

08

BLUE JURNAL

Antalya Turizm Fuarı 2025'te Yerimizi Aldık!

Bu yıl Antalya Tourism Fair'de yer alan GastroBlue, üç gün boyunca sektör profesyonellerine dijital dönüşümün sahadaki gerçek karşılığını gösterdi.

Start-Up Zone'daki etkileşimli sunumlar, yatırımcı buluşmaları ve uygulamalı demo alanlarıyla, gıda güvenliği teknolojilerinin geleceği bir kez daha sahneye taşındı.

Yeni Pusula: Yeşil Taksonomi

Avrupa Birliği'nin öncülüğünde şekillenen Yeşil Taksonomi, sermayenin yönünü yeniden tanımlıyor.

Artık yalnızca kârlılık değil, çevresel etki de yatırım değerini belirliyor.

Türk turizmi için bu dönüşüm, finansman, rekabet ve sürdürülebilir büyümede yeni bir çağın başlangıcı.



EDİTÖRYAL

Bizlerden sizlere özel bir mesaj!

ATF 2025 İNOVASYON SAHNESİNDE!

Uluslararası Antalya Turizm Fuarı'nda
Start-Up Zone'da Yerimizi Aldık!

TATLI BİR TEHLİKE:

Balkabağının Görünmeyen Yüzü

PUSULAYI YENİDEN AYARLAMAK:

Yeşil Taksonomi

MAVİ EKSİLİYOR:

Mavi Eksilirken, Türkiye, kuraklıkla pençeleşiyor!

YENİ NESİL RAPORLAMA: BORDRONUN ARKASINDAKİ İNSANLAR

İşgücünün Genişleyen Tanımı.

ÜRÜNLER:

İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!

GastroBlue ürünleri ile tanışın!

İLETİŞİM BİLGİLERİ

GastroBlue'ya ulaşın!



EDİTÖR KURUL

BAŞ EDİTÖR

EMRE KARADELİ

YÖNETİCİ EDİTÖR

ECE YILMAZ KABAKCI



REFERANSLAR VE PARTNERLER

YASEMİN ÖZGEL

GRANADA LUXURY RESORT - BELEK

Quality Manager

ONUR CEM KELEŞ

VOYAGE HOTELS

İş Geliştirme ve Proje Yönetimi Müdürü

SERGIU STOICA

THE CHURCH RESTAURANT / DUBLIN - IRELAND

Executive Chef

ERHAN ÖZGEN

CORNELIA DIAMOND GOLF RESORT& SPA - BELEK

Quality Manager



ELECTRONIC
TEMPERATURE
INSTRUMENTS LTD.



EDİTÖRYAL

GastroBlue olarak, Temmuz 2022’de Dublin’de attığımız ilk adımla, restoran ve otelcilik sektörlerinde dijital dönüşümün parçası olma yolculuğuna başladık. Gıda güvenliği, kalite kontrolü ve operasyon yönetimini bir araya getirerek, işletmelerin daha verimli, daha izlenebilir ve daha sürdürülebilir hale gelmesi için çalışıyoruz.

GastroBlue Check App, **GastroBlue Form Flow** ve **GastroBlue Thermometer Tracking**

ile sunduğumuz entegre çözümler, yalnızca teknolojik değil, aynı zamanda stratejik bir dönüşümü temsil ediyor.

Bu dönüşümde sizinle birlikte yol almak, sektöre birlikte yön vermek ve geleceği birlikte şekillendirmek bizler için bir ayrıcalık. Hep birlikte, dijitalleşen bir dünyada gıda güvenliği ve operasyonel mükemmeliyetin çitasını yukarı taşıyor, **GastroBlue**’nun gelişimini, yenilikçi ürünlerimizi ve sektörde bıraktığımız dijital izi takip edebilmeniz için **Blue Jurnal**’i sizlerle buluşturmanın heyecanını yaşıyoruz.

GastroBlue’nun gelişim ve ürünlerimizdeki yenilikleri yakından takip edebilmeniz ve izimizi sürebilmeniz için sizlere **Blue Jurnal**’i iletmekten büyük memnuniyet duyuyoruz!

GastroBlue
YAYIN EKİBİ



**Form
Flow**
by GastroBlue

**Check
App**
by GastroBlue



**Thermometer
Tracking**
by GastroBlue



29 EKİM
CUMHURİYET BAYRAMI'NI
Kıvançla
Kutlarız!

İnovasyon Sahnesinde: Antalya
Turizm Fuarı 2025'te Yerimizi Aldık!

Düzenleyen: Ece Yılmaz Kabakcı



20
25



INTERNATIONAL
ANTALYA
TOURISM FAIR
Türkiye
The Heart of Tourism

İnovasyon Sahnesinde:

Antalya Turizm Fuarı 2025'te
Yerimizi Aldık!

22-24 Ekim 2025 tarihleri arasında ANFAŞ Antalya Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilen Antalya Turizm Fuarı (ATF'25), bu yıl "Start-Up Zone & DemoDay" bölümüyle turizm teknolojilerine adeta yeni bir sahne sundu. Antalya OSB Teknopark ve İTÜ Arı Teknopark işbirliği ile; fuar alanında ayrılmış adada biz de, sektörün geleceğini şekillendiren bu alanda seçilmiş girişimler arasında yer alma ayrıcalığını yaşadık.



