

## TÜRK TELEKOM ABB ELEKTRİK ÖZYEGİN ÜNİVERSİTESİ

## FARKLI YÖRELERDEN FARKLI LEZZETLER

Geleneksel Türk konukseverliğini, çağdaş hizmet anlayışı ile harmanlayarak uluslararası kalitede hizmet sunan AKKOL Anadolu'nun bereketli topraklarının doğal ve en özel lezzetlerinin aynı doğallıklarıyla eşsiz yöresel tatlarını müşterilerimizle buluşturuyoruz.

Akkol Yemek'e,  
dünya devlerinin  
gıda güvenliği ve  
hijyen  
standardı...

## FİBA HOLDİNG YÖNETİM KURULU BAŞKANI HÜSNÜ ÖZYEGİN'LE RÖPORTAJ



## KNORR EĞİTİM GÜNLERİ

## BEŞİKTAŞ'IN UNUTULMAZ KAPTANI İBRAHİM ÜZÜLMEZ

## BLACKBERRY PLAY BOOK MU? SAMSUNG GALAXY TAB MI?



**DA MARIO**  
İtalyan Lezzetinin  
İstanbul'daki Klasik  
Adresi...



**BLUE TOPAZ**  
İki kutayı birbirinden ayıran  
Boğaz'ın nefes kesen  
manzarasına sahip bol  
ödüllü Blue Topaz...



**URAZ  
KAYGILAROĞLU**

# EDİTÖR



Bu sayımızı da önceki gibi dolgun bir içerik ile hazırlamaya çalıştık. İlk sayımızın ardından geçen süre içerisinde AKKOL GRUP olarak aynı heyecan ve haz ile işimizi yapmaya devam ediyoruz. 2011 yılında yapmış olduğumuz özverili çalışmaların meyvelerini 2012 yılı başlangıcı itibari ile toplamaya başladık... Portföyümüze Türk Telekom, ABB Elektrik, Eren Holding gibi Türk Ve Dünya lideri firmaları katmak bizler için en güzel motivasyon oldu. Her geçen gün büyüme hedeflerimizi gerçekleştiriyor olmak tarifi mümkün olmayan bir duygu... 500 kişilik çalışan ekibimiz ile her gün aynı keyifle işimize gelip, amacımızı gerçekleştirmek, ekibin içerisinde yer alan her bireyin üstüne düşen görevi en iyi şekilde yapmaya çalışması bizim en büyük başarımızdır...

Yola çıktığımız günden bu yana ilkelerimiz ve politikalarımız bozulmadan aynı çizgide ve her geçen gün kurumsal altyapımızı geliştirerek devam ediyoruz...

Bu sayımızda sizlere; yaptıklarımızdan, işe bakışımızdan, sosyal faaliyetlerimizden bahsederken, bir taraftan da keyifle okuyup aklınızın bir köşesinde yer edineceğini düşündüğümüz mekanlar ve portreler sunmak istedik...

Keyifle okumanız dileğiyle....

Elif ÜNGÖR BOYNUDELİK



## YÖNETİM

Akkol Grup Adına İmtiyaz Sahibi  
**VOLKAN AKKAŞ**

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

## YAPIM - YAYIN

Genel Yayın Yönetmeni  
**Şeref GENCER**

## Editör

**Elif ÜNGÖR BOYNUDELİK**

Reklam ve Halkla İlişkiler Müdürü  
**Elif ÜNGÖR BOYNUDELİK**

Grafik Tasarım  
**Şeref GENCER**

Fotoğraflar  
**Faruk DAŞDEMİR**

Röportajlar  
**Eda DEMİR**

## Yayına Hazırlık

Fotografik Reklam ve Tanıtım Hizmetleri  
Vişnezade Mah. Maçka Meydanı Sok.  
No: 13 D.1 Maçka Beşiktaş/İstanbul  
Tel: 0212 258 48 34  
info@fotografik.com.tr

## BASKI

Hat Baskı Sanatları

Baskı Tarihi : 25 Temmuz 2012  
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.



# 6

FİBA HOLDİNG  
YÖNETİM KURULU  
BAŞKANI  
HÜSNÜ ÖZYEĞİN

# 12

ABB ELEKTRİK



# 14

ÖZYEĞİN  
ÜNİVERSİTESİ



10

TÜRK TELEKOM



17

ÖZEL GÜN  
ETKİNLİKLERİ



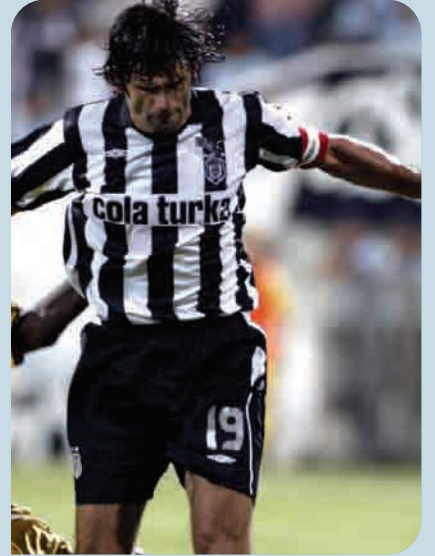
23

LEZZETE RENK  
VERENLER:  
ÖZGÜR KESER



26

BLUE TOPAZ



42

İBRAHİM  
ÜZÜLMEZ

4 Akkol Operasyon  
Departmanı

30 Knorr Eğitim  
Günleri

32 Zayıflama  
Psikolojisi

34 Kalite  
Nedir?

36 Uraz  
Kaygıaroğlu

38 Teknoloji:  
Blackberry mi?  
Samsung mu?

40 Da  
Mario



# AKKOL OPERASYON DEPARTMANI

Operasyon Departmanı olarak özellikle düzgün bir yapılanma ve titiz bir çalışma ile müşterilerimize en iyi hizmeti vermek adına ciddi çalışmalarımız devam etmektedir. Hizmet verdiğimiz projelerimiz Bölge Sorumlusu arkadaşlarımız arasında paylaştırılmıştır. Bölge Sorumlusu arkadaşlarımız projelerin personel, maliyet, müşteri ilişkileri gibi her türlü durumundan öncelikle sorumludurlar. Kadrolarımızın sürekli müşterilerimizle iletişim halinde olması nedeni ile yapılanma sürecinde sektör tecrübesi olan ve kişisel gelişim özellikleri gelişmiş arkadaşlarımızı tercih etmekteyiz. Müşterilerimizle kurduğumuz iletişim önemi proje ziyaretlerinin önemini de beraberinde getirmektedir. Ziyaretler için belirli periyotlar oluşturulmuştur ve yönetim tarafından da takip edilmektedir.

Projedeki hizmet kalitesinin standardını sağlamak operasyonun öncelikli görevlerindedir. Bunu ölçmek için sürekli müşteri temsilcileri ile diyalogta kalmak ve direkt olarak görüşlerini almak işimizin en önemli parçasıdır.

Sürüm: 1.1/2.0048 Faal Kullanıcı: 7 kişi. Hoşgeldiniz, Elif Üngör - Çıkış

Şirket: Seçiniz  
Proje: Seçiniz  
Departman: Seçiniz  
Durum: Açık  
Tarih: 1 Tem 2012 31 Tem 2012

Mail Fy-Pi	Durum	Departman	Proje	Tarih
<input type="checkbox"/> +	Açık	Kalite ve Denetim Departmanı	AKKOL DEMİRER	06.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL ABB TAŞIMA	06.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL ELIMSAN	06.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL MODERN	06.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL SEFINE	06.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL TT TEKİRDAĞ	06.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL EREN HOLDİNG	05.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL KIYI EMNİYETİ	05.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL TT MEÇİDİYEKÖY	05.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL AKIN MERTER	04.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL FLAŞ TEKSTİL	04.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL UNO İSTANBUL	04.07.2012 Sil
<input type="checkbox"/> +	Açık	Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	AKKOL UNO İSTANBUL	04.07.2012 Sil

**Haberler**

05.11.2011  
**AKKOL GRUP MEMNUNİYET ANKETİ**  
Sayın Müşterilerimiz, Sizin için hazırladığımız memnuniyet anketimiz ve sevilen yemekler anketimize katılmanızı rica ederiz...  
Devamı...

Surum:1.1.2.0048 Faal Kullanıcı:12 kişi, Hoşgeldiniz, Elif Üngör - Çıkış

**Talep Şikayet Formları**

Yeni Ara

Şirket: Segniz  
Proje: Segniz  
Departman: Segniz  
Durum: Segniz

Departman	Konu	Proje	Tarih	
Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	MERKEZ MUTFAK	AKKOL ABB TAŞIMA	24.04.2012	Sil
Operasyon ve İş Geliştirme Departmanı	ÖZEL GÜN	AKKOL TT TOKAT	24.04.2012	Sil
Satınalma ve Lojistik Departmanı	dispenser peçetelerin kalitesinin kötü olması, peçetelikten çıkartırken yırtılması	AKKOL TT GAYRETTEPE	26.04.2012	Sil

**Haberler**

05.11.2011  
**AKKOL GRUP MEMNUNİYET ANKETİ**  
Sayın Müşterilerimiz, Sizin için hazırladığımız memnuniyet anketimiz ve sevilen yemekler anketimize katılımınızı rica ederiz...  
Devam...

Bu görev Operasyonun her kadrosu için geçerlidir.

Müşteri temsilcilerinden gelen her türlü talep ve şikayeti anında değerlendirmek ve müşterimize mutlaka geri dönüş yapmak bizler için zorunluluktur. Geri dönüş tarzımız her zaman için yapıcı ve nazik olmak durumundadır. Bu konu Akkol Yemek olarak çok fazla önem verdiğimiz bir konudur ve mevcut müşterilerimizle uzun süreli çalışabilmemizin sebebi bu özelliğimizdir.

Operasyon departmanı olarak Kalite Sistemlerinin güncelliği ve uygulanması konularında oldukça yapıcı bir tutum içerisindeyiz. Biliyoruz ki kalite sistemleri, verdiğimiz hizmeti her zaman bir üst seviyeye taşımak ve standart bir hizmet oluşturmak için bizim en önemli kaynağımızdır. Yaptığımız işin en önemli boyutu insan sağlığı olduğu için Gıda Güvenliğinin koşulsuz ve eksiksiz olarak uygulanması gerekmektedir. Operasyon ekibi olarak bu konuya çok hassas ve özenli yaklaşmaktayız. Kalite departmanının yaptığı denetimler dikkatimizi en üst seviyede tutmakla birlikte hizmet kalitemizi de artırmaktır. Bu anlamda Kalite Departmanını denetleyen birim olarak değil eksiklerimizi giderici standardımızı artırıcı destek departmanımız olarak görmekteyiz. Akkol Hazır yemek olarak her gün büyüyen yapımla birlikte bizler de tecrübe olarak büyümekteyiz. Genç ve dinamik kadromuz ile sektörde adından söz ettiren bir firma olmak yolunda hızla ilerlemekteyiz. Başarımızın temel nedeninin öncelikle işimize duyduğumuz sevgi ve saygı olduğunu düşünüyoruz. Her sabah işe gelirken aynı heyecanı duymak bu zamanda gerçekten lüks olarak görülüyor. Ekip olarak bunu hissetmek bizler için de firmamız için de çok güzel. İşini seven insanların gözlerindeki ışık o kadar belirgindir ki, tecrübeli ve dikkatli insanlar konuşurken bunu mutlaka hisseder ki birçok müşterimiz, bizlere bunu açıkça söylemiştir...

