

15



KOZMETİK Değişmeyen Kalite

"Atelier Rebul olarak 100 yılı aşkın süredir, aynı koku standardını yakalayabilmek için bize özel o sihirli formülü ve üretim sürecini uyguluyoruz."

8

aromitalia



dondurmacci



GIDA Lezzetli Serinlik: Dondurma

Birbirinden değerli firmalar ve Aromitalia şefi Tugay Güner'in yaz aylarının vazgeçilmez tatlısı dondurma ile ilgili merak edilenleri ve kaliteli dondurmanın ipuçlarını cevapladığı röportaj bu sayfada!

Dikey Tarım ve Horeca

sayfa 10

Deniz Orhun
Master Şef50.000
Tirajlı
Gazete

HORECA MAILING

Sektörel Haber ve Ticari İletişim Gazetesi

www.horecamailing.com

Sayı / Issue 4

Ağustos / August 2022

Horeca Sektöründe Dijital Dönüşüme Liderlik Ediyoruz

80.000 noktadan oluşan hizmet kapsama alanıyla, sektöründe Türkiye'nin en geniş üye ağına sahip markası olan Sodexo Avantaj'ın Pazarlama Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Karan ile markanın Horeca sektörüne sunduğu hizmetler ve büyüme stratejileri hakkında konuştuk.

Sodexo'nun Türkiye'deki faaliyetlerinden ve vizyonundan biraz bahsedebilir misiniz?

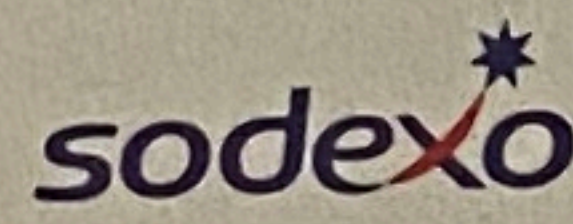
Sodexo Avantaj ve Ödüllendirme Hizmetleri olarak Türkiye'de yaklaşık 30 yıldır işverenlerin ve çalışanların tüm yan hak ihtiyaçlarına yönelik hizmetler sunuyoruz. Yemek kartı, iş dünyasında uzun yıllardır önemli ve yaygın bir hizmetimiz. Bununla birlikte şirketlere teşvik ve ödüllendirme, harcama yönetimi, sosyal yardım, ulaşım ve kurumsal hediye alanlarında özelleştirilmiş hizmetler sunuyoruz. Dijitalleşmenin iş dünyasında da öneminin arttığı günümüzde Sodexo

olarak biz de çalışan deneyimini merkeze alan, çalışanlara, işverenlere ve üye iş yerlerimize uçtan uca dijital çözümler sunan bir platforma dönüşüyoruz. Üye iş yerlerimize özel geliştirdiğimiz onların da iş yapış süreçlerini dijitalleştirecek şekilde e-ticaret, kampanya, kurye yönetimi, sadakat programları uygulamaları ve ödeme çözümleri sunuyoruz.

Sodexo'nun Horeca sektörüne sunduğu hizmetler ve çözümleri kısaca anlatabilir misiniz?

