

**Sayı 02**

temmuz ağustos eylül

Sofra Grup kurumsal yayınıdır.  
Para ile satılmaz.

# SOFRA GRUP

## **Söyleşi**

Miguel

Ramis

## **Magazin**

Erkekler

mutfakta

## **Haber**

Atık yağlar

## **Mekan**

Les Ottomans

**“Hizmetinizdeyiz”**



**06**  
**Ye-Öğren-Yaşa**



**08**

**Röportaj**  
**Necmi Kavuşturan**



**14**  
**Röportaj**  
**Miguel Ramis**



**20**

**Eğitim**  
**Mert Eyüpoğlu**



**24**  
**Sağlık**  
**Bayındır Hastanesi**

**Dergi adı**

Sofra Grup

**İmtiyaz Sahibi**

Yaşar Büyükçetin

STFA İş merkezi Ankara Asfaltı Yeşil vadi Sokak No:  
3 Kat:14 Bostancı 34744 İstanbul

**Sorumlu Müdür**

Burcu Güvenç

STFA İş merkezi Ankara Asfaltı Yeşil vadi Sokak No:  
3 Kat:14 Bostancı 34744 İstanbul

**Yayın türü**

Yaygın süreli

**İçerik ve Tasarım Uygulama**

içerik fabrikası

iletişim danışmanlık ve tic. ltd. şti.

**içerik fabrikası**

iletişim danışmanlık ve ticaret ltd. şti.

Kore Şehitleri Caddesi, Atılım İş Merkezi No: 28  
Kat:4 Daire: 4 Zincirlikuyu/ İstanbul

**Tel:** 0212 356 2663

**e-mail:** bilgi@icerikfabrikasi.com

**web:** www.icerikfabrikasi.com

**Dergi yönetim yeri**

STFA İş Merkezi Ankara Asfaltı Yeşil vadi Sokak No:  
3 Kat:14 Bostancı 34744 İstanbul

**Tel:** 0216 578 97 14 **Faks:** 0216 578 98 46

**e-posta:** sofra@sofrayemek.com.tr

**Renk Ayrımı ve Basım**

APA Uniprint Basım San. ve Tic. A.Ş.

Ömerli Köyü Mevkii 34555 Hadımköy / İstanbul

**Tel:** 0212 798 28 40

"Sofra Grup" Dergisi'nin içerik ve tasarımı içerik fabrikası iletişim danışmanlık ve tic. ltd. şti. tarafından yaratılmış olup, Fikir ve Sanat Eserleri Yasası kapsamında eser olarak koruma altındadır. "Sofra Grup" Dergisi'nde yayınlanan yazı ve fotoğrafları yayma hakkı ve "Sofra Grup" markası ve logosu Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.'ye aittir. Kaynak gösterilse dahi, hak sahiplerinin yazılı izni olmaksızın ticari amaçlarla kullanılamaz.

Dergide yayınlanan yazılar, yazarların kişisel görüş, yorum ve tavsiyelerini içermektedir, içerik fabrikası iletişim danışmanlık ve tic. ltd. şti. veya Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş., yazılarda yer alan bilgi, görüş ve tavsiyeler nedeniyle doğabilecek maddi veya manevi zararlardan hiçbir şekilde sorumlu değildir.

# “Heyecan duyuyoruz”

**Yaşar Büyükçetin**  
Sofra Grup CEO



Türkiye dinamikmi, gençliği, gelişmesiyle hepimizi heyecanlandırıyor.

Sevgili okurlar,

**H**ayatınızın en temel alanlarına ortak olan Sofra Grup olarak, mola verdiğiniz anlara da dergimizle ortak olmaya devam ediyoruz. Hem Sofra'dan hem siz değerli iş ortaklarımızdan hem de dünyadaki güncel ve farklı konulardan söz ettiğimiz dergi aslında bir anlamda Sofra vizyonunu sizlerle paylaşıyor.

Bu sayı birbirinden ilginç röportajları okuyacaksınız. Bunlardan biri yabancı ortağımız Compass Group'un Rusya ve Türkiye'yi de içine alan Avrupa Operasyonları'ndan sorumlu Başkanı Miguel Ramis'le yapıldı. Ramis yıllık değerlendirme toplantısı için Türkiye'deydi, röportajındaki sözleri bizi hedeflediğimiz yolda ilerlediğimiz yönünde cesaretlendirdi. Ramis'in röportajında söz ettiği gibi Türkiye dinamikmi, gençliği, gelişmesiyle hepimizi heyecanlandırıyor.

Biz Sofra Grup olarak hem Türkiye'nin hem de grubumuzun gelişminden büyük keyif ve heyecan duyuyoruz. Bu heyecanı organizasyonumuza ve tüm iş ortaklarımıza yansıtığımızı düşünüyoruz. İlk olarak

geçen sayı duyurduğumuz ve çok olumlu geri dönüşler aldığımız yeni marka kimliğimiz, yenilenen logomuz da bu heyecanın dışı yansımalarından biri. Önümüzdeki dönemde pek çok değişime de tanık olacağınızı şimdiden söyleyebilirim. Uluslararası ortağımız Compass Group'un dünyadaki uygulamalarından Türkiye pazarına sunmayı planladığımız pek çok hazır ürün/hizmetimiz var. Bunları sizlerle önümüzdeki dönemlerde paylaşacağız.

Zorlu Grup İK'dan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Necmi Kavuşturan, yıllara dayanan deneyimini bizlerle paylaşırken, outsource edilen hizmetlere ilişkin de önemli saptamalarda bulundu. Kavuşturan'ın deneyimlerini paylaştığı bu sayfaların, organizasyonunu yeni yapılandıran firmalar için çok önemli olduğunu düşünüyorum.

Domuz Gribi, gündemdeki en önemli konulardan biri... Sofra Grup olarak kendi alanımızda üzerimize düşeni yapıyor ve tüm iş ortaklarımızı bu konuda bilgilendiriyoruz. Dergimizde de bu konuyu mercek altına aldık.

Bu sayı sizi ilginç mekanlarla tanıştı- rıyoruz: Biri Les Ottomans 29, diğeri yemek okulu İstanbul Culinary Institute... Diğer yandan Bayındır Hastanesi-BAYEK A.Ş. Genel Müdürü Cengiz Babacan hayli ilginç olan kariyer yolculuğunu anlattı. Bir diğer sorumluluğumuz olan atıklarla ilgili özel bir araştırma yazısı hazırladık, bu çerçevede yaptığımız çalışmalarını da sizlerle paylaşmak istedik. Alev Okulları'nda Ye-Öğren-Yaşa konsepti çerçevesinde çocuklarla yürüttüğümüz projeyi keyifle okuyacaksınız.

Eyüboğlu Eğitim Kurumları Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mert Eyüboğlu da okullarındaki eğitim anlayışı ve vizyonunu keyifli bir sohbetle anlattı.

Bu haberlerin detaylarını keşfetmek için tek yapmanız gereken sayfaları çevirmek. Bu iletişim platformunda da bizden beklediğiniz başarı çitasını hızla aştığımızı göreceksiniz.

Hepinize sağlıklı, güvenli ve keyifli günler dilerim.

Sevgilerimle,

## Hangi meyve ne işe yarar?



**S**ıcak yaz günlerinde en çok tüketilen besinlerin başında meyveler geliyor. Peki meyvelerin besin değerleri hakkında yeterince bilgiye sahip misiniz? İşte çok sık tükettiğimiz meyvelerin yararları...

**Üzüm (100 gr. / 65 kalori):** Böbreklerin çalışmasını uyarıp kalp atışını düzenler. Karaciğeri temizler. Siyah üzüm, kabukları ve çekirdekleriyle yersen hücre yenileyicidir. Sindirimi kolaylaştırır, kansızlığı giderir.

**Kiraz (100 gr. / 70 kalori):** Güçlü bir ağrı kesici ve antioksidandır. Kolesterolü ve kan şekerini düşürür. Kabızlığı giderir. Nikotinin vücuttan atılmasına yardımcı olur. Böbreklerin taş ve kum yapmasını önler ve varsa zamanla döker. Safra kesesi taşının dökülmesine de yardımcı olur.

**Şeftali (1 adet orta şeftali / 42 kalori):** Kalp rahatsızlıklarına ve kansere karşı korur. Sindirim sistemini çalıştırır, hazmı kolaylaştırır. Böbreklerin ve safra kesesinin düzenli çalışmasını sağlar. İdrar söküçüdür.

**Kayısı (1 adet kayısı / 15 kalori):** Kan yapıcıdır. Sağlıklı bir cilt ve saç için olumlu etkileri vardır. Akciğer kanseri, kalp hastalıkları, katarakt ve kemik erimesinin önlenmesinde yardımcıdır. Kabızlık çeken ve sindirim sisteminde sorun yaşayanlar için faydalıdır.

**Elma (1 adet küçük elma / 63 kalori):** Kanı ve böbrekleri temizler. Cilde parlaklık ve güzellik verir. Soğuk algınlığı ve öksürüğe iyi gelir. Kolesterolü ver yüksek tansiyonu düşürür. Sindirim rahatsızlıklarının kontrol edilmesine yardımcıdır. Romatizma ve gut hastalığına iyi gelir.

**Karpuz (100 gr. karpuz / 30 kalori):** Böbreği temizler. Astım, damar tıkanıklığı, diyabet, kolon kanseri ve kireçlenme gibi hastalıklara iyi gelir. Bağışıklık sistemini güçlendirir.

Çekirdeğindeki Cucurbitin adlı madde kan basıncını düşürmeye ve düzenlenmeye yardımcı olur.

**Portakal (1 adet portakal / 60 kalori):** Soğuk algınlığı ve gripten korunmaya yardımcıdır. İçerdiği C vitamini ve folik asit sayesinde öksürüğü azaltır. Kalp hastalığı ve felçten korur. Tansiyonun dengelenmesine yardımcı olur. İçindeki potasyum cildin kuruyup kırıksıklıkların oluşması önler. Karaciğerin düzenli çalışmasını sağlar.

**Çilek (100 gr. çilek / 30 kalori):** Strese iyi gelir, sakinleştirici etkisi vardır. Sigara dumanının etkilerini azaltır. Çocuk felci ve ağız-deri yaralarına yol açan virüsleri öldürücü etkisi vardır. Mide ve bağırsak zayıflıklarını giderir. Safra kesesi hastalıklarına iyi gelir. Dişlere ve diş etlerine iyi gelir.

## Yaz aylarında formda olun

**G**üneşin gülümsediği yaz aylarında pek çok kişinin başı kilolarıyla deritte. Kendinize uygun şok diyet ve alternatif tıp çözümleri aramayın. İşte size bazı ipuçları...

- Düzenli yemek yemeği alışkanlık haline getirin. Yiyecekleri güne belirli oranlarda bölmek vücut yağının kolay yakılmasını sağlar.
- Yemekleri yavaş ve dikkatli çiğneyerek yiyin. Doyum hissini duyduğunuzda yemek yemeği bırakın.
- Günde en az altı su bardağı su için. Bitkisel çayları günde beş fincandan fazla tüketmemeye özen gösterin.
- Besinleri buharda, fırında ya da haşlayarak pişirin.
- Selülitler konusunda ceviz, badem, kuru kayısı, kuru soğan, bürüksel lahanası, sarımsak, brokoli, karnabahar, armut, kavun, karpuz, greyfurt, limon, portakal, kivi ve mandalina en iyi iyileştirici besinlerdir.
- Uzun yaz akşamlarını, arkadaşlarınızla abur cuburlar yiyip barbekü yapacağınız kalori partilerine dönüştürmeyin. Eve cips, kuruyemiş, alkol, dondurma gibi yeme ataklarına neden olabilecek abur cuburlar sokmayın.
- Tuzlu, baharatlı, yağlı ve acı gıdalardan uzak durun.
- Yağ oranı düşük, lifli hafif gıdalar tercih edip aşırıya kaçmadan yemek yemeye çalışın. Kızartmalardan ise uzak durun.
- Günde 30 dakikanızı düzenli ve severek yapacağınız bir spora ayırın.



## Sağlıklı pişirme yöntemleri



**S**ağlık mutfakta başlar. Doğru besinlerin seçimi kadar doğru pişirme yöntemleri de önemli. Çok faydalı bir gıda, doğru pişirilmezse besin değerini yitirebilir, hatta zararlı olabilir.

İşte Sağlık Bakanlığı'nın önerdiği sağlıklı pişirme yöntemleri...

- Besinlerin üzerindeki aşırı ısıya maruz kalma sonucu oluşan siyahlıklar son derece zararlı kanser yapıcı oluşumlardır. Bu nedenle gözleme üzerindeki yanıklar, üzerinde siyah benekler oluşmuş leblebi, yanmış kestane, ekmeğin yanmış kabuğu yenilmemeli.
- Mikrodalga fırınlar, yüksek ısıda gıdaları kurutana kadar değil, daha çok ısıtma amaçlı kullanılmalı. Ayrıca mikrodalga fırın çalışırken yakınında durulmamalı.
- Yüksek ısıda, uzun süre pişirmek gıdaların B ve C vitamini içeriğini azaltır. Dödüklü tencere, pişme süresini kısaltarak yemeğin besin değerlerini korur.
- Fırın poşetleri polikarbon içeriğinin yemeğe geçmesi nedeniyle sağlığa zararlıdır. Ayrıca alüminyum kaplarda ve alüminyum folyo ile pişen yemeklerde yemeğe çok fazla alüminyum geçer. Bu da kemik ve böbrek hastalıklarına neden olur ve Alzheimer hastalığının görülme riskini artırır.
- Salata malzemesinin yıkanması yeterli değildir. Yapışmış parazit yumurtalarının ayrılması için yıkandıktan sonra 15 dakika suda bekletilip tekrar yıkanmalı.
- Sağlığımız için çok yararlı olan balık, yağda kızartılarak yenilince besin değerinin çoğunu yitirir. Yüksek kalorili ve zararlı bir gıda haline gelir. Balığı en sağlıklı pişirme yöntemi, düşük ısıda fırınlamak ya da yakmadan ızgara yapmaktır.
- Az pişmiş et parazit ya da mikrop hastalıkları bulaştırır. Kurutulmuş ya da kızgın yağda pişirilen ette hem protein hem vitamin kaybı olur hem de kanser yapıcı maddeler oluşur. Et en sağlıklı olarak orta ya da düşük ısıda bir miktar sebze ile mümkün olduğunca kapağı kapalı olarak pişirilmeli. Eti mangalda pişirecekseniz, ateş ile arasında en az 15 cm. mesafe olmalı.
- Sebzeler pişerken yeşil rengini kaybettikçe besin değeri azalır. Bu nedenle çok uzun süre pişirilmemeli. Donmuş sebzeler çözünmeden pişirilmeli.
- Kuru baklagillerin iyi pişirilmesi besin değerini artırır ve gaz oluşumunu azaltır. Kuru baklagillerin bekleme suyu dökülmeli, haşlama suyu dökülmemeli.

## Mucize bitki zencefil

**Z**encefil yararları saymakla bitmeyen bir bitki. Tropikal iklim karakterindeki coğrafi alanlarda yetişen yumru köklü sarımtırak bir bitki olan zencefilin etkili oluşunun en önemli nedenlerinden birisi uçucu yağlarının olması, yapısındaki fenol bileşikleri ve içerdiği nişasta, kalsiyum, B ve C grubu vitaminleri. Zencefil çaylarla birlikte alınabilir, özellikle yaş zencefil dilimlenerek fincana konmuş çayda bekletilebilir. Toz halindeki zencefil bal ile karıştırılarak alınabilir. Ayrıca çay, bal, zencefil karışımı da oldukça etkili bir tiryaktır. Toz olarak 1 gramlık dozlarla doğrudan alınabilen zencefil; yemek, pasta ve tatlılarda da kullanılabilir.

Ancak tüketiminde dikkat edilmesi gereken konular var. İki yaşından küçük çocuğa verilmemesi, yetişkinlerde ise günlük 4 gramdan fazla kullanılmaması gerekiyor. Yararları ise şöyle:

- Önemli bir antioksidan kaynağı. Antiseptik özelliği kanın temiz kalmasını sağlar.
- Mide bulantılarını giderip mide ağrısına ve hazımsızlığa iyi gelir.
- Bağırsaklarda biriken ve atılmayan gazların kolaylıkla atılmasını sağlar.
- Solunum yollarını açar. Soğuk algınlığına iyi gelir.
- Kanın yapısını daha akışkan hale getirir. Kolesterolü düşürür. Kalp ritminin düzene girmesini sağlar. Özellikle romatizmal rahatsızlıklarda bin yıllardır kullanılıyor.
- Baş ağrılarını giderici, uykuyu rahatlatıcı özelliği var.



# Ek, yetiştir, tazeyken tüket

Sofra Grup, yemek hizmetini verdiği Alev Okulları'nda önemli bir proje yürütüyor: Doğal sebze çalışması. Okulun yakınındaki tarlada yetişen doğal sebzeleri takip eden öğrenciler, hem eğleniyor hem öğreniyor hem de besleniyor.



YE  
ÖĞREN  
YAŞA

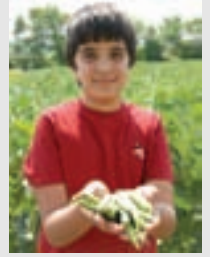


Sofra Grup Bölge Direktörü Kemal Gürçay, öğrenciler ile birlikte



## Bahar Ökten/5. sınıf öğrencisi

Doğanın içinde büyüdüm. Çevreyi çok sevdiğim için çevre kulübüne katıldım. Kulüpte bitki çeşitlerini, nasıl yetiştirildiğini, çevrenin nasıl korunması gerektiğini öğreniyoruz. Nesli tükenen hayvanların nesillerinin nasıl sürdürülebileceği konusunda araştırmalar yapıyoruz. Su ve enerji tüketimi konusunda çalışmalar yapıyoruz. Doğal sebze çalışması da önemli bir projemiz. Birçok şey öğrenip eğlenceli çalışmalar yapıyoruz. Bugün baklanın nasıl yetiştirildiğini ve toplandığını öğrendik. Ayrıca sebzelerin nasıl ekilip yetiştirildiği ve toplandığı konusunda bilgiler aldık.



