



Hoşgeldin Ramazan

İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

İftardan Sahura mutfaklarda tatlı bir telaşın yaşanacağı Ramazan ayı Hoş Geldi, Sefa Geldi. Ramazan ayı ile birlikte İKLİM CATERING'in İftar ve Sahur Menüleri de Ramazan'a özel yansımalarla hazırlandı.

Ramazan'ların gelenekselleşen kumanya kolileri için de her bütçeye uygun 6 farklı seçenek hazırladık.

Mart 2021 Sayımızda; Ramazan Sofralarını, ÖZKARDEŞLER A.Ş. İnsan Kaynakları ve İdari İşler Müdürü Engin YEŞİL ile Söyleşimizi, Kahramanmaraş'ın Güzelliklerini sizlerle paylaşacağız.

Nisan 2021 Sayımızda buluşuncaya dek, sevgi ve sağlıkla Kalın.

Sevgilerimle,

Hoşgeldin Ramazan

Ramazan Sofraları

Ramazan Kumanyaları

Her Bütçeye Uygun Ramazan Kolileri

Söyleşi

ÖZKARDEŞLER A.Ş. / Engin YEŞİL

Gezi

Kahramanmaraş

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Piringç Salatası

Tedarikçi Tanıtımı

Trakya Birlik / Biryavaş

Hoşgeldiniz

Mart 2021'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar





Ramazan Sofraları...

Ramazan ayı, Müslümanlar için çok önemli ve kutsal bir aydır. On bir ayın sultanı olarak adlandırılan ramazanda, iftar ve sahur olmak üzere iki kez yemek yenir. Ramazan ayı, yiyecek-içecek açısından bolluk ayıdır. Ramazan öncesi alınan iftariyeler, börek ve tatlılar için yapılan yufkalar, kuru yemişler, hoşafılık malzemeler, ramazan mevsimine göre insanın canının isteyebileceği her şey hazırlanır, iftarın diğer bir özelliği de iftariyeliklerdir. Bu iftariyelikler belirli yerlerden alınır; meselâ peynir, zeytin, hurma çeşitleri ve çeşit çeşit reçeller ünlü dükkanlardan alınır. Ramazanın kendine mahsus ekmeği pide, tatlısı güllaç, başlangıç yemeği ise çorbadır. Çorbasız bir iftar pek düşünülemez.

Diğer yemekler, ailenin maddî durumuna göre değişebilir. iftar sofrasında bütün bunların hazırlanması ve sunulması düşünüldüğünde, iftar sofrası adetâ bir tören sofrası hâline gelir.Eskiden iftarlar evlerde, konaklarda, saraylarda yapıldığı gibi, cami, türbe ve tekkelerde de yapılırdı. Günümüzde de iftarlar, akrabalar ve komşular arasında evlerde yapıldığı gibi; il ve ilçelerimizde belediyelerimizin ve birer hayır kurumu olan çeşitli vakıflarımızın organizesiyle kurulan iftar çadırlarında yapılmaktadır. Bu iftar çadırları herkese açık olduğu için, toplumun her kesimi bu sofralardan istifade etmektedir.

Hoşgeldin Ramazan

NOTA OSMANCIK PİRİNÇ / 1 KG 1 ADET
NOTA KIRMIZI MERCİMEK / 1 KG 1 ADET
NOTA PİLAVLIK BULGUR / 1 KG 1 ADET
NOTA KOÇBAŞI NOHUT / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT UN / 1 KG 1 ADET
SALAT AYÇİÇEK YAĞI / 1 LT. 1 ADET
ARBELLA MAKARNA / 500 GR. 2 ADET
IRMAK KÜP ŞEKER / 750 GR. 1 ADET
ÖREN SALÇA / 800 GR. 1 ADET
KENT HAZIR ÇORBA / 85 GR. 2 ADET
ÖĞÜT SOFRALIK TUZ / 750 GR. 1 ADET

