



TOPAZ

İstanbul'da damak ve göz zevkinin lezzet randevusu.

ŞİFA VEREN 10 YAZ OTU

Doğa aslında bizlere şifa veren bir eczane.

KOÇLUK

Potansiyeli performansa dönüştüren araç.

Pizza ve makarnanın anavatanı NAPOLI



Vizyon 2013

Kurumsal vizyonumuzu tanıttığımız etkinliğimiz



Burhan Karaçam

İnandığınız işten kolay vazgeçmeyin. Vazgeçmemek de fark yaratır



Perihan Savaş

Sinema ve tiyatronun değişmeyen güzel yüzü

A+Plus

KURUMSAL





Ferhunde Atalar

Genel Müdür Yardımcısı
ferhunde.atalar@akkol.com.tr

Değerli Müşterimiz Merhaba,

Değişim sürecinin hızla yaşandığı günümüz dünyasında, kurum ve şirketlerin varlıklarına devam etmesi için gelişim kavramı ön plana çıkıyor. Şirketlerin hedeflerine ulaşabilmesi için, öncelikle başarı kriterlerinin belirlenmesi ve bütün şirket çalışanları tarafından benimsenmesi gerekiyor. Şirketlerin gelişme potansiyeli ve kurumsal yetkinliklerinin tanımlanması, şirket çalışanlarının da kendi performanslarında bu sorumluluğu taşımaları, bu sürecin en kilit noktalarından birini oluşturuyor.

AKKOL GRUP olarak biz de, grubumuzun geleceğini şekillendirmek, kendini geliştiren bir organizasyon haline gelebilmek için çalışıyoruz. Tüm AKKOL GRUP çalışanları, bu gelişme yönündeki farklılaşmayı fırsat olarak kabul ediyor ve aldığımız sorumluluk ve kurumsal başarıyı desteklemeye gayret ediyoruz.

Sürdürülebilir, kalite yolculuğumuzda temel yaklaşımımız, siz değerli müşterilerimizin memnu-

Kalite asla bir
tesadüf değil, daima
akıllı bir gayretin
sonucudur

niyetidir. “Kalite asla bir tesadüf değil, daima akıllı bir gayretin sonucudur” ilkesiyle hareket ediyor ve grubumuzun her birimi de aynı yaklaşımla çalışmalarını sürdürüyor.

AKKOL Life dergimizi, sizlerle olan iletişimimizi arttırmak, yemek ve yaşamla ilgili ilginç bulduğumuz bilgileri paylaşmak için yeniledik. Bu dergi sayfaları aracılığıyla, sizlerle, işimiz ve çalışanlarımızla olan bağlarımızı kuvvetlendirmek amacındayız.

Hizmet verdiğimiz proje yemekhanelerinde bulabileceğiniz Akkol Life dergimize aynı zamanda Akkol web sitesinden de ulaşabilir, yorum ve önerilerinizi bize aktarabilirsiniz.

Gelecek sayıda görüşmek dileğiyle,
Sevgi ve Saygılarımla.



Ferhunde Atalar
Genel Müdür Yardımcısı

İyi bir yemek firması seçerken nelere dikkat etmeliyiz?

Çalışanlarımız için yemek hizmeti alacağız... Peki iyi bir yemek firması seçerken hangi noktalara dikkat edelim? Kararımızı verirken hangi kriterleri ön planda tutalım

Türkiye’de artık kurumların yemek ihtiyaçları, ağırlıklı olarak Toplu Yemek Üreten firmalardan sağlanmaktadır. Ancak, yemek temin edilecek firma belirlenirken “Toplu Yemekte Gıda Güvenliği” boyutu mutlaka göz önüne alınmalıdır.

Yemek hizmeti alacağımız firma arayışında “Gıda Güvenliğini” sağlamayı temel ilke olarak benimsemiş ve kalite sistemini samimi olarak uygulayan firma olmasına özen gösterilmelidir.

Bir yemek firmasının “Gıda Güvenliğini” garanti edecek sistemlerle çalıştığını nasıl anlarız? Bunun için aşağıdaki soruları tek tek yanıtlamak gerekecektir:

- Yemek firması yasaların zorunlu kıldığı belgeler ile çalışıyor mu?
- İşletme Hijyen - Gıda Kalite Güvence Sistemlerine önem veriyor mu?
- İşletme kendi bünyesinde Hijyen - Kalite Güvence sistemlerini izleyerek, sonuçları üzerinde çalışmalar yapıyor mu? (Firma iç denetim kayıtlarına bakılmalı)

- İşletmede büyüklüğe göre, görevli kaç Gıda Mühendisi var? Bu mühendisler bünye içerisinde aktif olarak çalışıyor mu?

- Çalışanlar, Hijyen - HACCP ve diğer Kalite Sistemlerine ilişkin oluşturulmuş talimatları biliyor ve uyguluyor mu?

- Firmanın “Satınalma ve Mal Kabul” yaklaşımı nedir?

- Temizlik-Dezenfeksiyon Talimatı mevcut mu ve bu talimatlara gerçekten uyuluyor mu?

(Denetim sırasındaki ve geriye dönük kayıtlar incelenebilir.)

Belgeler

Bir gıda firması minimum olarak yasalann zorunlu tuttuğu şartları yerine getirmelidir.

Bu belgeler nelerdir?

Tüm yemek firmalarında Gıda Üretim İzni ve Gıda Sicil Sertifikalarının bulunması şarttır.

Öte yandan, HACCP Gıda Güvenlik Sistem Belgesi , ISO 9000 Kalite Yönetim Sistem Belgesi, ISO 14001 Çevre ve ISO 18001 İşçi Sağlığı ve

İş Güvenliği belgeleri aranmalıdır.

Firmalarda Hijyen ve Kalite Güvence Sistemlerine Üst Yönetimin Yaklaşımı :

Kalite ve Gıda Güvenliğine yönelik yapılan yatırımlar önemlidir.

Uygulama sonuçlarının sistematik olarak analiz edildiği, üst yönetim tarafından konunun izlendiği, ne kadar desteklendiği ve hangi öncelik sırasında değerlendirildiğinin, hizmeti satınalmak isteyen firma tarafından kayıt ve kanıta dayalı olarak görülmesi gerekmektedir.

Firma “sürekli iyileştirme” ilkesi ile kalite sistemlerini denetliyor ve denetletiyor olması gerekmektedir. Özellikle Hijyen-Haccp Sistemlerinin dinamik ve samimi olarak uygulanabilir olması şarttır. Denetim sonuçları, bir yemek firmasının Gıda Güvenliği konusunda neler yapması gerektiğini belirlemede kullanacağı en önemli araçtır. Bu araçla uygunsuzluklar düzeltilir, eğitimlerle de iyileştirme durumu sürekli kılınabilir.

Bütün bunların yapılabilmesinin

biricik temeli, üst yönetimin kararlı duruşunda gizlidir.

Eğitim

Eğitim çok önemlidir!

“Kişi neyi yapacağını bilirse sadece yapar, ama neyi nasıl ve neden yapacağını bilirse yüreğini de katar”.

Eğer personel samimi değilse başarılı Hijyen Uygulamalarından bahsetmek mümkün olmaz.

Samimiyet, sürekli eğitim ve sürekli iyileştirme denetimleri ile çalışana kazandırılabilir.

Buna mecburuz. Çünkü, mutfak çalışanları Hijyen - HACCP ve diğer Kalite Yönetim Sistemleri'nin bizzat uygulayıcısıdır.

Bu nedenle firmaların, personellerini bilinçlendirmeyi ve daima izlemeyi hedefleyen eğitim ve denetim programları olmalıdır.

Personel eğitimleri, kayıt olarak izlenebileceği gibi, işletme denetimleri sırasında personele direk sorular sorulabilir. Böylece içselleşmiş tutum ve uygulamalar gözlenmiş olur.

Gözetim Ziyaretlerinde Deneyimli Bir Kişi Şarttır

Yemek hizmeti alacak firmaların deneyimli bir kişi gözetiminde, ilgili firmanın hijyen denetimini yapması gerekmektedir. Burada denetimi yapan kişinin, gıda ve toplu beslenmedeki riskler konusunda bilgi ve deneyime sahip olması son derece önemlidir. Çünkü işletme, bazen görsel hijyen yönünden çok uygun bulunurken, hijyen uygulamalarının esasında ciddi hatalar yapıyor olabilir.

Örneğin; fayanslar döşeli, kırık çatlak yok, her yer pırl pırl. Ancak, etler işletmeye ne zaman-nereden geldi belli değil veya krema saatlerce ortamda bekliyor mikrop üüyor. Bu riskli detaylar bilinmeyince görülemeyebilir, dolayısıyla firma parlak fayanslar ve dış görünüşüyle göz boyayabilir.



Bu durum yemek yiyen çalışanlarınızın sıkça zehirlenme belirtilerine maruz kalmasıdır ki bunun sorumluluğu karar vericinin omuzlarındadır.

Ayrıca yemek firmasına yapılacak gözetimler Satınalma sürecinin sorgulanması ile başlayıp servis sonuna kadar geçen tüm süreçleri kapsayacak şekilde planlanmalıdır. Özellikle üretimin gece olduğu saatlerde denetim yapılması gerçek durumun görülmesi bakımından önemlidir.

Gözetimlerde sorgulanacak en temel sorular şunlar olabilir; Satınalma İşletmede “Güvenli gıda, güvenli hammadde ile sağlanır” anlayışıyla oluşturulmuş bir satınalma sistemi var mı? Tedarikçilerin kontrolü nasıl yapılıyor? vb. sorularla konu irdelenmelidir.

Mal kabul İşletmede hammadde kabulünde dikkat edilecek kuralara yönelik talimatlar var mı? Malzemeler eğitilmiş kişilerce kontrol ediliyor mu?

Depolama İşletmede tüm ürünler doğru sıcaklık ve zamanda muhafaza ediliyor mu? Hammaddelerin ve ürünlerin izlenebilirliğinin sağlanabileceği bir etiketleme sistemi var mı? Depo sıcaklıkları belirli aralıklarla ölçülüyor mu?

Üretim Üretimde kullanılan ekip-

manların temizlik ve dezenfeksiyonunu sağlıyor mu? Gıdalar hazırlık ve üretim aşamalarında 30 dk.'dan fazla ortamda kalıyor mu? Kimyasal tehlikeleri önlemeye yönelik tedbirler var mı? Kullanılan kimyasalların Sağlık Bakanlığı onayı var mı? Üretime katılan personel hijyen kuralarını biliyor ve uyguluyor mu? Taşıma- Servis Yemek satın almaya karar verici kişinin “Yemekler, servis edilene kadar mikrobiyal güvenliği sağlanacak şekilde muhafaza ediliyor mu?” gibi sorularla, uygulamaya yönelik değerlendirmeleri yapıyor olması çok önemlidir ve insan sağlığı açısından zorunludur.

Öte yandan, yemek hizmeti satın alacak firmanın, yemek firmasından

- Müşteri odaklı hizmet anlayışı beklentisi,
- Eğitim ve insan Kaynakları yaklaşımının problemlere yönelik hızlı ve etkin çözüm üretme yeteneği ile entegre olmasını talep etmesi en doğal hakkıdır.

Son olarak seçilen firmanın Türk damak tadına uygun üretim yapma yeteneği de çalışanlarınızın duyuşsal doyumunu ve iş verimliliği açısından önemli olacağı kanısındayız.

Güvenli, lezzetli ve güler yüzlü hizmet almanız dileğiyle.



KAPAK

06

LEZZET KEŞİFLERİ

Pizza ve makarnanın anavatanı: NAPOLİ
Güney İtalya'nın güzel kenti Napoli pizza ve makarnanın anavatanı sayılıyor.



12 LEZZET USTALARI MUTFAĞIN MAESTROSU SERKAN YAMAN

Bu sayımızda Akkol Mutfağının maestrolarından Serkan Yaman'ı tanıyor ve şefimizin bizler için pişirdiği lezzetli yemeklerin tadına bakıyoruz.

22 LEZZET NOKTALARIMIZ Akkol kalitesinin yeni mekanı: Kavacık Ticaret Merkezi

26 RÖPORTAJ SİNEMA VE TİYATRONUN GÜZEL YÜZÜ PERİHAN SAVAŞ

Çocuk yaşlarında tiyatro sahneleriyle oyunculuk kariyerine başlayan, 'Türk Sineması'nın unutulmaz yıldızlarından Perihan Savaş ile konuştuk.

16 LEZZET KEŞİFLERİ TOPAZ Damak ve göz zevkinin randevusu

30 SAĞLIK Şifa veren 10 yaz otu Doğa bizlere şifa veren bir eczane aslında. Pazarlarda bulabileceğiniz şifa veren 10 farklı otun yararlarını ve nasıl tüketebileceğinizi sizler için derledik.

