



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

ustalara özel tarifler

Püf noktaları ile
Dil Böreği

Bayilerimizden Haberler | Pastane Tanıtımları | Alfa B&F Studio

İÇİNDEKİLER

Kıymalı Mini Tartolet	2-3
Patlıcanlı Boyoz	4-5
Tuzlu Karamelli Kurabiye	6-7
Çikolatalı Amerikan Kurabiye	8-9
Çikolatalı File Fıstıklı Kesme Kurabiye	10-11
Çatal	12
Kepekli Galeta	13
Çikolatalı Armutlu Pavlova	14-15
Karamelli Magnolia	16-17
Dil Böreği	18-19
Müşterilerimizi Tanıyalım - İstanbul (Fidan Fırın-Pasta-Cafe)	20-21
Alfa Bake & Food Studio	22-23
Bayi Tanıtımı - Mertekin Gıda	24-25
Bayi Tanıtımı - Dostlar Gıda	26-27



Sevgili İş Ortaklarımız,

Felda Iffco olarak, Türkiye'ye yatırım yaptığımız günden bu yana emin adımlarla zirveye tırmanışımızı, bitkisel yağ sektörü operasyonunda kurduğumuz doğru stratejilerle gerçekleştiriyoruz. Marka bilinirliğini, yüksek kalite ve ileri teknoloji üretimiyle de destekleyerek artırıyoruz. Rekabet ortamında kalite bilinci ile müşterilerimizin ve iş ortaklarımızın gelişen ve değişen ihtiyaçlarını izlemekte, bunları karşılayarak istedikleri kalitede, garantili ve katma değerli ürün ve hizmeti onlara sunmaktayız.

Bunun yanında, Felda Iffco olarak, yaptığımız yatırımlar ve AR-GE çalışmalarımız ile sektörün öncüsü konumundayız. Felda Iffco Türkiye olarak tüm çalışma prensiplerimizi kaliteli ham madde seçimi, ileri teknolojiye işleme olanağımız ile üst düzey AR-GE faaliyetlerimizle birleştirerek ve tabi ki donanımlı kalite kontrol sistemi kurarak oluşturduk.

Teknik olarak kurduğumuz bu sağlam altyapıyı şimdi müşterimiz ve iş ortaklarımızla aynı platformda paylaşma zamanının geldiğini biliyoruz. Sürekli iyileşme ve gelişme vizyonumuza bağlı olarak İzmir fabrikamızda Alfa Bake & Food Studio ismi ile yeni profesyonel bir mutfak kurduk. Bu oluşumun arkasında sürekli iyileştirme tutkumuz yatıyor. Birçok gıda sektörü ve coğrafyadaki müşterilerle güçlü ve uzun süreli ilişkiler kurduğumuz için, işlerini, proseslerini ve ürünlerini çok iyi tanıyoruz. Bu bilgi ile, profesyonel uygulama mutfağımızda müşteri ve iş ortaklarımıza kalıcı değer yaratmak amacıyla uzmanlık becerilerimizi ve uygulamadaki derin bilgi birikimimizi bu işbirliklerimize katarak sektöre de yatırım yapmayı hedefliyoruz.

Felda Iffco olarak, her zaman yeni ve dinamik yaklaşımlarla ve iddialı projelerle, iş ortaklarımızın yanında olmaya devam edeceğiz. Bu ay, yeni profesyonel mutfağımız Alfa Bake & Food Studio'da kendi Alfa Demo Ustalarımızın ve Pazarlama ekibimizin ortak çalışmalarıyla geliştirilmiş yaz tariflerini sizle buluşturuyoruz. Alfa pastacılık yağlarının ürüne kattığı işlevsellik ve duyuşal özelliklerle üretimlerinizi daha verimli hale getirebilir ve tarif önerilerimizle de zenginleştirebilirsiniz.. Tüm iş ortaklarımıza ve müşterilerimize sağlıklı, bol kazançlı güzel yaz sezonu diliyorum.