Gözlerimizde ışığın hiç sönmemesi dileğiyle...



# BAŞARILI İŞADAMI HÜSNÜ ÖZYEĞİN

Merhaba Hüsni Bey röportajımıza sizi biraz daha yakından tanıyarak başlamak isteriz. Doğum yeriniz ve eğitiminiz hakkında kısa bir bilgi verir misiniz?

İzmir'de doğdum, ilkokulu İzmir Fazıl Bey Özel ilkokulunda okudum. Sonra 10 yaşında Robert Kolej, daha sonra Lisans derecemi Oregon State University, Master derecemi ise Harvard Business School'dan aldım.

Profesyonel hayatınıza ne zaman ve nerede başladınız?

Profesyonel hayatıma Arthur D. Little danışmanlık kuruluşunda başladım, Amerika'da üç sene çalıştıktan sonra Türkiye'ye döndüm.

Sizi daha çok finans sektöründe görsek te biliyoruz ki; mağazacılık, enerji, eğitim ve turizm sektörlerinde de yer alıyorsunuz. Sizin için en önemlisi hangisidir?

Faaliyette bulunduğumuz tüm sektörler benim için önemlidir.

6





### Özyeğin üniversitesi ile ilgili hedefleriniz nelerdir?

Özyeğin Üniversitesi'nin sadece Türkiye'deki değil yurtdışındaki öğrencilerinde gelip okumak isteyecekleri, yüksek kalitede eğitim sunan uluslararası bir üniversite olmasını ve üniversitemizden mezun olan öğrencilerin gelecekte çok iyi noktalara gelip, ülkemiz ihtiyaçları doğrultusunda kuracakları işler aracılığı ile çok sayıda insana istihdam yaratmalarını arzu ediyorum.

### Eğitime bu kadar önem veren biri olarak gençlere mesajınız nedir?

Türkiye'de gençlerin çok şanslı olduğuna inanıyorum çünkü Türkiye'deki fırsatlar bugün Avrupa'da yok. Hatta ben Almanya'daki üçüncü kuşak gençlerin Türkiye'ye gelmelerini, Türk Üniversiteleri'ne gitmelerini ve Türkiye'deki fırsatları kollamalarını tavsiye ediyorum. Çünkü Avrupa ülkeleri ekonomilerinin önümüzdeki on yılda çok büyümeleri beklenmiyor. Türkiye'de gençlere her türlü fırsat var, işadamlarımız ve işkadınlarımız gençlerimize önem veriyor ve daha çok gence staj imkanı sağlıyorlar.

### Biliyoruz ki oğlunuz Murat Özyeğin iş hayatına Finansbank şubelerinde veznede çalışarak başladı. Hüsni Özyeğin modeli yönetim nasıldır?

İş hayatından çıkardığım en temel ders, kişinin kendini bankacı, tüccar, sanayici değil "yönetici" olarak düşünmesi gerektiğidir. Yönetim felsefemin temel prensiplerini ise şöyle özetleyebilirim: "İyi yöneticileri işe ortak edin. Bilmediğiniz işlere kendi başınıza girmeyin. İşinize karşı duygusal olmayın. Kazanmak için mutlaka risk alın. Yola erken çıkın. Çocuklarınızı paraya boğmayın, hesaplarını bilsinler. Küresel düşünün, bildiğinize ve en iyi yaptığınız işi uluslararası boyutlara taşıyın.

### Şuan yaptığınız işler dışında hep aklınızın bir kenarında olup da girmediğiniz bir iş var mı? Bahseder misiniz? Şimdilik yok. Mevcut bulunduğumuz sektörlerde daha derinleşmek ve büyümek istiyoruz.

### Sizi her zaman çok enerjik görüyoruz, bunun için gizli bir sırrınız var mı?

Herşeyden önemlisi çalışmayı hobi olarak görmek ve çalışırken mutlu olmak.



Fenerbahçe gençler ve yıldızlar basketbol takımında oynadığınızı biliyoruz. Spor ile aranız nasıldır? İş hayatımın yoğunluğu nedeniyle eskisi kadar spor yapmaya vakit ayıramasamda, fırsat bulduğum zaman yürüyüş yapıyorum ve yaz aylarında da yüzüyorum.

Fiziksel ve ruhsal olarak nasıl dinleniyorsunuz? Dinlenme yöntemi olarak yemek yemek ve gezmek gibi aktivitelerde bulunuyor musunuz? Çok şanslı biriyim çünkü her gece en az 7,5 - 8 saat uyuyorum. Ama beni en çok dinlendiren torunlarımla beraber olmak.

Biraz daha yemek konusuna değinmek istiyoruz. Türk mutfağı hakkında ne düşünüyorsunuz? Türk mutfağı dışında beğendiğiniz mutfaklar hangileridir? Türk mutfağı Dünya'nın en iyi mutfaklarından biri. Yurtdışında bunu çok daha iyi anlıyorum. Türk mutfağı dışında en beğendiğim Çin mutfağı.

Yoğun bir iş hayatınız olmasına rağmen evde ne sıklıkla yemek yersiniz ve en çok hangi yemeğı seversiniz? Evde haftada en az dört gece yemek yerim. Genelde akşam yemekleri hafif olması için zeytinyağı ve sebze yemeğı ağırlıklı olur.

Yoğun tempodaki iş hayatınızda hangi restoranlarda yemek yemeğı tercih edersiniz? Swissotel, Gaja Restaurant ve Köşebaşı tercih ettiğim restoranlardır.

Son olarak sizi örnek alan gençlere iletmek istedikleriniz nelerdir? Eğer hedeflerinizi doğru belirler ve bu hedeflere ulaşmak için sıkı çalışırsanız başaramayacağınız hiçbirşey yoktur.







# SEKTÖRÜNÜN LİDERİ TÜRK TELEKOM...



Türk Telekom sahip olduğu güçlü altyapısı, yıldan yıla çeşitlenerek artan katma değerli hizmetleri, sürekli değişip gelişen teknolojik olanakları hizmetlerine hızla yansıtabilme kapasitesi, 29 bini aşkın personeli, Türkiye'nin dört bir yanında dağılmış bayii ağı, binlerce iş ortağı ve hizmet sağlayıcısıyla hem bölgesinde hem de dünyada sayılı sabit telefon operatörleri arasındadır.

Sabit, mobil ve internet hizmetlerini bir arada sunabilen Türk Telekom; iletişim, teknoloji ve içeriği birleştiren tam entegre servis sağlayıcı olma yolunda emin adımlarla ilerleyen eşsiz bir şirketler grubu ve bu yaklaşımı, müşteri memnuniyetinin kilit unsuru olarak görüyor. 1840 yılında "Postahane-i Amirane" adıyla kurulan günümüzün Türk Telekom'u, 50 hatlık ilk manuel telefon santralini 1909 yılında İstanbul Büyük Postane binasında kurmuş ve 168 yıldır her dönem, çağının teknolojik gelişmelerine ayak uydurarak bugünkü çağdaş kimliğine kavuşmuştur. Müşteri beklentilerini algılama yeteneği, bilgi birikimi, girişimci ve rekabetçi kimliğiyle pazarda lider olarak yerini alan Türk Telekom, tarihindeki en önemli gelişmelerden birini 2005 yılında gerçekleştirilen özelleştirme ile %55

oranındaki hissesinin Oger Telekom tarafından satın alınması ile yaşamıştır. Uluslararası yatırımcıların yakından izlediği "Acquisition Monthly" adlı yayın kuruluşu, Türk Telekom'un %55'nin blok satışına ilişkin özelleştirme işlemini, birleşme ve devralmalar konusunda "Gelişen Piyasalarda Yılın İşlemi" layık görmüştür.

Türk Telekom'un, 3,5 milyar TL olan ödenmiş sermayesinin, %15'ine tekabül eden ve T.C. Hazine Müsteşarlığı'na ("Hazine") ait 525 milyon TL nominal değerli D Grubu Hamiline Yazılı Payları, Sermaye Piyasası Kurulu onayını takiben halka arz yöntemiyle özelleştirilmiştir. Halka arzın sona ermesinin ardından halka arz edilen paylar 15 Mayıs 2008 tarihinde İstanbul Menkul Kıymetler Borsası Ulusal Pazar'da işlem görmeye başlamıştır.

Türk Telekom Grubu, sabit hat ve GSM'den geniş bant internete kadar bütünleşmiş telekomünikasyon hizmetleri sunmaktadır. Türk Telekom grup şirketlerinin 31 Mart 2012 itibarıyla 15 milyon sabit erişim hattı, 7 milyon ADSL hattı (toptan) ve 12,9 milyon GSM abonesi bulunmaktadır. Grup şirketleri, tüm ülkeyi kapsayan modern şebeke







altyapısıyla Türkiye genelindeki bireysel ve kurumsal müşterilerine geniş bir hizmet yelpazesi sunmaktadır. Genişbant operatörü TTNET, yakınsama teknolojileri şirketi Argela, BT çözüm sağlayıcısı Innova, online eğitim yazılımları şirketi Sebit A.Ş., online oyun şirketi Sobee ve çağrı merkezi şirketi AssisTT şirketlerinin %99,9'una, toptan data ve kapasite servis sağlayıcısı Pantel International AG ve iştiraklerinin ise %100'üne sahip olan Türk Telekom, aynı zamanda Türkiye'deki üç GSM operatöründen biri olan Avea'nın hisselerinin %90'ına da sahiptir. Bunun yanı sıra Türk Telekom, Arnavutluk'taki yerleşik telekom operatörü Albtelecom şirketinde de dolaylı azınlık hissesine sahiptir. Türk Telekom'un hisselerinin %55'i Ojer Telekomünikasyon A.Ş. ve %30'u Türkiye Hazine Müsteşarlığı'na aittir. Geriye kalan %15'lik hissesi de halka arz edilmiştir. Türk Telekom hisseleri, Mayıs 2008 itibarıyla İMKB'de işlem görmektedir. Telekomünikasyon operatörlüğünün ötesinde; bilgi toplumuna geçişin ana aktörlerinden biri olmak, sürekli gelişen müşteri beklentilerini en etkin şekilde karşılayan yaratıcı çözümleri uygun maliyetler ile sunmak, hizmet kalitesini yükselterek müşteri memnuniyetini artırmak, çözüm ortakları ile sağlıklı iletişim kurmak ve ihtiyaçlarının göz önüne alınmasını sağlamak, çalışanların, şirketin iş sonuçlarına katkılarını görmelerini sağlayan, kendilerinden hangi yetkinliklerin beklendiğini aktaran ve kişisel gelişimi destekleyen bir performans yönetimi ve ödüllendirme sistemi uygulamak, müşterilerimizin şikayetlerini, istek ve önerilerini kanun, yönetmelik ve şirket kurallarına göre adil, tarafsız bir yaklaşım ve gizlilik içerisinde değerlendirmek, müşteri başvuru ve şikayetlerini mümkün olan en hızlı şekilde çözerek müşteri memnuniyetini sağlamak ilkeleriyle Türk Telekom 1840 senesinden bu yana, çağın getirdiği haberleşme imkanlarını müşterilerine sunmanın heyecanını sürdürüyor...



