kınalıada, Heybeliada ve Burgazada'yı teslim almıştır. Fakat Büyükada'da bulunan kaledeki direniş nedeniyle buranın ele geçirilmesi biraz daha uzun sürmüştür.

1846 yılında küçük gemilerin hizmete başlaması ile Türklerin Ada'ya yerleşimi sağlanmış oldu. 1875'de büyük gemilerin düzenli seferleri sayesinde Ada'daki nüfus hızla artmış ve yabancıların da adaya yerleşimi başlamıştır.

Ada vapurunun keyfi bir başka oluyor doğrusu. Vapurda çayınızı içip etrafı seyrederken zaman nasıl geçiyor anlamıyorsunuz ve Prens Adaları'nın en büyüğüne, Büyükada'ya kadar martılar eşliğinde

geliyorsunuz. Ama özellikle haftasonları ada vapurlarının çok kalabalık olduğunu da unutmamak gerekiyor.

Ada vapurları, Bostancı, Sirkeci ve Kabataş'tan yaz döneminde yaklaşık yarım saatte bir kalkıyor. Vapura binerken vapurun doğrudan Büyükada'ya gidip gitmediğine bakmakta yarar var. Çünkü birçok vapur diğer adalara uğrayarak Büyükada'ya ulaşıyor. Deniz otobüsleri, daha az sayıda sefer yapıyor, ama daha hızlı ulaşım sağlıyor. Özel yolcu motorları ile ulaşım da diğer bir alternatif.

Büyükada'ya en çok ziyaretçi akımı 23 Nisan ve 24 Eylül tarihlerinde olur. Özellikle bu iki gün adaya gitmek isterseniz vapurlarda yer bulmakta güçlük çekebilirsiniz, bunun nedeni de Hristiyan inancına göre, bu tarihlerde Ada'nın en yüksek noktasında bulunan Aya Yorgi Kilisesi'nin yolunu çıplak ayakla yürüyenlerin yarı hacı sayılıyor olmasıdır. Aya Yorgi'ye çıkarken yol kenarındaki çalılıklara bir ip sararak çıkarsanız kismetinizin açılacağı ve işlerinizin düzeleceği inancı yaygındır.

Faytonlar adanın vazgeçilmezi. Zaten adada, motorlu taşıtlara izin verilmiyor. Etrafta sadece faytonlar, bisikletler ve son iki senedir kullanılmaya başlanan ve elektrikle çalışan scooterlar var.Faytona bindiğinizde



arabaların gürültüsü ve egzost dumanı artık tamamen arkada kalıyor. Adada sadece temiz hava, bugonviller ve nal sesleri var.Faytonla küçük tur 5 , büyük tur 12 kilometre sürüyor.



Yanızdan Faytonlar Geçiyor, Gözleriniz o Muhteşem Köşklele Buluşurken

Nizam caddesindeki sağlı sollu köşkler o kadar etkileyici ki, zaman içerisinde bu köşklele kimlerin neler yaşadığını merak etmemek elde değil. Eskiden Rumların yoğunlukla yaşadığı adada Osmanlı aydınları ve yazarlarının da yaşadığı tarihi köşklele hepsinin ayrı bir hikayesi var. Troçki'nin sürgün sırasında yaşadığı ev ve şimdi Adalar Kaymakamlığı olarak kullanılan Hacıpulos Köşkü...

Büyükada'nın birçok yerinden denize girilebiliyor. Yörük Ali Plajı da en çok rağbet gören yerlerden biri.Yörük Ali Plajı, Dil Burnu'nda. Burası nefis bir çam korusunu ve denizi bir arada sunuyor.Yörük Ali Plajı ve Naki Bey Plajı adanın eskiden beri denize girilen yerlerinden. Şimdi bir de bunlara Beach Club'lar eklenmiş. Prenses koyundaki Yaman Beach Club bunlardan biri. Burada su sporları yapmak da mümkündür.

Büyükada'da denizin keyfini tam anlamıyla çıkarabilmek için poyraz esmesini beklemek gerekiyor. Hergün genelde rüzgar 17.00'den sonra poyraza dönüyor zaten.

Atların Nal Sesleri Kulağınızda Yankılanırken Görsel Sölen Başlıyor

Aya Yorgi Manastırı Büyükada'nın en yüksek noktasında. Faytonla, Lunapark tabir edilen bölgeye geldikten sonra , 20-25 dakika yürüyüş mesafesinde yokuş çıkmak gerekiyor. Ama buna kesinlikle değiyor.Aya Yorgi'nin bulunduğu Yüce-tepe'de, bir mola verip, kır lokantasında bir çay içebilirsiniz. hele yanınızda bir de



kitap varsa eşsiz manzara pek bir keyifli olur. rüzgar tatlı tatlı eserken kitabın sayfalarına ada kokusu siner. o manzaradan bir kaç kare alırsınız fotoğraf makinenize, ruhunuz daralınca bakmak için. Sonra da bin yılı aşan bir maziye sahip olan Aya Yorgi Rum Manastır'ını gezersiniz. Buraya gelenlerin hepsi çok etkilendiklerini söylüyor.

Levrek, çupra, kılıç şiş, tekir... Büyükada'da hemen hemen bütün balık çeşitleri var. Adada balık yiyecekseniz, mutlaka pazarlık etmek gerekiyor. Hatta balıkçılara girmeden fiyat listesini sormakta fayda var. Fiyatlar bütün sahil lokantalarında

Sahilde saat kulesinin çevresindeki pastaneler Bahar, Dolçi ve Güven'de de birşeyler atıştırabilirsiniz.

Kalınacak yerlerin başında 1911'den beri hizmet veren Splendid Oteli geliyor. Splendid, geniş avlusu, avluyu çevreleyen odaları ve odalardaki antika niteliğindeki mobilyaları ile eskiyi yaşatıyor. Ama aynı zamanda havuzu ve sundukları hizmetlerle modern bir otel. Haftasonu gitmek istediğinizde çarşambadan

rezervasyon yapmakta fayda olduğunu söylüyor otel işletmecileri...

Büyükada Princess Oteli, saat kulesinin bulunduğu meydana, Hotel Saydam ise iskelenin tam karşısında.

