

Büyük  
Hekimoğulları

1985



Hamuru iyilik  
Mayası Emek  
Unu 'Pirlanta' olsun.



[www.hekimogullari.com](http://www.hekimogullari.com)

# Büyük Hekimoğulları

1985



**Bazı Anlara  
Paha biçilmez.**

Fırından çıktığındaki altın sarısı rengi ve  
yerken yüzümüzde oluşan o tebessüm.



[www.hekimogullari.com](http://www.hekimogullari.com)

# Tatlı Dünyası

TATLI PASTA BAKLAVA DONDURMA HELVA

www.tatlidunyasidergisi.com

MART 2022 Sayı: 14



İSTANBUL ŞEKERCİ  
PASTACI HELVACI  
TATLICI VE ŞEKERLİ  
MAMÜLLER ESNAF  
ODASI OLAĞAN  
GENEL KURULU YAPILDI

**BU-PA DER  
MANDALINA  
FESTİVALİ'NDE!**

**YEŞİM PASTANESİ  
KENAN BODURLAR:  
"PASTACILIK BİR  
REFERANS İŞİDİR."**

**PAPATYA PASTANESİ  
RAMAZAN DÜZALAN  
"SANATSAL BİR MESLEĞİ  
İCRA EDİYORUZ."**

**HOŞ GELDİN YÂ  
ŞEHR-İ RAMAZAN!**





# HORECA



# GELLATO



**fretta**  
Frozen Desserts  
For Happy Days

Maysa Gıda olarak yıllarca edindiğimiz tecrübelerden yola çıkarak, doğal lezzetleri bir araya getirdiğimiz **Fretta** markamız ile sizlerle.

Fretta serimizde **dondurma, gelato, sorbe üretimleri** için çeşitli baz ve paste'lerin yanı sıra **soft dondurma, frozen yoğurt, sıcak ve soğuk içecek tozları** ile sizlere lezzetli ve kaliteli ürünler sunulmaktadır.

**maysa**

KOSB Melek Aras Bulvarı No:54 Tuzla / İstanbul

+90 (216) 581 98 00

info@maysagida.com.tr

www.maysagida.com.tr

www.fretta.com.tr

Bu nefis baklavayı yapmak kolay değil!  
**1972'den beri**  
**lezzetinde güzelliğinde sırrı bizde...**

**Mükemmel  
Baklava için!**



Kocatepe Mah. Mega Center A Blok 1543-1544 Bayrampaşa • İSTANBUL  
Tel: +90 (212) 521 59 49 Gsm.: +90 (532) 284 93 26  
[www.ozkoyunlu.com](http://www.ozkoyunlu.com) • [info@ozkoyunlu.com](mailto:info@ozkoyunlu.com)



**KALİTE**  
**TESADÜF DEĞİLDİR**





**DACA AMBALAJ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ**

Yenidoğan Mah. Ferhatpaşa Cad. No: 16 /1 Bayrampaşa - İstanbul / TÜRKİYE

Tel: (+90)212 674 36 63 Faks: (+90)212 674 36 62 Gsm: 0533 304 76 84

[www.daca.com.tr](http://www.daca.com.tr) | [info@daca.com.tr](mailto:info@daca.com.tr)



# İÇİNDEKİLER

## 06



**İSTANBUL ŞEKERCİ PASTACI HELVACI  
TATLICI VE ŞEKERLİ MAMÜLLER ESNAF  
ODASI OLAĞAN GENEL KURULU YAPILDI**

## KÜNYE

MART 2022 • YIL: 8 • SAYI: 14



**İstanbul Şekerciler ve Pastacılar  
Odası Adına Oda Başkanı**  
Aykut ŞENER

### İmtiyaz Sahibi

**Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**

Alpay ERÜS

alpayers@goldencitymedia.com

**Editör** - Şebnem ATILGAN

sebnematilgan@goldencitymedia.com

**Reklam Müdürü** - Sema ERÜS

sema@goldencitymedia.com

**Reklam Sorumlusu** - Derya YAMAN

derya@goldencitymedia.com

**Reklam Sorumlusu** - Seval SAYILAN

seval@goldencitymedia.com



**YÖNETİM YERİ - YAYINA HAZIRLIK**

**GOLDEN CITY MEDIA**

PERPA İş Merkezi B Blok

Kat: 13 No: 2307

Okmeydanı - Şişli / İST

Tel: 0212 320 00 34-35

Faks: 0212 320 00 36

www.goldencitymedia.com

info@goldencitymedia.com

BASKI VE CİLT

ŞAN OFSET MATBAACILIK

HAMİDİYE MAH. ANADOLU CAD.

NO:50 KAĞITHANE / İSTANBUL

TEL: 0212 289 24 24

www.sanofset.com

Sertifika No: 45170

SÜRELİ YEREL YAYIN

Tatlı Dünyası Dergisi üç ayda bir

yayınlanır. Yayınlanan yazı ve reklamların

sorumluluğu sahibine aittir. Dergideki

yazılar, görseller ve reklam çalışmaları

izin alınmaksızın kullanılamaz. Gönderilen

yazı ve görseller yayınlanmasın ya da

yayınlanmasın iade edilmez.

## 33



**BU-PA DER  
MANDALINA FESTİVALİ'NDE!**

**PAPATYA PASTANESİ  
RAMAZAN DÜZALAN  
"SANATSAL BİR MESLEĞİ  
İCRA EDİYORUZ."**



## 62



**YEŞİM PASTANESİ, KENAN BODURLAR:  
"PASTACILIK BİR REFERANS İŞİDİR."**

## 52



Genel Başkan **Aykut Şener**  
İstanbul Şekerçi Pastacı Helvacı Tatlıcı ve  
Şekerli Mamüller Esnaf Odası



## Sevgili kahraman meslektaşlarım, hepinizi sevgi, saygı ve hürmetle selamlıyorum.

Değerli üyelerim, 2018 yılında gerçekleşen genel kurulumuzun üzerinden dört yıl geçti. Çalışma dönemimiz boyunca yasaların bizlere vermiş olduğu yetkiler dâhilinde görevimizi yerine getirmeye çalıştık. Bu esnada tüm dünyayı etkisi altına alan Covid 19 virüs salgını ve birçok zorluk ile karşılaşsak da yönetim kurulu olarak vazifemizi yerine getirmenin gururunu yaşıyoruz.

Yönetim kurulumuz geçtiğimiz dönem içerisinde yasaların, mevzuatların ve önceki genel kurulumuzun verdiği görevleri yerine getirmiş, mesleki konulardaki üye şikâyet ve taleplerini anında değerlendirmeye aralık en kısa zamanda çözmeye gayret sarf etmiştir. Meslek



Üst kuruluşlarımız, Zabıta Müdürlükleri, Tarım Müdürlükleri, Kredi Kefalet Kooperatifleri ve İl - İlçe Belediyeleri ve Bakanlıklarla temaslarımızı artırarak üyelerimizin sorun ve taleplerinin çözümü konusunda gayret sarf ettik. Çok zor durumlardan geçtiğimiz bu dönemde devlet kurumlarıyla değerli esnafımız arasında köprü olmaya, bizlere vermiş olduğunuz sorumluluk bilinciyle hareket etmeye gayretle devam ediyoruz.

Elektrik, doğalgaz, asgari ücret artışı, un-yağ-şeker fiyatlarındaki artış ve iş yeri kiralılarımızın yükselmesi bizi bir hayli zorlamaktadır. Maliyet artışları sebebiyle kendi sağlımızdan fedakârlık edip, mesai saatimizi arttırarak çarkımızı döndürmeye çalışıyoruz. Tabii ki devletimiz de hibe yardımları, KDV indirimleri, SGK indirimleri ile esnafımızı biraz olsun rahatlatıyor ama yeterli değildir. Esnafımızın haklarını korumak ve yararlanabilecekleri her türlü uygun kredi, uygun mal tedariki, teşvik ve devlet destekli yardımlar konusunda çalışmalarımıza devam ediyoruz.

### Olağan Genel Kurul

Odamızın Olağan Genel Kurulunu 12 Ocak 2022 tarihinde Çırpıcı 1453 tesislerinde gerçekleştirdik. Genç, dinamik, uzman kadromuz da her zaman sahada olacak. Üyelerimizin her türlü sorunuyla yakından

ilgilenmeye devam edeceğiz. Düğününde, cenazesinde, dükkân açılışında, hastalığında kısacası mutlu ya da mutsuz günlerinde her zaman yanlarında olacağız.

Yönetim Kurulu kadromuz; Aykut ŞENER (Ender Pastaneleri), Musa ÖZKAN (Sinan Pastanesi), Süleyman GEZER (Gezeroğlu Baklava), Hüseyin SEVİM (Veziroğulları Baklava), Bahattin Buğdaycı (Bahar Pasta), Emre ÜSTÜN (Merve Pastanesi), Kenan BODURLAR (Yeşim Pastanesi), Ümit SÖYLERİZ ( Köşk Gıda), Mehmet Sarıkaya (Sarıkaya Pastanesi); Denetim Kurulu Kadromuz; Peyami Safa ŞAHİN (Etka Şekerleme), Ayhan TOKAT (Şakiroğulları Pastanesi), Ramazan DÜZALAN (Çardak Pastanesi) arkadaşlarımız ile bu onurlu ve gururlu görevi yapmaya devam edeceğiz. Seçimimiz tüm esnaf teşkilatlarımıza, üyelerimize, sektörümüze hayırlı ve uğurlu olsun. Tam her şey düzelmeye başlamış ve salgın hastalık bitmeye yakinken komşularımız Ukrayna ve Rusya arasındaki savaş bizi üzmüş ve zora sokmuştur. Gerek turistik gerek buğday ve enerji-doğalgaz ithalatımız ve Rusya'ya yapılan ihracatlar sektörü sekteye uğratmış ve sıkıntıya sokmuştur. Temennimiz bir an evvel bu savaşın bitmesi ve her şeyin yoluna girmesidir.

Allah'ın izniyle, Covid 19 salgınının sonuna yaklaşmış bulunmaktayız. Tedbirlerimizi sürdürerek, aşı, maske, mesafe, temizlik kurallarını uygulamaya devam edeceğiz ve bu hastalığı bitireceğiz. Şahsım yine Fatih Kaymakamlığı Tüketici Hakem Heyeti Esnaf Temsilciliği görevini yerine getirmekte, siz üyelerimize ve meslektaşlarımıza iletmeye devam etmekteyiz. Ayrıca İstanbul Esnaf Odaları Birliği Vakfı Yönetim Kurulu ile esnafımıza hizmet ve yardıma devam etmekteyiz. Genel sekreterimiz Sefa Özkan'ın düğünü gerçekleşmiştir. Değerli arkadaşımız görevini lâiki ile sürdürerek, gücümüze güç katmaya devam etmektedir. Sevgili meslektaşlarım, sözlerimin sonuna gelirken hepinize hayırlı işler, sağlık, huzur, mutluluk ve bereketli bol kazançlar dilerim.



eğitiminin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılmasına önem verilmiştir.

Kur artışı nedeniyle hammadde fiyatlarında fahiş zamlar uygulayan firmalar hakkında üst kuruluşlarımız ve bakanlığımıza gerekli bilgilendirme ve taleplerimiz iletilmiştir. Resmi merciler ve bağlı olduğumuz kuruluşlarca yapılması istenen görevler zamanında yerine getirilmiştir.





# İSTANBUL ŞEKERCİ PASTACI HELVACI TATLICI VE ŞEKERLİ MAMÜLLER ESNAF ODASI OLAĞAN GENEL KURULU YAPILDI





İstanbul Şekerci Pastacı Helvacı Tatlıcı ve Şekerli Mamuller Esnaf Odası'nın Olağan Genel Kurulu 13 Ocak Çarşamba günü İBB Çırpıcı 1453 Tesisleri'nde gerçekleştirildi. Başkan adayı Aykut Şener, tek aday olarak çıktığı listeye yeniden Yönetim Kurulu Başkanı oldu.

#### **Yeni Yönetim Kurulu Listesi şöyle:**

Yönetim Kurulu Başkanı Aykut Şener

#### **Yönetim Kurulu Asil Üyeler**

Musa Özkan  
Süleyman Gezer  
Hüseyin Sevim  
Bahattin Buğdaycı  
Emre Üstün  
Kenan Bodurlar  
Ümit Söyleriz  
Mehmet Sarıkaya

#### **Yönetim Kurulu Yedek Üyeler**

Hüseyin Şişman  
Mustafa Gültepe  
Orhan Köklü  
Niyazi Dumlu  
Ergün Ökcü  
Hüsamettin Başak  
Kemal Özbay  
Osman Akkaya  
Yüksel Kaya

#### **Denetim Kurulu Asil Üyeler**

Peyami Safa Şahin  
Ayhan Tokat  
Ramazan Düzalan

#### **Denetim Kurulu Yedek Üyeler**

Onur Şakir  
Ebru Keskin  
Nagehan Kabadayı

Yönetim kurulu daha sonra İstanbul Şekerci Pastacı Helvacı Tatlıcı ve Şekerli Mamuller Esnaf Odası'nın Genel Sekreteri Sefa Özkan'ın düğün törenine katıldı.





**MAŞALLAH METAL**  
www.masallahmetal.com

# TEPSİNİZ AYNI GÜN KARGODA

## 0535 217 8071



Eyüp Sultan Mah. Doğu Çevre Yolu Blv. No:102/A Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş

[www.baklavatepsisi.com.tr](http://www.baklavatepsisi.com.tr)  
[www.masallahmetal.com](http://www.masallahmetal.com)



Kalitemize Nazar Değmesin Diye

# MAŞALLAH METAL

İÇ VE DIŞ TİC. ALÜMİNYUM LEVHA MUT. EŞY.

## 0535 217 8071

 Baklava Tepsileri



 Yuvarlak Tepsiler



 Pogaça Tepsileri



 Kaynaklı Tepsiler



 Künefe Tepsileri



 Kullan At Tepsiler



**Hamur Beklemez,  
Tüm Siparişleriniz Aynı Gün Kargoda**

Eyüp Sultan Mah. Doğu Çevre Yolu Blv. No:102/A Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş

[www.masallahmetal.com](http://www.masallahmetal.com)  
[www.baklavatepsisi.com.tr](http://www.baklavatepsisi.com.tr)



## YÖNETİM KURULU

BAŞKAN



AYKUT ŞENER

BAŞKAN YARD.



MUSA ÖZKAN

BAŞKAN YARD.



SÜLEYMAN GEZER

ASİL ÜYE



HÜSEYİN SEVİM

ASİL ÜYE



BAHATTİN BUĞDAYCI

ASİL ÜYE



EMRE ÜSTÜN

ASİL ÜYE



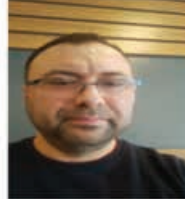
KENAN BODURLAR

ASİL ÜYE



ÜMİT SÖYLERİZ

ASİL ÜYE



MEHMET SARIKAYA

## DENETİM KURULU

BAŞKAN



PEYAMİ SAFA ŞAHİN

BAŞKAN VEKİLİ



AYHAN TOKAT

ASİL ÜYE



RAMAZAN DÜZALAN

## GENEL SEKRETER



SEFA ÖZKAN





## ODA'NIN İLK YÖNETİM KURULU TOPLANTISI YAPILDI

İstanbul Şekerci Pastacı Helvacı Tatlıcı ve Şekerli Mamuller Esnaf Odası'nın Ocak ayı ilk yönetim kurulu toplantısı Fatih Kömür Lokantası'nda gerçekleşti. Toplantıya Yönetim Kurulu Başkanı Aykut Şener ile Yönetim Kurulu Üyeleri Musa Özkan, Süleyman Gezer, Hüseyin Sevim, Bahattin Buğdaycı, Emre Üstün, Kenan Bodurlar, Ümit Söyleriz, Mehmet Sarıkaya, Peyami Safa Şahin, Ayhan

Tokat, Ramazan Düzalan, Genel Sekreter Sefa Özkan ve Tatlı Dünyası dergisinin Genel Yayın Yönetmeni Alpay Erüs katıldı.

### Yeni gündemler

İstanbul Şekerci Pastacı Helvacı Tatlıcı ve Şekerli Mamuller Esnaf Odası'nın ilk yönetim kurulu toplantısında yeni proje ve hedefler hakkında görüş alışverişinde

bulunuldu. Sektörün yaşadığı sorunlar, ürün maliyetlerindeki artışlar ve buna bağlı olarak maliyetlerin müşterilere yansıtılmaması konusunda üretilebilecek çözümler üzerinde duruldu. Odaya üye olan işletmelerin ziyaret edilmesi ve 10 - 13 Mart 2022 tarihinde İstanbul Fuar Merkezi'nde gerçekleşecek olan IBAKTECH 2022 Fuarı'ndaki stant çalışmalarını planlandı.





# DÜNYA'NIN 2. BÜYÜK FUARI IBAKTECH İSTANBUL'DA KAPILARINI AÇIYOR

Messe Stuttgart Ares Fuarçılık tarafından düzenlenen 13. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı (IBAKTECH), 10-13 Mart tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi İFM'de kapılarını açıyor. Alanında dünyanın ikinci büyük fuarı olma özelliğini taşıyan fuarın uzak ülkeleri Türkiye'ye çekmesi bekleniyor. Fuar, Ticaret Bakanlığı'nın uzak ülkelere olan ihracatı artırma stratejileri kapsamında büyük önem taşıyor.

## Son teknoloji ürünler bu fuarda buluşacak

Ekmek pasta katkı maddeleri, hamur makineleri, çikolataçılık ekipmanları, ambalaj makineleri ve dekor malzemeleri gibi sektöre dair pek çok gelişmiş teknolojik ürün bu fuarda ziyaretçilere sunulacak. 35 bin metre kareye sahip alanda 1000'in üzerinde marka ve katılımcının tek çatı altında bir araya geleceği fuarın, bu yıl 80 binin üzerinde katılımcıyı ağırlaması bekleniyor.

Ticaret Bakanlığı'nın uzak ülkelere yönelik ihracatı artırma stratejileri doğrultusunda düzenlenen fuara; Güney Afrika, Nijerya, Kongo, Togo, Etiyopya, Nepal, Hindistan, Çin, Bangladeş, Peru, Bolivya, Uruguay, Fransız Guyanası, Arjantin gibi pek çok uzak ülkeden ziyaret sağlanacak.

Düzenlenecek fuar, sağlamış olduğu iş hacmi ile Türkiye ve Avrasya Bölgesi'nde kendi alanının en önemli etkinliği olma özelliğini taşıyor. Ayrıca, uzak ülkelerden gelen ziyaretçiler ile önemli iş birlikleri kurulmasında da önemli bir platform oluşturacak.

13. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı (IBAKTECH), kendi alanında Dünya'nın ikinci büyük fuarı olma özelliğini taşıyor. Fuar, yarattığı iş hacmi ile büyüyen Türkiye pazarında ve tüm Avrasya bölgesinde sektörünün en önemli etkinliği konumunda bulunuyor.



**TURKO  
BABA**

*Bir Türk Klasığı*



**Geleneksel lezzetler Bir arada**

**0212 522 22 46**

 [/turkobabadelight](https://www.facebook.com/turkobabadelight)

**bilgi@turkobaba.com.tr**

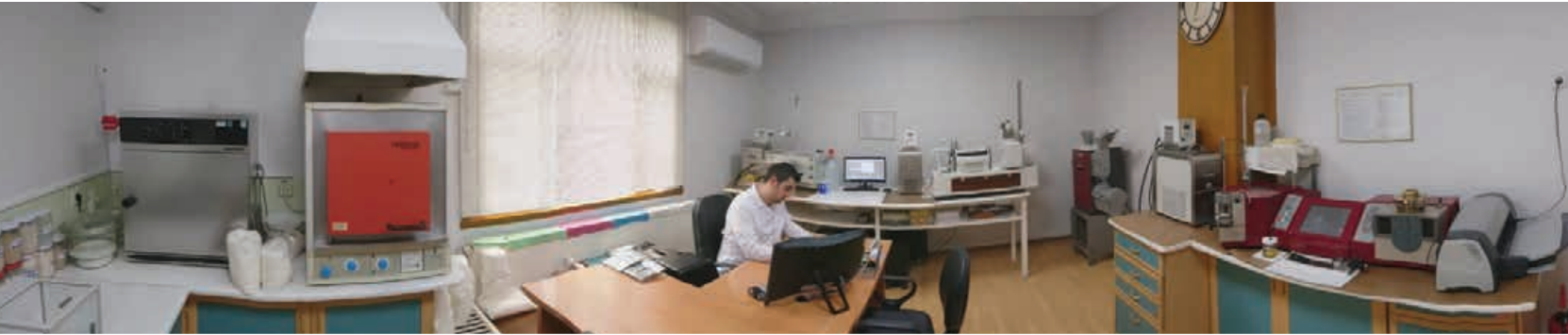
 [/turkobaba\\_lokum](https://www.instagram.com/turkobaba_lokum)

**Eminönü Demirtaş Mah.  
Küçükpazar Cad. No: 50/A Fatih / İstanbul**



# BÜYÜK HEKİMOĞULLARI UN

"Firmamız böreklik un üretmenin yanı sıra baklavacılara, pastanelere, fırınlara yönelik zengin bir ürün yelpazesine sahiptir. Önümüzdeki dönem, müşterilerimizle güçlü bağlar kurarak, hep birlikte börek sektörünü hak ettiği yere getirmeyi hedefliyoruz. Baklava-tatlı sektörüne daha da güçlü ve yenilikçi çözümler sunmaya devam edeceğiz," diyen Yönetim Kurulu Üyesi Utku Hekimoğlu sorularımızı yanıtladı.





### Şirketinizin kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi alabilir miyiz?

Büyük Hekimoğulları şirketi 1985 yılında dönemin en üst teknolojiyle kurularak özel amaçlı unlar üretmeye başlamıştır. 250 ton/gün kapasitesiyle başladığımız yolculuk bugün 1100 ton/gün olarak devam etmektedir. Bu süreçte bütün teknolojik yenilikler ve AR-GE çalışmaları en üst seviyede takip edilerek uygulanmıştır. Şirketimiz, kaliteli ve geniş ürün yelpazesi, güçlü dağıtım ağı ve yenilikçi pazarlama modelleriyle un sektöründe lider ve takip edilen konuma gelmiştir.

### Faaliyet sahanız ve müşteri portföyünüz hakkında bilgi alabilir miyiz?

Türkiye'nin 81 ilinde ve Ortadoğu ülkelerinde üretilen, börek, baklava, yufka başta olmak üzere tüm unlu mamuller sektörüne ürünlerimizi ulaştırmanın gayreti içerisindeyiz. Bunun için her bölgede oluşturduğumuz güçlü distribütörlük sistemiyle pazarın tamamına nüfuz ediyoruz.

### Ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?

Firmamız baklavalık un üretmenin yanı sıra böreklik, pastanelere, fırınlara yönelik zengin bir ürün yelpazesine sahiptir. Sektörün hızlı değişimine ayak uyduran Büyük Hekimoğulları ailesi her amaca yönelik özel ürünlerle de sektöre yön vermektedir.

### Firma olarak önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?

Dünyadaki gelişmeleri takip ederek tüm yenilikleri sektörümüzün hizmetine sunmak, kendimizi her zaman geliştirerek, daha iyiye adım atmak en önemli hedefimizdir. Önümüzdeki dönem, müşterilerimizle güçlü bağlar kurarak, baklava sektörüne yönelik yeni ürünler üretmeye devam edeceğiz.





## STARK MENÜ: ÖZGÜN, YENİLİKÇİ VE KALİTELİ HİZMET

Türkiye'nin deri menü kabı ve otel ekipmanları üretiminde lider firması olan Stark Menü, kaliteli malzeme kullanımı, özgün tasarımları ve üstün teknolojik altyapısı ile dikkatleri üzerine çekiyor. Turizm, seyahat, otel, restoran ve diğer tüm sektörlerdeki ürünlerinize büyük bir önem veren Stark Menü, firmanızın marka değerini en doğru şekilde temsil etmek prensibiyle hareket ediyor.

### Yenilikçi menüler

Turizm sektörü içerisinde yer alan otel ve restoranlar, marka ve ürünlerinizi misafirlerinizle direkt buluşturduğunuz alanlardır. Markanız, firmanızın görünen yüzünün yanı sıra üretici kimliğinizin de ifade biçimidir ki, bu da menü tasarım ve sunumunun ne kadar önemli olduğunu gösterir. Menünüz ile mutfağınızın özenini, lezzetini, kalitesini sunar; otel karşılamaları, bukletler ve diğerleri ile oda hizmetlerinizi nasıl itinayla hazırladığınızı ifade edersiniz. Turizm sektöründe kalite değerini yansıtan markanızla, tüm ekibinizi ve emeğinizi müşterinize takdim etmiş olursunuz. Diğer bir deyişle, menünüz ve diğer ekipmanlarınız, markanızı, müşterilerinize ifade etme şeklidir. Bu bilinci temel kural olarak benimseyen



Stark Menü, işinin her aşamasında markanıza verdiğiniz değeri ön planda tutarak üretimlerini gerçekleştirir. Böylece özgün, yenilikçi, kaliteli ve güzel ürünleri ile hedefinize ulaşmanıza katkı sağlar.

### Farklı ve kaliteli deri menü kapları

Stark Menü, otel ve restoran menüleri başta olmak üzere, sektördeki tüm ekipmanlarda yaygın bir kullanım alanı sağlayarak, farklı ve kaliteli menü üretimlerini sürdürmektedir. Türkiye'nin lider deri menü kabı ve deri otel ekipmanları üreticisi olan firma, uzman ekibi, üstün teknolojik altyapısı ve makine parkını kullanarak sektöre dış kaynak kullanımı (Fason

Üretim) hizmeti de vermektedir.

Sektörün her alanında sürekli gelişmeyi temel felsefe olarak belirleyen Stark Menü; İstanbul Zeytinburnu (Merkez), İstanbul Topkapı (Şube), İstanbul İstoç (Şube) ve Antalya (Şube) olmak üzere dört farklı yerde çalışmalarını sürdürmektedir. Türkiye'de birçok matbaa, ajans, mutfakçı ve benzeri sektörlerdeki kuruluşlarla iş ortaklıkları sağlayarak, firmalara ürün stantları kurmakta olan Stark Menü, yurt dışında da hizmetlerine devam etmektedir.

Stark Menü'nün ürünleri hakkında detaylı bilgi için [starkmenu.com.tr](http://starkmenu.com.tr) adresini ziyaret edebilirsiniz.





# STARK MENÜ®

Menü Kabı & Deri Ürünleri

Otel Ekipmanları

*Menüde Start, Stark'la Başlar...*



## .. MERKEZ İSTANBUL ..

Davutpaşa Cad. Baran İş Merkezi No:75/79 Topkapı / İSTANBUL  
Tel: +90 212 613 37 50 - Gsm: +90 530 385 21 55  
stark@starkmenu.com.tr

## .. TOPKAPI ŞUBE ..

Litros Yolu 2. Matbaacılar Sit. C Blok Kat:1 No:ZC-24  
Topkapı / İSTANBUL  
Tel: +90 212 519 13 33 - Gsm: +90 554 186 00 97  
topkapi@starkmenu.com.tr

## .. İSTOÇ ŞUBE ..

İstoç Toptancılar Çarşısı 4. Ada  
No:118 Mahmutbey Bağcılar / İST.  
Tel: +90 212 659 00 97  
Gsm: +90 553 167 21 80  
istoc@starkmenu.com.tr

## .. ANTALYA ŞUBE ..

Kızılsaray Mah. Yener Ulusoy Bul.  
83. Sok. Akay Ap. No:2 Dükkan 3  
Muratpaşa / ANTALYA  
Tel: +90 242 241 62 43  
Gsm: +90 530 385 21 59  
antalya@starkmenu.com.tr



starkmenu.com.tr

f @starkmenu



# NİLÜFER ÖZTÜRK: “BU SEKTÖRDE İSTİKRARLI BİR ŞEKİLDE İLERLEMELİ İSTİYORUM.”



*Nilüfer Çanta*

Kuruluşundan bugüne, kısa süre içerisinde çalışanlarının sayısını 43'e, şube sayısını da 5'e çıkartan Nilüfer Çanta, kaliteli üretimi ve kadın çalışanlara yarattığı istihdam ile başarı yolunda hızla ilerliyor. Firmanın kurucusu Nilüfer Öztürk yeni hedeflerini, “Nilüfer Çanta'da artık kendi siparişlerimi almak, baskılarını ve işçiliğini yaptırıp, sevkiyatını da kendim yöneterek bu sektörde istikrarlı bir şekilde ilerlemek istiyorum,” şeklinde açıklıyor.

**Kadın bir girişimci olarak Nilüfer Çanta imzasıyla birçok büyük firma ile çalışıyorsunuz. “Çanta kaplama” alanında bir kadın girişimci olarak çalışmalarınızı başarıyla sürdürüyorsunuz. Bu sektörde “kadın” olmak sizi zorladı mı?**

Bu sektörde tek kadın girişimci değilim elbette... Bu alanda çalışan küçük işletmeler de var. Bununla birlikte büyük bir iş yeri ve vergi mükellefi olarak, evet Nilüfer Çanta tek firmadır, diyebilirim. Bir kadın olarak bu sektörde var olmanın beni zorladığını söyleyemem, hatta iş pratiğinin daha kolay ilerlemesini sağlıyor. Burada ev hanımlarına iş olanağı sağlıyoruz. Bu nedenle kadınlarla çok daha fazla diyalog içerisindeyiz. Bulduğumuz bölgede, özellikle kadınlarımıza önemli bir istihdam olanağı sunuyoruz. Tabii bu diyalogları prensipler dâhilinde kuruyor, karşılıklı saygı, sevgi ve özveri ile çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

**Nilüfer Çanta, ilk kurulduğu günden bugüne nasıl bir gelişme gösterdi?**

Nilüfer Çanta, 2019 yılında altı kişilik bir ekiple çalışmaya başladı. Kuruluşumuzdan bugüne, kısa süre içerisinde çalışanlarımızın sayısı 43'e ulaştı. Tek çatı altında başladığımız üretimlerimize şu anda 5 şubede devam ediyoruz. Bizim işimiz tamamen el işçiliğine dayanıyor. Bununla birlikte makine otomasyonuna da geçmeye başladık. Üç adet delme makinesi, takvim makineleri ve altı kapatma-yapıştırma makinesi gibi otomasyon makineleriyle müşterilerimize çok daha hızlı ve kaliteli hizmet sunuyoruz.

Bu sektörde birçok firma hizmet veriyor fakat biz ihracat alanında da çalışıyoruz. Böylece ihracat alanında büyük bir boşluğu doldurmuş oluyoruz. İşimizi el emeği göz nuru ile son derece özenle yapıyor, tutkal ya da yapıştırma izinin oluşmamasını sağlıyoruz. Nilüfer Çanta'nın üretimleri asla açılma yapıyor ve alt kapatmalarda da sorun oluşmuyor.



de Nilüfer Çanta'nın farkını ortaya koyuyor.

**Pasta çantasının ana özellikleri nelerdir? İyi bir pasta çantası nasıl olmalıdır? Müşterileriniz bu konuda sizden beklentileri nelerdir?**

**Nilüfer Öztürk:** Özellikle pasta çantalarının çok sağlam ve hatasız olması, alt taban yapıştırmasının komple kapatılması gerekiyor. Ayrıca çeşitli boy ve ebatlarda pasta, baklava ve çikolata çantaları var. Tüm bu detaylar üretimde çok önemli...

Bir diğer husus ise, gıda sektörü dolayısıyla özellikle pasta çantalarının eldiven kullanılarak yapılması, titiz bir ortamda işin üretilmesi şart. Hijyene çok dikkat ediyoruz.



İlk kurulduğumuzdan bugüne ihracat ve yerli olarak pek çok büyük firmanın çantalarını yaptık ki bunlar arasında Kahve Dünyası, Pelit Pastaneleri, Melodi Pastaneleri, Ender Pastaneleri başta geliyor.

**Size göre bu sektörün eksikleri ya da temel sorunları nelerdir? Nilüfer Çanta bu bağlamda nasıl bir eksikliği doldurdu?**

Bana göre eksiklikten ziyade, çantanın çok daha kaliteli olması için kullanılan tutkal büyük önem taşıyor. Bu da kaliteli malzemeden ödün vermemek anlamına geliyor. Biz Nilüfer Çanta olarak tutkalın en iyisini kullanıyoruz. Her ne kadar bu maliyetimizi yükseltse de bu kaliteden asla ödün vermiyoruz. Maliyeti yüksek olsa da bizim prensibimiz en üst seviyede iş çıkartmak. Sonuç olarak bu prensip

**Pasta çantası ve diğer çanta üretimlerinde çalışacak elemanları nasıl belirliyorsunuz? Elemanlarınızın belli bir eğitimden geçmesi gerekiyor mu?**

Atölyelerimizde personellerimiz en alt kademe çalışmaya başlıyor. El becerisine göre ustalığa kadar yükselebiliyorlar. Elemanlarımızın hepsi en alt kademeden başlayıp, işi burada öğreniyor.

**Nilüfer Çanta'nın yurt dışı pazarda da başarılı olduğunu biliyoruz. Yurt dışı ve yurt için yeni planlarınız var mı?**

Nilüfer Çanta'da artık kendi siparişlerimi almak, baskılarını ve işçiliğini yaptırıp, sevkiyatını da kendim yönetmek istiyorum. Bundan sonraki hedeflerim, bu sektörde istikrarlı bir şekilde ilerlemek ve yeniliklere açık olarak yurt içi ve yurt dışında yolumuza devam etmektir.





*Nilüfer Çanta*

**KAĞIDIN  
ÇANTAYA  
DÖNÜŞTÜĞÜ YER**

*Nilüfer Çanta*



**/nilufer\_canta**

Necip Fazil Kısakürek Cad. Hürriyet Mah. No: 71 Esenyurt / Kırâç - İstanbul

**05414675552**



# SAMİ ABDULLAH GÜLLAÇLARI



Pınar Gıda Ticaret ve Unlu Mamullerinin temeli 1991 yılında girişimci olarak Sami Cömert tarafından atıldı. Sami Abdullah Güllaçları ve Gülmenar Güllaçları markalarıyla büyüyerek sektördeki yerini alan firma, güllaç üretimi toptan ve perakende satışında faaliyetlerine devam etmektedir.

Sektördeki otuz yıllık tecrübesiyle müşteri memnuniyetini ilk sırada tutan Pınar Gıda Ticaret ve Unlu Mamulleri Ailesi, tüm üretimlerinde birinci kalite hammadde kullanarak, hijyen, kalite ve lezzeti ön planda tutmaktadır. Bu doğrultuda tercih ve talep edilen marka haline gelmiştir.

## Modern üretim teknolojileri

Firma, Sami Abdullah ve Gülmenar markalarıyla "Kuru Güllaç Yaprakları" nı modern üretim teknolojileriyle birleştirerek geleneksel tatları imal etmek ve müşterilerine sunmaktan büyük memnuniyet duymaktadır. Pınar Gıda Ticaret ve Unlu Mamulleri, sağlam adımlarla ilerlemekte ve sektördeki tecrübeleriyle Garanti Unlu Mamuller İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi olarak faaliyetlerini sürdürmektedir.

Müşteri memnuniyet odaklı ve kalitesinden asla ödün vermeden müşterilerine sonsuz güven vermeyi ilke edinen Garanti Unlu Mamuller, tercih edilen bir marka olmanın en önemli kriterinin ürün kalitesini bozmadan, yeni ürünlerde aynı lezzeti sürdürmek olduğu prensibi ile hareket etmektedir.



## Sami Abdullah

### Kare Güllaç üretilirken;

Kare Güllaç Tatlısı hazırlama aşamasında katlama olmadan tepsiye veya uygun kaba direkt konulmasını, Mutfakta tatlı ustalarının işini kolaylaştırmak ve pratiklik kazandırmasını, İşletme ve üretim hanelerde zamandan tasarruf etmesini, Depolama ve sevkiyat aşamasında daha az yer kaplamasını, Reyon ve raflarda daha az yer kaplayarak, sene boyunca müşterilerine sunmayı hedeflemektedir.

### Sami Abdullah Markası ürün çeşitliliği:

- \* 400 g Sami Abdullah Premium Kare Güllaç
- \* 200 g Sami Abdullah Elit Kare Kutu Güllaç
- \* 400 g Sami Abdullah Spesiyal Dikdörtgen Güllaç
- \* 400 g Sami Abdullah Yuvarlak Güllaç
- \* 200 g Sami Abdullah Yuvarlak Güllaç
- \* 100 g Sami Abdullah Üçgen Güllaç

Dünya pazarında her zaman müşterilerine yenilikçi ürünler sunmayı vizyon edinen firma, dünyada bir ilk olarak "Sami Abdullah - Kare Güllaç ve Dikdörtgen Güllaç" üretmeyi başarmıştır. Bu üretimin telif ve yasal haklarını alarak marka imajını ve tasarım haklarını koruma altında tutmaktadır.

Ürün çeşitlerinde; toplu tüketim yerleri, pastaneler, oteller, restoranlar, marketler, toptancılar, unlu mamul satışı olan Sami Abdullah, yurt içi ve yurt dışında geleneksel lezzetlerle buluşmayı isteyen potansiyel müşterilerin taleplerini karşılamayı hedeflemektedir.