**S**ofra Grup, benimsediği "YE-ÖĞREN-YAŞA" felsefesiyle çocukların sağlıklı olduklarını zannettiği yiyecekleri değil, sağlıklı olan yiyecekleri tespit edebilmelerini ve seçmelerini sağlayabilmeyi amaçlıyor. Bu doğrultuda sürdürülen çalışmalardan biri de Alev Okulları'ndaki doğal sebze çalışması. Okulun kurulduğu 1999'dan bu yana yemek hizmetini veren Sofra Grup, Ümraniye-Ömerli beldesindeki tarlada öğrencilere doğal sebze çalışması yaptırıyor. Öğrenciler mevsiminde, hormon ve kimyasal kullanılmadan yetiştirilen sebzeleri takip ediyor, sembolik olarak tohum ekiliyor, yetişen ürünleri topluyor. Ayrıca okulun yemekhanesinde yılda yaklaşık 10 kez öğrencilere bu sebzelerle yapılan yemekler sunuluyor.

Tarladaki çalışma sırasında bir araya geldiğimiz Sofra Grup Bölge Direktörü Kemal Gürçay ve öğrencilerden çalışmalarını dinledik.

## Alev Okulları'na kaç yıldır hizmet veriyorsunuz?

Alev Okulları'nın yemek hizmetini okulun kurulduğu 1999'dan bu yana veriyoruz. Öğretim yılı içinde öğrenci, personel ve kurum çalışanlarına sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve öğleden sonrası için ara öğün sunuyoruz. Okuldaki 35 kişilik ekibimizle yerinde üretim yapılıyor.

## Doğal sebze çalışmasını yapma fikri nasıl ortaya çıktı?

Hormonların ve hibrit tohumların insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri

uzun yıllardır tartışılıyor. Bu nedenle organik tarım popüler hale geldi. Biz de bu konuda hassasiyet gösteriyoruz. Alev Okulları yönetimi ve Alev Okulları Vakfı'yla birlikte sağlıklı beslenme adına neler yapabileceğimizi konuşurken, Sofra Grup'un "YE-ÖĞREN-YAŞA" programından söz ettik. Bu doğrultuda doğal sebze üretimi konusunda bir çalışma yapabileceğimizi düşündük.



### **Bu çalışmayı nasıl hayata geçirdiniz?**

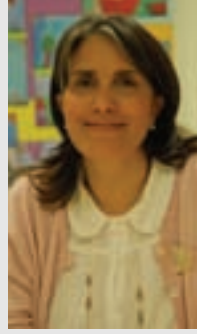
Doğal sebze üretimini nasıl yapabileceğimizi araştırırken, bu bölgedeki tarlaları ve çiftçileri araştırdık. Bölgedeki en bilgili çiftçi olan Orhan Arslan ile tanıştık. Tarlası doğal sebze yetiştirmeye uygundu. İki yıldır Alev Okulları'yla birlikte bu tarlada, tohumdan hasata ürün takibi yapıyoruz. 20 bin metrekaarelik tarlada her şey mevsiminde, hormon ve kimyasal kullanılmadan, sağlıklı bir şekilde yetiştiriliyor. Biz de bu sebzelerden alıyoruz ve yılda yaklaşık 10 kez öğrencilere bu sebzelerle yaptığımız yemekleri sunuyoruz.

### **Öğrencileri bu projeye nasıl dahil ettiniz?**

Alev Okulları'nın çevre kulübündeki öğrencileri, çevre konusunda birçok çalışma yürütüyor. Bu öğrencilerin doğal sebze çalışması da katılmasını istedik. Geçen yıl tarlaya bakla ektirmiştik. Bu yıl öğrencileri tarlaya götürdük. Onlara sebzelerin nasıl ekildiği ve yetiştirildiği konusunda bilgi verdik. Öğrencilere yetişen baklalardan sembolik olarak top-

### **Alev Okulları İlköğretim Müdürü Lale Kara**

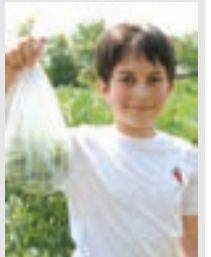
Çevreye son derece duyarlı bir okuluz. Geri dönüşüm, atıklar, su ve enerji tasarrufu gibi birçok konuda çalışmalar sürdürüyoruz. Velilerimiz de çevreye çok duyarlı olduğu için bu tür çalışmalarımızı destekliyor. Öğrencilerde öncelikle bilinç yaratmayı amaçlıyoruz. Bu doğrultuda yaptığımız çalışmalardan biri de doğal sebze üretimi. Okul içinde 2000 yılına küçük bir bahçe oluşturmuştu. 1, 2 ve 3. sınıf öğrencileri çeşitli sebzeler yetiştiriyordu. İki yıl önce de Sofra Grup'un desteğiyle okulumuza yakın bir tarlada bu çalışmayı sürdürmeye başladık. Öğrencilerin sağlıklı beslenme konusunda bilinçlenmelerini amaçlıyoruz. 3, 4 ve 5. sınıf öğrencilerinin sürdürdüğü doğal sebze çalışması, hem eğlenceli hem öğretici. Öğrencilerin keyifle sürdürdüklerini görüyoruz.



### **Aras Torun/5. sınıf öğrencisi**

Çevre bizim geleceğimiz. Okulumuzda çevre konusunda çok güzel projeler sürdürüyoruz. Su tasarrufu, atıklar, geridönüşüm gibi konularda araştırmalar yapıp önemli bilgileri okuldaki panolara asıyoruz.

Okulun arka bahçesinde çeşitli ürünler yetiştiriyoruz. Bahçeyle uğraşmayı çok seviyorum. Bugün tarlaya gelmekten büyük mutluluk duydum. Yediğimiz sebzelerin nasıl yetiştirildiği konusunda detaylı bilgiler aldık. Domates tohumu ekip suladık. Hasat zamanında gelip domatesleri toplayacağız. Tarlaya girip bakla topladık. Hepsisi de çok eğlenceliydi. Ancak çiftçiliğin ne kadar emek istediğini, ürün yetiştirmenin ne kadar zahmetli olduğunu da farkına vardım.



lattık. Çiftçilerin topladığı baklalardan satın alarak bir sonraki gün okulun yemekhanesinde bakla yemeği pişirildi. Öğrenciler ayrıca domates tohumu de ekti. Bu çalışma kapsamında bir kez de yıl sonunda tarlaya gideceğiz. Öğrenciler yetişen mahsülleri toplayıp yeni sebzeler ekecekler.

### **Bu tarlada kaç çeşit sebze üretiliyor?**

Öğrencilerin kolay ekip yetiştirebileceği domates, kıvrıkcık, salatalık, kabak, bakla, patlıcan, pırasa, karnabahar, taze soğan, pazı, lahanası gibi yaklaşık 25 çeşit ürün yetiştiriyoruz.

### **Bu tür projelerinizin amaçları neler?**

Sofra Grup olarak benimsediğimiz "YE-ÖĞREN-YAŞA" programı birçok etkinliği barındırıyor. Mönülerin oluşturulmasından malzeme tedarikine kadar her aşamada titiz davranıyoruz. Sağlıklı ve dengeli beslenme, öğrencilerin gelecekteki yaşam kalitelerini bugünden artırmak için neler yapabileceğimizi araştırıyor ve uyguluyoruz. Amacımız sağlıklı ve bilinçli nesiller yetiştirmek.

## Uygun insanı anında bulurum

Zorlu Grubu İK'dan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Necmi Kavuşturan, 2003'ten beri gruba bağlı tüm şirketlerin işe alım politikalarını belirliyor. Günde 500'e yakın başvuru aldıklarını söyleyen Kavuşturan temel kriterlerini şöyle özetliyor: Özgüveniniz, tutarlılığınız, heyecanınız ve o işi ne kadar istediğinizi belli etmeniz çok önemli...



## Nitelikli insan açığımız

### Türkiye insan kaynakları açısından şanslı bir ülke mi?

Ben şanslı olduğumuzu düşünmüyorum. Türkiye’de insan çok ama nitelikli, kaliteli insan açığımız da çok. Ben tam aksine Türkiye’de insan kaynakları açısından ciddi eksiklikler olduğunu düşünüyorum. Üniversitelerdeki eğitim de bunun en büyük nedeni. Nitelikli eğitim veren kurum sayısı çok az.

**N**ecmi Kavuşturan tam 30 yıldır iş hayatının içinde yer alıyor. Bankacılık sektörüyle başlayan serüveni, insan kaynaklarıyla devam etmiş. Herkesin müfettiş olmak istediği zamanlarda, o farklı bir alan seçerek insan kaynaklarına yönelmiş. Çünkü insanları çok seviyor ve insanları tanımak onun için büyük bir keyif. İş Bankası, Interbank, DenizBank derken 2003’ten beri Zorlu Grubu İK’dan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi olarak çalışıyor. Bugüne kadar yaklaşık 15 bin görüşme yapan Kavuşturan; tıpkı bir kuyumcu titizliğiyle birine baktığında o iş için uygun olup olmadığına kolaylıkla karar verebiliyor.

### Uzun yıllar bankacılık sektöründe çalıştıktan sonra insan kaynakları alanına geçtiniz. Bu değişim nasıl oldu?

Aslında ben hep insan kaynaklarında çalıştım. Tamam, sektör olarak bankacılıktı ama yaptığım iş yine insan kaynaklarıydı. DenizBank’ın kurulma aşamasında Zorlu Grubu’na dahil oldum. 2003’ten beri de İnsan Kaynaklarından Sorumlu İcra Kurulu Üyesi olarak çalışıyorum. Gruba bağlı tüm şirketlerin insan kaynaklarından ben sorumluyum.

### Holdinge çalışmak nasıl bir duygu?

Holdinge çalışmak benim için bankada olmamak ya da bankacı olmamak demek. Çünkü bankacı olmak, kendi başına bir iş. Hayatınız tamamıyla ona göre şekilleniyor.

### İşe alım sürecindeki politikanız nedir?

Biz daha çok gençleri istihdam ediyoruz. Zorda kalmadıkça yetişmiş eleman almıyoruz. Zaten üniversiteyi yeni bitirmiş birinden istediğiniz verimi almanız mümkün değil.

Eğitim sistemi de buna uygun değil. Zorlu olarak biraz daha eğri büyümüş bir fideyi alıp, kendi ilkelerimizle doğru bir şekilde büyütüp, geliştiriyoruz.

### Eleman alımlarında kesin kriterleriniz var mı?

Hiçbir şey kesin değildir. Her gün yeni bir şeyler oluyor ve bir anda her şey değişebiliyor. Mesela şu anda 1980’lerde Interbank’a eleman alırken var olan kriterleri yazsak en az beşi kriter olarak bile sayılmaz. Müthiş bir değişim var.

### En çok hangi alanlarda büyük değişimler oluyor?

Ben işe başladığımda hesap makinesi yoktu. Interbank döneminde faks yoktu. Bugün ise herkesin laptop bilgisayar, cep telefonu ve farklı birçok elektronik eşyası var. İşte geldiğimiz bu noktada en belirleyici şey teknoloji oluyor. İkinci olarak da hızla genişleyen globalleşme faktörü var. İçe dönük bir yapıdan dışa dönük bir yapıya kavuştuk. İşe alımlarda da global bakış açısı önemli bir kriter haline geldi.

### Size bir CV geldiğinde ilk olarak neye bakıyorsunuz?

Ben ilk elemeyi CV üzerinden yaparım. Hiç imla hatası olmayan, iyi dizayn edilmiş, buruşuk ya da dağınık olmayan ve tek sayfada çok iyi ifade edilmiş bir CV benim için çok değerlidir. Ayrıca hobileri, mezuniyet tarihi ve not ortalaması da oldukça önemli. Zaten iyi bir insan kaynakları uzmanı CV’ye baktığı zaman o kişinin istenilen pozisyona uygun olup olmadığına hemen karar verir.

### Zorlu Holding’de hangi aşamalardan geçiliyor?

Başvuru kabul edildikten sonra genel yete-

### “Kitap yazmak istiyorum”

#### Kendinize vakit ayırabiliyor musunuz?

Hayatımda geldiğim noktada ne para, ne ev ne de araba istiyorum. Sahip olmak istediğim tek şey daha fazla zaman. Bu zaman içerisinde de biraz daha spor yapmak, uyumak ve daha fazla dinlenmek istiyorum. Arkadaşlarıma vakit ayırıp, hobi geliştirmek istiyorum.

#### Ne yapmak istiyorsunuz?

Kitap yazmak istiyorum. Okumayı çok seviyorum ve kalemime güveniyorum. Tarih çok ilgimi çeker. Ben geleceği değil, geçmişi merak ederim. Özellikle de harem, lala ve yeniçeriler üzerine okumalar yaparım. Vakit bulduğumda mutlaka bunlarla ilgili şeyler okurum. Yazacağım kitap da yine bu konularla ilgili olacaktır.

nek sınavı ve yabancı dil sınavına girilir. Özellikle genel yetenek sınavında 50 puanın altında alırsanız; Zorlu ailesinin bir üyesi de olsa benim kızım da olsa giremez. Yabancı dil sınavı için de şirketlerdeki pozisyonlara göre hedefler belirlenir.

#### Mülakat aşamasında mutlaka siz oluyor musunuz?

Eskiden bütün mülakatlara ben girerdim ama son iki yıldır artık öyle değil. Aya Koko'nun çok sevdiğim bir lafı vardır: Bir şirkette 100 tane iş varsa, en büyük 10 tanesi ile en küçük 10 tanesi benim elimde olmalı. Aradaki 80 işi de diğer yöneticiler yapmalı. Ben de aynen böyle yapıyorum. En büyük 10 ve en küçük 10 işi ben seçiyorum. Sekreter, kritik bir garson ya da resepsiyonist görüşmelerine mutlaka giriyorum. Bunlar şirketin vizyonu açısından oldukça önemli. Bazen üst düzey yönetici seçimi kadar önemli olabiliyor.

#### Mülakatlarda nelere önem veriyorsunuz?

İçeri girdiğiniz andan çıktığınız ana kadar davranışlarınız, özgüveniniz, tutarlılığınız, heyecanınız ve o işi ne kadar istediğinizi belli etmeniz, görüşmeye zamanında gelmeniz, esprili ve sıcak olmanız, verdiğiniz yanıtlar çok önemli. Tabii ki manken falan aramıyoruz ama giyim kuşam da önemli. Bunun dışında verdiği yanıtların haricinde sorduğu sorular da oldukça önemli. Kişinin nasıl biri olduğunu bu şekilde de anlayabiliyoruz.

#### Bu tür detayları anlayıp, karar vermek sizin için çok kolay olsa gerek...

Bu gerçekten çok kolay. Nasıl ki bir kuyumcu altına baktığı zaman onun kaç ayar olduğunu anlıyorsa, bizimki de ona yakın bir şey. Özellikle yeni mezun gençleri anlayıp, karar vermek çok daha kolay.

#### Yanıldığınız zamanlar olmuyor mu?

Tabii ki her zaman doğruyu bulmak mümkün değil ama iş için uygun olanı bulmakta kendimi oldukça yetkin buluyorum. Zaten meslekte deneyim kazandıkça doğru ya da iyi adam yerine uygun adamı bulmanın daha önemli olduğunu anlıyorsunuz.

#### İşe alınmak kadar sonrası da önemli. Çalışanların tamamını mutlu etmek mümkün mü?

Tabii ki mümkün değil. Zaten hedefiniz insanları mutlu etmek ise başarılı olamazsınız. Önemli olan çalışanları huzurlu, iyi ve güvenli hissedebilecekleri iş ortamları yaratabilmektir. Mutluluk özel hayatla ilgili bir şeydir. Zorlu Grubu olarak bizim de temel amacımız çalışanlarımızı mutlu etmek değil. Çalışanlarımız kendilerinin huzurlu, iyi ve güvende hissediyorlarsa bu bizim için yeterlidir. Bu konuda elimizden geleni yapıyoruz. Yaptığımız araştırmalardan da çalışanlarımızın bu konuda ciddi sorunlar yaşamadığını ve işlerinden memnun olduklarını görüyoruz.

#### Sadece parayla çalışanları mutlu etmek kolay mı?

Çocuğunuz parayla mutlu oluyor mu ki, çalışmanız olsun. Parayla mutluluk olmaz, mutsuzluk olur. Hak ettiği parayı vererseniz nötralize edersiniz, hak etmediği parayı vererseniz mutsuz edersiniz, hak ettiğinden fazla para vererseniz zaman içerisinde yoldan çıkarırsınız. Dolayısıyla insanlar neyi hak ediyorsa, onu vermek lazım.

#### Zorlu, dışarıdan ne kadar talep edilen bir grup?

Buna ilişkin çalışmalarımız mutlaka oluyor. Özellikle gençler bu konuda çok bilinçli. Okulların kapanmasına yakın dönemlerde şirketleri mercak altına alıyorlar. Zorlu Grup da talep gören ve insanların çalışmak istediği şirketler içerisinde ilk 10'da yer alıyor.



Çalışanlar için üç şey çok önemlidir: Servis, sağlık sigortası ve yemek.



### Sofra Grup'tan çok memnunuz

#### **Sigorta ve yemek de çalışanlar için çok önemli. Siz bu konuda neler yapıyorsunuz?**

Çalışanlar için üç şey çok önemlidir: Servis, sağlık sigortası ve yemek. Servis ve sağlık sigortası konusunda problem yaşamadık ama yemek konusunda ciddi sorunlarımız oldu. Bu sayede ben de yemek konusunda her detayı öğrenmiş oldum. Çünkü sürekli yemek şirketi araştırıyordum.

#### **Neden?**

İstanbul'da yemek konusunda bir problemimiz yok ama Manisa'daki Vestel City'de zamanla sorunlar

başlayınca iş ortağımızı değiştirdik. Yeniden bir sorunla karşılaşmamak için de ciddi araştırmalar yaptık ve Sofra Grup'un bu işte iyi olduğunu gördük. Görüşmelerimiz oldukça çetin geçti ama çok güzel bir iş ortağı kazandığımızı düşünüyorum. Zaten 10 yıllık bir antlaşma yaptık. Sofra ekibi o kadar güzel bir imaj sergiliyor ki, biz öncelikle bunu çok beğendik; ardından da verdikleri hizmeti ve fiyatları.