32 LEZZET KAYNAKLARIMIZ İTİNALI ELLERDEN SOFRALARIMIZA Sağlıklı, kaliteli ve hijyenik TEKET

28 LEZZET KEŞİFLERİ TARİHİ KARAKÖY BALIKÇISI Karaköy'de Hırdavatçılar Çarşısı'nda bulunan Tarihi Karaköy Balıkçısı, bulunduğu Griffin Han'ın en üst katında artık akşamları da servis veriyor.

20 RÖPORTAJ BURHAN KARAÇAM Vazgeçmemek de fark yaratır

46 İŞİN MUTFAĞINDAN VİZYON 2013 Akkol Grup, hizmetlerini ve kurumsal vizyonunu önümüzdeki yıllara daha sağlam temellerle taşımak için, çalışanlarıyla yaptığı bir etkinlikte tanıttı.



Yönetim:

Akkol Grup adına imtiyaz sahibi
Ferhunde ATALAR

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:

Pınar ATILGANOĞLU
pınar.atilganoglu@akkol.com.tr

Yönetim Yeri:

Ferhatpaşa Mah. Akdal Sk.
No:5 Ataşehir/İstanbul
Tel : 0216 661 66 00
E-posta : akkol@akkol.com.tr

Yayın Türü:

Yerel, süreli, üç aylık.

Baskı:

Hat Baskı Sanatları

Yapım:



v2medya.com
Soyak Yenisehir
Şelale Sitesi C2/27
Ataşehir/İstanbul
Tel : 0850 220 80 70



KUPA
çözüm ortağınız

HAL' DEN ANLARIZ BİZ

**İŞLEME TESİSİMİZLE İŞLETMENİZE
ÖZEL ÇÖZÜMLER SUNUYORUZ!**

Pizza ve makarnanın anavatanı

NAPOLI

Güney İtalya'nın güzel kenti Napoli pizza ve makarnanın anavatanı sayılıyor. Akdeniz kıyısındaki müzeler, kaleler ve kiliselerle süslü bu güzel şehri görmeyi ve az malzemeyle yapılan lezzetli pizzaları yemenizi öneriyoruz.

İtalya denilince akla gelen ilk şehirler genellikle Roma, Milano, Floransa ve Venedik oluyor. Oysa İtalya'yı daha iyi tanımak için güneye gitmek gerekiyor. Kuzey İtalya, sanayileşmiş ve zengin İtalya'yı temsil ediyor. İtalya'nın güneyi de tipik bir Akdeniz ülkesi görünümünde, Kuzey İtalya'dan çok farklı bir havaya sahip.

Pizza ve makarnanın anavatanı

Napoli kenti, Güney İtalya denilince akla gelen ilk şehirlerden. Bizler pizza ve makarna denilince, aklımıza ilk anavatanı İtalya'yı getiririz. İtalya'da da pizza ve makarna denilince akllara

ilk Napoli geliyor. Roma'nın 250 kilometre güneyinde ve Akdeniz kıyısındaki Napoli, İtalya'nın Roma ve Milano'dan sonra en büyük üçüncü kenti. Napoli İtalya'nın en önemli liman kentlerinden bir tanesi, Sicilya, Sardunya ve Korsika'ya da Napoli üzerinden gitmek mümkün.

Napoli'ye ulaşım

Napoli'ye İstanbul'dan Türk Hava Yolları ile 2 saat 20 dakikalık bir uçuş ile doğrudan ulaşmak mümkün. Uçuşlar haftanın her günü yapılıyor. Eğer uçuşunuz Roma'ya ise, Roma merkezından 1 saat 45 dakikalık bir tren yolculuğuyla



da Napoli'ye ulaşabilirsiniz. Tren seferleri günün her saati var.

Napoli'de görülecek yerler

Bugün modern mimariyi, tarihsel zenginliği, sanat ve kültürle bezemeyi başarmış örnek bir İtalyan kenti görüntüsünde Napoli şehri. Çok sayıda müze, kale, kilise; dar sokaklarla birbirine bağlanan meydanları gezerken yolunuza çıkıyor. Arte-Carte denen bir kart sayesinde Napoli kentinde ulaşım araçları üç gün süreyle sınırsız kullanılabilir. Bu kart sayesinde ayrıca iki müzeye de ücretsiz girebilirsiniz.

Şehrin tarihi merkezinde görüleceklerin başında oldukça eski bir yeraltı sarnıç sistemi geliyor. Neredeyse bütün şehir oldukça geniş koridorlar ve salonlarla birbirine bağlanan yeraltı kanalları dizisi ile kaplı. Antik dönemde oluşturulmuş bu yeraltı geçitleri, 2. Dünya Savaşı'nda sığınak olarak kullanılmış.

Şehrin içine yerleştirilmiş spor alanları, yeşil alanlar, çok iyi planlanmış bir şehir görüntüsünü tamamlıyor. Kraliyet Sarayı, tarihi çok eskilere giden Napoli şehrinin yönetim yeri olarak görülebilir. Ay-



nca Museo Nazionale, Katedral, ve antik Kartaca San Marino manastırını kültürel zenginliği keşfetmek için gezilmesi gereken yerler arasında bulunuyor. Şehirden biraz uzaklaşmak isteyenler veya bu fırsatı bulabilenler için yakın çevreye yapılacak geziler çekici olabilir. Pompei, Amalfitana Sahilleri, Sorrento, Paestum ve Caserta'yı fazla uzaklaşmadan görülebilecek güzel gezi alanları olarak listeye alınabilir. Tekne veya feribot yolculuğu seviyorsanız İschia ve Capri adaları da

zevkle gezilebilir.

Napoli Vezüv Yanardağı'yla çevrili bir çanakta kurulmuş bir şehir. Vezüv Yanardağı denilince de akla ilk Pompei geliyor. Pompei, MS 79'da yanbaşında patlayan Vezüv yanardağının küllerinin üstüne çökmesi ile olduğu gibi taşlaşan bir şehir. 1900'lerin başına kadar da küllerin altında kalmış bu sebeple evlerin duvarlarının pek çoğu yerinde duruyor. Napoli'den 20 dakikalık bir tren yolculuğu ile Pompei'ye gidebilirsiniz.





Taş fırında Napoli Pizzası

İtalya denince akla pizza ve makarna (pasta) geliyor elbette. Bu kural en çok Napoli için geçerli olsa gerek. Zira pizzanın anavatanı olarak Napoli'yi gösteren kaynaklar o kadar çok ki! Hem lezzetli hem de keşeye uygun.

İtalyan pizzaları bizdeki Amerikan tarzı pizzalardan farklıdır. Daha ince hamur ve daha az malzemeli, kırı kırıyor. Zaten bizdeki pizza zincir mağazalarını büyük ihtimalle göremeyeceksiniz. İtalya'da yemek yemek için öğleden sonra saat 3 ile akşam 7 arası restoranların kapalı olduğunu bilmeniz önemli. Bu saatlerde daha hızlı servis yapan kafe ve kafeteryalarda yemek yemek mümkün.

Arzunuza göre ayrı ayrı malzemeli pizza sipariş edebileceğiniz gibi pek çok yerde daha ekonomik parça pizza yeme şansınız var. Şehrin hemen hemen her sokağında pizza ve makarna yemek mümkün ancak

özellikle iki yer öne çıkıyor: Via Tribunali, 38 numaradaki "Ristorante Sorbillo" ve Via Cesare Sersale 1/3 numaradaki L'Antic Pizzeria De Michele. Bu pizzacıların Napoli'de en iyi pizzayı yiyebileceğiniz restoranlardan olduğu herkes tarafından kabul ediliyor.

L'antic Pizzeria De Michele Napoli'de çok güzel pizza yapan pizzacılarından bir tanesi. Dünyaca çapında üne kavuşmuş, çünkü Julia Roberts, Ye Dua Et Sev (Eat, Pray and Love) filminde bu pizzacıda pizza yemiştir.

De Michele'e Napoli içinde ulaşım çok kolay. Napoli'de merkez istasyondan çıkıp Garibaldi meydanı dolayı Corso Umberto 1 caddesinden sahile doğru ilerleyip ikinci sağa (Via Colletta Pietor sokağı) döndüğünüzde De Michele'i görebilirsiniz.

De Michele'in önünde genellikle sıra var, içeriye girdiğinizde menüde iki

tip pizza olduğunu görüyorsunuz.

De Michele'in felsefesine göre pizzanın üzerine çok malzeme koymak pizzaya yazık etmek demekmiş. Bu yüzden pizzaları az ama öz malzeme ile hazırlıyorlar.

De Michele'de yiyebileceğiniz pizzalardan biri, İtalyan bayrağının da renklerini oluşturan domates, peynir ve fesleğen yaprağından oluşan Pizza Margherita.

Diğer seçeneğiniz de domates, sarımsak ve kekikten oluşan Pizza Marinara.

Pizzayı ısırınca ilk hamurunun lezzeti dikkati çekiyor, sonrasında üstündeki domates sosunun ve manda sütünden yapılmış mozerellanın etkisini damağınızda hissediyorsunuz. Bu üçlü harika birleşim, domates peynir ekmek gibi temel gıda maddelerini, lezzet harikalarına dönüştürüyor.



Napoliten soslu makarna

Adını Napoli'den alan, Napoliten sos İtalyan makarnalarında en çok kullanılan soslardan biridir. Makarnanın dışında, ızgarada pişirdiğiniz biftek ya da diğer etleri Napoliten sosla süsleyebilirsiniz.

Napoliten sosu, spagetti dışındaki makarnalarla yapmanız daha doğru olur. Penne tipi makarna ile yapacağınız napoliten sosu karıştırdığımızda az sayıdaki malzemenin oluşturduğu lezzet harmonisine inanamayabilirsiniz.

Makarna yaparken, makarna paketinin üzerinde yazan pişme sürelerine uymak gerekiyor. İtalyanca diri anlamına gelen "Al Dente" kıvamında olduğunda makarnanın lezzetini damağınızda daha fazla hissedeceksiniz.

Napoliten soslu makarnanızı, parmesan ya da Kars gravyer peyniri ekleyerek lezzetini arttırabilirsiniz. Napoliten sosunun malzemeleri ve tarifini de şu şekilde:

Malzemeler:

3-4 adet domates
Yarım su bardağı küp doğranmış konserve domates
2 diş sarımsak
1 su bardağı domates püresi
3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik 1-2 adet kesme şeker
Arzuya göre üzeri için taze fesleğen

Yapılışı

Zeytinyağında önce küp doğranmış konserve domatesler ardından domates püresi ve çekirdeği çıkarılarak minik doğranmış taze domateslerimiz ilave edilir. Domatesler iyice yumuşadıktan sonra tuz, karabiber, kekik ve birkaç kesme şeker ilave edilerek çeşnilendirilir. Rendelediğini sarımsakları da katarak, suyunu çekinceye kadar pişirilir, arzuya göre taze fesleğenle servis edilebilir.

Akkol'dan İtalyan Günleri

İtalyan mutfağı bütün dünyada bilinen ve sevilen bir mutfak. Akdeniz lezzetlerini kendi içinde harmanlayarak, hemen hemen herkesin sevdiği lezzet harikalarına dönüştürüyor.

Pizza ve makarna dışında, Akdeniz otlarıyla soslanmış et yemekleri, pirincin pilavdan çok daha başka bir lezzete dönüştüğü Risotto ve İtalyan tatlıları ilk akla gelen İtalyan mutfağı lezzetleri.

Öğle yemeğinde İtalyan Yemekleri

Akkol Grup olarak yemek hizmeti verdiğimiz firmalarda değişik dünya mutfaklarını tanıtmak ve yeni lezzetlerle tanıştırmak için değişik günler düzenliyoruz. Düzenlediğimiz bu günlerden biri de "İtalyan Günü". Çorbasından tatlısına kadar, İtalyan mutfağının lezzetlerini Akkol Grup ayrıcalığı ile öğle yemeklerinde sunuyoruz. Farklı lezzetlerle çalışanların moral ve keyfini arttırarak, işyerindeki mutluluklarını da arttırmayı hedefliyoruz.

İTALYAN GÜNÜ



- Minestrone Çorba
- Luziyana Soslu Piliç
- Tortellini
- Tiramisu
- İtalyan Salata
- Mısırlı Göbek Salata
- Bruschetta
- Limonata

Yer: Akkol Holding Tarih: 24.06.13

AKKOL GRUP

Akkol Mutfağının Maestrosu | Serkan Yaman

Bu sayımızda Akkol Mutfağının maestrolarından Serkan Yaman'ı tanıyor ve şefimizin bizler için pişirdiği lezzetli yemeklerin tadına bakıyoruz.



