akkol life

12 / 2017
10. Yıl Özel Sayısı
www.akkol.com.tr

Dergimizi alabilirsiniz, ücretsizdir.

Doğa ve çevreye karşı sorumluluk bilinciyle hareket ediyor, geri dönüşüme katkı sağlıyoruz.

AHA
Dünyanın en büyük havalimanı olan İSTANBUL GRAND AIRPORT'un tüm yiyecek içecek hizmetlerini sağlayan markamız.

HAKA
Türkiye'nin en büyük sağlık yatırımı olan Şehir Hastaneleri'nin yiyecek içecek hizmetini sağlayan markamız.

IFC
Uluslararası alanda yiyecek içecek hizmeti sunduğumuz markamız.

30 yıllık deneyimiyle
çözüm ortağınız.
Gürçelik Metal
Endüstriyel Mutfak | Proje Taahhüt | Danışmanlık
gurcelikmetal.com.tr
+90 212 237 5110 (Pbx)

Akkol 10 yaşında!

Nasıl geçtiğini anlayamadığımız, dolu dolu 10 yılı geride bıraktık. Bu süre içinde kendimizi daha da geliştirmeyi ve müşteri memnuniyetini devamlı artırmayı hedefledik.

Sıradan değil fark yaratan olmak için çalıştık.

Çok kişiye ulaşan değil, ulaştıklarına en güzelini hazırlayan olmak istedik.

Yüzlerce yemek arasından herkesin kendine has özelliklerini göz önünde bulundurarak onlara en uygun olanlara karar verdik.

Sektörümüzdeki gelişmeleri çok yakından takip ederek hep bir adım önde olmayı istedik. Vizyonumuzu geliştirecek her fikre kapımızı sonuna kadar açtık.

Akkol olarak biz, işimize duyduğumuz heyecanı hiç kaybetmedik, hedeflerimize ulaşmak için heyecanımızdan güç aldık ve bunları yaparken hiçbir başarı bizim için varış noktası olmadı.

Geride bıraktığımız 10 yılda; Bizimle aynı yolda yürüyen, kendimizi devamlı geliştirmemizi sağlayan ve bizlere güvenen tüm müşterilerimiz ile işlerini aşkla, heyecanla yapan tüm çalışma arkadaşlarımıza teşekkür ediyorum.

Saygılarımla

Okan AKKAŞ
Genel Müdür Yardımcısı

HİKAYEMİZ

06

Akkol Grup'un dününden bugününe ışık tutan samimi ve keyifli bir yolculuk

08 RÖPORTAJ
YÖNETİCİLERİMİZ
Uzun ve keyifli yolculuğumuzun değerli kaptanları!

14 MUTFAKLARIMIZ
BORUSAN
Öncü atılımlar, lezzetli yemeklerle başlar.

20 MUTFAKLARIMIZ
COCA COLA
Yemeğin, mutlu ve huzurlu bir çalışma ortamı için vazgeçilmez unsur olduğunun kanıtı.

22 MUTFAKLARIMIZ
ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ
Bir öğrenci hayali! Akkol Grup sayesinde yemek ile ilgili tüm konular artık keyif veriyor.

24 MUTFAKLARIMIZ
ABB
"Çözüm odaklı personeller ile her şey daha kolay."

26 MUTFAKLARIMIZ
TURKCELL
Sektöründe lider iki markanın uyumlu çalışması...

30 ŞİRKETLERİMİZ
AHA
Dev bir projeye yakışan dev bir kadro!

32 ŞİRKETLERİMİZ
IFC
Uluslararası alanda büyük hizmet!

34 ŞİRKETLERİMİZ
HAKA
Her şeyin başı sağlık, sağlığın başı beslenme!

36 MARKALARIMIZ
KAFEKOL
Akkol Grup'un renkli yüzüne güzel bir bakış.

38 TEDARİKÇİLERİMİZ
SMART TASARIM
İçimiz kadar dışımız da güzel!

40 RÖPORTAJ
AKKOL'DE ÇALIŞMAK
Sevgiyle ve heyecanla yapılan bir işin en büyük kazancı: Başarı!

akkol life 12 / 2017 akkolgrup.com.tr

Yönetim:
Akkol Grup adına imtiyaz sahibi
Okan AKKAŞ
okan@akkol.com.tr

Kurumsal İletişim Direktörü:
Elif ÜNGÖR
elif.ungor@akkol.com.tr

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:
Gözde ALİCAN
gozde.alican@akkol.com.tr

Yönetim Yeri:
Ferhatpaşa Mh. Akdal Sk.
No:1 Ataşehir/İstanbul
akkol@akkol.com.tr

Yayın Türü:
Yerel, süreli.

Hazırlayan:
BGA Partners
www.bgapartners.com.tr

Baskı:
Turap Tanıtım

teket®

teklezzet

Doğadan Sofranıza

Teket, 1959 yılından itibaren süre gelen tecrübesini, günümüzün gelişen teknolojisiyle birleştirerek hazırladığı tesisinde, Dana Karkas Et, İşlenmiş ve Paketlenmiş Kırmızı Et, Özel Üretim Baton ve Pişmiş Kesilmiş Tavuk ve Et Döner, Köfte Çeşitleri ve benzeri ürünlerini, soğuk zincir halkası kırılmadan, doğru ve zamanında sevkiyatı ile sizlerin hizmetine sunmaya devam etmektedir.

Ürünlerimiz, İslami Usullere göre ve Türk Gıda Kodeksi, Et Ürünleri Tebliğine uygun olarak hazırlanır, tüm işlemler Veteriner hekim ve Gıda mühendisleri gözetiminde yapılmakta ve ISO 22000 gereği ile de takip edilmektedir.

www.teket.net

Bayraktar Bulvarı Kutup Sk. No:9 Y. Dudullu - İstanbul / TÜRKİYE Tel: 0216 314 03 03 (pbx) Faks: 0216 540 00 03
e-posta: teket@teket.net

MÜHSÜROĞLU
ET ve GIDA SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

"Akkol Grup olarak 2018 yılında da işimize yatırım yaparak, sektörümüzün bayrak taşıyıcısı olmaya devam edeceğiz. Siz müşterilerimiz ve misafirlerimizin desteğini aldığımız sürece gelişimimizi artırarak sürdüreceğiz."

Volkan Akkaş - Genel Müdür / Yönetim Kurulu Üyesi

Değerli Okurlar,

Akkol Grup olarak 2017 yılını pek çok başarıya imza atmış olarak bitirmenin gururunu yaşıyoruz. 2018 yılını daha büyük başarılara imza atmak amacıyla, heyecanla karşılamaya hazırlandığımız şu günlerde sizlere grubumuz hakkında bazı bilgiler vermek isterim.

AKKOL YEMEK olarak her gün 150.000 kişinin yoğun ve stresli iş yaşamına bir nebze destek vererek, sağlıklı, lezzetli ve güvenli gıdalar sunuyoruz. Fabrikalarda, hastanelerde, üniversitelerde, iş merkezlerinde, şantiyelerde kısacası işin ve işçinin var olduğu tüm noktalarda yemek yemeyi zevk haline getirmek için tüm imkanlarımızı seferber ediyoruz.

"İş'e kısa bir mola" sloganıyla oluşturduğumuz KAFEKOL markalı kafelerimiz ile açık büfe kahvaltıdan, 3. nesil kahve çeşitlerine kadar geniş bir yelpazede herkesin istediği bir şeyler bulabileceği tarzda hizmetimizle 20'yi aşkın noktada hizmete devam ediyoruz.

IFC markamız ile dünyanın dört bir köşesinde fabrika, şantiye ve iş merkezlerinde kurumsal yiyecek ve içecek hizmeti vermeye devam ediyoruz. Şu ana kadar Uganda, Libya ve Irak ülkelerinde verdiğimiz bu hizmetleri, diğer ülkelerde de vermeye hazırlanıyoruz.

2017 yılında kurmuş olduğumuz HAKA markamızla ülkenin en gözde kamu-özel ortak yatırımı olan Şehir Hastaneleri projelerinde, perakende yiyecek ve içecek alanlarında üst seviye hizmet kriteri ile sağlıklı hizmetler sunuyoruz. Şu anda Yozgat ve Adana Şehir Hastaneleri'nde yaklaşık 30 noktamız ile hizmete devam ediyoruz.

Yapımına 2014 yılında başlanan, dünyanın en büyük havalimanı olması planlanan İstanbul 3. Havalimanı projesinin yapımında çalışan yaklaşık 50.000 çalışan için günlük 120.000 öğün yemek üretmek üzere kurduğumuz AHA markamız ile yolumuzda emin adımlarla yürüyoruz.

