

“
Fırıncılıkta FİMAK İmzası:
Türk Mühendisliğinin 49
Yıllık Gururu

► Sayfa – 12



“
Bir mezzeMarin
Efsanesi: Çiroz

► Sayfa – 12

HORECA TREND

Hotel
Restaurant
Cafe
Catering

EYLÜL - EKİM 2025 | Yıl: 03 ► Sayı: 11

ISSN 2822-6038
9 772822 603004



cateringturkiye.com

59 şehirden, 822
catering firmasına bir
'tık'la ulaşma kolaylığı



Türkiye'nin Tadı, Tuzu: Pastacılık ve Unlu Mamuller Sektörü

Unlu mamuller, pastacılık, dondurma ve çikolata sektörlerinin en kapsamlı buluşması olan Bakery Plus 2025 Fuarı, 16-19 Ekim 2025 tarihlerinde Ankara ATO Congressium'da kapılarını altıncı kez açıyor. Bölgesel ve küresel ticaretin stratejik merkezi konumuna gelen fuar, bu yıl 50'den fazla ülkeden ziyaretçi ve 25 bini aşkın sektör profesyonelini bir araya getirmeyi hedefliyor.

► Sayfa – 03



MICHELIN Rehberi Türkiye Seçkisine Kapadokya Ekleniyor
Kapadokya, 2026 restoran seçkisinde İstanbul, İzmir ve Muğla'nın ardından MICHELIN Rehberi'ne katılan en yeni destinasyon oldu.

► Sayfa – 03



Ankara'da Yanan Odun Ateşi: Şef Emre İnandır ile Yaşayan Mutfak Deneyimi
Çırağan Sarayı'ndaki başarılı çalışmalarının ardından Intercontinental Grand Ankara'ya transfer olan ödüllü şef Emre İnandır, gastronomi vizyonunu, Türk mutfakına bakışını ve Ankara için planlarını HORECA TREND'e anlattı.

► Sayfa – 04



Catering Türkiye'den Kadın Girişimci Desteği

Catering Türkiye, kadın istihdamını ve kadın girişimciliğini artırmak için kampanya başlattı. Sahibi kadın olan veya en az %50 kadın ortaklığı bulunan işletmelere, kurumsal paketlerde %25 indirim uygulanacak.

► Sayfa – 11

İçim Süt, 'Mutfakta 4 As' ile Uzmanlığını Sahaya Taşıyor

► Sayfa – 15

Cargill, Veilchen Gurme Çikolata'yı Türkiye'de Piyasaya Sürdü

► Sayfa – 14

Starbucks'ta Sonbaharın En Tatlı Ritüeli Başlıyor

► Sayfa – 10

Yaz Biterken, SushiCo'dan Dönüşe Özel Lezzetler

► Sayfa – 08



EDITÖRDEN

Elif Akin Yüksel
elif@horecatrend.com



Değerli Okurlarımız,

Türkiye'de otel, restoran, cafe ve catering sektörlerinin nabzını tutan HORECA TREND Gazetesi'nin Eylül - Ekim sayısını sizlerle buluşturmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Yaz sezonunun sonuna gelirken şehir yaşamı yeniden hareketleniyor. Bu hareketlilikle birlikte, sektörümüz de yeni bir döneme giriyor. Yaz aylarının yoğunluğundan çıkan ve kış hazırlıklarını tamamlayan işletmeler,

yeni menüler, inovatif konseptler ve dijitalleşme odaklı projelerle misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor. Eylül - Ekim sayımızda, işte tam da bu değişim ve dönüşüm sürecine odakladık. Bu sayıda, turizm ve yeme-içme sektörünün liderlerinin vizyoner öngörülerini sizlere aktarırken, yeni trendleri, sürdürülebilir uygulamaları ve tedarik zincirindeki güncel gelişmeleri mercek altına alıyoruz. Alanında uzman şeflerle yaptığımız özel röportajlarda ise, Türk ve dünya mutfaklarındaki yenilikçi yaklaşımları keşfetme fırsatı bulacaksınız.

Ödüllü Şef Emre İnanır Artık Intercontinental Grand Ankara'da

Her sayımızda olduğu gibi bu sayıda da sektöre dair hikâyeler, yenilikler ve gelişmelerle karşınızdayız. Bu kapsamda; Çırağan Sarayı'ndaki başarılarının ardından Intercontinental Grand Ankara'ya transfer olan ödüllü şef Emre İnanır ile yaptığımız kapsamlı röportajımızı da

sayfalarımıza taşıdık. Gastronomi vizyonunu, Türkiye mutfağına bakışını ve Ankara için planlarını kendisinden dinleyeceksiniz.

HORECA TREND, FİMAK'ın Sektör Zirvesinde Yerini Alıyor

Türkiye'nin endüstriyel fırın ve mutfak ekipmanları sektöründeki öncü markalarından FİMAK, sektör profesyonellerini ve alanında uzman şefleri bir araya getiren önemli bir etkinliğe ev sahipliği yapıyor. 8-9 Ekim 2025 tarihlerinde FİMAK'ın Konya Organize Sanayi Bölgesi'ndeki fabrikasında gerçekleşecek olan bu özel buluşmada, HORECA TREND olarak biz de partner olarak yer almaktan gurur duyuyoruz. Etkinlikte FİMAK'ın yanı sıra sektörün önde gelen firmaları İREKS, Kaave, BECS Makaron, Mondo Forni, ID Fine, hamurex, Tekbaş Un, Sevel Showcase, Alfa Fırın Makinaları, SanFood Churros, LUV Gelato, Pizza Albe's Catering Türkiye ve HORECA TREND olarak bizler, bilgi ve deneyimlerimizi katılımcılarla paylaşacağız. Konya'da düzenlenecek bu zirve, sektördeki işbirliklerini güçlendirmek ve yeni trendleri keşfetmek için kaçırılmayacak bir fırsat sunuyor.

HORECA TREND Bakery Plus'25 Fuarı'nda

"Unlu mamuller, pastacılık, dondurma ve çikolata sektörünün bölgedeki en kapsamlı buluşma noktalarından biri olan BAKERY

PLUS - 6. Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı, 16-19 Ekim 2025 tarihleri arasında Ankara ATO Congressium Kongre ve Sergi Merkezi'nde altıncı kez kapılarını açıyor. HORECA TREND Gazetesi olarak bu önemli fuarda medya partneri olarak yer alacağız ve sektördeki yenilikleri, teknolojik gelişmeleri sizlerle buluşturacağız.

HORECA TREND, Dijitalde Gücüne Güç Katıyor!

Sektörün nabzını tutan yayın organı HORECA TREND, yalnızca basılı mecrada değil, dijital platformlarda da etkinliğini ve erişim gücünü artırıyor. Gazetemiz, sektör profesyonellerini ve meraklılarını güncel haberler, özel röportajlar ve trend analizleriyle buluşturmaya devam ediyor.

Özellikle Instagram'da kısa süre içinde geniş bir kitleye ulaştık ve sektördeki dijital liderliğimizi kanıtladık. Yayınlarımız, yüksek erişim rakamları ile sektördeki en etkileşimli platformlardan biri olduğunu gösteriyor. Dijitalde de güçlü bir ses ve iletişim kanalı olmayı sürdüreceğiz.

Keyifli okumalar dilerim.

HORECA TREND YouTube'da

5 bin tirajlı basılı gazete ve dijital yayınlarımızın yanı sıra, bu yıl başından itibaren YouTube kanalımızda da (youtube.com/@horecatrendcom) aktif video içerikler üretmeye başladık. Bu kapsamda, otel, restoran, cafe ve catering sektörlerinde fark yaratan girişimcileri ve marka temsilcilerini konuk ettiğimiz özel programlar hazırlıyoruz. "Üreten Türkiye" ve "Gastro Mekan" adını verdiğimiz programlarımızda, sektörün ilham veren başarı hikâyelerini izleyiciyle buluşturuyoruz. Bu yolculukta bizlere vakit ayıran, deneyimlerini samimiyetle paylaşan tüm değerli konuklarımıza gönülden teşekkür ederiz.



HORECA TREND
YouTube'da Yayında



HORECA TREND

KÜNYE

İmtiyaz Sahibi ve Sorumlu Yazı İşleri Müdürü Okan YÜKSEL
okan@horecatrend.com

Genel Koordinatör Elif AKIN YÜKSEL
elif@horecatrend.com

Editörler Zafercan Bekir Çapar
Hacer SARIKAYA
Yaren EKŞİ

Sanat Yönetmeni Fatih ÇETİN

Hukuk Müşaviri Av. Mustafa GÜMÜŞ

Yayın İdare Merkezi ODTÜ TEKNOKENT Bilişim İnovasyon Merkezi Mustafa Kemal Mah. Dumlupınar Blv. 280/G Çankaya/Ankara

İletişim 0(312) 911 62 24
info@horecatrend.com
www.horecatrend.com

Reklam Orbis Medya
0(312) 911 62 24
reklam@horecatrend.com

Tasarım Prosigma Tasarım
Oğuzlar Mah. 1374. Sokak
2/4 Çankaya / ANKARA
Tel: 0312 342 22 45
www.prosigma.net

Video Prodüksiyon Essah Creative & Production
Mustafa Kemal Mah. Ege 2132.
Sk. No:9/7 Çankaya/ANKARA
Tel: 0312 231 25 35
www.essah.com.tr

Baskı Başak Matbaa
Merkez Ofis: Anadolu Bulvarı
Meka İş Merkezi No:5 Kat:7 Gimat
Yenimahalle / ANKARA
Fabrika: Cınar Mah. Cankırı Bulvarı
No:108 Akyurt / ANKARA
Tel: (0312) 397 16 17

Yayın Türü Yaygın Süreli Yayın
Üç ayda bir basılı olarak yayımlanır.

HORECA Trend ve ekleri, **Orbis Medya Bilgi ve İletişim Teknolojileri Ltd. Şti.** tarafından hazırlanmıştır. Bu yayında yer alan yazı ve fotoğrafların tüm hakları kredi sahiplerine veya Orbis Medya Bilgi ve İletişim Teknolojileri Ltd. Şti.'ye aittir. İzinsiz alıntı yapılamaz. İlanların ve haberlerin sorumluluğu sahiplerine aittir.



Bakery Plus 2025 Ankara'da Kapılarını Açıyor

Unlu mamuller, pastacılık, dondurma ve çikolata sektörünün bölgedeki en kapsamlı etkinliklerinden biri haline gelen Bakery Plus - 6. Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı,

16-19 Ekim 2025 tarihleri arasında Ankara ATO Congressum Kongre ve Sergi Merkezi'nde altıncı kez kapılarını açmaya hazırlanıyor. Geçmiş dönemlerde büyük bir başarıya imza atan fuar, bu yıl 50'den fazla ülkeden ziyaretçi ve

25 bini aşkın sektör temsilcisini bir araya getirmeyi hedefliyor.

Bölgesel ve Küresel İşbirliklerinin Merkezi

Messe Stuttgart Ares Fuarçılık tarafından organize edilen fuar, sektörün büyüme potansiyelini destekleyen en güçlü ticaret platformlarından biri olmayı sürdürüyor. Bu yıl da sektörün öncü firmaları, yatırımcılar, işletmeciler ve karar vericilerle

bir araya gelerek yeni iş bağlantılarına imza atacak. Yalnızca Türkiye'nin değil; Balkanlar, Türkiye Cumhuriyetleri, Orta Doğu ve Kuzey Afrika gibi çevre coğrafyaların da ilgiyle takip ettiği önemli bir iş platformu olarak öne çıkacak.