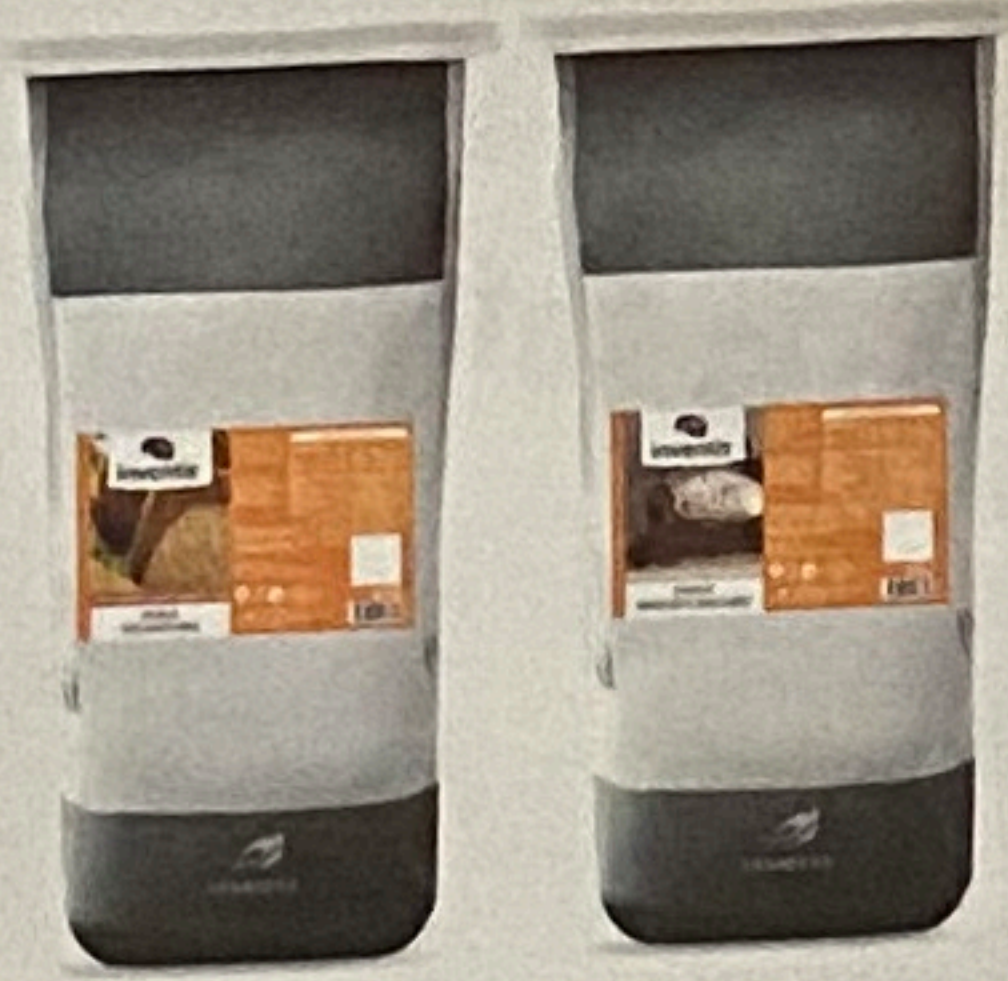
Sodexo olarak sektörün dijital dönüşümüne liderlik ediyoruz. Ödeme süreçlerimizi ve bu süreçlerde kullanılan fiziksel materyalleri dijitalleştirmek için çözümler üretiyor ve iş birlikleri gerçekleştiriyoruz.

devamı sayfa 7



Ahmet Karan
Sodexo Avantaj Pazarlama
Genel Müdür Yardımcısı

Zenginleştirilmiş İçerikleri ile Yepyeni Ürün Miksleri



Lesaffre Türkiye ailesinin Inventis markası, raflarındaki ekmeğe çeşitliliğini artırarak farklılık yaratmak isteyen fırıncılara, yepyeni ürünleri Inventis Premium Siyez Ekmeği Miksi ve Inventis Premium Karabuğday Ekmeği Miksi'ni sunuyor.

Anadolu'nun bilinen en eski buğday türü olan siyez buğdayının tam tane olarak öğütülmesi ile elde edilen Inventis Premium Siyez Ekmeği Miksi, zenginleştirilmiş içeriği ve daha yoğun aromasıyla lezzetli ekmeğe yapılmalarını sağlıyor.

Özenle seçilmiş tam tane karabuğday unundan elde edilmiş, çeşitli un karışımları, tahıl taneleri, ruşeyim ekşi hamur ile çeşitlendirilmiş Inventis Premium Karabuğday Ekmeği Miksi ise, yoğun aromasıyla fırıncıların vazgeçilmez lezzetlerinden biri olmaya aday.

www.lesaffre.com.tr



Mutfaktaki Yenilikler Bu Fuarda!

