

**#winter**



## İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü  
Sevgili Okurlar,

2021 Yılı'nın ilk sayısı Ocak 2021 sayımızla sizlerle olmanın heyecanını yaşıyoruz. Zaman ne kadar hızlı geçiyor. Yılın ilk ayını büyük bir yoğunlukla geçirip, Şubat ayına kocaman bir merhaba diyoruz.

Hızlı geçirdiğimiz Ocak için yine faydalı bilgiler içeren dolu dolu bir sayı hazırladık.

Ocak 2021 sayımızda; Turşu hakkında bilinmesi gerekenleri, Gıda enflasyonunu, MERCANLAR A.Ş. Satınalma Sorumlusu Hasret BAŞARAN ile söyleşimizi, Kuveyt'in güzelliklerini sizlerle paylaşacağız.

Şubat 2021 sayımızda buluşuncaya dek, sevgi ve afiyetler kalın.

Sevgilerimle,

### Beslenme Üzerin

Turşu Hakkında Bilinmesi Gerekenler

### Sektörel

Gıda Enflasyonu

### Söyleşi

MERCANLAR A.Ş. / Hasret BAŞARAN

### Gezi

Kuveyt

### İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Kırmızı Lahana Turşusu

### Bizden Haberler

Kozmetik Dünyasının Duayenleri

### Hoşgeldiniz

Ocak 2021'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar



**#winter**



### Turşu Hakkında...

Türk Mutfağında önemli bir yere sahip olan Turşu, yiyeceklerin özellikle kış aylarında daha uzun süre kullanılması amacıyla yapılmıştır. Sonbahar aylarında kurulmaya başlanan Turşu, tüm kış boyunca tüketilen lezzetli bir yemek türü olarak sofralarımızda yerini almaktadır. İçerdiği bol miktarda K vitamini, kalp ve kemik sağlığına iyi gelirken, H vitamini ise karaciğere ve sinir sistemine iyi gelmektedir. Turşu yapımında kullanılan sebzeler Turşu halini aldıktan sonra daha yararlı hale gelmektedir. Özellikle probiyotik açısından çok zengin bir kaynak olan Turşu ve Turşu suyu, kış aylarında tüketildiğinde hastalıklara karşı vücut direncini arttırmaktadır.

### Turşunun Faydaları...

Vücudun toksinlerden kurtulmasına yardımcı olur,  
Doğal bir antibiyotiktir,  
Vücudun ihtiyacı olan probiyotiği sağlar,  
Bağırsaklarda oluşan zararlı bakterilerin yok olmasına yardımcı olur,  
Sindirim sistemi rahatsızlıklarına ve kabızlığa iyi gelir,  
Bağışıklık sistemini güçlendirir,  
Antioksidan özelliğiyle kanser hücrelerinin vücutta yayılmasını önler,  
Kan şekerinin düzenlenmesine yardımcı olur. Turşu Suyu ise;  
Vücut direncini arttırır, Mide bulantısı,  
Mide ekşimesi ve ağrısına yardımcıdır,  
Eklem ağrılarına iyi gelir, enerji veririr, dinçleştirir,  
Boğaz ağrılarına karşı iyi gelir,  
Nefesi tazeler.

**TÜRKİYE'DE GIDA ENFLASYONU**

TÜRKİYE, 2020 yılında bütün dünya ile birlikte yüzyılın en büyük felaketinin yarattığı tahribatı yaşadı.Korkarız ki, 2021'in ilk yarısında da benzer koşulları yaşamaya devam edeceğiz. Kovid19 adı verilen virüsün görülmeye başladığı mart ayından itibaren uygulanan karantina koşulları hazır yemek sektörünün işlerini neredeyse durma noktasına getirdi.Birçok sektör yarı zamanlı ya da azaltılmış personel ile çalışmalarını sürdürmeye çalışırken hazır yemek sektörü yüzde 85'e varan ciro kayıpları yaşadı. Devletin açıkladığı destek ve teşviklerden ise sektörümüz maalesef en az yararlanan sektör oldu.Birçok sektörde işlerin dijital alandan yürütülmesi, ofislerin kapatılması, eğitimin tamamen dijital alana yani online ortama kayması sektörün potansiyel müşteri kitlesini ortadan kaldırmış oldu.Hazır yemek sektörü, başta gıda fiyatları olmak üzere enflasyonun da olumsuz katkısı ile birlikte, hiç kuşkusuz pandemiden en çok etkilenen sektör oldu.

