



**Alfa**  
Pastacılık Yağları

# A'dan Z'ye Pastacılık

ustalara özel *tarifler*

Püf noktaları ile *Boşnak Mantısı*



*Bayilerimizden Haberler | Pastane Tanıtımları | Atıksız Mutfak*

# İÇİNDEKİLER

Kıymalı Kaşarlı Empanadas _____	2-3
Twix Bar _____	4-5
Şeftalili Badem Kremalı Tartlar _____	6-7
Duble Çikolatalı Kırırlı Muffin _____	8-9
Danimarka Kurabiye _____	10-11
Sosisli Ev Tipi Poğaçça _____	12
Kaşarlı Maydonozlu Tuzlu Kraker _____	13
Napolyon Pasta _____	14-15
3 Renkli Çikolatalı Mus _____	16-17
Boşnak Mantısı _____	18-19
Müşterilerimizi Tanıyalım - Denizli (Özburcu Ekmek Unlu ve Gıda Mamülleri) _____	20-21
Müşterilerimizi Tanıyalım - Denizli (Çıtır Fırın) _____	22-23
Atıksız Mutfak- Gıdana Sahip Çık _____	24-25
Bayi Tanıtım - Denizli Akyol Gıda _____	26-27

## Sevgili İş Ortaklarımız,

Dünya olarak, tüketicilerin gıdada yeni deneyimler ve ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik yeni ürünler için yollar arayan büyük bir gıda devriminin ortasındayız.

Buna paralel olarak; lezzetten vazgeçmedikleri ancak beslenme ihtiyaçlarını da karşılayan ve aynı zamanda sürdürülebilir ve çevreye dost olan gıda ürünleri arayışı da bu dönemin önde gelen unsurlarından. **Felda Iffco** olarak, sektör ile ilgili içgörülerimiz, inovatif yaklaşımlarımız, uygulamadaki uzmanlığımız ve sürdürülebilir çözümler yaratma konusundaki tecrübemiz ile müşterilerimizin değişen ve gelişen ihtiyaçlarını izlemekte, ihtiyaçlarını öngörmekte ve yönetmekte ön plandayız.

Tüm faaliyetlerimizi buna göre hizalayarak sürdürülebilirlik stratejimizi de iş ortaklarımızla çeşitli mecralarda paylaşıyoruz. Hedefimize ulaşmamıza yardımcı olacak belirli ve ölçülebilir hedeflerin ana hatlarını belirledik.

Müşterilerimiz, tüketici pazarındaki gözümüz ve kulaklarımızdır. Sürekli gelişen bir gıda endüstrisi için doğru ve güvenilir ürünü üretmek; her zaman ve her seviyedeki müşterilerimize yakın olmak ile elde ettiğimiz içgörüler ile mümkün olmaktadır. **Felda Iffco** olarak gelişmiş işlevselliklere sahip teknolojimiz, izlenebilir ve sürdürülebilir hammaddelerin tedariki sürdürülebilirlik stratejimizin yapı taşlarını oluşturmaktadır.

Biliyoruz ki artık devir üreticilerin ön planda olması gereken bir devir çünkü tüketiciler gıdanın yolculuğunu merak ediyor diğer bir deyişle tabağına gelen gıdanın kaynağını, nerede ve nasıl yetiştirildiğini bilmek istiyor. İklim değişikliği, ormanların yok edilmesi ve denizlerimizdeki plastikle ilgili çıkan haber başlıkları ve pandeminin etkisiyle gıdanın kaynağı konusunda daha fazla şeffaflık talep ediliyor. Felda Iffco olarak hem hammadde, hem de son ürün üreticisi olarak 2021 stratejilerimizde üreticide şeffaflık ilkesini benimseyerek palm yağı hammaddesi tedarikinde %100 izlenebilirlik taahhütnamesinde bulunuyoruz. Bunu 2 ayrı modülde sahip olduğumuz RSPO sertifikası ile de garanti altına alıyoruz.

Zor bir yıldan geçiyoruz; 2020 yılı hayatlarımızı değiştirdi, ama bu tecrübeden öğrendiklerimiz de var. Bu öğrendiklerimiz ile yolumuza devam ediyoruz. Son 1 yılda, her gün güvenli ve güvenilir operasyonlarımızı sürdürürken dirençli olmaya çalıştık. 2021'de de yine aynı hassasiyette olacağız. Geleceğe bakarken, elimizdeki değerlerimizi korumaya, işi büyütmek adına şirketimizin her katmanında tek vücut olmaya devam edeceğiz. Pandemi ile ortaya çıkan insan faktörünün önemini hassasiyetle ele almak en önemli ilkelerimizden olmaya devam edecek.