Sami Cömert'in Yönetim Kurulu Başkanlığında; İşletme Müdürü Caner Cömert, Ar-Ge ve Ür-Ge departmanlarında yer alan Kimya Mühendisi Pınar Cömert, Mekatronik Mühendisi Mert Can Cömert ve uzman kadrosuyla çalışmalar sürdürülmekte, ürünlerin tüketicilere ulaşmasındaki keyif dolu serüven ilk günkü heyecan ile devam etmektedir.





geleneksel  
**Güllaç atılan imza**



Garanti Unlu Mamüller İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi  
Abdurrahmangazi Mah. Altınordu Cad. Saksı Sokak No:5 Sancaktepe / İSTANBUL  
Tel:(0216) 622 08 88 ▪ Gsm:(0532) 387 92 35 ▪ (0546) 533 71 25  
[www.garantiunlu.com](http://www.garantiunlu.com) • [info@garantiunlu.com](mailto:info@garantiunlu.com)



"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin Işığı"

**RONDO®** HAMUR AÇMA  
İŞLEME  
Dough-how & more.

RONDOSTAR



ECOMAT



CROISSOMAT



MANOMAT



RONDOPRESS



AUTOMAT



Altay Mahallesi, Orhan Bey Cad. Ata Yıldız Plaza Kat: 7 No: 1 / 53 Eryaman • Etimesgut / ANKARA

Tel: +90 312 385 00 26 Fax: +90 312 385 30 53 Web: www.iromakina.com.tr Info@iromakina.com.tr



## HAMUR YOĞURMA



SP 80



SPV 240AF/T



"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin Işığı"



## BULAŞIK YIKAMA

BW 1500



MIMAC  
PART OF TP FOOD GROUP

## EKLER&PATAŞU KURU PASTA DÖKME

MINİDROP 400



KREMA PIŞİRME  
MAKİNASI  
MIX CREAM 56 LT

LP 1300.R



HGS 1/3 YATAY DİLİMLEME



Altay Mahallesi, Orhan Bey Cad. Ata Yıldız Plaza Kat: 7 No: 1 / 53 Eryaman • Etimesgut / ANKARA

Tel: +90 312 385 00 26 Fax: +90 312 385 30 53 Web: www.iromakina.com.tr Info@iromakina.com.tr





# HAKİKİ MARAŞ DONDURMASI: MARFEDO

Dünyada ve Türkiye'de özgün tadı ile haklı bir üne sahip olan Maraş Dondurması, üç yüz yıllık köklü geçmişinin lezzetini günümüzde de sürdürüyor. Bu geleneksel lezzetin temsilcilerinden biri olan MARFEDO, yöresel ve özgün malzemelerle ürettiği dondurma çeşitlerini Kahramanmaraş'tan yola çıkarak tüm Türkiye'ye ulaştırıyor.

## Özgün tatta seri üretim

İlk üretimine Kahramanmaraş'ta başlayıp tüm Türkiye'ye yayılan MARFEDO, 23 çeşit reyonu ve paket dondurma çeşitleriyle restoran, kafeterya, pastane, tatlıcılar, künefeciler ve birçok gıda işletmesine hizmet veriyor. "Hakiki Maraş Dondurması" üreticisi olan firma ürünlerini, kaliteden ödün vermeden, tamamen

doğal aromalı, Ahir Dağı'nda beslenen keçilerin taze sütü ve bol miktarda kullanılan meyvelerle hazırlıyor.

Küreselleşen dünyanın gerektirdiği şartlara uyum sağlayarak 1999 yılında seri üretim yapan entegre tesisini kuran MARFEDO, büyük ilgi ve beğeni ile tüketilen özgün Maraş dondurmasının tadını tüm Türkiye'ye ulaştırıyor. MARFEDO, yirmi üç çeşit reyonu ve paket dondurma çeşitleriyle, hijyenik koşullarda, el değmeden, kalite ve lezzetten ödün vermeden ileri teknolojiyle üretiyor.

## Ahir Dağı'dan gelen lezzet

Maraş dondurmasının üç yüz yıllık geçmişinde, Karsambaç adı verilen ve Anadolu'ya ait lezzet geleneğinin adım adım dönüştürülmesi yer

alıyor. Maraş dondurmasının lezzetindeki bu sır, bu köklü geleneğin yanı sıra, üretildiği iklim ve coğrafyada da saklı. Bu benzersiz lezzet, Ahir Dağı'nın yamaçlarındaki yüksek yaylalarda, kekik, keven ve yabani orkide çiçekleriyle beslenen hayvanların sütüne, yine aynı yöreden toplanan salebin karıştırılması ile elde ediliyor.

Bu geleneksel yöntemi zenginleştiren MARFEDO, yeni dondurma deneyimleri ile her geçen gün daha lezzetlisini üreterek tüketicilerinin beğenisine sunmaya devam ediyor.

**MARFEDO Dondurma ile ilgili detaylı bilgiye [www.marfedo.com.tr](http://www.marfedo.com.tr) adresinden ulaşabilirsiniz.**



# 300 yıllık gelenek ile Doğadan gelen ferahlık...

Kendine özgü eşsiz lezzetiyle dünya ölçeğinde haklı bir ün kazanmış olan Maraş Dondurması 300 yıllık köklü bir geçmişe sahiptir. Bu geçmiş, Karsabaç adı verilen ve tümüyle Anadolu'ya ait bir lezzet geleneğinin adım adım dönüştürülmesinin de tarihidir.



**marfedo**  
• DONDURMA •

[www.marfedo.com.tr](http://www.marfedo.com.tr)

[f](https://www.facebook.com/marfedocomtr) [@](https://www.instagram.com/marfedocomtr) [t](https://www.tiktok.com/marfedocomtr) [in](https://www.linkedin.com/company/marfedocomtr) /marfedocomtr

**Fabrika** Narlı Bahçelievler Mah. Otoban Küme Evler No:36/A Narlı - Pazarcık / Kahramanmaraş  
**İstanbul Depo** Osmaniye Çırpıcı Koşuyolu Sok. No: 5 Bakırköy - İstanbul 0501 792 10 46

[marfedondurma@gmail.com](mailto:marfedondurma@gmail.com)

**0344 251 31 15-16 • 0537 938 5050**



# S A F F E T A B D U L L A H

## 141 YILDIR GÜLLAÇ'TA AYNI KALİTE, AYNI LEZZET

Tarihi geçmişİ dört kuşak öncesine uzanan Saffet Abdullah, Türk ve Osmanlı geleneği içerisinde, kökeni çok eskilere dayanan "Güllaç"ı orijinal tarif ve lezzeti ile günümüze taşıyor. Firma, geleneksel mutfak kültürümüzün en önemli temsilcilerinden biri olan "Güllaç"ı, 141 yıldır aynı kalite ve özgün malzemeleriyle yurt içi ve yurt dışında lezzet severlerin beğenisine sunuyor. Büşra Teksöz ile Saffet Abdullah ve güllaç üretimi hakkında konuştuk.



### Kendinizi tanıtır mısınız?

Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Teknolojisi bölümünden 2010 yılında, Anadolu Üniversitesi İşletme bölümünden de 2014 yılında mezun oldum. Catering sektöründe uzun bir dönem çalıştıktan sonra 2016 yılından bu yana Saffet Abdullah Güllaç Üretim ve Kalite Sistemleri Müdürü olarak dördüncü nesil temsilcileri ile birlikte çalışmaktayım. Aynı zamanda Freelance Baş Denetçi olarak dış denetimleri sürdürüyorum.

### Şirketinizin kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi alabilir miyiz?

Osmanlı-Rus Savaşı sonucu Kırım'dan İstanbul'a gelen Abdullah Efendi, ustası Bekir Efendi ile birlikte Osmanlı Sarayında güllaç dökmeye başlar. 1881 yılında sur içinde Şe-

hiremini bölgesinde, değirmeni ve güllaç ocaklarını tamamlayan Abdullah Efendi, ustasının vefatının ardından Topkapı Sarayı ve halka sunulmak üzere güllaç yapımını devam ettirir. Bu atılım 'Güllaççılık' mesleğinin kaybolmadan devamı için önemlidir. Dört oğlundan üçünü Kurtuluş Savaşı'nda kaybeden Abdullah Efendi, en küçük oğlu Saffet ile mesleğini sürdürerek işini devreder. Kurtuluş Savaşı, Cumhuriyetimizin kuruluş yılları ve İstanbul'un büyük istimlak projeleri sürecinde zor yıllar geçiren Saffet Efendi ile oğulları İlhan ve Yalçın Arseven imalat ve pazarlama alanlarında birçok yeniliğe öncülük ederler. Halen dördüncü kuşak yönetimin iş başında olduğu kurumda, başta üretim prosesleri olmak üzere her alanda modernizasyon ve yapılanma süreç-

leri, geleneksel ruha uygun biçimde devam ettirilmektedir.

### Ürün çeşitleriniz hakkında bilgi verir misiniz?

Ürün çeşitlerimizin başında 'Geleneksel Güllaç Yaprağı' üretimi gelmektedir. Bunun yanında geleneksel Türk mutfağının eşsiz lezzetlerinden 'Peynir Tatlısı', 'Mustafa Kemalpaşa Tatlısı', 'Tel Kadayıfı', 'Şekerpare', 'Kalburabastı', 'Erişte', 'Mantı', 'Tarhana' gibi ürünleri de yelpazemize eklemiş bulunmaktayız.

### Ürünleri kimlere pazarlıyorsunuz. Müşterileriniz kimlerdir?

Ürünlerimizi ağırlıklı olarak yurt içi pazarında nihai tüketicilere sunmakla birlikte



yurt dışı ihracatımız da mevcuttur. Bu platformlarda, zincir marketler, toptancı firmalar ve Online satış mecraları bulunmaktadır. Horeca grupları, direkt yufkacı ve bakkaliye uygulamaları yapan uç nokta satıcıları ve ulusal Online platformlarla birlikte kurumsal Online sistemimiz üzerinden dağıtım ve pazarlama faaliyetlerini yürütmekteyiz. Müşteri profilimiz arasında 7'den 70'e tüm kesimler yer almaktadır.

### **Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?**

Fiyat politikamız salt karlılık ve ticari kazanç üzerine inşa edilmemiştir. Öncelikle geleneksel ürünümüzün yüz yılı aşmış marka değeri ve bilinirliğinin gelecek nesillere taşınması düşüncesiyle, itibarının korunmasını sağlayan dürüst ve gelenekselliğin ruhuna uygun bir strateji çerçevesinde hareket edilerek, orijinal ve doğru ürüne herkesin eşit şartlarda, kolay ve ekonomik olarak erişmesini sağlamaya çabalamaktayız.

Bu çerçevede özellikle "Güllaç" ürününde senede sadece 1 ay Ramazan dönemine rastlayan satışlarda, maliyet analizi sonucu ortaya çıkan tablo çerçevesinde sürdürülebilir fiyat politikası hedeflenmektedir. Müşterilerimizin kaliteli ve lezzetli ürüne sürekli ulaşabilmesi için ekonomik konjoktüre uygun fiyat politikası uygulanmaktadır.

### **Kullanılan ürünlerinin fiyatlarının yükselmesi sizi nasıl etkiliyor?**

Hammadde fiyatlarının düzensiz ve öngörülemez olarak değişmesi en olumsuz gelişme olmaktadır. Yıl içindeki hammadde teminleri ve üretim çalışmaları faaliyetleri nakit akışının düzensizliğine sebep olurken, tahsilat ve girdilerin daha sonrasında çoğunlukla vadeli olan girişleri mevcut enflasyona karşı direnme gücünü olumsuz etkilemektedir.

### **Bu gün, güzel ve kaliteli bir güllaç yemek için kilosuna ne kadar para ayırmalıyız? Bu konuda düşüncelerinizi öğrenebilir miyiz?**

Güllaç tatlısı, geleneksel biçimde güllaç yaprağı, süt, yeterli miktarda toz şeker ve kuruyemiş kullanılarak yapıldığında, -tabii ki kullanıcıya göre değişiklikler olabilir- yaklaşık olarak 4-5 kg tatlı 75-100 TL aralığında mal edilmektedir. Kilogramı da 20-25 TL civarına gelmektedir.





### **Geçmişten bu güne baktığınızda mesleğinizle ilgili en çok neyin değiştiğini görüyorsunuz?**

Ticari kaygılar ile üretim biçimleri ve hammadde içeriklerinde yapılan düşük kaliteli yaklaşımlar, ürüne ve geleneksel yapısına zarar vererek talebi ve lezzeti olumsuz etkilemektedir. Bununla beraber Pandemi dönemi gibi zor dönemlerde insanların öze ve içeriğe verdikleri önemin artması ve sorgulamaların varlığı ile bilinirlik ve kalite talebini beraberinde getirmektedir.

### **Personel seçiminde nelere dikkat ediyorsunuz?**

Öncelikle yabancı çalışan değil, ülkemizin vatandaşları tercihimiz olup, gıda üretim süreçlerinde çalışmış ve meslek okulu veya lisans düzeyinde çalışan istihdamına önem veriyor, uygulamada tercih ediyoruz.

### **Size göre müşteriler neden sizi tercih etmelidir?**

Doğru, orijinal ve geleneksel ürünü, dürüst bir üreticiden almak isteyen vatandaşlarımızın bizi tercih edeceğine inancımız tamdır. İnsanlar her zaman inandığı güvendiği limana sığınmak istemektedir. Biz de firma

olarak aynı lezzeti 141 yıldır sürdürdüğümüz için tercih edilmekteyiz.

### **Müşterileriniz tatlı alırken nelere dikkat etmeleri gerekir?**

Öncelikle satın alma noktasındaki itinalı ve gıda mevzuatlarına uygun hareket eden Tarım ve Orman Bakanlığı'na kayıtlı üretici ve satıcılardan alışveriş yapılmasını öneririz. Bildiğiniz, güvenilir, denetlenen ve sosyal sorumluluk anlayışı olan, doğaya ve topluma saygılı markaların ürünleri tercih edilmelidir.

### **Şekerciler ve Pastacılar Odasının yaptığı çalışmalar hakkında düşünceleriniz nelerdir?**

Meslek odalarının üzerlerine düşen sorumluluğu yerine getirmek üzere samimi ve gayretli çalışmalar yaptığını görüyor ve mutlu oluyoruz.

### **Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?**

Öncelikle tüm dünyanın içinden geçtiği bu olumsuz sosyo-ekonomik ve Pandemi şartlarının ivedilikle sona ermesini diliyoruz. Bu dönemde karlılıktan ziyade, mev-

cut yapının korunması, geri dönülemez zararlara uğramaması ve sürecin sekteye uğramaması için çaba sarf ediyoruz.

Gelecek vizyonumuz içinde ürünlerimizin genç nesillerimizce de tanınırlığının artırılması ve yurt dışı pazarlara açılım ve marka bilinirliğinin pekiştirilmesi hedeflerimiz arasındadır. Müşteri taleplerine ve sektörün gelişimine uygun yeni ürünlerle de taleplere karşılık vermek istiyoruz.

### **Glütensiz ürünleriniz hakkında bilgi verir misiniz?**

Glütensiz ürünler son dönemde sadece çölyak hastaları tarafından değil, birçok tüketici tarafından talep edilmektedir. Aynı zamanda çölyak rahatsızlığı olan tüketicilerimize de hitap edebilmek adına 'Saffet Abdullah Glütensiz Mini Güllaç 100 gr' ürünümüzü 140. yılımıza özel müşterilerimize sunmanın gururunu yaşamaktayız. Bu ürünümüzü ulusal zincir marketler, Online satış kanalları ve glütensiz ürün mağazaları ile tüketicilerimize sunmaktayız. Bu ürün gamlarını daha da artırmayı planlamaktayız.





SAFFET ABDULLAH



1881'den  
günümüze

*Tadında  
tarih var*

[www.saffetabdullah.com.tr](http://www.saffetabdullah.com.tr)



/saffetabdullah



Tüm Ürünlerimiz Gıda Temas Sertifikalı olup  
minimum %99,5 saf alüminyum külçe kullanılarak üretilir.

# ALMETAL

SANAYİ VE TİCARET A.Ş.



Yarım asırlık  
mücadele..

## Yuvarlak Baklava Tepsileri



Çap (cm)	Yükseklik(cm)
30	3,5
32	3,5
34	3,5
36	3,5
38	3,5
40	3,5
42	3,5
44	3,5
46	3,5

Ürünlerimiz kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilmektedir. (Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir.)

## Açılı ve Kaynaklı Tavalar

- \* Bütün kenarlar dik açıdır.
- \* Derinlik istenilen ölçülerde uygulanır.
- \* 4 köşesi kaynak kenarlı

Alüminyum 45° Açılı Tava ve Tepsiler  
Kaplamalı Düz ve Delikli  
Kaplamasız Düz ve Delikli

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)	Kalınlık(mm)
32,5	53	1	1,5
40	60	1	2
40	60	1	1,5
40	80	1	2
60	80	1	2

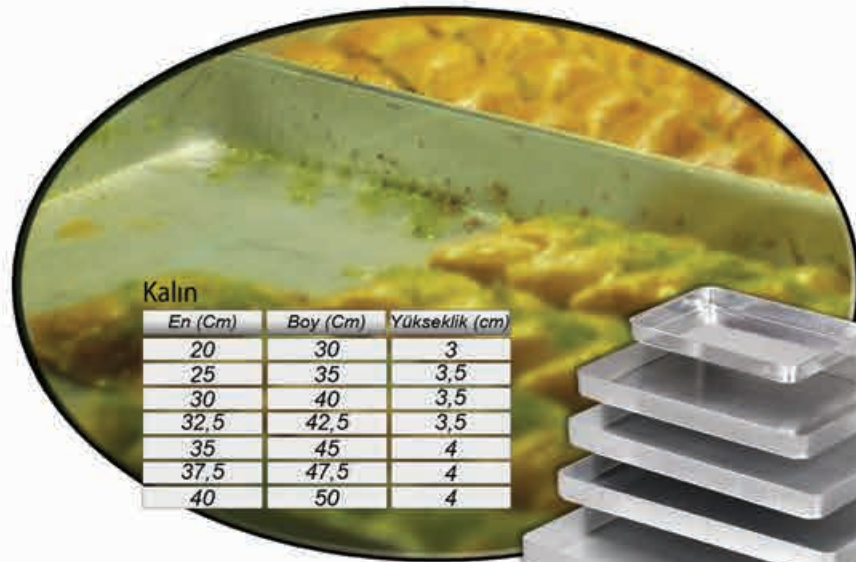
İstenilen ölçü ve ebatlarda üretilir.