ÜRÜN	2019	2020	%değ.
Sütlü Tatlı	2,58	19,95	674,44
Karnabahar	3,42	6,86	100,85
Ispanak	3,19	5,87	83,92
Yumurta	0,52	0,94	82,16
Domates	2,83	5,00	46,68
Pirinç	4,80	8,00	66,67
Roll Ekmek	0,18	0,30	66,67
Pırasa	3,08	5,04	63,53
Mercimek	7,21	11,57	60,41
Nohut	2,89	4,35	50,52





MERCANLAR A.Ş. Satınalma Sorumlusu  
Hasret BAŞARAN

### İnsana ve Geleceğe İnanıyoruz

Kökleri 1976 yılına dayanan Mercanlar, yaptığı yeniliklerle lider olan ve sektöre yön veren yapısını kurulduğu günden bugüne kadar sürdürmüştür. "Renga" markalı ürünleriyle mutfak eşyaları sektöründe kendi ürün grubunun mucidi olan Mercanlar, bu alandaki liderliğini 70 ülkeye yayılan dağıtım ağıyla ve tüm dünyada büyük beğeni ile kullanılan ürünleriyle sürdürmektedir. Hem bulunduğu coğrafi konumun lojistik avantajıyla, hem de yüksek üretim ve stok kapasitesiyle ürünleri çok kısa sürelerde müşterilerine ulaştırabilmektedir. Günlük 240.000 adetlik üretim kapasitesi ve ortalama 10 günlük sevkiyat zamanıyla alanında ulaşılması güç bir başarıya sahiptir.

Mercanlar'ın tasarım ve Ar-Ge'yi odak noktasına alan faaliyetleri, kullanıcıların sağlığını ve beğenisini ön planda tutarak, onlara her zaman tasarım üstünlüğü olan ve en kaliteli ürünleri ulaştırmak üzerine kurulmuştur. Ağırlıklı olarak cam, plastik ve metal malzemelerin birlikte kullanıldığı ürün gamında; sürahiler, su, süt ve meyve suyu şişeleri, tuzluk / biberlik ve baharatlıklar, saklama kavanozları ve kapları, yağlık / sirke-likler, bebek ve çocuk beslenme setleri, özel desenli ürün grupları, lisanslı ürün grupları ve plastik mutfak gereçleri yer almaktadır.

15.000 m<sup>2</sup> kapalı alan üzerine kurulu üretim kompleksine sahip olan Mercanlar, modern üretim tesislerinde, son teknoloji makine ekipmanlarıyla ve yetkili kuruluşlarca gıdaya temas uygunluğu teyit edilmiş hammaddeleri kullanarak, toplam kalite çerçevesinde üretim yapmaktadır. Bu da Mercanlar'ın insana ve çevreye verdiği değerlerin bir yansımasıdır. Sağlık ve güvenlik önlemleri en üst düzeyde sağlanan mutlu bir çalışma ortamı sayesinde, bugün 200'ü aşkın insan kaynağı, müşterilere sağladığı üstün hizmetin de kaynağıdır. Küresel arenada rekabet gücü yüksek, dünya çapında marka bilinirliği her gün artan, ürünleri kullanıcıları tarafından büyük beğeni toplayan Mercanlar, müşteri memnuniyetini her zaman daha yukarı taşımak için teknolojiye ve üretime sürekli yatırım yaparak, sahip olduğu vizyon ve misyon doğrultusunda sektördeki konumunu güçlendirmeye devam edecektir.



**Merhaba Hasret Hanım, Söyleşi talebimizi kırmayıp bize zaman ayırdığınız için çok Teşekkür Ederiz. Sizi Tanıyabilir miyiz?**

08.11.1995 Bartın Doğumluyum. İlk, orta ve lise eğitimi mi İstanbul'da tamamladım. Ardından Anadolu Üniversitesi İşletme Bölümünü bitirdim. 2014 yılında çalışma hayatıma başladım. Son 1 yıldır da Mercanlar A.Ş. Satınalma Sorumlusu olarak çalışma hayatıma devam ediyorum.