Dönmeden önce iskelede çarşıdaki dükkanlara bir göz atalım diyoruz. Ada'da plaj kıyafetlerinden her türlü yiyeceğe, hemen herşeyi bulmak mümkün.

Fırsatınız olursa, adayı bir de sisli bir sabah gormenizi tavsiye ederim. İstanbul'un görünmediği o sabahlar. Orada olduğunu bilip, hem çok yakın olup, hem de görememek. Sessizliğin insani zaman zaman cildirtileceği, yalnızlığın anlaşıldığı yerlerin başında geliyor

Zaman adada biraz daha farklı işliyor. Saatler burada sanki biraz daha hızlı ilerliyor gibi. Akşamın nasıl geldiğini anlamıyorsunuz bile.

Büyükada'da bir kaç saat geçirmek bile, bütün havanızı değiştiriyor. Aslında şehire çok yakın olduğunuzu unutturuyorsunuz. Bu yüzden genelde gece saat bir civarındaki son vapuru kaçırmamak gerekiyor.





Neden ORTAKÖY RENT A CAR?

Araçlarınız düzenli olarak her ay periyodik motor ve elektronik kontrolden geçirilir.

HAYATINIZ BİZİM İÇİN ÖNEMLİDİR...

Görmediğiniz bir aracı kiralayacaksınız...

Araç satın alırken servise gönderip servisten onay alabilirsiniz. Fakat kiralarken böyle bir şansınız olmayacak. Biz kullanacağınız araca sizin yerinize önceden bakarız, tüm kontrollerini yaparız.



Satın alınan bir aracın bedeli demirbaş olarak 5 yılda, yıllık %20 oranında giderlerinize yansır. Kiralamada ise her ay düzenli olarak hazırladığımız faturalarımızın tümünü giderlere yansıtırsınız.

Araçlarınızın periyodik bakım, sigorta, muayene gibi günü gününe takip edilmesi gereken bir departman oluşturmaz ve personel giderlerinden tasarruf edersiniz. Sıfır olarak aldığınız bir araç plakası takılır takılmaz %30 değer kaybeder.

HER SENE İÇİN BU DEĞER KAYBININ %20 CİVARINDA SEYREDECEĞİNİ DÜŞÜNÜRSENİZ ARAÇ KİRALAMAK KARLIDIR.



Rasim Paşa Mah. Taşköprü Cad. Pınar Apt.
No: 28 Kat: 4 Acıbadem / İST.

Tel : 0216 414 25 78 (PBX) / 0216 414 25 77

Faks : 0216 414 20 34 / info@ortakoyrentacar.net



AKKOL HAZIR YEMEK KALİTE SİSTEMLERİ

AKKOL Grup olarak uygulamakta olduğumuz ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, OHSAS (ISO 18000) İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi sayesinde sürekli sorgulanan ve gelişen bir kalite anlayışı ile hizmet sunan bir firma olmaktan mutluluk duymaktayız.

34

ISO 9001: 2008 Kalite Yönetim Sistemi ile tüm süreçlerimiz otomasyon sistemimizde kayıt altına alınarak ve şeffaf bir anlayışla müşterilerimizle de paylaşılarak kontrollü şekilde yönetilmektedir.

Üretim ve hizmet süreçlerimiz için potansiyel tehlikeler belirlenmiş ve kritik kontrol noktaları tanımlanmıştır. Gereksinim duyulduğu an düzeltici veya önleyici faaliyet başlatılarak mevcut veya potansiyel sorunun tekrarlamaması veya oluşmaması için çalışmalar yapılmakta ve bu çalışmalar Kalite Departmanı tarafından takip edilmektedir. Dökümantasyon sistemi hassasiyetle işlemekte, çalışanlarımız için sistem kurallarının alışkanlık haline gelmesi yani kalitenin iş sürecimize tamamen dahil olması adına gerekli her çalışma yapılmaktadır.

ISO 22000 : 2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, verdiğimiz hizmetin her aşamasında büyük bir hassasiyetle uygulanmaktadır. Bizim için ürettiğimiz yemeklerin kaliteli olması demek hem lezzetli hem de güvenli olması demektir. Müşterilerimizin damak tadına hitap etmenin yanında sağlıklarını da korumanın verdiği büyük bir sorumlulukla satın alma işleminden başlayarak

yemeğin tüketilme anına kadar tüm süreçlerde Gıda Güvenliği sistemi ivedilikle işletilmektedir.

Kalite Yönetim Departmanı tarafından sürekli olarak projeler denetlenmekte, sonuçlarına göre gerekli aksiyonlar alınmaktadır. Proje denetimleri otomasyon sistemimiz ile müşterilerimizle de paylaşılmaktadır.





Ayrıca anlaşmalı olduğumuz Kontrollab Laboratuvarları her ay periyodik olarak proje mutfaklarından kendi aldıkları son ürün, üretim ve içme suyu, personel el, ekipman, ortam havası numunelerine Türk Gıda Kodeksini referans alarak mikrobiyolojik analiz yapmaktadırlar. Bunların dışında kızartma yağı polar madde ölçümü, soğuk oda ısı kontrolü, riskli ürün ısı kontrolü gibi kontrolleri de laboratuvar cihazları ile yaparak bizlere rapor olarak sunmaktadırlar. Bizler de yine otomasyon sistemimize dahil ederek müşterilerimize bu raporları sunmaktayız.

Gıda Güvenliğinin en önemli koşullarından birisi olan temizlik ve hijyen yani sanitasyon adına kullanılan

kimyasallar için çözüm ortağımız olarak Johnson Diversey gibi güvenilirliği kanıtlanmış bir tedarikçi seçilmiştir. Tüm projelerimizde kimyasallarının kullanılmasının dışında kendilerinden eğitim, denetim gibi hizmetlerde alınmaktadır.

Gıda güvenliği için şart olan pest kontrol hizmeti de bizim için çok önemlidir. Üretimimizi hem fiziksel hem de mikrobiyolojik açıdan her türlü haşere ve kemirgenden korumak adına alınan pest kontrol hizmeti Ekopest firması tarafından deneyimli ve teknik bir ekip ile verilmektedir. Periyodik olarak her projemiz ilaçlanmakta ve raporları tarafımıza ulaştırılmaktadır.

