

İÇİNDEKİLER

GRUBUMUZ.....	4
YÖNETİMİMİZDEN MESAJLAR.....	5
ÇÖZÜM ORTAKLARIMIZ.....	7
SIKÇA SORULAN SORULAR.....	16
FARKIMIZ.....	17
BİZİ TERCİH EDENLER... ..	19
BİZDEN... ..	21

AKKOLGRUP

GRUBUMUZ...

Yaklaşık 2 yıldır “Hazır Yemek Sektöründe” faaliyet gösteren GRUBUMUZ, bugün Türkiye'nin farklı illerinde günlük 30.000 kişiye hizmet veren bir büyüklüğe ulaşmıştır. Alanımızda ulusal bir marka haline geldikten sonra, 2010 yılından itibaren uluslararası pazarlara da açılmaya başladık. İlk uluslararası deneyimimiz olan Libya'da faaliyetlerimiz bugün başarı ile devam etmektedir.

AKKOLYemek

AKKOLPARK

AKKOLTAT

MAVİ İŞ

YELKEN Yemek

TUNEL Yemek

Sektördeki varlığımızın, doğru hizmet yapılanması ile müşterilerimize, finansal ve memnuniyet anlamında katma değer yarattığımız sürece uzun soluklu olacağını biliyoruz. Bu nedenle, değişen koşullara çok hızlı uyum sağlayan, müşterilerimizin bütçelerini doğru uygulamalar ile yöneten, sektörümüzde ilk defa uygulanan bir yönetim modeli oluşturduk ve çalışma ilkelerimizi de aşağıdaki şekilde belirledik.

ÇALIŞMA İLKELERİMİZ

- Müşterilerimize, süreçlerine katıldıkları ŞEFFAF bir yönetim modeli taahhüt ederiz.
- Müşterilerimize, STANDART uygulamalar içeren bir yönetim modeli taahhüt ederiz.
- Müşterilerimize, KALİTELİ DOĞRU FİYAT oluşturan bir yönetim modeli taahhüt ederiz.
- Müşterilerimize, KATMA DEĞER yaratan bir yönetim modeli taahhüt ederiz.

YÖNETİMİMİZDEN MESAJLAR

Bültenlerimizin “YÖNETİMDEN MESAJLAR” başlığı altındaki bu kısmında, Grubumuzun yönetim uygulamalarını müşterilerimiz ve çalışanlarımız ile paylaşacağız. ŞEFFAF 'lığımızın gereği olmaktan öte, fark yaratan sektörel uygulamalarımızı müşterilerimiz ve çalışanlarımız ile paylaşmaktan ayrıca keyif de alıyoruz. Bu ilk sayımızda, kurgusunu tamamladığımız ve uygulamasına başladığımız yönetim modelimiz ile ilgili genel bilgiler vereceğiz.

***FARKLILIK YÖNETİMİ:** Sektörde, müşterilerimizin çok farklı hizmet beklentileri ve ihtiyaçlarından kaynaklanan, farklılıkları başarı ile yönetmemiz bizlerden bekleniyor. Çıkış noktamız bu gerçek oldu. Farklılıkları standart bir model içinde yönetebildiğimiz sürece başarılı olacağımızı ve sektörde uzun soluklu var olacağımızı düşünerek yönetim modelimizi geliştirdik.



***BÜTÇELEME:** Bütçelemeye özellikle önem veriyoruz. Müşterilerimizin hizmet büyüklüğü ile hizmet ve fiyat beklentilerine uygun bütçeler oluşturuyoruz. Bu çalışmayı, sürekli değişen sektörel koşulları dikkate alarak her ay tekrarlıyoruz ve ay içinde de gerekmesi halinde revizyonlar yapıyoruz. Neyi bütçeliyoruz? Müşterilerimize vereceğimiz hizmeti içeren menü listelerini, menülerde kullanılacak malzemeleri, malzemeleri hangi tedarikçilerden ve ne miktarda temin edeceğimizi, hangi markaları kullanacağımızı bütçeliyoruz. Bu malzemeleri doğru kullanarak, doğru hizmeti üretecek işçilikleri bütçeliyoruz. Yani, müşterilerimize ödemiş oldukları fiyatı, doğru hizmet üreterek geri döndürmek için detaylı bütçeler oluşturuyoruz. Müşterilerimize ödemiş oldukları fiyatın doğru fiyat olduğunu gösterecek şekilde her türlü planlamayı hizmet başlamadan önce yapıyoruz.

***SİPARİŞLER VE ÜRETİM:** Hizmetin başlaması ile birlikte, yapmış olduğumuz bütçelere uygun siparişler açıyor, teslim alınan malzemelerin nitelik ve nicelik olarak siparişimize uygunluğunu kontrol ediyoruz.

Üretimin ise bütçelerimize, yani müşterilerimize verdiğimiz taahhüde uygun yapılması için, teslim alınan malzemelerin, detaylı üretim planlarına uygun olarak üretimde kullanıldığını kontrol ediyoruz. ŞEFFAF'lık ilkemize uygun olarak, müşterilerimizin sipariş ve üretim ile ilgili süreçlerimizi kontrol etmesini sağlıyoruz.

***DENETİM:** Yukarıda belirtilen süreçlerin doğru uygulandığını, gerek Operasyon, gerekse Kalite Departmanlarımız ile düzenli olarak denetim altında tutuyoruz. Yine ŞEFFAF'lık ilkemize uygun olarak, yapılan denetimlerin sonuçlarını, var ise düzeltilmesi gereken hususları, açtığımız Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler kapsamında aldığımız aksiyonları müşterilerimiz ile paylaşıyoruz.

***İLETİŞİM:** Müşterilerimiz ile iletişimin önemini biliyoruz. Vermiş olduğumuz hizmet süreçlerine müşterilerimizin de dahil olmaları halinde, daha başarılı sonuçlar oluşacağına inanıyoruz. Bu amaçla, müşterilerimizin bize görüş ve önerilerini doğrudan ulaştıracakları, hizmetimizi değerlendirecekleri ve yönetim süreçlerine dahil olacakları yapılar oluşturduk.

