

İKLİM CATERING  
E-BÜLTEN KASIM 2020



 İKLİM  
CATERING  
"her İKLİM ayrı bir lezzet"

**HOŞGELDİN 2021**

## İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü  
Sevgili Okurlar,

Bitmesini canı gönülden temenni ettiğimiz 2020'nin nihayet son ayına geldik. Umarım 2021 hepimize isteklerimizi veren sağlıklı bir yıl olur.

İKLİM CATERING ailesi olarak tüm müşterilerimizin, çalışanlarımızın ve tedarikçilerimizin 2021 yılını en içten dileklerimizle kutlar, herkese sağlıklı ve mutlu bir yıl dileriz.

Kasım 2020 sayımızda Akciğer dostu 2 doğal kürü, paket yemek hakkında bilinmesi gerekenleri, Sinop'un güzelliklerini, E-DECOR Muhasebe Müdürü Olcay Ozan ile söyleşimizi sizlerle paylaşacağız.

Aralık 2020 bültenimizde buluşuncaya dek, sağlıklı-  
la kalın.

Sevgilerimle,

### **Beslenme Üzerine**

Akciğer Dostu 2 Doğal Kür

### **Duyuru**

Paket Yemek

### **Söyleşi**

E-DECOR - Olcay Ozan

### **Gezi**

Sinop

### **İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından**

Karnabahar Graten

### **Nasıl Yapıyoruz?**

Online Toplantı

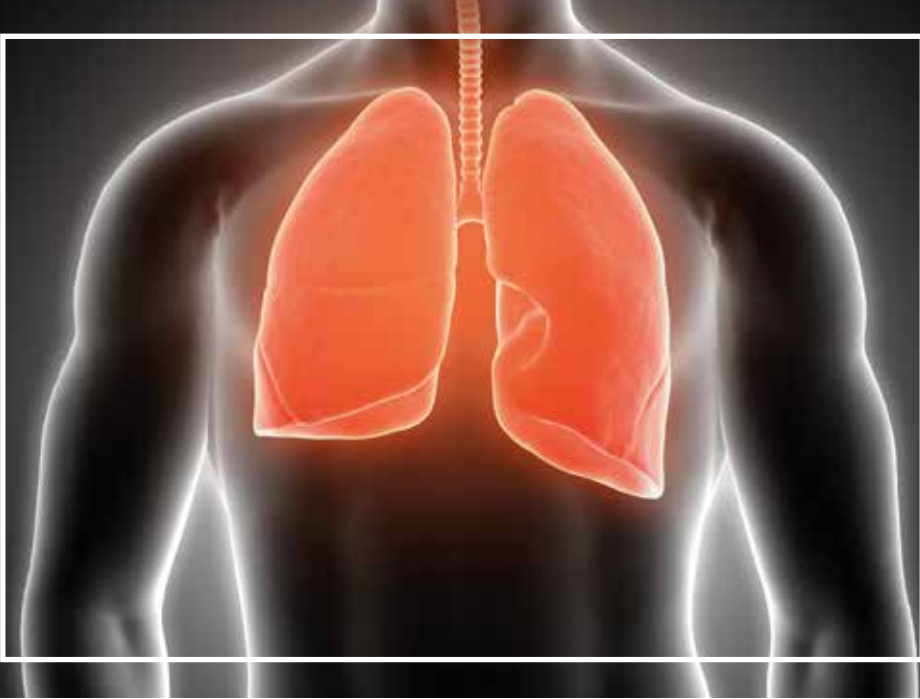
### **Hoşgeldiniz**

Kasım 2020'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar

*MUTLU  
YILLAR*



# Beslenme Üzerine Akciğer Dostu Kürler



## AKCİĞER...

İnsan anatomisine bakıldığı zaman akciğer oldukça önemli bir görev üstleniyor. Özellikle temel solunum organı olarak oksijen ihtiyacını karşılama noktasında vazgeçilmez organların başında gelmektedir. Bu sebepten dolayı sağlıklı bir vücutta aynı şekilde akciğerin de korunması adına ele alınacak önlemler çok önemlidir. Sigara tüketimi, hava kirliliği v.b. etkenlerden dolayı akciğerlerdeki bronşların detoksa ihtiyacı bulunmaktadır. Bronşlarda biriken toksinlerden kurtulmak için mutfağa göz atmamız yeterli.

