



5 GIDA Yenilikçi Ürünler

Pınar Su ve İçecek olarak tüketici eğilimlerini ve trendleri sürekli takip ederek ürün portföyümüzü geliştiriyoruz.



6 GIDA Üç Farklı Ödülün Sahibi Oldu

Nestlé'nin ev dışı tüketim sektöründeki uzman iş birimi Nestlé Profesyonel, farklı sektörlerden birçok firmanın katıldığı yarışmada müşteri deneyimi alanındaki başarısını üç farklı ödülle tescilledi.

Profesyonel Mutfaklara Yaz Önerileri



Deniz Orhun
Master Şef

50.000
Tirajlı
Gazete

HORECA MAILING

Sektörel Haber ve Ticari İletişim Gazetesi

www.horecamailing.com

Sayı / Issue 3

Haziran / June 2022

Horeca'ya Özel Ürünlerimizle Sektörde Derinliğimizi Artırmayı Hedefliyoruz

6500'den fazla stoklu ürün çeşidi, yaklaşık 1000 çalışanı ve 750.000 üzerinde müşterisi ile Türkiye'nin lider online iş yeri marketi olarak bilinen Avansas, işletmelerin ihtiyaçlarına en kaliteli ürünlerle en kolay ve en hızlı şekilde cevap verirken, aynı zamanda satış sonrası hizmetleriyle de dikkat çekiyor.

Horeca sektörüne yönelik de birçok ürünün tedarikçisi sağlayan firma, her işletmenin ihtiyaç duyduğu tüm iş yeri ihtiyaçlarını her daim stoklarında hazır bulundurarak; en kaliteli ürünleri, en hızlı şekilde ve rekabetçi fiyatlarla sunuyor.

Firma Genel Müdürü Sedat Anak ile birlikte firmanın Horeca sektörüne yönelik ürünlerinden, faaliyetlerinden ve yurt dışı pazarına yönelik



planlarından bahsettiğimiz bir röportaj gerçekleştirdik.

devamı sayfa 7

Avansas.com
İşletmelerin ihtiyaçları için



Sedat Anak
Genel Müdür

Soğutmanın Uzmanından Yepyeni Bir Ürün 3D Hava Akışı Sağlayan UPR 1500 B



Uğur Soğutma'nın pastaneler, restoranlar, oteller, kafeler gibi işletmeler için ürettiği UPR 1500 B isimli yeni ürünü işletmelerde yerini alması başladı. Enerji tasarrufu sağlayan çift katlı camlarla çevrili olan cihaz içine konulan ürünlerin rahatça teşhirini sağlıyor. Ayarlanabilen cam rafları sayesinde boyut olarak yüksek

gıdaları rahatça konumlandırılabilir, her hafta bulunan LED aydınlatmayla da teşhirinizin estetik görüntüsünü en üst seviyeye çıkarabilirsiniz. Farklı hava koşullarında ürünün camlarında oluşabilecek ve ürün sunumunda olumsuz etki yaracak buğuyu da tek bir tuşla engelleyebilirsiniz.

3D hava akışı sağlayan fanlı dinamik soğutma sistemi sayesinde, sunulan gıdalarınızın tazeliğini uzun süre koruyabilirsiniz. Opsiyonel gövde renk seçimi ve farklı tekerlek tercihiyle (döner/frenli) ürünü işletmelere daha uygun hale getirilebiliyor.

www.ugur.com.tr

UGUR
"Tazeliğin Güvencesi"

Dünya Gıda Sektörünün Buluşma Noktası CNR Food İstanbul

Global gıda sektörünün en önemli buluşmalarından CNR Food İstanbul - Gıda ve İçecek Ürünleri Gıda İşleme Teknolojileri Fuarı, 31 Ağustos-03 Eylül 2022 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde organize edilecek.

2021'de, 20 ülkeden 2.000 üzerinde markayı yerli ve yabancı alıcılarla buluşturan CNR Food İstanbul, yıllık ihracatı 15.9 milyar dolara ulaşan Türk gıda sektörünün en büyük gücü olmaya bu yıl da devam edecek. Fuar, gıda sektörüne dair tüm ürün ve hizmetlere tek çatı altında ulaşma imkanı yakalayacak olan satın almacılara, B2B ikili iş görüşmeleriyle uzun soluklu anlaşmaların zeminini oluşturma fırsatı sunacak.