Adım Serkan Yaman, 30 yaşındayım. Evliyim. Bolulu'yum, lise mezunuyum. İngilizce biliyorum. Aşçılık mesleğine çok erken yaşta başladım. Yaz tatillerinde mutfak şefi olan babamın yanına giderek, mutfak ortamını gözlemlerdim. Oradaki hiyerarşi ve mesleğe olan saygıların beni çok etkilerdi. Ortaya çıkan lezzetler, farklı tatlar, görseller ve koşuşturmalar çok etkileyiciydi. Mesleğe ilk Bodrum'un en gözde tatil köylerinden Bodrum Club Flipper'da başladım. Daha sonra şehir otelciliğine geçiş yaptım. İstanbul Polat Renaissance, İstanbul Radisson Sas, İstanbul Hilton, İstanbul Divan Otel, İstanbul Les Ottomans Otel, Rixos grubu ve Ulus 29'da Chef'lik pozisyonlarında bulundum. Yurt dışı deneyimleri olarak Dubai Rixos, Maldivler'de Adaaran Club Rannalhi Oteller grubunda çalışmalarına devam ettim. Genç aşçılar yarışması Chaine des Rotisseurs altın madalya, Antalya Altın Kep ödülleri bulunmaktadır. Mutfak danışmanlığı yapmaktayım. Sürekli değişen, kendini yenileyen ve yaratıcılığın sonu olmayan aşçılık mesleğinin bir üyesi olmaktan çok mutluyum.

Izgara kuşkonmaz üzerinde somon tartar



Malzemeler :

- 4 adet Kuşkonmaz
- 100 gr Somon balığı
- 30 gr Renkli biber
- 3 gr Kapari çiçeği
- 10 gr Maydanoz
- 20 gr Salatalık
- 20 gr Yeşil soğan
- 30 gr Zeytinyağı
- 20 gr Limon suyu
- 2 gr Soya sosu
- 3 gr Susam yağı
- 3 gr Tane karabiber

Hazırlanışı:

Kuşkonmazlar sap taraflarından soyulur. Zeytinyağı ,karabiber ve tuzla tatlandırılarak ızgarada pişirilir. Somon balığı ince şekilde doğranarak sırasıyla,yine ince şekilde doğranmış renkli biber, maydanoz, salatalık, yeşil soğan, kapari çiçeği, limon suyu, soya sos ve susam yağı ilave edilerek karıştırılır. Izgara da pişirilmiş kuşkonmazların üzerine konularak servis edilir.



Bulgur risottolu dana madalyon patlıcan salsalı



Malzemeler :

- 160 gr Bonfile
- 40 gr Pilavlık Bulgur
- 1 adet Patlıcan
- 1 Domates
- 1 Renkli biber
- 30 gr Kuru soğan
- 2 gr Sarımsak
- 30 gr Tereyağı
- 25 gr Parmesan peyniri
- 40 gr Zeytinyağı
- 10 gr Tuz
- 3 gr Tane karabiber
- 3 gr Soya sos
- 1 Bardak sıcak su

Hazırlanışı:

Tavaya zeytinyağı konulup ince doğranmış kuru soğan ve bulgur kavrulur.

Bir bardak sıcak su ilave edilip pişmeye bırakılır. Sonra sırasıyla tereyağ ve parmesan peyniri ilave edilip ocaktan indirilir. Patlıcanlar alacalı soyunup zeytinyağında sarımsak, soğan, renkli biber ve domatesle sotelenip tuz karabiber ile lezzetlendirilir. Dilimlenmiş bonfileler soya sosu ve karabiberle marinasyon işlemi yapılarak ısteğe göre ızgara veya tavada kurutulmadan pişirilip servis edilir...





teket®

teklezzet

Doğadan Sofranıza

Teket, 1959 yılından itibaren süre 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, Köfte Çeşitleri ve benzeri 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

TOPAZ

Damak ve göz zevkinin randevusu

Modern Akdeniz ve Osmanlı mutfağının olağanüstü lezzetlerini sunan Topaz, manzara ve damak tadını bir araya getiriyor.



İstanbul, Bizans ve Osmanlı İmparatorlukları'na başkentlik yapmış eşsiz bir şehir. İmparatorluk denince, büyük bir coğrafyaya hükmeden bir güç akla geliyor, bu güç herşeyde olduğu gibi mutfakta da kendini belli ediyor. Üstelik de bu İmparatorluk, Baharat Yolu olarak bilinen İpek Yolu'nun geçiş noktası ve Akdeniz'i bir iç denize çevirmiş bir İmparatorluksa, mutfak ve lezzet olarak ne kadar gelişmiş olduğunu tahmin etmek hiç de zor değil.

Modern Akdeniz ve Osmanlı Mutfağı

Topaz Restaurant, modern Akdeniz yemekleri ile Osmanlı mutfağının olağanüstü lezzetlerini birlikte sunan bir restoran. İsmi sanı yakut olarak bilinen topaz taşından

alıyor. 2007 yılında açılan Topaz, Gümüşsuyu'nun merkezinde, Avrupa ve Asya kıtalarını birbirinden ayıran boğazın inanılmaz manzarasına sahip.

İstanbul'un Cevheri

"İstanbul'un Cevheri" mottosuyla hizmet veren Topaz, haftanın yedi günü öğlen ve akşam servis veriyor.

İşgününün ardından dinlenmek için kokteyl ve aperatif alınabilen bar ve lounge bölümleri de, Topaz Restaurant içinde yer alıyor.

Uluslararası Konuk Şefler

Topaz'ın bir özelliği de, Akdeniz ülkelerinin önemli şeflerini davet ederek sınırlarını zorlayarak, uluslararası bir itibar yaratması. 2007, 2008 ve 2011 yılları boyunca, İtalya, İspanya, Yunanistan ve Fransa'dan uluslararası şefleri mutfağına davet etmesi. Bu sayede Akdeniz ve Osmanlı Mutfağı konusunda iddiasını daha da kuvvetlendiriyor.





Sakinleştirici Dekorasyon

Canlı, modern ve kozmopolit şehrin kalbi sayılan Taksim ve Beşiktaş'ın tam ortasında yer alan Topaz, sakin atmosfere sahip. Restoranın dekorasyonu AKS Mimarlık'tan Nur Kanatlı ve Murat Öztürk yapmış. İç mimaride sarı yakut olarak da bilinen Topaz taşının sakinleştirici ve dinlendirici özelliklerinden yola çıkarak, İstanbul'un kalabalığından ve gürültüsünden uzaklaşmak isteyenler için huzurlu bir hava yaratmak amaçlanmış. Restoranın kendine özgü modern dekorunu yaratırken, Topaz taşının aynı özellikleri ön plana çıkartılmak istenmiş. Güçlü çizgilerin böldüğü iç mekan tasarımı, Boğaz'ın derin mavi suları ve şehrin keskin manzarasıyla da bir bütünlük oluşturuyor.

Modern Osmanlı Mutfağı

Topaz Osmanlı Mutfağı'nın geleksel lezzetlerini günümüz imkanları ile harmanlayarak, porsiyonları küçülterek modern bir şekilde günümüze uyarlıyor. Osmanlı Mutfağı'nın kuzu sarma ve dana kaburga gibi, uzun saatler ve emeklerle pişirilen yemeklerini de Topaz'ın menüsünde bulunuyor.



Tandırda pişirilen bu yemeklerin hazırlanması mutfakta 8-10 saatlik bir hazırlık gerektiriyor. Zeytinyağlılar ve tatlılar da, menüde mevsimlere göre yer değiştirerek menüde önemli bir yer taşıyor.

Yabancı misafirler ağırlıkta

Topaz Restaurant hem menüsü, hem de konumuyla İstanbul'a gelen turistlerin yemek için tercih ettiği yerlerin başında geliyor. Restoran misafirlerinin yüzde 30'unu turistler oluşturuyor ve yabancı konukların ilgisini de en çok Osmanlı Mutfağı çekiyor. Yerli misafirlerin tercihi daha çok Akdeniz Mutfağı yemekleri oluyor.

Gündüz ve gece farklı ambiyans

Topaz Restaurant'ın bir başka özelliği de, gündüz ve gece farklı ambiyanslara sahip olması. Manzarayla birlikte, gündüz boğazın yeşil ve mavisi ön planda olurken, gece şehir ve Boğaziçi köprüsünün ışıkları Topaz lezzetlerine eşlik ediyor.

Topaz Restaurant: İnönü Caddesi Ömer Avni Mahallesi No :50 Gümüşsuyu Tel:0212 2491001

Gündüz ve gece farklı ambiyansa sahip Topaz Restaurant turistlerin de tercihi.

lezita



*Tüm ürünleriyle
Hayatınıza Lezzet
Katar.*

lezita.com.tr

facebook.com/lezita

twitter.com/hayatinlezzeti

44
ayıl
ABALIOĞLU



Türkiye’de
bankacılığın
duayeni:

Burhan Karaçam

Uzun yıllar Yapı Kredi Genel Müdürlüğü’nü yapan Burhan Karaçam, bugünlerde BK Partnership şirketiyle danışmanlık hizmetleri veriyor. Burhan Karaçam’la ekonomiden restoran işletmeciliğine keyifli bir söyleşi yaptık.

Bankacılık kariyerinizden sonra BK Partnership’i yönetiyorsunuz. BK Partnership neler yapıyor?

Profesyonel bankacılık kariyerimden sonra bordro- lu çalışmak istemedim. Danışmanlık hizmetlerini kendi kurduğum BK Partnership ile veriyorum.

Türkiye ekonomisi sizin pencerenizden nasıl görünüyor?

Benim gördüğüm gerçek, Türkiye’nin 2002 yılından sonra yaşanan dönemden iyi faydalanamadığı. Büyüme modeli olarak alınan ithalata dayalı büyüme sonucunda cari açığımız büyüdü. İçinde bulunduğumuz Eylül ayı çok kritik ve bu ay alınan kararlar önümüzdeki yılların seyrini gösterecek. Likidite bol- luğu devam edecek mi, pahalanan döviz enflasyonu ve ihracatı nasıl etkileyecek, hep birlikte göreceğiz.

“Yeni ekonomi” kavramı nedir, eskisinden farklı olan nedir?

İletişim ve internet sayesinde, iş yapış biçimleri ve yöntemleri değişiyor. Her alanda bu yenilik ve tek- nolojilere uyum sağlamak ve bu imkanların avantajı- nı kullanmak gerekiyor.

Genç girişimcilere önerileriniz neler? Başarıya ulaşmak için nelere dikkat etmeliler?

Öncelikle iş fikirleri çok önemli. Ama iş fikri sadece bir işe yaramıyor, bu fikri uygulamak için yöntemleri

de çok önemli. Daha sonra eksikliklerini tespit edip, o eksikliklerini gidermek için profesyonel destek almaları gerekiyor. Bu zorlu süreçte, iş fikirlerinden de vazgeçmemeleri önemli. Çünkü vazgeçmemek de bir fark yaratır. Bir işte fark yarattığımızda, başarı da gelir.

Hangi sektörlerde önümüzdeki yıllarda fırsatlar görünüyor?

Türkiye'nin tarım, turizm, eğitim ve sağlık hizmetlerinde potansiyelini tam olarak kullanamadığını düşünüyorum. Bu alanlarda mevsim ve konum olarak çok önemli avantajlarımız var. Eğitimli insan gücü kaynağımız da aynı şekilde. Bu potansiyelimizi kullanmaya başladığımızda, dünyada bu alanlarda çok farklı yerlere gelebiliriz.

Oğlunuz Amerika'da bankacılık sektöründe çalışırken, restoran açma kararı verdi. Bu kararı nasıl karşıladınız?

Aslında oğlum kendi işini kurma kararı verdi, o iş restoran işi oldu. Finans sektöründe 6 yıl çalıştı, bölümünün "Vice President" ı olduktan sonra oğlum Burak, Harvard'da 2 yıl



MBA yapmak istedi. Orada Brezilyalı bir restoran zincirinin projesini inceleyen, sanırım oradan ilham aldı ve restoran işine girmek istediğini bana söyledi. İlk restoranı Madison'da sonra da ikincisini Soho'da açtı. İlk sene New York'da en yeni ilk 5 restoran arasına girdi.

Yeme içme tarafı herkes için ilgi odağıdır. Damağımız hemen bizi yönlendirir, canımız bir şey ister. Balık ister, kebab ister, döner ister. Beyinden önce damağımız bir yemek türünü çeker.

Kebaba düşkünlüğüm Tarsus'ta başladı

Babamın görevi nedeniyle Tarsus'a gidip, orada ilk gün kebabla tanıştım ve hayatımda bu lezzeti sürekli aradım. Tarsus'ta bulunduğum her gece kebabçıya gittim. Ustaların yanında durur, ustaları izledim. Daha sonra ustalar beni çırak olarak kullanmaya başladı, soğan keser, salata yapar, bıçak kıyma yapardım. İstanbul'a geldiğimde de, iyi ve lezzetli kebabı aradım. Yalnız o zamanlarda kebab kültürü farklıydı. Bu yüzden kebabın iyi ve şık bir ortamda yenilebilmesi gerektiğini düşündüm.

Köşebaşı İstanbul'da kebab lezzetinin iyi bir ortamda sunulduğu ilk mekan olarak önemlidir ve sahipleriyle dostluğumdan dolayı "Köşebaşı" ismini de ben önermişim.

Tencere yemeği dışında her tür yemeği çok iyi yaparım. Meze, balık ve et yemekleri konusunda iddialyım.

Oğlunuz nedeniyle ABD'deki restoran işletmeciliğini biliyorsunuz. Türkiye'yi de iyi tanıyorsunuz. İşletmeler yönünde ne tür farklar var?