Güven Geriş
Felda Iffco Türkiye CEO

Kıymalı Mini Tartolet

Malzemeler



İç Harcı için

- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 400 gr kıyma
- Soya sosu
- 10 gr köri
- Tuz
- Karabiber
- 250 ml et suyu
- 10 gr un
- Alfa Ayçiçek Yağı

Birleştirmek için

- Tart hamuru
- Milföy
- 1 yumurta
- 10 ml süt
- Susam / Haşhaş

Tart Hamuru için

- 200 gr un
- 125 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 45 ml soğuk su
- 8 gr tuz

tarif adımları

İç Dolgusu için

Bütün malzemeleri Alfa Ayçiçek Yağı ile 15-20 dk soteleyin.

Tart Hamuru için

- Unun ortasını açın, su haricindeki malzemeleri ortasına koyup yoğurun. Kumlu bir yapı elde edeceksiniz. Daha sonra suyu azar azar ekleyerek yoğurmaya devam edin. Hamurunuzu elde edeceksiniz.
- Hamurunuzu streçleyip 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Birleştirilmesi

- Fırını 200 °C'ye ayarlayın.
- Dinlendirdiğiniz hamuru unlanmış tezgahta yine un serperak açın.
- Açtığınız hamuru kalıplara bölerek yerleştirin.
- Tart hamurunu kalıplarını dolduracak büyüklükte yuvarlak kesin.
- Tabanlarını çatal ile delin. (Resim A)
- 10 dk fırınlayın.
- Fırından çıkarıp iç dolgularını koyun. (Resim B)
- Kenarlarına yumurta ve süt karışımı hazırlayıp yumurtalayın.
- Üzerlerine milföy hamurundan kapak yapın ve yerleştirin. Kenarlarını görseldeki gibi yapıştırın. (Resim C)
- Üzerlerini yumurtalı karışım ile yumurtalayın. Dilerseniz susam ya da haşhaş serpebilirsiniz. 20 dk fırınlayın.

Sunuma hazırdır.