Alüminyum 90° Kaynaklı Tava ve Tepsiler  
Kaplamalı Düz ve Delikli  
Kaplamasız Düz ve Delikli

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)	Kalınlık(mm)
32,5	53	2	2
40	60	2	2
40	80	2	2
60	80	2	2
34	84	2	2
34	84	5	2

İstenilen ölçü ve ebatlarda üretilir.

## Köşeli Baklava Tepsileri



Kalın

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)
20	30	3
25	35	3,5
30	40	3,5
32,5	42,5	3,5
35	45	4
37,5	47,5	4
40	50	4

İnce (Tek Kullanımlık)

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)
20	30	3
30	40	3,5
35	45	3,7

- \* 45° yatay kenarlar
- \* Derinlik : 10mm



# Tava'da, Tepsi'de Bilirkişi...

## Fabrika

Merkez Mah. Havuzbaşı Kehribarcı Sok.  
No:15/B Gaziosmanpaşa / İSTANBUL  
Telefon : +90 212 578 15 02  
Faks : +90 212 581 72 85  
E-Mail : info@almetal.com.tr

## Showroom ve Merkez Ofis

Telefon : +90 212 659 88 76 - 77-78  
GSM : +90 530 824 91 13  
Faks : +90 212 659 88 79  
E-Mail : info@almetal.com.tr

[www.almetal.com.tr](http://www.almetal.com.tr)

Merkez Mah. Uysallar Sok. Almetal İş Merkezi  
No:1 Gaziosmanpaşa / İSTANBUL

## Künefe Tepsileri

Ürünlerimiz kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilmektedir. (Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir.)



Çap (cm)	Yüzey
11	Düz
14	Düz
16	Düz

## Döner Fırın Tavalara



### Döner Fırınlar İçin Alüminyum Pres Baskılı Tepsi ve Tavalara

En (Cm)	Boy (Cm)	Kalınlık(mm)	Yüzey
60	80	1,5	Düz
60	80	1,5	Delikli
75	104	2	Düz
75	104	2	Delikli
80	100	2	Düz
80	100	2	Delikli
40	60	1,5	Düz
40	60	1,5	Delikli
40	60	2	Düz
40	60	2	Delikli

Yüzeyler kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilebilir. ( Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir.)

## Pizza Tepsileri



Çap (cm)	Yüzey
20	Düz / Delikli
22	Düz / Delikli
24	Düz / Delikli
26	Düz / Delikli
28	Düz / Delikli
30	Düz / Delikli
32	Düz / Delikli
34	Düz / Delikli
36	Düz / Delikli
38	Düz / Delikli
40	Düz / Delikli

Ürünlerimiz kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilmektedir.(Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir)

## Ekmek Tava ve Tepsileri

(Baget, Hamburger, Sandviç Ekmeği)





# 10-13 MART 2022 TARİHLERİNDE IBAKTECH FUARINDAYIZ.

## H:4 STANT: 870



*"İyi Kalite, Doğru Fiyat"*



**ALSO**<sup>®</sup>  
GELATO



## ALSO GELATO<sup>®</sup> "İYİ KALİTE, DOĞRU FİYAT"

Ülkemizde gelato / dondurma pazarına üst kalitede artisan hammadde üretimi yapan ilk firma olan Alsogelato, "İyi kalite, doğru fiyat" felsefesiyle, ithal ürünlere oranla maliyetlere büyük bir katkı sunuyor.

Yerli üretici olmanın avantajlarına sahip olan Alsogelato, ülkemizin değerli meyve ve kuruyemişleri ile hazırladığı ürünleriyle pazarda büyük beğeni topluyor. "Müşterilerimizin 'Bu yıl şu ürünü de çıkarırsanız çok seviniriz,' şeklindeki yorum ve katkıları bizleri mutlu ediyor," diyor Osman M. Bahadır.

Beş ürünle, 2017'de üretimlerine başlayan firma, şu anda 42 ürün sayısı ile yurt içi ve yurt dışı müşterilerine hizmet veriyor. Azeri ülkeler, Çekya ve Makedonya'dan yoğun ilgi gördüklerinin altını çizen Bahadır, "Ülkemizde gerekli tüm hammaddeleri yüksek kalitede bulabildiğimiz için çok şanslıyız.

Bu yıl fuarda, üretimine devam ettiğimiz dondurma pastellerinin yanı sıra özel soslarımızı da sergileyeceğiz." diyor. Covid 19 süreci ve mevcut ekonomik koşullarda bir takım değişimlere rağmen her yaz olduğu gibi önümüzdeki yaz

sezonunda da dondurmanın rağbet göreceğini belirten Osman M. Bahadır, "Dondurma siparişi verirken duyulan mutluluğun tarifi yoktur. Diğer tatlı yiyeceklerine oranla çok daha ekonomik bir ürün olması, yerken duyulan heyecan ve her geçen gün artan çeşit bolluğu, ürünü cazip hale getirmektedir. Umarım ülkemizde yerli üretici sayısı artar ve kalite / fiyat rekabeti tüm üreticilerimize fayda sağlayacak şekilde geri döner. Tüm sektör paydaşlarımızı, 10 - 13 Mart 2022 tarihinde İstanbul Fuar Merkezi'nde gerçekleşecek olan İBAKTECH 2022 Fuarı'na bekliyoruz."



# ALSO® GELATO

ALSO GELATO, 3 YIL ÖNCE ÜLKEMİZDE İTHAL ÜRÜNLER KALİTESİNDE ÜRETİM YAPILABİLECEĞİ İNANCIYLA YOLA ÇIKMIŞTIR.

BURADA FIRMAMIZ TARAFINDAN "İTALYAN KALİTESİ, ULAŞILABİLİR YERLİ FİYATA" DENİLEREK, 50'YE YAKIN ÜRÜN PAZARA SUNULMUŞTUR.

FİRMAMIZ BU YIL İLK DEFA KATILACAĞI İBAKTECH FUARINDA ÜRÜNLERİNİN TANITIMINI YAPACAKTIR.

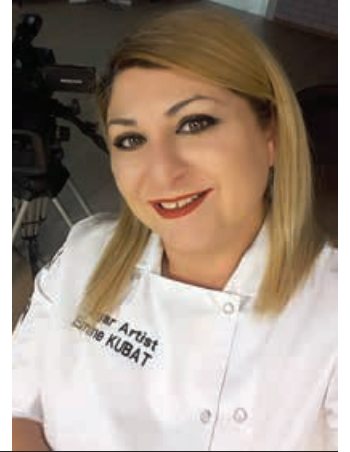
DONDURMA VE GELATO SEKTÖRÜ BAŞTA OLMAK ÜZERE, PASTACILIK SEKTÖRÜNDE DE ÜRÜNLERİMİZ KABUL GÖRMÜŞTÜR.

FİRMAMIZ COVID-19 SÜRECİNDE DE, MÜŞTERİLERİNDE STOK VE SEVKİYAT SORUNU YAŞATMAYARAK, KALİTELİ ÜRÜN SEGMENTİNDE ADINI DUYURMUŞTUR.



10-13 MART 2022  
İBAKTECH  
FUARINDAYIZ





# ZAMLARDAN ETKİLENENLERDEN MİSİNİZ?

Emine Kubat 'la Tatlı Sohbetler

Butik Pastacılar ve Kurabiyeciler Derneği Kurucu Başkanı • Şeker ve Pasta Sanatçısı



Tüm ülkemizi etkileyen bu durum sizi nasıl etkiledi diye sorduğumda, aldığım cevaplar genellikle benzer şeyler oluyor. Herkesin mustarip olduğu sorun çözülebilir mi acaba?

Ülkemizde genel enflasyonun itici gücü "Gıda Enflasyonu"dur.

Enflasyonun geleceğini tahmin etmek için en sağlam yöntem ÜFE ( Üretici Fiyatları Endeksi) oranına bakmaktır, çünkü fiyatlar üretim

bazında artıyorsa, bu satış kısa bir süre sonra tüketicilere de yansımaktadır.

Hem üreten hem de tüketen insanlar olarak bizler, en zor durumda kalan kesim olarak da gösterilebiliriz.

Gıda sektöründe üretim yapan birçok pastacı, baklavacı, börekçi ve ustalarımız bir yandan zamlanan ürünleri almakta güçlük çekerken diğer yandan istediği ürünleri bulamamakta

karşı karşıya kaldı. Hammaddeye gelen zamlar satış fiyatlarına yansınca, müşteriler de satın almakta zorlanmaya başladı.

Artan fiyatlar ürün satışlarının azalması ile beraber esnafımızı kepenk kapatmaya zorladı. Birçok işverente beraber çalışan emekçilerimiz işsizlikle burun burunayken, şimdi yeniden sormalı; Bu durumdan siz nasıl etkilendiniz? Ve bu durumun sorumlusu kim?





**KAPTANLAR UN AŞ**

**Lezzetli ve Çıtır**  
**Baklavalar için**

*“Emeğini Zirveye Taşımak İsteyenlere”*



[www.kaptanlarun.com.tr](http://www.kaptanlarun.com.tr)



# KAPTANLAR UN AŞ

## PROFESYONEL

*Unlar*

Anadolu topraklarında elde edilmiş çok değerli buğdayların özenle işlenmesiyle ortaya çıkan profesyonel unlar sayesinde siz de lezzeti doruklarda yaşayın

“ USTA Ellerde Mutluluğa Dönüşür ”



EFSANE UN  
50kg



UĞRALIK UN  
50kg



TURKUAZ UN  
50kg



YUFKALIK UN  
50kg



ŞEF LÜKS UN  
25kg



USTAM UN  
25kg



Bandırma Yolu 10 Km. Biga / Çanakkale +90 286 344 44 88 +90 286 344 42 69

[www.kaptanlarun.com.tr](http://www.kaptanlarun.com.tr)



## BU-PA DER MANDALINA FESTİVALİ'NDE!

Geçtiğimiz aylarda dernek olarak, güzel şehrimiz İzmir'in nadide ilçelerinden Gümüldür'de gerçekleştirilen "Mandalina Festivali"ne davetliydik.

Her yer turuncu her yer emek doluydu. Üreticilerin yanı sıra büyük emeklerle yetiştirilen mandalinaları işleyip sunan, 'yok artık!' dedirtecek lezzetlere dönüştüren, girişimci bayan kooperatifleri festivalin en çok gurur veren kısmıydı. Rengârenk stantlar, muhteşem şovlar ve canlı performansların yer aldığı festivalde Mandalinalı Lezzetler Yarışmasına jüri üyesi olarak katılan dernek başkanımız Emine Kubat, birbirinden lezzetli ürünleri seçerken "Zorlandık ama hak eden kazandı." diyerek, yarışmacı bayanların hepsini tek tek tebrik etti, çeşitli tüyolar verdi. Bu güzel festivalde dernek başkanımızın jüri üyeliğini onurla paylaştığı değerli şefimiz Ergun Barlık'tan gelen haberle hepimiz çok üzüldük. Şefimiz Ergun Barlık'ın ne yazık ki Covid-19 belasına yenik düştüğünü öğrendik. Saygıdeğer şefimizi tekrar rahmetle anıyor, ailesine, sevenlerine ve tüm camiamıza baş sağlığı diliyoruz.





# San Sebastian Cheesecake Tarifi

Tarif sahibi, **Nuse Köroğlu** • @nusspatiserie

## Malzemeler:

- ▶ 7 yumurta
- ▶ 350 gr şeker
- ▶ 50 gr un
- ▶ 800 gr beyaz taze peynir
- ▶ 500 gr krema

## Hazırlanışı:

1. Krema ve beyaz taze peyniri birlikte çırpın.
  2. İçine şekeri katın bir miktar daha çırdıktan sonra elenmiş unu ekleyin.
  3. Karışıma tek tek yumurtaları ekleyerek, çırpıma devam edin.
  4. Malzemeler homojen bir şekilde karıştıktan sonra yağlı kâğıda, sevdiğiniz kalıplardan birine harcınızı dökün.
- 160 derecede (fırının iç ısı farklılık gösterebilir) üzeri kızarana kadar pişirin.

Afiyet olsun.





Tam  
Onun Saati



İster öğle aranda ister parkta, koşuda...  
Her saatin ve her ortamın vazgeçilmez lezzeti,  
**California cevizi.**

#TamOnunSaati



CaliforniaWalnut.com.tr

f /CaliforniaCevizi t /CaliforniaCeviz

## Cevizli Hurmali Bar

### MALZEMELER

- ¼ bardak doğranmış California cevizi
- Pişirme spreyi
- 2 çorba kaşığı az yağlı margarin
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- ¼ bardak hafif esmer şeker
- 2 çorba kaşığı bal
- 1 portakalın kabuğu
- 2 çorba kaşığı portakal suyu
- 1/3 bardak doğranmış kurutulmuş hurma
- 2 bardak yulaf ezmesi
- 2 çorba kaşığı ayçiçek çekirdeği

### YAPILIŞI:

- ◆ Fırınınızı 180 °C'de önceden ısıtın. Orta büyüklükte kare fırın tavaşını pişirme spreyiyle kaplayın ve kenara alın. Margarin, yağ, şeker, bal ve portakal kabuğu ve suyunu orta büyüklükte bir tavaya yerleştirin ve tereyağı eriyene kadar, kısık ateşte pişirin.
- ◆ Tavayı ateşten alın ve hurma ve cevizleri karıştırın. Tereyağı karışımıyla eşit derecede kaplanacak şekilde yulaf ezmesini ekleyin.
- ◆ Karışımı önceden hazırladığınız tavaya yayın, sıkıca ve eşit bir tabaka elde edecek şekilde bastırın. Ayçiçek çekirdeklerini üstüne serpin ve yüzeye gömcek şekilde hafifçe bastırın.
- ◆ Kenarları altın-kahverengi olana kadar yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Fırından alın ve tavada tamamen soğuması için bekletin.
- ◆ Soğuduğunda, barları kesme tahtasına alın ve 16 bar elde edecek şekilde kesin. Barlar hava almayan bir kaptaki 1 haftaya kadar saklanabilir. 16 bar elde edilir.





# LOKUM

## 'BOĞAZI RAHATLATAN' ÖZGÜN BİR TAT

Artık genelde sadece Ramazan Bayramı'nda hatırladığımız geleneksel bir tat lokum... Oysaki pek çok şekerlemeden çok daha sağlıklı ve hafif... Bu geleneksel tada tüm dünya bayılıyor, hatta "Türkiye" denildi mi akla ilk gelen 'Turkish Delight' dedikleri lokum oluyor. Siz siz olun, bu geleneksel tadı bayramdan bayrama değil, her zaman evinizde bulundurun.

Lokum, geleneksel bir Türk tatlısı, hatta öylesine ün yapmış ki, hala turistler Türkiye'den söz ederken bir kebab, bir de lokumu anlatmadan edemez. Su, şeker, nişasta kullanılarak yapılan, bu denli basit bir yiyecek nasıl bu denli leziz olabilir? İşinin ehli olanlar işte bunu beceriyor.

Lokum doğal ve sağlıklı bir besin kaynağı, pek çok yararının olduğu

biliniyor. Örneğin, proteinli besinler, kullanıldıktan sonra vücutta yakılır ve bunun sonucu üre, ürik asit ve kreatinin gibi atık maddeleri açığa çıkar. Bu maddeler böbrek hastalarında idrarla vücuttan atılamaz ve kanda yükselir. Sade lokum karbonhidrat kaynağı olduğundan, böbrek hastalarınca devamlı tüketilmesi önerilir. Ayrıca, yerelde lokumun hala yara ve çibana tedavi amaçlı sarıldığı da biliniyor.

Arapça 'rahat ul-hulküm', yani boğaz rahatlatan kelimesinden türeyen 'lokum', yaklaşık 15'inci yüzyıldan beri Anadolu'da bilinmekle birlikte, özellikle 17'nci yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde yaygınlaştı. Avrupa'da ise bir İngiliz gezgin aracılığıyla 'Turkish Delight' adıyla 18'inci yüzyılda tanınmaya başlandı. Daha önceleri bal ya da pekmez ve un bileşimiyle yapılan lokumun 17'nci yüzyılda 'kelle şeker'i olarak bilinen



rafine şekerle özellikle nişastanın bulunup ülkeye getirilmesi sayesinde hem yapımı hem de lezzeti değişti.

#### Yapımı beceri ister

Malzemeleri basit, yapımı ise ustalık gerektirir lokumun... Şeker çözünebileceği kadar suyla birlikte kaynatma kabına konulup karıştırılarak ısıtılır. Suyun geri kalan kısmına mısır nişastası belli oranlarda karıştırılır, içine



## Arapça<sup>'rahat</sup> ul-

hulküm', yani boğaz rahatlatan kelimesinden türeyen 'lokum', yaklaşık 15'inci yüzyıldan beri Anadolu'da bilinmekle birlikte, özellikle 17'nci yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde yaygınlaştı. Avrupa'da ise bir İngiliz gezgin aracılığıyla 'Turkish Delight' adıyla 18'inci yüzyılda tanınmaya başlandı.





meyve ya da kuruyemiş eklenerek elde edilen karışım, belli sıcaklıkta ve sürede pişirilir.

Elde edilen sıcak ve akıcı durumdaki lokum, alçak kenarlı tahta tablolar üzerine dökülüp üzerine nişasta serpilerek 24 veya 48 saat beklemeye bırakılır. Soğuyan ve esnek bir katılığa ulaşan şekerlemenin üzerine pudra şekeri serpilip küçük parçalar halinde

kesilir. Tekrar pudra şekerine ve Hindistan cevizine bulanarak Türk lokumu elde edilir.

#### **Damak tadına göre çeşit çeşit**

Lokumun bir özelliği de malzemelerinin basitliğinden kaynaklı olarak her çeşit aromatik katkı maddesini kaldırabilmesidir. Farklı lezzetler veren katkı maddeleri iki biçimde lokuma

eklenir; ya fındık, fıstık, Hindistan cevizi gibi kuruyemişler çekilerek lokuma bulanır ya da gülden tutun naneyle kadar çok farklı çiçek, ot veya meyve özleriyle hem renkleri hem de tatları.

Artık genelde Ramazan Bayramı'nda tüketilen lokum, pek çok şekerlemeden daha sağlıklı ve bayramdan bayrama hatırlamaktansa bu tadı, her daim hatırlayın deriz.





# KÂRLI YATIRIM, MEŞHUR LEZZET



Türkiye'nin meşhur lezzeti  
**Meşhur Safranbolu Lokumcusu**  
Franchise fırsatlarıyla  
kazandırıyor!