Akkol Grup olarak 2018 yılında da işimize yatırım yaparak, sektörümüzün bayrak taşıyıcısı olmaya devam edeceğiz. Siz müşterilerimiz ve misafirlerimizin desteğini aldığımız sürece gelişimimizi artırarak sürdüreceğiz. Bu vesile ile 2018 yılının ülkemize ve sizlere başarı ve mutluluk getirmesini dilerim.

Timur Kunt - Akkol Tat Şirket Ortağı

Hepinizin bildiği gibi ülkemiz için zor günleri geride bıraktık...

2017, bizim için de çetin olduğu kadar başarılı geçmekle birlikte, sektörümüzde 10. yaşımızı gururla kutladığımız bir yıl oldu.

Akkol Ailesi'nin emeği ve desteği ile çıktığımız bu yolda, bugün 4 ülkede yer alan 100'ü aşkın işletmemiz ve 2000'e yakın çalışanımız ile güvenle ve inançla 10 yıldır yürümeye devam ediyoruz.

Henry Ford'un "Kalite, kimse bakmadığında da doğru olanı yapmaktır" sözüne olan inancımızla, her gün siz kıymetli çalışanlarımızdan tedarikçilerimize kadar tüm paydaşlarımızla birlikte müşterilerimize tek bir şey sunabilmek adına çalışmalarımızı sürdürüyoruz: Kalite!

Birçok sorumluluğu da beraberinde getiren bu misyon, yanında pek çok başarıyı da getiriyor elbette... Bunun bir örneği olarak 2017 yılında Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen birçok markasına hizmet etmeye devam ettik ve yenilerini kattık.

2018 yılı için gururla hizmet etmeyi planladığımız firmalar ile görüşmelerimize şimdiden başlamış bulunmaktayız.

Tüm bunları, geleceği gören, inisiyatif alan, ekip ruhuna ve sürdürülebilirliğe inanan, özverili çalışmaları ile her zaman kurumuna fayda sağlamayı amaçlayan ekibimizle ve bize inanan SİZLERLE başardık ve nice 10 yıllarda da başarmaya devam edeceğiz. Kıymetli AKKOL ailemizin yanı sıra sahip olduğumuz ve tüm varlığımızla sahiplendiğimiz 'dürüstlük' kavramı, bizi bu günlere getiren en önemli değerlerden biri oldu...

Amerikalı ünlü filozof ve Yazar R. Buckminster Fuller'ın dediği gibi: "Dürüstlük, başarılı olan her şeyin özüdür."

Bu vesile ile Akkol Grup Ailesi'ne kattığı tüm değerler için ekibimize, müşterilerimize çok teşekkür ediyor; 2018'de de yine aile olarak, birçok başarıya hep birlikte imza atmayı temenni ediyorum...

10. yılımız kutlu olsun!
Saygılarımla

> "Kıymetli AKKOL ailemizin yanı sıra sahip olduğumuz ve tüm varlığımızla sahiplendiğimiz 'dürüstlük' kavramı, bizi bu günlere getiren en önemli değerlerden biri oldu.."

Murat Danış - Mali ve İdari İşler

"Sektörün tartışmasız en doğru ve en hızlı faaliyet sonuçlarını görebilen ve finansal altyapısı en güçlü firmalarından biriyiz."

Merhaba, 11 Kasım 1986 İstanbul doğumluyum. Lise eğitimimi Kadıköy Ticaret Lisesi'nde tamamladıktan sonra, İstanbul Ticaret Üniversitesi Muhasebe Bölümü'nü bitirdim. Arkasından Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi'nden mezun oldum. Şu anda Maltepe Üniversitesi İktisat Bölümü'nde yüksek lisans yapmaktayım.

2009 yılında Akkol Grup bünyesine katıldım. Sırasıyla önce Muhasebe Müdürlüğü ve Mali İşler Müdürlüğü yaptım. Şu anda Mali ve İdari İşler Koordinatörü olarak görevime devam etmekteyim.

Akkol Grup bünyesinde 2 kişi olarak başladığımız Mali ve İdari İşler departmanında, grup şirketlerimizle birlikte 20'nin üzerinde ekip arkadaşımızla çalışmaya devam etmekteyiz. Genç, dinamik ve uzun yıllar boyunca hem sektöre hem de firmamıza büyük değer katacak bir ekibe sahibiz.

Akkol Grup olarak, toplu yemek sektöründe tamamen kendi yazılımımız olan Maliyet Yönetim Programı'nı oluşturmuş bulunmaktayız. Sektörün tartışmasız faaliyet sonuçlarını en doğru ve en hızlı olarak görebilen, finansal altyapısı en güçlü firmalarından biriyiz. Ben de bu sistemin oluşturulmasında bana öncü olarak görev verdiği ve bu müthiş tecrübeyi kazandırdığı için Akkol Grup ailesine teşekkür ederim. Daha uzun yıllar görev almak istediğim bu ailenin bir parçası olmak benim adıma gurur verici.

Hande Aydın - Satın Alma ve Bütçe

16 Ağustos 1984 İstanbul doğumluyum. Ortaokul ve lise öğrenimimi İstek Vakfı Kemal Atatürk Lisesi'nde, üniversite öğrenimimi İstanbul Üniversitesi'nde tamamladım. 11 senedir içerisinde bulunduğum gıda sektörüne, üniversiteden mezun olduğum 2006 yılında adım attım. Birkaç kişi ile yola çıktığımız, şu an 1000'e yakın çalışana iş imkanı sağlayan Akkol Grup'taki ilk görevim müşteri taleplerini ve yemek adetlerini organize etmekti. 1 yıl boyunca sürdürdüğüm bu görevim, yeni adım attığım iş hayatında, insan ilişkilerimi kuvvetlendirmemde ve tecrübe kazanmamda büyük rol oynadı.

Bir sonraki görevim, bağlı olduğum kişilerin desteğiyle tedarikçi arayışı, projelerin bütçe takipleri ve siparişlerin oluşturulması oldu. Yapmış olduğum bu işten büyük keyif aldım. Bu görev, şu anda koordinatörlük görevini üstlendiğim satın alma ve bütçe departmanı için alt yapı oluşturmamda büyük fayda sağladı.

Satın almacıların birer iletişim sihirbazı olduğunu, bunun için bilinçli olarak çalışmalarını ve kendilerini sürekli geliştirmeleri gerektiğini düşünüyorum. Bu düşüncemi, yanımda çalışan arkadaşlarıma her fırsatta hatırlatıyorum. Onlara, bir şirket için en önemli şey satın alma işlemleridir görüşünü benimsetmeye çalışıyorum.

Şirketin istek ve ihtiyaçlarını, mevcut tedarikçi portföyünü geliştirerek; zamanında ve iyi servis verebilen, teknik ve yüksek kalite özelliklerine sahip, şirketin temel prensipleri ile örtüşen tedarikçilerle çalışmaktan asla ödün vermiyoruz. Bu süreçleri yönetirken bizi her zaman destekleyen ve arkamızda duran yöneticilerimize sonsuz teşekkürlerimizi iletiyoruz. Sıcak bir aile ortamı olan Akkol Grup bünyesinde daha uzun yıllar çalışmayı dilerim.

"Teknik ve yüksek kalite özelliklerine sahip, şirketin temel prensipleri ile örtüşen tedarikçilerle çalışmaktan asla ödün vermiyoruz."

Tolga Öztürk - Operasyon ve İş Geliştirme

"Sevmeden iş yaparsanız köle gibi çalışırsınız. İşinizi severek yaparsanız işiniz dansa dönüşür. Biz dans ediyoruz :) 10 yıldır, her günün adı ilk gün."

1979 Trabzon doğumluyum. İlk, orta ve lise öğrenimimi Trabzon'da tamamladım. 2003 yılında Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldum. Üniversite dışında birçok eğitimlere (İş Geliştirme, Bilirkişi, Çalışma Yönetimi, Müşteri Memnuniyeti, Yönetici Becerileri Geliştirme, Stres Yönetimi HACCP Eğitimi, İşçi Sağlığı ve Güvenliği, Kâr Zarar Analizleri bunlardan bazıları) katıldım. Evli ve bir çocuk babasıyım.

2011 yılında belli süreliğine çalışma düşüncesi ile girdiğim Akkol ailesinde 7. yılımı doldurmak için gün sayıyorum :) Bölge Sorumlusu olarak başladığım şirketimde, İş Geliştirme ve Operasyon Direktörlüğü yapmaktayım. Toplamda 1000 kişilik başarılı ve özverili bir ekip ile müşterilerimize hizmet veriyoruz. Şirketin en önde giden ve bayrağını taşıyan departmanı olarak hijyenik üretim, şeffaf ve kaliteli hizmetten asla ödün vermiyoruz. Hizmet veren yöneticilerimizin ve çalışanlarımızın artık birçoğunu kendi bünyemizde yetiştirerek ve eğitim ile destekleyerek hizmette daha emin adımlar atıyoruz.