Hepinize sağlıklı ve işlerinizde de hayırlı bir yıl dilerim.

Güven Geriş  
Felda Iffco Türkiye CEO



# Kıymalı Kaşarlı Empanadas

## Malzemeler



### Hamuru için

- 480 gr un
- 150 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 5 gr tuz
- 13 gr şeker
- 240 ml soğuk su

### Arası için

- 350 gr kaşar

### Dolgusu için

- 450 gr doğranmış soğan
- 50 gr Alfa Chef
- 350 gr kıyma
- 500 gr domates rendesi
- 5 gr tuz
- 5 gr toz kırmızı biber
- 5 gr kimyon
- 5 gr kekik
- 5 gr pul biber

## tarif adımları

### Hamur

Un ve Alfa Genel Amaçlı Margarini bir kaba alın. Yoğurun. Tuzu, şekerini ve suyun yarısını ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Kalan suyu yavaş yavaş ekleyin. Yapışkan olmayan ama nemli bir hamur olacak.

Hamuru birkaç kez yoğurun. Hamur haline gelince ikiye ayırın ve disk şeklini verin. Strece sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.

### İç dolgusu

Soğanı Alfa Chef ile soteleyin ardından kıymayı koyun ve pişirin, son olarak domates rendesi ve baharatları da karıştırıp karışımı soğumaya bırakın.

### Hamuru Şekillendirme

Hamuru 16 parçaya bölerek bezelere ayırın. Her bir bezeyi 15 cm olacak şekilde açın. (Resim A)

İçlerine kıymalı dolgunuzdan ekleyin. Ardından üzerine kaşar koyup, kenarlarına çırpılmış yumurta sürün. Hamuru kapatın. Yarım ay şeklinde olacak. Kenarlarını bir çatal yardımıyla şekillendirin. (Resim B)

Her parçanın üzerine bıçak ile 2 adet küçük delik açın ve yumurtalayın. (Resim C)

190°C'de 35-40 dk fırınlayın. Soğumaya bırakın.

Sunuma hazırdır.



A



B



C





Resim A



Resim B



Resim C



Resim D

## tarif adımları

### Kurabiye

Alfa Chef ve vanilyayı çalıştırın. Pudra şekeri ve tuzu ekleyin. İyice karışınca unu da ekleyin ve çalıştırın.

Hamuru 1 saat buzdolabında bekletin. 177 °C'de 10 dk pişirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru yarım santim kalınlığında açın ve dilimlere ayırıp üzerini çatal ile delin. (Resim A-B)

### Twix Bar

Kestiğiniz kurabiyelerin üzerine karameli sıkın. (Resim C) Birkaç saat bekletin.

Daha sonra kurabiyeleri çikolata sosuna batırın.

Üzeri kaplanacak. (Resim D)

Buzdolabında 1 saat bekletin.

Üzerine kaya tuzu serpin.

Sunuma hazırdır.

# Twix Bar

## Malzemeler

20 tane ürün için

- Karamel Dolgu
- Çikolata Sos

Kurabiye malzemeler

- 140 gr Alfa Chef
- 5 gr vanilya
- 60 gr pudra şekeri
- 3 gr tuz
- 180 gr un

Üzeri için

- Kaya tuzu



## Şeftalili Badem Kremalı Tartlar



Resim A

Resim B

Resim C

### tarif adımları

Badem unu, Alfa Chef, yumurta ve şekerin yarısını küçük bir kaptaki karıştırıncaya kadar çırpın.

Milföy hamurunu incecik açın ve üzerine delikler delin yaklaşık 13 cm çapında bir çember kullanarak 4 daire kesin.

Daireleri bir fırın tepsisine yerleştirin ve her birine 1 yemek kaşığı badem karışımını ince bir şekilde yayın. (Resim A) Ardından şeftalileri güzelce yerleştirin. (Resim B)

Fırına vermeden önce 10 dk buzdolabında bekletin. Bu sırada fırını 220°C'de ısıtın.

