



www.kayalarmutfak.com.tr

MAGAZİN TÜRKİYE

2024 -2025
SAYI/4

Şef Durmuş YILMAZ
“KAYALAR MUTFAK,
mutfağın işlevsel olmasını sağlıyor.”

EKMEKÇİLER BAYI
Kritik kelime “GÜVEN”

ÇALIŞANLARIMIZDAN
YILDIRAY TANRIVERDİ

İZMİR
TARİHİ
Kültürü
Mutfağı



Dr.
B
e
t
ü
l
Ö
Z
T
Ü
R
K

ÖZEL RÖPORTAJ

DOÇ. DR. İLKER KÖMÜRCÜ
100. YIL MARŞI ÜZERİNE SOHBET

ŞEF ADEM YILMAZ'DAN GENÇ
ŞEF ADAYLARINA TAVSİYELER

PROF. DR. NEZİH MÜFTÜGİL İLE
GIDA GÜVENLİĞİ'NİN ESASLARI

Referanslarımızdan
THE NORTH SHIELD



İslam KAYA

Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli okurlar;

Endüstriyel mutfak sektörü, son dönemde teknoloji ile birlikte hızla değişen, gelişen ve evrilen bir yapıya sahip. Üretilen endüstriyel mutfak ürünlerine inovatif, esnek ve modüler çözümler uygulayarak bu değişimi yakalamak ve tüketicinin beklentilerini karşılamak mümkün. Üstelik bu değişimi sadece akıllı teknolojilerin ticari mutfaklara entegrasyonu ile sınırlandırmak doğru olmaz. Çevre dostu uygulamalarla da bu değişim sürecini desteklemek gerekmektedir.

Kayalar Mutfak olarak üretim kapasitemizi ve ürün yelpazemizi sürekli genişleterek hem iç piyasa da hem uluslararası pazarda rekabet edilebilirliğimizi artırıyoruz.

Çevreye duyarlı malzemeler kullanarak, enerji verimliliği sağlayan ürünler geliştiriyoruz. Yeni pişirici ürünlerimizde yüzde 35'e kadar elektrik ve gaz sarfiyatı sağladık. Yeni tip yatay ve dikey soğutucularımızda çevre dostu ve düşük çevresel etkiye sahip olan R290 gaz kullandık. Ürünlerde bu tarz sürdürülebilir uygulamalara geçilmesi mutfaklarda maliyet tasarrufu sağlamaktadır.

Aynı zamanda ürünlerin kullanıma elverişli olması, kolay temizlenebilir yapıya sahip olması, mutfakta hızlı iş akışına uygunluk sağlaması ve kaliteli olması önemli unsurlardır. Hızlı teslimat, satış sonrası hizmetler ve nitelikli geniş servis ağı da ehemmiyet içeren faktörlerdendir. Biz bunu 1957'den beri süregelen sektör tecrübemiz ile sağladık.

Stoklarımızı güncel tutuyor, ürün çeşitliliğimizi artırıyor, çalışmaya ve üretmeye devam ediyoruz...



www.kayalarmutfak.com.tr

Beş

kıtaya ihraç

ediyoruz



Marmara Profesyonel Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkanı ve aynı zamanda AGAFED Yönetim Kurulu Üyesi Şef Durmuş Yılmaz 1968 Mengen doğumlu. Meslek hayatına Çengelköy'de bir işletmede servis komisi olarak başlayan Yılmaz, kendisi gibi şef olan ağabeyini gençlik yıllarında idolü olarak gördü ve var olan yeteneğinin yanına çalışma disiplini de ekleyerek, "Ben mutfakta olmalıyım," dedi. Ardından balık restoranında servis komisi iken heyecan duyduğu mutfak komiliğine geçiş yaptı.

"1984 yılında balıklar halden motorlu kayıklarla gelirdi. Saatlerce gelen balıkların işlenmesi, temizlenmesi konularını tecrübe ettim. Balık bilgim oldukça iyidir."

Uzun yıllardır profesyonel mutfaklarda hizmet veren ve iyi bir şef olmanın sırrını araştırmakla, yazmakla ve çalışmayı sevmekle ilişkilendiren Yılmaz, mutfakta başarıya ulaşmanın formülünü şu sözleriyle açıkladı:

"Kişiliğinizle ekip ruhunu yöneterek başarıyı yakalayabilmeniz mümkün diyebilirim."

İyi malzeme, uygun ekipman ve iyi bir ustalıkla mutfakta lezzetin ortaya çıkacağını ifade eden Yılmaz, "Yemek yapmak benim için huzur kaynağı. En sevdiğim yemek şudur diyemem. Mutfakta günün menüsünü takip etmek, yarını planlamak ve organize etmek bana keyif veriyor," diyerek sorularımızı cevaplamaya devam etti.



Mutfakta başarısızlığa sebep olan davranışlar nelerdir diye sordumuzda ise, "Zaman ve maliyet planlamanız zayıf ise şeflik yapmak çok zor olacaktır," diyor.

Yapmış olduğu meslek gereği endüstriyel mutfak firmaları ile iş birlikleri ve projeleri olan Yılmaz, "Endüstriyel mutfakta yapılan yerleşim projesini biz şefler revize ettirmek isteriz. Sebebi planda gözlemlenemeyen ancak kullanımda işimizi kolaylaştıracak değişikliklerdir. Kayalar Mutfak ekibi revize taleplerimizin hepsine alanında uzman çalışanları ile anında müdahale ediyor ve mutfağın işlevsel olmasını sağlıyor. Bu işlevsellik mutfakta tasarrufla, aylık-yıllık maliyet oranlarında ciddi farkındalık yaratıyor. Buradan da tüm Kayalar Mutfak ailesine teşekkürlerimi sunarım."

şef

Durmuş **YILMAZ**

“

KAYALAR MUTFAK, MUTFAĞIN İŞLEVSEL OLMASINI SAĞLIYOR

”

Mesleğin henüz başında olan genç şef adaylarıyla sık sık bir arada olan Yılmaz, “Tavsiyem, araştırmaktan vazgeçmesinler. Anadolu coğrafyasında yeni yemeklerin çıkması için gayret şart. Mutlaka yurt dışına çıkıp çalışmalarını gözlemlesinler, tatsınlar. Yerinde keşfetmek en doğru eğitimidir.”

Son dönemde MEB'in düzenlemiş olduğu Gastronomi ve Yemek Yarışması'nda jüri üyesi olarak yer alan Yılmaz, yarışma ile ilgili görüşlerini şu sözleri ile ifade etti:

“Liseler arası yemek yarışması ile yakılan meşalenin Marmara Bölgesi jüri üyesi olarak görevlendirildim. Bu bağlamda Bursa'dan başlayan lezzet serüveni Balıkesir, Edirne ve İstanbul olarak devam etti. Genç öğrencilerimizdeki heyecan oldukça yüksekti.



Onlardaki bu istek, heyecan, başarıya arzusu bizleri onurlandırıyor. Lise düzeyi üstü sunum, prezantasyonlar ve lezzetler vardı. Oldukça zorlu geçen yarışma sonrası Türkiye finalini İstanbul ilimizde yaptık. Çok başarılı tabaklar bizi karar vermekte zorladı. Puanlar çok yakındı. İyisinin de iyisini seçmeye çalıştık.”



SMYRNA – İZMİR



Tarihle nefes alıp veren, kuzeyde Madra Dağları, güneyde Kuşadası Körfezi, batıda Çeşme Yarımadası'nın Tekne Burnu, doğuda ise Aydın, Manisa il sınırları ile çevrilmiş İzmir, Türkiye'nin önemli kültür, sanat, turizm ve ticaret merkezlerindedir. Sıcakkanlı insanları, antik tarihi ve 8.500 yıllık geçmişi ile kent sakinlerine, ziyaretçilerine mavinin benzersiz tonlarını şehrin civıltısı ile bir arada sunan "Güzel İzmir" uçsuz bucaksız kıyı şeridi ve altın renkli plajları ile Herodot'un dediği gibi yeryüzünde en güzel gökyüzü ve en güzel iklime sahiptir.