Bayimiz olmak için:

+90 216 441 10 82

[www.safraanlokum.com.tr](http://www.safraanlokum.com.tr)

 / safranlokum



# KALİTE TESADÜF DEĞİLDİR

**QUALITY IS NO COINCIDENCE**



1979'da temellerini attığımız firmamız 1995 yılında **Daca Ambalaj** olarak geniş birikimiyle ambalajda üretime geçerek yenilikçi bir çizgide hizmet vermeye başlamıştır. Yenilikçi yapısını farklı ürünlere de yansıtmayı bilen **Daca Ambalaj** makina parkında bulunan son teknoloji baskı ve üretim makineleriyle müşteri çıkarlarını göz önünde bulundurmaya görev edinmiştir. A'dan Z'ye hizmet anlayışı ile müşterilerine zamanında teslimat yapan **Daca Ambalaj** kağıttan kutulara, pasta kapsüllerinden pasta altlıklarına, kağıt poşetlere kadar sektörün ihtiyacı olan bir çok ürünü portföyünde bulundurmaktadır.

#### Kalite Politikamız

Kalite tesadüf değildir sloganıyla yola çıkan **Daca Ambalaj** personelinden üretime, kullandığı hammaddeden teslimat süresine kadar bütün süreçlerde gösterdiği titizlikle sektörünün iddialı firmalarından biri olmuştur. Gerek üretimdeki gerek üretim sonrasındaki bütün süreçler firma bünyesindeki kalite kontrol ekibi tarafından sürekli takip edilmekte ve doğaya duyarlı bir politika izlemektedir.

#### Misyonumuz

Ambalaj sektöründe öncü firma olan **Daca Ambalaj** müşteri odaklı stratejisi ile İstanbul ve Anadolu ve yurtdışında her geçen gün genişleyen bir yelpazeye hizmet vermektedir.

#### Vizyonumuz

**Daca Ambalaj** gıda sektörü başta olmak üzere tekstil, sağlık gibi farklı sektörlerde tecrübesini ve kalitesini yansıtmayı amaç edinmiştir.

Sizin de ambalaj kalitenizin tesadüf olmaması dileğimizle...

Having been set on our way in 1979; our Company has started its activities in packaging production in 1995 as **Daca Ambalaj** with an innovative approach. Knowing how to reflect its innovative structure to different products, **Daca Ambalaj** commits itself to observe customer interests thanks to its equipment base, including the latest technology press and manufacturing machines. As **Daca Ambalaj**, we provide a timely service to our customers through an "A to Z" perspective; to meet the needs of the sector for packaging products such as papers, boxes, cake capsules, cake trays, and paper bags.

#### Our Quality Policy

Adopting, "quality is no coincidence" slogan, **Daca Ambalaj** has become one of the leading companies in the industry, by showing an intense care to all stages of production; from raw materials to delivery times. All phases from pre-production to post-production are supervised by the quality assessment staff of the company at all times; as well as an environmentally-friendly approach is adopted.

#### Our Mission

**Daca Ambalaj** offers its services to a widening portfolio in İstanbul, Anatolia and Abroad as a leading company with its customer oriented strategy.

#### Our Vision

**Daca Ambalaj** intends to reflect its experience and quality to different fields such as textile, health, and particularly food industries.

Do not let the quality of your packaging to be coincidental...



## LEZZET YARATICILIĞINDA BİR NUMARA!



Uzun yıllar art direktör olarak hizmet sektöründe yer alan Ezgi Ayda Katlar ve Atakan Katlar tarafından kurulan Mad Shake Extreme Dessert, lezzet severlere nefis tatlar sunuyor.

Freak Shake ve Milkshake'in birçok çeşidi ile misafirlerinin beğenisini kazanan Mad Shake Extreme Dessert, 2017 yılında başlayan AR-GE çalışmalarının ardından 2019'un yaz sezonunda kuruldu. Akdeniz'in en güzel bölgelerinden biri olan Muğla - Fethiye'de hizmet veren Mad Shake Extreme Dessert, dünyada ve özellikle Amerika'da çok sevilerek tüketilen pek çok çeşitle, ününe ve lezzet menüsüne yenilikler katmayı sürdürüyor.

### Kreatif tatlar

Kurucularının 'kreatif' tatları ile her geçen gün ürün yelpazesini geliştiren Mad Shake Extreme Dessert, kendi tariflerinden oluşan yeni 'tatlı menüsü' ve 'İtalyan Gelato' dondurmaları ile ürün kalitesini en ön planda tutmaya özen gösteriyor. Ürün yelpazesini, yeni deneyimler ve araştırmaların yanı sıra bölge insanının damak tadı ve misafirlerinin beğenisi doğrultusunda geliştirdiklerini belirten Ezgi Ayda Katlar ve Atakan Katlar, sektöre yön veren firmalardan biri olma isteklerini sürdürdüklerinin altını çiziyor. Mad Shake Extreme Dessert, ürün ve lezzet yaratıcılığının ön planda olduğu şeffaf büyüme ilkesiyle, yenilikçi ve hızla genişleyen pazarda yer sahibi olmak isteyen girişimci - işletmeciler için marka özelliğini koruyor.

Kaliteli hizmeti ve paket servisi ile genç hedef kitlesinin yanı sıra her yaşta tatlı severin beğenisini kazanan Mad Shake Extreme Dessert, bölge pazarında tercih edilen markaların başında yer alıyor. Markanın büyüme yolunda, büyük yatırım maliyetlerini tercih etmeden, Franchise sistemi kapsamında ilerleme planları da bulunuyor.





## BUĞDAYIN “GEN MERKEZİ” ANADOLU

Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası'nın geleneksel ekmeklerimizin dokümantasyonu ve bilimsel olarak kayıt altına alınması konusunda gösterdiği çabalar sonucu Prof. Dr. Hamit Köksel ve Prof. Dr. Nevin Şanlıer imzasıyla hazırlanan “Geleneksel Ekmekler” kitabı, ülkemizde ekmeğin temel hammaddesi olan buğday hakkında detaylı bilgiler sunuyor. Kitap, Türkiye'nin tüm illerinden derlenen geleneksel ekmek kültürü bilgilerinin yanı sıra Çorum'un Alaca ilçesinin Yüksek Yayla ve Ankara'nın Kızılcahamam ilçesinin Kızılören köylerinde, geleneksel yöntemlerle hazırlanan ekmeklerin fotoğraflı tariflerini de kapsıyor.

### Hititler ve ekmek

Anadolu'da yaşayan çeşitli toplulukların beslenmesinde tahıllar, özellikle de buğday önemli yer tutuyor. Bununla ilgili çok sayıda tarihi-arkeolojik belgeye ulaşmak mümkündür. Örneğin Hititler'in Anadolu'da yaklaşık 8.000 yıl önce buğday tarımı yaptığını ve ekmek ürettiğini gösteren bulgular vardır. Son yıllarda Göbeklitepe'de Alman arkeolog Klaus Schmidt'in yaptığı kazı çalışmaları buğday tarımının daha da eskiye, günümüzden 12.000 yıl öncesine dayandığını göstermektedir. Buğdayın biyolojik gelişimi ise bundan çok daha öncesine dayanmaktadır. O zamandan beri buğday yetiştiren topluluklar doğada mevcut olan buğday popülasyonları içerisinde hasadı kolay, yüksek verimli, hastalık ve zararlılara ve doğadaki stres koşullarına (kuraklık, aşırı sıcak ve soğuk) dayanıklı ve kaliteli (belli gıdalar üretmeye uygun) olanları seçerek tarımsal faaliyetlerini sürdürmüştür.



### Anadolu'nun kadim kültürü

Anadolu'nun kadim kültürü içerisinde buğday ve ekmeğin yerine ve önemine dikkat çeken Prof. Dr. Hamit Köksel ve Prof. Dr. Nevin Şanlıer, buğday ve ekmeğe ilgili bilgilerin yazılı bir kaynak olmadan asırlardır anne-babadan çocuklara aktarıldığını belirtiyorlar. Anadolu'da çok eski dönemlerden beri buğdayın yetiştirilmesinde genellikle erkeklerin sorumlu olduğunu, aile içi en önemli koordinatör, planlayıcı ve belirleyici güç olan kadının ise ailenin beslenmesinde ve bu kitabın konusu olan ekmek yapımında aktif rolü olduğunu altını çiziyorlar. Kitabın önsözünde, geleneksel ekmeklerle ilgili bilgilerin giderek kaybolduğunu ve kitabın bu



## Ekmeğin<sup>temel</sup> hammaddesi

başta buğday olmak üzere tahıllardır. Başlıca tahıllar; buğday (Triticum), arpa (Hordeum), çavdar (Secale), yulaf (Avena), mısır (Zea), çeltik (Oryza) ve darılardır (Sorghum, Pnicum, Seteria). Bu tahıl cinslerinin tümü Gramineae (buğdaygiller) familyasına giren bitkilerdir. Bu familyadaki bitkiler 400 cins (genus) ve çok sayıda tür (species) ile dünyada ve ülkemizde en fazla yetiştirilen bitkilerdir. Bu tahıl cinslerinden buğday, arpa, çavdar, yulaf 'serin iklim tahılları'; çeltik, mısır ve darılar ise 'sıcak iklim tahılları'dır.



İnsanoğlunun avcı-toplayıcı yaşamdan, tarıma dayalı yerleşik hayata günümüzden yaklaşık 12.000 yıl önce geçmeye başladığı tahmin edilmektedir. Tarımın başlaması, "Neolitik Devrim" olarak bilinen pek çok kültürel değişikliğe yol açmış, toplumun sınıflara ayrılmasına neden olan yerleşik hayatı güçlendirmiştir. "Verimli Hilal" adı verilen ve günümüzdeki Türkiye, İran, Irak, Suriye, İsrail, Ürdün ve Lübnan'ın bir kısmını içine alan bu

bölgede yaşayan insanlar tarımsal uygulamaların öncülüğünü yapmışlardır. İnsanların başarılı bir şekilde tarım yapması ve elde ettikleri ürünleri depolamaya başlamaları sonucunda nüfus artmış, bölgedeki kültürel gelişim hız kazanmıştır. Arkeolojik kayıtlar, insanların bitkisel üretime başlamadan önce doğada yabani ortamda yetişmekte olan buğday, arpa, mercimek, nohut ve keten gibi bitkileri; bunlar arasında da özellikle arpa ve buğdayı hasat ettiklerini göstermektedir. Ekim ve hasat aynı yerde uzun süre kalmayı gerektirdiği için tarımsal üretime başlayan insanlar, binlerce yıldır sürdürdükleri göçebe yaşam tarzını bırakıp yerleşik yaşama geçmişlerdir.

kültür zenginliğimizin korunmasını amaçladığını dile getiriyorlar.

"Anadolu'da ekmeğin kültürü ve çeşitliliği birçok ülkeden daha zengin olmasına karşın, ülkemizde geleneksel ekmeğin ve unlu mamullerle ilgili yayın sayısının sınırlı olması bu eserin önemini artırmaktadır," diyor Ankara Halk Ekmeği ve Un Fabrikası A. Ş. Genel Müdürü Dr. Hüseyin Veliöğlü. Veliöğlü, kurumun imtiyaz sahibi olduğu kitap hakkında bilgi verirken, "Bu eserin ortaya çıkmasında önemli misyon üstlenen değerli akademisyenlerimiz bazı illere bizzat giderek yerinde incelemeler gerçekleştirdi. İlk kez geniş kapsamlı hazırlanan bu kitap ile illerimizin 'tarihe şahitlik yaparak kendi geleneksel ekmeğine sahip çıkmaları ve katkı sunmaları' hedeflendi." diyor. "Tahıllar Hakkında Genel Bilgiler", "Ekmeğin Tarihçesi", "Ekmeğin ve Beslenmemizdeki Yeri", "Ekmeğin Yapımında Mayanın Yeri", "Tahıl Tanesinin Yapısı ve Beslenme Özellikleri" gibi pek çok önemli konunun işlendiği kitap, geleneksel ekmeğin tariflerimizin yazılı kaynak olarak kayıt altına alınması özelliği ile çok değerli ve önemli bir eser olarak ön plana çıkıyor.





# SIYEZ EVİ'NDEN SIYEZ UNU İLE NEFİS TARİFLER



Tarihteki ilk ekili tahıl türlerinden birisi olan siyez buğdayının geçmişi 12 bin yıl öncesine dayanıyor. İlk olarak Şanlıurfa Karacadağ'da yetiştirildiği düşünülen siyez buğdayına Hititçe bir kelime olan "Zız" adı veriliyor. Zaman içerisinde "Siyez"e dönüşen isim, bazı bölgelerde ise "Kaplıca" adıyla anılıyor.

Günümüzde daha çok Kastamonu bölgesinde yetiştirilen ve "Kastamonu Siyezi" olarak bilinen buğday, dünya literatüründe "Einkorn" olarak tanımlanıyor.

Protein ve karotenoidler açısından oldukça zengin olan siyez buğdayı, daha az glüten içeriyor ve glüten zincirleri daha kısa oluyor. Geçmiş yüzyıllardan bugüne genetiği değişmeyen tek buğday türü olan siyez, sağlık uzmanları tarafından önerilen unlu gıda üretim hammaddelerinin başında geliyor.

Siz de Siyez Evi'nin Kastamonu'da ekimini gerçekleştirdiği atalık tohum siyez buğdayından üretilen siyez unu ile birbirinden nefis lezzetler hazırlayabilirsiniz.



## Siyez Unlu Kek

### Malzemeler:

- 3-4 su bardağı siyez unu
- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

### Yapılışı:

- 1.Yumurtaları ve şekerini köpürene kadar mikserle çirpin, daha sonra sıvı yağını ve sütünü koyup çırpmaya devam edin.
- 2.Siyez unu, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin; akıcı hamur elde edene kadar çırpmaya devam edin.
- 3.Hamur kıvama geldiğinde kek kalıbına döküp, önceden ısıtılmış fırında 150-160 derecede pişirin.





## Siyez Unlu Tatlı Kurabiye

### Malzemeler:

- 5 su bardağı siyez unu
- 125 gr. tereyağı
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 kaşık yoğurt
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 su bardağı şeker

### Yapılışı:

1. Bütün malzemeleri karıştırın, sonrasında yavaş yavaş siyez ununu eklemeye başlayın.
2. Kulak memesi kıvamına gelen hamura istediğiniz şekli verin.
3. Şekil verdiğiniz kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 25-30 dakika pişirin.

## Siyez Unlu Brownie

### Malzemeler:

- 3 tane iri boy yumurta
- 240 gram (yaklaşık bir buçuk su bardağı) toz şeker
- 320 gram bitter çikolata
- 125 gram tereyağı (oda sıcaklığında eritilmiş)
- 100 gram siyez unu
- 1 paket vanilin
- 25 gram kakao
- 1/2 çay kaşığı tuz

### Yapılışı:

1. Yumurta ve şekeri çırpma kabına alın; mikser yardımıyla köpürtene kadar karıştırın. Karışım krema kıvamını almasını sağlayın.
2. Benmari yöntemiyle erittiğiniz sıvı bitter çikolatanın içine tereyağını yavaş yavaş ekleyin. Karıştırarak soğutun ve parlak bir karışım elde edin.
3. Çikolatayı yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyerek mikserle karıştırın. Köpük köpük olacak kadar şiddetli bir karıştırma yapmayın.
4. Karışıma kakaoyu ve 90 gr siyez ununu eleyerek ekleyin. Spatula ile karıştırın.
5. Yarım çay kaşığı tuzu ekleyin. Yağlanmış ve yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine kek karışımını boşaltın. 180 santigrat derecede önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirme yapın.





## Siyez Unlu Hatay Kömbesi

### Malzemeler:

- 150 gr oda sıcaklığında erimiş tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı ince çekilmiş iç ceviz
- 3 – 4 su bardağı siyez unu
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- Susam
- 1 tatlı kaşığı kömbe baharatı
- İsteğe göre 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi

### Yapılışı:

1. Oda sıcaklığında erimiş olan tereyağını yoğurma kabına alıp içine sütü, şekeri ve sıvı yağı dökerek karıştırın.
2. Kömbe baharatını karışıma ilave ederek tekrar karıştırın. Bir paket vanilin ve ceviz içini ekleyin.
3. İsteğe göre 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi ilave edin. Daha sonra 1 su bardağı siyez unu ile 1 paket kabartma tozunu aynı anda karışıma ekleyin. Geri kalan unu kaba yavaş yavaş ekleyerek karışımın yapış yapış olmayan yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurma yapın.
4. Elde ettiğiniz hamuru iyice yoğurarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur topaklarını elinizde yuvarlayarak susama batırın ve isteğe göre kömbe kalıbına basarak şekil verin.
5. Yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine kalıbı ters çevirerek hamuru koyun. Eşit aralıklarla yerleştirdiğiniz kurabiye hamurlarını önceden ısıtılmış olan 160 santigrat derecelik fırında rengi dönene kadar pişirin.

## Siyez Unlu Çikolatalı Kurabiye

### Malzemeler:

- 100 gr oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yumurta sarısı • 2 yemek kaşığı bal
- 2 su bardağı siyez unu • 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu • 1 çay bardağı damla çikolata
- 1 çay bardağı yaban mersini

### Yapılışı:

1. Derin bir kabin içerisinde tereyağı, yumurta ve balı koyarak çırpın. Ardından limon rendesi, siyez unu, kabartma tozu, damla çikolataları ve yaban mersinlerini kaba ilave ederek yoğurun.
2. Ele yapışmayan bir kıvam elde edene kadar siyez ununu ekleyin ve yoğurmaya devam edin.
3. Küçük parçalar halinde kopardığınız hamuru elinizde yuvarlayarak veya kurabiye kalıpları ile şekil vererek yağlı kâğıt serili fırın tepsinize dizin.
4. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, 10-13 dakika pişirin.





**TURK**  **BARTER**  
INTERNATIONAL

## TÜRK BARTER 'DAN KRİZDE BARTER DESTEK KREDİSİ

Türk Barter International Yönetim Kurulu Başkanı M. Sırrı Şimşek; krizi Barter ile ticarete ve kazanca çevirmenin yollarını, işletmelerin finansal ve ticari yapıları için bankacılık çözümlerine alternatif olan Barter sistemini ve avantajlarını, iş adamlarımızın çıkış yolu olarak kullanmaları gerektiğini belirtti.

Ülkemizde Barter sektörünün kurucusu ve öncüsü olarak faaliyet gösteren Türk Barter, yaşanan kriz ile birlikte ülkemiz ticaretinin, alternatif finans ve ticaret sistemi olan Barter ile krizi atlatabilmek için her türlü sektöre özel Barter projesi hazırlamakta ve uygulamaktadır. Her sektörde kullanılabilen Barter sistemi ile firmalar, bir araya geldikleri ve birbirleriyle alışveriş yapabildikleri Barter ortak pazarında satın aldıkları mal ya da hizmetin bedelini para ile değil, üretilen mal veya hizmet ile ödüyor. Bu sistem ile firmalar hem stoklarını eritme fırsatı yakalıyor hem içinde buldukları ekonomik çıkmazı kolaylıkla atlatıyor, hem de yatırımlarını tamamlayıp yeni yatırımlara başlayabiliyor. Alternatif finans sistemi olan

Barter'ı kullanarak nakit ödeme yapmadan ürün ya da hizmet alan firma, enflasyondan ve likidite sıkışıklığından etkilenmeden, güvenli ve sürekli satış yapma imkânı elde ediyor.