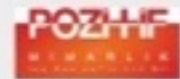
www.cnrexpo.com



10 DEKORASYON

Sınırlanmayan Tasarımlar

Horeca sektörünün dinamik yapısı ve sürekli değişen tasarım kriterleri, bizi tasarımcı olarak heyecan ve keyifle bu projelerde yer almak için motive ediyor.



11 GÜNDEM

Michelin Rehberi İstanbul'a Geliyor

Michelin, seçilen ilk restoranları 11 Ekim 2022'de açıklayacak olan MICHELIN Rehberi İstanbul'u duyurmanın mutluluğunu yaşıyor.



4 GIDA

Güres Group'dan 2022 Hedefleri

Güres Group, ihracat hedefini geçen yıla göre yüzde 50 artırarak dünya pazarındaki payını büyütme istiyor.



fersan®

Fersan lezzetleri ile tanışın!



HMG Röportaj

Deniz Orhun
Master Şef

Profesyonel Mutfaklara Yaz Önerileri

Amerika'da eğitim alan ve Beyaz Saray'dan Hollywood'da birçok ünlüye yemek yapan Türkiye'nin ilk kadın Master Şefi Deniz Orhun, profesyonel mutfaklara yaz sezonunda uygulayabilecekleri pratik öneriler sunuyor.

Ziraat mühendisliğinden şeffaflık geçiş yaptınız. Bu nedenle tohumdan tüketicinin tabağına kadar yiyeceğin her alanına haksiniz. Bize bu süreçten bahsedebilir misiniz?

Tutkuyu bulmak gerekiyor. Bu hiç

kolay birşey değil. Benim için bilgileri sorgulamak, yeni bilgiler toplamak, veri elde etmek ve bu verileri kullanarak yeni bilgiler haline dönüştürmek ve sonunda da paylaşmak. Bu bir işlem süreci ve benim tutkum, çünkü içerisinde araştırma, yeni bilgileri öğrenme, sonra paylaşmak yatıyor.

Tarım-gıda ilişkisinde; geçmiş dönemde astronomik olaylara, mevsimlere, coğrafyaya göre tarım ve yaşam şekilleri uygulanmış. Yemekler, beslenme şekilleri yaşı, iklimlere göre yapılmış. Tarım bilimi bilgilerinin ne-

silden nesile aktarılma, geniş kitlelere öğretilme dili olarak astronomik olaylar kullanılmış. Gıda bilimini, insan beslenmesine olan etkilerini, neyin ne zaman yeneceğini, sağlığa olan etkilerini geniş kitlelere öğretme dili olarak gastronomi kullanılmış. İşte bilimin insan günlük yaşamına uygulanması sanatla olmuş. Gastronomi bir sanattır çünkü o da insan duyu ve düşüncelerini harekete geçirir. Beni harekete geçiren de bu bilgiler oldu. Birbirini tamamlayan işler yapmak daha kolaydır. Tarım, gıda üretimi ve gastronomi birbirini tamamlayan disiplinler.

Profesyonel mutfaklara önerdiğiniz yaz tariflerini kolaylıkla bir üst seviyeye çıkartabilir dedğiniz teknikler veya tüyolarınız var mı?

Sezona uygun hareket etmek turizm sektörünün temel taşlarından. Bunu mutfakta mevsime göre tariflerde görebiliriz. Müşterinizin mutlu ayrılması kimyasal bir olaydır. Dolaylı yoldan mutfakçıyı ilgilendirmektedir. Mevsimler besinleri, besinler tatları, tatlar hormonlarımızı, hormonlar organlarımızı-beynimizi etkiler. Bu durum davranışlarımıza yansır. Güzel yemek sonrası "hayat buymuş" dersiniz, doğal olarak sabır ve toleransınız artmış sofradan kalkarsınız.

Kültürel pişirmeler yanında bilimsel olarak vitamin ve mineral zenginliğini kaybettirmeyen ekonomik pişirme teknikleri bazı ürünlerde kullanılabilir. Kurutma ya da buharda pişirme tekniği özellikle yazın zeytin yağlılar için iyi bir örnektir. Zaman kazandırır, hata yapma riskini azaltır ve bu pişirmeye uygun gıdadan, maksimum vitamin mineral faydasını sağlar. Kuşkonmazı, ızgara yerine buharda pişirmenin mineral ve vitamin olarak insan vücuduna daha fazla fayda sağladığı bilimsel olarak kanıtlanmıştır.