Katılım Hedefi Yükseliyor

Geçtiğimiz yıllarda Rusya, Almanya, Makedonya, Gambiya, Türkmenistan, Azerbaycan, Belçika, Endonezya, İran ve Sırbistan gibi 38 farklı ülkeden profesyonel ziyaretçi ağırlayan fuar, 2025'te çitayı daha da yükselterek 50'nin üzerinde ülkeden katılımcıyı Ankara'da buluşturmayı amaçlıyor. Bu özelliğiyle fuar, yalnızca bir ürün sergileme alanı olmanın ötesinde, bölgesel ve küresel ticaretin stratejik merkezlerinden biri haline geliyor.

"Fuarımız Yüzde 100 Dolulukla Açılıyor"

Messe Stuttgart Ares Fuarçılık Genel Müdürü Ufuk Altıntop, bu yılki fuarın yoğun ilgi gördüğünü belirterek, "Katılımcılarımızın ve ziyaretçilerimizin değerlendirmelerine

baktığımızda, fuarımızın sektör içindeki rolünün önümüzdeki yıllarda daha da güçleneceği yönünde güçlü bir görüş birliği olduğunu gözlemliyoruz. Bu da bize doğru bir iş yaptığımızı gösteriyor ve motivasyonumuzu artırıyor. Fuardan tam dört ay önce satışlarda yüzde 100 doluluk oranına ulaştık. 25 bini aşkın sektör profesyonelinin başkentte buluşturmak için son hazırlıklarımızı sürdürüyoruz" ifadelerini kullandı.

Ankara, Sektörün Kalbi Olacak

ATO Congressum'un modern altyapısı ve merkezi konumu sayesinde, ziyaretçilerin fuar boyunca rahat bir deneyim yaşaması hedefleniyor. Dört gün boyunca düzenlenecek paneller, seminerler, canlı gösteriler ve yeni ürün lansmanları, katılımcılara hem ticaret hem de bilgi paylaşımı anlamında zengin bir program sunacak. Bakery Plus 2025, yalnızca sektörün bugünkü ihtiyaçlarına yanıt vermekle kalmayacak, aynı zamanda geleceğin üretim ve tüketim trendlerine ışık tutacak.



MICHELIN Rehberi Türkiye Seçkisine Kapadokya Ekleniyor

Kapadokya, 2026 restoran seçkisinde İstanbul, İzmir ve Muğla'nın ardından MICHELIN Rehberi'ne katılan en yeni destinasyon oldu.

Michelin, MICHELIN Rehberi'nin Türkiye'deki kapsamını, Kapadokya'ya genişlettiğini duyurmaktan mutluluk duyuyor. Kapadokya'daki ilk MICHELIN Rehberi restoran seçkisi, İstanbul, İzmir ve Muğla'daki seçkilerle birlikte, 4 Aralık 2026'da İstanbul'daki Four Seasons Hotel Bosphorus'ta düzenlenecek özel bir törenle açıklanacak.

Kapadokya bölgesi, Türk ve Anadolu mutfak gelenekleri ile yerel ürünlere dayanan yapıyla birçok

olanak sunuyor. Lüks ve trend restoranlardan geleneksel yerel lokantalara kadar Kapadokya'nın gastronomisi; tandırda yavaş pişirilen etler, fermentasyon tekniklerinin ön planda olduğu lezzetler, meşhur güveçler, taze çorbalar ve zengin mezeler gibi güçlü ve unutulmaz tatları bir arada bulunduruyor.

Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Kapadokya, birden fazla ili kapsayan tarihi bir bölge. Gün doğumunda gerçekleşen sıcak hava balonu gösterileri, büyüleyici vadileri ve kaya oyma mağara evleriyle tanınan Kapadokya, UNESCO Dünya Mirası listesinde yer almasının yanı sıra, yemek kültürünün ötesinde pek çok mucizeye ev sahipliği yapıyor.

MICHELIN Rehberi Uluslararası Direktörü Gwendal Poullennec şöyle yorumladı: "İstanbul, İzmir ve Muğla'dan sonra müfettişlerimiz Kapadokya'yı da listelerine eklemekten büyük heyecan duyuyor. Bölgedeki köklü kültürü ve gelenekleri keşfettiler ve bunları yemek tutkunlarıyla paylaşmak için sabırsızlanıyorlar.

Kapadokya'nın mutfak geleneği bölgeyle derin bir bağ içinde; şefler yerel ürünler ve tarımı ustalıklarının her aşamasında temel birer unsur olarak kullanıyor. Kapadokya, tarihi mucizelerle dolu bir yer; dünyanın dört bir yanından gelen ziyaretçiler taş oyma mağaraları, yer altı şehirleri ve sıcak hava balonlarının büyüleyici gösterileri için buraya akın ediyor. Şimdi bu bölgeyi tercih etmek için bir neden

daha sunmak istiyoruz: Kapadokya'nın eşsiz gastronomi dünyasını deneyimlemek."

Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy; "Kapadokya, Türkiye'nin en bilinen destinasyonlarından biri. Bölgenin kendine has özellikleri zaten her yıl milyonlarca ziyaretçiye cezbediyor, ancak MICHELIN Rehberi'ne dahil edilmesiyle birlikte artık Orta Anadolu mutfağının en iyi örneklerini temsil etme rolünü de üstlenecek. Binlerce yıllık geleneklerle şekillenen, Hititlerden Roma İmparatorluğu'na, Selçuklulardan Osmanlılara uzanan medeniyetlerin izlerini taşıyan Orta Anadolu mutfagımız, yöresel ürünleri yaratıcı bir yaklaşımla harmanlayarak sunuyor. Kapadokya'daki yetenekli şeflerimizin ve dünya standartlarındaki restoranlarımızın MICHELIN Rehberi'nin dikkatini çekmiş olmasından memnuniyet duyuyoruz ve ziyaretçilere gerçekten eşsiz bir gastronomi deneyimi sunacaklarına yürekten inanıyoruz" dedi.

MICHELIN Rehberi İstanbul ilk kez 2022 yılında yayımlandı ve o zamandan bu yana Türkiye'nin en büyük şehrinin gastronomik potansiyelini ve çeşitliliğini farklı seviyelerdeki dikkat çekici restoranlarla gözler önüne serdi. Rehber, iki yıl önce kıyı şehirleri olan İzmir ve Muğla'ya da genişledi ve bugün bir adım daha atarak, gözlerden uzak ama övgüyle anılan Kapadokya bölgesini de kapsamına alıyor.

Tamamı sektör profesyonellerinden oluşan uluslararası ve anonim müfettiş ekibi sayesinde, MICHELIN Rehberi dünyanın dört bir yanındaki destinasyonlarda en iyi restoranları titizlikle seçiyor. Bugün Michelin Grubu'nun tam zamanlı çalışanları olan bu müfettişler, yalnızca sunulan yemeğin kalitesine odaklanan bir değerlendirme yöntemi kullanıyor. Bu değerlendirme, 5 evrensel kritere dayanıyor:

- Ürünlerin kalitesi.
- Pişirme tekniklerine hakimiyet.
- Lezzetlerin uyumu.
- Şefin kişiliğinin yemek deneyimine yansması.
- Zaman içinde ve menünün tamamında tutarlılık.

İstanbul, İzmir, Muğla ve Kapadokya 2026 MICHELIN Rehberi restoran seçkisi, 4 Aralık 2026'da İstanbul'da düzenlenecek tören ile açıklanacak. Seçki, MICHELIN Rehberi'nin web sitesinde ve iOS ile Android için ücretsiz mobil uygulamalarında erişilebilir olacak.

MICHELIN Rehberi'nin restoran seçkisine, Türkiye'de ve dünyada öne çıkan en iyi otelleri vurgulayan küresel bir otel seçkisi de eşlik ediyor.



Ankara'da Yanan Odun Ateşi: Şef Emre İnandır ile Yaşayan Mutfak Deneyimi

Çırağan Sarayı'ndaki başarılarının ardından Intercontinental Grand Ankara'ya transfer olan ödüllü şef Emre İnandır, gastronomiye dair görüş ve deneyimlerini HORECA TREND Genel Yayın Yönetmeni Elif Akın Yüksel'e aktardı. Başkentte yeni bir döneme hazırlanan İnandır, Intercontinental Grand Ankara'daki projelerini ve planlarını paylaştı.

Gastronomiye Olan İlginiz Nasıl Gelişti? Yemeği Hayatınızın Merkezine Almanızda Ve Bu Mesleği Seçmenizde Sizi Motive Eden Unsurlar Nelerdi?

Yaklaşık 23-24 sene oldu bu mesleğe başlayalı. Anne tarafımın Bolulu olmasından ziyade dedemin esas bu mesleğe olan aşkı ve hırsı beni heyecanlandırdı, oraya doğru itti. Bizim çocukluğumuzda, çoğu ailenin hafta sonları futbol ya da siyaset konuştuğu ortamların aksine, evimizde yemek, mutfak içi süreçler ve diğer otel mutfakları üzerine sohbet edilirdi. Daha sonrasında sanatsal bakılan bir işi dedemin de heyecanıyla, disipli-

niyle, sistemiyle yürütmesinden kaynaklı olarak bu sektöre adım atmaya tercih ettim.

Menü Tasarlarken Size En Çok Neler İlham Veriyor? Yerel Ürünler, Mevsimsellik Ya Da Dünya Mutfaklarının Etkisi Menü Oluşturma Sürecinizde Nasıl Bir Rol Oynuyor?

İnsanları heyecanlandırmayı seviyorum; orda mutfaktaki ekibimizin de bir olup daha çok yenilikçi şeyler çıkmasını istiyorum. Mesleğe ilk başladığım günden beri klasiğin dışına çıktım. Bir ot, bir sebze gibi ürünlere yer veriyorum, sadece et ve balıkla

sınırlı kalmıyoruz. Bulduğumuz farklı ürünleri önce ekip içinde tartışıyoruz, nasıl yemeklerimize uyarlayabiliriz diye. Daha sonra uyarladığımız o ürünleri menüye enjekte ediyoruz. Düzenli olarak gelen misafirlerimize bu yenilikleri tattırıyoruz; aldığımız olumlu geri bildirimlere göre menümüzü şekillendiriyoruz. Ayrıca gıda kimyası üzerine bir yaklaşım geliştirdik. Yalnızca ürünün pişip pişmemesi değil, suyun kaynama derecesinin altında gerçekleşen kimyasal reaksiyonları da genç yeteneklerimize öğretiyoruz. Çünkü suyun kaynaması sadece bir fiziksel olay değildir; içinde pek çok kimyasal dönüşüm barındırır.

Gıda kimyasını bilmek ve uygulamak, lezzetin gerçek anlamda ortaya çıkmasını sağlıyor. Üründeki disakkaritleri ve doğal glikozları açığa çıkararak hazırladığımız yemekler, gıdanın öz lezzetini yansıtıyor. Ne yazık ki günümüzde gıdaların gerçek tatları zarar gördü. Bir zamanlar salatalık kesildiğinde mutfakta yayılan mis gibi kokular artık pek hissedilmiyor. Biz ise Osmanlı mutfağından aldığımız ilhamı yeni dünya teknikleriyle birleştirerek bu doğal tatları yeniden canlandırmaya çalışıyoruz.

Tedarik Süreciniz Nasıl İşliyor? Hangi Ürünleri, Nasıl Temin Ediyorsunuz?