# ABB ELEKTRİK TÜRKİYE

ABB güç ve otomasyon teknolojilerinde ürettiği ürün, sistem ve çözümleriyle dünyada lider bir kuruluştur. 2011 yılında yüzden fazla ülkede 130,000 çalışanıyla 32 milyar dolar sipariş toplamına ulaşan ABB, hem uluslararası hem de Türkiye'nin kamu ve özel sektör sanayi ve altyapı alanındaki müşterilerine çevreye duyarlı performanslarını arttıran teknolojiler sunar. ABB Elektrik Sanayi A.Ş. Türkiye'de ve yurtdışında gerçekleştirilen büyük ölçekli elektrifikasyon projelerine imza atmıştır.

ABB teknolojileri Türk elektrik ve endüstri piyasalarına 1940'lı yıllardan beri sunulmaktadır. Son 60 yıl içinde ABB geniş bir yelpazedeki teknolojik yönden yenilikçi çözümleri Türk piyasasına sunmuştur.

Günümüzde, ABB Türkiye olarak yüksek randıman, mükemmel güvenilirlik ve bakım kolaylığı gibi maliyetleri düşüren, çevre emisyonlarını azaltan

hedeflerini emin adımlarla geleceğe de taşımakta kararlıdır. Çevre yönünden sağlam çözümler sunmaya yönelik kararlılığını işlerini geliştiren önemli bir unsur olarak görmektedir.

Teknoloji ABB'de kilit rol oynamaktadır. Amaçları, sürekli olarak yenilikçi teknolojiler geliştirerek, mevcut teknolojileri yetkinleştirerek, müşterilerin rekabet gücüyle birlikte çevreye duyarlı performanslarını artırmaktır.

ABB için sürdürülebilirlik kavramı ekonomik başarıyla çevresel faktörleri ve sosyal ilerlemeyi tüm pay sahiplerinin lehine başarılı bir şekilde dengede tutabilmektir.

Sürdürülebilirlik anlayışımız ürünlerimizi nasıl tasarlayıp ürettiğimizi, müşterilerimize neler sunduğumuzu, tedarikçilerimizle nasıl bir ilişki içinde olduğumuzu, risk ve fırsatları nasıl değerlendirdiğimizi,







içinde yaşadığımız topluma ve birbirimize karşı olan yükümlülüklerimizi kapsar. İş Sağlığı ve Güvenliği de bunun ayrılmaz parçasıdır.

Dünyada geniş bir okuyucu kitlesi için tasarlanıp kaleme alınmış olan teknoloji yayını ABB Review yılda 4 kez, 6 dilde yayınlanmaktadır. Dergi, ABB teknolojilerinin üstün örneklerini bilim çevrelerine sunarak, ABB'nin teknoloji liderliğindeki ısrarını desteklediği gibi ABB'nin teknik üstünlüğüyle sahip olduğu itibarı sergiler.

ABB Review, ABB'nin teknolojisi ve amaçları ile ilgilenenler veya teknolojideki ilerlemelerden haberdar tutulmaları gereken yöneticiler için hazırlanmış ücretsiz sunulan bir yayındır.

ABB öncelikleri;

- Enerji Verimliliği
- İklim değişikliği
- Çevresel etkinin azaltılması
- İş Sağlığı ve Güvenliği
- Kurumsal Sorumluluk
- Yenilikçilik
- Tedarik zincirinin sürdürülebilirliği

Ürün Rehberi

Güç ve otomasyon teknolojileri biz kullanıcılara geniş bir ürün ve hizmet yelpazesi sunuyor.

Alçak Gerilim Ürünleri

Kontrol Sistemleri

Robotlar

Turbocharging

Yüksek Gerilim Ürünleri

Drives, inverters and converters

Generator Circuit Breakers

Mechanical Power Transmission Products

Motors and Generators

Power Electronics

Reactors

Enstrümantasyon ve Analitikler

Orta Gerilim Ürünleri

Transformatörler

Yarıiletkenler

Collaborative Production Management

Electric Vehicle Charging Infrastructure

Insulation Components

Metallurgy Products

Power Cables and Cable Accessories

Power Protection & Automation Products

Transformer Components

# ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ ÇEKMEKÖY KAMPÜSÜ

Özyeğin Üniversitesi, 2011-2012 akademik yılından itibaren 100 bin metrekare alana sahip modern ve çevreci Çekmeköy kampüsünde öğrencilerini hayata hazırlıyor. Cambridge ve Princeton'ın binalarını da tasarlayan dünyanın önde gelen mimarlık firmalarından RMJM tarafından tasarlanan ÖzÜ Çekmeköy kampüsü, Türkiye'nin ilk LEED Sertifikası adayı çevreci kampüsü olma iddiasını da taşıyor. 450 kişi kapasiteli yurtlar, 1500 öğrenci kapasiteli akademik öğrenim yapıları, teknolojik ve modern 15 uygulamalı laboratuvar, öğrenci merkezi, kütüphane, yemekhane, 350 kişi kapasiteli oditoryum, açık sportif ve rekreatif alanları ile faaliyete geçen Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy kampüsünde, diğer yurt binası,

akademik bina ve spor merkezinin hizmete girmesiyle 2012-2013 akademik yılında bütün temel fonksiyonlar tamamlanmış olacak.

Günümüzün lider teknoloji firmalarının ofislerini aratmayan donanımlı, sessiz ve rahat çalışma odaları; uluslar arası standartlarda ileri eğitim teknolojileri ile donatılmış modern sınıfları; uluslar arası konuşmacılardan girişimcilik yarışmalarına, pek çok etkinliğe sahne olan 350 kişilik oditoryumu ve kampüsteki pek çok alanda her an karşılaşılan sanat eserleriyle, öğrencilere her konuda imkân sağlanarak akademik gelişimlerinin yanı sıra sosyal ve kültürel etkinliklerle iç içe yetişmeleri hedefleniyor.









# YEMEĞİNİZİ YERKEN SİZİ FARKLI YÖRELERE GÖTÜRÜYORUZ...

Geleneksel Türk konukseverliğini, çağdaş hizmet anlayışı ile harmanlayarak uluslararası kalitede hizmet sunan AKKOL Anadolu'nun bereketli topraklarının doğal ve en özel lezzetlerinin aynı doğallıklarıyla eşsiz yöresel tatlarını müşterilerimizle buluşturuyoruz.

Türkiye nin dünyaya açılan kapılarından olan hizmet sektörünün en önemli unsuru olan mutfak kültürünün öneminin bilincinde olarak Türk mutfağının temelini oluşturan yöresel mutfak kültürünün de tanıtım açısından ayrı bir önem taşıdığını düşünmekteyiz.

Anadolu Mutfakları'nın yerel özelliklerinin saptanması ve tanıtılmasının; yerel mutfaklara dönüş kapsamında nostaljik bir çağrışım olarak değerlendirirken müşterilerimize unutamayacakları tatları uluslararası standartlarda sunuyoruz .

## KARADENİZ YÖRESEL MUTFAK GÜNLERİ

Karadeniz Mutfağı, kendine has özelliklerini hâlâ koruyabilen ender mutfaklardan biri olmayı sürdürüyor. Coğrafya ve iklimsel özellikler dünyadaki mutfak kültürlerini şekillendiren en önemli etkenlerin başında gelir. İnsanların birbirinden habersiz yaşadıkları çağlarda dünyanın farklı yerlerinde farklı beslenme sistemleri ortaya çıkmıştı. Günümüzde binlerce yılda oluşturulmuş bu mutfak kültürleri artık karşılıklı etkileşim içinde ve dünya artık iç içe geçmiş bir mutfak kültürü boyutuna geçiyor. Karadeniz Mutfağı ise hâlâ kendine özgü yapısını koruyan ender







mutfaklardan biri. Çünkü burada, hemen hemen hiçbir mutfak kültüründen etkilenmeden, kendine özgü bir beslenme sistemi oluşmuş ve sofralar her gün geleneksel tatlar eksik olmadan kurulmaya devam ediyor. Bizde AKKOL olarak Müşterilerimiz Karadeniz mutfağının öne çıkan lezzetlerini, Karadeniz yöresinin damak tadını ve zengin mutfak kültürünü büyük bir beğeni ile tatma fırsatını buldular.

Karadeniz mutfağından tarhana çorba lahana çorba fırın çupra hamsi buğlama ispanaklı kol böreği irmik helvası cevizli ev baklavası zeytinyağı pirasa kisir kara lahana sarma fasulye turşusu gibi örneklerin gerçekleşen sunumun Türk yöresel mutfak kültürü açısından önemlidir .

### İTALYAN MUTFAĞI

İtalyan mutfağı, kökeni MÖ 4. yüzyıla kadar uzanan, toplumsal ve siyasi değişimlerle yüzyıllar içerisinde gelişmiş, dünyanın her tarafında bilinip, sevilen, çok zengin bir mutfaktır. Dünyaca meşhur olan italyan mutfağı en sağlıklı mutfaklardan birisidir. Yiyecekler ve malzemeler bölgelere göre farklılık gösterir. Ulusal mutfağın en bilinen yemeklerinden çoğu başlangıçta yöresel olup, daha sonra İtalya'nın her tarafına yayılmış ve bu yayılım sırasında değişmiştir. İtalyan mutfağının tek hakimi " pasta " denilen makarnadır. İtalyan evlerinde hergün makarna pişirilir. Gerçek makarna taze ekmek gibi günlük pişer. Kuzey bölgelerinde şehriye ve spagetti kullanılır ama güneyde akla gelebilecek her türde makarna göze çarpar.AKKOL yemek olarak adeta bir İtalyan fırtınası estiren usta aşçılar, İtalyan mutfağından çeşitli değişik makarnalar ve lazanya çeşitleri çok farklı soslarla zenginleştirilerek İtalyan sofralarının geleneksel tatlarını hazırladılar ve enfes sunumlarla göz ziyafeti yaşattılar. Pişirmenin bir sanat olarak kabul edildiği İtalya'nın sıcak atmosferini seçkin münülerle yerel İtalyan lezzetleri tanıtıldı.

### OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ

Osmanlı yemek kültürü göçebe Türkler'in, Osmanlı döneminden önce sürekli yer değiştirirken zengin bir mutfak kültürü oluşturmaları mümkün olamamış. O dönemden bildiğimiz en temel beslenme alışkanlığı ateşte pişirilen etler ve at sütüyle mayalanan geleneksel içecek kıymız. Koyundan elde edilen sütle yoğurt yapmak ve ana malzemesi yoğurttan oluşan tarhana göçebe Türkler'in hayatlarında önemli yer tutan besinler. Bugün dünyadaki yemek kültürlerinde önemli bir kalem sayılan mantı da göçebe Türkler ile başlamış, hatta Moğolistan'dan İtalya'ya ravioli olarak yayılmış olduğu düşünülüyor. Pastırma da öyle... Bu dilimlenerek tuzlanan ve kurutulan et parçalarının göçebelik günlerinden kalma bir Türk buluşu olduğu iddia ediliyor. Osmanlı mutfağı, Çin ve Fransız mutfaqlarıyla birlikte, dünyanın en büyük üç mutfağından biri sayılıyor. Osmanlı mutfağı esasen, zengin yöresel mutfaklar ve merkezi imparatorluk mutfağından birleşiminden oluşuyor. İmparatorluk mutfağı da yöre mutfakları kadar zengin çünkü içinde çok sayıda ulusal mutfak barındırıyor. Göçebelikten Saray mutfağına gelişmeler gösteren Osmanlı Mutfağı zamanla değişik dinlerin ve kültürlerin etkileriyle farklılaşarak göçebe Türklerin besinlerini sunmakta bizde bunu özel münülerimizde müşterilerimize sunmaktayız.

