

akkol® life

01/2014

www.akkol.com.tr



EATALY

İtalya mutfağının yeni temsilcisi
Zorlu Center'da açıldı

LEZZET HARİTASI

İl il Türkiye'nin
en lezzetli yemekleri

KOÇLUK

Dünya Şehirlerinde
Koçluk Uygulama Soruşturma

ALİ

Tarihi Yarımada
manzaralı yeni
lezzet durağı

Ocakbaşı



2014



Yeni Yılı'mız
Kutlu Olsun



BANGKOK
Thai mutfağının
lezzet
merkezi



Dr. Serkan Alkan
Turkcell Grup'ta
sağlıklı yaşam
alışkanlıkları için
çalışıyoruz



Andrea Bocelli
Toscana
Vadisil'nden
gelen sesin
mucizesi

“BU ÜLKEDE EKMEĞİN BİR ADI VAR!”



uno.com.tr

 [unoekmek](#)

 [unolezzetleri](#)



Mutlu Yıllar

Değerli okurlar
Merhaba,

Yoğun ve başarılı bir çalışma döneminin ardından 2013 yılını geride bıraktık. 2013, ortaya koyduğumuz hedefleri gerçekleştirme yolunda çok önemli adımlar attığımız ve birçok noktada planladığımız hedeflere ulaştığımız başarılı bir yıl oldu.

2013 Yılında **sektörde ilk** olan projeler planladık ve sonuçlandırdık. Yeni işbirlikleri yaptık.

★ **Sektörde ilk: Akkol Kütüphanesi** projesi kapsamında bir yıl içerisinde **26 kitap** yayınladık.

★ 2013'te planladığımız gibi kendi kendimizi **180 soruluk check-listlerle** denetledik. Hijyen ve iğ denetim sonuçlarını ölçülebilir ve izlenebilir hale getirdik ve böylece sürdürülebilir olmasını sağladık.

★ **Sektörde ilk:** Tüm denetim sonuçlarımızın **Akkol.tk** sistemimiz aracılığıyla müşterilerimiz ile **çeffaz** bir şekilde paylaşmaya başladık.

★ **Sektörde ilk: Müşteri Faaliyet Raporları** adı ile her bir projemize özel faaliyetlerimizi 3 aylık periyotlar ile müşterilerimize raporlamaya başladık.

★ Tüm Akkol Grup çalışanlarının katılımıyla kendimizi değerlendirdiğimiz **Akkol Vizyon** toplantı serisini başlattık.

★ **Kalite Yönetim Sistemlerimizin** tümünü köklü-bütünsel revizyondan geçirdik ve sistemin önemli bir kısmını **Toplam Kalite Yönetim Sistemine** entegre ettik.

★ Çalışanlarımız için **El kitabı** oluşturduk.

★ **Eğitim Kataloğu** ile etkili eğitim planlamasını yaptık. Yönetim eğitimleri, teknik ve üretim eğitimlerini ağırladık.

★ **Sektörde İlk:** 2014 yılına yeni ve güçlü bir proje olan **Akkol Akademi** ile girdik. 2014' ün ilk 6 ayında teknik ve yönetsel altyapı çalışmalarının tamamlanmasını planladık.

★ **Akkol Life dergimizi yeniledik.**

★ Bu sayımızın ilerleyen sayılarında taze yarımada manzaraları, adeta bir lezzet durağı haline gelen "**Yeni Akkol grup şirketimiz**" **Ali Ocakbaşı**' yazısına ve şahane gömeilerine yer verdik.

Bu gelişmeler ışığında 2013 yılını son derece verimli geçirdiğimizi vurgulamak isterim.

Ancak 2014 yeni bir yıl ve yepyeni hedeflerimiz var. Akkol Grup olarak, çitayı daha yukarıya taşıyıp hedeflerimizi büyütme kararlılığındaız. Akkol Grup markasının uzun vadede yaratacağı toplumsal ve sektörel algıyı yapılandırmak için hedefimize her gün bir adım daha yaklaşıyor ve bu heyecanı hep birlikte yaşıyoruz.

2014 yılının hepimize sağlık, huzur ve başarı getirmesini dilerim.
Gelecek döneme kadar sevgiyle kalın.

Saygılarımla

Ferhunde Atalar
Genel Müdür Yardımcısı



KAPAK

14

ALİ OCAKBAŞI

Tarihi Yarımada manzaralı
yeni lezzet durağı

Karaköy'de tarihin en güzel
tariklerinden biri, muhteşem İstanbul
manzarasına sahip tarihi Griffin Han'da



16 LEZZET USTALARI

HAYRULLAH SARIDOĞAN

Bu sayımız için, Akkol Turkcell
Plaza'nın Şefi Hayrullah Saridoğan
ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.
Bizim için pırpırdığı lezzetli
yemeklerin tadına birlikte baktık.

22 LEZZET KEŞİFLERİ

İSTE TÜRKİYE'NİN LEZZET HARİTASI!

Türkiye'de her ilin, her yörenin
kendine has lezzetleri var. Bu
lezzetleri il il birlikte keşfledim.

32 SAĞLIK

DÜNYA KAHVALTILARI

Sabah öğününde her ülke çok
farklı yemek alışkanlıklarına
sahip. Ülkeden ülkeye kahvaltı
alışkanlığının değişimini
fotoğrafçılarla sayıfalarımıza taşıdık.

06 LEZZET KEŞİFLERİ

BANGKOK Uzakdoğu'nun yıldızı

20 RÖPORTAJ

Toscana Vadisi'nden gelen sesin mucizesi

ANDREA BOCELLI
Ünlü tenor Türkiye'ye konser için
geliyor.

28 LEZZET KEŞİFLERİ

İTALYA EATALY'DIR

İtalyan mutfağının lezzetini
market-restoran konseptiyle
bir araya getiren Eataly'nin 18.
gübesi Zorlu Center'da açıldı.

38 KOÇLUK KULÜBÜ

Yönetici ve Kurumsal Koçluk
**ŞİMDİ KOÇLUK
ALMA ZAMANIDIR**
"Koçluk" potansiyeli performans
dönüştürmede güçlü bir araç.
Tüm bireysel ve kurumsal
yönelişünüzde "KOÇ" size yol
arkadaş oluz.

10 RÖPORTAJ

Turkcell Grup Sağlık Yöneticisi **DR. SERKAN ALKAN**

36 İŞİN MUTFAĞINDAN

2. AKKOL VİZYON

Akkol Grup, kurumsal
vizyonunu çalışanlarıyla
paylaşırken yıl içerisinde
başarılı olan projeleri de
odullendirdi.

akkol life

Yönetim:

Akkol Grup adına imzaya sahibi
Ferhunde ATALAR
ferhunde.atalar@akkol.com.tr

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:

Goide ALICAN
goide.alican@akkol.com.tr

Yönetim Yeri:

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

Yayıncı Türü:

Yerel, aresel, üç aylık

Baskı:

Hat Basım Sanatları

Yayıncı:
**V2
MEDYA**
www.v2medya.com
Genel Yönetici:
Serkan Özalp (0212)
Ankara/İstanbul
Tel: 0850 224 45 78

muti



Dondurulmuş Taze...

Tam çeyrek asırdır,
domatesten pirasaya, patlıcandan patatese
binlerce, yüz binlerce ton gıda dondurduk.
İstediginiz mevsimde, istediğinizi yiyebilirsiniz diye.

MUTİ GIDA SAN. PAZ. VE TİC. A.Ş.

Merkez:Ulus Mh. İsmetpaşa Cd. Çeri Sk. No:4A B.Cekmece / İstanbul

Fabrika:Anıkara Yolu Cd. No:76 Kestel Bursa

T: +90 212 861 4530 (Pbx) F: +90 212 861 4554

E: info@mutigida.com



www.mutigida.com

Uzakdoġu'nun yıldızı

Bangkok

Uzakdoġu'nun Venedik'i sayılan Bangkok saraylar ve tapınaklarla dolu tarihi bir Őehir. Bangkok'ta Thai mutfaġının lezzetlerini keşfedebilir, deġişik egzotik meyveleri tadabilirsiniz.

Uzaleddüğü'nun turistik açıdan en ilgi çeken kenti hiç kuşkusuz Bangkok. Anlamı Thai dilinde, "Melekler Şehri" demek. Tayland'ın başkenti Bangkok'a İstanbul'dan 10 saatlik bir uçuşla ulaşılabilir.

Bangkok, Chao Phraya nehrinin iki yakası üzerine kurulmuş. Nehrin doğu yakasında Çinlilere ve Hintlilere ait bölgelerle, birçok tapınağın ve Eski Saray'ın (Grand Palace) bulunduğu Eski Bangkok ile onun hemen bitişiğinde modern yapılardan oluşan Yeni Bangkok yer alıyor. Büyük bir alışveriş merkezi olan Siam Square, Chulalongkorn Üniversitesi ve Stadium ve birçok yeni lüks hotel şehrin yeni bölümünde bulunuyor.

Bangkok'ta görmeye ve gzmeye değer çok yer bulunuyor. Thai Kültürünün en nadide örneklerinden olan ve birçok UNESCO tarafından Dünya Kültürel Varlıklar Listesine alınmış tarihi yerler, tapınaklar, müzeler, çok çeşitli restoranlar, eğlence mekanları, kafeler ve çağdaş sanat galerileri gezilebileceğiniz yerler arasında. Ülkenin para birimi Baht, 100 Baht yaklaşık olarak 6 TL'ye geliyor. Genel olarak Tayland ucuz bir ülke.



İklim

Ülkede sıcak ve nemli Muson iklimi hakim. Bangkok'ta yıllık ortalama sıcaklık 25-30 °C arası. Hava durumu üç ana döneme ayrılıyor, Haziran-Ekim: Tropik Yağmurlar Kasım-Şubat: Serin Mart-Mayıs: Sıcak. Bu nedenle Bangkok'a gitmek için en iyi mevsim, Kasım ile Nisan ayları arasındadır. Doğu'nun Venedik'i olarak anılan Bangkok'ta, Chao Phraya nehrine

açılan yüzlerce kanal bulunuyor. Bu kanallar şehrin hayat damarları ve turist olarak bu nehirler üzerinde şehri keşfetmek ayrı bir keyif.

Geleneksel Thai Mimarisinin en güzel örneği olan "Büyük Saray" 100'den fazla ayrı binadan oluşmaktadır. Thai Budist tapınakları yani Wat'lar kutsal yerlerdir. Bangkok'un en eski ve en büyük tapınağı olan Wat Phnom'u da mutlaka görmelisiniz.



Bangkok'un en ünlü lezzet noktası

Seafood Market

Bangkok'ta Thai mutfağının lezzetleri ile tanışabilirsiniz. Size önerimiz bütün deniz ürünlerini bulabileceğiniz Seafood Market'e gitmeniz.

Bangkok'ta yemek yenilecek bir yer bulmak hiç sorun değil. Özellikle akşam üzerleri kakkımlar üzerinde kurulan açık hava restoranların da dahil ederse Bangkok'ta yemek çok kolaylaşıyor. Bangkok'ta Seafood Market'e mutlaka gitmeniz öneriyoruz. Seafood Market adından da anlaşılacağı gibi marketinden yaptığınız alışveriş istediğiniz gibi hazırlatıp yediğiniz bir yer. Ödeme market gibi üçte kasada oluyor sonra masada ödeme ücreti alıyorlar. Sloganları "If it swims, we have it".

Çin restoranları doğal olarak şehrin Chinatown bölümünde toplanmış. Hint mutfağından hoşlanıyorsanız Paburat bölgesi size sayısız alternatif sunuyor.

Siam Square, Sukhumvit Caddesi gibi bölgeler, lüks restoranların yoğun olduğu yerler. Banglamphu Bölgesi ve Mahaatat iskelesi civarı ise ucuz yiyecek konusunda sayısız alternatif sunuyor.

Prinç, Thai mutfağının ana elemanı. Çok çeşitli pilavlar kasa başı sürede hazırlanıp servis yapılıyor. Kurumşuk tavuklu, sebzelik, yumurtalı pilavlar başlıca pilav yemekleri. Çorbalar da önemli yer tutuyor. Adres: Seafood Market Restaurant, Sukhumvit, soi 24 Bangkok.



"Yüzüyorsa, bizde var" sloganına sahip Seafood Market'te her türlü deniz ürününü bulmak mümkün.

Yaptığınız market alışverişini sonrasında, ürünleri nasıl istediğinizi söylüyorsunuz. Ürünler istediğiniz gibi pişiriliyor.



Bangkok'ta tadıp, evde yapabileceğiniz lezzetler

Tom Yum

Thai mutfağının ünlü limon aromalı karides corbası.



MALZEMELER

- 500 g çiğ kandes
- 1,5 yemek kaşığı reytinyağı
- 2 çubuk limon otu ince kıyılmış
- 1 küçük soğan kıyılmış
- 3 küçük kırmızı biber acı
- Azuya göre nam prik pao (acı biber sosu)
- 2 yaprak limon kafrir ince doğranmış
- 8 kokteyl domates ikiye kesilmiş
- 100 g mantar ikiye kesilmiş
- 3 yemek kaşığı balık sosu
- 2 yemek kaşığı yeşil limon suyu

YAPILIŞI

Kandesten kızırıklan kalacak şekilde ayıklayın ve ortasında yer alan iç organlarını çıkarın, eğer kandesler küçükse gerek yok. İçleri bir kenara koyun. Ayıkladığınız kabukları 1,5 litre su ile 10 dakika kaynatın, suyu süzün kabukları atın. Bu suya limon tuz, soğan, acı biberler, acı biber sosu, kafrir yaprakları atın ve kaynayınca altını kısip 5 dakika pişirin. Domates ve mantarları ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Karidesleri ekleyin bir 5 dakika daha kaynatın. Altını kapatın, balık sosu ile limon suyunu ekleyin.

