



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

ustalara özel *tarifler*

Farklı Süsleme Teknikleri
ile *Ekler Pasta*



Bayilerimizden Haberler

*Alfa'dan ve Şirketimizden
Haberler*

*Covid-19'a Karşı
Önlemler ve Öneriler*

İÇİNDEKİLER

Amerikan simidi / bagel	2-3
Tahinli amerikan brownie	4-5
Labne dolgulu kırmızı kadife kurabiye	6-7
Mantarlı jambonlu cheesecake	8-9
Pazılı rulolar	10-11
Karamelli bademli kurabiye	12
Sucuklu patatesli ay çöreği	13
Fransız şupasta	14-15
Hulala'lı cupcake'ler	16-17
Farklı süsleme teknikleri ile ekler pasta	18-19
Şirket haberleri & Tam gaz devam	20-21
Gündem: covid-19 pandemisi	22-23
Bayi röportaj	26-27



Değerli İş Ortaklarımız,

Dünya, son yıllarda ilk kez, COVID-19 virüsü ile zorluk ve belirsizlik yaratan bir salgına tanık oluyor. Bu salgının insanların sağlığını, hatta yaşamlarını tehdit ettiği açıktır. Bütün kalbimizle bu virüsten etkilenen veya sevdikleri etkilenmiş olanların yanındayız ve onların yaşadıklarını anlıyoruz.

Bu gibi durumlarda sakin kalmanın, birlikte hareket etmenin ve önlem almaya odaklanmış olmanın, durumu yönetmek için en iyi yaklaşım olduğuna inanıyoruz. Bizim için en önemli konu çalışanlarımızın, ailelerinin, iş ortaklarımızın ve müşterilerimizin sağlığı ve güvenliğidir.

Felda Iffco Gıda olarak, birçok önlem uyguluyor, çalışanlarımızın ve müşterilerimizin sağlık ve güvenliğini korumaya çalışıyoruz. Virüs, ülkemizde görülmeden önce önlemlerimizi almaya başlamıştık. Öncelikle, yaş, hamilelik/emzirme, uzun süreli tedavi sürecinde olma ve sağlık durumları nedeniyle, yüksek risk grubunda olan çalışanlarımızı evden çalışma modeline geçirdik. Daha sonra, sosyal mesafeyi arttırmak amaçlı, ofis çalışanlarımızın çok büyük bölümünü ve saha çalışanlarımızın tamamını evden çalışma modeline geçirdik. Şirket doktorumuz, iş sağlığı ve güvenliği birimi, insan kaynakları ve fabrika müdürlerimizden oluşan iş yeri takip ekibimiz önderliğinde, fabrikamızda ve şirketimizdeki çalışanlarımızın sağlık durumlarını anlık olarak takip etmeye başladık. Felda Iffco ekibi olarak, sağlık, gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartları konusunda çok hassas ve bir o kadar da ihtiyatlıyız. Yoğunlaştırılmış önleyici tedbirler uygulayarak, kendimiz, ailelerimiz, iş arkadaşlarımız ve tüketicilerimiz için kilit bir rolümüz olduğunun farkındayız. Çalışanlarımızın ve iş ortaklarımızın sağlık ve güvenliklerinin yanında, tüketicilere ve gıda endüstrilerine, kaliteli ürünler üretme ve dağıtma konusundaki sorumluluğumuzun farkındayız. İşte, tam da bu yüzden bu zor zamanlarda durmayan sağlık ve güvenlik çalışanları kadar, çalışanlarımızın ürettikleri gıda ürünlerini, tüketicilerimize ulaştırma konusundaki çabaları çok önemli ve takdire şayandır. Ülkemizdeki insanların, güvenli ve sağlıklı olmasını, kendileri ve aileleri için en kaliteli gıdaya erişmesini sağlıyor, gıdaya ulaşımında kesinti olmaması için elimizden geleni yapıyoruz. Bu kapsamda, önümüzdeki dönem için hammadde ve diğer girdilerin tedarik emniyetini almış bulunmaktayız.

Gıda üretim ve dağıtım güvenliği için aldığımız önlem ve yaptığımız uygulamalar yanında, bu zor zamanlarda, fedakarca zor şartlarda çalışan sağlık çalışanlarımıza destek veriyoruz. Gerek bölgemizde gerekse diğer bölgelerde ihtiyacı olan sağlık kuruluşlarına kendi ürünlerimiz ile hazırladığımız, bizzat Felda Iffco ustalarının yaptığı gıda ürünlerini ulaştırıyoruz. Bu zorluklar devam ettiği sürece, bu destekleri yapmaya devam edeceğiz. Felda Iffco ekibi olarak, içinde bulunduğumuz durumu anlıyor ve elimizden neler gelebileceği, neleri değiştirebileceğimizi düşünüyor, bunun üzerinde çalışıp aksiyonlar alıyoruz. Sadece bugünü değil, önümüzdeki dönemde hayat tekrar normale döndüğünde, neler yapılacak ve hazırlığımız ne olmalı konusunda da hazırlıklarımızı yapıyoruz.