Patlıcanlı Boyoz

Malzemeler

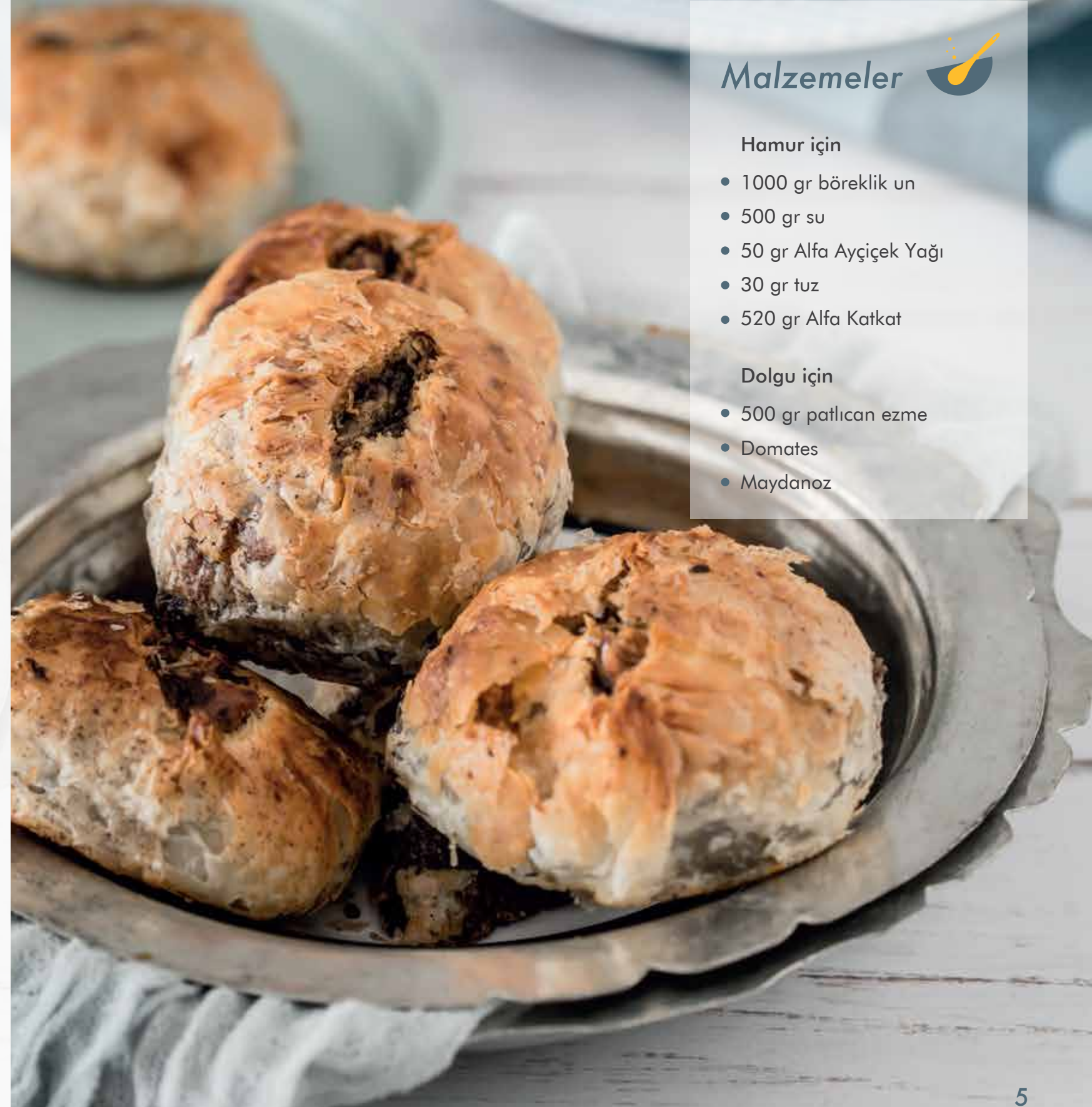


Hamur için

- 1000 gr böreklik un
- 500 gr su
- 50 gr Alfa Ayçiçek Yağı
- 30 gr tuz
- 520 gr Alfa Katkat

Dolgu için

- 500 gr patlıcan ezme
- Domates
- Maydanoz



tarif adımları

YAPILIŞI

- Alfa Katkat dışındaki bütün malzemeyi yoğurup hamuru hazırlayın.
- Hazırladığınız hamuru yuvarlak bir şekilde 250'şer gramlık eşit parçalara bölün.
- El yardımı ile açın ve her bir hamur üzerine 65 gr Alfa Katkat yağı koyun.
- Üzerine tekrar bir kat hamur koyun ve bastırın.
- İyice bastırarak Alfa Katkat yağının hamurlarla bütünleşmesini sağlayın. Birleştirilen hamurları en az 1 saat dinlendirin.

Patlıcanlı Boyoz

- 1 saat sonunda birleşen hamuru ince bir şekilde açın. (Önce merdane, sonra el yardımıyla. Kenarlarının ince olmasına dikkat edin. Kalın olursa hamur açılırken ortadan yırtılır). İnce bir yapı alana kadar el ile çevirerek açın. (Resim A)
- Açtığınız ve kenarlarını katladığınız hamurun arasına fitil yapmadan önce patlıcan ezme, domates ve maydanozları ekleyin. (Resim B)
- Hamuru fitil haline getirin. Fitil yaparken hava almamasına ve çok sıkı olmasına dikkat etmelisiniz. Bütün hamurları fitil haline getirip 30 dk dinlendirin. (Resim C)
- Dinlendirilmiş fitillerden fitili boğarak parçalar koparın.
- Kopardığınız parçaları resimdeki gibi altından itirmek suretiyle şekil verin. (Resim D)
- Yassı bir şekil haline getirin, tepsiye dizip 20 dk bekletin. (Resim E)
- Tepsiye yerleştirildikten 20 dk sonra üzerlerine iyice bastırın. (Resim F)
- Basıldıktan sonra 1 saat dinlendirmelisiniz.
- 1 saat dinlenen boyozları 210 °C'de 15 dk pişirin.

Sunuma hazırdır.

Tuzlu Karamelli Kurabiye



Resim A



Resim B



Resim C

tarif adımları

- Fırını 175 °C'ye ayarlayın.
 - Un, tuz ve karbonatı karıştırın.
 - Başka bir kapta Alfa Chef, Alfa Ayçiçek yağı, esmer şeker ve pudra şekerini çalıştırın. Yumurta, süt ve vanilyayı ekleyin, iyice karıştırın.
 - Kuru malzemeleri yavaşça karışıma iyice karıştırın.
 - Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Ardından bir kaşık yardımı ile bastırıp ortalarına çukurlar açın.
 - Fırın tepsisine boşluklu dizip 8-10 dk fırınlayın.
 - Fırından çıkınca soğutup karamel dolguyu içlerine sıkın.
 - Üzerine kaya tuzu taneleri koyun.
- Sunuma hazırdır.