Pad Thai

Thai mutfağından lezzetli makarna tarifi.



MALZEMELER

- 1 su bardağı soya filizi
- 1/2 su bardağı fındık
- 1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı çekir
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı balık sosu
- 16 adet kandes
- 2 yemek kaşığı tamarind suyu
- 1 yemek kaşığı doğranmış sarımsak
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- Pirinç makarnası, Tofu

YAPILIŞI

Pirinç makarnasını ılık suda yarım saat bekletin. Tavada bir yemek kaşığı yağ kızdırıp içine sarımsakları atın ve kızarmaya kadar kavurun. Sonra kandesleri ekleyip pişirmeye devam edin. Karan malzemeleri kenara ayırın Tavaya bir yemek kaşığı yağ daha ekleyip yumurtaları pişirin, pişen yumurtaları da ayırın. Kalan yağda tofu ve acı biberleri pişirin. Daha sonra pirinç makarnasını ekleyip 5 dakika daha pişirin. Soya sosu, tamarind suyu, soya filizi, fındık ve kenara ayırdığınız malzemeleri de ekleyip iyice karıştırın.

Turkcell Grup Sağlık Yöneticisi

Dr. Serkan ALKAN



Turkcell Grup Sağlık Yöneticisi Dr. Serkan Alkan, Turkcell bünyesinde gerçekleştirdikleri sağlıklı yaşam uygulama ve projelerini AkkolLife okuyucuları için anlattı.

Turkcell Grup'ta "Sağlık Yöneticisi" olarak görev yapıyorsunuz. Kendinizi tanıtır, göreviniz hakkında bilgi verir misiniz?

Şimdiye Setbaşı İlelelelele, Bursa Erkek Lisesi ve Cerrahpaşa Tıp Fakültesi'nden mezun oldum. Uzmanlık eğitimimi Haseki Eğitim ve Araştırma Hastanesi'nde oldum. Eğitim hayatıma Beykent Üniversitesi'nde Hastane ve Sağlık Kurumları Yönetimi yüksek lisans programı ile devam ediyorum. Florence Nightingale Avrupa Hastanesi ile başlayan çalışma hayatıma Beşiktaş Rum Hastanesi, İTÜ Medikocoryal, Ziraat Bankası Genel Müdürlüğü ve Acıbadem Grup'la devam ettim. 2008'de Turkcell Ailesteze dahil ol-

dum ve halen Turkcell Grup Sağlık Yöneticisi olarak görevime devam ediyorum.

Turkcell Grup Sağlık Yöneticisi olarak Turkcell, Turkcell Superonline, Turkcell Teknoloji ve Global Tower şirketlerinin sağlık yönetiminden sorumluyum.

Pek çok şirkette olmayan bir görev bu. Bu görevi nasıl yürütüyorsunuz?

Konularda son derece deneyimli ve Turkcell'i özümsemiş sağlık profesyonellerinden oluşan bir ekibimiz var. Yapmakta olduğum görevin tanımını ekip arkadaşlarımla beraber yıllarca çalışarak oluşturduk. 5 tane tam zamanlı 12 Doktor, 2 Hemşire, 3 Diyetisyen, 4 spor hocam ve

yürütüğümüz projede destek olan bir arkadaşımızla birlikte ahenkli bir çalışma düzenimiz var.

Bu da uyumlu bir hizmet çarkını geliştirmek için kullanabileceğim zamanlar sağlıyor bana.

Türkiye'nin en gözde şirketlerinden birinde yöneticilik yapıyorsunuz. Bunun kolay ve zor yanları nelerdir?

Turkcell'in 15 İK zirvesinde "en çok beğenilen şirket ödülü" aldığını biliyorsunuz. Bunun altında yatan nedenlerin başında çalışmamın verdiği değer var bence. Ben de Turkcell Ailesteze'nin her üyesi gibi bu değere layık olabilmek adına elimden geleni yapmaya çalışıyorum. Bu aidiyet hissi mutluluk verici ve her yanıyla

Akkol, kendini marka olarak ispatlamış bir firma. Kurumsal olarak yemek aldığımız firmalar arasına katılmasıyla üretim süreçlerini gözlemlene ve denetleme şansını yakaladım. Kalitenin tesadüf olmadığını gördüm.



rahatlatıcı ama aynı zamanda aile olmanın gereği olarak yüklediği sorumluluk da aynı ölçüde varlığını hissettiriyor.

Turkcell'in genel sağlık yaklaşımı konusundaki uygulama ve önerileri nelerdir?

Arkadaşlarımızın sağlığını korumak ya da hastalıklarını iyileştirmenin ötesinde sağlığın geliştirilmesi yönünde çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Bu kapsamda diyetisyenlerimiz ve spor hocamızın da katkılarıyla sağlıklı yaşam alışkanlıklarını kazandırmak adına projeler üretiyoruz.

Size genellikle hangi şikayetlerle başvuruyor?

Sağlık ekibimiz uzun yıllardır Turkcell içinde olduğundan çalışanlarımızla son derece yakın bir diyalog geliştirmiş durumda. Böyle olunca sadece günlük basit rahatsızlıklarından değil tüm ailelerinin sağlık sorunlarında destek arayabildikleri bir kimliğe burunduk. Çalışanların çocukları, anne-babaları, kardeşleri

de bir şekilde ilgi alanımıza giriyor. Onun dışında toplu çalışma hayatının getirdiği sıkıntılara da beraberce ağımsız çalışıyoruz.

Çalışanların tamamının, beyaz yakalı olmasının işinize yansımaları nedir?

Beyaz yakalılarda internetin de kullanılmasıyla oluşabilen bir "aşırı bilgilendirme" aculuğumuz var. Orneğin baş ağrısı ile ilgili internete arama yapan bir arkadaşımız götüğü tüm koruyucu taneleri kendisine yakıştırabiliyor. Bu noktada bilginin yanı sıra klinik bulgu ve tecrübelerden faydalanan sağlık ekibinin kazımında ciddi hastalığı olmadığını ima edilmesi gereken bir profil olacak çıkabiliyorlar. Biz bunu yıllar içinde oluşturulan güven ortamıyla çözmüş durumdayız.

Turkcell'de beslenme hizmetlerini planlarken nelere dikkat ediyorsunuz?

Turkcell bünyesinde beslenme hizmetlerini planlarken ekibimizde yer

alsın beslenme ve diyet uzmanlarımızdan destek alıyoruz. Çalışanlarımız beslenme uzmanlarımızla görüşerek sağlık durumları, yaşam şekli ve beğenileri, detaylı vücut analizleri doğrultusunda bireysel beslenme önerileri alabiliyorlar. Kurumsal anlamda ise menü planlama başlıca önceliğimiz. Ayrıca dönem dönem satın alma, deplama, hazırlama ve hijyen kontrolü gibi konularda denetimler yapıyoruz. Çalışanlarımızın zihinsel ve fiziksel performanslarında beslenmenin önemini bildiğimiz için, kabızlık, sağlıklı ara öğün alternatifleri, dengeli öğlen yemeği seçeneklerine ulaşılabilecekleri şekilde düzenlemeler yapıyoruz.

Menüleri planlarken hangi kriterleri göz önüne alıyorsunuz?

Beslenme uzmanlarımızın menü planlamada gözetmeye aldığı kriterler: "Yeterli ve Dengeli Beslenme" ilkeleri
-Çalışanların beslenme ihtiyaç ve istekleri

Ege ve Karadeniz yemekleri favorim

Tüm dünya mutfağına açılım mümkün olsa, her lezzetli denemeyi seviyorum. Ancak Türk Mutfağına çok zengin ve özel bulduğumu belirtmeliyim. Tüm bölge yemeklerini tüketiyordum ama sanırım babam Karadeniz annem Ege'li olduğundan özellikle Ege ve Karadeniz lezzetleri favorilerim arasında.

- Mevsim özellikleri
- Menü uyumu
- Dünya mutfağına ve beğenilen yöresel lezzetlere de yer vererek menü çeşitliliğinin sağlanması
- Porsiyon miktarlarının uygunluğu
- Serviste esneklik

İş ortamında sağlıklı beslenme için önerileriniz nelerdir?

Beslenme uzmanlarımızın ekibimize katılmasıyla bu konuda yaşadığımız eksikliği tamamladık. Çalışanlarımız bünyesel sağlığı beslenme önerileri alabiliyor. Çalışanlarımızın sağlıklı ve kaliteli bir yaşam sürebilmeleri ve performanslarının iyi olması için beslenmelerinin önemini biliyor ve kurulumuzda bunu hayata geçirebilmek için gerekli tüm düzenlemeleri yapıyoruz. Beslenme uzmanlarımızla görüş;

- Kahvaltı günün en önemli öğünü olduğu için mutlaka sağlıklı seçeneklerle yapılmalı.
- Enerji dengesini koruyan köprü öğünler olan ara öğünlerin tüketil-



mesi önemli. Doğal ve sağlıklı meyve, kuruyemiş, yoğurt alternatifleri de dahil her çeşit besine kurulumuzda ulaşabilmek mümkün.

- Su ve sıvı tüketimi oldukça önemli ve bu yüzden her an ulaşılabilir durumda.

- Genelde oturarak çalışıldığı için sindirim sağlığı ve bağırsaklık sistemi için posa tüketimi önemli. Salata, sebze ve meyve seçenekleri bu nedenle önemli.
- Dengeli beslenme ile birlikte düzenli egzersiz de oldukça önemli olduğu için spor merkezimiz ve uzman eğitimlerimizle çalışanlarımıza bu konuda da destek veriyoruz.

Dergimiz aracılığıyla diğer şirketlere vermek istediğiniz mesaj var mı?

Türkiye için çalışan ve Türkiye'ye değer katan her şirketin kendi çalışanlarına da aynı değerde yaklaşmasına inanıyoruz. İnsanımıza yapılacak her türlü yatırımın geleceğimize katkıda bulunacağı dü-

şüncesiyle çalışanlarımızla sınırlı kalmayarak halkımız için de sosyal sorumluluk projesi üretiyoruz. Orneğin Karselenerimizin hikayesi her karşına çıktığında aynı duyguyu yoğunluğunu yaşıyor bana.

Yemek hizmetini Akkol'dan alıyorsunuz. Sağlıklı yemek bağlantısını sizin ağzınızdan duymak isteriz.

Akkol, sıkça dışarda yemek yiyen biri olarak uzun zamandır aşına olduğum kendini marka olarak tatmamış bir firma. Kurumsal olarak yemek hizmeti aldığımız firmalar arasında katılmasıyla üretim süreçlerini gözlemleme ve denetleme şansını yakaladım. Bu noktada kalitenin tesadüf olmadığı yönündeki düşüncem pekişti. Yemek üretimi sağlık, hijyen ve lezzetli bir arada barındırması gerektirdiği ile zor bir sektördür. Böylece bu alanda markalaşmanın değeri de ortaya çıkar.

Erikli®



**Erikli lezzetinin
sırrı, Uludağ'ın
zirvesinde saklı.**

 eriklilezzeti  eriklilezzeti

444 0 222

www.erikli.com.tr

Karaköy'e taze kan: **ALİ Ocakbaşı**

Karaköy'de tarihin en güzel tanıklarından biri olan, muhteşem İstanbul manzarasına sahip Griffin Han, modern ocakbaşı konsepti ve panoramik manzarası ile Ali'ye ev sahipliği yapıyor.



Akkol Grup bünyesindeki perakende işletmelerin yönetimini üstlenen ve restoran işletmeciliğinde kebap algısına farklı bir soluk getirmeyi hedefleyen Akkol Marka, tarihi Griffin Han' da, modern ocakbaşı Ali'nin lezzetlerini eşsiz manzarasıyla birlikte lezzet severlerle buluşturuyor.

Modern Ocakbaşı: Ali

İstanbul'un simgesi, nefes kesen tarihi yarımada manzarasına sahip Ali Ocakbaşı, iştah kabartan menüsü ile göz dolduruyor. Özel menüsü ve şık ambiyansı ile lezzet tutkunlarının vazgeçilmez adresi olmaya aday Ali, iki farklı yemek salonunun yer aldığı, on kişilik ocakbaşı ritüelinin de yaşanabileceği özel komür izgaranı ve özel servis anlayışıyla hizmet veriyor.

