

06

BLUE JURNAL

Röportajlar

IC Hotels Santai İşletme Müdürü Önder Beyhan, dijitalleşmenin otel yönetimindeki stratejik etkilerini aktarırken; Granada Luxury Belek Aşçıbaşı Cuma İkiz ise GastroBlue Check APP ile dönüşen mutfak içi verimlilik ve hijyen standartlarını paylaşıyor. Gerçek deneyimlere ve sahadan gelen güçlü seslere kulak veriyoruz.

Yönetmelik ve ISO Regülasyonları

Dijitalleşme, sürdürülebilirlik ve ISO 2026 regülasyonları, sektörün stratejik dönüşüm kodlarını yeniden yazıyor.



EDİTÖRYAL

Bizlerden sizlere özel bir mesaj!

ISO GELECEĞİNİN REGÜLASYONLARI

Dijitalleşme, Sürdürülebilirlik ve
Stratejik İzin Uyumu

RÖPORTAJ

Sektör Profesyonelinden Mesaj:
Önder BEYHAN - IC Hotels Santai

KIRILGAN VE KRİTİK:

Yumurta İçin Yeni Yönetmelik

RÖPORTAJ

Dijital Dönüşümün Mutfağından:
Cuma İKİZ - Granada Luxury Belek

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



ISO GELECEĞİNİN REGÜLASYONLARI



**DİJİTALLEŞME, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE
STRATEJİK İZİN UYUMU**



YENİ ÇAĞIN KODLARI:

ISO STANDARTLARINDA 2026'YA GİDEN YOL VE REGÜLASYONLAR

Düzenleyen:
Ece Yılmaz Kabakcı

Günümüzün hızla dijitalleşen ve sürdürülebilirlik ekseninde dönüşen dünyasında, kalite sistemlerinin yalnızca birer denetim aracı değil, aynı zamanda stratejik rehberler haline geldiğini gözlemliyoruz. Tam da bu dönüşümün kalbinde, 2026 itibarıyla yürürlüğe girmesi beklenen yeni ISO revizyonları, işletmeler için bir “standart güncellemesi” olmanın çok ötesine geçiyor.

Bu yeni dönem, yalnızca belgelendirme süreçlerini değil, kurumsal stratejileri, teknoloji yatırımlarını ve sürdürülebilirlik politikalarını da etkileyen köklü bir zihniyet değişimini beraberinde getiriyor. Özellikle HORECA başta olmak üzere tüm gıda ve hizmet sektörü için bu revizyonlar, operasyonel pratiklerin yeniden ele alınmasını zorunlu kılıyor. Çünkü artık sadece “yapmak” değil, nasıl, neden ve hangi etkiyle yaptığınızı sorgulanacak.

ISO 9001'in kalite yönetim çerçevesinden ISO 14001'in çevresel etkilere; ISO 45001'in iş sağlığı ve güvenliğinden ISO 22000'in gıda güvenliğine uzanan bu geniş yelpazede yapılan revizyonlar, kuruluşlardan daha esnek, dijital ve sürdürülebilir bir yapı bekliyor. Yeni düzenlemelerin “risk temelli düşünme” yaklaşımından, paydaş beklentilerinin daha şeffaf izlenmesine kadar birçok yeni unsuru beraberinde getirmesi bekleniyor.

Biz de bu sayımızda, 2026'ya hazırlık sürecinde sizleri doğru bilgilerle donatmak amacıyla, ISO revizyonlarının kapsamına dair ayrıntılı bir ek bölümü hazırladık. Teknik detaylar, karşılaştırmalı tablolar ve sektörel örneklerle zenginleştirilmiş bu ek bölüm, yalnızca standartlara değil, onların arkasındaki stratejik düşünceye de ışık tutmayı amaçlıyor.

EK DOSYADA NELER VAR?

- ISO 2026 taslak metinlerinden öne çıkan başlıklar
- HORECA sektörü için pratik yorumlar
- Dijitalleşme, sürdürülebilirlik ve paydaş yönetimi bağlamında değişen beklentiler
- Proaktif geçiş için önerilen adımlar

Sadece uyum sağlamak için değil, rekabet gücünüzü artırmak için bu dönüşümü erkenden kavramak büyük önem taşıyor. Sizleri, sayfa sonunda yer alan ["ISO Standartlarında Dijital Regülasyon Uyum Manifestosu"](#) ek dosyamızla bu yeni çağın kodlarını birlikte çözmeye davet ediyoruz.



