

Elvan Şekerim



ProAktif yaşa, mutlu ol

YAZ 2011



Bu kadar çeşitle Her Gün Bayram!...

"Eskiden 3-5 Çeşit Vardı Şimdi İstedığınız Kadar"



Elvan'ın Koruyucu Hekimi:
MUSTAFA ALYAPRAK

Bir masal diyarı:
KAPADOKYA

İçeceklerin efendisi:
TÜRK KAHVESİ



Candy Season Has Started

We have welcomed Ramadan in August, as we did last year. But for the first time in many years we bid it farewell in August, too.

For the next 10 years, we will celebrate the Ramadan and Feast Sacrifice in the summer months. So we have entered Candy Season. Because candy comes to the fore as the most suitable treat for summer. As candy doesn't melt in the summer heat, it is preferable to chocolate.

With both production infrastructure and logistic capacity Turkey comes to the fore at the epicenter of Candy Season. For this reason, Istanbul Exporter's Association, where I am entrusted with administration function, has taken the initial decision of the Candy Introduction Group. With the completion of the legal infrastructure, the introduction of Turkish Candy will be started in the second half of 2011, especially in the peripheral countries. Furthermore, we have finished the German Anuga organizational project in Istanbul which is one of the leading trade fairs in candy and confectionery products. When the Istanbul Anuga takes place, it will completely open "Candy Season" for our sector. Our greatest desire is that this infrastructure developed by understanding of "Shared Competition" will come in useful for our sector.

May the lucky ones win the game!

We conduct all the necessities for our business while we support new developments for our sectors. Since 2004, our investments in sugar and confectionery have led to a happy ending. We have completed investments in gummy candy after those of toffee. Now, our team is reviewing the final preparations to take the field. This is because they know that luck is already on their side. But it's a tournament not just a match. As I mentioned above, it's a decade-long "Candy Season" tournament. So it should be thought to be long running. Let the best man win. As you can see in our magazine, there are some 'social responsibility' activities not only trade subjects. I don't want to say "we said it before" but I would like to point out this subject - in the first half of the year the "Let's Stop Diabetes" campaign was started, by The President, Abdullah Gul, stating that 200 million people had come down with this illness and it was cause of disease progression. He emphasized that some preclusive precautions should have been taken. We also put this subject on the agenda in our magazine. So we are on the right line. Our aim is to spread this consciousness from the company scale to Turkey.

Hope to see you with the new agendas...

Hidayet Kadiroğlu

Elvan Confectionery - General Manager

Şeker Mevsimi Başladı

Geçen yılki gibi Ramazanı, bir yaz ayı olan ağustosta karşıladık. Ancak uzun yıllardan sonra ilk defa yine ağustosta uğurluyoruz. Bundan sonraki 10 yılda da Ramazan ve ardından gelen Kurban Bayramı'nı yaz aylarında yaşayacağız. Dolayısıyla şeker mevsimine girmiş bulunuyoruz. Çünkü yazın en uygun ikramlık olarak şeker öne çıkıyor. Şekerin çikolata gibi yaz sıcaklığında erimemesi ve akması tercihi nedeni oluyor.

Gerek üretim altyapısı, gerekse lojistik kapasitesi ile Şeker Mevsimi'nin merkez üssü olarak da Türkiye ön plana çıkıyor. Bu yüzden benim de yönetimimde bulunduğum İstanbul İhracatçı Birlikleri'nin (İİB) girişimi ile Şeker Tanıtım Grubu'nun (ŞTG) kuruluş kararı alındı. Resmi altyapının tamamlanması ile birlikte 2011'in ikinci yarısında Türk Şekerleri'nin özellikle komşu ve çevre ülkelerde tanıtım seferberliği başlamış olacak. Öte yandan şeker ve şekerleme ürünleri alanında dünyanın önde gelen fuarlarından olan Alman Anuga'nın İstanbul'a getirilmesi için yürütülen çalışmaların da sonuna gelmiş bulunuyoruz. Yine İstanbul İhracatçı Birlikleri'nin (İİB) organizasyonu ile yürütülen çalışmalar tamamlanıp İstanbul Anuga gerçekleştiğinde sektörümüz için kelimenin tam anlamıyla şeker mevsimi açılmış olacak. 'Ortaklaşa rekabet' anlayışıyla geliştirdiğimiz bu altyapının tüm sektörümüz için faydalı olması en büyük dileğimiz.

Oyuna hazır olan şanslı!

Makro anlamda sektörümüz için yeni açılımlara destek verirken kendi evimiz olan işletmelerimizde de gerekenleri yapıyoruz. Belli bir vizyon çerçevesinden 2004'ten bu yana yürüttüğümüz şeker ve şekerleme yatırımlarında mutlu sona yaklaşmış bulunuyoruz. Toffe şekerden sonra yumuşak şeker yatırımlarını da tamamladık. Şimdi ekibimiz sahaya çıkmak için son hazırlıklarını gözden geçiriyor. Çünkü biliyorlar ki şans; oyuna hazır olandan yanadır. Ancak bunu tek maç olarak görmemek lazım, bu bir turnuva... Yukarıda da belirttiğim gibi en az 10 yıllık şeker mevsimi turnuvası. Dolayısıyla uzun soluklu düşünmek gerekiyor. Bize de "İyi olan kazansın" demek düşüyor.

Dergimizde göreceğiniz gibi gündemimizde sadece ticari konular bulunmuyor, sosyal sorumluluk çalışmaları da var. "Biz demiştik" demek istemiyorum, ancak bir konuya dikkatinizi çekmek istiyorum: Yılın ilk yarısında Cumhurbaşkanlığı himayesinde "Diyabeti Durduralım" kampanyası başlatıldı. Cumhurbaşkanı Abdullah Gül, dünyada 200 milyon kişinin yakalandığı bu hastalığın başka hastalıklara da yol açtığını ve hastalıkların hızlı gelişmesine sebep olduğunu ifade etti. Çözüm olarak da önleyici tedbirler almak, yani aktif-hareketli yaşamak gerektiğini vurguladı. Biz de ilk sayımızdan beri bunu gündem yapıyoruz. Hatta aktif yaşamayı dergimizin sloganı haline getirmiş durumdayız. Dolayısıyla doğru yoldayız. Şu anda şirket ölçeğinde geliştirdiğimiz bu bilinci ilerleyen dönemde tüm Türkiye'ye yayma hedefindeyiz.

Yeni gündemlerde buluşmak dileğiyle...

Hidayet Kadiroğlu

Elvan Gıda - Genel Müdürü

YAZ 2011

İmtiyaz Sahibi

ELVAN GIDA SAN. VE TİC. A.Ş.

adına

Hidayet KADİROĞLU

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Ahmet KÜÇÜKALİ

Yayın Kurulu

Osman KADİROĞLU

Halit ÖRS

Taner DOĞUER

Dergi Grafik-Tasarım

Selçuk ESER

Katkıda Bulunanlar

Zeynep KAHRAMAN

Aydın ASLAN

Deniz TURGUTOĞLU

Fatih TURGUT

Adres

Tevfik bey Mahallesi Tahsin

Tekoğlu Caddesi No: 26

Sefaköy / İSTANBUL

Telefon: +90.212.592 32 00

Faks: +90.212.592 87 87

E-mail: elvan@elvan.com.tr

Yayın Türü: Süreli, Yerel

Basım Yeri

Mertefe Ofset Matbaacılık

Atatürk Mah. Marmara San. Sit. H

Blok No:159

Küçükçekmece / İstanbul

Tel: 0212.494 48 04

içindekiler / *context*

- 04 Elvan'dan Haberler | *Corporate News*
- 10 Şekerlik Vitrini | *New Products*
- 12 Bu Kadar Çeşitle Her Gün Bayram
- 16 Bir Masal Diyarı: "KAPADOKYA"
- 18 Elvan'ın Koruyucu Hekimi
- 22 Ramazan Yaza Geldi Beslenme Hassaslaştı
- 24 Elvan'ı Bağdat'a Taşıyıp Ciroyu Katlayacak
- 26 Şirketler Pazarlama Ağını
İnternet Üzerinden Örüyor
- 28 Önce Eşine-Dostuna Tattırıyor,
Sonra da Piyasaya Dağıtıyor
- 30 Önce Kendini Yönet
- 32 Elvan'la Tanışınca Hayatının Akışı Değişti
- 34 İçeceklerin Efendisi Bir Fincan "KAHVE"
- 37 Film / *Transformers*
- 38 Kitaplık / *Şifa Kitabı, Düz Dünyada Rekabet,
Organizasyonlarda Duyguların Yönetimi, Elif*

Fuar günlüğü

Daha fazla insanı tadı ve kalitesiyle tanıştırmayı hedefleyen Elvan Gıda geçtiğimiz dönemde de dünyanın dört bir yanında gerçekleştirilen ve sektörün en büyük fuarları arasında bulunan organizasyonlarda yerini aldı.

- * Gulfood Fuarı 27 Şubat-2 Mart , Dubai-BAE
- * Sweet & Snacks Fuarı 24-26 Mayıs, Chicago-Amerika
- * IFE 2011 Fuarı 13-16 Mart , Londra - İngiltere
- * TUSKON- En az Gelişmiş Ülkeler Fuarı : 09-13 Mayıs, İstanbul Kongre Merkezi (Birleşmiş Milletler En Az Gelişmiş Ülkeler Konferansı çerçevesinde düzenlenen TUSKON Ticaret Fuarı)
- * İSİF'11 - İstanbul İnsan Kaynakları Ve İstihdam Fuarı: 23-25 Mayıs, İstanbul- Türkiye

Elvan Confectionery's Fair diary

Targeting to introduce its quality and taste with more people, Elvan Confectionery took its place in the industry's largest exhibitions which were held all around the world.

- * Gulfood Fair 27th February - 2nd March, Dubai- UAE
- * Sweets&Sancks Fair 24th-26th May, Chicago- USA
- * IFE 2011 13rd-16th March, London, England
- * TUSKON – Least Developed Countries Fair : 09th-13th May, Istanbul
- * İSİF'11 - Istanbul Human Resources and Employment Fair: 23rd-25th May, Istanbul- Turkey



Mutfağımızı öğrencilere açtık ömür boyu birliktelik diledik

Kaliteli hammaddeleri yüksek teknolojiyle işleyen Elvan Gıda, mutfağını genç müşterilerine açtı. Elvan Şeker Fabrikası'nı ziyaret eden Fatih Koleji öğrencileri, her gün tükettikleri ürünlerin hangi süreçlerden geçerek ürüne dönüştüğünü bizzat yerinde gördüler. Rehber öğretmenleri eşliğinde Elvan tesislerine gelen ilköğretim 3. sınıf öğrencileri, 'Şeker gibi bir gün' geçirdiler. Şekerin serüveniyle ilgili merak ettiklerini üretim sorumlularına soran afacanlar, Elvan'la birlikteliğin bir ömür boyu sürmesi dileğiyle ikram edilen şekerlerle uğurlandılar.



We opened our kitchen to students Wished for a life time of togetherness

Bringing qualified raw materials and high tech together, Elvan Gıda , opened its kitchen to young customers. Fatih College's students who visited Elvan Confectionery factory, saw the production process of the products that they consume every day. They had a "sugary day". They asked questions about the candy adventure to who was responsible for production.

Genel Müdürümüz Endonezya'da fuar açtı

İstanbul İhracatçı Birlikleri (İİB), Endonezya'nın başkenti Jakarta'da ikinci kez Türk İhraç Ürünleri Fuarı düzenledi. İlki geçen sene yapılan fuarın 2 Haziran'daki açılışı Elvan Gıda Genel Müdürü Hidayet Kadiroğlu'nun da katılımıyla gerçekleştirildi. Aynı zamanda İİB Yönetim Kurulu üyesi olan Hidayet Kadiroğlu, açılış kurdelesini İİB Yönetim Kurulu Başkanı Zekeriya Mete, Türkiye'nin Endonezya Büyükelçisi Murat Adalı ve Endonezya Kabine Genel Sekreteri Dipo Alam'ın da katıldığı bir törenle kesti. Endonezya'da Bakan düzeyinde olan Dipo Alam, Türkiye'nin de kurucusu olduğu D-8'in genel sekreteri olarak 3 yıl İstanbul'da görev yapmıştı. Türkiye'ye büyük sempatisi ile bilinen Alam'ın Türkiye için büyük fırsat olduğu belirtiliyor.



Our General Manager inaugurated the fair in Indonesia

Istanbul Exporters' Associations organized for a second time, the Turkish Export Products fair in Jakarta, the capital of Indonesia. The opening on 2nd June was done by Elvan Confectionery General Manager Hidayet Kadiroğlu. He is a member of the board of Istanbul Exporters' Associations. Hidayet Kadiroğlu, cut the opening ribbon of the ceremony where the President of the Istanbul Exporters' Association, Zekeriya Mete, Indonesian Ambassador of Turkey Murat Adalı, and General Secretary of council ministers of Indonesia attended.

“Desteklerimiz”

Dünyanın tanıdığı Elvan Gıda, yurtiçindeki farkındalığını artırmak için de bir takım projeler yürütüyor. Çarşamba akşamları TRT 1’ de yayınlanan “Leyla ile Mecnun” adlı diziye ürün sponsoru olan Elvan, 22:15’te yayınlanan dizideki bak-kalın raflarını donattı.

“Our Supports”

Elvan Confectionery carries out different projects to increase brand awareness in domestic markets. Elvan sponsored a television series, Layla and Majnun, aired by TRT 1.



Isparta’da yapılan ve ihtiyaç sahibi yetenekli öğrencilerin katıldığı jimnastik turnuvasına sponsor olarak destek verildi.

Elvan sponsored a gymnastic competition, in Isparta where talented students competed.



AISEC

Yüksek potansiyele sahip üniversite öğrencilerinin kendi potansiyellerini keşfedip geliştirdikleri uluslararası bir organizasyon olan AISEC’ ürün sponsoru olduk. AISEC İstanbul şubesinin düzenlediği 17. Anadolu Kongresi’nde Elvan Gıda olarak gençlerle bir araya gelme fırsatı yakaladık.

AISEC

We sponsored AISEC, which is an international organization where the high potential university students discover and develop their own potentials. We, as Elvan Confectionery, took the opportunity of gathering with the youth in the 17th Anatolian Congress organized by the AISEC Istanbul branch office.



İhracatta üçüncülük ödülünü aldık yeni hedefi liderlik olarak belirledik

İstanbul Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği, 2010 yılında en fazla ihracat yapan başarılı ihracatçıları ödüllendirdi. Farklı kategorilerde toplam 40 şirketin ödüllendirildiği organizasyonda Elvan Gıda kendi kategorisinde üçüncülük ödülüne layık görüldü. 200'e yakın ülkeye ihracat yaptıklarını belirten Elvan Gıda Genel Müdürü Hidayet Kadiroğlu, "Bu yılki ödülle ilk üçteki yerimizi sağlamlaştırdığımız görülüyor. Şimdi yeni hedefimiz, liderlik yani birincilik" açıklamasını yaptı. Türkiye Cumhuriyeti'nin 2023 yılında 500 milyar dolarlık ihracat hedeflediğini hatırlatan Hidayet Kadiroğlu, "Firma olarak biz de çıtamızı yükselterek bu ortak hedefe katkıda bulunmak istiyoruz" diye konuştu.

