

İKLİM CATERING
E-BÜLTEN EYLÜL 2020



11 YILDIR
LEZZET, KALİTE VE GÜVEN ÜRETİYORUZ

İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Lezzet, Kalite ve Güven dolu 10 koca yılı geride bırakıp, 11. yılımızın coşkusunu yaşadığımız dolu dolu bir sayı ile daha sizlerle birlikte olmanın heyecanını yaşıyoruz.

Geçmişten geleceğe kalitemizi taşıdığımız, iyi niyet, ticaret ahlakı ve empatiyi kendimize tecrübe edindiğimiz nice yıllara.

Eylül 2020 sayımızda; TGD LOJİSTİK Yönetim Kurulu Başkanı Yasin YEŞİL ile söyleşimizi, Adana'nın güzelliklerini ve bir çok faydalı bilgiyi sizlerle paylaşacağız.

Ekim 2020 sayımızda buluşuncaya dek, sevgi ve sağlıkla kalın.

Sevgilerimle,

Beslenme Üzerine

Maydanoz Hakkında

Yönetimin Mesajı

Teşekkürler

Söyleşi

TGD LOJİSTİK - Yasin YEŞİL

Gezi

Adana

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Brokoli Çorba

Nasıl Yapıyoruz?

İKLİM CATERING'te İnsan Kaynakları

Hoşgeldiniz

Eylül 2020'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar



Maydanoz'da Bulunan Besinler

Maydanozda bulunan besinler A, K, C ve E, tiamin, riboflavin, niasin, B6 vitamini, B12 vitamini, pantotenik asit, kolin, folat, kalsiyum, demir, magnezyum, manganez, fosfor, potasyum, çinko ve bakır. Ayrıca, miristisin, limonen, öjenol ve alfa-tüjene gibi çok iyi uçucu bileşikler kaynağıdır. Yaprakları enerji, karbonhidrat, yağ ve protein içerir.

Maydanoz'un Sağlığa Faydaları

Zengin Antioksidan Kaynağı,
Böbrek Temizleyici,
Ödem Önleyici,
Kilo Vermede Yardımcı,
Diyabeti Kontrol Edici,
Sindirimi Kolaylaştırıcı,
Kanseri Önleyici ve Tedavi Edici,
Kemik Sağlığını Koruyucu,
Bağışıklığı Güçlendirici,
Beyin Sağlığını Geliştirici,
Ağrı Kesici,
Anemi Tedavisine Yardımcı,
Kalp Sağlığına Faydalı,
Hormon Dengeleyici,
Göz Sağlığına Faydalı,
Saç Bakımına Faydalı

Maydanoz Hakkında Bilinmesi Gerekenler

Maydanoz (*Petroselinum hortense* ve *Petroselinum crispum*), Güney İtalya, Cezayir ve Tunus'un Akdeniz bölgesinde ortaya çıkan bir bitkidir. Ot, yeşil yapraklı sebze ve taze ve kuru formunda baharat olarak kullanılır. Aslında, hem yaprak hem de kök Akdeniz ve Avrupa mutfaklarında kullanılmaktadır. Garnitür, salatalar ve sandviçler dahil olmak üzere birçok farklı şekilde tüketilir. Maydanoz, ağırlıklı olarak tropikal bir bitkidir, büyümek için nem ve bol güneş ışığına ihtiyaç duyar. Kök formu, sadece yaklaşık 300 yıl önce ekilmeye başlanan ve ilk olarak Hamburg, Almanya'da yetiştirilen yeni bir eklentidir. Günümüzde, kök maydanoz giderek daha popüler hale geliyor.



11 YILDIR

Bizimle Birlikte Olan

Değerli Müşterilerimize,

Çalışanlarımıza ve Tedarikçilerimize Sonsuz

TEŞEKKÜRLER

Doğan ERİŞ
Genel Müdür

Ayfer E. DOĞAN
Genel Koordinatör



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

1984 Kayseri doğumluyum. İlk, orta ve Lise eğitimimi İstanbul'da tamamladım. Ardından Gazi Üniversitesi İşletme Bölümünü bitirdim. Uzun yıllar Lojistik sektöründe çalıştıktan sonra 2012 yılında TGD LOJİSTİK'in kuruluşuna ev sahipliği yaptım.

Bizlere TGD LOJİSTİK Hakkında bilgi verir misiniz?

