

*Tadında,
zamanında*

Sayı 22 - Kış '25



Sofraları Isıtan Kış Tarifleri



içindekiler

2024 YILINDA POPÜLER DÜNYA
MUTFAĞINDAN 5 TARİF

4

UZMANINDAN

KIŞ AYLARINDA BESLENME
KONUSUNDA DİKKAT EDİLMESİ
GEREKENLER

8

KIŞ AYLARINDA BAĞIŞIKLIĞINIZI
GÜÇLENDİRECEK TARİFLER

12

DESTEK KUVVETLER

SEFA NAS DAĞITIM PAZARLAMA

16

KIŞ BAHARATLAR VE KULLANIM
REHBERİ

22

MUTLU MÜŞTERİLER

PEKİŞ OTOMOTİV

26

UZMANINDAN

YILBAŞI TÜRK VE MODERN
MUTFAK

28



A'DAN Z'YE

LEVENT GÜLER İLE RÖPORTAJ

32

2024 YILININ EN SEVİLEN MUTFAK
TRENDLERİ

34

GÜVEN ORTAKLARI
ÖDÜLLERİ

36

2024 YGG TOPLANTISI VE
KIDEM VE BAŞARI ÖDÜLLERİ

42

EĞİTİMLERİMİZ

6. GELENEKSEL GIDALAR
SEMPOZYUMU & SATIŞ
YÖNLENDİRME EĞİTİMİ

52

ETKİNLİKLERİMİZ

54

GAZİANTEP ŞEHİR
HASTANESİ DENETİM
ZİYARETİ

SAVAŞ AYDIN

59



editör yazısı

Sevgili Okurlarımız,

Yeni bir yılın başlangıcında sizlerle yeniden buluşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Geride bıraktığımız yıl, sevdiğimizle daha fazla biriktirmenin, birlikteliğin ve dayanışmanın önemini bir kez daha hatırladığımız zorlu ama öğretici bir dönem oldu. Bu süreçte, her zaman olduğu gibi lezzet ve kaliteyi aynı masada buluşturmak, sizlere en iyisini sunmak için var gücümüzle çalıştık.

30 yılı aşkındır kurumsal catering hizmetinde edindiğimiz tecrübemizle, her anınızda yanınızda olmanın ve sofralarınıza değer katmanın gururunu yaşıyoruz. Yenilikçi çözümlerimiz, sürdürülebilir lezzet anlayışımız ve müşteri memnuniyetini her şeyin üzerinde tutan hizmet felsefemizle, yeni yılda da sizlere hizmet vermeye devam edeceğiz.

Bu sayımızda, A'dan Z'ye bölümümüzde Tepe Kurumsal Çözümler Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Levent Güler, 2024 yılında sağlanan istihdam ve şirketin gelecek yıllardaki hedeflerine dair açıklamalarını kaleme aldı.

Destek Kuvvetler köşemizde SEFA NAS Dağıtım Pazarlama ve Pekiş Otomotiv Yedek Parça Makine ve Ermak İnş. Mak. San. İletişim ve Tic. ile güzel iş birliklerimiz üzerine sohbet ettik.

Geride bıraktığımız yılın dünya mutfağına kazandırdığı özel tariflere, yılın en sevilen mutfak trendlerine ve kış aylarında baharat kullanımı rehberine; yine kış aylarında beslenme alışkanlıklarımıza yer verdiğimiz sayımızda, birbirinden güzel etkinliklerle sizlerle buluştuk.

Keyifli okumalar...

2024 Yılında Popüler Dünya Mutfağından 5 Tarif

2024'te Dünya Mutfağıyla Tanışın

Yeni yılda mutfaklar sınır tanımıyor! 2024, dünya mutfaklarının zengin mirasından ilham alan ve yenilikçi dokunuşlarla yeniden yorumlanan tariflerin yılı olacak. İşte damakları keşfe çıkaracak, farklı kültürlerin en popüler tatlarını bir araya getiren 5 detaylı tarif!

Kore Esintili Tacos (Korean BBQ Tacos)

Kökeni: Kore ve Meksika Mutfağı

Özelliğı: Füzyon mutfağına özgü baharatlı ve fermente tatların birleşimi

Malzemeler:

750 g pırasa
2 patates
1 yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Çörek otu

Yapılışı:

Marine Et Hazırlığı: Dana bonfileyi soya sosu, susam yağı, bal, sarımsak, zencefil ve pirinç sirkesiyle en az 30 dakika marine edin.

Piştirme: Marine ettiğiniz eti kızgın bir tavada hızlıca pişirin.

Servis: Sıcak tortillaların içine pişirdiğiniz etleri koyun. Üzerine kimchi, taze soğan ve susam serpiştirin. Sıcak servis edin.

İpucu: Marine işlemini bir gece önceden yaparsanız lezzet daha yoğun olacaktır.



Çin Mutfağından Vegan Dumpling (Sebzeli Manti)

Kökeni: Çin Mutfağı

Özelliğı: Buharda pişirilen sağlıklı ve bitkisel protein içeren bir tarif

Malzemeler:

meler:
1 paket dumpling hamuru (marketlerde hazır bulunabilir)
200 g tofu (ufalanmış)
100 g mantar (ince doğranmış)
1 havuç (rendelenmiş)
2 dal taze soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı susam yağı
Zencefil rendesi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

İç Harcı Hazırlama: Tüm sebzeleri ve tofuyu karıştırıp soya sosu, susam yağı ve sarımsak ekleyin.

Hamuru Doldurma: Dumpling hamurlarının ortasına bir kaşık iç harç koyun ve kenarlarını kapatın.

Piştirme: Dumplingleri buharda yaklaşık 8-10 dakika pişirin.

İpucu: Dumplingleri soya sosu ve acı biber yağı ile servis edebilirsiniz.



Fas Mutfağından Tavuklu Tajin

Kökeni: Fas Mutfağı

Özelliğı: Baharatlı, yavaş pişirilen et yemeğı

Malzemeler:

- 4 adet tavuk but veya kalça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan (doğranmış)
- 3 diş sarımsak (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı safran (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı bal
- 100 g kuru kayısı veya kuru erik
- 200 ml tavuk suyu
- Taze kişniş (servis için)

Yapılışı:

Tavuğı Soteleme: Tavukları zeytinyağında hafifçe kızartın.

Baharat Ekleme: Soğan, sarımsak, zerdeçal, tarçın ve safranı ekleyip birkaç dakika soteleyin.

Piştirme: Tavuk suyunu ve kuru meyveleri ekleyip kısık ateşte 45 dakika pişirin.

Servis: Taze kişnişle süsleyerek sıcak servis edin.

İpucu: *Tajini kuskus veya buharda pişirilmiş pilavla sunabilirsiniz.*



Lübnan Mutfağından Fattoush Salatası

Kökeni: Orta Doğu Mutfağı

Özelliğı: Ferahlatıcı, sağlıklı ve doyurucu bir salata

Malzemeler:

- 1 baş marul (doğranmış)
- 2 adet domates (doğranmış)
- 1 salatalık (doğranmış)
- 1/2 kırmızı soğan (ince doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (doğranmış)
- 2 adet pita ekmeğı (fırında çitirleştirilmiş ve parçalanmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi veya limon suyu
- 1 tatlı kaşığı sumak
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

Salata Hazırlığı: Marul, domates, salatalık, soğan ve maydanozu bir kaba alın.