#### **Bu tür iş ortaklıkları işinizi kolaylaştırıyor mu?**

Herkesin kendi bildiği işi yapması çok önemli. Sofra Grup bu konuda gerçekten çok iyi. Ben 1986'dan

beri bu işin içindeyim ama bu kadar profesyonel ve işini bu kadar iyi yapan bir firma daha görmedim. Yaklaşık bir yıldır birlikteyiz ve henüz hiçbir şikayet almadık. Umarım bundan sonra da hep böyle devam eder, 10 yılın ardından, yeni bir 10 yıla devam ederiz.

#### **Sofra Grup ile Zorlu Grubu arasında yeni iş ortaklıkları olacak mı?**

Zorlu Plaza'nın yemek işlerinin de Sofra'ya verilmesi gündemimizde. Çünkü Sofra'dan çok memnunuz. İyi ki böyle bir firma var. Sofra ile çalışırken kendimizi iyi hissediyoruz.

# Küçük şeyler

Ayçöreğinin şeklini Osmanlı bayrağındaki 3 hilalden aldığını biliyor muydunuz? Ya da tüm dünyada Türk tatlısı olarak bilinen lokumun ilk olarak İranlılar tarafından "rahat'l-hulkum" adıyla üretildiğini. Her gün keyifle yediğimiz, içtiğimiz birçok şeyin kökeninde bu tür bilmediğimiz hikayeler var.



**H**er birinin öyküsü farklı. Ama pek çoğunun tek ortak noktası var. Onlar hayatımıza renk katan "küçük şeyler". Kimini Afrikalı bir çoban, kimini ise Osmanlı'da heybetli bir Paşa bulmuş. Pek çoğu etnik ve yöreselden çıkarak tüm dünyaya yayılarak çeşitli kültürlerin ortak yiyeceklerinden biri haline gelmiş. İşte hayatımıza renk katan minik tatlılardan bazılarının hikayesi...

### Ayçöreği

Ayçöreği, Avrupa coğrafyasında, 1683'te Osmanlı ordularının İkinci Viyana Kuşatması'nda yenilmeleri üzerine, çok uzun süre kuşatma altında kalan kent halkının, ilhamını üç hilalli Osmanlı bayrağından alan bir "şenlik çöreği" yapmalarıyla doğar. Avusturyalılar, tıpkı "kestiği düşman kafasını elinde tutan" galipler gibi, o günden sonra Türklerin en kutsal kavramını, yani bayraklarını mideye indirmeye başlar ve ayçöreği "Türklerden nefret eden" Avrupa'da hızla yayılır. Tereyağlısı, çikolatalısı, reçelli-si, cevizlisi, sadesiyle neredeyse 40'a yakın çeşidini üreten Fransızlar, ayçöreğini tipik kahvaltının ayrılmaz

bir parçası haline getirir. Ancak Avrupalıların bu kadar sahiplendiği ayçöreğinin asıl sahibi ve mucidi Çinliler... Ayçöreğinin tarihi, 17. yüzyıldan çok daha öncesine, Çin'de yüzyıllardır kutlanan Ay Bayramı'na dayanıyor.

### Etsuyu çorba

Alexis Soyer adlı döneminin meşhur Fransız gurme ve aşçı, Kırım Savaşı sırasında açlık çeken askerlerin sorununa çare bulmak amacıyla cepheye gider ve minimum malzemeyle çok sayıda insana besleyici yemek yapmanın yollarını geliştirir. Bunlardan bir tanesi de et suyuna çorbadır. Ordu da askerlere verilen haşlanmış etin suyunun döküldüğünü gören Soyer, bu suyun ise çorba olarak içilebileceğini düşünür. Başta pişirilen etlerin sularını ayrı kaselerde herhangi bir malzeme ilave etmeden askerlere sunar, çorbanın beğenilmesi üzerine de içine çeşitli malzemeler ilave ederek sunmaya devam eder.

### Çay

Çay, milattan önce 2737 yılında büyük Çin İmparatoru Shen Nung tarafından tesadüfen keşfedildi. Shen Nung bir gün bahçede ağız açık bir kaptaki su kaynatırken çalılıklardan bir kaç yaprak kaynayan suyun içine düşer. Nung yaprakları suyun içinden toplayamadan yapraklar suda kaynamaya, etrafa hoş bir koku yayılmaya başlar. İmparator merak edip suyun tadına bakınca çay keşfedilmiş olur.

Bugün dünyada sudan sonra en çok içilen içecek olan Çayın Avrupa'ya gelişi ise 1610 yılını bulur. Başlangıçta da ilaç muamelesi görür. Çayın Avrupa'ya geldiği ilk yıllarda tüccarlar çayı, ateş düşürücü, mide ağrısı giderici, romatizmayı önleyici bir ilaç olarak satar. Doktorlar daha da ileri giderek çaydan yapılan iksirin tüm hastalıklara karşı direnç kazandırdığını ve yaşlanmayı geciktirdiğini ileri sürer. Çayın yaygınlaşmasına en





çok etki eden faktör ise, poşet çayın, tıpkı çay gibi tesadüfen icadı. Kahve ve çay ticareti ile uğraşan Thomas Sullivan, müşterilerine sık sık çay örnekleri gönderir. Başlangıçta çayı teneke kutularda yollayan Sullivan, sonraları elde dikilmiş ipek torbaların bu iş için daha pratik ve ucuz olacaklarını düşünür. Çok geçmeden siparişler başlar. Ancak şaşırtıcı olan, torbaların çayın kaynamasını kolaylaştırdığını keşfeden müşterilerin esas malı değil torba içindeki örnek çayları sipariş etmesidir.

### Simit

Bugünlerde hemen her köşe başında bir "simit sarayı" ile karşılaşırız. Onlar farkında olmasalar da aslında tarihi açıdan doğru bir isim veriyorlar. Çünkü simit saraydan çıkmadır. Yani ilk olarak Saray mutfağında yapılmıştır ve yapan kimse de Kanuni'nin vezirlerinden biri olan Şemsi Paşa'dır. Türkiye'nin yanı sıra Yunanistan'da yaygın olarak tüketilen simide burada kuluri adı verilir.

### Sandviç

Sandviç isminin kökeni İngilizce'deki "sandwich"tir. Dünya haritasına bakıldığında Sandwich adı altında biri Atlas Okyanusu'nun güneyinde, diğeri Hawai'de iki ada grubu görülebilir. Sandviçe adını veren asıl yer ise İngiltere'de Kuzey Denizi yakınında, Ortaçağın beş büyük limanından biri olan Sandwich kasabasıdır. Sandwich Kontu Montagu, tanınmış bir siyaset adamıydı. Tecrübeli bir idareciydi ama zamanının büyük bölümünü kumar masasında geçirmekteydi. Montagu, yemek yemek için bile oyun masasını terk etmek istemiyordu. Bu arada aç kalmamak için hizmetçilere, elleri iki ekmek di-

limi arasına konulmuş şekilde getiriyor, bir eliyle bunları yerken, diğeri eliyle oyun oynamaya devam ediyordu.

Ekmek arası yenilen şeyler onun kontu olduğu yerin adı ile anılmaya başlandı. 1778 yılında Kaptan Cook, Hawai adalarını keşfedince, bu adalara Montagu'nun şerefine "Sandwich Adaları" ismini verdi. Montagu'nun 3 Kasım olan doğum günü ise bazı yerlerde "sandviç günü" olarak kabul edildi.

### Mantı

Mantının kökeni Çin'e dayanır. Ancak mantı Çin topraklarında kalmak istememiş, 13. yüzyılda Orta Asya Türkleri tarafından öğrenilmiş ve o tarihlerde Anadolu'ya taşınmıştır. Yani, mantı Anadolu'da yenen en eski yemeklerden biridir. Sadesi, içi patateslisi, süzme yoğurtlusu, pirinçli ve kıymalı gibi birçok çeşidi vardır mantının. Malzeme çeşidinin yanı sıra pişiriliş şekli de çeşitlilik gösterir. Yağda, suda, buharda ve fırında...

### Lokum

Lokum, özellikle 17. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde yaygınlaştı. Avrupa'da ise bir İngiliz gezgin aracılığıyla "Turkish Delight" adıyla 18. yüzyılda tanınmaya başlandı. Ancak tüm dünyada Turkish delight olarak bilinen lokumun asıl mucidi İranlılar... Pers İmparatorluğu'nu Milattan Sonra 226-652 tarihleri arasında yöneten Sasaniler döneminde çok sevilen şekerlemenin, Türk lokumunun atası olduğu belirlenmiş durumda. İranlılar bu tatlıya, "rahat'l-hulkum" diyordu. "Boğazı rahatlatan" anlamına gelen bu isim, zamanla kısaltılarak önce "lati lokum", sonra "rahat lokum", sonunda da "lokum" adını aldı.



# Türkiye beni heyecanlandırıyor

Compass Group'un, Avrupa Başkanı Miguel Ramis, geleceğe güvenle baktıklarını, yaşanan finans krizinden çok daha güçlenerek çıkacaklarını ve Türkiye'de büyümeye devam edeceklerini söylüyor.

**S**ofra Grup'un yüzde 50 ortağı olan, dünyanın en büyük yiyecek, içecek, servis ve organizasyon kuruluşu Compass Group'un, Avrupa Başkanı Miguel Ramis geçtiğimiz günlerde yıllık değerlendirme toplantısı için Türkiye'deydi.

Yüzy aşkın ülkede, 400 binin üstünde çalışanı ve kaliteli, özgün yiyecek çeşitleriyle komple bir hizmet veren, bu sektörde deneyimli, özel ve itinalı yetişmiş personeli ve yöneticileriyle müşterilerinin hizmetine sunan Compass Group Avrupa ve Amerika başta olmak üzere dünyanın dört bir yanında en seçkin iş merkezlerine toplu yemek hizmeti veriyor.

Referansları içinde dev iş merkezleri bulunan Compass Group ayrıca Grammy Ödülleri ve Oscar ödülleri törenleri gibi en prestijli davet ve organizasyonlara da yıllardır imza atıyor. Yaz Olimpiyatları ve Kış Olimpiyatları'nda da sporculara yemek hizmeti veren, Ryder Kupası, NBA All Star Game, Amerika Açık Tenis Turnuvası, Henley Müzik ve Sanat Festivali gibi dünyaca ünlü aktivitelerde de ikram hizmetlerini yürüten Compass Group'un Rusya ve Türkiye'yi içine alan Avrupa operasyonlarından sorumlu başkanı Ramis'le toplu yemek sektörünün durumu ve geleceğini konuştuk.

**Ne zamandır Compass Group'ta görev yapıyorsunuz? Kariyerinizi özetleyebilir misiniz?**

1979 yılı sonunda, Eurest International (1995'te Compass Group tarafından satın alındı), küçük bir İspan-



yol havayolu catering firmasını satın almıştı. O dönemde, merkezi Mallorca'da bulunan bu firmada finans müdürü olarak göreve başladım. 1982 yılında operasyona geçmeye karar verdim ve bir süre sonra da şirketin genel müdürlüğüne atandım. Şirketi büyüterek 1990 yılında 4 birimden 14 birime ulaştırdım. 1992 yılında benden uluslararası bir havayolu catering firması haline gelmemiz istendi. Beş yıl içerisinde İspanya'nın yanı sıra Yunanistan, Portekiz, Meksika, Malezya, Fransa, Filipinler ve Hırvatistan'da da faaliyet gösterir olduk. Yıllık geliri 150 milyon Euro'yu aşan 36 birime ulaştık. 1999 yılında Compass Group'un Güney Amerika, Güney Avrupa, Orta Doğu Ve Asya Pasifik'tin sorumlu CEO'luğuna atandım. Aynı dönemde Yönetim Kurulu'na da girdim. Geçtiğimiz yıllarda sorumlu olduğum bölgeler genişledi. Şu anda İngiltere ve Fransa haricindeki Avrupa'dan sorumluyum.

**Uzun yıllardır görevdesiniz. Bunca yıldan sonra heyecanınızı nasıl canlı tutuyorsunuz? Gördüğünüz gibi heyecanlı bir kari-**

yerim var. Bu süreçte sıkılmaya vakit bile bulamadım.

**Avrupa'dan sorumlusunuz. Avrupa pazarının genel özellikleri nelerdir?**

Avrupa ülkelerinin hepsi birbirinden farklı özellikler sergiliyor. Dolayısıyla ortak bir Avrupa tanımı yapmak mümkün değil. Ancak özellikle eğitim ve sağlık alanında halen büyüme olanağı sunan büyük bir pazar olduğunu söyleyebilirim.

**Compass Group dünya genelinde ve Avrupa'da kaç kişiyi istihdam ediyor?**

Grubun toplam çalışan sayısı 388 bin. Bunların 150 bini Avrupa'da.

**Bu sektörde çalışmak isteyenlere neler önerirsiniz?**

Kendisini adaması, heyecanını yitirmemesi ve çok çalışması gerekir. Kesinlikle çok heyecan verici bir sektör olduğunu söylemeliyim. Müşteriler ve tüketicilerle her gün temas halinde olmak hem zahmetli hem de keyifli bir iştir.

**Türkiye de sizin yönetiminizde. Türkiye'nin diğer piyasalardan temel farkları neler?**

Türkiye büyük ve genç bir ülke. Türkiye gelişimiyle ve nüfusuyla beni heyecanlandırıyor. Gayet rekabetçi bir imalat sektörü, uzun ve başarılı bir ihracat geçmişi var. Türkiye'deki durumumuzdan çok memnunuz. Sofra'nın önümüzdeki yıllarda çok daha büyüyeceğine eminiz. Bu büyümeye destek vermeye de hazırız. Piyasa dinamikleri ve tüketici beklenti-

leri anlamında Türkiye'nin Güney Avrupa ülkelerine çok benzediğini söyleyebilirim.

### **Türkiye'nin performansını nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Sofra Grup en başından itibaren önemli bir büyüme gerçekleştirdi. Bu büyümenin süreceğine de inanıyoruz. Sofra Grubu Genel Müdürü Yaşar Büyükçetin'in liderliğinde şirket artık çok daha disiplinli ve odaklanmış halde. Yönetim kadrosu yetkin isimlerden oluşuyor. Elbette küresel ekonomik krizin getirdiğim birtakım sıkıntılar var. Türkiye de bu sıkıntılardan muaf değil. Ancak ekonominin rayına gireceğine ve sektörün lideri konumundaki Sofra'nın krizden güçlenerek çıkacağına eminim.

### **Yemek sektörü son yıllarda hızla gelişiyor ve yaygınlaşıyor. Sektörün geleceğini nasıl görüyorsunuz?**

Müşteriler artık kendi uzmanlık alanlarına odaklanma ve yemek hizmetini outsource etme yoluna gidiyor. Aynı zamanda sağlık ve güvenlik standartları da her geçen gün yükseliyor. Sadece ciddi ve deneyimli şirketler bu standartları karşılamayı beceriyor. Öte yandan yemeğe ayrılan süre giderek kısalmışken, tüketici beklentileri yükselmeye devam ediyor. Bütün bu etkenler sektörün büyüme sürdüreceğini gösteriyor. Ancak bu ortamda sadece inovatif şirketler ayakta kalabilecek. Bizim faaliyet gösterdiğimiz ülkelerin çoğunda ve dünya genelinde lider olmamızın ve kalmamızın sırrı da bu.

### **Destek hizmetleri sektörünün geleceğini nasıl görüyorsunuz? Sektörün daha da büyümesinin önündeki engeller nelerdir?**

Destek hizmetlerini yemek hizmetlerimizin önemli ve çekici bir tamamlayıcısı olarak görüyorum. Yemek, temizlik, resepsiyon benzeri hizmetlerin bir araya getirilmesi yönünde bir eğilim söz konusu. Uluslararası, küresel müşterilerimizin başlattığı bu trend artık başta sağlık ve sanayi sektörleri olmak üzere ulusal, yerel müşteriler tarafından da talep ediliyor.

### **Türkiye'ye yeni markalar, hizmetler gelecek mi?**

Grup politikası olarak ülkeleri elimizdeki markaları ve kavramları kullanmaya zorlamıyoruz. Bu konudaki kararı ülkelerin kendilerinin vermesi gerektiğine inanıyoruz. Çünkü müşteri ve tüketicilerin beklentileri ülkeden ülkeye





Miguel Ramis, şirketimize yeni katılan genç yöneticilerle birlikte

değişiklik gösteriyor. Uygun zaman geldiğinde Balanced Choices, Eat learn and live, Café Liscio, PUUR, Steamplicity gibi markalar Türk pazarına uygulanmaya hazır halde bekliyor.

### **Sağlıklı yaşam herkesin gündeminde. Beslenmenin en önemli unsurlarından biri sağlık. Toplu yemek hizmeti kapsamında sağlıklı yaşama özen göstermek mümkün mü?**

Bu sadece mümkün değil aynı zamanda bir zorunluluk. Şirket olarak ahlaki sorumluluğumuz müşterilerimizin ve genel anlamda toplumun esenliğine katkıda bulunacak sağlıklı ve güvenli yiyecekler sunmaktır. İnsanlar sağlıklarına giderek daha fazla özen gösteriyor, daha sağlıklı seçeneklere yöneliyor. Bu nedenle birkaç yıl önce "dengeli seçimler" kavramını geliştirdik. ABD'de ortaya çıkan bu kavram, başarısıyla birçok ülkeye de yayılmış durumda.

### **Hizmet verdiğiniz yemek, hijyen, güvenlik gibi alanlar insanların yaşamlarında önemli bir yer tutuyor. Ancak şirketler bu tür önemli konulara çok profesyonel yaklaşmıyor. Siz bu konuların önemini**

### **nasıl anlatıyorsunuz?**

Compass Group olarak sağlık, güvenlik ve çevreye saygı bir numaralı önceliklerimiz. Bir örnek vereyim: Grubun yönetim kurulu toplantıları ve ülke değerlendirmelerinde sağlık ve güvenlik her zaman öncelikli olarak ele alınır. Yerel yönetimlerle de yakın işbirliği içerisinde çalışarak Avrupa genelinde sektörün kalitesini ve güvenliğini artıracak düzenlemelerin yapılmasını sağlamaya çalışıyoruz.

### **Ekonomik kriz dönemlerinde şirketler outsourcing'den vazgeçerek kendi kaynaklarına yönelir. Yaşanan bu finans krizinde böyle bir durumla karşılaştınız mı?**

Konunun birkaç boyutu var. Müşterilerimizin istihdam ettiği insan sayısı azaldı ancak restoranlarımızda yemek yiyenlerin sayısı arttı. Dolayısıyla dengeyi koruyoruz. Bunun nedeni insanların verdiği paranın karşılığını alması. Genel anlamda da bu dönemlerde şirketlerin iç kaynaklara yönelmek yerine daha fazla outsourcing yaptığını görüyoruz.