Küresel ev ve mutfak eşyaları sektörünün dünya çapındaki sayılı fuarlarından birisi olan Zuchex, 15-18 Eylül tarihlerinde 32. kez kapılarını açacak.

Tüyap Beylikdüzü Fuar ve Kongre Merkezi'nde 14 salonda birden gerçekleşecek dev organizasyona katılan firmalar, 2023'ün renk ve konseptine yönelik en yeni dekorasyon tasarımlarını, mutfaktaki inovatif ürünlerini ve en yeni koleksiyonlarını sektörün beğenisine sunacak. Fuarda, göz alıcı çizgilere sahip cam, porselen ve seramik ürünlerden, yaşam alanlarına ilham katan tekstil koleksiyonlarına, mutfak eşyalarından dekoratif aksesuarlara kadar eve dair her şey bir arada sergilenecek.

Detaylı bilgi almak ve online ziyaretçi kaydı yaptırmak isteyenler

www.zuchex.com adresini ziyaret edebilirler.



5



GIDA

Şarküteride Değişmeyen Lezzet

"Horeca, Polonez için önemli bir pazar. Toplu tüketim ürünlerinde de olmazsa olmaz ilke-miz, değişmeyen lezzetimiz."



6



EKO DÖNÜŞÜM

Akıllı Tartı Sistemi

"Akıllı Tartı Sistemi, işletmelerde oluşan gıda atığının toplanan veriler sayesinde detaylı bir şekilde takip edilmesine ve bu sayede basit aksiyonlar olarak atık miktarının azaltılmasına olanak sağlıyor."



9



KAHVE

Kahve ve Ekipman Tedarikçisi

"Kahve.com, yurt içinde ve yurt dışında kahve severleri 70'ten fazla kahve çeşidiyle buluşturuyor."

KAHVE.COM

Her yudumda dünyayı keşfet!

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

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

KAHVE SAN

KAHVE.COM





HMG Röportaj

Deniz Orhun
Master Şef

Master Şef ve Ziraat Mühendisi Deniz Orhun, Ağustos sayımızda dikey tarımla ilgili merak edilenleri ve dikey tarımın profesyonel mutfaklara nasıl entegre edilebileceği ile ilgili çok önemli bilgiler paylaştı.

Kaynak yetersizliği, hormonlu gıdalar, iklim krizi gibi ciddi sorunlar devamlı gündemde olan konular. Bu nedenle tarım konusunda hem ülkemizde hem de dünyada son zamanlarda fark yaratan dikey tarım çalışmaları da hız kazandı. Peki, nedir dikey tarım?

Dikey Tarım; ürünlerin dikey olarak katmanlar halinde istiflenerek yetiştirilme uygulamasıdır. Bir çeşit dikey çiftçiliktir. Şehir içerisinde büyük kapalı alanlarda kurulduğunda şehir bitki çiftlikleri, fabrikaları da denilebilir. Çevre kontrollü tarım içerisinde yerini alır. Gıda üretimi için olan bu teknolojik yaklaşımda ürünlerin, iklim ve tarım ilaçları gibi dış etmenlerden etkilenmesi engellenir. Sürdürülebilir, istikrarlı gıda üretimi ve maksimum fayda sağlayan bir tarım teknolojisidir. Küçük mekânlar için "aeropod garden mutfak bahçe-



ciliğinden", ticari bitki fabrikalarına kadar kullanılabilecek sistemlerdir.

Topraksız ve güneşsiz tarım sonucu elde edilen ürünlerle, geleneksel tarım yöntemleri ile elde edilen ürünler arasında ne gibi önemli farklar var?