Dev yatırım alanları ve nitelikli sanayinin gözde kenti İzmir, Türkiye'nin üçüncü büyük şehridir. Uluslararası havaalanı sayesinde 48 ülkeye ve 1,5 milyar insana 3 saatlik uçuş kadar yakındır. Karayolu ve demiryolu ulaşım olanaklarıyla diğer şehirlerle de bağlantılıdır. İzmir Körfezi şehrin denizle olan ilişkisini ve manzarasını oluşturur. Sanayi bakımından Marmara Bölgesi'nden sonra ikinci sırada gelen kent çağdaş ve gelişmiştir. Yaşamak kadar üretmenin de keyifli olduğu bu şehirde tarıma dayalı sanayi kolları, tekstil, konfeksiyon, gıda, içki, bira, tütün yem sanayi en önemli işkolları arasında yer almaktadır. Bunların dışında kaliteli yaşam ve parlak yatırım fırsatlarının şehri olan İzmir, liman kenti olmasının yanında nitelikli işgücü ve sağlıklı yaşam felsefesini benimsemektedir.

Cittaslow şehirler, tarihi, doğası, kültürü ve gelenekleriyle gelişen ve değişen dünyanın içinde varlığını orijinal haliyle sürdürmeyi başaran şehirlerdir. Cittaslow şehirler, tek tip olmaya başlayan dünyada farklı özelliklerinin korunması konusunda uluslararası destek alırken sürdürülebilir doğa ve kültür konusunda da varlığını sürdürmeye devam eder. İzmir, Seferihisar ilçesiyle Sakin Şehir (Cittaslow) hareketine 2009 yılı itibarıyla katılmıştır. Ülkemizin ilk "Sakin Şehir" olmuştur.

Seferihisar, tarihi dokusunun yanında mandalina bahçeleri, zeytinlikleri ve bağları ile turizm alanında da oldukça gelişmiştir. Karbon salınımı, güneş enerjisi, yerli tohumların korunması, organik tarım gibi konulardaki çalışmaları sakın şehir oluşunu destekler durumdadır.

İzmir'in dağlık kesimlerinin büyük kısmı ormanlıklarından oluşur ve Akdeniz iklimine sahiptir. Temmuz-Ağustos aylarını en sıcak, Ocak, Şubat aylarını ise en soğuk aylar olarak geçirir. Bitki örtüsünde kızılçam, fıstık çamı, karaçam, selvi maki ve zeytin ağaçlarına bol rastlanır. Bağ ve meyve bahçeleri oldukça geniş yer kaplar. Yılın 300 gününü güneşli geçiren ve verimli topraklıyla hoşgörüyü, kültürel dokuları içerisinde barındıran, Victor Hugo'nun "Prences" olarak nitelendirdiği şehirde gezip görebileceğimiz gezi noktalarına göz atmaya ne dersiniz?

Saat Kulesi: Konak Meydanı'nda yer alan ve İzmir'in sembolü olan Saat Kulesi Osmanlı Padişahı Sultan II. Abdülhamid'in tahta çıkışının 25. yıldönümü nedeniyle 1901 yılında; İzmir Valisi Kıbrıslı Kamil Paşa, Bahriye Mirlivası Said Paşa ve Belediye Reisi Eşref Paşadan oluşan komisyon tarafından yaptırılmıştır. Saat Kulesinin inşaatını mimar Raymond Charles Pere yapmıştır. Yaklaşık 1 yıl süren yoğun çalışmalardan sonra, 1 Eylül 1901 yılında İzmir'in simgesine dönüşen Çeşmeli Saat Kulesi'nin açılışı yapılmıştır. Tabanı 81 m² olan ve dört basamaklı mermer bir platform üzerine yapılan Saat Kulesi 25 mt yüksekliğinde, dört katlı ve sekizgen planlıdır. Platformu beyaz mermerden, diğer yapıları ise kesme taştan yapılmıştır. Sekizgen platformun dar kenarlarında, dörder küçük sütun üzerine oturan sebiller yer alır. At nalı kemerli, baldaken biçimli sebillerin üçer çeşmesi, kurnası ve ortasında fiskiyeleri vardır. Fiskiyelerden ikisi günümüze ulaşmamıştır. Saat Kulesi'nin kolonları Kuzey Afrika temasını taşır. Kulenin saati Alman İmparatoru 2. Wilhelm tarafından hediye edilmiştir. Saat Kulesi'nin dışı baklava dilimi kabartmalarla bezenmiştir ve dış yüzeye dört tane 75 cm çapında saat eklenmiştir. Kule, 1974 yılındaki 5,2'lik depremde hasar almış ve kulenin saati depremin meydana geldiği saat olan 02.04'te durmuştur. İki yıl içinde kule tekrar onarılmış ve saati günümüzde de halen çalışır durumdadır.



“

Onlar kentlerini bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzü ve en güzel iklimlerinde kurdular.

”

Havardot



Efes Antik Kenti: Dünya Miras Listesi'ne alınan "Efes" Dünya Miras alanı; Çukuriçi Höyük, Ayasuluk Tepesi (Selçuk Kalesi, St. John Bazilikası, İsa Bey Hamamı, İsa Bey Camii, Artemision), Efes Antik Kenti ve Meryem Ana Evi olmak üzere dört bileşenden oluşmaktadır. Antik Dönem'in en önemli merkezlerinden biri olan Efes, tarih öncesi dönemden başlayarak Helenistik, Roma, Doğu Roma, Beylikler ve Osmanlı dönemleri boyunca yaklaşık 9000 yıl kesintisiz yerleşim görmüş ve tarihinin tüm aşamalarında çok önemli bir liman kenti ve kültürel ve ticari merkez olmuştur. Helenistik ve Roma Dönemi'nin üstün kentleşme, mimarlık ve dini tarihine ışık tutan sembolleri barındıran Efes'te farklı dönemlere ait en üstün mimari ve kent planlama örnekleri bulunmaktadır.

M.Ö. 8. yüzyıla tarihlenen ve Antik Dönem'in yedi harikasından biri olarak ünlenen kült merkezine Artemision, Hz. Meryem'in İsa'nın annesi olarak kabul ve ilan edildiği 431 tarihli Ekümenik Konsülün gerçekleştiği yer olan Meryem Kilisesi, İsa'nın havarilerinden biri olan ve Yahya İncil'i Efes'te yazan St. John'un mezarı üzerine inşa edilen Bazilika gibi Erken Hristiyanlık Dönemi'ne şahitlik eden benzersiz eserleri, günümüzde Hristiyanlar tarafından hac mekânı

olarak kabul edilen Meryem Ana Evi ve Beylikler Dönemi'nde inşa edilen İslam yapıları ile Efes aynı zamanda dini tarih açısından da bugün hâlâ ayakta olan benzersiz bir birikim sunmaktadır.

Alsancak Kordonboyu: Şiirlere ve şarkılara esin kaynağı olmuş, romantik günbatımı, imbatı, kafeleri, balık lokantaları, sık mağazaları, geçit törenleri, koşu ve bisiklet parkurlarıyla ünlü Alsancak semti İzmir'in en popüler gezi ve eğlence merkezidir. Sahil şeridi "Kordonboyu" (I. Kordon), Kıbrıs Şehitleri Caddesi, çarşısı, Gündoğdu Meydanı, Cumhuriyet Meydanı, Rum evleri, kiliseler, sinagoglar, kordonun ilk iskelesi olan Pasaport İskelesi, II. Kordon eğlence dolu zaman geçirilebilecek oldukça hareketli ve keyifli yerlerdir. İzmir'den Aydın'a uzanan verimli topraklarda yetişen tarım ürünlerini İzmir Limanı'na getirmek amacıyla yapılan ilk demiryolunun başlangıç noktası Alsancak Garı'dır. Gar binasının temeli 1857 yılında atılmış 1858 yılında hizmete girmiştir.

Meryem Ana Evi: Selçuk'a 9 kilometre uzaklıktaki Meryem Ana Evi Bülbül Dağı üzerinde bulunmaktadır. İsa'nın ölümünden 4 ya da 6 yıl sonra St. John'un Meryem Ana'yı Efese getirdiği bilinmektedir. 1891 yılında Lazarist papazlar Alman rahibe A. Katherina Emerich'in rüyası üzerine Meryem Ana'nın son günlerini geçirdiği evin araştırmalar sonunda bu yer olduğunu ortaya çıkarmışlardır.



Bu olay Hristiyanlık dünyasında yepyeni bir buluş olmuş ve din alemine ışık tutmuştur. Haç planlı ve kubbeli olan bu yapı daha sonra restore edilmiştir. Müslümanlarca da kutsal sayılan evde Papa VI. Paul'un 1967'deki ziyaretinden sonra her yıl Ağustos ayının 15. gününden ayinler düzenlenmekte ve bu ayinler büyük ilgi görmektedir.