Bu içinden geçtiğimiz dönemde, gösterdikleri üstün çaba ve azimden dolayı tüm Felda Iffco ekibini ve iş ortaklarımızı kutluyorum. Bu zor günleri hep birlikte aşıp, güzel günlere beraber ulaşacağız.

Güven Geriş
Felda Iffco Türkiye CEO



Amerikan Simidi / Bagel

Malzemeler



20 gr kuru maya • 46 gr şeker • 1 kg un
100 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin • 12 gr tuz • 595 ml su

— Üzeri için Baharatlar (isteğe bağlı) —

20 gr sarımsak tozu, 30 gr soğan tozu,
60 gr susam, 30 gr haşhaş,
30 gr çörek otu, 10 gr kaya tuzu

tarif adımları

- 1 Kuru mayayı ve şekerini ılık suda eritip unun içine ekleyin. Ardından Alfa Genel Amaçlı Margarin'i ekleyin. Tuzu da ilave edip oluşan hamuru iyice yoğurun. Hamuru kaseye koyup üzerini bezle örtün. 2 katına ulaştınca unlanmış tezgahın üzerine alın.
- 2 Elinize biraz daha un alın. Hamuru açıp silindir haline getirin. Hamuru 16 eşit parçaya bölün. Parçaları 30-40 dk mayalanmaya bırakın.
- 3 2 katına çıkan hamurları ortasından parmağınızla delin. Ortasından girip hafifçe çevirerek açın.
- 4 Suyu kaynatın, bagel'leri 15 saniye suyun içinde tutun. Hamurları alıp buzlu suyun içine bırakın.
- 5 Yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın, üzerlerini yumurtalayıp baharat serpin.
- 6 Önceden ısıtılmış 180 °C fırında 18-20 dk pişirin. Sunuma hazırdır.

Amerikan Simidi / Bagel





tarif adımları

Fırını 180°C'ye ayarlayın.
20 cm'lik kare kalıbı yağlayıp, pişirme kağıdı serin.

Tahin ve fıstık ezmeli üst kısım

Tahin, fıstık ezmesi ve pudra şekerini karıştırın. Kenara alın.

Brownie

Çikolata ve Alfa Chef'i benmari usulü eritin.
Şeker ve esmer şekeri yumurtaları birer birer ekleyip çırpın.
Kremsi yapı oluşunca tuz, vanilya özünü ve Alfa Chef'li karışımı ekleyin. İyice karıştırın.
Un ve kakaoyu da ekleyin. Spatula ile karıştırın.
Hamuru fazla karıştırmamaya dikkat edin. Hamuru kalıba yayın.
Üzerine sıkma torbası ile tahinli karışımı karışık şekilde sıkın.
İyice dağıldığına emin olun.
Bir kürdanla üstkarışımı dalgalı şekilde dağıtın.
30 dk fırınlayın.
Oda sıcaklığında 10 dk, buzdolabında 1 saat soğutun.
Sunuma hazırdır.

Malzemeler



Tahin ve Fıstık Ezmeli Üst Kısım

30 gr tahin
35 gr fıstık ezmesi
20 gr pudra şekeri

Brownie için

200 gr bitter kuvertür
(eritilmiş)
115 gr Alfa Chef
(eritilmiş)
200 gr şeker
110 gr esmer şeker
3 yumurta
5 gr tuz
10 ml vanilya özünü
70 gr un
25 gr kakao

Tahinli Amerikan Brownie



Labne Dolgulu Kırmızı Kadife Kurabiye



tarif adımları

Kurabiye Hamuru

Un, kakao, karbonat ve tuzu karıştırın.
Alfa Chef'i çalıştırın, şekerin yarısını ve
esmer şeker ekleyin.
Kremsi olana kadar yüksek hızda çalıştırın.
Yumurta ve vanilya özünü ekleyip
1 dk daha çalıştırın.
Kuru malzemeleri ekleyin.
Gıda boyasını koyun.
Hamur yapışkan kıvamda olacak.
Strece sarın ve dolapta 1,5 saat dinlendirin.