Üst rafta tartları 10 dk pişirin, ardından fırından çıkarın.

Bol miktarda şeker serpin, (Resim C) karamelleşene kadar 5-10 dk daha pişirin.

Sunuma hazırdır.

\*Püf noktası: Üst kısmını yağlı kağıt ile örtüp ters yüz yaparak pişirirseniz şeftali ve şeker karamelize olacaktır.

### Malzemeler



- 100 gr badem unu
- 100 gr Alfa Chef
- 1 yumurta
- 50 gr şeker
- 250 gr Milföy hamuru
- 3 şeftali



# Double Çikolatalı Kıtır Muffin

## Malzemeler



- 300 gr un
- 80 gr kakao
- 5 gr karbonat
- 5 gr tuz
- 10 gr kabartma tozu
- 250 gr toz şeker
- 2 büyük boy yumurta
- 100 gr Alfa Chef (eritilmiş)
- 250 ml kefir
- 150 gr bitter çikolata (küçük küçük parçalanmış)

### Kırıntılı Karışım için;

- 57 gr Alfa Chef
- 50 gr pudra şekeri
- 45 gr un
- 25 gr kakao

\*\*Tüm malzemeleri son aşamada karıştırın, kırıntılı bir hamur elde edeceksiniz.

## tarif adımları

- Fırınınızı 180°C'de ısıtın.
- 12'li muffin kalıbının içine muffin kağıtlarını dizin ve kenarda bekletin.
- Bir kaptan un, kakao, karbonat, tuz ve kabartma tozunu karıştırın.
- Başka bir kaptan şeker, yumurta, erimiş Alfa Chef ve kefirini çalıştırın.
- İyice karışınca kuru karışımı da yavaş yavaş çalıştırırken ekleyin.
- En son parçalanmış çikolataları karışımın içine ekleyin . Çok fazla karıştırmayın.
- Muffin kağıtlarının en üstüne gelecek şekilde karışımı paylaşın.
- Hazırladığınız kırıntılı karışımını üzerine serpin.
- Yaklaşık 18-21 dk. kontrollü şekilde pişirin.
- Soğumaya bırakın.
- Sunuma hazırdır.

# Danimarka Kurabiye

## Malzemeler



- 450 gr Alfa Chef
- 225 gr toz şeker
- 2 gr tuz
- 90 ml süt
- 135 gr badem unu
- 9 damla vanilya aroması
- 150 gr çeşitlik un
- 30 gr ekme unu

## tarif adımları

Alfa Chef'i setüstü mikserinizde çalıştırın. Ardından şekeri 3 seferde ilave edin. Kremamsı olana kadar çalıştırın. Ardından tuz ve sütü ilave edip spatulayla karıştırın. Badem ununu ekleyip, vanilya aromasını ekleyin. Çeşitlik ununuzu da ekleyip hamuru toparlayın.

Ardından ekme ununuzu tezgaha serpip hamurunuzu rulo haline getirin..

Streç filme sarıp 30 dk dondurucuda soğutun.

Soğuttuğunuz hamurunuzu iri taneli şekerle kaplı bir tepside ileri geri döndürün. Etrafı şekerle kaplandıktan sonra 1,5 cm kalınlığında kesin. 170°C'de 18 dk, 150°C'de 7 dk pişirin.

Sunuma hazırdır.



## Sosisli Ev Tipi Poğaç



### Malzemeler



- 1 kg un
- 25 gr tuz
- 70 gr toz şeker
- 20 gr maya
- 10 gr kabartma tozu
- 250 gr yoğurt
- 2 yumurta
- 400 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 125 ml Alfa Ayçiçek Yağı

### İç dolgusu

- 1 adet patates (haşlanıp, ezilecek)
- 500 gr ince doğranmış sosis
- 150 gr kaşar rendesi

## tarif adımları

- Tüm malzemeleri yoğurun.
- Hamur haline gelince, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
- İç malzeme olarak patates ile karıştırdığınız sosis ve kaşarı yerleştirip kapatarak şekil verin.
- Üzerlerine yumurta sürün.
- Üzerine tercihen susam veya çörek otu serpiştirebilirsiniz.
- 170 °C'de 20 dk pişirin.  
Sunuma hazırdır.