### **Compass Group'un bu yılki performansını nasıl değerlendiriyorsunuz?**

İlk yarıyıl sonuçları oldukça olumlu. Rakamlar medya ve yatırımcılar tarafından da olumlu karşılandı. Geçtiğimiz yıllara karşıla-

tırdığımızda gelirlerimiz yüzde 3,6 artarak 17,250 bin TL'ye, karımız yüzde 41 artarak 1,140 milyon TL'ye, operasyon marjı yüzde 6,5 artışla 80 puana yükseldi.

### **Türkiye'deki müşterilere ve tüketicilere vermek istediğiniz bir mesajınız var mı?**

STFA ile yürüttüğümüz ortaklıktan gurur duyduğumu, Türkiye'den çok umutlu olduğumu söylemek isterim. Compass Group'un diğer branşlarındaki inovasyonları ve en iyi uygulamaları Türkiye'ye getirmeye, müşterilerimize ve tüketicilere en kaliteli ürün ve hizmetleri en etkin ve hesaplı şekilde sunmaya devam edeceğiz.

### **Türkiye'deki çalışanlara bir mesajınız var mı?**

Şu ana dek çok iyi iş çıkardınız. Zorlu ekonomik koşullara rağmen Compass Group'un hem genelde hem de Türkiye'deki geleceğine güvenle bakıyoruz. Söylediğim gibi, başarılı şirketler bu krizden eskisinden daha güçlü şekilde çıkacak. Biz de çok çalışarak bu şirketlerden biri olacağız. Compass'ın Sofra Grup'a desteği sürecektir. Müşterilerimizin, hissedarlarımızın ve çalışanlarımızın çıkarları doğrultusunda işlerimizi büyütmeyi sürdüreceğiz.

İyi yemek ve şarap kardeşliği:

# Chaîne des Rôtisseurs



**M**utfak sanatları ve şarapla ilgilenen dünyanın dört bir yanındaki amatör ve profesyoneli bir araya getirmeyi amaçlayan uluslararası gastronomik bir topluluk Chaîne des Rôtisseurs. 1950 yılında Paris'te kurulan topluluk "Chaîne" yani "zincir" konseptini esas alıyor. Farklı ülkelerde, bölgelerde ve şehirlerde kurulan yeni kollar, "Bailliage"lar ve yeni üyeliklerle zincir sürekli olarak genişliyor. Genel başkanlığını Yam Atallah'ın yaptığı topluluğun bugün 70 ülkede 25 binin üzerinde üyesi bulunuyor.

Sadece üye olanların davetiyle yeni üyelik kazananların bu ayrıcalıklı topluluğa katılmaları ise Bailliage'ların düzenlendiği görkemli galalarla gerçekleşiyor. Bölgenin en iyi restoran ve otellerinde gerçekleştirilen galalarda sunulan menüler ise birçoğu topluluğa üye şef tarafından titizlikle hazırlanıyor. Bu etkinliklerin yanı sıra "Diners Amicaux" adı verilen daha az resmi yemekler; farklı ülkelerden gelen, ortak ilgi alanı kaliteli yemek ve şarap olan pek çok üyenin bir araya gelmesini sağlıyor.

## Türkiye'de ilk "Bailliage"

Türkiye ise bu büyük zincire 1994 yılında dahil oldu. Topluluğun o tarihte genel başkanlığını yapan Robert Baty'nin, Sofra'nın o günkü Genel Müdürü Jerome Marrel'e vekalet vermesi ile Chaîne des Rôtisseurs'ün Türkiye'deki ilk Bailliage'i açılmış oldu.

Marrel, ilk başkan, yani Bailli Délégué de Turquie, olarak başladığı görevini 1995 yılında Swisotel Genel Müdürü Edouard Speck'e devretti. Speck'ten 1996'da devraldığı başkanlığı tam 10 yıl üstlenen Türk Philips Yönetim Kurulu Başkanı Atok İlhan ise bu görevi, bugün halen sürdüren Gate Gourmet Murahhas Müdür ve Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mohamed Hammam'a teslim etti. İstanbul, Ankara ve Antalya'da bulunan Bailliage'lar ile faaliyetlerini sürdüren Gastronomi Birliği Rotisörler Zinciri Derneği'nin [www.chaine-turkey.org](http://www.chaine-turkey.org) adlı yeni web sitesinde topluluğun etkinlikleri, profesyonel üyelerin çalıştığı veya sahip olduğu kurumlar, restoranlar yer alıyor.

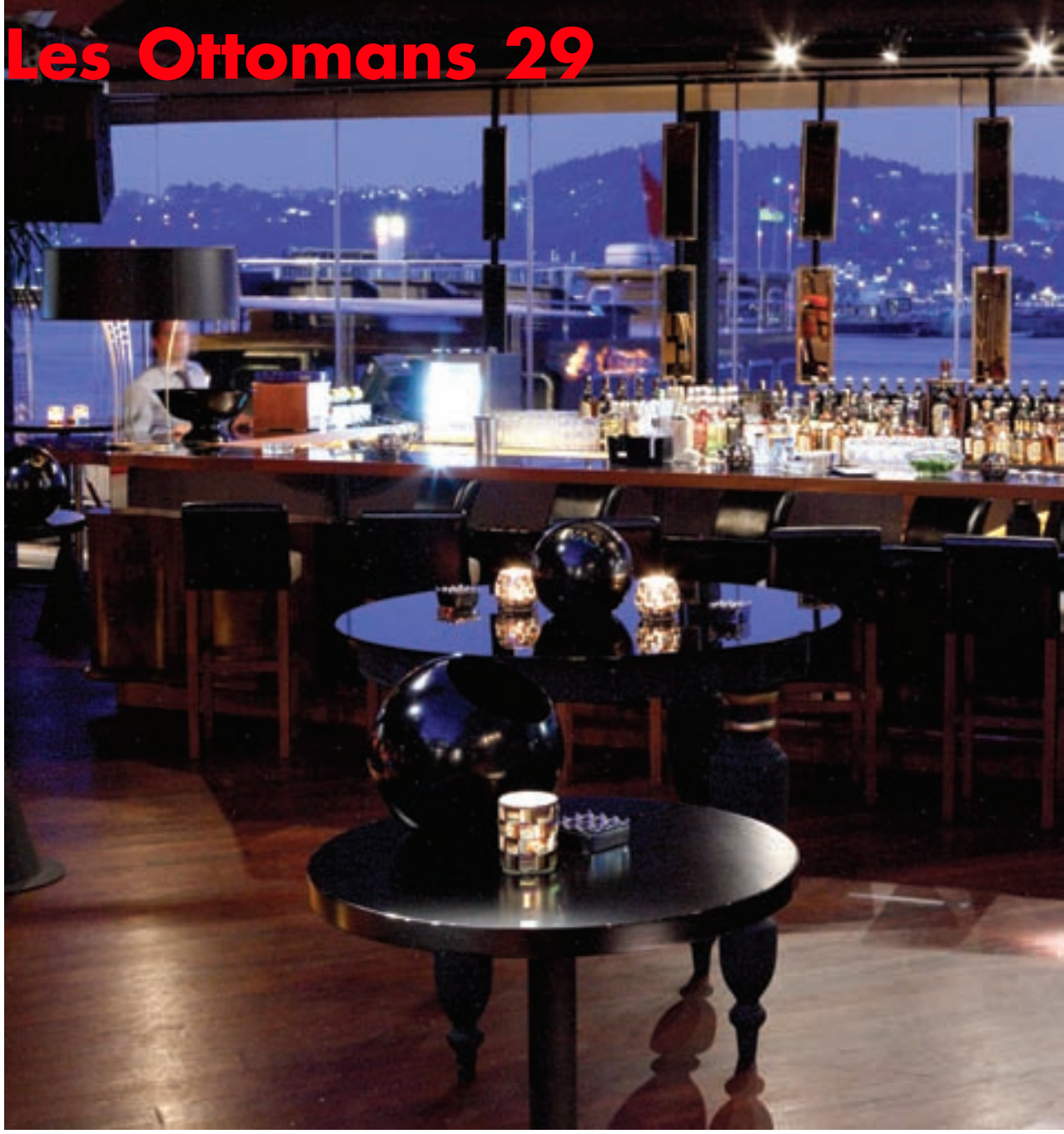
İyi yemek ve şarap tutkunlarını biraraya getiren gastronomik topluluk Chaîne des Rôtisseurs, 1994 yılından bu yana Türkiye'de de faaliyetlerini sürdürüyor. Bu büyük topluluğa katılım ise o tarihteki Sofra Genel Müdürü Jerome Marrel aracılığıyla gerçekleşmiş.

## CDR Sofra Kuralları

- Su ile şarap kesinlikle karıştırılmamalı.
- Su ayrıca servis edilmeli.
- Su susuzluğu giderir, şaraptan ise zevk alınır.
- Sofraya tuz ve biber konulmaması gerekir.
- Yemek sırasında sigara içilmemeli. Sigara yemekten sonra, kahve ile içilebilir.
- Yemek sırasında cep telefonlarının kapalı tutulması gerekir.
- Yemek sırasında uzun konuşmalar yapılmamalı.

# Les Ottomans 29

Hotel Les Ottomans ve Ulus 29, yeni yılın ilk aylarında bir araya geldi ve ortaya çok güzel bir mekan çıktı: Les Ottomans 29. İstanbul Boğazı'nın tam ortasına konuşlanan mekanın mutfağı da ünlü şef Giovanni Terracciano'ya emanet. İtalyan mutfağından çok özel lezzetlerin sunulduğu mekan, günün her saatinde büyük ilgi görüyor.



**K**uruçesme'deki Muallim Naci Caddesi'nde yer alan Hotel Les Ottomans, İstanbul'daki en özel butik otellerden biri. Muhsinzade Mehmet Paşa Sarayı'ndan bozma otel, klasik Osmanlı mimarisini şık bir tasarımla muhteşem boğaz manzarasıyla birleştiriyor. Böylece otelden boğaza doğru uzanırken lüks ve konfor eşliğinde İstanbul'un tadını çıkarıyorsunuz.

2009'un hemen başında bu özel mekanda, çok güzel bir birliktelik gerçekleşti. İstanbul'un en beğenilen restoranlarından biri olan Ulus 29 ve Hotel Les Ottomans işbirliği yaptı ve ortaya Les Ottomans 29 çıktı.

İstanbul Boğazı'nın tam ortasına konuşlanan oteldeki restoranın hemen girişinde Osmanlı motifleriyle süslü tavanlarla, gösterişli sütunlar gelenleri karşılıyor. Göz alıcı koltuklarıyla bar bölümünü geçerken, beyaz masa örtüleri ve krem rengi deri sandalyelerle döşenmiş restoran bölümüne doğru ilerliyorsunuz... Mekanın en güzel tarafı ise içeriye girdiğiniz andan itibaren antika kokusuyla uzaklara dalıp, büyüleyici boğaz manzarasını seyre dalıyorsunuz.

Les Ottomans 29'un dekorasyonu "2002 Andrew Martin Yılın Uluslararası Tasarımcısı" ve "2005 Design and Decoration En İyi İç Mekan Ta-

sarım" ödülleri sahibi Zeynep Fadilloğlu ve ekibi tarafından baştan sona yenilenmiş. Mekan özellikle herkesin birbirini göreceği ve görülebileceği şekilde tasarlanmış.

Mekandaki bir diğer ilginç nokta ise, bardaki çok özel kokteyller isimlerini Zeynep Fadilloğlu'nun dekorasyonu renklendirmek için resimlerini kullandığı ünlülerden alıyor. Renkli bir yazı merhaba partisiyle yazlık bölümlerini de açan mekan yazı damgasını vuracak yerlerin başında geliyor.

## Ünlü şef Giovanni

Les Ottomans 29'un dekorasyonu kadar menüsü de özenle seçilmiş. Ote-



lin klasik ve şık çizgisi Ulus 29'un lezzetli mutfağıyla birleşiyor. Hem çok tanıtık, hem yepyeni bir İtalyan mutfağı olan yeni mekanda tüm detaylar titizlikle düşünülmüş.

Les Ottomans 29; restoran-bar, lounge ve ana restoran olmak üzere üç bölümden oluşuyor. İtalyan mutfağından çok güzel örneklerin sunulduğu mekanda, mevsime uygun özel seçenekler de yer alıyor.

Yeni mekanın çok özel mutfağının başında ise Tuus ve Bice'den tanıdığımız ünlü şef Giovanni Terracciano var. Birbirinden lezzetli yemeklerle kendi tarzını yaratan ve büyük beğeni toplayan şef Giovanni, bu defa daha farklı ve boğaza nazır bir mekanda konuklarını ağırlıyor. Ünlü şef bu durumdan oldukça memnun.

Mutfak eğitimini İtalya'da alan Şef Giovanni, yemeğe tutkuyla bağlı genç bir profesyonel. İlk yemek kitabını daha dokuz yaşında iken satın aldığını söyleyen Giovanni'nin başarılı kariyerinde Japonya, Çin, Endonezya ve anavatanı İtalya gibi farklı ülkelerden ilginç tecrübeler yer alıyor.

Aktör Morgan Freeman, Arnold Schwarzenegger, ünlü şarkıcı Sir Elton John, Tibet Prensi Yabshi Pan Rinzinwangmo, Diesel'in sahibi Renzo Rosso ve eski ABD başkanı George Bush, Giovanni'nin ayrıcalıklı lezzetlerinin keyfini çıkarmış ünlü isimler arasında yer alıyor.

#### Les Ottomans 29 Club

Les Ottomans 29'da keyifli ve lezzetli bir akşam yemeğinin ardından geç saatlere kadar

boğazın tadını çıkarabiliyorsunuz. Bunun için Les Ottomans 29 Club'a geçmeniz gerekiyor. Ulus 29'un benzersiz gece kulübü atmosferini İstanbul Boğazı'na taşıyan mekân, 29 ekibinin Les Ottomans'daki yazlık gece kulübü. İstanbul gece hayatına iddialı bir giriş yapan mekân, Ulus 29 Club'tan farklı olarak haftanın yedi günü açık.

#### Les Ottomans 29 Pool Bar

Günün farklı saatlerinde üç farklı bölümde hizmet veren Les Ottomans 29, 24 saat yaşayan bir mekân. Pool bar da muhteşem manzarası ve İtalyan mutfağının seçkin örnekleriyle özellikle öğle ve öğleden sonraları için keyifli bir alternatif sunuyor. İlkbaharda açılan bahçesi ise günün her saatinde oldukça ilgi görüyor.

# Herkes bildiği işi yapsın

Kampüsleri, derslikleri, hocaları ve öğrencileriyle kendine özgü bir kültür yaratan Eyüboğlu Eğitim Kurumları'nın Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mert Eyüboğlu, "en iyi bildiğimiz işi yapıyoruz; çocukları eğitiyoruz" diyor.

**E**yüboğlu Eğitim Kurumları, 1970'de Dr. Rüstem Eyüboğlu tarafından kuruldu. Günümüzde İstanbul'un dokuz ayrı noktasında 700 çalışanıyla, 2600 öğrencinin eğitimini üstlenen kuruma bağlı okullar, aranan okulların başında geliyor. Gelecek vizyonu, yabancı dil eğitimi ve uluslararası programlarla büyük fark yarattıklarını düşünen Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mert Eyüboğlu ile okullarının kurum kültürünü, eğitim sistemini ve vizyonunu konuştuk.

Eğitim için her zaman çok büyük bütçelerin olması gerektiğini söyleyen Eyüboğlu, özellikle Türkiye'de bu iş için biraz geç kaldığını düşünüyor... Özel okullar fırsat eşitsizliği yaratıyor tezine kesinlikle karşı çıkan Eyüboğlu, aksine bu okulların eğitimde büyük bir açığı kapattığını düşünüyor.

Türkiye'de uzay gözlem araştırma evine sahip ilk okul olan, öğrencilerinin yüzde 10'unu burslu okutan ve personel seçiminde oldukça titiz davranan kurum, yeni yatırımlarına da hızla devam ediyor. Eğitimden kazandıklarını, tamamen eğitime yatırdıklarını söyleyen Eyüboğlu, "Bu iş sadece para kazanmak için yapılmaz. Öyle yaparsanız kaybedersiniz" diyerek yapılan yanlışlara dikkat çekiyor.

## **Eyüboğlu Eğitim Kurumları olarak sektörde kendinizi nasıl konumlandırıyorsunuz?**

Bunda özel okullar nasıl bir ihtiyacı karşılıyor demek daha doğru olabilir. Türkiye'de yabancı dil öğrenmek isteyen, bunu küçük yaşta başlatan, aynı zamanda sosyal-sportif aktivitelere önem veren, çok dilli, vizyonu geniş, uluslararası programlara entegre edilmiş bir eğitim sistemi içeri-



Mert Eyüboğlu

sinde çocuklarını yetiştirmek isteyen velilerin taleplerini karşılıyor.

## **Farklılaşmak adına neler yapıyorsunuz?**

Öncelikle mükemmel bir İngilizce öğretiyoruz. Aynı zamanda ikinci yabancı dil olarak da Almanca ve İspanyolca'yı seçmeli ders olarak veriyoruz. Bunun dışında uygulamış olduğumuz üç yabancı program var. Bunların hepsi IB çatısı altında yer alıyor. IB diploma programını uyguluyoruz. Ayrıca bunun daha alt seviyeleri olan orta MYP ve PYP'yi uyguluyoruz. Bu programları dünyada uygulayan 1800 okuldan 83'üncüyüz.

Ayrıca sanat ve sporda 100'e yakın kulübümüz var. Bunlarda bizim için çok büyük artılar.