Sos: Zeytinyağı, nar ekşisi, sumak, tuz ve karabiberle sos hazırlayın.

Servis: Salataya çitir pita ekmeklerini ekleyin ve sosu üzerine gezdirin.

İpucu: *Salatayı servis etmeden hemen önce soslayın ki pita ekmekleri çitir kalsın.*



Fransız Mutfağından Çikolatalı Croissant Puding

Kökeni: Fransız Mutfağı
Özelliğı: Geleneksel tatlılara modern bir dokunuş

Malzemeler:

4 adet çikolatalı kruvasan
500 ml süt
3 adet yumurta
100 g toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
100 gr bitter çikolata parçaları
Pudra şekeri (üzeri için)

Yapılışı:

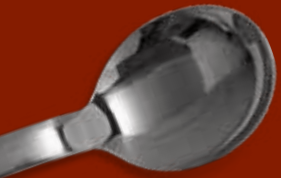
Kruvasanları Hazırlama: Kruvasanları iri parçalar halinde doğrayın ve bir fırın kabına yerleştirin.

Krema Sosu: Süt, yumurta, toz şeker ve vanilyayı çırpın. Karışımı kruvasanların üzerine dökün.

Fırında Pişirme: Çikolata parçalarını serpiştirip 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.

Servis: Pudra şekeri serperek servis edin.

İpucu: İsteğe bağlı olarak üzerine vanilyalı dondurma ile sunabilirsiniz.



Kış Aylarında Beslenme Konusunda Dikkat Edilmesi Gerekenler



Kış Aylarında Beslenme Konusunda Dikkat Edilmesi Gerekenler

Kış ayları, doğanın temposunun yavaşladığı, soğuk hava şartlarının yaşamımızı etkilediği bir dönemdir. Bu mevsimde bağışıklık sistemimizi güçlendirmek, enerjimizi korumak ve kış hastalıklarından korunmak için beslenmemize daha fazla özen göstermemiz gerekir. İşte kış aylarında sağlıklı bir yaşam için dikkat edilmesi gereken beslenme önerileri:

1 Bağışıklık Sistemini Güçlendiren Gıdalara Öncelik Verin

Soğuk havalarda hastalıklara karşı direncimizi artırmak için bağışıklık sistemini destekleyen besinlere yönelmek önemlidir. C vitamini açısından zengin portakal, mandalina, kivi ve greyfurt gibi meyveleri sofranızdan eksik etmeyin. Ayrıca, antioksidan kaynağı olan brokoli, karnabahar ve ıspanak gibi sebzeleri düzenli olarak tüketin.



2 Yeterli ve Dengeli Protein Alın

Proteinler, vücudun temel yapı taşlarıdır ve bağışıklık sistemi için hayati öneme sahiptir. Tavuk, balık, yumurta, süt ürünleri ve baklagiller gibi kaliteli protein kaynaklarını öğünlerinizde bulundurmalısınız. Özellikle haftada iki kez omega-3 yağ asitleri açısından zengin balık tüketmek, hem bağışıklığı destekler hem de vücudu sıcak tutmaya yardımcı olur.



3 Sıvı Tüketimine Dikkat Edin

Hava soğudukça su içme alışkanlığımız azalmaya başlar. Ancak vücudun susuz kalmaması, metabolizmanın sağlıklı bir şekilde çalışabilmesi için son derece önemlidir. Günde en az 2 litre su içmeye özen gösterin. Ayrıca bitki çayları, özellikle zencefil ve ıhlamur gibi çaylar, hem vücudu ısıtmak hem de bağışıklığı desteklemek için harika birer alternatiftir.



4 Tam Tahıllara Yer Verin

Enerji seviyenizi dengede tutmak ve kış aylarının getirdiği yorgunluk hissini azaltmak için tam tahıllı ürünler tüketmeye özen gösterin. Bulgur, yulaf, kepekli ekmeğe gibi kompleks karbonhidratlar hem uzun süre tokluk sağlar hem de vücuda enerji verir.



5 Sağlıklı Yağları Unutmayın

Vücut, özellikle soğuk havalarda enerji kaynağı olarak sağlıklı yağlara ihtiyaç duyar. Zeytinyağı, avokado, ceviz, badem ve fındık gibi sağlıklı yağ kaynakları, hem bağışıklığınızı destekler hem de cildinizin nem dengesini korumaya yardımcı olur.



6 Şeker ve İşlenmiş Gıdalardan Kaçın

Kış aylarında enerji ihtiyacınızı karşılamak için tatlılara yönelmek cazip gelebilir. Ancak rafine şeker ve işlenmiş gıdalar bağışıklık sistemini zayıflatabilir. Tatlı ihtiyacınızı gidermek için doğal tatlandırıcılar içeren hurma, kuru incir veya cevizle tatlandırılmış hafif tatlıları tercih edebilirsiniz.



7 Kış Çorbasıyla Isının

Soğuk kış günlerinde sıcak bir çorba, hem ruhunuza hem bedeninize iyi gelir. Mercimek, sebze ve tavuk suyu çorbaları, hem besleyici hem de bağışıklığı destekleyici özellikleriyle ideal seçeneklerdir.

8 D Vitamini Kaynağı Gıdalara Önem Verin

Güneş ışığından yeterince faydalanamadığımız kış aylarında D vitamini eksikliği yaygın olarak görülür. Balık, yumurta sarısı ve D vitamini ile zenginleştirilmiş süt gibi besinlerle bu eksikliği gidermeye çalışın. Gerekirse doktor kontrolünde takviye alabilirsiniz..



9 Düzenli Beslenme Alışkanlığı Edinin

Kış aylarında düzensiz yemek alışkanlıkları, kilo kontrolünü zorlaştırabilir ve enerji seviyenizi düşürebilir. Öğünlerinizi planlı bir şekilde düzenlemek ve atıştırmalıklarınızı sağlıklı alternatiflerden seçmek önemlidir.



10 Egzersizi ve Hareketi İhmal Etmeyin

Beslenmenin yanı sıra fiziksel hareket de sağlığınıza korumada önemli bir rol oynar. Kış aylarında evde yapabileceğiniz basit egzersizlerle hem metabolizmanızı hızlandırabilir hem de bağışıklık sisteminizi destekleyebilirsiniz.

Unutmayın, kış aylarında sağlıklı ve dengeli beslenmek, yalnızca soğuk havalara karşı dirençli olmanızı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda yaşam kalitenizi de artırır. Bu önerilere dikkat ederek hem bedeninizi hem de ruheniz daha güçlü bir kış geçirebilirsiniz.