Yazımızın başında belirttiğim gibi, bundan sonraki bültenlerimizde, ilgili yönetici arkadaşlarımız yönetim uygulamamız ile ilgili daha detay bilgileri sizlere aktarılacaktır. Talep etmeniz halinde, her zaman sizleri ziyaret etmek suretiyle de, detay bilgiler verebiliriz. Bizlere aşağıdaki iletişim bilgilerinden ulaşabilirsiniz.

Saygılarımızla,

Serdar EKE
Genel Müdür

Volkan AKKAŞ
İş Geliştirme Müdürü

Deniz KADIOĞLU
İş Geliştirme Uzmanı

GENEL MÜDÜRLÜK - İSTANBUL FABRİKA

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

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

ÇÖZÜM ORTAKLARIMIZ...



1) Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

Öncelikle ilk sayınızda TEKET'e yer verdiğiniz için çok teşekkür ediyorum. Kendimi tanıtayım. Ben TEKET in kurucusu Mustafa MÜHSÜRLER. Afyonkarahisar'da doğup büyüdüm. Arazi bolluğu nedeni ile, ailem her zaman çiftçilik ve hayvancılık ile uğraştı. Ben de bu sebepten dolayı hayvancılık sektörünün içinde küçüklüğümden beri bizzat yer aldım. 1971'de evlendim ve 4 çocuk babasıyım.



Mustafa MÜHSÜRLER
YÖNETİM KURULU BAŞKANI



2) Az önce bahsettiğiniz baba mesleğinizi bugünlere nasıl taşıdığınızı kısaca anlatır mısınız?

Evet, tam da dediğiniz gibi baba mesleği olarak 3 kardeşimle birlikte başladım. 1964 yılında Afyon'un köklü kasaplarından biri olan babamın yanında çalışmaya başladım. 1969'a kadar Ankara'ya toptan et satışını gerçekleştirdim. Fakat uzun zaman İstanbul pazarının büyüklüğünü de düşünerek, Afyon etini İstanbul ile tanıştırma fikri aklımdaydı. Bu fikirden yola çıkarak 1971 yılında İstanbul'a gelip Afyon etini İstanbul ile tanıştıran ilk marka olmayı başardık.

3) Çocukluktan beri bu işin içinde olmanız dolayısıyla edindiğiniz tecrübeler sizi hızlı adımlarla markalaştırdı. Dünden bugüne gelişiminiz hakkında bilgi alabilir miyiz?

Elbette. Çocukluğumdan beri 50 yıldır bu işin içerisinde olmamın bizi sektördeki firmalardan biraz daha ayrı tuttuğunu düşünüyorum. TEKET olarak yenilikçi ve çağı yakalayan bir politika izliyoruz çocuklarımızla birlikte. Bunu da teknolojik ve modern tesislerimizle ve bizimle aynı vizyona sahip AKKOL GRUP gibi firmalarla çalışarak sağlıyoruz. 1975'te İstanbul'a geldiğimde **"Bostancı Et ve Gıda Sitesi"** adıyla ilk marketimizi açtık. Bunun yanında toptan et satışı ise **"Sütlüce ve Duvardibi Kesik Et Muayene İstasyonların"** da 1992 yılına kadar devam etti. 1992 yılından sonra marketler ve kasaplara Yenisahra da özel et satış deposu kurarak ilk elden et satışı başlattık. 2003 yılında, benim sektördeki deneyimlerimi, oğullarımın girişimci ve teknolojiye açık ruhuyla birleştirerek, iki oğlum ile birlikte **Mühsüroğlu Et ve Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şirketi**'ni kurduk. Avrupa standartlarına uyum sağlamak ve müşterilerimizin ihtiyaçlarına hızlı cevap verebilmek adına, 2007 yılında toptan ve paket et mamulleri için 1050 metrekare kapalı alanıyla kendi firmamıza ait modern ve hijyenik bir tesisi Dudullu'da **"Teket"** markası ile hayata geçirdik. Hikayemiz ve tesislerimiz bu şekilde hizmete devam etmektedir.



4) İş dışında sosyal olarak yürüttüğünüz faaliyetler nelerdir?

Hem doğduğum şehir adına, hem de sektörüm adına bir çok konuda sosyal dernek faaliyetin de aldım. Sektördeki olumsuzlukları ortadan kaldırmak ve insanları sektör adına bilinçlendirmenin, benim ve bu işi yapanların en önemli sorumluluklarından biri olduğunu düşünüyorum. Tıpkı sizinle çözüm ortağı olduğumuz gibi, değişik platformlarda devletimizle de et sektörüyle ilgili konularda çözüm ortağı olmayı hedefledik. Bunu da 1998 yılında kurduğum ETBİR sosyal toplum derneği sayesinde gerçekleştirmiş bulunmaktayım. Aynı zamanda 2000 yılında **"İstanbul'daki Afyonlu İşadamları ve Sanayicileri Derneği (AFSİAD)"** kurucu başkanlığını yaptım. Halen her iki dernekte başkan yardımcılığı görevim devam etmektedir. AFSİAD olarak halkımızı bilinçlendirmek adına, iyi ve kaliteli et nasıl alınır? Et nasıl pişirilir? gibi güncel ama yeterince bilinçli olmadığımız konularla ilgileniyoruz. Her sene Afyon Kocatepe Üniversitesinde kent kurultayına konuşmacı olarak katılıyorum.

5) Sektörünüzde TEKET'i hangi yönlerden farklı görüyorsunuz?

Çok köklü bir firma olarak, en önemli misyonumuz, yenilikçi bir bakış açısına sahip olmamızdır. TEKET olarak geçmişten kalmış merdiven altılığı silip, yerine ileri teknoloji ve modern üretim teknikleriyle halkımızı hijyenik ürünlerle buluşturmak, gıda kodeksine ve tüm kalite standartlarına uygun bir şekilde üretim yapmak, Avrupa standartlarına uygun bir şekilde 'doğadan sofranızı' politikasını benimsemek ve sizin gibi kalite standartlarının en üst düzeyde tutulduğu firmalarla çözüm ortağı olmak hedefimizdir. Hedeflerimiz bizi sektörde farklı yapmaktadır.

6) Son dönemde yaşadığımız et fiyatlarındaki artışla ilgili görüşlerinizi de alabilir miyiz?