## Kaşarlı Maydonozlu Tuzlu Kraker

### Malzemeler



- 1 kg un
- 25 gr tuz
- 50 gr toz şeker
- 20 gr kabartma tozu
- 10 ml sirke
- 4 yumurta sarısı
- 1 demet ince doğranmış maydanoz
- 350 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 400 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 300 gr Alfa Krema
- 50 gr Alfa Ayçiçek Yağı

## tarif adımları

- Tüm malzemeleri yoğurun.
- Hamur haline gelince merdaneyle 2 cm kalınlığında olacak şekilde açın.
- Kopart yardımıyla şekil verin.
- Üzerlerini yumurtalayın.
- Son olarak rende kaşar ve maydonozu karıştırıp üzerlerine serpiştirin.
- 170 °C'de 20 dk pişirin.  
Sunuma hazırdır.





# Napolyon Pasta



## Krema:

Bir tencerede sütü, vanilya çubuğundan çıkan taneleri ve şekerin yarısı kaynatın.

Başka bir kasede yumurta sarılarını beyazlaşana kadar kalan şekerle çırpın. Mısır nişastasını ekleyin, topaklanmayı önlemek için iyice çırpın.

Bu karışımı sütlü karışımın içine alın ve karıştırın.

Sütlü karışıma Alfa Chef'i küçük parçalar halinde ekleyin.

Kremanız hazırdır. Soğumaya bırakın.

## Malzemeler



### Hamuru

- 1 kg milföy hamuru

### Krema

- 1 kg süt
- 1 vanilya çubuğu
- 200 gr toz şeker
- 10 yumurta sarısı
- 100 gr mısır nişastası
- 100 gr Alfa Chef

### Üzeri için

- Pudra şekeri

## tarif adımları

### Şekillendirme:

Milföy hamurunuzu açın, kullanacağınız boyutta kesin ve üzerlerini delin.

10- 15 dk. 180 ° C'de pişirin.

Hamurun eşit şekilde şişmesini sağlamak için üzerine bir ızgara/ağırlık yerleştirin.

Izgarayı çıkardıktan sonra 210 ° C'de fırına geri koyun ve 10-20 dk. Kontrollü fırınlayın. Bu işlem karamelizasyon için yapılacak.

Fırından çıkınca testere bıçak ile dikdörtgen parçalara bölün. (Resim A-B)



Resim A



Resim B

### Birleşmesi:

1. kat milföy koyun. Üzerine sıkma torbası ile bir kat krema sıkın.

Bir kat daha milföy koyup yine krema sıkın.

Son milföy katmanını da yerleştirin.

Üzerine pudra şekeri serpin.

Kenarlarını testere bıçakla düzeltin.

Sunuma hazırdır.

## 3 Renkli Çikolatalı Mus

### Malzemeler



- 250 ml süt
- 80 gr sütlü çikolata
- 80 gr bitter çikolata
- 80 gr beyaz çikolata
- 300 ml tam yağlı krema

## tarif adımları

### Yapılışı:

Sütü tencerede ısıtıp, 3 ayrı kaseye kırdığımız çikolataları eşit miktarda dökelim ve 2 dk boyunca çikolataların erimesini bekleyelim.

Ardından iyice karıştırıp krema haline getirelim ve bir kenarda soğumasını bekleyelim. Kremayı yapmadan 30 dk önce buzluğa derin bir cam kase yerleştirelim ki mikserle çırptığımızda daha güzel bir kıvam alsın. Krema mutlaka soğuk olsun.

Buzluktan çıkardığımız kaseye sıvı tam yağlı kremayı döküp, 5-6 dk hiç durmadan mikserle çırpalım. Koyulaşık krem şanti kıvamına gelecektir.

Koyulaşık kremayı 3 eşit miktarda çikolatalara boşaltıp tahta kaşıkla aşağıdan yukarıya karıştıralım ve cam bardaklara önce sütlü olan karışımdan, sonra bitter çikolatalı olandan ve en son beyaz çikolatalı mus'dan döküp 4 saat buzdolabında dinlendirelim.

Sunuma hazırdır.