Malzemeler



- 420 gr un
- 4 gr tuz
- 5 gr karbonat
- 115 gr Alfa Chef
- 72 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 145 gr esmer şeker
- 80 gr pudra şeker
- 1 yumurta
- 15 ml süt
- 10 gr vanilya
- Üzeri için
- Karamel dolgu



Çikolatalı Amerikan Kurabiye

Malzemeler



- 240 gr bitter çikolata
- 220 gr esmer şeker
- 4 yumurta
- 100 gr un
- 20 gr kabartma tozu
- 10 gr vanilin
- 30 gr kakao
- 120 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 6 gr tuz
- 120 gr bitter çikolata
- 120 gr fildişi çikolata
- 120 gr sütlü çikolata

tarif adımları

- Öncelikle bitter çikolatayı benmari usulü eritin. 10 dk kenarda soğumasını bekleyin.
- Çikolata soğurken diğer malzemeleri hazırlayın.
- Bir karıştırma kabına şeker ve yumurtayı ekleyip 2 dk çalıştırın.
- Üzerine un, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyip iyice karıştırın.

- Soğumuş olan bitter çikolatayı ekleyip karıştırın. En son Alfa Genel Amaçlı Margarini eritip oda sıcaklığına getirin. Oda sıcaklığına gelen yağınızı ve tuzu karışımın içerisine ekleyip iyice karıştırın.
- Karışımı kenara alın. Bitter, sütlü ve fildişi çikolatayı küp küp doğrayıp karışımın içerisine ekleyip iyice karıştırın. Karışımı buzluğa atıp 1 saat bekletin. 1 saat sonra karışımdan büyük bir kaşık ile parçalar alıp yağı kağıt serili tepsiye dizin. 170 °C fırında 10-15 dk arası pişirin. Pişen kurabiyei çıkarıp oda sıcaklığına getirin.

Sunuma hazırdır.

Çikolatalı File Fıstıklı Kesme Kurabiye

Malzemeler



- 360 gr un
- 300 gr pudra şekeri
- 200 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 125 gr Alfa Krema Yağı
- 50 gr kakao
- 1 adet yumurta
- 250 gr Antep file fıstık
- 125 gr Antep piring fıstık

tarif adımları

- Pudra şekeri, Alfa Genel Amaçlı Margarin ve Alfa Krema Yağını birlikte mikserde karıştırın.
- Ardından yumurta, un ve kakaoyu ekleyin.
- En son Antep fıstıklarını ekleyip hamur haline getirin.
- Kare bir tepsi tabanına yağlı kağıt koyup eşit bir şekilde hamurunu yayın.
- Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.
- 5 cm genişliğinde şeritler oluşturun.
- Her bir şeridi 2 cm kalınlığında kesin. Tepsie aralıklı olarak dizin.
- 160 °C'de 18 dk pişirin.
- Soğuduktan sonra sunuma hazırdır.





Malzemeler



- 1 kg un
- 20 gr toz mahlep
- 50 gr toz şeker
- 15 gr yaş maya
- 25 gr tuz
- 3 yumurta
- 500 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 100 gr Alfa Krema Yağı
- 100 gr şekerless sıvı şanti veya su

tarif adımları

Unu dökün, ortasını havuz şeklinde açın. Mahlebi kenarlarına dökün. Sırasıyla şekeri, mayayı (ufalayarak) ortaya koyun. Tuzu kenarlara dökün. Yumurtaları kırın. Alfa Genel Amaçlı Margarin ve Alfa Krema Yağını da ekleyip yoğurun. En son sıvı kremayı ya da suyunuzu ekleyin.

Hamuru çok fazla yoğurmayın, lastiklenmesin. Top haline getirip 20 dk dinlenmeye bırakın.

Dinlenmiş hamuru rulo haline getirin. 90 gr'lık bezeler çıkarın (farklı gramlar da kullanabilirsiniz).

Bezeleri ince rulolar halinde açın. Çatal şeklini verin.