Üç gün boyunca süren fuar kapsamında, Start-Up Zone katılımcılarına, katılım hakkı tanındı.

23 Ekim Perşembe günü düzenlenen DemoDay etkinliğinde ise yatırımcılara ve fuar katılımcılarına özel bir sunum gerçekleştirilerek; GastroBlue modüllerimizin turizm teknolojilerindeki yenilikçi yaklaşımını, çözüm önerilerini ve gelecek vizyonumuzu paylaştık.



Stand alanımızda yer alan demo ekranları, etkileşimli içerikler ve ekip üyelerimizin birebir anlatımları, ile diğer ziyaretçilerle dinamik bir iletişim kuruldu. Üç gün boyunca hem yatırımcılar hem de teknolojiye ilgi duyan profesyonellerle birebir temasa geçildi; geri bildirimler ve işbirliği önerileri, önümüzdeki dönem stratejilerimiz açısından değerli bir yol haritası oluşturdu.





Fuar süresince Start-Up Zone alanında öne çıkan temalar; turizm teknolojilerinin geleceğine yön verecek başlıklara odaklanıyordu. Yatırımcıların en fazla ilgi gösterdiği konular arasında akıllı destinasyon yönetimi, sürdürülebilir turizm çözümleri ve dijital dönüşüm uygulamaları ön plana çıktı. Geleneksel “deniz-kum-güneş” odaklı turizm anlayışının, teknoloji ve sürdürülebilirlik ekseninde şekillenen yeni bir vizyona doğru evrilmeye başladığı dikkat çekti. Ziyaretçilerin ise özellikle uygulama kolaylığı, ölçeklenebilir çözüm yapıları ve yatırım geri dönüşü gibi kriterlere odaklanması; sektörün yeniliğe açık ve pragmatik bir dönüşüm sürecine girdiğini gösterdi.

Bu üç günlük yoğun fuar döneminin ardından, yatırımcı görüşleri ve sektörel yönlendirmeler doğrultusunda modüllerimizi daha da geliştirmeye, ortaklık potansiyellerini olgunlaştırmaya odaklanıyoruz. ATF’25, bizim için yalnızca bir fuar değil; GastroBlue’nin turizm teknolojilerindeki vizyonunu sahada görünür kılan bir kırılma noktası oldu.

Antalya Turizm Fuarı 2025 sürecinde bizlere değerli desteklerini sunan Antalya Organize Sanayi Bölgesi ve İTÜ ARI Teknokent ekiplerine içten teşekkür ederiz ve ayrıca; yenilikçi girişimlere sahne açan, iş dünyasıyla teknoloji arasındaki köprüyü güçlendiren Antalya Turizm Fuarı ve Start-Up Zone organizasyon ekibine ayrıca teşekkürlerimizi sunarız.



Codex Alimentarius

Codex Alimentarius, kelime anlamıyla “**Gıda Yasası**” veya “**Gıda Kodu**” demektir. Dünya genelinde gıda güvenliği, hijyen ve tüketici sağlığının korunması için oluşturulmuş uluslararası bir standartlar derlemesidir.

Codex, ülkeler için **bağlayıcı bir yasa** değil, referans alınan **uluslararası standartlar setidir**. Birçok ülke (Türkiye dahil) kendi ulusal mevzuatını oluştururken Codex standartlarını temel alır.



TATLI BİR TEHLİKE: BALKABAĞININ GÖRÜNMEYEN YÜZÜ

Mevsimin Simgesi, Riskin Habercisi: Balkabağı

Cadılar Bayramı ve sonbahar sofralarının vazgeçilmezi olan balkabağı, son dönemde gıda güvenliği açısından bazı dikkat noktalarıyla gündeme geliyor. ABD’de bazı balkabağı çekirdeği ürünleri, olası Salmonella riski nedeniyle geri çağırıldı.

Ayrıca yapılan araştırmalar, kirli topraklarda yetişen balkabaklarında ağır metal birikimi (özellikle kurşun) tespit edilebileceğini ortaya koyuyor.

Nadir de olsa çiğ tüketimde “acı” tada neden olan cucurbitacin adlı doğal bileşikler toksik etki yaratabiliyor. Bu nedenle, balkabağının kaynağı, yetiştirme koşulları ve işlenme biçimi her zamankinden daha önemli hale geliyor.

Balkabağı, doğru üretim ve denetimle hâlâ mevsimin en güvenli ve besleyici simgelerinden biri – yeter ki ışığını yakarken, kaynağını da bil.



PUSULAYI YENİDEN AYARLAMAK:

Yeşil Taksonomi

Düzenleyen: Ece Yılmaz Kabakcı



YEŞİL TAKSONOMİ VE TÜRK TURİZMİ



Küresel iklim krizi ve sürdürülebilirlik hedefleri, sermayenin yönünü yeniden tanımlıyor. Bu dönüşümün kalbinde ise, “gerçekten yeşil” olanla “yeşil aklama”yı (greenwashing) ayıran bilimsel bir çerçeve bulunuyor: Yeşil Taksonomi.