We received third prize in export Our new goal is leadership

Istanbul Exporters' Associations rewarded the successful exporters who exports in 2010. Elvan was awarded third place in its category where in the organization awarded total of 40 companies in different categories. The general manager of Elvan Confectionery, Hidayet Kadiroglu, who indicated that they export approximately 200 countries said that, "it is seen that our place is strengthened by this year's award. Now, our new goal is leadership so first place".



Türkiye'nin ihracatçı ilk 1000 firması arasında yer alan Elvan'a Ekonomi Bakanı'ndan tebrik

Bir önceki kabinede Dış Ticaretten Sorumlu Devlet Bakanı olan, ancak seçim sonrası kurulan yeni hükümette Ekonomi Bakanı seçilen Zafer Çağlayan, Elvan Gıda'yı resmi olarak tebrik etti. Bakan Çağlayan, Elvan Gıda Genel Müdürü Hidayet Kadiroğlu'na gönderdiği 08.06.2011 tarihli mektubunda tebrik gerekçesini şöyle açıkladı: "Türkiye İhracatçıları Meclisi'nin hazırladığı 'Türkiye'nin ihracatçı ilk 1000 firması çalışmasında' iftihar listesinde yer alarak Türkiye ekonomisine değer kattığınız için öncelikle tebrik ediyorum. Türkiye'nin ihracatını 2010 yılında 114 milyar dolar gerçekleştirerek ülkemizin ihracatta bir kez daha 100'ler kulübünde kalmasını sağladınız." Türkiye'nin en büyük 10 ekonomi arasına girebilmesi için ih-

racatın ve üretimin önemine dikkat çeken Bakan Zafer Çağlayan, mektubunu şükran duyularıyla şöyle tamamladı: "Sizi, yönetim kurulu üyelerinizi, ortaklarınızı ve bütün çalışanlarınızı tebrik eder, ülkem ve milletim adına takdir ve şükranlarımı sunarım."

Elvan is one of the top 1000 companies who have been congratulated by the Economy Minister

The Economy Minister, Zafer Caglayan, congratulated Elvan Confectionery officially on Elvan's success in export and contribution to Turkey's export.

Birlikte ürettik, her beraber eğlendik



Üretim kapasitesi ve ihracattaki performansı ile dikkatleri üzerine çeken ve ödülleri toplayan Elvan Gıda, bu sevincini tüm çalışanlarıyla paylaştı. Geleneksel hale gelen şirket pikniğini 11 Haziran 2011 tarihinde Arnavutköy'deki Tayakadın Piknik Alanı'nda gerçekleştiren Elvan yönetimi, "Birlikte ürettik ve bashedık. Şimdi hep beraber eğlenelim" mesajını verdi. Çalışanların aileleriyle birlikte katıldığı piknikte Elvan üst yönetimi de hazır bulundu. Yağan yağmura rağmen dağıtılan ödüller ve düzenlenen etkinliklerle piknikte adrenalin sürekli yüksekliğini korudu. Şirkette 10. yılını dolduran personellere tam altın ve plaket, örnek personellere ise çeyrek altın takdim edildi. Yarışmaya katılmayanlar içinde çekilişler yapıldı, şanslı katılımcılar çeyrek altınla ödüllendirildi.

We all produce together, we all enjoy together

Having attracted all the attention by production capacity and the performance in export and received awards, Elvan Confectionery shared this happiness with employees. They invited everybody to a company picnic which is traditionally happens in Tayakadın, Arnavutkoy on 11th of June, 2011. The management of Elvan got this message across to their employees : "we produced and achieved everything together. Have fun together now" The employees who completed their 10th year in the company, were awarded with full gold coins and plaques and quarter gold coins were given to those who had worked diligently over the years.



Şampiyon yine Barça Spor

Bu yılki piknikte de her türlü amatör ve profesyonel spor organizasyonu vardı: Şirket içi futbol turnuvası... Bir hayli çekişmeli geçen turnuva sonrasında kupa töreni yapıldı ve ilk üç takımın tüm futbolcularına çeşitli para ödülleri ve madalya verildi. Turnuvada geçen yılki gibi yine İpi Barça Spor göğüsledi. Centilmenlik yarışı sonunda ilk üçe giren takımlar şöyle sıralandı:

1. Takım BARÇA SPOR
2. Takım CHAMPION ECLAIRS
3. Takım AKINCILAR SPOR

Barça is the champion again

In the picnic, this year, there were different kinds of amateur and professional sport organizations. Monetary awards and medals were given to the first three football team members. Barça is the champion of the tournament as it was last year. The rank among the top three teams can be seen below:

1. Barça
2. Champion Eclairs
3. Akincilar



Aramıza Katılanlar

Elvan Gıda ailesine yeni katılmış olan Türkşad SALİHOĞULLARI'na, Mustafa CANOLCA'ya ve Didem ÇİFTÇİOĞLU'na hoş geldiniz dilekelerimizi sunar yeni görevlerinde başarılar dileriz.

We express our welcome wishes to Türkşad SALİHOĞULLARI, Mustafa CANOLCA and Didem ÇİFTÇİOĞLU and wish them success in their new job.



Türkşad SALİHOĞULLARI : İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi mezunu olan Salihoğulları Genel Koordinatör olarak göreve başladı.

Türkşad SALİHOĞULLARI : Salihoğulları who graduated from Istanbul University School of Business Administration, started to work as a General Coordinator.

Didem ÇİFTÇİOĞLU : Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği mezunu olan Çiftçioğlu Şeker-Bar fabrikasında Kalite Güvence Şefi olarak göreve başladı.

Didem ÇİFTÇİOĞLU : Çiftçioğlu who graduated from Trakya University Food Engineering , started to work in the Candy- Chocolate Bar facility as a Quality Assurance Chief.



Mustafa CANOLCA : İstanbul Teknik Üniversitesi Endüstri Mühendisliği mezunu olan Canolca Yönetici Asistanı olarak göreve başladı.

Mustafa CANOLCA : Canolca who graduated from Istanbul Technical University industrial Engineering , started to work as a Executive Assistant.



Elvan
The Sweetest Relationship



Galaxy'nin en lezzetli yıldızı yeryüzüne indi!

Uzun süren Arge çalışmaları sonucunda tüketici ile buluşan Jelaxy; Türkiye'deki jelly tesisleri arasında 1 numaralı makine parkurunda, üstün teknoloji ile üretiliyor. Hiçbir yapay renklendirici olmadan ve tamamen doğal meyve suyu konsantresinden üretilen Jelaxy ile rengarenk bir meyve bahçesinin cazibesine ve sevimli hayvanlar aleminin eğlencesine kapılacaksınız.

The most delicious star of Galaxy has landed!

As a result of long term R&D research which meets the consumers, Jelaxy, is produced one of the high tech machinery of Turkey's jelly production facilities. You will take a fancy to colourfull fruit garden and have fun with lovely animal kingdom of Jelaxy which is not used any artificial color and produced by natural fruit juice concentrate.



Amigo ile eşi benzeri olmayan bir deneyim yaşayacaksınız!

Fındıklı kakaolu nuga ile yoğun karamelin buluştuğu Amigo, mini boyutta enerji verici bir atıştırmalık olarak yanınızdan hiç eksik etmeyeceğiniz bir ürün olacak. İnce kaplaması ve hafif tadıyla ard arda birden çok kez tüketebileceğiniz bu ürünün piyasada eşi benzeri yok!

Hani bazen küçük şeyler büyük izler bırakır ya, işte Amigo da lezzeti ve enerjisi ile iz bırakanlardan.

You will have matchless experience with Amigo.

Amigo, where hazelnut cream and intensive chocolate came together, is an energising chocolates bar which you will always want to have with you. With its thin coated and mild taste, you will eat it consecutively.

Sometimes little things impress so high, here it's Amigo which is one of the little impressive things.

Dünyada Bir İlk
A First in The World



Elvan
The Sweetest Relationship

Çikolatanın kek ile buluşması hiç bu kadar güzel olmamıştı!

Tübitak - Arge teknolojisi kapsamında , Tübitak Arge destekli bir ürün olarak tüketiciler ile buluşan Bar Cake ; enerji verici özelliği sayesinde sporcuların, genç ve çocukların iştahını kabartacak!

Karamel dolgusu ile damakları fethederken, yumuşacık kakaolu keki ile hem açlığınızı bastırarak hem de keyfinizi artıracak.

Meeting of the chocolate and cake has never been so good!

Within the context of Tubitak - R&D technology, Bar Cake, as a product supported by Tubitak - R&D, met the consumers. It will whet the youth's and children's appetite with its energising features.

It will appease with its soft cake while its caramel filling appeal to the taste buds.



Elvan
The Sweetest Relationship

Bu Kadar eşitle Her Gün Bayram!

Eskiden bir elin parmak sayısı kadar olan şeker çeşidini günümüzde saymak bile mümkün değil. Sertinden toffesine, jelisinden fonksiyoneline kadar farklı kategorilerde yüzlerce şeker çeşidi, müptelalarına yıl boyu bayram yaşatmaya hazır. Küçük gramajlarla çanta ve cepte de taşınabilecek boyutta şekerlerle tüketicinin kan şekerini sürekli kontrol altında tutması mümkün hale geldi.



Büyüklerimizin, “Nerede o eski bayramlar” tarzındaki hayıflanmasını mutlaka sizler de duymuşsunuzdur... Niyetimiz, eski bayramların ruhuna duyulan bu özlemi sorgulamak değil, fakat dikkatlerinizi eski bayramlara fark atan bir gelişmeye çekmek istiyoruz: Şeker çeşitleri... Eskiden bir elin parmak sayısı kadar olan şeker çeşidini günümüzde saymak bile mümkün değil.

Sarayda başlayan serüven

Tarihçiler, “Bir şeyin tarihi bilinmeden tanımı yapılamaz” diyorlar. Bu yüzden de önce bu topraklarda şeker ve şekerlemenin tarihine bir göz atalım ve işe Osmanlı’dan başlayalım:

Osmanlılar, 14.-15. yüzyıllardan bu yana muhtelif meyveleri şekerleme yapımında kullanmışlardır. Sarayda ‘Helvahane-i Hassa Ocağı’ adı verilen birim, bizzat şeker ve şekerleme üretimi ile ilgileniyordu. Matbah-ı Amire’ye bağlı mutfaklardan sonra önemli bir kuruluş da helvahanedir. Saray içinde has mutfağın yanında bulunan helvahane de çeşitli şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, tursular, ilaçlar, esanslar ve kokulu sabunlar yapıyordu. Dolayısıyla kültürümüzdeki şeker ve şekerlemeciliğin serüveni sarayda başlamış, daha sonra da devlet tarafından şekerleme üretim yetkisinin piyasada iş yapan diğer esnafa verilmesiyle süreç gelişmiş. Sarayda sünnet ve evlilik gibi törenler nedeniyle yapılan şenliklerde halka yönelik çanak yağması ve şeker alayı adı verilen törenler yapılmış, şeker alayında şekerden yapılmış eşya, bitki, hayvan figürlerinin halka ikram edilmesi sağlanmış.

En şöhretlisi: AKİDE

18. yüzyılda Osmanlı’daki ilk sanayi tipi şeker üretimi, Avrupa’daki rafinerilerde bal, pekmez ve undan üretilen ve “Kelle şeker” diye tabir edilen şekerlerin havanda dövüldükten sonra, odun ateşinde bakır kazanlarda eritilmesiyle elde edilen “Akide şeker” ile başlamıştı. Şimdi Akide isminin nereden geldiğini görelim: Akide şeker Osmanlı mutfağının en eski şekerleme türlerinden biriydi ve Arapça’daki akit (yani sözleşme) sözcüğünden geliyor. Osmanlı’da sadrazam, ayaklanmalarıyla ünlü yeniçerilere üç ayda bir “Ulûfe Günü” adı verilen bir törenle ödeme yapıyordu. Bu tören sırasında yeniçerilerin oturdukları sofradaki yemeği yemeleri, hallerinden hoşnut ve padişahlarına bağlı oldukları anlamına geliyordu. Yemeğin ardından saray helvahanesinde sikke şeklinde yapı-

lan şekerin yenmesi, işin tatlıya bağlandığını gösteren bir çeşit “Akit” sayılır ve bu törenlerde yenen şekere de “Akide şeker” denirdi. Sadrazama sunulan akide 500, yeniçeri ağasına sunulan ise 300 dirhem görüntüsünde olurdu. Farklı tat ve görünümde elde etmek için ağda kıvamındayken soğumaya bırakılan şekere gülsuyu, bergamot, portakal, limon, vişne gibi meyve öz suları ve tarçın, gül, nane gibi aromalar ile fındık, susam gibi kuruyemişler katılıyor.

Bayramlarda misafirlere Türk kahvesi yanında ağzı tatlandırmak için akide şeker ikram etme geleneği günümüzde de sürüyor.

Rahatlık vereni: lâtilokumlar

Osmanlı’dan günümüze ulaşan belli başlı şekerli ürünlerden birisi de lokum... Su, şeker, nişasta ve asit karışımından oluşan lokum, yaklaşık 15. yüzyıldan beri Anadolu’da bilinmekle birlikte, özellikle 17. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde yaygınlaştı. İlk zamanlar gırtlak rahatlatan mânasına gelen ve Arapça olan “Rahatu’l-Hulkum” şeklinde tanımlanan adı, giderek hızlanan hayat içinde Rahat Lokum olarak değişmiş. Rahat lokum yerini, “Latilokum”a, o da bir zaman sonra sadece lokuma bırakmış. Avrupa’da ise bir İngiliz gezgin aracılığıyla ‘Turkish Delight’ adıyla 18. yüzyılda tanınmaya başlandı. Daha önceleri bal ya da pekmez ve un bileşimi ile yapılan lokumun 17. yüzyılda ‘Kelle şeker’ olarak bilinen



rafine şeker ile özellikle nişastanın bulunup ülkeye getirilmesi sayesinde hem yapımı, hem de lezzeti değişti. 2008 yılında, ABD’li ünlü pop star Madonna’nın “Hard Candy” albümünde bulunan ‘Candy Shop’ şarkısının dizelerinde “I’ve got Turkish delight baby and so much more...” (Bende Türk lokumu ve dahası var bebeğim...) şeklinde geçerek, tüm dünyaya bir kez daha lokumun Türklere mal olduğu kanıtlandı. ‘Türk Lokumu’ tabiri sadece meşhurların şarkısına değil, dünya çapında gösterilen filmlere de konu oluyor. İrlandalı yazar C.S. Lewis’in yedi ciltlik “Narnia Günlükleri” adlı eserinden uyarlanan aynı adlı film de bunlardan... Film vizyona girdiğinde İngiltere’deki çocukların şekerleme dükkânlarının önünde kuyruk oluşurup, Türk lokumu istemesine, kitaptaki işte bu bölüm neden oldu.