Yaz döneminde iç termal ısıyı düşüren gıdalar tercih edilmelidir. Hani diyoruz ya domatesi mevsiminde tüketin diye işte bunun temel sebebi domatesin insan vücudunda iç termal ısıyı düşürücü etkisi olmasıdır. Zencefil iç termal ısıyı artırır, bu nedenle yaz döneminde baskın tat olarak geri plana itilmeli. Zencefilin marine tariflerinde yoğurt ile denge halinde kullanılması akıllıca olur.

Kullanılmayan gıda kaynaklarımızdan yosunu sadece süslerde değil çorba ve çıtır cips gibi sağlıklı atıştırma malikar bölümünde de tercih edilmesini öneriyorum. Kış ürünlerinden bir gıda malzemeleri kullanacaksanız şu bilgi işinizi kolaylaştıracaktır. Örneğin: Kışın havuç daha tatlıdır. Bitki kışın soğuktan strese girer ve şeker depolar, bu nedenle havuçlar kışın daha tatlıdır. Bu ürün için tatlı tadını soteleyerek azaltabilirsiniz. Tatlı tadını artırmak veya olduğu gibi tatlı tadını almak için buharda pişirmek yeterli olur.

Yaz dönemi acı ve tatlı tatların miktarına da dikkat etmek gerekiyor. Özellikle çok sıcaklarda soğuk ürünlerden dondurma, bilinenin aksine sindirimi daha fazla enerji istediği için vücudu serinletmek yerine, vücudu serinletmeden iç ısıyı artırıyor. Acı ürünlerde önce vücut iç ısısını artırırken, terlemeyle deri yüzeyinde nem oluşmasını ve sonra vücudun soğumasına katkıda bulunuyor. Bu tarz örnekleri çoğaltmak mümkün.

Her meyve-sebze mevsiminde güzeldir. Sizin de yaz mevsiminde mutfaklarda ve menülerde mutlaka yer verilmeli dedğiniz ve yaz mevsiminin yıldızı olan yiyecekler nelerdir?

Mevsimleri tek bir bölüm olarak düşünmemek gerekir. İlk turfanda son turfanda kavramları olduğu gibi mevsimlerin mutfakçıya yansımada da dönemler vardır. Hasat zamanları önemlidir. Üründe su, nişasta ve şeker oranlarını belirler ve bu da pişirme şeklinizi değiştirebilir. Yaz başlangıcında vücudumuz daha çok ter atar ve bu nedenle sebze meyve yememiz gerekir. Haşlanmış hububatlarla yapılan çorbalar uygun olur. Kiraz, kayısı, kırmızı turp, şeftaliyi yıldız ürünler olarak sayabiliriz. Temmuz ayında kan basıncı yükselebilir ve çok sıcak olduğundan başı sıkışıkla dikkat edilmelidir. Aşırı soğuk gıdaların iç enerjimizi yükselteceğinden onlardan uzak durmak bu dönem için iyi bir seçenek olabilir. Güneşten etkilenenler için domates suyu iyi bir seçenek olabilir. Kavun, karpuz, bamyayıldız ürünler arasında.

Mevsimsel beslenme ev koşullarında kendine yer bulsa da, profesyonel tarafa henüz entegre edilmiş

Deniz Orhun Kimdir?



Ziraat ve gastronomi alanlarında 2 üniversite bitirdi. Ziraat mühendisi. Amerika'da Gastronomi okudu. Chicago'da çalıştı ve London College Hacettepe Ünv. ortak programında MBA yaptı. Çok uluslu şirketlerde Brezilya, Dubai, İsveç, ABD ve Türkiye'de çalıştı. Türkiye'nin ilk kadın Master Şefi. 1300'den fazla TV programının sunuculuğu ve yapımcılığı yaptı. 2008'den beri Klemantin adında bir imalathanesi var.

Başlatmış olduğu "Eğitimcinin Eğitimi" isimli programı ile Tıp Hekimleri, Beslenme, Gıda, Sağlık Yüksek Lisans/Doktora programları öğrencilerinin eğitimlerine "Sağlıklı Pişirme Teknikleri ve Mutfak Bahçeciliği" konusunda eğitim veriyor.

değil. Mevsimsel beslenme profesyonel mutfaklarda kendine nasıl yer bulabilir?