Antik dönemlerde “Smyrna” olarak bilinen şehir Roma, Bizans, Osmanlı ve modern Türkiye dönemlerinden farklı kültürlerin etkisi altında kalmıştır. Tarih boyunca içerisinde barındırdığı zengin kültürler ışığında şehrin özüne katmış olduğu değerler sayesinde mutfağındaki lezzetli aromalar şekillenmiştir. Beslendiği kültürler ile harmanlanan İzmir mutfağını incelediğimizde; zeytinyağlılar, deniz ürünleri, taze sebzeler ve otlar İzmir mutfağının temelini oluşturur. Tipik Akdeniz mutfağı özelliklerini taşıyan İzmir çok renkli ve çok kültürlü diyebileceğimiz bir mutfak yapısı sunar bizlere. Yaz aylarında yerli ve yabancı turistlerin en uğrak noktası haline gelen ve ziyaretçilerinde hayranlık duygusu uyandıran bu şehrin mutfağında öne çıkan lezzetlere baktığımızda neler görüyoruz?

Şefketi Bostan:

Bazı yörelerde akkız olarak da bilinen şefketi bostan Akdeniz havzasında yetişen ve yemeği yapılan dikensi bir bitkidir. Daha çok Girit'ten İzmir'e göç eden Giritliler tarafından kuzu etli yemeği yapıp tüketilmesine rağmen mevsiminde (Ocak- Nisan ayları) Kemeraltı Çarşısı'ndaki birçok esnaf lokantasında bu yemeğe rastlamak mümkündür.



Boyoz:

İzmir'e özgü bir hamur işidir. Sabah kahvaltılarının vazgeçilmezlerinden biridir. Genellikle katı pişmiş yumurta ile tüketilmesi tercih edilir. Boyoz, un, su, tuz ile hazırlanan hamurun bir süre bekletilip, yağ yardımı ile açılıp, tekrar dinlendirilip, tekrar açılması ve yine dinlendirildikten sonra fırında pişirilmesi neticesinde kat kat hale gelen yuvarlak küçük börekler şeklinde tarif edilebilir. Genellikle içi boş olan yaygın olmasına rağmen içi ıspanaklı ve peynirli çeşitleri de vardır. Yapımı oldukça uzun ve zor olduğundan evlerde kolaylıkla yapılabilen bir börek değildir.



Tire Şiş Köfte:

Tire'ye özgü lezzetlerden biridir. Dana kıymadan hazırlanır. Tire kebabı da denilen “Tire Şiş Köfte”; dananın özel yerlerinden alınan etlerin iki kere çekildikten sonra bir gece buzdolabında dinlendirip, üçüncü kez tekrar çekildikten sonra elde edilen kıymanın sadece tuz ile yoğrulup özel yapılmış çelik şişlere köfte şeklinde sarılması ile hazırlanır. Odun ateşindeki ızgara üzerinde ön pişirme işlemi yapılan şiş köfteler, şişlerden çıkarılıp daha sonra kullanılmak üzere tekrar dinlendirilir. Servis yapılacağı zaman önce taze domatesler doğranıp, kısık ateşte ki



tavada, yağsız olarak kendi suyunda karıştırılıp ezilerek sos hazırlanır. Ayrı bir bakır tavada kızdırılan tereyağında kızartılan köfteler servis tabağına alınır. Üzerine domates sosu ve kıyılmış maydanoz dökülerek servis yapılır.

İzmir Lokması:

Yunanistan'dan, Arabistan'a içerisinde Türkiye'nin de bulunduğu geniş bir coğrafyada değişik isimlerle ve benzer tariflerle bilinen lokma tatlısı özellikle İzmir kültürünün vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Bu yüzden “İzmir Lokması” olarak bilinir. Lokma; un, maya, su ve tuz ile hazırlanan hamurun, sıvı yağda kızartılmasıyla hazırlanan, şerbetle tatlandırılarak servis yapılan bir tatlıdır. İzmir'de genellikle şerbet dökülerek tatlı olarak yenilmesine rağmen, bazı yörelerde pişi gibi şerbetsiz, peynir ile de yenilmektedir. Ortası delikli halka şeklinde olana İzmir lokması, deliksiz, küçük yuvarlak şeklinde olanlarına da saray lokması denilmektedir. İzmir'de dini ve kültürel öneme sahip (sünnet düğünü, kandil, mevlüt, ya da cenazelerde) günlerde her köşe başında pişirilen lokma tatlısının halka ücretsiz dağıtıldığı görülebilir. Buna “lokma dökmek” ya da “lokma döktürmek” denir. Satın alarak yemek isteyenler için de İzmir'de meşhur lokmacı dükkânları vardır.



www.kayalarmutfak.com.tr

KALİTE VERİM YERLİ ÜRETİM

İNOVASYON



kayalarofficial

Ertuğrul **UYGUN**

Ekmekçiler Otel

Ekipmanları A.Ş.

1974 yılında YONTAŞ ismi ile kurulan 2014 yılında şirket unvan değişikliği ile **Ekmekçiler Grup bünyesinde, Ekmekçiler Otel Ekipmanları A.Ş.** ismini alan Gaziemir'deki 2500 metrekaRELİK mağazasında 50.000'in üzerinde yerli ve ithal ürün çeşidiyle müşterilerine; bulaşık makineleri, konveksiyonlu gastronomi fırınları, pizza fırınları, sebze yıkama makineleri ve yardımcı ürünler gibi geniş ürün yelpazesi sunan firmanın **Genel Müdürü Sayın Ertuğrul Uygun'a sorduk.**

Otel, restoran, kafeterya, okul, yemek üretim tesisleri, hastane ve askeriye gibi birçok alanda hizmet vermektensiniz. Sunduğunuz hizmetleri ve projelendirme sürecinizi anlatabilir misiniz?

Tabii ki, öncelikle açacağınız işletmeniz otel mi, restoran mı, kafeterya mı, okul mu, yemek üretim tesisi mi ilk olarak bunu ve yatırım bütçenizi belirtiyorsunuz. Alan belirme aşamasından sonra kullanım alanlarına göre farklılık gösteren cihazları, mobilyaları belirleyip dizayn sürecine geçiyoruz. Burada kendi ekibinizde mimar-iç mimar olabilir fakat biz sizlerin ekiplerinizin yanında kendi mimarımız ve kendi çizim ekibimiz ile sürece dahil oluyoruz. Bu noktada belirtmeliyim ki belki de Türkiye'nin en iyi ekibi bizdedir. Çok kısa sürelerde çok doğru ve hızlı çözümler üretiyoruz. Şu anda altı kişilik ekiple bir günde proje verebiliyoruz. Bunun altını çiziyorum çünkü çoğu firma başaramaz. Daha sonra başta belirttiğim gibi sizin seçeceğiniz iş grubu ve modeline göre hem size elektrik, su, tesisat çizimlerini ve yerleştirmelerini veriyor hem de teknik ekipman seçimlerine geçiyoruz ve projelendirme oluşturuyoruz. Hatta çalışma alanı boş bir alansa nereye duvar örülecek, nasıl tesisat çekilecek, bu süreçlere bile birlikte karar veriyoruz. Sizler için de uygunsa oluşturduğumuz plana göre siparişleri geçiyoruz. Tedarik süreçlerini belirliyoruz.



Çözüm ortağınız olan Kayalar Mutfak ile tanışmanız nasıl oldu? Tercih etme sebebiniz nedir? Kayalar Mutfak'ı rakiplerinden ayıran özellikler nelerdir?

Endüstriyel mutfak sektörünün öncü ve lider firmaları arasında yer alan Kayalar Mutfak ile 25 yıllık eski bir mazimiz var. Kendilerini tercih sebeplerimizin başında "güven" unsuru yer almaktadır. Ayrıca tedarik süreçlerindeki hızlılık ve garanti noktasında verdikleri teminatlar bizler için çok önemlidir. Kayalar Mutfak ürünlerinin arkasında duran, teknolojik gelişmeleri yakından takip eden, üretim, montaj ve yaygın servis ağıyla birlikte satış sonrası desteği ile bizlerin güvenini kazanmış bir firmadır. Biz de bu güven ile ürünleri müşterilerimize sunarken arkasında daha rahat durabiliyoruz. Ayrıca global pazarlarda da hizmet veren bir firmayız bu anlamda iş birliği sağladığımız firmaların Türkiye dışında da bilgi ve birikimleri, ürünlerin performans ve servisleri ile global pazarda da standardizasyonları çok önemlidir. Tüm bu taleplerimizi karşıladıkları için Kayalar Mutfak yönetim ve çalışma arkadaşlarına teşekkürlerimizi sunarız.

Hangi ürün gruplarınızda Kayalar Mutfak'ı tercih ediyorsunuz?