Yaşanan kriz nedeni ile şirketlerin faaliyetleri Barter'a doğru yönelmektedir. Bu mali çalkantı döneminde şirketler ekonomik tutunma ve krizi atlama fırsatları olarak Barter modeline oldukça sıcak bakmaktadır. Barter sistemi, Türk Barter garantörlüğünde işletilmektedir. Türk Barter; güçlü finansal araçları, teknolojik alt yapısı, uluslararası tecrübesi ve yetişmiş personeli ile hizmet vermektedir. Barter sisteminin en önemli iş süreci, firmaların likidite sıkışıklığında Barter modeli ile ihtiyaçlarını karşılamalarına aracı olmaktır. Bu süreçte alıcının özellikle kredilendirmeleri söz konusu olduğunda sistemin borç-alacak dengesi gözetilmektedir.

Türk Barter Yönetim Kurulu Başkanı M. Sırrı Şimşek: "Son yüzyılın en sancılı ekonomik krizlerinden birini yaşadığımız bu günlerde

arka arkaya pek çok işletmenin kapandığını üzülmeye başlıyoruz. Türk Barter olarak tüm dünyanın aktif olarak kullandığı ve büyük kriz dönemlerinde ülke ekonomilerine nefes aldırarak Barter sisteminin, ülkemizde daha yaygın kullanılmasını, işletmelerin kriz dönemlerinde ayakta kalabilmelerini istiyoruz. Ülkemizin önünü tıkayan kriz fırsatçılara engel olmak için tüm işletmeleri, ticari işlemlerini alternatif finans ve ticaret modeli olan Barter sistemi ile gerçekleştirmeye davet ediyoruz. İşletmeler çalışarak ayakta kalmaya çalışıyor ama bu dönemlerde bazı başka yapılar, çalışmadan, üretmeden haksız kazanç peşinde koşmaktadır. İşte biz bunu azaltmayı hedefliyoruz. Daralan ve sıkışan şirketler karlılıklarını yüksek maliyetli finansmana feda etmeyecek. Ticarete ve üretmeye konsantre olabilecekler. Türk Barter olarak firmalara sağladığımız tam güven ve ticaret potansiyeli ile ve uluslararası arenada üstlendiği ve akredite edilmiş bu görev ile bu sistemi en mükemmel şekilde ilerletiyor ve büyütüyoruz" dedi.



# HAZIR İŞ ARAYANLAR **İŞİNİZ HAZIR!**

İSTANBUL - ANKARA - İZMİR - BURSA - ESKİŞEHİR - ÇANAKKALE - EDİRNE - KÜTAHYA - ZONGULDAK - BALIKESİR  
MANİSA - AFYON - DENİZLİ - ANTALYA - MERSİN - KONYA - ADANA - HATAY - GAZİANTEP - KAHRAMANMARAŞ  
SAMSUN - KAYSERİ - TRABZON - SİVAS - ERZURUM - MALATYA - DİYARBAKIR - VAN



Ekonomiye getirdiğimiz yeni çözümleri tüm Türkiye ile paylaşabilmek için,  
**hazır işimizle size hizmet sunuyoruz.**

Ülkemizin ticari potansiyeli yüksek il merkezlerinde; hazır iş ve hazır kazanç sunan Türk Barter sistemini temsil edebilecek bayilik sistemimiz için  
**kazanmayı seven girişimci bayiler arıyoruz.**

**TURK**  **BARTER**  
I N T E R N A T I O N A L



# KENAN BODURLAR: “PASTACILIK BİR REFERANS İŞİDİR.”

Temeli, 1983 yılında Hıfzı Bodurlar tarafından Kumkapı'da atılan Yeşim Pastanesi yaklaşık kırk yıldır farklı çeşitlerdeki kaliteli ve leziz ürünleri, özenli hizmeti ve büyük ilgi toplayan yeni projesi pastanepette.com ile sektördeki başarısını sürdürüyor. Kenan Bodurlar ile Yeşim Pastanesi ve pastacılık sektörü hakkında konuştuk.



## Yeşim Pastanesi ne zaman kuruldu?

Kenan Bodurlar: Yeşim Pastanesi'nin temelleri rahmetli babam Hıfzı Bodurlar tarafından atıldı. Babam mesleğe 1978 yılında başlamış ve ilk şubelerini Bakırköy'de açmış usta bir pasta-börek ustasıydı. Bir süre sonra Bakırköy'deki ortaklığından ayrılıp, 1983 yılında Kumkapı'da Yeşim Pastanesi'ni kuruyor. Burada, hem üretime destek oluyor hem de tezgâhta çalışıyor. Ne yazık ki ömrü, uzun süre çalışmasına yetmedi ve pastanenin kuruluşundan sekiz ay sonra

rahmetli oldu. Babamdan sonra ağabeyim ve ardından ben Yeşim Pastanesi'nin işletmeciliğini sürdürüyoruz. Şu anda babamızın attığı sağlam temeller üzerinde 40. yılımıza doğru yaklaşıyoruz.

## Bu işin temeli size göre iyi bir pastacı ustası olmak mıdır?

Kenan Bodurlar: Bana göre, işin temeli bu değil... Şöyle söyleyebilirim; ustalık ayrı, bu işin tezgâhtarlığı ayrıdır. Diğer bir deyişle iyi bir ustandan, iyi bir işletmeci olması

beklenemez. Fakat babam, ustalığının yanı sıra işletmesini de ömrü yettiğince sürdürmeyi başarmıştı. Bu herkesin sahip olabileceği bir özellik değil. Örneğin, biz de işin başına geçtiğimizde işletmecilik kısmı ile ilgilenebildik, çünkü imalat kısmında en az iki yıl zaman geçirmeniz gerekiyor. Az önce de söylediğim gibi işletmecilik farklıdır. Bu pastacılık sektöründe olduğu gibi diğer sektörler için de geçerlidir. Biz, işletmecilik tarafında kendimizi geliştirdik, iyi ustalarla birlikte çalışarak tabii... Pastacı ustası değil-





liz ama işletmemizde iyi ustalarla çalışarak başarıyı yakalıyoruz.

### **Siz bu sektöre girdiğinizde, şu an ile bir kıyaslama yaparsak, karşılaştığınız zorluklar oldu mu?**

Kenan Bodurlar: Şu anda pek çok şey, on beş-yirmi yıl öncesine göre çok daha kolay ve ulaşılabilir durumda... Örneğin reklam ve tanıtım olarak sosyal medyanın büyük bir avantaj sağladığını söyleyebiliriz. Sosyal medyamız ile Kumkapı'nın yanı sıra İstanbul'un hemen her yerine ulaşabiliyoruz. Bir diğer önemli husus ise pastacılığın bir referans işi olduğudur. Bir pasta kesilir, sekiz on kişiye ikram edilir. Eğer ürününüz lezzetli ise aynı anda sekiz-on müşteri kazanmış olursunuz. Fakat kalitesiz bir ürün ile bu başarıyı elde edemezsiniz. Kullanılan ürünlerin kalitesi, lezzet, damak zevkine hitap etmek bizim işimizde çok önemlidir. Yeşim Pastanesi'ndeki ürünlerde en iyi malzemeleri kullanırız. Krem şantide Amerikan ürünlerini kullanıyoruz, örneğin. Çikolatada yine en iyi ürünü seçeriz. Kremamızı günlük olarak kaynatır, taptaze hazırlarız. Bunlar ve çok daha fazlası büyük emek isteyen işlerdir. İyi ürün kullanmamızın karşılığı bize müşteri memnuniyeti olarak geri döner ki işte başarı da budur. Başarılı olmak, çok şubeye ya da çok paraya sahip olmak demek değildir. Bu sektörde birçok büyük ve ünlü marka vardı fakat birçoğu kayboldu.

Bir işletmede önemli olan güvenli ve sağlam adımlarla ilerlemektir. Bizi mutlu eden müşterilerimizin memnuniyetidir ki bu noktada da mütevazı olamayacağım.

### **Yeşim Pastanesi'nde ürün çeşitliliği konusunda nasıl bir politika takip ediyorsunuz?**

Kenan Bodurlar: Bu konuda sosyal medyanın da oldukça katkısı oluyor. Ustalar için de ürün ya da malzeme çeşitliliğine ulaşmak çok daha kolaylaştı. Geçmiş yıllarda ustalar belli başlı ürünlerle üretimler yaparlardı. Bugün İnternet'te yüzlerce çeşit ürün var. Bizim ustalarımız da sürekli üretiyor, yeni ürünler deniyor. Ürün çeşitliliği müşterilerin tercihlerine bağlı olarak değişiyor. Yeni bir çeşit pasta ya da diğer ürünlerden herhangi birisi beğenilirse üretmeye devam ediyoruz. Sektörde hemen herkes gibi biz de arz-talep ile hareket ediyoruz.

### **Klasikleşen ya da adı Yeşim Pastanesi ile anılan ürünleriniz var mı?**

Kenan Bodurlar: Bu soruyu bana çok soruyorlar aslında ama size bu konuda ürün isimleri söyleyemeyeceğim, çünkü tek bir üründe değil bütün ürünlerimizde 'en iyi' olmaya çalışıyoruz. Yeşim Pastanesi olarak 'en iyi pastayı, en lezzetli ekleri üretmek ya da sütlü tatlıların en güzelini' yapmak istiyoruz. Bu nedenle 'şu ya da bu ürün' diyemiyorum. Bütün ürünlerimizin aynı

derecede beğenilmesini istiyoruz ki bunun için de en iyi ne ise, müşterilerimize onları sunmaya çaba gösteriyoruz. Örneğin Bakırköylülere acıbademi çok sever ve çokça da tüketir. Fakat burada tek bir ürün üzerine yoğunlaşmamız Kumkapı'nın karma halkı için mümkün değil. Kumkapı'da müşteri yoğunluğumuzun yüzde seksenini yabancılar oluşturuyor. Bu nedenle tek değil birçok çeşidi aynı kalite ve lezzette sunmak durumundayız.

### **Pastanede ürünün yanı sıra mekân da çok önemli değil mi?**

Kenan Bodurlar: Bir sıralama yaparsak eğer birincisi, pastanenin bulunduğu semt çok önemlidir. İkincisi mekân, üçüncüsü ile bölge insanı... Pastaneler semte göre değişiklik gösterebiliyor. Örneğin Kadıköy'de yıllardır aynı yerde, aynı ürünlerle ve aynı iç dekorasyon ile hizmet veren pastaneler var. Bu da müşterilerinin beğenisinin yıllar geçse de devam ettiğini gösteriyor. Fakat Kumkapı, yıllarca aynı ürünler, aynı dekor ya da benzeri bir şekilde kalmaya uygun bir yer değil. Bizim Avrupalı müşteri sayımız çok yüksektir. Üstelik sürekli göz önündeyiz, sürekli fotoğraflar çekiyor, sosyal medyada paylaşıyorlar. Bu nedenle vitrinimizi sıklıkla yenilememiz gerekiyor. İşte bu nedenle semt çok belirleyici ve önemli... Bununla birlikte benim için temizlik de çok önemli bir konu... Ben, temizlik ile pastaneyi birebir



bağdaştırıyorum. Eğer mekân temiz, tezgâh düzgün ve sunum iyi ve kaliteli olursa her yerde başarılı olunur diye düşünüyorum. Bu konuda bir örnek daha vereyim; Yeşim Pastanesi'nin hemen yan tarafındaki çıkmaz sokağı, esnaf komşularımızla birlikte açık bir mekâna dönüştürmeyi planlıyoruz. Bu sokağı ışıklandırılmalı, renklendirelim; turistlerin burada oturup, kahve içip, fotoğraf çektirmesini sağlayalım. Hem onları memnun edelim, biz de kendi ticaretimizi ilerletelim. Böyle bir projenin Kumkapı için oldukça uygun olduğunu düşünüyorum.

### Pandemi dönemi sizi çok etkiledi mi?

Kenan Bodurlar: Evet, pandemi döneminin en çok etkilenenlerinden biri de biziz. Neden diyeceksiniz? Az önce konuştuğumuz konularla çok bağlantılı bu! Biz burada turistik bir bölgedeyiz ve bildiğiniz gibi pandemiden etkilenen sektörlerin başında turizm geliyor. Pandemiye ülkeler arası ziyaretlerin yasaklanması bizi de olumsuz etkiledi. Elbette ayakta durduk fakat bu hiç de kolay olmadı ve etkileri iki yılı aşkın zamandır devam ediyor.



### Son zamanlarda hammaddelerde ve pastane malzemelerindeki fiyat artışları sizi nasıl etkiledi? Bu artışları müşterilerinize yansıtılabildiniz mi?

Kenan Bodurlar: Bu durum aslında tüm pastacı sektörünün ortak sorunu... Geçmişteki karlılığımızın ve bununla birlikte alım gücümüzün düştüğünü söyleyebilirim. Tabii, elimizden geldiğince bu durumu müşterilerimize yansıtılmaya çalışıyoruz ama de-



diğim gibi, elimizden geldiğince... Ne yazık ki fiyatlarda çok daha düşük bir uygulama yapamıyoruz. Biz de bu krizi, yan ürünler, ekstra sunumlar ya da bir parça daha uygun ürünler sunarak aşmaya çalışıyor ya da ürün çeşitliliğimizi daraltıyoruz. Örneğin frambuazın kilosu 20-25 TL'den 100 TL'ye çıktı. Biz de frambuazlı bir pasta üretilip, bu aşırı artışı müşterilerimize yansıtmak yerine bu malzemeyi kullanmaya bir süre ara veriyoruz.

Frambuazlı pasta yerine müşterilerimizi muzlu pastayı tercih etmeye yönlendiriyoruz. Bu durum ekonomik olarak müşterilerimizi mutlu ediyor, bize de işin içinden çıkabilme olanağı tanıyor. Bunun gibi çözümler üretiyoruz. Bu bir boykottur aslında... Frambuazın fiyatı bu kadar yükselirse, 'Biz de bu ürünü kullanmıyoruz' ya da 'Fiyatı normale dönünceye kadar kullanmıyoruz' demek istiyoruz. Frambuaz gibi fiyatı birdenbire yükselen ve dükkânıma almadığım onlarca ürün sayabilirim. Neden almıyorum, çünkü ben o fiyattaki ürünü müşteriye satmak istemiyorum. Aslında bunu herkes yapmalı! Belki belli ürünlerde bunu yapamayız ama yine de bu boykotu yapabileceğimiz ürünler var.

### Peki, size göre pasta satışlarında Online pazarın önü açık mı? Online pasta siparişi iyi ve verimli bir pazar mı sizin için?

Kenan Bodurlar: Çok güzel bir soru bu; biz de bu düşünce ile iki buçuk yıl önce pastansepette.com'u kurduk ve patentini de aldık. Şöyle bir düşüncemiz vardı; Yeşim Pastanesi'nde kaliteli ve leziz pastalar üretiyoruz. Peki, bu pastaları İstanbul'un her bölgesine nasıl ulaştırabiliriz? Böylece Online satış olanaklarını kullanmaya karar verdik. Esinlendiğimiz, ilham aldığımız platformlar var elbette... Bu platformları örnek alarak farklı konseptler ortaya çıkarmaya çalıştık. Diyebilirim ki, çok da başarılı olduk. pastansepette.com benim projemdi ve iyi bir temel attık. Müşterilerimiz tasarım pastaları için pastansepette.com'da iki gün önce siparişlerini oluşturuyor ve kredi kartı ile ödemelerini yapıyor. Sipariş pastaları iki gün sonra özel soğutmalı araçlarımızla kendilerine ulaştırılıyor. pastansepette.com'da Yeşim Pastanesi'nin kırk yıllık tecrübesi ile müşterilerimize hizmet vermektен büyük mutluluk duyuyoruz.



• Dondurma Emülgatörü • Toppingler • Pastaçılık Karışımları • Dolgu Kremaları • Baskın Kremaları

• Krem Şanti Tozu • Krem Patiseri Tozu • Şarlot Tozları • Makaron Tozu • Şarlot Tozları

• Madlen Çikolatalar • Spesiyal Çikolata • Yaldızı & Sarıllı Çikolata • Drape Çestleri • Falipler • Kakao Tozları

• Ekler Sosları • Toffee Karamel • Pasta Jelleri • Glaso Sosları

• Vermicelli • Cheese Cake Tozları • Çikolata Hamuru

• Kuvertür Çikolata & Kokolin • Ganaj • Pul Çikolata • Danli Çikolata • Parça Çikolata

• Pasta Katkı Maddesi • Kabartma Tozu • Pandispanya Tozları • Kek Miksleri

• Kaplama ve Dekorasyon Şekeri

1500'ün üzerinde ürün çeşidi

"40 ülkeye ihracat"



**KATSAN GIDA**  
SANAYİ ve TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

*Hijyen, mükemmel lezzet ve kalite...*

Dereağzı Mah. İnönü Cad. No:118, 34528 Beylikdüzü, İstanbul / TÜRKİYE  
Tel: +90 212 855 80 70 (pbx) Fax: +90 212 855 80 78 www.katsan.com.tr / katsan@katsan.com.tr



## GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE İSTANBUL LEZZETLERİ

Merin Sever'in derlediği, İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin yayınları arasında yer alan "Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri" okurun beğenisine sunuldu. Kitap, Antik Yunan ve Bizans'tan Osmanlı mutfağına, şehrin geleneksel yemeklerinin yanı sıra sonradan eklenen lezzetlere uzanan yazı ve söyleşileriyle hem İstanbul'un mutfak tarihini ele alıyor hem de bu şehrin kucaklayarak benimsediği farklı coğrafyaların mutfaklarını, alanlarının uzmanlarından aktarıyor.