Amerika'da restoran müşterisi lezzet ve sunuma önem veriyor. Türkiye'de çoğu yere insanlar daha çok görünmek için gidiyor. Amerika'da iyi bir yemeği, iyi servisle, doğru fiyata satmanız gerekiyor. Türkiye'de bu şart değil, ortam, çevre ve kişiler daha ön planda.

Yemek yapıyor musunuz?

Evet, yaparım. Tencere yemekleri dışında her türlü yemeği çok iyi yaparım. Meze, et ve balık yemeklerini yapmayı severim. İngiltere'de yaşarken, balık yemek için evin bahçesine maydanoz, dereotu ve roka ekmişim. Orada buradaki lezzette maydanoz, dereotu ve roka bulma imkanımız yoktu.

Dünya mutfaklarından hangilerini beğenirsiniz?

İtalyan ve Uzak Doğu mutfağını beğeniyorum. Fransız mutfağı benim için ağır, Çin ve Thai mutfağını seviyorum. Bir de sushi var.

Türkiye'de hangi restoranlara gitmeyi seviyorsunuz?

Bu konuda biraz tutucuyum, İtalyan olarak Da Mario ile Gina tercihim. Vogue, Sunset ve Ulus 29 gittiğim yerler arasında. Borsa, Beyti, balıkta Poseidon, Park Fora, Çengelköy'de İskele, Çubuklu Hayal Kahvesi'nde Balıkçı Abdullah da tercih ettiğim restoranlar.



Akkol kalitesinin yeni mekanı: **Kavacık Ticaret Merkezi**

AKKOL Grup olarak Kavacık Ticaret Merkezi'ndeki yeni mekanımızda günde 2000 ofis çalışanına kahvaltı-yemek ve kafe hizmeti veriyoruz. Rahat ve keyifli bir dekorasyona sahip mekanımızda Alacart Restaurant ve Köşebaşı da yer alıyor.



İş hayatının ülkemizdeki merkezi hiç kuşkusuz İstanbul. İstanbul gelişirken, yerleşim olanaklarıyla birlikte ticari alanlar da artıyor.

İstanbul'un kaliteli ofis ihtiyacını karşılayan yeni noktalardan biri de Kavacık Ticaret Merkezi. İstanbul'un en önemli ulaşım kanalı olan TEM otoyolunun, Asya tarafında bağlantı noktası olan Kavacık, bu özelliğiyle ön plana çıkıyor. Asya tarafında olmasıyla birlikte Avrupa yakasına da bir köprü mesafesinde olan Kavacık, modern ofis ihtiyaçlarını karşılayan önemli bir lokasyon avantajına da sahip.

Kavacık Ticaret Merkezi

Kavacık Ticaret Merkezi, modern ofis ihtiyaçlarını karşılamak üzere Çolakoğlu Holding'e ait bir plaza. A sınıfı 8350 metrekare ofis alanıyla sahip olması ve Leed Gold sertifikası almış olması Kavacık Ticaret Merkezi'ni diğer plazalardan ayıran özelliklerden bazıları.

Akkol Grup Kavacık Ticaret Merkezi'nde

Akkol Grup olarak Kavacık Ticaret Merkezinde Ocak 2013 tarihi itibarı ile

hizmet veriyoruz. Plazanın içerisinde toplamda 1070 m² alanda yemek hizmeti sunuyoruz. Bu alanlar içerisinde self servis noktamız, kafeteryamız ve alacart restoranımız bulunuyor. Bu alanlarda ofis çalışanlarının bütün yemek ve içecek gereksinimlerini en kaliteli şekilde karşılıyoruz.

2000 kişiye hizmet veriyoruz

Kavacık Ticaret Merkezi'nde gün içerisinde 2000'e yakın kişinin yiyecek ve içecek gereksinimini karşılıyoruz. Sadece yemek gereksinimi karşılamak gibi bir anlayışının dışında,



Kavacık Ticaret Merkezi'nde yoğun bir günde bir kahve arası vermek ve bu arada keyifli bir mekanda güzel bir espresso yudumlamak için artık ofis dışına çıkmak gerekmiyor.



bütün ihtiyaçlara kaliteli bir şekilde keyifli bir ortamda sunmak ilkesini benimsiyoruz.

Keyifli ve modern bir mekan

Beyaz yakalı ofis çalışanlarının gün içerisindeki ihtiyaçlarını karşılayabilmek için Kavacık Ticaret Merkezi'nde keyifli ve modern bir mekan oluşturduk.

Bu keyifli mekanımızı ister sohbet için, isterseniz de iş toplantılarınız için kullanabilirsiniz. İş gününüzün arasında dinlenmek, lezzetli yemek-

lerimizle moral ve enerji depolamak için de hizmetinizdeyiz.

Verimli bir gün iyi bir kahvaltı ile başlar

Kahvaltı günün en önemli öğünü. İstanbul'da trafikte ofise ulaşmak için kahvaltı saatinden genellikle vazgeçiliyor ve kahvaltı birkaç atıştırmalık ile geçiştiriliyor.

Kavacık Ticaret Merkezi'nde güne iyi başlamak ve verimli bir işgünü için gerekli enerji için açık büfe kahvaltı servisiyle çalışanlara hiz-

Hizmetlerimiz sabah açık büfe kahvaltı ile başlıyor. Self Servis mekanımızda öğle yemeklerinizi yiyebilir, yemek tercihinize göre Türk yemekleri, pide, pizza gibi hamur işleri, makarna ya da sağlıklı hafif ızgara çeşitlerimizden faydalanabilirsiniz.



met vermeye başlıyoruz. Bu sayede trafiğe yakalanmadan yola çıkıp, iyi bir kahvaltayı Kavacık Ticaret Merkezi'ndeki keyifli mekanımızda yapmak mümkün oluyor. Bu sayede güne dinç ve dinamik başlayabilirsiniz.

Öğle yemeklerinde ister geleneksel Türk yemeklerinden tercih edebilir ya da sağlıklı ve hafif yemek tercih ederseniz ızgara çeşitlerimizden faydalanabilir, pide-pizzalahmacun üçlüsünden vazgeçmem diyenlerdenseniz hamur işlerimizi tercih edebilir ya da İtalyan makarnalarımızdan deneyebilirsiniz...



Tercih tamamen size kalmış

Daha sonrasında Kafekol'a geçip Türk kahvemizi, kaliteli Arabica çekirdekleriyle yoğun aromalı espressomuzu yanında tatlı çeşitlerimizle deneyebilirsiniz...

Gün içerisinde vereceğiniz kahve molanızda Kafekol hep yanınızda olacaktır.

Köşebaşı'nda kebab ziyafeti

Eğer kebab yiyeceğim dersiniz de ünü dünyaya yayılmış KÖŞEBAŞI en güzel tatlarla ağırlamak için sizi bekliyor.

Türk Mutfağını en iyi yansıtan restoran olarak bir çok ödülle sahip olan Köşebaşı;

günün her saati Köşebaşı klasik lezzeti ve modern sunumuyla yanı başınızda olacaktır...

Akkol Grup olarak toplu beslenme sektöründe farklılık yaratma hedefi ile çıktığımız yola konsept projelerle devam ediyor olmanın mutluluğu içerisindeyiz.

Sinema ve tiyatronun
değişmeyen güzel yüzü

Perihan Savaş

Çocuk yaşlarında tiyatro sahneleriyle oyunculuk kariyerine başlayan, Türk Sineması'nın unutulmaz yıldızlarından Perihan Savaş ile, Türk sinemasını, yeni filmi Gulyabani'yi, projelerini ve mutfakla olan ilişkisini konuştuk.

Gulyabani filminde “Falçı Kadın” rolünü oynadınız. Sizi görmeye alıştığımız rollerden farklıydı.

Enteresan bir kadın tiplemesiydi. Dövmeleriyle ve karakteriyle ilginç bir roldü, severek oynadım ve çok da güzel bir çalışma oldu. Şu anda montaj aşamasında ve sezonda sinemalarda oynayacak. Büyük bütçeli yabancı filmlere karşın Türk filmleri her zaman en çok gişe yapan filmler oluyor.

Eski Türk filmleri demişken, o filmlerde bir mahalle ve dayanışma duygusu vardı?

Bizim kendi kültürümüzü anlatan filmler, Türk halkının kendi kültürü. Yabancı birşey değil, bakın dizilere, neden tutuyor, çünkü hepsinde bir mahalle kültürü, gelenek görenek ve aile yapısı vardır. Kaçınıcı kere TV'de oynamala-

rına karşın en iyi ratingi eski Türk filmleri alıyor. Sevgi, özveri ve bizim kültürümüzü yansıtmasından kaynaklanıyor.

Günümüz filmleriyle eski Yeşilçam fimleri arasında ne farklar var?

Teknik farklar var, günümüzde dijital ortamda istenilen her şey yapılabiliyor. Eskiden yapımcılar filmlerin çok hızla çekilmesini isterdi, belirli sayıda film kullanıldığı için, tekrar yapma imkanı da yoktu.

Size bir sinema projesi geldiğinde en çok neye dikkat edersiniz?

Senaryo önemlidir, Gulyabani'de de senaryo çok hoşuma gitti. Kadının karakterini de çok sevdim, zaten Orçun çekiyordu, güzel işlere imza atan genç bir yönetmen arkadaşım.





Perihan Savaş bugünlerde neler yapıyor?

Perihan Savaş bugünlerde yeni sinema filmi olan Gulyabani'nin çekimlerini bitirdi. İstanbul Şehir Tiyatroları'nda Yüzleşme isimli tiyatro oyunu üçüncü yılında da devam ediyor. Samanyolu TV'de Sağlıcakla isimli sağlık programını sunuyor. Bunların dışında "Perihan" isimli yeni mekan projesini hayata geçiriyor.

Sizi en son "Osmanlı'da Derin Devlet" dizisinde izledik. Yeni dizi projeleri var mı?

Osmanlı'da Derin Devlet final yaptı, şu anda dizinin sinema projesi gündemde. Birkaç tane dizi proje teklifi var, her zaman olduğu gibi doğru hikaye, doğru yönetmen ve doğru yapımcıyı arıyorum.

Dizi, tiyatro, televizyon ve sinema çalışmaları dışında neler yapıyorsunuz, hobileriniz var mı?

Tek hobim var, o da torunum Efe. Bütün boş vakitlerim Efe ile birlikte geçiyor. Çalışmalarım yoğun gidiyor, Adıyaman'da bir sinema çalışmam olacak. Samanyolu TV'de haftanın dört günü sabahları doktorlarla sohbet programı sunuyorum.

Bugüne kadar oynadığınız filmler içinde sizi en çok etkileyen rolünüz hangisi oldu?

Bedrana. 16 yaşındayken Antalya Film Festivali'nde En İyi Kadın Oyuncu ödülünü kazandım, kitabını okurken film olsa ne kadar güzel olur demiştim.

Tiyatro kökenli bir oyuncusunuz ve çok erken başladınız.

Tiyatro'da oyunculuğun herşeyini öğreniyorsunuz. Usta çırak ilişkisi zaten, konservatuar kökenli değilim ama İstanbul Şehir Tiyatrosu bütün dersleri aldığımız bir okul gibiydi.

Oyuncu olmak isteyenlere nasıl bir yol haritası önerirsiniz?

Öncelikle eğitimlerini alsınlar. Eğitim almak da şart ve her şey değil, yeteneğiniz varsa zaten olursunuz. Kıvanç Tatlıtuğ, Engin Akyürek ve Kenan İmirzahoğlu konservatuar mezunu değiller ama kendilerini geliştiren, okuyan, araştıran ve koçlarıyla birlikte yeteneklerini geliştiren oyuncular.

Evde yemek yapıyor musunuz?

Evet hemen hemen her yemeği güzel yaparım, poğaçaya ve zeytinyağlılara da çok güzel yaparım. Yemek yapmak hobim gibi, evdeyken mutfaktan çıkmak istemem, benim için rehabilitasyon oluyor. Bir de sabahları çizgi film izlemek dinlendiriyor beni.

Ne yemeği seversiniz, hangi mutfakları beğeniyorsunuz?

Değişik tatları ve değişik soslarla yapılmış yemekleri denemeyi severim. Damak tadıma uygun olmalı, ekşi tatlı sos yapıyorlar, bana göre değil, ekşi ekşi olmalı, tatlı da tatlı. Et yemeğinin üzerine tatlı koyarak servis ediyorlar, bana uygun değil, bu yüzden Çekoslovakya'da aç kalmıştım. Türk mutfakları dışında Fransız ve İtalyan mutfaklarını severim.

Perihan adında bir projeniz olduğunu duyduk?

Evet, doğru. Perihan adında bir mekan açma düşüncemiz var. Perihan spesiyalleri ve Akdeniz mutfakları olacak. Proje kesinleşince hem web sitesinden hem de sosyal medyadan duyuracağız.