Ürün grupları arasında yer alan hemen hemen tüm ürünlerle çalışmaktayız. Set üstü ürünler, soğutucu cihazlar, pişirici cihazlar, mutfak yardımcı ekipmanlar, bulaşıkhanne ekipmanları gibi birçok ürün çeşidinde Kayalar Mutfak ürünlerini tercih ederiz.

Endüstriyel Mutfak sektörü hakkında düşüncelerinizi bizlerle paylaşmısınız? Sektörün ihtiyaçlarını nasıl tespit ediyor ve bunu bir yatırım sürecine nasıl çeviriyorsunuz?

Sektörümüz gün geçtikçe büyüyün ve profesyonel ihtiyaçların her geçen gün arttığı bir alan. Bizler de Ekmekçiler markası olarak yıllarca oluşturduğumuz bilgi, birikim, öngörü ve ekibimize olan güvenimiz ile tüm proje ve tedarik süreçlerini başarı ile yürütüyoruz. Türkiye'de yüzde 80 oranında franchising markalar ile çalışmaktayız. Bunları birebir projelendirip anahtar teslim çözümler sunuyoruz.



Bizim dışarıda bir pazarlama personelimiz mevcut değildir. Tüm projeler yıllarca sektörde oluşturduğumuz ismimiz ve marka değerine göre gelmektedir. Türkiye dışında yatırım planlarımız doğrultusunda yurt dışı pazarı mevcuttur, sırasıyla Dubai ve Makedonya'da fabrika ve markalaşma süreçlerimiz devam etmektedir. Geleceğe yönelik hedeflerimiz arasında sadece uluslararası büyüme değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve teknoloji odaklı bir yaklaşım da bulunmaktadır. İnovasyona ve çevresel sorumluluğa verdiği önemle, sektördeki liderliğimizi koruyacak ve gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakma taahhüdümüzü sürdürmek istemekteyiz.

“ KAYALAR MUTFAK'I TERCİH ETME SEBEPLERİMİZİN BAŞINDA GÜVEN UNSURU YER ALMAKTADIR ”



İzmir Ekonomi Üniversitesi (İEÜ) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Dr. Betül Öztürk ve Yazar Doç. Dr. Ahmet Uhri'nin gastronomi dünyasına sunmuş olduğu ve Gourmand Dünya Yemek Kitapları Ödül Töreni'nde birinci seçilen Ege Otları yerel bir kültür incelemesini de içerisinde barındırıyor. Ege'deki şifa kaynağı otların kültürel geçmişini aktaran, yemek tariflerini paylaşan kitabın yazarlarından

yazar

Dr.Öztürk'e sorduk;

Ege ve İzmir'e ait mutfak değerlerinin köklerine indiğiniz, yenilebilir otların geçmişine dikkat çektiğiniz ve tariflerle okuyucusuna lezzet şöleni sunduğunuz Ege Otları kitabını sizden dinlemek isteriz?

İzmir Ekonomi Üniversitesi, İEÜ Yayınevi'ni kurduktan sonra bir prestij yayın serisi çıkartmaya karar verdi. Bu serinin en önemli özelliği İzmir ile ilgili konuları içerecek olmasıydı. Gastronominin de son yıllardaki popüleritesini düşününce zaten İzmir mutfağına değinmeden bir kitap çıkartmak olmazdı. Akdeniz ikliminin göz bebeği olan "otlar" bizim odak noktamız oldu. Kitaba Ege Otları ismini vermemizdeki sebep Kıyı Ege ve İç Ege'de yetişen otları dikkate almamızdır. Değerli dostum Ahmet Uhri ile beraber bir araştırma içerisine girdik ve bu araştırma sonucunda biz 72 tane ot tespit ettik. Ege Otları kitabı 2 bölümden oluşuyor. Birinci bölüm daha çok otların kültürel tarihini içeriyor ve hani nasıl oldu da mutfağımıza girdi sorusunun cevabını veriyor. Daha sonrasında da bu otlarla yapılan yemek tarifleri bölümü geliyor. Bu yemek tarifleri annelerimizin, babaannelerimizin, anneannelerimizin mutfağından günlük yaşantıda sürekli yaptığı yemeklerden seçildi. Bir yörenin mutfak kültürünü belirleyen aslında evin kadınlarının yapmış olduğu yemeklerdir. Biz bunların yazılı olarak bir kaynak halinde kitap raflarında yerini almasını istediğimiz için özellikle bu noktaya odaklandık.



Gastronomi dünyasına sunmuş olduğunuz bu kitap aslında yerel bir kültür incelemesini de içerisinde barındırıyor. Araştırma ve inceleme sırasında sizi etkileyen süreçler var ise değinebilir misiniz?

İzmir mutfağı çok kültürlü bir mutfağın harmanlanmış ve nihai hale getirilmiş bir durumu. Hal böyle olunca da arkadaşlarınız ve yakın çevrenizdeki insanlardan çok fazla tarif öğreniyorsunuz. Aslında ben annemin, anneannemin, babaannemin yaptığı yemekleri kitaba dökmüş oldum. Benim için burada önemli olan çocukluğumdaki anıları yansıtan tarifleri yazıya dökmek oldu. Mutfak kültürü aslında anılarla şekilleniyor ve akılda kalıyor. Anneannemin bize her Şubat tatilinde yaptığı otlu katmeri tekrar deneyimleme fırsatı buldum. Evin bahçesinde hamurlar yoğruldu. Otlar toplandı, doğrandı. Mahallenin kadınları geldi. Biri yoğurdu, birisi doğradı, birisi açtı derken çok kolektif bir çalışmayla katmeri yapmış olduk. Tabi buna da görselleştirme dedik. Bu anıyı da kitaba koyabilmek benim için gerçekten çok kıymetli.



2023 yılında 29.su düzenlenen dünyanın en prestijli yemek kitabı yarışması Gourmand Dünya Yemek Kitapları Ödül Töreni'nde birinci seçilen Ege Otları'nın gastronomi ve mutfak için önemi nedir?

Çok teşekkür ederiz. Gerçekten böyle bir ödüle layık görülme bizim için de çok gurur verici. Benim açımdan bağlı bulunduğum kurumun prestiji, yayınlarının gerçekten sadece ulusal değil uluslararası arenalarda da erişilebilirliğinin olduğunu kanıtlamış olmak onurlandırdı. Kitabımızda ege otlarını özellikle ön plana çıkardık fakat popüler olmasıyla beraber negatif yönde gelişmeler de olabiliyor. Çok vahşi bir yabani ot toplayıcılığı başladı. Bu durum otların sürdürülebilirliğine bir engel teşkil ediyor. Onun dışında iklim değişikliği başka bir öge. Küresel ısınma otların çıkmasını engelleyebiliyor. Biz ege otlarını aslında kış, yaz, bahar otları olarak mevsimsel ayırt edebiliyoruz. Kış otu dediğinizde soğuk ister, yağmur ister. Bunlar eğer olmazsa siz kış otlarına ulaşamıyorsunuz. Bu bağlamda mevsimsel süreçlerden etkilenmeler oluyor. Ege Otları gastronomi ve mutfak için elbette önemli. Fakat önemini korurken otların sürdürülebilirliği de hassas bir konu.

Son olarak eklemek istedikleriniz nelerdir?

Kentleşmenin artmasıyla birlikte yaşam koşulları değişiyor ve Akdeniz diyetinin önemli ögesi olan sofrada yemek pişirme teknikleri, günbegün kayıp yaşıyor. Bu kaybı engellemek için ben tüm okuyuculara kendi ailesindeki yemek tariflerini yazılı hale dökmelerini ve saklamalarını rica ediyorum. Çünkü bir gün gelecek bizler gibi bu konuda araştırma yapan insanlar bu tarifleri gördüğünde çok kıymetli olduğunu anlayacaklar ve kitaba dönüştürecekler.



Aslen Karslı olan **Yıldırım Tanrıverdi** 1972 yılında İstanbul'un Bayrampaşa ilçesinde dünyaya geldi. İlkokul, ortaokul ve lise eğitimini İstanbul'da tamamladı. Eğitimin düşünme yeteneklerini arttırdığına ve kişisel potansiyelleri ortaya çıkardığına inanan Tanrıverdi, lisans eğitimine Anadolu Üniversitesi İşletme Bölümünde devam etmektedir. Kayalar Mutfak'ta 21 yıldır hizmet veren Tanrıverdi, çalışma hırslını ve azmini çocukluk döneminde kalıphane ve torna firmalarında çalışmaya borçlu olduğu söylüyor. Profesyonel çalışma hayatına ise 1990 yılında endüstriyel mutfak sektörü içerisinde yer alan bir firmada ihracat bölümünde başladı. Disiplinli ve güvenilir kişiliği sayesinde depo şefliği görevine geçti. 2002 yılında lojistik müdürlüğü görevini yürütürken mevcut işinden ayrıldı.