Sezonsallık bizim için çok önemli. Buraya geldiğimizden beri birçok firmayla görüşüp ürünlerini dene-

dik. Ülkemizde standart bir tedarik zinciri olmadığı için bugün bulduğunuz biberi gelecek hafta bulamayabiliyorsunuz. Bu nedenle menü tasarlarken en çok mevsimselliğe dikkat ediyoruz. Örneğin kışın kış sebzeleri, baharda ise bahar sebzelerini kullanıyoruz. Tedarikçilerimiz de sürekli değişiyor; bu sayede hem onların rehavete kapılmasını önleyor hem de biz farklı alternatiflere açık kalıyoruz.

Michelin, Gault & Millau, Creative People Talks & Hospitality Awards Gibi Birçok Seçkide Yer Aldınız Ve Uluslararası Ödülün Sahibi Oldunuz. Böylesine Ciddi Başarılar Bir Şef İçin Ne İfade Ediyor? İlk Büyük Başarılarınızı Elde Ettiğinizde İç Sesiniz Size Ne Söyledi? Neler Hissettiniz? Şimdi Neler Hissediyorsunuz?

Aslında hedeflerimize tam olarak ulaşamadığımızı düşünüyorum. Bunlar tabi ki büyük başarılar, inkar edecek halimiz yok. Güçlü bir duruş sergiledik orada. Ama hedeflerimiz her zaman bir üst kademeydi. Örneğin Michelin listesine girdik ama esas hedefimiz yıldız almaktı. Gault & Millau'da 3 şapka aldık, ama hedefimiz 4 şapka almaktı. Bocuse d'Or'da ilk Türkiye şampiyonu olduk; daha sonra Avrupa'ya gidip ilk 10'a girmekti hedefimiz ama giremedik. Tabii ki bu başarılar bizi mutlu etti, gururlandırdı ama esas hedeflerimiz bunların üzerindeydi.

Türkiye'de Gastronomi Turizmi Son Yıllarda Önemli Bir İvme Kazandı. Ancak Önümüzde Daha Uzun Bir Yol Var... Bu Noktada Türkiye'yi Gastronomi Turizminde Daha İyi Bir Noktaya Taşıyabilmek İçin Neler Yapılmalı?

Gastronomi bir kültürdür ve Türkiye'nin mutfağı uluslararası platformlarda daha doğru tanıtılmalıdır. Türk mutfağı aslında çok güçlü olmasına rağmen Avrupa'da çoğu kişi onu sadece "agresif" buluyor. Oysa İskandinav mutfakları sadelik ve tazelik üzerine kurulu, esnek yapıları sayesinde de daha yenilikçi ve turizmde avantajlı.

Bizim mutfağımızda baharatlar çok önemli; içli köfteden pilava kadar yoğun baharat kullanımı Avrupa mutfaklarında görülmeyen bir yaklaşım. Fransız mutfağı köklü ama değişime kapalıdır; İskandinavlar ise toprağın sunduğu ürünü sade ve doğru biçimde sunarak öne çıkıyor. Bu esneklik onlara uluslararası alanda üstünlük sağlıyor.

Otel Mutfaklarında Dünyada En Çok Hangi Gastronomi Trendleri Öne Çıkıyor? Türkiye Bu Trendleri Yakalayabiliyor Mu? Türkiye'de Oteller Genellikle Şehir Merkezinde Değil, Şehirden Ayrı Ve Daha Çok Yabancı Turistleri Ağırlayan Yapılar Olarak Görülüyor. Peki Bu Trendler Şehrin İçine Girebiliyor Mu? Otellerin, Bulundukları Şehrin Gastronomisine Katkısı Oluyor Mu?

Otel restoranlarının en büyük hatası, misafirleri resepsiyon üzerinden restorana yönlendirmek; bu durum dışarıdan gelenler için itici görünüyordur. Sokaktan bağımsız girişi olan otel restoranları ise daha samimi,





dışarıya açık ve daha fazla müşteri çekiyor. Şehir gastronomisine önemli katkı sunan otellerin geçmişteki uygulamaları ise turizme zarar vermiş: 25-30 yıl önce Beşiktaş'a gelen cruise yolcularına, taksilerde ve restoranlarda turistlere aşırı fiyat uygulandığı için "dışarıda yemek yemeyin" uyarısı yapılmış. Bu tür aşırı fiyatlandırmalar turistlerin yerel mutfığa ilgisini azaltmış.

Konsiyerjlerin tavsiyeleri de sorunlu; genellikle en çok komisyon veren restoranlara turist yönlendirilirken, kaliteli ama ödeme yapmayan fine-dining mekânlar geri planda kalıyor. Bu nedenle birçok yabancı turist Türkiye'yi sadece kebab ve rakıyla

özdeşleştiriyor, mutfığın zengin çeşitliliği tanıtılmıyor.

Sürdürülebilirlik Sizin İçin Oldukça Önemli. "Sebze Atıklarını Baharata Dönüştürmek Veya Kök Sebze Atıklarını Doğaya Geri Kazandırmak Gibi Sürdürülebilir Yöntemleriniz Var. Bu Alandaki Çalışmalarınızın Detaylarını Öğrenebilir Miyiz?

Sıfır atık prensibini uyguluyoruz. Balık kafalarından kemiklerine, kuyruklara kadar her şeyi değerlendiriyoruz. Sebze kabuklarını kurutup baharat haline getiriyoruz; kendi baharat karışımlarımız oldu. Sebzelerin sap kısımlarını da

eskiden annelerimizin yaptığı gibi altlık yapıyoruz. Amacımız mutfığı hiç israf etmeden kullanmak. Porsiyonları insanların yiyebileceği kadar ufaltıyoruz. Lokal bir ürün varsa ona ulaşmaya çalışıyoruz. Kadın üreticilere erişmeye çalışıyoruz. Bunlar hep sıfır atıkla, sürdürülebilirlikle olan şeyler. Kabukların çöpe gitmemesi bizleri çok mutlu ediyor. Belirli bir bilinçlendirme sağlandı ve artık ekip kendi inisiyatifini kullanıyor.

'Intercontinental Grand Ankara' Daki Göreviniz Hayırlı, Uğurlu Olsun. Ankara'ya Hoş Geldiniz. Ankara, HORECA TREND İçin Önemli Bir Şehir. Tüm Ekibimiz Ankara'da Ve Ankara'yı Seviyoruz. Ankara'nın Gastronomi Odağında Çok İyi Bir Potansiyeli Var. Bu Potansiyelin Gerçekleşmesinde Sizin Değerli Katkılarınız Olacak Mutlaka. Samimi Olarak, Ankara'yı Nasıl Buldunuz? Neler Yapılabileceğini Düşünüyorsunuz?

Ankara biraz bakır kalmış. İnsanların damak tatları belli kalıpların içine sıkışmış. Örneğin birisi 30 yaşına kadar belli yemekleri tüketirse damak tadı gelişmez. Burada meyhane ve kebab kültürü çok yaygın ve insanlar

artık farklı tatlar arıyor. Yeni kuşak sıkılmış durumda aynı şeyleri yemekten. Ankara'da yenilik yapanlar kazanıyor. Biz de burada lokal ürünlerle, seasonal (mevsimsel) ürünlerle ve Osmanlı reçeteleriyle hareket edeceğiz.

Fakat burada şöyle bir değişiklik yapacağız. Biz burada ızgaramızdan fırınımıza kadar her şeyi odunla pişireceğiz, canlı ateş konsepti olacak. Her şey canlı canlı pişecek. Zaten göçebe bir mutfak olduğumuz için, biraz da onu yansıtmak istiyoruz. Ürünlerimizi kendimiz fûme ediyoruz. Amacımız konuklarımıza yaşayan bir lezzet, bir yemek sunabilmek.

Son Olarak, Dünyada Trend Sadeleşmeye Gidiyor. Türk Mutfağında Sadeleşmeye Uygun, Tabakta Çıkaracağınız Bir Yemek Olsa Hangisi Olurdu?

Antep'in "çağla aşısı" yemeği buna çok uygun olurdu, çok lezzetli bir yemek. Buradaki ustalar kendi topraklarından yetiştirdikleri sebzeleri kullanıyor, fabrikasyon yok. Eğer bir pazı kullanacaksa kendi toprağından çıkartıyor. Otel mutfaklarından bahsetmiyorum. Oradaki otel mutfakları

da bizim otel mutfakları gibi biraz daha hızlı üretime geçiyor. Restoranların kendi bahçeleri var, taze ürün kullanıyorlar.

Bazı şefler yemeklerine tuz bile eklemiyor. Deniz kıyısına kurulan sefalarda, dalgaların vurmasıyla sebzelerin üzerine düşen tuz sayesinde, sebzeler büyürken doğal olarak tuzu içlerine alıyor. Şefler de bu sebzeleri yemeklerinde kullanıyor. Çok doğala gitmek gerekiyor; doğal tuz, doğal lezzetler... Bizde hep yoğun baharat ve acı oluyor. Baharatlar ana ürünün önüne geçtiğinde o yemeğin özü kayboluyor. Örneğin, modern olsun diye portakallı zeytinyağlı kereviz yapılıyor. Yediğinde portakal tadı baskın geliyor, adeta portakal yemişi gibi hissediyorsun. Peki kereviz nerede? Esas temayı kaybediyoruz.

Vedat Milor'La Yaptığımız Bir Röportajda, Türk Mutfağının En Büyük Eksikliğinin Şarap Olduğunu Söylemişti. Siz Şarap Konusunda Ne Düşünüyorsunuz? Kültürümüzde Yer Almamasının, Yemek Deneyimine Bir Zararı Oluyor Mu?

Ben kendisine katılmıyorum kesinlikle. Türkiye'de çok iyi şaraplar var; eşleşme konusunda biraz zamana ihtiyacı var belki. Ama rakıyla da çok iyi yemekler sunulabiliyor. Geçmişte şarap fıçılarıyla bir Atamız varmış, şarap mahzenleri varmış.. Rakıyla da eşleşme yapılan bir sürü yemek var; sadece meze değil ki! Sadece anason da agresif olduğu için biraz baskın geliyor. Onu doğru lezzetlerle kıyaslamak lazım. Çanakkale'de, Ayvalık'da, Kapadokya'da, Kalecik'te çok sayıda mahzenlerimiz var. Buradaki iyi restoranların hepsinde şarap servisi ediliyor.



Mandarin Oriental, Bodrum World Spa Awards 2025'te "Türkiye'nin En İyi Spa Oteli" Ödülüne Layık Görüldü

Bodrum Yarımadası'nın en büyüleyici koylarından biri olan Cennet Koyu'nda konumlanan Mandarin Oriental, Bodrum; ayrıcalıklı konaklama anlayışını tamamlayan spa merkeziyle misafirlerine kusursuz bir iyi yaşam deneyimi sunuyor. Zamansız lüksün ve kişiselleştirilmiş hizmetin simgesi olan otel, bu yıl dünyanın en prestijli wellness platformlarından World Spa Awards tarafından "Türkiye'nin En İyi Spa Oteli" ödülüne layık görüldü.

Mandarin Oriental, Bodrum'un doğal güzelliklerle çevrili eşsiz konumu ve konuklarına sunduğu ayrıcalıklı yaşam deneyiminin önemli bir parçası olan The Spa at Mandarin Oriental, Bodrum'un dünyanın en saygın spa ve wellness platformala-

rından biri olan World Spa Awards tarafından bu ödüle layık görülmesi; bütünsel yaklaşımı, uzman terapistlerin özenli hizmeti ve kişiye özel programları sayesinde sunduğu deneyimin uluslararası tescili niteliği taşıyor.