Yemek yapmak benim için terapi gibi. Evdeyken vaktimin büyük bölümünü mutfakta geçiririm. Bütün yemekleri güzel yaparım, poğaçaya ve zeytinyağlılar konusunda iddialıyım.



Tarihi

Karaköy'de Hırdavatçılar Çarşısı'nda bulunan Tarihi Karaköy Balıkçısı, artık bulunduğu Griffin Han'ın en üst katında artık akşamları da servis veriyor.

Karaköy Balıkçısı



Tarihi Karaköy Balıkçısı Griffin, Griffin Han'ın en üst katında hizmet veriyor.



Tarihi İstanbul denilince ilk akla gelen, tarihi yarımada ve Karaköy semtleri akla geliyor. Tarihi Karaköy Balıkçısı da Karaköy'de bulunan yaklaşık olarak 100 yıllık tarihi barındıran bir mekan.

Tarihi Karaköy Balıkçısı 1923'ten beri Karaköy Hırdavatçılar Çarşısı'nda bulunan Griffin Han'ın girişinde hizmet veriyor. Sadece günlük taze ba-

lıkların servis edildiği, buzdolabının bulunmadığı bu balıkçının bir özelliği de günlük olta balıklarının tükendiği zaman, lokantanın da kapanması.

Ünü yurtdışına da yayılan Tarihi Karaköy Balıkçısı'nın artık Tarihi Karaköy Balıkçısı Griffin adıyla anılan bir kardeşi daha var. Aynı hanın en üst katında hizmet vermeye başlayan bu yeni mekanın özelliği eşi bulunmayan lezzetlerle, Selimiye'den Patrikhane'ye kadar uzanan göz alıcı bir manzarayı birleştirmesi.

Sadece günlük balık

Edremit Körfezi'nin şirin yerleşim yeri Burhaniye'de özel üretilen, sızma zeytinyağı kokusundan, taptaze salatanın domateslerinin lezzetine, odun fırnında pişmiş taptaze ekmek eşliğinde tadacağınız özel olarak hazırlanan balık çorbasından, gurur kaynağı kağıtta levrek ve dil şişe kadar değişik lezzetler Tarihi Karaköy Balıkçısı Griffin'in menülerinde de yer alıyor.

Tarihi Karaköy Balıkçısı'nın balık çorbası kadar, lezzetli mezeleri ve lakerdası da meşhur. Ana yemek olarak çoğu kişinin önerisi "Kağıtta Levrek". Yemek sonrasında, İskenderun'dan özel olarak gelen kabak tatlısını tatmanızı öneriyoruz.

İçki servisi ve müzik de var

Tarihi Karaköy Balıkçısı Griffin'in farklılığı sadece manzarası değil. Yeni mekanın farklılığı içki servisinin ve müziğin de olması.

Esnaf lokantası olan Tarihi Karaköy Balıkçısı'nın ardından Griffin'i açmaya iten yurtdışından gelen rezervasyon talepleri olmuş. Yurtdışında gazeteler övgüyle bahsedince Karaköy Balıkçısı'ndaki dört-beş masa yetmemeye başlamış. Ve sonrasında akşam da servis veren, mönüsünde içkinin de yer aldığı 100 kişilik bir yer aynı hanın üst katında açılmış.

Bu sayede artık Tarihi Karaköy Balıkçısı yurtdışından gelen turistlere de hitap etmeyi hedefliyor.



10 Şifa veren yaz otu

Doğa bizlere şifa veren bir eczane aslında. Pazarlarda bulabileceğiniz şifa veren 10 farklı otun yararlarını ve nasıl tüketebileceğinizi sizler için derledik.

Semizotu

Genetik bilimcilerin mucize olarak yorumladığı semizotu kanı temizliyor ve beyin yorgunluğunu alır. Sinir krizlerini önler. Mide ve bağırsak kanamalarında ve kanlı idrarda faydalıdır. Şeker hastalarının susuzluğunu giderir. İdrar söktürür. Kabızlığı giderir. Zayıflamaya faydalıdır. Dalak hastalıklarında şikayetleri geçirir. Uykusuzluk sinirlilik ve zihin yorgunluğunda faydalıdır. Lapası yanık ve apsede rahatlık verir. Saplanya birlikte yapraklarını kavurarak yemeğini yapabilir salata olarak tüketilebilir.

Rezene

Rezene Ege Bölgesi pazarlarında bahar aylarında bol bulunan bir bitkidir. Rezene çayı özellikle gaz ve kramp ağrılarında mide ve bağırsak rahatsızlıklarında kullanılır. Rezene çayı özellikle bebeklerin gazlı olduğu zamanlarda sık başvurulan bir ilaçtır. Öksürük ve soğuk algınlıklarında ve çocuklarda boğmaca hastalığı sırasında rezene çayı yararlıdır. Hiçkink bulantı idrar yolları iltihabı böbrek taşları gibi birçok durumda rezene çayını içmek iyi gelir.

Hindiba/Radika

Hem salatalarda hem de haşlanarak zeytinyağı ve limon ilavesiyle kullanılabilen hindiba iyi bir idrar söktürücüdür. Karaciğer hastalarının, romatizmalılann ve şeker hastaları için yararlı otlardan biridir hindiba ve bunlardan başka bağırsakları yumuşatır, müzmin romatizma gut böbrek ve safra kesesi hastalıklarında yararlıdır. Hindiba köklerinden yapılan kahve iyi bir iştah açıcıdır. Romatizma hastaları ilkbahar ve sonbaharda sabah ve akşam hindiba çayı içerek kür yapabilirler.

Adaçayı

Taze adaçayı yaprakları ısınklar ve sıynklar üzerine doğrudan uygulanabilir. Adaçayını kaynatarak değil, kaynar suya daldırarak çay yapmanızı öneririz. Ada çayı aşırı terlemesi olanlara iyi gelir. Menopoza geçiş döneminde östrojen gibi etki ederek menopoz belirtilerini hafifletir. Doğum kontrolü uygulayan ve emziren kadınların adaçayı kullanması sakıncalıdır. Gebe kalmayı kolaylaştırır anne sütünü azaltır. Gebe kalma problemi olan kadınların adaçayını tercih etmeleri gerekir.



Oğul Otu/Melisa

Oğulotu öncelikle uykuya dalma zorluklarında huzursuzluk ve sinirlilik hallerinde işlevsel kalp rahatsızlıklarında kullanılabilir. Aynı doğrultuda sinirsel kaynaklı mide ve bağırsak rahatsızlıklarında da faydalıdır. Uykusuzluğa karşı hazırlanan çay balla tatlandırılır ve yatmadan önce sıcak içilir.

Bitki çayının soğuk algınlığına ve gribe karşı önlem olarak da kullanılabilir. Çünkü oğul otu organizmayı dengeler ve savunma gücünü artırır. Oğul otu ayrıca mikrobik hastalıklara karşı da kullanılır.

Reyhan

Yaprakları güzel kokan bir çeşit süs bitkisidir. Birçok yaran olan reyhan otu mor renge sahiptir. Öksürük kesicidir. Hazımsızlığı ve bağırsak gazlarını giderir. Yemek ve salatalarda tatlandırıcı olarak kullanılır. İştah açıcıdır. Baş dönmesini durdurur. Anı sokmasında faydalıdır. Ağız yaralarını tedavi eder. Güzel kokusundan dolayı esans yapımında da kullanılır. Reyhanı salatalarda kullanabileceğiniz gibi, sandviçlere de koyabilirsiniz. İnce doğranmış reyhan yaprakları, karabiber ve sızma zeytinyağı ile de yiyebilirsiniz.

Biberiye

Kokulu bir bitkidir. Özellikle kan dolaşımı hastalıklarına romatizma ve astım hastalıklarına mide ve bağırsak gazlarına karşı kullanılır. Ağır yemeklerden sonra içildiğinde sindirimi kolaylaştırır. Biberiye ayrıca bronşit, öksürük, migren, gastrit, baş ağrısı, ağnı adet, düşük tansiyon, kabızlık, safra kesesi taşı, ishal ve karaciğer rahatsızlıklarına da iyi gelir.

Hoş bir tat vermesi açısından biberiye çayına bir parça da kabuk tarçın atabilirsiniz.

Deniz börülcesi

Tuzlu ekşi ama lezzetli bir bitki olarak bilinir. İyotlu topraklarda yetiştiğinden guatr hastalığına iyi gelir. İdrar artıncı ve kuvvet vericidir.

Deniz kıyılarında suyun gel-git yaptığı yerlerde sular çekildikten sonra yetişen bu bitki, tuzlu, ekşi ama lezzetlidir. Daha çok ilkbaharda tüketilir; çünkü sonbahara doğru deniz tuzunu iyice içine çeker. Haşlanarak ya da zeytinyağı ve limon sosuyla salatası yapılarak tüketilir. Çiğ tüketildiğinde mutlaka sirke kullanmak gerekir.

Kapari

Evliya Çelebi'nin 400 yıl önce keşettiği bu bitki turşusuyla biliniyor. İştah açıcıdır. Bezelye büyüklüğündeki tomurcukları protein vitamin ve mineraller açısından zengindir. Taze iken toplanır. Sirke ve tuz ile terbiyelendikten sonra tüketilir. Keparinin dal uçları tomurcukları meyveleri gıda sektöründe yaprakları sertleşmiş dalları kökleri ilaç boyaya ve kozmetik sanayiinde kullanılır. İklima göre, Mayıs'tan itibaren çiçeklenme dönemi sürekli olarak devam ederek Ağustos-Eylül zamanı karpuza benzeyen meyveleri vardır.

Isırgan

Isırgan otu birçok rahatsızlığa iyi gelen ve bahçelerde bol miktarda yetişen bir ottur. İdrar artıncı ödem çözücü kan temizleyici kan yaptıncı iltihap giderici demir eksikliğini giderici ve organizmayı uyancı nitelikleri vardır. Romatizma, böbrek ve idrar yolları iltihabı, şiddetli baş ağrıları, prostat büyümesi, mide ve bağırsak ülseri böbrek ve safra kesesi taşı, güçsüzlük ve bitkinlik halleri, kansızlık, demir eksikliği tüm alerjik rahatsızlıklar (bahar nezlesi dahil) egzama ergenlik sivilceleri ve fistüllere karşı etkili oluyor.

İtinalı ellerden sofralarımıza **Sağlıklı, kaliteli ve hijyenik TEKET**



TEKET ardında 1959 yılından bu yana Afyon Karahisar’da et besiciliği yapan bir ailenin deneyimini taşıyor. Firma 2007 yılından itibaren İstanbul Dudullu’da Avrupa standartlarında et üretimi yapan modern bir tesiste üretimlerine devam ediyor.

Akkol Grup olarak işimizde en iyi sonucu almak için, işimizle ilgili bütün iş süreçlerimizin sonucunda müşterilerimizin memnun olmasını istiyoruz. Bunun için işimizle ilgili tedarik, üretim ve servis süreçlerinde kalitemizi en yükseğe taşımayı hedefliyoruz.

İşimiz yemek olunca, sağlıklı ve lezzetli yemek sunmak için, tedarikçilerimizin de bizimle birlikte aynı vizyona sahip olmasını istiyoruz. Akkol Life dergi-





Et üretimi, hijyen kurallarına göre modern tesislerde yapılıyor. Hazır et ürünleri vakumlanmış özel ambalajlar ile paketleniyor.

mizin bu sayısında, et ürünlerimizi sağladığımız TEKET'i size tanıtmak istiyoruz.

Modern bir et üretim tesisi

TEKET, Mühsüroğlu Et ve Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.'nin markası olarak 2007 yılında İstanbul Dudullu'da faaliyete geçiyor. Avrupa standartlarında paket et mamülleri üretmek üzere 1050 metrekare kapalı alana sahip bir tesis. Üretim, paketleme ve sevkiyat modern ve hijyen şartlarına tamamen uygun olarak gerçekleştiriliyor.

1959'dan günümüze

TEKET modern bir et üretim tesisi olarak faaliyete 2007 yılında geçiyor ama firmanın geçmişi 1959 yılına dayanıyor. Afyon Karahisar'lı Mühsüroğlu ailesi, arazilerinin bolluğu nedeniyle çiftçilik ve hayvancılık ile uğraşan köklü bir aile. Aile 1959 yılında, çiftçilik ve besicilikten gelen deneyimleriyle bir kasap dükkanı açmaya karar veriyor. Ailenin üç kardeşi, besicilik ve kasap dükkanı işini yürütmeye başlıyor. Daha sonra aile 1964 yılında Afyon dışına da et ticareti yapmaya başlıyor,

Ankara'ya 1969 yılına kadar toptan et satışı gerçekleştiriyor.

Daha sonra İstanbul pazarının potansiyeli düşünülerek, aile İstanbul'da et ticareti yapmak konusunda yoğunlaşmak istiyor. Bunun için Afyon'da şu anda adı "Alp Entegre Et Tesisi" olan 10.000 metrekare kapalı toplam 25.000 metrekarelik bir tesis kuruyor. Afyon Organize Besi Sanayi Sitesi'nde de 2000 büyük baş hayvan kapasitesindeki besihaneleri de faaliyete geçiriyor.

