

15



KOZMETİK Kişiselleştirilmiş Bir Deneyim

"Kokularımıza mekânların hikâyesiyle uyumlu olarak seçiyor ve mekânın her alanında floral bir dünya yaratmayı önemsiyoruz."

CEREMONY

6



GÜNDEM Michelin Rehberi İstanbul'daydı

Michelin, Michelin Rehberi İstanbul 2023'ün ilk seçisini açıklamaktan büyük mutluluk duyuyor. İstanbul mutfağı seçimde yer alan 53 restoran ile Michelin Rehberi mülkettirlerini büyüledi.

Geleceğin Mutfağı

sayfa 5

Deniz Orhan
Master Chef50.000
Tirajlı
Gazete

HORECA MAILING

Sektörel Haber ve Ticari İletişim Gazetesi

www.horecamailing.com

Sayı / Issue 5

Ekim / October 2022

Horeca Sektöründe Değer Yaratmak İçin Çalışıyoruz

2001 yılından itibaren Horeca sektöründe değer yaratmak ve başta şefler olmak üzere, tüm mutlak çalışanları, işletmeler ve ağırlama sektörünün tüm paydaşlarının ihtiyaçlarına cevap veren Unilever Ev Dışı Tüketim (UFS)'in Genel Müdürü Yılmaz Tokgöz ile firma, ürünleri ve şeflere yönelik eğitim uygulamaları olan UFS Academy ile ilgili konuştuk.

Şefler tarafından hayata geçirilmiş bir markasınız. Bu nedenle çeşitli ürün gamınız ile Horeca sektörünün gıdadan temizliğe birçok ihtiyacını karşılıyorsunuz. Bize bir ürün gamınızdan bahsedebilir misiniz?

Unilever Ev Dışı Tüketim olarak, Türkiye'de faaliyete geçtiğimiz 2001 yılından beri Horeca sektöründe değer yaratmak için çalışıyoruz. "Destekle, ilham ver, geliştir" olarak ifade etti-

gimiz marka amacımız doğrultusunda, başta şefler olmak üzere, tüm mutlak çalışanları, işletmeler ve ağırlama sektörünün tüm paydaşlarının ihtiyaçlarına cevap vermek ve böylelikle Horeca sektörünü de ileri götürmek için çalışıyoruz. Hem Türkiye'de hem de globalde birçok operatör ve sektör çalışanıyla sürekli diyalok teması halindeyiz.

Dolayısıyla sektörün ihtiyaçlarının nabzını tutuyor, ürün ve hizmetlerimizi bu doğrultuda yeniliyor ve geliştiriyoruz diyebiliriz.

devamı sayfa 7

Yılmaz Tokgöz
Unilever Ev Dışı Tüketim (UFS) Genel Müdürü

Bahçivan Peynir, Doya Doya Yenir!

Türkiye'nin süt ve süt ürünleri sektöründe uzman markası Bahçivan Gıda, dünya mutfağının pratik ve lezzetli peyniri Bahçivan Rende Mozzarella'yı tüketicileri ile 1998 yılından itibaren buluşturmaya devam ediyor.

Türkiye'de ilk kez rende mozzarella ürününü tüketicisine sunan Bahçivan Gıda Horeca alanında da Türkiye'nin en büyük restoranları ile çalışmaya ve bu markaların lezzetlerine lezzet katmaya devam ediyor. 200 gr ve 2000 gr alternatifleri ile gerek perakende, gerekse ev dışı tüketimde pizzadan hamur işlerine, omeletlerden ekmek üstü tariflere birçok alanda pratik kullanımı ile öne çıkmaya devam ediyor ve peynir rendelerken yaşanan küçük kazaları da önüyor.

www.bahcivanpeynir.com



Türk Tasarımlarını Dünyaya Tanıtacak

Ev ve mutfak eşyaları sektörünün ihracat fuarı Uluslararası HOST İstanbul, 9-12 Mart 2023 tarihlerinde 16. kez kapılarını açacak.

MENA bölgesinin bahar sezonundaki en önemli ev ve mutfak eşyaları sektör buluşması olan HOST İstanbul için geri sayım başladı.