Akkol'un hizmette en büyük farkının hizmet alan kurumlara, dolayısı ile kişilere, bu işi sevgi ile yaptığını hissettirmesidir. Bu sebeple bizden hizmet alan kurumlar bu sevgiyi hissettikçe hizmet sözleşmemizin önüne gönül sözleşmemiz geçmektedir. Bunu da çalışanlarımıza değer vererek yapıyoruz. Var olduğunu hisseden çalışan sadece verilen işi yapmakla kalmayıp ekstra görevleri üstlenerek şirketin hedeflere ulaşmasından keyif alıyor.

"Akkol Grup şirketlerinin en önemli farkı; sunduğu şeffaflık, hızlı aksiyon alma kabiliyeti ve ulaşılabilir olmasıdır."

Elif Üngör - Kalite ve Kurumsal İletişim

1980 doğumluyum. Lisans eğitimimi Gıda Mühendisi olarak tamamladım. Sektörümüz ve kişisel gelişim ile ilgili çeşitli seminer ve eğitim programları ile eğitimime devam etmekteyim. Unicef, WWF, AKUT, sokak hayvanları koruma dernekleri gibi sosyal platformlarda gönüllü olarak çalışmalarım bulunmaktadır. 14 senelik iş hayatım yiyecek içecek sektöründe başlamış olup; satınalma, üretim, iş geliştirme, pazarlama ve operasyon departmanlarında yönetici pozisyonlarını kapsamaktadır.

2011 yılında katıldığım AKKOL ailesinde şu anda Kalite ve Kurumsal İletişim departmanını yönetmekteyim. Şirketin tüm kalite ve hijyen standartları, müşteri sözleşme ve devamlılık süreçleri, şirket kurumsal kimliğinin korunması ve standardize edilmesi departmanımız tarafından yapılmaktadır.

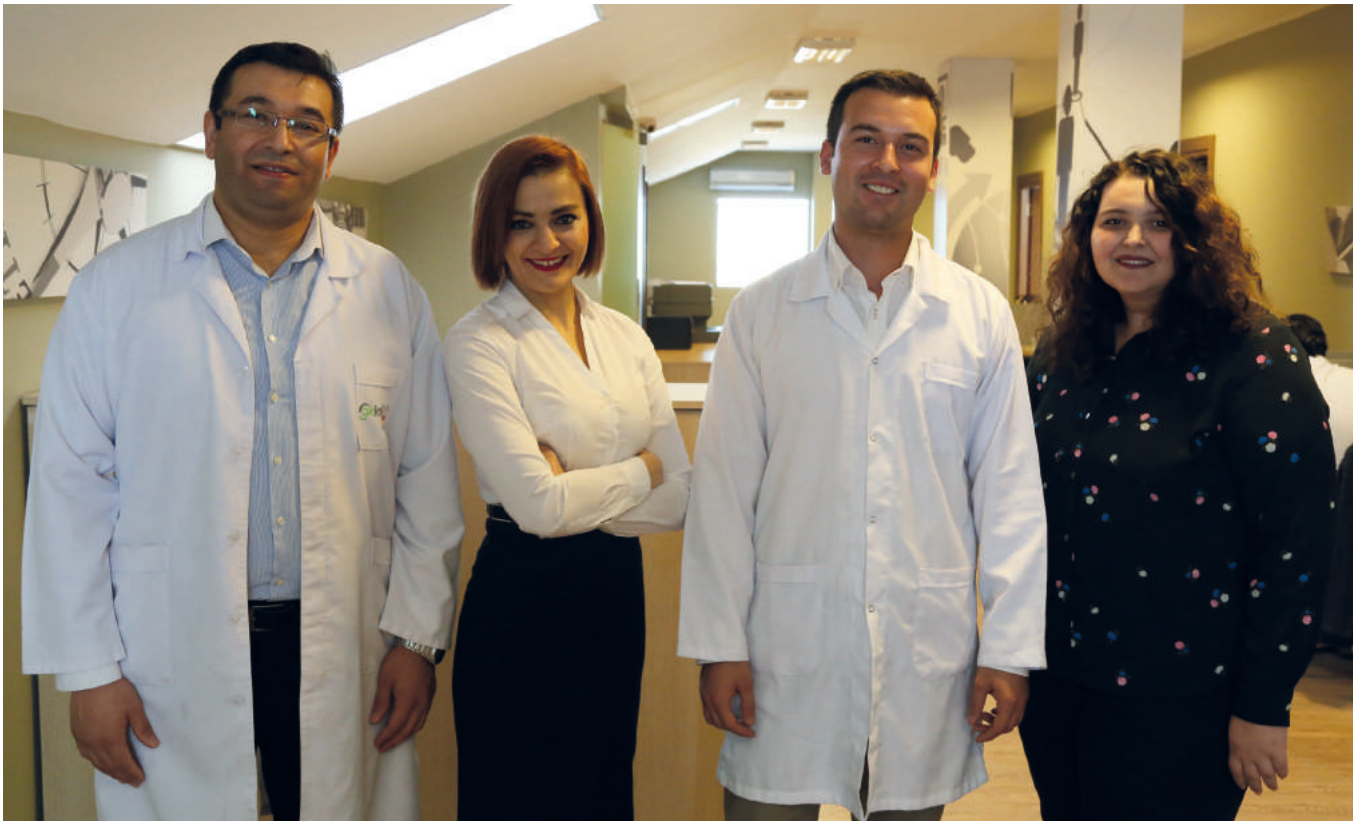
Kalite ve hijyen, yaptığımız işin en önemli unsurudur. Yüksek hijyen bilincini benimseyen çalışanlarımız ile insan sağlığına zarar vermeyecek ve sağlıklı beslenmelerini sağlayacak sistemimiz sürdürülmektedir. Bu sistem tamamen bağımsız 3. göz denetimi niteliğinde ekibimiz tarafından denetlenmekte, proje sorumluları ve üst yönetim ile paylaşılmakta, aksiyon alınması ve iyileştirilmesi sağlanmaktadır.

Akkol Grup şirketlerinin en önemli farkı; sunduğu şeffaflık, hızlı aksiyon alma kabiliyeti ve müşteri ziyaret sıklığıdır. Kullanmakta olduğumuz ERP programı ile müşteri ziyaretleri ve kalite denetimleri, müşterilerimiz ve üst yöneticiler ile paylaşılmakta, bilgi ve takip herkes tarafından ulaşılabilir olmaktadır. Amacımız takibi kolay, bilginin herkese ulaştığı, sürdürülebilir sistemdir.

Türkiye'de öz sermayesi ile büyüyüp ve sürekli kendini geliştirerek globalde hedefleri olan Akkol Grup'un bir üyesi olmaktan mutluluk ve gurur duymaktayız.

Amacımız her geçen gün bilinçlenen tüketiciye en iyi hizmeti en yüksek standartlarla sunmak ve insan sağlığını korumaktır.

İletişimsizlik sorununun giderek arttığı toplumumuzda, iletişimin ne derece önemli olduğu ve yapılan işin, ne ile ilgili olursa olsun, iletişimden geçtiği bilinci ile müşterilerimize uzun süreler hizmet vermek dileklerimiz ile...



BORUSAN HOLDİNG

Çağla Dönmez - Proje Sorumlusu / Rumeli Hisarı

Bu benim ilk işim. Herkesin yardımıyla buradaki 3. senemi tamamladım. Samimi, sıcak, aile gibi bir şirketimiz var. Akkol kurumsal bir şirket. Bu, çalışmaya başlarken benim için çok önemliydi. Akkol'da çalışmaktan çok memnunum. Bunun uzun bir süre daha devam etmesini umuyorum.

Seyithan Başkan - Aşçı / Rumeli Hisarı

20 yıldır Borusan'da, 3 yıldır ise Akkol'da çalışıyorum. Yemeklerimiz çok lezzetli ve sunumumuz oldukça iyi. Ufak tefek eksiklerimiz mutlaka vardır. Onları gidermek için sürekli çalışıyoruz. Hizmete devam!

Ayşe Uygun - Bulaşıkçı / Rumeli Hisarı

Akkol çok güzel ve çok köklü bir şirket. Her şeyden çok memnunum. Bütün çalışanlara, müdürlerimize ve kurumumuza çok teşekkür ederim.

Bülent Özcan - Garson / Rumeli Hısarı

3 senedir burada çalışıyorum. Arkadaşlıklarımız ve ortamımız çok güzel. Akkol ile ilgili her şeyden çok memnunum. Nice 10 yıllar dilerim.