Kış Aylarında Bağışıklığımızı Güçlendirecek Tarifler

Soğuk kış günleri, bağışıklık sistemimizin desteğe en çok ihtiyaç duyduğu dönemlerdir. Bu süreçte doğru beslenerek hastalıklardan korunabilir, enerjinizi yüksek tutabilirsiniz. İşte bağışıklık sisteminizi güçlendirecek, evde kolayca hazırlayabileceğiniz lezzetli ve besleyici tarifler:



Sebzeli Mercimek Çorbası



MALZEMELER:

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı kimyon
- 5 su bardağı su veya tavuk suyu

HAZIRLANIŞI:

Soğan, havuç ve patatesi küçük küpler halinde doğrayın.
Tencereye zeytinyağını alarak sebzeleri birkaç dakika kavurun.
Mercimekleri ekleyin, ardından suyu veya tavuk suyunu ilave edin.
Zerdeçal ve kimyonu ekleyerek çorbayı kaynamaya bırakın.
Sebzeler yumuşadığında blenderdan geçirin. Sıcak servis edin.

Fırında Narenciye Soslu Somon

MALZEMELER:

- 2 dilim somon
- 1 portakalın suyu
- 1 limonun suyu
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Portakal ve limon suyunu zeytinyağı, sarımsak, tuz ve karabiberle karıştırarak bir sos hazırlayın.
Somon dilimlerini bu sosla marine edin ve 15 dakika bekletin.
Somonları fırın tepsisine yerleştirerek 180°C'de yaklaşık 20 dakika pişirin. Yanında haşlanmış sebzelerle servis edebilirsiniz.



Fırında Baharatlı Balkabağı Dilimleri



MALZEMELER:

- 500 g balkabağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz zerdeçal
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI:

Balkabaklarını ince dilimler halinde kesin. Zeytinyağı ve baharatları bir kaptaki karıştırarak balkabağı dilimlerine sürün. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde dizin ve 200°C'de yaklaşık 20 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

Yoğurtlu Ispanak Mezesi

MALZEMELER:

- 1 baş ıspanak
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

HAZIRLANIŞI:

Ispanakları iyice yıkayıp doğrayın ve çok az su ile haşlayın. Haşlanmış ıspanakları süzüp soğumaya bırakın. Süzme yoğurdu ezilmiş sarımsakla karıştırın. Ispanakları yoğurtla harmanlayın ve üzerine zeytinyağında ısıtılmış kırmızı biberi gezdirerek servis edin.



Probiyotik Gücü: Ev Yapımı Yoğurtlu Ayrar



MALZEMELER:

1 su bardağı ev yapımı yoğurt
1/2 su bardağı soğuk su
1 çay kaşığı nane
Bir tutam tuz

HAZIRLANIŞI:

Yoğurdu su ile blenderda veya çırpıcıyla karıştırarak ayran kıvamına getirin.
İçine nane ve tuzu ekleyip iyice karıştırın.
Yemeklerin yanında veya tek başına tüketerek probiyotik desteği sağlayabilirsiniz.

Vitamin Deposu Turşu Salatası

MALZEMELER:

1 küçük kase lahana turşusu
1 adet rendelenmiş havuç
1/2 limonun suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam kekik

HAZIRLANIŞI:

Lahana turşusunu ince ince doğrayarak rendelenmiş havuçla karıştırın.
Üzerine limon suyu, zeytinyağı ve kekik ekleyerek harmanlayın.
Yan yemek olarak servis ederek hem bağıışıklığınızı destekleyin hem de sofranıza renk katın.

Bu tarifler, bağıışıklık sisteminizi doğal ve lezzetli yollarla güçlendirmenize yardımcı olurken, soğuk kış günlerini daha keyifli geçirmenizi sağlayacak.

Afiyet olsun!



KİLİKYA ŞALGAM

Sefa NAS
Kilikya Şalgam
Dağıtım Pazarlama



Bize markanız hakkında bilgi verebilir misiniz?

Ticari faaliyetlerimiz, 1957 yılında Mehmet Nas tarafından başlatılmıştır. 2008 yılında Kilikya Şalgam Fabrikası'nın kurulması ve üretime başlaması ile markamız, Adana'nın zengin lezzet kültüründen ilham alarak şalgam, nar ekşisi, limonata, limon sosu ve sirke gibi doğal ve geleneksel ürünler üretiyor. Kaliteli hammaddelerle ürettiğimiz ürünlerimiz, sadece lezzet değil, aynı zamanda sağlık ve doğallık vadetmektedir. Modern üretim tesislerimizde, hijyen standartlarına uygun bir şekilde, geleneksel tatları modern tüketiciye sunuyoruz. Adana'dan Türkiye'nin dört bir yanına, hatta yurt dışına lezzetlerimizi ulaştırarak sofraları zenginleştirmeyi hedefliyoruz.

Ürün yelpazenizden bahsedebilir misiniz?

Kilikya ürün yelpazesinde bulunan şalgamın yanı sıra, organik şalgam, limonata, ice tea (şeftali-limon), üzüm sirkesi, elma sirkesi, balzamik sirke, nar sirkesi, beyaz sirke, turşukur, turşu suyu, %100 doğal nar ekşisi, acı biber sosu, limon sosu, ekşi sos, üzüm sirkeli sos, soya sosu, vişne aromalı içecek, karadut aromalı içecek, elma aromalı içecek ve portakal aromalı içecek de bulunmaktadır.



Ürünlerin temini ve depolama konusunda nelere dikkat ediyorsunuz?

Şalgam, doğal fermente ürün olduğu için fermantasyon sürecini firmamız yapmaktadır. Ürünlerimizin kalitesini korumak için tedarik sürecinden depolamaya kadar her aşamada titizlikle çalışıyoruz. Hammadde teminatında, yerel üreticilerden mevsiminde ve doğal olarak yetiştirilmiş ürünler seçiyoruz. Tüm ürünlerimiz, üretimden hemen sonra uygun sıcaklık ve nem seviyesinde, hijyenik koşullarda depolanır. Bu sayede ürünlerimizin tazeliğini ve lezzetini uzun süre korumasını sağlıyoruz. Ayrıca, lojistik süreçlerimizde zinciri bozmadan, müşterilerimize en iyi kalitede hizmet sunmaya özen gösteriyoruz.



Faaliyetlerinize Akdeniz Bölgesi'nde başladığımızı biliyoruz. Bu bölgede olmanın avantajları nelerdir?

Akdeniz Bölgesi'nde faaliyet göstermek, bize hem üretim hem de ürün kalitesi açısından birçok avantaj sağlıyor. Öncelikle bölgenin verimli toprakları ve uygun iklim koşulları, meyve ve sebzelerin doğal ve lezzetli bir şekilde yetişmesini mümkün kılıyor. Adana, özellikle şalgam ve nar ekşisi gibi geleneksel lezzetlerin köklü bir geçmişe sahip olduğu bir şehir, bu da ürünlerimize güçlü bir kültürel kimlik kazandırıyor. Ayrıca, bölgedeki lojistik olanaklar sayesinde hem Türkiye'nin diğer bölgelerine hem de yurt dışına hızlı ve etkin bir şekilde ulaşabiliyoruz. Akdeniz'in bu avantajları, yüksek kaliteli ürünler üretmemize ve geniş bir müşteri kitlesine hitap etmemize olanak tanıyor.