Osmanlı menüsü olarak bizde müşterilerimize Osmanlı çorba, köz biberli tarhana çorba, hünkar beğendi, sebze garnitürlü piliç tandır, bademli pirinç pilavı, fırın sütlaç, osmanlı tulumbası, saray sarma ev baklavası, acılı ezme, zeytinyağı taze fasulye, zeytinyağı biber dolma, zeytinyağı şaksuka, ege salata, mevsim salata, gavurdağ salata, ispanak tarator sunduk.

**ÇİĞ KÖFTE:** Dövülmüş, macun haline getirilmiş yağsız et, kaynatılmış, kurutulmuş buğdaydan çekilerek elde edilen bulgur ve kurutulup dövülerek az miktarda yağ karışımı ile yapılan kuru İsottan (kırmızı biber) meydana getirilen; ayrıca içinde protein, karbonhidrat, mineral maddeler ve vitaminlerce zengin bir düzine kadar gıda









maddesi (domates, salça, soğan, sarımsak, karabiber, tarçın, tuz, ve maydanoz) kullanılarak elle yoğrulan, yenilirken genellikle beraberinde ayran içilen otantik bir Şanlıurfa yemeğidir. Genellikle doyumluk değil, tadımlık yapılıır. Daha çok ikram yemeğidir. Geçmiş Hz. İbrahim (A.S.) peygamber devrine kadar götürülür. Efsaneye göre, Nemrut, şehirdeki yakacakları toplayıp ateş yakmayı yasaklayınca halk ne yapacağını düşünür. Bir avcının vurduğu ceylan etinden, hanımı bugünkü çiğköftenin az karışımı; et, bulgur ve isottan oluşan ilkel şeklini hazırlar. Kocası beğenir. Bir zarurettten doğan yemeğe 4000 yıl kadar önce böylece başlanır ve geliştirilerek bugünlere gelinir.

Akkol olarak bizde bu kıymetli ikram yemeğini müşterilerimizle buluşturmak istedik menümüzde biraz genişlettik. Menümüzü yayla çorba, domates çorbası, acem köfte, piliç roti, napoliten soslu makarna, bardak ayran, bardak yoğurt, lavaş, çiğ köfte, acılı ezme, zeytinyağlı mantar pilaki, zeytinyağlı karışık kızartma, zeytinyağlı sebze sote, havuç tarator, kırmızı lahana salata, göbek salata, roka salata oluşturmaktadır.

### ANTEP GÜNÜ

Gaziantep yemekleri, Türk ve Dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Nineden toruna bir miras titizliği ile öğretilen yemeklerin ve tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçimindeki titizlik, hazırlama ve pişirmede gösterilen beceri, yemeklerin yapımında kullanılan ve yemeklere değişik tat ve lezzet veren baharatlar, salçalar, soslar ve karışımlar, Gaziantep yemekleri ve tatlılarının şöhrete kavuşmasına ve aranılan damak tadı olmasına neden olmuştur. Gaziantep yemeklerinde tüm yemek pişirme teknikleri cömertçe kullanılmıştır. (Haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemekleri vb.) Ayrıca yörede yetişen tüm meyve ve sebzeler Gaziantep mutfağında hak ettiği yeri almıştır. Antep mutfağı, bir hazinedir, bir güzel sanattır. Bizde bu sanatı usta aşçılarımızla müşterilerimizin beğenisine antep mönümüzle sunmuş olduk. Menümüzde; yuvalama çorba, yüksük çorba, soğanlı





babagannuşlu kebab, yoğurtlu domates, soslu tavuk kebabı, ciğerli pilav, cevizli kadayıf, fıstıklı havuç, dilim baklava, saray sarma, zeytinyağlı kuru patlıcan dolma, zeytinyağlı taze fasulye, gavurdağ salata, yumurtalı piyaz, antep ezme, yoğurtlu patates, göbek salata, havuç salata, kırmızı lahana salata.

#### URFA GÜNÜ

Mutfak kültürü, geçmişten gelen en zengin kültürel miraslarımızdan biridir. Urfa Mutfağını, müstesna konumuna getiren, sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimidir. Urfa mutfağında Müslüman, Yahudi, Hıristiyan, Türk, Arap, Süryani, Ermeni, Yezidi, vb. her milletten ve her kültürden izler bulabilirsiniz. Hz. İbrahim (a.s)'in sofrasından eksiltmediği "Tırt" yemeği ve misafirperverliği, ateşe atılması ile öykülendirilen "Çiğköfte"si her Urfalının mutfak kültüründe yaşattığı en önemli mirasıdır. Urfa, dünya tarihinin yazılmasına kaynak teşkil ettiği gibi insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağında kaynaklık etmiştir. Urfalılar asırlardan bu yana damak zevkinin en güzel örneklerini veren zengin çeşitte yemeklerle beslenmesini bilmişlerdir. Yöre yemeklerinin lezzetleri yanında besin değerleri de çok yüksektir.

Yemek yapma becerisinin yanında yaptıkları yemekleri misafirleriyle paylaşmak geleneği bütün Anadolu insanına mahsus bir özelliktir. Bizde sunumlarımızda buna özen gösteriyoruz. Urfa günü menümüzde; kelle paça çorba, lebeniye çorba, urfa kebabı, Urfa usulü patlıcan kebab, domatesli bulgur pilavı, zingil tatlısı, çiğ köfte, yoğurtlu salatalık, karnabahar kızartma, patates salatası, mısırlı göbek salata, söğüş salata, kırmızı lahana salata, turp salata.

Yıl içinde belli dönemlerde devam edecek olan bu etkinlik ile Türkiye'nin gizli kalmış, damak çatlatan yöresel lezzetlerini AKKOL'un usta aşçıların marifetli elleriyle müşterilerimize sunacak olmanın heyecanını yaşıyoruz. Müşterilerimize unutamayacakları tatları uluslararası standartlarda sunmaya devam edeceğiz.





# KUPA

çözüm ortağınız



## “INNOVATION YOU”

[www.kupagida.com](http://www.kupagida.com)

### YENİ YÜZÜMÜZLE KARŞINIZDAYIZ...

1996 yılından beri Türkiye'nin seçkin markalarıyla, ev dışı tüketim sektöründe müşterilerinin gıda ve gıda dışı ürün ve ekipman ihtiyacını karşılayan Kupa Gıda, şimdi yepyeni bir hizmet ile karşınızda...

Günümüz koşullarının gereklerine göre hazırlanan yeni internet sitemizin sağladığı interaktif ortam ve online satış özelliklerinin, sektörde yeni bir dönem başlatacağına canı gönülden inanıyoruz.

Bu inovasyonu gerçekleştirirken en büyük beklentimiz, ulaştığımız sınırları aşmak, çok daha geniş bir hizmet alanı yaratmak ve bugüne kadar çalışmadığımız sektör ortaklarımızla bu platformda tanışıp, uzun soluklu stratejik ortaklıklar yaratmaktır.

Siz sevgili müşterilerimiz, tedarikçilerimiz ve iş ortaklarımızdan, bu platformu kendinize ait olarak görüp, istediğiniz eksta ürün, kampanya ve hizmetler konusunda bizimle sitemiz üzerinden irtibata geçmenizi arzu ediyoruz.

Yeni uygulamamızın hepimizin işlerini kolaylaştırması ve öncü olması dileğiyle...

#### ÇÖZÜM ORTAKLARI



# LEZZETE RENK VEREN USTA: ÖZGÜR KESER

Bu bölümümüzde AKKOL Grup üretim alanı sorumlumuz Üretim Koordinatörü Özgür Keser'i sizlere tanıtmak istedik. 1976 Erzincan doğumlu olan Keser, evli ve 2 çocuk babasıdır. Meslek hayatına memleketi Erzincan'da aşçı yardımcısı olarak başlamış, mesleğinde en iyiler arasına yer almak için 1993 yılında İstanbul'a gelerek meslek hayatına burada devam etmeye karar vermiştir.

İstanbul'a geldikten sonra ilk olarak toplu yemek sektöründe deneyim kazanmayı tercih etmiş ve çeşitli sektörel eğitimler alarak ustalığını geliştirmiştir. Aldığı eğitimlerden başlıcaları olarak Turizm Aşçılık Okulu ve Bolu Mengen Aşçılık Okullarını sayabiliriz. Uzun yıllar AR-GE MUTFAK ile uğraşan Keser, kendisinin farklı lezzetlere olan merakı nedeniyle 20'ye yakın yeni yemek ve bir o kadar da varolanların farklı versiyonlarını keşfetmeye katkıda bulunmuştur. Dünya mutfağı şefimizin özellikle araştırma yaparak, sürekli yeni lezzet keşifleri yaptığı bir hobisi olmuştur.

Şefimiz Özgür Bey, Toplu Yemek Sektörünü diğer bireysel yemek hizmeti veren kurumlardan ayıran en önemli özelliklerin başında yemek hizmeti alan kurum çalışanlarının dengeli ve özenli beslenme ile çalışma motivasyonlarının artırılarak çalıştıkları kurumlara katma değer sağlamalarında önemli rol oynadığını savunmaktadır.

Beslenme alışkanlıklarının olumlu yönde değiştirilmesiyle bireylerin yaşam kalitelerinin kolaylıkla artırılabilceğini savunan Keser, günümüzdeki birçok hastalığın (özellikle

son yıllarda ülkemizde de sık görülen çağımız hastalıklarından obezite, kötü huylu kolesterol gibi) yanlış beslenme sonucu olduğunu belirtmektedir. Özgür ustamız; yemek yaparken dikkat etmememiz gereken püf noktalarının başında, özenle seçtiğimiz kaliteli malzemelerin verdiğimiz emeğin ve sonunda ortaya çıkacak lezzetin ana kuralı olduğunu, mutlaka taze ve gıda tüzüklerine uygun koşullardaki ürünleri tercih etmemiz gerektiğini belirtmektedir.

Türk mutfak yapısı ve lezzetinin, dünya mutfaklarından çok farklı ve özel bir yere sahip olduğunu belirten Keser, Türk halkının genelde yemeklere en belirgin lezzet farkını katan kırmızı et ve baharatı tercih ederekdamak yapısını farklılaştırdığını, aynı zamanda hamur işi, zeytinyağlı ve beyaz eti de aynı ustalıklarla kullanarak tam bir lezzet şöleni oluşturduğunu, tecrübe ve gözlemleriyle bizlere aktarmaktadır.

Akkol Üretim Koordinatörü olarak toplu yemek hizmeti alan kurum yönetici ve çalışanlarına tavsiyesi, merdivenaltı tabirine uyan (üretim ve kalite belgeleri tam olmayan) işletmelere dikkat etmeleri, yaptığı işe saygı ve toplum sağlığına önem veren uluslararası üretim standartlarına uygun işletmelerin üretim tesislerini bizzat yerinde görerek, çalıştırdıkları personelin eğitim kalitelerini ve çalışma ortamlarını yerinde gözlemleyerek kurumları için firma tercihlerini bu kriterler uygun yapmalarını özellikle belirterek söyleşimizi noktalyoruz.