Esin Aytuğ - Proje Sorumlusu / İstinye

Akkol'da işe başlayalı yaklaşık 2,5 sene oldu. Sıcak bir aile ortamına sahip kurumsal bir firma. İnsanların özelleriyle dahi ilgili ve alakalılar. Üstlerimizle ve yöneticilerimizle her sıkıntımızı paylaşabiliyoruz. Kısacası kocaman bir aile gibi yaşayıp gidiyoruz.

Ayşe Yılmaz - Aşçı Yardımcısı / İstinye

Ben proje başladığından beri, yani 2,5 yıldır Akkol'dayım. Projedeki en eski elemanlardan biri benim. Akkol, kurumsal bir firma. Bir çalışan olarak bütün haklarımıza sahibiz. Çalışma saatlerimiz gayet iyi. Çalışma ortamımız ve arkadaş grubumuz da çok güzel. Herkes birbiriyle iyi geçiniyor. Üstlerimiz bizimle oldukça ilgili. Bizi sık sık dinliyorlar. Ayrıca iş eğitimlerimiz de mevcut.

Fevzi Solak - Garson / İstinye

2,5 senedir burada çalışıyorum. Maaş ya da başka herhangi bir konuda bir sorun yaşamadık. Her şey gayet güzel gidiyor. Rahatımız ve huzurumuz yerinde. Müdürümüz zaten çok iyi bir insan, özellikle onunla çok iyiyiz :)

Aldun Şanlı - Bulaşıkçı / İstinye

Benim burada 2 yılım doldu. Çok şükür memnunuz. Yoğun ve yorucu bir iş. Ancak ortamımız iyi ve yorgunluğumuzu bu şekilde telafi ediyoruz.

Fatih Ş. - Borusan Çalışanı / İstinye

Arkadaşlarla hep beraber oturup kalkabildiğimiz rahat bir ortam var. Burada bizi hep güler yüzlü insanlar karşılıyorlar. Yemekler kaliteli ve fiyatlar oldukça uygun. Özellikle salatalar mükemmel. :) Herkesin damak zevkine uygun bir sürü çeşit var. Ayrıca her şey oldukça temiz.

Reyhan D. - Borusan Çalışanı / İstinye

Öncelikle başta proje müdürümüz olmak üzere şirketi temsil eden arkadaşlar bizlere çok yakın davranıyorlar. Yemeklere yetişe-mediğimizde bile bizlere özenle yer açıyorlar. :) Yemekler oldukça lezzetli ve yemek yelpazesi çok geniş. Doktor kontrolünde diyet yapan bir insanın bile rahatlıkla yiyebileceği kadar çok çeşit var. Bu konuda biz Borusan çalışanları olarak Akkol'dan oldukça memnunuz.

Havva K. - Borusan Çalışanı / İstinye

Yemeklerle ilgili hiçbir sıkıntımız yok, her şey oldukça güzel. Bu kadar yoğun bir yere yetişebilmeleri hiç kolay değil. Buna rağmen her şeye hızlıca yetişebiliyorlar. Benim için yemeklerden ziyade personelin güler yüzlü olması daha önemli. Her şey çok güzel. Teşekkürler.

Seyidoğlu®

Helvalarımız Pancar Şekeri İçerir

PANCAR ŞEKERİ İÇERİR

seyidoglugida

@seyidoglugida

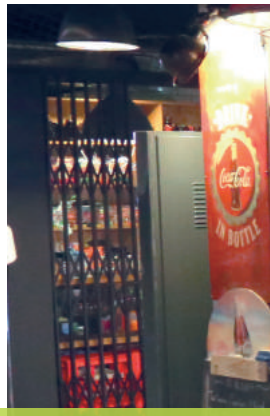
Google play

Available on the App Store

SEYİDOĞLU GIDA SAN. ve TİC. A.Ş.

Tel.(0212) 771 19 20 Faks.(0212) 771 39 73

www.seyidoglugida.com.tr



COCA COLA

Erdal Altunyıldız - Aşçıbaşı

Akkol'da çalışmak heyecanlı ve oldukça keyifli. Arkadaşlarımın hepsi gerçekten güler yüzlü, işine sadık ve güzel insanlar.
Akkol'da çalışmaktan mutluyum.

Cemalettin Gölbunar - Proje Sorumlu Yardımcısı

Ben 46 yaşında emekli oldum ancak bu sektörü çok sevdiğim için mesleğimi bırakamadım. Yaklaşık 6,5 senedir Akkol'da çalışmaktayım. Akkol maddi ve manevi olarak bana birçok şey kattı. Akkol için ben de elimden geleni yaptım. Fırsat verildikçe daha iyi olmaya çalışacağım.

ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ

Cenk K.
Öğrenci

Bir öğrenci olarak Akkol'dan çok memnunum. Çünkü yemek seçimlerinde ve diğer tüm konularda öğrencilerin düşüncelerinin dikkate alındığını görebiliyorum. Kampüsümüzdeki diğer yemek alanlarını düşündüğümde, fiyat performans olarak en iyi lokasyon burası. Bunun dışında yemekhanede her kesime ve zevke hitap edebilecek yemekler çıkıyor. Son 3-4 aydır yemekhanede çalınmaya başlayan müziklerden de oldukça memnunuz.

Hikmet T.
Güvenli Yaşam ve Çevre Koordinatörü

Kampüsü sürekli denetleyen ekip olarak hep söylediğim bir detay vardır; hijyen açısından en güvendiğimiz firma Akkol'dur. Gerekli konuların önceden detaylıca düşünüldüğü ve planlandığı bir marka. İyiyiz, birlikte çalışarak gün ve gün daha da iyi olacağız.

Emre Tuğhan D.
Öğrenci

Gözlemlediğim kadarıyla hem öğrenciler hem okul çalışanları Akkol Grup'tan oldukça memnun. Özellikle bu sene başlayan müzik yayını çok başarılı. Çok ilgili ve hızlı geri dönüş yapan bir personel kadrosu var. Ayrıca çorbalarına da bayılıyoruz :)

‘Çözüm Odaklı Personel’

ABB

Akın A. - ABB Personeli

10 yıldır burada çalışıyorum ve şunu söyleyebilirim ki Akkol firması bize hizmet vermeye başladığından beri burada büyük değişimler oldu. Kurumsallığından, personelin çözüm odaklı olmasından ve genel olarak tüm hizmetlerinden oldukça memnunuz.

Necmi D. - ABB Personeli

Akkol lezzet anlamında güzel, çeşit anlamında tatmin edici. Eleştirilere açık ve müşteri memnuniyetine önem veren bir personeli var. Ayrıca hijyen bakımından da Akkol Grup'tan oldukça memnunuz.

TURKCELL

Birsel Kalkan - Proje Sorumlusu

4,5 yıldır Akkol'dayım. Çok kurumsal bir şirket. Gerçekten ortamı güzel. Özellikle kaliteye ve hijyene hepimiz çok dikkat ediyoruz. Hem bizim için hem de mutfak personellerimiz için güzel ve yararlı eğitimler alıyoruz. Gerçekten her yönden güzel bir firma.

Bülent Kamacı - Pastacı

Turkcell projesinin başından beri buradayım. Arkadaş ortamı olarak da işverenlerimiz açısından da aksi hiçbir durumla karşılaşmadık. Bu şekilde devam ediyoruz.

Nuran Tavukçu - Aşçı

Akkol'da 2,5 senedir çalışıyorum. Çok sıcak bir ortamımız var, çalışma arkadaşlarımız ve çalışma ortamımız gayet güzel. Her şekilde üstlerimizden memnunuz. Proje de, Akkol da çok iyi.

Birol Erdoğan - Aşçı

Birçok yerde çalışmama rağmen devamlı, sabit bir yerde çalışabilmek için oldukça uğraştım. O dönemde Akkol'u bana çok tavsiye ettiler. Böylelikle Akkol'da işe başladım ve 1. senemi doldurdum. Çalıştığım birçok firmadan çok daha iyi. Özellikle sosyal yönden ve ortamdan gayet memnunum.

Gülten Çatma - Aşçı Yardımcısı

Ustalarımdan da işimden de memnunum. Yemeklerimizin oldukça güzel olduğuna inanıyorum. Giriş çıkış saatlerimiz de güzel. Üstlerimiz, yöneticilerimiz çok iyi insanlar. Hepsinden çok memnunum.

Ebru Akkuş - Garson

Ben Akkol'da 5 senedir çalışıyorum. Her zaman bizim yanımızda olan, bize destek olan bir şirket. Çok iyi ve güzel insanlarla birlikte çalışıyorum. Burada çalışmaktan hem gurur hem onur duyuyorum. Herkes bize destek oluyor. Kendi ailevi sorunlarımızla dahi ilgilenen, hep yanımızda olmak için çabalayan insanlarla olmak güzel bir şey. Ben burayı çok seviyorum.

