

İKLİM CATERING
E-BÜLTEN EKİM 2020



İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Aslında bu sayı için çok farklı bir yazım vardı, ancak Cuma günü #İZMİR' den aldığımız acı haberle sarsıldık. Ülkemizin kesin gerçeklerinden deprem, bu kez egemizin incisini incitti. İKLİM CATERING Ailesi olarak, Türkiye'yi yasa boğan #İZMİR depreminde hayatını kaybedenlere rahmet, yaralananlara acil şifalar diliyoruz.

Ekim 2020 sayımızda; Stresi azaltan bitkileri, Catering hakkında bilinmesi gerekenleri, METRO-PLAST İdari ve Mali İşler Müdürü Seyfettin KAYA ile söyleşimizi, Bursa'nın güzelliklerini sizlerle paylaşacağız...

Kasım 2020 bültenimizde buluşuncaya dek, sevgi ve afiyetle kalın...

Sevgilerimle...

Beslenme Üzerine

Stresi Azaltan Bitkiler

Sektörel

Catering Nedir?

Söyleşi

METROPLAST - Seyfettin KAYA

Gezi

Bursa

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Pesto Soslu Makarna

Nasıl Yapıyoruz?

İKLİM CATERING'te Yerinde Üretim

Hoşgeldiniz

Ekim 2020'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar

#İZMİR

Beslenme Üzerine Stresi Azaltan Bitkiler



PAPATYA

Kas gevşetici özelliği ile mide kaslarını rahatlatıp, şişkinlik ve hazımsızlık çekenler için birebirdir. Kendinizi aşırı gergin, uykusuz ve yorgun hissettiğinizde kaslarda gevşeme sağlayarak rahatlamış olacaksınız. Papatya çayından sonra rahat ve derin bir uykuya hazır olun.



MELİSA

Avusturya'da sindirim problemleri dahil safra, karaciğer ve sinir sistemi bozuklukların tedavisi ve semptomların hafifletilmesinde kullanılmaktadır. Melisadan farklı olarak limonlu melisa adında farklı bir cins bitki de bulunmaktadır, bu melisa ile karıştırılmamalıdır. Bunun melisadan farkı limon aroması bulunmaktadır. Yapılan çalışmalar limonlu melisa içeriğindeki maddeler sayesinde vücudu rahatlatıp, sinir sistemine etki ederek rahatlama sağladığı ve uykuya dalmayı kolaylaştırdığı görülmektedir.



KEDİOTU

Latince adı Valeriana officinalis olan kediotu içeriğinde yüzden fazla aktif madde bulundurmaktadır. Bu aktif maddelerin kişileri sakinleştirdiği, anksiyeteyi azalttığı, uyku problemi çekenler için etkili olduğu yapılan çalışmalarda kanıtlanmıştır. Uykuya dalma sürecini hızlandırıp, uyku zamanı ve kalitesini arttırmaktadır. Doğal anti-depresan olan kediotu ilaçlar gibi bağıllık yapmamaktadır. Kökünün ve yapraklarının kullanıldığı bu bitki aynı zamanda kan basıncını düşürür ve kasları gevşetmektedir.



LAVANTA

Lavantayı koklamanızın bile rahatlık sağladığını biliyor muydunuz? İçeriğinde uçucu yağlar sayesinde kaslarınız gevşeyecek, sinir sisteminiz etkilenecek rahatlamayı sağlayacaktır. Çok yoğun aroması olduğundan dolayı az miktarda kullanmanız veya yaptığınız papatya veya melisa çayınızın içine küçük bir yaprağını koymanız yeterli olacaktır.



SARI KANTARON

Adından da anlaşılacağı üzere sarı çiçekleri olan bu bitki stres ve yorgunluk çekenlerin başvuracağı bir diğer ilaçsız tedavi şeklidir. İçeriğinde bulunan hypericin denilen bir madde sayesinde mutluluk hormonu salgılanmasını sağlayan, depresyonda olan kişileri rahatlatacak bir bitkidir. Stresi azaltır, kan basıncını düşürür ve adet sancularına iyi gelir.



Catering Nedir?