Peynirli dolgu

Beyaz krem peynir, pudra şekeri, un ve
vanilya özünü orta hızda çalıştırın.
Birer top olarak tepsiye aralıklı dizin.
En az 1 saat dolapta bekletin.



Malzemeler

185 gr un
26 gr kakao
7 gr karbonat
2 gr tuz
115 gr Alfa Chef
200 gr şeker
100 gr esmer şeker
1 yumurta
15 ml kefir
10 ml vanilya özü
Kırmızı gıda boyası
(jel ya da toz)

Peynirli dolgu için

112 gr beyaz krem peynir
210 gr pudra şekeri
10 gr un
5 ml vanilya özü

Birleştirilmesi

Dolaptan çıkan peynirli dolguların üzerine bastırın.
Fırını 175°C'ye ayarlayın.
Dolaptan çıkan kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, biraz açın. Ortalarına hafif çukur yapın. Peynirli iç dolguyu oturtun. Üzerine bir hamur daha kapatın, birleştirin. Kalan şekere bulayın. 12-13 dk fırınlayın. Soğumaya bırakın. Sunuma hazırdır.



Mantarlı Jambonlu Cheesecake



Taban

22 cm'lik kelepçeli kalıbı yağlayıp,
yağlı kağıt serin.

Galeta unu, eski kaşar ve Alfa Chef'i karıştırın.
Kabın tabanına bastırarak koyun.
175°C'de 10-15 dk fırınlayın.

Malzemeler



230 gr galeta unu
100 gr eski kaşar (doğranmış)
90 gr Alfa Chef (eritilmiş)

Dolgusu için

150 gr soğan (doğranmış)
150 gr kırmızı çarliston biber (doğranmış)
14 ml Alfa Ayçiçek
300 gr mantar (doğranmış)
240 gr beyaz krem peynir
8 gr tuz
10 gr karabiber
120 ml Hulala Şekersiz
4 yumurta
12 adet jambon (pişmiş, doğranmış)
150 gr keçi peyniri

tarif adımları

Dolgu

Soğan ve kırmızı biberi 2 dk Alfa Ayçiçek ile soteleyin. Mantarı da ekleyip 10 dk daha soteleyin, bekletin. Beyaz krem peynir, tuz ve karabiberi ezin. Hulala Şekersiz'i ekleyin. Yumurtaları yavaş hızda çalıştırarak ekleyin. Jambon, keçi peyniri, maydanoz ve mantar karışımı da içine koyun.

Birleştirilmesi

Karışımı fırınlanmış tabanın üzerine dökün. Kelepçeli kalıbı büyük tepsie koyun. Tepsinin içine 3 cm yükseklikte sıcak su koyun. 175°C'de 55-65 dk ortası iyice oturup üzeri donuk görüne kadar fırınlayın. Fırından tepsiden alın soğumaya bırakın. Buzdolabında 1 gece bekletin. Sunuma hazırdır.

Pazulu Rulolar

Malzemeler



Hamuru için

485 gr un
10 gr maya
5 gr tuz
250 ml süt
50 gr Alfa Börek
2 yumurta

Dolgusu için

1 demet pazı
30 gr dolmalık fıstık
55 gr kurutulmuş domates
6 diş sarımsak
1 demet taze adaçayı
225 gr kaşar peyniri
10 gr muskat rendesi

tarif adımları

Hamur malzemelerini yoğurun.
Üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dk mayalandırın.
Unlanmış tezgahta merdane yardımıyla ince açın.
Üzerine haşlayıp damarlarını kestiğiniz
pazı yapraklarını yerleştirin.
Dolmalık fıstığı hafif kavurun.
İnce doğranmış kuru domates, sarımsak, adaçayı
ve rendelenmiş muskatı kaseye alın.
Dolmalık fıstık, tuz ve baharatları ekleyip
pazıların üzerine yayın.
Hamuru rulo şeklinde sarın,
2 cm'lik parçalar kesin.
Yağlanmış oval fırın kabına boşluksuz dizin.
Üzerine Alfa Ayçiçek sürüp adaçayı yapraklarını serpin.
Önceden ısıtılmış 200°C fırında 40-45 dk pişirin.
Sunuma hazırdır.