Şimdi tanıtma zamanı!

Yüzyılları aşan bir şöhrete sahip olsalar da eski şeker ve şekerleme çeşitleri, bir elin parmak sayısını geçmeyecek kadar az. Oysa günümüzde bir kategorilerde şeker türevlerini saymak mümkün değil. Sertinden tofesine, jelisinden fonksiyoneline kadar farklı kategoride yüzlerce şeker çeşidi, müptelalarına yıl boyu bayram yaşatmaya hazır. Küçük gramajlarla çanta ve cepte de taşınabilecek boyutta şekerlerle tüketicinin kan şekerini sürekli kontrol altında tutması mümkün hale geldi. Üretim kapasitesindeki ve ürün çeşidindeki bu artış, İstanbul İhracatçı Birlikleri’nin öncülüğünde Şeker Tanıtım Grubu’nun (ŞTG) kurulmasını gündeme getirdi. Kuruluş kararı alınan ŞTG, önümüzdeki yıllarda özellikle bölge ve çevre ülkelerde ‘Türk şeker’i atağına geçmeyi planlıyor.



Eskiden 3-5 çeşit vardı şimdi istediğiniz kadarı...

Elvan Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kadiroğlu ile dünden bugüne şeker ve şeker çeşitleri üzerine kısa bir nostalji söyleşisi yaptık:

Eskiden şeker çeşitleri ne kadardı?

Biz şeker ve çikolata üretimine aynı anda başladık. O zaman şeker çeşitleri böyle bu kadar değildi. En başta gelenler: Akide, lokum ve peynir şekeriydi (Konya-Mevlana şeker olarak da biliniyor). Ondan sonra fantezi kabul edilen ve karamelli denen gelirdi. Bunun da birkaç türevi bulunuyordu. Yani biz bu işe başladığımız yıllarda şeker türleri, bir elin beş parmağını geçmiyordu. Bugün teknolojinin de desteğiyle şeker çeşitleri her geçen gün artıyor.

Şekerde tüketim o yıllarda nasıldı?

Çeşitler az olduğu için belli çeşitlerde ve miktarlarda çalışarak stok yapabiliyorduk. Bayram yaklaştıkça hummalı bir hazırlığa girerdik. Bir ay öncesinden gelen siparişler ve kendi satacaklarımız için hazırlık başlardı. Üç-beş çeşitle bayramlarda iyi bir satış performansı yakalayabiliyorduk. Şeker o yıllarda şekerçi-pastane gibi belli başlı yerlerde satılıyordu. Şimdi sıradan bir markette bile şeker çeşitlerini bulabiliyorsunuz. Bir de yine o yıllarda şimdiki gibi küçük ambalajlar yoktu. ‘Açık’ diye tabir edilen ve kiloyla satış söz konusuydu. Şimdi isteğe bağlı çeşit ve ambalajlar var. Ambalajların küçülmesi satış şansını artırıyor. Fiyatları uygun bu gramlık paketleri insanların yanında taşıması da kolay olduğu için tüketim her gün artıyor.

The taste that makes you smile

Caramelli

Cream Toffee



Bir masal diyarı

KAPADOKYA

Başta Nevşehir olmak üzere Kırşehir, Niğde, Aksaray ve Kayseri illerine yayılmış bir alanı tanımlayan Kapadokya bölgesi, doğa ve tarihin aynı potada eridiği ender yerlerden biri. Bu yüzden Kapadokya ile ilgili “Başka bir gezegen”, “Uzaylıların Ülkesi”, “Masal Diyarı” gibi benzetmeler bu anlamda oldukça yerindedir

Kapadokya, “Güzel Atlar Ülkesi” olarak da tanımlanıyor. Bu isim pers dilinden geliyormuş. Kapadokya bölgesi, doğa ve tarihin aynı potada eridiği ender yerlerden biri.

Bölge, doğa ve tarihin bütünleştiği bir yerdir, çünkü coğrafyaya özgü doğa olayları peri bacaları'nı oluştururken, tarihi süreçte bu bölgede yaşayan insanlar da bu peribacalarının içlerine ev, kilise oymuş, bunları fresklerle süsleyerek, binlerce yıllık medeniyetlerin izlerini günümüze taşımıştır. Kapadokya bölgesinde bulunan ve bugün için aktif durumda olmayan yanardağların püskürttüğü lav ve küllerin yüzyıllar boyunca doğa olayları sonucu aşınmaları ile peribacaları ortaya çıkmış. Yalnız ortaya çıkan bu doğa güzelliği, bölgeye adım atar atmaz sizi bu dünyanın ötesinde mistik bir âleme götürüyor. Bu dünyaya ait bir mekânda değilmiş gibi bir hissiyata kapılıyorsunuz. Kapadokya ile ilgili “Başka bir gezegen”, “Uzaylıların Ülkesi”, “Masal Diyarı” gibi benzetmeler bu anlamda oldukça yerindedir. Halk dilinde küçük pencerelere de baca dendiğini duymuşsunuzdur. Bu yörede kayalara oyulan bir tarihin derinliklerinden gelen kaya evlerine ait küçük pencerelerin periler tarafından yapıldığına inanılmış. “Perilerin yapmış olduğuna neden inanırlar ki” demeyin. Mekânın mistik havası ister istemez sizi bir masal dünyasına alıp götürmeye yetiyor.

5 ili kapsayan bölge

M.S III. y.y' da Hristiyanlar bu bölgeye geliyor. Bu bölgenin o günlerde tüm Hristiyanlar için bir eğitim ve düşünce merkezi olduğu söyleniyor. Bölgenin toprak yapısının sağladığı avantajla yapılan yeraltı şehirleri, kiliseler ve mabetler dönemin Romalı askerlerine karşı en

büyük sığınakları haline geliyor.

Kapadokya aslında bir bölgeyi tanımlamak için kullanılan bir isim. Kapadokya bölgesi, başta Nevşehir olmak üzere Kırşehir, Niğde, Aksaray ve Kayseri illerine yayılmış bir bölgedir. Daha dar anlamda ise, turistik gezilerin düzenlendiği Uçhisar, Ürgüp, Avanos, Göreme, Derinkuyu, Kaymaklı, Ihlara ve çevresi ifade edilmektedir. Bir gezi rehberini elinize alıp baktığınızda bu bölgede en çok tur düzenlenen yerleri de görebilirsiniz.

Zelve denilen ve yoğun peri bacası oluşumlarının görüldüğü bölge artık yabancıların bile film seti olarak kullanmayı tercih ettikleri bir bölge. Nicholas Cage ile Eva Mendes'in başrollerini paylaştığı "Hayalet Sürücü 2" filminin final sahnelerinin çekimleri bu alanda yapılmıştı. Söz konusu yerleşim yerleri Milattan önce ya da sonra insana ait temel ihtiyaçların binlerce yıl geçse de her zaman aynı kaldığı, sadece işin konfor ve teknoloji boyutunda değişimler yaşandığının canlı kanıtı gibi duruyor: Kayalara oyulmuş evlerde mutfaklar, ortak alanda yapılmış ibadethaneler ve ambarlar... Karın doyurmak hiçbir dönemde insana yetmemiş ve biriktirme huyundan hiç vazgeçmemiş...

Avanos Göreme yolundan sonra Zelve istikametine dönüldüğünde vardığımız Paşabağ Vadisi denilen alan, o dönem insanlarına ellerimle dokunduğum alan olarak zihnimde kalmış. Yapılan merdivenlerle peri bacalarının veya kayalara oyulan evlere girebildiğim, gözlerimi kapatıp o dönemde yaşayan insanlara konuk olabildiğim ve korkularını bugüne taşıyabildiğim mekân olarak zihnimde yer etmiş.

Hititler derinleştirmiş

Bölgede dolaşırken etkisi altında kaldığınız en önemli yer yeraltı şehirleridir. Hititler döneminin askeri ihtiyaçlarıyla ilk olarak yapılsalar da bu yerlere ait buluntular Bizans döneminde sığınma ve dini amaçlı kullanımlara ait. Bu bölgenin jeolojik yapısına özgü yapılar olan yeraltı şehirlerinin benzerlerini başka bir yerde görmek mümkün değil.

Dönemin istilacılarına karşı bölge insanının savunma refleksleriyle inşa edilen bu şehirler zamanla yasak dinlerin sığınağı halini almış. Derinkuyu, Kaymaklı ve Özkonak yeraltı şehirleri bölgenin de en önemli turistik bölgeleri haline gelmiş.

Balonlu uçuş vazgeçilmezi

Kapadokya, balon turlarıyla da çekim merkezi halini almış vaziyette. Balon uçuşlarının yapıldığı dünyanın sayılı bölgelerinden biri olarak görülüyor. Balonlar bana her zaman çok masalsı gelmiştir. Sanki bu dünyaya ait değilmiş de masal dünyasının bir ögesiymiş gibi. Zümrüdü Anka gibi... Ya da binenlerin mutlaka dünya etrafında "seksen günde devri

âlem" yaptığı bir araçmış gibi... Yoksa niye binilsin ki... Böylesi bir masalsi araçla bölgenin 350–400 metre üstünde dolaşmak bırakın bir masalda olmayı insanın kendisini bir masal gibi hissetmesine neden oluyor. Dünyanın değişik ülkelerinden sadece balona binmek için gelip gidenleri duyunca şaşırmamak elde değil. Seyir esnasında vadi içlerine girip sonra yükselen balondan çekilen fotoğraflardan ziyade her birinin aynı anlarda havalandığında ortaya çıkan fotoğrafik manzara anlatılmaz... Uçuştan sonra adınıza hazırlanan binış sertifikaları da günün bir anısı olarak saklanmaya değer.

Bunca anlatılmaya ve görülmeye değer mekânın yanında bölge son dönemlerde kimsenin adlandıramadığı ve belki de tanımlayamadığı bir sosyal olguyla anılır olmuştur. Asmalı Konak... Belki bugün için o kadar değil ama dizinin televizyonda ilk oynadığı zamanlarda bölgeye akın eden otobüsler dolusu insana hiç kimse bir anlam verememiş. Bölgenin en çok turist çeken alanı dizi seti olan Asmalı Konak isimli restaurant ve diğer film mekânları olmuş. Rehberler gezilen mekânlarda Hitit, Bizans ve Selçuklu dönemlerine ait isimlerden ziyade Asmalı Konak dizisine ait ana karakterlerden bahseder hale gelmiş. Rehberlerimiz son dönemde bölgeye gelen ziyaretçilerde bu anlamda bir normleşme yaşandığından bahsediyor.

Bir Çin atasözü "Bir defa görmek, bin defa duymaktan daha kıymetlidir." der. Bu Kapadokya yazısının da sizlerin bu güzel coğrafyayı ziyaretinize vesile olmasını diliyorum.



Elvan'ın Koruyucu Hekimi

Henüz ilkokulu yeni bitirmişken öldü ilanı verilen Mustafa Alyaparak, çileli bir çocukluk ve öğrencilik hayatından sonra makine mühendisi oldu. 2007 Nisan ayında Elvan ailesine katılan Alyaparak, Elvan Çikolata'nın teknik müdürü olarak makinelerin 7/24 kesintisiz çalışması için 'Koruyucu hekimlik' uyguluyor.



Farklı ilgi alanları ve ilginç hayat hikayeleriyle Elvan Gıda yöneticileri bizi şaşırtmaya devam ediyor. Paraşütçü ve kuş yetiştiricisinden sonra şimdi de resmen öldü ilanı verilen bir başkasıyla karşınızdayız: Mustafa Kemal Alyaprak... Sözü fazla uzatmadan sizi yine mücadele ile dolu bir hayat hikayesiyle baş başa bırakıyoruz:

Sizi tanıyabilir miyiz?

1953 Sivas Gürün'ün Bahçeçi Köyü'nde doğdum. 8 kardeşli bir ailenin en küçüğüyüm. Babam demiryollarında çalışmış, sonra Adana'ya gidip orada hallaçlık yapmış. Biraz para biriktirince de Adana'nın mevsimlik işçilerine yönelik yorgan yatak imalatı üzerine bir işyeri açmış.

Nasıl bir çocukluk geçirdiniz?

Rahmetli annem memlekette o kadar çocukla dutlardan pekmez yaparak aile bütçesine destek olmuş. Ben 1-1,5 yaşında iken verem hastalığına yakalanıp, Sivas'ta hastaneye yatırılmış. Aynı yaşta yeğenim olduğu için beni ablam emzirmiş. Bu yüzden ablamı 'Anam' diye sever, saygı gösteririm. Çocukluğum ablamın ve yengelerimin yanında geçti. Yani badireli bir çocukluk geçirmişim.

Öldü ilanı verildi

Eğitim hayatınız...

İlkokulu iyi derece ile bitirdim. Hep sınıf başkanlığı yaptım, köyler arası yarışmalarda okulu temsil ettim. Hatta 4. sınıfa geçince öğrenciliği bırakıp öğretmenliğe başladım. Köyün öğretmeni, birinci ve ikinci sınıflara öğretmenlik yapmam için beni görevlendirdi. Çünkü 5 sınıflı okulda sadece 2 öğretmen vardı.

İlkokul bittiğinde 7 yıllık yatılı bölge öğretmen okuluna gidecektim. Ancak öğretmen okulu sınavı için yaşım tutmuyordu. Ya bir sene bekleyecektim ya da yaşım büyütülecekti. Muhtar olan ağabeyim: 'Yaşın büyümesi için bir sürü mahkemelerle uğraşmak gerekiyor. Bunun yerine daha pratik bir yol var. Ben şimdi bunun için öldü ilanını vereceğim, sonra da "Bizim kayıt olmamış bir çocuğumuz var- diye onu yeniden kaydettireceğim. İsmine de Kemal ilave edeceğim" dedi. Yani eski Mustafa öldü, yerine Mustafa Kemal geldi. Sınava girdim, fakat eksikim olduğu için kazanamadım. Bunun üzerine Gürün'de ortaokula başladım. Bu arada babamın Adana'da açtığı dükkanı devralan ağabeylerim işleri büyütünce beni ve iyileşen annemi de Adana'ya götürdüler. Böylelikle Gürün'de başladığım ortaokulu Adana'da tamamladım. Okul tatil olunca köye gider bağ bahçe, ekin vs işlerde çalışırdım. Liseyi de yine Adana'da Motor Meslek Lisesinde okudum. Meslek liselerine öğret-



men yetiştiren Yüksek Teknik Öğretmen Okulu'nu kazandım. Atölye sınavı için Ankara'ya gittim, fakat tespit edilemeyen şiddetli bir hastalığa yakalandım sınavları tamamlayamadım. Bunun üzerine o hakkımı kaybettim.