94,90
KDV DAHİL

NOTA OSMANCIK PİRİNÇ / 1 KG 1 ADET
NOTA KIRMIZI MERCİMEK / 1 KG 1 ADET
NOTA PİLAVLIK BULGUR / 1 KG 2 ADET
NOTA KOÇBAŞI NOHUT / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT UN / 1 KG 2 ADET
SALAT AYÇİÇEK YAĞI / 1 LT. 1 ADET
ARBELLA MAKARNA / 500 GR. 2 ADET
ARBELLA ARPA ŞEHRİYE 1 ADET
ARBELLA TEL ŞEHRİYE / 500 GR. 1 ADET
ÜLKER BİZİM ÇORBA / 6 5 GR. 1 ADET
IRMAK KÜP ŞEKER / 750 GR. 1 ADET
DOĞUŞ KEYFİDEM ÇAY / 500 GR. 1 ADET
ÖREN SALÇA / 800 GR. 1 ADET
ÖĞÜT SOFRALIK TUZ / 750 GR. 1 ADET

134,90
KDV DAHİL

AYMAR AYÇİÇEK YAĞI / 1 LT. 1 ADET
FİDE SALÇA / 500 GR. 1 ADET
MUTLU MAKARNA / 500 GR. 2 ADET
YAYLA OSMANCIK PİRİNÇ / 1 KG 1 ADET
YAYLA PİLAVLIK BULGUR / 1 KG 1 ADET
YAYLA KIRMIZI MERCİMEK / 1 KG 1 ADET
BEKLENTA SİYAH ÇAY / 500 GR. 1 ADET
GÜNGÖR GEMLİK S. ZEYTİN / 500 GR. 1 ADET
KATMER BUĞDAY UNU / 1 KG 1 ADET
NAR TOZ ŞEKER / 1 KG 1 ADET
BORNİER HAZIR ÇORBA / 65 GR. 2 ADET
SALİNA YEMEKLİK TUZ / 750 GR. 1 ADET
TATZADE SADE HELVA / 500 GR. 1 ADET

129,90
KDV DAHİL

ÖĞÜT OSMANCIK PİRİNÇ / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT KIRMIZI MERCİMEK / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT PİLAVLIK BULGUR / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT KURU FASULYE / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT KOÇBAŞI NOHUT / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT UN / 1 KG 1 ADET
SALAT AYÇİÇEK YAĞI / 1 LT. 2 ADET
ARBELLA MAKARNA / 500 GR. 1 ADET
ARBELLA ARPA ŞEHRİYE / 500 GR. 1 ADET
ARBELLA TEL ŞEHRİYE / 500 GR. 1 ADET
BALKÜPÜ KÜP ŞEKER / 1 KG 1 ADET
BAL KÜPÜ TOZ ŞEKER / 1 KG 1 ADET
DOĞUŞ FİLİZ ÇAY / 500 GR. 1 ADET
TUKAŞ SALÇA / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT SOFRALIK TUZ / 750 GR. 1 ADET
SEYİDOĞLU VIŞNE REÇELİ / 380 GR. 1 ADET
ÜLKER BİZİM ÇORBA / 65 GR. 2 ADET

179,90
KDV DAHİL

KIRLANGIÇ AYÇİÇEK YAĞI / 2 LT. 1 ADET
FİDE SALÇA / 500 GR. 1 ADET
FİLİZ MAKARNA / 500 GR. 2 ADET
YAYLA OSMANCIK PİRİNÇ / 1 KG 1 ADET
YAYLA PİLAVLIK BULGUR / 1 KG 1 ADET
YAYLA KIRMIZI MERCİMEK / 1 KG 1 ADET
YAYLA KOÇBAŞI NOHUT / 1 KG 1 ADET
ÖZSARI KURU FASULYE / 1 KG 1 ADET
OFÇAY BEREKET ÇAY / 1 KG 1 ADET
GÜNGÖR GEMLİK S. ZEYTİN / 500 GR. 1 ADET
KATMER BUĞDAY UNU / 1 KG 1 ADET
NAR TOZ ŞEKER / 1 KG 1 ADET
BORNİER HAZIR ÇORBA / 65 GR. 2 ADET
SALİNA YEMEKLİK TUZ / 750 GR. 1 ADET
SEYİDOĞLU SADE HELVA / 500 GR. 1 ADET