Karamelli Bademli Kurabiye



Malzemeler



Kurabiye için

170 gr Alfa Genel Amaçlı (küp doğranmış, soğuk),
90 gr şeker, 4 gr tuz, 230 gr un

Bademli Karamel için

120 ml Hulala Şekersiz, yarım portakal rendesi,
240 gr şeker, 80 ml su, 100 gr Alfa Chef,
160 gr bal, 4 gr tuz, 200 gr file badem

Kurabiyeleri batırmak için

150 gr bitter kuvertür

tarif adımları

Kurabiye

Fırını 180°C'de ısıtın.
23 cm kare tepsiye kenarından sarkacak şekilde pişirme kağıdı serin.
Alfa Genel Amaçlı ile yağlayın.
Şeker, tuz ve Alfa Genel Amaçlı Margarin'i çalıştırın. Unu ekleyin.
Kıvamı bezelye taneleri gibi olunca elinizi hafifçe unlayıp tepsiye bastırarak yayın.
Her tarafına delikler açın.
10 dk buzdolabında bekletin.
Yaklaşık 15 dk, altın sarısı olana kadar pişirin.
Fırından alınca ısıyı 210°C'ye yükseltin.

Bademli Karamel

Hulala Şekersiz Kremayı ve portakal rendesini kaynatın.
Şekeri ve suyu çift tabanlı bir tencereye koyun.
Orta ateşte şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin.
5 dk daha amber rengi alana kadar tutun.
Kremalı karışımı, Alfa Chef ve balı ekleyip tekrar ocağa koyun.
4 dk kadar yüksek ateşte pişirin.
Ocaktan alın, bademleri ve tuzu ekleyip karıştırın.
Kurabiyenin üzerine dökün.
Fırında 10 dk tutun.
30 dk sonra üçgen kurabiyeler kesin. Çikolatayı benmari eritin ve kurabiyenin yarısını çikolataya batırın.
Dondurun. Sunuma hazırdır.

Sucuklu Patatesli Ay Çöreği

Malzemeler



560 gr un, 10 gr tuz, 10 gr instant maya,
3 haşlanmış patates, 1 yumurta,
200 gr Alfa Poğaçaya Yağı (eritilmiş)

İç harcı için

250 gr sucuk, 2 domates,
2 sivri biber, 1 salçalık kırmızı biber,
20 ml Alfa Ayçiçek

Üzeri için

1 yumurta sarısı, susam

tarif adımları

Hamur

Un, tuz, maya, haşlanmış ve rendelenmiş patates, yumurta ve Alfa Poğaçaya'yı yoğurun.

Nemli bezle örtüp 1 saat mayalandırın.

İç harcı

Alfa Ayçiçek'i ısıtıp sucuk ve küp doğranmış biberleri soteleyin.

Biberler yumuşayınca küp şeklindeki domatesleri ekleyip 3-4 dakika pişirin.

Birleştirilmesi

Hamurdan bezeler koparıp un ve merdane yardımıyla açın.

Üçgen şeklinde kesin.

Kenarına harçtan koyup geniş sigara böreği gibi sarın.

Ay çöreği gibi kıvrıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.

45 dk mayalandırın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30 dk pişirin. Sunuma hazırdır.



Fransız Şu Pasta

Şu Hamuru

Su, süt, tuz ve Alfa Chef'i kaynatıp unu ekleyin.
Spatula ile karıştırın.
Hamur kıvamına gelince mikserle alıp soğutun ve çalıştırın.
Yumurtaları tek tek ekleyip çırpın.
Kremsi dokuya ulaşınca sıkma torbasında 1 saat dolapta soğutun.
Sıkarken 1 cm'lik sıkma ucu kullanın.
Yarisını normal profiterolden biraz büyük yarisını lokmalık olacak şekilde sıkın.

Craquelin Hamuru

Alfa Chef ve esmer şekeri çalıştırın.
Unu ekleyin homojenleşince mikseri durdurun.
El ile yoğurun.
Hamuru yuvarlayıp iki pişirme kağıdı arasında yüksekliği 2-2,5 mm olacak şekilde açın. Buzdolabına koyun.
5 cm'lik bir kopart ile yuvarlak parçalar koparın.
Büyük şu hamurlarının üzerine koyun.
170°C'de 25-30 dk pişirin.

Malzemeler



Şu Hamuru için

65 ml su, 65 ml süt, 5 gr tuz,
55 gr Alfa Chef, 75 gr un, 3 yumurta

Craquelin Hamuru için

80 gr Alfa Chef, 100 gr esmer şeker,
100 gr un, karamel

Karamel Kreması için

10 gr Alfa Chef, 100 gr şeker,
4 yumurta, 75 gr şeker, 500 ml süt,
10 gr şekerli vanilin, 1 tutam tuz

Krem Şanti için

1 kg Hulala Bitkisel Şekerli Sıvı Şanti
(önceden hazırlayıp soğutucuda bekletin)

Ek Malzemeler

Çikolata kreması, çikolata sosu

tarif adımları



Karamel Kreması

Önce şekerini eritip karameli hazırlayın. Ardından yumurta ve şeker köpük oluncaya kadar çırpın, içine kaynamış sütü yavaş yavaş ilave ederken karıştırmaya devam edin. Vanilya ve tuzu ekleyin. Hazırlanan bu kremayı kapta donmuş olan karamelin üzerine dökün ve krema sertleşinceye kadar benmari usulü pişirin.