1975 yılında "Bostancı Et ve Gıda



Sitesi” adıyla ilk et marketlerini açan aile, toptan et satışına da Yenisahra da özel bir et satış deposu kurarak devam ediyor. Üretici olarak, ilk elden et satışı İstanbul’da da başarıyla devam ediyor.

Avrupa standartlarında et ürünleri

TEKET bütün üretim süreçlerinde insan sağlığı ve müşteri memnuniyetini ilk sırada tutmayı amaçlıyor. Bunun için ileri teknoloji kullanarak, modern üretim teknikleriyle et ürünleri hazırlanıyor. Avrupa standartlarında kaliteli, sağlıklı ve güvenli eti üretmek için bütün kurallar TEKET tesislerinde harfiyen uygulanıyor.

TEKET üretim süreçleri

Et ürünleri besihaneden tüketicinin sofrasına gelene kadar çeşitli aşamadan geçiyor. Etin yol aldığı bu zincirde, zincirin bütün noktalarında özenle kontrol ve takip yapılması gerekiyor. Bu kontrol ve takip işlemleri TEKET’te, işlerinde titiz ve profesyonel Veteriner ve Gıda Mühendisleri tarafından yapılıyor.

TEKET modern tesislerinde, kaliteli ve hijyenik et ürünleri üretmek için

TEKET bütün üretim süreçlerinde insan sağlığı ve müşteri memnuniyetini ilk sırada tutmayı amaçlıyor.

uygun çalışma koşulları sağlanıyor. Çalışan bütün personel sürekli olarak eğitimlerle destekleniyor. Müşteri beklentilerine uygun bir şekilde, müşteri memnuniyeti odaklı olarak, Avrupa Gıda standartlarında üretim yapmak için tüm süreçlerin belirlenen kalitede olması hedefleniyor.

Üretim, Hijyen ve Sevkiyat

TEKET, modern tesislerinde hijyen kurallarına uygun olarak ürettiği et ürünlerini soğuk zincir kırılmadan frigofirik soğutmalı araç filosuyla müşterilerine ulaştırıyor. Müşterinin istediği şekilde, ambalajlanmış (taze, dondurulmuş, paketli, paket-siz) ürünlerin sevkiyatı da yapılıyor.

Et ve et ürünleri satın alırken dikkat etmeniz gereken püf noktaları

- ❖ Kırmızı et alırken, soğuk dolaplarda saklandığına dikkat etmelisiniz. Özellikle bozuk buzdolaplarında saklanan etlerde bakteri üreme şansı yüksektir.
- ❖ Kıyma alacaksanız, büyük et parçalarından çektirmelisiniz. Etin çekildiği cihazın üzerinde daha önceki çekimden kıyma kalmadığını kontrol ettirin. Almış olduğunuz kıymayı buzdolabında en fazla bir gün bekletmelisiniz. Parça etleri ise iki-üç gün buzdolabında bekletebilirsiniz.
- ❖ Ayrıca kestireceğiniz etin renginin morarmaya yüz tutmuş olmaması ve canlı kırmızı renkte olması önemlidir.

TEKET Et Ürünleri

TEKET modern tesislerinde vakumlanmış ambalajlarda hazır et ürünleri üretiyor. TEKET 12 farklı çeşitte, istenilen miktarlarda hazır döner üretimi de yapıyor. TEKET’in ürettiği et ürünleri şu şekilde sıralanıyor: Dana Kıyma Çeşitleri, Dana Kuşbaşı, Dana Jülyen, Dana Haşlama, T-Bone Steak, Kuzu Pirzola - Şiş - Külbastı, Akçaabat Köfte, Izgara Köfte, Hamburger, Döner Çeşitleri, Dana Arnavut ciğer, Kuzu karaciğer, Kuzu Böbrek, Diğer özel et ürünleri, Dana Kuşbaşı, Dana Kıyma, Dana Antrikot, Kuzu Pirzola, Kuzu Külbastı ve Köfte çeşitleri.

Hasbahçe Sebze & Meyve

Uzun yıllara dayanan tecrübelerimizle
siz değerli müşterilerimizin yaş sebze
ve meyve ihtiyaçlarını toptan ve en önemlisi taze olarak
profesyonel kadromuzla sunmaktayız.



Has Bahçe Sebze Meyve

Ferhatpaşa Mah. G16 Sk. No:80 Ataşehir/İstanbul

Tel : 0216. 317 04 50 • Faks : 0216. 317 34 43 • E-mail: info@hasbahcesebzemeyve.com

www.hasbahcesebzemeyve.com



Potansiyeli performansa
dönüştüren araç:

Koçluk

F. Atalar

Kuruluşunuzun veya sizin bir koçunuz olsa, performans sonuçlarınız nasıl olurdu acaba?

İş dünyası potansiyeli performansa dönüştürmek için koçluk hizmeti alıyor. Kuruluşunuzun veya sizin bir koçunuz olsa, performans sonuçlarınız nasıl olurdu acaba?

Uluslararası araştırmalara göre koçluk hizmeti alan yöneticilerin çalıştığı şirketlerde kurumsal güçlü oluşturunun yüzde 48, verimliliğin yüzde 53 oranında arttığı, müşteri şikayetlerinin ise yüzde 34 oranında azaldığı tespit edilmiştir.

Çünkü "Koçluk" gelecek ve sonuç odaklıdır! Çünkü "Koçluk" kişiyi ve kurumu harekete geçiren itici güçtür. Hadi gelin, size koçlukta söz edelim... Sonuçlar oldukça şaşırtıcı!

Koçluk Nedir?

Koçluk, gelişmiş ülkelerde en hızlı büyüyen sektörler arasında ilk sıralardadır.

Koçluk hizmeti, istenen performansa ve yaşam tatminine ulaşmak için koç ile hizmet alan kişi ve kurum arasında kurulan profesyonel, planlı bir gelişim ilişkisidir.

Peter Drucker, "Bir kuruluşta güçlü yanları etkin kılmak ve zayıflıkları da önemsizleştirmek mümkündür" der. İşte.. Koçluk da, yaklaşım olarak kişilerin güçlü yanlarını daha etkin ve verimli kılmak üzerinde çalışır.

Koç, kişi ve kurumların hedeflerine ulaşmasında daha fazlasını yapabileceği ve daha fazla sonuç almak için odaklanmayı sağlar. Koç potansiyeli aktive eder.

Profesyonel Koçluğu tanımlarsak; bireyler ve kurumların performanslarını

arttırarak iş ve özel yaşamlarında sıradışı sonuçlar elde edilmesini sağlayan sürekli bir mesleki ilişki olduğunu görürüz. Koçluk süreci sonunda danışanlar, öğrenme ve problem çözme kapasitelerini geliştirir; kişisel performanslarını artırır ve yaşam kalitelerini iyileştirir.

Kurumsal Koç ise, yönetici ve kurumların gizil başarı potansiyelini aktive eden kişidir. Tüm fonksiyonlarda; daha başarılı, daha doyumsuz, etkin bir sistem yaklaşımı ile danışanlarına denenmiş araçlarla destek verir. Tabii ki bu desteği temel koçluk yetkinlikleriyle yapar. Kurumlara koçluk için, doğal olarak yönetsel deneyim ve donanımda yetkinlik ön koşuldur. Koçluk ilişkisinin amacı, koçluk alan kişi ve kurumların kendi belirledikleri hedefe, koçun desteğiyle ulaşması ve sorunlarının üstesinden tek başına gelmeyi öğrenmesidir.

Galileo ise şöyle der; "Kimseye bir şey öğretemezsiniz sadece cevabı kendi içinde bulmasına yardımcı olursunuz."

Koç Kimdir?

Profesyonel koçlar, müşterilerinin özel ve mesleki yaşamlarında hedeflerine ulaşmalarına yardımcı olmak üzere tasarlanmış, sürekli bir ortaklık sağlarlar. Koçlar sahip oldukları beceri, yetenek ve yaratıcılığı etkin ve doğru yöntemler kullanarak açığa çıkaran, kişinin farkındalığını arttırarak harekete geçirip, gelişmeleri danışan ile birlikte izleyen kişidir.

Koçlar, kişilere kendi performanslarını ve yaşam kalitelerini arttırmaları

için yardımcı olurlar. Onları hedefleri yönünde yolda tutarlar; yolculuklarını izlerler, olası sapmalarda hedefi yeniden görmeleri ve bu doğrultuda yürümeleri için, adeta birlikte yolculuk yaparlar.

Koçlar, dinlemek, gözlemlemek ve müşterinin bireysel ihtiyaçlarına uygun yaklaşımları belirlemek üzere bir dizi akredite eğitimlerden geçmiş; bu konuda yeterlilik sınavlarını tamamlamış uygulama sonuçları başarılı olan ile de yeterliliklerini belgeleyebilmiş kişilerdir. Koçlar, özel etik değerlere bağlı ve kendisi de koçluk sürecinden geçmiş olmalıdır.

Koçlar çözümleri ve stratejileri müşterinin kendisinden edinirler; müşterinin doğal olarak yaratıcı ve becerikli olduğuna inanırlar. Koçun görevi, müşterinin zaten sahip olduğu beceri, yetenek ve yaratıcılığı geliştirmek için destek sağlamaktır.

Kısaca koç; kişi ve kuruluşları balık ziyafet sofrasına davet etmez, sürekli balık tutmanın yolunu gösteren rehberdir. Koç istenilen yolu kişiye açar, kişi ve kuruluşları hedefe kadar yolda tutar.

Koç Ne Yapar? Nasıl Yapar?

Koçlar; müşterilerin şu anda bulunduğu yer ile gelecekte olmak istedikleri yere ulaşmak için yapmak istediklerine konsantrasyon olur. Koçlar çaba ve mesleki uygulamalarının desteği ile müşterinin kendi eğilimleri, seçimleri ve eylemleri ile sonuçları gerçekleştirdiğini kabul eder.

Görüşmelerde odak konuyu danışan

Koçun Yetkinlikleri Nelerdir? Yetkinlikleri Nasıl Kullanır?

- Koç yapıyı kurar
- Koç ahlaki temel kavramlar ve mesleki standartlara uyar
- Koçluk anlaşmasını oluşturur
- Koç danışanı ve kurumu ile güveni oluşturur
- Koçluk sürecinin nasıl işleyeceğini aktarır
- Koç derin dinler
- Koç aktif dinler
- Koç objektif gözlemler
- Koç güçlü soru sorar
- Koç doğru sorular sorar
- Koç geri bildirim verir
- Koç direk iletişim kurar
- Koç farkındalığı yaratır
- Koç hareketleri tasarlar
- Koç planlama yapılmasını sağlar
- Koç hedef odaklı çalışır, hedef odaklı çalışılmasını izler
- Koç eylemlerin adım adım hedefe gidişini yolda tutar
- Koç gelişimi ve sorumluluğu koçluk yaklaşımıyla yönetir

UYGULAMA

MODEL SEÇME

RAHATSIZLIK

DİRENÇLER

FARKINDALIK

İHTİYAÇLAR LİSTESİ



Neden Koçluk?

Davranış Geliştirme Süreci

Yaşamınız için, durup düşündüğünüzde bulunduğunuz noktadan daha farklı yerlere gitmek istiyorsanız; kurumsal olarak bulunduğunuz yerden başka bir yerde olmayı özlüyorsanız, ancak bunu gerçekleştirme konusunda ; gerekli enerji, bilgi veya motivasyonunuzun yeterli olmadığını fark ediyorsanız size koçluk tekniğiyle yardımcı olabiliriz.

belirler. Koç müşterisini aktif olarak dinler, gözlem yapar ve güçlü sorularını ile konuya katılır. Bu etkileşimden doğan açıklıkla, müşteri harekete geçer. Koç, daha iyi odaklanabilme ve çeşitli seçeneklerin var olduğunu fark edebilme sayesinde, müşterisinin kişisel gelişimini ilerletir.

Profesyonel Yetkilendirilmiş koçlar; koçluk araçlarını ve koçluk temel yetkinlikleri kullanarak koçluk yaparlar.

Koçluk Neden İşe Yarar?

Çünkü Koçluk gelecek ve sonuç odaklıdır. Çünkü Koçluk kişiyi ve kurumu harekete geçiren itici güçtür. Uluslararası araştırmalara göre koçluk hizmeti alan yöneticilerin çalıştığı şirketlerde kurumsal güçlü oluşumun yüzde 48, verimliliğin yüzde 53 oranında arttığı, müşteri şikayetlerinin ise yüzde 34 oranında azaldığı tespit edilmiştir.

Koçluk Neden İşe Yarar?