194,90
KDV DAHİL

ÖĞÜT OSMANCIK BALDO PİRİNÇ / 1 KG 2 ADET
ÖĞÜT KIRMIZI MERCİMEK / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT PİLAVLIK BULGUR / 1 KG 2 ADET
ÖĞÜT KURU FASULYE / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT KOÇBAŞI NOHUT / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT UN / 1 KG 1 ADET
SALAT AYÇİÇEK YAĞI / 1 LT. 2 ADET
FİLİZ MAKARNA / 500 GR. 2 ADET
FİLİZ ARPA ŞEHRİYE / 500 GR. 1 ADET
FİLİZ TEL ŞEHRİYE / 500 GR. 1 ADET
DOĞUŞ FİLİZ ÇAY / 500 GR. 1 ADET
BALKÜPÜ KÜP ŞEKER / 1 KG 1 ADET
BALKÜPÜ TOZ ŞEKER / 1 KG 1 ADET
TAT DOMATES SALÇASI / 1 KG 1 ADET
ÖĞÜT SOFRALIK TUZ / 750 GR. 1 ADET
SEYİDOĞLU VIŞNE REÇELİ / 380 GR. 1 ADET
ÜLKER BİZİM ÇORBA / 65 GR. 3 ADET
MARMARA BİRLİK S. ZEYTİN / 500 GR. 1 ADET
MEHMET EFENDİ TÜRK KAHVESİ / 100 GR. 1 ADET

239,90
KDV DAHİL

Fiyatlara KDV DAHİLDİR.

3 - 5 İş Günü İçerisinde Teslimat Yapılmaktadır.
Talebinize özel kumanya kolileri hazırlanmaktadır.

Hoşgeldin Ramazan



ÖZKARDEŞLER A.Ş.

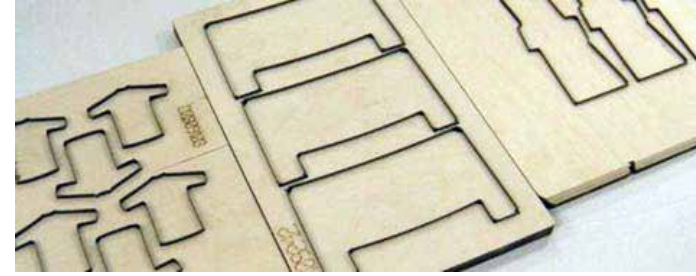
İnsan Kaynakları ve İdari İşler Müdürü
Engin YEŞİL

Merhaba Engin Bey, Söyleşi talebimizi geri çevirmeyip bize zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz. Sizi tanıyabilir miyiz?

1981 İstanbul doğumluyum. İlk, orta ve lise eğitimi mi İstanbul'da tamamladım. Lisenin ardından İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesini bitirdim. 2000 Yılında ahşap sektöründe çalışmaya başladım. Zaman içerisinde işim gereği B sınıfı iş güvenliği uzmanlığı, Yangın eğitici eğitmenliği, Yüksekte çalışma eğitici eğitmenliği, KVKK uzmanlığı gibi bir çok eğitim, sertifika ve uzmanlığa sahip oldum. Son 1 Yıldır da ÖZKARDEŞLER A.Ş. İnsan Kaynakları ve İdari İşler Müdürlüğü görevindeyim.

Bizlere ÖZKARDEŞLER Hakkında Bilgi verirsiniz?

Türkiye'nin en büyük ambalaj kesim kalıbı üreticilerinden olan Özkardeşler, 1972 yılından beri kesim kalıpları üzerine faaliyet göstermektedir. Matbaa ve ambalaj üreticilerinin kullandığı tüm otomatik ve manuel makinelere uygun kesim kalıplarını üretmekte, temsilcisi ve ithalatçısı olduğu Amerika ve Avrupa'daki çeşitli kuruluşlardan ithal ettiği malzemeleri pazarlamakta ve bulunduğu sektörde ihtiyaç duyulan makinelerin imalatı ile uğraşmaktadır.



ÖZKARDEŞLER

Karton Ambalaj Endüstriyel Kalıp San. ve Tic. A.Ş.

Beysan San. Sit. Dereboyu Cad. No.: 26
PK 34524 Haramidere - İSTANBUL

TEL.: 0 212 876 76 67
info@ozkardesler.com
www.ozkardesler.com

Söyleşi

ÖZKARDEŞLER A.Ş. / Engin YEŞİL



İKLİM CATERING' ten aldığınız hizmeti nasıl değerlendiriyorsunuz?

Kısaca İKLİM CATERING, beklentilerimizi karşılayan ve genel olarak bizleri memnun eden bir hizmet veriyor diyebilirim.

İKLİM CATERING'in en çok hangi yemekleri sizin damak tadınıza hitap ediyor?

İKLİM CATERING'in köfteleri içinden İslim Köfte, çorbaları içinden Mercimek ve Tavuksuyu Çorba, pilavları içinden İç Pilav, tatlıları içinden de Bisküvili Supangle favorilerim arasında.