Geleneksel tarım ile dikey tarımı karşılaştırmak gerekirse, dikey tarımın ekonomik, çevresel ve sosyal avantajlarının olduğunu görebiliriz.

Dikey tarımın üretim yeri ve şekli nedeniyle gıdaların uzun mesafelere taşınmasındaki nakliye maliyetleri ve fireler azalır, üretimde su daha az kullanılır. Enerji tasarrufu mümkün olan bir tarım yaklaşımıdır. Ayrıca emek, zaman ve alan olarak daha fazla verim elde etmek de mümkündür.

Kimyasallardan bulaş (kontaminasyon) olmayan, daha temiz hasat edilen, toplayıcı hatasından olan yabancı otların karışmadığı güvenilir gıda sağlamak için iyi bir sistem. Bu yönüyle sağlık ve çevre üzerine olan faydasını görebiliriz. Hava şartlarından dolayı oluşan kuraklık, sel, haşerelerden gelen zarar engelleme şansınız olduğunu da belirtmek isterim.

Özellikle hangi ürünler dikey tarım için uygun?

Bu sorunun cevabını en iyi ISS'de (Uluslararası Uzay İstasyonu) üretilen ürünlerden verebiliriz. ISS en kısıtlayıcı dikey tarım yapıldığı alan lezzeti yerinde bir ürün orada üretilebiliyorsa, bu ürün yeryüzünde de dikey tarım üretim alanında yerini alacaktır.

Diğer ülkelerde ve Türkiye'de yapılan dikey tarım ürünlerine örnekler

Dikey Tarım ve Horeca

vermek gerekirse, ilk sırayı ekonomik değeri yüksek bitkiler almaktadır. Kâr marjı yüksek yeşil yapraklı bitkiler, sebzeler, salata bitkileri, mikro yeşiller, meyveler, tamamlayıcı tıpta kullanılan bitkiler, antioksidan ve vitamin yüklü gıda takviyesi niteliğindeki bitkileri sayabiliriz.

Buna safran, kudzu, vanilya, yasal kenevir, hardal, kekik, şerbetçi otu, marul, fesleğen, ıspanak, roka, maydanoz, pazı, tere, karalahana, çin lahanası, ahududu, çilek, çeri domates, cüce biber, salatalık gibi örnekleri verebiliriz. Uzun boylu, dayanıklı bitkiler şu an için dikey tarımı yapan üreticilerin yetiştirmek istediği öncelikte ürünler değildir.

Dikey tarımın Horeca sektörü için sunduğu avantajlar neler olabilir?

Sıcaktan, sevkıyattan çok çabuk fire veren ürünler grubunda standardizasyon, şehir içi üretim olabileceği için yakın mesafelere taze yerel ürünlerin sevkıyatı, kimyasaldan uzak güvenli gıda sunması, diyetlerde ve menülerde çeşitlilik sağlatması avantajlarıdır. Narin gıda ürünlerindeki firenin az olması, mutfak maliyetlerini düşürür. Bu sistemde gıda ürününün üretimden sofraya kadar olan ömrünü izleyebilirsiniz.

Temeli tıbbi dayalı tariflerin üretimi ile mutfaklarda farklı bir turizm oluşmasına katkıda bulunur. Horeca bünyesinde olan, hastane mutfaklarına hizmet verenlerin "klinik-hasta mutfakları" çalışmalarında öne çıkmasını sağlar. Gıda malzemesi bilgisi işleme içindeki mutfak her zaman bir adım yukarı taşır. Bu noktalar Horeca mutfakları açısından önde gelen avantajlardır.

Dönüşüm ve inovasyonun şart olduğu yeni dijital çağdayız. Dikey tarım mutfaklarımızla ilgili veri analizi yapmamızı sağlayacak bir sistem. Bu durum müşteri memnuniyetleri, mutfak verimliliği, israfın önlenmesi, maliyetlerin ve risklerin kontrolü gibi iş süreçlerinde yerini alır.