# Boşnak Mantısı



Resim A



Resim B



Resim C



Resim D

## Malzemeler



### Hamur için

- 1 kg un
- 30 gr tuz
- 550 gr su

### İç harcı için

- 2 soğan
- 1 kg kıyma
- 10 gr tuz
- Karabiber



## tarif adımları

- Unun ortasını havuz şeklinde açıp malzemeleri koyun ve yoğurun. Bu şekilde üzerini streç film ile örtüp 5 dk dinlendirin. Hamuru önce ortadan ikiye bölün. Sonra parçalarcan hamurlar 200 gr olacak şekilde parçalar kesip beze haline getirin. Bezeler 20 dk dinlendirin. 20 dk sonunda Alfa Ayçiçek yardımı ile bezelerin üzerine basın. Bastığınız bezeleri 30 dk dinlendirildikten sonra, el yardımı ile biraz çiftleyerek açın. Üst üste koyun ve bu şekilde de 10 dk dinlendirin. Dinlenen hamurları merdane yardımıyla açın. Üzerine 20 gr Alfa Katkat sürün. Alfa Katkat sürdüğünüz hamurları çarşaf şeklinde açın. Serpme şeklinde açtığınız hamura iç harcınızı çiğden serin. (Resim A) Rulo haline getirin. (Resim B) Rulonuzu görseldeki gibi dilimleyin ve dilimleri 2 yandan içe katlayarak mantıları hazırlayın. (Resim C) Yuvarlak tepsiye mantıları yanyana dizin. (Resim D) 220 °C'de 20 dk. pişirin. Yoğurt ve domates sos ile servise sunabilirsiniz. Sunuma hazırdır.

### Özburcu Ekmek Unlu ve Gıda Mamülleri

Yönetim Kurulu Başkanı: İbrahim Erdem

Kuru Pasta Ustası: Fatih Pak

Yaş Pasta Ustası: Ahmet Oğuzhan

Yaş Pasta Yardımcısı: Bekir Taşçı – Ercan Vardal

Gıda Mühendisi: Mehmet Gökmehtetoğlu



#### Kaç yıllık bir pastane burası? Şubeniz var mı?

Denizli Merkezefendi İlçesi Servergazi Mahallesinde yer alan işletme 18 yıllık bir geçmişe sahiptir. Bu yerleşim yerinin temiz havası, gürültüden uzak sakin oluşu, önemli merkezi noktalara ulaşmadaki rahatlığı ve kaliteli, hijyenik birçok ürün seçenekleri ile bölge halkı tarafından oldukça sevilen işletmemiz bizi ve bölgemizi daha da değerli kılmaktadır.



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

Özburcu Ekmek olarak kalite hijyen ve süreklilikten ödün vermeden ürünlerimizi günlük tazelikte müşterilerimize sunmaktayız. Başta ekmek ve ekmek çeşitlerimiz olmak üzere simit açma, poğaçaya ve börek çeşitlerimiz ile birlikte gözleme, katmer çeşitlerimiz mevcuttur. Tatlı ve tuzlu çeşitleri ile kuru pastalar ve spesiyal kuru pastalar mevcuttur. Baklavalarımız günlük taze olarak çıkar, ayrıca nişan, doğum günü veya özel günlerinizde isteğe özel boy yaş pastalarımız da yapılmaktadır. Özenle yapılan %100 dana kıyma kullanılan mantımız, özel iç malzemeleri yapılan su böreğimiz, el yapımı eriştemiz, galeta çeşitleri, hindistan cevizli cocu, içi boş, İzmir bomba, acıbadem kurabiyesi, trileçe, tiramisu, ıslak kek ve birbirinden özel adet yaş pastalar ile her gün hizmet vermektedir.



#### Alfa'yı ne zamandan beri kullanıyorsunuz, memnun musunuz?

Alfa yağlarını 2 yıldır kullanmaktayız.

#### Pandemi sürecinde yaşadığınız zorluklar neler oldu? Nasıl aştınız sorunlarınızı?

Tüm dünya genelinde etkili olan Covid-19 pandemisi sürecinde ülkemizde de büyük zorluklar yaşanmıştır ve halen daha etkisini yitirmiş değildir. Bizler de pandeminin etkili olmaya başlaması ile birlikte kafe bölümünü toplum sağlığımız açısından ilk olarak kapatmak ile başlayıp iş yeri genelini dezenfekte edip iş yeri çalışanlarına genel bilgilendirme yapılmak suretiyle gerekli miktar maske, eldiven, dezenfektan ihtiyacını tamamladık. Ortak eşyaların kullanımını kaldırarak tek seferlik malzeme kullanımına geçtik. Satış bölümümüzde gerekli önlemleri alarak sosyal mesafeyi korumayı amaçladık. Bu süreçte personel sayımızı yeterli seviyede tutup müşterilerimizin kısa sürede isteklerini tamamlamayı amaçladık, temizlik açısından giriş çıkış noktalarında dezenfektanlarımızı ve bilgilendirme afişlerimizi yerleştirdik.