Koçluk, gelecek ve sonuç odaklıdır. Koçluk kişiyi ve kurumu harekete geçiren itici güçtür. Koçluk hizmeti alan kişi ve kuruluşlar, kendileri, ilişkileri, vizyonları, misyonları, hedefleri üzerinde farkındalık kazanır. Danışan ne yapmak istiyorsa, etkinliği noktalarında çalışma hedeflerinde koçuyla işbirliği halindedir. Eylemlerinde başarılı sonuç almak için koçun desteğini alarak, birlikte yürür. Kişi ve kurumlar koçluk süreleri boyunca kullanabilecekleri yeni beceriler geliştirir, sürdürülebilir sistem yaklaşımı anlayışı kazanırlar, eylemlerle bunları desteklemeyi öğrenirler. Kişi ve kurumlar kendilerini sorgulamayı, geliştirmeyi öğrenir, bunu bir yaklaşım olarak benimserler. Kurumlar ekip olarak öğrenen organizasyon ve kazan kazan ilkesine yürekten bağlanırlar.

Kimler Koçlarla Çalışır?

İş dünyasında bir zamanlar üst düzey yöneticiler ve yüksek potansiyel bakımından ciddi fark yaratan kişilere ayrıcalık olarak sunulan koçluk süreci artık çalışanlara ve tüm yöneticilere sunuluyor.

Geriye dönüp baktığımızda Koçluk dünyasının son yıllarda ne kadar değiştiğini görmek bizler için son derece sıra dışı bir deneyim...

Kuşkusuz üst ve orta düzey yöneticiler, onların kişisel gelişimi dolayısıyla bu niteliğin kurumsal başarılarına yansımaları koçluk süreci ve sonrasında kanıtlanmış ve koçluk artık yönetim araçlarından biri haline gelmiştir.

Şirketler her düzeyde motivasyonu yüksek ve iç doyumunu yüksek çalışanların şirket için yüksek performans sergilediğini öğrendiler.

Koçluk alırken nelere dikkat etmek gerekiyor

Özetle koçluk, değişim dönemlerinde veya yaşamınızı değiştirmek istediğiniz dönemlerde çok etkili bir araçtır.

Ne gibi ihtiyaçlar için koçluk alınabilir?

- Bir alışkanlığınızı değiştirmek istiyorsanız
- Kişisel gelişiminizde bir davranış / yetkinliğinizi geliştirmek, değiştirmek istiyorsanız
- Bir seçim yapmak istiyorsanız (Kariyer seçimi gibi)
- Yeni bir işe başlayacaksınız (Yeni bir şirket, yepyeni bir pozisyon, ki-

tap / tez yazmaya başlama, vb)

- Çevrede yarattığınız etkide değişim yaratmak istiyorsanız
- Hayatınızda yeni bir döneme girdiyse (çocuk sahibi olma, evlilik, boşanma, ülke / şehir değiştirme, vb) Eşiniz, anne-babanızla ilişkinizde yeni bir döneme girdiyse ilişkinizi sağlamlaştırmak için; yeni bir iş ortaklığına başlayacaksınız ortaklığınızın temellerini sağlam atabilmek için koçluk almak isteyebilirsiniz.

Koç seçimi böyle bir sürece başlarken en önemli konudur. Öncelikle koçun gerçekten yetkin olup olmadığına

bakmanız önemli. İkinci olarak hayatınızla ilgili önemli bir konuda çalışacağınız için seçeceğiniz koçla birlikteyken kendinizi iyi hissetmeniz, yani kimyanızın tutması da olmazsa olmazdır. Bunu anlamanın en iyi yolu da bir ön görüşme yapmak ve kısa bir süre de olsa biraraya gelmektir.

Hatta, daha önce koçluk almadıysanız nasıl bir şeyle karşılaşacağınızı anlamak açısından 15-20 dakikalık bir demo yapmasını isteyebilirsiniz. Son olarak koçun verdiği koçluk saat sayısı ve daha önce kendisinden koçluk almış kişilerin yorumları da sizin için yol gösterici olabilir.

Koçluk Uygunluk Endeksi

Koçluk Hizmeti Almaya Ne Kadar Uygunum?



Sorular

Başarılarımı kısıtlayan, kendi kendimi baltalayan davranışları değiştirmeye istekliyim.

Kişisel ve kariyer gelişimimi gerçekleştirmek konusunda son derece kararlıyım.

İlerlememi engelleyen inanç ve korkularımı keşfetmeyi ve değiştirmeyi istiyorum.

Hedeflerimi gerçekleştirmek için harekete geçmeye hazırım.

Koçluk almayı ciddi bir şekilde düşünebilirim.

Şu an koçluk almanın tam zamanı olduğuna inanıyorum.

Koçun koçluk yapmasına izin vermeye ve tamamıyla verilen işleri yapmaya istekliyim.

Gerçekten çabalayacağıma ve kendimi sabote etmeyeceğime söz veriyorum.

Yeni fikirlerin ortaya çıkabilmesi için koç ile şüphelerimi paylaşacağım.

Kendime tüm gerçeği anlatacağım.

Benim için önemli olan konularda harekete geçmeyi diliyorum.

Başarılı olmak için yeni şeyler ve farklı yöntemler denemeye açığım.

İhtiyacı olanı ve beklentilerini açıkça belirtebilen biriyim, bu durumu hissetmeder hissetmez paylaşmaya hazırım.

Koçluk almanın yaşamımda değerli bir yatırım olacağını görüyorum.

Başarılarının sonucunu koçu ile paylaşabilen bir insanım.

Kendinize bu soruyu sormaya gerçekten hazır mısınız? Koçluk hizmetinde ne kadar açık olabileceğinizi merak ediyor musunuz? Bu soruları yanıtlamaya açık ve hazırsanız; işte özel olarak hazırlanmış, aydınlanmanızı sağlayacak ve sizi bir adım öteye götürecektir basit bir anket. Yapın ve kendiniz karar verin!

Yapılış Şekli ve Puanlama

Cümleyi okuduğunuzda aşağıdaki ifadelerden hangisi size daha yakın geliyor ve sizi temsil ediyor ise o rakamı not edin.

- Hiç katılmıyorum 1 PUAN,
- Katılmıyorum 2 PUAN,
- Emin değilim 3 PUAN,
- Katılıyorum 4 PUAN ,
- Tamamen katılıyorum 5 PUAN.

Anketteki cümlelere size en uygun olduğunu düşündüğünüz puanı veriniz ve puanları toplayarak toplam puanınızı bulunuz.

Skor Anahtarı

15-31 : Şu an için koçluk almaya hazır hissetmiyorsunuz.

32-47 : Koçluk alabilirsiniz ancak hızlı bir program için daha fazla arzu ve istek hissetmelisiniz.

48-63 : Koçluk için uygunsunuz, hemen başlayabilir ve değişimi yaşayabilirsiniz.

64-75 : Koçluk için çok hazırsınız, vakit kaybetmeden koçluk hizmeti almaya başlayın. Sonuçlara kendiniz bile şaşıracaksınız.

Eğer skorunuz 50'nin üzerindeyse koçluk almaya hazırsınız.

Yoğurt suyu

Yoğurttan daha fazla yararlanmak için suyunun atılmaması gerekir. Yoğurdun tüm vitamin ve mineralleri bu suda bulunmaktadır. Ayrıca, bu su yemeklere ekşi bir tat kazandırmak istenildiğinde de kullanılabilir.

Marketten aldığımız yoğurdun fazla su bırakmamasını istiyorsanız, yoğurt kabındaki yoğurdu kaşıkla aynı seviyeye getirin. Bu sayede yoğurdun homojenliğini korumuş olursunuz.



Sebzeleri Yıkarken

Sağlıklı beslenme için sebze ve meyveler büyük önem taşıyor. Sağlığınız için sebzelerin tüketilmeden önce iyice yıkanması büyük önem taşıyor. Sebzeleri yıkarken, yıkama suyuna tuz ve sirke katmanız, sebzeleri ilaç kalıntılarından arındıracaktır.



Kekiğin faydaları

Kekik, gribe karşı mikrop öldürücü özelliğe sahiptir. Grip, soğuk algınlığı gibi hastalıklardan sizi korur. Haşlanmış etlere, çorbalara hoş bir tat ve koku katar.

Ayrıca bu bitkiden çıkartılan kekik suyu mide rahatsızlıklarında balla karıştırılıp kullanabilirsiniz.



Pilav pişirirken

Pilav her yemek ile birlikte yenilen ve çok sevilen bir yemek. Tane tane ve birbirine yapışmayan pilav yapmak için, önce pirinçleri tereyağı ile çevirerek kavurmanız, sonra da pilav suyuna sıvı yağ koymanızı tavsiye ediyoruz.





BAHRIYE CADDESİ NO:79 KASIMPAŞA/İSTANBUL
TEL: +90 212 237 51 10 (PBX) FAX: +90 212 237 51 14
www.gurcelikmetal.com e mail : gurcelik@gurcelikmetal.com

Güvenli Gıda Tüketiminde 5 ANAHTAR



Temizlik

- Gıdalar hazırlanmadan önce eller yıkanmalı ve hazırlama esnasında yıkama sık sık tekrarlanmalıdır.
- Tualete gittikten sonra eller mutlaka yıkanmalı, gıda hazırlamada kullanılan tüm yüzeyler ve aletler yıkanmalı ve hijyen sağlanmalıdır.
- Mutfaklar sinek, böcek ve diğer hayvanlara karşı korunmalıdır.

Peki Neden?

Bazı mikroorganizmalar doğrudan hastalık sebebi olmamakla beraber toprak, su, hayvan ve insanda oldukça geniş ölçüde bulunur. Bu mikroorganizmalar el, giysi ve kullanılan araç-gereçle gıdaya taşınır ve gıda kaynaklı hastalıklara sebep olur.



Pişmiş Gıdalar ile Çiğ Gıdaların Ayrılması

- Taze et, kanatlı et ve su ürünlerini diğer gıdalardan ayrılmalıdır.
- Çiğ gıdaların hazırlanmasında kullanılan bıçak ve kesim tahtaları ayrı olmalıdır.
- Hazırlanmış gıdalar ile çiğ gıdalar birbirinden ayrılacak şekilde kaplarda saklanmalıdır.

Peki Neden?

Çiğ gıdalar özellikle et, kanatlı etleri ve su ürünleri ile onların suları tehlikeli mikroorganizmalar içerirler. Bu mikroorganizmalar gıdaların hazırlanması ve saklanması sırasında diğer gıdalara geçebilir.



Uygun Pişirme

- Özellikle et, kanatlı eti, yumurta ve su ürünleri gibi gıdalar uygun sıcaklıklarda pişirilmelidir.
- Gıdaların kaynatılmasında en az 75°C'ye ulaşılmalı, et ve kanatlı etlerin sularının pembe değil berrak olmasına dikkat edilmelidir.
- Pişmiş gıdalar uygun şekilde yeniden ısıtılmalıdır.

Peki Neden?

Uygun pişirme hemen hemen tüm tehlikeli mikroorganizmalar öldürür. Çalışmalar göstermiştir ki gıdaların 75°C'de pişirilmesi tüketim için güvenli olacaktır. Kıyım, köfte parça et ve tüm kanatlı etleri içeren gıdaların pişirilmesi konusunda ayrı bir önem gösterilmelidir.



Güvenli Sıcaklıkta Saklama

- Pişmiş gıdalar 2 saatten fazla oda sıcaklığında bırakılmamalıdır.
- Pişmiş ve hassas gıdalar tercihen 5°C'nin altında soğutulmalıdır.
- Servis sırasında pişmiş gıdalar 65°C'nin üzerinde ısıtılmalıdır.
- Gıdalar çok uzun süre buzdolabında saklanmamalıdır.
- Donmuş ürünler oda sıcaklığında çözündürülmemelidir.

Peki Neden?

Eğer gıdalar oda sıcaklığında saklanırsa mikroorganizmalar çok çabuk çoğalırlar. Mikroorganizmaların 5°C'nin altında 65°C'nin üstünde gelişmesi yavaşlar veya durur. Ancak bazı mikroorganizmalar 5°C'nin altında da büyümeye devam eder.



Hammadde Kullanımı

- Gıdaların hazırlanmasında temiz su kullanılmalıdır.
- Taze ve güvenli gıda seçilmelidir.
- Güvenli hale getirilmiş gıdalar tercih edilmelidir. (Örneğin pastörize süt)
- Özellikle taze yenecek meyve ve sebzeler bol akar su altında yıkanmalıdır.
- Son tüketim tarihi dolmuş gıdalar tüketilmemelidir.

Peki Neden?

Buz ve su dahil tüm ham maddeler tehlikeli mikroorganizmalar ve kimyasallarla bulaşmış olabilir. Toksinler zedelenmiş ve küflenmiş gıdalarda oluşabilir. Hammadde seçiminde dikkatli olunmalı yıkama ve soyma işlemleri ile doğabilecek riskler azaltılmalıdır.

Zaman yönetimi hakkında derslik bir hikaye

Zamanın iyi ve üretken olarak kullanımı konusunda zaman zaman kurslar düzenleniyor. İşte bu kurslardan birinde zaman kullanma uzmanı öğretmen, çoğu hızlı mesleklerde çalışan öğrencilerine, "Haydi, küçük bir deney yapalım" demiş.

Masanın üzerine kocaman bir kavanoz koymuş. Sonra bir torbadan irice kaya parçaları çıkarmış, dikkatle üst üste koyarak kavanozun içine yerleştirmiş.