50 yıllık tecrübeme dayanarak şunu söyleyebilirim ki; et sektörünün hızla gerilemesindeki en büyük faktör yanlış bir hayvancılık politikası izlenmesidir. Uzun yıllar boyunca süt tozu ithal edilerek, süt inekçiliği öldürülmüş ve düve kesimleri kontrolsüz yapılmıştır. Kontrolsüz kesimler sonucunda da üretken hayvanların yok olması kaçınılmaz bir son olmuştur. Bunun sonucunda ise nüfus artışımızın da etkisiyle et açığı oluşmuş ve fiyatlarda büyük oranda artışlar yaşanmıştır. Bunun kısa dönemde çözümü, önemli miktarda besilik dananın, ülkemize getirilmesiyle sağlanacağını düşünüyorum.



7) Bir firmayla çalışırken neleri dikkate alırsınız ?

Öncelikle çalıştığımız firmanın, kurumsal niteliği bizim için önemlidir. Gıda sektörünün temel gerekleri olan hijyen ve kalite konusunda standartlarını belirlemiş kurumsal müşterilerimize, ürünlerimiz ile destek vermek bizim aynı zamanda misyonumuzdur. Şeffaf ve denetlenebilir bir ticari anlayış hedeflemekte ve bunu tercih eden müşterilerimiz ile çalışmaktayız.

8) Çözüm ortağı olarak AKKOL GRUP ile çalışmak sizin için ne ifade ediyor?

AKKOL GRUP olarak, az önce bahsettiğim şeffaf ve kurumsal yapınız, belirlemiş olduğunuz yüksek kalite standartınız, müşteri odaklı hizmet anlayışınız ile TEKET'in arzulamış olduğu kurumsal müşteri yapısına uygun olduğunuz için, AKKOL GRUP ile çalışmaktan keyif alıyoruz.



9) Son olarak eklemek istediğiniz düşünceleriniz var mı?

Sayfanızda bize yer ayırdığınız için tekrar teşekkür ediyorum. Kısa zamanda attığınız dev adımların ve çözüm ortaklığımızın daimi olacağına inancımız sonsuzdur.

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



Bülent TÜRKER
BÖLGE MÜDÜRÜ

1) Öncelikle Diversey'i tanıyalım, firmanız hakkında bilgi verebilir misiniz?

“Daha temiz ve daha sağlıklı bir gelecek” misyonumuz doğrultusunda, 175 ülkedeki satış operasyonumuzla profesyonel temizlik ve hijyen ürün/sistemleri alanında dünya lideri bir firma olarak faaliyet göstermekteyiz. Ürünlerimiz, sistemlerimiz ve uzmanlığımızla, tüketiciler için tesis ve mekanların daha hijyenik ve güvenilir ortamlar olmaları için çalışıyoruz.

Diversey olarak, konaklama sektörüne, temizlik firmalarına, restoranlara, yemek şirketlerine, hastane ve sağlık kurumlarına, okullara ve ofislere, gıda ve içecek üretim tesislerine; gıda güvenliği, mutfak hijyeni, çamaşır hijyeni, kişisel hijyen, yer bakımı ürünleri, makine ve sistemleri, kağıt ürünleri üzerine hizmet vermekteyiz. Bunun yanında ilaçlama ve dozaaj sistemi, temizlik gereçleri, buklet, havuz suyu şartlandırma ve su ıslahı, çevre danışmanlığı üzerine de profesyonel hijyen çözümleri sağlamaktayız.

Ayrıca iş birimimiz Diversey Consulting vasıtasıyla, Türkiye'nin de aralarında bulunduğu 31 ülkede, kalite yönetimi sistemleri ve gıda güvenliği yönetim sistemleri üzerine üst düzey danışmanlık, eğitim ve denetim hizmetleri sunmaktayız.

Gebze-Kocaeli'de bulunan fabrikamızda Türkiye'deki üretimimizi gerçekleştirmekteyiz. Diversey fabrikası kalite standartlarına, güvenliğe ve çevreye verdiği önemle örnek bir üretim tesisidir. Diversey, ISO 9001, ISO 14001 ve OHSAS 18001 belgelerinin tümüne sahip profesyonel hijyen alanında faaliyet gösteren tek şirkettir.

2. Sektörde kendinizi nasıl görüyorsunuz?

Profesyonel temizlik ve hijyen ürün/sistemleri alanında lider olmanın getirdiği sorumlulukla ürünlerimizi geliştiriyor ve sektörün gelişmesi adına yeni ürünlerimizi lanse ediyoruz. Bu doğrultuda var olan bu öncü rolümüz ile sürdürülebilirlik ilkemiz doğrultusunda çevre, insan ve dünya odaklı projelerimizi gerçekleştiriyor ve kendimizi sektörde farklılaştırıyoruz.

3) Çalışmalarınızdan beklentileriniz ve hedefleriniz nelerdir?

2010 senesinde, inovatif ürünlerimiz, etkin pazarlama ve satış faaliyetlerimiz ile büyümeye devam ettik. Hedefimiz ise; “Yaşamı ve dünyayı korumak, endüstrimizi dönüştürmek”. Gelecek yıllarda da yiyecek, içecek ve tesislerin daha güvenli ve hijyenik olmasını sağlayan üstün ürünler üreterek “Yaşamı Koruyacağız”. Ürünlerimizin ve faaliyetlerimizin çevresel etkisini giderek azaltarak, gelecek nesiller için “Dünyayı Koruyacağız”. Toplumumuzun refahına katkıda bulunacak daha sürdürülebilir işletmeler oluşturarak “Endüstrimizi Dönüştüreceğiz”.



TASKI HypoGel

Yüzeylerin genel temizliğinde kullanılan çamaşır suyu katkılı ve hoş kokulu dezenfektanlı deterjan.

4) Diversey olarak müşterilerinize verdiğiniz hizmette en çok dikkat ettiğiniz konu nedir?

Diversey olarak gücümüzü, çalışanlarımızdan ve müşterilerimizden almaktayız. Çözüm yaklaşımı, müşteri ilişkisi ve yönetim kalitemiz ile hijyen bilincinin ve doğru ürün kullanım alışkanlıklarının yerleşmesi için mücadele ediyoruz.