### Çıtır Fırın

İşletme Sahibi: Hasan Aracı

Ustalar: Seda Bozbay - Mehmet Kengç



### Kaç yıllık bir pastane burası? Şubeniz var mı?

33 yıllık bir işletmeyiz, merkezimiz Merkezefendi Denizli'de. Bunun yanı sıra 14 şubemiz var. Denizli'de hizmet vermeye devam ediyoruz. Kaliteli ve hijyen koşullarını sıkı tutarak üretilen ürünlerimizle Denizli'de tercih edilen ve sevilen bir işletmeyiz. Şubelerimizle tam gaz hizmet vermeye devam edeceğiz.



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

Çıtır Fırın olarak kalite ve hijyenden ödün vermeyerek üretim yapıyoruz. Ürünlerimizi her zaman taze olarak müşterilerimizle buluşturuyoruz. Ekmek ve ekmek çeşitlerinin yanında, yaş pasta ve kuru pasta üretimimiz var. En çok tercih edilen ürünümüz çıtır simittir. Aynı zamanda özel günlere yönelik yaptığımız kişiye özel yaş pastalar çok beğeniliyor. Şuruplu tatlı satışı da bulunuyor. Simit, açma, poğaç ve börek çeşitlerimiz ile birlikte gözleme, dönemsel olarak güllaç ve pide üretimimiz de mevcuttur. Tatlı ve tuzlu farklı çeşitlerle özel kuru pastalarımız beğenilen ürünlerimizden. Örneğin acıbadem kurabiyemiz sevilen bir ürün. Ayrıca çok farklı ekmek çeşitleriyle müşterilerimizi buluşturuyoruz. Özenle yapılan doğal ürünler kullanılarak hazırlanan ekmeklerimiz, yenilikleri göz önünde bulundurarak portföyümüze kattığımız çikolatalı baklavamız, saç böreğimiz, galeta çeşitlerimiz, taze ekler, profiterol gibi tatlılarımızla da her gün işimizin başındayız.



### Alfa'yı ne zamandan beri kullanıyorsunuz, memnun musunuz?

Alfa yağlarını 3 yıldır kullanmaktayız.

### Pandemi sürecinde yaşadığınız zorluklar neler oldu? Nasıl aştınız sorunlarınızı?

Covid-19 pandemi sürecinde tüm dünya gibi bizim ülkemizde de büyük zorluklar yaşandı, hala da devam ediyor. Bu süreçte sağlık tedbirleri ile birlikte biz de müşterilerimize sadece gel-al şeklinde hizmet vermeye başladık. Kafe hizmetlerimizi durdurduk. Hijyen konusunda, iş yeri temizliğinde bütün uygulamaları daha da arttırıp, dezenfekte süreçlerini ön plana aldık. Bütün çalışanlarımıza gerekli bilgilendirmeleri yapıp maske, eldiven, dezenfektan tedarikini sağladık. Çalışanlar için her şeyin tek kullanımlık uygulamasına geçtik. Satış yaparken de yine önlem olarak sosyal mesafeyi korur uygulamalar yaptık. Giriş çıkış bölümlerine dezenfektanlarımızı yerleştirdik. Bütün tedbirleri alarak üretim yaptık.

## Atıksız Mutfak – Gıdana Sahip Çık.

Son yıllarda çevre ve kaynaklarda meydana gelen tahribat dünyanın en büyük gündemi. Bu şekilde tüketmeye devam edersek çocuklarımız, torunlarımız başta su gibi bir çok doğal kaynağa erişemeyecek durumda olacaktır.

Bu durumu geciktirmek için her alanda sürdürülebilirliği esas alan uygulamalara geçmeliyiz.

### “Neden Atıksız Mutfak?”

Atıksız mutfak çünkü; üretimin ve çeşitliliğin devamlılığı, insanlık yaşamının da daimi olarak devam etmesi gerekmektedir. Buna sürdürülebilirlik diyoruz. Sürdürülebilirlik; gelecek kuşaklara ekonomik, ekolojik ve aynı zamanda sosyal koşulları devam ettirebilen bir dünya bırakmaktır.