Ali Ocakbaşı'nın spezialiteleri arasında, mekânın da adını taşıyan klasik Urfa ve Adana'dan farklı olarak sunulan Ali Kebap, özel tandır

fırında incecik lavaş ile servis edilen Uykuluk, Çiğir ve Kaburga yer alırken vejeteryenler için de özel meze seçenekleri ve salata alternatifleri mevcut. En ince ayrıntıya düşünen mekânda formuna dikkat edenler için ise kepekli tandır lavaş seçeneği de bulunuyor. Lezzetli et yemek için vazgeçilmez adres olmaya aday mekânın teli menüsü de bağtan çıkarıcı. Dondurma ve tahin ile birlikte servis edilen kabak tatlısı, tadı kadar görünümlü de bağ donduruyor. Sipariş üzerine kavrulmuş bezelanan peynirli irmik helvanı ve kebab kültürünün vazgeçilmez lezzeti kuzu pıngırlan kuzufile de her damak zevkine hitap ediyor. Modern çayları, yüksek tavanlı ferah atmosfer, eşsiz tarihi yarımada manzarasını ve ayrıcalıklı servisi ile ilk andan itibaren konuklarına farklı ve alışılmadık dışında bir lezzet deneyimi yaşatan Ali, her gün 11.30-23.00 saatleri arasında misafirlenizi lezzet dolu bir yolculuğa çıkarıyor.



www.facebook.com/alicocakbasi
www.twitter.com/alicocakbasi
www.instagram.com/alicocakbasi



Akkol Turkcell Plaza Şefi | Hayrullah Sarıdoğan

Bu sayımız için, Akkol Turkcell Plaza'nın Şefi Hayrullah Sarıdoğan ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. Bizim için pisirdiği lezzetli yemeklerin tadına birlikte baktık.



1962 yılında Bolu'nun Mengen ilçesinde doğdum. Mesleğe 1974 yılında Antalya'da Derya Motel'de çırak olarak başladım. Sırasıyla Bursa Çekirge Restoran, Fenerbahçe Othman Restoran ve Beyoğlu Ağa Lokantası'nda çırak olarak çalıştım. Taksim Elmadağ'da Swiss Bar Bup Restoran'da 5 yıl çalıştıktan sonra asistanlık görevimi yerine getirdim. 1984 yılında Etiler'de Kulup 29 Restoran'da işe başladım, sekiz yıl sonra Maslak Movenpick Otel'e asistan Türk Şefi olarak geçtim. Taksim Ceylan Intercontinental'da Türk Mutluk Şefi olarak çalıştım. İTO Cemile Sultan Kona tesislerinde aşçıbaşı ve Türkiye İş Bankası Kuleleri'nde alakart şefi olarak görev yaptım. 2001 yılında Büyük Kulup Derneği'nde aşçıbaşı olarak başladım. Finhan Restoran ve Kuşu Pastanesi Cafe Restoran'da görev yaptım. 2013 Haziran ayında Akkol Yemek ailesine katıldım ve Turkcell Plaza'da aşçıbaşı olarak görev yapıyorum.



Kuzu incik milföy hamurundan



Malzemeler :

- 10 kişilik
- Kuzu İncik 2,6 kg
- Kuru soğan 200 g
- Margarin 100 g
- Çarliston biber 100 g
- Salça 150 g
- Domates 200 g
- Tuz 50 g
- Karabiber 20 g
- Un 50 g
- Milföy hamuru 300 g
- Yumurta sarısı 2 adet
- Çörek otu 50 g

Hazırlanışı:

Kuzu incikler yağdan temizlendikten sonra, kaynar suda 15-20 dakika haşlanır. Tencerenin içine yağ, kuşbaşı doğranmış soğan ilave edilir. Pemebeleşince kuzu incikler ilave edilir ve birlikte kavrulur. Biber, salça ve domates ilave edilir. Sonra un ve su eklenir, tuz ve baharatlarla pişirilir. İncikler pişince soğumasına bırakılır. Milföy hamuru merdane ile açılır, incikler hamura sarılır. Üzerine yumurta sürülür, çörek otu eklenir ve 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Et suyu sosuyla birlikte servis edilir.



Cheesecake



Malzemeler :

- 10 kişilik
- Labne peynir 280 g
- Yumurta 100 g
- Toz şeker 100 g
- Süt 50 g
- Niğasta 10 gr
- Krema 150 g
- Burçak Bisküvi 1 paket
- Vanilya 5 g
- Margarin 100 g

Hazırlanışı:

Labne peyniri yumurta ve şekerle karıştırılır. Süt, niğasta vanilya ve kremayla birlikte karıştırılır. Altı için margarin eritilir ve bisküvi eklenir. Çemberin içine bisküvi ezilerek döşenir ve üzerine harcı döklülür. 100 derece fırında 80 dakika pişirildikten sonra, soğutulur ve servis edilir.





GELENEKSEL

TÜRK MUTFAĞININ
ESSİZ LEZZETLERİ



 **nevzat**[®]
gülümseten tatlar



Kavaklı Cad. Sönmez Sk. No: 18 Halkalı - İSTANBUL
Tel: +90 212 697 56 86 Pbx Fax: +90 212 693 77 36
tatsam@tatsam.com.tr www.tatsam.com.tr

Toscana
Vadisi'nden gelen
sesin mucizesi

Andrea Bocelli

Yumuşak ve güçlü sesiyle bir anda dünya çapında üne kavuşan ve dünyanın en iyi tenorlarından biri sayılan Andrea Bocelli Türkiye'ye konser vermek için geliyor.

Toscana Vadisi'nde ayetin ağaçları ve üzüm bağlarına dönerek söylediği "Con te partirò" şarkısıyla tanışık, dünyanın en iyi üç tenorundan biri sayılan Andrea Bocelli'yi 1996 yılında "Con te partirò" ile uluslararası üne kavuşan Bocelli, bir yıl sonra aynı şarkının İngilizce versiyonu ile ününü pekiştirdi. Sarah Brightman ile yaptığı duet single'ı 12 milyon adet satış ile en çok satılan single'larından biri olarak tarihe geçti.

Andrea Bocelli, bugün sadece dünyaya tanınan bir pop yıldızı değil, aynı zamanda müzisyen ve çok yönlü bir opera sanatçısıdır. Bir imza gibi tanınabilen

sesinin yumuşak ama güçlü tınası sanatçıya bugüne kadar 80 milyon albüm satma başanası getirdi.

Bocelli İstanbul'a geliyor

Olimpiyat Oyunları ve Dünya Kupası açılış törenlerinde performansa seğileyen Andrea Bocelli, Şubat ayında İstanbul'da buluşacak. 22 Şubat 2014 Cumartesi günü, Ülker Sports Arena'da tek bir konser verecek Bocelli, İstanbul konserinde en ünlü İtalyan ve uluslararası operalardan klasik ariyaların yanı sıra uluslararası büyük bir başarıya ulaşan son albümü "Love in Portofino"dan da şarkılar seslendirilecek.

Bocelli mucizesi

1958 yılında Toskana, Pisa'da doğdu. Ailesinin yeteneğini fark etmesiyle altı yaşında piyano çalmaya başladı. Flüt ve saksofona da ilgi duydu fakat sesinin enstrümanların önüne geçtiğini anlamıyla kariyerinin yönü belli oldu. İlk başanasına 1970 yılında katıldığı yarışmada

seslendirdiği "O sole mio" ile tattı. 1994 yılında katıldığı San Remo Müzik Festivali'nden sonra Caterina Caselli tarafından keşfedildi ve onun plak girişi ile arkaşarak aynı yıl Verdi'nin Macbeth eserinde rol alarak opera sahnesindeki ilk çıkışını yaptı. Aynı yıl Noel'de Papa'nın huzurunda şarkı söylemek üzere davet edildi. Aslı çıkışı ise 1996 yılında "Con te Partiro" adlı parça ile bir anda Avrupa listelerinde başı çekmesiyle birlikte yakıştı.

İlerleyen süreçte konserlerine devam etti, müziğin yeni sınırlarına ulaşmak için repertuarını sürekli genişletti. 2011 yılında yorumladığı "Notte Illuminata" projesinde yaklaşık 20 dakika çığırına ulaşıldı. Bu performansa ile sanatçı New York'taki Metropolitan Opera Evi'ne giriş yaptı. Aynı yıl New York Filarmoni Orkestrası eşliğinde Bryn Terfel, Celina Dion ve Tony Bennett gibi isimlerle olağanüstü bir konserte yer aldı. Bu konserin kayıtları 70'ten fazla ülkede satışa sunuldu. Sanatçı 2012 yılının Şubat ayında

Gözlerimi
kaybettiğimde
zaten müzik
benim
hayatımdaydı.

Genova'da sahnelenen Romeo Juliet operasında başrolü üstlendi. Aynı yıl yayımlanan "Opera" albümünde yaklaşık 20 yıllık uluslararası mükemmel kariyerinde seslendirdiği operaların en özel bölümlerine yer verdi. Ayrıca bugüne kadar seslendirdiği tüm operaları da 18 farklı öd'le toplayarak yayınladı. Yine 2012 yılında "Yıldız Uluslararası Sanatçısı" dalında Brit Ödülü'nü kazandı.



Görme engelli büyük tenor Andrea Bocelli

Andrea Bocelli gözünü hastalık olarak doğuyur ve kısıtlı görme olanakları 12 yaşındayken geçirdiği bir kaza ile kaybediyor. Bazı otoriteler nedense Andrea Bocelli'nin küçük yaşta müziğe yönelmesini ve iyi şarkı söylemeyi hayatının amacı olarak belirlemesi onun körülüğüne bağlıdır. Andrea Bocelli, bu görüşe karşı çıkıyor ve "Körülüğümle şarkı söyleme yeteneğim arasında bir bağlantı yok. Müziğe odaklanmamın nedeni görme yeteneğimi tamamen kaybetmem değil. Gözlerimi kaybettiğimde müzik zaten benim hayatımdaydı." diyor.

İşte Türkiye'nin

Ankara Ticaret Odası ile Ankara Patent Bürosu, Türkiye'nin lezzet haritasını çıkardı. 81 ili kapsayan haritaya göre, Türkiye 2 bin 205 çeşit yöresel yiyecek ve içecekten oluşan zengin mutfağıyla lezzetli bir ülke. Hazırlanan lezzet haritasına göre illerin seçilmiş bazı yiyecekleri şöyle:

Araştırmaya göre çeşit açısından Türkiye'nin en zengin mutfağına sahip ili 291 çeşit ile Gaziantep. İkinci 154 çeşitle Elazığ, üçüncü sırada ise 93 çeşit yiyecek Ankara var.

Ağır: Abdigör köftesi, gösteberg et, selekeli (saç kavurma)

Aksaray: Soğanlılama, banyu çörebası, çöçleme

Anayasa: Kesme ibrik çörebası, usutma beşi, eli böğünde

Ankara: Çalla, bici, ölüştün kuru, saçlıkızan

Antalya: Anap kadayıfı, karpuz kabağıu reçeli, benjamut reçeli

Ardahan: Evelik aşu, pişi, kuymak (mahlama)

Artvin: Hırnak, çeşmebaz, gündima

Aydın: Kulak çörebası, pelvize tatlısı, paşa böreği

Balıkesir: Saçaldı mantı, maşık tatlısı, börülce eleğilemesi

Bartın: Pumpun çörebası, yumurta isbit, labak burması

Batman: Eumbar, şam böcek, perde pilavı

Bayburt: Tatlı çorba, galaçoş, eleşi lahana

Bilecik: Kekik kebabı, pınadı, sarmsa

Bingöl: Dut pekmesi

Bitlis: Buryan kebabı, şekalak, çorti köftesi

Bolu: Kedi batması, kaldırık dolması, kaşık sapı

Burdur: Testi kebabı, labak helvanı, Burdur muhallebisi

Bursa: Eleğili bağ çörebası, etli gavatı, İneği köftesi

Çanakkale: Tumbı, lakeada, enik macunu

Çankırı: Yaren güveci, madda, tutmaç

Çorum: Leblebi, cızlak, çullama

Denizli: Çarpıt aşu, alaçoza, sıyırma

Diyarbakır: Karpuz, cartlak kebabı, patlıcan meftunesi

Düzce: Çelmez tavuğu, şıl böreği, lepsi

Edirne: Mamzama, hardaliye, satır kebabı

Elazığ: Anamaşı, tavşan üdelemesi, hırnıyet kadayıfı

Erzincan: Tulum peyniri, tava leblebisi

Erzurum: Çaj kebabı, den çörebası, çayır

Eskişehir: Çaj börek, abısta, harşıl

Gaziantep: Aknarık kebabı, Antep fıstığı, Köse Sefer la-bağı dolması



Lezzet Haritası!