Mektupla mühendislik eğitimi

Üniversite eğitimi nasıl oldu?

İyileşince yeniden üniversite sınavlarına hazırlanarak 1 sene sonraki sınava girdim. O zamanlar meslek liselerini ayrı bir sınavla alıyorlardı. 1974 yılında Türkiye geneli meslek liseliler arasında ilk 100'ün içine girerek iyi bir derece ile üniversiteyi kazandım. Çünkü bizim için en yüksek hedef Yıldız Teknik Üniversitesi'di. Ben 40 kişiden birisi olarak Yıldız Makine Mühendisliğine girdim. Gece bölümünü seçtim, çünkü mali durumumuz iyi değildi. Gündüzleri çalışır, gece okula giderim diye... Sultanhamam meydanında işportacılık yapan bir yakınımın yanında gündüzleri ona yardım ediyordum. Mevsimine göre sattıklarımız değişiyordu. Fakat müfredat bana ağır geldiği için ben de hafta sonları çalışmaya başladım. 1980 öncesi zaten sıkıntılı olan o dönemde zorlu bir öğrencilik hayatım oldu. Olaylar nedeniyle okul kapanıyor, bazen ne yapacağımı şaşıırıyordum. Sınavlar zamanında yapılamıyordu. Öyle dönemler oldu ki dersler yapılamadığı için hocalar ders bilgilerini mektupla gönderiyordu. Bazen gidip notları hocaların evinden alıyorduk. Dersin olmadığı zamanlarda ben çalışıp para kazanıyordum. Bütün bunlardan dolayı okul gecikmeli olarak 1980'de bitti..

Bu arada 1978 yılında annemi kaybettim. Benim için yıkım oldu, hayatta tek başıma kaldığımı zannettim.

Hem memur hem öğrenci

Yine işportacılıkta mı?

Hisar'da Spor Akademisi diye bir okul vardı, oraya memur arıyorlardı. Ben de sınavına girip kazandım. Dördüncü sınıfta iken gündüzleri memurluk, geceleri öğrencilik yapıyordum. 14 ay memurluk yaptım. Sonra iktidar değişince gelenler aynı gün Mardin'e tayinimi çıkardılar. Gidemedim, çünkü okulum vardı. 1980'de mezun oldum, fakat bu sefer de askeri darbe oldu. Askere gitmek istedim, fakat 'yığılma var' diye almadılar.

Profesyonel iş hayatına nasıl girdiniz?

O dönemde iş bulmak da zordu. Çünkü askerlik yapmamış, iş tecrübesi yok. Fakat benim meslek lisesi çıkışlı olmam olumlu bir etki yapıyordu. Sınıftan bir arkadaşım, Fransızlara ait olan ve ilaç yan sanayinde (ilaç tüpü yapan Perfektüp) hizmet veren bir şirkette çalışıyordu. 'Ben askere gidiyorum, benim yerimde çalışmak ister misin?' dedi. Bunun üzerine orada imalat şefi olarak başladım. İki sene sonra askerliğe çağıldılar. 4 aylık kısa süreli askerlik yapacaktım. İşveren çalışmamdan memnun olmuş ki, 'Askerlik sonrası bize dönersen askerde iken yarı maaşını ödeyebiliriz' dediler. Ben de kabul ettim. Hakikaten dediklerini yaptılar ve ben de orada tekrar işbaşı yaptım. Askerlik sonrası özgüvenim de artmış olmalı ki, 'Ben imalatda değil, mühendislik işi yapmak istiyorum. Bana atölyeyi, kalıphaneyi verin' dedim. Yönetim de 'Tamam, seni Teknik Müdür yapıyoruz' dedi. Bir süre de müdür olarak çalıştım orada.

Gıda sektörüne giriş nasıl oldu?

Bizimle aynı sektörde yer alan bir firmanın kendine yönelik Topkapı'da makine imalatı yapan bir işletmesi var-



dı. 1985 - 1999 yılları arası o firmanın bünyesinde çalıştım. Sonrasında KGM adlı bir ağır makine imalat firmasında işletme müdürü olarak işe başladım. 2003'e kadar da orada çalıştım. Bu arada emekli de olmuştum. Biraz kendime vakit ayırayım istedim. Ancak o gıda firmasının Ankara'da açılan yeni fabrikasından tekrardan bir davet aldım. Böylelikle 4,5 yıllık Ankara'daki çalışma yaşantım da başlamış oldu. Hem İstanbul'da hem de Ankara'da evim vardı. Bu şekilde zor olduğu için İstanbul'a gelmek istediğimi bildirdim fakat firmayla anlaşamayınca ayrılmak durumunda kaldım.

Haydi arkadaş o zaman başlayalım

Elvan'la nasıl tanıştınız?

Ankara'da çalıştığım firmadan ayrılınca ayrılınca CV'mi bir kariyer sitesine göndermişim. Bir gün beni birileri aradı, nereden olduğunu sorunca 'Elvan' dediler... Ben o zamana kadar aynı sektörde olduğumuz için duyuyordum, ancak yakinen tanıımıyordum. Yalnız bir gazetede haberlerini görmüştüm, haberde 'trende çikolata satan çocuğun şimdi 6 fabrikası var' diyordu ve 'Helal olsun, insanımızda ne müteşebbis bir ruh var' demiştim. Gıpta ederek anmışım o zaman kendilerini. Bunun üzerine hemen internete girip baktım: Bir hayli büyük bir işletme... İhracata çalıştığı için yurtiçinde yeterince tanınmıyordu. Sonuçta geldim ve Mustafa Bey'le görüştük. 10 dakika sürmeyen konuşmalar üzerine kendisi 'Tamam o zaman arkadaş başlayalım' dedi. Sonra Hidayet ve Osman Beylerle tanıştım. 2007 Nisan ayında Elvan Teknik Müdürü olarak işe başladım.

Fatih Terimle okudu

Özel hayatınız, hobileriniz...

Yusuf Sinan isimli bir oğlum, Emine Sinem isimli bir de kızım var. Oğlum makine mühendisliği, kızım ise halkla ilişkiler eğitimi aldı. Hobi olarak tarihe özel bir ilğim var. Üzerinden zaman geçen her şey ilgi alanımda. Özellikle de kapılar... Kapılar benim için ayrı bir merak konusudur: Neden yapılmış, kimler gelip kimler geçmiş üzerindeki aksesuarlar vs... Öte yandan doğal hayat ve canlılar dünyasını da merakla izlerim. Ailemle birlikte olmaktan çok mutlu olurum. Seyahat etmeyi seviyorum. Bununla birlikte futbol merakım var. Adana'da futbol da oynadım. Motor meslek lisesinde Fatih Terim'le aynı sınıfta okuduk ve okul takımında da birlikte oynadık... Ayrıca arada sırada semt pazarlarına çıkarım, o rengarenk sebzeleri meyveleri seyrederim.

İşportacılık günleri için mi?

Hayır... O tezgâhlardaki nimetleri seyretmekten de büyük keyif alıyorum, yaradan bize neler lütfetmiş onları görmek



mutlu ediyor beni. Onların şükürünü bana hatırlatsın diye...

Makinelere de koruyucu hekimlik **Bir tesiste teknik müdürlük ne anlama geliyor?**

Fabrikalar, farklı bölümlerden oluşan bir bütündür. Bu bütünün bir parçası da teknik müdürlüktür. Teknik müdürlük, fabrikadaki makinelerin kesintisiz (arızasız) çalışmasından ve uzun ömürlü bu işi yapmasından sorumludur. Çünkü makine yatırım tutarı, bir tesise yapılan toplam yatırımın yüzde 60'dır. Böylesine pahalı yatırımı verimli ve etkin kullanmak gerekir. Bunun için koruyucu hekimlik benzeri bir sistemimiz var: Planlı bakım veya koruyucu bakım. Burada amaç, makine arıza yapmadan önleyici tedbir almak ve uzun süreli çalışmasını sağlamak. Bunun için koruyucu bakım ve planlı bakım programı uyguluyoruz. Hangi makinenin kaç saat çalıştıktan sonra bakıma ihtiyaç duyacağı belirleniyor ve makinenin kendi başına durmadan çalışabilmesini sağlamaya çalışıyoruz. Yeni teknolojilerin takibini, onların teknik uygunluğunun tespitlerini, kurulumu aşamasında da altyapı çalışmalarını yapıyoruz. Bunların beraberinde de enerji maliyetlerinin düşürülmesi için önlemler alıp, tesislerde iyileştirme çalışmaları yapılması gibi görevlerle de ilgileniyoruz. Mesela biz şu anda enerji tasarrufu, güneş enerjisinden faydalanma ve kendi enerjimizi üretmek (kojenerasyon) gibi gündemler üzerinde çalışıyoruz.

Ayrıca iş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışma başkanlığından eğitim aldım ve uluslararası geçerli C sınıfı sertifikam var, burada işçilere bu konuda eğitim veriyorum.

Ekibinizde kaç kişi var?

33 kişi, 2'si şef... Bu ekip de kendi içinde kaynakçı, elek-

trikçi, inşaatçı, soğutmacı ve tesisatçı gibi bölümlere ayrılıyor. Tesisler, 3 vardiya olarak çalıştığı için makinelerin kesintisiz çalışması için teknik ekip de vardiya sistemi uyguluyor.

Koruyucu hekimlikle nasıl bir iyileşme sağladınız?

Öncesi ile ilgili veri olmadığı için kıyas yapamıyorum. Şu anda bütün kayıtlar tutuluyor.

Biz bir makinenin mekanik duruş süresini 100 saatte en fazla 1,5 saat olarak belirlemiştik. İlk zamanlar 4-5 saat olan bu süreyi sektör ortalaması olan 1-1,5 saat seviyelerine indirmeyi hedefliyoruz.

Yatırım için yaratılmış insan

Elvan ailesi ile ilgili neler söylersiniz?

Yönetim Kurulu Başkanımız Mustafa Kadiroğlu'nu 'Yatırım yapmak için yaratılmış bir insan' diye tanımlayabiliriz. Pastanecilikten bu aşamalara gelmiş. Müthiş zeki ve hafızası çok güçlü bir insan. Hacmin bu kadar büyümesine rağmen 'İşin sırrı detaydadır' dercesine küçük detayları bile izler. Hem de hiçbir kayıt tutmadan... Hiç not almaz, bunun için bir sekreteri de yok ancak her şeyi güçlü hafızasıyla takip eder. Size bir iş veriyse aradan zaman da geçmiş olsa telefon açar, 'Arkadaş o iş ne oldu?' der. Siz 'Hangi iş?' demeden onun cevabını almak ister. 'Güven iyidir, ancak kontrol-takip daha iyidir' diye bir prensip vardır. Bana göre de bu yapılmalıdır. Çünkü karşınızdaki insanın bir zafiyeti ve unutkanlığı olabilir. Takip ederek onun da eksikliğini gidermiş olursunuz.



Ramazan yaza geldi beslenme hassaslaştı

Ramazan ayı, her yıl bir önceki yıla göre 10 gün önce geliyor. Bunun sebebi Hicrî Takvim ile Miladî Takvim arasındaki gün farkıdır. Hicrî Takvimde kullanılan ay yılı, Miladî Takvimde kullanılan güneş yılına göre ortalama 10 gün kısadır ve Ramazan Ayı da Hicrî Takvim'e ait bir ay olması sebebiyle Miladi Takvim'e göre her yıl 10 gün geriye gelir. Bu yüzden ramazan orucunu sürekli olarak yılın farklı döneminde tutuyoruz. Uzun yıllar kış aylarına denk gelen ramazanı tekrar yazın karşılayacağız, hem de tam yaz ayı olan ağustosta... Yaklaşık 15 yıl da yaz aylarında oruç tutacağız. İzin kullanma, tatil programı yapmaya varıncaya kadar hayatımızın bir çok alanına etki edecek bu durum, beslenme tarzımızı da gözden geçirmemize neden olacak. Çünkü halihazırda yaz ayları, güneş çarpmaları, gıda zehirlenmeleri ve sıvı kaybının neden olduğu rahatsızlıkları ortaya çıkarabileceği için beslenmenin de önemi artıyor. Yaz ramazanında beslenme ise daha da önemli oluyor. Nedeni ise sıcak ve uzun yaz günlerinde bedenin su ve şeker dengesini koruyacak şekilde beslenmenin hayati hale gelmesidir.

İftarda kalp spazmı riski

İftar yemeğinde yağlı, hamur işi, kızartma türü yiyecek-

lerin tüketilmesini önermeyen uzmanlar, "Bu ağır yiyeceklerin yenmesi, iftarda kalp spazmlarının yaşanmasına, tansiyonun yükselmesine, gün içinde baş dönmesi, tansiyon düşmesi, akşam yemek yenilmesiyle birlikte şeker yükselmesine bağlı baş ağrısı ve mide spazmına yol açabiliyor" uyarısını dile getiriyor. Orucu açma zamanı geldiğinde, birdenbire yemekleri hızlı bir şekilde yiyip masadan kalkmak gerektiğine dikkat çeken uzmanlar, iftar önerilerini şöyle sıralıyorlar: "Bütün gün boş kalan mide, tıka basa yenilen yemeklerle doluyor ve hazımsızlık şikayetleri de ortaya çıkıyor. Orucunuzu hafif bir çorbayla açın. Çorbadan yarım saat sonra yemeğe devam edin. Ana yemeği yerken, ekme ve yoğurt da tüketmeye özen gösterin. Ana yemekten 1-2 saat sonra meyve ya da sütlü tatlı tüketebilirsiniz. Sahurda beyaz peynir, kepekli ekmeği mutlaka tüketin. Çünkü esmer ekme, kan şekerini dengede tutup, tok kalmaya yardımcı olur. Ekmek yerine sahurda 4-5 yemek kaşığı yulaf ezmesi, 2 tane ceviz, bir bardak süt içebilirsiniz. Sahurda domates, salatalık tüketmek kabızlığı önlemede etkili olacağı gibi yumurta tüketmek de tokluk hissi verir. Sahurda yağda kızartmalardan uzak durun ve bol bol su içmeye özen gösterin. Akşam yemeği ve sahurda, ağır hamur işlerinden kaçınin. Ayva, kabak ya da sütlü tatlıları akşam

öğününden 1-2 saat sonra alabilirsiniz. Haftada bir kez şarküteri tüketebilirsiniz ancak her gün yemeyin. Aç karnına spor yapmayın ama iftardan 1-2 saat sonra, imkanınız varsa hafif bir yürüyüş, bol su içmek, meyve tüketmek kabızlığı da önler.”

