

İKLİM CATERING
E-BÜLTEN AĞUSTOS 2020



İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Yaz mevsimini geride bırakıp Sonbahar'a Merhaba dediğimiz bu günlerde dolu dolu bir sayıyla daha sizlerleleyiz.

Pandemi nedeniyle dilediğimiz gibi bir yaz mevsimi geçirmesekte, yine yazın kendine has coşkusunu yaşadık.

Bu sayımızda sizlerle; yumurta hakkında bilinmesi gerekenleri, Aşure'nin tarihini, Çanakkale'nin güzelliklerini ve MİKROTON KİMYA Üretim ve Ar-Ge Şefi Serdar YOKUŞ ile söyleşimizi paylaşacağız.

Eylül 2020 sayımızda buluşuncaya dek, Sevgi ve Sağlıkla Kalın.

Sevgilerimle,

Beslenme Üzerine

Yumurta Hakkında

Etimoloji

Aşure'nin Tarihi

Söyleşi

MİKROTON KİMYA - Serdar YOKUŞ

Gezi

Çanakkale

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Aşure

Nasıl Yapıyoruz?

İKLİM CATERING'te CRM

Hoşgeldiniz

Ağustos 2020'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar

Kısa Çalışma
Ödeneği
2 AY UZATILDI

YUMURTA HAKKINDA BİLİNMESİ GEREKENLER

Kısaca Yumurta Hakkında

Yumurta en çok tüketilen hayvansal gıdaların başında gelmektedir. Gerek tek başına farklı tariflerle tüketilmekte, gerekse çeşitli yemek ve pastaların içerisinde vazgeçilmez malzeme olarak kullanılmaktadır.

Yumurtanın Faydaları Nelerdir?

Kalp ve Damar Sağlığını Koruyor: Yumurta içerisinde yüksek oranda yağ bulunuyor. Bu yağ ise kandaki iyi kolesterolü artmasını sağlıyor. Vücutta bulunan iyi kolesterol başta damar sistemi olmak üzere kalbin sağlıklı ve güçlü olmasına yardımcı oluyor.

Kemikleri Güçlendiriyor: Yumurta son derece besleyici bir gıda olarak tüketiliyor. Düzenli yumurta tüketimi insan vücudunda kemiklerin güçlenmesinde büyük rol alıyor. Bu özelliği ile büyümeyi ve gelişmeyi hızlandırıyor. İlerleyen yaşlarda kemik erimesi riskinin azalmasında etkili oluyor.

Yumurta Nasıl Tüketilir?

Yumurta oldukça besleyici ve doyurucu olması ile sofraların vazgeçilmezi olmaktadır. Yumurtanın pek çok faydası bulunmaktadır. Yumurtanın günlük olarak tüketilmesi gerekmektedir. Özellikle kahvaltıda tüketilen bir yumurta günlük besin ve enerji ihtiyacının büyük bir kısmını karşılamaktadır.

Yumurta gün içerisinde de farklı yemeklerin içerisinde kullanılarak tüketilmelidir. Aşırıya kaçmadan tüketilen yumurta insan vücudunun sağlıklı gelişimini desteklemektedir. Haftada en az 4 gün tüketilen yumurta, vücuda büyük oranda fayda sağlayacaktır.



Kısaca Aşure'nin Tarihi...

Aşurenin varoluş hikayesinin Hz. Nuh tufanı ile başladığı rivayet edilir. Hz.Nuh, Hz. İdris peygamberden sonra gönderilen peygamberlerden biridir.

Aşurenin hikâyesi ise şu kıssaya dayanmaktadır:

Hz. Nuh'un oğulları olan Sam, Ham ve Yasef kendisine iman etmelerine karşın diğer asi oğlu Kenan ve kavminden pek çok kimse ona inanıp iman etmez.

1000 seneden fazla Allah'ın emirlerini kavmine tebliğ etmesine karşın ne yazık ki Hz. Nuh (a.s.), çok zulme uğrar ve inanmayanların alaylarına maruz kalır. Sonunda kavmini Allah'a şikâyet eder. Allah (c.c.) , Hz. Nuh'a çok büyük bir gemi yapmasını emreder. Ve ona yardım etmesi için Cebraîli (a.s.) kendisine yardımcı gönderir. Hz. Nuh (a.s) emre itaat ederek büyük bir gemi yapar ve kendisine iman eden ne kadar mümin varsa onları gemiye bindirir. Her cinsten birer çift hayvanı da yanlarına alır.