Yalnızca bir uyum meselesi değil; aynı zamanda uluslararası finansmana erişim, rekabet avantajı ve kurumsal itibarı yeniden şekillendiren stratejik bir dönüm noktası.

Yeşil Taksonomi Nedir ve Neden Önemlidir?

Avrupa Birliği tarafından geliştirilen ve Türkiye’nin de ulusal mevzuatına entegre etmeye hazırladığı Yeşil Taksonomi, çevresel açıdan sürdürülebilir ekonomik faaliyetleri tanımlayan bir sınıflandırma sistemidir.

Amacı, yatırımcıların ve finans kurumlarının kaynaklarını gerçekten çevreye katkı sağlayan projelere yönlendirmesini sağlamaktır.

Bir ekonomik faaliyetin “yeşil” sayılabilmesi için dört temel şartın sağlanması gerekir: faaliyet en az bir çevresel hedefe önemli ölçüde katkı sunmalı, diğer çevresel hedeflere zarar vermemeli, insan ve işçi hakları gibi sosyal standartlara uygun yürütülmeli ve ilgili bilimsel kriterleri karşılamalıdır.

Bu kapsamda **altı ana çevresel hedef** belirlenmiştir: iklim değişikliğinin azaltılması, iklim değişikliğine uyum, su ve deniz kaynaklarının korunması, döngüsel ekonomiye geçiş, kirliliğin önlenmesi ve biyoçeşitliliğin korunması.

TURİZM SEKTÖRÜ TAKSONOMİ KAPSAMINDA

Taslak Türkiye Yeşil Taksonomisi, “turizm, gezi ve konaklama faaliyetlerini” sürdürülebilir sınıflandırma içinde açıkça tanımlıyor. Bu durum, otellerin, tatil köylerinin ve turizm yatırımcılarının artık finansal ve operasyonel kararlarını bu kriterlere göre şekillendirmek zorunda kalacağı anlamına geliyor. Turizm tesisleri açısından taksonomi kriterleri oldukça somuttur. Enerji verimliliği, tesislerin metrekare başına tükettiği enerji miktarıyla ölçülür ve ulusal standartlara göre düşük olması beklenir. Enerji performans sertifikaları bu noktada önemli bir referanstır.

Su yönetimi açısından misafir başına düşen günlük tüketim oranı izlenmeli, mümkünse gri su geri dönüşüm sistemleri devreye alınmalıdır. Atık yönetimi kapsamında tek kullanımlık plastiklerin tamamen kaldırılması ve atığın büyük bölümünün -örneğin %70’ten fazlasının- geri dönüştürülmesi beklenir. Biyoçeşitlilik açısından ise tesisin bulunduğu alanın doğal ekosistemine zarar vermemesi, hatta yerel bitki türleriyle peyzaj düzenlemeleri yaparak mevcut çeşitliliği desteklemesi gerekir.

Sektör Profesyonelleri İçin Riskler ve Fırsatlar

Yeşil Taksonomi, turizm sektörünü yalnızca çevresel açıdan değil, finansal ve hukuki yönden de dönüştürmektedir.

Uyumsuzluk durumunda işletmelerin “kahverengi kilitlenme” riskiyle karşılaşması, yani yatırım ve kredi kaynaklarından dışlanması söz konusudur. Ancak kriterlere uyum sağlayan tesisler, yeşil tahvil ve sürdürülebilirlik bağlantılı krediler gibi uluslararası finansman olanaklarına çok daha kolay erişim sağlayabilir.

Rekabet açısından bakıldığında, AB ve Kuzey Avrupa pazarlarında faaliyet gösteren büyük tur operatörleri artık yalnızca taksonomiye uyumlu tesislerle çalışmayı tercih ediyor. Bu da uyumlu işletmelere hem pazar payı hem de fiyat avantajı sağlıyor.

Yeşil Matematik:

Doğanın Bilançosu Artık Açık

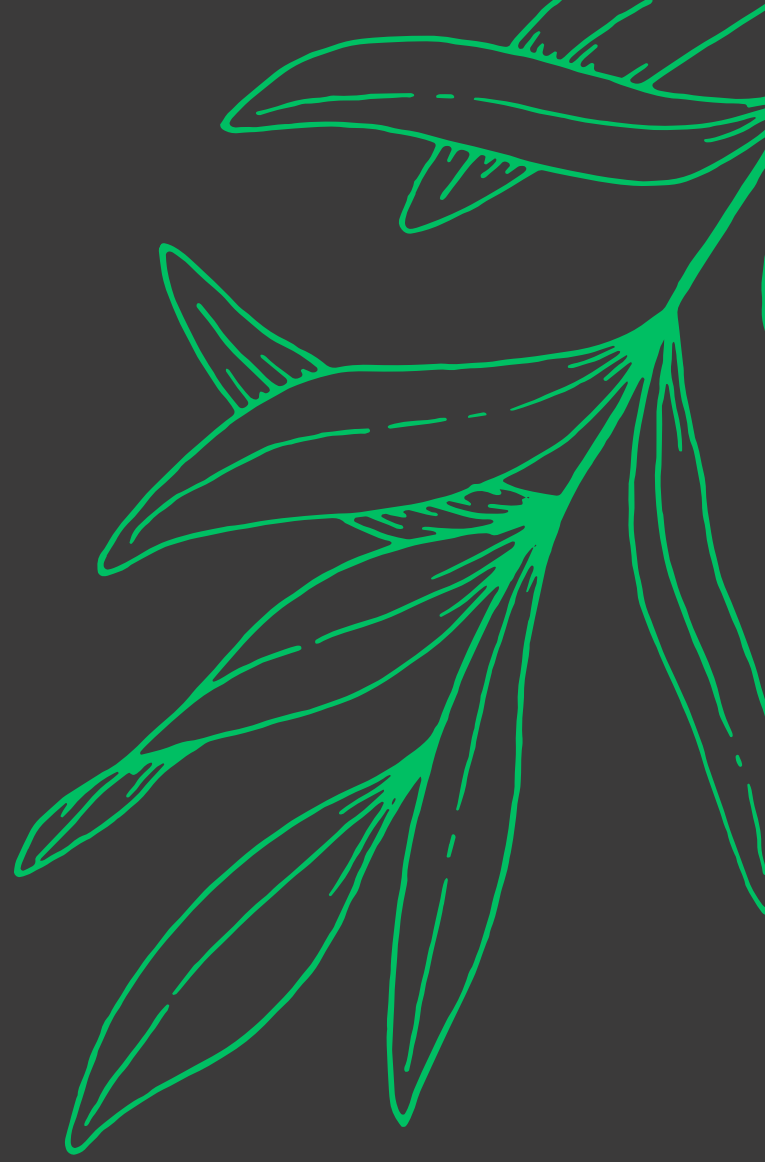
Hukuki boyutta, taksonomiye dayalı raporlama ilerleyen yıllarda zorunlu hale geldiğinde, uyum sağlayan işletmeler cezai yaptırımlardan korunmuş olacak ve düzenleyici değişikliklere karşı proaktif bir pozisyon kazanacaktır.

Müşteri tarafında ise, şeffaf verilerle desteklenmeyen sürdürülebilirlik iddiaları “yeşil aklama” olarak algılanma riski taşıırken, taksonomiye uyumlu işletmeler marka değerini güçlendirip müşteri sadakatini artıracaktır.

Sonuç olarak; **Yeşil Taksonomi**, yalnızca bir raporlama yükümlülüğü değil, turizm sektörünün büyüme pusulasıdır. Sürdürülebilirlik artık “iyi bir davranış” değil, iş yapmanın tek yolu haline gelmiştir.

Turizm profesyonelleri, tesislerinin yatırım (CapEx) ve işletme (OpEx) harcamalarını taksonomi kriterleriyle eşleştirerek çevresel performanslarını veriye dayalı biçimde izlemeye başlamalıdır.

Türkiye’nin 2024-2025 döneminde yaşadığı kuraklık, kaynak yönetiminin bir lüks değil, sektörün varoluşsal zorunluluğu olduğunu açık biçimde göstermiştir. Taksonomiye uyum, Türk turizminin uzun vadeli başarısının kilididir.



Mavi Eksiliyor

Türkiye, tarih boyunca hem kültürel mirası hem de doğal güzellikleriyle dünyanın en özel turizm destinasyonlarından biri olmuştur. Ancak 2025 yılı, bu topraklar için bambaşka bir sınav yılı... İklim değişikliğinin somut etkisi artık yalnızca küresel raporların konusu değil; barajlarda düşen su seviyeleri, susuz geçen yaz ayları ve art arda gelen kısıtlamalar artık gündelik hayatın bir parçası.

Bu yazıda, 2025 kuraklığının boyutlarını, turizm sektörü üzerindeki etkilerini ve geleceğe dair olası fırsat ile riskleri ele alıyoruz.

*Düzenleyen:
Ece Yılmaz Kabakcı*

Mavi Eksiliyor: Türkiye, kuraklıkla pençeleşiyor!

Kuraklığın Boyutları

Meteoroloji Genel Müdürlüğü verilerine göre 2025 su yılı boyunca Türkiye genelinde yağış miktarı uzun dönem ortalamasının %26 altında kaldı. Örneğin 1 Ekim 2024 - 31 Ağustos 2025 döneminde düşen yağış miktarı yalnızca 401,1 mm – 1991-2020 ortalamasından tam %27 daha az.