Tüyap Beylikdüzü'nde 40 bin metrekare alanda gerçekleştirilecek buluşmada, tamamı yerli üretici 300 firma, cam, porselen ve seramikten elektrikli ev aletlerine, metal mutfak eşyalarından plastik ev gereçleri/bahçe aksesuarlarına, dekoratif ürünlerden mutfak eşyalarına kadar yaşam alanlarına şıklık, estetik ve işlevsellik katan yüzlerce yeni tasarımı bir arada sunacak.

www.hostistanbulfair.com



13



GIDA Kalite, Lezzet ve Tazelik

"Tekstür kalite ve lezzetlerini müşterilerimize ulaştırmak, onların beğenilerini kazanmak en büyük hedefimiz."



9



GIDA

Nesilden Nesile Şarküteri

"Bize miras bırakılan önemli bir değeri yaşıyoruz ve bugünün modern teknolojisi ile ürün yelpazemizi genişleterek ürünlerimizin ülkenin dört bir tarafına aralıksız ulaştırıyoruz."

BAŞYAZICI

11



EĞİTİM

USLA Aslında Bir Başlangıç Noktası

"Felsefemiz lezzet alanlarında en donanımlı, en yetkili akademi olmak ve sektöre değer katan profesyoneller yetiştirmek."

usla.

Her yudumda dünyayı keşfet!

Firmanıza, ekibinize veya siparişinize özel kavurma, danışmanlık, profil geliştirme, özel harman hazırlama hizmetleri için bize ulaşın...

KAHVE SAN KAHVE.COM

www.kahvesan.com | toptan@kahvesan.com | 0530 770 08 83 | 0216 425 55 55



Makineleri

va, börek, yufka, la-
ait verimliliği yüksek
her geçen gün artı-
na Sanayi, Amerika
li yatırımlar yaparak
ine devam ediyor.
harka olma hedefi-
la ilerleyen Mateks
ındığı sektörde çö-
nisi sağladığı mon-
izmeti ve müşteri
ularında adından
başarıyor.
makina.com



Mateks

İçecekler

ne şekillerini ter-
nin de her türlü
karşılamaya yö-
çalışmalar ger-
rkiye, hayvansal
olabilecek %100
pazisini genişlet-
r. Metro Türkiye,
ernati olabilecek
mini içeren Metro
li ve fındıklı içe-
tirdi.
m

RO

Ürünleri

sir/Havran'da
nandıra olan
amen doğal
lor ve yoğurt
z florasında
in sütlerini
ında üretim
den marka-
taze" süttan
analizlerden
sütler şirden
e çeşit çeşit
zlenebilirlik
ere göre iyi
ka Gıda Gü-
için IFS bel-
da iyi ürün
doğal ürün
el keçi pey-
dan tedarik

z florasında
in sütlerini
ında üretim
den marka-
taze" süttan
analizlerden
sütler şirden
e çeşit çeşit
zlenebilirlik
ere göre iyi
ka Gıda Gü-
için IFS bel-
da iyi ürün
doğal ürün
el keçi pey-
dan tedarik

.com

HMG Röportaj

Deniz Orhun
Master Şef

Teknoloji her alanı etkilediği gibi insanla birebir iletişimi içerisinde olan gastronomi sektöründe de köklü bir değişikliğe neden oldu. Bir zamanlar futuristik gelen birçok fikri ve makineyi şu an mutfaklarda görmek mümkün. Ziraat mühendisi ve Master Şef Deniz Orhun geleceğin mutfak-
ğı ile ilgili merak edilenleri cevapladı.

Sürekli kendini yenileyen yeme-içme sektörü de teknolojinin nimetlerinden en çok yararlananlardan. Hamur açma makinesinden, otomatik doğrayıcı ve dilimleyicilere kadar pek çok makine artık her mutfakta bulunuyor. Bu teknolojik yenilikler Horeca sektörünü nasıl etkiliyor?

Şuan ki yenilikler doğal bir güç şeklinde geliyor. Doğal bir güce karşı koymaya çalıştığınızda enerjiniz yetmez, zaman içinde evrilmek zorundasınız yoksa dağlarak yok olabilirsiniz. Önemli olan teknolojilerden nasıl yararlanacağımızı düşünmek ve bu teknolojilerin içerdikleri yeme-içme-konaklama-catering modelleri oluşturmak. Sektörde kaliteli-yetenekli yani yeniliklere ve öğrenmeye açık olan eleman yokluğunun sıkıntısı bulunuyor. Bu durum cihazların, uygulamaların ve robot şeflerin önünü açma etkilerinden biri oldu. Yeni cihaz ve uygulamaların öğrenilip kullanımı daha da yetenekli elemanlara olan ihtiyacı ortaya çıkardı.