## **Yıllardır eğitim dünyasında yer alıyorsunuz... Öncelikle nelerin değişmesi gerektiğini düşünüyorsunuz?**

Öncelikle şunu söylemek istiyorum: Türkiye'de 14 milyon öğrenci var. Bu kadar öğrencinin eğitimi kolay bir iş değil; müthiş bir bütçe ve yatırım gerekiyor. Devlet olarak eksikliğimiz var. Eğitime çok para aktarmak gerekiyor. Sonuçta eğitim pahalı bir iş. Bunun için ciddi bir bütçe gerekiyor. Bugün baktığınızda dün-

yanın bütün gelişmiş ülkeleri elli, altmış yıl önce eğitime müthiş paralar ayırmışlar. Devletin yetmediği yerde özel teşebbüsleri devamlı teşvik etmişler. Devletimiz de yetemiyor ama yetemediği yerde özel teşebbüse destek vermiyor.

### **Yıllar içinde eğitim alanında büyük bir aşama kaydettiğimizi düşünüyor musunuz?**

Evet kaydettik ama bu aşamalar daha fazla olmalı. 70 milyonuz ve çok başarılı gençlerimiz var. Çok daha iyi insanlar yetiştirebiliriz. Devletin bütçesi buna yetmiyor, yetmediği zaman da özel teşebbüs devreye girecek. Türkiye nüfusunun ancak yüzde 2'si özel teşebbüse geliyor. Biz cevabımızı veriyoruz ama hareket eden yok.

### **Özel okullar eğitimde eşitsizlik yaratıyor eleştirisini nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Eşitsizlik meselesi Türkiye'nin en talihsiz konusu. Dünyanın hiçbir yerinde hiç kimse eşit değildir. Dünyanın hiçbir yerinde hiçbir çocuk diğerleriyle eşit koşullarda dünyaya gelmiyor. Bu çok kapitalist bir lafmış gibi gözüküyor ama değil. Eşitliği, aşağıdakini daha iyiye çekerek yapmalıyız. Bizim her konuda yapmaya çalıştığımız budur. Fırsat eşitliği diye bir şey dünyanın hiçbir yerinde yok zaten. Ama fırsat eşitsizliğini aşağıya indirme konusunda çalışmalar yapabiliriz.

### **Okulunuzda okumak isteyip ekonomik durumu iyi olmayanlara burs veriyor musunuz?**

Öğrencilerimizin yüzde 10'u burslu ama bu yüzde 20, yüzde 40 olamaz. Sonuçta burası ticari bir müessese ve bizim de kendimize göre bir limitimiz var.

### **Türkiye'de uzay gözlem araştırma evi olan ilk okulsunuz. Bu konuda hala tek misiniz?**

İlktik ama artık tek değiliz. Bizden sonra birkaç okul da böyle merkezler kurdu ama astronomiyi ders olarak okutan tek okuluz hala.

### **Öğrencilerin okuldan bu yönde talepleri oluyor mu?**

İlgi var tabii ki. Sekiz, dokuz öğrencimiz gözlem evini kurduktan sonra konuya ilgi duymaya devam ettiler ve İstanbul Üniversitesi Astronomi Bölümü'nden mezun oldular.

### **Personel seçerken neye göre karar veriyorsunuz?**

Kriterlerimiz zor. Yüksek lisans ve yabancı dil önceliğimiz. Aynı zamanda çalışanlarımızın belirli bir kültür seviyesine ulaşmış olması gerekiyor. Kurumumuzla belli bir uyuma sahip olmalı. En az altı yedi yıl deneyimi olmalı. Teknolojiyi, bilgisayarı iyi kullanmalı.

### **Daha fazla önemseydiğiniz dersler oluyor mu?**

Bizim için her ders aynı derece önemlidir. Sanat derslerine de matematiğe de aynı önemi veriyoruz. Genelde aileler çocuklarının doktor ya da avukat olmasını ister ama bir ülkenin sanatçıya da, gazeteciye de doktora da ihtiyacı var. Ayrım yapamazsınız. Ayrıca her öğrencinin matematik ve fen kapasitesi de aynı olmayabilir. Bunları çok iyi değerlendirmek lazım.

### **Sizin öğrenci seçme durumunuz var mı?**

Bizim amacımız her zaman çocuklara başarıyı tattırmak. Sadece parası olan gelsin dersiniz, büyük yanlış yaparsınız... Bizim mülakatlar için belli kriterlerimiz var. Önce öğrenciyle konuşuyoruz. Çünkü her öğrenci her okula uygun olmayabiliyor; her okulda yapamayabilir. Mülakatlarla bunu belirliyoruz. Dersler açısından da bazı çocuklarımız bazen geride kalabiliyor, onlara ek takviyeler yapabiliyoruz... Her okulun akademik bir temposu vardır. Bunun gerisinde kaldığı zaman çocukta devamlı başarısızlık ve takibinde mutsuzluk oluyor. Başka bir okulda, o kapasitede daha başarılı olabilir. Bu şekilde yönlendirmeler yapıyoruz. sonuçta yılda 20, 30 bin TL'den vazgeçiyorsunuz ama çocuğu kazanıyorsunuz. Bu daha önemli.

### **"Sofra Grup bu işi iyi biliyor"**

#### **Yemek seçimi de okullar için oldukça önemli. Bu konuda sofraya nasıl bir işbirliğiniz var?**

Biz yemekte üç şeye dikkat ediyoruz: Hijyen, kalite ve güven. Her gün Eyüboğlu okullarında 3 bin kap yemek çıkıyor. O kapların içinde de 5 çeşit oluyor. Bu da demek ki burada her gün 15 bin porsiyon yemek çıkıyor. Ben yemeklerin, hijyenik ortamda, düzgün, zamanında pişmiş olmasına bakıyorum. Tedarikçileri de önemli. Biz bunlara dikkat etmesek Sofra Grup ile çalışmayız. Ayrıca çalıştığımız firmaların devlete olan sorumlulukları da çok önemli. Bu konularda büyük kuruluşlarla çalışmanın en büyük yararı şudur: Akşam evime gittiğim zaman gönül rahatlığıyla uyuyorum. Çünkü ben biliyorum ki Sofra Grup devlete olan bütün yükümlülüklerini yerine getiriyor.

#### **Çocukları yemek konusunda memnun etmek zordur. Siz yemekleri neye göre seçiyorsunuz?**

Yemek de bir eğitimidir... Biz okullarımızda 3-18 arası çocuklara hitap ediyoruz. 3 yaşından 5'inci sınıfın sonuna kadar yemeği zorunlu tutuyoruz. Zaten yıllardır bu işi yaptığımız için de çocukların ne yediği konusunda fikir sahibiyiz. Menülerde sebze ağırlıklı, az kızartmalı, çocukların kesebileceği yemekler seçiyoruz. Bunları seçerken Sofra Grup'un diyetisyeniyle konuşuyoruz. Kalori hesapları yapıyoruz. Çünkü yemeği herkes yapabilir ama yemeğin eğitimle bütünleşip bu programlar çevresinde daha sağlıklı ve iyi olmasını çok az insan yapabilir. Sofra bu işi çok iyi yapıyor.

#### **Nasıl tepkiler alıyorsunuz?**

Hem ailelerden hem öğrencilerden çok güzel tepkiler alıyoruz.

#### **Bu tür hizmetleri dışarıdan almak ekonomik yükünüzü hafifletiyor mu?**

Ben patates soyucusu değilim, et almayı bilmem, süt tedarikinden anlamam... Benim en iyi bildiğim iş eğitim, Sofra'ninki de yemek. Bence herkes bildiği işi yapmalı. Sofra Grup'un Türkiye'de çok büyük okul hizmet tecrübesi var. Bu bizim için çok önemli.

# Erkekler mutfağa giriyor

Yemek yemekten zevk aldığı kadar yapmakta da zevk alan, yedirmekten daha büyük keyif alan, yemeği bir tutku haline getiren erkeklerin sayısı artıyor. Gastroseksüel olarak adlandırılan bu erkekler futboldan değil, salata soslarından, organik gıdalardan ve yemek kitaplarından söz ediyor.



**Y**emek kurslarına giden, mutfak araç gereci için alışverişe çıkan, yemek programı izleyen ve markette saatlerce zaman geçiren erkeklerin sayısı artıyor. Eskiden tür erkekler parmakla sayılabilecek kadar azdı ama artık yeni bir trendden söz edilebilecek kadar çoğalmış durumdadılar. Kim mi onlar?

Türkiye'yi "Gastroseksüel" kavramıyla tanıştıran Gusto dergisi Genel Yayın Yönetmeni ve Milliyet Pazar yazarı Mehmet Yalçın gastroseksüelleri şöyle tanımlıyor: "Gastroseksüeller, 25-30 yaş üstü, iyi eğitim almış, yabancı dil bilen, yemek yemekten keyif aldıkları kadar yemek yapmaya da meraklı olan, yemek kurslarına ve yazılarına meraklı, yemek kanallarını seyreden erkekler."

Yalçın'ın gastroseksüel tanımından devam edelim: "Akşamları çok kişi iş çıkışı evine giderken, onlar yemek ya da şarap kurslarına yollanırlar. Pazar sabahları gazetelerde ilk okudukları sayfalar gastronomi yazılarıdır. Dergilerdeki restoran yazılarını takip ederler. En iyi şuşü nerede yenir? Balzamik sirkenin sanayi ürünü ile artizanal olanı nasıl ayırt edilir? Orga-



nik portakal suyu hangi dükkanda bulunur? Onlara sorabilirsiniz. Bu kesim güzel yemekten adeta orgazmik zevkler alıyor. Çok seyahat ediyor, malzemeye de ilgileniyorlar. Nitekim Şişli'deki organik pazarda cumartesi sabahları kadınlar kadar eşofmanlarını giymiş bankacılar, genel müdürler, şirket yöneticileri organik domates peşinde.

Sık seyahat ediyor, gittikleri kentin restoranlarını araştırıyorlar. Yerel bir yemeği yerinde tadabilmek için yüz kilometre yol yapabilmeleri, sıradan olaylardan. Döndüklerinde o yemeği "harika bir deneyimdi" diye anlatıyorlar. Valizlerini ise ünlü butiklerin

elbiseleri değil, egzotik soslar ve yemek kitapları dolduruyor. Tabii her yemek yapan erkeği gastroseksüel olarak görmemek gerekiyor. Gastroseksüel erkeğin diğer yemek yapan erkeklerden en belirgin farkı, yemek konusunu hobi hatta tutku haline getirmesi.

Gastroseksüeller maço erkeklerin de pabucunu dama atmaya başladı. Mehmet Yalçın'a göre maçoluk Türkiye'de kolay kolay yok olmaz ama gün geçtikçe yumuşuyor.

Üstelik kadınlar da bu erkeklerle bayılıyor... Hatta Yalçın iddiasını şu sözlerle destekliyor; "Erkeklerin yüzde 23'ü baştan çıkarmak için yemek yaparım diyor. İngiltere'de bir araştırma yapılmış. Erkeklerin yüzde 48'i yemek yapmanın cazibelerini arttırdığını söylemiş. Sonunda mutfakın erotik keşfedildi. Kadınlar da gastroseksüelliğin 'maçoluktan daha erkeksi' olduğunu düşünüyor. Kentli kadın çalışıyor. O yüzden yemeğin arada bir erkek tarafından yapılmasından hoşlanıyor. Yemek pişiren erkek, hamur açmamak, dolma, börek gibi domestik anne yemekleri yapmamak kaydıyla baştan çıkarıcı."

**Mustafa Dorsay / Fotoğrafçı**

## Yemek yapmak benim için meditasyon



### Yemek sizin için ne ifade ediyor?

Yediklerimiz kişiliğimizi ortaya çıkarıyor. Yani ne yersek oyu. Yediklerimiz, nasıl yediğimiz, neler yediğimiz gibi düşünceler beni kendi yemeğimi yapmaya yöneltti. Yemek yapmanın bir başka anlamı da rahatlamak. Adeta bir meditasyon benim için. O süre zarfında kendinizi her şeyden uzaklaştırır, lezzetin ve keyfin peşine bırakırsınız.

### Kaç yaşınızdan beri yemek yapmayı seviyorsunuz?

Annem, çocukken mutfakta peşinde dolaşıp ona yardımcı olmaya çalıştığımı söylüyor. Daha çok son 15 yıldır mutfakla ilgiliyim.

### Yemekle ilgili dergi ve kitapları takip eder misiniz?

Yemek kitaplarını incelerim. Uzmanlık alanım yemek fotoğrafları olduğu için çok fazla aşçıyla ve gurmeyle birlikte oldum.

### TV'deki yemek programlarını izliyor musunuz?

Bu programlarda kavgaya eksik olmuyor. Bu kavgalar aslında yemeğe saygısızlık oluyor.

### En sevdiğiniz mutfak?

Favori yemeklerim arasında wok'ta yapılan, çeşitli sebzelerin hızlı pişirildiği Uzakdoğu yemeklerini sayabilirim.

**Mehmet Demirkol / Spor yorumcusu**

## Yemek yapmayı sevdiğimi anladım



### Mutfaka ilk nasıl girdiniz?

Annem ben genç yaşta rahatsızlandı yemek yapamaz hale geldi. Onun yerine ondan öğrendiklerimi uygulayarak bu işi ben devraldım. Zamanla bu işi sevdiğini fark ettim.

### Size gurme diyebilir miyiz?

Kendimi gurme değil de gurman olarak nitelendirmeyi tercih ediyorum. Gurman yemek yemeyi seven, obur anlamına gelen bir terim. Yemek yapmaya meraklıyım ama bu beni bir usta yapmaz.

### Yemekle ilgili yayınları takip eder misiniz?

Pek çok yemek programını takip ediyorum. Şu an en popüler programım Gwyneth Patrow'un bulunduğu yemek programı. Paltrow programında İspanya'yı dolaşarak yöresel yemekleri öğreniyor. İspanyol yemeklerine bayıldığım için benim açımdan mükemmel bir program. Öncesinde de Jamie Oliver'la Naked Chef'i takip ediyordum.

### Eşiniz bu işe ne diyor?

Bence o halinden memnun. Kadınlar mutfakta başarılı erkekleri daha çekici buluyor. Zaten eşimi de bu şekilde kendime aşık ettim.

### Size özel bir tarif var mı?

Ballı tavuk yapmıştım fevkalade bir şeydi. Üzerine bal dökmek yerine içine koyuyorsun ve tadı bambaşka hale geliyor.

**Ersin Dündar / Ressam**

## Erkekler mutfakta daha maharetli



### Erkekler kadınların mutfaktaki saltanatını yıkıyor mu?

Erkekler bence mutfakta kadınlardan daha maharetli ve başarılı. Kadınlar da mutfakta başarılı erkekleri daha cazip buluyor.

### Ne sıklıkla yemek yapıyorsunuz?

Öğle ya da akşam yemeğini evde yerim. Bu yemeklerde de kolayca kaçmam, çorbasından tatlısına her şeyi kendim hazırlarım.

### Sizde ideal mutfak nasıl olmalı?

İdeal mutfak temiz ve aşına olduğum mutfaktır. Hangi malzemenin nerede olduğunu bilmek isterim. Kendi düzenimi kurarım.

### Ya ideal sofraya?

Fonda insanı rahatlatıcak bir Japon müziği, erguvan kokusu, beyaz bir masa, düzenli ve temiz, çevresinde neşeli, huzurlu ve sadece o anın tadını çıkartmak isteyen insanlar.

### En favori yemeğiniz hangisi?

Risottomu ve fajitamı her tadan beğendi. Bu konuda iddialıyım.

### Yemek kurslarına katılıyor musunuz?

Meksika ve Uzakdoğu mutfakları hakkında bir workshopa katılmıştım. Benim için oldukça yararlı bir deneyim oldu.

**Seyit Ali Aral / Yazar**

## Az sihirbaz, biraz Dede Sultan



### Yazılarınızdan midesine düşkün bir yazar portresi çıkıyor. Acaba Seyit Ali Aral midesine düşkün mü?

Ben yemekten çok yapmayı seviyorum. Muhabbet seviyorum, sofrada oturup sohbet etmeyi ve izlemeyi, anlatılanı dinlemeyi, iki lafın belini kırmayı, acayip bir anı dinlemeyi seviyorum.

### Yemek sizin için ne ifade ediyor?

Aşçıları sihirbaz gibi görüyorum. Yemeği hazırlamak çok uzun zaman alıyor. Tüketilmesi ise 15, bilemediniz 20 dakika. Bu paradoks çok hoşuma gidiyor. Yemek yaparken kendimi şair gibi hissediyorum. Benim kelimelerim de baharatlar. Az sihirbaz, biraz Dede Sultan oluyorsun.

### Yapmayı tercih ettiğiniz yemekler var mı?

Japon ve Çin mutfağından yemekler yapmayı seviyorum.

### Size özel tarifler?

Aklıma estikçe yemeklerin tarifleriyle oynuyorum. Zaman zaman ayrıntılı tavuk gibi farklı tariflere de ulaşabiliyorum. Ayrıntılı sarmısaklı yoğurtla karıştırıp içine çiğ tavuğu, kalça ya da göğüs fark etmez, yatırıyorum ve o tavuğu uzun süre mıcıklandıktan sonra 1-2 gün ayrıntılı içinde bekletiyorum. O terbiyeleniyor, sonra istersen tavada istersen fırında yapabiliyorsun.

# Öncü bir rol üstleniyoruz

Başkent Ankara'nın en bilinen sağlık kuruluşlarından biri olan Bayındır Hastanesi, açıldığı günden beri büyük ilgi görüyor. Söğütözü ve Kavaklıdere'de bilgi, teknoloji ve insan kaynaklarıyla fark yaratan hastane, krize rağmen yatırımlarına devam ediyor.

**1** 5 Temmuz 1992'de kapılarını açan ve kısa zamanda güçlü bir marka haline gelen Bayındır Hastanesi, büyük bir ihtiyacı karşılıyor. Toplam 191 yatak ve 832 kişilik ekibiyle Başkent Ankara'nın en çok tercih edilen hastanesi olan kurumda bilgi ve teknolojik donanım oldukça önemli. Krize rağmen kesintiye gitmeyen ve yatırımlarına devam eden hastanenin marka bilinci oldukça yüksek. Sürekli markaya yatırım yapılırken, insan kaynakları açısından da ciddi çalışmalar yapılıyor.

Ankara ikliminde serpilen ve büyüyen Bayındır Hastanesi'ni BAYEK A.Ş. Genel Müdürü Cengiz Babacan'la konuştuk. Kendisi de uzman doktor olan Babacan, sağlık sektöründe çalışmanın oldukça avantajlı olduğunu söylüyor. Bayındır Hastanesi'nin sağlık sektörü açısından önemli bir okul olduğuna dikkat çeken Babacan, sektöre yönetici ve hekim yetiştirme konusunda öncü bir rol üstlendiklerini söylüyor.