Türkiye çapında geniş bilgi birikimi olan personelimiz ve uygulama konularında uzman olan satış mühendislerimiz, müşterilerimizle sürekli iletişim halinde. Satış ekipleri, satış, satış sonrası destek ve temizlik danışmanlık servisleri ile müşterilerimizi sürekli ziyaret ediyor, operasyonlarını yakından izliyor ve herhangi bir sorun anında hemen çözüm üretiyorlar.

Her sektör için, alanında uzman çalışanlarımız bulunuyor; böylelikle geniş bir yelpazede kapsamlı bir tecrübe ağını aynı çatı altına toparlıyoruz. Bu çok yönlü tecrübe her sektör ve uygulamada bilgi birikiminin verimli bir şekilde kullanılmasına ve satış ekibine hem önderlik hem de eşsiz destek hizmetlerinin ulaşmasına olanak sağlıyor.

Öte yandan Diversey olarak; her zaman içinde bulunduğumuz toplumları daha iyi hale getirme inancımızla hareket ediyor ve bu yönde çalışmalarımızı gerçekleştiriyoruz.

5. Sektör bazında yenilikçi olduğunuzu düşünüyor musunuz? Örnek verebilir misiniz yaptığınız ve yürüttüğünüz çalışmalarından?

Müşterilerimizin yaşamını kolaylaştıracak her türlü ürünü ve çözümü geliştiriyor, ürünlerin özellikleri hakkında uzmanlaşıyor ve dünyanın dört bir tarafında güvenli ve etkili kullanımını sağlıyoruz.

Bunun yanı sıra var olan sürdürülebilirlik misyonumuz doğrultusunda çeşitli sosyal sorumluluk projelerine imza atıyoruz. Tüm dünyada insan, çevre, üretim ve hizmet arasında denge kurmayı hedefleyen projeler gerçekleştirerek kendimizi sektörde farklılaştırıyoruz. Bu doğrultuda; "Beyaz Zambak, Beyaz Yıldız, Kırsal Alanda Kadın Eğitimi ile Sağlıklı Süt Üretimi, Tüm Dünyada Temiz Eller ve Kadından Kadına Köprü - Bittim Sabunu Projesi"nden övgü ile size bahsedebiliriz.



Suma Chlor D44

Meyve ve sebzeler için hijyenik durulama maddesi.

KAGİDER, ÇATOM (Çok amaçlı Toplum Merkezleri), GAP Bölge Kalkınma İdaresi ve Mardin Valiliği ile kurulan işbirliği ile başlattığımız Kadından Kadına Köprü - Bittim Sabunu Projesi kapsamında, Güneydoğu Anadolu'ya özgü geleneksel bittim sabununun, doğal yapısını ve geleneksel üretim biçimini titizlikle koruyarak pilot bölge Mardin'de kurduğumuz atölyede uluslararası ve hijyenik standartlarda üretilmesini sağlamaktayız.

Böylece kaybolmaya yüz tutmuş bir Anadolu değeri olan geleneksel bittim sabununa Mardinli Kadınlar ile birlikte sahip çıkıyor, bittim sabununu kültürümüze ve Türk turizmine yeniden kazandırıyor ve Mardinli kadınlara emeklerini değerlendirebilecekleri iş sahası yaratıyoruz.

Diversey olarak globalde de bir başarı hikâyesi olarak kabul edilen Kadından Kadına Köprü - Bittim Sabunu Projemizi, kadınların en güzel hikâyelerinden oluşan ve Mardin'e yakından bakmamızı sağlayan bir fotoğraf kitabıyla taçlandırarak ölümsüzleştirdik. Tüm bu değerli çalışmalarımız sonrasında ise; halkla ilişkiler sektöründeki hizmet kalitesini arttırmak ve mesleki gelişimi desteklemek amacıyla düzenlenen Türkiye Halkla İlişkiler Derneği (TÜHİD)'nin 9. Altın Pusula Yarışması'nda, Kurumsal Sosyal Sorumluluk kategorisinde yer alan, kültür ve sanat alanında verilen 9. Altın Pusula Ödülü'ne layık görüldük.

Öte yandan gıda güvenliğinin de son derece önemli olduğu bilinci ile hareket ediyoruz. Ülkemizde gıda hijyeni kalitesini artırmayı hedeflediğimiz 'Beyaz Zambak Projesi' belediyeler ile birlikte, daha temiz sürdürülebilir bir çevreye katkı sağlamak için geliştirdiğimiz bir projedir. Beyaz Zambak Projesi ile Türk insanının daha temiz ve güvenli şartlarda gıda tüketmesini sağlamak ve ülkemizi ziyaret eden turistlerin gıda güvenliği konusundaki şüphelerini yok etmek amacıyla, gıda sunan tesislerin hijyen kalitesini artırmayı hedeflemekteyiz. Bu standarda ulaşan işletmelerimizi de ayrıca sertifikalarımız ile ödüllendirmekte ve mekânlarında kullanmak üzere kendilerine bir Beyaz Zambak bayrağı ve stickerı vermekteyiz. Böylece bu gıda güvenliği ve hijyen sertifikalarına sahip tesislerde, tüketiciler sağlıklı, güvenli ve hijyenik koşullarda hazırlanmış gıdaları gönül rahatlığı ile tüketmektedirler.

Aynı zamanda Beyaz Zambak Projesi hijyenin bir lüks değil tam tersine bir sorumluluk olduğu bilincini oluşturmaya yönelik halkın gönüllülük esasına dayanan bir projedir. 2004 yılında Beyoğlu Belediyesi ile başlatmış olduğumuz projemiz 2005 yılında Bursa'da gelişerek bu sene Türk turizminin kalbine, Didim'e taşınmıştır.



Suma Bac D10

Gıda üretimi yapılan yerlerde temizlik ve dezenfeksiyon yapılmak üzere geliştirilmiş konsantre dezenfektan deterjandır.