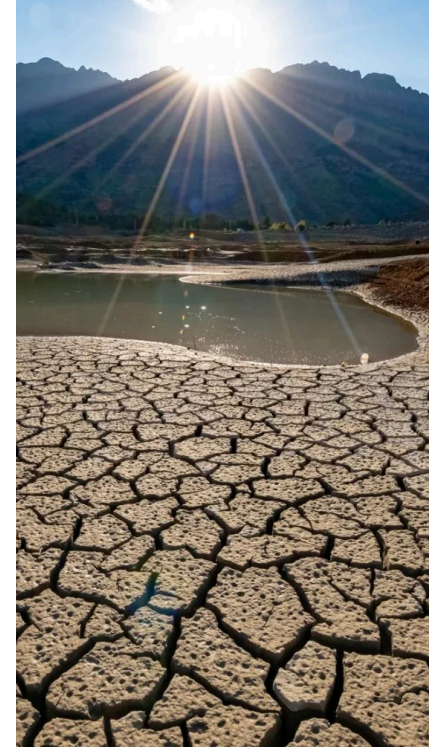
Akdeniz, İç Anadolu, Marmara ve Ege bölgeleri son yarım yüzyılın en düşük yağış seviyelerini yaşarken, bu sene İstanbul için “65 yıldır görülmemiş kurak yaz” ifadesi kullanıldı. Kişi başına düşen tatlı su miktarı 1960’larda 4.000 m³ civarındayken bugün 1.500 m³’ün altına inmiş durumda. Artan sıcaklıklar, değişen yağış rejimleri ve buharlaşmadaki artış, Türkiye’yi hızla su stresi yaşayan ülkeler sınıfına yaklaşıyor.

Görünmez Baskı: Turizmin Yeni Gerçeği

Turizmin suya bağımlılığı tartışmasız. Oteller, golf sahaları, yüzme havuzları, geniş peyzaj alanları... Kuraklık, bu yapıların tamamını etkiliyor. İzmir ve çevresinde su tedariki maliyetlerinin arttığı, bazı ilçelerde gece su kesintilerinin başladığı bildiriliyor. Bu durum, “kesintisiz hizmet” anlayışıyla öne çıkan tesislerde doğrudan misafir memnuniyetine yansıyor. Kuraklık yalnızca musluklardan akan suyu değil, destinasyonların çekiciliğini de azaltıyor.

Irmaklar, göller, sulak alanlar... Turistik peyzajın temel unsurları kurudukça, ziyaretçilerin bölgeye ilgisi de düşüyor. Artan yangın riski ve doğal alan kaybı da algısal bir tehdit oluşturuyor. Su taşımak, arıtmak, depolamak... Her biri tesis maliyetini artırıyor. Bu da Türkiye’nin uzun süredir sahip olduğu “uygun fiyatlı Akdeniz destinasyonu” avantajını zedeleme tehdidini oluşturuyor. Buna karşılık, su verimliliği ve yeşil sertifikasyon yatırımlarına yönelen tesisler, rekabette öne çıkmaya başladı bile.

İzmir Tahtalı ve Gördes barajlarındaki seviyeler kritik düzeyde. Ekim 2025 itibarıyla gece 23.00-05.00 arası dönüşümlü su kesintileri uygulanıyor. Bursa’da sanayi kullanımının yoğunluğu nedeniyle barajlar hızla tükeniyor. BUSKİ, kent genelinde planlı su kesintilerine geçti. Uşak Küçükler Barajı tamamen kurudu. Bazı bölgelerde yalnızca günde 6 saat su verilmesi uygulaması sürüyor. İstanbul & Tekirdağ illerinde ise barajlar kritik seviyede; özellikle Tekirdağ, Marmara kıyısı turizmi için su krizinin merkezlerinden biri haline geldi.



“

*İklim değişikliğinin somut etkisi
artık yalnızca küresel
raporların konusu değil;
barajlarda düşen su seviyeleri,
susuz geçen yaz ayları ve yeni
tedbirler artık yeni gerçek
geleceği işaret ediyor.*

”



DENGE KIRILIMIYLA, ÖNLEMLER ZARURİ

2025 yılı, Türkiye turizmi için bir uyanış yılı olarak hatırlanacak. Kuraklık, sadece bir çevresel sorun değil; ekonomik, stratejik ve imaj boyutları olan bir dönüşüm sinyali. Eğer sektör bu krizi yalnızca bir “maliyet baskısı” olarak değil, yenilenme fırsatı olarak görürse, Türkiye hem su kaynaklarını koruyabilir hem de küresel turizmde sürdürülebilirlik liginde yükselecektir. Aksi halde düşen memnuniyet, artan maliyet ve zayıflayan marka algısı, Türkiye’nin turizm payını sessizce azaltabilir.

**Suya dair geç
kalınmış farkındalık
sonucunda önlem
planları hazırlandı.**





Duy, Düşün, Dönüş!

Fikirleri Sesle Buluşturuyoruz!

Her sayfada anlattığımız dönüşümün şimdi bir sesi var. *BlueJurnal Podcast*; gastronomiden sürdürülebilirliğe, teknolojiden ilhama uzanan AI sohbetlerle kulaklarınızda.