Toplam 2.700 m² alana yayılan iki katlı The Spa; geleneksel Türk hamamı, özel bakım odaları, açık ve kapalı havuzları, buhar ve sauna odalarıyla misafirlere beden, zihin ve ruhu aynı anda yenileyen bir yolculuk sunuyor.

Mandarin Oriental, Bodrum Genel Müdürü Volkan Öztürkler ödül hakkında şunları söyledi: "The Spa at Mandarin Oriental, Bodrum ile misafirlerimize sadece bir spa deneyimi değil, bütünsel bir yaşam yolculuğu sunmayı hedefliyoruz. World Spa Awards tarafından Türkiye'nin En İyi Spa Oteli seçilmek, bu vizyonumuzun uluslararası ölçekte takdir görmesi açısından büyük bir gurur kaynağı. Misafirlerimize benzersiz bir iyi yaşam deneyimi sunmaya devam edeceğiz."





Wyndham Hotels & Resorts'un Dünyadaki İlk Cave Oteli: Signature Cave Cappadocia, MICHELIN Guide & Tablet Hotels Koleksiyonunda

MICHELIN Rehberi'nin Türkiye kapsamını Kapadokya'ya genişletmesinin ardından bölgenin yıldızı parlamaya devam ediyor. Trademark Collection by Wyndham markası altında hizmet veren mağara oteli Signature Cave Cappadocia, Tablet Hotels & MICHELIN Guide koleksiyonuna kabul edildi. Bu kabulün küresel turizmdeki anlamı ve önemine işaret eden Honest Holding Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Deveci, bölgenin uluslararası tanıtımında yepyeni bir sayfa açmaya hazırlandıklarını kaydetti

Kapadokya - Dünyanın en büyük otel zincirlerinden Wyndham Hotels & Resorts, global portföyüne tarihi bir ilk ekledi. Signature Cave Cappadocia, Trademark Collection by Wyndham grubunun dünyadaki ilk "cave hotel"i olarak kapılarını açmasının ardından otel ilk uluslararası başarısına imzasını atarak Michelin Guide'in otel koleksiyonunda yerini aldı. Kapadokya'nın büyüleyici coğrafyasında eşsiz bir misafir deneyimi sunan bu otantik otel; MICHELIN Guide'in otel seçkisi olan Tablet Hotels koleksiyonuna kabul edilerek uluslararası alanda prestijli bir kalite belgesine sahip oldu.

Kültür, Tasarım, Otantik Deneyim Ve Hizmet Kalitesi

Tablet Hotels & MICHELIN Guide koleksiyonuna girmek, yalnızca sınırlı sayıdaki otelin ulaşabildiği bir ayrıcalık. Bu platform standart rezervasyon sitelerinden farklı olarak otelleri titizlikle seçiyor. Platformda tasarımı, hizmet kalitesi, özgünlüğü, bulunduğu destinasyona katkısıyla fark yaratan otellere yer veriliyor.

MICHELIN Rehberi geçtiğimiz günlerde İstanbul, İzmir ve Muğla'dan sonra Türkiye'deki kapsamını Kapadokya ile genişlettiğini duyurmuş, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan bu eşsiz coğrafyanın gastronomi kültürünü odağına almıştı. Hemen arkasından gelen bu kabul, turizm otelcilik açısından önemli bir atılımın işareti. Kapadokya'da, bu koleksiyonda yer alan birkaç özel otelden biri olan Signature Cave Cappadocia, bölgenin uluslararası tanıtımında yeni bir sayfa açmaya hazırlanıyor.

Wyndham'ın Global Ağı Michelin Prestiji İle Birleşti

Trademark Collection by Wyndham markası altında faaliyet gösteren otel, Wyndham Hotels & Resorts portföyünde dünyanın ilk cave hoteli olmasıyla öne çıkıyor. Bu özellik, Wyndham'ın farklı kültür ve destinasyonlarda otantik deneyimler sunma vizyonunu güçlü biçimde yansıtıyor. Bu kabul ile birlikte Signature Cave Cappadocia, Wyndham'ın global ağı ve MICHELIN Guide'in prestijiyile birleşerek dünya çapında seçkin gezginlere ulaşma fırsatı elde edecek.

Önümüzdeki dönemde yürütülecek tanıtım kampanyaları ile hem Türkiye turizmine hem de Kapadokya'nın global marka değerine katkı sağlayacaklarını açıklayan Honest Holding Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Deveci, Signature Cave Cappadocia'nın MICHELIN rehberinde yer almasından duydukları gururu şu sözlerle ifade etti: "Wyndham'ın dünyadaki ilk cave oteli olarak markamızın uluslararası vizyonunu Kapadokya'da

temsil etmekten gurur duyuyoruz. Tablet Hotels & MICHELIN Guide seçkisinde yer almak, otelimizin global düzeyde benzersizliğinin ve kalitesinin tescilidir.

Misafirlerimize, bölgenin tarihini ve kültürel zenginliklerini en yüksek hizmet standartlarıyla yaşatma hedefimiz doğrultusunda bu başarı, önemli bir dönüm noktasıdır. Sadece otelimizin değil bölgemizin uluslararası tanıtımında yepyeni

bir dönem başlıyor."

Signature Cave Cappadocia Hakkında: Wyndham Hotels & Resorts, global portföyündeki ilk mağara oteli olan Signature Cave Cappadocia, Trademark Collection by Wyndham olarak Kapadokya'da hizmet veriyor. Mülkiyeti Honest Holding'e ait olan ve yine aynı şirket tarafından işletilen Signature Cave Cappadocia, Trademark Collection by Wyndham'da 27 süit otel bulunuyor. Signature Cave Cappadocia, geçtiğimiz yıl açılan Ramada Resort by Wyndham Pamukkale Thermal'in ardından Honest Holding'in Wyndham markalarıyla hayata geçirdiği ikinci tesis oldu. Tesiste ayrıca 68 kişinin ağırlanabildiği restoran, kahvaltı salonu ve teras bar yer alıyor.

Tablet Hotels & MICHELIN Guide Seçkisi Hakkında: 120 yılı aşkın süredir yüksek kaliteli gastronomik deneyimler sunmaya kendini adan Michelin Guide, aynı tutku ve uzmanlığı otellere uyguluyor. Dünyanın en iyi ve en heyecan verici konaklama yerlerini, yalnızca en iyi deneyimleri vurgulama konusundaki tarihi bağlılığı ile pekiştiren Michelin Guide, bu vizyon ile 2018 yılında Tablet'i satın aldı. Tablet Hotels MICHELIN Guide'in resmi otel seçkisi ve çevrimiçi otel rezervasyonunun güvenilir yolu olarak gezginlerle buluşuyor. Yirmi yılı aşkın süredir Tablet uzmanları, dünyanın en heyecan verici otellerini bulmak için dünyayı araştırıyor; stilleri, hizmetleri ve kişilikleriyle öne çıkan yerleri deneyimliyor. MICHELIN Guide'da yer alan bu sıra dışı oteller, dünyayı kapsayan en prestijli ve güvenilir otel seçkisini oluşturuyor.





MykOrini Tersane İstanbul'da Kapılarını Açtı

Antalya'daki başarısının ardından MykOrini, İstanbul'daki ilk restoranını Tersane İstanbul'da açtı. SWOT Hospitality tarafından hayata geçirilen restoran, Mikonos ve Santorini'den ilham alan konseptiyle misafirlerini ağırlamaya başladı. Geleneksel Yunan mutfağını modern dokunuşlarla yorumlayan MykOrini, menüsündeki özgün tatların yanı sıra atmosferiyle de dikkat çekiyor.

MykOrini, sofralara Ege'nin taze malzemelerini, deniz ürünleriyle zenginleşen imza tabaklarını ve paylaşım kültürünü taşıyor. SWOT Hospitality, Dubai ve Türkiye'deki yatırımlarıyla fine dining alanında edindiği uluslararası deneyimi MykOrini markasıyla İstanbul'a getiriyor. Böylece İstanbul'un kalbinde, Yunan mutfağının seçkin tatlarını ve Ege'nin eğlenceli ruhunu yaşatan bir buluşma noktası yükseliyor.

Sofrada Ege Esintisi

MykOrini'nin menüsünde deniz ürünleri ve paylaşım kültürü öne çıkıyor. Taramas, Melitzanosalata, Humus ve Tzatziki gibi klasik mezeler; karidesle hazırlanan Prawns Saganaki, Fish Lollipop ve kızarmış kalamar gibi deniz mahsulleriyle buluşarak sofralara canlılık katıyor. Ana yemeklerde ise Tuz Kabuğunda Levrek, karışık deniz ürünleriyle hazırlanan Seafood Orzo, mürekkep balığının mürekkebiyle hazırlanan Black Prawns Pasta ve şefin çağdaş yorumu olan Truffle Pastitsio menünün öne çıkan imzaları arasında yer alıyor. Tatlılarda ise Portokalopita, Lokma ve Yoghurt Ice Cream öne çıkıyor. Her tabak, Yunan mutfağının karakteristik tatlarını modern tekniklerle harmanlayarak konuklara zamansız bir lezzet sunuyor.

Yunan Gecesi Atmosferi

Akşam saatlerinde menüye eşlik eden Yunan müzikleri, sirtaki dansları ve tabak kırma ritüeli, MykOrini'yi sadece bir restoran olmaktan çıkarıp eğlenceyle bütünleşen bir buluşma noktasına dönüştürüyor. Yemeğin, müziğin ve dansın ritmini bir arada yaşatan bu atmosfer, İstanbul'un gece hayatına yepyeni bir enerji katıyor.

İç mekanda Mikonos ve Santorini'den esinlenen doğal malzemeler ve sıcak tonlar öne çıkıyor. Açık renklerin hakim olduğu dekorasyon, samimiyet ve ferahlık duygusunu güçlendiriyor. Böylece MykOrini, yalnızca damaklara değil aynı zamanda görsel ve duygusal anlamda da unutulmaz bir deneyim vadediyor.

Usta İmzalarla Yunan Lezzeti

MykOrini'nin mutfak ve misafir deneyimi vizyonu, alanında uluslararası başarılarla imza atmış üç güçlü isim tarafından şekillendiriliyor. Açılış



öncesinde menüye imza atan Michelin yıldızlı Şef Pavlos Kyriakis, yarattığı seçkin lezzetlerle markanın İstanbul'daki yolculuğuna küresel bir prestij kazandırıyor. Restoranın sürekli mutfak liderliğini üstlenen Şef Dimitris Koumis, Akdeniz mutfağındaki derin bilgi birikimini modern yorumlarla harmanlayarak menüyü zamansız bir zarafetle buluşturuyor. Tüm bu lezzet yolculuğunu kusursuz bir deneyime dönüştüren MykOrini Genel Müdürü Theodoros Kaounas ise Londra ve Dubai'de edindiği lüks servis uzmanlığını İstanbul'a taşıyarak MykOrini'de her ayrıntıyı titizlikle kurguluyor.

MykOrini, Mikonos ve Santorini'nin Ruhunu İstanbul'a Taşıyor

MykOrini'nin İstanbul'daki açılışı üzerine konuşan SWOT Hospitality CEO'su Mouhamad Hadla, restoranın şehre getirdiği deneyimi ve vizyonunu paylaştı. Hadla, "İstanbul kültürel zenginliği, kozmopolit yapısı ve gastronomi sahnesindeki dinamizmiyle dünyanın en ilham verici şehirlerinden biri. SWOT Hospitality olarak misafirlerimize yalnızca iyi yemek değil, duygulara dokunan, hatıralarda yer edecek deneyimler sunmayı benimsiyoruz. Biz MykOrini ile sadece Yunan mutfağını değil, Mikonos ve Santorini'nin yaşam sevincini, müziğini ve eğlence kültürünü de şehre getiriyoruz. Amacımız misafirlerimize unutulmaz anılar yaşatacak bir buluşma noktası yaratmak; gastronominin sanatla, kültürle ve eğlenceyle birleştiği yeni bir deneyim sunmak. MykOrini, özgün menüsü, atmosferi ve ritüelleriyle bu şehre yeni bir soluk getirecek; gastronomiyi, kültürü ve eğlenceyi bir araya getiren buluşma noktası olacak" dedi.