Biryani Eşek Etti



Çaj Kebabı Dönerim



Ertuğrul Yelken Peyniri Dönerim



Taş Kadayıf Mantar



Tatlıcağ Kebabı Tandırdağ



Konya Dik Döner Kebabı



Lahana Çevirilek



Afi Bank Antepce



Beyazın Beyaz Antepce



Çoban Tandırdağ Döner

Giresun: Hamur boreği, çalaçileği çorbası, karalahana dilbezi
Gümüşhane: Köme, jemin, haşıl
Hakkâri: Kaytar boreği, tağ kadayıf, kuş gözü
İğdır: Bozbağ yemeği, helise, perzana
İsparta: Sakala sarık, kabine, kuyruğu sulu
İstanbul: Karlıca yoğurtu, Sultanahmet köftesi, beyinli Beykoz kebabı
İzmir: İzmir köftesi, papaz yahnisi, radika salatası
Kahramanmaraş: Döme döndurma, pırpıt lapası, çullama
Karabük: Goby, katlağ, malak
Karaman: Batınık, bidik, parakeşe
Kars: Kaşar, gravyer, tandırda kaz çekmesi
Kastamonu: Kile hamuru, cırik tatlısı, delioğlan sarığı
Kayseri: Paçırma, sucuk, mantı
Kırkkale: Kocbe, küleme, sarığı Burma
Kırklareli: Sulu kaçamak, kuru kaçamak, bıldırcın kağıt kebabı
Kırşehir: Keykef, temel
Kilis: Cennet çamuru, fırık pilavı, mazlum
Kocaeli: Kandıra yoğurtu, piğmaneye, otuz Fatma tatlısı
Konya: Duğun yemeği, etli ekmeğ
Kütahya: Namaz dolması, tosunum, Çene çarpan çorbası
Malatya: Kayıs, anah-lerli, kurşun geçmez köftesi
Manisa: Mezir macunu, Kula güveç kapama, şekelli pide
Mardin: Ceviz sucuğu, ikbebet (içli kefte), semberuk
Mersin: Cezerye, tantuni, keşebici

Muş: Dutmeç, çopur, ot ekilemesi
Muş: Muş keftesi, çorti ağı
Nevşehir: Ağpaka, dival, sazıt
Niğde: Mangır çorbası, üzüm botaana, unlu soğuzme
Ordu: Melocan (dilem ucu) kavurması, mısır yağlağı, hoş-
 gran kavurması
Osmaniye: Tırşık (pancır), yer fıstığı, toğğuz
Rize: Anzer balı, hamur ciğirtanı, enişte lokumu
Sakarya: Pekmez, yoğurt
Samsun: Samsun pideci, tarpu kavurması, kocakan gerdanı
Siiirt: Zivzik nanı, Pervani balı, perde pilavı
Sinop: Sinop keşanesi, nokul, marmalika
Sivas: Sivas kebabı, pekkutan çorbası, pezik turşusu
Şanlıurfa: İso, çilik tatlısı, Urfa kebabı
Şırnak: Kitik, oerbdev, hekeşegandı
Tekirdağ: Tekirdağ keftesi
Tokat: Tokat kebabı, bacaklı çorba
Trabzon: Vakkıesbir ekmeği, Alepaabat köftesi
Tunceli: Şavak tulum peyniri, Pulutür balı, zerefet
Uşak: Alacatene, haşhaş surtmesi, çiğelli bulğur
Van: Otu peyniri, inci keşali, ilitme
Yalova: Pavli, luhu güçşey çibuli, lalanga
Yozgat: Tezi kebabı, anabağ
Zonguldak: Çaycıama yoğurtu, Osmanlı çileği, beyaz baklava

Akkol Grup
Türkiye lezzetlerini
düzenlediği özel
günlerle sizlerle
sunuyor



Kaliteli yemek malzemedenden başlar

AKKOL Grup'un tedarikçilerinden Kupa Gıda'yı, Genel Müdürü Onur Topuzdağ bizlere anlattı.



Kupa Gıda'yı bize anlatır mısınız? Ne zaman kuruldu, tarihçesi nedir?

Kupa Gıda 1996 yılında kuruldu. O zamanlar Türkiye'de ev dışı tüketim ürünlerinin satışı için kuruldu. 1998 yılından itibaren güçlü bir ortaklıkla yolda devam ediyor. Bugün depolarımızda 3600'den fazla ürün çeşidi barındırıyoruz. Yıllık 1200 müşteriye hizmet veriyoruz. 140'dan fazla tedarikçi ile çalışıyoruz.

Kupa Gıda'nın faaliyet alanı ve rolü nedir?

Bizim rolümüz üretici ile tüketici arasında operasyonel ve lojistik entegrasyonu sağlamak. Örneğin Akkol Grup bizden 300'den fazla

ürün çeşidi satın alıyor. Bu ürünleri Akkol Grup'un 50'den fazla hizmet noktasına teslim ediyoruz. Müşterilerimizin sipariş özellikleri değişken ve müşterilerimizin takvimlerine göre tedarik ediyoruz.

Ev dışı tüketim hangi ürünleri kapsıyor? Ürün gamınızın kapsamı nedir?

Bir yemeği oluşturan reçetenin içeriğinde ne varsa, bütün bu ürünleri biz sağlıyoruz. Etinden sebzesine, bakiyattan baharata kadar bütün ürün gruplarını müşterilerimize sunuyoruz. Müşterilerimizin özel isteklerini, farklı baharat çeşitlerini, farklı dünya mutfakları yemeklerinde kullanılan ot ve sebzelere kadar

herşeyi tedarik edebiliyoruz. Müşterilerimiz "minase gölgesi" ya da "davul tozu" isteseler, onu da bulmaya çalışıyoruz. 1200 müşterimizin bizden farklı ürün ve farklı takvim ve saatte hizmet beklentisi var. Aynı müşterinin bile farklı noktaları için değişik beklentileri oluyor. Biz müşterilerimizin bizden bütün beklentilerini karşılamayı amaçlıyoruz.

Kupa Gıda müşteri memnuniyetini nasıl sağlıyor?

Müşterilerimizin öçeğine bakılmaksızın, onların sorunlarını çözmeye çalışıyoruz. Müşterilerimizin sorunları çözülmüdüğünde, Kupa Gıda içinde en üst birime kadar

Akkol Grup'un kökeninde restorancılık olduğu için, kaliteli yemek ve hizmet yaklaşımı çok güçlü.



bu sorun iletilip, sorunun çözümü aranıyor. Müşteri temsilcilerinden genel müdüre kadar müşterilerimiz sorunlarını ve isteklerini iletebiliyor.

Müşterilerimize kendi satın alma istekleriyle ilgili yönlendirmeler yapıyoruz. Bu yönlendirmeler, ticari olarak bizim aleyhimize bile olsa, biz müşterilerimizin tarafında olmayı tercih ediyoruz. Müşterimiz orneğin haftada bir servis istese bile, biz alışıldık ürünlere göre daha fazla servis yapmayı istediğimizi belirtiyoruz.

Ev dışı tüketim sektörünün zorlukları nedir?

Ev dışı tüketim sektörü 25 milyar Türk Lirasına ulaşan büyük bir hacime sahip. Marmara Bölgesi için konuşursak, Kupa Gıda sektörün en büyük iki firmasından biri. Her sektör gibi bizim sektörde de rekabet çok yoğun. Kupa Gıda olarak biz fiyat ve ödeme vadeleri konusunda rekabetin içinde değiliz. Bizim rekabetimiz kaliteli ürün ve iyi hizmet yönünde. Firmalar, bizi, güvenilirliğimiz, ürün çeşitliliğimiz ve iyi hizmetimiz için tercih ediyor. Müşterilerimiz bizi den bir ürünü istediği zaman ürün gamımızda olmasa

bile, müşterimiz için o ürünü bulup tedarik ediyoruz ve müşterimize ulaştırıyoruz.

Akkol Grup ile ilgili çalışmalarınızdan bahsedebilir misiniz?

Akkol Grup ile birlikte uzun yıllara dayalı çalışmalarımız sonucu, birbirimize karşı kesin bir güvenimiz var. Akkol Grup ile çalışmaktan memnunuz. Akkol Grup restorancılık ve yemek kültüründen gelen bir firma, ne istediklerini biliyorlar ve boşanış işler yapıyorlar.

Akkol Grup'u müşteri olarak nasıl değerlendiriyorsunuz?

Yemek sektöründe firmaların farklı hizmet felsefeleri var. Kimi firma herkeese ben yemek veriyim düşüncesiyle hareket ederken, kimi firma restoran kalitesinde yemek vermeyi hedefliyor. Akkol Grup bu anlamda farklı bir yere sahip. Şantiyelerden, lüks plazalara kadar farklı konseptlerin tamamına hizmet verebiliyor.

Akkol Grup ile nasıl çalışıyorsunuz?

Akkol Grup hizmet alanlarını geniş tutuyor. Hem beyaz, hem mavi yakalı, restoran ve kafeterya gibi

farklı alanların tamamında hizmet veriyor. Bu anlamda geniş bir portföyde hizmet verirken, biz de onların ihtiyaç duyduğu geniş ürün portföyünü sağlıyoruz. Akkol Grup'un kökeninde restorancılık olduğu için, kaliteli yemek ve hizmet yaklaşımı çok güçlü. Kupa Gıda olarak Akkol Grup'un kalite taleplerine yanıt vermeye gayret ediyoruz.

Mesleğinizin gıda üzerine olunca, yemek konusunu da konuşalım. Hangi mutfaklar ilginizi çekiyor?

İtalyan ve Meksika mutfakları ilginizi çekiyor. Etçi olduğum için steakhouse'lar ilgi alanıma giriyor, Gunaydın'a çok giderim. İtalyan yemekleri için Moda'da Beppe'ye sık giderim, oranın pizzasını çok beğeniyordum. Saadunya restoranı ve Köşebaş çok sık uğradığım mekanlardır. Doğu yemekleri konusunda Türkiye'de gidilecek bir adres bulmakta zorluk çekiyoruz. Meksika yemekleri için de Tex-Mex tarzı yemekleri bulduğumuz Midpoint ve Kıvrıtı gibi cafe-restoranları tercih ediyoruz.

SAĞLIKLI YEMEK ve PİŞİRME TEKNİKLERİ

Sağlıklı yemek, sağlığımız için en önemli etkenlerden biri. Ne yediğiniz kadar, yemeğin nasıl piştiği, hijyeni ve satın alma kuralları da bir o kadar önemlidir.



Mevsiminde, taze ve katkısız besinleri satın alın:

Besinlerin en sağlıklı zamanları kendi mevsiminde olduğu zamanlardır. Bu yüzden özellikle sebze ve meyveleri satın alırken mevsiminde olmasına özen gösterin. Taze alın. Eğer taze bulamıyorsanız dondurulmuş gıdaları seçin; dondurulmuş gıdalar besin değerini en az kaybeden gıdalardır. Satın alırken mutlaka etiket okuyun ve en az katkı maddesi katılan besinleri tercih edin.

Soğuk besin zincirine dikkat edin:

Aldığınız besin dondurulmuş veya çabuk bozulacak bir besinse (süt, yoğurt, et, peynir tarzı protein ağırlıklı besinler) marketten eve getirinceye kadar serin bir yerde taşıyın. Market ile evde buzdolabına koyacağınız süre 2 saati geçmesin. Dondurulmuş ürünlere ise son yıllarda satışta olan soğuk taşıma kaplarını kullanabilirsiniz.

Evde yemek hazırlarken hijyene dikkat edin:

Yemek hazırlamaya başlamadan önce mutlaka ellerinizi yıkayın. Yemek hazırlamada en önemli hijyen sorunu, çeşitli bulaşma dediğimiz, bir besinden diğer besine mikroorganizma bulaşmasıdır. Çiğneğin et doğradığınız bacağı biraz sonra sebze doğramada kullanırsanız birbirine mikroorganizma geçişi sağlarsınız. Bu yüzden et ve sebzelerin bıçakları, doğrama tahtaları, pişirme alanları farklı olmak zorundadır.

Sağlıklı Pişirme Teknikleri

Sağlıklı yemek zincirinde en önemli halkalardan birini ise şüphesiz sağlıklı pişirme teknikleri oluşturmaktadırlar. İşte sağlıklı pişirmenin ipuçları:

KIZARTMA

Yapılan çabucaklarda kızartılacak tüketilen besinlerin neredeyse kendisi ağırlıklarının yarısı kadar yağ çektiğini görülmüş. Bu da gün içinde alınmaz geçiken yağ ve kalori miktarını artırmaktadır. Bu kadar yüksek yağ alımı beraberinde kalp hastalıkları, obezite, kanser riskini getirmektedir. Kızartma sırasında yağın yanmasıyla açığa çıkan kanserojen maddeler ve serbest radikallerle kalp hastalıkları ve kanser oluşumuna sebep olmaktadır. Ayrıca kızartma yağlarının tekrar tekrar kullanılması hastalık risklerini daha da artırmaktadır.

HAŞLAMA

Haşlama yöntemi de çok fazla kullanılmayan bir pişirme tekniğidir. Kaynar veya soğuk suya atılan besinler bir süre kaynatılır sonra su azaltılarak pürelir. Ancak et veya sebze çok uzun süre kaynatılıp çok fazla suya maruz kalınca vitamin ve besin değerlerinde çok kayıp olur. Bu yüzden kaynayan suya besni atıp kısa sürede pişirmek en doğru yöntemdir. Haşlama süresinin besin değeri yüksektir. Bu yüzden haşlama süresini tüketilmesi de önemlidir. Et suyu gibi besin değeri yüksek haşlama sularıyla yapılan çorbalar da lezzetli olacaktır.

BUHAR

Buharda pişirme, yiyeceklerin esnek kaplarda suya değmeden sadece bu buharında pişirilmesi yöntemidir. Özellikle sebzeler için çok uygun olan bu yöntem, en sağlıklı pişirme tekniğidir. Az zamanda daha az suya maruz kaldığı için besinler, C-A-E vitaminleri kayba uğramaz, besin değerleri kayba daha az olur. Bu nedenle diğer diğer yöntemlere göre daha sağlıklıdır. Yemeğin damak tadına uygun, sindirilebilir hale gelir. Besin zehirlenmesine yol açabilecek bakteriyel sporları yok edecek yemeğin güvenilir hale sokar. Yemeğin kalitesini, rengini, lezzetini ve dokusunu geliştirir. Çorbanın ve besin öğeleri kaybını azaldirir.

MANGAL

Özellikle bahar ve yaz aylarında mangalda et ve sebze pişirme oranı çok artıyor. Mangalda et ve sebzelerin yağ eklenmeden pişirilmesi kalori açısından yarıya sağlıyor. Fakat mangal kısırlarına yakın olarak pişirilen besinler komarün yanmasıyla açığa çıkan kanserojenlerin besine yapışmasına sebep oluyor. Bu yüzden ateş ile besin arasında 15 cm aralık olmalı önemlidir. 15 cm kuralına uyulduğu takdirde mangal hem keyifli hem de sağlıklı bir pişirme yöntemidir.