Nevzat Y. - Turkcell Çalışanı

Vallahi ben açıkçası buradan çok memnunum. Global birçok firmada çalıştım ancak yemek konusunda bu kadar çeşitlilikle hiç karşılaşmadım. Burada istediğin her şeyi yiyebiliyorsun. Çalışanlar da birçok konuda yardımcı oluyorlar. Çok iyi ve güler yüzlüler.

Kadir U. - Turkcell Çalışanı

Şu güne kadar hizmet olarak da, ürün çeşitliliği olarak da yemek servisi bakımından da hiçbir konuda sıkıntı yaşamadık. Personeller ellerinden geldiği kadar her konuda yardımcı oluyorlar. "Şu da olsa olur mu?" şeklinde alternatif bir şey sunduğumuz zaman da lafımızı iki etmiyorlar, ellerinden gelen desteği veriyorlar.

İbrahim B. - Turkcell Çalışanı

Hizmet güzel, yemekler güzel, arkadaşlar güzel. Bazen ustamıza istediğimiz yemekleri söylüyoruz, sağ olsun bizi kırmıyor. Önerilerimize çok açıklar, her zaman önerilerimizi değerlendiriyorlar.

Müge Ç. - Turkcell Çalışanı

Öncelikle güler yüzlü çalışanları var. Yemek konusunda kendisine verilen feedbackler doğrultusunda kendisini hep düzelten ve geliştiren bir firma.

Önder Beldek - AHA Genel Müdürü

19.08.1969 İzmir doğumluyum. Sektöre 1994 yılında başladım ve sırası ile Eurets-Sofra-Yiğit Gıda-Akkol Grup şirketlerinde yönetici pozisyonunda çalıştım. Aynı şirketlere bağlı üst düzey firmaların yemek hizmetlerinde görev aldım. Üst seviyede hizmet verilen projelerde ISO-TSE-HACCP-KALİTE ve ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMELERİ uygulamalarında bilfiil görev aldım.

Halen Akkol-Haya-Aşhan yemek firmalarının ortaklığında AHA Hazır Yemek Adi Ortaklığı Ticari İşletmesi olarak Türkiye'nin en büyük projesi olan İGA 3. Havalimanı Projesi'nde görev almaktayım.

10 bin metrekare büyüklüğünde olan mutfağımızda günlük 75.000 yemeği üretip; bu dev projede 135 noktaya dağıtım yapıyoruz. Yönetim Kurulumuzdan aldığımız destekle ve yaklaşık 900 çalışanımızla bu ulvi görevi en iyi şekilde vermeye çalışıyoruz.

AHA

İnşaatı tüm hızıyla devam eden İstanbul'un yeni havalimanında yaklaşık 25 bin kişi çalışıyor. Tamamlandığında dünyanın en büyük havalimanı unvanını eline geçirecek olan bu dev projenin 90 milyon yolcu kapasiteli olması planlanan birinci etabı, 29 Ekim 2018 tarihinde açılacak.

Yeni havalimanının devam eden inşaatında yaklaşık 25 bin kişiye 4 öğün yemek servisi veren AHA konsorsiyumu, 500 restoranın bir günde verdiği yemeği tek başına sağlamaktadır. Konsorsiyumun çalışan sayısı 30 bine çıktığında, 100 bin kişiye yemek hizmeti verebilecektir.

AHA Hazır Yemek Adi Ortaklığı Ticari İşletmesi kimdir?

Akkol, Haya ve Aşhan firmaları bir araya gelerek 2014 yılında AHA Hazır Yemek Adi Ortalığı Ticari İşletmesi adıyla faaliyete başlamıştır.

Yemek üretimi nerede yapılıyor ?

3. Yeni Havalimanı inşaatı içinde bulunan yaklaşık 48.000 metrekare yüz ölçümümde dev bir üretim tesisimiz mevcuttur. Bu yerleşkenin içinde 10 bin metrekare büyüklüğünde olan üretim mutfağımız, dünyanın en büyük yemek üretim tesisidir. Ayrıca bu tesiste çalışanlarımızın konakladığı sosyal tesislerimiz mevcuttur. Bu tesiste mescit, kafeterya, çamaşırhane, futbol sahası ve lojistik depolarımız bulunmaktadır.

Yemek üretim tesisimiz 7/24 faaliyet göstermekte olup; tesiste 4 öğün yemek üretilmektedir. Yemek üretiminin tamamı inşaatta yapılmakta ve vardiyalı çalışma olduğu için gece yemeği bulunmaktadır. İnşaat alanı o kadar büyüktür ki üretilen yemekler 25 adet araçla 135 noktaya dağıtım yapılarak servis edilmektedir.

Yemek menü planlaması, 3. Havalimanı ve AHA Hazır Yemek yetkilerinin içinde bulunduğu yemek komitesi tarafından hazırlanmaktadır. Bu süreçte işçi temsilcilerinin talepleri de dikkate alınmaktadır. Üretilen tüm yemekler inşaat çalışanlarına verildiği gibi 3. Havalimanı Yönetim Kurulu üyeleri tarafından da tüketilmektedir.

AHA Hazır Yemek Adi Ortaklığı Ticari İşletmesi'nde yemek üretim ve saha yemekhanelerinde kaç kişi çalışıyor?

Yemek üretim tesisinde 6'sı gıda mühendisi, 3'ü gıda teknikeri olmak üzere toplam 200, saha yemekhanelerindeyse yemek servisini koordine eden yaklaşık 20 saha sorumlusu dahil toplamda 850 çalışanımız bulunmaktadır.

Üretim sayımız 100 bin kişiye çıktığında çalışan sayımızın yaklaşık 1.500 kişiyi bulacağı öngörülmektedir. Tüm yemek üretimi, sevkiyat ve servis standartlarımız Gıda Güvenliği, İSG ve Çevre Kalite Sistemi Kurallarına göre planlanmaktadır.

Bu hassas ve ulvi projede Gıda Güvenliği, İSG ve Çevre Kalite Sistemi gereği 6 çalışanımız bu işle görevlendirilmiştir.

Şahin İlgen - IFC Genel Müdürü

1970 Erzurum doğumluyum. Evliyim ve iki kızım var. İlk, orta ve lise eğitimimi İzmir'de tamamladım. Çeşitli nedenlerden dolayı üniversite eğitimime devam edemedim. Yıllar sonra, 2009 yılında Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Turizm Otelcilik Bölümü'nden mezun oldum.

Meslek hayatıma 1988 yılında İzmir Büyük Efes Oteli'nin mutfak bölümünde başladım. 2 yıl çalıştıktan sonra askerlik görevimi yaptım. Sırasıyla İzmir Ege Palas Oteli'nde 7 yıl, İstanbul Sheraton Oteli'nde 4 yıl mutfak şefliği yaptıktan sonra Park Orman Tesisleri'nde Mutfak Koordinatörlüğü ile yiyecek içecek sektöründe ilk yöneticilik adımlarımı atmış oldum. İzmir ve İstanbul'da çeşitli restoranlara danışmanlık yaptım. 2002-2011 yılları arasında Sinpaş Holding bünyesinde bulunan ve catering sektöründe faaliyet gösteren Üç Öğün Hazır Yemek ve Ziyafet Hizmetleri'nde Genel Müdür olarak çalıştım. Daha sonra AKKOL tarafından 2013 yılında Irak'ta kurulan IFC INTERNATIONAL FOOD COMPANY şirketinin açılışını yaptım ve burada genel müdür olarak görevime devam etmekteyim.

INTERNATIONAL FOOD COMPANY

International Food Company (IFC) olarak Akkol Grup bünyesinde 2013 yılından bu yana uluslararası alanda genç ve dinamik kadromuz ve donanımlı üretim alanlarımız ile hizmet vermekteyiz.

Erbil ve çevre lokasyonlarda bulunan yerel ve uluslararası okulların yemek servisi ve kantin işletmeciliğini; petrol ve inşaat firmalarının, fabrika ve iş merkezlerinin yemek hizmetlerini sağlamaktayız.

Fabrikamız günlük 50.000 pax yemek üretebilecek altyapı ile inşa edilmiş olup, şu an üretim sayımız günlük 5.000 pax seviyesine ulaşmıştır. Irak'ın Bağdat, Basra, Erbil, Süleymaniye, Duhok ve tüm diğer şehirlerinde bulunan yerel ve uluslararası firmalarla kısa sürede yeni projelere başlayarak üretim kapasitemizi artırmayı hedeflemekteyiz.

Firmamızda mal kabulden servise, gıda güvenliği ilkeleri doğrultusunda üretim yapılmaktadır. Üretimin tüm aşamaları IFC bünyesindeki yöneticilerimiz tarafından titizlikle kontrol edilmektedir.