25 yıllık Ambar, Dağıtım, Depolama ve Lojistik konusunda ki bilgi birikimimiz ve deneyimimizi birleştirip 2012 yılı itibariyle TGD Uluslararası Dağıtım İç ve Dış Ticaret A.Ş unvanı ile Türkiye Geneline Dağıtım, İstanbul içi de dahil olmak üzere, siz değerli müşterilerimize hizmet vermekteyiz. Türkiye Genelinde her il ve ilçeye sorunsuz sevkiyat gerçekleştiriyoruz. TGD ailesi olarak dinamik ve özveri ile çalışan kadromuzla belirlediğimiz hedefleri her geçen gün gerçekleştiriyoruz, ana hedefimiz sizlere daha kaliteli, daha hızlı hizmet sunmak. Bunun sayesinde Lojistik ve Dağıtım konusunda Türkiye pazarında önemli bir yer edindik. Müşteri memnuniyeti odaklı çalışan firmamız 300 araç kapasitesiyle tüm lojistik süreçlerin operasyonlarını gururla gerçekleştirmektedir Türkiye genelinde. TGD Lojistik, siz değerli müşterilerimizin verdiği güç ve güven ile ülkemizde katma değer yaratmaya tüm hızımızla devam edeceğiz.

HİZMETLERİMİZ

İstanbul Geneli Şehir içi Dağıtım
Türkiye Geneli il ve ilçelerine Dağıtım
Tam ve Parsiyel Yük Taşımacılığı
Depolama ve Paketleme
Organizasyon & Operasyon Yönetimi
Stok Yönetimi
Sürelili Teslimat Hizmeti



TGD ULUSLARARASI DAĞITIM İÇ VE DİŞ TİCARET A.Ş.

Beylikdüzü OSB Mah. Birlik sanayi sitesi 1.Cadde No:24/12 (Açelya Cadesi üzeri) Beylikdüzü / İstanbul

Tel: 0 212 438 40 41

Mail: info@tgdlojistik.com

Web: www.tgdlojistik.com



“Türkiye Geneli Dağıtım”

İKLİM CATERING’ten aldığınız hizmetten memnun musunuz?

Öncelikle verdiğiniz lezzetli hizmet için Teşekkür Ederiz. İKLİM CATERING’ten aldığımız hizmetten Çok Memnunuz.

İKLİM CATERING’i diğer catering firmalarından ayıran sizce nedir?

İKLİM CATERING zamanında servis, kaliteli hizmet ve satış sonrası desteği çok iyi hizmet veren bir firma. Bunlar da İKLİM CATERING’i diğer catering firmalarından ayırıyor.

İKLİM CATERING Mönü çeşitliliği ve mönü uyumu sizce nasıl?

İKLİM CATERING’in Mönüleri oldukça zengin. Yemeklerin birbirine uyumu da güzel.

İKLİM CATERING’i Tanıdıklarınıza tavsiye edermisiniz?

İKLİM CATERING hizmetinden emin olduğum bir firma, herkese gönül rahatlığıyla tavsiye ediyorum.

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

Benim için de keyifli bir sohbetti. Yaklaşık 1 Yıldır İKLİM CATERING’le çalışıyoruz ve aldığımız hizmetten çok memnunuz. İKLİM CATERING’in 11. Yılına kutlar, başarılarının devamını dilerim.

Saygılarımla,
Yasin YEŞİL
TGD LOJİSTİK Yönetim Kurulu Başkanı



“Türkiye Geneli Dağıtım”



Kısaca Adana

Adana Seyhan Nehri'nin kıyısında, Toros Dağları'nın Güneyine kurulmuş, 2016 yıl sonu nüfus sayımına göre 2 Milyonu aşkın Nüfusu ile Türkiye'nin en yüksek nüfusa sahip 6. şehridir. Seyhan, Yüreğir, Çukurova ve Sarıçam ilçeleriyle birlikte toplam 15 ilçesi ve belediyesi bulunmaktadır. Adana'ya komşu iller Mersin, Niğde, Kayseri, Kahramanmaraş, Osmaniye ve Hatay'dır.

Adana'da Gezilecek Yerler

Kebabıyla Meşhur Adana'da gezilecek başlıca yerler;
Taş Köprü
Ulu Cami
Sabancı Merkez Camii
Büyük Saat Kulesi
Arkeoloji Müzesi
Etnoğrafya Müzesi
Kapıkaya Kanyonu
Varda Köprüsü
Anavarza Antik Kenti

01





Brokoli Çorbası / 4-6 Kişilik

MALZEMELER

- 500 Gr. Brokoli
- 7 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1,5 Çay Kaşığı Tuz
- Yarım Çay Kaşığı Karabiber

HAZIRLANIŞI

Küçük parçalara ayırdığınız 500 gram brokoliyi 7 su bardağı su ile birlikte haşlayın. Brokoliler haşlandıktan sonra bir kevgir yardımıyla çıkartın ve suyunu bir kenara ayırın.

