

Kahvaltısıyla meşhur SUPRA 'da iftar ve sahur keyfi!



İstanbul'un en büyüleyici Boğaz manzarasına sahip adreslerinden birisi olan Çamlica Tepesi'nde kuş bakışı boğaz manzarasıyla Supra'da kahvaltı keyfi büyüyor.



Büyük Çamlica Tepesi'nde hizmet veren Supra Çamlica, boğaz manzarasına eşlik eden nefis lezzetleriyle hafta sonu ve hafta içi ailece zaman geçirebileceğiniz harika bir dinlenme ve eğlenme yeri. Supra Çamlica'da bir yandan boğaz manzarasının tadını çıkarırken diğer yandan temiz hava ve doğayla iç içe olmanın keyfini yaşıyorsunuz. Supra Çamlica'nın Pazar günlerine özel hazırlanan açık büfe kahvaltısında sahanda yumurtadan peynir çeşitlerine, leziz reçellerden Ege'nin en has zeytinlerine, bala, kaymağa, domatese, salatalığa ve diğer kahvaltı çeşitlerine doyumsuz bir sabah keyfi sizleri bekliyor. Üstelik rezervasyon için yorulmanıza dahi gerek yok! Pazar günü keyfinize keyif katmak için Supra Çamlica'ya göndereceğiniz tek bir mesaj yeterli! Tabii her şey kahvaltıyla da sınırlı değil... Bu keyifli mekanın açılışları da size her an bir sürpriz yapabilir ve hafta sonu için nefis lezzetler hazırlayabilir. ● DİLEK EKŞİ

Milliyet *Taklitler aslımı yaşatar...* **27 NİSAN 2019 CUMARTESİ**

favori Lezzetler.com

Türk ve Dünya Mutfağından Lezzetler

Marrakech Bosphorus'ta dillere destan bir kahvaltı



[marrakechbosphorus](#)
TUĞBA DERE BOLAT
tugbabolat@favorilezzetler.com

Adını, Fas'ın "Kırmızı şehir" olarak bilinen ünlü ve gizemli başkenti Marrakech'ten alan mekân, İstanbul Boğazı'nın en güzel noktasında, dillere destan kahvaltı menüsü ile sizleri bekliyor. Birbirinden lezzetli kahvaltılık-lara eklenen boğaz havası enerjinizi artırıp, harika bir gün geçirmenizi sağlamaya aday.

Marrakech Bosphorus'ta, dünyanın en eski ve en güzel şehirlerinden biri olan İstanbul'un tadını çıkartabilir, hafta içi ya da hafta sonu ailenizle, iş arkadaşlarınızla ya da misafirlerinizle birlikte keyifli bir kahvaltı yapabilir, bir yandan boğazın doyumsuz manzarasını izlerken diğer yandan lezzetli bir menünün tadına varabilirsiniz. Tıpkı Cemal Süreya'nın dediği gibi, "Yemek yemek üstüne ne düşündürsünüz

bilmem /Ama kahvaltının mutlulukla bir ilgisi olmalı..." Şairin bu müthiş dizeleri bize kahvaltının sadece karın doyurmak olmadığını bir kez daha hatırlatıyor. Bu, çok daha sosyal bir eylem! Ailemizle, dostlarımızla, arkadaşlarımızla saatlerce süren kahvaltılarının kesinlikle mutlulukla bir ilgisi var. Marrakech Bosphorus'un harika menüsü ve Boğaz manzarası bu mutluluğu bir kat daha artırıyor. Marrakech'in kahvaltısı

doğal ve mevsimsel türünlerden oluşuyor. Yöresel peynirler, çeşitli zeytinler, mevsim meyvelerinden yapılan reçeller, bal, kaymak; taze kaşar, Hatay usulü çökelek kavurması, çeçil peyniri, menemen, samanda göz yumurta, Adana usulü sığır, el yapımı sigara böreği, köy tereyağı ve daha neler neler... Bu nefis menüye ince belli cam bardaklarda içilen mis gibi demlenmiş çayları da kattığımız, işte o zaman dünyanın incisi İstanbul Boğazı'na bakıp, birkaç şahane dize de siz yazabilirsiniz.