Mobil internetin her yerde olması istenen bir durum. Bunun yanında, elle bilgi girilen cihazlar hem mutfaktaki dikkatin hem de hijyenin kaybolmasına neden oluyor. Ancak dijital kameralar ve internete bağlı sensörlerle yapılan bilgi toplama ve bilgilendirme alarmları sektörde atık kontrolünü sağlarken, hata, iş kazası ve hijyen risklerinin azaltılması, üretim maliyetinin düşmesi dolayısıyla müşterinin daha az ödemesi sonucunu getiriyor. İklim-çevre dostu olunmasıyla tanıtılan bu yenilikler sektörümüzü sürdürülebilir kılacaktır. Malzemeler açısından daha hafif, daha güçlü, geri dönüşümü olan uyumlu malzemeler kullanılması öğrenilmesi şart gibi duruyor. Gıda tedarik zincirinden örnekler versek; peynir altı suyunun antimikrobiyal özelliğinin değerlendirilerek yapılan peynir paketleri, meyve suyu kutularının alüminyum tabakasının yerini alan bitki bazlı koruma tabakaları gibi doğadan esinlenen, çevre dostu akıllı paketlerdeki yenilikler bize daha uzun süreli raf ömürleri sunmaktadır. Satın alma yaparken bunları öğrenmek, takip etmek gerekiyor. Maliyet farkı olacak gibi görünse de sundukları raf ömürleri ile atık sırasında oluşan zarar ve fiyat dalgalanmalarıyla, stok maliyetleri rakamlarını karşılamak doğru karar vermemizi sağlar. Üretim hatlarındaki cihaz ve

Geleceğin Mutfakı

algılayıcılar eleman açığını kapatırken, bu tarz hatlardaki elemanların daha farklı şekilde eğitilmesi şansını yakalayacaktır.

Çalışanlar müşterilerin taleplerini yönlendirecek ve hatta müşteriye eğiten kesim olacak gibi duruyor. Herkesin sektördeki yenilikleri bilmesine imkân yok ancak çalışanlar kurumunun bünyesindeki yeniliği müşteriye satabildiği noktada, işletme piyasasındaki bir adım önde olacaktır.

Daha karmaşık gelebilecek örnekler; üç boyutlu gıda yazıcıları, akıllı telefon uygulamaları, dijital servis robotları, sanal restoranlar ve internet tabanlı çeşitli mutfak ürünleri akla ilk gelenler. Kısa kısımlardan biraz bahsedebilir misiniz?

Salgıyla birlikte daha çok ön plana çıkan servis robotlarının Türkiye'de yaygınlaşması ve yanına bir de "yapay zeka şef"lerin gelmesi zaman alacak gibi dursa da bunlardan haberdar olmak gerekiyor. Bir robot şef tuzluluk ve malzemeler arasındaki tuz, kimyasal dengeli sağlayabiliyor. Bu robotlar, malzemelerin son kullanma tarihleri, yemek kombinasyonları, atık yönetimi, kişinin sağlık durumuna uygun lezzetleri sunabilecek olan bir alt yapıya sahip.

Restoran ve kafelerde garsonlar, satın alma ve muhasebe bölümü, bazı pişirme şekil ve tekniklerinden dolayı mutfakta el işçiliği yerini akıllı cihazlara ve bu cihazları planlayan yeni aşçı, garson ve yöneticilere, akıllı mutfaklara, aplikasyonlara bırakabiliyor. Geçmiş yıllardan hamur açma makinaları buna güzel bir örnek. Seneler içerisinde 25 kişinin yapacağı işi 1 kişi yapar hale gelmiştir. El işçiliği yerini sermayeye bırakmış, aynı meslek adı altında oklavayı iyi kullanan kişi yerine hem oklavanın açacağı kalınlığın ince işçiliğini bilen, aynı işten anlayan ve işi artık el becerisiyle değil, el becerisini anlatma, makinenin anlayacağı dilde tarif edebilecek becerisiyle cihazı kullanmayı bilen kişiye istihdam olanağı oluşmuştur.