Kontrollü ortamda yetişen ve yemesi güvenli gıda ürünleri çok estetik bir sistemde gözüktüğü için,

müşterinin bile kendi istediği bitkileri seçmesi müşteri için çok değerli bir deneyimle fayda sağlayacaktır. Hem içeceklerin hazırlanmasında hem de tarifi yapılmaması aşaması sık sunumlarla birleştirildiğinde restoranlar fiyat avantajı yakalayabilir.

Diğer bir yandan, dikey tarım sayesinde sürdürülebilir standart lezzet teması da oluşturulur.

Son olarak dikey tarım profesyonel mutfaklara nasıl entegre edilebilir?

Profesyonel şefler ve yöneticilerin konunun maliyet, ürünle çalışma ve imaj avantajlarını bildiğinde bünyesine alacağına inanıyorum.

Dikey tarım kaliteli, eğitilmiş işçi gerektirmektedir. Küçük kapalı mekanlar, kendi tüketimlerine yönelik, anahtar teslim üretim çözümleri ve bu sistemden bakımı için eğitilmiş eleman hizmet servisiyle yer alabilir.

Gastronomiyle ilgili tedarik zincirlerinin kullanılacağı geleceğin uygulamalarını hayatımıza almak ve uyum sağlamak rekabet için çok önemli. Dikey tarımla çiftlikten tabağa kavramını ve mutfak bahçeciliğini gerçekleştirebilirsiniz. Alacağımız taze ürünler daha uzun dayanır ve raf ömürleri yüksektir. Dikey tarım ürünlerinde lezzet standardı yakalamak mümkün.

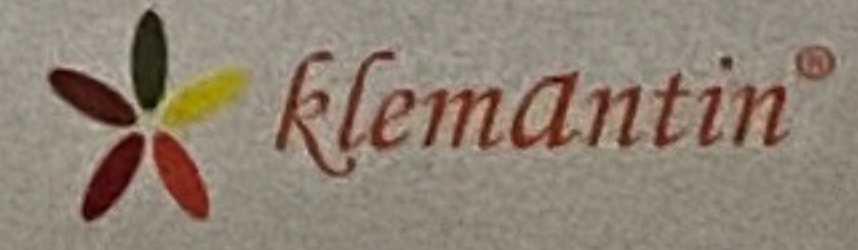
Kişisel ve sağlıklı beslenmeye yö-



nelik tüketici farkındalığı salgınla beraber arttı. Çevre dostu, sürdürülebilir, sağlıklı gıda seçimleri yakın gelecekte daha ön planda olacak. Makro ve mikro besinlerin eksik olduğu durumlarda, D vitamince zenginleştirilmiş domates gibi, fonksiyonel zenginleştirilmiş gıdaların yer alacağını düşünürsek, kişiye özel tarifler yaparken gıda malzemesi maliyetinin artmamasını sağlayacak bir sistem olarak görebiliriz.

Son olarak, dikey tarımın gıda üretim pazarını yöneten bir duruma geldiğinde iklimden bağımsız olarak ürünler üretmesi bir avantaj olacaktır. İnsan sağlığı adına mevsime uygun ürünleri tüketiciye sunması bu sektörün edinmesi gereken bir misyon olduğuna inanıyorum.

www.klemantin.com
www.denizorhun.com



Pin Global Gıda Dünyaya Açıldı



Şu anda hem Türkiye'de hem de Amerika'da şirketleri bulunan **Pin Global Gıda**, 2017'de çekirdek kadroları ile başladıkları yola 2021 itibarı ile yirmi kişilik bir ekip ile devam ediyor. Ek olarak, 2022 Ağustos ayı itibarı ile etkili bir lansman dönemine giriş yapan **Pin**, İstanbul'da; metro istasyonlarında, metrobüs duraklarında, otobüs arkalarında, billboardlarda ve megalightlarda farklı lokasyonlarda online ve offline yaptığı reklam çalışmaları ile bir çok kez karşımıza çıkıyor. **Pin Global'de** üç farklı ürün grubu bulunuyor.