MykOrini'nin menüsü ise Michelin yıldızlı şef Pavlos Kyriakis imzası taşıyor. Yunan mutfağının seçkin lezzetlerini modern bir bakış açısıyla yeniden yorumlayan Kyriakis, "MykOrini için menüyü hazırlarken Yunan mutfağının özünü oluşturan paylaşım kültürünü ve sofraların samimiyetini ön planda tuttuk. Deniz ürünlerinden başlangıçlara, özenle seçilmiş mezelerden özel tariflerle yorumladığımız ana yemeklere kadar her tabak hem köklü bir geleneği hem de modern mutfak anlayışını yansıtıyor. Mikonos ve Santorini'nin canlı ruhunu İstanbul'a taşıyan menüde, misafirlerimizin sadece damaklarında değil aynı zamanda anılarında da iz bırakacak tatlar yaratmayı amaçladık" ifadelerini kullandı.

İstanbul'un Yeni Yaşam Noktası, Laurel İstanbul

İstanbul'un keşfedilmeyi bekleyen ve kaliteli zaman geçirmek isteyenlerin yeni yaşam noktalarından biri olan Laurel İstanbul, Demirciköy'de yaklaşık 1.500 metrekarelik yemyeşil alanıyla dikkat çekiyor. Adını doğallığın, sadeliğin ve zarafetin sembolü olan "Defne" bitkisinden alan mekan, sabah kahvaltısından akşam yemeğine kadar dolu dolu bir gün geçirme imkânı sunuyor. Mutfakta ise "Piyasanın yaptığı işi yapmak değil, yapma şeklini değiştirmek" felsefesiyle sürdürülebilirliği ön planda tutan Laurel İstanbul, "Çöpsüz Mutfak" anlayışıyla atık yönetiminde örnek uygulamalar gerçekleştiriyor.

İstanbul Demirciköy'de, yemyeşil bir orman dokusunun içinde konumlanan Laurel İstanbul, sadece yemek değil aynı zamanda bir atmosfer, bir kaçış ve rafine bir yaşam deneyimi sunuyor. Doğal taş, ahşap ve cam gibi malzemelerin modern mimariyle buluştuğu mekanda, konuklar günün her saatinde keyifli bir atmosferin tadını çıkarabiliyor. Sabah kahvaltısından akşam yemeğine, nefis kokteyllerden şefin özel menüsüne kadar gün boyu lezzet ve sosyal yaşamı bir arada sunuyor.

Farklı bölümleriyle aileler, çiftler, arkadaş grupları ve iş yemekleri için ideal bir buluşma noktası olan Laurel İstanbul, Fransız Kafe alanı, geniş restoran bölümü, çocuk oyun parkı, ve sevimli canlı dostlarının bulunduğu keyifli atmosferiyle her yaştan misafirine unutulmaz anılar yaşıyor.

"Gastronomi Bir Bilimdir" Felsefesiyle Mutfakta Yenilik

Laurel İstanbul, mutfağında sadece iyi yemek değil, aynı zamanda bir bakış açısı ve duruş sunuyor. Dünya mutfağının çağdaş yorumlarını içeren menüsünde kullanılan taze ürünler, tabaklardaki özenli sunum ve detaylara verilen önem, misafirlerine gerçek bir lezzet deneyimi yaşıyor. İştah açıcı başlangıçlardan el yapımı makarnalara, risottolardan taş fırın pizzalara, et ve deniz mahsullerine kadar geniş bir seçki sunan mekan, her zevke hitap ediyor. Şefin "Gastronomi bir bilimdir" anlayışı ise mutfağı yalnızca bir üretim alanı değil, emeğe ve malzemeye saygı duyan bir kültür alanı haline getiriyor.

"Çöpsüz Mutfak" ile Sürdürülebilirlikte Yeni Standart

Laurel İstanbul, "Çöpsüz Mutfak" anlayışıyla sektörde örnek bir duruş sergiliyor. Lezzetin ötesinde, doğaya ve hayata saygıyı da odağına alan mekan, taze ve günlük ürünlerle çalışıyor, dondurulmuş veya bekletilmiş hiçbir malzeme kullanmıyor. Artan porsiyonlar,

hijyen kurallarına uygun şekilde paketlenerek misafirlere sunuluyor.

Mutfaktan çıkan tüm atıklar ayrıştırılarak çevredeki kediler, köpekler ve kümes hayvanları gibi canlılarla paylaşıyor.



Gastronomi Tutkunları İçin Bir Kaçış Noktası

Sade ve modern çizgilerle tasarlanmış iç mekânları, geniş oturma alanları ve bahçede özgürce dolaşan sevimli hayvan dostlarıyla Laurel İstanbul, yalnızca bir restoran olmanın ötesine geçerek misafirlerine bir yaşam alanı sunuyor. İçinde yer alan özel Fransız kafe bölümü, klasik Avrupa kafe kültürünü doğayla buluşturuyor. Mekan, doğa yürüyüşleri, uzun sohbetler, sakinlik arayanlar için ideal bir ortam sağlarken, doğum günlerinden kurumsal organizasyonlara, dizi-film çekimlerinden şirket toplantılarına kadar birçok özel anın da ev sahibi konumunda.

Pazartesi günleri kapalı olan Laurel İstanbul, hafta içi 11:30-23:00, hafta sonları ise 09:00-23:00 saatleri arasında hizmet veriyor. Özellikle hafta sonları, doğanın içinde lezzet, konfor ve sosyal hayatı bir arada sunan yeni nesil mekan arayışında olanlara kapılarını açıyor.



mezzeMarin Ürünleriyle Yapabileceğiniz 10 Yaratıcı Tarif



Deniz ürünlerini mutfağınıza taşımak artık çok daha kolay. mezzeMarin'in marine salataları, füme ürünleri ve fileto çeşitleri, klasik tariflere yepyeni yorumlar katmanıza yardımcı oluyor. İşte sofranıza ilham verecek 10 yaratıcı tarif:

Deniz ürünleri, sofralara hem sağlık hem de lezzet katan en değerli besin kaynaklarından biridir. Özellikle ton balığı gibi pratik ve besleyici seçenekler, günlük yemeklerde sıkça tercih edilir. Ancak mezzeMarin'in sunduğu marine salata, füme ve fileto ürünleri sayesinde ton balığını çok daha yaratıcı tariflerde değerlendirmek mümkün. Bu yazıda, mezzeMarin ürünleriyle hazırlayabileceğiniz 10 farklı tarif fikrini keşfedecek ve mutfağınıza ilham katacaksınız.

1. Marine Salatalı Dürüm

Lavaşın içine roka, avokado ve ton balığıyla birlikte mezzeMarin'in Marine Salata çeşitlerini ekleyerek hızlı ve doyurucu bir öğün hazırlayabilirsiniz.

2. Uskumru Fümeli Pizza

Mozzarella ve kırmızı soğanla birlikte pizzanın üzerine mezzeMarin'in Uskumru Füme dilimlerini ekleyin. Klasik pizzaya deniz esintisi katacaktır.

3. Hamsi Soslu Poğaç

Poğaç hamurunun içine mezzeMarin'in Hamsi Soslu Marine ürünlerinden ekleyerek kahvaltılı sofralarınıza yeni bir tat katabilirsiniz.

4. Füme Balıklı Kraker Atıştırmalıkları

Krakerlerin üzerine krem peynir sürün, ton balığıyla birlikte mezzeMarin'in Somon Füme dilimlerinden ekleyerek şık atıştırmalıklar hazırlayın.

5. Kinoa Salatası Deniz Esintisiyle

Haşlanmış kinoaaya ton balığı ekleyin, üzerine mezzeMarin'in marine ürünlerinden biriyle farklı bir lezzet katın.

6. Somon Filetolu Omlet

Yumurtaı çırpıp tavaya aldıktan sonra içine mezzeMarin'in Somon Fileto dilimlerinden ekleyin. Hem

besleyici hem de lezzetli bir kahvaltı alternatifi.

7. Ev Yapımı Sushi Roll'lar

Evde sushi hazırlarken ton balığının yanına mezzeMarin'in Marine ve Füme ürünlerinden ekleyerek özgün tat kombinasyonları oluşturabilirsiniz.

8. Deniz Esintili Çorba

Sebze suyu tabanlı bir çorbanın son aşamasında mezzeMarin'in Fileto ürünlerinden ekleyin. Çorbaya hem doyuruculuk hem de derinlik katar.

9. Marine Çirozlu Salata Kasesi

Tahıl tabanlı bir kaseyi, mezzeMarin'in Marine Çiroz ürünüyle

zenginleştirin. Besleyici, ferah ve hafif bir öğün hazır.

10. Balıklı Wrap

Wrap ekmeğinin içine yeşillikler, yoğurt sosu ve mezzeMarin'in Marine ürünlerinden birini ekleyerek hızlı ve pratik bir öğün hazırlayabilirsiniz.

Neden mezzeMarin?

1975'ten bu yana deniz ürünlerinde kaliteyi ön planda tutan mezzeMarin, marine salata, füme, fileto ve özel ürün çeşitleri ile sofralara yenilik katıyor. Sağlıklı, lezzetli ve güvenilir ürünler için mezzeMarin'in ürün gamını keşfetmek en doğru tercih.



Yaz Biterken, SushiCo'dan Dönüşe Özel Lezzetler

Yaz tatilinin sona ermesiyle birlikte şehir hayatına ve günlük tempoya geri dönenler için SushiCo, üç farklı tema altında hazırladığı yeni menü serisini duyurdu. "Back to School", "Back to City" ve "Back to Office" başlıklarıyla sunulan toplam altı menü, hafta içi tüm SushiCo restoranlarında misafirlerle buluşacak.

Türkiye'nin en köklü Uzak Doğu restoran zinciri SushiCo, eylül ayıyla birlikte yeni "Back To" menü serisini misafirlerinin beğenisine sunuyor. Yaz tatilinin ardından şehre dönen, okula başlayan veya iş temposuna geri dönenler için hazırlanan bu özel seri; Back to City, Back to School ve Back to Office olmak üzere üç tema altında toplandı. Toplam altı farklı menüden oluşan seri, misafirlerine hem taze hem de doyurucu alternatifler sunarken, SushiCo'nun Uzak Doğu mutfağındaki uzmanlığını modern dokunuşlarla birleştiriyor.

Back to City menüleri Levrek Bun, Salmon Aburi Roll, Kore Usulü Tavuklu Bulgogi, Mongolian Chicken, Korean Wonton, Kibuka Roll, Trüflü Ebi Tempura Roll ve Kızarmış Dondurma gibi zengin seçeneklerle öne çıkarken; Back to Scho-



ol menüleri Tavuk Bun, Trüflü Ebi Tempura Roll, Cheesy Tteokbokki ve Soft Drink ile gençlere ve öğrencilere pratik ve keyifli öğünler sunuyor. Back to Office menüleri ise Korean Wonton Bao Burger, Tsunami Roll, Süper Salmon Roll ve eşlikçi içeceği ile iş dünyasına lezzetli bir alternatif getiriyor.