3D gıda yazıcıları, Çin teknolojisi tabanlı olup Hollanda ve Amerikalılar tarafından daha çok kullanılan bir inovasyon oldu. Arta kalan yiyecek-



ri özellikle haşlanmış pirinç, ekmek, peynir, sebze ve meyveleri değerlendiren bir sistem. 2D geometrik desen üzerine, yükseklik boyut eklenerek 3D haline getirilen macun haldeki arta kalan gıda malzemeleri, fırında pişirilip, kraker gibi kurutulmaktadır. Bu şekilde hijyen elde edildikten sonra servis edilmektedir.

Dijital gastronomi ile ilgili neler söyleyebilirsiniz? Geleceğin mutfakları nasıl olacak?

İnsanlar çok hızlı tüketiyor. Devamlı yenilik istiyor ancak üzerinde yaşadığımız sistem kaynaklarla, ekonomik durumlarla çıkmaza girdi. Yeni bir çağ ile yeni alanların açılması

ve bölgesel olarak başlayacak dijitalleşme ile veri toplamak ve bilgiye dönüştürmek, bunun sonucunda sorunlara karşı teknolojik çözümler üretmek, toplumsal ve kurumsal olarak bu çözümlerin uygulanmasını düşünen ütopya olmaz. Bu adımlarla bu coğrafyada dijital mutfaklar oluşturulabilir.

Mutfakta sürdürülebilir gelişmelerin destekçisi olduğunu bildiğimiz "Nesnelerin İnterneti" nedir?

Gıdada internet, bilgisayar bilimleri ve mühendislik, lojistik gibi konuları içeren IoT; tedarik zincirindeki takip sistemleri gıda güvenecinin ve



mutfakların sürdürülebilirliği için şart oldu. Sensörler, kameralar, robotlar, 3D porsiyonlar, 4D sanal görseller, kapsül yiyecekler, sönmeyen süflerler, erimeyen dondurmalar... Sektörün rekabet içerisinde ekonomik anlamda sürdürülebilir olması için gastronominin transformasyonuna ihtiyaç var. Tüm bunları yaşamak için önce veri toplamamız gerekmektedir. Geri bildirimle, data toplamamız mutfaklarımızın yoğunluğuyla zor gözüküyor ancak, tüm mutfaklarda çöplerin ayrılması ve organik çöp kutusunun üzerine yerleştirilecek bir dijital kamera ile neyin, ne kadar çöpe atıldığının tespitinin yapılması şuan ki mutfak kurulumlarında basit ve olası bir uygulama. Sonuç olarak toplanan bu bilgi ile geri dönüşüm sağlayacak reçetelerin, atılan ve atılacak önleyecek uygulamaların geliştirilmesi ve danışmanlıklarının verilmesi üzerinde durmak gerekir. Bu en kolay başlayacağımız şey diyebiliriz. Çalışanların ve müşterilerin geri bildirimleri, her yönden üretici, özel sektör, sivil toplum, akademisyenler ve devlet kurumlarının iş birliğinin olması, birey olarak sorunun bir parçası olduğunu anlamak önemli adımlardır. Ulusal

güvenliğinin konuşulduğu şu günlerde sektörümüzdeki yenilik: "IoT" yani "Internet of Things-nesnelerin interneti" dediğimiz tedarik zincirindeki ürünlerin takip sistemleridir. Her nesnenin bir şekilde internete erişip, diğer cihazlarla iletişim halinde olmasına deniyor. Örneğin: ürünler zarar gördüyse veya risk altındaysa durumu düzeltmek için size bilgi verecek. İmalat ekipmanlarının aşınmaya, yıpranmaya, belirli koşullara duyarlı olmasını sensör titreşimleri haber verecek. Sıcaklıkları normal olmayan koşulların altında çalıştığı durumlarının sürülmesi sağlanabilecek. Tedarik zincirleri ve üreticiler sizin satın aldığınız ürünleri nasıl kullandığınızı görebilecek, veri ve analizler yapabilecek bu durum aşçıların çalışırken memnuniyetleri, verimlilikleri, israfın önlenmesi, maliyetlerin ve risklerin kontrolü gibi iş süreçlerinde yerini alacak.

www.klemantin.com
www.denizorhun.com

Klemantin®