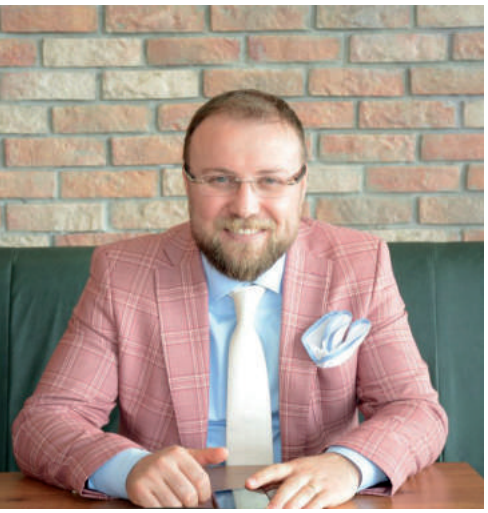
Üretilen yemekler, thermoboxlar ile dağıtım noktalarına ulaştırılmaktadır. Şu anda 13 ayrı dağıtım noktasında ve Basra'da yerinde üretim mutfağımız bulunmaktadır.

Tüm servis noktaları, ekibimizde bulunan gıda mühendisleri tarafından denetlenmektedir. Ürün kabulünden servis sonuna kadar geçen süreçlerde yapılan işlemlerin, hijyen ve gıda güvenliği talimatlarına uygunluğu kontrol edilmektedir. Ortalama 160 soruluk check listlerimiz ile yerinde üretim ve taşıma mutfaklarımızın hijyen ve gıda güvenliği denetimleri gerçekleştirilmektedir.

Denetim ve ziyaretlerimizden edindiğimiz gözlemler doğrultusunda hazırladığımız personel gıda güvenliği eğitimleri ve yeni başlayan personellerimizin iş başı eğitimleri gıda mühendislerimiz tarafından verilmektedir.
Hizmet verdiğimiz bazı kurum ve kuruluşlar;

- Pepsi Iraq
- DNO AS
- Repsol
- Gama Energy Power
- Daax İnşaat
- Jana Group
- British International School
- MLF Daniella Miterrand French School
- Ishık University
- Barz School

Misyonumuz sadece yemek üretmek değil, güvenli gıda bilincini oluşturarak sürdürülebilir kalitede hizmet vermektir.



Serkan Tüfek - HAKA Genel Müdürü

1978 yılında İstanbul Çatalca'da doğdum. Evli ve 2 çocuk babasıyım. İktisat mezunuyum.

Çalışma hayatına öğrenciyken başladım. Sırasıyla 1995-2001 yılları arasında Pizza Hut'ta garson, vardiya müdürü ve restoran müdürü; 2001-2009 yıllarında K-Catering'de toplu yemek sektöründe bölge müdürü, operasyon müdürü, satın alma ve bütçe müdürü, genel müdür yardımcısı; 2009-2010 yıllarında Ada Yemek ve K-Catering'de genel müdür yardımcısı; 2010-2013 arasında Mühsüroğlu'nda kırmızı et sektöründe genel müdür yardımcısı; 2013-2016 yılları arasında Akkol'da perakende projeler direktörü, iş geliştirme ve operasyon koordinatörü ve Akkol'un yurt dışı projelerini yürüten firması IFC'de danışman, 2016 yılında 7 ay Avira Holding'te özel sektör projeler direktörü ve yurt dışı Nato işleri operasyon direktörü görevlerini üstlendim. 2017 yılı itibariyle Haka Turz. ve Gıda İş. A.Ş.'de genel müdürlük göreviyle yuvaya geri döndüm.

HAKA

HAKA Turz. ve Gıda İşl. A.Ş. olarak Türkiye'nin sağlık alanındaki en büyük yatırımı olan Şehir Hastaneleri'nin yiyecek ve içecek hizmetlerini karşılamak amacıyla Akkol Grup ve Şam Yapı ortaklığında 2017 yılında kurulduk. Akkol olarak 2007 yılından beri yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe kazandığımız deneyimimizi sağlık sektörüne HAKA ile aktarmak istedik.

Yiyecek içecek hizmetleri tecrübemizi, sağlık alanının gerekliliklerini düşünerek geliştirdik ve kendi içimizde birçok farklı konsept marka oluşturduk. Bu markalarla devlet hastanelerinde hatta özel hastanelerde görülmemiş hizmet kalitesini yakalamayı, hasta ve hasta yakınlarının yiyecek ve içecek ihtiyaçlarına cevap vermeyi, sağlıklı ve temiz ürün servisi sağlamayı hedefledik.

Amacımız doğal, sağlıklı, hijyenik ve lezzetli gıdaların en hassas tüketici grubuna sahip olan hastanelerde sunulmasını sağlamaktır. Bu kapsamda oluşturduğumuz farklı konseptler ve yatırım planlarımız ile 4 yıl içerisinde Yozgat, Adana, Elazığ, Bursa ve İstanbul Şehir Hastaneleri'nde toplam 150 proje açmayı hedefliyoruz.

2017 yılı Ocak ayında Yozgat Şehir Hastanesi'nin, 2017 Eylül ayında ise Adana Şehir Hastanesi'nin açılmasıyla birlikte bu hedeflerimizi bir bir yerine getirmeye başladık. Bu hastanelerdeki hasta, hasta yakını ve hastane çalışanlarından pek çok yazılı ve sözlü teşekkür alıyoruz. Bu teşekkürler, bu görevi üstlenerek devlet hastanesi yiyecek, içecek hizmetleri vizyonunu değiştirdiğimizi görmemizi sağlıyor ve standartlarımızı daha da yukarı taşımak için bize bize güç veriyor.

HAKA olarak müşterilerimiz için ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi'ni, insanlarımız için ISO 22000 / HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ni, çalışanlarımız için OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi'ni, dünyamız için ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi'ni, müşterilerimizin memnuniyeti için ISO 10002 Müşteri Memnuniyet Yönetim Sistemi'ni uyguluyoruz. Bu uygulamaları, her ay gıda mühendisleri ve gıda teknikerlerinden oluşan 4 kişilik bir kadro tarafından uygulanan 190 soruluk iki adet denetim formu ile gerçekleştiriyoruz. Yapılan denetimlerden çıkan sonuçlara göre personele hangi eğitimlerin verilmesini veya tekrar edilmesi gerektiğini belirliyoruz. Ayrıca 6 aylık dönemlerde çalışanlarımıza;

- Mesleki Teknik – Mutfak Personeli Beceri Geliştirme
- Hijyen – HACCP Eğitimleri
- Yönetim – Yönetim Becerilerini Geliştirme, Stres Yönetimi eğitimlerini veriyoruz.

HAKA çalışanları için bir okuldur ve insana yatırım yapar.

Bu çalışmalar içerisinde başlangıç olarak oluşturduğumuz konsept markalarımız; Fırın, Mutfak, Kahve, Tazecik, Gurme ve Lavaşarası'dır. Örnek vermek gerekirse Tazecik markamızla, özel taze sıkılmış meyve suları ve kemoterapi alan hasta grubuna özel yiyecekler ile hizmet veriyoruz. Diğer bir markamız Gurme'nin geniş menü çeşitleriyle alakart yemek sipariş edebilir, istediğiniz malzemelerden pizza oluşturabilir, ızgara çeşitlerimizi tercih edebilir, lavaşa döner yaptırabilir, ev yemeği lezzetinde yemekler sipariş edebilir, yemeğinizi tatlı, salata veya Türk kahvesiyle tamamlayabilirsiniz. Şehrin ve misafirlerimizin beklenti, talep ve tercihlerine göre markalara yenilerini ekleyerek ürün çeşitliliğimizi ve hizmet alanımızı sürekli genişletmekteyiz.

Sizi, belki zor belki de sevinçli bir gününüzde misafir edeceğiz. Ancak hangi sebeple hastanede olursanız olun, HAKA olarak yetişmiş personelimizle size güvenilir, sağlıklı, hızlı ve iyi bir hizmet vereceğimizden şüpheniz olmasın.

Ahmet Arpacı - Operasyon ve İş Geliştirme Müdürü

1979 İstanbul doğumluyum. Lise öğrenimimin ardından çalışma hayatına adım attım. Dunkin' Donuts, Türkiye pazarına yeni girdiğinde, orada işe başladım. Başarılarım nedeniyle kısa zamanda yöneticiliğe terfi ettim. Yüksek öğrenimimi işletme bölümünde tamamladıktan sonra Redwhites, Moe's Southwest Grill Restaurantları'nda Türk ve dünya mutfağı alanında çalışma fırsatı yakaladım. Kahveye olan tutkum nedeniyle altı sene Starbucks Coffee'nin büyüme sürecinde İstanbul içi ve dışında yönetici olarak görev aldım. Uzun yıllar boyunca hayalim olan kendi kafemi Suadiye'de açarak üç sene işlettim. Askerlik görevimin ardından Haagen Dazs'da bölge müdürü olarak çalıştım. Dört senedir Akkol ailesinde Kafekol Operasyon Müdürü olarak çalışmaktayım.