Müşterilerimize direkt olarak hizmet veren personel kadromuz için hazırlanan eğitim planı periyodik olarak uygulanmaktadır. Eğitim konuları kapsamında; genel hijyen, kişisel hijyen, dezenfeksiyon, mal kabul kriterleri, depolama, çözündürme, iyi üretim koşulları (GMP), numune alma, servis esnasında dikkat edilmesi gereken noktalar...vb birçok konu bulunmaktadır. Eğitimlerimiz teorik ve uygulamalı olarak verilmektedir.

Bunun gibi iç eğitimlerin dışında personelimiz için dış eğitimler de planlanmakta ve sertifikalı eğitim hizmetleri alınmaktadır.

ISO 22000 Gıda Güvenliği sistemi yanı sıra toplumsal ve bireysel sorumluluğumuz olan çevremizi koruma bilinci ile ISO 14001 Çevre Koruma Sistemini de uygulanmaktadır. Sistem kapsamında yemek şirketlerinin çevre için en önemli çıktısı olan atık yağlar anlaşmalı ve





lisanslı geri dönüşüm kuruluşu olan Ezici Biodizel firmasına periyodik olarak verilmektedir. Bir damla atık yağ dahi giderlere dökülmemekte, bu konuda çalışanlara sürekli eğitimler verilmektedir. Amacımız çalışanlarımızda yalnızca iş hayatlarında değil sosyal hayatlarında da çevre ile ilgili hassasiyet yaratmak ve çocuklarını dahi bu hassasiyet ile yetiştirmelerini sağlamaktır. Akkol Grup, çevre bilinci kazanan her bireyin ailesini ve etrafındaki insanları da bilinçlendireceği düşüncesi ile hareket etmektedir. Bunun dışında geri dönüşümü mümkün olan her atık (kağıt,cam,metal,pil..vb) ayrı ayrı toplanarak yetkili kurumlara teslim edilmektedir.

Tüm hizmetlerimizi gerçekleştiren çalışanlarımızın iş güvenliklerini sağlamak bizim için hizmet sürecimizin güvenli şekilde devamı demektir. Bu bilinçle OHSAS – ISO 18000 İş Sağlığı ve Güvenliği sistemi de eksiksiz şekilde yürütülmektedir. Personelimizin portör taramaları periyodik olarak yapılmakta ve sağlık durumları dikkatle izlenmektedir. Takip edilen mevzuatlar sayesinde firma olarak konu ile ilgili her türlü yasal yükümlülüğün haberdar olunmaktadır.

Akkol olarak kalite sistemlerinin uygulanması politika olarak benimsenmiş, olmazsa olmaz şartlarımız arasında yer almıştır. Kalite Sistemlerimiz firma içi otomasyon sistemimize entegre edilmiş ve uygulaması pratik, takibi kolay, denetimi mümkün hale getirilmiştir.

Kalite belgeleri Akkol için bir kağıt parçası değil, hizmet verdiği müşterilerine karşı çok büyük bir sorumluluk anlamına gelmektedir.

Bizler de bu mantık ile hizmet veren Akkol'un bir parçası olmaktan gurur duymaktayız.



YAKIŞIKLI OYUNCU VE SUNUCU: ENGİN ALTAN DÜZYATAN



Herkes sizi oynadığımız dizilerden tanıyor ama siz tiyatro tutkunlarındansınız. Dokuz Eylül Üniversitesi Tiyatro Bölümü mezunusunuz. Tiyatro hangi dönemde girdi hayatınıza ve neden oyuncu olmak istediniz?

15 yaşında girdi hayatıma lise tiyatrosunda... Oyun oynama güdüsünden kopmama fikri cazip olduğu için tiyatro istedim sanırım...

Birkaç yıl önce Anna Karenina'yla izledik arkasından 'Kürklü Merkür' oyununda rol aldım. Tiyatroda canlandırmayı istediğiniz, ya da şu karakteri başarıyla canlandırabilirim dediğiniz roller neler?

İyi bir yönetmenle Hamlet çalışmak çok keyifli olurdu...

Oyunculukta en önemli şeyler neler ve 'Olmazsa olmaz' dedikleriniz?

Empati, yaşama sevinci, disiplin...

Kenter'lerde oynadınız. Yıldız Kenter'le aynı havayı solumak nasıl bir duygu? Ondan tiyatro ve hayat adına öğrendiğiniz en önemli şeyler neler?

Kenter tiyatrosundayken gerçek bir oyunculuk dehasıyla çalışırken öğrenilecek herşeyi öğrenmeye çalıştım... Kusursuz teknik, dolu bir beynin önemi, mütevizilik.. Yıldız hocadan öğrendiklerinizi saymakla bitiremezsiniz...

Çocukluk hayallerinizden olan 68 Mustang'a kavuştunuz. Ne gibi hayalleriniz var bu aralar sizi heyecanlandıran?

Çok fazla yapmak istediğim şey var, anlatılacak çok hikaye var, oynanacak çok rol var ama bu aralar 120 mille giden mustang in içinde heyecanlanıyorum.

Neler mutlu eder sizi?

Sabah uyandıgımda nefes alıyor olmak mutlu ediyor...

Canlı Para için sunuculuk teklifi geldiğinde kabul etmeden önce çekinceleriniz oldu mu?

Başta biraz oldu elbette. Fakat orjinal formatı izlediğim zaman bu biraz azaldı. Çok eğlenceli ve zeki bir işti. Sunuculuk yapacaksam böyle bir iş yapmalıym diye düşündüm. Sonra yapımı ve kanal yöneticileriyle görüştüktan sonra kafama iyice yatmaya başladı. Mesleği oyunculuk olan ve üniversitede bunun eğitimini alan biri için başta karar vermek zor oluyor tabi. İşe inandım. Ve sonuç da ortada. Herkes tarafından çok sevildi. Bunu beni daha fazla mutlu ediyor tabi.

Yayınları nasıl hazırlanıyorunuz? Ne kadar önceden stüdyoda oluyorsunuz?

İlk zamanlar daha yoğun bir tempoda geçiyordu. Yeni bir yarışmayı Türkiye'de hayata geçiriyorduk.