Sizin için kaliteli ürünün tanımı nedir?

Bizim için kaliteli ürün, doğallığı, lezzeti ve sağlığı bir arada sunan üründür. Kalite, hammaddenin seçiminden üretim sürecine ve son tüketiciye ulaşana kadar her aşamada önceliğimizdir. Doğal tarımla yetişmiş, katkı maddesi içermeyen hammaddeler kullanarak ürünlerimizin lezzetini ve besin değerini koruyoruz. Ayrıca hijyen ve gıda güvenliği standartlarına sıkı sıkıya bağlı kalarak, tüketicilere hem güvenilir hem de tatmin edici bir deneyim sunmayı hedefliyoruz. Kalite, bizim için sadece ürünün fiziksel özellikleriyle değil, aynı zamanda tüketici memnuniyeti ve sürdürülebilirlik anlayışıyla da ölçülür.



Sektörde sizi rakiplerinizden ayıran, sizi farklı kılan güçlü yönleriniz nelerdir?

Bizi rakiplerimizden ayıran en önemli özelliklerimizden biri, köklü geleneklerimizi modern üretim teknikleriyle harmanlayarak, lezzet ve kaliteden ödün vermememizdir. Yerel üreticilerle yakın iş birliği yaparak en iyi hammaddeleri temin ediyor ve ürünlerimizi doğal yöntemlerle, katkı maddesi kullanmadan üretiyoruz. Ayrıca, müşteri odaklı yaklaşımımız sayesinde ihtiyaçlara hızlı ve esnek çözümler sunabiliyoruz.

Bir diğer güçlü yönümüz ise çeşitliliğimiz; şalgam suyu, nar ekşisi, limonata, limon sosu ve sirke gibi geniş bir ürün yelpazesi sunarak her damak tadına hitap ediyoruz. Son olarak, lojistik altyapımız sayesinde ürünlerimizi hızlı ve güvenilir bir şekilde Türkiye'nin her yerine ve yurt dışına ulaştırabiliyoruz. Bu unsurlar, sektörde güçlü ve yenilikçi bir marka olarak öne çıkmamızı sağlıyor.



Ürünlerin tazeliği koruma konusunda neler yapıyorsunuz? Nelere dikkat ediyorsunuz?

Ürünlerimizin tazeliğini korumak için üretimden depolamaya ve dağıtıma kadar her aşamada dikkatli bir yaklaşım benimsiyoruz. İlk adım olarak, şalgamı havucun mevsimi olan kasım ayında hasat ederek Adana'daki depolarımızda saklıyoruz. Üretim sürecinde, ürünlerin doğal lezzetini ve besin değerini koruyacak yöntemler kullanıyoruz; iklimlendirme odalarında ürünlerin raf ömrünü uzatırken, tazeliklerini de muhafaza ediyoruz.

Depolama sürecinde, ürünlerimizi ideal sıcaklık ve nem seviyesinde saklıyoruz. Bu, özellikle şalgam, nar ekşisi ve limonata gibi ürünlerin lezzet ve kalitesini korumak için kritik bir öneme sahiptir. Ayrıca, sevkiyat süreçlerimizde zincir lojistiği uygulayarak, ürünlerin tazeliklerini nihai tüketiciye ulaşana kadar korumasını sağlıyoruz. Tüm bu süreçlerde, kalite kontrol ekiplerimiz düzenli kontroller yaparak tazelik ve hijyen standartlarının her zaman üst düzeyde tutulmasını garanti ediyor.



BCC Catering ile yolunuz nasıl kesişti? Nasıl iş birlikleri yapıyorsunuz?

BCC Catering ile iş birliğimiz, kaliteli ve doğal ürünlerimizi daha geniş bir müşteri kitlesine ulaştırma hedefimiz sayesinde başladı. BCC Catering, hizmet verdiği yemekhanelerde doğal ve lezzetli ürünler kullanmaya büyük önem veriyor. Bu noktada hem şalgam hem de nar ekşisi gibi geleneksel lezzetlerimizle onların ihtiyaçlarına mükemmel bir çözüm sunduk.

İş birliğimiz, karşılıklı güven ve kalite odaklı yaklaşım üzerine kurulu. Düzenli ürün tedariki sağlıyor, ayrıca yeni ürünlerimizle de onların menülerini zenginleştirmelerine katkıda bulunuyoruz. BCC Catering, geniş müşteri portföyü ve yenilikçi yaklaşımıyla bizim için önemli bir iş ortağı oldu. Bu iş birliği, her iki tarafın da büyümesine ve daha fazla kişiye ulaşmasına olanak tanıyan bir sinerji oluşturdu.



Bugüne kadarki çalışmalarınızı göz önüne alarak BCC Catering’i nasıl bir firma olarak tanımlarsınız?

BCC Catering, kalite ve müşteri memnuniyetini ön planda tutan, profesyonel bir hizmet anlayışına sahip yenilikçi bir firma. Yemekhane hizmetlerinde sadece lezzetli değil, aynı zamanda sağlıklı ve dengeli menüler sunmayı amaçlayan bir yaklaşım benimsiyor. İş birliğimiz süresince, BCC'nin yüksek hijyen standartlarına, zamanında teslimata ve müşteri taleplerine hızlı yanıt verme yeteneğine tanık olduk. Ayrıca, tedarikçilerle kurdukları güçlü iletişim ve güvene dayalı ilişkiler, firmanın iş süreçlerindeki başarısının temelini oluşturuyor. BCC Catering’i, sektördeki güçlü pozisyonunu sürekli geliştiren ve iş ortaklarıyla birlikte büyümeyi hedefleyen bir firma olarak tanımlayabiliriz.



Kış Baharatları ve Kullanım Rehberi



Kış ayları, sofralara sıcaklık ve derinlik katmanın tam zamanı!

Bu rehberde, kış aylarında sıklıkla kullanılan baharatları tanıyacak, sağlık faydalarını öğrenecek ve yemeklerinize nasıl ekleyebileceğinize dair pratik öneriler bulacaksınız.



Karanfil

Neden Tercih Edilmeli?

Antibakteriyel özelliğiyle bağışıklık sistemini destekler. Ayrıca tatlılara ve içeceklere hoş bir aroma katar.

Kullanım Alanları: Sıcak şarap, kek, kurabiye veya kış çayı tariflerinde.

Tarçın

Neden Tercih Edilmeli?

Kan şekeri seviyesini dengeleyebilir ve metabolizmayı hızlandırabilir.

Kullanım Alanları: Tatlılar, kahvaltılık yulaf kaseleri, sütlü kahveler veya hatta kışın favorisi sıcak çikolata.



Zencefil



Neden Tercih Edilmeli?

Soğuk algınlığına karşı doğal bir savaşçı. Sindirimi kolaylaştırır ve vücut ısısını artırır.

Kullanım Alanları: Çorbalara, sebze yemeklerine veya bitki çaylarına ekleyebilirsiniz.