Sahura mutlaka kalkın

Sıcaklığın yoğun olduğu ve orucun uzun sürdüğü bu dönemde sahur öğününü atlamanın sağlık yönünden çok tehlikeli olabileceğine işaret eden uzmanlar, öğünlerin önemi hakkında şunları kaydediyorlar: “Bir aylık oruç döneminde, günde 2 öğün beslenme nedeniyle normal beslenme alışkanlıkları ve yaşam biçiminde bazı değişiklikler olduğunu, 3 ana öğün olan günlük beslenme 2 öğüne düşerken, özellikle kırmızı et, ekmek, pilav, makarna, hamur işleri, tatlı, börek tüketiminin arttığını belirten uzmanlar şunları söyledi: “Buna karşın sebze, meyve ve beyaz et tüketimi azalır. Oysa, unutmamak gerekir ki, günlük alınması gereken enerji, protein, vitamin ve mineral oranları ramazan ayında da değişmez. Yeterli ve dengeli beslenme ise sağlıklı olmanın ilk şartıdır. Sağlıklı beslenmenin ana kriterleri, tüm besin gruplarından bir arada yemek, yavaş ve iyi çiğnemek, az ve sık yemek, lif alımı için sebze ve meyveleri mutlaka tüketmek, yağı yeterli miktarda ve doymamış yağlardan tercih etmek, günlük en az 1,5-2 litre su içmek, tam tahıl ürünleri, bulgur, makarna, kuru baklagilleri beslenmemize katmak ve vücudun ihtiyacını karşılayacak miktarda protein alımına dikkat etmektir.”

En az 1-1,5 litre su tüketimi

Sağlık Bakanlığı da Ramazan’da beslenme önerileriyle vatandaşları uyarıyor. “Sıcaklıkların etkisiyle artan terleme ile birlikte yeterince sıvı alınmazsa, vücutta su ve mineral kaybı olmaktadır. Buna bağlı olarak da bayılma hissi, bulantı, baş dönmesi gibi sağlık problemleri yaşanabilmektedir” uyarısını yapan Bakanlık, önerilerini şöyle sıralıyor:

“Bunun için kaybolan miktarın mutlaka telafi edilmesi gerekmektedir. Günde ortalama, en az 1-1,5 litre (8-10 su bardağı) su içilmelidir.

Bununla birlikte ramazanda sıvı ihtiyacını karşılamak için ayran, taze sıkılmış meyve suyu, soda, sebze suyu vb. sıvıları sık sık tüketmek gerekmektedir.

Sıcak havalarda aşırı beden hareketi yapılması durumunda, vücudun su ve tuz kaybı daha da artmaktadır.

Bu gibi durumlarda tuzlu ayran (tuz kullanımında herhangi bir tıbbi sakınca bulunmayan durumlarda) içilmesi önerilir.

Çocuklar sıvı-elektrolit dengesine daha duyarlıdır. Bu nedenle daha dikkatli ve tedbirli olunmalıdır.

Çocukların su ihtiyaçlarını fark edemeyecekleri ve kendilerini ifade edemeyecekleri göz önünde bulundurularak, sık sık kaynatılıp soğutulmuş su içirilmesine özen gösterilmelidir.”

Zehirlenmelere dikkat!

“Çoğunlukla, kısa süreli ve hafif seyreden besin zehirlenmeleri, besinin cinsine ve kişiye bağlı olarak daha ağır seyredebilmekte hatta ölümlere yol açabilmektedir. Özellikle sıcak yaz günlerinde dışarıda ve açıkta satılan yiyeceklerin tüketiminden uzak durulmalı, çabuk bozulma riski olan besinler (et, süt, yumurta, balık vb.) açıkta bekletilmemeli, besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarında hijyen kurallarına özen gösterilmelidir.

Buna bağlı ishallerin önlenmesi için ellerin iyice temizlenmesi, sebze ve meyvelerin yenilmeden önce yeterince yıkanması büyük önem arz etmektedir.

Ramazan ayında yeterli ve dengeli beslenmenin sürdürülebilmesi için günün oruç tutulmayan bölümünde en az üç öğünü tamamlamak ve sahur öğününü atlamamak gerektiği bildirilen açıklamada, “Sahura kalkılmaması ya da sahurda sadece su içilmesinin yaklaşık 15-16 saat olan açlık süresini 20 saate çıkardığı, bunun da açlık kan şekerinin daha erken düşmesine ve buna bağlı olarak günün daha verimsiz geçmesine neden olacağı” belirtildi.

İftar sofraların çeşitliliği ve bolluğunun ramazanın yemek kültürü açısından en belirgin özelliği olduğu kaydedilen açıklamada, “İftarda kan şekeri çok düşük düzeye indiği için kısa sürede fazla miktarda besin tüketme isteği olduğu” ifade edildi.

Yapılan önemli yanlışlardan birinin de çok hızlı bir şekilde ve yüksek miktarda besin tüketilmesi olduğu belirtilen açıklamada, “Beyin, doyma emrini yemekten 15-20 dakika sonra vermektedir.

Dolayısıyla çok hızlı yemek yemek, kısa sürede yüksek miktarda besin tüketilmesine neden olmakta, bu da kilo alımına zemin hazırlamaktadır” bilgisine yer verildi.

Elvan'ı Bağdat'a taşıyıp ciroyu katlayacak

Elvan'ın Irak bayisi olan Mega Gıda, Zaho'dan sonra ikinci deposunu ülkenin başkenti Bağdat'ta açmayı planlıyor. Mega Gıda Genel Koordinatörü Kasım Petekkaya, yeni yapılanmayla Irak'taki Elvan ürünleri cirosunu önemli seviyede yükselteceğini açıkladı.



Savaş sonrasında Irak gıda pazarına giren Mega Gıda Sanayi, Türkiye'den tedarik ettiği ürünlerin komşu ülkedeki pazarlama ve dağıtımını yapıyor. Başarılı aktivitelerle bu ülkede önemli bir pazar payına ulaşan Mega Gıda, Elvan'ın da Irak bayiliğini yürütüyor. Şirketin Genel Koordinatörü Kasım Petekkaya ile kuruluş hikayesini, gelişimini, Irak pazarındaki son durumu ve Elvan'la ilgili açıklamalarını konuştuk:

Sizi tanıyabilir miyiz?

1966 Diyarbakır doğumluyum. Kaplıcaları olan Çermik kazasının Aynalı köyündenim. İlkokulu köyde okudum. İlkokul

bitince bir rahatsızlık geçirdim. 3-4 yıl bağırsak rahatsızlığı yaşadım. Ondan sonra da formel eğitimimi sürdüremedim. Dolayısıyla 15 yaşına kadar hayatım köyde geçti. 5 kardeşiz, ben dördüncüyüm. Ağabeylerim hep okumuştur, ben de çok istekli olmama rağmen okumak kısmet olmadı. Babam çiftçiydi, pamuk ve çeltik ekerdi. Bizim esnaflığımız da babamızın hasat ettiği pamuk ve pirincin ticaretiyle başladı.

Çalışma hayatına nasıl başladınız?

Köy hayatında kuzularımızın otlatılmasından tutun da hasat ve hasat edilen ürünlerin satışına kadar her süreçte bulun-

dum. İlkokul sonrasında 3-4 yıl Mardin Kızıltepe’de kepçe operatörlüğü yaptım. İlk profesyonel çalışmam da budur.

İstanbul’a ne zaman geldiniz?

1982’de İstanbul’a geldim. İlk geldiğim zamanlar inşaat işlerinde çalıştım. 1984-85’lerde ise Küçükköy’de açık deterjan ve temizlik maddeleri üzerine bir dükkan açtım. Sermayeyi de kendim oluşturmuştum. Ancak imkansızlık nedeniyle ilk 4-5 ay, 45-50 metrekairelik o dükkanda yatıp kalkmak durumunda kaldım. Yaklaşık 10 yıl yaptığım bu işi, farklı semtlerde 3-4 dükkanlık bir zincire dönüştürdüm.

İşimiz pazarlama

Ne yaptınız?

Dükkanlarımı devrettim ve 1994’te Romanya’ya gittim. O yıllar vize de yoktu ve orada tanıdıklarım vardı. Ticari hayattan geldiğim için orada ticari olarak ne yapabileceğime baktım. İlk yıllar Türkiye’den zeytin ithal ederek Romanya’da dağıtım ve pazarlama işleri yaptım. 1 yıl sonra eşimi de yanıma aldım. Romanya’da bir çocuğumuz oldu. 2002’ye kadar Romanya’da ticari hayatım sürdü. Bu arada 2001’de bedelli askerlik imkanı çıkınca ben de müracaat ettim ve Afyon’da askerliğimi yaptım.

Türkiye’deki iş hayatına nasıl döndünüz?

Romanya’da yıllık 1,5 milyon dolar ciroluk bir iş hacmine ulaşmıştım. Romanya’da gıda işleri yaptığımız için piyasayı biliyordum. Bu işlerin toptan yürütüldüğü Bayrampaşa’daki Mega Center’a gittim ve orada bir ofis tuttum. Dış ticaret faaliyetinde bulunacağım için şirkete de Mega Dış Ticaret ismini verdim.

Elvan’la nasıl başladınız?

Elvan ismini duyuyordum, ancak tanışmıyorduk. Yeni şirketi kurunca Elvan’a gidip tanıştım.

İlk siparişimiz de 4 bin 200 dolarlıktı. Az bir sipariş miktarı ile başlamamıza rağmen ilk yılı iyi bir hacimle kapattık.

Irak pazarına ne zaman, nasıl girdiniz?

Irak pazarına 2003-2004’te girdik. Irak’a ilk tırımızı Elvan’dan yükledik. O zaman Elvan’ın bir Irak bayisi vardı. Geleneklerimize göre biz mevcut bayiden izin almak istedik ve kendilerine, ‘Biz bu ürünleri getirirsek sizi rahatsız eder mi? Bu işi bize başışlayın’ diye ricada bulunduk. Onlar da ‘Önemli değil’ dediler. Başlangıçta sanıyorum ‘Zaten yapamazlar’ diye bizi önemsemediler. Bunun üzerine biz pazara giriş yaptık. Orada yerel TV’lere reklam verdik, tanıtım yaptık. Bütün bunlardan dolayı Elvan’ın mevcut Irak bayisi rahatsızlığını bildirdi, engellemek istedi. Ancak iş işten geçmişti. Çünkü biz kendilerinden destur istedik ve pazarın bir bölümünü de bize başışlamalarını is-

temiştik. Geleneğimize göre de başışlanan bir şey geri alınmazdı. Öte yandan mülkün sahibi de Elvan’dı, o kime isterse ona verirdi. Her şeye rağmen, ‘Stoklarım var, alırsanız ben bırakıyorum’ dedim, mevcut Irak bayisi de kabul etti. Irak pazarına ben yeniden girdim, ancak bu sefer Elvan markasıyla değil, kendi firmamız adına yaptırdığımız markalarla. Fakat üretimi yine Elvan yapıyordu. Bu sefer de başarılı olunca diğer firma Elvan bayiliğini bıraktı. Böylece Elvan’ın Irak’taki tek bayisi biz olduk. Romanya’yı da dahil ettiğimiz zaman Elvan’la 11-12 yıllık bir iş ortaklığımız var.

İş hacminiz ne düzeyde?

Elvan ürünleriyle Irak’ta iyi seviyelerde bulunan bir iş hacmimiz var. Zaho’da bir büyük depomuz var. Buradan tırlarla giden ürünler, Zaho’dan tüm Irak kentlerine dağıtılıyor. Açık hesap, güven üzerine yürüyen bir iş ilişkimiz var. Müşterilerin çoğu kendi aracıyla depoya gelip ürünleri alıp gidiyor. Gelemeyenlere de biz kendi araçlarımızla dağıtım yapıyoruz.

Bizim asıl işimiz ürün geliştirme ve pazarlama. Şu anda yurtiçinde ve dışında yaklaşık 100 kişi istihdam ediyoruz.



Yeni depolar açacağız

Yeni depolar, dağıtım ağları kurmak gibi bir planınız var mı?

Zaho’ya ilaveten üçüncü çeyrekte Bağdat’ta da bir ofis ve showroom açmayı planlıyoruz. Sonrasında ise yine Bağdat’ta yerel bir ortağımızla bir depo kurmayı düşünüyoruz.

Ülkenin geleceğini nasıl görüyorsunuz?

Gelecek 100 yıl Irak’ındır. Suriye ve diğer ülkelerdeki karışıklıklara baktığımız zaman Irak, ödemesi gereken bedelleri ödedi, yaşadığı sorunlar da bir şekilde çözüldü, çözülecek.



Şirketler pazarlama ağını İnternet üzerinde örüyor

Sadece Türkiye’de sosyal medya kullanıcı sayısının 30 milyona yaklaşması, şirketlerin geleneksel pazarlama yapılanması ve stratejilerini kökünden değiştiriyor. Artık şirketler de kişiler gibi Twitter ve Facebook gibi mecralardaki yerini alıyor, hedef kitle ile 7/24 anlayışına göre birebir iletişim kuruyor, ilişki geliştiriyor

Genç jenerasyonun ‘eğlence ortamı’ olarak kullanmasıyla popülerlik kazanan sosyal ağlar, iş dünyası için bir ‘performans kriteri’ olma yolunda ilerliyor. Twitter, facebook gibi mecraları kullanmayan, blog yazarak kişisel markasını ve iş çevresini yönetmeyen profesyonelleri zor bir gelecek bekliyor. Sosyal ağların özellikle yeni nesil cep telefonlarıyla birlikte hayatımızın ayrılmaz parçası olacağı yadsınmaz bir gerçek. Geçici bir moda olmayacağı artık kesinleşen sosyal ağlara hem bireylerin hem de kurumların ihtiyacı ise sonsuz.

Kurumlar ve markalar için sosyal medya; dijital pazarlamadan, marka stratejilerine, müşteri ilişkileri yönetiminden, online itibar yönetimine, halkla ilişkilerden, insan kaynakları yönetimine kadar çok geniş bir yelpazede hizmet almalarını sağlayan, ölçülebilir ve çok değerli verilere ev sahipliği yapıyor. Türkiye pazarına baktığımızda internet kullanıcıları arasında sosyal medyada 26 milyonluk bir ülke nüfusu kadar insan var. Markalar için milyonlarca insanla aynı yerde, sosyal medyada var olmak, müşterilerle iletişimde olmak, yeni ürün lansmanları ve hizmet duyuruları gibi bilgileri iletiyor olmak çok

önemli. Mevcut satış, pazarlama, müşteri hizmetleri gibi departmanlarını sosyal ağlarla birleştiren kurumlar rekabette bir adım daha öne geçiyor.

Ölçümlemenin Önemi

Sosyal medyada iş yapmanın ilk adımı ve anahtar kelimesi ölçümleme. Ölçümlenmesi istenilen alanların tespit edilmesiyle birlikte mevcut departmanlarla sosyal medyanın entegrasyonu sağlanıp kişilerle iletişimde kalmanın planlanması ve dönüşlerinin izlenmesi gerekiyor. Sosyal medyada belli bir trafiğe erişen içerikler konularak, paylaşılarak yayılacak ve öncelikli hedefler, özellikle pazarlama ve CRM için çok değerli bir alan oluşturacaktır. Sosyal medyanın paylaşma üzerine olan kurgusu doğru yönetildiği takdirde en önemli çok yönlü iş geliştirme platformu olduğu gözlemlenecektir.