Tavaya alıp 30 dk dinlendirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün. (Yumurta sarısının içine bir damla pekmez de koyabilirsiniz.) Son olarak üzerinden çatal ile geçin ve susam ve çörek otu serpererek bitirin.

Önceden ısıtılmış 160 °C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Sunuma hazırdır.

Malzemeler



- 800 gr un
- 200 gr ince kepek
- 300 - 400 ml arası su
- 25 gr tuz
- 25 gr toz şeker
- 400 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 2 yumurta

Üzeri için

- 1 yumurta
- Ayçekirdeği

tarif adımları

• Unu ve ince kepeği karıştırıp, havuz yapıp suyu ortasına dökün. Diğer bütün malzemeleri koyup hamurunuzu yoğurun. Alfa Genel Amaçlı Margarinin oda sıcaklığında yumuşak olması gerekiyor.

• Hamuru yoğurduktan sonra 280 gr'lık bezeler keserek 7 eşit parçaya bölün. 40 x 60 tavalara hamurunuzu açın.

• Üzerini çatalla ya da gırgırla delin. Yumurta ile yağlayarak karelere bölün. Dilediğiniz şekilde ayçekirdeği, çörek otu ya da susam serpin.

• Önceden ısıtılmış fırında 180 °C'de 9-10 dk fırınlayın.

Sunuma hazırdır.



Çikolatalı Armutlu Pavlova



- Fırını 140 °C'ye ayarlayın. Fırın tepsinine pişirme kağıdı serin.
- Yumurta beyazlarını iyice çalıştırın. Şekeri azar azar ekleyerek çalıştırmaya devam edin.
- Mısır nişastası ve sirkeyi karıştırıp karışımının içine ekleyin. İçine 10 gr kakao koyun.
- Mereng karışımından 100-150 ml ayırın. Kalan kakaoyu içine ekleyin ve bir macun kıvamına getirin. Bu karışımı kalan merengün içine atın ve mermer etkisi verecek şekilde 2 ya da 3 kere ince bir çubuk ile karıştırın.

Malzemeler



- 6 yumurta beyazı
- 350 gr pudra şekeri
- 10 gr mısır nişastası
- 10 ml beyaz sirke
- 50 gr kakao

Krema

- 250 ml şekerli bitkisel sıvı şanti

Armut

- Sert armut
- 100 gr bal
- Alfa Chef



Resim A



Resim B

tarif adımları

- Fırın tepsisine yayın. Ortasını kaşıkla biraz çöktürün. Fırında 1 saat pişirin. Soğumaya bırakın.
- Bu sırada kremayı çırparak kıvamlı hale getirip buzdolabına alın.

Armutlar:

Armutları, soyun ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Bir tavaya alın ve bala bulayın. Her birinin üzerine küçük bir parça Alfa Chef koyun. 30 dk kızartın. Ters çevirip diğer yüzlerini de 30 dk kızartın. Ilınmaya bırakın.

Birleştirme:

Soğuttuğunuz pavlovanın içerisine kremayı güzelce sürün. Üzerine ılık ballı armutları yerleştirerek servise sunun.

Karamelli Magnolia



Malzemeler



- 1 lt süt
- 50 gr un
- 26 gr nişasta
- 2 yumurta sarısı
- 170 gr toz şeker
- 10 gr vanilin
- 200 gr şekerli sıvı krema

Ara kat için

- Rulo Kat

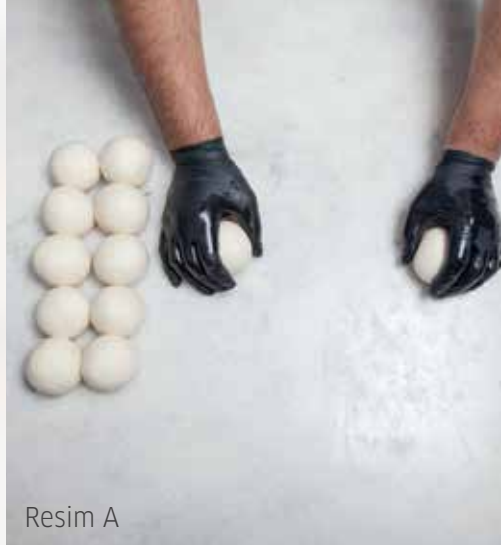
Karamel için

- 170 gr toz şeker
- 50 ml su
- Birkaç damla limon suyu
- 45 gr Alfa Chef
- 120 ml krema