Birleştirilmesi

Hamurların tepesini kesin. Büyük hamurlara karamel kreması, küçük hamurlara çikolata kreması sıkın. Büyük hamurların üzerine küçük şu toplarını koyun. Bastırın. Üzerine karamel kremasından sıkın. Hulala Bitkisel Şekerli Şantiyi sıkarak kapaklarını kapatın ve çikolata sosuyla süsleyin. Fındık kırığı da ekleyebilirsiniz. Sunuma hazırdır.

Hulala'lı Cupcake'ler

tarif adımları

Krema

Hulala Şekerli Şanti'yi ısıtın.
İçine kırılmış çikolatayı koyup eritin.
Dolapta çok iyi soğutun.
Kremanız katılaşacak.
En az 4-5 saat mümkünse
1 gün buzdolabında bekletin.
İçine labne peynirini ilave edin, çalıştırın.
Muffin kalıplarına muffin kağıtlarını koyun.
Fırını 180°C'de çalıştırın.

Cupcake

Yumurta ve şekeri kabartın.
Alfa Ayçiçek'i koyup karıştırın.
Tüm kuru malzemeleri karıştırıp,
yumurtalı karışıma kefirle birlikte
yavaşça yedinin.
Kalıpların 2/3'ünü doldurun.
20 dk fırınlayın.
Muffinler soğuyunca kremayı sıkın.
Süsleyin. Sunuma hazırdır.



Malzemeler



Cupcake

4 yumurta
400 gr şeker
160 ml Alfa Ayçiçek
190 gr un
90 gr kakao
10 gr kabartma tozu
2 gr tuz
10 gr vanilya
240 ml kefir*

*Kefir için aynı ölçüde
ılık sütü 2 çorba kaşığı
limonla kestirerek yapabilirsiniz.

Krema

1 kg Hulala Şekerli Şanti
800 gr çikolata
150 gr labne



Hulala Klasik, şekerli bitkisel sıvı şantidir.

Bu ekler pastalar müştterilerinizin aklını başından alacak

Böyle güzel ekler pastalar yapıp kutulu özel siparişler oluşturmaya ne dersiniz? Tek ihtiyacınız olan parlak sos tarifi ve biraz süsleme önerisi...



Malzemeler

Parlak Sos tarifi

500 ml Hulala Şekersiz Şanti
750 gr fildişi kuvertür
4 yaprak jelatin
75 gr bal
Yağ bazlı jel gıda boyası



tarif adımları

Hulala Şekersiz Şanti'yi kaynatıp altını kapatın. Bir kaseye alıp içerisine fildişi kuvertürü koyup eritin. Jelatini de önce buzlu suda yumuşatıp ardından kremanın içinde eritin. Son olarak balı koyup dinlenmeye bırakın. Dilediğiniz renklerde süsleme yapmak için yağ bazlı jel gıda boyasını tercih edin. Püf noktası olarak doğal bir renk elde etmek istiyorsanız, muhakkak yapmak istediğiniz renge bir parça kahverengi gıda boyası ekleyin. Böylelikle naturel renkler yakalayabilirsiniz. Süsleme için taze mevsim meyveleri, doğal yapraklar (adaçayı, nane, gül) ve yenilebilir çiçekler tercihiniz olsun. Çubuk tarçın ve kuru yemiş kırıklarını da karamele batırıp kullanabilirsiniz. Sunuma hazırdır.

ALFA'NIN YILDIZLARI İLE İSTANBUL AVRUPA ALFA USTA BULUŞMASI

Tüm Türkiye'yi kapsayan A'dan Z'ye Pastacılık Usta Buluşmalarımızın 2020 yılındaki ilkinin 'Alfa'nın Yıldızları ile A'dan Z'ye Pastacılık' adı altında, İstanbul Avrupa'da Titanic Business Golden Horn'da gerçekleştirdik.

Ustaları için hem içerik olarak dolu hem görsel şölen tadında geçen etkinliğin sunuculuğunu ustalar tarafından çok sevilen ünlü sunucu/oyuncu Kadir Çöpdemir üstlendi.

Alfa'nın Yıldızları konseptiyle pastacılığa dair A'dan Z'ye birçok konu başlığı altında orijinal tarifler, sunum örnekleri, sosyal medyanın günümüzdeki önemi ve gücü, Youtube kanalı Alfa Pastacılık TV başta olmak üzere birçok konuya değinildi.