**Pastacılık sektöründe de siz ustalarımız imalatlarınızda yapacağınız küçük uygulamalarla sürdürülebilirlik ve atıksız mutfağa destek verebilirsiniz.**

Mükemmel reçeteler uygulamak önemli bir iştir ama aynı zamanda malzemeyi nasıl kullandığımız ve değerlendirdiğimiz de önemlidir.

İşte adım adım atıksız mutfağa giden yollar:

#### **Gereksiz tüketimimizi azaltmalıyız**

Atıksız bir mutfak için ilk adım ihtiyacımız kadar almak olmalı. Malzemeleri doğru kullanmak, gereksiz atık çıkarmamak gibi uygulamalarla atıksız mutfağa destek verebiliriz. Örneğin tezgahınıza koyacağınız ürünleri planlarken kullandığınız malzemenin mümkünse kabuğunu ayrı içini ayrı değerlendirmenizi öneririz.

Ürünleri hazırlarken traşlanan kekler ve buna benzer ürünleri de değerlendirebilirsiniz. Örneğin bir pastane klasiği olan pastiş aslında keklerin kurabiyelerin kırıntılılarıyla doldurulmaz mı?

Bu gibi reçeteler yaratabiliriz.

## Atıksız Mutfak – Gıdana Sahip Çık.

#### **Plastik kullanımını en aza indirmek hayatınızdan çıkarın**

Tek kullanımlık plastik ambalajlar tercih etmek yerine tercihimizi doğaya kazandırılabilir ürünlerden yana kullanabiliriz. Malzemelerimizi cam kaplarda muhafaza etmek bile bu duruma bir katkı sağlamaktır. Plastik poşet kullanmak yerine ürünlerinizi müşterilerinize kese kağıdında sunmayı hedefleyebilirsiniz. Müşterileriniz talep etmedikçe tek kullanımlık plastik çatal, kaşık vb. ürünler vermeyiniz, çünkü bu ürünlerin bir çoğu çöpe atılıyor ve doğaya bir yük oluyor.

Eğer bir kafeyse, son zamanlarda çıkan bir akıma siz de destek verebilirsiniz. Bazı kafeler kahvem termosta adlı bir hareket başlattılar ve termosuyla gelen misafirlerine indirim yapıyorlar. Siz de müşterilerinizi kahvelerini bu şekilde kahve servisi almaları için teşvik edebilirsiniz.

#### **Pastaneler “Sürdürülebilirlik” için neler yapabilirler?**

Kurabiye tipi paketli ürün alan müşterileriniz için ‘kendi kabını getir, kurabiyeyi indirimli al’ gibi bir kampanya başlatarak hem doğayı koruduğunuzu müşterilerinize göstermiş olursunuz, hem de bu anlamda bir farkındalık başlatmış olursunuz.

İmalathanelerde yaptığımız doğayı korumaya yönelik uygulamaları sosyal medyada müşterileriniz ile paylaşabilirsiniz.

#### **İmalat için plan yaparken programlı olmalıyız**

Amacımız günlük satışımız kadar üretmek olabilir. Ne kadar az atık çıkarırsak sürdürülebilirliği o kadar desteklemiş oluruz.

#### **Mutfaktaki her malzeme tekrar dönüştürülebilir**

Bozulmaya yüz tutmuş meyveleri farklı reçetelerde değerlendirebilirsiniz. Meyve kabuklarından marmelat, ya da reçel yapabilirsiniz. Aldığınız malzemeleri tüketim tarihine göre sıralayarak raflara ya da dolaba dizip o sırayla kullanabilirsiniz.



#### **Çöplerimizi ayrıştırmalıyız**

Plastik, kâğıt, alüminyum ambalajlar, cam ve organik atıkları ayırarak tükettiğimiz enerjinin bir kısmını dünyaya geri kazandırabiliriz. Bunu imalatlarda uygulayabiliriz.

Bütün bunlar aslında toplumumuz için yapacağımız küçük adımlar. Sağlıklı ve temiz gıdaya ulaşmak herkesin hakkı. Sağlıklı yaşamın başlangıcı hepimizin ellerinden geçiyor, hepimizin yapabileceği küçük girişimler var...