# PERMASALI PATLICAN

## MALZEMELER (6 kişilik)

- 2 adet bostan patlicanı
- 150 gr Toz Permasan peynir
- 200 gr İnce dilinlenmiş Kaşar peyniri
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 4 orta boy domates kabuğu soyulmuş ince kıyılmış
- 2 adet domates halka doğranmış
- 3 adet çarliston biber julyen doğranmış
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 demet dereotu ve maydanoz (ince kıyılmış olacak)
- Tuz, karabiber
- 1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı

## HAZIRLANIŞI:

Öncelikle patlicanları şerit halinde soyun ve üzerine 1 tatlı kaşığı tuz atarak 1 saat acı suyu çıkana kadar bekleyin.

Başka bir tencerede ince doğranmış soğan ve sarımsak 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile kavrulacak, kabuğu soyulmuş domatesler ince kıyarak ilave edilecek. Tuz, karabiber ilave edilecek. Domatesler iyice suyunu çekip katı bir kıvama gelene kadar kaynatılacak. Patlicanlar yıkanıp peçeteye kurutulacak. Teflon tavanın altı yağlanacak yağlanmış tava kızdırılacak. Patlicanlar tavaya tek sıra halinde dizilecek. Her iki tarafı kızartılmış patlicanlar permasen üzerine serpiştirilecek.

Fırın tepsisine dilimlenmiş ve kızarmış patlicanı koy üzerine dilimlenmiş kaşar peynirini koy ve peynirin üzerine domates sos ile inceden kapla tekrar patlicanı koy tekrar kaşara ve domates sos son kez patlicanı koy üzerine dilim domates ve çarliston biberi koy bir kürdan yardımı ile tuttur ve üzerine küçük bir parça tereyağını ilave et bütün patlican dilimlerini aynı işlemden geçir. Fırında peynirler ve patlican üzerindeki domatesler pişir. Servis zamanı tabağın altına 1 çorba kaşığı kadar yapmış olduğumuz domates sosu yay üzerine fırında pişmiş yemeğimizi koyup maydanoz serpiştir sıcak servis et.



# ZEYTİNYAĞLI MANTARLI LAHANA SARMA

## MALZEMELER (6 kişilik)

Küçük boy beyaz lahana  
400 gr. kültür mantarı  
2 adet orta boy kuru soğan  
4 diş sarımsak  
2 orta boy domates (kabuksuz, küp doğranmış)  
1,5 çay bardağı pirinç  
1/2 demet dereotu ve maydanoz (ince kıyılmış olacak)  
Tuz, karabiber  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
1/2 çay bardağı zeytinyağ ve 1/2 çay bardağı limon suyu birlikte çırpılıp hazırlanacak.

## HAZIRLANIŞI:

Öncelikle bir tencerede lahana yaprakları güzelce yumuşayınca kadar haşlanacak. Başka bir tencerede ince doğranmış soğan ve sarımsak 1 yemek kaşığı sıvıyağ ile kavrulacak, mantarlar ince kıyılmış olarak ilave edilecek. Mantar suyunu biraz çekince yıkanmış pirinç, tuz ve karabiber ilave edilecek. 1 çay bardağı sıcak su ilave edilerek suyun hafifçe çekmesi beklenicek ve ateş kapatılarak dolma harcı demlenmeye bırakılacak. Diğer tarafta domatesi ve ince kıyılmış dereotu, maydanozu demlenmekte olan harcın içine ilave edilecek. Lahana yapraklarına dolma şeklinde harç içi sarılır. Boş bir tencerenin dibine halka kuru soğan ve kalan lahana yaprakları serilir. Sarılan dolmalar üzerine aktarılır ve kısık ateşte 1 su bardağı ılık su ilave edilerek pişirilir. Yaklaşık 15 dk. pişirilir ve altı kapatılır. Daha önceden hazırladığımız zeytinyağ-limon karışımı dökülerek, 10 dk. daha kısık ateşte karışımının içine çekmesi sağlanır. Soğuyan sarmalar servis tabağına alınarak ,yanına cherry domates ve kıyılmış maydanoz serpilerek sunum yapılır.





# BLUE TOPAZ'DA YAZ YENİDEN!

Dördüncü yılı ile Blue Topaz, Mayıs ayından itibaren yeniden Reina'da misafirlerine 'Yaza Merhaba' diyor...

Yağmurlu akşamlar, sert poyrazın serinliği artık geride kaldı. Boğaz'ın vakti geldi çattı. Boğaz asırlardan beri, hep eğlencenin merkezi oldu. Mehtaplı gecelerde, yalı sahiplerinin tuttuğu hanendeler ve sazandeler kayıklara binip, şarkılar söyleyerek kıyıyı gezmeye başlardı. Kayığına atlayan İstanbullularda onları izler, müziğe ritim tutarlardı. Bu eğlenceli yolculuk gecenin geç saatlerine kadar sürerdi. Sırlar geçti, kayıkların yerini sahil restoranları, balık lokantaları, eğlence mekanları aldı. Manzara, lezzet ve müzik birleşti. Özellikle yaz akşamları Boğaziçi bir şenlik yerine dönüştü. Boğaz'da sıralanan önemli eğlence merkezlerinden biride Boğazın dünya markası Reina'da her yaz sahil bölümünde yerini alan blue

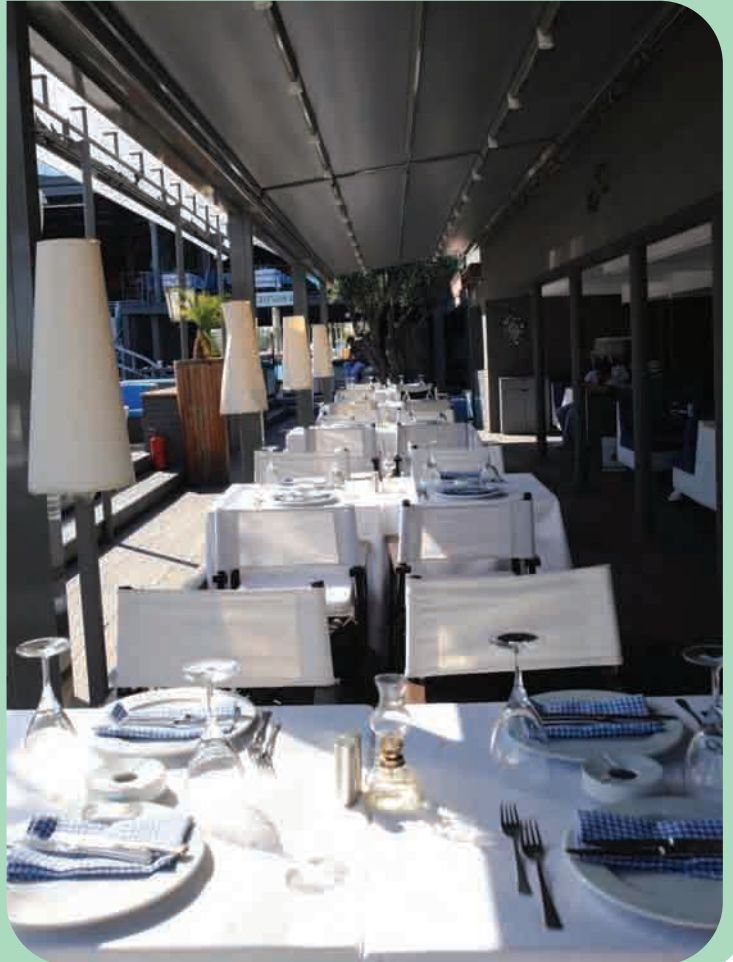




topaz, meze ve balık tutkunlarına farklı yorumlar sunmaya 2012 yaz sezonunda da devam ediyor.

Blue Topaz'ın mutfağından gelen portakal aromalı zeytin yağlı enginar kalbi, fener balığı ile doldurulmuş kabak çiçeği, dereotlu sardalye ezmesi, sarımsak ve kakule aromalı gümüş balığı, damağımda unutulmaz tatlar bırakır iki kıtayı birbirinden ayıran Boğaz'ın nefes kesen manzarasına sahip bol ödüllü topaz, Gümüşsuyu'ndaki adresinde hız kesmeden yaza keyif katmaya devam ederken, meze ve balık tutkunlarını ise Blue Topaz'la yine Reina' ya davet ediyor.

Ağırlıklı olarak deniz ürünleri ile oluşturulan özel uygulamaları ile dikkat çeken blue topaz, meze ve balık çeşitleri ile farklı ve özgün bir mönüye sahip. Blue Topaz'ın mөнüsünde, deniz ürünleri ve meze çeşitleri tercih etmeyenler için de alternatiflere yer veriliyor.





Blue Topaz'ın zengin mönüsünde yer alan Soğuk Mezelerden;“Köz patlıcanlı çoban salata”,“Zencefilli Levrek”, “Kabak Çiçeği Dolma”. Sıcak mezelerden; “Deniz mahsullü arpa şehriyesi “Gümüş Tava”, Kıvrıkcık kalamar. Ana yemek olarak ise; “ Kaya levreği Izgara”, “Fener Külbastı ”, “İstakozlu Bavette”, “Sebzeli Arpa Şehriye”. Tatlılarda ise; “Sakızlı Panna Cotta”, “Çikolatalı İrmik” gibi baştan çıkarıcı nefis lezzetler dikkat çekiyor.

“Sabit fiyatlı değişken mönü” uygulaması ile fark yaratan blue topaz'ın mönüsü, mevsim boyunca değişiklikler göstererek dinamikliğini koruyor, fiyatı ise hiç değişmiyor.

Blue Topaz, İstanbul'u ve Boğaz'ı seven tüm lezzet tutkunlarını, her yaz olduğu gibi 2012 yazında da Reina sahiline bekliyor...





**teket<sup>®</sup>.net**

Türkiye'deki  
Sağlıklı,  
Kaliteli,  
Hijyenik  
Tek Et.



[teket@teket.net](mailto:teket@teket.net)



# KNORR EĞİTİM GÜNLERİ

HEM ÖĞRENDİK HEM EĞLENDİK...

Kuruluşumuzdan bugüne kadar bünyemizde birbirinden değişik ve seçkin yöresel lezzetleri buluşturarak, Akkol müşterilerine geniş bir yemek yelpazesi sunduk. Hepimiz zaman zaman işimizden bunalmışızdır ve uzaklaşma, farklı mekanlara gitme ihtiyacı duymuşuzdur. Akkol Grup çalışanları olarak bu konuda çok şanslıyız...

Güzel bir yıl geçirdik ve sektör içerisinde önemli başarılarla imza attık. Projelerimizi hayat geçirirken başarıyı etkileyen en önemli unsur, çalışanları arasındaki bağıdır. Eğer bir kurumun çalışanları arasındaki bağ bu şekilde güçlü ise; olası proje zorlukları ve olumsuzluklarına rağmen kurumun başarısız olması mümkün değildir. Bizde şirkete bağlılığımızı arttırmak için, kimi zaman şirket organizasyonlarımız güzel bir restoranda kimi zaman hem eğitim hem eğlence amaçlı bir otelde olabiliyor. Bu kez Knorr Chef-In mutfağını bizlere açtı.

Her birim kendi içerisinde hazırlamış olduğu sunumları bizlerle paylaştı. Yıl boyunca yapılan çalışmalar olası sorunlar ve çözümler üzerine bilgi paylaşımında bulunuldu. Genel Müdürlük çalışanlarımızla 2012 hedeflerimizi paylaştık.

30

Toplantı sonrasında Knorr çalışanları tarafından ürünlerinin özelliklerini öğrenip sonrasında da kıyasıya bir rekabetin olduğu yemek yarışması yaptık...