### Lezzet dolu bir şehir

Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış İstanbul, bugün de bu geleneğini sürdürüyor. On yıllarca farklı kültürü bünyesinde barındırmış ve yaşatmış bir şehrin mutfak kültürünün lezzet dolu bir şehre dönüşmemesi mümkün değil. İstanbul'un geçmişinden günümüze taşıdığı yemek kültürü, bugün eskilerin yanına yenileri de eklenerek kocaman bir sofraya dönüşüyor. Rum, Yahudi, Ermeni mutfaklarının uzun yıllardır İstanbul'a kattıklarının yanı sıra, İstanbulluların aşına oldukları Karadeniz, Antep, Ege, Boşnak, Balkan, Kafkas, Trakya, Mardin, Antakya, Diyarbakır mutfakları gibi yerel mutfaklar da

bu sofrada yerini alıyor. "Bu kitapta bulacağınız İstanbul Lezzetleri" diyor Merin Sever, "sadece İstanbul mutfağını değil, İstanbul sofrasında yeralan belli başlı tüm mutfakları kapsıyor. Zira İstanbul'un lezzetleri ne sadece Osmanlı saray lezzetlerinden ibaretmiş gibi anlatılabilir ne de yalnızca güncel lezzetlere, güncel tercihlere indirgenebilir. Bu gün, bu şehrin hanelerinde, mutfaklarında pişirilmiş her şey, sokaklarında tadılan tüm tatlar, bu şehrin lezzet hafızasına dâhildir. Biz milyonlarca İstanbullu olarak soframıza neyi koyuyorsak, neyi yiyorsak, İstanbul lezzetleri de tüm o tatlardır, o geniş sofradır.

Bu kitapta İstanbul kimi unutulmaya yüz tutmuş kimi popülerliğinden hiçbir şey kaybetmemiş has tatları ile İstanbul'a sonradan taşınmış ama o has tatlar kadar yaygınlaşmış, benimsenmiş, sevilmiş, tüm o yerel tatların "İstanbullulaşmış" hallerini kapsıyor, çünkü sofraya hayatın yansımalarıdır. O halde İstanbul'daki hayatın çeşitliliği, İstanbul'da nelerin yenilip içildiğini anlatacak bir kitaptaki hayali sofraya da yansımalarıdır. Geçmişten bugüne, İstanbul sofrasında ne varsa bu kitapta da anlatılacak olanlar onlardır. Anlatılan bizim soframızdır."

### Birleştiren ve kaynaştıran bir mutfak: İstanbul mutfağı

"İstanbul Mutfağı birleştirici potansiyelinden bir şey kaybetmedi. Fakat insanlar yöntem olarak bunu daha az kullanmaya başladı. Bu, tıpkı bizim yaptığımız gibi 'Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri' olarak sunulduğunda, diğer bir deyişle birleştirici bir yöntem olarak başvurulduğunda yine aynı etkiye sahip..." diyor Merin Sever, İstanbul'un yakın tarihi ve mutfak kültürleri hakkında ve şöyle devam ediyor sözlerine, "Bu bağlamda, 'O da benim gibi!' demek çok önemli... Bu nedenle yemek İstanbul'da ve tabii dünyanın her yerinde, buluşmayı ve kaynaşmayı artıran ve pozitif destekleyen çok önemli bir etken." İster sokak lezzetlerinin tarihine meraklı olun ister İstanbul'un tatlılarına, bu lezzet hafızasında İstanbul'a dair her şeyi bulabilirsiniz.

Kitapta İstanbul'a dair birçok akademisyenin imzasını taşıyan makalelerin yanı sıra Merin Sever'in Vedat Milor, Silva Özyerli, Mario Levi, Aret Silahlı, Adnan Sancak, Sinem Özler ve şehrin değerli İstanbullularıyla yaptığı söyleşileri büyük bir keyifle okuyabilirsiniz.





## “Atölyeden Tatlar”



Paket Servis ve Sipariş İçin  
Bizi Arayabilirsiniz.



@badembakery

☎ 0 212 203 1 203

☎ 0 552 483 1 203

“Atölyeden Tatlar”



@badembakery

Uskumruköy Mahallesi, Anköy Villaları, Çimen Sokak, No:1/F  
Uskumruköy - Sarıyer / İSTANBUL  
(Anköy Site Girişi)

✉ atolye@badembakery.com

☎ 0 212 203 1 203



# Yaşam Süresini Uzatmanın Sırları

TIME dergisinin "Dünyanın En Etkili 100 Kişisi" listesinde yer alan David A. Sinclair'ın çığır açan kitabı Yaşam Döngüsü, Epsilon logosuyla okurlara ulaşıyor. Yaşlanmanın sebepleri ve nasıl önlenebileceği üzerine devrim yaratan bir teori sunan Sinclair'ın vizyonu, insanların uzun yıllar sağlıklı yaşadığı bir dünyanın nasıl bir yer olacağını gösteriyor.

Yaşam Döngüsü, yaşam süresini uzatmanın ve her günü sağlıklı ve zinde geçirmenin nasıl mümkün olduğunu, bilimsel açıklamalara eşlik eden uygulanabilir yöntemlerle ortaya koyuyor. David A. Sinclair'ın Matthew D. LaPlante ile birlikte kaleme aldığı Yaşam Döngüsü'nü Dr. Cenk Tezcan'ın özenli çevirisiyle okurla buluşuyor.

## Yaşlanmanın tedavisi mümkün mü?

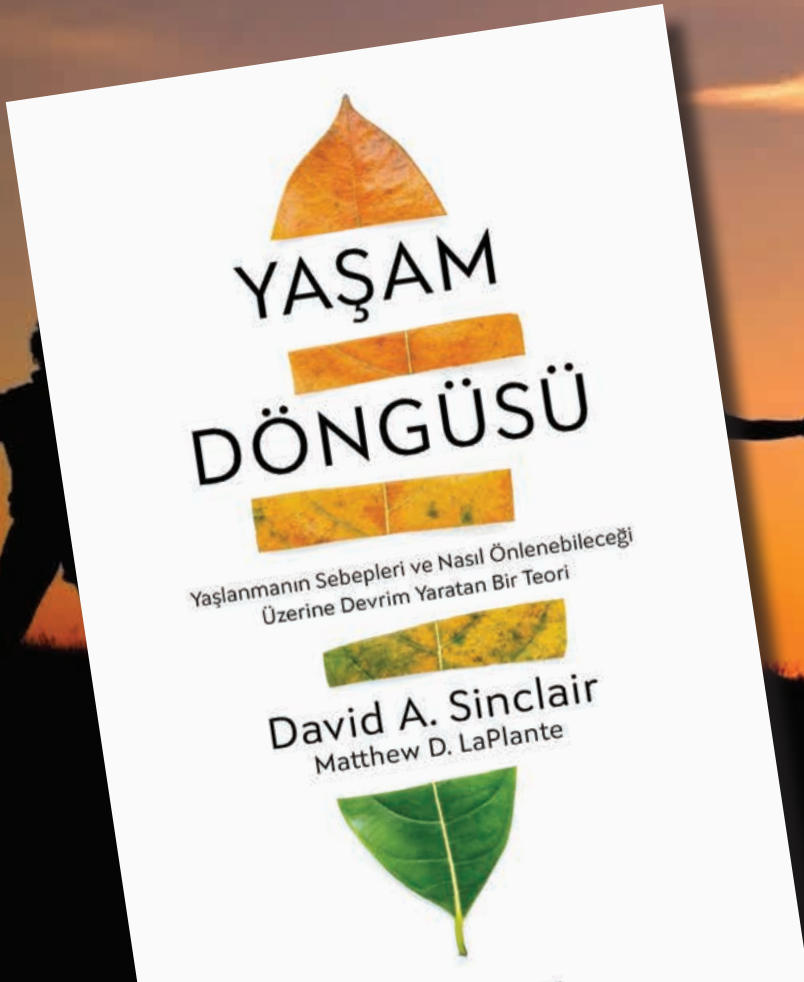
Biliminsanları yıllarca yaşlanmanın sebeplerini aradı ve sonunda kimsenin yaşlılıktan ölmediği fikrine ulaştılar. Bu düşünceye göre insanlar yaşa bağlı hastalıklardan ölürlere. Çünkü yaşlanma ve

ölüm kaçınılmaz sondur. Peki, bu gerçekten doğru mu? Yaşlanma hakkında bildiğimiz her şey yanlış olabilir mi? Yaşlılık aslında bir hastalık mı? Yaşlanmanın tedavisi mümkün mü?

Genetik ve yaşlanma konusunda dünyanın önde gelen otoritelerinden biri olan ve hayatını insanların daha uzun, daha sağlıklı ve hastaliksız yaşama-larını sağlamaya adanmış David A. Sinclair, Yaşam Döngüsü'nde tüm bu sorulara açıklık getiriyor. Sinclair'ın Harvard Tıp Fakültesi'ndeki laboratuvarında yaptığı onlarca araştırma, yaşlanmanın aslında tedavi edilebilir bir hastalık olduğunu ortaya koyuyor. Genetik yapımızda var olan ve yaşamda

karşılaştığımız zorluklara hücrelerimizin içinde karşı koyan bir hayatta kalma devresi, işleyişinde zamanla ortaya çıkan bozulmalarla bizi yaşlandırıyor. Ancak bu bozulmaları tersine çevirmek ve sadece yaşam süremizi değil, sağlıklı geçirdiğimiz yılların sayısını artırmak da mümkün.

Tıbbi çalışmaların ön saflarında yer alan araştırmacıların keşfettiği en son bulgulardan yararlanan David A. Sinclair, şaşırtıcı ve çok basit yöntemler paylaşarak daha uzun bir yaşam için genetik saati tersine çevirmenin bilimsel kanıtlara dayanan yol haritasını okurlarının önüne seriyor.





sahver@sweettemptations.com.tr

## ÇİKOLATALI SUFLE

### MALZEMELER

- Sufle hamuru için:
- 4 adet bütün yumurta
- 100 gr bitter çikolata
- 125 gr un
- 60 gr tereyağı
- 100 gr toz şeker
- 5 gr tuz
- 1 paket vanilya

### YAPILIŞI:

Yağ ve çikolatayı kısık ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Daha sonra un ve tuz ilavesi yaparak karıştırmaya devam ediniz.

Karışan hamuru hafif soğuması için kenara alınız.

Bir başka kap içerisinde yumurta, şeker ve vanilyayı karıştırınız.

Çikolatalı karışımı ilave ederek çırpma teli ile iyice karıştırınız.

Alüminyum veya porselen fırın kaplarının içerisinde hafifçe elinizle yağlayınız ve toz şeker serperek içine koyacağınız hamurun yapışmamasını sağlayınız.

Kaplarınızın yüksekliğinin yarısını geçmeyecek şekilde karışım ile doldurunuz.

220 C fırında 8-10 dakika pişiriniz. İyice kabaran sufleğiniz kenarları kızardığında artık fırından çıkarabilirsiniz.

1-2 dakika soğutarak isterseniz aynı kap içerisinde, isterseniz sunum kabına ters çevirerek çıkardığınız sufleyi taze krema ile servis yapabilirsiniz.

Üzerine pudra şekeri serpmeniz ise sufleğinizin tadını ve görüntüsünü iki misli güzelleştirecektir.



## FRAMBUAZLI ESRON KURABIYE

### MALZEMELER

#### Esron hamuru için:

- 460 gr un
- 175 gr Ayçiçek yağı
- 1 ad yumurta beyazı
- 175 gr margarin
- 175 gr toz şeker
- 5 gr tuz

#### Kreması için:

- Frambuaz Marmelat

### YAPILIŞI:

Yumurta beyazını mikser ile çırpınız. Hafif kabarmaya başladığında içerisine önce şeker, sıvı ve katı yağı sonrasında tuzu katınız ve karıştırınız. Karışımı homojen hale gelince unu yavaşça ilave ederek tekrar karıştırınız. Hazırlanan karışımı sıkma poşetine alın ve yıldız uçlu duy ile tepsiye oval şekilde sıkınız. Tepsidedikleri 140-150 C fırında 20 dakika kadar pişirin. Pişen kurabiyenin renk değiştirmemesine özen gösteriniz. Pişen 2 kurabiyenin arasını 1 tatlı kaşığı marmelat ile doldurunuz. İsteğe göre kurabiyenin bir kısmını eritilmiş çikolataya batırarak fıstık-fındığa bulayabilirsiniz. Yada hamuruna vanilya katabilirsiniz. Servis tabağına alabilirsiniz.



## LOKMA TATLISI

### MALZEMELER

#### Lokma Tatlısı hamuru için:

- 700 gr un
- 400 gr su
- 10 gr toz maya
- 10 gr toz şeker
- 5 gr yemeklik tuz

#### Şerbeti için:

- 400 gr toz şeker
- 300 gr su
- 1 dilim limon

### YAPILIŞI:

Şerbeti hazırlamak için şekeri ve suyu tencerede kaynatınız. Şeker tamamen erdiğinde içine dilim limonu atınız ve hafif soğumaya bırakınız.

Hamur için sırasıyla un, su (ılık), maya, toz şeker ve tuzu karıştırma kabına alınız.

Karışan malzemeyi oda ısısında takriben 60 dakika mayalamaya bırakınız.

Derince bir tencere sıvı Ayçiçek yağı koyunuz ve kızdırınız.

Hamuru krema torbasına doldurunuz ve kızgın yağa bir tatlı kaşığı büyüklüğünde sıkarak kızarmasını sağlayınız.

Kızaran hamur toplarını soğutmadan şerbetin içine atınız ve karıştırarak biraz şekeri çekmesini sağlayınız.

Tel kevgir ile yağdan alarak servis tabağına koyunuz.

Hamur bitene kadar bu işleme devam ediniz.



## PROFİTEROL

### MALZEMELER

#### Profiterol hamuru için:

- 225 gr su
- 225 gr un
- 150 gr tereyağı
- 4 adet yumurta

#### Kreması için:

- 600 ml süt
- 100 gr toz şeker
- 30 gr un
- 3 adet yumurta sarısı
- 10 gr vanilya

#### Çikolata sosu için:

- 250 gr bitter acı çikolata
- 225 gr çiğ krema

### YAPILIŞI:

Kısık ateşte krema hazırlarken bir tencereye süt, toz şeker, un, vanilya ve yumurta sarısını ekleyip koyu bir kıvam alana kadar sürekli olarak karıştırın.

Katılaştıran kremayı ocaktan alıp, oda sıcaklığına geldikten sonra sıkma poşetine doldurup, soğuması için buzdolabında bekletin. Profiterol hamurunu yaparken su ve tereyağını bir tencerede kaynatın. Daha sonra unu da ekleyerek 4-5 dakika sürekli olarak karıştırın. Toparlanan hamuru ocaktan alın ve oda sıcaklığında karıştırarak soğutun. Yumurtaları birer birer ekleyerek soğumuş hamura homojen olarak yedirin. Hazırlanan karışımı sıkma poşetine alın ve yağlı kağıt üzerine ceviz büyüklüğünde parçalar sıkın. Hamur toplarını 180 C fırında 40 dakika kadar pişirin. Pişen profiterol hamurlarını soğutun.

Pişen hamur toplarının içerisine hazırladığınız kremayı, krema torbası yardımıyla doldurun. Üzerine çikolata sosu dökerek servis yapın. Çikolata sosu yapımında bitter çikolatayı küçük bir tencerede krema ile tamamen eriyene kadar karıştırın. Hafif soğuduğunda profiterollerin üzerine dökün.





# Papatya Pastanesi

## RAMAZAN DÜZALAN:

### “SANATSAL BİR MESLEĞİ İCRA EDİYORUZ.”

Papatya Pastanesi, usta işi klasik tatları, değişmeyen lezzeti ve kalitesi ile yirmi iki yıldır aynı yerde hizmet vermeye devam ediyor. İşletme mezunu olan Ramazan Düzalan, usta bir pastacı olarak ilk günden bu yanda mesleğine 'sıkı sıkı sarıldığını' ifade ediyor. Sanatsal bir mesleği icra ettiklerini dile getiren Düzalan, "İyi bir pastacı olmak için yetenek, İstek ve özveri gerekiyor. Bununla birlikte iyi bir pastacı, mesleğinin her ayrıntısını bilmeli, bilgili ve işine hâkim olmalı," diyor. Usta pastacı Ramazan Düzalan ile Papatya Pastanesi ve sektör hakkında konuştuk.



#### **Kendinizi tanıtır mısınız?**

Mesleğe, 1988 yılında İstanbul'un Kanarya semtinde bulunan Meram Pastanesi'nde başladım. Meram Pastanesi'nin sahibi, çok değerli bir fabrikatör olan Burhanettin Bey'di. Daha sonraki yıllarda Sefaköy'de dondurmacı olarak hizmet veren Muharrem Çardaklı ile birlikte çalıştım. Birkaç yılın ardından Taksim'de bulunan Elvan Pastanesi ile mesleğe devam ettim. Burada geçirdiğim on yılın ardından 1999'da kendi iş yerimi kurdum. Yirmi iki yıldır pastacılık sektöründe aynı yerde mesleğe devam ediyorum.

#### **Papatya Pastanesi ne zaman faaliyete başladı?**

Papatya Pastanesi 1999 yılında hizmet

vermeye başladı. Bu süre içerisinde şubeler de açtık. Ne yazık ki şubeler beklentilerimizi karşılamadığı için kapatmak zorunda kaldık. Şu anda Papatya Pastanesi'nde ürünlerimizi müşterilerimizin beğenisine sunuyoruz.

#### **Ürün çeşitleriniz nelerdir?**

Burada; lokum, şeker ve baklava hariç ürünlerimizi biz hazırlıyoruz. Pastanemizdeki ürünlerimiz kendi imalatımızdır.

#### **Ürünlerde nasıl bir fiyat politikası uyguluyorsunuz?**

Bulduğumuz semt ve konumdan dolayı piyasanın altında bir fiyat uygulamamız var. Müşteri kitlemizi semt sakinleri ve öğrenciler oluşturuyor.

#### **Kullandığınız malzemelerin -un, şeker, yağ- fiyatları arttı. Bu sizi nasıl etkiledi?**

Ramazan Düzalan: Malzemelerdeki fiyat artışları maliyetlerimizde aşağı yukarı yüzde 30 artışa neden oldu. Bu maliyet artışı beklediğimiz bir durum değildi. Elektrik dahil hammadde maliyetlerinin aşırı yükselmesi, sektördeki meslektaşlarımız gibi bizi de olumsuz etkiledi. Fakat mücadelemizi sürdürüyoruz. Bu bizim mesleğimiz ve mesleğimizin gereği olarak müşterilerimize aynı kalitede hizmet vermeye devam edeceğiz.

#### **Bu maliyet artışını fiyatlarınıza yansıtılabildiniz mi? Maliyet artışını nasıl dengeliyorsunuz?**

Ürünlerimizin fiyatlarında zorunlu olarak



yüzde otuz gibi bir artış oldu. Müşterilerimize daha yüksek bir oran yansıtmamız mümkün değil. Bununla birlikte maliyet artışını işçilik giderlerini kıskarak dengelemeye çalışıyoruz. Pastacı ustası olduğum için tek bir usta ile çalışabiliyoruz. Eskiye göre üretimlerimizi kısıtladık ve çok daha talep görenlere yöneldik. Aynı zamanda piyasa araştırmaları yapıyor ve maliyeti daha uygun malzemeleri tercih ediyoruz.