#birprofesyonalesorun

Felda Iffco Türkiye olarak Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Dr. Fahri Yemişçioğlu ile uzun süredir devam eden proje partnerliğimizi daha da ileriye taşıyarak akademi-özel sektör iş birliği kapsamında sosyal sorumluluk projelerine başlamıştık. Bu kapsamda kendisini ve kariyerini geliştirmek, gelecekte gıda sektöründe yer almak isteyen tüm gençlere destek sağlamak amacıyla #birprofesyonalesorun olarak isimlendirdiğimiz bir projeye başladık. Projemizi ilk olarak Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü lisans ve yüksek lisans bölümü öğrencileriyle gerçekleştirdik. Farklı departmanlar öğrencilere bitkisel yağ sektörü, işe giriş süreci, kurumsal hayat ve çalışabilecekleri alanlarla ilgili bilgiler verdi. Programı Yaşar Üniversitesi Gıda Teknolojisi bölümü öğrencileriyle sürdürüyoruz. İlerleyen günlerde farklı öğrenciler ile bir araya gelmeye devam edeceğiz.



Alfa Pastacılık Ekibi Tam Gaz Devam

“Ülkemizin dört bir yanına yayılmış büyük tedarik zincirimizin en güçlü parçası olan Alfa Pastacılık Satış Ekibimizle normalleşme döneminde de tam gaz sahada olmaya devam ediyoruz! Üretimimize ve lojistiğimize hiç ara vermeden güvenlik önemleri dahilinde tam kapasite devam ederken sahadaki gücümüz Alfa Pastacılık Satış ekibimiz de markamızı el üstünde taşıyarak ürünlerimizi tüm Türkiye’ye her zamanki gibi güvenle ulaştırmaya devam ediyor.”

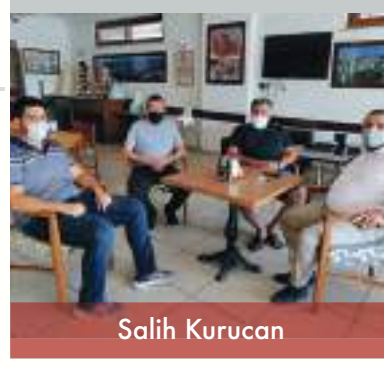
Ege Akdeniz Bölgesi



Neşet Şanlıyigit



Numan Yazır



Salih Kurucan



Tayfun Çopuroğlu



Uğur Karaer

TAM GAZ DEVAM!



Yakup Yurdabakan

Marmara Bölgesi



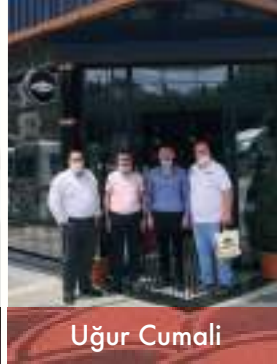
Kamil Metin Kıvrak



Necmi Yazıcı



Tufan Caner Şimşek



Uğur Cumali



Yalçın Üstün

Doğu Bölgeler



Ali Karaköse



İsmet Gülmez



Murat Kılıç



Teoman Akman



Hasan Kaya

Gündem: Covid-19 Pandemisi

Dünya olarak uzun zamandır karşılaşmadığımız çok zor bir dönemden geçtik. Covid-19 pandemisi bütün insanların günlük hayatını etkiledi. Biz Felda Iffco Türkiye olarak bu günlerde Sağlık Bakanlığı'nca açıklanan tüm hijyen tedbirlerini alarak kalite standartlarımızı en üst seviyede tutarak üretimimize devam ettik, tüm ekibimiz çalışmalarını sürdürdü. Bütün çalışanlarımız, iş ortaklarımızla birlik içinde müşterilerimize daha iyi hizmet sunmak için çalışmaya devam etti. Güvenlik ve hijyen tedbirlerimizi sürekli daha da güçlendirerek çalışanlarımıza destek olduk. Şimdi de aynı şekilde yeni normal dönemde önlemlerimizle işimizin başındayız. Bizim için hiçbir şey çalışanlarımızın, ailelerinin ve müşterilerimizin güvenliği ve refahından daha önemli değil.

Güvenlik ve Hijyen Tedbirlerimizden Kareler



Fabrikamızda bütün üretim ve planlama süreçlerini, hijyen standartlarımızı üst düzeye çıkararak devam ettirdik.

YENİ NORMALDE PASTANELERİNİZ İÇİN NELER YAPILABİLİR?