SushiCo, Şehir Hayatına Dönüşe Lezzetle Karşılıyor

İçeriklerinin yanında sunum kalitesi ve hazırlık süreciyle de dikkat çeken "Back To" menüleri, SushiCo'nun yıllardır sürdürdüğü taze malzeme ve özgün lezzet anlayışını yansıtıyor. Uzak Doğu'nun

klasik tatlarını modern yorumlarla buluşturan bu menüler, hafta içi tüm SushiCo restoranlarında servis edilecek. Kampanya, şehir hayatının yeniden hareketlendiği bu dönemde misafirlere hem ulaşılabilir hem de farklı bir yemek deneyimi sunmayı amaçlıyor.

Messe Stuttgart
Ares Fuarçılık



BAKERY PLUS

6. Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma,
Çikolata ve Teknolojileri Fuarı

16-19.10.2025

ATO Congressum Kongre ve Sergi Merkezi
Ankara – Türkiye

www.bakery-plus.com

Partner Fuarlar



BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE
BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.



Starbucks'ta Sonbaharın En Tatlı Ritüeli Başlıyor

Kahve kültürünün dünyadaki en önemli temsilcilerinden Starbucks, sonbaharın gelişini yine ikonik lezzetleriyle karşılıyor. Balkabağı ve geleneksel baharatların eşsiz uyumuyla hazırlanan Pumpkin Spice Latte, yıllardır sonbahar denildiğinde akla ilk gelen tatlardan biri olarak Starbucks misafirlerinin sabırsızlıkla beklediği bir ritüel haline geldi. Serinlik arayanlar içinse Iced Pumpkin Spice Latte, buzlu ve ferahlatıcı alternatifleriyle misafirleri bekliyor.



Sonbaharda Senin Starbucks'ta

Bu yıl da sonbaharın en çok sevilen lezzetlerinden **Pumpkin Spice Latte** ve serin alternatif arayanlar için **Iced Pumpkin Spice Latte** menüye geri dönüyor. Yoğun espresso ve buharda ısıtılmış sütün, balkabağı ve geleneksel baharat aromalarıyla buluştuğu bu ikonik tat, krema ve pumpkin spice süslemesiyle tamamlanırken; buzla hazırlanan versiyonu ise ferahlatıcı bir deneyim sunuyor.

Bu sezon Starbucks yalnızca klasiklerle değil, yepyeni sürprizlerle de sonbahara tat katıyor. İlk kez menüde yer alan **Tiramisu Velvet Latte**, mascarpone aromalı sos, yoğun espresso ve sütle buluşarak damaklarda ipeksi bir tat bırakıyor. Bardakta gezdirilen mocha sosu ve zarif mascarpone süt köpüğüyle her yudumda eşsiz bir tat sunuyor.

Geçtiğimiz yılın favorilerinden Tiramisu Cream Iced Latte ise geri dönüyor. Kahve, süt ve buzun üzerine zengin mocha sosu ve hafif mascarpone kreması eklenerek hazırlanan bu özel içecek, mocha tozuyla taçlanıyor ve yine sonbaharın en tatlı tercihlerinden biri olmaya aday.

Bu yıl ayrıca Pumpkin ve Tiramisu lezzetleri, matcha se-

verlerle de buluşuyor. **Pumpkin Cream Iced Matcha Latte** ve **Pumpkin Spice Matcha Latte** ile sonbaharın balkabağı ruhu matcha'nın tazeliğiyle birleşirken; **Tiramisu Cream Iced Matcha Latte** ve **Tiramisu Velvet Matcha Latte** seçenekleri de mascarpone dokunuşunu matcha severlere sunuyor.

Starbucks menüsündeki zengin içeriklerin yanı sıra sonbahara özel olarak tasarlanan yeniden kullanılabilir bardaklar, kupalar ve aksesuarlarla misafirlerine günlük kahve keyiflerini kişiselleştirecek seçenekler sunuyor.

Pumpkin Spice Latte'nin ikonik sıcaklığı, Tiramisu ailesinin zarif dokunuşu, matcha yorumları ve özel koleksiyon ürünleriyle Starbucks, bu sonbaharı unutulmaz bir deneyime dönüştürüyor.



Yetenekli Baristalar Tchibo'nun Kış Menüsü İçin Yarıştı

Yaratıcılığın ve lezzetin buluştuğu Tchibo x Alpro Barista Yarışması'nın büyük finali gerçekleşti. Türkiye'nin dört bir yanından gelen yetenekli baristaların hazırladığı olağanüstü kreasyonlar arasından birinci seçilen Tchibo Çorlu Trend Arena Mağazası baristası Ozan Çıra'nın Iced Banana Bloom isimli reçetesi, sonbahar ve kış sezonunda tüm Tchibo mağazalarında kahveseverlerle buluşmaya hazır.



Tchibo, Alpro iş birliği ile genç baristaları desteklemek ve kahve dünyasına yenilikçi tatlar katmak amacıyla ilk barista yarışmasını düzenledi. "Hayal gücünüzü teknik becerinizle buluşturarak, Alpro bitki bazlı içeceklerle Tchibo'nun yıldız içeceğini yaratın" çağrısıyla başlayan bu özel organizasyon, kahve tutkunu Tchibo baristaları için yeteneklerini sergileyebilecekleri eşsiz bir platform oluşturdu.

Mayıs ayında yapılan planlamalar sonrasında Türkiye genelindeki Tchibo baristalarına duyurular yapıldı ve Temmuz ayında baristalar 45 reçeteye yarışmaya katıldı. Yaratıcı reçeteler arasında meyveli dokunuşlardan baharatlı tariflere, tropikal lezzetlerden klasik yorumlara uzanan zengin bir çeşitlilik yer aldı. Jüri değerlendirmesi sonrasında finale kalan 5 yarışmacı ödül töreni öncesinde kahveseverlere

bir kez daha hünerlerini sergiledi.

Tchibo Türkiye Genel Müdürü Burak Deniz, Tchibo Türkiye Pazarlama Direktörü İlknur Aksoy Şen, Tchibo Türkiye Mağazalar Direktörü Erman Tutkun, Tchibo Türkiye Master Baristası Kağan Giritli, Alpro Satış Direktörü Doğa Erzi ve Alpro Pazarlama Direktörü Verda Dursak'ın katılım sağladığı final gecesi katılımcıların keyifli bir atmosferde kahve deneyimi yaşadığı özel bir buluşmaya dönüştü. Finale kalan tüm baristalar, yaratıcılıkları ve tutkularıyla kahve severlere ilham verdiler.

Gecenin sonunda finale kalan 5 yarışmacı arasından Tchibo Çorlu Trend Arena Mağazası baristası Ozan Çıra birinci oldu. Başarılı baristanın cold brew, yulaf sütü ve muz püresi ile hazırladığı Iced Banana Bloom reçetesi, sonbahar ve

kış sezonunda tüm Tchibo mağazalarının menülerinde yer alacak.

Sektörün Önde Gelen İsimleri Jüride Yer Aldı

Alpro Yulaf Sütü'nün zengin lezzetiyle hayat bulan sıcak ve soğuk içecek kreasyonları, Tchibo Akademi'de gerçekleşen jüri değerlendirmesinde hem teknik ustalık hem de eşsiz tat deneyimi açısından incelendi. Finale kalan yaratıcı çalışmalar, Master Barista Kağan Giritli, Kahve Uzmanı Pınar Demir ve İçecek Atölyesi Kurucusu Aykut Üner başta olmak üzere seçkin bir jürinin değerlendirmesiyle sıralamalarını aldı.

Şampiyon Ozan Çıra: "Tropikal Ve Enerjik Lezzet Sunmak İstedim"

Ödülünü Tchibo Türkiye Genel Müdürü Burak Deniz'in takdim ettiği Ozan Çıra "Yaklaşık 3 yıldır Tchibo Ailesinin bir üyesiyim. Yarışmaya katılırken reçetemde cold brew ve muz püresine yer verdim. Aslında amacım tropikal ve enerjik bir lezzet sunmaktı. Beğenilmesine çok sevindim. Mesleğim adına böyle bir fırsat yaratıldığı için çok mutluyum, benim için çok güzel bir deneyimdi. Emegi geçen herkese çok teşekkürler" dedi.





Catering Türkiye'den Kadın Girişimci Desteği

Yüzlerce şirketi tek çatı altında toplayan Catering Türkiye, sektördeki kadın girişimcileri desteklemek ve firmalardaki kadın istihdamını artırmak adına yeni bir kampanya başlattı. Kampanyaya göre, sahibi kadın olan veya en az %50 kadın ortaklığı bulunan işletmelere; kurumsal ve kurumsal extra paketlerde %25 indirim uygulanacak.

Türkiye'nin önde gelen, kaliteli catering şirketleriyle bireysel/kurumsal yemek ihtiyaçlarını karşılayan Catering Türkiye'nin en büyük catering odaklı pazaryeri Catering Türkiye, kadın girişimcilere özel kampanyasını duyurdu.

Yüzlerce şirketi tek çatı altında toplayan Catering Türkiye, sektördeki kadın girişimcileri desteklemek ve firmalardaki kadın istihdamını artırmak adına yeni bir kampanya başlattı. Kampanyaya göre, sahibi kadın olan veya en az %50 kadın ortaklığı bulunan işletmelere; kurumsal ve kurumsal extra paketlerde %25 indirim uygulanacak.

"Sektörde Kadınların Başarısı için Bir Adım"

Catering Türkiye Pazarlama Direktörü Elif Akın Yüksel kampanyanın asıl amacına vurgu yaparak, amaçlarının kadın girişimcileri dijital dünyada daha görünür kılmak olduğunu belirtti.

Yüksel "Kadın girişimcilerin sektörde daha görünür ve güçlü olması

gerektiğine inanıyoruz. Bu kampanya sadece bir indirim değil; kadınların emeğini, kararlılığını ve başarısını daha fazla insana ulaştırmak için attığımız bir adım. Amacımız, kadınların sahip oldukları, yönettikleri işletmelerin sektörde daha fazla yer edinmesini sağlamak ve onlara dijital dünyada daha güçlü bir alan sunmaktır" dedi.

Daha Fazla Müşteriye Erişilebilecek

Kampanyaya katılan firmalar, sahip oldukları paketler doğrultusunda daha fazla müşteriye erişerek dijital vitrinlerde ön plana çıkabilecek. Buna ek olarak ücretsiz danışmanlık, sosyal medya tanıtımı, marka röportajı, ayrıntılı performans analizleri gibi daha pek çok özel hizmete de sahip olacak.

Kampanya katılmak için www.cateringturkiye.com üzerinden şirket kaydı yapmak veya kayıtlı şirketin mevcut paketini yükseltmek yeterli olacak.

Yıllık 290 bini aşkın şirket incelemesi ve 20 bini aşkın müşteri yönlendirmesiyle Catering Türkiye, sektörün dijital rehberi olmaya devam ediyor.

cateringturkiye.com

Catering Şirketi Bulmanın En Kolay Yolu: Catering Türkiye



59 şehirden, 822 catering şirketine bir 'tık'la ulaşma kolaylığı





Fırıncılıkta FİMAK İmzası: Türk Mühendisliğinin 49 Yıllık Gururu

Yenilikçi Teknoloji, Güçlü Gelenek

1976 yılında kurulan FİMAK, endüstriyel fırın makineleri ve ekipmanları üretiminde Türkiye'nin en köklü ve öncü markalarından biri. Döner fırın, taş tabanlı katlı fırın, borulu fırın gibi yenilikçi çözümleriyle hem pastacılık hem de unlu mamul sektöründe kalite ve verimliliği standart haline getiren firma, bugün 75'ten fazla ülkeye ihracat yaparak Türk mühendisliğinin küresel elçisi konumunda.