SOTE

Küçük ve ince parçalanmış besinlerin çabucak pişirilmesi için sıklıkla kullanılan bir yöntemdir. Yapısına yapmayan tava kullanıyorsanız yağ ilave etmenize imkânla geelik yektir. Ancak böyle bir tavasız yoksun bir tatlı kağıdı yağ ilave edecek sote işlemini yapmanız mümkün olabilir. Sıcak kızartılacak papen besinlerde besinin üzerindeki yağın çıkmasını engellemeniz ve besin öğelerinin muhafazasını sağlanmıştır.

FIRIN

Besinlerin fırında çok az yağ eklenerek pişirilmesi hem sağlık hem de kalori alımı açısından çok daha sağlıklıdır. Özellikle balık ve etli yiyeceklerin kızartma veya yağda kavurularak pişirilmesi yerine fırında az zeytinyağı, az su ve sebzelerle pişirilmesi hem kalori alımını azaltacak hem de pişirme sırasında oluşan besin ve vitamin kaybını en alt seviyeye kadar düşürür. Fırında kullanılan top- rak kaplar, yemeğin lezzetini de arttıracaktır.

İtalyan mutfağının lezzetini
market-restoran konseptiyle
bir araya getiren Eataly'nin 18.
şubesi Zorlu Center'da açıldı

EATALY

alti cibi

İtalya Eataly'dir



Estaly, Zorlu Center ile Türkiye pazarına giren yeni bir restorant. Estaly'nin özelliği market/restoran konseptiyle hizmet sunması. Estaly klasik pazar atmosferini dev supermarket ile bir araya getiriyor ve bu ürünleri butik yeme-içme bölümleri ile müşterilerine sunuyor.

Kataly felsefesi

Oscar Farinetti, Torino'da UniEuro adlı elektrikli ev aletleri dükkanını kısa zamanda 150 mağazalık bir zincire dönüştürüyor. Yemeğe öngeri gün peçtikçe tufku haline dönüşen markasını satır ve yeni bir konsept yaratmaya karar verir. "Ne yersak öyür" ve "iyi, temiz ve adil" felsefesini olarak unvan bir çalışının ardından "Estaly" kuar. Oscar Farinetti'nin yola koyulduken

amacı "Kaliteli ve çok pahalı olan ürünlese ancak kusufi sayıdaki ayrıcalıklı insanlar ulaşabilsin" anlayışına son vermek. Bölgede geleneksel yöntemlerle en iyi peynirleri, etleri, sebzeleri, ekmekleri, şarapları, taze yumurtalı makarnaları yapan küçük üreticilerle, doğrudan tüketiciye sunacaktır. Böylelikle mevsiminde en iyi kalitedeki ürünlerle yapılan yemeklese sadece seninler değil uygun fiyatla isteyen herkes ulaşabilecektir.

Farinetti bu konsepti uygulayacağı mekânı oluştururken 1997'de Ek geldiğinde çok etkilendiği Masu Çarşılarından esinlenir. Temel ilkesini "Ne pırsnak onu satarsın, ne satarsak onu pırsın" olarak çöser. Bugün 11'i İtalya'da dırdı Japonya'da ve ikisi ABD'de olmak

üzere 17 şubeleri var. Ancak kendilerine asla zincir demiyorlar. Ve gittiklen hiçbir yerde İtalyan mutfağını o ülkenin ağız tadına uydurmak gibi bir yola girmiyorlar.

Kataly artık İstanbul'da

18 şube Estaly İstanbul, Zorlu Center'da açıldı. Estaly açılmadan önce Türkiye'de neredeyse tüm bölgeleri dolaşarak etler ve yerel ürünler konusunda araştırma yapılmış Kayseri'de mandra, Çanakkale'den domates gibi ürünlerin altyapısı hazırlanmış. İstanbul'un yeme-içme sahnesine yeni bir ruh getireceği kesin Estaly'nın. Diğer ülkeler ve kentlerdeki Estaly İstanbul'da 2000 unvan İtalya'dan ithal edilirken, 1000 kadar ürün de Türkiye'den temin ediliyor.



Sevmediğiniz kişilerle de çalışmayı öğrenin...

Ufuk Tarhan

Verimli sonuçlar, iyi işler ancak huzurlu, birbirini seven, şen-şakrak ofis ortamlarından çıkar. Sevgi böceklerinin uçtuğu, arkadaşlık tohumlarının ektiği yerlerden kazanç biter. Mutluluk eken, kurtluk biçer...



Hangi rolü üstlenmişsek üstlenelim kariyer yolculuğunda bizimiz bu motorlar ve yönlendirmelerle büyütür. Takım haline gelmek, aynı dili konuşan, aynı duyguları paylaşan, ortak değerlere sunan insanlar olmak için debelenir dururuz. Eğitimler alır, "indoo-outdoor" kurslarına gireriz. Happy Hour'lar da yer alırız. Yelken açar, düz duruma gireriz, sevgileriz.

O da yetmedi kısacası olur, çöser, boyar, ondan bundan atlar, zıplarız. Güven,

idealizm, motivasyon, takım ruhu yüklemeleri, toplu spirüel çalışmalar, meditasyon... Ne varsa yaparız... Kasacası altında topu topu bir kaç yıl bir arada olacağımız insanlarla aynı ve mutlaka "mutlu" bir kalıba girmek için debelenir dururuz.

İnsan Kaynakları = Mutluluk ofisleri...

Parkındaysanız insan kaynakları birimleri artık sadece "Etkinlik Düzenle-

me ve Mutluluk Ofisi" haline dönmüştü. Sanki işleri güçleri insanları eğlendirmek, birbirlerine iyi davranmalarını diye kolaylaştırıcı ortamlar sağlamak... Eğitim, seminer, toplantı vb. için iyi içecek, fikir bulmaları yetmiyor. Yaptıkları her şey ile de eğlenceli, interaktif ve çok yaratıcı aktivitelerle besenmiş olmalı... Özellikle büyük hede de global ve de kurumsal organizasyonlarda iç iletişim toplantılarında vb. gerçekleştiren konuşulan, senaryoları gördükçe, duydukları insan "vay be" diyor... Sahneye Darth Vader kıyafetinde çıkıp, yıldız savaşlarını canlandıran CEO'lar mı, kuruzi haliler döşeyip, Oscar törenleri döndürüyorlar mı, sahneye film setine çeviriyorlar mı meraklısı... Nele var nele... Ve daha da kim bilir nele yapıyor, yapılıyor... Yeter ki insanlar eğlensin, mutlu olsun, ekip ruhu kazansın...

Mutluluk...

Oysa tüm bu sevgi çemberi, gizliye kasaban olma çabalarından sonra işler sezip, perde indirilince ve de herkes olmasın döndüğünde hayat pek öyle hayal edildiği gibi gitmiyor. Zaten gitse bu kadar çabaya gerek kalmaz. "mutlu ve takım olma" hali şirketlerin en önemli meselesi olmazdı... Gururlar ne diyor? Mutluluk çabından alınmıyor, içimden çıkıyor... Adlelerimizde bile herkesi eğitme konusunda sevmiyor, geçinemiyor, gereğilikler yapıyor hatta kavapalar ediyoruz. O zaman çok farklı ortamlardan, yarışma yarışmalarından gelen insanlar olarak iç ortamlarında huzur, sevgi içinde birbirlerine kenetlenmiş, abi-abi-kardeş-ana-baba-evlat vb. benzeri ilişkiler yaşayan insanlara dönüştürmüyor olamaz da normal. Aslında farklarını hayal etmek, beklentilerimizi oluşturmaya çalışmak gerekmiş de bu çaba ya

da gerçekliği imkânını bir unuttu... İş ortamında sevmediniz, hatta güçsüzlüğünüz, birlikte olmaktan rahatsız, imtihan olduğunuz insanlar da var. Olacak... Onları yönetiyor ya da onlara bağlı çalışıyor, çalışacak olabliriz. Fakat haz etmediniz kişiler üstünüz ya da asteniz olabilirler. Oluyorlar

Feki ne yapacağız? Bu böyle nereye kadar?

Hic bir yere kadar! Çünkü bu kaçışın, reddediğin sonlandığı, dışlandı bir yer yok. Nereye gidersek gidelim, hangi ortamda olursak olalım, mutlaka sevmediklerimiz, pek haz etmediklerimiz insanlar olacak. İnsan her yerde aynı ve her yerde, mutlaka uyumsuz, birbirine benzemeyen insanlarımlı olduğu gruplar var. İş ortamındaki burumaduktan ve özellikle bir ya da bir kaç beklenti keşiften, sevmedikleri insanlarımlı yapanan, onlara kafayı takmayı "iş yeni değişimsem kurulumu" sanan oyle çok danışman oldu ki... Kafa yapmaya değitirmeyip, suçu, çareyi kaçırmaya arayışlarını benim her yerde daha da beter oldu. "Gelen gideni anlat, kök öldü badem gözü oldu" durumu yaşıyoruz... Sevmediklerimiz, pek hoşlanmadığımız, haz etmediklerimiz vb. keşiften de olduğu ortamlarda çalışmak durumunda iseniz ki böyle bir durum yaşamayın yoktur, uzmanlardan tespit ve öneriler göyke;

Sevmeden de ilerlemek mümkün hatta şart! Yapılacaklar listesi:

- 1- Uyumuzluk ve tenlik yaparlık aslında pek çok anamız ve işi gitmeyen ya da daha iyi olman gereken şeyin açığı çıkmasını sağlar, farklılaşmayı tetikler. Fakat bakış açısıdır. Bundan yararlanılması, işi taraflarını, görevlemlerini görmeye, o olmanışa kaçmamak üzere olduktanını yakalamaya odaklanın.
- 2- Bu tipilerle başa çıkması çalışmak stres, sizin ve duyulan yönetmek konusunda eğitimci, kişisel gelişim sağlama uzmanlarıdır. Biz de böyle düşünün. Antröman iyidir. Güçlendirir. Onlar kontrolü kaçırmazın sağlayacak düğmeleri ortaya çıkarır. Düğmeye basarsanız daha iyi olursunuz. Basarmayın öğrenmek ve daha iyi olmak için geçilen fırsat ve eğitim olacak kabul edin...
- 3- Neden sınır olduğunuz ya da sevmediklerini analiz edin. Belle size hoşlanmadığınız, kötü geçtiniz olan birisi hatırlatıyor. Belle ona benzemek-

ten korkuyorsunuz. Belle de benimsemediklerimiz hatta çatışma yaşadığımız bir grubun, topluluğun üyesi... Bunlara benzer kök sebeplerle ön yürekli olabiliriz. Duygulanmanın kaygımlı bulursanız daha rasyonel düşünmeye, hissetmeye ve hayata hem kendiniz hem de diğer insanlar için kolaylaştırılmaya başlayabilirsiniz.

4- Herkes patronu, üstü, yöneticisi tarafından sevilmek, takdir edilmek ister. Politik davranmayı ve çok içimden gelmezse de "poket face" denen yüz ifadesini takınmay öğrenin. Sevmezseniz de geçirin işin takdir edin. Onu atıldım etmezseniz neden olan becerisini, katkısına saygı duyun. Neticede iş yaparsın, o insan da mutlu hissetsin. En azından analizi beşerip, verimsizleşsin. Çok yararını göseceksiniz. Eğer hem sevirmiyorsanız, hem de iş yapamazsınız, "zaaten ne anıyor o anda?" Unutmayın; ne eklemeyin onu biçerseniz.

5- Aynı şey aslar için de geçerli. Sizi o sevmediklerimiz patronla, yönetici de kafanıza sığdırmayı çalıştırmadıklarımlı göre ya mecburiyetten ya da istediğiniz için oadınız. Bu durumda kalibrasyonu sevgi kölebekken çıkması da istiyorsanız, mecburiyetinizi koruyun iş yapısını temsil ettiği için geçici saygı dayan ve davranışlarını olumlu yanarın. Bel yapın. Ve bunu kendi iyiliğiniz, istiyorsanız sürdürülebilir biçimde korumanın için yaptığınız odaklanın. O kişiyi mutlu etmek için olmadığınız farkında olun.

Çoğu kişi burada takılıp kalıyor loop'a giriyor. Sanıyor ki işi davranışta aslında o geçici iyiliği dokunacak ya da onun işiye azmasını yarımcı veya güncel tabiri "emziki" olacak. Oysa bu çok büyük yanlış... Aslında yapacağımız her şey, olumlu davranışa tercihimiz, tamamen kendi iyiliğimiz (ya da tezi durumda kütülüğümüz) için olacak... Öyeyer. Asıl olay bu!

6- Kaçmak, uzaklaşmak, mesafe koymak, imtihan vb. yerine daha fazla birlikte zaman geçirin. Hoşlanmadığınız insanla farklı açılardan, değişik ortamlarda zaman geçirmek bilmediklerimiz yöneticisi algılanmazsa, insanı taraflarını keşfetmenize, hakikanda değişik şeyler öğrenmenize yardımcı olur. Aynı şey kaçıp taze için de geçerli tabii. O da sizin için görülmeye, davranışlarını değiştirecektir. Daha fazla bilgi, daha çok farkındalık, şefkat, empati vb. demektir. Farkında olducaça karşılıklı olarak daha tutarlı, dengeli davranışların gelişme olasılığı da yükselebilir. Şüpheli hasta vb. değişim hiç kimse zannettiği-



Ufuk Tarhan

**Fütürist, Stratejist,
İş Tasarım ve İş Avatari
Dijital Ajans Başkanı**

M-GEN Gelecek Planlama Merkezi'nin kurucu ortağı ve başkanı. Dijital Ajans Sahibi. Türkiye'deki ilk ve hala tek kadın Fütürist Keynote konuşmacı.