Mevsimsel beslenme geleceğin gıdaları arasında fonksiyonel zenginleştirilmiş gıdalar olarak yer alacak şekilde kendini gösteriyor. Bunlar ne diye sorarsanız; D vitamini açısından zengin domates ve pancarla zenginleştirilmiş un, probiyotikli kereviz suyu gibi ürünleri sayabiliriz. 3D yazıcılardan olan ürünler, kültür eti üretim maliyetleri kontrol altına alındığında, mevsimsel beslenmede profesyonel mutfaklarda kendine yer açacak gibi görünüyor.

www.klemantin.com

Nestlé Professional Türkiye Müşteri Deneyimi Ödülleri'nde Üç Farklı Ödülün Sahibi

Nestlé'nin ev dışı tüketim sektöründeki uzman iş birimi Nestlé Professional, müşteri deneyimi alanındaki başarısını üç farklı ödülle tescilledi. Awards International'ın düzenlediği Turkey CX Awards 2022-Türkiye Müşteri Deneyimi Ödülleri yarışmasında "B2B Müşteri Deneyimi" ve "Müşteri Deneyimi Dönüşümü" kategorisinde altın ödülün sahibi olan Nestlé



Professional, "En İyi Müşteri Deneyimi Stratejisi" kategorisinde ise gümüş ödülün kazananı oldu. Farklı sektörlerden birçok firmanın katıldığı yarışmada, Nestlé Professional müşteri deneyimi alanındaki performansını ve özverili çalışmalarını küresel bir ödül programında elde ettiği sonuçlarla taçlandırdı.

"B2B müşteri odaklı çalışma vizyonumuz sayesinde bir ilki gerçekleştirdik"

Türkiye Müşteri Deneyimi Ödülleri'nde ödüle layık görülmekten büyük bir mutluluk duyduklarını açıklayan Nestlé Professional Genel Müdürü Ali Mansour, "Müşteri deneyimlerini iyileştirmek ve memnuniyet seviyelerini artırmak amacıyla 'Müşteri Yolu'culuğu Mükemmeliyeti' başlıklı bir kültürel dönüşüm başlatarak, önceliklerimizin yeniden tanımlanmasını sağladık. Nestlé Professional'ın bir numaralı müşteri deneyimi şirketi olmasını hedefliyoruz. Müşterilerimizi daha fazla dinleyerek, sorunlarını anlayarak, karşı karşıya kaldığı durumları çözümlenip bunlara yönelik tepkiler geliştirerek bu hedefimize doğru

emin adımlarla ilerliyoruz. Müşteri Deneyimi Yönetimi Departmanımız ile birlikte hem dijitalde hem fiziksel mecralarda 30 bin müşterimizin her biriyle iletişim kurma çabası içindeyiz. Bu esnada hızla artacağına inandığımız yeni müşterilerimizi keşfetmeye de başladık. Tüm Nestlé Professional ekibinin ortak sinerjisiyle, müşteri deneyimini iyileştirmeye yönelik çalışmalarımız her geçen gün artıyor. Bu anlamda her bir çalışma arkadaşımızın müşteri deneyimi elçisine dönüştüğünü görmekten mutluluk duyuyoruz. Önümüzdeki birkaç yıl içinde daha fazla müşterimize ulaşarak, yaptığımız her işin merkezinde kendilerini önceliklendirmek istiyoruz.

Nestlé'nin ev dışı tüketim sektöründe faaliyet gösteren uzman bir iş birimi olarak, B2B müşteri odaklı çalışma vizyonumuz sayesinde üç ayrı kategoride ödül alarak bir ilki gerçekleştirdik. Bizi bu ödüllere layık gören tüm Awards International ekibine teşekkürlerimizi sunuyoruz" diye konuştu.

www.nestle.com.tr



HOSTECH by TUSİD Fuarı Artık Tüyp Tarafından Düzenlenecek

Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve İkram Ekipmanları Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TUSİD), daha önce 24 kez düzenlediği HOSTECH by TUSİD - Uluslararası Otel, Restoran, Kafe, Pastane Ekipmanları ve Teknolojileri Fuarı'nın bundan sonraki organizasyonları için Tüyp Fuarcılık Grubu ile iş birliği başlattı. Bu stratejik iş birliğini resmileştiren imzalar 12 Haziran Salı günü Hilton İstanbul Bomonti'de atıldı.