“Sektörün zaten içerisinde olduğum için Kayalar'ın güvenilir, çalışana değer veren ve geniş ürün gamı ile sektör ihtiyaçlarını karşılayan, kalite odaklı bir firma olduğunu biliyordum. Kayalar ile yollarımız bu sayede keşişti.”

İş başvurusunda bulunduğu dönem için Kayalar'da idari bölümde bir iş ilanı olmaması sebebiyle 10-12 yıllık tecrübesine bakmaksızın depo görevlisi olarak çalışmaya başladı. İhracat evrakları, paketleme, yükleme işleri yaptı. Hırslı ve azmi burada da kendisine başarının kapılarını açtı ve 8 ay sonrasında hedeflediği satın alma departmanında görevine başladı. Tanrıverdi, hedef belirlemenin kişinin işine odaklanmasını ve doğru yönde hareket etmesini sağladığını söylüyor. İşe başlayış hikayesini ise şu sözleri ile anlatıyor, “Yöneticimizi fabrika önünde gördüm ve yanına gittim. Kendisine yaptığım işlerden ve sektördeki deneyimlerimden bahsettim. Satın alma departmanı için beni denemelerini kendilerinden rica ettim. Kendisi ricamı kırmadı ve destekledi. Ertesi gün satın alma departmanında işe başladım. Ve bugün Satın Alma Müdürü olarak çalışıyorsam kendisinin emeği büyüktür. Allah ondan razı olsun.”

SATIN ALMA

MÜDÜRÜ

Yıldırım **TANRIVERDİ**



Satın alma departmanının şirketin en önemli yapı taşı olduğunu belirten ve günlük araştırmaların, analizlerin, malzemelerin temininin, istenilen uygunlukta olmasının, tedarikçilerin iyi ve kaliteli hizmet verenin belirlenmesinin, diyalogların sürekli kılınmasının şirkete artı değer kattığını, kısacası firmanın ihtiyacı olan bütün ürünlerin istenilen zamanda ve kalitede firmaya getirilmesinin firma için çok önemli olduğunu belirten Tanrıverdi, “Yapılan işin takip süreci, işin işleyiş süreci kadar ehemmiyet taşır” diyor. Satın alma yöneticilerinin başarılı olmak için hangi zorlukların üstesinden gelmesi gerektiğini, “Bir kere her işte olduğu gibi işi sevmek, çalıştığın ekibi sevmek, firmayı sevmek ve yöneticilerini sevmek siz gençlere verebileceğimiz en önemli tavsiyedir. Yöneticilerimiz konusunda şanslı olduğumuzu düşünüyorum. Onlarla çalışıyor olmak çok kıymetli. İşime olan yaklaşımımı ve sevgimi bu durum inanılmaz pozitif etkiliyor,” sözleriyle anlatıyor Tanrıverdi.

“**Kayalar Mutfak'ta** herkes işine ve iş işleyiş sürecine hakim. Bu durum işlerin ve işleyişin hızlı sonuca ulaşmasını sağlıyor.”

Satın alma özelinde değerlendirdiğinde ise sözlerine şöyle devam ediyor, “Yeniliklere ve araştırmaya odaklı olmalıyız. Aynı zamanda günlük işlerin iyi bir şekilde etüt edilip yönetilebilmesi gerekiyor. Ben hiçbir zaman mesai bitiminde direkt işten çıktığımı hatırlamam. Görüşmelerime ve konuşmalarına aciliyet sırasına göre düzenleme yapar ve günü öyle kapatırım. Heves, istek ve inanmak başarı da önemli unsurlar.”

Sektör fuarlarının kendileri için çok önemli olduğuna değinen Tanrıverdi, “Yurt içi ve yurt dışı fuarlarını takip ediyoruz. Yurt içi fuarlarına bizzat katılım sağlıyor, yurt dışı fuarlarını ise katılım sağlayan arkadaşlarımız ile üzerinde değerlendirmeler yaparak konuşuyoruz. 2011 yılında Genel Müdürümüz Sayın İslam Kaya Bey sayesinde Çin'de sektörümüz için yüksek önem arz eden fuara katılım sağlamıştım. Unutulmaz bir deneyimdi. Eğitim, gelişme ve geliştirme konusunda firma yetkililerimizi hep takdir etmişimdir. Öğrenme, görme, sektörü tanıma hevesi olan çalışma arkadaşlarımıza çeşitli seçenekler ve eğitimleri daima sunuyorlar.”

İşinin zorlu yanlarından bahsederken zaman zaman aşılması güç süreçler içerisinde kendini bulduğunu belirtiyor. Fakat yöneticilerinin ılımlı ve profesyonel yaklaşımları sayesinde negatif bir ortam oluşmadan sorunu aşabildiklerini vurguluyor. Tedarik anlamında sürenin önemli olduğunu ve güç durumlardan yedekleme, bol alternatifli tedarikçi portföyü ile günün sonunda işin üstesinden geldiğini ifade ediyor.

Kayalar Mutfak ailesinin düşünceli ve iyi insanlarla dolu bir aile olduğunu dile getiren Tanrıverdi yöneticileri ile ilgili görüşlerini, “Piyasada yöneticilerimiz hakkında daima pozitif söylemler işitiyoruz. Böyle bir ailenin parçası olmak ve Kayalar Mutfak sayesinde sektörde tanınmak gurur verici.” Bir anısını ise şöyle anlatıyor. “Bir gün iş yerinde telefonda bir tedarikçimiz ile görüşmedeydim. Görüştüğüm kişi İslam Bey'in odasına gidiyorsun ve yanaklarından öpüyorsun dedi. Beyefendinin ricası üzerine İslam Bey'in odasına çıktım. İslam Bey her zamanki mütevazı hali ile gülümseyerek karşıladı ve kabul etti. Diyeceğim şu ki İslam Kaya bey ile çalışmak benim için çok kıymetlidir. Firma sahibimizin gönlümde ayrı yeri olması işime olan sevgimi ve saygımı kamçulamıştır. Adının geçtiği her kapı bize sonuna kadar açılıyor.”



“

**Kayalar Mutfak'ta
herkes işine
ve iş işleyiş sürecine
hakim.
Bu durum işlerin ve
işleyişin hızlı
sonuca ulaşmasını
sağlıyor.**

”

Şirketimizi şimdiki ve geçmiş dönem hali arasında kıyasladığımızda teknolojik, makineleşme anlamında çağı yakaladığımızı ve makine parkurlarımızın son teknolojiye uyumlandığını söylüyor. “Yeni kuşakların gelmesi ile Erol Kaya ve Eray Kaya beyin önderliğinde şirketimiz makineleşme, robotlaşma, teknolojiyi takip etme, rakip firmaların takibi, şirket içindeki ihracat ve pazarlamadaki artış, yurtdışındaki müşteri portföyümüzün hızla gelişmesi ile firmamız şahlanmış durumda.”



www.kayalarmutfak.com.tr

KALİTE VERİM İNOVASYON



in @ X y f

kayalarofficial



Büyükcçekmece Kıyı İstanbul Marina'nın ruhuna ve ambiyansına uyumlu, "Kuzey Kalkanı" anlamına gelen The North Shield samimi konsepti ile fazlasıyla davetkar...

1990 yılında İstanbul Ataköy Marina'da Teoman ve Lale Hünel tarafından hobi amaçlı kurulan ve ismini İngiltere'deki Newcastle limanının yanındaki küçük bir kasabadan alan tipik bir İngiliz pub'ı.

Mekanın dekorasyonu Teoman Hünel ve iç mimar kızı Seda Bilgin tarafından yapılmakta. Diğer kızı Esen Hanım ise profesyonel bir aşçı ve menülerin mimarı diyebiliriz. Bir aile işletmesi olan ve 18 şubesi bulunan North Shield bira ve viski kültürünün yayılmasında önemli bir rol oynuyor.

“KONFORLU
SAMİMİ
İDDİALİ”

THE NORTH SHIELD





12.00'de servise başlayıp gece 02.00'ye kadar misafirlerini ağırlayan işletme için müşteri memnuniyeti ve kaliteli hizmet anlayışı önemli. Tüm şubelerinde aylık ağırladıkları ortalama misafir oranı 100-150 bin civarına denk geliyor. Misafir yoğunluğu sundukları kaliteli hizmet anlayışlarını kanıtlar durumda.