## Bayındır sağlık sektöründe nasıl bir konuma sahip?

Bayındır Hastanesi, sağlık sektöründe bir okuldur. Bu okulda yetişen birçok yönetici bugün sektörün birçok noktasında görev alıyor. Bizim özel hastaneciliğe bakış açımız modern çizgiler taşıyor. Uluslararası deneyimleri ülkeye taşıyarak oluşturduğumuz kurumsal yapı ile değişime öncülük ediyoruz. Kurum içinde yetiştirilen yöneticiler ve hekimlerin sektörde aldıkları diğer görevlerle yaygınlaştırılmasında öncü bir rol üstleniyoruz. Ayrıca sağlık sektöründe çok zor sağlık tedavilerini gerçekleştiren, yapılamayan ameliyatları başarıyla neticelendiren ve bütün bu zorluklardan başarıyla çıkmayı mümkün kılan çalışanlara, tıbbi cihazlara ve olanaklara sahibiz.



Cengiz Babacan

## Kısa zamanda bu kadar güçlü bir marka haline gelmek için neler yaptınız?

Genel anlamda; değerli bir isme ve geleneğe sahip olmak için etik çalışma pratiğini, köklü ve organizasyonel bir yapılanma modeli içinde hareket edilmesini, tıbbi ilkelerden asla taviz verilmemesini, etik kurallara koşulsuz uyulmasına yönelik adımlarımızı söylemek mümkün. Ayrıca, yıllık ortalama 21 saatin üzerinde eğitim verilen yetkin çalışan kadromuz da temel itici gücümüz oldu.

## Sağlık sektöründe nasıl bir misyonunuz var?

Etik kurallara bağlı, hasta haklarına saygılı, güvenilir sağlık hizmetini ka-

nıta dayalı, tıbbın gerektirdiği bilgi ve teknolojiyi kullanarak, ekip ruhuyla, en yüksek kalitede, kesintisiz bir şekilde sunma misyonunu sahibiz.

## Ankara'da olmak ve buranın en bilinen hastanesi olmak sizin için ne ifade ediyor?

Özellikle Bayındır Hastanesi Söğütözü, ilk yıllarında Ankara'nın önde gelen siyasi, idari ve mali karar vericileri ile işadamlarına verdiği sağlık hizmetleriyle değerli bir isme ve geleneğe sahip olmuştur. Bu değer farkındayız. Bu yüzden temel değerlerimizin oluşmasında Ankara'nın büyük katkıları olmuştur. Ankara, bize çok şey kattı; Bayındır Hastanesi, Ankara'nın ikliminde büyüdü.

### **Sağlık sektöründe fark yaratmak için neler yapmak gerekiyor?**

Sektörde isim yapmış hekimlerle çalışıyor olmasına karşın, Bayındır Hastanesi markasının hekimin kişisel markasından daha güçlü tutulduğunu her temasta hissetmeniz mümkün. Biz markamızın değerini biliyor ve markamıza yatırım yapıyoruz.

### **Birçok ödülünüz ve sertifikanız var. Bu farkındalık yaratmak adına işinizi kolaylaştırıyor mu?**

Farkındalık yaratılmanın ötesinde Bayındır Hastaneleri gerçekten farklı bir atmosferin kapılarını açıyor. Günümüzde sağlık alanında en yaygın ve gelişmiş bağımsız akreditasyon kurumu olan Joint Commission International (JCI) tarafından Türkiye’de akredite edilmiş olan 16 sağlık kuruluşu arasında yer alıyoruz. Hasta bakım kalitemiz üst seviyededir ve bu seviyenin gerek sertifikasyonunu gerekse çeşitli dönemlerde alınan ödülleri gururla bünyemize katmanın sevincini yaşıyoruz.

### **Hastanede toplam kaç kişi çalışıyor?**

Söğütözü ve Kavaklıdere hastanelerimizde toplam 832 kişi çalışıyor.

### **“Keşke daha fazla vaktim olsa”**

#### **Sağlık sektöründe çalışmanın ne gibi avantajları ya da dezavantajları var?**

Uzman bir doktor olarak sağlık sektöründe yönetici konumunda çalışmanın hem kuruma, hem kişiye avantajları var. Dezavantajı yok diyebilirim.

#### **Kendinize vakit ayırabiliyor musunuz?**

Oldukça yoğun çalışıyorum. Özellikle son bir iki yıldır kendime çok az zaman ayırabiliyorum.

#### **Boş zamanlarda neler yapıyorsunuz?**

Yelken, off-road motosiklet, Osmanlı sikke koleksiyonculuğu gibi hobilerim var. Keşke hobilerime daha fazla zaman ayırabilsem.

#### **Sağlıklı yaşam için düzenli spor yapıyor musunuz?**

Yapmaya çalışıyorum, ama bence yetersiz.

### **Kriz dönemlerinde sağlık sektöründe de ciddi durgunluklar oluyor mu?**

Sağlık sektörü her zaman için krizlere açık bir yapıya sahiptir. Mutlaka büyük kırılmaların olması gerekmiyor. Etik duruşunuzu bozmadan ayakta kalma becerisini gösteren bir sağlık kuruluşuyuz. Durgunluklar ya da krizleri günlük değil vizyoner bakış açımızla değerlendiriyoruz.

### **Bayındır Hastanesi olarak bu krizden siz nasıl etkilendiniz? Yatırım planlarınızda herhangi bir değişiklik oldu mu?**

Krizle rağmen yatırımlarımızı sürdürme politikasını tercih ettik. İstanbul’daki yatırımlarımızın ilkinin çok kısa bir süre önce açtık. Önümüzde alınacak daha çok yol olduğunu biliyoruz. Yeni yatırımlarımızla kriz odaklı değil; hasta odaklı çalışmalarımızı ön plana alacağız.

### **Sağlık alanındaki rekabet ve çoğalan hastane sayısı sektörü nasıl etkiliyor?**

Kaliteli, sadece uzun yaşamayı değil aynı zamanda sağlıklı yaşamayı da dikkate alan ve rekabet ortamı içinde sürekli ve kontrollü bir hizmet sunum modelini benimsemiş bir grubuz. Bu anlamda rekabeti doğru okumak gerekiyor. Gelir ve müşteri bazlı rekabet anlayışı yerine hizmet sunumunda kaliteli yelpazesi ile sağlıklı yaşam üretimi anlayışını tercih ediyoruz.

### **Bayındır Hastanesi hangi branşlarda ön plana çıkıyor?**

Hastanemiz tüm branşlarda hizmet veriyor ama kardiyovasküler cerrahi, girişimsel kardiyojoloji, girişimsel radyoloji, kemik iliği nakli ile diğer hastanelere oranla daha ön plana çıkıyor.

### **Yatak kapasiteniz ve yıllık hasta sayınız nedir?**

Her iki hastanemizde toplam 191 yatak var. 2008 yılında 9358 hastamız yatarak tedavi hizmetlerimizden faydalanmıştır.



### **“Yemeğin pozitif etkisi var”**

#### **Ne zamandır Sofra Grup ile çalışıyorsunuz?**

2001’den beri birlikteyiz. Yöneticisinden aşçısına kadar çok yakın bir diyalog içindeyiz.

#### **Sofra Grup ile çalışmak işinizi ne kadar kolaylaştırıyor ?**

Dışarıdan yemek servisi almak, ana faaliyet alanımız olan sağlık hizmetlerinin yanı sıra vermek zorunda olduğumuz otelcilik hizmetleri kapsamında da değerlendirildiğinde bir anlamda işi ehline bırakmaktır. Sofra Grup bildiği işi yapıyor, biz de bildiğimiz işi yapıyoruz.

#### **Günde kaç kişiye kaç öğün yemek servisiniz var?**

Hastalarımız için üç ana üç ara öğün; personelimiz için de üç ana öğün yemek servisi var. Yaklaşık 825 kişilik yemek hizmeti alıyoruz.

#### **Hastane hizmetlerinde yemeğin önemi nedir ?**

Hastalarımızın yemeklerinin belirlenen diyet koşullarına uygun verilmesi bir anlamda tedavilerinin de bir parçasıdır. Bu yüzden oldukça önemlidir. Ayrıca hijyenik koşullar, sunumun özeni, yemek çeşitleri de çoğu zaman moralsiz durumda olan hastalar üzerinde pozitif etki yaratıyor.

#### **Mönüleri kim, neye göre belirliyor?**

Mönülerimiz Sofra Grup’un ve hastanemizin diyetisyenleri tarafından ortak hazırlanıyor. Temel kriterlerimiz de; kalori hesabı, yapımda kullanılan ürünlerin mevsimsel özellikleri ve çeşitlilik.

# Atık yağlar çevre düşmanı

Atık yağlar çevreye geri dönülmez zararlar veriyor. Oysa bu yağların geri dönüşümü sağlanmasıyla hem çevrenin korunması ve küresel ısınmanın önlenmesi hem de 500 milyon Euro değerinde temiz enerji elde edilmesi mümkün.



#### Kaynaklar

[http://ec.europa.eu/environment/waste/oil\\_index.htm](http://ec.europa.eu/environment/waste/oil_index.htm)

<http://www.oilrecycling.gov.au/what-happens.html>

<http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/23133.html>

**Y**oğun bir iş gününün ardından evinize döndünüz. Açsınız. Canınız şöyle mis gibi kızarmış patates istiyor. Tavaya bolca yağ koydunuz ve patatesleri kızarttınız. Afiyet olsun. Olsun da ne olacak şimdi o bolca yağ? Hadi bir iki kere daha kızartma yaptınız. Ya sonra? Sonrasını söyleyelim...

Kızarmış gıdaların tüketimindeki artışa paralel olarak kullanılmış bitkisel yağ atıkları da artıyor. Türkiye’de yılda yaklaşık 1,5 milyon ton bitkisel yağ kullanılıyor. Bu rakamın yaklaşık 350 bin tonu atık haline dönüşüyor. Yani kişi başına 4 kg. atık yağ. Bu atık yağlar, içerdikleri ağır metal ve klor bileşiklerinin yakılmalarıyla atmosfer kirliliğine neden oluyor ve canlıların varlığını tehdit ediyor.

Su kirliliğinin yüzde 25’ine atık yağlar neden oluyor. 1 litre atık yağ 1 milyon metreküp suyun kirlenmesine neden oluyor. Su kaynaklarına ve denizlere atık yağlar karıştığında sudaki oksijeni azaltarak deniz, göl ve akarsulardaki canlı yaşamını tehdit ediyor. Ama en ilginç, lavabodan dökülen atık yağların denizlerde yol açtığı korkunç istila... Denizanelerinin her geçen yıl daha da fazlaştığını görmek mümkün. Dünya denizleri giderek onların istilasına altına giriyor. Karadeniz bunun en çarpıcı örneği. Ancak Marmara’dan sonra artık Haliç’te, Boğaz’da da öbek öbek denizanası istilasına altında bölgeler görmek mümkün. Şimdiye kadar küresel ısınmanın, kirliliğin bir sonucu olarak gösterilen bu oluşumun asıl nedeni çok şaşırtıcı: Bilim adamları denizanelerinin oluşumunu artıran sebebi açıkladı: Lavabodan atılan kullanılmış yağlar. Bu yağlar denizlerde denizanası oluşumunu artırarak, deniz kirliliğini hızlandırıyor.

Üstelik atık yağlarla kirlenmiş suların biyolojik arıtması da çok zor; atık yağlar su arıtma sistemlerine de zarar veriyor. Kullanılmış yağlar lavaboya döktüğü zaman kanalizasyon borusu içindeki diğer atıkların yapışmasına ve zamanla boruların daralmasına ve tıkanmasına neden oluyor. ABD’de yapılan bir araştırmaya göre kanali-

## Biyodizel nedir

- Dünyada verimi ve performansı onaylanmış bir dizel yakıt alternatifidir.
- Üretiminde hammadde olarak ham veya kullanılmış bitkisel yağlar, hayvansal yağlar ve bunların türevleri kullanılmaktadır.
- AB standartları gereği 2005 yılından itibaren dizele harmanlanması çevre ve insan sağlığı bakımından mecburi tutulmuştur.
- Tamamen çevre dostu bir yakıttır. Zararlı emisyonu yok denebilecek miktardadır.
- Bütün dünya ülkelerinde enerjide dışa bağımlılığı azaltmak amacıyla ulusal bir yakıt olarak kullanılan biyodizel, ülkemizde de önemli bir enerji açığını kapayacak, bir çok kişiye istihdam sağlayacak, çiftçiye destekleyecektir.
- Dizel motorlarda herhangi bir değişime gerek kalmadan direkt olarak veya dizele harmanlanarak kullanılabilir.
- Verdiği ısı enerjisi bakımından dizele eşdeğerdir. Harmanlandığı dizelin setan sayısını yükselterek yakıt ekonomisi sağlar.
- Motoru güç azaltıcı tortulardan temizler ve yağlayıcı etkisinden dolayı motorun daha sessiz çalışmasını sağlar.

zasyon sistemlerinin tıkanmasında lavaboya dökülen atık yağlar yüzde 40 oranında pay sahibi. İSKİ'den alınan bilgiye göre de yıl içinde İstanbul'da yaklaşık 50 bin atık su kanal tıkanıklığı vakası meydana geliyor. Yetkililer taşma olaylarının yarısından fazlasının kanalizasyon sistemine boşaltılan atık yağlardan kaynaklandığını belirtiyor.

Tabii sadece mutfaklarda kullanılan yağlar değil, kullanılmış taşıt yağları, endüstriyel yağlar, kalınlaştırıcı, koruyucu, temizleyici gibi özel müstahzarlar ve kirlenmiş yağ ürünleri atık yağ kapsamına giriyor. Yağlar, sanayide özellikle makine ve motorlarda kullanılıyor. Türkiye'de yılda ortalama 1 milyon ton yağ üretiliyor. Bu yağların dörtte biri, yani 250 bin tonu atık hale geliyor.

Bu nedenlerle atık yağların güvenli bir şekilde geri dönüştürülmesi, doğa ve insan için zararlı olmayacak şekilde kullanılması önem arz ediyor. Türkiye'de ise atık yağların büyük bölümü ya kanalizasyona akıtılıyor veya bir yerlere dökülüyor. Bir kısmı da lisansı olmayan şirketler tarafından toplanıyor: bu yağların gıdalara ve yağlara karıştırdığı iddiaları ise ürkütüyor.



Atık bitkisel yağlar ekotoksik özelliklerinden dolayı çevreyle uyumlu olarak yönetilmesi gereken atıklar arasında yer alıyor. Bu nedenle de Çevre ve Orman Bakanlığı'nın Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtmiş olduğu şekilde toplanması, biyodizel olarak geri kazanılması veya bertaraf edilmesi gerekiyor.

Atık bitkisel yağların biyodizelde kullanılması yağların ekonomik değeri itibarıyla sağlıksız, yasadışı kullanım alanlarını engellemesi, küresel ısınmaya karşı mücadele aracı olacağı gibi çevresel ve ekonomik avantajlara da sahip. Yılda 250 bin ton atık yağın biyodizele dönüştürülmesi halinde 750 bin ton/yıl karbondioksit salınımı engellenecek, uluslararası karbon piyasasından pay alınacak, yeni istihdam alanları yaratılacak ve 500 milyon Euro değerinde temiz enerji elde edilecektir.

Yasa gereği kullanılmış kızartmalık yağ üreten lokanta, yemek fabrikaları, otel, motel, yemekhaneler, turistik tesisler ve tatil köyleri ile diğer benzeri tesislerin, bu yağların toplanması için lisanslı geri kazanım tesisleriyle veya toplayıcılarla yıllık sözleşme yapması, bu yağların ücretsiz olarak geri kazanımcıya veya toplayıcılara teslim edilmesi gerekiyor.

Ancak yağ toplama lisansı olan firmalar toplam atık yağın ancak yüzde birini toplayabiliyor. Resmi kayıtlarda görünen atık yağ toplama miktarının 15 katından fazla kayıtdışı yağ toplanıyor. Lisansı olmayan bu şirketler topladıkları yağı damıtarak tekrar piyasaya sunuyor. Üstelik bu şirketler atık yağın rengini açmak için içine insan sağlığı için çok tehlikeli olan kimyasallar da katıyor. Oysa ABD ve Avrupa'da bu konuda çoktan bir hayli yol alınmış durumda. ABD 1,2 milyon, Kanada

120 bin, AB 700 bin ton civarında atık yağ topluyor. Atık yağ toplayan firma sayıları fazla ve yerel yönetimleri de evlerden toplanması konusunda sıkı bir denetim yapıyor. Avrupa'da 100 kg. yağ kullanıyorsanız ortaya çıkacağı tahmin edilen 30 kg. atık yağı geri dönüşüm firmasına vermeniz gerekiyor. Ayrıca, bu ülkelerde bizim ülkemizden farklı olarak atık yağı toplayarak biyodizele dönüştürülmesinden vergi alınmıyor.

## "Atık yağlar işlem yapılarak kullanılamaz"

Sofra Grup Kalite Güvence ve Denetim Müdürü Dyt. Füsun Atayata Sofra Grubu'nun atık yağlar konusundaki prensiplerini paylaştı.

## Günde 350 bin kişiye toplu yemek hizmeti veriyorsunuz. Bu süreçte ne kadar atık yağ üretiliyor?

Yıllık olarak yaklaşık 120 ton atık yağ üretiliyor.

## Atık yağları nasıl saklanıyor?

Atık yağlar projelerimizde lisanslı bertaraf firması tarafından dağıtılan bitkisel atık yağ toplama kaplarında muhafaza ediliyor. Bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliğine göre sızdırmaz, kapaklı, iç ve dış yüzeyi korozyona dayanıklı bidon, konteynir ve toplama kapları kullanılıyor. Bitkisel atık yağ toplama kapları herhangi bir çatlak veya sızıntıya neden olabileceği için derin/çukur kapların içerisinde muhafaza ediliyor.

## Kimler tarafından toplanıyor?

Atık yağlar sözleşmeli lisanslı bertaraf kuruluşlarına imza karşılığı "Atık Yağ Ulusal Atık Taşıma formu" ile taşıyıcı firmaya teslim ediliyor. Taşıyıcı firma bu formu bertaraf firmasına ve Çevre-Orman İl Müdürlüğü'ne gönderiyor. Bu formlar bitkisel atık yağların kontrolü yönetmeliğine göre beş yıl süre ile saklanıyor.