2023 yılından itibaren, otel, restoran, gastronomi ve mutfak ekipmanları alanında ülkemizin en büyük fuan "HOSTECH by TUSİD", Tüyp Fuarcılık Grubu organizasyonu ile gerçekleştirilecek. Tüyp'ın uzun yıllara dayanan uluslararası fuar tecrübesi, geniş yurt dışı ağı ve bağlantıları sayesinde bu iş birliğinin, fuarın ihracat potansiyeline yüksek bir ivme katması bekleniyor.

20-24 Eylül 2023'te Tüyp organizasyonu ile gerçekleştirilecek 25. HOSTECH by TUSİD Fuarı daha önceki yıllardaki gibi İstanbul Fuar Merkezi'nde (İFM) düzenlenecek. Horeca sektörü için önde gelen uluslararası



ticaret fuarlarından biri olan fuarda, sektöre hizmet veren mutfak, servis, ikram, çamaşırhane ve temizlik ekipmanları ile dekorasyon, aydınlatma, mimarlık, güvenlik, havuz ve peyzaj gibi ilgili tüm sektörlerden geniş bir ürün ve hizmet yelpazesi yer alıyor. Bu yönüyle fuar, turizm sektörü dahil pek çok sektör ve ülke ekonomisi için büyük bir potansiyel barındırıyor.

www.hostechbytusid.com



5



GIDA Yenilikçi Ürünler

Pınar Su ve İçecek olarak tüketici eğilimlerini ve trendleri sürekli takip ederek ürün portföyümüzü geliştiriyoruz.



6



GIDA Üç Farklı Ödülün Sahibi Oldu

Nestlé'nin ev dışı tüketim sektöründeki uzman iş birimi Nestlé Professional, farklı sektörlerden birçok firmanın katıldığı yarışmada müşteri deneyimi alanındaki başarısını üç farklı ödülle tescilledi.

Profesyonel Mutfaklara Yaz Önerileri



Deniz Orhun
Master Şef



HORECA MAILING

Sektörel Haber ve Ticari İletişim Gazetesi

www.horecamailing.com

Sayı / Issue 3

Haziran / June 2022

Horeca'ya Özel Ürünlerimizle Sektörde Derinliğimizi Artırmayı Hedefliyoruz

6500'den fazla stoklu ürün çeşidi, yaklaşık 1000 çalışanı ve 750.000 üzerinde müşterisi ile Türkiye'nin lider online iş yeri markası olarak bilinen Avansas, işletmelerin ihtiyaçlarına en kaliteli ürünlerle en kolay ve en hızlı şekilde cevap verirken, aynı zamanda satış sonrası hizmetleriyle de dikkat çekiyor.

Horeca sektörüne yönelik de birçok ürünün tedarikini sağlayan firma, her işletmenin ihtiyaç duyduğu tüm iş ve hizmetleri her daim

AAA!
AVANSAS
İşletmelerin ihtiyaçları için en hızlı ve en kaliteli şekilde cevap veriyoruz!



DEKORASYON

Sınırlanmayan Tasarımlar

Horeca sektörünün dinamik yapısı ve sürekli değişen tasarım kriterleri, bizi tasarımcı olarak heyecan ve keyifle bu projelerde yer almak için motive ediyor.

POZİTİF
MİMARLIK



HMG Röportaj

Deniz Orhun
Master Şef

Profesyonel Mutfaklara Yaz Önerileri

Amerika'da eğitim alan ve Beyaz Saray'dan Hollywood'a birçok ünlüye yemek yapan Türkiye'nin ilk kadın Master Şefi Deniz Orhun, profesyonel mutfaklara yaz sezonunda uygulayabilecekleri pratik öneriler sunuyor.

Ziraat mühendisliğinden şefliğe geçiş yaptınız. Bu nedenle tohumdan tüketicinin tabağına kadar yiyeceğin her alanına hakimsiniz. Bize bu süreçten bahsedebilir misiniz?