tarif adımları

- Şekerli Sıvı Krema haricindeki tüm malzemeyi bir tencereye alarak çırpın ve ocağa alıp koyulaşana kadar pişirin.
- Ocaktan alıp içine kremayı ilave edin ve mikser ile ılınana kadar çırpın.
- Karamel için şeker, su ve limonu tavaya alıp karıştırmadan arada sallayarak eritin.
- Hafif kahverengi rengini aldığı anda içerisine Alfa Chef ilave edip eriyene kadar karıştırın.
- Tamamen eridikten sonra kremayı da ekleyip hızlıca karıştırarak ocaktan alın.
- Servis kuplarına önce muhallebiyi, ardından karameli ve ufalanmış rolkatları ekleyip kupları doldurun.
- Tüm malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
- Buzdolabına alın.
- Soğuduktan sonra servise hazırdır.

Dil Böreği



Resim A



Resim B



Resim C



Resim D



Resim E



Resim F

Malzemeler



40x80 Tava için 1 tepsilik ölçüdür. 12 beze çıkar.

Hamur için

- 1,5 kg un
- 100 gr Alfa Ayçiçek Yağı
- 45 gr tuz
- 800 gr su

Hamuru Açmak için

- Her beze için 20 gr Alfa Katkat

İçi için

- Lor Peyniri

tarif adımları

Unun ortasını havuz gibi açarak malzemeleri ilave edin ve hamuru yoğurmaya başlayın. Börek hamuru olduğu için su tek seferde verilecek ve biraz katı kıvamlı bir hamur olacak. Hamurunuzu iyice yoğurduktan sonra 10 dk dinlendirin. Ardından 200 gr'lık bezeler kesin.

Toplam 12 beze elde edeceksiniz. (Resim A)

Beze işlemini yaptıktan sonra 10 dk daha dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz bezelerin üzerine Alfa Ayçiçek Yağı ile bastırın. Hepsini üst üste yerleştirip 45 dk – 1 saat arası dinlendirin.

Hamurlar dinlenirken 240 gr Alfa Katkat yağına biraz ayçiçek yağı ilave ederek, elinizle yoğurarak ezin. Böylelikle kullanabileceğiniz kıvama gelecektir. (Resim B)

Dinlenen hamurlarınızın üzerine 20'şer gram Alfa Katkat yağını hamurun tüm yüzeyine elinizle sürerek hamurunuzu açın. Tezgaha vurarak açma işleminizi yapabilirsiniz.

Her bir hamur çarşaf gibi açılacak. Hamuru 2 yandan içe doğru katlayın. (Resim C)

Ortasına gelecek şekilde lor peynirinizi koyun. (Resim D) Sıkıca sarın. (Resim E)

Tüm rulolarınızı tepsiye yerleştirdikten sonra 15 dk dinlendirin.

Ardından böreğinizi baklava gibi dilimleyin. (Resim F)

Böreğinizi 200 °C fırında 25 dk pişirin.

Sunuma hazırdır.



Müşterilerimizi Tanıyalım - İstanbul

Fidan Fırın - Pasta - Cafe

İşletme Sahibi: Mehmet Fidan

Ustalar: Yusuf Tantaş, Ömer Durmaz, Bünyamin Acem, Berkan Kılıç, Cebail Akar, Mustafa Fidan, Mehmet Fidan, Furkan Güneş, Taner Çeken, Uğur Akar, Serkan Durukan, Mert Ördek, Ferhat Çığrım



Kaç yıllık bir pastane burası? Şubeniz var mı?

2006 yılından bu yana Çatalca' da faaliyet gösteren bir pastaneyiz. 15 yıldır müşterilerimize hizmet vermektiniz. Şu anda 4 şubemiz bulunuyor. Üretim merkezimizle birlikte 5 şubemiz. İşletmemiz, hijyenik birçok ürün seçeneği ile bölge halkı tarafından oldukça seviliyor ve tercih ediliyor.



Müşterilerimizi Tanıyalım - İstanbul

Ürün grubunuz oldukça geniş. En çok tercih edilen ürünleriniz neler?