### 1 YEŞİL ELMA KÜRÜ

Malzemeler:

- Bir kök zencefil
- 3 adet yeşil elma
- 5 adet karanfil
- 2 adet çubuk tarçın
- Bir kök zerdeçal

Yapılışı:

Elmaları yıkayın ve dörde bölün, Küçük boy bir tencereye tüm malzemeleri koyun, Malzemelerin üzerine 3 su bardağı su ilave edin, Orta ateşte tüm malzemeleri kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın, Yeşil elma kürünü sabah ve akşam içmelisiniz, Yeşil elma 2,5 ay boyunca içmeye devam edin.

### 2 SARIMSAK ÇAYI KÜRÜ

Malzemeler:

- Bir kök zencefil
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- Bir çay kaşığı bal
- 1/2 adet limonun suyu

Yapılışı:

Zencefli dilimleyin. Bir bardak suda yaklaşık 5 dakika kadar kaynatın, Suyu kaynadıktan sonra süzün. İçine soyulmuş sarımsağı ve limon suyunu ilave edin, Karışımı demlendirin. Çay ılıdıktan sonra içine balı ekleyin, Sabah ve akşam aç karnına bir fincan sarımsak çayı için.





**PAKET YEMEK  
HİZMETİMİZ BAŞLADI**

### Bizlere E-DECOR Hakkında bilgi verir misiniz?

E-DECOR dekorasyon ürünlerine farklı bir açıdan bakan, modern tasarımlarıyla dekorasyon modasına yön veren bir kuruluştur. E-DECOR Kaliteli Hammadde, Özgün Moda ve koşulsuz Müşteri Memnuniyetini benimseyen bir yapıya sahiptir.

Dekoratif mobilyalardan, ev aksesuarlarına, aydınlatmadan resim çerçevesine kadar binlerce ürüne sahip E-DECOR, ürettiği ürünlerin %95'ini ihraç etmektedir.

Ticaret ahlakı, iyi niyet ve empati E-DECOR'un vazgeçilmez değerleridir.



E-DECOR Muhasebe Müdürü  
Olcay OZAN

**Merhaba Olcay Hanım, Söyleşi talebimizi kırmayıp bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederiz. Sizi tanıyabilir miyiz?**

17.08.1985 İstanbul doğumluyum. İlk, orta ve lise eğitimi mi İstanbul'da tamamladım. Ardından İstanbul Üniversitesi İktisat Bölümünü bitirdim. Üniversitenin ardından 2002 yılında LC Waikiki' de çalışma hayatıma başladım. Uzun yıllar tekstil sektöründe çalıştıktan sonra kuruluşundan itibaren E-DECOR'da çalışmaya başladım.



**NEFESİM MOBİLYA ORM. ÜR. PAZ. İÇ VE DIŞ.  
TİC. LTD. ŞTİ.**

Atatürk Organize Sanayi Sitesi Hadımköy Mah.  
75. Yıl Cad. No.:9/1 Arnavutköy – İSTANBUL  
Tel: 0 212 771 06 44-45  
Mail: edecor.tr@gmail.com  
Web: www.e-decor.com.tr

### İKLİM CATERING' ten aldığınız hizmetten memnun musunuz?

İKLİM CATERING işini hakkıyla yapıyor. Aldığımız hizmetten son derece memnunuz.

### İKLİM CATERING'in tatlı çeşitliliğini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Bence gayet başarılı, magnolya'dan browni'ye kadar hem lezzetli hemde zengin bir tatlı çeşidi var İKLİM CATERING'in.

### İKLİM CATERING'in satış sonrası desteğini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Herhangi bir durumda süper hızlı dönüş alıyoruz. İKLİM CATERING'in çözüm hızı çok iyi.

### İKLİM CATERING'i tanıdıklarınıza tavsiye edermisiniz?

İKLİM CATERING, müşteri memnuniyetini ön planda tutan ve bizi memnun eden bir firma. Gönül rahatlığıyla herkese tavsiye ederim.