Tutkuyu bulmak gerekiyor. Bu hiç

kolay birşey değil. Benim için bilgileri sorgulamak, yeni bilgiler toplamak, veri elde etmek ve bu verileri kullanarak yeni bilgiler haline dönüştürmek ve sonunda da paylaşmak. Bu bir iş-lem süreci ve benim tutkum, çünkü içerisinde araştırmaya, yeni bilgileri öğrenme, sonra paylaşmak yatıyor.

Tarım-gıda ilişkisinde; geçmiş dönemde astronomik olaylara, mevsimlere, coğrafyaya göre tarım ve yaşam şekilleri uygulanmış. Yemekler, beslenme şekilleri yaşı, iklimlere göre yapılmış. Tarım bilimi bilgilerinin ne-

silden nesile aktarılma, geniş kitlelere öğretilme dili olarak astronomik olaylar kullanılmış. Gıda bilimini, insan beslenmesine olan etkilerini, neyin ne zaman yeneceğini, sağlığa olan etkilerini geniş kitlelere öğretme dili olarak gastronomi kullanılmış. İşte bilimin insan günlük yaşamına uygulanması sanatla olmuş. Gastronomi bir sanattır çünkü o da insan duygu ve düşüncelerini harekete geçirir. Beni harekete geçiren de bu bilgiler oldu. Birbirini tamamlayan işler yapmak daha kolaydır. Tarım, gıda üretimi ve gastronomi birbirini tamamlayan disiplinler.

Profesyonel mutfaklara önerdiğiniz yaz tariflerini kolaylıkla bir üst seviyeye çıkartabilir dediğiniz teknikler veya tüyolarınız var mı?

Sezona uygun hareket etmek turizm sektörünün temel taşlarından. Bunu mutfakta mevsime göre tariflerde görebiliriz. Müşterinizin mutlu ayrılması kimyasal bir olaydır. Dolaylı yoldan mutfakçı ilgilendirmektedir. Mevsimler besinleri, besinler tatları, tatlar hormonlarımızı, hormonlar organlarımızı-beynimizi etkiler. Bu durum davranışlarımıza yansır. Güzel yemek sonrası "hayat buymuş" dersiniz, doğal olarak sabır ve toleransınız artmış sofradan kalkarsınız.

Kültürel pişirmeler yanında bilimsel olarak vitamin ve mineral zenginliğini kaybettirmeyen ekonomik pişirme teknikleri bazı ürünlerde kullanılabilir. Kurutma ya da buharda pişirme tekniği özellikle yazın zeytin-yaglılar için iyi bir örnektir. Zaman kazandırır, hata yapma riskini azaltır ve bu pişirmeye uygun gıdadan, maksimum vitamin mineral faydasını sağlar. Kuşkonmazı, izgara yerine buharda pişirmenin mineral ve vitamin olarak insan vücuduna daha fazla fayda sağladığı bilimsel olarak kanıtlanmıştır.

Yaz döneminde iç termal ısıyı düşüren gıdalar tercih edilmelidir. Hani diyoruz ya domatesi mevsiminde tüketin diye işte bunun temel sebebi domatesin insan vücudunda iç termal ısıyı düşürücü etkisi olmasıdır. Zencefil iç termal ısıyı artırır, bu nedenle yaz döneminde baskın tat olarak geri plana itilmeli. Zencefilin marine tariflerinde yoğurt ile denge halinde kullanılması akıllıca olur.

Kullanılmayan gıda kaynaklarımızdan yosunu sadece suşilerde değil çorba ve çıtır cips gibi sağlıklı atıştırmalıklar bölümünde de tercih edilmesini öneriyorum. Kış ürünlerinden bir gıda malzemeleri kullanacaksanız şu bilgi işinizi kolaylaştıracaktır. Örneğin: Kışın havuç daha tatlıdır. Bitki kışın soğuktan strese girer ve şeker depolar, bu nedenle havuçlar kışın daha tatlıdır. Bu ürün için tatlı tadını soteleyerek azaltabilirsiniz. Tatlı tadını artırmak veya olduğu gibi tatlı tadını almak için buharda pişirmek yeterli olur.