Ve Allah (c.c.) sonunda büyük tufanı kopartır. Gökten yağın yağmurlar ve yerden fişkırın sular bütün yeryüzünü kaplar. Bu sırada büyük gemi hareket eder. Sadece gemiye binen müminler kurtulur.Gemi aylarca suda kalır. Bu zaman zarfında yanlarına aldıkları yiyecekler tükenmeye başlar.Geriye kalan yiyecekleri bir kazanda toplayarak bir çorba pişirmeye başlarlar. İşte o zamanda yapılmış çorbaya bugün 'Aşure' diyoruz. Aşurenin hikâyesi de bir rivayete göre bu kıssaya dayanmaktadır. Aşure yüzyıllardan günümüze kadar değişmeyen bir gelenek haline gelmiştir. Osmanlı zamanında bu aya çok önem verilirdi. Muharrem ayının 10. günü oruçla başlanır ve kazanlarca aşureler yapılıp eşe dosta, konu komşuya ikram edilirdi. Hatta aşure dağıtan gönüllü "aşure sebilcileri" fakire, fukaraya aşure dağıtırdı.Muharrem ayı dinimiz açısından önemli olan pek çok hadisenin de yıldönümüdür.Cenab-ı Hak yeryüzünü ve gökyüzünü bu ayda yaratmış, birçok peygamberine yine bu ayda olan Aşure gününde özel ihsanlar sunmuştur. Ayrıca dinimiz açısından önemli olan pek çok olay yine Muharrem Ayı'nın 10. gününde gerçekleşmiştir. Aşure günü bu ayın onuncu ve en kıymetli günüdür.

Allah-ü Teala, birçok duaları bu günde kabul buyurmuştur. Muharrem Ayı'nın 10. gününün pek çok üstünlükleri vardır.Dolayısıyla Aşure gününün Muharrem Ayı'nda olması bu ayın kıymetine kıymet katmıştır.





Merhaba Serdar Bey, Söyleşi talebimizi kırmayıp bize zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz. Sizi tanıyabilir miyiz?

21.09.1976 Konya doğumluyum. İlk okulu Konya'da, Orta ve Lise eğitimimi İstanbul'da tamamladım. 1997 Yılında çalışma hayatıma başladım. 2007 yılında MİKROTON KİMYA'daki görevime başladım. 14 Yıldır MİKROTON KİMYA'da Üretim ve Ar-Ge Şefi olarak çalışıyorum.

Bize MİKROTON KİMYA hakkında bilgi verirsiniz?

Mikroton Kimya, sürekli geliştirdiği teknolojisi, ve yüksek kaliteli ürünleri ile toz boya sektöründe 17. yılını doldurmanın haklı gururunu yaşamaktadır. Ürünlerimizi, hızlı servisimizle, uzman ve tecrübeli kadromuzla bütünleştiren, ISO 9001 : 2008 Kalite Yönetim Sistemimiz ve QUALICOAT ve REACH belgelerimizle ve kendisini sürekli geliştiren yapımızla çalışmalarımıza devam etmekteyiz. Özel taleplerinizi en kısa sürede numune ve ürüne çevirerek, sektörünüzde yaşadığınız rekabette sizin de bir adım önde olmanızı sağlamak bize keyif vermektedir. En üstten, en alt kademeye kadar, yaptığı işin önemini bilen, sorumluluğunu en üst düzeyde taşıyan ve bununla gurur duyan bir firma profili oluşturulmuştur.



Mikroton Kimya San. ve Tic. Ltd. Şti.
Akçaburgaz Mah. Sanbir Bulvarı 4. Bölge 2. Cad. No: 46
Esenyurt - Esenyurt / İstanbul / Türkiye
Tel : +90 212 886 96 26 / Fax : +90 212 886 96 30
info@mikroton.com www.mikroton.com



ELEKTROSTATİK TOZ BOYA ELECTROSTATIC POWDER COATINGS



"Teknolojinin, tecrübe, güven ve hizmetle bütünleştiği yer."

MİKROTON KİMYA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Akçaburgaz Mah. Muhsin Yazıcıoğlu Cad. No.:46

Esenyurt / İSTANBUL

Tel: 0 212 886 96 26 / Fax: 0 212 886 96 30

Web: www.mikroton.com / Mail: info@mikroton.com





İKLİM CATERING'ten aldığınız hizmeti nasıl değerlendirirsiniz?

İKLİM CATERING ilk günden bu yana aynı kalitede hizmet veriyor. Aldığımız hizmetten kesinlikle memnunuz.

Mutfağınızda görevli yemek dağıtım personelimizi nasıl değerlendirirsiniz?

Mutfakta çalışan personeliniz güler yüzlü, hijyene ve sunuma önem veren titiz bir çalışan. Kendisinden çok memnunuz.

İKLİM CATERING'in Fiyat Politikasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Öncelikle KDV İndirimini çok hızlı yansıttığınız için teşekkürler. Ürün fiyat performansınız gayet iyi. Fiyatlarınızı normal buluyorum.

İKLİM CATERING'i tanıdıklarınıza tavsiye edermisiniz?

İKLİM CATERING' ten memnunuz. Bu memnuniyetten dolayı da Gönül rahatlığıyla tavsiye ederim.

Serdar Bey, Keyifli sohbetiniz için Teşekkür Ederiz. Son olarak neler söylemek istersiniz?