Sektör Profesyonelinden Mesaj:

Röportaj



IC HOTELS
Santai Family
Resort

Sh. **Önder BEYHAN**
İşletme Müdürü

TEMMUZ 2025

Düzenleyen:
Ece Yılmaz Kabakcı





IC HOTELS SANTAI

Sn. **ÖNDER BEYHAN**

İşletme Müdürü



By LinkedIn

IC Hotels , yalnızca turizm sektöründeki köklü geçmişiyle değil, aynı zamanda çağın gereklerine uyum sağlayan vizyoner bakış açısıyla da öne çıkan öncü işletmelerden biri. Bu sayımızda, dijitalleşme ve kalite yönetimi alanında örnek bir dönüşüm gerçekleştiren Ic Hotels Santai ailesinden Sayın Beyhan'ın içten ve stratejik bakış açısıyla aktardığı deneyimler, sektörün geleceğini şekillendirmek isteyen tüm profesyonellere ilham verecek nitelikte.

S

Kısaca sizi tanıyabilir miyiz?

Adım Önder Beyhan. 2002 yılında IC Hotels Santai ailesine katıldım ve 2016'dan bu yana Otel Yöneticisi olarak görev yapıyorum. Benim rolüm, IC Hotels'in 1995'ten beri süregelen kalite ve misafir memnuniyeti felsefesini ekibimizle birlikte yaşatmak ve operasyonlarımızı bu temel üzerine inşa etmektir.

S

GastroBlue Check APP ile ilk ne zaman ve nasıl tanıştınız? İlk izlenimleriniz nelerdi? Uygulamanın sizin ve IC Hotels Santai için ne gibi potansiyel faydalar sunduğuna dair ilk izlenimleriniz nelerdi?

GastroBlue Check APP ile tanışmamız, gıda güvenliği standartlarımızı dijital çağın imkanlarıyla bir adım öteye taşıma hedefimizin bir sonucuydu. Manuel süreçlerin risklerini ortadan kaldıracak bir çözüm arayışındaydık. Uygulamanın, "Türkiye'nin Kayıtlı Dijital Gıda Güvenliği Sistemi" olarak konumlanması ve Bluetooth termometre entegrasyonu gibi özellikleriyle gıda güvenliği yönetiminde bir devrim yaratma potansiyeli taşıdığını gördük. Bu iş birliğini, anlık bir sorunu çözen bir yazılım alımı olarak değil, kalite yönetimi vizyonumuzu geleceğe taşıyacak stratejik bir ortaklık olarak değerlendirdik.



Sektör Profesyoneli
Cevaplıyor:

S

IC Hotels Santai bünyesinde gerçekleştirdiğiniz dijital çözüm ortaklığı sürecinde, dijitalleşmenin işletme verimliliğine olan etkilerini nasıl değerlendiriyorsunuz? Bu süreçte en çok hangi alanlarda değişim gözlemlediniz?

Dijitalleşme, sektörde verimliliği artırmak ve maliyetleri düşürmek için en güçlü araç bence. IC Hotels Santai'de bu dönüşümü, GastroBlue Check APP gibi doğru teknolojilerle somut başarılarla dönüştürdük. En radikal değişimi mutfak operasyonlarımızda yaşadık. Manuel ve kağıt tabanlı denetimler tarihe karıştı. Saatler süren manuel işlemler artık saniyeler içinde ve hatasız tamamlanıyor. Bluetooth termometreler gibi otomasyon araçları insan hatasını neredeyse sıfırladı. Gıda güvenliği denetimlerine harcanan idari sürede %70'e varan bir azalma sağladı. Bu, personelimizin zamanını katma değerli işlere ayırmasını sağladı. Kısacası, arka plandaki operasyonel verimlilik, doğrudan misafir hizmetindeki mükemmelliğe yansıdı.

S

Misafir deneyimi, otelcilik sektöründe her zaman bir öncelik olmuştur. Dijitalleşmenin, misafirlerin deneyimlerini nasıl daha verimli ve etkili hale getirdiğini düşünüyorsunuz?