### **Pandemi dönemini nasıl geçirdiniz? Pandemi sizi ve müşterilerinizi etkiledi mi?**

Pandemi döneminde pek fazla sorun yaşamadık, çünkü pastanemiz gerekli sağlık tedbirleri çerçevesinde faaliyetlerine devam etti. Bu nedenle periyodik olarak ciromuzu çıkarttık.

### **Geçmişten bugüne pastanecilikte neler değişti?**

Mesleğe yanında başladığım Burhanettin Ağabey'in söylediği bir cümle vardı, hala hafızamdadır. "Oğlum," derdi, "Ben bu beş katlı binayı mesleğim sayesinde diktim. Sen de mesleğine sahip çık, çok değerli bir meslektir." O yıllarda pastane imalat maliyetleri düşüktü, kazanç yüksekti. Fırınlar ile pastanelerin işi apayrıydı. Bugün olduğu gibi bökçü dükkânları yoktu. Günümüzde ise rekabet aşırı derecede arttı. Unlu mamul dükkânları çoğaldı, bökçüler ayrı bir sektör oldu. Pastacılık sektörü birbirine karıştı. Bununla birlikte pastanenin bulunduğu yer, muhit ve semtin de kazanca etkisi olduğunu kabul etmek gerekiyor. Diğer taraftan baktığımızda sanatsal bir mesleği icra ediyoruz; iyi bir pastacı olmak için yetenek ve tabii istek ve özveri gerekiyor. İyi bir pastacının mesleğinin her ayrıntısını bilmesi, bilgili ve işine hâkim olması gerekiyor. Bu ne demek? Bir motorcu bir parçayı üretir ama siz bir pastanın her şeyini üretmelisiniz. Pastane müşterileriniz için on, yirmi, otuz çeşit ürün üretebilirsiniz. Böyle avantajları var. Zevkli bir meslek, severek yapmanız gerekiyor.

### **İşin ustalık kısmı çok önemli...**

Kesinlikle! Usta özveri ile çalışacak, kendini geliştirecek, öğrenmeye açık olacak. Bunlar bu meslekte çok önemli hususlar.

### **Peki, pastada maliyetler arttı. Ürün kalitesinde bir değişiklik var mı?**

Ürünlerimizin kalitesinde herhangi bir değişikliğin olması mümkün değil. Her şeyden önce böyle bir hakkımız yok! Bununla birlikte, ürün kalitenizi bozduğunuzda müşterilerinizi kaybedersiniz. "Maliyeti dü-





şürmek için glikoz kullanılıyor?" deniliyor. Ben bu tür söylemlere de karşıyım ki glikoz maliyeti düşürmez. Bir usta iyi bir ürün hazırlamak için elindeki malzemelerle en güzelini yapmaya çalışır ve yapar. Amaç, pastayı yapmak değil, kaliteyi insanlara sunabilmektir. Diğer bir deyişle, bir müşteri bir müşteri daha getirir. Bir müşteri kaybetmek de bir diğerini daha kaybetmek demektir. Mesele tamamen budur! Benim bir usta olarak felsefem şöyledir; yüz müşterin varsa, 101 olacak, asla 99 olmayacak. Bunun yöntemi de güzel, leziz ve taze ürün satmaktan geçer. Başka bir alternatifi yoktur zaten. Bu işte işletmeciliğin mantığı da böyle yürür.

#### **Personel seçiminde nelere dikkat ediyorsunuz?**

Personellerimiz ile her zaman karşılıklı saygı, sevgi ve anlayış ile çalıştık. Bizim için öncelikli olan maddiyat değil maneviyattır. Bizim sektörümüzde personele çok iş düşer. Bu nedenle de özverili ve çalışkan olması beklenir.

#### **Yirmi iki senedir buradasınız. Yirmi iki senedir müşteriler sizi tercih ediyor. Neden sizi tercih ediyorlar?**

Papatya Pastanesi'nin ürün fiyatlarının uygun olması müşteri tercihinin etkiliyor. Müşterilerimize en küçüğünden en büyüğüne kadar değer verir, özenle hizmet ederiz. Tabii müşterilerin tercihinin etkileyen bir diğer husus da ürünlerin tazeliğidir. Müşteriyle aranızda güvenli bir alışveriş kurmanız gerekir.

#### **Odanın çalışmaları hakkında neler düşünüyorsunuz?**

Yirmi iki yıldır Oda ile çalışıyoruz, üyeyiz. Odamızdan geçmiş dönemde olduğu gibi şimdi de çok memnunuz; Oda'nın yetkilileri görevinin başında ve gereken çalışmaları yürütüyorlar.

#### **Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir? Neler yapmak istiyorsunuz?**

Şu anda mesleğimle ilgili bir öngörüm yok. Diyebilirim ki, mesleğime devam ediyorum, sıkı sıkı sarılıyorum ama piyasa ve hayat şartlarının neler getirip neler götüreceğinden emin olmadığım için şu anda bir yorum yapamıyorum. Yine de farklı bir semtte lüks bir pastane açmak isterdim. Fakat dediğim

gibi içinde bulunduğumuz koşullar hedef belirlememiz için oldukça ağır.

#### **Papatya Pastanesi'nin en favori ürünü hangisidir? Size göre bir pastanede olmazsa olmaz ürünler hangileridir?**

Bizim en tanınan ürünümüz klasik eklerdir. Geleneksel olarak geçmişte ustalarımızdan neler öğrendiysek onları sürdürüyoruz. Açıkçası biz, geleneksel tatları seviyoruz. Bir pastanede olmazsa olmaz, Zambo Sakızı, Mabel Çikolatası, akide şekeri, horoz şekeri ve emzik şekeri ki dükkânımızda her zaman bulunur. Bu ürünler müşteri için birer nostaljidir; tezgâhta gördüklerinde çocukluklarında bu şekerleri yediklerini hatırlarlar ve bu onları mutlu eder. Dolayısıyla meslektaşlarımıza önerim bu tür ürünleri mutlaka bulundursunlar. Pastaneyi pastane yapan bu tür ürünlerdir. Evet, mesleğimiz yenileniyor, geliyor. Fakat sonuçta söz konusu olan her zaman 'lezzet' ve ürünün tadıdır. İstedığınız kadar boya ya da cila yapın, sonuçta dönüp dolaşıp varacağı yer, ürünün tadı ve kalitesidir. İşte bu da sizin başarı anahtarınızdır.



# ÇİÇEK



# CEVİZ

FABRİKA RAZGRAD / BULGARIA

TEL: 0212 640 33 15 FAKS: 0212 640 33 10 GSM: 0532 714 11 07

## CEVİZ ÇİÇEK AŞTI!! cevizde son teknoloji!



AMERİKAN



UKRAYNA



KIRGIZ



KIRIK CEVİZ



KIZIL CEVİZ



YERLİ CEVİZ

Mega Center A Blok No:1739-1740-1741 Kartaltepe,  
Bayrampaşa / İstanbul • 0212 640 33 15 Faks: 0212 640 33 10 • 0532 714 11 07

[www.cicekceviz.com.tr](http://www.cicekceviz.com.tr) • [cicekceviz@hotmail.com.tr](mailto:cicekceviz@hotmail.com.tr)





Ramazanın başlangıcının tespit edildiği gün) gecesi yüksek bir tepeden ayın durumu gözlenirdi. Üstelik bu gözlem bir eğlenceye dönüştürülür, heyetkiler ziyafet verilirdi. Ufukta ay görülür görülmez de, Ramazanın başladığı ilan edilir ve oruç tutacak olan herkes o gece savura kalkardı. Günümüzde Ramazanın başladığına dair ilan, rasathanelerin gözlemleriyle yapılıyor. Ramazanın başlangıç tarihi önceden tespit edilerek takvimlerde gösteriliyor imsakiyeler hazırlanıyor.



### Ramazanın sembolü: Mahya

Ramazın ayının en güzel sembollerinden biri de mahyalardır. Çifte minareli camilerde iki minare arasında gerilen ipler, kandiller ya da elektrikli ampullerle yazı ya da çeşitli motiflerle süslenirdi. Mahya ilk olarak Sultan Birinci Ahmet zamanında (1603-1617) ortaya çıktı.

Fatih Camii müezzinlerinden Hattat Hafız Ahmed Kefevi'nin bütün maharetini kullanarak renkli kandillerden işlediği dört köşe bir çerçeveyi, iki minarenin arasına asma-sıyla mahyanın ortaya çıktığı rivayet edilmektedir. Bu buluş, Osmanlılarda mahyacılık ismi ile yeni bir sanat dalının meydana gelmesine neden olmuştur.



Mahyaları kurmak için evvela iki minare arasında makaradan geçip gelen ip çekilir, iplere atılan düğümlere kandiller yerleştirilir, makaralar hareket ettirilerek öbür minareye doğru gönderilir. Bu suretle önce yazının baş harfleri ve sonra ortadaki ve sondakiler teşekkül ederek, yazı meydana gelir. Mahyalarda gösterilen yazılar genelde şunlardır: 'Safa geldin ey ramazan', 'merhaba ya şehir-i ramazan', 'Bismillah', 'elveda ya Şehr-i Ramazan', 'Allah', 'Muhammed', 'Lailahe illallah', 'ahlak dinin temelidir', 'insaf imanının yarısıdır'. Bazen yazı yerine çeşitli şekiller de mahya olarak kullanılabilir. Sandal resmi, cami resmi gibi. Günümüzde de bu gelenek sürdürülmektedir.

### Ramazın eğlenceleri

Gelenek ve göreneklerimiz arasında Ramazan eğlencelerinin ayrı bir yeri vardır. Bunlar arasında 19. yüzyıldan itibaren düzenlendiğini bildiğimiz Ramazan eğlenceleri oldukça ünlüdür. İstanbul'da Vezne-

ciler'den Şehzadebaşı'na kadarki alanda Direklerarası diye isimlendirilen yerde ve kısmen de İstanbul'un diğer semtlerinde iftarla sahur arasında çeşitli ramazan eğlenceleri ve sohbetleri düzenlenirdi. Buralarda Türk müziğinden, Doğu ve Batı müziğinden örnekler çalınır; kahve, nargile ve çaylar içilir, sohbetler yapılırdı. Orta oyunları, tiyatro sahnelerinde sergilenen oyunlar, meddahlar, kukla gösterileri, hokkabazların ve palyaçoların güldüren oyunları halk tarafından ilgiyle izlenirdi.

Eski ramazan gecelerinin en favori eğlencesi ise Karagöz oyunudur. Karagöz'ün en canlı ve en harareti oyunları da Ramazan gecelerinde oynatılmıştır.

### Ramazın tatlıları

İftar sofralarının olmazsa olmazı ise tatlılardır. Geçmişten günümüze pek çok geleneksel tatlının iftar sofralarımızda yeri vardır. Bu tatlılardan birkaçını sizler için derledik.





## GÜLLAÇ

### Malzemeler:

- 400 gr güllaç yufkası
- 1,5-2 kilo süt
- 200 gr krema
- Gülsuyu (isteğe göre)
- 300 gr şeker (azaltılıp çoğaltılabilir)
- 100 gr Hindistan cevizi
- Ceviz veya fındık
- Üzerini süslemek için değişik meyveler, toz yeşil fıstık, nar

### Yapılışı:

- 1-Şeker sütle birlikte kaynatılıp ılınmaya bırakılır. İçine krema eklenir.
- 2-Servis edilecek tepsinin içine biraz süt konur.
- 3-Güllaç yapraklarından 1 tanesi tepsiye konur, üzerine süt gezdirilir.
- 4-Diğer üç yufkaya aynı şekilde işlem yapılır.
- 5-Güllaç yufkalarının arasına Hindistan cevizi serpilip ceviz konur.
- 6-Diğer 4 yufkaya aynı işlem uygulanır.
- 7- Kalan süt üzerine dökülür.

## FIRIN SÜTLAÇ

### Malzemeler:

- Yarım su bardağı pirinç (80 gr)
- 5 su bardağı süt (1 lt)
- 5 su bardağı su
- 30 gr nişasta
- 20 gr pirinç unu
- 1 paket vanilya
- 250 gr şeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket krema

### Yapılışı:

- 1-Pirinç yıkanıp süzülür, 4 bardak su ile kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir, suyu süzülmez.
- 2- Pirinçler kaynayan süte ilave edilir, 5 dakika kadar kaynatılır.
- 3-Nişasta ve pirinç unu, kalan 1 bardak soğuk suyla ezilip sütlaca ilave edilir. 4-5 dakika daha karıştırarak kaynatılır.
- 4-Şeker ilave edilir, en son krema katılıp 2-3 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır.
- 3-Bir kapta yumurta sarısı çırpılır. 1 kepçe sütlac eklenir. Karışım sütlaca ilave edilip karıştırılır. Bir taşım daha kaynatılıp tencere ocaktan alınır.
- 4-Sütlac kaselere paylaştırılır ve fırın tepsinde dizilir. Tepsiye kâselerin yarısına gelecek kadar soğuk su eklenir.
- 5-200 derecelik fırında sütlacların üzeri kızarana kadar fırınlanır.





## AYVA TATLISI

### Malzemeler:

- 6 adet ayva
- 200 gr şeker
- 1 adet elma
- 5-6 tane karanfil
- Çubuk tarçın
- Ceviz
- 1 kutu krema
- Üzerine toz yeşil fıstık

### Yapılışı:

- 1-Ayvalar yıkanarak kabukları soyulur çekirdekleri temizlenir.
- 2-Ayvalar, derin ve geniş bir tencereye yerleştirilir.
- 4-Ortalarına rendelenmiş elma ve şeker paylaşılır, tencereye karanfil, tarçın, ayvaların kabukları, çekirdekleri ve su konur.
- 5-Ayvalar yumuşayana kadar 2-2,5 saat kısık ateşte pişirilir.
- 8-Krema mikserde çırpılır, pişen ayvaların üzerine sıkma torbasıyla paylaşılır.
- 8-Üzerine toz yeşil fıstık serpilip servis edilir.

## KABAK TATLISI

### Malzemeler:

- 3 kilo kabak
- 2 kilo şeker
- 250 gr kaymak
- Ceviz

### Yapılışı:

- 1-Doğranıp temizlenmiş kabaklar akşamdan şekere yatırılır.
- 2-Ertesi gün kabaklar yumuşayana kadar kendi suyunda pişirilir.
- 3- Tabaklara bölüştürülüp kaymakla servis edilir.





## KIBRIS TATLISI

### Malzemeler:

- 5 adet yumurta – 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı Hindistan cevizi – 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu – 1 paket vanilya

### Şerbeti için:

- 4 su bardağı su – 2 su bardağı toz şeker

### Kreması için:

- 1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
- 1 litre süt
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası (tepeleme)
- 2 yemek kaşığı un (tepeleme)
- 1 paket toz krem şanti

### Yapılışı:

- 1-Şerbet için şeker eriyene kadar 10 dakika kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
- 2-Yumurta ve şeker iyice çırpılır.
- 3-Sıvı yağ, Hindistan cevizi, galeta unu, ceviz, kabartma tozu ve vanilya eklenir, karıştırılır.
- 4-Yağlanan fırın tepsisine dökülüp 175 derecede 30-35 dakika pişirilir.
- 5-Kek piştikten sonra ılınması beklenir. Üzerine soğuk şerbet dökülür.
- 6-İyice şerbeti çektikten ve soğuduktan sonra üzerine kreması yayılır.
- 7-Kreması için, krem şanti hariç diğer malzemeler tencereye dökülüp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Muhallebi piştikten sonra ılıtılır.
- 8-İliyan muhallebiye toz krem şanti ilave edip, mikserle çırpılır ve kekin üzerine dökülür.
- 9-Üzerine Hindistan cevizi serpilir.





## ŞEKERPARE

### Malzemeler:

- 250 gr. yumuşak tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 yumurta akı
- 2 yumurta
- ½ su bardağı irmik
- 3-4 su bardağı un
- 1 kabartma tozu
- Fındık

### Şerbeti için:

- 3 bardak şeker
- 3 bardak su
- ½ limon

### Yapılışı:

- 1-Şerbeti kıvamlı olarak hazırlanır.
- 2-Yağla şeker krema haline gelene kadar yoğrulur.
- 3-İçine yumurta akı, irmik, un ve kabartma tozunu katılıp hamur fazla hırpalamadan yoğrulur.
- 4-Üzerini örtüp 30 dakika dinlendirilir.
- 5-Sonra hamura şekil verilip tepsiye dizilir.
- 6-Üzerine yumurta sarısı sürülüp, ortalarına fındık konur.
- 6-Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede pişirilir.





## YOĞURT TATLISI

### Malzemeler:

- 8 yumurta
- 200 gr şeker
- 200 gr irmik
- 300 gr yoğurt
- 10 ml sıvıyağ
- 300 gr un
- 3 kabartma
- 2 vanilya
- 1 paket krema

### Şerbeti için:

- 6 bardak şeker
- 6 bardak su
- 1 dilim limon

### Yapılışı:

- 1-Şekerle su, şeker eriyene kadar ocakta kaynatılır. Soğuması için kenara konur.
- 2-Yumurtalar çırpma kabına alınır, şeker ile birlikte köpürene dek çırpılır.
- 3-Yoğurt ve sıvı yağ ilave edilir. Elenmiş un, irmik, kabartma tozu ve vanilya ekleyip mikserin düşük ayarı ile karıştırılır.
- 4-Hafifçe yağlanmış ve biraz şeker serpiştirilmiş tepsiye hamur boşaltılır. Isıtılmış fırında hamurun altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.
- 5-Ardından soğutulan şerbet tepsiye dökerek tepsinin üzerini örtülür. Tatlı, şerbetini emdiğinde dilimlenerek servis yapılır.





SET ÜSTÜ YUFKA  
YEDEK MAKİNASI  
(SEHPASIZ)



BOYALI HAMUR  
AÇMA MAKİNASI



SET ÜSTÜ YUFKA  
YEDEK MAKİNASI



HAMUR AÇMA  
MAKİNASI



HAMUR AÇMA SET ÜSTÜ



KROM HAMUR  
AÇMA MAKİNASI



ERİŞTE VE MANTI  
KESME MAKİNASI



AYAKLI YUFKA YEDEK MAKİNASI



HAMUR TURLAMA MAKİNASI



HAMUR KESME BANDI



HAMUR YUVARLAMA MAKİNASI



MAKİNA İMALAT VE TAAHHÜT SAN. TİC. ŞTİ.  
Kemalpaşa Mah. 7108 Sk. No:16 Bornova / İZMİR  
Tel: 0 232 479 97 67 - Fax: 0 232 479 97 66  
pastamak.ltd@gmail.com

Turyağ

# ENFES TADIYLA, GÖNÜL RAHATLIĞIYLA.

Turyağ; **kaliteli, yenilikçi, lezzetli.**

Geniş bayi ağıyla her zaman yanınızda.