Bütün ekip için yeni bir işti. Tabi ki Endomol çok tecrübeli bir ekip. Bu işte bana çok destek oldular. Şimdi artık herşey oturdu diyebiliriz. Yayına iki saat kadar önce geliyorum. Yarışmacılarla ilgili bilgiler alıyorum. Akışın üzerinden editörlerle geçiyoruz. Sonra hazırlanmaya başlıyorum.

Yayında soğukkanlı duruşunuzla dikkat çekiyorsunuz. Bu özellikle yaptığınız bir şey mi?

Özellikle yapmıyorum. Tarzım bu. Bir de yarışmada bilgi yarışması sonuçta. Sunucunun böyle bir yarışmayı sunarken bir üslubu olmalı. Ne çok samimi ne de çok mesafeli. Ben bu dengeyi tutturabildiğime inanıyorum. Bana da yarışmayada yakışan bu bence.

Yarışmanın bu kadar beğenileceğini tahmin ediyordunuz? Sizce beğenilme nedenleri neler?

Kesinlikle biliyordum. Başta söylediğim gibi çok heyecanlı, eğlenceli, dinamik ve zeki bir iş. Orta tam 1 milyon canlı para var. Ve en başında para yarışmacılara veriliyor. Onunla oynamaya başlıyorlar. Parayı fazla bölmeden son soruya gelmek en büyük hedef. İzleyen herkesin içinde olmayı isteyeceği türden bir yarışma. Evlerde tüm ailenin birlikte keyifle izleyebileceği bir program. O yüzden de Türkiye'nin dört bir yanından başvurular alıyoruz.

Yarışmacılar bilemediğinde üzüldüğünüz, etkilendiğiniz oluyor mu? Yoksa bütün bunlara bir oyun gibi mi bakıyorsunuz?

Etkileniyorum ve üzüliyorum. Bunu her zaman çok göstermiyorum. Çünkü durumu ajite etmekten hoşlanmıyorum. İnsanlar yarışıyor ve bazen kaybediyor. Bunun üzerinden rayting elde etmek doğru olmaz.

Herkesin kolay kolay üstesinden gelemeyeceği bir yarışmayı sunuyorsunuz. Yayın bittikten sonra nasıl dinleniyorsunuz?

Evet canlı yayın idare etmek gerçekten zormuş. Bunu Canlı Para sayesinde öğrenmiş oldum. Benim için çok yeni bir tecrübe oldu. İyi ki bunu denemişim diyorum şimdi. Yayın genellikle geç bitiyor. Ve yayın saatlerimi de ikibuçuk üç saati buluyor. Yorulduğumu eve





dönünce daha çok fark ediyorum. İyi dinlenip ertesi gün eğer başka işlerim yoksa tekrar dinlenmiş olarak stüdyoya gitmeye çalışıyorum. Tempo bazen çok yoğun olabiliyor ama.

Bu yarışmadaki başarınız sizin kariyeriniz için yeni bir ivme oluşturdu. Siz de aynı fikirde misiniz?

Evet size katılıyorum. Oyunculüğün yanısıra canlı yayında yarışma sunmak ve haftanın en az üç günü ekranda olmak başka bir durum yarattı elbette. Bu da bana başka bir haz veriyor. Bu işi de sevdim. Bana başka heyecanlar kattı.

Kendinizi Fiziksel ve ruhsal olarak nasıl dinleniyorsunuz?

Bazen sadece evde oturuyorum bazen dışarı çıkıyorum arkadaşlarımla vakit geçiriyorum. Bu duruma göre değişiyor. Spor yapmakta çok iyi geliyor.

Birazda yemekten bahsedelim Türk mutfağı hakkında ne düşünüyorsunuz? Beğendiğiniz farklı mutfaklar var mı?

Çok bilgim yok ama iyi yemeği her zaman tercih ederim. Genellikle dışarıda yerim. O yüzden de fast food tercih etmem. Uzakdoğu ve İtalyan tercihim...

Yemek yapmayı tek kelime ile tanımlayın dersek? Yetenek ve keyif...

Yoğun tempodan sonra ne tür mekanlarda yemek yemeği tercih edersiniz? Özellikle yemek için tercih ettiğiniz restoran neresidir?

Dünya mutfaklarının örneklerinin bulunduğu restoranlar genel tercihimdir. Et yemeklerini çok severim. Bunların arasında Köşebaşı'da bulunuyor.

Formunuzu korumak için düzenli bir programınız var mı?

Düzenli spor yapmaya çalışıyorum. Ve spor yaptığım günlerde daha dikkatli beslenirim. Galiba hepsi bu.

Son olarak setlerde çok fazla zaman geçiriyorsunuz. Bu zamanlarda yemek ihtiyacınızı nasıl karşılıyorsunuz?

Bunun için bizim yapabileceğimiz fazla bir şey yok aslında. Sete ne gelirse o yenir. Böyle durumlarda sebze ağırlıklı beslenmeyi tercih ediyorum.

APPLE IPHONE 4 MÜ?



Apple iPhone 4,

Apple tarafından üretilen A4 model işlemci ile geliyor. Mac OS tabanlı iOS 4 (Eski adı iPhone OS) işletim sistemiyle gelen iPhone 4, diğer sürümlerine göre oldukça farklılıklar gösteriyor. TV-çıkışı sunuyor. Apple iPhone 4'ün en dikkat çekici yeniliği Steve Jobs'un da dediği gibi en ince akıllı telefon olması.

İki kamera, iki görüntü.

iPhone 4'te iki kamera vardır: Biri öndedir ve size odaklanır. Diğeri ise arkadadır ve diğer her şeye odaklanır. FaceTime, görüntülü görüşme sırasında dilediğiniz zaman bu iki kamera arasında geçiş yapmanıza olanak tanır. Tek yapmanız gereken bir düğmeye dokunmak.

FACETIME

İnsanlar uzun yıllardır görüntülü görüşme yapmayı hayal ediyordu. iPhone 4 bunu gerçeğe dönüştürüyor. iPhone 4'ten iPhone 4'e Wi-Fi üzerinden, tek bir dokunuşla dünyanın bir ucundan çocuklarınıza el sallayıp gülümsemelerini görebilir veya en yakın arkadaşınızın hikayelerinize gülmesini izleyebilirsiniz. Kutusundan çıkar çıkmaz çalışır. Başka hiçbir telefon iletişimi bu denli eğlenceli hale getiremez.