Catering, “yemek hizmeti” anlamında kullanılan bir terimdir. Son yıllarda oldukça gelişen bir sektör haline gelen catering, “yiyecek tedarik eden” anlamında da kullanılır. Genel olarak toplu yemek hizmeti veren firmalar bu isimle anılır. Yani, toplu yemek hizmeti veren ve yemek üretimi yapan firmaların genel adıdır. Fabrikalara, okullara, hastanelere, küçük ve büyük ölçekli kurum, kuruluş ve işletmelere ve hatta az sayıda katılımcısı olan toplantılara verilen toplu yemek hizmetleri, “catering” terimi altında değerlendirilir. Catering hizmeti, günümüzde büyük çaplı işyerleri başta olmak üzere yemek veya ikram ihtiyacı duyulan organizasyonlar için oldukça pratik ve ekonomik bir uygulamadır. Düğün, kına, nişan, sünnet ve doğum günü gibi özel program ve kutlamalar için de kullanılabilen catering hizmetleri, zaman tasarrufu sağlayan bir ikram seçeneğidir. Organizasyon sahipleri için özel günlerin yoğunluğu içinde mantıklı bir yemek çözümüdür.



Catering Ne İş Yapar?

Yemekli organizasyonları, özel bir ikram hizmetine ihtiyaç duyar. Her organizasyonun kendine özgü ikram konsepti vardır. Örneğin; nişan töreni ikramları ile balo yemekleri farklı konseptlerde sunulmalıdır. Bunun yanında bir fabrika, çalışanları için günlük öğün yemekleri sağlamak zorundadır. Mutfak birimi kurmadan dışarıdan yemek hizmeti almak isteyen bir fabrika, toplu yemek hizmeti seçeneğini değerlendirmektedir. Tüm bu yemek ve ikram hizmetlerinden her biri, catering ne iş yapar sorusunun bir cevabıdır.



Bize METROPLAST Hakkında bilgi verir misiniz?

Metroplast Ambalaj Türkiye'nin en büyük ve en profesyonel plastik ambalaj üreticilerinden biri olmakla birlikte , 1996 yılından bu yana faaliyet göstermektedir. 2016 yılında gerçekleşen yeni tesis yatırımı ve ekstrüzyon – şişirme film hatlarının yenilenmesinden sonra ayda 2000 ton üretim kapasitesine ulaşarak üstün kalitesiyle en çok tercih edilen firmalardan biri olmuştur.

Metroplast Ambalaj Kalite hassasiyeti ve zengin ürün yelpazesi ile tüm müşterilerinin beklentilerini karşılayabilen firmamız sadece Türkiye'de değil Avrupa ve Asya'da da birinci tercih edilen firmalar arasında yer almaktadır.

Metroplast Ambalaj üretimlerini, 10.000 m2 kapalı, 12.000 m2 açık, 3 ekstrüzyon, 11 şişirme film hattı , 200 den fazla personeli ile gerçekleştirmekte ve sahip olduğu geri dönüşüm lisansı , geniş parkurlu hatları ile müşterilerine orijinal ürünlerde olduğu gibi ,kaliteden ödün vermeden fiyat avantajı sağlamak için geri dönüşüm ürünleri hususunda da alternatifler sunmaktadır.



**METROPLAST AMBALAJ
TEKS.SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.**

T: 0 212 501 93 09

F: 0 212 612 83 52

M: info@metroplast.com.tr

W: www.metroplast.com.tr

METROPLAST İdari ve Mali İşler Müdürü
Seyfettin KAYA

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

15.04.1981 Zonguldak Çaycuma doğumluyum. İlk, orta ve lise eğitimimi İstanbul'da tamamladım. Ardından Uludağ Üniversitesi İktisat Bölümünü bitirdim. 2002 Yılında Bankacılık sektöründe çalışma hayatıma başladım. 2 Yıl bankacıktan sonra Plastik sektörüne geçtim. 2016 Yılında METROPLAST'taki görevime başladım. 4 Yıldır METROPLAST İdari ve Mali İşler Müdürü olarak görevime devam ediyorum.



İKLİM CATERING' ten aldığınız hizmetten memnun musunuz?

İKLİM CATERING'in yemek kalitesi oldukça iyi. Genel olarak aldığımız hizmetten memnunuz.

İyi bir Yemek Şirketi sizce nasıl olmalı?

Bence İyi bir Yemek Şirketi, herşeyden önce sorumluluğunun bilincinde, işinin hassasiyetini bilen, kaliteyi benimsemiş, çözüm odaklı olmalı.

İKLİM CATERING'in fiyat politikasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

İKLİM CATERING'in fiyat politikasının bugünkü koşullar çerçevesinde normal olduğunu düşünüyorum.

İKLİM CATERING'in satış sonrası desteğinden memnun musunuz?

Gayet memnunuz. Herhangi bir konuda desteğe ihtiyacımız olduğunda çok hızlı dönüş alıyoruz.

Seyfettin Bey, Keyifli sohbetiniz ve misafirperverliğiniz için çok teşekkür ederiz. Son olarak neler söylemek istersiniz.