Çevreye saygının bir göstergesi olan "Beyaz Yıldız Projesi" ise; Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED) tarafından hazırlanan ve Diversey'in desteği ile turistik işletmelerde kullanılan suyun, elektriğin-enerjinin, kimyasalın ve katı atık miktarının, çevrede ve doğal kaynaklarda meydana gelebilecek olası zararının azaltılması, operasyonel verimliliğin artırılması ve konfordan vazgeçmeden tasarruf sağlayarak turistik işletmelerdeki giderlerin azaltılması amacıyla tüm Türkiye'de hayata geçirilmiştir.

Ayrıca Tarım ve Köyşleri Bakanlığı önderliğinde hayvancılıkla uğraşan kadınları eğiterek, süt kalitesinin ve verimliliğinin yükseltilmesi için İngiltere Uluslararası Tarım ve Teknoloji Merkezi (IATC) ile birlikte yürüttüğümüz 'Kırsal Alanda Kadın Eğitimi ile Sağlıklı Süt Üretimi Projesi' ve tüm dünyada çocuklara el yıkama alışkanlığını kazandırmaya yönelik hazırladığımız 'Tüm Dünyada Temiz Eller Projesi'ni yürüttüğümüzü de eklemek isterim.

Öte yandan profesyonel temizlik ve hijyen ürün/sistemleri alanında dünya lideri olarak Beşiktaş J.K. Fenerbahçe SK ve Galatasaray SK'nın hijyen sponsoru olduğumuzu belirtmek isterim.

6. Size göre sektörünüzün gelişiminde rol oynayan faktörler nelerdir?

Tüm sektörlerde olduğu gibi temizlik ve hijyen sektöründe de her geçen gün sürdürülebilirlik konusu önem kazanmaktadır. Bu kapsamda şirketlerin bu çerçevede adımlar atarak tıpkı Diversey'de olduğu gibi dünya, çevre ve insan odaklı faaliyetlerine ağırlık vereceklerini düşünüyorum.

7. AKKOL GIDA'nın çözüm ortağı olarak firmamız hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

Akkol Gıda ile ilk tanıştığım gün sektöre, müşterilerine ve işe bakışlarından etkilendiğimi söylemeliyim. Müşterileri, çalışanları ve tedarikçileri ile her şeyi paylaşan şeffaf bir yönetim tarzı benimsediklerini gördüm. Bu, her zaman karşılaştığım bir durum değil. Başarılı olacaklarına ve fark yaratacaklarına inanıyorum.



Suma Crystal A8

Makinede bulaşık yıkamada köpük kontrollü, su sertliğinin yarattığı kireçlenmeyi kontrol eden konsantre bir bulaşık parlatıcısıdır.

8. Uzun vadeli bir çalışma olacağına inanıyor musunuz?

Akkol Gıda ile uzun süreli bir sözleşmemiz var. Bu işbirliğinin her iki firma da faaliyetlerine devam ettiği sürece daha uzun yıllar süreceğine inanıyorum.

9. Son olarak eklemek istediğiniz düşünceleriniz var mı?

Akkol Gıda, sektörde yenilikçi kalite konusunda hassas genç bir şirket. İnançım o ki ilerleyen yıllarda, sektör içinde adından ve başarılarından çok bahsedilen, müşterileri için güvenilir vazgeçilmez bir lezzet durağı olacak. Bana bu köşede sizlerle tanışma fırsatı verdikleri için kendilerine sizler aracılığı ile teşekkür etmek istiyorum.

SIKÇA SORULAN SORULAR

AKKOL OPERASYON MÜDÜRÜ DEMET ŞEN CEVAPLIYOR

1) Düşük maliyet ile kaliteli hizmet vermeyi nasıl başarıyorsunuz?

Sonuçta kalitenin belli bir maliyeti olmak zorunda. Önemli olan bu maliyetin kabul edilebilir seviyede olmasıdır. Bizim maliyetlerimizin kabul edilebilir seviyede olmasının en önemli sebebi ise, tüm girdi ve çıktıların sürekli kontrol altında olmasıdır. Projelerimiz coğrafi olarak çok dağınık bir yapıya sahip olsa da, coğrafyada ki iş yerlerimizi kontrol edebileceğimiz bir otomasyon sistemi mevcut. Bu sistemimiz içinde, tüm işyerlerimizde ki sistemimizi ayrı ayrı bütçelendirmekteyiz. Bütçeler, öngörülen fiyatlarla hazırlanır ve çok fazla sapma beklenmez. Gerçekleşen üretimlerde onayımız doğrultusunda gerçekleşir. Bu durum bütçelenen ile gerçekleşen hizmetin örtüşmesini sağlamaktadır. Aslında bizim yaptığımız, hizmet verdiğimiz müşterilerimizin bütçelerini yönetme işi diyebiliriz. Sistem üzerinde müşteriye kesilen fatura karşılığı, verilen hizmetin maliyeti açıkça görülmekte ve şeffaf yapımız sayesinde bu bilgileri isteyen müşterilerimizle de paylaşmaktayız. Her hizmetin, tüm detaylarının kontrolümüz altında olması da sonuç olarak kontrollü maliyeti ve sağlanan kalite seviyesi sayesinde müşteri memnuniyetini getirmektedir.

2) Menü yaparken nelere dikkat ediyorsunuz ?

Öncelikle müşterimizin talepleri, sözleşme şartları, genel beslenme tarzları ve iş kolu gibi noktalar göz önünde bulundurulur. Ağır iş kolunda çalışan insanlar ile masa başında çalışan insanların günlük ihtiyaç duyduğu kalori ve talep ettikleri gramajlar birbirinden çok farklı olmaktadır. Bu durum mutlaka menü yapımında değerlendirilmelidir.



İkinci olarak menü maliyetinin, müşterimizi ve firmamızı memnun edecek seviyede olması gerekmektedir.

Menü hazırlanırken, ana yemeklerin(kırmızı et, beyaz et, bakliyat, sebze.vb) ay içerisindeki dağılımına dikkat edilir. Aynı tarz yemeklerin üst üste gelmemesi, farklı malzemelerle hazırlanan yemeklerin birbiri ardına sunulması güzel bir lezzet dağılımı sağlar. Ana yemeklerin dağılımı yapıldıktan sonra, ona uygun diğer çeşitler belirlenir. Çeşitlerin belirlenmesinde içerik, renk, lezzet gibi faktörlerin uyumu çok önemlidir. Her günün toplam kalori değeri birbirine yakın değerlerde olmalıdır ki, yaptığımız menüye dengeli bir menü diyebilelim.