Tepkileri analiz etmek

Sosyal medya üzerinden müşteriler ile ilişki kurmak için öncelikle onları dinlemek gerekir. Müşterilerin markayı nasıl konumlandığı, markanın kendisini konumlandırmasından daha önemlidir. Markanın, negatif ve pozitif yönlerine karşı iletişim stratejisi kurmak marka için en doğru yoldur. Konuşulan her bir ileti, marka için her bir tepki, marka için önemlidir ve takip etmek gerekmektedir. Sosyal medya iletişimini sağlıklı bir şekilde yönetir-



twitter



ken eş zamanlı yürütülecek sosyal medya pazarlamasında kullanılacak araçlar ve mecraların seçilmesi, ihtiyaç ve amaçlar doğrultusunda yapılmalıdır. Sosyal medyada yapılacak her çalışmada dikkat edilmesi gereken en önemli nokta ise sosyal medyanın çok katmanlı ölçülebilir bir platform olduğunu unutmamak. Bütün bunlar için de 'Sosyal medya ajansları' diye yeni bir sektör oluşuyor. Verimli sonuç almak için ilgili kurumlarla işbirliği yapmakta fayda görülüyor.

Yeni gözde Twitter

En çok yirmili yaşlardaki gençlerin müptelası olduğu sosyal ağlar yalnızca onların ilgi alanında değil. Farklı sektörlerden gelen pek çok yönetici ve şirket sahibi de, sosyal ağlarda aktif paylaşımcı. Kimi müşterilerine twitter aracılığıyla ulaşıyor kimi şirketinin yeni ürünlerini facebook'ta tanıtıyor kimi de blog'ları aracılığıyla gençlere kariyer tavsiyelerinde bulunuyor. Araştırma gösteriyor ki profesyonel isimler, sosyal ağları yalnızca ilkokul arkadaşlarını bulmak için değil, görüş ve deneyimlerini paylaştıkları sanal meclis olarak da kullanıyor. Aktif olarak bilgi paylaşımında bulunan her iki profesyonelden biri, sosyal mecraları da yine iş ağırlıklı kullanıyor. Profesyonellerin yeni gözdesi ise facebook'u tahtından eden twitter. Araştırmaya katılanların yüzde 37'si twitter'ı, yüzde 19'u da facebook'u kullanıyor. Yüzde 29'unun da kendine ait bir blog'u bulunuyor. Profesyonellerin sosyal medyayı kullanma amaçları arasında bazı küçük farklılıklar da yok değil.



Önce eşine-dostuna tattırıyor sonra da piyasaya dağıtıyor

Elvan bayi Özgüler Gıda profesyonel bir tadım ekibi gibi hareket ediyor. Evinden ve aracından Elvan ürünlerini eksik etmeyen Hasan Güler ürünleri önce eşine-dostuna tattırıyor, aldığı geri dönüşümlerle piyasaya çıkıyor. Ürünleri beğenen misafirlerine ise 'Diş kirası' olarak paket yapıyor, yurtdışına bile...

Hasan Güler 'Çekirdekten yetişme işadamı' tanımlamasına birebir uyan girişimcilerden birisi. 01.05.1956 Giresun doğumlu olan ve 8 yaşında İstanbul'a gelerek İstanbul'da iş hayatına giren Güler çekirdekten yetişmiş olmanın da hakkını veriyor. Çünkü müşterisini misafiri gibi karşılıyor. Elvan ürünlerinin

dağıtımını da yapan Özgüler Gıda profesyonel bir tadım ekibi gibi hareket ediyor. Evinden ve aracından Elvan ürünlerini eksik etmeyen Hasan Güler ürünleri önce eşine-dostuna tattırıyor, aldığı geri dönüşümlerle piyasaya çıkıyor. Ürünleri beğenen misafirlerine ise 'diş kirası' olarak paket de yapan Hasan Güler ile firması Özgüler

Gıda'yı ve hikayesini konuştuk:

Perakende sektörü deneyimli

İş hayatına nasıl başladınız?

İş hayatına ilk olarak babamla esnafılık yaparak başladım. Fakat 16 yaşından sonra kendi işimizi kurduk. Yani 40 yıldır ticaretle uğraşıyorum. İlk olarak bakkalla başladık, ardından ortağım ile bir market kurduk. 1985 senesinden beri toptancılık ve market grubuyla devam ediyoruz. 14 şubemiz ve 350 personelimiz vardı, market grubumuzu 2006 yılında sattık.

10 yıldır Elvan'la çalışıyor

Elvan'la çalışmanız...

Bayiliklerimiz var. Elvan bayiliği bunlardan biri. Bununla birlikte cips işine de girdik.

Elvan'ın 10 yıldır ürünlerini alıp satıyoruz, 4 yıldan beri de bayiliğini yapıyoruz. Elvan'a olan inancım dan dolayı Elvan'la çalışmaya yeni başlayacak olan bayilere referans verdiğim de olmuştur.

İlk zamanlar Elvan'ın 3-5 çeşit ürününü satarken şimdi Elvan'ın ürün gamını genişletmesiyle bizler de bir çok ürününün satışını yapıyoruz.



Yunanistan'a paket yaptı

Elvan'ın bilinirliği hakkında ne düşünüyorsunuz?

Elvan'ın yurtdışındaki hakimiyeti oldukça kuvvetli, aynı gücü içpiyasada da görmek bizi çok sevindirir. Çünkü Elvan'ın kalitesi diğer muadillerle kıyaslandığında oldukça iyi. Özellikle Coffex, Toffix ve Dr. Milk şeker ürünleri arasında direkt öne çıkan ve hem kalite hem de lezzet olarak on numara diyebileceğim ürünler. Coffex'i evimde ikram ettiğim bir misafirim çok beğendiği için Yunanistan'a giderken yanında 2 paket götürmek istedi, ben de hemen kendisine paket yaptım.

Roll Cake arabamın arkasında sürekli bulundurduğum ve insanlara ikram ettiğim bir diğer ürün. Mini kek-

leri de genellikle çocuklara dağıtırım. Eşe dosta tattırarak markanın bilinirliğinin de artacağına inanıyorum.

Hep birlikte kazanalım

Dağıtım organizasyonunuz nasıl?

16 aracımız var, bunun da 5 tanesi Elvan'a ait. Toplam da 50, merkez depomuzda ise 13 çalışanımız var. Ortalama 2 bin ile 3 bin arasında noktaya ulaşıyoruz, bizim aracılığımızla Elvan ürünlerinin ulaşmış olduğu nokta sayısı ise 2 bindir. Bin metrekaresine alanımızın 300 metrekaresini Elvan'a ayırmış durumdayız.

Ben, Elvan kazandıkça bizim de kazanacağımız ve biz kazandıkça da Elvan'ın kazanacağı inancını taşıyan bir insanım.

Stresini pinponla atıyor

Hobileriniz neler?

Ofisimde pinpon masası var. Hem zaman hem de rakip bulunca oynamayı çok severim. Fena da değilimdir. Pinpon her dakika oynayarak kendinizi geliştirdiğiniz bir spor, oynarken hem sakinleşiyorsunuz hem de stresinizi atıyorsunuz. Zaman buldukça günün yoğunluğundan kurtulmak için kendimi oyuna verdiğim oluyor





Önce kendini yönet!

Yönetim sadece yöneticilerin işi değildir. Hepimiz amir olmasak da bir aileye ve dosta sahibiz. Dolayısıyla sağlıklı bir şekilde yürütmemiz gereken ilişkilerle karşı karşıyayız. Ancak ilişkilerimizi doğru bir şekilde sürdürmek için önce kendimizi, yani duygularımızı yönetmeliyiz. Bunun da birinci kuralı kendimizi tanımak ve ona göre hareket etmek. Bu nedenle kendi kendimize, “Önce kendini yönet” demeliyiz.

Yakın dönem Türk siyasi hayatına önemli etkiler yapan bir şahsiyetin, “Ben heyecanlanarak çok şeyler kaybettim” demesi dikkatleri çekmişti. Anlaşıldığına göre duygularını yönetememişti. Dolayısıyla yönetim sadece yöneticilerin işi değildir. İnsanoğlu sosyal bir varlık olduğu için yönetim, her insanı ilgilendirir. Çünkü geniş veya çekirdek, hepimizin bir ailesi ve kendimize göre bir dost çevremiz var. Sevdiklerimizle de ilişkilerimizi sağlıklı sürdürmek için yönetime, yani duygularımızın yönetimine ihtiyaç var. Bunun birinci kuralı da kendinizi tanımak ve ona göre hareket etmektir. Diğer bir ifadeyle bilerek mayın tarlalarına girmemektir.

Enerjinin ve etkinliğin kaynağı

Duygular, enerjinin, etkinliğin ve bilginin içsel kaynağıdır. Doğaları gereği ne olumlu ne de olumsuzdurlar. Onları; iyi ya da kötü, doğru ya da yanlış diye gruplandıramayız. Farklılık; bizim onların ürettikleri enerji ve bilgiye dayanarak yaptıklarımızdan yani davranışlarımızdan kaynaklanır.

Şimdi, bir süre için gözlerinizi kapatın. Ve bedeninizi hissedin. Nasıl hissettiğinizi fark etmeye çalışın. Duygularınızı, bu konudaki düşüncelerinizden uzaklaşarak hissetmeye çalışın. Duygudaki saf olan enerjiyi tadın. Duygularınızı olduğu gibi hissetmeyi denediğinizde hem kendinizin daha çok farkında olursunuz hem de kendinize olan güveniniz artar.

Kendinizi nasıl hissettiğiniz, bir çok durumda nasıl dav-

ranacağınızı da etkiler. Duygular davranışları etkiler; bu olumlu ya da olumsuz bir yönde olabilir. Kendinizi rahatsız hissediyorsanız, motivasyon eksikliği çekiyorsanız bu davranışınıza da yansiyacaktır. Böyle bir durumda, yaptığınız işten bir sonuç almadan belki de saatler harcarsınız. Benzer şekilde, kendinizi iyi hissediyorsanız mükemmellikler yapabileceğinizi düşünürsünüz ve gerçekten de, başka zamanlara oranla daha verimli olursunuz. Ne yazık ki, duygular çok fazla bilinçli biçimde kontrolümüz altında değildir. Kendimizi iyi hissedecek duyguyu zor anlarda devreye sokmayı başarabilseydik mutlaka yaşantımız olumlu yönde çok değişirdi. İşte bu noktada duygusal zekanın önemi ortaya çıkıyor. Duyguları tanımayı ve yönetmeyi, duyguları kötülemek ve bastırmak yerine onlardan amacımıza ulaşma yolunda yararlanmayı ve iç motivasyonumuzu sağlamayı öğrenme gibi becerilerimizi geliştirerek duygusal zekamızı yükseltmiş ve duyguları karşımıza değil, yanımıza almış oluruz. Duygularınızı karşınıza değil, yanınıza alın!

Duygusal iniş-çıkışlar

Duyguların yaşantımızda çok önemli bir yeri vardır. Önemsiz bir kelime, jest, yüz ifadesi, duyduğumuz bir ses, anıları canlandıran bir koku gibi pek çok şey kendimizi nasıl hissettiğimizi birden değiştirebilir. Sabahleyin iş arkadaşınızla aranızdaki bir tartışma nedeniyle kendinizi kötü hissedip bütün gün asık bir yüzle çalışırken, eşinizin ya da arkadaşınızın telefon edip, sizi sevdiğini söylemesiyle birden kendinizi iyi hissedebilirsiniz. Ve bu, gününüzün geri kalan kısmının daha iyi geçmesini sağlayabilir. Günlük yaşamda bir çok kez duygusal iniş çıkışlar yaşarız. Önemli olan, duyguların sürekli değişimlerini kontrol edebilme becerisidir. Kendinizi nasıl hissettiğinizi, gelip geçici olanları değil de, özellikle tekrarlayan davranışlarınızı etkileyen duyguları kontrol edebilmek çok önemlidir.

60 saniyede iyilik hissi

Şu an, nasıl hissettiğinizi yansıtmak için kendinize 1 ile 10 arasında bir puan verin. 10 puan, en iyi durumu yansıtacak (bulutların üstünde uçuyorsunuz) ve 1 ise en kötü durumu yansıtacak (dünya başınıza yıkılmış) biçimde bu puanlamayı yapın.

Geçmişte yaşadığınız çok keyif verici bir hatırayı düşünün. Bu çok başarılı bir iş çıkardıktan sonra aldığınız terfi, öğlunuzun üniversite sınavını kazanması, evlilik yıldönümünüz ya da ne olursa olsun kendinizi çok mutlu hissettiğiniz bir yaşantı olabilir. Şimdi de, bu yaşantıyı önce görüntüler, sonra sesler, daha sonra da bunlara eşlik eden tüm duygulara yoğunlaşarak yeniden yaşayın. Tüm içsel yaşantılarınızı kullanın ve o anı şimdi yaşıyormuşçasına bunun tadını çıkarın.

Yavaş yavaş şimdiki zamana dönün. Ve şu an kendinizi nasıl hissettiğinizi yansıtan 1 ile 10 arasında bir puan verin.

Büyük bir olasılıkla, kendinize başlangıçta verdiğiniz puan, geçmişte yaşadığınız o mutlu deneyimi yeniden yaşamanızdan olumlu olarak etkilenmiş olacaktır. Dolayısıyla, düşünerek kendi ruh halinizi değiştirebilirsiniz. Buradaki mesaj şudur: Gerçekten ister ve nasıl yapacağınızı bilerseniz, duygularınızı rahatlıkla kontrol edebilirsiniz.

Beden diliyle kontrol

Duyguların kontrolünü sağlamada beden dilinden yararlanabiliriz. Çünkü duygularımız, bedenimizle çok bağlantılıdır. Duygularla davranış arasında iki yönlü bir ilişki vardır. Ruh hali bedeninizi etkiler, bedeninizle yaptıklarınız da duygularınızı etkiler. Mutsuz bir kişinin beden duruşu, yüz ifadesi gibi mutsuzluğa ait belirgin özellikleri taklit etmeyi deneyin. Eğer bunu bir süre sürdürürseniz kendinizi gerçekten mutsuz hissetmeye başlarsınız. Veya kendinizi çok mutlu hissettiğiniz zamanlardaki davranışlarınızı düşünün ve öyle davranmaya başlayın. Bu durumda kendinizi nasıl hissettiğinizdeki değişime dikkat edin. Öyleyse, duyguları farklı düşünerek, ki bu sizin kontrolünüzdedir, ya da farklı davranarak, bu da sizin kontrolünüzdedir, ya da her ikisi aracılığıyla değiştirebilirsiniz. Böylece; davranışınız olumlu, motive edici duygular tarafından, duygularınız da davranış biçiminiz tarafından desteklenmiş olur.