Müşterilerinizi, imalathanenizde hijyen koşullarına uyduğunuza dair bilgilendirmelisiniz.

- Özellikle Covid-19 pandemisinden sonra maske ve eldiven kullandığınız konusunda müşterileriniz merak içinde olacaktır. Onlardan talep gelmeden bu konuda sizin bilgilendirme yapmanız, size daha çok güven duymalarını ve alım yaparken çekince yaşamamalarını sağlayacaktır.
- Aynı şekilde kullandığınız malzemelerin markalarını da seçerken bunlara hassas davrandığınızı ve kullandığınız markaların da hijyen koşullarına önem veren markalar olduğunu müşterilerinizle paylaşabilirsiniz. Alfa Pastacılık Yağları olarak biz gereken bütün hijyen koşullarını gözeterek üretime devam ediyoruz. Müşterilerinizle paylaşabilirsiniz.

Gündem: Covid-19 Pandemisi

Ambalajlı ürünlere ağırlık verebilirsiniz.

- Ürünlerinizi paketli şekilde müşterilerinize sunabilirsiniz. Örneğin kurabiye ya da poğaça gibi ürünleri adetlik paketlerde sunabilirsiniz. Hem hijyenik olacak, hem de sunum önerisi olarak güzel bir görüntü elde etmenizi sağlayacaktır.

Sosyal medyayı aktif kullanın.

- Sosyal medyanız yoksa işletme hesabı açıp, müşterilerinize güven verecek paylaşımlarda bulunabilirsiniz. Eğer varsa gıda güvenliği ve hijyene dair paylaşımlarda daha sık bulunarak bu konudaki hassasiyetinizi onlara gösterebilirsiniz.

Eve servis sisteminden yararlanabilirsiniz.

- Özellikle yakın bölgeler için, dışarı çıkamayan ya da çıkmak istemeyen müşterileriniz için evlere paket servis sistemini de devreye sokabilirsiniz.
- Evlere servis konusunda yaşlılarımıza öncelik verip onların ihtiyaçları konusunda kendilerine destek vermek de güzel olacaktır.



Sizler de müşterileriniz için ambalajlı ürünlere ağırlık verebilir, evlere servis hizmetlerinizi artırabilir ve bu yeni döneme uyum süreçlerinizi sosyal medya hesaplarınızdan paylaşabilirsiniz.

Bütün bu noktalarda ana amaç müşterilerinizin yanında olduğunuzu ve onların sağlığını düşündüğünüzü hissettirmek. Biz Alfa Pastacılık Yağları olarak bütün önlemlerimizi alıp siz sevgili müşterilerimize hizmete devam ediyoruz. Sizlerin de kendi müşterileriniz için aynı hassasiyette olduğunuzu biliyoruz. Dönemin gerektirdiği uygulamaları hayata geçirerek pastaninizi bir adım öne çıkartabilirsiniz. Yenilenen koşullara hep birlikte uyum sağlayacağız.

ALFA ÜRÜN PORTFÖYÜ ŞİMDİ YENİ AMBALAJLARI İLE





BAYİLERİMİZE SORDUK

Pandemi dönemi için aldığınız önlemler nelerdir?

Normalleşme sürecinde pastanelere vereceğiniz tavsiyeler var mıdır?

Bu süreç tüketici alışkanlıklarını değiştirecek mi?

Pastaneler bu değişime hazırlık yapıyor mu?



CS ANADOLU PASTACILIK GIDA / ANKARA
Cevat Şahin & Serdar Hızarcı

Covid-19 salgını küresel ölçekte ticareti derinden etkilemeye devam ediyor. Türkiye'nin de dahil olduğu pek çok ülke, Haziran ayı ile birlikte normalleşme sürecine geçerken, ticarete de alışa gelmiş anlayış da değişiyor. Türkiye ekonomisinin belkemiği olan KOBİ'ler, hızla e-ticaret kanalları ile tanışarak 'yeni normal'e adapte olma peşinde. Bizde firmamızın dijitalleşme planlarımızı öne çekerek Dijital teknolojilerin sunduğu fırsatlarla ürün ve hizmetlerimizi daha çok kitleye ulaştırma fırsatlarını yakalamayı hedefliyoruz. Sektörümüzün en güçlü ve köklü oyuncularından biriyiz. Bu yıl amacımız yeni e-ticaret yatırımlarımızla cirolarımızı daha yukarıya taşımak.