Birbirinden değerli aşçılarımızın oluşturduğu gruplarda çalışanlarımız eşlik ederek değişik lezzetler oluşturdular...

AKKOL' da çalışan olmanın farkı ile hem öğrendik hem eğlendik.....







# ZAYIFLAMA PSİKOLOJİSİ

Dyt. Aytaç SAKA

İrade ve sabır, zayıflama sürecinde sizin için hayati önem taşımaktadır. İradeniz, sizi yarı yolda bırakmak için elinden geleni yapacaktır. Eğer siz bununla savaşmayı öğrenirseniz tamamen siz kazanırsınız. Fakat, iradenize sık sık yenilmeye başlarsanız o zaman büyük bir sorunuz var demektir. Bu süreçte, savaşabilmek ve savaştan galip ayrılmak için de, zayıflama sürecine başlamadan önce kendinizi psikolojik olarak hazırlamalısınız. Herkes sık sık diyetle başlar. Genelde bu diyetlere hep pazartesi günü başlanır. O gün günlerden pazartesi değilse pazartesi beklenir. Ya da, nasıl olsa önümde daha 4-5 gün var az yer kilo veririm, diye düşünerek önündeki 2-3 gün canı ne istiyorsa onu yer ve yapar. Bu, zayıflama sürecine başlayacak kişinin ilk hatasıdır. Kişi henüz kendisini psikolojik olarak zayıflamaya hazırlamamış demektir ve başlayacağı bu süreçten büyük bir ihtimalle fazla yarar sağlayamayacaktır. Kararlı olan kişi, kesin kararını verdikten sonra bu sürece vakit geçirmeden hemen başlar.

Eğer siz aniden karar verip, bu konuda hiç düşünmeden ertesi gün zayıflama girişimlerine başlarsanız iradenize kısa zamanda yenilmeniz olasıdır. Mutlaka bu konuda düşünün, kendinizi bunu başarabileceğinize ikna edin, mutlaka pozitif düşünün. Farklı yerlerden edindiğiniz absürt fikirlerle, açlık grevine girerek ya da çok yoğun bir egzersiz programına başlayarak zayıflamaya çalışmayın. Bu tip zayıflamaların geri dönüşü, verdiğinizden çok daha fazla olacaktır. Bunun yanında, bu tip zayıflamalar çeşitli fiziksel problemlere de neden olabilmektedir. En güzeli bir diyetisyen yardımıyla, sağlıklı beslenerek kilo vermektir. Diyetisyene gitmeye karar verdiğiniz takdirde sizden neler isteneceğini bilin ve bunlara kendinizi hazırlayın. Kendinizi hazırladıktan sonra bir diyetisyene gelerseniz o zaman her şey çok daha rahat, basit ve kolay olur.



Sağlıklı beslenmek için danışanlarımızla görüştüğümüzde hemen pazarlık süreci başlar. Genelde bu pazarlıklar şu şekildedir;

- Ben asla çikolata yemeden duramam, her gün mutlaka çikolata yemeliyim.
- Yürüyüş yapacak vaktim hiç yok. Egzersiz yapamam.
- Sabahları kahvaltı yapacak vaktim olmuyor. Hemen evden çıkmam gerekiyor.
- Sabahları kalktığımda canım bir şey yemek istemiyor. Alışkın değilim.
- Ben alkol tüketiyorum ve bunu azaltamam.
- Ben günde 2-3 bardaktan fazla su içmiyorum, aklıma gelmiyor, bu yüzden içtiğim su miktarını artıramayabilirim.

Daha pek çok farklı şeylerle de karşılaşabiliyoruz. Eğer zayıflama sürecine başlamak istiyorsanız, hayatınızdaki bazı yanlışları düzeltmek istiyorsunuz demektir. Bunları sıkı bir pazarlığa girişerek düzeltemezsiniz. Kararlı olan kişi mazeret üretmemeli, elinden geleni yapmalıdır.

Kilonuzu takıntı haline getirmeyin. Eğer kilonuz sizin için takıntı haline gelmeye başlarsa bilin ki ondan kurtulmanız daha zor olur. Bu takıntı sizin üzerinizde baskı ve stres oluşturur. Stres ise kilo vermenin en büyük düşmanlarından birisidir. Mutlaka kilo vereceğinize inanın, bunu sürekli düşünmekten, sürekli aynanın önüne geçip fazlalıklarınıza bakmaktan ve her gün defalarca tartılmaktan vazgeçin.

Son olarak, başkasının kararıyla, zorlamasıyla ya da söylemesiyle kesinlikle bu sürece başlamayın. Bu sürece başlamakta, bu süreçte ilerlemekte tamamen kendi karar ve iradenizle olmalıdır.

Unutmayın ki her şey sadece SİZ istediğiniz sürece mümkündür.





# KALİTE NEDİR?

Kalite, bir ürün ya da hizmetin belirlenen ya da olabilecek ihtiyaçları karşılama kabiliyetine dayanan özelliklerin toplamıdır.

- Müşteri tatminidir: Ürün veya hizmetin iyi olup olmadığı konusunda son kararı müşteri verir.
- Süreçtir: Süregelen bir gelişmeyi sağlar.
- Yatırımdır: Uzun dönemde bir işi hatasız yapmak sonradan düzeltmekten daha ucuzdur.
- Bir programa uymaktır: İşleri zamanında yapmaktır. Kusursuzluk anlayışına sistemli bir yaklaşımdır.
- Kalite şartlara uygunluktur.

Kalitenin getirileri;

- Müşteri memnuniyetinin artması
- Pazar payının artması
- Karın artması
- Çalışan memnuniyetinin artması
- Maliyetlerin azalması
- Yüksek rekabet gücü

Kalitesizliğin götürüleri;

- Müşteri tatminsizliği
- Pazar payındaki azalma
- Kaynak israfı ve verimliliğin azalması
- Maliyetlerin artması
- Motivasyon kaybı

Akkol' da kalite sistemi;

- Akkol ISO 9001, 22000, 18001, 14001 yönetim sistemlerine sahip bir firmadır.
- Akkol kalite denetimleri; projelerin spesifik ve karakteristik özelliklerine göre belli periyotlarda yapılır
- Yapılan denetimler otomasyon sisteminde doldurulur ve müşterilerimizle de yaptığımız denetim sonuçları şeffaflıkla paylaşılır.
- Yapılan denetim sonuçlarında, görülen uygunsuzluklara DÖF (düzenleyici önleyici faaliyet) başlatılıp, gerekli aksiyonlar alınır.
- Projelere belli periyotlarda bağımsız denetim sağlanır ve sonuçları müşterimizle paylaşılır. (Örn: kontrol lab, Diversey vb.)
- Projelere yıllık eğitim planına göre eğitimler verilir ve eğitim tutanakları müşteri ile paylaşılır. Ayrıca personellerimize İYSAD iş birliği ile millî eğitim onaylı sertifikalı eğitimlerine personellerimiz katılmaktadır.
- Personellerin sağlık kontrolleri mevzuata uygun periyotlarda yaptırılır ve müşteri ile paylaşılır.
- Bitkisel atık yağlarımızı ezici biodizel firması ile anlaşmalı olup geri kazanım sağlanmaktadır.



# Akkol Yemek'e, dünya devlerinin gıda güvenliği ve hijyen standardı... AKKOL YEMEK'TEN DEV GIDA GÜVENLİĞİ ADIMI

Diversey Consulting'in uluslararası standartlardaki HotSpots™ Gıda Güvenliği Programıyla, satınalmadan depolamaya, üretimden müşteriye servise kadar, projelerinde müşterilerine sunduğu yiyecek hizmetlerinde sağladıkları gıda güvenliği standartlarını en üst seviyede uluslararası standartlara çekiyor. Üretimden müşteriye ulaşana kadarki süreçte gıda güvenlik zinciri oluşturulması için geçtiğimiz yıllarda pek çok "ilk"i gerçekleştiren Akkol Yemek, şimdi de dünya devlerinin uyguladığı yeni bir Gıda Güvenliği Risk Yönetim Programı'na start verdi. Diversey'in gıda güvenliği alanında kurmuş olduğu stratejik iş birimi Diversey Consulting tarafından geliştirilen ve 60 farklı ülkede 1.000'den fazla küresel markanın kullandığı HotSpots™ Gıda Güvenliği Risk Yönetim Programı ile Akkol Yemek'in Türkiye'deki üretim tesisi ve projesi uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını temel alan standartlar kapsamında düzenli olarak denetlenecektir. Diversey Consulting uzman sertifikalı denetçileri ile yapılacak olan bağımsız 3. taraf denetimler ile Akkol Yemek, tüm üretim tesislerinde ve projelerinde uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarında "GÜVENLİ GIDA" üretip müşterilerine sunmayı hedefleyerek, sektöründe bir ilke imza atmaya hazırlanıyor. Böylece Akkol Yemek, hizmet verdiği müşterilerinin sağlığını ve güvenliğini için dev bir Gıda Güvenliği kalkını kurmuş oluyor.

## YILDA 200 DENETİM İLE TÜM PROJELERE ANINDA MÜDAHALE ETME OLANAĞI

HotSpots™ Gıda Güvenliği Risk Yönetim Programı denetimlerinde uygulanan iMAP (Internet Mobile Auditing Program) teknolojisi sayesinde, denetlenen noktalarda herhangi bir sorun olması durumunda anında müdahale etme olanağı bulunduğunu belirten Diversey Consulting İş Birim Müdürü İrfan Tümer, şöyle dedi:



"Gıda mühendislerinden oluşan ekibimizle Akkol Yemek projesi dahilinde yılda yaklaşık 200'den fazla gıda güvenliği ve hijyen denetimi gerçekleştireceğiz. Ekibimiz, denetim sonuçlarını el bilgisayarları aracılığı ile birkaç saniye içinde ana sunucuya yükleyecekler ve Akkol Yemek yöneticileri üretim tesislerinin ve projelerinin gıda güvenliği ve hijyen durumlarını anında görebilecekler. Rusya'dan Avustralya'ya, Japonya'dan İsviçre'ye, Amerika'dan Çin'e kadar dünya üzerinde 60 ülkede uygulamakta olduğumuz iMAP raporlama ve izleme teknolojisi sayesinde, Akkol Yemek yönetimi yüklenen bu verilere anında ulaşabileceği gibi istenilen her aşamada gıda güvenliğine yönelik farklı istatistiksel veriler ve raporlar elde edilebilecektir. Böylece tüm üretim tesislerinde ve projelerindeki gıda güvenliği ve hijyen standartları sürekli olarak iyileştirilecek, uygulamalar uluslararası standartlar ile entegre edilecek, müşteri sağlığı ve güvenliği en üst düzeyde tutulacaktır. Ayrıca bu program ile Akkol Yemek üretim ve proje çalışanları ve görevlileri sürekli olarak eğitime tabi tutulacak ve gıda güvenliği bilgi, beceri ve uygulamaları sürekli taze ve güncel tutulacaktır. Ayrıca, HotSpots™ Gıda Güvenliği Risk Yönetim Programı, birbirini takip eden Denetim-Eğitim-İyileştirme-İzleme & Sürdürülebilirlik adı altında 4 entegre süreçten oluşmaktadır. Yani, Akkol Yemek Gıda Güvenliği operasyonları, bu program ile sürekli iyileştirme ve sürdürülebilirlik ilkesi ile, en üst düzeyde Müşteri Sağlığı ve Güvenliği esasına dayanıyor olacaktır.