<http://www.ufuktarhan.com/default.asp>

...nız kadar kötü değil aslında...

7- Geçmişle çok hoşlanıp, "tarvemi" dediklerimiz ama şimdi anamız fena halde bozuk oldukları üstlerini, aslanları, arkadaşlarımızı ve akrabalarımızı hatırlayın. Bu şekilde de değitmiş duyuy ve duruşları yayıyalıdığımızı aldığımız bir köşesinde tutun. Gelecekte ne için, ne zaman, nasıl bir anda olacağımızı gündelin bilmeseniz. İnsanlar ve koşullar sürekli değitir. Her şey hep aynı kalacak gibi davranmak makul ve değil... Kapıları her aralık tutmak da ma fayda var diyebilir, doğru olabilir... Ya bir gün her şey yoluna girerse?...

Özetle;

- Önce kendinizi karşı duruşt olun. Sebep siz olabiliriz. Duygu ve ön yapılanımları ıdeleyin.
- Güvenmişimiz birinden, dışarıdan görüş alın. Belle olayı siz tetikleyorsunuz? Balesi açınız değitir.
- Takım başkanı işi sevmediklerimiz böyle yapıldıklarınız risktir. Elbette tanınmaz mükdem etmeyin.
- Hoşnutsuzduğunuz salkayan Kırise tem davranışınızda daha iyi karşılık vermeyin.
- Zorlu, problemli bir iş beklente yapın. Güç zamanlarda ilgililer farklılaşp, sınırlanabilir.
- Sevmezseniz de işine saygı duyun. Saygı ve mirimikize şefkat duygusunu ve aklınız ön planda tutun.

Hangi ülke, kahvaltıda ne yiyor? **Dünya**



Kanada



Kanada'da öğün, sadece beslenen proteinler yerine, yağlı ve patates, et, peynir ya da meyve içerir. Kanadalılar genellikle bu öğünü yemeyi severler.

Meksika



Meksika'da öğün, sadece beslenen proteinler yerine, yağlı ve patates, et, peynir ya da meyve içerir. Meksikalılar genellikle bu öğünü yemeyi severler.

Brezilya



Brezilya'da öğün, sadece beslenen proteinler yerine, yağlı ve patates, et, peynir ya da meyve içerir. Brezilyalılar genellikle bu öğünü yemeyi severler.

Arjantin



Arjantin'de öğün, sadece beslenen proteinler yerine, yağlı ve patates, et, peynir ya da meyve içerir. Arjantinliler genellikle bu öğünü yemeyi severler.

Günün en önemli öğünü kuşkusuz kahvaltı. Sabah öğününde her ülke çok farklı yemek alışkanlıklarına sahip. Ülkeden ülkeye kahvaltı alışkanlıklarının değişimini fotoğraflarla sayfalarımıza taşıdık.

Kahvaltıları

İngiltere



İngilizler güne kuru ekmek, et, yumurta, sebzeyle yarıya, etle sebzeyle yarıya, kavrulmuş patates ve etle başlar. Tabii ki yanında demli bir bardak çayla.

Rusya



Çay, tereyağ, yumurta, etle ve (Wolga kıyılarında)

Almanya



Bir ekmek, etle ve yumurta yanında yemeli ekmek, peynir çeşitleri, taze etle ve kahveyle servis edilir.

İspanya



Bütün kahve 'tudo con leche' ya da sadece 'espresso'. 'Pan con tomate' domates, sarımsak ve peynirle kızartılan kızartılmış etle, ayrıca etle 'torta', reçel, balık taze, etle servis edilir.

Mısır



Bir kornet, ardından Frijol Mexicano, Tostito, etle, yumurta ve kavrulmuş peynir. Domates, salatalık, havuç, etle, etle, etle, etle, etle ve yumurta ile servis edilir.

Hindistan



Baharat bir flat bread'le bu ekmek, kavrulmuş da etle yapılır. Flat ekmekle, etle, etle, etle, etle ve etle ve etle.

Japonya



Haşlanmış patates, etle, etle, etle, etle, etle, etle, etle ve etle.

Avustralya



'Pan a la Catalana' veya 'Pan con Tomate' domates, etle ve etleyle kızartılır, etle, etle, etle ve etle.

Her ne kadar dünyamızda kahvaltılar, kahve öncesi yenilen öğün olarak adlandırılmasa da, Türk Kahvaltısı menü ve sunum olarak çok zenginleşen Peynir çeşitleri, domates, salatalık gibi sebzeler ve çayla zenginleşen Türk Kahvaltısı Türkiye'ye gelen turistlerin favori olanıdır.

AKKOL KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİMİZİ REVİZE ETTİK

Bir yıldan bu yana deneme aşamasında olan "Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" çalışmalarımız sonuçlandı. Bu çalışmalarımızla, "Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" dosyamız revize edildi ve Mart 2014 tarihi itibarıyla paylaşılması planlanmıştır.

Ayrıca son dönemde, Kalite Yönetim Sistemi uygulamamız akredite dış denetim firması tarafından denetildi ve bu denetimlerden de başarıyla geçtik. Akkol Grup olarak, kalite ve verimliliğin yıldan yıla öğrenilecek ve üst yönetim liderliğinde devam ettirilen bir süreç olduğuna inanarak, çalışmalarımıza memnuniyetinizi temel alarak devam ediyoruz.

ALİ OCAKBAŞI AÇILDI



Akkol Grup markalarımızdan olan Ali Ocakbaşı, Karaköy ve Nişantaşı'nda açıldı.

Ali Ocakbaşı, ocakbaşı anlayışına modern bir bakış açısı getiriyor.

Ocakbaşının samimi havasını, mizahbet kültürünü, modern çizgilerle bzeleşen Ali Ocakbaşı'nın "Ali Salatısı" ve "Ali Kebabı" spesiyalleriyle dikkat çekiyor.

YENİ FAALİYET RAPORUMUZU YAYINLADIK

akkolGRUP

Ekim - Kasım - Aralık
Müşteri Faaliyet Raporu

akkolGRUP

İçerik
Gıda
Denetim

"Kalite, müşteri tarafından ölçülür." Güzepri

Akkol Grup olarak, hizmet verdiğimiz kuruluşlara üç aylık dönemlerde faaliyet raporlarımızı paylaşıyoruz. Ekim-Kasım-Aralık 2013 dönemlerini içeren faaliyet raporlarını da müşterilerimizle paylaşarak, kalite ve verimliliğimizin gelişmesi için çalışmalarımıza devam ediyoruz.

AKKOL'DAN SÜRPRİZ UYGULAMALAR

Akkol Grup olarak hizmet verdiğimiz müşterilerimize iletişim sağlamak ve memnuniyetlerini arttırmayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda, Sürpriz Uygulamalar adını verdiğimiz çalışmalar, hizmet noktalarımızda uygulanıyor. Şanslı Tepsisi ile, karekod bilgimizi telefonları aracılığı ile bize ulaştırmalarını istiyor ve pekişikle Akkol Grup restoranlarında akşam yemeğinden hediye ediyoruz. Kook Puzzle, yerleştirdiğimiz dokunmatik ekranlarla oynanıyor. Bu uygulamayla çalışanların enerji ve moralini arttırmayı amaçlıyoruz.



AKKOL AKADEMİ AÇILIYOR



2014 yılına yeni ve güçlü bir proje olan Akkol Akademi ile girdik. Bu yılın ilk altı ayında teknik ve yönetim altyapısını kuracağız. Akkol Akademi ile, Akkol çalışanları, hizmet verdiğimiz müşterilerimiz ve tedarikçilerimizle bilgilerimizi paylaşacak ve bu bilgi paylaşımının ve eğitimlerin sürekli ve sistematik olmasını sağlayacağız. Bu eğitimler, yönetim eğitimleri ve sınıf eğitimleriyle birlikte, iş başı eğitimler ile de desteklenerek, teknik standartlar ve değerlendirmeeler kapsamında olacaktır.

AKKOL GRUP EĞİTİMLERİ DEVAM EDİYOR

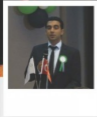
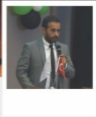
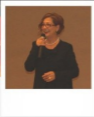
Akkol Grup, "Toplam Kalite" yolculuğumuzda eğitimi temel alıyor ve ekip olarak öğrenmeye devam ediyoruz.

Yönetim, Temel ve İleri Gıda Güvenliği, Kalite ve İş Sağlığı eğitimlerimiz devam ediyor.

Akkol Kuruluşu olan bu eğitimler, aramızda yeni katılan çalışanlarımız için açık sınıf halinde ve mutfağlarımızda iş başı eğitim olarak tekrarlanıyor.



2.AKKOL



İşimiz; ekibimizi geliştirme, başarıya yönlendirme

Yine bu dönem geniş katılımlı altı aylık değerlendirme için 2.AKKOL VIZYON toplantısını yaptık. Tüm yönetici ve çalışanlarımıza Ocak-Hazi-

ran 2013 dönemi yaşanan çalışmaların aktardık ve Temmuz-Aralık 2013 dönemi müşteri memnuniyeti için kalite hedeflerimizden söz ettik.

Ayrıca, 1.AKKOL VIZYON 2013 hedeflediğimiz ödüllendirme sistemini de hayata geçirdik. Bu toplantıda Ocak-Haziran 2013 döneminin

VİZYON



ve mükemmellik yolunda ilham verme işidir...

de, dereceye giren projelerimizin tüm çalışanları; maaş ikramiyesi, kupa ve plaketle ödüllendirildi. Tüm projelerimizi kapsayan bu sis-

tem 6 aylık periyodlarla yapılmaya devam ediyor. Hizmette kalite yaklaşımıyla bağlantımız bu ödüllendirme sistemi ile,

çalışanlarımızın potansiyelini performans yaratmasını ve sizlere verdiğimiz hizmet standartlarımızı daha iyi noktalara taşımayı hedefliyoruz.

YÖNETİCİ VE
KURUMSAL KOÇLUK

Şimdi koçluk alma zamanıdır

Dünya Şirketleri açısından Koçluk Performans sayısal sonuçlarının oldukça şaşırtıcı olduğu görülmektedir. Bu yazıda koçluk yaklaşımı ve uygulamalarının yöneticiler ve çalışanlar üzerine etkileri ile dünyada koçluk araştırma sonuçlarını açıklayacağım.

Günümüz iş dünyasında, her alanda yaşanan değişim ve yenilikler nedeniyle kurumlar yönetim sistemlerinde yeniden yapılanma içine girmekte tüm iş süreçleri ve kalite yolculuklarında çözümleri yükseltmektedirler.

Bu kurulağın yönetici ve çalışanları ise sürekli gelişim ve olumlu değişim içinde var olabilmektedir.

Tüm iş dünyası yönetici ve çalışanları daha iyiye ulaşmak, başarılı ve yüksek performansla sahip olmak, değişimi yönetmek için çoğunlukla bir uzmana ihtiyaç duyarlar. Bu uzmanın günümüz iş dünyasındaki mesleki adını KOÇLUK olduğunu söyleyebiliriz.

Koçluk, günümüzde Bilgi Tekno-



Ferhunde Atalar
Yönetici ve Kurumsal Koç

lojileri'nden sonra tüm dünyada en hızlı gelişen ve büyüyen meslek dalıdır.

Aslında, Koçluk mesleği çok kadim bir dönemden gelmesine rağmen son yıllarda meslek oldu. Hatta en aranan meslekleri arasına girdi.

Şimdi... Kurumsal Koçluk ve Yönetici Koçluğu çalışmalarının sonucunda kişi ve kurumlarda şaşırtıcı sonuçlar ortaya çıkıyor.

Koçluk alan kuruluş ve kişilerde;

- Performans artıp
- Müşteri memnuniyeti
- Kârlılık artıp
- Çalışan memnuniyetinde olumlu yönde artışlar görülüyor.

Son yıllarda koçluk sonuçları birçok araştırmaya konu olmuş. Sonuçlar ilginç...

Araştırma sonuçları koçluk sürecinin, yönetici ve çalışanların perfor-



mansını, sorun çözme becerisini, değişime uyum sağlamaeasını, yeni beceriler geliştirmelerini, yetkilendirme başarılarını, özgüven artışı, zamana iyi yönetmelerini, iletişim etkinliğini ve sonuç odaklı yaklaşımlarını olumlu yönde etkilediğini söylüyor.

İşte araştırma sonuçları...

Manchester Inc. tarafından yapılan ve araştırmaya katılan kurumlarda koçluk uygulamasından sonra,

- Verimlilikte % 53,
- Kalitede % 48,
- Organizasyonel Güçlenmede % 48,
- Müşteri Memnuniyetinde % 39,
- Çalışan Bağlılığında % 32,
- Maliyet Düşüşünde % 23,
- Karlılıkta % 22 oranında artışlar olduğu görülmüştür.

Koçluk hizmetlerine yatırım yapan araştırmaya katılan şirketler, bu yatırımdan yaklaşık 6 kat (ROI*) maddi geri dönüş sağlamıştır.