Hızlı bir adaptasyon süreci olmasa da belli bir süre sonra herkesi yine mekanlarda göreceğiz. Daha fazla açık alanlarda zaman geçirilmek istenecektir. Hijyen konusu daha çok önem kazanacak. Korona sonrası için sosyal mesafeyi sağlayacak oturma düzeni, ekstra hijyen, kalabalık masalara nasıl servis yapabileceği gibi konuların üzerinden detaylı çalışmak gerekiyor. İşverenlere bir öneride bulunmak istiyorum. Mutlaka personellerine sahip çıksınlar. Personel, şirketlerin yol arkadaşlarıdır.



DOSTLAR GIDA / İSTANBUL Avrupa Yakası
Ayhan Özden

Hizmet verdiğimiz noktaların kapanması ve sokağa çıkma kısıtlamalarıyla birlikte, inanılmaz bir satış kaybı yaşadık. Bu süreçte vardiyalı çalışmaya geçip açık olan noktaların maske, hijyen ve mesafe kurallarına uygun ziyaret etmeye çalıştık. Ayrıca üç günde bir depo, sevkiyat aracı hijyen ve ilaçlama çalışmaları yaptık. Ayrıca bu çalışmalarımız hala devam etmektedir.

Bundan sonraki süreçte normal yaşantımızın ve alışkanlıkların değişeceğini de düşünerek stok ve ürün takiplerinin daha düzenli yapmalıdır. Ayrıca iş yerlerinde hijyen, maske ve mesafe kurallarına uygun çalışmalar yapmalıdır.

Pandemi döneminde, vermiş olduğumuz hizmetlere devam edebilmek için, ilk önce personele maske, dezenfektan ve kolonya dağıttık. Sevkiyat ekibini, muhasebeyi ve idari bölümleri iki ayrı gruba ayırdık. Bu grupları haftalık dönüşümlü çalışma programına geçirerek birbirleriyle temasını kestik. Yönetim ve idari büroya ziyaretçi kabul etmedik, çalışan personelimizle sabah 08:00-18:00 çalışmaya devam ettik. Satış temsilcileri ile toplantıları kaldırdık, şirket temaslarını birer kişi gelecek şekilde randevu ile görüşmeyi sağladık. Satış temsilcileri arkadaşlarımız sabah 08:00'de müşteri ziyaretlerine başlayıp, rutlar biter bitmez evlerine döndüler. Kalan mesailerine home ofis olarak devam ettiler. Şirketimize dışarıdan gelen kargoları şirket giriş kapısında 24 saat beklettikten sonra dezenfekte ederek teslim aldık. Muhasebe - depo - satış ekibini hiçbir şekilde aynı ortamda bulundurmadık.



İZBERRAK GIDA / İZMİR
Fatih Parlak

İZBERRAK GIDA olarak 35 kişilik ekibimizle Covid-19 pozitif bir vaka ile karşılaşmadan şimdilik atlattık. Bundan sonra sağlık ve sıhhat içinde devam edebilmek için önlemlerimize devam ediyoruz.

Pastanelere önerimiz; halk ile temas halinde oldukları için temizlik ve hijyen kurallarını en üst seviyeye taşımalarını, maske ve sosyal mesafeye çok dikkat etmelerini, her müşteriden sonra kolonya ve dezenfektan kullanıp, müşterilere de ikram etmelerini tavsiye ederiz. Ayrıca pastane ve unlu mamüller stratejik bir grup olduğu için Bilim Kurulu, Sağlık Bakanlığı tavsiyesi ve kurallarına en üst seviyede uymaları gerekmektedir.

Alfa
Pastacılık Yağları

Alfa Pastacılık Yağları İle Ustalaştıran Tarifler İçin

Sosyal Medya Sayfalarımızı Takip Edin

Alfa
Pastacılık TV

"USTA" Alfa KULLANIR

ABONE
OL

Pastacılık dünyasında yarattığı farklarla ustaların vazgeçilmez markası olan Alfa Pastacılık Yağları, **Youtube**, **Facebook** ve **Instagram** kanallarıyla tüm ustalara en iyi tariflerin sırlarını açıklıyor.

   /alfapastaci

KUSURSUZ KIZARTMALAR İÇİN
— ŞEFLERİN SEÇİMİ —

ALFA KIZARTMA YAĞI

Dayanıklı, Kokusuz, Çıtır Çıtır



www.feldaiifco.com.tr | www.alfapastacilik.com.tr

[f](#) [i](#) [t](#) [a](#) [i](#) /AlfaPastaci

18 L



Alfa
Pastacılık Yağları

Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.

A.O.S.B 10003 Sk. No: 3 35620
Çiğli / İzmir - TÜRKİYE

Tel : +90 232 280 80 80
Fax : +90 232 280 80 90

    /alfapastaci

www.feldaiffco.com.tr
www.alfapastacilik.com.tr