#### **Enerji tasarrufu sağlamalıyız**

Yüksek voltlu aydınlatmaların armatür cinsini ve yerini değiştirerek elektrik de tasarruf edebilirsiniz.

# BAYİMİZ DENİZLİ AKYOL GIDA'YA SORDUK

## Ne zaman kurulduunuz?

2012 yılında kurulan firmamız Akyol Gıda pastacılık malzemeleri olarak geniş ürün yelpazesi ile Denizli il merkezli olup komşu illerinde de hizmet vermektedir.



## Pastacılık ürün gruplarınızda neler var?

Akyol gıda olarak pastane, otel, fırın cafe & restaurant gibi sektörlerin pasta ve unlu mamulleri konusunda ihtiyaç duyduğu A'dan Z'ye tüm hammadde, teşhir ve sarf malzemelerinin bulunduğu ürün portföyüne sahiptir.

ALFA bayiliğinizin başladığı süreçten, bu tarihe kadar gerçekleştirdiğiniz satışlarda, hızlı bir gelişim kaydettiniz.

## Bu başarıya ulaşmanızda, nasıl bir strateji izlediniz ?

Firma olarak "Akyol Gıda İhtiyaç Anında Yanında" felsefesini kendimize hedef edindik. Bu düşüncüyü sahada gören müşterilerimiz bizi tercih ettiler. Bu durum satışlarımızın hızla artmasını sağladı. Ayrıca mevcut müşteri potansiyelimizi genişleterek tedarikini sağladığımız ürünleri çeşitlendirdik. Bölgemizde daha geniş bir coğrafyada iş yapmaya çalışarak, pazarımızı genişletip daima satış imkânları yarattık. Mevcut ürünlerimizin yanında ek hizmetler ya da ürünler sunarak mevcut müşterilerimizin tercih etmesini sağlayıp ve yeni müşteriler kazanmaya başladık. Ürünlerimiz ile birlikte müşterilerimizin ihtiyaç duyacağı konularda da destek veriyoruz. Rakiplerimizi sektörde nasıl ilerlediklerini göz önünde bulundurarak onlardan bir adım daha ileride olmak için stratejiler geliştiriyoruz. İşletme olarak en doğru fiyatlandırma stratejisini seçip insanların var olan ürüne veya hizmete beklentilerinden çok ama çok aşağıda fiyatlar sunup piyasada kalite ve fiyat olarak ismimizi ilk sıralara taşıdık.



## Tekrar kapanmaya geçilen bu dönemde pastaneler için tavsiyeleriniz neler?

Ürün tedarik edilememeye durumlarına karşı planların yapılması, tekrar normalleşme sürecinin başlaması ile birlikte yaşanacak yoğunluğu yönetmek üzere ön siparişlerin yapılması gerekiyor. Pandemi sonrası pastanelerin yiyecek-içecek hizmetlerinde gerek imalat kanadında gerekse satış kanadında şeffaflık ve hijyen mekan konusu ele alınarak pastaneler bu konudaki tüketici tarafından akıllarda oluşan acaba sorularını en aza indirmeliler. Pastane sektörü insan sirkülasyonunun çok fazla olduğu bir sektördür. Mekanlara gelen müşterilerin çalışan sağlığını tehlikeye atabileceği gibi, tam tersi de mümkün. Bu yüzden bu süreçte pastane sektöründe çalışanlara özgü tahlil sürelerinin yıllık yerine aylık hatta haftalık olarak gözetilmesini doğru buluyoruz.



## Pandemi sürecinde pastane müşterilerinin satın alma tercihlerinde ne gibi değişiklikler oldu?

Tüketmek günümüzde elektronik hale gelmiştir. Yeni medya, akıllı mobil cihazlar ve tablet bilgisayarlar sayesinde tüketim alışkanlıklarının hızla online platformlara geçiş yapmıştır. Tüketiciler ürün ve hizmetlerin detaylı bilgilerine anında erişebilmekte ve ürünlere dokunmadan satın alma davranışını kolaylıkla gerçekleştirmektedir. Birçok tüketici internetten alışveriş yaparak zaman kazanmayı tercih etmektedir.

# ALFA ÜRÜN PORTFÖYÜ ŞİMDİ YENİ AMBALAJLARI İLE







**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](http://www.feldaiffco.com.tr)  
[www.alfapastacilik.com.tr](http://www.alfapastacilik.com.tr)