RETİNA EKРАН

iPhone 4'te bulunan Retina ekran, önceki iPhone modellerinin sahip olduğundan dört kat fazla piksel sayısı ile bugüne kadar üretilmiş en net, en canlı ve en yüksek çözünürlüklü ekrandır. Aslına bakarsanız, piksel

yoğunluğu o denli yüksektir ki, insan gözü bu pikselleri ayırt edemez. Bu sayede metinler şaşırtıcı derecede keskin ve resimler çarpıcı şekilde net görünür.

iPhone 4 çoklu görev yürütmenin tamamen yeni bir şeklini sunuyor. Artık ön plandaki uygulamanın performansını düşürmeden veya pili gereksiz yere tüketmeden sevdiğiniz üçüncü parti uygulamaları çalıştırabilir ve aralarında anında geçiş yapabilirsiniz. Bu çoklu görev yürütme yaklaşımı yalnızca iPhone'da bulunur.

Filmleriniz HD kalitesinde olsun. Geliştirilmiş arka yüz aydınlatma sensörü ve yerleşik LED ışık sayesinde az ışıklı ortamlarda dahi etkileyici videolar çekin. Daha sonra Apple tasarımı temalar, başlıklar ve geçişler içeren yeni iMovie uygulamasını kullanarak çektiğiniz videoları kurgulayın ve doğrudan iPhone 4 üzerinde kendi küçük şaheserinizi yaratabilirsiniz.

Dahili LED flaş 5 megapiksel kamera ile ayrıntılı, güzel fotoğraflar çekin. Geliştirilmiş arka yüz aydınlatma sensörü az ışıkta dahi mükemmel fotoğraflar yakalar. Ön kısımda bulunan kamera kendi portrenizi çekmeyi kolaylaştırır.

Erişilebilirlik

iPhone 4 ekran okuma teknolojisi ve diğer erişilebilirlik özelliklerine sahiptir.

SAMSUNG GALAXY S2 Mİ?



SAMSUNG GALAXY II

10 milyonun üzerinde satışı rakamıyla Samsung'un en gözde telefonlarından birisi olan Galaxy S i9000, yeni varisine sırasını devretmek için hazır gibi gözüküyor. Samsung'un dün düzenlediği bir etkinlik kapsamında Mayıs ayından itibaren Galaxy S 2'nin 120 farklı ülkede satışa sunulmayı planlandığı belirtildi. Bu ülkelerin içinde muhakkak ki Türkiye pazarında yer alıyor.

1.2 GHz hızında çift çekirdek işlemciye sahip olan Samsung Galaxy S II, Android 2.3 Gingerbread işletim sistemiyle çalışıyor. 4.3 inç boyutunda Süper AMOLED Plus ekrana sahip olan cihaz 480?800 piksel görüntü desteği sunuyor. Dahili 16 GB ve 32 GB hafıza seçenekleri sunan Galaxy S II, ayrıca microSD kart girişine de sahip ve bu sayede hafızası iki katına kadar yükseltililebiliyor

Samsung'un günümüzdeki telefonlar içerisinde en güçlü işlemcili telefon olarak duyurduğu Samsung Galaxy S 2'de 1GHz dual-core işlemci kullanılmış (kullanılan işlemci Snapdragon değil, gelen haberlere göre Samsung'un kendi geliştirdiği işlemcisi). Geliştirilmiş GPU ile muhteşem bir oyun deneyimi sunan Samsung Galaxy S 2'de 1GB RAM göz almakta.

Samsung Galaxy S 2 ayrıca inceliği ve hafifliği ile de dikkat çekmekte. Cihaz 8.49 mm inceliğinde ve 116 gr ağırlığında. 8 megapixel arka kamerası ile 1080p FullHD video çekimi yapabilmek mümkün. ön yüzde bulunan 2

megapixel çözünürlükteki kamera ile de görüntüleri konuşma özelliği es geçilmemiş. 1650 mAh pil ile batarya ömrü geliştirilmiş.

Android 2.3 Gingerbread işletim sistemi kullanan Samsung Galaxy S 2'de kullanılan yeni bir arayüz ile standart Android ara yüzü tamamen değiştirilmiş ve kullanıcının isteğine göre tamamen değiştirilebilir bir arayüz sunulmuş. Dört kısımlı bir arayüze sahip Samsung Galaxy S 2'de Reader kısmı, Game kısmı, Music kısmı ve Social kısmı bulunmakta. Music kısmında müzik ile ilgili uygulamalar, Game kısmında oyunlar ile ilgili uygulamalar yer alırken; Reader kısmında kitaplar ve gazete uygulamaları, Social kısmında ise mail, chat ve diğer sosyal uygulamalar yer almakta

Samsung Galaxy S II'de güvenlik uygulamaları da dikkat çekmekte. Cihazın kaybolması ya da çalınması durumunda uzaktan kilitleme, uzaktan telefonu kontrol etme, uzaktan silme ya da telefonunuzun nerede olduğunu harita üzerinde görebilme gibi özellikleri kullanarak telefonunuza müdahale edebiliyorsunuz.

Samsung Galaxy S 2'nin çıkış tarihi Mart 2011 olarak belirtilirken; Samsung Galaxy S 2'nin fiyatı hakkında bir bilgi şimdilik bulunmamakta.



Konserve - Zeytin - Turşu



Konserve - Zeytin - Turşu



FARKLI BİR LEZZET DURAĞI HİLTON DRAGON



Dekorasyonundan çalınan müziğe kadar Çin kültürünü tam anlamıyla yansıtıyor. Çin mutfağından farklı lezzetler tatmak isteyenlerin gözde mekanı.

Hilton Otel'i'nin giriş katında bulunan Dragon, oldukça seçkin bir müşteri kitlesine sahip.