Tarçın



Neden Tercih Edilmeli?

Kan şekeri seviyesini dengeleyebilir ve metabolizmayı hızlandırabilir.

Kullanım Alanları: Tatlılar, kahvaltılık yulaf kaseleri, sütlü kahveler veya hatta kışın favorisi sıcak çikolata.

Muskat (Hint Cevizi)



Neden Tercih Edilmeli?

Sakinleştirici etkisi ve sindirime yardımcı özellikleriyle bilinir.

Kullanım Alanları: Beşamel sos, patates püresi, sıcak içecekler veya sebze yemekleri.

Karabiber



Neden Tercih Edilmeli?

Antiinflatuar özelliğiyle bağışıklığı destekler. Kış yemeklerine sıcak bir dokunuş katar.

Kullanım Alanları: Çorbalar, et yemekleri, sebze kavurmaları ve soslar.

Kimyon



Neden Tercih Edilmeli?

Gaz giderici ve sindirimi destekleyici özelliğiyle bilinir. Kışın ağır yemeklerini hafifletir.

Kullanım Alanları: Et yemekleri, bakliyat yemekleri ve çorbalar.

Safran



Neden Tercih Edilmeli?

Lüks bir aroma ve renk katmasının yanı sıra mutluluk hormonu seviyelerini artırabilir.

Kullanım Alanları: Pilavlar, çorbalar ve sütlü tatlılar.

Kış Baharatlarıyla Sofralarınızı Zenginleştirin!

Bu baharatları mutfağınıza dahil ederek kış aylarında hem sağlık hem de lezzet dolu sofralar kurabilirsiniz. Baharatları taze tutmak için serin ve karanlık bir yerde saklamayı unutmayın.

MUTLU MÜŞTERİLER

Mutlu Müşteriler

PEKİŞ OTOMOTİV

YEDEK PARÇA MAKİNE VE ERMAK İNŞ. MAK. SAN.
İLETİŞİM ve TİC.

Kübra Karagöz
Yönetim Temsilcisi

Bize Pekiş Otomotiv Yedek Parça Makine ve Ermak İnş. Mak. San. İletişim ve Tic. markasından bahseder misiniz? Hangi alanlarda, nasıl hizmetler veriyorsunuz?

Firmamız makine sanayine yönelik yedek parça, akşam imalatı ve otomotiv sanayisine yönelik çeşitli kategoride ürünlerin tasarımını ve üretimini yapmakta ve kalıp imalatında uzun süreli bir deneyime sahiptir.

Kaç kişi için günde kaç öğün yemek hizmeti alıyorsunuz?

40 kişi için bir öğün hizmet almaktayız.

Çözüm ortaklarınızdan/ tedarikçilerinizden beklentileriniz nelerdir?

Yemek şirketimizden beklentimiz kaliteli hizmet, sağlıklı ürünler ve firmamızla uyum sağlamasıdır.

Kaç yıldır BCC Catering'ten yemek hizmeti alıyorsunuz? BCC Catering'den yerinde üretim şeklinde mi personeli taşıma şeklinde mi yemek hizmeti alıyorsunuz?

İki yıldır hizmet alıyoruz. Personeli taşıma şeklinde yemek hizmeti almaktayız.



Yemek hizmeti alırken en çok hangi noktalara önem veriyorsunuz?

Gıda güvenliğinin sağlanması, ödenen fiyat ile menü içeriğinin örtüşmesi, kullanılan malzemelerin kaliteli ürünlerden seçilmesine önem vermekteyiz.

BCC Catering'i tercih etme sebebiniz nedir?

Güvenilir, sağlıklı ve besleyici ürünler sunması.



BCC Catering ile çalıştığımız süreçte personellerinizden nasıl geri bildirimler aldınız?

Çalışanlarımızın memnuniyetinin yanında öncelikle sağlıklarından sorumlu olduğumuz için bu konuda firmamız sorun yaşamamaktadır.



Yılbaşı Türk ve Modern Mutfak

Harun Özçetin
BCC Catering Aşçıbaşı

Yılbaşı mutfağı, yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin ve geleneklerin katkısıyla şekillenen zengin bir geçmişe sahiptir. Eski Roma'da Saturnalia Festivali, bolluk ve bereket tanrısı Satürn onuruna düzenlenir ve bu dönemde zengin sofralar kurulmuştur, hindi veya kırmızı et türleri özel yemekler olarak sunulurdu. Ortaçağ Avrupa'sında Noel döneminde büyük ziyafetler verilmiştir; bu ziyafetlerde av etleri, baharatlı içkiler ve meyveli tatlılar tercih edildiği araştırmalarca bulunmuştur.

Amerika kıtasında 18. yüzyıldan itibaren kolonilerin gelenekleriyle çeşitlenen yılbaşı mutfağına yaban mersini soslu hindi ve patates püresi gibi yemekler eklemiş olup, 20. yüzyıl ise globalleşmenin etkisiyle yılbaşı sofralarının dünya genelinde daha benzer hale geldiği dönem olmuştur; bu dönemde Fransız mutfağının etkisiyle foie gras, kaz ciğeri gibi lüks yemekler ve pavlova gibi farklı kültürlerden tatlılar yılbaşı menülerinde yer almıştır.

Günümüzde yılbaşı mutfağı, geleneksel lezzetler ile modern tariflerin harmanlandığı zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Japonya'da yılbaşı sofrasında "osechi ryori" adı verilen ve şans getirdiğine inanılan yiyecekler, Fransa'da deniz ürünleri ağırlıklı yemekler ve Amerika'da hindi gibi yemekler farklı kültürlerin yılbaşı sofralarını renklendirmektedir. Bu çeşitlilik, günümüzde ailelerin ve dostların bir araya gelerek kültürel zenginliği deneyimlemelerini sağlamaktadır.

Yılbaşı mutfağının tarihi gelişimi, sosyal ve kültürel değişimlerin yansımaları bize aktarmış olup, bugün dünyanın dört bir yanında yılbaşı sofralarında bir geleneksel tarifler bir de modern yorumlar yan yana gelmektedir.



Türkiye'de yılbaşı mutfağı, Batı'daki Noel geleneğinden farklı olarak yeni yılı kutlama temalıdır ve çoğunlukla seküler bir atmosferde gerçekleşmektedir. Geleneksel yılbaşı sofrası genellikle zengin bir menüyle kurulmaktadır. Hindi, en popüler ana yemeklerden biridir; çeşitli mezeler, dolmalar ve salatalar sofranın çeşitliliğini artırır. Patates salatası, rus salatası gibi tarifler, çerezler, tatlılar (baklava veya sütlaç gibi) ve meyveler de sıklıkla yılbaşı geceleri masalarını süslemektedir. Ayrıca son yıllarda artan global etkileşimle, farklı kültürlerden tarifler de Türk yılbaşı sofralarına dahil olmaktadır.