# URAZ KAYGILAROĞLU

Kendinizden bahsederek başlayalım isterseniz, Oyunculuk eğitimi aldınız mı? Lisansımı Bilgi Üniversitesinde Reklamcılık üzerine yapmıştım ama Müjdat Gezen Sanat Merkezi'nde küçük bir eğitimim dışında oyunculuga dair bir eğitimim yok...

Oyunculuğa nasıl karar verdiniz? Çocukluğumdan beri istediğim birşeydi sanırım, çocukluğum evin içinde ailemi ve gelen misafirlerimizi güldürüp eğlendirmekle geçti diyebilirim.

Her rolü oynar mısınız? Beni zorlayacağını düşündüğüm veya birşeyler katacağına inandığım her rolü oynarım sanırım...

Gelecek planlarınızda neler var? Farklı hedefleriniz var mı? Oyunculuk konusunda ne planlıyorsunuz?



Öncelikle yolun çok başında olduğumu ve çok genç olduğumu düşünüyorum gelecek yıllara hazır olmak istiyorum... bununla ilgili kendimi geliştirmek istiyorum...

Şöhret sizi korkutuyor mu?

Şöhret çok sabun köpüğü birşey Türkiye'de bunun parlıtısına düşmemek lazım bence... Onun yerine başarıyı hedeflemek lazım sanırım... Şöhret denen durum o zaman peşinden gelir sanırım...

Rolünü seçerken nelere dikkat ediyorsun?

Onu ne kadar köpürtebileceğim o rolden neler çıkarabileceğim çok etken sanırım...

Çocukluğunuzun sineması, ilk seyrettiğiniz film neydi? Çocukluğum Kemal Sunal ve Tarık Akan filmleri izleyerek geçti diyebilirim ikisininde bütün filmlerini izlemişimdir sanırım... Herhalde ilklerde onlardır...

Oyuncu olarak kimi ya da kimleri örnek alıyorsun? Çok isim var beğendiğim yerli ve yabancı Türklere ilk aklıma gelenlerden biri aynı işte rol alma şansını bulmuş olduğum Berk Hakman olabilir örneğin...

Setlerde birlikte rol aldığın kişiler sana eğitim anlamında bir şeyler katıyorlar mı? Set ortamında tecrübeli oyuncularla çalışınca özel ders gibi oluyor değil mi?

Kesinlikle doğal bir dersane gibi çok şey kapabilirsiniz gözlemlemek önemli...

Rolünüze nasıl hazırlanıyorsunuz? Canlandırdığınız karakterler de size bir şeyler katıyor mu?

Katmasa iyi olur çok hoş bir karakter canlandırıyorum şu aralar.

Pis Yedili dizisindeki set ortamınız nasıl?

Çok keyifli çünkü herkes aşağı yukarı yaşıt ve genç keyifli geçiyor haliyle. Dizide zenginlik ve fakirlik arasında yaşanan bir hayat söz konusu. Bu hikaye sana ne kadar gerçekçi geliyor

Bu hayatın gerçeği tabiki bizim dizide ki kadar keskin çizgiler yoktur ama bizde bir komedi işi yapıyoruz bu kadar kör göze parmak normal.



Siz lisedeyken haşarı bir genç miydiniz? Lise yıllarından aklınızda kalan, anlatmaya doyamadığınız bir anı var mıdır?

Çok yaramaz adamdım annem yazık iki haftada bir okula gelmek zorunda kalırdı. Bir kere evi terkedip Balıkesir'e babaanneme kaçayım dedim. O beni kabul eder diye düşündüm. Babaanneler ise hemen gittiğim otobüsten sonraki otobüse beni bindirip geri yolladılar. Anneni ezemezsin diye o zaman çok üzül müştüm ama şimdi çok gülüyorum...

Televizyonda izlediğin diziler hangileri?

Leyla ile Mecnun'u seyrediyorum sıkça; onun dışında şimdi İşler Güçler diye bir iş var çok başarılı buluyorum usta oyuncular bir araya gelmiş bence...

Ekranların unutulmaz projesi dediğimizde aklınıza hangi dizi geliyor?

İkinci Bahar, Asmalı Konak, Bizimkiler.

Sinema teklifi geldi mi hiç?

Bu yaz bir film teklifi geldi ama yarışma programına başladım dolayısıyla denk getiremedik...

Biraz da ailene değinsek... Oyuncu olmak istediğinde nasıl karşıladılar?

Hiç biri istemedi şimdi benden daha mutlular sanırım.

Evde rol aldığın diziyi izliyor musunuz hep birlikte? Eleştiriler nasıl?

Annem çok acımasız benim diziyi internetten izliyor takip ettiği başka bir program var.

Canlandırdığınız karakterinin, özel hayatınıza sızan yanları var mı?

Sokakta aldığınız ilginç tepkiler var mı?

En çok duyduğum çok daha zayıfmışsınız ekran kilolu gösteriyor diyorlar.

Biraz da yemek konusuna değinmek istiyoruz. Türk mutfağı hakkında ne düşünüyorsunuz? Türk mutfağı dışında beğendiğiniz mutfaklar hangileridir? Türk mutfağının delisiyim diyebilirim büyük aile sofraları çeşit çeşit yemekler zeytinyağlılar etler pilavlar ooooh. Her mutfağa açığım diyebilirim yemek konusunda denemekten korkmayanlardanım sanırım...

Yoğun bir iş hayatınız olmasına rağmen evde ne sıklıkla yemek yersiniz ve en çok hangi yemeği seversiniz? Annem çok güzel zeytinyağlı yapar çok severim bir de yaprak sarmayı üç öğün yiyebilirim sanırım.

Yoğun tempodan sonra hangi restoranlarda yemek yemeği tercih edersiniz?

Öyle özel yerlerim yok her yeri deneyebilirim sanırım tam ne yemek istediğime göre değişir sanırım et yemek istersem Göztepe Köşebaşını, salata gibi pizza gibi birşeyler ararsam Suadiye'deki Vapiano'yu çok seviyorum diyebilirim...





# BLACKBERRY PLAY BOOK MU? SAMSUNG GALAXY TAB Mİ?

Oldukça hızlı büyüyen tablet pc pazarında son dönemde adını sıkça duyduğumuz iki modeli, BlackBerry PlayBook ile Samsung Galaxy Tab karşılaştırmasını sizler için yaptık.

BlackBerry tablet savaşlarına yeni markası BlackBerry PlayBook ile en son katılan oyuncu oldu. Özellikle geçtiğimiz günlerde Las Vegas'ta yapılan tüketici elektroniği fuarında Samsung Galaxy Tab ile bir çok kişi tarafından karşılaştırmaya konu oldu. Yeni, görsel ve gelişmiş QNX işletim sistemiyle tablet PC pazarına henüz girmemiş bir çok tüketicisinde ilgisini çekeceğe benziyor.

Öyleyse, Android' ciler ne yapacak? Yoksa BlackBerry PlayBook rakiplerini ezip geçecekmi? Tüm bunları tabiki zamanla göreceğiz. Ama önce bu 2 cihazı karşılaştıralım.

## Boyutlar

PLAYBOOK; 193 x 130 x 10mm, 400g. SAMSUNG GALAXY TAB; 190.09 x 120.45 x 11.98mm, 380g.

380g ağırlıkla Samsung Tab diğerlerine göre hafif olmasına rağmen PlayBook 20 g fazla ağırlık karşılığında Galaxy Tab'a göre daha geniş ekran yüzeyi sunmasıyla bu alanda daha üst sıraya çıkıyor. Galaxy Tab ve PlayBook aynı zamanda boyutlarının küçüklüğü ile taşınabilme ve özellikle tek elle yazabilme konusunda 1 adım öne çıkıyor.

Günün sonunda kafalarda oluşan soru işareti ise: hafif, ince veya küçük olanı mı tercih etmeli? Eğer boyutlar ön plandaysa bizim seçimimiz PlayBook.

## Ekran

SAMSUNG TAB; 7", 1024 x 600, Super TFT-LCD. PLAYBOOK; 7", 1024 x 600, WSVGA, LCD. Her iki tablette LCD ekran özelliğine sahip. Galaxy Tab ve BlackBerry PlayBook burada 7inch lik büyüklükleriyle sanki biraz büyütülmüş akıllı telefon gibi duruyor. Her 2 tablette multitouch özelliği ve HD çıkış desteği ile geliyor.

## İşlemci

PLAYBOOK; 1GHz dual core CPU, 1GB RAM. SAMSUNG TAB; Cortex A8 1.0GHz CPU with PowerVR SGX540, 512MB RAM

iPad ve Samsung Tab ikisi de Cortex A8 1GHz işlemciyle geliyor olmalarına rağmen Galaxy Tab 512mb RAM Samsung Tab'ı geride bırakıyor. Her ikisinde aslında grafik ve hafıza konusunda gayet iyi olmasına rağmen PlayBook'un gizemli işlemcisinin gerisine düşüyorlar. RIM PlayBook'un dual core işlemcisi rakipletini epey geride bırakıyor.

## Kapasite

SAMSUNG TAB; 16GB, 32GB + microSD. PLAYBOOK; 16GB, 32GB. Galaxy tab 16GB ve 32GB özellikleriyle 1. Sıraya yerleşiyor. PlayBook ise henüz tam ve resmi olarak belli olmasada 16GB ve 32GB lik versiyonuyla piyasaya çıkacak.

## Batarya

SAMSUNG TAB; 7 saat video. PLAYBOOK; Belli değil Cihazların batarya ömürleri tercihte oldukça önemli faktör olarak ortaya çıkmakta. BlackBerry PlayBook bu alanda henüz resmi bir açıklama yapmamış olsada pil konusunda BlackBerry'ler gibi uzun ömürlü bir deneyim sunacağı aşikar.

## Kamera

PLAYBOOK; 3MP ön, 5MP arka, 1080p video kayıt. SAMSUNG TAB; 1.3MP ön, 3.2MP arka + flash Kamera konusunda özellikle video konferans kullanımında PlayBook oldukça kaliteli görüntü sağlıyor.



	BlackBerry PlayBook	Samsung Galaxy Tab
Screen size	7 inches	7 inches
Resolution	1024 x 600	1024 x 600
Pixel density (approx.)	170	170
Platform	BB Tablet OS	Android 2.2
Adobe Flash support	10.1	10.1
Processor	1GHz dual-core Cortex A9	1GHz Cortex A8
Graphics	Unknown	PowerVR SGX 540
RAM	1GB	512MB
Internal Storage	16GB / 32GB (unconfirmed)	16GB / 32GB
Expansion	Unknown	microSD
Connectivity	802.11 a/b/g/n, Bluetooth 2.1 + EDR	802.11 b/g/n, Bluetooth 3.0
Cellular data	3G and 4G promised for future	3G (all carriers)
GPS	None	Yes
Camera	3MP front, 5MP rear	1.3MP front, 3MP rear
Weight	0.9 lbs	0.84 lbs



*farkımız kalitemiz,*

## **PROFESYONELDEN PROFESYONELBERE YAŞ SEBZE VE MEYVE HİZMETİ**

Ne istediğinizi bilen ve bu isteklerinize cevap verecek bir firmadan hizmet almak istiyorsanız doğru adrestesiniz. 1978 yılından itibaren yaş sebze ve meyve sektöründeki kadromuzla 2006 yılından itibaren kalibrasyon ve ürün işleme ünitesini de faaliyete sokarak profesyonel hizmete başladık. Size uygun nitelikteki ürünü, istediğiniz zaman diliminde sizlere ulaştırmanın iş ortaklığımızın temel taşı olduğu bilinciyle hizmet için varız. Tedarik zincirindeki yeriniz, satınalma maliyetlerinizi etkileyen en önemli faktördür. Ürün, hizmet kalitesi ve uygun fiyatın buluşma noktasında görüşmek dileğiyle...