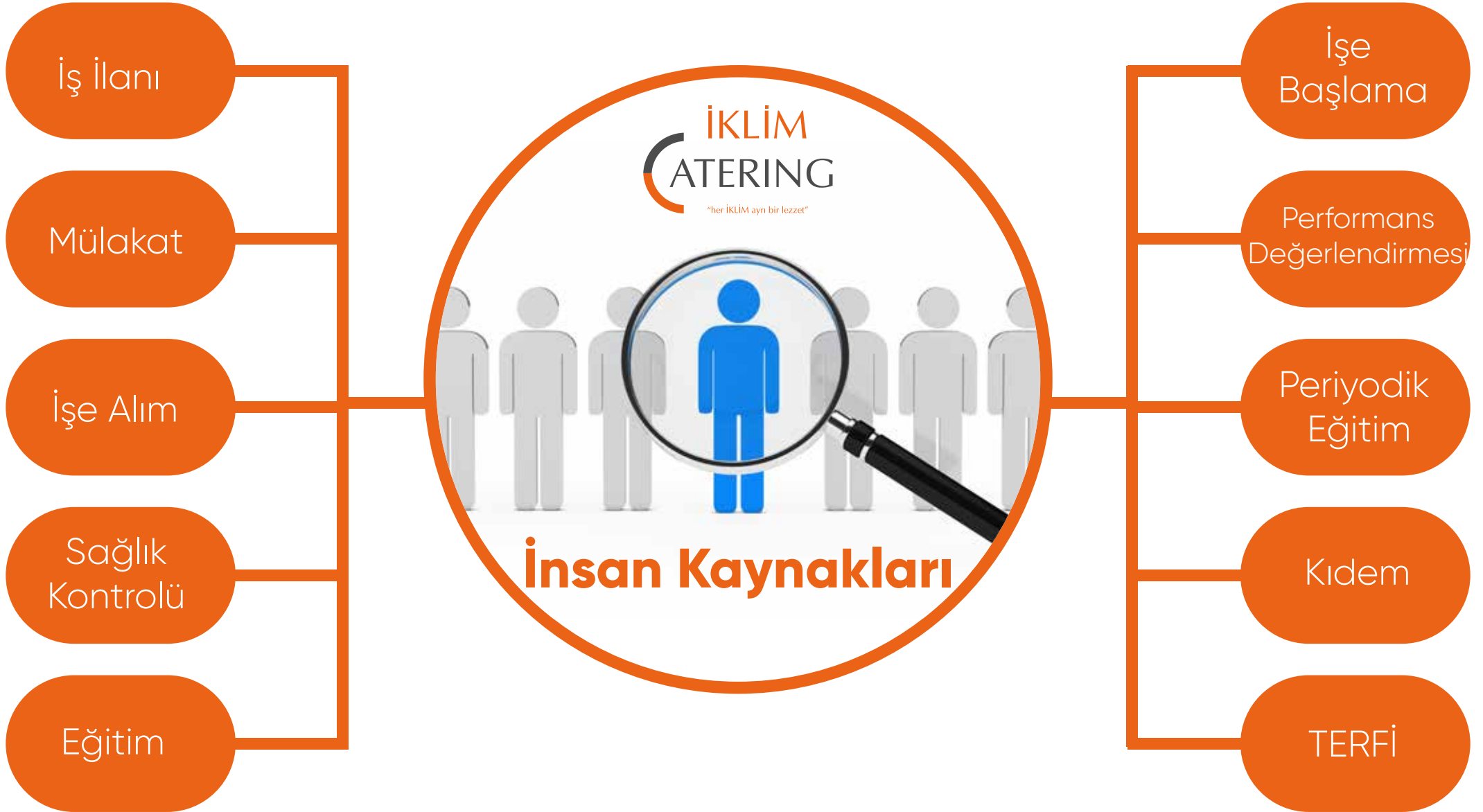
Ardından derin bir tencerede 1'er yemek kaşığı zeytinyağı ve tereyağını eritin. 1 yemek kaşığı unu da üzerine ekleyin ve kokusu çıkıp, hafif renk alana kadar kavurun.

Kavrulan una brokoliyi haşladığınız suyu azar azar ekleyin ve topaklanmaması için bir çırpma teliyle sürekli karıştırın. Bu şekilde 2-3 dakika kaynattıktan sonra haşlayıp süzdürdüğünüz brokolileri suyun içerisine ekleyin.

Çorbayı, pürüzsüz bir kıvam alması için el blenderından geçirin ve son olarak üzerine 1,5 çay kaşığı tuzla yarım çay kaşığı karabiberi ekleyip karıştırın.

Brokoli çorbasını bir taşım kaynatıp ocağın altını kapatın ve sıcak olarak servis edin.

AFİYET OLSUN



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



11 YILDIR
LEZZET, KALİTE VE GÜVEN ÜRETİYORUZ

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 / 9

Bu sayımızdaki destekleri için;
Adana Büyükşehir Belediyesi'ne,
TGD LOJİSTİK Yönetim Kurulu Başkanı Yasin YEŞİL'e,
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.