Fidan Fırın Pasta Cafe olarak kalite hijyen ve süreklilikten ödün vermeden ürünlerimizi günlük tazelikte müşterilerimize sunmaktayız. Şubelerimizde ürün çeşitliliği farklılık gösteriyor. Üretim açısından en çok ürettiğimiz ürünler mayalı ürünler ve pastalar. Ayrıca nişan, doğum günü veya özel günlerinizde isteğe özel yaş pastalarımız da yapılmaktadır.



Alfa'yı ne zamandan beri kullanıyorsunuz?

Alfa'yı 2016 yılından bu yana kullanıyoruz.

Pandemi döneminden sonra tercih edilen ürünlerde değişiklik oldu mu?

Pandemi döneminde tüm insanlığı etkilediği gibi bizleri de etkiledi. Hemen hemen bütün ürünlerimizin satış hızında büyük bir düşüş yaşandı. Pandemi hem sağlık hem ekonomik bir salgın oldu toplumun her kesimi için, bizler de bundan etkilendik. Normalleşme süreciyle birlikte ürünlerimiz eski hızına kavuşmaya başlayacaktır.

Profesyonel Mutfagımız, Alfa Bake & Food Studio'da açıldı!



Alfa Pastacılık Yağları olarak uzun yıllardır üstün kaliteli ürünlerimizin yanı sıra sektöre hizmet vermeyi amaç edindik. Bu sayede her zaman pastacılık ve endüstriyel müşterilerimizin yanındaki marka olduk. Hem bizzat ustaların yanında gerçekleştirdiğimiz demo çalışmalarımızla hem de sosyal medyayı etkin kullanarak birçok ustanın sorusuna cevap verdik, vermeye de devam ediyoruz.

Şimdi yepyeni bir oluşumun heyecanı ile karşınızdayız.

İzmir fabrikamızda Alfa Bake & Food Studio adı altındaki profesyonel uygulama mutfağı 'Pişir & Yarat & Tat' olgusuyla birçok hizmeti beraberinde getiriyor. Yeni oluşumumuzla birlikte sektörden ustaları ağırlayacak, yeni lezzetler keşfedecek, canlı sohbetler gerçekleşecek ve çeşitli etkinliklere ev sahipliği yapacağız. Bu mekan, profesyonel bir mutfağın çok ötesinde bir yaşam alanı olacak. Tüm bunların yanı sıra, endüstriyel yeni ürün denemeleri ve endüstriyel müşterilerin üretimlerinde onlara rehberlik edecek birçok aplikasyon çalışmasını kendileriyle birebir paylaşacağız. Sürdürülebilirlik gibi sektörün nabzını tutan, yeni mevzuatlarla ilgili öne çıkan konularda da konuklar ağırlayıp sohbetler yapacağız.

Youtube kanalımız Alfa Pastacılık TV Türkiye'de pastacılık ustalarına yönelik ilk profesyonel kanal. Bundan sonraki çekimlerimiz de yine Bake & Food Studio'da gerçekleştirecek. Ustalardan gelen tüm sorular da Alfa ustaları aracılığı ile yanıtlanacak. Pastacılık kanalına verdiği hizmetlerin yanı sıra food service kanalına yönelik çalışmaları da yeni platformda gerçekleştireceğiz.

Alf Pastacılık TV'de food service'e yönelik tarif ve sorulara daha çok yanıt vererek, bu kanalda yapacağımız yeniliklere de ışık tutmuş olacak. Özellikle atıksız mutfak ve sürdürülebilirlik konusunda hem farkındalık yaratmak hem de işletmelerde geri dönüşümü maksimize etmek adına yapılan tüm çalışmaları buradan aktaracağız.



Felda Iffco olarak, her zaman yeni ve dinamik yaklaşımlarla ve iddialı projelerle, iş ortaklarımızın yanında olmaya bu yılda da devam edeceğiz.

Alfa Bake & Food Studio'da hem yeni ürünlerin yaratılması için etkili fikirler yaratmak hem de müşterilerimize rehberlik ederek bu yıl da adımızdan söz ettireceğiz. Bu anlamda "Pişir, Yarat, Tat" olgusunu "Birlikte Yaratmak" için sizlerle bir araya geliyor olacağız.