Pastacılığa Yön Veren İmza

"Pastacılıkta fırında FİMAK imzası" ifadesi, yalnızca yüksek kaliteyi değil, yenilikçi teknolojiyi de simgeliyor. Modern fabrikalarında yürüttüğü sürekli Ar-Ge çalışmaları sayesinde FİMAK, pastacılık üreti-

minde daha verimli, daha lezzetli ve sürdürülebilir çözümler geliştiriyor. Müşteri memnuniyetini merkezine alan firma, unlu mamul ve gastronomi alanlarında hayata geçirdiği eğitim ve sosyal sorumluluk projeleriyle de sektörün geleceğine katkı sunuyor.

Uluslararası Tasarım Başarısı

FİMAK, 2025'te Almanya'da aldığı iki prestijli ödülle global arenada adından söz ettirdi. Markanın yüksek performanslı ve estetik tasarımı Rokon serisi, hem 2025 German Design Award hem de 2025 iF Design Award ile ttaçlandırıldı. Bu çifte ödül, FİMAK'ın mühendislik gücünü ve inovatif yaklaşımını bir kez daha kanıtlarken, Türk sanayisinin ulaştığı seviyeyi de uluslararası camiaya gösterdi.

Geleceğe Yön Veren Vizyon

Kaliteli üretim, insan odaklı yaklaşım ve ahlaki değerlere bağlılık, FİMAK'ın temel ilkeleri arasında. Yerli üretime ve kültürel mirasa verdiği önemle öne çıkan marka, sadece bugünün değil geleceğin de sektör lideri olmayı hedefliyor. Eğitim ve sosyal projelerle genç ustalara ilham vererek fırıncılık ve pastacılığın gelecek kuşaklara aktarılmasına öncülük ediyor.

Türk Sanayisinin Parlayan Yıldızı

Neredeyse yarım asırlık tecrübesi, teknolojik üstünlüğü ve ödüllü tasarımlarıyla FİMAK, hem Türkiye'de hem de dünyada "fırıncılıkta imza" olmayı sürdürüyor. FİMAK, yerli ve milli üretim gücünü global ölçekte başarıya dönüştürerek Türk mühendisliğinin bayrağını daha da yükseklerle taşımaya kararlı.



Bir mezzeMarin Efsanesi: Çiroz



mezzeMarin, deniz ürünlerinde ustalığını gösteriyor ve mutfaklara, sofralara, menülere efsane lezzetini sunuyor: Marine Uskumru Füme Çiroz. Geleneksel tat ile modern işleme tekniklerini buluşturan bu özel ürün, şeflerin ve gurme lezzet tutkunlarının vazgeçilmezi...

Marine Uskumru Füme Çiroz, Atlantik Okyanusu'nun tertemiz sularında avlanan uskumruların özenle seçilmesiyle başlıyor. Ardından füme ve marine işlemleriyle tat derinleşiyor, dokusu zenginleşiyor. Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak işlenen ürün, gıda güvenliği ve kalite standartlarından taviz vermeden sofralara ulaşıyor.

Hiçbir ek pişirme gerektirmeyen Marine Uskumru Füme Çiroz, şefler için zaman kazandıran pratik bir lezzet. Soğuk tüketilebilen ürün, salatalardan mezelere, gurme tabaklardan kanepelere kadar geniş bir kullanım yelpazesi sunuyor.

mezzeMarin, denizden gelen en saf lezzetleri modern mutfak trendleriyle buluşturarak şeflere ilham vermeye devam ediyor. Marine Uskumru Füme Çiroz, hem menülere prestij katıyor hem de damaklarda unutulmaz bir iz bırakıyor.

mezzemarin.online mağazadan sipariş oluşturarak tüm deniz lezzetlerine ulaşmak mümkün.

Şef Tabağında Lezzet Sörfü

Üretim kalitesi, doğallığı ve lezzetiyle
California'dan tabaklarınıza gelen
en havalı ceviz. Üstelik her lokmada
sağlıklı bir çıtırtıyla...



#LezzetSörfü



CaliforniaWalnut.com.tr

f /CaliforniaCevizi X /CaliforniaCeviz



Metro Türkiye, Yerelin İzinde Projesi ile Bu Kez Kırkağaç Kavunu'nun Yolculuğunu Sofralara Taşdı

Metro Türkiye, "Yerel ürün sürdürülebilir olmazsa Türk mutfağı sürdürülebilir olamaz" anlayışıyla hayata geçirdiği "Yerelin İzinde" projesi kapsamında bu kez Manisa Kırkağaç'ta idi. Yüzyıllardır Bakırçay Ovası'nda yetişen ve geleneksel saklama yöntemi sayesinde kış boyunca korunabilen Kırkağaç Kavunu; üreticinin emeği, kültürel mirasın gücü ve mutfaktaki çok yönlülüğüyle davetlilerle buluştu.

Yerel ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin değerini artırmak, üreticinin emeğini görünür kılmak ve Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla hayata geçirdiği "Yerelin İzinde" projesinin dokuzuncu durağında Metro Türkiye, Türkiye'nin en bereketli tarım merkezlerinden biri olan



Manisa'daydı. Kendine has tadı, aroması ve kokusuyla, hem Türkiye hem de Avrupa Birliği'nden coğrafi işaret tescili alan Manisa Kırkağaç Kavunu'nun tarladan sofraya uzanan hikayesi, ilhamla dolu bir lezzet keşfi ile yerinde yaşandı.

Yazın eşsiz kavun kokusunu ve lezzetini kış sofralarına taşımak için yüzyıllardır asılarak saklanmasıyla da dikkat çeken bu ürünün izinde yapılan yolculuk, Şef Umut Karakuş'un hazırladığı özel menüyle unutulmaz bir lezzet şölenine dönüştü

Metro Türkiye'nin Önceliği Üretimi ve Üreticiyi Desteklemek

15 yıldır yerel ve coğrafi işaret tescilli ürünler için yürüttükleri çalışmalarla üretimi ve üreticiyi desteklemeyi en temel önceliklerinden biri olarak gördüklerini belirten Metro Türkiye Gıda Kategorisi Grup Müdürü Tülay Öngel, "Ülkemizin birer değeri olan coğrafi işaret tescilli ürünlerle oluşturulan tarifleri ve reçeteleri koruyarak gelecek nesillere aktarmayı Türk mutfağına olan borcumuz biliyoruz. Kırkağaç Kavunu da bu anlayışın en güzel örneklerinden biri.

2008 yılında ülkemizde coğrafi işaretle tescillenen bu meyve, Temmuz ayında Avrupa Birliği'nden de tescil aldı.

Yani Kırkağaç Kavunu artık Avrupa'nın da resmen tanıdığı bir değer haline geldi. Türkiye, kavun üretiminde dünyada ikinci sırada yer alıyor. Bunun önemli bir bölümünü oluşturan Kırkağaç Kavunu'nun kaybolmaması, üretiminin devam etmesi, üreticinin bu üründen bu vazgeçmemesi için hepimize görev düşüyor.

Kamuoyu gündeminde tutuldukça, şefler menülerinde yer verdikçe, tüketici bu ürünleri ismiyle talep ettikçe üretim de devam ede-

cek. Bizler de raflarımızda gururla sergilemeyi sürdüreceğiz." dedi.

Gastronomiye Değer Katacak Güçlü Bir Ürün

Yerelin İzinde projesinde ilk kez yer alan Şef Umut Karakuş ise "Kırkağaç Kavunu bizim için sadece bir yaz meyvesi değil, sene boyunca

bir parçası olduğum için çok mutluyum." diye konuştu.

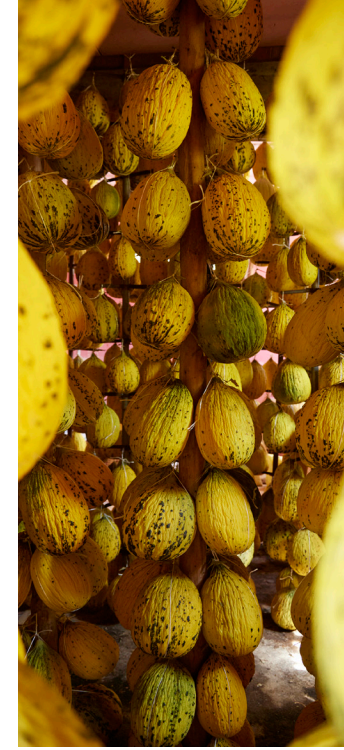
İlham dolu Bir Gastronomi Yolculuğu

Metro Türkiye, "Yerelin İzinde" yolculuğunda Kırkağaç Kavunu'nun hikayesine geleneksel köy kahvaltısıyla başladı. Sofrada kavun marmeladından pekmeze, bölgenin özgün tatlarından oluşan zengin bir kahvaltı deneyimi sunuldu.

Ardından davetliler, Kırkağaç Kavunu'nun kış boyunca özenle saklandığı alanı ziyaret etti. As-kılarda itinayla dizilen kavunlar, adeta doğanın sunduğu bir sergi gibi katılımcıların karşısına çıktı. Bu ziyaret, kavunun yalnızca bir meyve değil, üreticinin emeği ve toprağın bereketiyle oluşmuş kültürel bir miras olduğunun güçlü bir hatırlatıcısı oldu.

Program, bölgenin en önemli simgelerinden dünyanın en yaşlı ikinci ağacı olan Anıt Ağaç'ın gölgesinde düzenlenen mini panel ile devam etti. Panelde Metro Türkiye Sebze - Meyve Kategori Müdürü Birol Uluşan moderatörlüğünde Şef Umut Karakuş ve Tarihi Gurme Şehri Kalkınma Derneği Başkanı Cahit Uslu, Kırkağaç Kavunu özelinde coğrafi işaret tescilli ürünlerin yerelden dünyaya taşınan gücünü davetlilerle paylaştılar.

Günün finalinde ise davetliler, şef Umut Karakuş'un Kırkağaç Kavunu odağında hazırladığı tadım menüsünü deneyimlediler. Geleneksel ve modern tekniklerin bulunduğu sofrada Kırkağaç Kavunu köfte-den çorbaya, ayrandan mayoneze, carpaccio'dan kadayıfa farklı lezzetler içinde farklı yorumlarla hayat buldu.



mutfağına ilham veren bir malzeme. Bu menüde kavunu hem geleneksel tatlarla buluşturduk hem de farklı tekniklerle dönüştürerek bambaşka formlarda sunduk. Amacımız, üreticinin emeğini tabağa taşırken, yerelin potansiyelini modern gastronomiyle buluşturmak ve mutfağımızı geleceğe taşımaktı. Coğrafi işaret tescilli ve yerel ürünlerin gerçek değerinin teslim edildiği 'Yerelin İzinde' projesinin

Cargill, Veliche Gurme Çikolata'yı Türkiye'de Piyasaya Sürdü

Birinci sınıf Belçikalı gurme çikolata markası Veliche™ olağanüstü tadı, istikrarlı performansı ve teknik işlevselliği ile eksiksiz bir kuvertür çikolata yelpazesi sunuyor.



Cargill profesyonel şefler, çikolatacılar ve HoReCa sektörü için geliştirilen birinci sınıf Belçikalı gurme çikolata markası Veliche™'i Türkiye'de

pazara sundu. Şirketin inovasyon, kalite ve sürdürülebilirliğe olan bağlılığının eseri olan bu yeni ürünle birlikte Cargill, dünya standartlarındaki çikolata uzmanlığını Türkiye pazarına taşımış oldu.