En son tüm menü bittikten sonra, otomasyon sistemimizde gerekli kontroller yapılmaktadır. Uyuşmayan yemekler, üst üste gelen aynı yemekler.vb konularda otomasyon sistemimiz uyarı vermektedir. Örn: Biber dolmanın yanına piring pilavı yazılırsa sistem direkt olarak uyarı verip bu hatayı görmemizi sağlar.

Mönümüz bittikten sonra, müşterimizle mutabakat yaparak son halini sisteme girer ve bir sonraki ayın bütçesini oluşturmaya başlarız.

FARKIMIZ...

Bültenlerimizin “FARKIMIZ” başlığı altında toplanan bu bölümünde, müşterilerimizin faydasına geliştirdiğimiz farklı uygulamalarımızdan bahsedeceğiz. Bu ilk bültenimizin konusu, ŞEFFAF'lık ilkemiz gereği, müşterilerimizin bizi takip etmesi ve gerektiği zaman süreçlerimize dahil olması için oluşturduğumuz bir WEB sitesidir.

Müşterilerimiz, kendilerine vermiş olduğumuz “KULLANICI KODU” ve “ŞİFRELERİ” kullanarak, <http://erp.mavi-is.com> “MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ YÖNETİM PORTALIMIZA” girerek;



- *Grubumuz hakkında genel bilgileri ve Kalite belgelerimizi görecekler,
- *SGK ve vergi ödeme yükümlülüklerimizin yerine getirildiğini takip edecekler,
- *Kalite denetim sonuçlarını ve alınan aksiyonları takip edecekler,
- *Günlük ve aylık mönü listelerini görecekler,
- *Personel listemiz, çalıştığımız tedarikçiler, kullandığımız markalar, yemek sayıları gibi hizmet detaylarını takip edecekler,
- *Bize mesaj gönderebilecek ve yayınladığımız haberleri okuyabilecekler,
- *Sevilen yemekler mönüsünden en çok sevilen yemekleri seçerek, menü oluşumuna katkı yapacaklar,
- *Memnuniyet anketini doldurarak bizi genel olarak değerlendirecekler.

Bu yapıyı henüz kullanmayan müşterilerimiz, kullanıcı kodu ve şifre talebinizi yöneticilerimize iletmenizi rica ederiz.

ÇİĞ KÖFTE GÜNÜ

AKKOL GRUP olarak, projelerimiz de farklılık yaratarak müşterilerimizin beğenisini kazanacak aktivitelere imza atıyoruz. 2010 kasım ayında bir projemizde çiğ köfte günü düzenleyerek çalışanlarımızı ve müşterilerimizi motive ettik. Bu sayede sizler günün yorgunluğunu atarken, biz de müşteri memnuniyeti, farklılık ve yenilikçilik ilkemizi sizlerle paylaşmanın haklı sevincini yaşadık...



TATLI GÜNÜ

Türk mutfağının eşsiz lezzetlerinden olan tatlı çeşitlerini, aynı gün içerisinde müşterilerimize sunmak, büyük bir memnuniyet oluşturmakta ve bizlere motivasyon kaynağı olmaktadır. Haziran 2010'da gerçekleştirdiğimiz tatlı günü, her projemiz de olduğu gibi büyük beğeni kazandı. Özenle hazırladığımız tatlı tabağı, farklı lezzetteki tatlıları aynı anda tatma imkanı vermektedir. Tatlı tabağının, müşterilerimizin yüzüne kazandırdığı gülümseme her şeye değer...



BÖREK GÜNÜ

Müşterilerimizin memnuniyetini arttırmak amacıyla, münülerimizi sürekli güncelliyor ve yeni çeşitleri münüye dahil etme çalışmaları yapıyoruz. Bu çalışmalar bünyesinde, menüye dahil ettiğimiz börek gününü de, bir projemizde kasım 2010'da gerçekleştirdik. Farklı çeşitlerdeki böreklerin yardımcı yemek olarak sunumuyla, börek günü büyük beğeni kazandı. Sunduğumuz değişik çeşitlerde ki börekler, müşterimizin damak tadına hitap ederek menümüzü zenginleştirmemize de katkıda bulundu.



BİZİ TERCİH EDENLER...

1000 kişiye yemek hizmeti verdiğimiz, kurumsal bir projemizde başta proje müdürümüz olmak üzere, vardiyalı şekilde 16 personelimize ve tamamen entegre olan mutfağımız da, öğlen ortalama 650, akşam 200 ve gece kumanyasında 150 kişiye yerinde üretim hizmeti vermekteyiz.

Yerinde üretim yapabilmek için, müşterimizin tesisinde ki mevcut mutfağı inceleyerek, ihtiyaca uygun proje geliştiriyor ve iyileştirme çalışmalarını tamamlıyoruz. Proje müdürümüzün önderliğinde, aşçılarımız ve servis elemanlarımız mutfağı kısa sürede devralarak, müşterilerimize AKKOL GRUP kalitesinde ve lezzetinde yemekler sunuyor.

Bu projemizde de her projemizde olduğu gibi son teknoloji ekipmanlarla, kalite yönetim sistemlerinin direkt uygulandığı bir hizmet sunmaktayız.



Üretim bölümünün haricinde;

- 1 kuru gıda depomuz
 - 1 meyve sebze depomuz
 - 1 sarf malzeme depomuz
 - 1 süt ürünleri depomuz
 - 1 et işleme ünitemiz
- 1 derin dondurucumuz ve 1 adet kimyasal depomuz bulunmaktadır.

Yemeklerimiz hijyenik koşullarda, uzman aşçılarımız tarafından sistematik bir şekilde hazırlanıp uygun sıcaklıklarda ki benmarilere konarak servise hazır hale getiriliyor. Yemeklerin hazırlanma ve servis aşamalarında, yetkili yöneticimiz ısı, hijyen..vb tüm kontrolleri yaparak, yemek numunelerini alıyor ve tüm bu işlemler kayıt altına alınıyor.