BAYİMİZ MERTEKİN GIDA'YA SORDUK

Ne zaman kuruldunuz?

2002 yılında ERTEKİN gıda olarak kurulan firmamız 2015 yılında MERTEKİN GIDA ÜRETİM PAZ. İNŞ. SAN VE TİC LTD.ŞTİ. olarak tüm pastacılık ürünlerinde geniş yelpazesi ile İstanbul merkezli ortalama 2500 m² olan 3 ayrı depomuzda hizmet vermektedir.



Pastacılık ürün gruplarınızda neler var?

Firmamız pastane otel fırın cafe gibi sektörlerin ana ihtiyaçları olan çikolata, un, yağ, vb. maksimum ve minimum tüm ihtiyaçlara cevap verecek portföye sahiptir.



Kademeli açılmaya geçtiğimiz bugünlerde pastaneler için tavsiyeleriniz neler?

Kademeli normalleşmeye geçtiğimiz şu günlerde aynı sıkıntıları yaşamamak adına müşterilerimizin kurallara uymaları uymayan müşterilerini nazik bir lisan ile uyarmaları sosyal mesafeye dikkat ederek hizmet vermeye devam etmelerini bununla birlikte imkanları var ise artık günümüz şartları olan evlere servis ve online satış platformlarından yararlanmalarını tavsiye ederiz. Pandemi sonrası pastanelerin yiyecek-içecek hizmetlerinde hem imalat hem satış kanadında şeffaflık ve hijyen çok önem kazandı. Dolayısıyla şeffaflık, müşteriye güven verme gibi konular önemli.



BAYİMİZ DOSTLAR GIDA'YA SORDUK

Ne zaman kuruldunuz?

Dostlar Endüstriyel Gıda San. Tic. A.Ş. olarak 2007 yılında Megacenter toptan gıda sitesinde pastane toptancısı olarak ticari hayatımıza başladık. Süreç içerisinde sektörün önemli markalarının ana bayiliklerini alarak ve kendi üretim paketleme tesisimizi kurduk. İlerleyen süreçte tarımsal ürünleri hammadde olarak temin edip işleyerek müşterilerimizin hizmetine sunmaya başladık, bunun yanı sıra çikolata kaplama mat fıstık, draje, çakıltaşı ve türevlerini üretmeye başladık. Bir yandan da yurtdışından başta ceviz ve ananas olmak üzere sektörde ilgili ürünlerin ithalatını yapmaya başladık. Moldova da Dostlar Exportimpark firmamız tarafından toptancı statüsüyle otel, cafe, restoran ve zincir marketlere hizmet vermeye başladık. Ayrıca yine Moldova da baklava üretimi yapan bir tesis oluşturduk. Belli başlı ülkelere ihracat yaparak, ürünlerimizin yurt dışında da temsil etme imkanını yakaladık.



Pastacılık ürün gruplarınızda neler var?

Portföyümüzde pastacılığa ve unlu mamüller dahil 1800 kalem ürün mevcut olup merkezimiz İkitelli Marmara Sanayi Sitesinde 3150 m² kapalı alanda ve Bayrampaşa Megacenter tüm İstanbul'daki pastane, unlu mamül ve pasta üreten fabrikalarla tedarik hizmeti vermekteyiz. Bunun yanı sıra Bodrum şubemiz'le bölgedeki tüm cafe, restoran ve otellere tedarik hizmeti vermekteyiz.



Kademeli açılmaya geçtiğimiz bugünlerde pastaneler için tavsiyeleriniz neler?

Takdir edersiniz ki yoğun ve sıkıntılı bir kısıtlama dönemi geçirdik arz talep olarak sektörümüzde bu süreçten etkilenmiştir. Ayrıca sektörümüzü etkileyen en önemli konulardan birisi hammaddelere gelen hızlı ve yüksek fiyat geçişleridir. Bu nedenlerden dolayı pandemi sonrası işletmeler yüksek maliyetli marka alışkanlıklarını gözden geçirerek imalatlarında aynı kaliteyi yakalayabildikleri daha uygun maliyetler tercih etmeye başlamışlardır. Bu durumu tüm firmaların alış ve satış stratejilerinde mutlaka göz önünde bulundurmaları gerekmektedir.



ALFA ÜRÜN PORTFÖYÜ





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