Bizlere, Hong Konglu aşçıların elleriyle Çin Mutfağı'nın inceliklerini sunan DRAGON Restaurant, 1987'den bu yana kaliteden taviz vermeyen çizgisiyle müşterilerine en iyi hizmeti vermeye çalışıyor. İşletme sahibi Cemal Turgutlu güler yüzü, mütevazı kişiliğiyle bilinen patronlara hiç benzemiyor; müşterileriyle çalışanlardan biriymişçesine ilgileniyor, onlara servis yapıyor.







Mekan; bar, yemek salonu, bekleme yeri gibi bölümlerden oluşuyor. Hatta doluluk nedeniyle zaman zaman bar bölümünde de yemek servisi yapılabiliyor.

Mekanın hakim rengi tabii ki kırmızı. Ayrıca Budizm'de önemli bir inancı yansıtan "Kuang Kong" yani mekanın koruyucusu üç ışık, hiç sönmeden özel köşesinde duruyor.

Kanton ve Szchuan mutfağından yemeklerin yer aldığı geniş bir menüye sahip olan DRAGON'un spesiyalleri olarak Çıtır Ördek, Sizzling çeşitleri, Tatlı- Ekşi soslu Tavuk ve Kızartılmış Dondurmayı saymak mümkündür. Dragon'da tüm aşçılar Hong Konglu. Yemeklerde kullanılan tüm malzemeler Hong Kong, ördek ise Pekin'den getiriliyor.

Dragon'da çorba, mantı, karides, balık, ördek, Çin böreği, pilav gibi damak tadınıza uyacak farklı pek çok alternatif sunuluyor.

Beyaz ve kırmızı etli seçeneklerden deniz mahsullerine, domuz etli seçeneklerden karbonhidrat içerikli olanlara kadar her lezzeti bulmanız mümkün. Öğle ve akşam saatlerinde yemek siparişlerinizi 12.00 -14.30, akşam 19.00 - 23.30'a kadar verebiliyorsunuz.

İstanbul'un merkezinde yer alan 125 kişi kapasiteli restoranda; toplantı ve özel yemekler için kullanılabilen biri 20 kişilik diğeri 30 kişilik, 2 adet yarı kapalı yemek odaları da bulunmaktadır.

Ayrıca vejetaryenler için önemli olabileceğini düşündüğümüz bir başka nokta da, burada lezzetine doymun olmayan sebzeli ve besleyici yemeklerin yapılıyor olması. Mekanı tercih edenler genellikle yöneticiler, politikacılar, işverenlerden oluşuyor. Hatta bazen siyaset ve ekonomi dünyasının ufak bir zirve yaparcasına Dragon' da buluştukları da işittiklerimiz arasında. Yolunuz Taksim tarafına düşerse, Dragon'la tanışmadan geçmeyin, deneyin.



D SEGMENTİNİN İKİ YENİ OYUNCUSU!

HYUNDAI i40

Özellikle Avrupa tüketicisinin kullanım alışkanlıkları düşünülerek hazırlanan aracın hemen her detayı Avrupa zevkine uygun. İlk olarak Cenevre Fuarı'nda sergilenen i40 yılın son çeyreğinde yollarda olacak.

Hyundai'nin Almanya'daki Ar&Ge merkezi Rüsselsheim'da dizayn edilen i40, Hyundai'in 'akıcı, kaslı yapı'sına uygun yeni bir yorum. Firma aracın göze alıcı ve sofistike bir görünüm kazanması için bütün maharetini konuşturmuş. Standart donanım listesi bir hayli uzun olan i40, sınıfında donanımıyla da lider olması kaçınılmaz bir model. Isıtılabilir ve elektrikli ön arka koltuklar, ısıtılabilir direksiyon simidi, buğulanmayı otomatik olarak algılayan ve çözen aktif buğu çözme sistemi bu donanımın sadece bir kaçı.

'Modern Premium' olarak adlandırılan bir konseptin ürünü olan i40 U11 kodunu taşıyan 1.7 litrelik güçlü dizel motoru ile 113 g/kmCO2 salınım değeriyle de yine sınıfında rakipsiz. Şirket eko-teknolojilerde hedeflediği liderlik koltuğuna i40 ile biraz daha yaklaşmış olacak.

'New Thinking. New Possibilities. – Yeni Yaklaşım. Yeni Olanaklar'

i40, Hyundai'nin geçmişten günümüze nasıl bir gelişim gösterdiğinin ve "Modern Premium" dediğimizde tam olarak neyi ifade ettiğimizin en güzel örneğidir. Son yıllardaki en belirgin ve dikkat çekici yeni modelimiz olan i40, Avrupa Pazarı'nda D Segmenti'nin en popüler modeli olacak. Piyasaya ilk olarak Avrupa D segmenti satışlarında %50'lik paya sahip Station Wagon modelini sunarak modeli kısa sürede Avrupa Pazarı'nda tanıtmayı planlıyoruz."

Hyundai önümüzdeki 5 yılda, Avrupa Pazarı D Segmenti'nde %12,6'lık büyüme öngörüyor. Bu öngörü paralelinde 2016 yılında kıta genelinde toplam D segmenti satışlarının 890 bin adede ulaşması beklenirken, Hyundai 2012 yılının tamamında toplam 60 bin adetlik satış hedefliyor. D Segmenti'nde Toyota Avensis ve VW Passat ile mücadele edecek Hyundai i40, segmentinde ilk 5 sırayı hedefliyor.

Etkileyici Dizayn

Hyundai i40, tasarımında geçmiş yıllarda tanıttığı Genus Konsepti'nden esintiler taşıyor. Hyundai'nin Avrupa Pazarı için tasarlanmış olduğu D Segmenti'ndeki konsepti Genus, kullanışlı ama bir o kadar da etkileyici tasarımı ile dikkatleri üzerine çekmişti. Genus aynı zamanda altı köşeli ön ızgarası ile markanın tasarım anlayışında bir

çağ açtı ve bugün markanın Avrupa'da yüzü olan tasarıma öncülük etti.