Türk kültüründe yılbaşı, Batı dünyasında olduğu gibi köklü bir gelenek olmayıp modern bir kavram olarak Türkiye'ye 20. yüzyılda gelmiştir. Osmanlı döneminde yılbaşı kutlaması yer almazken, yılbaşı sofrası hazırlama geleneği Cumhuriyet'in kurulması ve Batı kültüründen etkilenmeyle karşımıza çıkmaktadır. Bu dönemde özellikle İstanbul gibi kozmopolit şehirlerde yeni yıl kutlamaları ve sofraları yaygınlaşmaya başladığını görmekteyiz.

Türkiye'de yılbaşı sofraları, Batı'daki "Christmas" ya da "Noel" sofraları gibi geleneksel bir anlam taşımamakla birlikte, yeni yılı karşılamak ve aileyle vakit geçirmek için bir araya gelinen özel bir akşam olarak kabul görmektedir. Sofranın en önemli unsuru hindi dolmasıdır. Hindi, geleneksel Türk mutfağının bir parçası olmasa da 1950'lerden itibaren yeni yılın sembolik bir yemeği olarak karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte, yılbaşı sofrasında çeşitli mezeler, ana yemekler, garnitürler, tatlılar ve içecekler bulunmaktadır. Örneğin, zeytinyağlı yaprak sarma, kısır, mercimek köftesi gibi mezeler ve et yemekleri yılbaşı sofralarının vazgeçilmezleri arasındadır.



Tatlılar kısmında ise geleneksel baklava, revani ve sütlaç gibi tatlılar bulmakta olup; nar, mandalina, üzüm gibi meyveler yeni yılın bereket getirmesi amacıyla mutfaklarımızda tercih edilmektedir. Yeni yıl kutlamalarının daha yaygın hale gelmesiyle birlikte, Türk mutfağının özgün tatları da yılbaşı sofralarında görmeye başladık. Örneğin, Anadolu'nun farklı bölgelerinde yılbaşı sofraları yerel tatlarla zenginleşmiştir. Ege'de zeytinyağlılar ve deniz ürünleri tercih edilirken, Doğu Anadolu'da daha ağır ve etli yemekler sofralarda bulunmaktadır.

Yılbaşı sofraları, aile bireylerini bir araya getirerek paylaşımı, birlikteliği simgeler ve sofr kültürü, yeni yılı umutla karşılama ritüelinin önemli bir parçasıdır. Türkiye'deki yılbaşı sofraları modernleşmeyle birlikte Batı'dan esinlense de kendi geleneksel mutfak kültürünü koruyarak yeni bir anlam ve önem kazanmıştır. Bu sofralar, Türk mutfağının çeşitliliğini sergilerken, her yıl yeni tatlarla zenginleşmektedir.



Yılbaşı sofrası hazırlamak, özellikle sevdiklerimizle bir araya gelip bu özel günü kutlamak için keyifli bir gelenek. Yılbaşı menüsünde klasik tatlar ve yaratıcı yeni dokunuşlar bir araya gelebilir. İşte öneriler:

Başlangıçlar

Fırında peynirli patates topları, mini bruschetta gibi kolay hazırlanan atıştırmaçlıklar.



Ana Yemekler

Klasik hindi veya fırında kuzu tandır gibi lezzetler.



Tatlılar

Tarçınlı kurabiyeler, çikolatalı sufle ya da zencefilli kek gibi kışa özel tatlar.



Yılbaşı sofranızı renkli salatalar ve çeşitli içeceklerle tamamlayarak hem göze hitap eden hem de lezzetli bir deneyim sunabilirsiniz.

"2024 yılında çalışan sayımızı 32 bin 500'e çıkardık"



Levent Güler
Tepe Kurumsal Çözümler
Yönetim Kurulu Başkanı

Tepe Kurumsal Çözümler Yönetim Kurulu Başkanı Levent Güler, "2024 yılı sonunda, yüzde 75 büyüme ile ciromuzu yaklaşık 20 milyar TL'ye ulaştırdık ve 4 bin kişiye daha istihdam sağlayarak çalışan sayımızı 32.500'e çıkardık" dedi.

Tepe Kurumsal Çözümler, 2024 yılında yüzde 75 büyüme ile yaklaşık 20 milyar TL ciroya ulaştığını açıkladı. Şirketten yapılan açıklamada, "2024 yılında 4 bin kişiye daha istihdam sağlayan şirket, çalışan sayısını ise 32.500'e çıkardı. 1467 yeni proje ve 59 dijital dönüşüm çalışmasıyla operasyonel verimliliğini arttıran Tepe Kurumsal Çözümler, 2025'te ise 33 milyar TL ciroya ulaşmayı hedefliyor" denildi.



Şirketin 2024 yılında elde ettiği güçlü ivmeyi gelecek yıl da devam ettirmeyi hedeflediklerini belirten Tepe Kurumsal Çözümler Yönetim Kurulu Başkanı Levent Güler, sözlerine şöyle devam etti:

"Aldığımız sonuçlar, stratejik planlarımızın doğru bir şekilde uygulandığını ve müşteri memnuniyetine odaklı yaklaşımımızın karşılık bulduğunu gösteriyor. 2024 yılı sonunda, yüzde 75 büyüme ile ciromuzu yaklaşık 20 milyar TL'ye ulaştırdık ve 4 bin kişiye daha istihdam sağlayarak çalışan sayımızı 32.500'e çıkardık. Çalışan sayısı olarak Türkiye'nin en büyük 9. işvereni pozisyonundayız. 2025 yılında da mevcut büyüme ivmemizi devam ettirerek istihdama olan katkımızı artırmayı ve yıl sonunda yaklaşık 33 milyar TL ciroya ulaşmayı hedefliyoruz. Temizlik sektörünün devlet tarafından regüle bir sektör olarak görülmesi de sektördeki istihdamın artırılmasına ve sektörün itibarının yükselmesine katkıda bulunacaktır" dedi.



2024 Yılıının En Sevilen Mutfak Trendleri

Yeni yılın getirdiği yeniliklerle birlikte mutfak kültürü ve gastronomi dünyası da dnŖmeye devam ediyor. 2024 yılı, geleneksel lezzetlerin modern dokunuŖlarla buluŖtuđu, sürdürülebilirlik ve sağlıklı yaŖam odaklı yeniliklerin ön plana çıktığı bir yıl olarak dikkat çekiyor. İŖte 2024'n en sevilen mutfak trendlerine kısa bir bakıŖ:

Bitki Bazlı Mutfak: Sebze Yükselişte

Sağlıklı yaşam ve çevre bilincinin artmasıyla bitki bazlı beslenme 2024'te zirveye ulaşıyor. Artık sadece vejetaryenler ve veganlar için değil, herkesin ilgisini çeken bitki bazlı mutfak, lezzetli alternatifler sunuyor. Sebze temelli burgerler, tofu ve jackfruit (jack meyvesi) gibi malzemelerle hazırlanan yemekler, restoran menülerinde geniş yer kaplıyor.