Azerbaycan Lezzetleri Ramazan boyunca Zeferan Restaurant'ta

Azerbaycan mutfağının en özgün lezzetlerini muhteşem bir İstanbul manzarası eşliğinde sunan Zeferan Restaurant, Ramazan ayı boyunca çok özel bir iftar menüsü sunacak. Ajwa Hotel Sultanahmet'in sekizinci katında yer alan restoran, Azerbaycan coğrafyasının çeşitliliğini ve lezzetli mutfak kültürünü İstanbul'da hakıyla temsil eden en iddialı mekan olarak öne çıkıyor. Zeferan Restaurant, Ramazan ayı boyunca en özel lezzetlerden oluşturulan iftar menüsü ile misafirlerini ağırlayacak. Lüle kebabı, tike kebabı, Hazar Denizi'nin bereketini yansıtan balık yemekleri, kutab, kükü, 50'den fazla pırlav yemeği gibi Azerbaycan yemek kültürünün önde gelen çeşitleri olan bu yemekler Ajwa Hotel Sultanahmet'in sekizinci katında Zeferan Restaurant'ta iyi ve kaliteli lezzet sevenlerle buluşuyor. ● HANDE AZAP

OMİS
Mikser, Hamur Yoğurma ve Mayonez Makineleri
Endüstriyel mutfakların vazgeçilmez yardımcıları...

[omismakina](#)

Yeni nesil Burgerler!

Mavi Broiche ekmeği, mavi eldiven, mavi logo ve mavi tente. Neden Mavi? "Bykush Sokak" mavi içerikli konsepti ile dikkat çekiyor.



Kadıköy'ün en renkli semtlerinden biri olan Moda'da Fırıldak sokak içerisinde yer alan, on farklı renkte yüzde yüz doğal malzemeler kullanılarak yapılan Broiche ekmeği ve geleneksel eski / yeni gazoz çeşitleri ile dikkatleri üzerine çeken "Bykush Sokak" adı ile farklı sunumlarıyla değişik lezzetlerdeki yeni nesil burgerleri yiyebileceğiniz keyifli bir mekan. Mutfak Sanatları Akademisi'nin mezunlarından Özcan Güvenç'in "Chef & Owner" olarak karşımıza çıktığı Bykush'un burger konseptli menüsünde, özel yapım 10 farklı renkte (Siyah, Kırmızı, Mor, Pembe, Beyaz, Yeşil, Mavi, Sarı, Turuncu, Klasik) Broiche ekmeği ve yapmış oldukları özel Burger Köfteleri, hazırlanmış oldukları değişik lezzetlerdeki sosları ile dikkatleri üzerine çeken "Bykush Sokak" menüsüne yeni ilave ettiği Karides Burger ve Pizza Burger ile burger anlayışına farklılıklar katarak sizleri yeni nesil Burgerleri ile ağırlamakta. ● ESRA TAPAR



Hosgeldin Ramazan
Hayırlı Ramazanlar Olsun

Çamlica Gurme

FASIL EŞLİĞİNDE İFTAR...
(Fasil, Ramazan ayı boyunca Cuma ve Cumartesi günleri gerçekleştirilir. Özel sipariş üzerine de fasıl hizmeti sunulmaktadır.)

Rahat ve Ferah Bir Ortamda Profesyonel Kâhromuzla Hizmetinizdedeyiz...