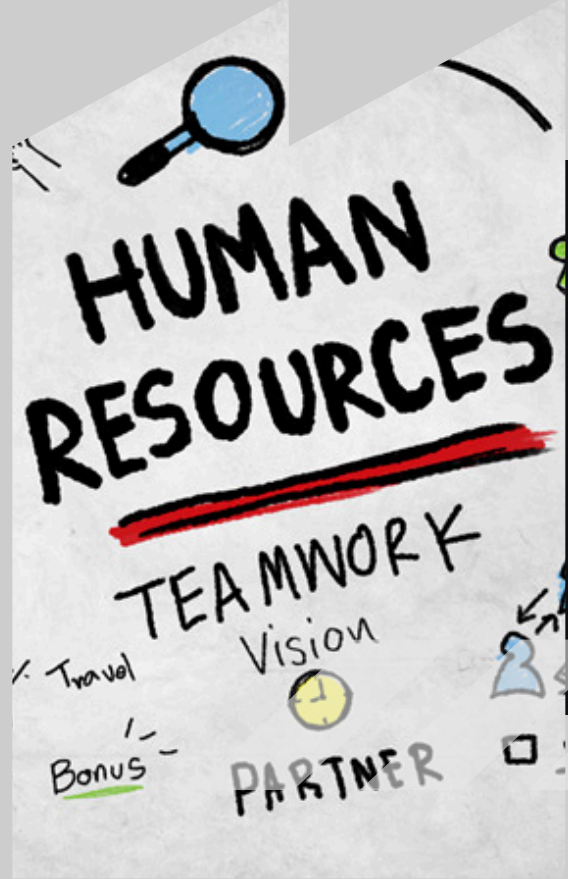
Tıkla, eriş!
www.gastrobluecheckapp.com

GastroBlue

YENİ NESİL RAPORLAMA: BORDRONUN ARKASINDAKİ İNSANLAR

Kurumsal sürdürülebilirlik artık yalnızca finansal verilerin değil, bir şirketin insana, çevreye ve topluma olan etkisinin de bütüncül biçimde raporlanmasını gerektiriyor. Bu yeni dönemde dikkat çekici bir kavram öne çıkıyor: işgücünün genişleyen tanımı.

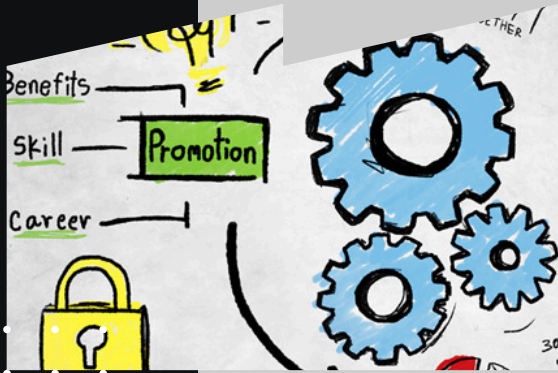
Avrupa Sürdürülebilirlik Raporlama Standartları (ESRS) ile birlikte, şirketler artık yalnızca bordrolu çalışanlarını değil, kendileri adına çalışan tüm işgücünü raporlamak zorunda. Bu yaklaşım, “Kendi İşgücü (Own Workforce)” kavramını merkezine alarak, çalışanlar ile çalışan olmayan işçiler (örneğin bağımsız yükleniciler, taşeron personel, proje bazlı hizmet sağlayanlar) arasındaki farkı netleştirmeyi amaçlıyor.



Neden Bu Ayrım Önemli?

Geleneksel raporlama sistemleri, genellikle yalnızca şirketin bordrosundaki çalışanları kapsıyordu. Oysa günümüz iş dünyasında, outsourcing, serbest çalışma ve geçici istihdam modelleri giderek yaygınlaşıyor.

Bu durum, şirketin operasyonel etkisinin önemli bir kısmının hukuken “çalışan” statüsünde olmayan kişiler aracılığıyla yürütüldüğü anlamına geliyor.



Bu ayrımın önemini üç başlıkta özetleyebiliriz:

- **Etkinin Gerçek Kapsamı:** Sosyal etki analizleri yalnızca bordrolu çalışanlarla sınırlı kalmamalı. Çalışan olmayan işçilerin ücret, güvenlik ve çalışma koşulları da sürdürülebilirlik performansının bir parçası.
- **Durum Tespiti (Due Diligence):** Küresel standartlar, tüm işgücü üzerinde insan hakları ihlallerine karşı önleyici mekanizmalar kurulmasını şart koşuyor.
- **Yatırımcı Güveni:** Artık yatırımcılar yalnızca bilanço değil, şirketin insana yaklaşımını da görmek istiyor. Bu gruplardaki düşük standartlar, doğrudan bir itibar riski olarak algılanıyor.

ESRS S1: Kendi İşgücü Standardı

Avrupa Birliği'nin CSRD (Kurumsal Sürdürülebilirlik Raporlama Direktifi) kapsamında geliştirilen ESRS S1 – Own Workforce standardı, bu ayrımı detaylı biçimde ele alıyor. Bu standartta işgücü ikiye ayrılıyor:

- **Çalışanlar:** Şirketle doğrudan iş sözleşmesi bulunan kişiler.
- **Çalışan Olmayan İşçiler:** Şirket adına hizmet veren, ancak sözleşmesi doğrudan şirkete bağlı olmayan kişiler (ajans personeli, yükleniciler, bağımsız çalışanlar vb.).

Şirketler, çalışanlar için demografik yapı, eğitim, işten ayrılma oranı ve kariyer gelişimi gibi verileri; çalışan olmayan işçiler içinse toplam sayı, çalışma biçimi, sosyal koruma durumu ve iş sağlığı-güvenliği koşullarını raporlamakla yükümlü.