Findıklı Mh. Hancıoğlu Cd. No: 41/B Maltepe  
Tel: 0 216 572 72 97 - 574 50 75 - 76  
Fax: 0216 573 39 82

Hâl Şubesi: Kadıköy Sebze/Meyve Hali No:171  
Tel: 0 216 577 83 70 Gsm: 0 532 482 22 02  
www.kokteylgida.com merkez@kokteylgida.com



# İtalyan Lezzetinin İstanbul'daki Klasik Adresi...



İstanbul'un ilk İtalyan restoranı olan ve Financial Times Türkiye özel ekinde "İstanbul'un En İyi Restoranı" seçilen Da Mario, sektördeki başarılı varlığını 19 yıldır sürdürüyor.

İtalyan mutfağını sevenlerin yıllardır müşterisi olduğu Da Mario, her sezon yenilenen menüsünde taze ev yapımı makarnalar, odun fırınında pişirilen pizzalar, Akdeniz Mutfağı'nın ayrılmaz parçası salatalar ve zengin şarap seçenekleri sunuyor.





Enfes lezzetteki İtalyan yemekleri ile İtalyan restoranları arasında kendini kanıtlamış olan Da Mario, şehirde İtalyan restoranlarının yayılmasına da ön ayak oldu. Diğer popüler İtalyan restoranlarının arasında sahip olduğu saygınlığın nedenlerinin başında yıllardır kalitesinden, çizgisinden ve seviyeli servisinden ödün vermeden gösterdiği özen ve kaliteli hizmetle iş yemeklerinin de vazgeçilmez adresi olma özelliğini gösteriyor.

Da Mario, özellikle Türkiye’de yaşayan yabancılar, turistler, yabancı misafirlerini ağırlayan işadamları tarafından tercih ediliyor.

Da Mario, kış aylarında 150, yaz aylarında ise bahçesiyle birlikte 180 kişiyi yemekle ağırladığı mekanında onu yıllardır tanıyan ve seven müdavimleriyle birlikte tüm misafirlerine kaliteli servis ve enfes tatlar sunmaya devam ediyor.

Açıldığından beri İtalyan şeflerle çalışan, Tipik Güney İtalya lokantası havasında, Akdeniz Mutfağı’nın ayrılmaz parçası salatalar, taze ev yapımı makarnalara geniş bir yer ayıran menüsünde odun fırında yapılmış pizzalar ve ekmekler Da Mario'nun vazgeçilemeyen lezzetleri. Bu lezzetlere zengin şarap alternatifleri eşlik ediyor. Menü birkaç ayda bir değişse de sürekli rastlayabileceğiniz lezzetler arosto alla siciliana ve balık çorbası. Da Mario, özel günlerini güzel bir yemek eşliğinde kutlamak isteyenlerin de aklına ilk gelen adreslerden.

Da Mario Restaurant, ağaçların gölgesinde ferah bir atmosfere sahip yazlık bahçesi ile yaz aylarında lezzetle keyfin bulduğu bir adres oluyor.



# Beşiktaş'ın Unutulmaz Kaptanı: İbrahim Üzülmez

**Nasıl başladı futbol hayatın? Çocukluk yıllarında futbolla tanışman nasıl oldu? O dönemde kendine örnek aldığın futbolcular varmıydı, kimlerdi?**

Hayvancılık ve çiftçilikle geçinen bir ailenin oğluyum. Küçük yaşlarda babamdan gizli gizli tarlaya kaçıp top oynayarak futbola olan merakımı gidermeye çalışıyordum. Hayran olduğum futbolcu Beşiktaşlı Metin-Ali-Feyyaz üçlüsünün Metin Tekin'iydi. Futbol stili bana her zaman fark gelmiştir.

**Profesyonel ilk imza nasıl atıldı? Mutlaka hedeflerin vardır.**

16 yaşında tarlada arkadaşlarımla futbol oynarken Gönenspor'lu yöneticiler tarafından keşfedildim. 1 yıl Gönenspor'da oynadım ve oradan Karabükspor'a transfer oldum. Ancak Karabükspor'da kadroya

giremedim. Amasya'ya askere gittim. Askerdeyken Amasyaspor'da kiralık oynadım. Askerden döndükten sonra 1.Lig takımı Gaziantepspor'a transfer oldum ve 1,5 sene burada oynadım. Hedefim birgün Beşiktaş'ta ve milli takımda oynamaktı, transfer döneminde hayalim gerçekleşti ve Beşiktaş'la anlaştım. 2002–2003 sezonunda yıldızım parladı ve A Milli Takıma kadar yükseldim.

**Futbolu bıraktıktan sonra neler yapıyorsun, boş zamanlarını nasıl değerlendiriyorsun? Hobilerin var mı?**

Futbolu bıraktıktan sonra sahalara teknik adam olarak dönmeye karar verdim. Teknik adam olabilmek için kurslara devam ediyorum.





**Maça çıkmadan önce uğurun var mıydı?**

Uğur demiyelimde her maç öncesi duamı ederdim başka birşeye ihtiyaç duymazdım.

**Gol atmak mı daha keyifli yoksa çizgiden gol çıkarmak mı?**

Gol atmakta çizgiden çıkarmakta çok keyifli ama benim oynadığım mevki sebebiyle çizgiden topu çıkarmak biraz daha keyif veriyordu bana.

**Sahada yaptığın en ufak hareket bile binlerce insan tarafından eleştirilebiliyor. Açıkçası bunun stresini yaşamak kolay değil. Sen bu stresle nasıl başa çıkıyordun?**

Ben bu konuda pek stres yaşamadım çünkü beni Beşiktaş taraftarı başta olmak üzere tüm Türkiye Deli İbo olarak kabul etti. Bende bu yüzden konuşulan söylenenleri kafama takmıyordum.

**Herkesin senden söz etmesi, gazetelerin manşetlerinde yer almak ve yıldız olarak gösterilmek sende nasıl duygular uyandırdı, hayatında ne gibi değişiklikler yaptı?**

Benim hayatımda tanınmış olmak pek birşey değiştirmedim çünkü ben değişmesini istemedim. Beni tanıyanlar çok iyi bilirki ben normal yaşanması gereken nasılsa öyle yaşıyorum hayatımı.

**Genç sporculara nasıl futbol oynayacaklarıyla ilgili ne gibi tavsiyelerde bulunursun?**

Birgün büyük bir kulüpte iyi bir futbolcu olmak istiyorlarsa çok iyi idman yapmaları özel hayatlarına dikkat etmeleri gerekiyor. Bunun haricinde pek birşey gerekmiyor aslında.

**Türkiye A Milli Futbol Takımı'nın yeni yapılanması hakkında ne düşünüyorsun?**

Tabiki Türkiye A Milli Futbol Takımı yeni bir yapılanmaya gitti ve bu çerçevede ilk önce Abdullah Avcı ile anlaşıldı. Avcı'da genç ve yetenekli bir takım kurdu. Bu takım bozulmadığı takdirde özlemini

duyduğumuz kupaların ülkemize geleceğini düşünüyorum. Tabiki önlerinde çok uzun ve yorucu bir süreç var.

**2014 Dünya Kupası ve 2016 Avrupa Şampiyonası'nda şansımız ne sizce? Başarı için ne yapılabilir?**

Belirttiğim gibi genç ve yetenekli takımımız var. Biraz çaba gösterilirse şampiyonadaki kupalar neden gelmesin.

**Gelecekle ilgili nasıl beklentilerin var? Kariyer planlamandan söz eder misin biraz?**

Gelecekte ülkem adına çok iyi bir teknik adam olmak istiyorum.

**Türk Mutfağı hakkında ne düşünüyorsun?**

Türk Mutfağı bence dünyanın en iyi lezzetlerine sahip bir mutfak. Yemek lezzetleri mükemmel.

**Genelde yemeği evdemi yersin. Yoksa dışarda mı?**

Evde çok sık yemek yemeye vaktim olmuyor. Bazen günde bir öğün bazen haftada bir öğün yiyebiliyorum. Yemek ayırt etmem Türk Mutfağında olan bütün yemekleri severek yerim.

**Yemek yemek için hangi mekanları tercih edersin? Favori mekanın neresidir?**

Foca Balık Restoranını tercih ederim genelde. Tabiki gittiğim başka yerlerde var ama daima gittiğim yer Foca Balık.







## “Çözüm Ortağınız...”

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

*İstanbul ve Antalya’da yaklaşık 4000 noktaya hizmet veren Depo Gıda, güvenilir lojistik ağıyla, sektöründe edindiği tecrübeyle çözüm ortağınız olmaktadır.*



**Depo Gıda Tic.Ltd.Şti**

*-Eyüp Sultan Mah. Bayraktarlar Sok. No: 4/3 Yarıyol Sancaktepe / İstanbul Tel: 0216 499 68 35/36 Fax: 0216 499 68 37  
-Macun Mah. İplik Cad. Kargılı Sok. No: 74 Aksu / Antalya Tel: 0224 426 22 24 Fax: 0224 426 22 27  
[www.depogida.com.tr](http://www.depogida.com.tr)*

# Sosyal Sorumluluk Projelerimiz 'Unicef'

UNICEF, Birleşmiş Milletler Genel Kurulu tarafından çocuk haklarının korunması adına tanıtım ve savunma çalışmaları yapmak, çocukların temel gereksinimlerinin karşılanmasına yardımcı olmak ve çocukların potansiyellerini eksiksiz biçimde gerçekleştirmek için fırsatlar yaratmak üzere görevlendirilmiş bir kuruluştur.

AKKOL olarak bizde çocuklarımızın geleceği için UNICEF TÜRKİYE YÜZYÜZE PROJESİ'ne katkıda bulunmak istedik. UNICEF çalışanları yemek verdiğimiz noktalarda standlar açmakta ve projelerini anlatıp, çocuklarımızın geleceği için katkıda bulunmaktadırlar. Bu projeden elde edilen gelir UNICEF TÜRKİYE çalışmalarına aktarılacaktır.

## Engelleri Beraber Aşalım

Bizde destek olmak istedik... Geri dönüşümü yapılabilen plastik kapaklar hizmet verdiğimiz bütün projelerimizde toplatılıyor. Toplanan kapaklar doğrudan engellilere tekerlekli sandalye ve ihtiyaçları olan malzemeler olarak geri dönecektir.



ÇOCUKLARIMIZ  
BİZİM GELECEĞİMİZ...



www.akkol.com.tr



ATTIĞINIZ KAPAKLAR  
UMUT OLSUN...



250 kg. plastik kapağa 1 adet engelli sandalyesi alıyoruz...

www.akkol.com.tr



AKKOL A.Ş.  
Genel Müdürlük  
Ferhatpaşa Mah. Akdal Sok. No: 5 Ataşehir İstanbul TÜRKİYE  
T: 0216 661 66 00 • F: 0216 661 66 03  
www.akkol.com.tr • akkol@akkol.com.tr



<http://www.flickr.com/photos/akkolgrup/>  
<http://www.facebook.com/pages/Akkol-AŞ/194556800562016>  
<http://twitter.com/#!/akkolgrup>