Bizim için kusursuz misafir deneyimi, gösterişli teknolojilerden ziyade, arka planda sorunsuz işleyen operasyonların yarattığı "zahmetsiz mükemmellik" hissidir. GastroBlue Check APP gibi "görünmez teknolojiler", misafirlerimizin doğrudan görmediği ama konaklamalarının temelini oluşturan kalite ve güvenlik güvencesini sağlar. Özellikle aileler ve çocuklu misafirler için bu görünmez güvence paha biçilmezdir. Sağlam operasyonel temelimiz üzerine, gelecekte mobil uygulamalar, dijital konsiyerj ve kişiselleştirilmiş CRM gibi misafir odaklı yenilikler inşa etmeyi planlıyoruz.

S

İç kontrol süreçlerinde dijital çözümler ne gibi avantajlar sağlıyor? Özellikle kalite kontrolü gibi hassas alanlarda dijitalleşmenin etkilerini IC Hotels Santai'de nasıl gözlemlediniz?

Dijital çözümler, iç kontrol süreçlerini güvenilirlik ve şeffaflıkla yönetmemizi sağlıyor. Temel avantajları; değiştirilemez veri bütünlüğü, objektif standartların uygulanması ve anlık izleme ile proaktif müdahaledir. IC Hotels Santai'de GastroBlue ile kalite kontrol yaklaşımımız reaktif olmaktan çıkıp proaktif bir yapıya dönüştü. Artık sorunları oluşmadan önce tespit edip önlem alıyoruz.

Bu sistem, çalışanlar arasında hesap verebilirlik kültürü oluşturdu ve GSTC gibi uluslararası denetimleri son derece kolaylaştırdı, bu da marka itibarımızı güçlendirdi.

S

Dijital dönüşüm sürecinde karşılaşılan zorluklar ve adaptasyon süreci hakkında bilgi verebilir misiniz? Bu süreci başarılı bir şekilde yönetmek için hangi stratejileri izlediniz?

Her dijital dönüşüm projesinde olduğu gibi, bizim de karşılaştığımız zorluklar oldu. Bunların başında sistem entegrasyonu ve eğitim ihtiyacı gibi teknik konular geliyordu. Ancak en kritik ve genellikle en zorlu kabul edilen konu personel adaptasyonudur. Bu noktada, IC Hotels Santai olarak en büyük şansımız ve başarımızın temel taşı, ekibimizin bu sürece gösterdiği olağanüstü yaklaşımıdır.

Başarı stratejilerimizi şekillendiren en önemli faktör, değişime direnç göstermek yerine onu kucaklayan bir ekibe sahip olmamızdır. Özellikle mutfak departmanımız, bu dönüşümün adeta bir lokomotifidir. Aşçıbaşımız Murat Usta'nın liderliğinde, tüm mutfak ekibi projeye ilk günden itibaren büyük bir istekle sahip çıktı ve benimsedi. Bu sahiplenme, teoride en büyük zorluk olarak görünen insan faktörünü, bizim için en büyük güce dönüştürdü.

S

Yönetim seviyesinde, dijital araçlar kullanılarak elde edilen verilere nasıl erişim sağlanıyor ve bu veriler işletme süreçlerini iyileştirmek için nasıl kullanılıyor? IC Hotels Santai'de dijital çözümlerin yönetim açısından sağladığı kolaylıkları anlatabilir misiniz?

Dijitalleşmenin yönetim seviyesindeki en büyük vaadi, karar alma süreçlerini varsayımlardan ve geçmiş tecrübelerden, somut ve anlık verilere dayalı bir yapıya taşıma potansiyelidir. IC Hotels Santai olarak biz de bu dönüşüm yolculuğunun başındayız ve bu yolda önemli adımlar atıyoruz. Henüz tüm süreçlerimizi tam anlamıyla dijitalleştirmemiş olsak da, mevcut dijital araçlarımızın yönetimimize sunduğu kolaylıklar ve geleceğe yönelik potansiyeli oldukça heyecan verici.

Veriye Erişim ve Yönetim Kolaylıkları; yönetim açısından dijitalleşmenin bize sunduğu en büyük kolaylık, bilgiye erişimdeki potansiyel devrimdir.