The North Shield Pub Operasyon Sorumlusu Gönenç Mentеше uzun yıllardır yiyecek-içecek sektöründe ve 15 senedir The North Shield bünyesinde hizmet vermekte. Gönenç Bey;

“Kıyı North Shield mutfak ekibi 8-10 kişilik bir ekip. İngiliz ağırlıklı dünya mutfağı ve tatlarını benimsiyoruz. North Shield British Pub'tır. İnsanların rahatlıkla sohbet edebilecekleri ve sosyalleşebilecekleri bir ortam. Biz ürünlerin doğru servis edilmesini fazlası ile önemsiyoruz. Yönlendirici oluyoruz bu konuda ve ziyaretçilerimizden olumlu geri dönüşler alıyoruz. Gelen ziyaretçilerin keyif alması ve kendilerini ev ortamında hissetmelerini sağlıyoruz.”

34 senedir özellikle bira ve viski sektörüne yön veren, öncü olan işletme içecek ağırlıklı hizmet vermekte. Gönenç Bey, “Fine-dining mantığını benimsiyoruz. Lokasyona özgü menüleri konsept çerçevesinde kalmak koşulu ile ziyaretçilerimize sunuyoruz.” Yüzde yüz yerli bir marka olan The North Shield, bazı şubelerinde “October Fest” ve viski gününe özel tadımlar da gerçekleştiriyor. Deri koltuklar, şömine, raflarda bulunan çeşit çeşit şişeler ve ahşap dekor mekanın kendine özgü bordo-yeşil halısı ile bütünleşiyor.



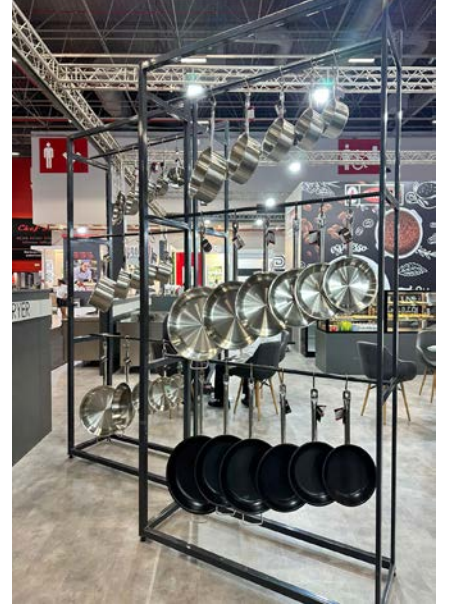
AVRUPA'NIN İKİNCİ BÜYÜK FUARI HOSTECH BY TUSİD'DE

KAYALAR MUTFAK'A
YOĞUN İLGI

Avrupa'nın ikinci büyük fuarı olan Hostech by TUSİD'de 20-24 Eylül tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde 40 ülkeden yaklaşık 300 misafiri ağırladık.



Kalite ve güvenden ödün vermeyen faaliyet prensibimiz ile fuara özel hazırlamış olduğumuz yeni servis hattı ve soğutucu grubumuzun yanı sıra; set üstü, pişirici, servis ekipmanları ve birçok ürün çeşidimizi sektör profesyonelleri ile buluşturduk.



KAYALAR MUTFAK GENEL MÜDÜR YARDIMCISI EROL KAYA TUSİD'İN YÖNETİM KADROSUNDA

25'si düzenlenen Hostech by TUSİD fuarında, 23 Eylül 2023 tarihinde Yeşilköy'de bulunan İstanbul Fuar Merkezi alanında Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane ve Servis Ekipmanları Sanayicileri ve İş İnsanları Derneği (TUSİD)'nin Olağan Genel Kurul toplantısı gerçekleştirildi. Toplantı sonrası TUSİD'de yeni başkan seçilirken, yeni yönetiminin asil ve yedek üyeleri de belirlendi. Kayalar Mutfak Genel Müdür Yardımcısı Erol Kaya yönetim kadrosunda asil üye olarak yerini aldı.



10. TÜRKMENİSTAN TÜRK İHRAÇ ÜRÜNLERİ FUARI'NDA ZİYARETÇİLERİMİZ İLE BULUŞTUK

6- 8 Aralık 2023 tarihleri arasında Türkmenistan'ın başkenti Aşkabat'ta gerçekleştirilen 10. Türkmenistan Türk İhracat Ürünleri Fuarı'nda yerini alan ürünlerimiz ziyaretçilerinden tam not aldı. Fuar süresince pişirici, soğutucu, servis ekipmanları ve set üstü ürünlerimiz sektör profesyonellerine sunuldu.



HAYVANLARI KORUMA GÜNÜNDE PATİLİ DOSTLARIMIZI UNUTMADIK

Kayalar Mutfak olarak, 4 Ekim 2023 Hayvanları Koruma Günü'nde Büyükçekmece Belediyesine bağlı Veteriner İşleri Şefliği'ni ziyarette bulunarak patili dostlarımızın ihtiyaçlarını karşıladık. "Hayvan barınaklarının gönüllü desteğe her zaman ihtiyaçları var."



16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ'NDE SAYIN “PROF. DR. NEZİH MÜFTÜGİL” İLE BİR ARAYA GELDİK



İnsanların yaşamsal faaliyetlerini düzenli sürdürebilmeleri adına güvenli gıda ve yeterli gıdaya ulaşabilmeleri devredilemez ve ertelenemez temel hak olarak görülmektedir. 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde konuğumuz “Gıda Güvenliği” dendiğinde etkili sunum ve anlatımları ile tanınan Prof. Dr. Nezih Müftügil.

Turkish Do&Co Gıda Güvenliği Danışmanı Prof. Dr. Nezih Müftügil ile “Gıda Güvenliği’nde Yaşanan Temel Sorunlar ve Gıda Güvenliği’ni Geliştirmede Yapılması Gerekenler Nelerdir?” üzerine etkili bir röportaj gerçekleştirdik.

Gıda güvenliğinde yaşanan temel sorunlar üzerine Müftügil, “Tüketildiği zaman herhangi bir sağlık sorununa neden olmayan gıdaya güvenli gıda diyoruz. Maa-lesef, gıdalar her zaman sağlıklı olmayabilir. Bu nedenle güvenli olmayan gıda tüketimi tüm dünyada önemli bir halk sağlığı konusudur. Gıdalar sıklıkla mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler içerirler. Gıda zinciri sürecinin çeşitli aşamalarında gıdalar çeşitli mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelere maruz kalırlar. Bu tehlikeler, gıdalara tarla ve çiftliklerde, işlendikleri gıda üretim kuruluşlarında, nakliye süreçlerinde, market ve çeşitli satış noktalarında, toplu tüketim yerlerinde ve hatta evlerde bulaşabilir. Gıdaları tüketirken bu maddeleri de istemeden vücudumuza almak durumunda kalırız. Mikrobiyolojik bulaşmalar çeşitli hastalıklara ve bazen ölümlere bile neden olabilir. Pestisit, herbisit gibi bitki koruma kimyasalları ile antibiyotik, hormon gibi veteriner ilaç kalıntıları gıdalarla

sofralarımıza ulaşabilen önemli zararlı kimyasallardır. Endüstriyel kirliliklerle gıdalara ulaşan kimyasal maddeler ile gıdalara üretim sürecinde kontrolsüz şekilde ilave edilen katkı maddeleri de gıdaları sağlıklı yapan etmenlerdir.



Gıdalara farklı maddeler ilave edilerek doğal özelliklerini değiştirmek ve sağlığını bozmak da mümkündür. Gıda maddelerinde art niyetle yapılan bu değişiklikler gıda mevzuatında “tağşiş” olarak tanımlanmaktadır.