Yapay Zekâ ile Desteklenen Tarifler

Teknolojinin mutfağa entegrasyonu, 2024'te yeni boyutlar kazanıyor. Yapay zekâ destekli uygulamalar, kişisel beslenme planları oluşturmak ve özgün tarifler keşfetmek için kullanılıyor. Özellikle akıllı mutfak aletleri sayesinde yemek yaparken ihtiyaç duyulan ölçümler ve tarif uyarlamaları daha hızlı ve kolay hale geliyor.

Yerel ve Mikro Bölgesel Lezzetler

Küreselleşmenin getirdiği geniş perspektifin yanında, mikro bölgesel mutfaklar da 2024'te ön plana çıkıyor. Özellikle yerel üreticilerin desteklendiği ve bölgelere özgü malzemelerin kullanıldığı tarifler, gastronomi dünyasında fark yaratıyor. Anadolu'nun unutulmuş tarifleri ve nadir bulunan malzemeler yeniden keşfediliyor.



Minimalist Sunum ve Doğal Estetik

Abartılı sunumların yerini artık sade ve doğal estetik alıyor. Organik tabaklar, taş ve ahşap materyaller ile sunulan yemekler, hem görsel olarak huzur veriyor hem de doğallığı vurguluyor. Mutfakta sadelik ve doğallık, 2024'ün en beğenilen trendlerinden biri.



Sürdürülebilirlik ve Atıksız Mutfak

Sıfır atık ve sürdürülebilirlik artık sadece bir trend değil, mutfakların temel prensibi haline geliyor. Şefler ve ev aşçıları, malzemeleri tamamen değerlendirme yollarını arıyor. Sebze kabuklarından yapılan stoklar, yiyecek artıklarından hazırlanan turşular ve geri dönüştürülebilir ambalaj kullanımı 2024 mutfaklarının vazgeçilmezleri arasında.



Fermente Gıdaların Yükselişi

Probiyotik açısından zengin olan fermente gıdalar, sağlığa faydaları nedeniyle 2024'te popülerliğini artırıyor. Evde kombucha yapımı, turşular, kefir ve kimchi gibi fermente ürünler hem restoranlarda hem de ev mutfaklarında daha sık görülüyor.

DeneySEL ve Füzyon Mutfak

Farklı kültürlerden esinlenen deneySEL mutfak anlayışı 2024'te damakları şaşırtmaya devam ediyor. Uzak Doğu mutfağı ile Akdeniz lezzetlerinin harmanlandığı füzyon tarifler ve beklenmedik malzeme kombinasyonları, sofralara yenilikçi bir dokunuş katıyor.

Tatlılarda Sadeleşme

Tatlılarda daha hafif ve doğal malzemelere yönelim 2024'te artıyor. Rafine şeker yerine hurma, bal ve akçaağaç şurubu gibi doğal tatlandırıcılar tercih ediliyor. Glütensiz unlarla yapılan tatlılar, sağlıklı alternatifler arayanlar için ideal seçenekler sunuyor. 2024 yılı, mutfaklarda hem sağlıklı hem de yenilikçi bir dönüşüm vaat ediyor. Geleneksel lezzetleri modern tekniklerle birleştiren bu trendler, sofralarımızı zenginleştirmeye devam edecek. Bu yıl mutfaklar sadece birer yemek pişirme alanı değil, aynı zamanda yaratıcılığın ve bilincin buluştuğu mekanlar olacak.

#GÜVENORTAKLARI

Güven Ortakları programı kapsamında,
plaketler sahiplerine takdim edildi.

Ted Trabzon Koleji Yönetim Kurulu Başkanı
Sn. Mehmet Niyazi Akdaş'a Genel Müdürümüz
Sn.Vedat Uluğ ve Direktörümüz Sn.Talat Yıldırım
plaketi takdim etti.



Mersin Limanı müşteri temsilcimiz Gülsem
Adıgüzel'e plaketi Direktörümüz Sn.Talat
Yıldırım tarafından teslim edildi.

BCC Catering Genel Müdür Yardımcısı Sn. İsmet Yılmaz, Bein Sports temsilcisi Sn. Cem Cemiloğlu'na ödülünü takdim etti.



Media Markt temsilcisi Sn. İsmet Şevik'e Genel Müdür Yardımcımız Sn. İsmet Yılmaz tarafından plaketi teslim edilmiştir.

Oyak Çimento Fabrikası Satın Alma Direktörü Sn. Hakan Bala'ya Genel Müdür Yardımcımız Sn. İsmet Yılmaz tarafından plaketi teslim edilmiştir.



#GÜVENORTAKLARI

Güven Ortakları programı kapsamında,
plaketler sahiplerine takdim edildi.



BCC Catering Bölge Direktörü Sn. Dilek Demir Özlük, Mapa Mobilya ve Aksesuar Pazarlama A.Ş. İnsan Kaynakları Müdürü Sn. Bahadır Sayın'a ödülünü takdim etti.

BCC Catering Bölge Direktörü Sn. Dilek Demir Özlük, Limak İnşaat İdari İşler ve Güvenlik Direktörü Sn. Erdal Özdemir'e ödülünü takdim etti.





BCC Catering Bölge Direktörü Sn. Dilek Demir Özlük, Ortadoğu Hastanesi'ne ödülünü takdim etti.

Küresel Tedarik Netlog Müşterimiz İç Anadolu Bölge Koordinatörü Sn.Özgür Esen'e Güven Ortakları kapsamında plaketi Bölge Direktörümüz Sn.Dilek Demir Özlük tarafından teslim edilmiştir.



BCC Catering Bölge Müdürü Sn. Okan Cennet Bülbüloğlu Vinç Yönetim Kurulu Başkanı Önder Bülbüloğlu'na ödülünü takdim etti.



#GÜVENORTAKLARI

Güven Ortakları programı kapsamında, plaketler sahiplerine takdim edildi.



Plaket verilen Mubea Müşterimi temsilcimiz İnsan Kaynakları Müdürü Gamze Tekgündüz'e Bölge Müdürümüz Sn. Haluk İnehyli tarafından plaketi teslim edildi.

BCC Catering Bölge Müdürü Sn. Ayşegül Kutluk Efe Endüstri İnsan Kaynakları Müdürü Erdinç Yavaşça'ya ödülünü takdim etti.





MİTAŞ ENDÜSTRİ müşterimize plaketi Bölge Müdürümüz Soner Alpaslan tarafından İdari İşler Yöneticisi Sn. Sadettin Doğuş Yurdakul'a teslim edildi.

DOĞADAN GIDA müşterimize plaketi Operasyon Yöneticimiz Tayfun Çoklu tarafından İdari İşleri Yöneticisi Sn. Fatih Yapanmış'a takdim edildi.



Güven Ortakları programımız kapsamında, iş birliğimizin güçlenmesine katkı sağlayan değerli müşterilerimize teşekkürlerimizi sunmak amacıyla plaketerimizi takdim ettik.

Sizlerle yürüttüğümüz bu ortaklık, karşılıklı güven ve iş birliğimizin en önemli göstergesi. BCC Catering olarak, sürdürülebilir başarıyı birlikte inşa ettiğimiz için gurur duyuyoruz.