İftar Menü

- Süzme Mercimek Corbası
- İhtariyelik Tabagi (Taham Peynir, Beyaz Peynir, Eski Kaşar, Taze Kaşar, Zeytin Tabagi, Harma, Kayısı, Ceviz, Tereyağı, Bal)
- Ara Sıcak (Börek)
- Ana Yemek - Karışık Izgara (Izgara Köfte, Izgara Tavuk Bonfile, Izgara Tavuk Pirzola)
- Mevsim Salatası
- Meze ve Zeytinyağlı Tabagi
- 1 Adet Meşrubat
- Sınırsız Çay
- Açık Büfe Tatlı - Su

55 TL

Çocuk Menü Hamburger, Patates Tava, İçecek **30 TL**

Bilgi ve Rezervasyon
instagram/camlicagurme
www.camlicagurme.com
0216 505 33 30
Kısıklı Mh. Hamameti Sk. Masaldan İş Merkezi No: 46/A Üsküdar/İSTANBUL



ozlemmekik@favorilezzetler.com

Türkiye'nin göz bebeği Alaçatı Ot Festivali

Türkiye'de hemen her bölgenin kendine has mutfak ve yemek kültürü var. Hepsi de birbirinden renkli ve keyifli olan bu kültürlerden biri de Ege'nin otları ve bu otlarla yapılan nefis mi nefis yemekler hakkında... İşte bu değerleri gün yüzüne çıkarmak ve canlı tutmak için her yıl Çeşme'de harika bir festival düzenleniyor: Alaçatı Ot Festivali! İzmirli olanların gayet iyi bildiği bu festival bu yıl 10. kez gerçekleştirildi ve on binlerce kişiye ağırladı. Festival boyunca çok sayıda, ot, yiyecek ve hediyelik eşya standı açıldı. Türkiye'nin birçok bölgesinden gelen ziyaretçiler otlar hakkında bilgi aldılar. Tabii biz şefler de oradaydık... Festival boyunca Alaçatı Çarşısı Meydanı'nda, benzeniz Özlem Mekik, Aydın Demir, Ali Dövençi, Umur Karakuş, Gökçen Adar ve Ayşe Nur Mihç'i'nin katıldığı "Pazılı Lezzetler Atölye"sinde harika yemekler pişirdik ve bu nefis tatları festival ziyaretçilerimizle paylaştık.

Benim için harika bir deneyim olduğunu belirtmeliyim. Otlar ve ot yemekleri çok değerli bir kültür... Kesinlikle her şefin menüsünde bu güzel yemeklerin yer bulması gerektiğini düşünüyorum. Aslında festival o kadar yoğun ki, tüm bunları bu kısacık yazıya sığdırmak mümkün değil... Bitkilerle ilgili çeşitli söyleşilerin de gerçekleştirildiği Alaçatı Ot Festivali'nde, Prof. Dr. Menşüre Özgüven, Dr. Ayfer Tan ve Saadet Tuğrul Ay başta festival teması pazu olmak üzere ziyaretçilere otlarla ilgili bilimsel bilgiler paylaştı.

Bununla birlikte Çeşme Belediye Başkanı Ekrem Oran ve İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer'le birlikte pek çok sivil toplum kuruluşu da festivalin katılımcıları arasındaydı. Tam bir şölene dönüşen festivale Cenk Bosnal ve Yeni Türkü konserleri ayrı bir heyecan kattı. Festivalin son günü, geçmiş yıllarda olduğu gibi "En fazla ot çeşidi toplama" ve "En güzel ot yemeği" yarışmaları düzenlendi ve 137 çeşit ot toplanan Nuran Erden birinci oldu. Tek kelimeyle harika bir festivaldi! Bu arada beni sıcacık bir ev atmosferiyle ağırlayan Morro Alaçatı Hotel'e de misafirperverliği için ayrıca teşekkür ederim.



Başkent'in kalbindeki Hotel: The Green Park

Türkiye'nin iş ve şehir otelleri standardını sürekli olarak daha yukarılara taşıyan The Green Park, misafirlerine harika bir lokasyon avantajı sunuyor. Ankara'nın en prestijli bölgelerinden Çankaya Çukurambar'da açılan The Green Park Hotel, sadece şehrin merkezinde yer almakla kalmıyor aynı zamanda bakanlıklara, resmi kurum ve kuruluşlara, ulusal ve uluslararası şirketlere ve kongre merkezine yakınlığıyla konuklarının tercihi oluyor. ● **ESRA TAPAR**