Hyundai Motor Avrupa Baş Tasarımcısı Thomas Buerkle; "Genus Konseptini tasarladık ve onu i40 ile geliştirdik. Tamamen Avrupalı bir otomobil tasarladık" diye konuştu. Buerkle sözlerine şöyle devam etti; "i40, Hyundai'nin akıcı tasarımının en güzel örneği; göz alıcı station wagon tasarımı lüksü ve kullanışlılığı aynı platformda sunuyor. Dış tasarımı akıcı ve dinamik bir görünüm sunarken, otomobilin iç mekanında fonksiyonel ve kullanışlı bir yaşam alanı bulunuyor".

i40 dış tasarımı şık olduğu kadar sportif bir görünüme sahip ancak bu



sportif tasarım konfor ile ilgili negatif bir algı yaratmıyor. 2,77 metrelik dingil mesafesi ile sınıfında en geniş iç hacmi sunan i40; 1025 mm'lik baş mesafesi, 1455 mm'lik omuz mesafesi ve 1170 mm'lik diz mesafesi ile D Segmenti kullanıcılarına otomobilleri ile rahat ve uzun yolculuklar vad ediyor. Segmentindeki rakiplerinden daha fazla yüklemeye alanı sunan i40'ın 553 litrelik bagaj kapasitesi arka koltukların yatırılması ile 1719 litreye kadar çıkıyor.

Motor Seçenekleri

i40, tamamen Euro5 standartlarında 2'si benzinli ve 2'si de diz el olmak üzere toplam 4 motor seçeneğine sahip. 115 HP'den 177 HP'ye kadar geniş bir güç aralığı sunan motor seçenekleri uzun tork eğrileri ile i40'ın sürüşüne keyif katıyor. Hyundai i40 aynı zamanda düz ve otomatik şanzıman seçenekleri ile de tercih edilebiliyor.

Segment satışlarının %75'ini oluşturan diz el motor seçeneğinde 136 HP'lik motor seçeneğini ön plana çıkıyor. Hyundai, hem filo hem de özel kullanımlarda 1,7 litrelik diz el motorun yoğunlukla tercih edileceğini ön görüyor.

Hyundai'nin "Nu" adını verdiği, tamamen yeni, 4 silindiri 2 litrelik GDI motoru da ilk defa i40 ile Cenevre'de sergilendi. Daha keyifli bir sürüş için daha uzun tork aralığı sunan motor, düşük emisyonu ve yakıt ekonomisiyle de ön plana çıkıyor.

GDI teknolojisine sahip 1,999 cc'lik motor, 177 HP'lik güç ve 213 Nm tork değerleri ile i40'a sınıfının en güçlü ve en tutumlu otomobili ünvanını kazandırıyor. 6 ileri düz vites seçeneği ile 15,7 saniyede 0'dan 130 km/s luza çıkabilen i40, 100 km'de sadece 6,7 litre yakıt tüketiyor ve 156g/km karbondioksit salınımı gerçekleştiriyor. Hyundai, i40 satışlarında %65'lik diz el, %35'lik ise benzinli i40 satışı ön görüyor. 135 HP gücündeki 1.6 GDI motor ise diğer benzinli motor alternatifleri olarak karımıza çıkıyor.

Çevreci Kimlik

Hyundai'nin "Blue Drive" programı çerçevesinde, i40 çevre konusunda en üstün yeniliklere sahip. Entegre Stop & Go, düşük dirençli lastikler bunlardan bazıları. U-II kodlu 1,7 litrelik 115 HP güç üreten diz el motor, 100 km'de 4,3 litre yakıt tüketimi ve 113 g/km karbondioksit gazı salınımıyla verimlilik, tutumluluk ve performans konusunda i40'ı rakiplerinin önüne taşıyarak, i40'ı segmentinin en çevreci otomobili yapıyor.

İzolasyon

Hyundai i40, diz el motor seçenekleri için yeni bir akustik paket geliştirdi. Gürültü, titreşim ve sertlik performansı ile özellikle dış sesler belirli bir frekansta sabitlenerek otomobilin iç mekanında yol gürültüsü en aza indirildi.

i40'ın diz el motor seçenekleri ile daha sessiz bir sürüşe sahip olmasını sağlarken gürültü kirliliğini engelleyerek markanın çevreye olan duyarlılığını gösteriyor. Hyundai i40'ın kullandığı akustik paket hava geçirgen taban halı, motor bölümünde kullanılan ses yalıtım malzemeleri, motor, yol ve egzoz sesini azaltan kumaş davlumbazlardan oluşuyor. i40'ın iç mekanı rölantide ve sürüş esnasında %20 daha sessiz



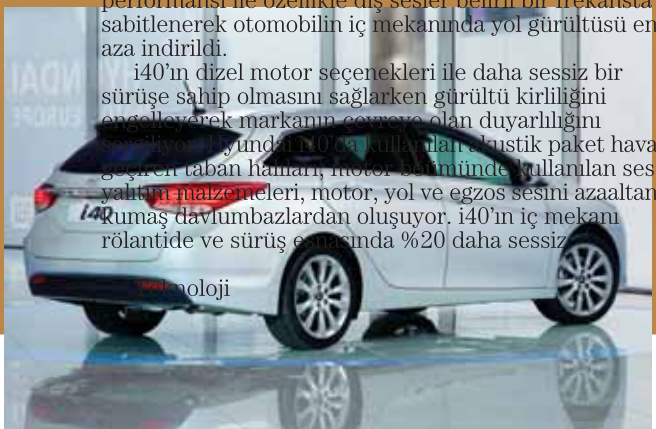
Birçok donanımı standart olarak sunan i40, teknolojik özellikleri ile dikkat çekiyor. Rakiplerinde opsiyonel olarak sunulan birçok donanımı standart olarak sunarak, i40 rakipleri arasında öne çıkıyor. Akıllı Park Asistanı, Şerit Asistanı, Bluetooth bağlantısı, tam haritalı Navigasyon sistemi ve geri görüş kamerası gibi teknolojik özellikler, i40'ın standart özelliklerinden sadece birkaçı. Tüm bu özellikler ile birlikte i40'da elektronik park freni, soğutmalı/ısıtmalı ön koltuklar, ısıtmalı ve elektrik kontrollü arka koltuklar, otomatik buğu önleme sistemi ve ısıtmalı direksiyon gibi ileri teknoloji ürünü ve segmentinde çağ atlatan konfor donanımları da i40'ı ayrıcalıklı kılıyor.