Yaz dönemi acı ve tatlı tatların miktarına da dikkat etmek gerekiyor. Özellikle çok sıcaklarda soğuk ürünlerden dondurma, bilinenin aksine sindirimi daha fazla enerji istediği için vücudu serinletmek yerine, vücudu serinletmeden iç ısıyı artırıyor. Acı ürünlerde önce vücut iç ısıyı artırırken, terlemeyle deri yüzeyinde nem oluşmasını ve sonra vücudun soğumasına katkıda bulunuyor. Bu tarz örnekleri çoğaltmak mümkün.

Her meyve-sebze mevsiminde güzeldir. Sizin de yaz mevsiminde mutfaklarda ve menülerde mutlaka yer verilmeli dediğiniz ve yaz mevsiminin yıldızı olan yiyecekler nelerdir?

Mevsimleri tek bir bölüm olarak düşünmemek gerekir. İlk turfanda son turfanda kavramları olduğu gibi mevsimlerin mutfakla yansımada da dönemler vardır. Hasat zamanları önemlidir. Üründeki su, nişasta ve şeker oranlarını belirler ve bu da pişirme şeklinizi değiştirebilir. Yaz başlangıcında vücudumuz daha çok ter atar ve bu nedenle sebze meyve yememiz gerekir. Haslanmış hububatlarla yapılan çorbalar uygun olur. Kiraz, kayısı, kırmızı turp, seftaliyi yıldız ürünler olarak sayabiliriz. Temmuz ayında kan basıncı yükselebilir ve çok sıcak olduğundan bağışıklığa dikkat edilmelidir. Aşırı soğuk gıdaların iç enerjimizi yükselteceğinden onlardan uzak durmak bu dönem için iyi bir seçenek olabilir. Güneşten etkilenenler için domates suyu iyi bir seçenek olabilir. Kavun, karpuz, bamyayıldız ürünler arasında.

Mevsimsel beslenme ev koşullarında kendine yer bulsa da, profesyonel tarafa henüz entegre edilmiş

Deniz Orhun Kimdir?



Ziraat ve gastronomi alanlarında 2 üniversite bitirdi. Ziraat mühendisi. Amerika'da Gastronomi okudu. Chicago'da çalıştı ve London College Hacettepe Ünv. ortak programında MBA yaptı. Çok uluslu şirketlerde Brezilya, Dubai, İsveç, ABD ve Türkiye'de çalıştı. Türkiye'nin ilk kadın Master Şefi. 1300'den fazla TV programının sunuculuğu ve yapımcılığı yaptı. 2008'den beri Klemantin adında bir imalathanesi var.

Başlatmış olduğu "Eğitimcinin Eğitimi" isimli programı ile Tıp Hekimleri, Beslenme, Gıda, Sağlık Yüksek Lisans/Doktora programları öğrencilerinin eğitimlerine "Sağlıklı Pişirme Teknikleri ve Mutfak Bahçeciliği" konusunda eğitim veriyor.

değil. Mevsimsel beslenme profesyonel mutfaklarda kendine nasıl yer bulabilir?

Mevsimsel beslenme geleceğin gıdaları arasında fonksiyonel zenginleştirilmiş gıdalar olarak yer alacak şekilde kendini gösteriyor. Bunlar ne diye sorarsanız; D vitamini açısından zengin domates ve pancarın zenginleştirilmiş un, probiyotikli kereviz suyu gibi ürünleri sayabiliriz. 3D yazıcılardan olan ürünler, kültür eti üretim maliyetleri kontrol altına alındığında, mevsimsel beslenmede profesyonel mutfaklarda kendine yer açacak gibi görünüyor.

www.klemantin.com

Nestlé Professional Türkiye Müşteri Deneyimi Ödülleri'nde Üç Farklı Ödülün Sahibi

Nestlé'nin ev dışı tüketim sektöründeki uzman iş birimi Nestlé Professional, müşteri deneyimi alanındaki başarısını üç farklı ödülle tescilledi. Awards International'ın düzenlediği Turkey CX Awards 2022-Türkiye Müşteri Deneyimi Ödülleri yarışmasında "B2B Müşteri Deneyimi" ve "Müşteri Deneyimi Dönüşümü" kategorisinde altın ödülün sahibi olan Nestlé



Professional, "En İyi Müşteri Deneyimi Stratejisi" kategorisinde ise gümüş ödülün kazananı oldu. Farklı sektörlerden birçok firmanın katıldığı yarışmada, Nestlé Professional müşteri deneyimi alanındaki performansını ve özverili çalışmalarını küresel bir ödül programında elde ettiği sonuçlarla taçlandırdı.