favori Lezzetler
Türk ve Dünya Mutfağında Lezzetler

WWW.FAVORILEZZETLER.COM ADINA SAHİBİ
Tuncay TAPAR

YIL: 1 GENEL KOORDİNATÖR
SAYI: 13 Ali YELİNER

YAYIN YÖNETMENİ
Özlem MEKİK

YAYIN KURULU BAŞKANI
Haldun TÜZEL

GÜNER & KURTULUŞ HUKUK BÜROSU
Fatma Gülay GÜNER

REKLAM REZERVASYON
Mecidiye Kuyusu Sok. Kuyusu Apt. No: 26 Kat: 1 Daire: 2
Mecidiyeköy - İSTANBUL
0532 212 10 25 / 0532 692 81 74

YELİNER REKLAM AJANSI
DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ.

Bu ek Milliyet okurlarına ücretsiz dağıtılmak üzere Yeliner Reklam Ajansı tarafından hazırlanmıştır. İçerisindeki yorum, haber fotoğraf vb. den Milliyet Gazetesi sorumlu değildir.



İZMİR'İN FAVORİ LEZZETLERİ

Mehmet Duran • Favori Lezzetler İzmir Temsilcisi

İzmir Ekibi: Sibel Duran • Selcen Şenocak • Begümhan Öztüfekçi • Müberra Bağcı



MAHARET DÖNER MANTI

Mantısı ve döneri ile adından sıkça söz ettirip kendini İzmir'e ispatlayan ve sonrasında lezzet düşkünü müşterilerinin gözbebeği olan Maharet Döner Manti restoranı şimdilerde muhteşem serpme kahvaltısıyla çok konuşulmaya başladı. Kahvaltısının çeşitliliği ve lezzeti mekanın bu işte döner ve mantı kadar başarılı olacağını gösteriyor.

Adres: 6500 sokak 9/D Karşıyaka - İzmir
Tel: 0232 374 38 38



ALIN'S CAFE

Alin's cafe'lerin eşsiz lezzetler barındıran serpme kahvaltısı hafta sonları SINIRSIZ! Kişi başı fiyatı sadece 39.90 tl. İzmir'in markalaşmış mekanlarından Alin's cafe'ler her zevke hitap edebilecek menü çeşitliliğine sahip Özellikle serpme kahvaltısı hem sunum hem lezzet olarak çok iddialı. Yumurtalı ekmeği, pişi, su böreği, kızartma, biberli lor kahvaltının öne çıkan tatları. Güler yüzlü ve kaliteli hizmeti misyon edinmiş Alin's cafe'nin tüm şubelerinde zengin içeriğe sahip bu serpme kahvaltının keyfine varabilirsiniz.



MEKANIQUE RESTAURANT&CAFE

Günün her saatinde rahat ve keyifli vakit geçirebileceğiniz mekanda, mutfaklarından çıkıp her zevke hitap eden birbirinden özel menüler ve sıra dışı sunumları ile İzmir'deki tüm şubelerinde İzmir'lileri kendine hayran bırakıp lezzeti zirveye taşıyor. Cuma - Cumartesi geceleri 80'er 90'lar müzikleri ile Dj ve Perküsyon dokunuşları sizlere eşlik ediyor. Adres: MekaniQue Point AVM Bornova / İzmir - MekaniQue Karşıyaka - Tuna Mahallesi Cenal Gürsel cad.No :196/A Karşıyaka Tel: 0532 057 8472



ŞEHNAZ ÖZBEK MANTISI

Özbekistan'lı Şehnaz hanımın usta ellerinden, incecik hamur içinde minik doğranmış et parçalarıyla ve kendisine has katlı tenceresi ile buharda yapılan gerçek Özbek mantısını deneyen herkes mekanın müdavimi oluyor. İzmir'de Özbek mantısı yapan tek yer olan mekanda, Özbekistan'da çuvara olarak adlandırılan haşlama ve çıtır mantıda en lezzetli şekilde müşterileriyle buluşuyor. Mekan kısa zaman olmasına rağmen lezzetleriyle İzmir'de en çok konuşulan yerler arasına girmeyi başardı. Adres: Girne Bulvarı No: 36/6A Karşıyaka İzmir Tel: 0532 713 91 04