Eğitim hayatım ve tecrübelerim doğrultusunda iş hayatında farklı insanlarla birlikte çalışma, bir takımda yer alma ve birlikte üretebilmeyi öğrenme fırsatı yakaladım. Çeşitli liderlik, baristalık ve kahve uzmanlığı sertifikalarım bulunmaktadır. İşini severek yapan ve detayları çok önemseyen biriyim. İnsan ilişkileri noktasında esnek olmanın bana verimlilik olarak geri döndüğünü sıklıkla tecrübe ettim. Bu nedenle ekibimdeki insanlarla bilgi alışverişinde bulunmak, benim için çok önemlidir. Evliyim bir çocuğum var.

KAFEKOL

Ev sıcaklığında keyifli anların paylaşıldığı Kafekol, geleneksel tatların modern biçimlerde sunulduğu samimi mekânlardır. Akkol lezzetlerini günlük yaşantımızın doğal bir parçası olarak sunma ayrıcalığına sahiptir.

Tüm kahve çeşitlerimiz, yiyecek seçeneklerimiz, pasta ve tatlı ürünlerimiz Kafekol markası altında üretilmektedir. Damak tadını iyi bilen insanımızın, hasret kaldığı nezih ve sağlıklı bir ortamda, güler yüzlü servisimizle eşsiz lezzetlerin sunulması ve bunun sonucundaki memnuniyet kalite anlayışımızın en önemli göstergesidir.

Misafirlerimiz aitlik duygusu hissettiğinde Kafekol; keyifle vakit geçirebilecekleri, sıkıntılarını unutacakları kısa molalarda iş arkadaşları ile buluşacakları bir mekân haline gelir.

Ne kadar yoğun olursak olalım, birkaç saniyeliğine de olsa misafirlerimizle bağ kurar, onlarla birlikte güler ve morallerini yükseltmeye çalışırız. Bu durum, tabi ki Akkol'da en iyi hizmeti vermek için verdiğimiz sözle başladı. Ancak bizim işimiz bunun çok daha ötesindedir.

Her Kafekol toplumun bir parçasıdır. Hizmet verdiğimiz şirketlere iyi bir komşu olabilmek için sorumluluklarımızı ciddiyetle yerine getiririz. Hizmet verdiğimiz her yerde misafirlerimizin talepleriyle bulunuyor olmak isteriz. Çalışanlarımızı, misafirlerimizi ve içinde bulunduğumuz toplumları birlikte iyi şeyler yapabilmek için bir araya getirmeye gayret ederiz. İçinde bulunduğumuz toplumlara pozitif katkı sağlamaya yönelik sorumluluğumuzun ve potansiyelimizin yüksek olduğunu biliyoruz.

Tutkumuz sadece bir işi değil, onu tamamlayacak deneyimi de en iyi şekilde sunabilmektir. Bunun için Kafekol'da her şeyi özel olarak seçiyoruz. Kendimiz olabileceğimiz bir mekân yaratmak için çeşitliliği benimsiyoruz. Birbirimize daima saygı ve anlayış çerçevesinde yaklaşıyoruz.

Misafirlerimiz Kafekol'a sohbet etmek, arkadaşlarıyla buluşmak ya da çalışmak için gelirler. Biz, herkese bir araya gelebilecekleri sosyal bir ortam sunuyoruz. İnsanların günlük hayatlarının bir parçasıyız. Hiçbir şey bizi bundan daha mutlu edemez.

SMART TASARIM

1- Smart Tasarımın hikayesi nedir?

Smart Tasarım 2012 tarihinde İç Mimar Can Dündar ve İç Mimar Güneş Kurt tarafından kurulan bir tasarım ve uygulama ofisidir. 2012 yılından itibaren restoran, konut, ofis, mağaza, cafe, eğitim kurumu, kuaför, otel ve çeşitli alanlarda tasarım, proje uygulama, proje takibi konularında hizmet vermektedir. Tüm bunların yanı sıra işveren adına proje yönetimi konusunda da destek vermektedir.

Tasarım ve uygulama konusunda her zaman önceliği, "müşterinin isteklerini, mimari doğrularla tasarlama" sloganıdır.

2- Yaptığı işler nelerdir?

Smart tasarım restorandan konuta, otelden mağaza ve kafeye kadar uzanan geniş bir skalaya sahiptir. Tasarımlarını yaparken her zaman önceliği kişinin kendisidir. Kişiyi en iyi yansıtacak mekâna ulaşabilmek için karşısındaki kişiyi iyi dinlemesi gerektiğini savunur ve çalışmalarını bu doğrultuda yürütür.

3- Akkol ile kaç yıldır çalışıyorsunuz?

Akkol ile 2013 yılında çalışmaya başladık. 3 yıllık süreçte Akkol'un birçok şehir içi ve şehir dışı mutfak, yemekhane ve restoran projesinde birlikte çalışmalar gerçekleştirdik.

4- Sizce Akkol müşteri olarak nasıl?

Aslında burdaki sorunun cevabı zaten Akkol'u bir müşteri olarak görmemek. Çünkü Akkol'la yıllardır süren çalışmalarımız sonucunda oluşan organik bağ sayesinde, istenilenlerin karşılıklı olarak çok daha rahat olarak dile getirildiği bir aile ortamı sağladığımızı düşünüyoruz.

5- Akkol ile yapılan işlerde en çok neye dikkat ediyorsunuz? Hassas olunan konuları var mıdır? Nelerdir?

Bizim gözlemlediğimiz, Akkol'un ilk günden beri öne çıkan özelliği kalite ve zamanlama. Bu iki özelliğin standart seviyede kalmasının asla onları mutlu etmeyeceğini, iyinin ve daha iyinin yapılmasını isteyeceklerini biliyoruz. Bizce bu özellikleri onların daha yarışmacı ve daha gelişken bir rol model olmalarını sağlıyor.

AKKOL'DA ÇALIŞMAK

Ebru Bacak
Operasyon Sorumlusu

Akkol'da çalışmak; sektöre kaliteli hizmet sunmanın bir parçası olmaktan gurur duymaktır.

Operasyon ve İş Geliştirme

Operasyon ve İş Geliştirme

Akkol'da çalışmak; kariyer yaşamımın en önemli okullarından biri...

Taylan Güzel
Operasyon Müdürü

Durmuş Yalçınkaya
Operasyon Sorumlusu

Akkol'da çalışmak;
geleceğe dair, kariyer hedeflerim için attığım en doğru adım.
Bizlere duyulan sonsuz güven ile almış olduğumuz stratejik kararlar, doğru planlanmış kadro mühendisliği ile bir araya gelince başarı kaçınılmaz oluyor.
Bu ailenin bir parçası olmaktan gurur duyuyorum.

Operasyon ve İş Geliştirme

Operasyon ve İş Geliştirme

Akkol'da çalışmak; profesyonelliğin, kalitenin, tazeliğin, yaratıcılığın, lezzetin ve çeşitliliğin; güven ortamında disiplin ve özveri ile harmanlandığı, harika görünen bir yemeğin parçası olmaktır.

Cansel İlgen
Operasyon Sorumlusu

Ahmet Arpacı
Operasyon Müdürü

İlk günkü gibi aynı heyecan...

Operasyon ve İş Geliştirme

Operasyon ve İş Geliştirme

Akkol'da çalışmak; arkanızdaki büyük gücü hissederek hayal ettiğiniz her şeye kavuşmaktır.

Abdullah Çınar
Operasyon ve İş Geliştirme Direktörü

Fırat Utku
Kalite Uzman Yardımcısı

Yaklaşık 2 aydır Akkol ailesindeyim. Bu ailenin bir parçası olmaktan mutluluk duyuyorum.

Kalite ve Kurumsal İletişim

Kalite ve Kurumsal İletişim

Akkol Grup ailesinde 4 yıldır keyif ve azimle çalışıyorum. Burada olmak beni son derece mutlu ediyor. Umarım ki daha uzun yıllar bu ailenin bir üyesi olmaya devam ederim.