## Bu yağların arıtıldıktan sonra çeşitli kimyasallar katılarak tekrar yemeklik yağ olarak kullanıldığı iddiaları var. Bu yağların insan sağlığına etkisi nedir?

Atık yağa dönüşen kullanılmış yağlar hiçbir şekilde işlem yapılarak kullanılamaz. İnsan sağlığını doğrudan olumsuz etkileyecek bir tehlike boyutudur. Atık yağların tekrar yemeklik yağ olarak kullanılmaması, biyodizele dönüştürülme amacıyla kullanılması gerekiyor.

# Pilates'le bedeniniz deđişsin

Ünlülerin sporu olarak yayılan Pilates'in geçmişı aslında 1. Dünya Savaşı'na kadar uzanıyor. Neden mi? İngiliz askerleri o dönemde bu teknikle grip salgınına kayıpsız atlatır. Vücudu güçlendirecek egzersizler bütünü olan Pilates, her yaş grubuna öneriliyor.



**D**ünyada uzun bir süredir Türkiye'de yeni yeni popüler olmaya başlayan Pilates'in, kasları güçlendirmekten duruş bozukluklarını gidermeye kadar birçok yararı olan bir spor. Formda vücutlarını Pilates'e borçlu olduğunu söyleyen dünyaca ünlü pek çok ünlü ve popüler kişi var. Madonna, Britney Spears, Uma Thurman, Sharon Stone, Julia Roberts bunlardan birkaçı.

Düzenli ve doğru yapıldığında vücutta ciddi değişiklikler yaratan Pilates'i, geliştiren kişi ise Joseph Pilates. Hikayesi ise ilginç. Çocukken birçok hastalık geçiren Pilates, vücudunu güçlendirecek hareketler keşfeder. Bu hareketleri Birinci Dünya Savaşı sırasında hasta bakıcılığı yaparken, sakatlanan askerleri güçlendirmek için bir egzersiz yöntemi olarak kullanır. 1918'deki grip salgınından İngiltere'de pek çok kişi hayatını kaybederken, kamptaki askerlerin etkilenmemesiyle Pilates tekniği ün kazanır. "10 seansta farklı hissedeceksiniz. 20.'de farkı görecek ve 30.'daysa

yepyeni bir vücuda sahip olacaksınız" iddiasında bulunan Joseph Pilates'in 1930'larda ABD'ye taşıdığı bu teknik, ardından tüm dünyaya yayılır.

## Tüm kaslarınız çalışsın

Bugün yediden 70'e herkesin ilgisini çeken Pilates'in diğer egzersizlerden farkı, yöntemi ve uygulama biçimi. Omurgayı desteklemede önemli işlevi olan temel kaslar üzerine yoğunlaşan bu teknik, içinde hem Doğu ve hem Batı felsefelerini barındırıyor. Yoga, dans, kuvvet antrenmanlarından ve jimnastikten yararlanan Pilates'te amaç, vücuttaki tüm kasları çalıştırarak güçlendirmek, var olan sorunları gidermek ve sorun olmayan bölgeleri de kuvvetli hale getirmek.

Pilates vücudun doğru pozisyonda duruş alışkanlığı kazanmasını sağlarken bel ve boyun ağrılarını da önler. Özellikle masa ba-

## Pilates'in yararları

- Konsantrasyon gücünü artırır.
- Atletik performansı artırır.
- Kendine güveni geliştirir.
- Fiziksel uygunluk düzeyini artırır.
- Sakatlanma riskini azaltır.
- Sıkı ve kuvvetli karın kasları sağlar.
- Dolaşım sistemini etkileyerek rahatlamayı sağlar.
- Kas kontrolünü sağlar.
- Kuvvetli ve esnek kaslar oluşturur.
- Beden duruşunu destekler.





şında çalışan kişiler için ideal bir spor olan Pilates sayesinde vücut zayıflamadan formda kalabiliyor, sıkılaşıyor. Kaslar belirginleşip güçleniyor ve vücut esnekliği artıyor. Ancak önemli olan düzenli ve doğru bir şekilde yapmak.

### Düşük tempoda sağlık

500'e yakın kontrollü hareket bulunan Pilates, diğer egzersizlere göre daha düşük tempoda yapılıyor. Her egzersizin çok kez tekrarı yerine daha az sayıda, tam ve kontrollü bir biçimde yapılması tercih ediliyor. Joseph Pilates 500 belirli egzersizi tasarlayarak birbirini için gerekli olan zihinsel ve fiziksel sağlığa ulaşmayı hedeflemiş. Pilates hareketlerini nefes, kontrol ve konsantrasyonla birleştirmiş.

Üç çeşit uygulamasında farklı aletlerle farklı hareketler yapılıyor. Mat üzerinde yapılan egzersizlerde, vücudun ideal duruş pozisyonu korunarak esneklik, dayanıklılık ve fiziksel güç kazanılması amaçlanıyor. Diğer bir uygulamada Core Board adlı, üç eksenli yapısıyla değişik denge düzlemleri üzerinde hareket edilmesini sağlayan aletler kullanılıyor. Kasların güçlendirilmesi ve sırt, bel, boyun ağrılarının giderilmesi amaçlanıyor. Üçüncü teknikte ise Pilates topu

kullanılıyor. Bu egzersizde de kasların esnekliği ve güçlü olması sağlanıyor.

### Ne şekilde yapmalı?

Pilates egzersizlerini ne zaman isterseniz yapabilirsiniz ama sabah saatleri, zihnin en dingin olduğu, metabolizmanın daha hızlı çalıştığı zamandır. Bu nedenle sabahları daha iyi sonuç alabilirsiniz. Yeni başlayanlar için daha önemli olansa tekniktir. Bu nedenle hareketler yavaş ve yumuşak yapılmalı. Siz zevk verecek egzersizleri istediğiniz sıklıkta yapabilirsiniz ama en uygunu haftada en az iki kere olmak üzere minimum 30'ar dakikalık uygulamadır. Pilates'e başlamadan önce bedeniniz ve zihniniz rahat olmalı. Cep telefonunuzu kapatarak izole edilmiş bir ortamda rahatlatıcı hafif bir müzik çalın. Egzersiz yapmak için minder, battaniye, halı, gibi yumuşak bir zemin hazırlayın. Egzersiz sırasında kalça doğal pozisyonda, sırt dik olmalı ve omurga doğal duruşunu kaybetmemeli.

Omuzlar kulaklardan uzakta olmalı. Boyun gergin olmamalı. Hareketleri bedeni olması gereken Pilates duruşuna getirdikten sonra sırayla deneyin, bir süre böyle kalın. Bacakların birbirine yakın ve rahat olmasına özen gösterin. Diz ve dirsekler çok gergin olmamalı. Çünkü bu hareket özgürlüğü kısıtlar. Ayrıca gergin pozisyonlarda diz ve dirsekler kırılmamalı.

### Her yaşta Pilates

Pilates yediden 70'e herkesin yapabileceği bir spor. Hatta bu egzersizleri bedensel engelli bireyler de yapabilir. Böylece fiziksel ve zihinsel rahatlatma, uyum ve bedende farkındalık sağlanabilir. Pilates'in dansçılar ve sanatçılar tarafından özellikle tercih edilmesinin nedeni, kas gelişimini sağlarken onları kalınlaştırmadan sıkı bir görüntü sağlamasıdır. Hamileler için de ideal bir egzersiz. Doğuma hazırlık için yoğunlaşma ve nefes çalışmalarından yararlanabilir.



### Pilates'in altı prensibi

- 1) Nefes:** Dolu dolu ve derin derin nefes alıp vermek önemli. Çünkü ne kadar çok oksijen akciğerlere giderse, kaslarınızın verimliliği de o kadar artar. Nefesi tamamen vermek akciğerlerin tekrar taze oksijenle doldurulabilmesi için çok önemli. Bu sayede hücrelere daha fazla oksijen gider ve birikmiş toksinler atılabilir.
- 2) Akıcı hareket:** Hareketler acele edilmeden, her noktadan tek tek geçerek ama aynı zamanda hiç duraksamayarak yapılmalıdır.
- 3) Kesinlik:** Hareketler belirsizce değil tam tamına yapılmalı. Hareket tekrarları birbirleri içinde ve birbirleri arasında koordine olmalı.
- 4) Konsantrasyon:** Hareketlere yoğunlaşmak, bedenini uyum içinde nasıl çalıştığına ve hangi kasların kullanılıp hangilerinin kullanılmadığına dikkat etmek gerekiyor.
- 5) Merkezleme:** Pilates egzersizlerinde hareket sanatlarında olduğu gibi merkez göbük, bel ve kalça çevresidir. İç organları ve omurgayı yerinde tutan kas sistemlerini içerir. Merkezleme, üst bedenini esnemesini ve uzamayı sağlar.
- 6) Kontrol:** Kontrol çok önemli. Kontrol için beden iyi dinlenmeli ve hareketler aslına uygun şekilde uygulanmalı. Bu olası sakatlıkları da önler.

# Domuz gribi tehdidi büyüyor

Domuz gribi Türkiye'ye kadar ulaştı. Yurtdışından Türkiye'ye giriş yapan toplam yedi kişide domuz gribine rastlandı. Henüz ölüm yok ancak hastalığın hızla yayılması korkuları artırıyor. Bu nedenle hastalık hakkında bilgilendirilmek ve gerekli önlemleri almak büyük önem taşıyor.



**M**eksika'da ortaya çıkan domuz gribi tüm dünyayı kasıp kavurmaya devam ediyor. Dünya Sağlık Örgütü'nden yapılan açıklamaya domuz gribinden ölenlerin sayısının 125'e çıktığı, 69 ülkedeki vaka sayısının 21 bin 940 olduğu belirtildi.

Dünya Sağlık Örgütü'nün gribin, kuş gribinin 2003'te tekrar belirmesinden bu yana en geniş çaplı yaygın hastalık riskini taşıdığını açıklaması, tehdidin boyutunu gösteriyor. Örgüt, domuz gribi virüsünün evrim geçirip çok daha tehlikeli hale gelebileceği uyarısında bulunuyor.

Dünya Sağlık Örgütü Genel Müdürü Margaret Chan, yaptığı açıklamada, H1N1 virüsünden ölüm oranları çok artmıyor gibi görünse de ikinci dalganın gelebileceğini belirtti.

Chan, ikinci dalganın olması halinde 21. yüzyılın en kötü bölgesel salgınıyla karşı karşıya kalılabileceğine dikkati çekti. Domuz gribi tehdidinin 6'ncı aşamaya ulaşması halinde 7-8 milyon kişiye bulaşması söz konusu.

Geçmiş dönemlerde yaşanan büyük salgınlar da paniğin boyutunu artırıyor. 20. yüzyılın başlarında ortaya çıkan İspanyol gribi en az 40 milyon kişinin ölümüne yol açmıştı. 1957-1958'deki Asya gribi 4 milyon, 1968-1969'daki Hong Kong virüsü ise 2 milyon kadar kişinin ölümüne neden olmuştu. 2003'te Çin'de patlak veren ve 8 bin kişinin etkilendiği ağır akut solunum yolu yetersizliği sendromu (SARS) salgını nedeniyle dünya genelinde 800'den fazla, Çin'de 350 kadar kişi yaşamını yitirmişti. 2003'te

H5N1 virüsünün yol açtığı kuş gribi nedeniyle özellikle Güneydoğu Asya'da 250'den fazla kişi ölmüştü.

Hastalık dünya piyasalarını da sarsmış durumda. 2003 yılında Çin'de patlak veren ve 40 milyar Dolar'a mal olan Sars salgını gibi domuz gribinin küresel salgına dönüşmesi endişeleri artırıyor. Dünya Bankası geçen yıl bir grip salgınının maliyetinin 3 trilyon Dolar'ı bulacağı ve küresel gayrisafi hasılanın yüzde 5 azalacağı, küresel ekonomik krizden sonraki düzelmeye zarar verebileceği tahmininde bulunmuştu.

Uluslararası borsalar, yatırımcıların domuz gribinin küresel bir salgına dönüşebileceği ve küresel ekonomik düzelmeyi olumsuz etkileyeceği endişeleri yüzünden geriledi. Avrupa



cularda tespit edilen bu vakalar, zamanında müdahaleyle kontrol altına alındı ve can kaybı yaşanmadı. Ancak bu durum hastalığın bize bulaşmayacağı anlamına gelmiyor. Bu nedenle hastalık hakkında bilgilenmek ve gerekli önlemleri almak büyük önem taşıyor.

Bu hastalığa A tipi H1N1 adlı virüsün daha önce hiç görülmemiş bir türü yol açıyor. Bu tür, insan, domuz ve kuş gribi virüslerinin karışımından oluşuyor.

Domuz gripinin belirtileri bildiğimiz grip vakalarından pek farklı değil: Kuru öksürük, ani ateş, boğaz ağrısı, eklem ağrıları, üşüme, bitkinlik ve baş ağrısı. Bunların dışında, aşırı kusmaya ve ishale neden olabiliyor.

Domuz gribi domuzdan insana ve insandan insana bulaşabiliyor. İnsandan insana, hapşırık, öksürük ve hatta ele bulaşması halinde tokalaşma yoluyla bulaşabilen domuz gripine karşı doğal bağışıklığımız bulunmuyor. Bilgisayar klavyesi gibi virüslü bir yerle temas ettikten sonra burna ve ağıza dokunulması da hastalığın yayılmasına neden olabiliyor.

Hastalıktan korunmak için zorunlu haller dışında hastalığın görüldüğü bölgelere seyahatlerinizi erteleyin. Gidilen bölgelerde kalabalık ve kapalı mekanlardan uzak durun. İnsanlarla yakın temastan kaçınin. Su ve sabun ile sık sık ellerinizi yıkayın. Bu amaçla alkol bazlı el dezenfektanı da kullanabilirsiniz. Hasta kişilerin bulunduğu ortamlarda bulunmaktan kaçınin, bulunmak zorunda iseniz cerrahi maske kullanın.

Ellerinizi yıkayamadığınız durumlarda, insanların ağızlarına, burunlarına ve gözlerine dokunmaktan kaçınin. Öksürmeniz gerekiyorsa ağızınızı bir bez ya da kağıt ile kapatın ve kullanılan kağıt ya da bezi hemen çöpe atın.

Hasta iseniz, öksürük ve aksırık esnasında ağız ve burnunuzu tek kullanımlık mendil ile kapatın ve kullanılan mendili çöpe atın. Hastalığı diğer kişilere yaymamak için mümkünse evden dışarı çıkmayın. Evdeki diğer kişileri korumak için yakın temastan kaçınin. Basit cerrahi maske kullanın. Kişisel eşyalarınızı (havlu, diş fırçası, çatal, kaşık, nevresim, çarşaf vb.) başka kişilerle paylaşmayın. Elle dokunduğunuz eşyaları deterjan veya onda bir oranında sulandırılmış çamaşır suyu ile silin. Bol sıvı alıp beslenmenize dikkat ediniz ve istirahat edin. Acil durumlarda mutlaka doktora başvurun.

ve Asya borsalarında yüzde 1'in üzerinde düşüş yaşanırken, ABD borsaları vadeli işlemlerde yüzde 2'den fazla değer yitirdi.

Tüm dünyada hastalığa karşı önlemler sıkılaştırıldı. Grip salgını yüzünden Meksika'da devlet daireleri ve okullar tatil edildi. Kamu görevlileri her yerde özellikle havaalanlarında sürekli olarak maske dağıtıyor. İnsanların gerekmedikçe sokağa çıkmadığı ülkede restoranların da sadece paket servis yapmasına izin veriliyor.

Amerika Birleşik Devletleri'nin Kaliforniya eyaletinde de acil durum ilan edildi. Başkan Barack Obama hastalığa karşı önlemler için Kongre'den bir buçuk milyar Dolar ek kaynak istedi. Asya ve Avrupa'da da sağlık önlemleri en üst seviyeye çıkarıldı. Yüksek ateşi olarak ülkeye giriş yapanlar hemen kontrol altına alınıyor.

Türkiye'de şu ana dek yedi domuz gribi vakasına rastlandı. Tamamı ABD'den gelen yol-

# Mutfak mutfak olalı böyle heyecan görmedi

Televizyonlar yemek programından geçilmiyor. Erkekler ben daha iyi yemek yaparım diye kadınlara dil uzatıyor. Yemek okulları birbirinin ardına açılıyor. Genç erkekler kızları etkilemek için mutfaka giriyor. Kısacası mutfaka gönül verenlerin sayısı artıyor. İstanbul Culinary Institute bu hevesi teshis eden okullardan bir tanesi.



**Y**emek yapmak heveslisi için gerçek bir yaratım alanı. Malzemelerin birbiriyle uyumu, besleyicilik dengesi, görsel sunum derken işin içine pek çok disiplin giriyor ve yemek bir karma disiplin olarak öne çıkıyor. Son yıllarda amatör ya da profesyonel olarak yemek işiyle ilgilenenlerin sayısı pek çok eğitim kuruluşunun ortaya çıkmasına yol açtı. Türkçe meali İstanbul Yemek Enstitüsü olan İstanbul Culinary Institute da (IstCI) onlardan biri. IstCI, yemek işini tüm yönleriyle öğretmeyi ve bu işi meslek edinmek isteyen profesyoneller yetiştirmeyi hedefleyen bir eğitim kurumu.

Yurtdışında faaliyet gösteren French Culinary Institute (FCI), Culinary Institute of America (CIA) gibi kuruluşların ilham kaynağı olduğu IstCI'nin kurucusu Hande Bozdoğan. Bozdoğan Boğaziçi Üniversitesi'nden mezun olduktan sonra ABD'ye gitmiş; yemek enstitülerinde aldığı eğitimin ardından Türkiye'de böyle bir eğitim kurumuna ihtiyaç olduğuna karar vermiş; işe önce Saros'ta sebze ve meyve çiftliği kurarak başlamış. Şimdi o çiftlikten elde edilen ürünler enstitüde kullanılıyor; bir kısmı da enstitüdeki gurme reyonunda satılıyor.