EFENDİLER KULÜBÜ

Dekorasyonunda eski ve yeniyi harmanlayarak, Akdeniz lezzetlerinden oluşan lezzetli menüsü ile şık akşam yemeklerine iyi bir alternatif sunarak, gelenekselleşen lezzetleri modern sunumlar ile yeniden yorumluyor. Bayraklı ve bu sezon açtıkları Alaçatı şubelerinde özel seçkilere sahip olan müzik listesinden oluşan Türkçe şarkıların akustik versiyonları ile 80'ler 90'lar dan unutulmayan parçalarla yeni nesil meyhane olarak canlı Dj performansları, davul ve darbuka eşliğinde eğlenceli zirveye taşıyor. Adres: Mansuroğlu Mahallesi 286/1 Ontan Plaza 1D Bayraklı / İzmir - Alaçatı Mahallesi 3921 Sok. No:2 Köyiçi-Alaçatı - Tel: 0232 999 9949



USTA ETÇİ

2018 yılında İzmir'de faaliyete başlayan Usta Etçi Restaurant; kasap, kahvaltı ve restaurant konseptiyle etli 'Usta Elinden Eşsiz Lezzetler' mottosuyla müşterilerine servis etmeye devam ediyor. Ataşehir'de et severlerin büyük bir lezzet ihtiyacını gideren Usta Etçi bölgenin vazgeçilmez damak tadı oldu. Eşsiz mekan konsepti, servis ve sunumuyla yegane gayesi konuklarının memnuniyetini sağlamak. Restaurant bölümünün yanı sıra kasap reyonu ile misafirlerine et ve şarküteri satış / tedariğinde bulunan Usta Etçi konuklarının bölgedeki tüm ihtiyaçlarını bir mekanda karşılıyor. Ataşehir Mah. Atatürk Bulvarı No:32 Çiğli - İzmir - Tel: 0232 376 44 44

İstcook Fest'e geri sayım başladı



Avrasya Gastronomi ve Aşçılar Federasyonu'nun bu yıl 2.si düzenlenen Chocolate Cup 2019 yarışına 28 Nisan 2019 Pazar günü gerçekleşecek. Avrasya Aşçılar Derneği'nin 3. İstanbul Aşçılar Festivali ve 13. Yıl Kutlaması etkinliği ile sektörün değerli şefleri bir araya gelecektir. Favori Lezzetler'in medya sponsoru olduğu Ulusal ve uluslararası şefler, aşçılar, tedarikçiler, mutfak bölümünde okuyan öğrenciler, sivil toplum kuruluşlarının yönetici ve üyeleri, gurmeler, meslek yazarları, akademisyenler, eğitimciler, blogerlar etkinlikte yer alacak. ● **ESRA TAPAR**



ÜNLÜ ŞEFLER CULINARY CUP'TA BİR ARAYA GELDİ



Aşçılar Derneği'nin sekizinci kez düzenlediği İstanbul Culinary Cup 2019, 13-14 Nisan 2019 tarihlerinde Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın katkılarıyla Haliç Kongre Merkezi'nde düzenlendi. Favori Lezzetler'in medya sponsoru olduğu organizasyon başkanlığını Executive Chef Rafet İnce'nin üstlendiği International İstanbul Culinary Cup 2019 yarışmasında yurt içi ve yurt dışından lise ve üniversite gastro-nomi öğrencileri başta olmak üzere onlarca yarışmacı adayı bir araya geldi. İstanbul Culinary Cup

2019 Yarışma Mutfakları Ana Sponsorluğunu Öztiryakiler, Yarışma Mutfakları Tabak Sunumları Ana Sponsorluğunu ise Porland üstlendi. Türk mutfacı ve değerlerine sahip çıkma hedefiyle yürüttüğü çalışmalar kapsamında, İstanbul Culinary Cup 2019'un sponsorları arasında Metro Türkiye de yer aldı. Unilever Food Solutions bu yıl da etkinlikte birbirinden nefis tadımları katılımcıların beğenisine sundu. Turcell'in İletişim Sponsoru olduğu etkinlik, "sektörün buluşma noktası" olmayı başardı. ● **ESRA TAPAR**