Servis saati başladığın da ise güler yüzlü servis elemanlarımız yemeklerimizi müşterilerimize sunuyor. Amacımız, besleyici ve lezzetli menülerimizle, müşterilerimizin yemek saatlerini keyifle geçirmelerini sağlamak ve bu sayede müşterilerimizin uzun yıllardır bizden hizmet almaya devam etmelerinin de amacımıza ulaştığımızın kanıtı olduğunu düşünüyoruz.



BİZDEN...

KÖŞEBAŞI ANKARA

Leziz kebabları, et yemekleri, mezeleri ve tatlılarıyla Ankara'lıların beğenisini kazanan Köşebaşı Ankara, Köşebaşı mutfağının spesyallerinden oluşan özel öğle yemeği mönüleri ve gruplara özel iş yemekleri, kutlamalar için grup mönüleri siz değerli misafirlerimize hizmet etmektedir.

Köşebaşı; yerli ve yabancı tüm konuklarını; gavurdağı salatasından pastırmalı humusa binbir çeşit mezeleri, özel baharatlarla terbiyelenerek yapılan kebab ve et yemekleri, öğle ve akşam yemeklerindeki farklı mönü ve fiyat alternatifleri ile ağırlıyor.

Köşebaşı Restoran kış aylarında kapalı alanında 100 kişilik servisinin yanı sıra özel gruplara sunduğu 12 ve 15 kişilik 2 özel salonuyla ve 100 kişi kapasiteli özel bahçesiyle de yazın lezzetin Ankara'daki adresi olmaya devam ediyor.

Etlerinden mezelerine tatlılarından salatalarına kadar tüm sunumlarındaki iddiasını Ankara'da da sürdüren Köşebaşı, bildiğiniz yemekleri hiç bilmediğiniz bir lezzette sunarken, sadece Köşebaşı'na ait tatlıları Ankara G.O.P'ta buluşturuyor.

Köşebaşı; sadece bir restoran olmanın ötesinde, şık ambiyansı ve kusursuz hizmetiyle; iş yemekleri, kutlamalar, toplantı ve özel günlerinizin konuksever adresi olmaya devam ediyor.



Adres : Kuleli Sokak No:32 Gaziosmanpaşa, Ankara
Telefon : (0312) 446 59 59
Paket Servis: (0312) 446 41 16

KÖŞEBAŞI AFYON

Köşebaşı, 1995 yılından beri Adana ve Tarsus yöresi et yemeklerinin geleneksel tariflerden kaynaklanan lezzetlerini sürdüren tek restoran zinciridir. Geleneksel lezzetleri markalaştıran Köşebaşı, konuklarına bir kültürel olgu, bir yaşam biçimi sunmakta, tarihi damak tadını yaşatmaktadır.

Köşebaşı, sürdürdüğü özgün kültür nedeniyle Conde Nast Traveler dergisinin 14,000 üyesi tarafından "Dünyanın En İyi 50 Restoranından Biri" seçildi. Aynı zamanda "Uluslararası Turizm, Otelcilik ve Catering Endüstrileri Ödülü"ne de Türk mutfağını en iyi yansıtan restoran olarak layık görüldü. Dünyaca ünlü Time dergisi Köşebaşı'nı "İstanbul'daki en iyi kebab restoranı" olarak tüm dünyaya duyurdu.

Yemeklerini geleneksel tariflere bağlı kalarak hazırlayan Köşebaşı, lezzet zincirine bir yeni şubesini daha ekleyerek Afyon'da da sizlere hizmet vermeye başladı.

Keyifli sohbetler eşliğinde muhteşem lezzetteki çeşitlerimizin tadını çıkarmaya sizleri de bekliyoruz.



Adres : Afium AVM, İzmir Karayolu 9.km, İkbal Tesisleri, Afyonkarahisar
Telefon : (0272) 252 56 91
Paket Servis: (0272) 252 56 90

FESLEĐEN SOSLU KUMRU (4 kişilik)

500 gr. Tavuk Fleto

50 gr. Tereyađı

50 gr. Mantar

100 gr. Krema

1 Tutam Fesleđen

Akdeniz Yeřillikleri



HAZIRLANIŐI:

Tavuk fletolarını ince olarak 4parça halinde ağın. İçerisine mantarları koyup tavuk fletolarını sarın. Hepsini sardıktan sonra ,tereyağının yarısını bir tavaya koyarak yağı ısıtın. Tavukları yağın için atarak kısık ateŐte pişirin. Tavukları kızarttıktan sonra servis tabağına alabilirsiniz. Kalan tereyağını da tavaya koyarak, kısık ateŐte kremayı ilave edip, hafif kaynatın. Tavuđumun izerine kremayı dökün ve dökütikten sonra izerine bir tutam fesleğen ekleyerek servise sunabilirsiniz. İsteğe göre Akdeniz yeşillikleri veya patatesle süsleyerekte sunum yapılabilir.

Afiyet olsun...

HAZIRLAYAN BÜLENT SOYDAM

AKKOL'UN BAŞARILI VE USTA AŞÇILARINDAN BİRİ

BÜLENT SOYDAM

05.05.1980 Kars, Arpaçay doğumlu uzman aşçımız 8 kardeşten en küçüğü ve 21 yıldır aşçılıkla uğraşiyor. Şimdi yılların deneyimlerini sizlerle paylaşıyor.

Bülent Ustadan, yemeğinizin lezzetine lezzet katacak ve yeri geldiğinde kurtaracağınız olacak püf noktalar;

* Yemeğinizin tuzunu fazla kaçırınca, tencereye birkaç parça çiğ patates atın. Fazla tuzu çekecektir.

* Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanı içi su dolu bir tasın içinde soyun.

* Salatanızın lezzetli olmasını isterseniz, evvela sirkeyi veya limonu tuzla karıştırıp dökmeli sonra zeytinyağını ilave etmelisiniz.