Yine aynı araştırmaya göre, koçluk uygulamasından sonra, Yöneticilerde astlarla iş ilişkisinde % 77,

Üstlerle iş ilişkisinde % 71, Ekip çalışmasında % 67, Eğitim seviyede ilişkide % 63, Çalışan memnuniyetinde % 61, Çalışma azalmasında % 52, Müşteri ilişkilerinde % 37 gelişme sağlandığı görülmektedir.

Şimdi... Bireysel Faydalara bakalım...

Bireyler için koçluk sürecinin fark edilebilir-ulaşılabilir-ölçülebilir olumlu tarafları nelerdir? Kendini tanımak, güçlü ve zayıf yönlerinin farkına varmak, yaratıcı düşünme ve çalışma alışkanlığı edinmek, kendi kendini yönlendirme, kendi yönünü bulmak, iş ve özel yaşam kalitesinde artış

Şimdi... Kurumsal Faydalara detaylı bakalım...

Kurumlar için koçluk sürecinin fark edilebilir-ulaşılabilir-ölümü taraflarına baktığımızda sonuçları görüyoruz:

Aidiyet ve destek ortamının yaratılması, performans ve üretkenlik artış, devamsızlıkta azalma, daha iyi müşteri ilişkileri, kurum içerisinde destekleyici iletişim ve işbirliği, çalışan bağlılığının artması, iş bağlılığının artması, sürekli gelişimi destekleme, bireysel ve ekip iş performansının artması, müşteri memnuniyeti artış, kişilerin bir sonraki seviye için hazırlanması, kendilerine güven ve kişisel becerilerinin artırılması, hedeflere ulaşma konusunda ilerleme kaydedilmesi, karlılık dahil tüm iş sonuçlarının iyileşmesi, ürün ve hizmette mükemmellik yaklaşımının benimsenmesi.

Araştırma sonuçlarına devam edersek...

RAKAMLARLA KURUMİÇİ KOÇLUK BİRBİRİNİ DESTEKLEYEN YATIRIM GERİ DÖNÜŞ (ROI*) RAKAMLARI

- Koçluk için yatırılan her 1\$'ın geri dönüşü (ROI) 7.90 \$'dır.

(Metrix Global LLC tarafından, Strateji ve İşletim Danışmanlığı alanında faaliyet gösteren Yoko Allen Hainline firmasında yapılan bir çalışma etkililiği analiz etme amaçlı edilmiştir)

- Koçluğa yatırımın geri dönüşü (ROI**) % 529'dur.

(Metrix Global LLC tarafından, Fortune 500'de bulunan bir firmada yapılan müşteri etkileşimi araştırması sonucu)

- Fortune 1000 şirketlerinde koçluk için yapılan yatırımdan geri dönüşü (ROI**) maliyetin 5.7 katıdır.

(Manchester Inc tarafından Fortune 1000 grubunda çalışan ve koçluk almayı düşünen katılımcıların yaptığı bir araştırmadan sonucu)

*ROI (Return of investment) Yatırım Geri Dönüşü Kaynaklar

1. (Williams R B., How Brain Science Can Change Coaching, Harvard Business Review, 2010).
2. (www.stcoaching.org)
3. Williams R B How Brain Science Can Change Coaching 2010 (Harvard Business Review)



Hadi... Şimdi kendimizi sınavalım...

Performansınız için aşağıdaki koçluk sorularını kendinize sorun!...

YÖNETİCİLER İÇİN İŞ PERFORMANSI KOÇLUK SORULARI

- Mesleki yaşamınızı etkileyen üç değişer sayın.
- Şu andaki pozisyonunuz nedir?
- Ne kadar zamandır bu pozisyondasınız?
- İşteki başlıca göreviniz nedir?
- Pozisyonunuzun iş tanımı nedir?
- Pozisyonunuz için belirlenen yetkinlikler nelerdir?
- İşinizin en çok hangi yönünden zevk alıyorsunuz? Neden?
- İşinizin en az hangi yönünden zevk alıyorsunuz? Neden?
- Pozisyonunuz için desteklediğinizizi ne kadar hissediyorsunuz?
- 1'in zayıf, 10'un ise mükemmel anlamına geldiği 1'den 10'a kadar olan ölçekte, aşağıdaki ilişkilerinizi nasıl değerlendirirsiniz?
- İş arkadaşlarınız/meslektaşlarınız
- Eş düzeyler

- Personel
- Pozisyonunuza öngü güçlü yanlarınız nelerdir?
- Bu güçlü yanlarınızı geliştirmek veya onları yeni biçimlerde kullanmak için ne yapabilirsiniz?
- İşinizin hangi yönlerini arttırmak istersiniz?
- Pozisyonunuzda zayıf kaldığınız özellikler nelerdir?
- Zayıflığınızın nedenleri ne olabilir?
- Bu eksik olan becerilerinizi arttırmanın yollarını nelerdir
- *kişisel yararları?
- *organizasyona yararları?
- *bakıma yararları?
- Becerilerinizi arttırmanızın şirketin gelişimine bulunacağı katkılar nelerdir?
- İşteki performansınız ile ilgili

- geribildirim aldınız mı? Biraz açıklar mısınız?
- İş ile ilgili performansınızı arttırmak için herhangi bir gelişim kursuna veya özel bir eğitime katıldınız mı? Yararlı olduklar mı?
- Becerilerinizi geliştirmek veya arttırmaya yardımcı olacak hangi kaynaklara ihtiyacınız var?
- Hiç "küçük tazzı" değerlendirmeler yaptınız mı? Biraz açıklar mısınız?
- Beş sene içinde kendinizi ne yaparken götüyorsunuz? Ya on sene?
- Bu imgelem, şu andaki yaşam ve iş koşulları ile nasıl bağdaşıyor?
- İşiniz sizi tatmin ediyor mu?
- Gerçekten yapmak istediğiniz işi mi yapıyorsunuz?
- Mevcut iş durumunuz ile ilgili en çok neyi değiştirmek istersiniz?

Şimdi değerlendirme yaptınız. Bunun sonucunda kendi yolunuzu açmak için yanınıza bir yol arkadaşları ister misiniz? Cevabınız evet ise,

Şimdi... koçluk alma zamanıdır.

Hoteks olarak, otel, restoran, bar ve cafeler için maitre d'hotel, şef garson, garson, komi, aşçı, temizlik görevlisi, resepsiyonist, vale gibi tüm personel kıyafetleri ile servis için masa örtüsü, runner, peçete tasarımları sunmaktayız.

Catering firmalarına ise eventlerin konseptleri doğrultusunda özel tasarımlar hazırlamaktayız.

Hoteks markası olarak hedefimiz; Müşterilerimize ihtiyaçları doğrultusunda özel tasarımlar hazırlayıp, standart gibi görünen bu malzeme ve kıyafetleri yerine göre neşeli, yerine göre haute couture, yerine göre kurumsal ama mutlaka her şirketin kendi imzasındaki farkı, değeri taşıyacak ve markaya aidiyet duygusu hissettirecek tasarım ve kalitede üretmek ve sunmaktır...



Hoteks

Dikilitaş mah. Emirhan cad. Mutlu apt. No:78/A
Dikilitaş / Beşiktaş - İstanbul

hande@hoteks.com.tr

0(212) 347 31 48



Başarının yedi ruhani yasası



Deepak Chopra kimdir?

Zihin ve beden tabiiatı dünyadaki en tanınmış ve en büyük liderlerinden biri olan 1946 doğumlu ve Hint asıllı Dr. Deepak Chopra, bütünsel anlamda sürdürdüğü dokümantasyonun yanı sıra aynı 50'yi aşan kitapları 35 dile çevrilmiş ve dünyada 20 milyon adet satmış ünlü bir yazar ve filozoftur. Liderliği Ruhu adı altındaki eğitimleriyle istimleri dünyaca tanınan yüzlerce sayda kurumsal lider yetiştirmiştir.

- 1 PAZAR: Sonsuz Olasılıklar Alanı**
 Ben Saf/Varoluş farkındayım. Sessizlikte zaman geçirin, sadece Varoluş'un tadını çıkarın. Günde iki kez 30 dakika meditasyon yapın. Tüm canlılarda bulunan zekaya sessizce izleyin. Yararlanmayın deneyin.
- 2 PAZARTESİ: Verme ve Alma Yasası**
 Evren beni ben de evreni sürekli beslemekteyim. Bugün karşılaştığınız herkeşe bir hediye, bir lütfet veya bir çiçek verin. Size gelen hediyeleri de gülsün duyuruyla kabul edin. Verme ve Alma sırasında oluşan bolluğu ozen, muhabbet, takdir ve sevginin dalgamı ile devam ettirin.
- 3 SALI: Karma Yasası**
 Tüm eylemlerin evreni yasası ile uyum içindedir. Her tür eylemimiz evrende bize geri dönen bir tür enerji yaratır. Başkalarına mutuluk ve başın getiren eylem seçmişleriz, bize de mutuluk ve başın alacağımızı getirecektir. Eylemlerimize egocuz, korkulsunuz ve hırsınızın dinleyerek değil, kalbinizden gelen sesle kulak vererek karar veriniz.
- 4 ÇARŞAMBA: En Az Çaba Yasası**
 En az çaba ile gerçekleştirdiğim eylemlerim en fazla faydayı sağlanmaktadır. İnsanlar, olaylar, durumlar olduğu gibi kabul ediniz. İçinde bulunduğunuz problemleri gibi görünen tüm sorunlar için sorumluluk kabul ettiğinizden unutmayınız. Kendi görüştüğünüz müdahale etme ihtiyacı ve dertusundan bağımsızlaştıracak, kurtulunuz.
- 5 PERŞEMBE: Niyet ve Arzu Yasası**
 Tüm niyet ve arzuların evren tarafından desteklenmektedir. Her niyet ve arzu içerisinde kendini gerçekleştirmeye mekânınızı bırakın. Arzularınız bir listesini yapınız. Eşer bazı şeyler istediğiniz gibi gitmiyor ise bunun hayal bir nedeni olduğuna güveniniz.
- 6 CUMA: Zihinsel Özgürleşme Yasası**
 Tüm eylemlerim sonuç ve ödül bağımlılığından tamamen özgürlüğüm durumdadır. Kendinize ve etrafınızdakilere gerçekten olduğunuz kişi gibi olma özgürlüğünü tanıyınız. Çözüm üretmek için zorlamayarak, çözümün kendiliğinden ortaya çıkmasına izin veriniz. Belirsizliği güvenle kucaklamayı kabul ederek, kendinizi sonsuz olasılıklar alanına güvenle bırakınız.
- 7 CUMARTESİ: Hayata Geliş Amacını Gerçekleştirme Çabası**
 Yaşamın evrenin kozmik yasaları ile uyum içindedir. Yüsek benliğiniz, gerçekten kim olduğunuzu ve şahsınıza özel yeteneklerinizi düzenli meditasyon yaparak keşfediniz. Kendinize, size en iyi uyacak şekilde insanlığa nasıl hizmet edeceğinizi sorunuz. Size özel yeteneklerinizi kullanmak kendinize ve etrafınızdakilere herkeşe sorunuz sandet, bolluk ve bereket getirecektir. Yaşam amacınızın bulunuz.

Hijyen lezzet kadar önemlidir...



Kelebek
İç & Dış Ticaret



Umudun kurduğu köprüler yıkılmaz

Küçük istavrit, yiyecek bir şey sanıp hızla atıldı çarparıya. Önce müthiş bir acı duydu dudağında, gümür gümür oca yüreği. Sonra hızla çekildi yukarıya. Aslında hep merak etmişti denizlerin üstünü. Neye benzedi acep gökyüzü? Bu yanda büyük bir merak, bir yanda ölüm korkusu. "Dudağı yaralar" demir, çansızdı onlar, hani görüp de gökyüzünü, oltadan son anda kurtulanlar. Ne çare, balığın parmakları boyutça kavradı onu. Küçük istavrit anladı yolun sonu. Koca denizlece sığmazdı yüreği. Oyna girdi, yüzerken küçük yaşta leğende, cansız uzanırvermiş dostlarına değişiyordu minik yusgeci. İnsanlar gelip geçtiler onlardan. Bu kedi yalanarak balığı gorusunun içine, yavaşça kanardı danya, başı da döşüyordu. Son bir kez düğünde derin maviyi, beyaz mercanı, bir de yeşil yosunu. İşte tam o anda, bu olanları izleyen bir genç adam eğilip aldı onu. Yürüdü deniz kenarına, üç damla göryağından ibaret sade bir torenle, sildi denizin sularına. Bu an öylece kulağı küçüğü istavrit. Sonra sevinçle dibe daldı. Oztı genç adamın tüm kederini söküp atarak Teşekkürü de ihmal etmemiş, birkaç defa pulunu avuçlarına basmıştı. Balığı ve kedi çakışın bakımlar adanmış yuxuna. Sonra gıyabıdır, neden yaptın bunu diye "Bu gün" dedi genç adam, "belirsizim kendimi yeşil leğendeki küçük istavrit kadar çaresiz, son ana kadar hep bir umudum olsun diye..."

Hangi kurt kazanır?

Yağı kızıldereli torunuyla konuşmaktadır. Ona der ki "Evlat, her insanın içinde iki kurdun savaşı vardır. Biri kordur. Kazanlık, kibirçilik, açgözlük, kin, edilik, yalanlar ve egodur. Diğeriyse Neşe, barış, sevgi, umut, alçakgönüllülük, şefkat, empati ve doğruluktur." Torun düşünür bir süre ve sorar, "Feki büyükbaba, hangi kurt kazanır?" Yağı adam sessizce cevap verir, "Hangisini beledersen."