Patlamaları önleme yöntemi

Kendinizde bir öfke yönünde duygu değişikliğini hissettiğinizde duygunun hemen farkına varmaya ve hemen öncesinde aklınızdan ne geçtiğini tespit etmeye çalışın. Olayları aslında olduğu gibi göremiyor, abartıyor ya da aşırı genelliyor olabilirsiniz. Bu çarpıtmaları fark ederek olayları tam da olduğu gibi nötr bir gözle görmeye ve böyle değerlendirmeye çalışabilir, bu düşüncelere alternatif olabilecek düşünceler üretmeye çalışabilirsiniz. Gündelik hayatta sadece aşırı sinirlendiğinizde değil, tüm olumsuz duygularınızı dengeli biçimde ifade ettiğiniz bir iletişim biçimi benimseyebilirsiniz. Duygu, istek ve ihtiyaçlarını dile getirmeme ve pasif iletişim biçimini seçme, öfke ile dolmanıza sebep olabilir. Bu yüzden pasif uçtan saldırgan uca kayabilirsiniz. Kendi duygu, istek ve ihtiyaçlarınıza odaklanıp onları zamanında dile getirmeniz istenmeyen patlamaları önleyebilir.



Elvan'la tanışınca hayatının akışı değişti

Lisede edebiyat bölümü çıkışlı olan Zafer Gürbulak, maaş ve ne iş yapacağını konuşmadan 1995'te girdiği Elvan'da ilk önce depoda görevlendirildi. Ardından imalata geçen Gürbulak, 2005'den beri de Bakım Onarım Şefliği yapıyor. Zafer Gürbulak, edebiyatçı olmasına rağmen teknik bir bölüme şef olmasını, bitmez merakına, Elvan'daki fırsatlara ve aile ortamına bağlıyor.

Zafer Gürbulak, lisedeyken çıkardıkları dergiye hikaye yazacak kadar edebiyatla ilgiliydi. Ancak hayat onu Elvan Çikolata Fabrikası'na Bakım Onarım Şefi yaptı. Bu ilginç hikayenin detaylarını kendisi ile konuştuk:

Sizi tanıyabilir miyiz?

1976 Ardahan doğumluyum. İlköğretimimi kendi kasabamız Ortakent'te tamamladım. Liseyi ise Hanak'ta okudum, edebiyat bölümünden mezun oldum. Milli Eğitim'in açtığı sınavları kazanarak Ardahan Ticaret Meslek Lisesi'ne vekil memur olarak görevlendirildim. Okulun büro kısmında çalıştım. Eşimle de o okulda tanışıp evlendim, 1995 yılında. Kendisi o zaman ticaret lisesi son sınıf öğrencisiydi.

Aileniz ne iş yapıyordu?

Babam köyde çiftçi, hâlâ da köyde... 8 kardeşiz biz. Ben üçüncü çocuğum. Biri hariç hepsi İstanbul'da yaşıyor.

Sabah'a niyet, Elvan'a kismet

İstanbul'a nasıl geldiniz?

Evlenir evlenmez İstanbul'a gelmek istedik. Çünkü burada çok akrabamız vardı, onları görmek ve gezmek için... Niyetimiz geri dönüp memurluğa devam etmektir. Ancak kismet kalmamış.

İstanbul'daki ilk işin Elvan mı?

Evet...

Nasıl başladı?

O zaman ağabeyim Sabah Gazetesi'nin matbaasındaydı. Geleli henüz bir gün olmuştu. Abim "İstanbul'da memurluktan daha iyi bir kazanç elde edersin. Hem vekil memurluk da sıkıntılı... Seni Sabah Gazetesi'ne alalım" dedi. Bunun üzerine Bakırköy'den evraklarımı tamamlayıp Yenibosna dolmuşlarına binip eve dönüyorken acıkmıştım. Fırından ekmek aldığımız sırada, 'çikolata bulunur' gibi bir ilan gördük. Elvan o yıllarda Zeytinburnu'ndan Yenibosna'ya yeni gelmiş. İnşaat halindeki Elvan'ın etrafı boş ve yemyeşil... Biraz da çikolata almak için Elvan'ın satış dükkanına girdik. O sırada Elvan Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kadiroğlu Bey'de orada bulunuyordu. Elimdeki evrakları görünce alıp baktı, iş aradığımı öğrenince 'Sen yarın sabah buraya gel' dedi. Bir büyük olarak Mustafa Bey'den etkilendim, bu yüzden Sabah Gazetesi'ne değil de Elvan'a geldim. Maaş ve ne iş yapacağım konusunu da hiç konuşmamıştık.

Memurluktan depoya...

Başlangıcı hangi bölümde yaptınız?

Evraklarımı sekretere verdim, ancak beni depoya verdiler. 3 gün falan depoda çalıştım. Fıstık ve karton boşaltması gibi işler yaptım. Memuriyet sonrasında bu iş biraz ağır gelmişti. Ayrılmayı düşünmeye başlamıştım, ancak çalıştığım 3 günlük yevmiyeyi alarak... Çünkü yeni evliyim ve paraya ihtiyacım vardı. Üçüncü gün Mustafa usta ile tanıştım, kendisi beni imalata aldı. Bir aile şirketi olduğunu ve burada barınabileceğimi görünce ayrılmaktan vazgeçtim.

Teknik bölüme nasıl geçtiniz?

Fabrikaya sürekli yeni yatırımlar yapılıyordu. Fiziki olarak yatay ve dikey büyüyen tesise yeni makineler alınıyordu. Yeni hat ve makineler için bir yandan yeni bir yandan da iç bünyeden de bu işi yapabilecek kişiler görevlendiriliyordu. Bu sırada eli yatkın olanları makinelere operatör olarak almaya başladılar. Onlar arasında ben de vardım. 2002'de iyi bir kadro oluşmuştu, ben de onların içindeydim. Şu anda bakım onarım şefi olarak görev yapıyorum.

Yeni yatırımlarla geliştirdi

Lisede edebiyat mezunu iken nasıl teknik bir alanda şef oldunuz?

Meraklıyım, sürekli yeni şeyler öğreniyorum, kendimi geliştiriyorum. Şeflerimin, amirlerimin ve yönetimin büyük desteğiyle gelişimimi sürdürüyorum. Şu anda özellikle soğutma alanında uzmanlaşıyorum. Çünkü kurumun buna

ihtiyacı var. Bununla birlikte yeni otomasyon sistemleri kuruyor, geliştiriyoruz. Bir doktora ne kadar hasta gelirse o kadar tecrübeli olur. Bizim için de ne kadar yeni yatırım, yeni makine ve teknoloji olursa o kadar öğretici oluyor. Elvan da sürekli yeni yatırımlar yaptığı için biz de kendimizi yenileyip geliştiriyoruz.

Ödülleriniz de var, değil mi?

Bir ambalaj makinesinde yaptığımız iyileştirme ile verimliliği arttırdık. Bunun üzerine yönetimimiz bir arkadaşımın beni altınla ödüllendirdi. Ancak Elvan ailesinin gösterdiği taktir benim için daha önemli.

Müdürü Mustafa Kemal Alyaprak'ın görüşü:

Buraya ilk geldiğim zaman doğal olarak kadromu tanımak istedim. İlk olarak Zafer ve Kamil ustayı merak ettim. Zafer'in lise çıkışlı olması ve böyle bir işin de başında olması ilk etapta 'Torpille mi gelmiş, nasıl olmuş' diye beni şaşırttı. Ben değerlendirmeyi zamana bıraktım. Fakat hem ikili ilişkileri hem de yaptığı teknik işle yerini doldurduğunu gördüm. Zaten hep amirlerinin tavsiyesi doğrultusunda yükselmiş. Yani yaptığı işler onun referansı olmuş.

Çocuklarım da çalışsın diye 7/24 faaliyetteyim

Elvan'ın hayatınızdaki yeri nedir?

Eşimde Elvan'da 5 sene çalıştı, çocuklarımız olunca da ayrıldı. Ancak sadece eşim değil, ailemden de Elvan'da çalışanlar var. Ben buradan emekli olmayı planlıyorum. Çocuklarımdan da bir makine mühendisi ve gıda teknikeri olarak burada çalışmasını isterim. Bu yüzden 7/24 olarak çalışıyorum. Evim de buraya yakın. Motosikletimle her an gelip gerekeni yapabiliyorum. Çünkü ben Mustafa Kadiroğlu'nu bir patron gibi değil de büyüğüm, hatta babam gibi görüyorum. Zaten kendisi de beni çocuklarından ayırt etmez. Edebiyat çıkışlı birisi olarak eğer teknik bir bölümde şef olduysam bunda yönetimin ve ustalarımın büyük payı var.



İçeceklerin efendisi BİR FİNCAN KAHVE

Arapça'da Qahwah, Türkçe'de kahve, Avrupa'da ise café, caffè, koffee, coffee, koffie ve kaffee şekline telaffuz edilen kahveyi 'İçeceklerin efendisi' olarak tanımlayabiliriz. "Bir fincan kahvenin 40 yıl hatırı vardır" sözü de bunun göstergesi. Uyuşukluğu giderip enerji veren kahve, tiryakilerinin MRSA bakterisine yakalanma olasılığını da yaklaşık yüzde 50 oranında azaltıyor.

"Kahve Yemen'den gelir" diye söylense de kahvenin ismini Habeşistan'ın Kaffa yöresinden aldığı belirtiliyor. Bu teze göre kahve ağacı ilk olarak Habeşistan'ın Kaffa yöresinde bulundu. Kaffa'nın Arapça karşılığı da "Qahwah". Araplar bugün bilinen kahveyi henüz tanıımıyorken kelime keyif veren içecek anlamında kullanılmaktaydı. Bugünkü anlamını 14. yüzyılda kazanmaya başlayan içecek Türkçe'de "kahve"ye dönüşmüş, buradan da Avrupa'da café, caffè, koffee, coffee, koffie, kaffee şekline geçtiği kabul ediliyor.

Bedeni uyaran bakterisavar!

Telaffuzdaki bu zincirleme, kahvenin Avrupa'ya Türkiye üzerinden gittiği gerçeğini destekliyor. Bilindiği gibi II. Viyana Kuşatması 1683'te sona erdi. Türkler, şehri terk ederken yanlarındaki fazla ağırlıkları da burada bıraktılar. Bu ganimetler arasında çok sayıda çadır, hayvan, tahıl ve yaklaşık 500 çuval da kahve vardı. Ancak Viyana halkı kahvenin ne olduğunu bilmiyordu. İçlerinden bir yüzbaşı, kahvenin deve yemi olduğunu iddia etti ve kahveyi Tuna Nehri'ne dökmeye karar verdi. Durumdan Lehistan Kralı Jan III. Sobieski'nin çevirmeni Georg Franz Kolschitzky haberdar oldu. Uzun yıllar Türklerin arasında yaşayan ve kuşatma sırasında Viyanalılar için casusluk yapan Kolschitzky, savaşta gösterdiği başarının karşılığı olarak ne olduğunu gayet iyi bildiği kahveyi Viyanalılardan istedi. Kolschitzky, Viyanalılara küçük fincanlarda Türk Kahvesi sundu ve kısa sürede kahvenin nasıl hazırlandığını öğretti. Böylece Viyana da kahveyle tanışmış oldu. O dönemde açılan Viyana kahvehaneleri, diğer birçok ülke tarafından örnek alındı ve yeni içecek kısa sürede yaygınlaştı. Günümüzde ise ABD'liler tarafından küresel ölçekte şubeleri olan zincir markaya dönüştü.

Kahvenin içerdiği kafein maddesi ile sinir sistemini uyarıp zihinsel aktiviteyi güçlendirdiği biliniyor. Kahve, uyuşukluğu giderip enerji verir ve uyanık kalmayı sağlar. Yapılan araştırmalar günde 6 fincan kahve içen 55 yaşındaki bir kişinin düşünme potansiyelinin içmeyenlere oranla 6 kat daha fazla olduğunu gösteriyor. Ayrıca kahve içenlerde içmeyenlere nazaran daha az diş çürüğünün olması, bir başka dikkat çekici araştırma sonucu. Ancak son bir araştırma kahve içenlerin burun deliklerinde, içmeyenlere oranla MRSA bakterisinin bulunma olasılığının yaklaşık yüzde 50 oranında daha az olduğunu gösterdi. Stafilo-kok mikrobunun, metisilin antibiyotiğine dirençli, çok güçlü bir türü olan MRSA, penisiline karşı da direnç gösterdiğinden tedavisinin zor olduğu biliniyor

Journey to Pleasure



Coffex



Coffee Flavoured Filled Hard Candy





A MICHAEL BAY FILM

TRANSFORMERS

DARK OF THE MOON

PARAMOUNT PICTURES PRESENTS IN ASSOCIATION WITH HASBRO

A GONAVENTURA PICTURES PRODUCTION A TOM DESANTO/DON MURPHY PRODUCTION A MICHAEL BAY FILM "TRANSFORMERS: DARK OF THE MOON" SHIA LABEUF JOSH DUHAMEL JOHN TURTURRO
TYRESE GIBSON ROSIE HUNTINGTON-WHITELEY PATRICK DEMPSEY KEVIN DUNN JULIE WHITE WITH JOHN MALKOVICH AND FRANCES McDORMAND VISUAL EFFECTS BY INDUSTRIAL LIGHT & MAGIC MUSIC BY STEVE JABLONSKY
COSTUME DESIGNER DEBORAH L. SCOTT EDITOR ROGER DARTON WILLIAM GOLDENGERS A.C.E. JOEL NEGROIN PRODUCTION DESIGNER NIGEL PHELPS DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY AMIR MOJIB EXECUTIVE PRODUCERS STEVEN SPIELBERG MICHAEL BAY BRIAN GOLDNER MARK VAHRADIAN
PRODUCED BY DON MURPHY & TOM DESANTO LORENZO GONAVENTURA IAN BOYCE BASED ON HASBRO'S TRANSFORMERS ACTION FIGURES WRITTEN BY ERIEN KRUGER DIRECTED BY MICHAEL BAY

IN THEATRES, REALD 3D AND IMAX 3D

JULY 1

TRANSFORMERS

Vizyon tarihi: 29 Haziran 2011

Yönetmen: Michael Bay

Oyuncular: Shia LaBeouf, Rosie Huntington-Whiteley, Patrick Dempsey

Orijinal adı: Transformers: Dark of the Moon

Uzun metrajlı film, ABD yapımı

Tür: Bilimkurgu , Aksiyon

Süre: 155 dk.

Yapım yılı: 2011

Yıl 1961, insanlığın uzaya adım atışından 8 yıl önce bir Cybertron uzay gemisi büyük savaştan kaçarak Ay'ın karanlık yüzüne inmiştir. Sentinel Prime'in kullandığı bu gemi, Cybertronlar için hayati önem taşıyan bir teknolojiyi taşıyordur. Dünyada ise insanlığın uzaya çıkma macerası başlamıştır artık. Cybertron gemisini keşfeden NASA, Başkan John F. Kennedy'nin izniyle Ay'a ilk insanı gönderme projesine 'start' vermiştir. 1969'daki Apollo 11'in macerası da böylece başlar...