Kavanozda taş parçası için yer kalmayınca sormuş; "Kavanoz doldu mu?"

Sınıftaki herkes, "Evet, doldu" yanıtını vermiş.

"Demek doldu ha" demiş hoca. Hemen eğilip bir kova küçük çakıl taşı çıkartmış, kavanozun tepesine dökmüş. Kavanozu eline alıp sallamış, küçük parçalar büyük taşların sağına soluna yerleşmişler.

Yeniden sormuş öğrencilerine; "Kavanoz doldu mu?"

İşin sanıldığı kadar basit olmadığını sezmiş olan öğrenciler; "Hayır, tam da dolmuş sayılmaz" demişler.

"Aferin" demiş zaman kullanım hocası. Masanın altından bu kez de bir kova dolusu kum çıkartmış. Kumu

kaya parçaları ve küçük taşların arasındaki bölgeler tümüyle doluncaya kadar dökmüş.

Ve sormuş yeniden; "Kavanoz doldu mu?"

"Hayır dolmadı" diye bağırmış öğrenciler.

Yine "Aferin" demiş hoca. Bir sürahi su çıkarıp kavanozun içine dökmeye başlamış.

Sormuş sonra; "Bu gördüklerinizden nasıl bir ders çıkardınız?"

Atılgan bir öğrenci hemen fırlamış; "Şu dersi çıkarttık. Günlük iş programınız ne kadar dolu olursa olsun, her zaman yeni işler için zaman bulabilirsiniz."

"O da doğru ama" demiş zaman kullanma hocası; "Çıkartılması gereken asıl ders şu; Eğer büyük taş parçalarını baştan kavanoza koymazsanız daha sonra asla koyamazsınız."

Ve ardından herkesin kendi kendisine sorması gereken soruyu sormuş; "Hayatınızdaki büyük taş parçaları hangileri,onları ilk iş olarak kavanoza koyuyor musunuz? Yoksa kavanozu kumlarla ve suyla doldurup büyük parçaları dışarda mı bırakıyorsunuz?"



İyilik Yap, Denize At

Adı Fleming idi ve fakir bir çiftçiydi. Ailesi için para kazanma çabasında olduğu bir gün, yakındaki bataklıktan gelen , yardım isteyen bir ağlama duydu. Aletlerini yere düşürdü ve bataklığa koştu. Orada, beline kadar ıslak ve siyah hayvan dışkıları içinde batmakta olan bir çocuk buldu, ağlıyordu ve kendini kurtarmak için çaba sarf ediyordu. Çiftçi Fleming, yavaş ve korkunç bir ölüme gitmekte olan çocuğu kurtardı.

Ertesi gün çiftliğe çok güzel bir araba geldi. Seçkin bir şekilde giyinmiş soylu bir kişi arabadan çıktı ve kendisini Çiftçi Fleming'in yardım etmiş olduğu çocuğun babası olarak tanıttı. Soylu adam "Ben bunun karşılığını vermek istiyorum", dedi. "Siz benim oğlumun hayatını kurtardınız.". Fakir çiftçi 'Hayır, yaptığım için bir ödeme kabul edemem' diye yanıtladı. O anda , kulübenin kapısında çiftçinin oğlu görüldü. "Sizin oğlunuz mu ?" diye sordu soylu adam. Çiftçi , gururlu bir şekilde "Evet", diye yanıtladı. 'Size bir anlaşma yapmayı öneriyorum. Oğlunuza, oğlumun yararlanacağı aynı seviyede bir eğitim sağlamama izin verin. Eğer oğlunuz babasına benziyorsa, ikimizin de gurur duyacağı bir insana dönüşünceye kadar geliyeceğinden şüphe duymuyorum.' Ve çiftçi kabul etti.

Çiftçi Fleming'in oğlu zamanının en iyi okullarına gitti ve Londra St. Mary Hastanesi Tıp Okulunu bitirdi. Kendini tüm dünyada Dr. Alexander Fleming adıyla tanıtıncaya kadar durmadı; Penisilinin kaşifi. Yıllar sonra, aynı soylu adamın bataklıktan kurtarılmış oğlu, zatürre (Pnömoni) hastalığına tutuldu. Bu kez onun hayatını kim kurtardı ?... Penisilin. Soylunun adı nedir? Sir Randolph Churchill. Oğlunun adı nedir? ! Sir Winston Churchill.

Birisi bir seferinde söylemişti: Giden, Geri döner.

Paraya ihtiyacın yokmuş gibi çalış.

Asla yaralı olmamışsın gibi sev.

Kimse sana bakmıyormuş gibi dans et.

Kimse dinlemiyormuş gibi şarkı söyle.

Cennet dünyadaymış gibi yaşa.

Akkol Grup, hizmetlerini ve kurumsal vizyonunu önümüzdeki yıllara daha sağlam temellerle taşımak için, çalışanlarıyla yaptığı bir etkinlikte tanıttı.

AKKOL GRUP, 2007 yılında yiyecek ve içecek hizmetleri vermek üzere kuruldu. Kurulduğu günden bu yana iş merkezleri, sanayi kuruluşları, inşaat şantiyeleri, hastaneler ve eğitim kurumlarında yemek hizmetleri vermeye devam ediyor. AKKOL GRUP olarak, Hazır Yemek, Hazır Gıda, Destek ve Restoran-Kafe hizmetlerini, Türkiye'nin birçok ilinde her gün müşterilerine sunuyoruz. AKKOL GRUP olarak, müşteri memnuniyeti sağlamak için bütün iş süreçlerinde "Toplam Kalite Yönetimi" ilkesini benimsiyoruz. AKKOL GRUP olarak, tedarikçilerden başlayan ve yemek sunumuna kadar devam eden bütün iş süreçlerini, sürekli denetliyoruz. AKKOL GRUP olarak, şirket ilkelerimizi ve hedeflerimizi bütün çalışanlarımızın katıldığı Vizyon Toplantıları ile duyurmayı amaçlıyoruz. AKKOL GRUP çalışanlarının tamamının sahiplendiği değerler paylaşılarak, her AKKOL'unun şeffaf yönetim modelimizin birer parçası olmasını sağlıyoruz.



Vizyon



AKKOL GRUP merkez ve bölge yöneticileri tam kadro olarak Vizyon 2013 toplantısına katıldı.



Genel Md. Yardımcısı Ferhunde Atalar, Vizyon 2013 toplantısında konuşma yaparken.



AKKOL Vizyon 2013 toplantısı, çalışanlarımızla hep birlikte pasta kesilerek kutlandı.



AKKOL GRUP çalışanları arasında yapılan çekilişle sürpriz hediyeler sahiplerini buldu.

2013



AKKOL GRUP birim yöneticileri, yaptıkları sunumlarla iş süreçlerini ayrıntılı olarak aktardı.



AKKOL GRUP çalışanları, Vizyon 2013 toplantısında birlikte aynı hedefte çalışmanın verdiği mutluluğu paylaştı.

DIYETİSYEN GÜNLERİMİZE BEKLİYORUZ



Sağlıklı beslenmek için, doğru gıda gruplarını, doğru miktarda ve doğru zamanlarda yemek gerekiyor. Sağlıklı yaşam için, doğru beslenme ve spor çok önem taşıyor. Yaşam kalitemizin artması için de doğru beslenme konusunda diyetisyene danışmak gerekiyor.

AKKOL GRUP olarak yemek hizmeti verdiğimiz işletmelerde, "Diyetisyen Günleri" de düzenliyoruz. AKKOL Yemekhaneleri'nde diyetisyenimiz, vücudunuzun yağ, kas, su, metabolizma hızı ve metabolizma yağını ölçüyor. Bu ölçümlerin sonucunda diyetisyenimiz, genel değerlendirme yaparak size uygun önerilerde bulunuyor.

"Diyetisyen Günleri"ni AKKOL GRUP'un Facebook sayfalarından takip edebilirsiniz.

FAALİYET RAPORLARIMIZI MÜŞTERİLERİMİZLE PAYLAŞTIK

AKKOL Vizyon 2013 programımız gereği, kalite çalışmalarımızı Toplam Kalite çerçevesinde yürütmeye devam ediyoruz.

AKKOL GRUP bünyesinde, 10 kişilik Gıda Mühendisi ve Gıda Teknikerleri'nden oluşan Kalite - Hijyen ve İç Denetim Denetçilerimiz aracılığı ile Kalite Yönetim, Gıda

Güvenliği ve İç Denetim Sistemlerimizi yeniden yapılandırarak 3 aylık dönemlerde faaliyetlerimizi, hizmetlerimizi ve denetimlerimizi müşterilerimizle paylaşıyoruz.

Ortalama 160 soruluk kontrol formu ile sistemlerimizi iyileştirme bakışı ile denetlemeyi ve çalışanlarımıza eğitimler vermeyi sürdürüyoruz.



AKKOL'DA MEKSİKA GÜNLERİ



AKKOL Grup Özel Günler kapsamında, belirlenmiş bir yöre ve mutfak yemeklerini sunmaya devam ediyor. Düzenlediğimiz Meksika Günleri'nde, Meksika yemekleri sunduğumuz Özel Gün Menüsü ile Canlı Müzik etkinlikleri bulunuyor.

Baharatlı et yemekleri, taco, burrito, nachos ve quasadilla gibi yemeklerden oluşan Meksika Günü menüleri müşterilerimizden büyük ilgi ve beğeni gördü.

AKKOL GRUP'TA PROF.DR. ACAR BALTAŞ EĞİTİMLERİ

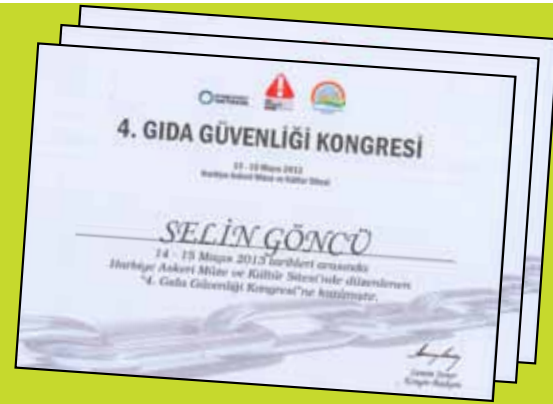
AKKOL GRUP olarak şirket içi eğitimlere büyük önem veriyoruz. Prof. Dr. Acar Baltaş ile gerçekleştirdiğimiz "Potansiyeli Performansa Yansıtma" Eğitimi"miz, şirket içinde büyük bir ilgi gördü. Prof. Dr. Acar Baltaş, potansiyelin hayata yansıtıldığı ölçüde başarılı olunacağına dikkat çekti: "Benim için başarı, potansiyeli hayata

geçirmektir. Bulduğumuz çizginin altına bakarsak kendimizi dev aynasında görebiliriz. Üstüne bakarsak başansızız demektir. Bizler yöneticiyiz. Performansımızı sürekli korumak ve üzerine artı değer koyarak yola devam etmeliyiz. Her gün en üst düzeyde yapabileceğimizin en iyisini yapmak zorundayız."



4. GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ'NE KATILDIK

Gıda güvenliği alanında dünyanın en büyük mesleki organizasyonu olan Uluslararası Gıda Koruma Birliği - IAFP ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliğinde, 29 meslek örgütü ve sivil toplum kuruluşunun desteğinde her yıl mayıs ayında düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'nin dördüncüsüne AKKOL GRUP olarak katıldık.



AKKOL GRUP ÇALIŞANLARI PİKNIKTE BULUŞTU

AKKOL GRUP çalışanları yazın gelişini düzenledikleri bir piknikle kutladı. Doğanın içinde birlikte yemekler yiyerek ve oyunlar oynayarak çalışanlarımız eğlenceli saatler geçirdi. Pikniğe katılan AKKOL GRUP çalışanlarının çekişmeli geçen voleybol maçında renkli görüntüler yaşandı. Çocuklar, kendileri için hazırlanan oyun parkında doyasıya eğlenirken, AKKOL GRUP'un farklı birimlerinde görev yapan çalışanlar sohbet etme fırsatı buldu.



AKKOL Grup, üniversitelerin kariyer günlerinde



AKKOL Grup olarak, üniversitelerin "Kariyer Günleri"nde gençlerin mesleki gelişimlerine katkıda bulunmayı hedefliyoruz.




Namsal[®]
frozen foods



DONDURULMUŞ MEYVE & SEBZELER



Sosyal Medyada **Akkol Grup** Hakkında Kim Ne Dedi?

<http://twitter.com/AkkolGrup>

<http://www.facebook.com/AkkolGrup>

<http://www.youtube.com/user/AkkolGrup>

<http://www.flickr.com/people/akkolgrup>

<http://www.linkedin.com/company/akkol-grup>



Yorumları



Ferhatpaşa Mah. Akdal Sk.
No:5 Ataşehir İstanbul/Türkiye
Telefon : +90 (216) 661 66 00
Faks : +90 (216) 661 66 03
E-posta : akkol@akkol.com.tr