Gıda güvenliğini geliştirmede yapılması gerekenler nelerdir ? diye sordüğümüzda ise Prof. Dr. Nezih Müftügil;

“Tüm gıda sürecinde gıda tehlikelerinin azaltılmasına yönelik iyileştirmeler büyük ölçüde ilgili devlet kuruluşlarının koordinasyonu ile gerçekleştirilebilir. Bu konularda kanun ve kuralları koymak, uygulamaları denetlemek, eğitmek, gerekli yasal ceza ve yaptırımları belirlemek, ilgili özel kurum ve kuruluşları, sivil toplum kuruluşlarını çalışmalara dahil etmek gibi kapsamlı çalışmalar ancak yetkili devlet

kuruluşlarının etkin bir planlama, uygulama ve takibi ile hayata geçirilebilir. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda daha bilgili ve talepkar olmasında hem resmi kuruluşlar ve hemde üretici kuruluşlar üzerinde sağlıklı gıda talebini karşılamak açısından bir baskı unsuru olacaktır. Endüstriyel gıda üretim kuruluşları ile lokanta, fast food, cafe, hazır yemek işletmeleri gibi toplu tüketim yapılan yerlerde işletmeye uygun gıda güvenlik sistemleri oluşturmak gerekir. Gıda mevzuatımız gıda güvenlik sorumluluğunu işletmelere vermiştir. Bu sorumluluk kapsamında toplu yemek sektöründeki her kuruluşun Tarım ve Orman Bakanlığı'na kayıtlı olması gerekmektedir. Her kuruluş, bakanlığın talep ettiği asgari hijyenik koşulları sağlamalı, işletmesine uyan bir gıda güvenlik sistemini kurmalı ve bunu etkin bir şekilde işletmek için gerekli eğitim ve iç denetim uygulamalarını özenle yerine getirmelidir,” diyerek durumu özetliyor.

20 Ekim Dünya Şefler Günü

1976 doğumlu Şef Adem Yılmaz aslen Makedonyalı. İstanbul'da doğup büyüyen, evli ve iki çocuk babası olan Şef, aşçılık mesleğine rahmetli babasına imrenerek başladığını belirtiyor. Babasının seyyar kokoreç ustası olduğunu belirten Yılmaz, 1986 yılında çekilmiş babasına ait bir hatırayı bizlerle paylaşıyor.

Mesleğe 16-17 yaşlarında bulaşıkçı olarak başlayan Yılmaz, azmi ve hırsı sayesinde bir yıl sonra çalıştığı otelin aşçıbaşısının önerisiyle mutfağa alınmış. Askerlik döneminde de subay gazinosunda aşçılık yaparak kuvvet komutanlarına hizmet etmiş. Askerlik döneminin sona ermesinin ardından Topkapı'da bulunan bir hotelde çalışmış. 2004 yılında başladığı BTA Catering şirketinde 21 yıl çalışan ve emekli olan Yılmaz, büyük bir gururla iş hayatına AHA Turizm ve Yatırım A. Ş.'de devam etmektedir. Ülkeyi yurtdışında da onurla temsil eden Şef; Almanya, Rusya, Moskova, Lüksemburg'da Uluslararası Aşçılar Şampiyonaları'na katılıp ödüller ve madalyalar aldı. Şu anda İstanbul Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini yürütmektedir.



**Şef Adem Yılmaz'ın Babası
Necat YILMAZ**



Şef Adem YILMAZ

“Genç şef adaylarına tavsiyeleriniz nelerdir?” diye sorduğumuzda;

“Yabancı dil öğrenmelerini ve iyi bir eğitimden geçmelerini şiddetle tavsiye ediyorum. Yerel lezzetlerimizi öğrenebilmeleri için lokantalarda 5-6 ay çalışmaları gerek. Yeni nesil, stajlarını en iyi otellerde veyahut televizyon programlarından ün kazanmış şeflerin yanında yapmak istiyor. Buralarda elbette yapacaklardır. Fakat işi öğrenecekleri asıl yer lokantalardır. Önce kendi mutfağımıza sahip çıkalım.”



Doç. Dr. İlker KÖMÜRCÜ

100. YIL MARŞI YARIŞMASINDA CUMHURBAŞKANLIĞI İLETİŞİM BAŞKANLIĞI TARAFINDAN BİRİNCİLİK ÖDÜLÜNE LAYIK GÖRÜLEN “DOÇ. DR. İLKER KÖMÜRCÜ” ONUR KONUĞUMUZ

Sizi tanımak isteriz. Kendinizden bahsedermisiniz?

1978 yılında Ankara’da doğdum. Babamın müzik öğretmeni olması nedeniyle müzikle çok küçük yaşlarda tanıştım. Lise yıllarımda yarı zamanlı olarak konservatuvar eğitimi almaya başladım. Lisans ve yüksek lisans eğitimimi Gazi Üniversitesi Müzik Öğretmenliği programında, doktoramı ise Ankara Üniversitesi Güzel Sanatlar Eğitimi programında tamamladım. 2000 -2007 yılları arasında oda orkestrasında kontrabas sanatçısı olarak görev yaptım. 2008 yılında Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Devlet Konservatuvarı’nda göreve başladım. Konservatuvarda bölüm başkanlığı, müdür yardımcılığı ve müdürlük gibi pek çok idari görevde bulundum. 2020 yılında doçent unvanı aldım. Akademik çalışma hayatım süresince kontrabas sanatçısı olarak çok sayıda konserler verdim. Çeşitli Türk çalgıları için yaylı orkestra eşliğinde yaptığım düzenlemeler ve bestelerimin yanı sıra, yaylı çalgılar, koro gibi topluluklar için yapmış olduğum türkü düzenlemelerim çeşitli konserlerde seslendirildi. Akademik hayatım süresince müzik eğitimi, müzik sosyolojisi, müzik felsefesi gibi alanlarda bilimsel çalışmalar gerçekleştirdim. Pek çok makale, kitap bölümü yazarlığı ve bildirinin yanı sıra Estetik ve Eleştiri Bağlamında Adorno ve Müzik adlı bir kitabım var. Evli ve bir çocuk babasıyım. 2010 yılında atandığım Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Devlet Konservatuvarı Müdürlüğü görevine halen devam ediyorum.

Sayın İlker KÖMÜRCÜ milletimizin gönlünde yer edecek bir marş yazdınız. Bu marş yazarken vatan ve millet sevginizi ezgilerle buluşturma sürecinizden bahsedermisiniz?

100. Yıl Marşı, Türkiye’nin cumhuriyet değerlerini, birliğini, beraberliğini ve milli gururunu kutlayan bir anlam taşıyor. 100. Yıl Marşı, Türk milletinin tarih boyunca kazandığı zaferleri, gösterdiği direnci ve bugünlere nasıl geldiğini anlatan bir eserdir. Bu marş, Türk halkının birlik ve beraberlik içinde, sevgiyle kucaklaştığı, tarihinde eşsiz bir döneme ulaştığı anlamını taşır. Türkiye Cumhuriyeti’nin 100. yılında yazılan bu marş, cumhuriyetin getirdiği aydınlık, özgürlük ve eşitlik ilkelerini yansıtarak ülkenin geleceğe olan güvenini ifade eder. Türkiye’nin geleceğe yönelik umutlarını ve hedeflerini yüksek sesle ilan eden bir marştır. Bu marş, aynı zamanda geleceğe yapılan güçlü bir vurgudur. 100. Yıl Marşı, gelecek nesillere bırakılacak büyük bir mirası simgeliyor. Türkiye’nin bu yüzyılda elde ettiği başarıları, kültürel zenginlikleri ve ulusal birliği yansıtıyor. Asırlardır üç kıtada devlet kurmuş, çağlar açmış, çağlar kapatmış, her türlü felaketten daha da büyüyerek çıkmış,

Çanakkale ve Kurtuluş Savaşları’nda azim ve kararlılığını, özgürlük tutkusunu sonuna kadar göstererek dünyayı dize getirmiş bir milletin 100. Yıl Marşı’nı yazmak ve bestelemek her Türk vatandaşının hayallerini süsleyen, ancak bir o kadar da yükü ve sorumluluğu ağır olan bir iş.

Bu marş yazmaya karar verdiğimde Türk milletinin azmini, kararlılığını, vatan sevgisini, yüksek karakterini, birliğini, beraberliğini ve coşkusunu yansıtacak bir marş olsun istedim. Gücünü şanlı Türk tarihinden alan ve aynı zamanda geleceğe umutla bakan bir marş yapmaya çalıştım.

En temel kaynağım tabii ki Türk Bayrağı’dır. Türk bayrağı bende eşsiz duygular uyandırıyor. Türk milletinin büyük şanlı tarihi, kurşuna göğsünü siper eden askerlerimizin kahramanlığı, yüce Türk milletinin bir ferdi olmanın gururu, geleceğe ait sarsılmaz bir inanç ve daha bir sürü yoğun duygu. Bu anlamda aslında bana göre bu duygular harekete geçmeden bir marşa uğraşsanız da etkili bir söz yazamazsınız, o duygu yoğunluğu içinde sözler kendiliğinden geliyorsa gelir. Ben sözleri yazarken her dördlüğü Türk milletini birleştiren ortak değerlere ithaf etmek istedim. Bunlar ilk dördlükte Türk bayrağı, ikinci dördlükte Anadolu, üçüncü dördlükte Türk Milletinin kendisi ve dördüncü dördlükte Çanakkale ve Kurtuluş Savaşları’nın ruhudur. Nakarat ise Cumhuriyetimizin sonsuza kadar yaşayacağı ve Gazi’nin açtığı bu kutlu yolda Türk milletinin ilelebet müreffeh bir yaşam süreceğine olan sarsılmaz bir inancı vurgular.