Pin Vitaminli Soğuk Çay

Himalaya'lerden gelen moringa yapraklarıyla zenginleştirilmiş **Pin Vitaminli Soğuk Çay**'lar şeker, kalo-

ri, renklendirici ve koruyucu madde içermiyor. Yetişkin bir bireyin günlük Vitamin C ve B ihtiyacının %50'sini tek bir şişesinde karşılar ve 4 farklı çeşidi (orijinal, şeftali, bodrum mandalinası, limon) bulunuyor.

Pin Bitki Çayı Serisi

Çok yakın bir zamanda lansman dönemi gerçekleşecek ve raflardaki



yerini alacak olan **Pin bitki çayı** serisi yeni dönemin ferahlatıcı lezzeti olma yolunda ilerliyor. Bitki çayı serisi iki farklı lezzetten oluşuyor; **Hibiskus ve Cool Lime!** Bitki çayı serisi Pin markasının diğer ürünleri gibi şekeriz, kalorisiz, koruyucusuz olup içeriğindeki bitkilerin faydalarını tüketici ile buluşturuyor.

Pin Enerji Çayı

Üçüncü ürün grubu ve **Pin** markasının temellerinin atılmasını sağlayan, tüketicinin sağlıklı ve doğal enerji ihtiyacına yönelik geliştirilmiş olan **"Pin Energy Tea"** ise, Himalayalar'dan gelen moringa bitkisi ve doğal çay kafeini sayesinde tüketiciye tamamen doğal çay bazlı enerji sunuyor. Tamamen bitkisel ve sağlıklı enerji sunan **Pin Energy Tea** şekeriz, kalorisiz ve %100 doğal. **Pin Energy Tea** ürünleri Amerika, Almanya ve İngiltere'de satılıyor.

www.pindrinks.com



Kurutulmuş Sebze ve Meyveler



Greens Food, 2020 yılından beri Kalecik'te bulunan tesislerinde ülkemizin bereketli topraklarında yetişen coğrafi işaretli sebze ve meyveleri besin değerlerini koruyarak kurutup her mevsim tüketiciyle buluşturuyor.

Neden Kurutulmuş Sebze?

Kurutulmuş taze sebzeler öğütme işleminin ardından granül ve toz haline getiriliyor. Granül ve toz haline getirilen kuru sebzeler bu işlemde önce, üründen ürene değişimle birlikte %90-95 civarı suyu bünyesinde barındırıyor. Özel fırınlarda kurutulan taze sebzelerdeki su oranı çok düşük değerlere indiriliyor ve 10-20 kg arası taze sebzedan 1 kg kuru sebze tozu elde ediliyor. Kurutma esnasında

üründeki su buharlaşmasının ardında sebzelerin "öz" kısmı kalıyor. Bu işlem sonucunda ürünlerin içinde bulunan karbonhidrat, vitamin, protein, yağ gibi besin değerleri korunmuş oluyor.

Kurutulmuş Meyve Nereelerde Kullanılır?

Meyve konsantresi veya meyve püresinin toz haline getirilmesi ile elde edilen meyve tozları, doğal ürünlere olan talebin arttığı bu günlerde, gıda sektöründe ön plana çıkıyor. Meyve konsantrelerinden üretilen meyve tozları; sakız, hazır soslar, bisküvi, pastacılık ürünleri, jöle, ketçap, bebek maması ve içecekler gibi geniş bir ürün portföyünde kullanılıyor. Meyve tozlarının en önemli özelliği, ürünün organoleptik ve fiziksel özelliklerini koruyarak, uzun raf ömrü sağlamasıdır. Ayrıca, tamamen doğal olan meyve tozları temiz etiketli ürünler için uygundur.

www.greensfoodtr.com