Halil Çavdur
ISG Uzmanı ve Kalite Müdürü

Gözde Alican
Kalite ve Kurumsal İletişim
Ofis Müdürü

Müşterilerimizi yoğun iş hayatlarında yemeklerimizle mutlu etmek istiyoruz. Bunu da enerjik, içten, eğlenceli ve çözüm odaklı bir ekip ile gerçekleştiriyoruz. Mutlu aile ortamı dışında beni Akkol'a bağlayan diğer nokta sokak hayvanlarına duyduğu saygı ve sevgi. Günaydın kelimesi çok kıymetlidir. 5 yıldır bu kelimeyi çok güzel gülümsemeler eşliğinde duyuyorum. Umarım uzun yıllar duymaya devam ederim. :)

Kalite ve Kurumsal İletişim

Satın Alma ve Bütçe Departmanı

09.10.09 tarihinden bu yana Akkol Grup bünyesinde çalışmaktayım, benim için Akkol demek Aile demek. Nice senelere... Akkol'da çalışmak ayrıcalıktır.

Gülcan Danış Demir
Satın Alma Müdürü

Nejla Işık
Bütçe Müdürü

2009 yılında Akkol Grup bünyesinde işe başladım. Geçen süre içinde o kadar güzel insanlar tanıyıp o kadar güzel şeyler öğrendim ki bunu dile getirmek imkansız. Akkol Grup'a gücüm ve becerilerim yettiğince bir şeyler katmaya çalıştım. 10. yılımızda Akkol'da başarılarımızın sürekliliğini sağlamak ve yarınlarda da birlikte olmak dileğiyle...

Satın Alma ve Bütçe Departmanı

Satın Alma ve Bütçe Departmanı

Akkol Ailesi 10. yılını sevgi, huzur ve güvenle kutlamaya devam ederken, bu ekipte 9 yıldır yer almaktan dolayı çok mutluyum.

Demet Narinç Şengül
Satın Alma Sorumlusu

Ercan Öztürk
Satın Alma Uzmanı

Akkol Tat'tır.

Satın Alma ve Bütçe Departmanı

KAMA organik gıda

Topraktan mutfağa, sağlıkla kazançla.

www.kamaorganik.com

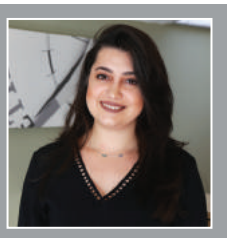
Mesut Yıldız
Satın Alma Sorumlusu

Akkol güvendir.

Satın Alma ve Bütçe Departmanı

Satın Alma ve Bütçe Departmanı

Akkol'da çalışmak; 6 yıldır alarmı beklemeden uyanıp, zamanın nasıl geçtiğini anlamamaktır. En taze ürünlerle en lezzetli yemekleri yaparak en güzel sunumlarla hizmete sunmaktır. Akkol markadır ve bu markanın üyesi olmak ayrıcalıktır.



Aslıhan Aksoy
Satın Alma Uzmanı

Ayşegül Akkılıç
Satın Alma Uzman Yardımcısı

Samimi bir ortamda değer görerek çalışıyor olmak, yapılan işin daha keyifli olmasını sağlamaktadır.

Satın Alma ve Bütçe Departmanı

Mali ve İdari İşler

Akkol Grup'da yönetici asistanlığı görevime yaklaşık 4,5 ay önce başladım. Bu süreçte tüm yöneticilerimin ve çalışma arkadaşlarımın yardımlarını ve desteğini aldım.Bu büyük ailenin içerisinde olmaktan büyük mutluluk duyuyorum.

Fatma Çevik
Yönetici Asistanı

Erdem Bozkurt
Finans Uzman Yardımcısı

Akkol benim için hem bir okul hem de hayatımın önemli bir parçası. Bu kurumun bir parçası olmaktan duyduğum mutluluk tarif edilemez. Biz ve bizlere katılarak firmamızı ileriye taşıyacak nice ekip arkadaşlarımızla birlikte daha da parlak günleri göreceğimizden şüphem yok.

Mali ve İdari İşler

Kaan Gürkem
İdari İşler Sorumlu Yardımcısı

Ben 5 yıldır bu büyük ailenin içindeyim.
Burada samimi ve sıcak bir ortamda çalışmakla birlikte, çalışanına değer veren, sonuç odaklı ve profesyonel bir ailenin de üyesi olmak bana ayrı bir gurur veriyor. İlk günkü heyecanla, Akkol'la yola devam.

Mali ve İdari İşler

Mali ve İdari İşler

Akkol, iş ortamının getirdiği birlik ve beraberliğe bağlı olarak güven veren, yeni ve yaratıcı fikirlerin her zaman takdir edildiği, huzurlu bir çalışma ortamıdır. Dayanışma ve işbirliğinin hakim olduğu bu çalışma ortamı, 600'ü aşkın çalışandan oluşan büyük bir ailedir. Bu ailenin bir parçası olmaktan gurur ve onur duyuyorum.

Çağdaş Aygül
Personel Uzmanı

Erçin Yalçın
Personel Uzman Yardımcısı

Üst düzey yöneticisinden çaycısına kadar bir ekip olarak hareket eden bir şirket olan Akkol Grup'ta çalışmak güven verici. Çalışanlar için bütün olanaklarını sunan Akkol Grup, gelecek hayalini gerçekleştirmek isteyenlere mükemmel fırsatlar sunuyor.

Mali ve İdari İşler

Mali ve İdari İşler

Köklü geçmişine yakışır şekilde sürekli olarak fark ve değer yaratan, rakiplerinin örnek aldığı bu firmada çalışmaktan gurur duyuyorum. Burada olmanın heyecanını ilk günkü gibi yaşıyorum. Teşekkürler Akkol.

Songül Yeşilyurt
Muhasebe Uzman Yardımcısı

Erdal Ünal
Muhasebe Sorumlusu

Akkol firmasına ilk adım atışımdan bugüne kadar geçen zamanı güzel ve keyifli hatırlıyorsam, burada çalışmanın iki taraf için de doğru karar olduğunu düşünüyorum. Bu güzel ailenin nice 10 yıllara ulaşması dileğiyle.

Mali ve İdari İşler

Elvan Akgüç
Muhasebe Uzman Yardımcısı

Akkol'da çalışıyorsanız, işini seven kaliteli insanlarla aile sıcaklığında, profesyonelce çalışıyorsunuz demektir. Evimde ailem ile çalışmaya devam...

Mali ve İdari İşler

Mali ve İdari İşler

İlk günkü gibi aynı aşk ve heyecanla...

Soner Çakmak
Muhasebe Direktörü

Sedat Şahin
İdari İşler Müdürü

Akkol'da çalışmak güçtür. Bilene güç verir, güven verir ve değer katar.

Mali ve İdari İşler

Mali ve İdari İşler

Kişisel ve mesleki gelişim fırsatları sunan Akkol Grup'ta 7. yılımı geride bıraktım. Güven dolu bu çalışma ortamında artık daha büyük bir aileyiz. Bu ailenin bir ferdi olmaktan dolayı mutlu ve gururluyum.

Murat Yıldız
Personel Müdürü

Sevinç Yılmaz
Finans Müdürü

Akkol'da çalışıyorum çünkü;
Akkol'da çok mutluyum işverenimi şirketimi ve çalışma arkadaşlarımı çok seviyorum. Bence insan mutlu olduğu ve sevdiği yerde çalışmalıdır. Çünkü ailemizden çok iş yerimizde zaman geçiriyoruz.

Mali ve İdari İşler

KUPA

çözüm ortağınız

KUPA GIDA İLE 3500'DEN FAZLA ÜRÜNE ANINDA ULAŞABİLİRSİNİZ!

Kartal'da 6000 m² merkezimizde başta İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyük şehirler olmak üzere yaklaşık 1500 ayrı noktaya hizmet sunuyoruz. Kupa Satın Alma departmanı tüm tedarikçilerimizi iş ortağı ve çözüm ortağı olarak görüyor. 150'nin üzerinde güçlü tedarikçi portföyümüz ile müşterilerimizin ihtiyaçlarına cevap verecek 3500'den fazla ürünü depolarımızda hazır bulunduruyoruz. Ürünlerin kabul, depolama ve sevkiyat işleri ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi gereklerine uygun olarak gerçekleşmektedir. Yani tüm ürünlerimiz hijyenik, hem kaliteli, hemde aynı zaman "güvenli"dir. Ürün gamımızı Türkiye'nin en seçkin markaları oluştururken, uygun fiyat ve zamanında teslimatla Kupa ile çalışma ayrıcalığını siz değerli müşterilerimize hissettiriyoruz.

2007 yılında uzun bir yola çıktığımızın farkındaydık...

10 yıldır, *her gün ilk günün heyecanı ve isteğiyle geçti.*

Bizim için her gün ilk gündü...

Akkol Grup olarak sizlere hizmet etmenin gururu ile 10. Yılımızı kutluyoruz.
Gelecek yıllarda da birlikte olmak ümidiyle...
Sağlıkla ve lezzetle kalın.