### Olçay Hanım, Hoş sohbetiniz ve misafırperverliğiniz için çok teşekkür ederiz. Son olarak neler söylemek istersiniz?

Benim için de güzel bir sohbetti, bende teşekkür ederim. İKLİM CATERING'e Kaliteli hizmetinden dolayı Teşekkür eder, Çalışmalarında başarılar dilerim. Yaklaşan 2021 yılıyla birlikte herkese güzelliklerle dolu bir yıl dilerim.

Saygılarımla,  
Olcay OZAN  
E-DECOR Muhasebe Müdürü





## Kısaca Sinop...

Boztepe burnu üzerine kurulmuş olan Sinop, ziyaretçilerini dört mevsim farklı güzelliklerle karşılamaktadır. Yemyeşil doğasıyla huzur veren Sinop, şelaleleri, gölleri ve tertemiz sahilleriyle yaz aylarında tatilcilerin gözde tercihlerindedir. Sinop, doğal güzelliklerinin yanı sıra tarihi ve kültürel değerleriyle de görülmeye değer şehirlerimizdendir. Karadeniz'in en eski şehirlerinden Sinop'u gezmek, lezzetlerini tatmak için 2-3 gün yeterli. Sinop'un Tarihi dokusunu yakından tanımak ve şehrin doyulmaz manzarasına bir tepeden bakmak için Sinop kalesine çıkmanız yeterli.

**57**

## Sinop'ta Gezilecek Yerler...

Sinop'ta gezilecek yerlerin başında;  
Sinop Kalesi,  
Sinop Etnografya Müzesi,  
Tarihi Sinop Cezaevi,  
Boyabat Kalesi,  
Balatlar Kilisesi,  
İnaltı Mağarası,  
Hamsilos Koyu,  
Erfelek Tatlıca Şelaleleri,  
Karakum Plajı,  
İnceburun Deniz Feneri gelmektedir.



### Karnabahar Graten / 6-8 Kişilik

#### Malzemeler

1 Adet Küçük Boy Karnabahar, 1 Adet Yumurta, 3 Su Bardağı Süt  
2 Yemek Kaşığı Un, 3 Yemek Kaşığı Sıvıyağ, Tuz, Karabiber,  
1 Su Bardağı Redelenmiş Kaşar Peyniri,  
İsteğe göre üzerine domates, biber.

### Hazırlanışı

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp diri kalacak şekilde haşlayın.

Suyunu süzüp fırın tepsisine dizin. Ayrı bir kaptaki yumurta, süt, un, sıvı yağ, tuz ve karabiberi iyice çırpın.

Bu karışımı karnabaharın üzerine dökün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırına verip 30 dk. pişirin.

30 dk sonra fırından çıkarıp üzerine kaşar rendesini serpin.

Tekrar fırına verip kızarana kadar pişirin.

**afiyet**  
**olsun**



**Online Toplantı**  
**İletişim Kanallarımız**



**+90 212 689 90 04**

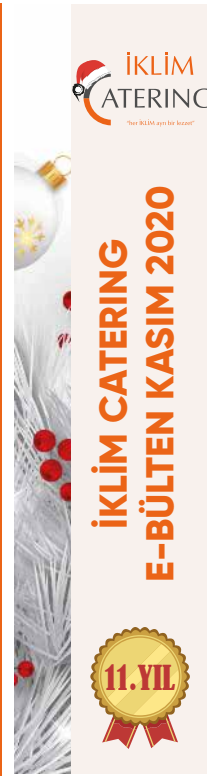


**info@iklimcatering.com**

## KISACA ONLINE TOPLANTI...

COVID-19 Pandemisiyle birlikte tüm Dünya' da teknoloji şirketleri online toplantılar için seferber oldu diyebiliriz. Büyük küçük hemen her işletme artık online toplantıları benimseyip, online toplantılar için çözüm arayışına girdi. Online toplantılar için Skype, Whatsapp, Zoom gibi bir çok seçenek mevcut. Yüzyüze toplantıların yerine online toplantı tercih eden müşterilerimiz için iletişim kanallarımız, Skype ve Whatsapp Business.

KASIM 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 / 11**

Bu sayımızdaki destekleri için;  
Sinop Belediyesi'ne,  
E-DECOR Muhasebe Müdürü Olcay OZAN'a,  
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne  
TEŞEKKÜR EDERİZ.