Bu bütünsel yaklaşım, şirketleri bordro sınırlarının ötesine taşıyarak, gerçek sosyal etkiyi görünür kılmayı hedefliyor.

Şirketler İçin Yol Haritası

Yeni dönemin şeffaflık gerekliliklerine uyum sağlamak isteyen kurumlar için öne çıkan dört adım şu şekilde:

- **İşgücü Envanteri:** Şirket bünyesinde veya adına çalışan herkesi kapsayacak bir işgücü haritası oluşturmak.
- **Politikaların Genişletilmesi:** İnsan hakları, iş güvenliği ve etik politikalarını, yalnızca çalışanları değil tüm işgücünü kapsayacak biçimde revize etmek.
- **Veri Toplama Mekanizması:** Çalışan olmayan işçilerle ilgili verilerin düzenli ve doğrulanabilir biçimde toplanmasını sağlamak.
- **Risk Analizi:** Özellikle temizlik, güvenlik, lojistik gibi dış kaynaklı alanlarda sosyal koruma eksikliklerini tespit ederek iyileştirme planları geliştirmek.

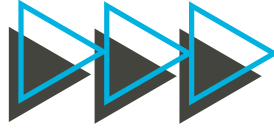
Yeni Bir Sorumluluk Dönemi

Sürdürülebilirlik raporlamasında “**çalışan**” ve “**çalışan olmayan işçi**” ayrımı, yalnızca teknik bir sınıflandırma değil; iş dünyasında etik sorumluluk anlayışının genişlemesi anlamına geliyor.

Şirketler, artık sadece doğrudan istihdam ettikleri kişilere değil, kendileri adına emek veren tüm bireylere karşı sorumlular.

Bu yaklaşım, işgücü kavramını bordrodan çıkarıp vicdanla buluşturuyor — ve kurumsal sürdürülebilirliği, gerçekten “insan merkezli” bir geleceğe taşıyor.

DİJİTALLEŞME İLE OPERASYONEL VERİMLİLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK



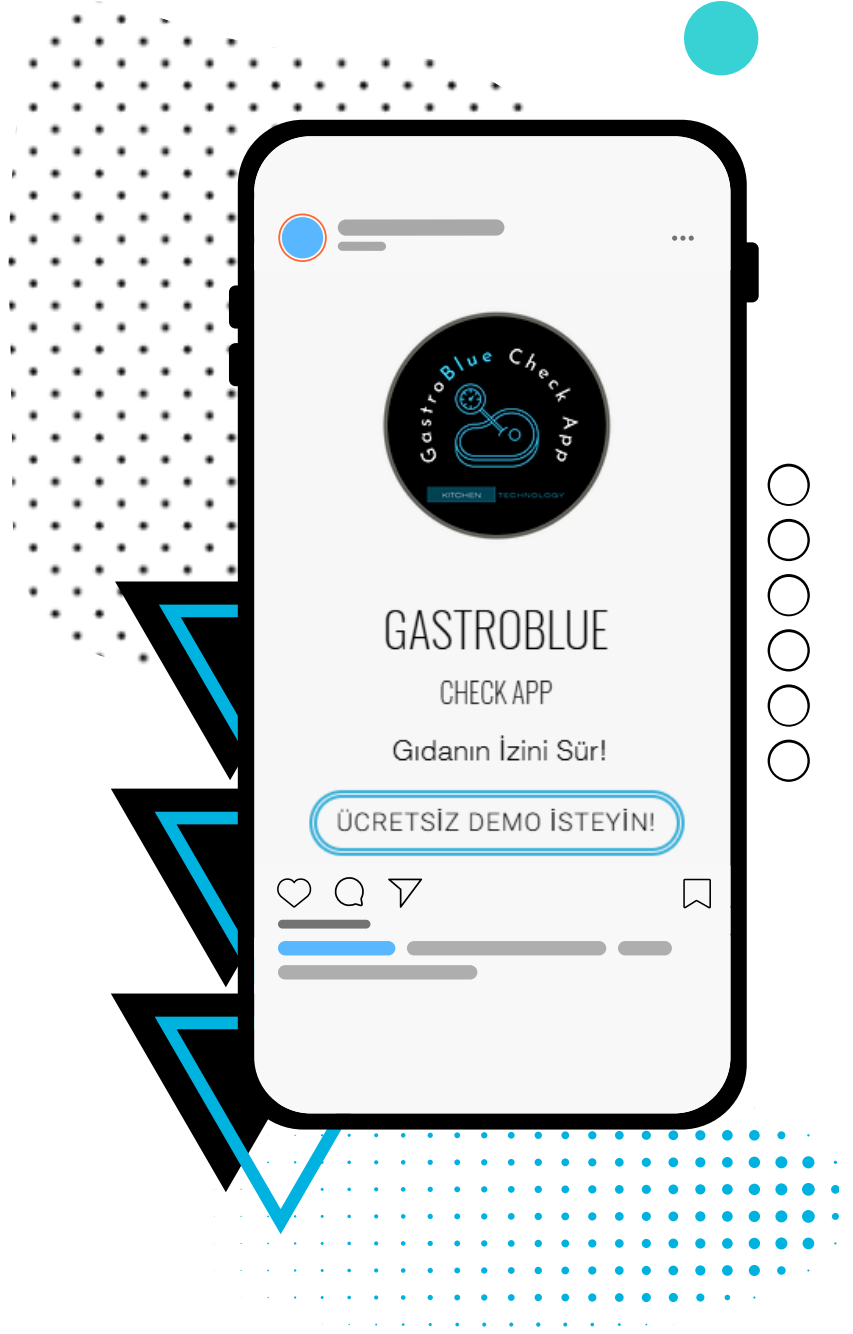
Bu üç çözüm :