**Yüce Türk milletine armağan etmiş olduğunuz
100. Yıl Marşı için Kayalar Mutfak olarak
teşekkürlerimizi sunarız.**

Sevgi, şefkat ve fedakarlığın sembolü, toplumun en önemli yapı taşı olan kadınlarımız ile 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde bir araya geldik.



DÜNYA KADINLAR GÜNÜ

herkes olsun



Fabrikamızın Kapıları Öğrencilere Açıldı

İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğrencileri'ni Fabrikamızda Ağırladık

İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı Sayın Hilal Demirkesen Bıçak ve değerli öğrencilerini fabrikamızda ağırlamaktan mutluluk duyduk. Öğrencilere firmamız hakkında bilgilendirmeler yaptıktan sonra uzman personellerimiz eşliğinde üretim ve showroom bölümlerimizi gezdik.



Ürünlerimiz ile ilgili detaylı bilgileri kendilerine aktardık. Değerli şefimiz Sayın Durmuş Yılmaz ile öğrencileri bir araya getirerek; mutfak, beslenme, gastronomi ve sektör üzerine konuştuk. Değerli hocamıza, öğrencilerimize, şefimize ve çalışma arkadaşlarımıza teşekkürlerimizi sunarız.

Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri ile Birlikteydik

Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ve değerli hocalarımız fabrikamızı ziyaret etti. Kendilerini ağırlamaktan onur duyduk. Uzman personellerimiz eşliğinde şirketimiz ve ürünlerimiz hakkında bilgiler verildi. Aynı zamanda showroom ve üretim bölümlerimiz gezildi. Değerli şefimiz Durmuş Yılmaz Bey'in gastronomi ve sektörümüze dair değerlendirmelerini dinledik.



İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri Fabrikamızdaydı

İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün değerli akademisyenleri ve öğrencileriyle bir araya gelmekten büyük mutluluk duyduk. Değerli şefimiz Sayın Durmuş Yılmaz, öğrencilere endüstriyel mutfakta hijyen kuralları, gıda saklama koşulları ve gıda güvenliğini geliştirmeye yönelik yapılması gerekenler hakkında interaktif bir sunum gerçekleştirdi. Öğrencilerin katılımıyla zenginleşen bu etkinlik oldukça verimli geçti.



F İstanbul Workshop Etkinlikleri'nde Mutfağımızda Türkiye'nin Gözde Şeflerini Ağırladık

10-13 Temmuz 2024 İstanbul Fuar Merkezi'nde düzenlenen F İstanbul Fuarı'nda mutfak sponsoru olarak fuar süresince şeflerin birbirinden lezzetli tabaklarına ev sahipliği yaptık.

Kayalar Mutfak Genel Müdür Yardımcımız Sayın Erol Kaya;

“Türk mutfağını tanıtmak, geliştirmek ve ön plana çıkarmak amacıyla düzenlenen yarışmalara, konferanslara, organizasyonlara, workshoplara, fuarlara desteğimizi her zaman sürdürüyoruz. Türk mutfağının çeşitliliğine bizde geniş ürün gamımız ile kaliteli, çevreye duyarlı ve ergonomik ürünler üreterek destek veriyoruz. Mutfakta hem eşsiz lezzetler çıkmasında rol oynuyor hem de geliştirdiğimiz ürünlerimiz ile mutfakta tasarruf sağlıyoruz.



İşin özü; mutfakta iş sürecinden ve akışından mutlu bir şef olması gerekiyor. Biz de bu bağlamda yenilikçi çözümlerimizi tüm paydaşlarımıza sunuyoruz. F İstanbul Fuarı'nda Şef Muhittin Fidan, Erkan Yeşil, Ayten Saner, Arif Aktürk, Ufuk Karadağ, Doğa Çitçi, Bülent Tokatlı ve çok değerli diğer şeflerimiz, katılımcılara ve ziyaretçilere dört gün süren eşsiz lezzetler sundular. Fuar süresince Kayalar Mutfak' ta emek veren tüm şeflerimize buradan da teşekkür ederiz.”

5. Chocolate Cup 24 Mutfak Sponsoru Kayalar Mutfak



Yenikapı Avrasya Gösteri ve Sanat Merkezi'nde 26-29 Eylül 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilen Patisserie Show Fuarı'nda, Avrasya Gastronomi ve Aşçılar Federasyonu tarafından düzenlenen 5. Chocolate Cup 24'ün mutfak sponsoru olduk. Dört gün süren etkinlikte, ünlü şefler, katılımcılara çeşitli lezzetli tarifler sundu. Ayrıca, "Gastronomi Aşçılık, Pastacılık" ve "Pastane Kurulmasında Stratejik Yönetim ve İşletmede Sürdürülebilirlik" gibi konular üzerine yapılan paneller büyük ilgi gördü.



Etkinliğin en heyecanlı anları, öğrencilerin kıyasıya mücadele ettiği yarışmalardı. Son gün, "Handikap Yarışmaları" çerçevesinde özel öğrencilere ayrıldı. Öğrenciler jürilerin rehberliğinde cupcake hazırlayarak yeteneklerini sergiledi. Bu anlamlı etkinlik, gastronomi tutkunlarına unutulmaz anlar sundu.



www.kayalarmutfak.com.tr

Çeliğin Gücünü Tasarımın Zarafetini Tecrübemizle Buluşturduk



Profesyonel 900 seri pişirici ürünlerimiz, sektör profesyonellerinin tercih ettiği yüksek kalite, güvenilirlik ve verimlilikle tasarlandı. Müşterilerimizin iş süreçlerini kolaylaştırmak amacıyla sürekli olarak ürünlerimizi geliştiriyoruz. Bu bağlamda, Ar-Ge ve Ür-Ge çalışmalarımız yenilikçi çözümler sunma hedefimizin temelini oluşturuyor. Pazar dinamiklerini ve müşteri ihtiyaçlarını analiz ederek en güncel teknolojileri kullanıyoruz.

in @ X v f

kayalarofficial



KAYALAR MUTFAK KENDİ ENERJİSİNİ ÜRETİYOR



Endüstriyel faaliyetlerimizi kontrol altına alarak, hem enerji verimliliğimizi arttırmayı hem de çevre dostu uygulamaları yaygınlaştırmayı hedefliyoruz. Bu, iş süreçlerimizi daha sürdürülebilir hale getirmek için önemli bir adımdır. Enerji verimliliğini arttırmak, enerji tüketimini azaltarak maliyetleri düşürmek ve kaynakların daha etkin kullanılmasını sağlamak anlamına geliyor. Yenilenebilir enerji kaynaklarına geçiş, fosil yakıtlara olan bağımlılığımızı minimize ederken, çevresel etkileri de azaltmaktadır. Bu bağlamda, çatı tipi güneş enerjisi projemiz, kendi enerjimizi üretmemizi sağlıyor.

Enerji ihtiyacımızı karşılamak için dış kaynaklara ihtiyaç duymuyoruz. Kayalar Mutfak olarak, enerji tasarrufu sağlarken yıllık ortalama %100 enerji tasarrufu hedefliyoruz. Bu hedef, enerji verimliliğine verdiğimiz önemi vurguluyor ve çevresel sürdürülebilirlik anlayışımızı yansıtıyor. Kendi enerjimizi üreterek karbon ayak izimizi azaltmaya çalışıyoruz. Karbon ayak izi, bir ürünün veya faaliyetlerin atmosfere saldırdığı sera gazlarının toplamıdır; dolayısıyla bunu azaltmak, iklim değişikliği ile mücadelede önemli bir adımdır.



STOK REKABET OPTİMİZASYON FONKSİYONEL ÇÖZÜM SİSTEM YARATICILIK OTOMASYON VERİM TASARRUF TESLİMAT İYİLEŞTİRME HIZ SÜREÇ ÜRETMEK GÜVENİLİR OLMAK İMALAT DEĞİŞİM TAŞARIM HİJYEN

ERGONOMİ

KALİTE

FİKİR İNOVASYON AR-GE MUTFAK TAKIM RUHU EKİPMAN KARARLILIK PROSES YENİLİK ZAMAN MONTAJ GELİŞİM



www.kayalarmutfak.com.tr

KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

📍 Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7/1
Büyükkçekmece İstanbul TURKEY

☎ 444 59 57