**Bize Mercanlar hakkında bilgi verirmisiniz?**

## Mercanlar Hasret BAŞARAN İKLİM CATERING'ten Çok Memnunuz



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

İKLİM CATERING, zengin mönüsü ve aktiviteleriyle kaliteli hizmet veren bir kuruluş, aldığımız hizmetten çok memnunuz.

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

Öncelikle İKLİM CATERING'in satış sonrası destek hızı çok iyi. Talebimiz olduğunda mutlaka hızlı ve olumlu bir çözüm aksiyonu alıyoruz.

### İKLİM CATERING'in yemek çeşitliliğini ve mönü uyumunu nasıl buluyorsunuz?

İKLİM CATERING çok zengin ve birbirine uyumlu bir mönü sunuyor. Bununla birlikte tatlıbar, salatbar ve özel etkinlik günlerini çok başarılı buluyorum.

### İKLİM CATERING'i tanıdıklarınıza tavsiye edermisiniz?

İKLİM CATERING Kalitesinden emin olduğum bir kuruluş, Kesinlikle tavsiye ederim.

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

Benim içinde güzel bir sohbeti. Herkese güzel bir 2021 yılı dilerim. İKLİM CATERING'e Kaliteli hizmetinden dolayı Teşekkür eder, Başarılarının Devamını Dilerim.

**Saygılarımla,  
Hasret BAŞARAN  
Mercanlar Satınalma Sorumlusu**





## Kısaca Kuveyt...

Kuveyt, Arap Yarımadasının kuzeydoğusunda, Basra körfezinin kıyısında yer alan, 2,1 milyon nüfusa sahip bir ülkedir. Kuzeyde Irak, Güneyde Suudi Arabistan'la komşudur. Ülkenin ismi su kenarındaki kale anlamına gelen akwat kelimesinden gelmektedir.

## Yeme / İçme

Zengin bir mutfağa sahip olan Kuveyt Mutfağında Et yemekleri, pilavlar ön plandadır. Maklube, humus gibi tanıdık lezzetlerle de karşılaşacağınız Kuveyt mutfağında zengin deniz mahsulleri yemekleri de bulmanız mümkün.

## Kuveyt'te Gezilecek Yerler;

Tarık Recep İslam Sanatları Müzesi,  
Kuveyt Bilim Merkezi,  
Mescidi Kabir (Büyük Cami)  
Seif Sarayı,  
Al Hamra Kulesi,  
Failaka Adası,  
Kobar Adasıdır.

# İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

## Kırmızı Lahana Turşusu



### HAZIRLANIŞI

1 adet orta boy lahanamızı ince ince doğrayalım. Derin bir kaba alıp 1 tatlı kaşığı tuz ile iyice harmanlayalım.

10 dakika bekletelim.

Beklettiğimiz lahanalarımızı kavanozlara bastırarak yerleştirelim.

Uygun bir kaptaki 1 su bardağı su, 1 su bardağı üzüm sirkesi ve 1 tatlı kaşığı limon tuzunu da ilave edip karıştıralım.

Lahanalarımızın üzerine hazırlamış olduğumuz sirkeli karşımı dökelim.

Kapağını sıkıca kapatıp 3-4 gün buzdolabında bekletelim.

3-4 gün sonra kırmızı lahana turşumuz hazır.

### MALZEMELER

**1 orta boy kırmızı lahana**

**1 tatlı kaşığı tuz**

**1 su bardağı su**

**1 su bardağı üzüm sirkesi**

**1 tatlı kaşığı limon tuzu**

# AFİYET OLSUN



## Bizden Haberler

Kozmetik Dünyasının Duayenleri  
İKLİM CATERING'İ Tercih Ediyor.



**max**  
**clain**



**LM COSMETICS**



## 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 / 01

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;  
Mercanlar A.Ş. Satınalma Sorumlusu  
Hasret BAŞARAN'a,  
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne  
TEŞEKKÜR EDERİZ.**

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