Ereğli'de 'Usta Adayları Yemek Yarışması' yapıldı

Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında Zonguldak Genel Mesleki Eğitim Merkezleri arasında düzenlenen "Usta Adayları Yemek Yarışması", Kdz. Ereğli Mesleki Eğitim Merkezi tarafından yapıldı. Keleşler otelde düzenlenen yemek yarışmasına İlçe Kaymakamı Sayın İsmail Çorumluoğlu, daire müdürleri ve davetliler katıldı. Favori Lezzetler yazarlarından Fatoş Yağcı "Mutfakta Püf Noktalar" başlıklı konuşmasının ardından İlçe Kaymakamı Sayın İsmail Çorumluoğlu, mesleki eğitim merkezlerinin çok bilinmediğini aslında iş, meslek ve istihdam alanında çok önemli bir yere sahip olduğunu belirtti. Salondaki öğrencilere: "Ne iş yaparsanız yapın ancak yaptığınız işin en iyisini yapın!" dedi. ● **ESRA TAPAR**



Hazır ofislere talep arttı

Son yıllarda dünyada hem teknolojinin gelişmesi, hem de yaşayış ve çalışma biçimlerimizin değişmesiyle farklı ofis anlayışları yaygınlaştı. Hazır ofis, paylaşım ofis, sanal ofis gibi kavramları sıkça duyar hatta telafuz eder olduk. Officentury Gayrettepe'de bulunan iki şubesi ve genç fakat deneyimli kadrosu ile sektöri geliştirme çabası içerisinde 5 yıldır hizmet veriyor.

Şirket kurmak için ihtiyacınız olan yasal adres hizmetini veren Officentury aynı zamanda telefon, kargo ve sekreterlik hizmetleri de sunmaktadır. Kullanmadığınız ofise para vermeden, tüm ihtiyaçlarınızı kurumsal bir şekilde karşılayıp, işinizi şehrin merkezinden yönetebilirsiniz. Sizler işlerinize odaklanırken geri kalan herşeyi Officentury hallediyor. ● **ESRA TAPAR**

Geleneksel tadın yeni adı

Renklerin cümbüşlü senfonisi içerisinde hizmet veren Lokmapand, altın sarısı lokmalarını çekici kılan sadece o bildiğimiz damak tadıyla sınırlı değil, tazecek, çıtır çıtır ve pırl pırl görünen lokmalar, bol çikolata sosu ile tadına doyum olmaz bir tatlıya dönüşüyor.

LOKMAPAND



Türk yemek ve mutfak kültüründe en popüler olan kısım çoğu zaman tatlılardır. Atalarımızın da söylediği gibi "Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım..." sözü, Türk insanının temel felsefelerinden biridir.

Tatlıyı sevdiğimiz kadar, tatlı muhabbetini hatta son yıllarda tatlılar hakkında tarif muhabbetini sever olduk. Bir kısmımız ise tatlılar hakkında konuşulan bu tarifleri profesyonel alana taşıyıp, harika işler çıkarmaya başladı. Anneannelerimizin, babaannelerimizin pamuk elleriyle pişirdikleri nefis mi nefis lokmaları bir gün bol çikolatalı sosla birlikte yiyeceğiniz hiç aklınıza gelir miydi? İşte az önce sözünü ettiğimiz efsanevi geleneksel tatlı ta-

riflerinden biri olan "Lokma" artık "yeni nesil" bir tatlı olarak karşımızda! Makyol Yaşam Beylikdüzü'nde renklerin cümbüşlü senfonisi içerisinde hizmet veren Lokmapand, tam da böyle bir tatlıcı. Altın sarısı lokmalarını çekici kılan sadece o bildiğimiz damak tadıyla sınırlı değil, tazecek, çıtır çıtır ve pırl pırl görünen lokmalar, bol çikolata sosu ile tadına doyum olmaz bir tatlıya dönüşüyor. Logolarını süsleyen sevimli panda, bu harika dükkanın marka adını da temsil ediyor. Lokmapand'te, çikolatanın yanı sıra fındık, fıstık ve çeşitli sos ve ürünlerle lokmanızın geleneksel tadını artırabilir ve tazecek lokmaların tadını doyasıya çıkartabilirsiniz. ● TUĞBA DERE BOLAT

Gastro Yaşam

Talip
* BAYRAM

Yeni Mekân Açanlara SOFT Önerilerim...