IstCI'nin eğitim kadrosunu yerli ve yabancı eğitimciler oluşturuyor. Enstitü-



Hande Bozdoğan

de amatör ve profesyonellere yönelik olmak üzere kısa ve uzun dönemli iki ayrı program yürütülüyor. Bilgi Üniversitesi ile ortak yürütülen profesyonellere yönelik Uygulamalı Mutfak Eğitimi Sertifika Programı Chefscho-olistanbul ise kalifiye ve deneyimli eleman yetiştirmeyi, sektörün eğitimli eleman ihtiyacını karşılamayı hedefliyor. 28 hafta süren eğitim programı merkezi New York'ta bulunan dünyanın sayılı açılış okullarından The Institute of Culinary Education'ın müfredatının telifi alınarak hazırlandı. Bozdoğan ile yemek eğitiminin önemi ve yemeğe olan ilgiyi konuştuk.

## Aşçılık/şeflik için eğitim şart mı? Yetenek ne derece önemli?

Eğitimsiz de çok lezzetli yemek yapılabilir ancak kurumsal bir yapıda çalışmak için eğitimin şart olduğunu düşünüyorum. Sonuçta ölçek büyüyünce bu bir takım çalışmasına dönüşüyor ve farklı pek çok alanı da kapsıyor. Şeflik ciddi ve saygın bir meslek. Türkiye'de yetenekli pek çok alaylı şef var ama

## Sofrada yemek öne çıkmalı

**Son dönemde televizyonda popüler olan yemek programlarında yemek servisinin incelikleri hakkında tartışmalar çıkıyor. Şık bir yemek servisinin incelikleri neler?**

Bu tarz programları ciddiye alarak izlemiyorum. Genelde mekanlara bakmaktan yemeklere bakamıyorum. O masa örtüleri, serpiştirilen gül yaprakları, çiçekler... Bence en güzeli, temiz bir beyaz örtü ve sade tabaklarda, yemeğin öne çıktığı sofradır. Bir de yemek sahibinin mutfakta konuklardan uzak kalmasını sevmem. Menü buna göre tasarlanmalı ve ev sahibinin sohbe katılmasını sağlamalıdır.

**Peki enstitüye "yemek yarışmasına katılacağım" diyerek eğitim almaya gelen oldu mu?**

Bugüne kadar olmadı ama her televizyon kanalında bu tarz programlar devam ederse olma ihtimali yüksek.

**Peki karşı cinsi etkilemek için gelen oluyor mu?**

Olmaz mı? Özellikle gençlerden bunun için gelenler oluyor. Amatör kurslara erkekler daha fazla ilgi gösteriyor. Birçoğu açıklamasa da bunun da payının olduğunu düşünüyorum.



formal bir eğitim olmayınca bilgi başkalarına doğru yollardan aktarılamıyor. Biz bu alanda büyük bir açık olduğunu gördük ve bu açığı kapatmak amacıyla IstCI'yi kurduk. İstanbul Culinary Institute'ta liderlik eğitimi de veriyoruz. Yetenek konusuna gelince, tabii bazı kişilerin eli ve görüşü her zaman farklı oluyor. Mutfakta aynı eğitimi almış 12 kişi aynı malzemelerle aynı yemeği yapıyor ama hepsinin tadı farklı oluyor. Yani işin içinde doğuştan gelen yetenek de önemli rol oynuyor.

### **Son zamanlarda yemek okullarına, daha doğrusu yemeğe ilgi arttı. Ne oldu da birden bire böyle bir talep ortaya çıktı?**

Hayat standartları yükseldikçe, kadın ya da erkek fark etmez, yemek okullarına talep artacaktır. Hele ki teknolojinin gelişmesiyle bireyselleşme artınca erkeklerin daha da fazla ilgi göstereceğini düşünüyorum. Biraz da trend; moda olanın rağbet görmesi de bunda etkili.

### **Bunca yemek okulu varken, siz farkı nasıl yaratıyorsunuz?**

Burası benzeri olmayan bir kurum. Hem eğitim programı hem de müfredatı bakımından. Adaylar stajlarını hem burada hem Bilgi Üniversitesi'nin restoranlarında hem de 5 yıldızlı otellerin mutfaklarında yapıyor. Amaç mümkün olduğu kadar öğrencileri farklı yerlere göndererek farklı ekipman, farklı ekip ve farklı mutfak disiplini altında çalışmalarını sağlamak. Yemek okullarını bitirince, tecrübe olmayınca öğrenciler piyasaya çıktıklarında

zorluk yaşıyor. Çünkü mutfak hem yoğun bir tempoyu hem de zamana karşı yarışı gerektiriyor. Katılımcıların aşçıbaşı olmalarını beklemiyoruz, ancak mezun olduklarında son derece donanımlı olmalarını hedefliyoruz. Bu işi bir nevi araba kullanmaya benzetebilirsiniz. Araba kullanmayı tecrübe etmedikçe sürücü olamazsınız. Buranın en büyük artışı yedi ay gibi kısa bir sürede mesleki bilgi ve beceriyi verebilmesi. Bir diğer artımız da Saros'taki çiftliğimizdeki sebze ve meyveleri kullanmamız. Her şeyi mevsiminde tüketmenin ve ona göre menü oluşturmanın felsefesi başka. Biz katılımcılara bunu da öğretiyoruz.

### **Enstitünün öğrenci profili nasıl?**

Şu an 12 öğrencimiz var, bunların dokuzu kadın. Yaşları 24 ile 42 yaş arasında değişiyor ve öğrencilerimizin büyük kısmı kendi işyerlerini açmak istiyor. Birçoğu kariyer değiştirmek isteyen, bundan sonraki meslek hayatında restoran işletmek isteyen kişiler. Sektöre kalifiye eleman yetiştirmek için Bilgi Üniversitesi işbirliğiyle açtığımız yedi aylık profesyonel meslek eğitimi programımız var. Bu programa şef olmak isteyen kişiler katılıyor. Amatörler için periyodik olarak genelde üç veya dört saatlik kurslar yapıyoruz. Ya da üç günlük workshoplar düzenliyoruz. Katılımcılar arasında doktorlar, bankacılar bile var.

### **IstCI'da öğrenciler yemek yapmak dışında neler öğreniyor?**

Bu mutfakta öğrenciler yemek yapmanın yanı sıra bir restoranda çalışmanın temposunu, stresini de yaşıyor. Servisi de yapıyorlar. Müşterilerin farkında olmadığı bir şeydir ama ısmarlanan yemeklerin senkronize bir şekilde gelmesi işin en önemli kısımlarından biridir. İnsanlar ders dinlemekten çok hemen mutfaka girip uygulama yapmak istiyor. Özellikle zor yemekleri ve sebze-meyveleri kesme tekniğini merak ediyorlar. Enstitüde ağırlıklı olarak Akdeniz mutfağı üzerine eğitim veriyoruz ama mezunlar yalnızca Akdeniz mutfağını değil, dünya mutfaklarını da öğrenmiş oluyor. Bizim müfredatımızın yüzde 70'i pratik. Eğitimin son döneminde kursiyerler staj görüyor. Her öğrenci şeflerin gözetiminde rotasyon ile her bölümde sırasıyla çalışıyor. Böylece hem servisi hem satın almayı, hatta muhasebeyi bile tecrübe ediyor. Restoranda hazırlanan günün yemeklerine yardım ediyor. Staj bitiminde öğrenci ekip çalışması, malzemenin verimli kullanımı, farklı mutfak ekipmanlarına aşinalık ve sunum gibi konularda tamamen donanım kazanmış oluyor.

### **Gelenler arasında başarısız olanlar çıkıyor mu?**

Amatör kurslarda ilk kez sebze doğrayan kişi ile karşılaşabiliyoruz, ama profesyonel meslek eğitim kurslarına gelenler zaten mutfak konusunda bilgisi olan, el yatkınlığı olan, bu işi ileride meslek olarak düşünen kişiler. Buraya gelip var olan bilgi ve yeteneklerini geliştirip tecrübe ediniyorlar.

### **İlginç şeyler yaşıyor musunuz?**

Fransa-Türk Yılı için Sevim Gökyıldız'ın kursuna katılan 10 Fransız, mercimek köftesi, sigara böreği, etli biber/patlıcan dolması yaptı; bademli irmik helvası kavurdu. Daha sonra hep birlikte yapılanlar yendi. Bir defasında da 7 Hollandalı erkek kurs almıştı.

### **Şu ana kadar "biz Türk yemek kültüründe şunu değiştirdik" diyebileceğiniz bir şey yaptınız mı?**

Aşçılarla eğitim öncesi çalışmalar yaparken yağ ve tuz oranlarını epey azalttık, birtakım yemeklerde olmazsa olmaz denilen margarin çıkardık, pişirme sürelerini revize ettik.

### **Türk halkının yemek kültürü hakkında gözlemlediğiniz en belirgin şey ne?**

Et veya etli yemek yemeyince doyduğunu hissetmeyenler toplumun çoğunluğunu oluşturuyor. Ayrıca margarin ve tuzu bilinçsizce kullanıyoruz, kaldı ki zeytinyağı üreten bir ülkeyiz. Hamur işlerine halkımız çok meraklı. Mantı, börek her zaman sofraların gözdesi.



## Arama Toplantıları ile ortak düşünce sistematığı

**S**ofra Grup bünyesinde gerçekleştirildiği Arama Toplantıları ile ortak düşünce sistematığı yaratmayı hedefliyor. Bu amaçla Mart-Haziran ayları arasında şirket bünyesinde farklı gruplara ve amaçlara yönelik bir dizi toplantı gerçekleştirildi.

Aija Hotel ve Mariott Hotel'de gerçekleşen toplantıların ilkinde Sofra Grup-Genel Katılım Grubu Sofra Grup'un SWOT analizi ve ana departmanların iş akışlarını inceledi. İş akışlarında aksayan yönler grup çalışmalarıyla tespit edildi ve bu aksaklıklara yönelik aksiyonların katılımcılar tarafından alınması sağlandı. Operasyon departmanı bünyesindeki proje müdürleriyle gerçekleşen ikinci toplantı ise yine Sofra Grup'un SWOT analizi ile başladı. Operasyon süreçleri ve bu süreçlerdeki aksayan yönlerin incelendiği toplantıda ayrıca operasyonun daha efektif çalışabilmesi için proje müdürlerine düşen görevler tartışıldı.

Üçüncü Arama Toplantısı satış departmanı ile gerçekleşti. Toplantıda Sofra Grup bünyesindeki satış departmanının SWOT analizi yapıldı. Satış süreçleri ve bu süreçlerde aksayan yönler katılımcılar tarafından ele alındı. Toplantıda satış departmanının önümüzdeki dönem stratejileri ve yol haritasının belirlenmesi amacıyla grup



çalışmaları gerçekleşti. Operasyon ekiplerinin katılımıyla gerçekleşen son Arama Toplantısı ise operasyonun SWOT analizi ile başladı. Yine süreçlerin işleyişi ve aksayan yönler incelenerek iyileşmeyi amaçlayan aksiyonlar belirlendi. Tüm toplantılarda katılımcılar bir planlama mantığı içerisinde en ideal stratejileri tasarlamaya çalıştılar. Yapılan toplantılarda; katılan grupların ekip çalışması ile geleceğin resmini ortaya koyacak yaratıcı fikirleri geliştirmeleri ve uzlaşmacı bir tutumla ideal stratejileri oluşturmaları konusunda çalışmalar yapıldı.

### Bir başlangıç adımı

Arama Toplantısı, stratejik yönetim sürecinin sağlıklı işleyebilmesini sağlayacak olan katılımcı düşünce alışkanlığının oluşmasında bir başlangıç adımı. Arama Toplantıları ile hedeflenenler ise şu şekilde sıralanıyor:

- Organizasyonel gelişim için ortak hedefler doğrultusunda ortak aksiyon planlarının oluşturulması.
- Kurum içi paylaşım ve iletişiminin artırılması, görüşlerin ortak bir platformda bütünleştirilmesi, kararlara yöneltilmesi.
- Uygulama konusunda kurumsal öğrenme ortamının gelişmesi ve bilgi birikiminin sağlanması.
- Katılımlı, işbirliği içinde, ortak tasarım ve eylem ortamının oluşturulması, katılanların birbirinden öğrenmesi, değer yargılarının irdelenmesi ve paylaşılması.
- Demokratik diyalog ve katılımcı yönetim ortamının yaşanması.

## Yönetim Zirvesi'nin ana sponsoruyduk



**S**ofra Grup, PERYÖN (Türkiye Personel Yönetimi Derneği) Ege Şubesi tarafından düzenlenen Ege İnsan Yönetimi Zirvesi'ne ana sponsor oldu. 8-9 Mayıs 2009 tarihinde "Her Yön İnsan -Yeni Dünya Düzeninde Ne, Neyi, Nasıl Etkiler?" ana teması ile yedincisi düzenlenen zirvede, yeni dünya düzeninde küreselleşmenin temellerini oluşturanlar ile yaşanan ekonomik kriz ve krizden çıkış yolları uzmanlar tarafından

masaya yatırıldı. Aynı zamanda gerçekleşen İnsan Yönetimi Fuarı'nda kurulan Sofra Grup standı, ziyaretçiler tarafından büyük ilgi gördü.



## ICDA Yönetim Kurulu İstanbul'da toplandı

**H**er yıl farklı bir ülkede bir araya gelen International Confederation of Dietetics Associations – ICDA (Uluslararası Diyetetik Dernekleri Konfederasyonu) Yönetim Kurulu üyeleri, bu yılki yönetim kurulu toplantısını 16-18 Nisan tarihleri arasında İstanbul'da gerçekleştirdi. Yönetim Kurulu, ulusal diyetetik derneklerinden federasyona üye olan 7 delege ile faaliyetlerini yürütüyor.

ICDA Yönetim Kurulu Toplantısını takiben 20 Nisan'da bir buluşma daha gerçekleşti. IC-

DA Başkanı Sandra Chapra ve Genel Sekreteri Marsha Sharp ile Sofra Grup CEO'su Yaşar Büyükçetin ve Kalite Müdürü/Amerikan Diyetisyenler Derneği Denizaşırı Ülkeler Temsilcisi Füsün Atayata bir araya geldi.

Boğaz'da gerçekleşen yemekli buluşmada, Sofra'da uygulanan sağlıklı ve dengeli beslenme programları paylaşılan konular arasındaydı. Sofra'nın Türkiye'de öncülüğünü yaptığı sağlıklı beslenme aktiviteleri, davetliler tarafından beğeni topladı.



### Büyükçetin plaket aldı



**S**ofra Grup, T.C. Başbakanlık Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen ve bu yıl 26'ncısı kutlanan Vakıflar Haftası etkinliklerine yaptığı katkılar nedeniyle bir plaket aldı. 1 Haziran 2009'da Sofra Grup CEO'su Yaşar Büyükçetin'e verilen plaket, İstanbul Vakıflar 1. Bölge Müdürü İbrahim Özekinci ve Vakıflar 2. Bölge Müdürü Saffet Ertürk takdim etti.

### Eurest, European FM Awards'da ödül aldı

**E**urest Services, uluslararası müşterisi Shell ile birlikte bu yıl üçüncüsü düzenlenen European FM Awards'ın Partners Across Borders kategorisinde ödüle layık görüldü. European Facilities Management Konferansı sırasında düzenlenen European FM Awards'da Norveç, İspanya ve İngiltere'den seçilen jüri üyeleri, hem Eurest-Shell ortaklığının gücünü hem de her iki kurumun Shell'in sürekli hizmet kalitesi ve sürdürülebilir maliyet azaltımı hedeflerine ulaşmasında gösterdikleri kararlılığı değerlendirdi. Yarışmadaki diğer finalistler ise Sodexo-MSD ve Johnson Controls-Cisco Systems ortaklıklarıydı.



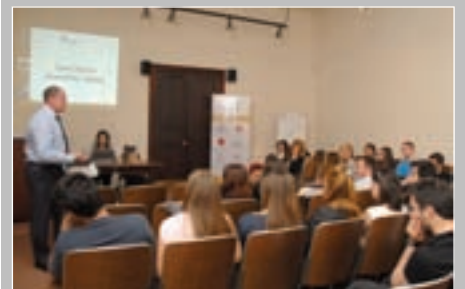
### Compass, Chelsea FC'ye hizmetleriyle ödül aldı

**C**ompass Grup, Chelsea Futbol Kulübü'nde verdiği hizmetlerle Stadium Experience tarafından düzenlenen Official Football Hospitality Awards 2009'da, İngiltere Premier Ligi "Directors' Choice" (Yöneticilerin Tercih) unvanı ile ödüllendirildi.

Premier Lig'de yer alan futbol kulüplerinden seçilen yöneticiler, İngiltere'deki stadyumlarda yer alan, yöneticilerin ağırlandığı salonları 32 zorlu kriteri göz önüne alarak değerlendirdi ve oyladı.

Chelsea'nin stadyumu Stamford Bridge'de bu sezon oynanan 19 maçta, Armani Salonu'nda ağırlanan yöneticilere tipik olarak maç öncesi kanapeler, şampanya, 3 farklı yemek, devre arası atıştırmalıklar sunulmuştu. Stamford Bridge'de tam 4 yıldır yiyecek servisi ve konuk ağırlama hizmetini üstlenen Facilities Management Catering (FMC), 19 kulübü yenerek bu unvana hak kazandı. Compass Grup İngiltere ve İrlanda'nın, spor ve sosyal etkinliklerde catering hizmeti veren takımlarından bir tanesi olan FMC; Wimbledon Tenis Şampiyonası, Brit Oval ve Leicester Futbol Kulübü gibi İngiltere'nin önde gelen etkinliklerinde ve mekanlarında resmi yemek servisi sağlayıcısı olarak hizmet veriyor.

### Sofra Grup Boğaziçi Üniversitesi'nde



**S**ofra Grup, Boğaziçi Üniversitesi'nde gerçekleştirilen Kariyer Günleri'nde öğrencilerle bir araya geldi. "Kariyer Toplantısı"na, Sofra Grup CEO'su Yaşar Büyükçetin ile birlikte şirketin farklı departmanlarından yöneticiler de katıldı. Büyükçetin üniversite öğrencilerine Sofra Grup'un kurumsal yapısını, şirket politikasını, çalışma şartlarını ve kariyer olanaklarını anlattı. Öğrencilerle kendi kariyer öyküsünü ve deneyimlerini de paylaşan Yaşar Büyükçetin, meslek seçimleri konusunda gençlere yol gösterdi.