Benim içinde güzel bir sohbetti. Bir iş yeri için Yemek çok önemli bir hizmet. Bu hizmeti doğru firmadan almak gerekiyor. İKLİM CATERING' verdiği hizmetten dolayı Teşekkür eder, başarılarının devamını dilerim.

Seyfettin KAYA
METROPLAST İdari ve Mali İşler Müdürü



Kısaca Bursa...

Osmanlı'nın ilk başkenti, günümüz Türkiye'sinin dördüncü Büyük Şehri olan Bursa, hem tarihi hemde doğal güzelliklerinden dolayı ilgi çekici bir şehirdir. Bursa, Kervansarayları, yüzlerce yıllık camileri, hamamları, tarihi köyleri, hanları ve bir çok doğal güzelliğiyle ziyaretçilerini ağırlamaktadır. 2016 Dünya Yaşanabilir Şehirler sıralamasında tüm dünyada 28. sırayı alan Bursa, aynı listenin Türkiye sıralamasında 1. sırayı almıştır. Binlerce yıllık geçmişe sahip olan Bursa şehrindeki yerleşik yaşam M.Ö. 4000'lere dayanmakta olup, yöreye ait kesin bilgiler M.Ö. 700'lere dayanmaktadır.

16

Bursa'da Gezilecek Yerler...

Zengin tarihi, doğası ve şirin köyleriyle Bursa'nın başlıca gezilecek yerleri;

Ulu camii, Türk İslam Eserleri Müzesi, Yeşil Medrese, Tophane, Uludağ Milli Parkı, Trilye, Atatürk Evi, Bursa Hanları, Cumalıkızık Köyü, Çinisi ile meşhur İznik, Mudanya, Oylat Kaplıcaları, Suuçtu Şelalesi, Saitabat Şelalesi, Hünkar Köşkü Müzesi, Alaçam Şelalesi ve Kanyonu, Ahmed Paşa Medresesi, Hagios Sergios Manastırı, Kemerli Kilise, Taş Mektep, Sansarak Vadisi, Meraklıları için Teleferik, Senato Sarayı, Tahir Paşa Konağı, Ulubat Gölü, Altınpark, Sudüşen Şelalesi'dir.



Pesto Soslu Makarna / 5 Kişilik

MALZEMELER

- 1 Paket (500 gr.) Makarna,
- 50 gr. Taze Fesleğen,
- 100 gr. Parmesan Peyniri,
- 15 gr. Çam Fıstığı,
- 1 Diş Sarımsak,
- 100 Gr. Zeytinyağı,
- Tuz

HAZIRLANIŞI

Pesto sosu hazırlamak için; taze fesleğen yapraklarını tek tek ayıklayın. Bol suda yıkadığınız fesleğen yapraklarını suyunu süzdürdükten sonra kağıt havlu yardımıyla tek tek kurulaşın.

Parmesan peyniri ve sarımsağı rendeledikten sonra çam fıstığı ve taze fesleğen yapraklarıyla birlikte mutfak robotunda pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.

Zeytinyağını azar azar ekleyip, karıştırdığınız sosun kıvam almasını sağlayın.

Hazırladığınız pesto sosu servis esnasında kullanmak üzere bir kenarda bekletin.

Makarnayı haşlamak için; derin bir tencereye bol miktarda suyu ve yeterince tuzu aktarın.

Kaynamaya başlayan suya makarnayı atıp, 8-10 dakika kadar haşlayın.

Haşlama suyundan bir su bardağı kadar ayırdıktan sonra haşlanan makarnanın suyunu süzdürün.

Haşlanmış makarnayı ayrı bir tencereye alın, pesto sosu ile harmanladıktan sonra kenara ayırdığınız haşlama suyundan birkaç kaşık ekleyip, fesleğen yapraklarıyla süsledikten sonra makarnayı servis edebilirsiniz.

AFİYET OLSUN

**ZİYARET,
TEKLİF,
SÖZLEŞME**

**PROJE MUTFAĞI
DEMİRBAŞ TESPİTİ
VE TEDARİĞİ**

**PROJE
MUTFAĞI
KURULUMU**

**YETERLİ
PERSONEL TESPİTİ
VE İSTİHDAMI**

**ÜRETİM
PLANLAMA
VE
HAMMADDE
TEDARİĞİ**

**YERİNDE
ÜRETİM**



EKİM 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 / 10

Bu sayımızdaki destekleri için;
Bursa Büyükşehir Belediyesi'ne,
METROPLAST İdari ve Mali İşler Müdürü Seyfettin KAYA'ya,
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.