Günümüze geldiğimizde ise, bir görev sırasında işte bu çok gizemli Cybertron gemisini keşfeden Optimus Prime, insanların yıllardır bu konuda Autobot'lara yalan söylediğini anlar ve hayal kırıklığına uğrar. Bu gemiye ve içinde saklanan teknolojiye Decepticonlar'dan önce ulaşmak ve sırrını keşfetmek için büyük bir yarış başlamıştır artık... Transformers'ın son savaşı yaklaşırken mezun olan Sam Witwicky de hem kız arkadaşıyla hem de iş bulamama derdiyle başbaşıdır.

Transformers: Ay'ın Karanlık Yüzü'nde Shia LaBeouf, yeniden Sam Witwicky olarak beyaz perdede. İlk iki filmdeki kadroyu yüksek oranda koruyan serinin bu üçüncü filminde tek fire Megan Fox... Megan Fox'un yerine kadroya dahil edilen Rosie Huntington-Whiteley'in ise bu rolle sinema dünyasına sağlam bir giriş yapması bekleniyor.

'Transformers 3' zirvede !

Film, serinin bir önceki filmi 'Transformers: Revenge of the Fallen'ı geçebildi mi?

ABD ve Kanada'da geçtiğimiz çarşamba gecesini gösterime giren "Transformers: Ay'ın Karanlık Yüzü" (Transformers: The Dark Side of the Moon), ilk hafta sonunda 97.4 milyon dolar kazandı. Böylelikle, ilk hafta sonunda 90.2 milyon dolar kazanan "Karayip Korsanları: Gizemli Denizlerde"yi geçerek, 2011'in şu ana kadar en iyi açılışını yapan film olmayı başardı. Fakat serinin üçüncü filmi, ilk üç gününde 127.9 milyon dolar kazanan "Transformers: Revenge of the Fallen"ı yakalamaktan uzak kaldı.

Bazı sinemalarda salı gecesinden gösterime giren film, hafta sonu dahil ilk beş günde toplam 162 milyon dolar hasılat yaptı. Ama bu da, serinin bir önceki filmi "Revenge of the Fallen"ın ilk beş günde yaptığı 200.1 milyon dolarlık hasılatın gerisinde kaldı.

Türkiye'de serinin en başarılı filmi

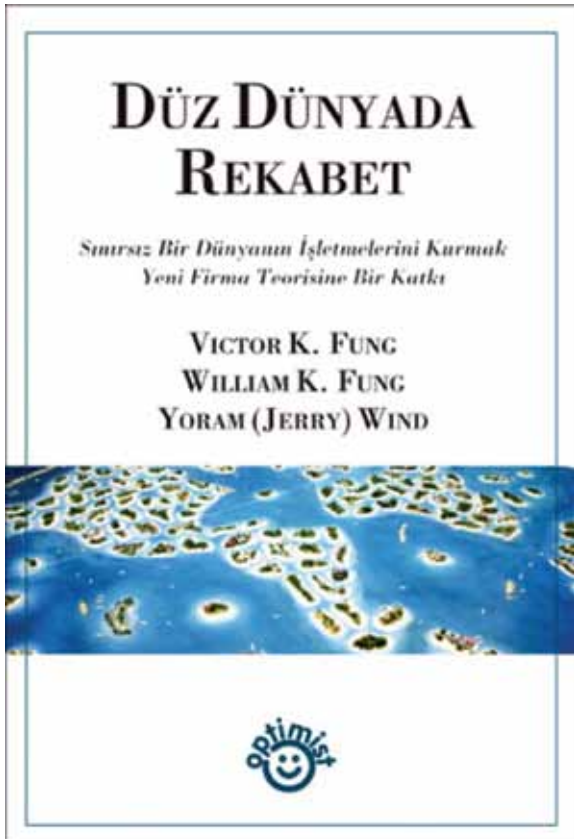
Transformers' efsanesinin üçüncü filmi Transformers: Ay'ın Karanlık Yüzü'nü ülkemizde vizyona girdiği günü takip eden beş günde toplam 207.419 kişi izledi. 3 boyut teknolojisinin oldukça yoğun kullanıldığı film, bu 5 günde gerçekleştirdiği 2.367.922 TL hasılat ile serinin en başarılı filmi oldu.



DÜZ DÜNYADA REKABET

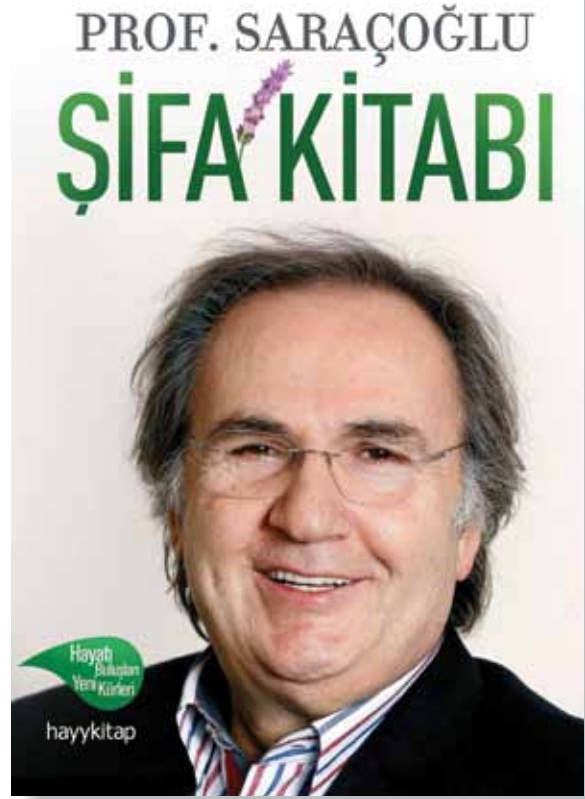
Yoram (Jerry) Wind,
Victor K. Fung,
William K. Fung
Optimist Yayın Dağıtım

İstanbul'daki Rahmi Koç Müzesinde, iş yapma tarzının günümüzde aldığı biçim ve girişimciliğin vardığı noktaya dair dudak uçuklatacak gelişmeleri yansıtan bir kitabın tanıtımı yapıldı: Düz Dünyada Rekabet. Orijinali İngilizce yazılan, dünyada ilk önce Çincesi, ikinci olarak Optimist tarafından Türkçesi yayınlanan bu kitabı, "Türkiye'ye bir milyar dolarlık iş hacmi getiren kitap" şeklinde de tanımlamak mümkün. Kitap, Çin kökenli Li&Fung firmasının deneyimleri ışığında günümüzün tüm olanaklarını kullanarak nasıl iş yapıp para kazanılabileceğini anlatıyor. Li&Fung, 80'in üzerinde büroda 14 bin çalışana sahip, 40'ın üzerinde ekonomide yaklaşık 15 bin uluslararası tedarikçiden oluşan satın alma ağıyla çalışan bir şirket. Yaklaşık 2 bin müşteriye hizmet veriyor. Dünya çapında 15 milyar dolar ihracat yapıyor ve tek bir imalat birimi bile yok! Bu başarının ardında, yepyeni bir yönetim tarzı, ağ yönlendiriciliği bulunuyor.



ŞİFA KİTABI

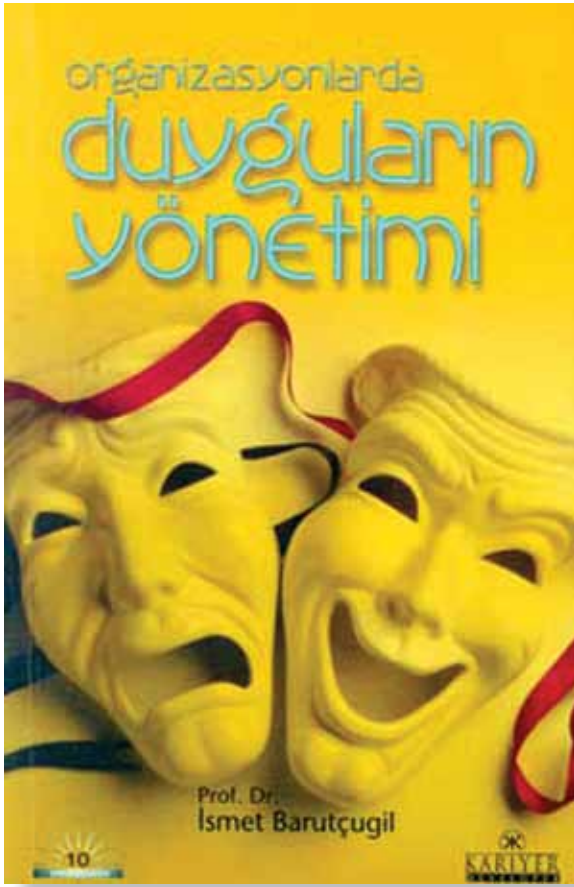
Prof.Dr. İbrahim Adnan Saraçoğlu
Hayykitap



Prof. Dr. İbrahim Adnan Saraçoğlu, Türkiye'de bitkisel sağlık denince akla gelen en önemli isim. Aslen kimya profesörü olan Saraçoğlu, ülkemizde en genç profesörlük almış isim olarak da biliniyor. 1980'li yıllarda çok yaygın olarak kullanılan krem deterjanların insan sağlığını ciddi oranda tehdit ettiğini kanıtlamış, bu durum sonucunda da krem deterjanlar tarih olmuştur. Son yıllarda bitkisel kürleri ile Türkiye ve Dünya kendisini yakından tanıyor. Bitkilerin efendisi ünvanına sahip olan Prof.Dr. İbrahim Adnan Saraçoğlu, Kolay Hamilelik Kürü ile aldirdığı sonuçlarla çok yakından takip ediliyor. Ayrıca patentini aldığı onlarca kürün de sahibi. Yeni çıkan kitabında bir önceki kitaplarında yer almayan kürleri var. Ayrıca tohum, toprak ve sağlıklı yaşama ilişkin bilgi ve önerilerin içinde yer aldığı bu yeni kitap bir önceki kitaplarından çok farklı. Bununla birlikte çocukluk yıllarında başlayan Safranbolu hayatından, dünyanın en büyük laboratuvarların da geçirdiği meslek hayatı ve yaşamına dair hatıraları da son kitabı olan Şifa Kitabı isimli son çalışmasında toplanmış.

OGANİZASYONLARDA DUYGULARIN YÖNETİMİ

Prof. Dr. İsmet Barutçugil
Kariyer Yayınları



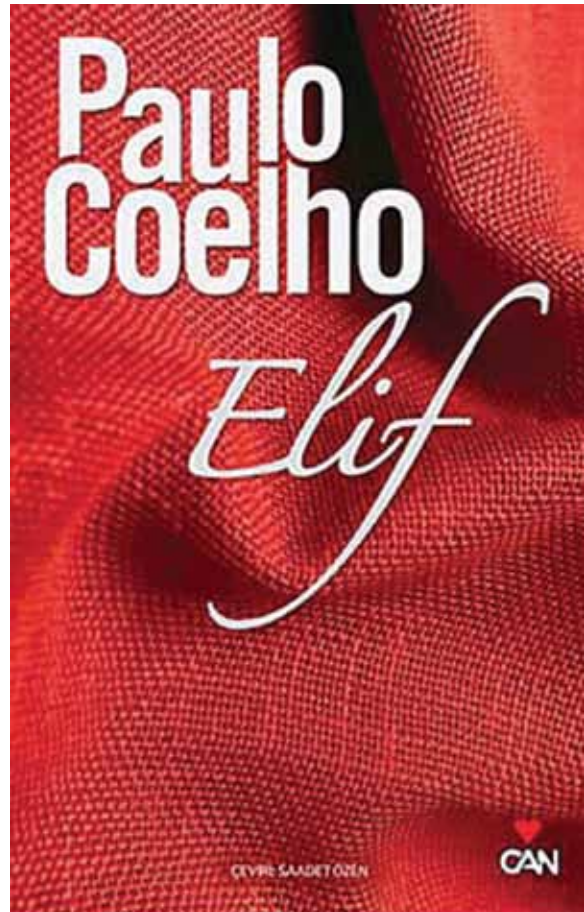
Organizasyonlarda yaşam duygulara dayanır. İş hayatında, baskı ve çatışmadan ortak sahiplenmeye kadar değişen ilişki tarzlarından sonuçlar almak ve amaçlara ulaşmak için duyguların doğru anlaşılması ve iyi yönetilmesi gerekir. Başarılı organizasyonlar, başarı, büyüme ve yaratıcılık için duygusal güvenliğin gerekli olduğunu belirler. Duygu ile aklın birbirinden ayrılmaz olduğunu anlamışlardır. Duygular; düşünceleri, davranışlarının ve eylemleri biçimlendirir. Bir yönetici eğer çalışanlarının davranışlarını değiştirmek istiyorsa önce duyguları yönetmesini bilmelidir. İşte bu kitap, insan ve organizasyon ilişkisinden ve yönetim tarzlarından başlayarak stres, çatışma, motivasyon, liderlik ve değişim yönetimine kadar uzanan bir dizi konuyu duyguların yönetimi çerçevesinde bütünleştiriyor. İçinde bulunduğunuz iş ortamlarında öfke, üzüntü, gerilim gibi olumsuz duygulardan kurtulmak, coşku, gurur ve güven gibi olumlu duyguları geliştirmek istiyorsanız bu kitabı okumalısınız.

ELİF

Paulo Coelho
Can Yayınları

“H ilal'e isminin anlamını sordu; Türkçe'de ayın ilk günlerinde aldığı yay biçimi demektir. Ülkemin bayrağında da vardır hilal...”

Elif'in başkahramanı dünyaca meşhur yazar Paulo Coelho, bir süredir bilgelik yolunda gelişmesinin durduğunu hissetmektedir. Belki de yapması gereken tek şey, esrarengiz ustası J.nin tavsiyesine uyup, “Gönlünün onu çektiği yere,” gitmektir... Rastlantılar Coelho'yu Rusya'ya savurur. 9288 kilometrelik yolu, bu uçsuz bucaksız ülkeyi, baştan sona trenle kat etmeye karar verir. Daha ilk durağından itibaren manevi bir arayışa dönüşen bu yolculukta ona üç kişi eşlik eder: Bir Tao ustası, Rus yayıncısı ve en ilginç, yetenekli bir keman virtüözü olan, sıra dışı genç bir Türk kadını; Hilal... Coelho, son romanı Elif'le, bir kez daha hayatı güzelleştiren hazineleri ve mucizeleri kutluyor. Zamanın, mekânın, yaşadığımız başka hayatların dışında bir yerde, katıksız “aşk”ın peşinde, ruhun upuzun yolunu kat ediyor. Ama bu kez, bizlere çok tanıdık gelen duraklardan geçerek...



YOU ARE NOT ALONE
IN THIS GALAXY!

Jeloxxy

Gummy Candy