Geleneksel tatlardan ve konukseverlikten vazgeçmeden, yeni ve modern yöntemler kullanarak lezzetseverlere ulaşmalısın. Samimi ve takdir hissi doğuracak kaliteli bir servis sun ki, Müşteri senin ilginden sıkılmadan kendisini özel hissetsin.

Çok çalışmalı, her gün aynı tutku ile işe başlamalısın. Zamanı en iyi şekilde kullanmalı ve organize olmalısın. İletişimini korumalı, iş hayatında oluşan dostluklara önem vermelisin. İşin düştüğünde değil, bağlantılarına sürekli zaman ayırmalısın.

İş ahlakın olmalı ve yaptığın işle kendi değerini bulmalısın. Severek çalışacağın bir alanda, mekânın tarzını iyi belirleyip en fazla katkıyı kendi bilgilerinle sen sunmalısın. Olumsuzluklar için bahaneler üretmeden ve ne kadar kazanırım diye düşünmeden işini çok sevmelisin

Liderlik yapmalı ve bütün ekibi harekete geçirmelisin. Liderlik, kuralları takip etmekle birlikte bu kuralları bozacak istisnai durumları sezebilmek demektir. Kendini keşfetmeli, resmin bütününe görebilmek için inisiyatif almalı ve farkındalık oluşturmalısın. Resmin tamamını göremeyenlerin inisiyatif almaları asla mümkün değildir.

İnsanlara işi nasıl yapmaları gerektiğini söyleme. Takım içinde çalışırken, onlara ne yapmaları gerektiğini söyle ki yetenekleri ortaya çıksın. Her zaman açık sözlü ve dürüst ol. Korkma herkes hata yapar. Asla Gergin olma.

Tüm müşterilerin yorumlarındaki uyarıları dikkate alarak ancak yorumların tahrip edici baskısına takılmadan hızlı karar alabilmelisin. Memnuniyetsiz bir misafiri kazanmak için ne gerekiyorsa yapmalısın.ve sonunda mutlaka KAZANIRSIN...

Modüler mutfakta değişmeyen MARKA 'MOPA MUTFAK'

90'lı yılların başlarında, tüm ülkede, sadece mutfak dolapları ve aksesuarları konusunda 100'ün üzerinde showroom ile pazarın en büyük modüler mutfak markası haline gelmiştir.

Ahşap ürünlerinin imalat ve pazarlama konusundaki iki duayenin 1976 yılındaki girişimleriyle, Gaziantep'te Türkiye'de ilk modüler mutfak imalatına başlayan "Mopa Mutfak", 1986 yılında tüm Türkiye'ye hazır mutfak üretimi yapabilmek amacıyla Ankara'da yola devam etmeye karar vermiş ve 500 metrekarelik küçük bir atölye ile MOPAŞ Mobilya Üretim ve Paz. A.Ş.'yi kurmuşlardır. Bugün Ankara Akyurt bölgesinde 12.000 metrekare alanda tamamiyle otomasyona dayalı günümüzün son teknolojik makineleriyle donatılmış entegre tesisinde üretim gerçekleştirilmektedir.

90'lı yılların başlarında, tüm ülkede, sadece mutfak dolapları ve aksesuarları konusunda 100'ün üzerinde showroom ile pazarın en büyük modüler mutfak markası haline gelmiştir.

