



12. YILIMIZI KUTLUYORUZ

İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

12. Yıl coşkusuyla hazırlanmış dolu dolu bir sayıyla daha sizlerleyiz. Zamanın hızına yetişmek ne mümkün. İKLİM CATERING' te işe başlamamdan bu yana aradan tam 11 yıl geçmiş.

Bu sayımızda; 12 yıllık lezzet yolculuğumuz, balık hakkında bilinmesi gerekenleri, gıda enflasyonunu etkinlik ve aktivitelerimizi sizlerle paylaşacağız.

Bir sonraki sayımızda Buluşuncaya dek, sevgi ve sağlıkla kalın.

Sevgilerimle,

Yönetimin Mesajı

Teşekkürler

Beslenme Üzerine

Balık Hakkında Bilinmesi Gerekenler

12 Yıldır Neler Yaptık?

Başarılarımız

Sektörel

Gıda Enflasyonu

Gezi

Şanlıurfa

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Ballı Piliç Baget

Müşteri Tanıtımı

Gözmer

Hoşgeldiniz

Ekim 2021'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar

12



12 YILDIR
Bizimle Birlikte Olan
Değerli Müşterilerimize,
Çalışanlarımıza ve Tedarikçilerimize Sonsuz
TEŞEKKÜRLER.

Doğan ERİŞ
Genel Müdür

Ayfer E. DOĞAN
Genel Koordinatör



Şifa Kaynağı Balık

Balık, zengin vitamin içeriği ve güçlü besin değeri bakımından hem çocukların hem de yetişkinlerin düzenli olarak tüketmesi gereken bir gıdadır. Yaşadığı denize ve mevsimine göre değişmekle birlikte özellikle kış aylarında taze ve çok çeşitli olan balık, haftada en az 2-3 gün sofrada bulunmalıdır.

Balık Tüketmenin Faydaları...

Bağışıklık sistemini güçlendirir,
Omega3 zenginidir,
Zeka gelişimine fayda sağlar,
Kalp sağlığını korur,
Kemikleri güçlendirir,
Hücreleri onarır,
Depresyondan korur,
Diyabet riskini azaltır,
Alzheimer riskini azaltır,
Eklem ağrılarına faydalıdır,
Vitamin bakımından zengindir,
Hücreleri yeniler, cildi güzelleştirir,
Çocukların algılama ve dikkat yetisini artırır.

12 Yıldır Neler Yaptık? Başarılarımız



Kurulduğumuz Günden Bugüne...

30.000.000 Adet Yemek,

7.000.000 Adet Kahvaltı,

5.000.000 Adet Sandviç Ürettik.

1750 Sünnet Düğünü, Nişan ve Düğüne imza attık.

950 Özel Organizasyona Adımızı Yazdık.

5 Hastane, 5 AVM inşaatına yemek hizmeti sağladık.

2 Yol, 6 Tünel inşaatına yemek hizmeti sağladık.

İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği Üyesi olduk.



TÜRKİYE'DE GIDA ENFLASYONU

Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) verilerine göre, Ağustos'ta gıda enflasyonu son 28 ayın zirvesine çıktı.

Buna göre, 2021 Ağustos'ta yıllık TÜFE yüzde 19.25 ile politika faizini aşarken, gıda fiyatları aylık yüzde 3.18, yıllık yüzde 29 yükseldi.

Böylece, yıllık gıda enflasyonunda 2019 Nisan'dan bu yana en yüksek artış görüldü. 2019 Nisan'da gıda ve alkolsüz içecekler grubundaki yıllık artış yüzde 31.86 idi.

Ağustos'ta hem aylık hem yıllık zam şampiyonu ise salatalık oldu. Aylık bazda yüzde 56.30 zamlanan salatalık fiyatları bir önceki yıla göre de yüzde 128 arttı.

Aylık bazda fiyatı en çok artan ürünler yüzde 43.85 ile kabak, yüzde 36.14 ile limon, yüzde 32.79 ile taze fasulye ve yüzde 21.74 ile karpuz oldu.

Yıllık bazda en çok zamlananlar da salatalıktan sonra yüzde 87.4 ile kabak, 81.1 ile şeftali, yüzde 68.4 ile taze fasulye, yüzde 64 ile tavuk eti oldu.



Kısaca Şanlıurfa...

Peygamberler diyarı olarak bilinen ve Türkiye' nin 7. büyük şehri olarak kabul edilen Şanlıurfa, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer almaktadır. Eski ve halk arasında Urfa adıyla bilinmektedir. Kurtuluş Savaşında halkın gösterdiği başarının anısına 1984 yılında Şanlı ünvanını almıştır. Doğuda Mardin, batıda Gaziantep, kuzeyde Adıyaman, kuzeydoğuda Diyarbakır illeri ve güneyde Suriye ile komşudur.



Şanlıurfa'da Gezilecek Yerler...

Göbeklitepe,
Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi,
Balıklıgöl,
Urfa Kalesi,
Urfa Kent Müzesi,
Mutfak Müzesi,
Harran Evleri,
Hz. İbrahim Türbesi,
Halfeti,
Germuş Kilisesi,
Müslüm Gürses Müzesi,
İbrahim Talises Müzik Müzesi



Ballı Piliç Baget / 4 Kişilik

afiyet olsun

MALZEMELER

8 adet tavuk baget / 1 çay kaşığı tuz / 1 çay kaşığı karabiber
5 yemek kaşığı zeytinyağı / 2 yemek kaşığı bal / 3 diş dövülmüş
sarımsak / 1 çay kaşığı toz köri / 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı toz zerdeçal / 1 adet limon suyu / 4-5 yemek kaşığı
su

HAZIRLANIŞI

Tepsinize yağlı kağıt sererek tepsinizi hazırlayın. Tavuk but-
larınızın üzerine tuz ve karabiberi serperek tepsiye dizin. Ballı
sosu hazırlamak için bir kase alın. Kasenizin içine sos için gerekli
malzemelerin hepsini koyun ve tel bir çırpıcı yardımıyla iyice
çırpın.

Hazırlamış olduğunuz sosu bir fırça kullanarak tepsiye dizdiğiniz
tavuk butlarınızın üzerine sürün. Yaklaşık iki yemek kaşığı kadar
susamı sosladığınız tavuk butlarınızın üzerine serpin. Fırınınızı 200
derece ve alt-üst konumda çalıştırın. Fırınınızı belirlenen ayarlar-
da yaklaşık 5 dakika kadar ısıtın. Fırınınız ısındıktan sonra tavuk-
larınızı koyun. Tavuklar iyice kızarana kadar yaklaşık 35 dakika
boyunca pişirin.

Gözmer

GÖZLÜK SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.



Türkiye'nin Gözlükçüsü

Türkiye'nin Gözlükçüsü

www.gozmergozluk.com.tr

EKİM 2021' DE
İKLİM CATERING'İ TERCİH EDEN
TÜM MÜŞTERİLERİMİZE
TEŞEKKÜR EDERİZ.



KÜNYE

İMTİYAZ SAHİBİ

İKLİM TOPLU YEMEK ÜRETİM TURİZM GIDA
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Yakuplu Mah. Haramidere Sanayi Sitesi Safir 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

YAYIN TÜRÜ

Her Ay Yayınlanan Online / Dijital Yayın

Sayı: 2021 / 10

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;
GÖZMER GÖZLÜK'e
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.**