"B2B müşteri odaklı çalışma vizyonumuz sayesinde bir ilki gerçekleştirdik"

Türkiye Müşteri Deneyimi Ödülleri'nde ödüle layık görülme büyük bir mutluluk duyduklarını açıklayan Nestlé Professional Genel Müdürü Ali Mansour, "Müşteri deneyimlerini iyileştirmek ve memnuniyet seviyelerini artırmak amacıyla 'Müşteri Yolu'culuğu Mükemmeliyeti' başlıklı bir kültürel dönüşüm başlatarak, önceliklerimizin yeniden tanımlanmasını sağladık. Nestlé Professional'ın bir numaralı müşteri deneyimi şirketi olmasını hedefliyoruz. Müşterilerimizi daha fazla dinleyerek, sorunlarını anlayarak, karşı karşıya kaldığı durumları çözümüyle bunlara yönelik tepkileri geliştirerek bu hedefimize doğru

emin adımlarla ilerliyoruz. Müşteri Deneyimi Yönetimi Departmanımız ile birlikte hem dijitalde hem fiziksel mecralarda 30 bin müşterimizin her biriyle iletişim kurma çabası içindeyiz. Bu esnada hızla artacağına inandığımız yeni müşterilerimizi keşfetmeye de başladık. Tüm Nestlé Professional ekibinin ortak sinerjisiyle, müşteri deneyimini iyileştirmeye yönelik çalışmalarımız her geçen gün artıyor. Bu anlamda her bir çalışmamızın müşteri deneyimi elçisine dönüştüğünü görmekten mutluluk duyuyoruz. Önümüzdeki birkaç yıl içinde daha fazla müşterimize ulaşarak, yaptığımız her işin merkezinde kendilerini önceliklendirmek istiyoruz.

Nestlé'nin ev dışı tüketim sektöründe faaliyet gösteren uzman bir iş birimi olarak, B2B müşteri odaklı çalışma vizyonumuz sayesinde üç ayrı kategoride ödül olarak bir ilki gerçekleştirdik. Bizi bu ödüllere layık gören tüm Awards International ekibine teşekkürlerimizi sunuyoruz" diye konuştu.

www.nestle.com.tr

Nestlé

HOSTECH by TUSİD Fuarı Artık Tüyp Tarafından Düzenlenecek

Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve İkram Ekipmanları Sanayicileri ve İş Adamları Derneği (TUSİD), daha önce 24 kez düzenlediği HOSTECH by TUSİD - Uluslararası Otel, Restoran, Kafe, Pastane Ekipmanları ve Teknolojileri Fuarı'nın bundan sonraki organizasyonları için Tüyp Fuarcılık Grubu ile iş birliği başlattı. Bu stratejik iş birliğini resmileştiren imzalar 12 Haziran Salı günü Hilton İstanbul Bomonti'de atıldı.

2023 yılından itibaren, otel, restoran, gastronomi ve mutfak ekipmanları alanında ülkemizin en büyük fuarı "HOSTECH by TUSİD", Tüyp Fuarcılık Grubu organizasyonu ile gerçekleştirilecek. Tüyp'ın uzun yıllara dayanan uluslararası fuar tecrübesi, geniş yurt dışı ağı ve bağlantıları sayesinde bu iş birliğinin, fuarın ihracat potansiyeline yüksek bir ivme katması bekleniyor.

20-24 Eylül 2023'te Tüyp organizasyonu ile gerçekleştirilecek 25. HOSTECH by TUSİD Fuarı daha önceki yıllardaki gibi İstanbul Fuar Merkezi'nde (IFM) düzenlenecek. Horeca sektörü için önde gelen uluslararası



ticaret fuarlarından biri olan fuarda, sektöre hizmet veren mutfak, servis, ikram, çamaşırhane ve temizlik ekipmanları ile dekorasyon, aydınlatma, mimarlık, güvenlik, havuz ve peyzaj gibi ilgili tüm sektörlerden geniş bir ürün ve hizmet yelpazesi yer alıyor. Bu yönüyle fuar, turizm sektörü dahil pek çok sektör ve ülke ekonomisi için büyük bir potansiyel barındırıyor.

www.hostechbytusid.com

HOSTECH
by TUSİD
20 - 24 Eylül 2023