GastroBlue Check APP

GastroBlue Form

**GastroBlue Thermometer
Tracking**

İşletmelerin gıda güvenliği
ve operasyonel verimliliğini
artırmak için geliştirilmiştir.



GastroBlue ile ilgili haberlere, ürünlerle ilgili detaylı bilgilere internet sitemiz ve sosyal medya hesaplarımızdan ulaşabilirsiniz!



HEMEN ABONE OLUN!



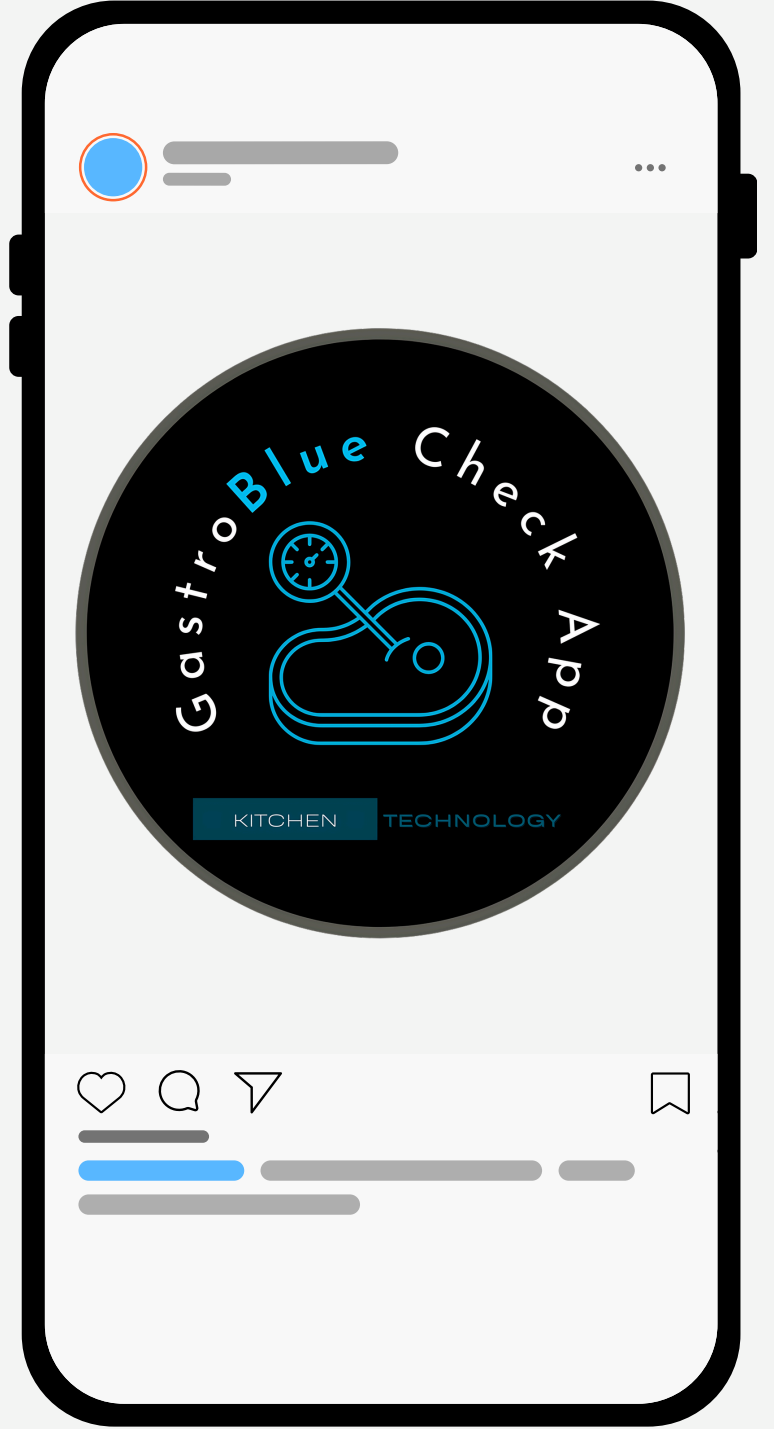
YENİ BÜLTENİ ASLA KAÇIRMAYIN!

- Büyük oranda tasarruf
- Ücretsiz e-mailinize gönderim
- Her yerde her zaman okunur



BİZE ULAŞIN!

- En yeni gelişmeleri yakalayın
- Teklifler ve demo talepleri için ulaşın
- Her yerden her zaman ulaş.



<https://www.gastrobluecheckapp.com/>