Belçika'da Avrupa'nın en gelişmiş çikolata tesislerinden birinde üretilen Veliche™, temperleme, kalıplama ve fırınlama için ideal olan olağanüstü tadı, istikrarlı performansı ve teknik işlevselliği ile bilinen eksiksiz bir kuvertür

çikolata yelpazesi sunuyor. En iyi pasta şefleriyle iş birliği içinde geliştirilen marka, Türkiye'nin zanaatkar ve profesyonel çikolata topluluklarının gelişen standartlarını karşılıyor.

Cargill Gıda META Fonksiyonel Sistemler ve Strateji Kıdemli Direktörü Cem Beysel, "Türk artisan



çikolata ve profesyonel pastacılık müşterilerinin, yüksek kaliteli, sürdürülebilir kaynaklı ve teknik olarak gelişmiş ürünlere yönelik talebi giderek artıyor" dedi. "Gerken™ kakao tozunun başarısının ardından, artan bu ihtiyacı karşılamak için Veliche™'i Türkiye'ye tanıtmaktan gurur duyuyoruz."

Cargill, küresel Ar-Ge gücünü yerel destek ve eğitimle birleştirerek

Veliche™'nin Türkiye'nin dinamik mutfak manzarasında beklentileri aşmasını sağlıyor. Butik çikolatacılardan beş yıldızlı pasta şeflerine kadar Veliche™, yerel taleplere göre tasarlanmış güvenilir, birinci sınıf bir çikolata çözümü sunuyor.

"Veliche™ çikolatadan daha fazlasıdır - profesyoneller için yaratıcı bir araçtır" diyen Beysel, sözlerine şöyle devam etti: "Güvenilir performansı, olağanüstü akışkanlığı ve sürdürülebilirlik referanslarıyla Veliche™, Türk şeflere sorumlu kaynak kullanımına katkıda bulunurken, inovasyon yapma gücü de veriyor."

Tüm Veliche™ ürünleri, Cargill'in etik kaynak kullanımı, çiftçilerin refahı ve sürdürülebilir üretime olan uzun süredir devam eden bağlılığını yansıtan Rainforest Alliance Sertifikalı kakao çekirdekleri kullanılarak üretiliyor.



İçim Süt, 'Mutfakta 4 As' ile Uzmanlığını Sahaya Taşıyor



Mutfakta 4 AS Etkinlikleri

Erkin Arslan

İçim Süt Ulusal Ev Dışı Tüketim Satış Direktörü

İçim Süt, 'Mutfakta 4 As' etkinlikleri kapsamında Türkiye'nin çeşitli illerinde mutfak profesyonelleriyle buluşuyor. Etkinliklerde, sektör profesyonellerinin gelişimini desteklemek üzere verimli mutfaklar için yenilikçi çözümler sunuluyor. Etkinlik serisi aracılığıyla 1000'i aşkın şef ve mutfak profesyoneline ulaşılması hedefleniyor.

Günümüzde sürdürülebilirlik kavramının da etkisiyle her alanda daha verimli olmanın önemi giderek artıyor. Artık şirketler faaliyet alanlarından bağımsız, mevcut işlerini nasıl daha az kaynak tüketerek ve hem çalışanlarına hem topluma fayda sağlayarak yapabilecekleri

konusunda daha fazla fikir geliştiriyorlar. Yeme-içme sektörü de bu konuda başı çeken alanlardan. Çünkü mutfakta yapılabilecek pek çok iyileştirme alanı mevcut.

Bunun için de sektör profesyonellerine büyük iş düşüyor. Artık mutfakta lezzet yaratmak kadar, verimli olmak da en büyük önceliklerden biri. Profesyonel mutfaklarda en çok tüketilen kaynaklardan olan enerji ve suyun verimli kullanımı ile zaman ve atık yönetimi, kaynakların kısıtlı olduğu

dünyada yeme-içme sektörünün önemli meselelerinden biri haline geldi. Yeme-içme sektörünün her biri alanında güçlü firmaları olan İçim Süt, Pirge, Bonna ve RATIONAL da bu konuya el atan bir iş birliği yaptı. 'Mutfakta 4 As: Verimli Mutfaklar için Yenilikçi Çözümler' adını verdikleri platform aracılığıyla sürdürülebilir mutfak bilincini yaygınlaştırmak üzere birlikte yola çıktılar.

Bu dört şirket, iş birliği kapsamında Türkiye'nin farklı bölgelerine taşıdıkları Mutfakta 4 As platformunda şefler ve ev dışı tüketim sektörü profesyonelleriyle bir araya geliyor ve kendi uzmanlık alanında sundukları yenilikçi çözümleri paylaşıyor.

İçim Süt, süt ve süt ürünleriyle lezzetin gücünü ortaya koyarken; Bonna sunum ekipmanlarıyla, Pirge profesyonel bıçaklarıyla ve RATIONAL ise gelişmiş pişirme teknolojileriyle mutfak süreçlerini daha verimli hale getiriyor.

Sürdürülebilir Mutfaklar İçin Uzmanlıklar Paylaşıyor

'Mutfakta 4 As' platformunun dört paydaşından biri olan İçim Süt'ün Demo Şefi Cemil Çengel'in sahne aldığı uygulamalı sunumlarda; menülerde süt ürünlerinin doğru kullanımı, pişirme teknikleri, lezzet artırıcı ipuçları gibi konulara değiniliyor. Katılımcılar hem ürünleri deneyimleme şansı buluyor hem de profesyonel mutfaklara yönelik pratik bilgilerle donatılıyor.

Türkiye'nin farklı bölgelerinde mutfak profesyonelleriyle bir araya gelmeyi çok değerli bulduklarını ve bu buluşmaların çok verimli geçtiğini belirten İçim Süt Ulusal Ev Dışı Tüketim Satış Direktörü Erkin Arslan Mutfakta 4 As etkinliklerinin önemini şöyle anlattı:

"Ev dışı tüketim sektörü büyümeye devam ederken işletmeler daha verimli olmanın da yollarını arıyor. Kaynakların israf edilmemesi konusunda tüketiciler artık daha bilinçli, mutfak profesyonelleri de verimliliğin peşinde koşuyor. Biz, her birimiz yeme-içme sektörünün farklı bir alanında uzmanlaşmış firma temsilcileri olarak bu platform aracılığıyla mutfak profesyonellerine verimlilik üzerine tavsiyeler veriyoruz. Süt ürünlerinin yemeğin lezzetini ortaya çıkartacak ya da kalitesini artıracak özelliklerinden, gıda ürünlerinin doğranmasındaki püf noktalarına ya da pişirme aşamasında enerji tasarrufu sağlayacak bilgilerden sunum esnasında dikkat edilmesi gereken unsurlara kadar pek çok faydalı bilgiyi paylaşıyoruz. Kısacası enerji, su, gıda, zaman gibi mutfakta çok önemli olan bu kaynakların yönetiminin iyileştirilmesine ve karbon ayak izinin azaltılmasına fayda sağlayan çözümler sunuyoruz. Bu sebeple de etkinliklerimiz tüm katılımcılarımız için faydalı oluyor."

Mutfakta 4 As ile 1000'i Aşkın Mutfak Profesyoneline Ulaşılabilecek

Mutfakta 4 As etkinlikleri bugüne kadar Antalya, Manavgat, Kapadokya, Bodrum, Eskişehir ve Samsun'da gerçekleştirildi. Sırada, Diyarbakır, Mersin ve Alanya var. 2026 yılında da devam etmesi planlanan etkinlik serisi aracılığıyla 1000'i aşkın şef ve mutfak profesyoneline ulaşılması hedefleniyor.



El Salvador'un Yanardağları ve Doğa Koruma Alanları

El Salvador" yani "Amerika'nın Küçük Başparmağı" olarak bilinen bu ülke, yüzölçümü bakımından küçük olsa da doğal güzellikleriyle devasa bir zenginliğe sahiptir. Topraklarında ikiyüz kırk ikiden fazla yanardağ yer alır; bunların yirmiden fazlası hâlâ aktiftir ve macera tutkunlarına, doğaseverlere ve fotoğrafçılara eşsiz deneyimler sunar.

Dumanla dolu kraterlerden mangrov ormanlarına, sisli dağlardan bulut ormanlarına kadar ülkenin her köşesi coğrafi zenginliğini ve biyolojik çeşitliliğini keşfetmeniz için sizi davet eder.

El Salvador'un en ünlü yanardağlarından biri, geçmişteki tarihi patlamalarıyla geceleri aydınlatığı için "Pasifik'in Feneri" olarak anılan İzalco Yanardağı'dır. Zirvesine yapılan yürüyüş, ziyaretçilere Coatepeque Gölü ve çevredeki yanardağların panoramik manza-



ralarını sunar. Ülkenin en yüksek dağı olan Santa Ana Yanardağı, etkileyici krateri ve zümrüt yeşili sülfür lagünüyle başka bir devdir. Daha kolay bir deneyim arayanlar için ise San Salvador Yanardağı, El Boquerón Milli Parkı'na ev sahipliği yapar; burada manzara noktaları, ekotur rotaları ve San Salvador Vadisi'nin geniş manzaraları bulunur. Chinchontepec, Tecapa ve Chaparrastique gibi diğer dikkat çekici yanardağlar da her biri kendine has karaktere sahiptir.

Ülke, hayati ekosistemleri koruyan doğa rezervlerine de büyük önem verir. El Imposible Milli Parkı, jaguarlar, maymunlar ve sayısız kuş türüne ev sahipliği yapar; patikalar nehirlerin ve şelalelerin içinden ge-

çer. Kuzey bölgesinde, üç ülkenin kesiştiği noktada bulunan Montecristo Milli Parkı, büyülmüş bir bulut ormanında yürüyüş rotaları ve tek bir zirveden üç ülkenin görülebildiği seyir noktaları sunar. Güney kıyısında ise Jiquilisco Biyosfer Rezervi, deniz kaplumbağalarının yuvaladığı mangrov ormanları ve plajları korur. Ziyaretçiler, yerel toplulukların rehberliğinde kano turlarına katılabilir.

Ziyaretçiler ayrıca Yanardağlar Rotası gibi rotaları da keşfedebilir; bu rota İzalco, Santa Ana ve San Salvador yanardağlarını birbirine bağlayarak macera, doğa yürüyüşü ve kültürel etkileşimi bir araya getirir. El Salvador ayrıca kuş gözlemciliği, manzara fotoğ-

rafçılığı ve ekoturizm için ideal bir destinasyondur; koruma ve sürdürülebilir turizmi sürekli olarak teşvik eder.

El Salvador'u keşfetmek, her yanardağın, ormanın ve mangrovun kendi hikâyesini anlattığı bir coğrafyayı tanımak demektir. Doğa ve yerel kültürle güçlü bir bağ kurabileceğiniz bu ülkede, nefes kesici manzaralar, macera rotaları ve misafirperver topluluklar sizi bekliyor. El Salvador, Orta Amerika'da doğa, ekoturizm ve unutulmaz deneyimler arayanlar için benzersiz bir destinasyon olarak parlıyor.

Daha fazlasını keşfetmek için: elsalvador.travel

Şeflerin Tercihi, *mezzeMarin* Kalitesi

Menünüze değer katacak, ürünlerimiz artık
***mezzemarin.online*'da.**



Hızlı teslimat,
güvenilir kalite,
yıl boyu tazelik...
Denizden sofraya,
sadece bir tık uzağınızda!



QR Kodu Okutarak
Kolayca Sipariş Oluşturabilirsiniz.


mezzeMarin®