Bende sizlere teşekkür ederim. Yemek çok önemli bir hizmet, dolayısıyla doğru tedarikçi çok önemli. İKLİM CATERING bizim doğru tedarikçimiz. İKLİM CATERING'e tekrar Teşekkür Eder, Başarılarının devamını dilerim.

Saygılarımla,
Serdar YOKUŞ
MİKROTON KİMYA - Üretim ve Ar-Ge Şefi





Kısaca Çanakkale...

Çanakkale yerleşimi çok geniş bir alana yayılmış değildir. Bu yüzden çok büyük bir şehir olmayan Çanakkale'yi gezmek için 2-3 gün yeterli olacaktır. Çanakkale Türk ve Dünya tarihi bakımından bir çok toplumda iz bıraktığından, insanların ilgisini çekmektedir. Antik çağlardan bu yana Çanakkale insanlığın gözdesi konumundadır.

17

Gezilecek Yerler...

Çanakkale'de gezilecek yerlerin başında; Şehitlikler, Assos Antik Kenti, Troya Antik Kenti, Çanakkale Saat Kulesi, Gelibolu Yarımadası Milli Parkı, Babakale, Kazdağları, Bozcaada, GökçeAda, Biga, Bigalı Köyü, Kilitbahir Kalesi, Conk Bayırı, Tarihe Saygı Parkı, Seramik Müzesi, Savaş Müzeleri, Adatepe, Dardanos Plajı, Kefaloz gelmektedir.



Aşure / 18-20 Kişilik
MALZEMELER

500gr. aşurelik buğday (3 su bardağı), Yarım çay bardağı pirinç, 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı kuru fasulye, 200 g kuru kayısı, 200 g kuru üzüm, 1 su bardağı fındık, 3 lt su, 2 su bardağı süt, 4 su bardağı toz şeker (İsteğe Göre farklı meyve veya Kuruyemiş İlave edilebilir)

ÜZERİ İÇİN

Fındık, Nar, Kuş Üzümü, Tarçın

HAZIRLANIŞI

Nohut ve fasulyeyi ayrı ayrı haşlayın.

Aşurelik buğdayı yıkadıktan sonra tencereye koyup üzerine kaynar su döküp 10 dakika kaynatın. Çıkan buğday suyunu süzün. Aynı işlemi bir kez daha yapın ve suyunu yine süzün. Daha sonra kaynar su ekleyerek buğdayı 50 dakika kadar kaynatın. (İsterseniz akşamdan buğdayı iki kez kaynatıp suyunu süzerek daha sonra sıcak suda sabaha kadar da bekletebilirsiniz. Akşamdan ıslatırsanız 15 dakika kaynatmak yeterli olur.)

Yumuşayan buğdaya pişmiş nohutu, fasulyeyi, doğranmış kayısıyı, kuru üzümü, yıkanmış pirinci ekleyerek 15 dakika kaynatın.

Sıcak su, şeker, fındık, karanfil suyu ekleyerek 15 dakika daha kaynatın.

Aşureyi cam kâselere doldurun.

Aşure kâselerde soğumaya başlayınca, üzerini fındık, ceviz, fıstık, kuş üzümü, kuru üzüm ve nar taneleri ile süsleyebilirsiniz.

Aşure pişirirken toplamda 3 litre kadar su kullanın. Yanınızda sürekli kaynar su bulundurun, gerektiğinde ilave edebilmek için önemli. Aşurenin kıvamına göre su ve şeker ekleyebilirsiniz.

CRM Nedir?

CRM (Customer Relationship Management) ya da "Müşteri İlişkileri Yönetimi", firmaların var olan veya potansiyel müşterileri ile kurdukları ilişkiyi en verimli, en etkin ve sonuçta en karlı hale getirmek için kullandıkları yöntemler bütünüdür.

Günümüzde büyük, orta, küçük ve mikro ölçekteki tüm işletmelerin başvurduğu CRM, müşteriyi dinleyerek, müşteri talebine ve müşteri memnuniyetine hassasiyet gösteren bir sistemdir.



İKLİM CATERING CRM ŞEMASI



AĞUSTOS 2020' DE
İKLİM CATERING'İ TERCİH EDEN
TÜM MÜŞTERİLERİMİZE
TEŞEKKÜR EDERİZ.



KÜNYE

İMTİYAZ SAHİBİ

İKLİM TOPLU YEMEK ÜRETİM TURZ. GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yakuplu Mah. Safır Sk. No.: 112 / 217 Beylikdüzü / İSTANBUL

TEL: 0 212 689 90 04 / FAX: 0 212 422 04 64

info@iklimcatering.com / www.iklimcatering.com

EDİTÖR

Emrah SAĞDIÇ / İKLİM CATERING SATIŞ MÜDÜRÜ
emrah.sagdic@iklimcatering.com

Yayın Türü: Her Ay Düzenlenen Online / Dijital Yayın

Sayı: 2020 / 8

Bu sayımızdaki destekleri için;
Çanakkale Belediyesi'ne,
MİKROTON KİMYA Üretim ve Ar-Ge Şefi Serdar Yokuş'a,
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.