Gündüz farları, xenon farlar ve LCD supervision gösterge paneli gibi geliştirilmiş aydınlatma elemanları ise i40'ın duruşunu güçlendirerek Avrupa Pazarı D Segmenti'nde rekabetin kızışacağına sinyallerini veriyor.

Güvenlik

Hyundai i40, sürücü ve yolcular için en güncel aktif ve pasif güvenlik teknolojilerine sahip. ESP, ABS, Yokuş kalkış destek sistemi (HAC), VSM (Araç Stabilite Yönetim Sistemi), Fren Destek Sistemi (BAS) ve Acil Fren Sinyali (ESS), i40'ın standart donanım paketinde yer alıyor. Tüm ülkelerde ön, yan, perde ve sürücü diz olmak üzere toplam 9 hava yastığı ile satışa sunulan i40, Euro NCAP testlerinden 5 yıldız hedefliyor.

Hyundai Motor Avrupa Kıdemli Başkan Yardımcısı Rushforth i40'ın tanıtıldığı basın toplantısında şunları söyledi; "i40, Hyundai'nin 4 temel değerinin kombinasyonunu en iyi şekilde sunuyor; Kullanışlılık, Performans, Verimlilik ve Dizayn. Mühendislerimiz ve tasarımcılarımız Avrupa Pazarı'nda D Segmenti kullanıcılarının beklentilerini en iyi şekilde karşılayan bir otomobil ürettiler. Hyundai olarak Avrupa Pazarı'nda beklentimiz yüksek. i40, 2011 yılında Avrupa'da önemli başarılar elde etmemizi sağlayacak.



ZARAFET VE DİNAMİZM ONDAN SORULUR

PASSAT 2012

Yeni Passat, donanım özellikleri, motor- şanzıman seçenekleri ve geliştirilmiş yardımcı sürüş özellikleriyle yeni başarılarla imza atmayı amaçlıyor. Daha önce casus görüntüleri yayınlanan Yeni Passat'ın, Paris Motorshow'da tanıtımı yapıldı.

Volkswagen'in D segmentini temsil eden otomobili Passat, yenilenmiş tasarımı sıra dışı yakıt ekonomisi özelliğiyle üst sınıftaki rakiplerine gözdağı veriyor.

Agresif far yapısı, krom ızgaralar ve genel agresif çizgisiyle dikkatleri üzerine topluyor. Ayrıca uzun motor kaputuna sahip, önden kısımdan arkaya doğru agresif tasarım çizgisi, alçalan tavan, geriye doğru tek bir hatla uzanan omuz çizgisi yeni passat'ı daha çekici kılıyor.

Yeni Volkswagen Passat 'ta 280 beygir gücünde 3.0 litrelik bir yeni V6 motor görev yapacak. Ayrıca 300 beygirlik dizel motor ve sekiz kademeli DSG şanzımanla aracın dört çeker versiyonunda satışa sunulacak. DSG şanzıman üst düzey performans severlerin birinci tercihi olacak.

DSG şanzıman nedir ?

Teknolojik açıdan yeni donanımlara sahip olacak araçta havasız lastik, sileceksiz cam temizleme, gelişmiş bir kullanıcı arayüzü, gerektiğinde direksiyona kontramüdahalede bulunabilen elektronik stabilite programı, 360 derece dönebilen park kamerası ve daha fazlası yer alacak.

Yeni Volkswagen Passat 'ın 2011 sonunda 2012 model olarak satışa sunulması bekleniyor. Bir yıl sonra station-wagon modeli pazarda yerini alırken bunu daha sonra yüksek performanslı Passat R36 versiyonu takip edecek.

Premium marka dört kapılı coupe modellere ulaşmak sizin için ne kadar hayal ise, Passat CC'ye ulaşmak da o kadar gerçek... Deneyin, yıldızlar o kadar da uzakta değil.



Teknik Özellikler
Version Adı : VOLKSWAGEN Passat 2.0 TDI 16V
Comfortline Tiptronik DSG
Araç Sınıfı : D
Yakıt Tipi : Dizel
Motor Hacmi : 1968 cc
Silindir Sayısı : 4
Motor Gücü : 170 HP
Maksimum güç devri : 4200 d/d
Tork : 350 Nm
Maksimum tork devri : 1800 d/d
0-100 km/s hızlanma : 8.6 s
Son hız : 220 km/s
Şehir içi yakıt tüketimi : 8.5 lt
Şehir dışı yakıt tüketimi : 5.4 lt
Karma yakıt tüketimi : 6.5 lt
Kapı Sayısı : 4
Gövde Şekli : Sedan/4
Uzunluk : 4765 mm
Genişlik : 1820 mm
Yükseklik : 1472 mm
Aks aralığı : 2709 cm
Boş ağırlık : 1479 kg
Taşıma kapasitesi: 419 kg
Yüklü ağırlık : 1898 kg
Ön Lastik : 215/55 R 16
Arka Lastik : 215/55 R 16
Yakıt deposu : 70 lt
Bagaj Hacmi : 485 lt
Vites : Otomatik (S6)
Çekiş : Önden çekişli
Koltuk Sayısı : 5



teket

teklezzet

Doğadan Sofranıza

Teket, 1959 yılından itibaren süren gelen tecrübesini, günümüzün gelişen teknolojisiyle birleştirerek hazırladığı tesisinde, Dana Karkas Et, İşlenmiş ve Paketlenmiş Kırmızı Et, Özel Üretim Baton ve pişmiş kesilmiş Tavuk ve Et Döner v.b. ürünlerini, soğuk zincir halkası kırılmadan, doğru ve zamanında sevkiyatı ile sizlerin hizmetine sunmaya devam etmektedir.

Ürünlerimiz, İslami Usullere göre ve Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğine uygun olarak hazırlanır, tüm işlemler Veteriner hekim ve Gıda mühendisleri gözetiminde yapılmakta ve ISO 22000 gereği ile de takip edilmektedir.



www.teket.net

AKKOLGRUP®



GENEL MÜDÜRLÜK - İSTANBUL FABRİKA

Adres. Ferhatpaşa Mah. Akdal Sok. No:5 Ataşehir / İstanbul / TÜRKİYE

Tel. 0 216 661 66 00 | Fax. 0 216 661 66 03 | Web. www.akkol.com.tr | E-mail. akkol@akkol.com.tr