* Et ve tavuk ızgaralarının daha yumuşak ve lezzetli olmasını istiyorsanız; etlerinizi 1 gün önceden hazırlanmış marine sosuna koyun. Sosun içeriği;

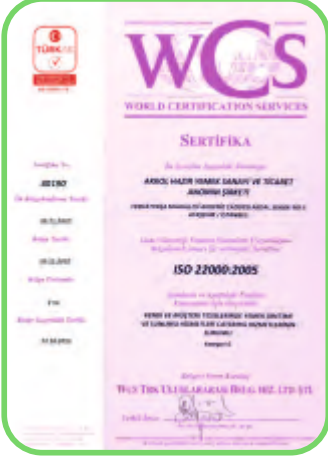


Soğan
Havuç
Kıyık biberi
Kereviz yaprağı
Sarımsak
Defne yaprağı



Tüm bunlar robotta çekilir. Çekildikten sonra içerisine; pul biber, karabiber, toz biber, tuz, yoğurt ve portakal suyu ilave edilir. Bu karışımın içerisine etler yatırılarak, 1 gün boyunca marine edilir. Daha sonra yumuşacık ve lezzetli ızgaranızın tadını çıkarmaya başlayabilirsiniz.

* Pirinç pilavı yaparken, pirincin tane tane ve parlak gözükmesi için, pirinci kavurduktan sonra 2 damla limon suyu sıkın, kavurup suyunu ilave ettikten sonra 1 silme çay kaşığı şeker ilave ederseniz pilavınız istediğiniz gibi tane tane ve parlak gözükür.



ISO 22000 EĞİTİMİ

Kurumsallığın en büyük göstergesi; eğitilmiş, bilinçli, idari kadro ve personelden geçer. Bu politikayla çıktığımız yolda özellikle iş geliştirme adına gelecek vaat eden bir firmanın; motivasyonu yüksek, sektörel alanda ve çalıştığı departmana dair analiz yeteneğine sahip, güncel gelişmeleri takip eden çalışanlara sahip olmak ve eğitim konusunda çok titiz adımlar atması gerekir.

AKKOL GRUP olarak prensiplerimiz doğrultusunda en değer verdiğimiz hususların başında sektörel olarak kalite standartlarına uyum ve güncel gelişmeleri takip eden eğitimler gelir.

ISO 22000 eğitimiyle; uyguladığımız sistemin kuruluş temeline dair bilgiler ve

güvenilir ürünlerin tüketiciye sunulması amacıyla bu sistemi aynı kalitede devam ettirmenin yolları konusunda, çalışanlarımızı da bilinçlendirmiş oluyoruz. Bu eğitimler sayesinde çalışan motivasyonunu artırırken, eş zamanlı olarak müşteri memnuniyetini daimi kılmayı sağlıyoruz.

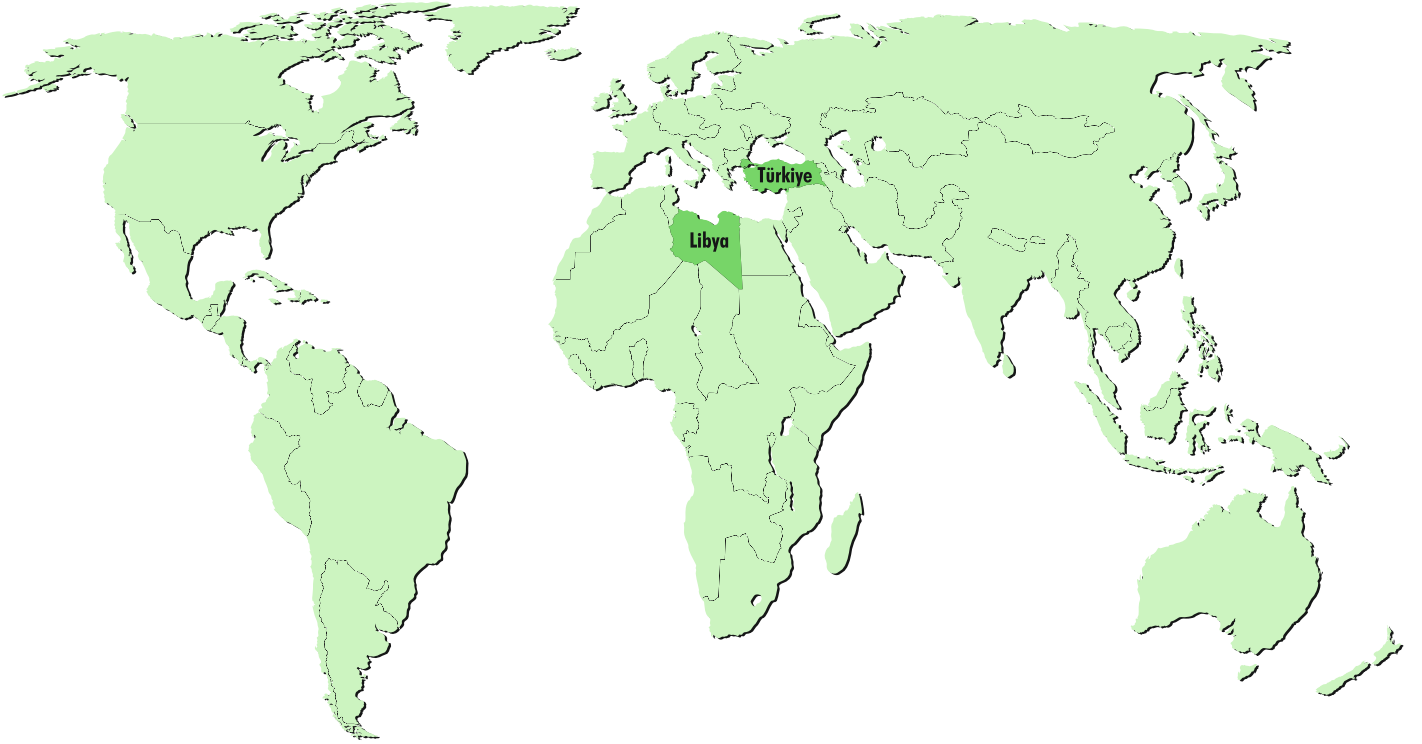


MURAT DANIŞ & DEMET BAYIK HAYATLARINI BİRLEŞTİRDİ

AKKOL GRUP, muhasebe ve idari işler müdürü MURAT DANIŞ ve DEMET BAYIK'ın hayatlarını birleştirme yolundaki aldığı karardan dolayı kendilerini tebrik ediyoruz...







AKKOL®GRUP



GENEL MÜDÜRLÜK - İSTANBUL FABRİKA

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

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