İKLİM CATERING'in ürün fiyat performansını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Günümüz koşullarındaki gıda fiyatlarını ve İKLİM CATERING'ten aldığımız hizmeti göz önünde bulundurduğum da iyi bir fiyattan yemek aldığımızı düşünüyorum.

Daha önce çalıştığınız yemek firmaları ve İKLİM CATERING ile olan iş birliğinizi kıyaslamanızı istesek neler söylersiniz?

İKLİM CATERING'i, Kaliteli hizmeti, Zengin mönü çeşitliliği ve hızlı çözümleriyle açık ara farkla çok daha başarılı buluyorum.

Engin bey, Hoş sohbetiniz ve misafirperverliğiniz için çok Teşekkür Ederiz. Son olarak neler söylemek istersiniz?

Öncelikle herkese Hayırlı Ramazanlar dilerim. Nisan ayı ile birlikte Tüm çocuklarımızın 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramını Kutlarım. İKLİM CATERING'i Gönül rahatlığıyla herkese tavsiye eder. Başarılarının devamını dilerim. Saygılarımla,

Engin YEŞİL

ÖZKARDEŞLER A.Ş. İnsan Kaynakları ve İdari İşler Müdürü





Kısaca Kahramanmaraş...

Kahramanmaraş, eski ve halk arasındaki adıyla Maraş, Türkiye'nin Akdeniz Bölgesinde bulunan bir ili ve en kalabalık on sekizinci kentidir. Kurtuluş Savaşı'nda işgale direnişi nedeniyle TBMM tarafından 5 Nisan 1925'te şehre İstiklal Madalyası verilmiştir.

Türkiye'nin Akdeniz Bölgesinde yer alan ve tarihi 16 bin yıl öncesine uzanan Kahramanmaraş, bugüne kadar birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmıştır. İlkçağlardan beri Suriye, Mezopotamya ve İç Anadolu'yu birbirine bağlayan ticaret yollarının kavşak noktasında bulunmaktadır. Yapılan araştırmalarda tarih öncesi devirlere ait kültür izlerine sahip pek çok mağara ve höyüğe rastlanmıştır.

Kahramanmaraş'ta Gezilecek Yerler

Abdülhamit Han Camii, Başkonuş Yaylası, Kahramanmaraş Arkeoloji Müzesi, Ashab-ı Kehf Külliyesi, Ulu Camii, Kapıçam Tabiat Parkı, Kahramanmaraş Kalesi, Fırınz Yaylası, Yedikuyular Kayak Merkezi, Döngel Mağarası, Yeşil Göl, Kahramanmaraş Etnografya Müzesi, Piazza, Yedi Güzel Adam Edebiyat Müzesi, Galgamaç Şelalesi, Dondurma Müzesi, Kurtuluş Müzesi, Meryemçil Kalesi, Ceyhan Köprüsü, Kapalı Çarşı, Menzelet Baraj Gölü, Kahramanmaraş Botanik Bahçesi, Toprak Hisar Kanyonu.



Pirinç Salatası / 6-8 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Pirinci yıkayıp üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 20 dakika bekletin. Pirincin suyunu süzüp zeytinyağında 5 dakika kavurun. Üzerine sıcak su ve tuz ilave edip kısık ateşte pişirin. Soğumaya bırakın. Taze soğanı temizleyip ince doğrayın. Mısır, maydanoz, dereotu, ince doğranmış kornişon turşu, limon suyu, zeytinyağı ve karabiber ekleyip karıştırın. Pirinç salatasını, fırında tavuk yemeğinin yanında da servis edebilirsiniz.

MALZEMELER

- 2 su bardağı pirinç
- 4 taze soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2.5 su bardağı sıcak su
- 200 gr mısır konservesi
- 1 çay bardağı ince kıyılmış maydanoz
- 1 çay bardağı ince kıyılmış dereotu
- 10 kornişon turşu
- Yarım limonun suyu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı (ekstra)
- Tuz
- Karabiber

afiyet olsun

Tedarikçi Tanıtımı

Biryağ



MART 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 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

YAYIN TÜRÜ

Her Ay Yayınlanan Online / Dijital Yayın

Sayı: 2021 / 03

Bu sayımızdaki Destekleri İçin;

Özkardeşler A.Ş.

İnsan Kaynakları ve İdari İşler Müdürü

Engin YEŞİL'e,

**İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.**