Yemek yediğın an



gelsin

Sütaş
Ayran



İçtiğçe
iyi hissedeceksiniz

Sosyal Medya Rehberi

20. yüzyıl, iletişimde telefonu insanlara hediye etmişti. 21. yüzyıl ise, aynı anda birçok kişiyle birlikte iletişim sağladığımız sosyal medyayı bize sunuyor. İletişim sadece ses olarak değil, sözcük, fotoğraf ve video olarak İnternet ile milyonlara aynı anda ulaşıyor.



facebook



Aynı okulda okunanlar ortak bir platformda tanışmalarını ve haberdarlıklarını sağlamak için kurulan Facebook, geometrik bir şekilde büyüdü. Eski arkadaşlarımızı bularak yeniden iletişime geçmemizi sağlayan Facebook üzerinde çıkan uygulamaların yanı sıra, fotoğraf ve videolarla da ev sahipliği yapıyor. Ülkemiz en çok Facebook kullanan ilk 5 beş ülke arasında yer alıyor. Gönderdiğiniz iletile, arkadaş listenizdeki kişilere anında ulaşıyor. Fotoğraf ve videolar yorumlar paylaşılıyor.

twitter



Bir grup ile ortak paylaşılan kısa mesaj (SMS) fikrinden ortaya çıkan twitter, 140 karakterlik mesajlarla duygu ve düşüncelerin paylaşıldığı bir medya haline geldi. Kullanıcısının durmadan "tweet" atma ihtiyacı duyduğu ve bir beğenilik haline gelen bu site, en hızlı medya olarak tanımlanıyor. Tweet'ler tartışma yaratabiliyor, bir olayın ya da bir düşüncenin yayılması anlık olabilir, retweet'ler ile beğenilen ya da beğenilmeyen tweet'leri takipçiler ile paylaşmak mümkün.

youtube



Ülkemizde uzun süre yasaklı olması ve buna karşın farklı yöntemlerle erişim sağlanan video paylaşım sitesi. Günümüzde, Youtube'da videolar arasında sıralı yapabili, en korkunç amatör videoların, televizyon tarihimize en skandal anlarına kadar farklı görüntülere ulaşabilirsiniz. Buçuk saatinin kipleri de Youtube içeriğinin arasında bulunuyor. Ne nedir, nasıl yapılabilir, tatil için lokasyon ya da otel seçimine kadar Youtube videoları yol gösterici olabilir.



Sosyal medya yanınızda

Birkaç yıl öncemise kadar e-posta'larımızı kontrol etmek, internetin iletişim fonksiyonunu kullanmamıza yeterken, bugün internet iletişimi dendiği zaman karşımıza kocaman bir sosyal medya tablosu ortaya çıkıyor. Facebook hesabıyla, mahallede market oynadığımız akademilarımızdan, geçen haftasonu tanıştığımız yeni akademilarımız kadar iletişim sağlayabiliyoruz. Twitter ile anlık olarak takipçilerimize tweet atarken, fotoğraflarımızı flickr ile paylaşıyoruz. Hayatımızı blog ile gün gün kaydediyor, iş ve para kazanma konularında LinkedIn ile iletişime geçmeyi tercih ediyoruz.

flickr



Flickr fotoğraf ve video paylaşımı sağlayan bir sitedir. Siteye üye olduktan sonra fotoğraf ve videolarınızı yükleyebilirsiniz, başkalarına paylaşabilirsiniz. Fotoğraflarınız hakkında yorumları ve notları site kullanıcısı ile paylaşırken, kullanıcılardan da yorum alabilirsiniz. Siteye yüklediğiniz fotoğrafları blog sitenizde kullanabilirsiniz de, sitenin sunduğu hizmetler arasında. Site'de şu anda 5 milyardan fazla fotoğraf bulunuyor. Bu özelliği ile dünyanın en büyük fotoğraf sitesi.

linkedin



Türkiye'de çoğu iş, birilerinin seçimini söylemekte yürüyor. Batı dünyasında bu kavramın adı "network". Kimleri tanıdığımız, kimlerin sizi tanıdığı iş dünyasında oldukça önemli. Tanıdıklarınızı size bazı kapıların açmasını sağlayabilir. LinkedIn de tam olarak bu fikirle doğmuş profesyonellerin bulunduğu bir sosyal network sitesi. Tanıdıklarınızın tanıdıkları ile yeni iş yapma olanakları ve yeni iş bulma olanakları LinkedIn'in temel özelliği. LinkedIn, 120 milyondan fazla kullanıcıya sahip.

blogger



Hayatınızı yazsan roman olur derler. İşte Blogger, size hayatınızı yazma fırsatı veren bir site. Blog Web Log kelimelerinden türetilmiş bir kelime. İnternette tuttuğunuz günlük anlatımlarınızı Blogger sitesi ile birkaç dakika içinde, blog sitenizi istediğiniz gibi tasarlayabilir, istediğinizi yazabilir, istediğiniz fotoğraflarla süsleyebilirsiniz. Blogger sitesi ile birkaç dakika içinde, blog sitenizi aktifteğenebilir, herhangi HTML bilgisiye sahip olmasanız bile, sitenizi istediğinizi gibi kişiselleştirebilirsiniz, arama motorlarına kayıt edebilirsiniz.

DANS

TİM Show Center

10 Mart 2014

Color Tango de Maestro Roberto Alvarez

İstanbul Tango Olsu'nun kısıtlarıyla, 6 tango TO İstanbul Festivali kapsamında Astor Piazzolla ve Osvaldo Pugliese'nin vatanı, klasik müzikle tangoyu harmanlayan, müzik otoriteleri tarafından dünyanın en büyük tango orkestrası olarak kabul edilen efaneset grup, dünya şampiyonu dansçılarıyla birlikte İstanbul'da. Geç dönemin Osvaldo Pugliese Orkestrası'nın baş bandosacı sanatçı Roberto Alvarez tarafından yönetilen Color Tango Orkestrası, 1920'lerin ortalarında ortaya çıkan, daha sonralarında ise Alfredo Gobbi ve özellikle Osvaldo Pugliese gibi büyük ustalarında krikolarıyla gelişimini sağlayan Decarawa isimli eleğin en katkısız ustalarından oluşmaktadır. Romantik ve kuvvetli etkileyiciliğiyle tango, düzenlemesine yapılan atık ve yenilikçi müdahalelerle altın çağı olan 40'li yıllar boyunca bu eklektik evrimini sürdürmüştür.



EĞİTİM

Mutfak Sanatları Akademisi

Şubat 2014

Mutfak Eğitimi

Kendi evinin executive chef'i olmak isteyenler için tüm mutfak tekniklerini profesyonel şekilde öğreneceğiniz kapsamlı bir mutfak eğitimi...

Mutfakın temel olan İpeç Kullanma Tekniklerinden Sos ve Çorba yapımına, Et Pişirme Tekniklerinden Deniz Ürünlerine ve Wok Yemek Tekniklerine kadar mutfakın inceliklerini 8 hafta boyunca her Pazar günü öğreneceksiniz. Eğitim süresince kendi özel istasyonunuzda çalışacak ve profesyonellerin tecrübeleriyle gerçek bir şef gibi yemek pişirmenin keyfini yaşayacaksınız.

Eğitimin sonunda eğitmen şeflerin imzalıdır; özel sertifikalar verilecektir.



SERGİ

Pera Müzesi

5 Şubat - 20 Nisan 2014

Picasso: 'Doğduğu Evden Gravürler ve Seramikler'

Pablo Picasso'nun doğduğu evden, Málaga'daki Museo Casa Natal Koleksiyonu'ndan seçilen gravür, seramik ve kişisel eşyalarından oluşan bir seçki var bu aydan itibaren Pera'da. Bebeklik gömleği, pantolonları ve kurban askerleri gibi kişisel eşyalar da var sergide.

Pazar hariç her gün Salı - Cumartesi 10:00 - 19:00
Pazar 12:00 - 18:00 arasında açık
www.peramuzesi.org.tr



KONSER**Ülker Sports Arena****22 Şubat 2014**

Andrea Bocelli, İstanbul'a geliyor!

Dünyanın en sevilen tenoru Andrea Bocelli'yi dinlemek için geri sayım başladı.

Bugüne kadar 4 Amerikan başkanı, 2 Papa ve Kralliyet Ailesi'nin yanı sıra Olimpiyat Oyunları ve Dünya Kupası açılış törenlerinde performans sergileyen Andrea Bocelli'nin İstanbul'da buluşmasına ayırdığı günler kaldı.

Maestro Bocelli, İstanbul konserinde en ünlü İtalyan ve uluslararası operalardan klasik ayağının yanı sıra uluslararası büyük bir başarıya ulaştıran son albümü "Love in Portofino"dan da parçalar seslendirecek. Sanatçı, ayrıca hoş sürprizler ile seyircilerine unutulmayacak bir konser gecesi yaşatacak.

**KONSER****İtzhak Perlman****9 Ocak - 8 Mayıs 2014**

İtzhak Perlman

Yapı Kredi'nin 70. yılı kapsamında ana sponsoru olduğu, 20. ve 21. yüzyılın keman virtüozu kabul edilen İtzhak Perlman konseri, 29 Nisan 2014 tarihinde yeniden İstanbul Kongre Merkezi'nde.

Geçtiğimiz aylarda İstanbul'da konser veren Perlman, bu sefer de ünlü kemanızı yanarda getiriyor. Perlman konseri, geçmişte Yehudi Menuhin'e ait Stradivari'nin altın çağında yapılmış en iyi keman olduğu düşünülen 1714 yılı yapımı tarihli, Soli Stradivarius ile klanacak. Perlman'ın kullandığı enstrümanın değerinin 20 milyon dolar olduğu tahmin ediliyor. Toplamda 5 ayrı dalda Grammy Ödülü'ne sahip olan Perlman New York'ta yaşıyor.

**SERGI****İstanbul Modern****Ocak - Mayıs 2014**

Komşular

Türkiye ve Çevresinden Güncel Anlatılar

İstanbul Modern'in kuruluşunun 10. yılı kapsamında hazırlanan sergi, Türkiye ile tarihi, sosyal ve kültürel bağları olan Balkanlar, Kafkasya ve Orta Doğu güb. kömürü çağdaşyalardan günümüz sanatının önce sanatçılarına ve yapıtlarına bir arada geliyor. Komşular - Türkiye ve Çevresinden Güncel Anlatılar, sosyokültürel bağları sanat üzerindeki etkilerini ele alan bölgenin görsel kültürüne dair ortak yaklaşımları ve güncel dinamikleri araştırıyor.

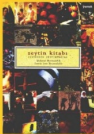




JAMIE'NİN İTALYAN MUTFAĞI

JAMIE OLIVER
EPSILON YAYINEVİ

"Bir şef olarak bu ülkeyi inanılmaz heyecan verici buluyorum. İtalyanların aile, yemek ve hayata dair duyduğu aşk, tutku ve şevk beni her seferinde sathış ediyor. Hiçbir ülke beni böylelerine etkilemedi. Bu kitabı yazmak için İtalya'yı kanıp kanıp dolağım ve en basit tariflerden en çok etkilendiklerime dek hepsini sözlerle paylağım." Geçtiğimiz aylarda Zorlu Center'da Türkiye şubemizi açan Jamie Oliver'ın yemeklerle olan tutkusunu okuyucularla paylağığı bu kitap yemek keyfine ayrı bir boyut katıyor.



ZEYTİN KİTABI

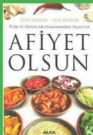
MAHMUT BOYNUDELIK /
ZERRİN İREM BOYNUDELIK
OĞLAK YAYINCILIK

Bütün ağaçlar arasında zeytin ağacını farklı ve diğerlerine üstün kılan özelliklerin yanında zeytinin insanlara sunduğı nemetlerin çok olması gelir. Zeytin kültürünün farklı yönlerini denemesine tanınmak isteyenler için bir bagvuru kitabı olan Zeytin Kitabı, zeytin ağacına duyulan büyük sevgi ve hayranlıkla yazılan bir kitap.

AFİYET OLSUN

FEZA ŞİŞMAN / LALE BAYRAK
ALFA YAYINLARI

Üç kıtanın bulduğu Türkiye'nin yemek kültürünü Orta Asya, Anadolu, Ortadoğu, Akdeniz ve Avrupa mutfakları oluşturuyor. Sofranıza lezzet katan salata ve mezele, Türk mutfağının da zenginliğini yaratan sebze ve yemekleri, sağlıklı ve besleyici tavuk yemekleri, peşak alternatif deniz ürünleri, vazgeçilmez tamamlayıcılar pilavlar ve makarnalar, hamur işleri, pastalar ve lezzetli tatlılar. Bu kitapta tüm tarifler, alıştıyla yenilen yemekler için önerilerle hazırlanmış.



Doğadan Sofranıza

DOĞAL, KALİTELİ, GÜVENİLİR, SAĞLIKLI, TAZE



KORADA®

TARIM ÜRÜNLERİ TURİZM DENİZ OTU
KİRALAMA İÇ VE DIŞ. TİC. LTD. ŞTİ.

koradatarim.com.tr

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

<http://twitter.com/AkkolGrup>

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

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

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

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



Yorumları



Ferhatpaşa Mah. Akkol Sk.
No:5 Araspehir İstanbul/Türkiye
Telefon : +90 (216) 461 64 00
Faks : +90 (216) 461 64 03
E-posta : akkol@akkol.com.tr