"Mopa Mutfak" markası ile pazarda yer alan firma, ürünlerinin tamamını kendisi bünyesinde üreten Türkiye'deki tek ve ilk firmadır. Üretiminde tamamiyle bilgisayar kontrollü otomatik makinelerle çalışmakta ve konusundaki teknolojik gelişmeleri sürekli olarak güncel tutarak bu gelişmeleri ürünlerine yansıtmaktadır. Tüketici ihtiyaçları ve kullanım özellikleri ön planda tutularak tasarlanmakta olan MOPA ürünleri, bünyesinde bulunan mimar, iç mimar, mühendis ve endüstriyel tasarım ekibi ile sürekli kendini yenilemekte olup, hazır ahşap mutfak üretimi yapan firmalar içerisinde en fazla modül sa-



hısına sahip markadır.

"Mopa Mutfak" markası altında Türkiye'de 40'ın üzerinde ayrı mağazada ve yurt dışında Almanya, Belçika, Hollanda'daki satış noktaları ile, kurulduğundan bu zamana kadar yüz binlerce aileyi bireysel ve toplu satışlarla mutfak sahibi yapmıştır. MOPA mağazalarında tüketici, ihtiyaç duyduğu teknik bilgi ve tasarım konularında eksiksiz destek alabilmekte, bilgisayar ortamında çizimi yapılan mutfağını

her türlü detayı ile görebilmektedir.

2014 yılında Dünya'nın en önemli marka mutfak showroom'larının bulunduğu İstanbul Etiler Nispetiye cadesinde hayata geçirilen "Mopa Exclusive" konsept mağaza ve showroom'u, üst segment konutlar için high class ürün ve hizmet sunmakta ve aynı zamanda Mopa'nın Dünya'ya açılan yüzü olarak, bugüne kadar İsviçre, İsviçre, Libya, KKTC, Nijerya, Pakistan ve İran'a ihracat yaparak Mopa

ürünlerinin Dünya pazarına taşınması görevini üstlenmiştir. Hammaddenin girişinden ürünün yerine monte edilmesine kadar her aşamada yaşanan kalite kontrol, yaratıcı ama aynı zamanda kullanım kolaylığını esas alan tasarımlar ve kullanıcının karşılaşılabileceği her türlü sorunu çözmek için çalışan satış sonrası destek ekipleriyle sektörde farklılığını ispat etmiş olan "Mopa Mutfak", nesilden nesile tavsiye edilen bir marka haline gelmiştir.



Mercedes Mengerler Culinary Cup'ta

Aşçılar Derneği'nin sekizinci kez düzenlediği İstanbul Culinary Cup 2019, 13-14 Nisan 2019 tarihlerinde Favori Lezzetler'in medya sponsorluğunda Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşti. İstanbul Aşçılar Derneği'nin düzenlediği Sokak Lezzetleri festivalinde Mengerler Bostancı sponsorluğunda X Class aracını sergiledi. International Istanbul Culinary Cup 2019 yarışmasında yurt içi ve yurt dışından lise ve üniversite gastronomi öğrencileri başta olmak üzere onlarca yarışmacı aday bir araya geldi.



Coğrafi İşaretli Ürünler'e büyük destek..

Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (OKA) Genel Sekreteri Mevlüt Özen, "10 yıl içinde proje sayımız 600'ü geçti. Bu 600 projeye yaklaşık 200 milyon lira hibe uygulaması yaptık. Bu 200 milyon liraya paydaşlarımız da 200 milyon lira katarak 400 milyon liralık bir yatırım gerçekleştirdik bu bölgede" dedi. "Orta Karadeniz Bölgesi Coğrafi İşaretli Ürünler Buluşması: Coğrafi İşaretli Ürünlerin Pazarlanmasında Yenilikçi Bir Model" etkinliği gerçekleştirildi. OKA binasında gerçekleştirilen etkinliğin açılış konuşmasını yapan OKA Genel Sekreteri Mevlüt Özen, geçen yıllarda çeşitli coğrafi işaret olabilecek potansiyeli olan ürünleri belirleme ve bunlarla ilgili çalışmalar yapmaya başladıklarını söyledi.