2024 YGG Toplantısı Gerçekleşti

Gerçekleştirdiğimiz "Yönetimi Gözden Geçirme" toplantısında 2024 başarılarımızı konuştuk ve 2025 stratejilerimizi belirledik. Ekip arkadaşlarımızın kıdem ödülleri (20-15-10-5 yıl) kendilerine takdim edildi. Gurur dolu bir yılı daha başarıyla tamamlamanın sevincini yaşıyoruz!





2024 YGG Toplantısı Kıdem Ödülleri





Ted Trabzon Koleji Kıdem Ödülleri

Ted Trabzon Koleji Kıdem Ödülleri Sertifikaları ekip arkadaşlarımıza takdim edildi.



Isparta Şehir Hastanesi Plaketleri

Isparta Şehir Hastanesi Plaketleri ekip arkadaşlarımıza takdim edildi.



2024 YGG Toplantısı Başarı Ödülleri

2024 yılı boyunca gösterdikleri üstün performans ve katkılarıyla şirketimize değer katan çalışma arkadaşlarımız, "Başarı Ödülleri" ile onurlandırıldı. Ekibimizin azmi ve özverisi sayesinde hedeflerimize emin adımlarla ilerlemeye devam ediyoruz. Tüm ödül alan arkadaşlarımızı tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.











Marmara'nın efsanesi, efsane lezzetlerle buluştu!

BCC Catering, İstanbul'da da hizmetinizde!



Tadında, zamanında

6. Geleneksel Gıdalar Sempozyum'ndan Teşekkür Sertifikası

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nun altıncısına verdiğimiz destek dolayısıyla, BCC Direktörü Sn. Talat Yıldırım adına teşekkür sertifikası takdim edildi.

Sempozyum kapsamında Sn. Gülsem Adıgüzel tarafından tarafımıza iletilen bu anlamlı sertifika, geleneksel gıdaların korunması ve gelecek nesillere aktarılmasındaki sorumluluğumuzu bir kez daha pekiştirdi.

BCC Catering olarak, sektörümüzün gelişimine katkı sağlayan böyle değerli organizasyonların bir parçası olmaktan gurur duyuyor, emeği geçen herkese teşekkürlerimizi sunuyoruz.

TADINDA ZAMANINDA

Eğitimlerimiz

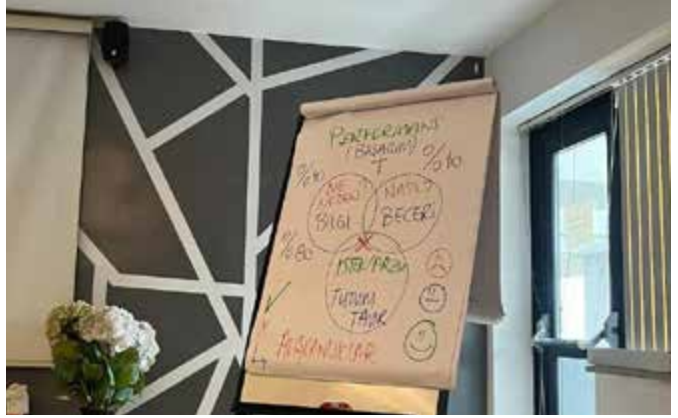


Satış Yönlendirmesi Eğitimi Başarıyla Gerçekleşti

Satış stratejilerimizi güçlendirmek ve müşteri algısını daha etkili bir şekilde yönetmek amacıyla düzenlediğimiz eğitimde, personelimize önemli bilgiler aktarıldı.

Eğitimde, müşteri ihtiyaç ve beklentilerinin daha iyi analiz edilmesi, satış stratejilerinin müşteri algısına uygun şekilde geliştirilmesi ve iletişim becerilerinin güçlendirilerek müşteri ilişkilerinin daha verimli hale getirilmesi konularına odaklanıldı.

Bu eğitimle birlikte, ekiplerimizin yetkinliklerini artırarak iş süreçlerimizi daha etkin bir şekilde sürdürmeyi hedefliyoruz.





📍 Ankara Anka Bilim Koleji Organizasyonu



📍 Ted Trabzon Koleji Öğretmenler Günü



📍 Ankara Anka Bilim Koleji Öğretmenler Günü

TADINDA ZAMANINDA

Etkinliklerimiz



📍 Ankara Özel Bilkent Laboratuvarı Okulları 10 Kasım Etkinliği



📍 Ankara Porsaklar Sınav Koleji 10 Kasım Etkinliği



📍 Ankara Sürdürülebilir Değer Zirvesi BCC Catering İkrâm Sponsorluğu



ilim
Günü



📍 **Ankara Akyurt Küresel
Tedarik
Sokak Lezzetleri**



📍 **Ankara Milsoft Yazılım
Makarna Günü**



📍 **Başkent OSB
Toplu Yemek Etkinliği**



📍 **Ankara Büyük Orta Doğu
Hastanesi
Etkinlik**



📍 **Gaziantep Liv Hospital
Kahvaltı Organizasyonu**



📍 **Doğadan Ankara
Tatlı Büfesi**





📍 **Gaziantep Metro**
Kahvaltı Etkinliği



📍 **Uşak M**
Peynirle
Kahvalt



📍 **Gaziantep Şehir Hastanesi**
1. Yıl Kutlaması Organizasyonu



📍 **Konya Metro**
60. Yıl Kahvaltı Etkinliği



📍 **Van Narkonteks**
İş Ortaklığı



📍 **Trabzon Ted K**
Öğretmenler Günü
Etkinliği



Ankara Bey
eri
Etiklinlii



Ankara Pursaklar
Sınay Koleji
Öğretmenler Günü Etiklinlii



Ankara Tepe Betopan
İkram Standı



Tüprag
Karadeniz Lezzetleri
Etiklinlikleri



Tüprag
Madenciler Günü Etiklinlii





📍 Ankara Votorantim
Çimento
Tantuni Etkinliği



📍 World Eğitim Kurumları
Açık Büfe



Gaziantep Şehir Hastanesi Projesine Rutin Denetim Ziyareti

BCC Catering Genel Müdür Yardımcısı ve Satış-Pazarlama-Süreç Yönetimi Sorumlusu Sn. Savaş Aydın, Gaziantep Şehir Hastanesi Projesimiz kapsamında rutin denetimlerini gerçekleştirdi.

Bu ziyaret sırasında, operasyon süreçleri ve hizmet standartları detaylı bir şekilde değerlendirildi. Sn. Savaş Aydın, ekibimize değerli geri bildirimlerde bulunarak işleyişin daha da verimli hale getirilmesi için katkıda bulundu.

BCC Catering olarak, projelerimizde en yüksek kalite standartlarını sağlamaya devam ediyoruz.





YAYIN YÖNETMENİ

Vedat Uluğ

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Cansel Karahan Büker

YÖNETİM ADRESİ

BCC Toplu Yemek Üretim Hizmetleri A.Ş.
Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulv. No:6 D Çankaya / Ankara

T: 0312 266 49 42 F: 0312 266 49 43

info@bcccatering.com.tr www.bcccatering.com.tr

YAPIM

18.12 Art

Des:gn O'clock

www.1812art.com