Merkezi Gösterge Panelleri (Dashboards): Hedefimiz, farklı departmanlardan gelen tüm kritik performans göstergelerini tek bir ekranda, anlık olarak görebilmektir. GastroBlue gibi sistemler sayesinde mutfak operasyonlarımızda bu şeffaflığı yakalamaya başladık. Bu, otelin genel "sağlık durumunu" bir bakışta değerlendirme ve anında nabız tutma yeteneğimizi her geçen gün artırıyor.

Her Yerden Erişim (Bulut Teknolojisi): Kullandığımız bulut tabanlı sistemler, yöneticiler olarak bize muazzam bir esneklik kazandırıyor. Tesis içinde veya dışında, otelin anlık verilerine güvenli bir şekilde erişebilmek, karar alma süreçlerini ofis duvarlarının dışına taşıyarak daha dinamik bir yönetim anlayışını mümkün kılıyor.

Otomatik ve Özelleştirilmiş Raporlama: Manuel rapor hazırlama devrini yavaş yavaş geride bırakıyoruz.

Sistemlerimiz, ihtiyaçlarımıza göre özelleştirilmiş performans raporlarını otomatik olarak oluşturma potansiyeline sahip. Bu da yöneticilerimizin zamanını rapor hazırlamakla değil, raporu yorumlayıp aksiyon almakla geçirmesi için bize alan açıyor.

Verilerin Süreç İyileştirmede Kullanımı:

Bu yolculukta asıl hedefimiz, veri toplamaktan öte, bu veriyi işleyerek eyleme geçirilebilir içgörülere dönüştürmektir. Verinin gücünü, reaktif bir tarihçi olmaktan çıkıp proaktif bir stratejist olmak için kullanmayı amaçlıyoruz.

Operasyonel Performansın Optimize Edilmesi: GastroBlue'dan gelen veriler sayesinde, mutfak süreçlerimizdeki verimlilik alanlarını ve eğitim ihtiyaçlarını net bir şekilde görebiliyoruz. Bu analizler, hedefe yönelik iyileştirmeler yapmamıza olanak tanıyor. Bu yaklaşımı tüm departmanlarımıza yaymak, en önemli hedeflerimizden biri.

Finansal ve Stratejik Planlama: Kullandığımız iş zekası araçları, sadece geçmiş raporlamakla kalmıyor, aynı zamanda geleceğe yönelik tahminler yapmamıza da yardımcı oluyor. Geçmiş verileri analiz ederek yapacağımız talep tahminleri, personel planlamasından bütçelemeye kadar birçok kritik kararı daha veri odaklı almamızı sağlayacak. Bu, bizim için devam eden ve sürekli geliştirdiğimiz bir süreç.

Kısacası, IC Hotels olarak veri odaklı yönetimi bir varış noktası olarak değil, sürekli devam eden bir yolculuk olarak görüyoruz. Attığımız her dijital adım, bizi daha çevik, daha bilinçli ve sonuçta daha başarılı kararlar alan bir yönetim anlayışına yaklaştırıyor.

S

Otelcilik sektöründe dijitalleşme trendleri hızla geliyor. IC Hotels Santai, bu gelişen ihtiyaçlara nasıl cevap veriyor ve gelecekte dijital dönüşümde hangi alanlara odaklanmayı planlıyorsunuz?

Felsefemiz, her yeni teknolojik modayı kovalamak değil, marka kimliğimize ve misafirlerimize değer katan teknolojileri stratejik olarak benimsemektir. Önce GastroBlue gibi sistemlerle operasyonel temelimizi sağlamlaştırdık.

Gelecek planlarımız ise şu şekilde:

Kısa/Orta Vade: Gelişmiş veri analitiği ve yapay zeka kullanarak kişiselleştirilmiş hizmetler sunmak, bütünsel bir mobil misafir deneyimi uygulaması geliştirmek ve CRM yeteneklerimizi derinleştirmek.

Uzun Vade: Nesnelerin İnterneti (IoT) ile entegre akıllı odalar ve operasyonel verimliliği artıracak robotik çözümler radarımızda. Dijital yol haritamız, düşünülmüş ve bilinçli bir stratejidir.

S

Dijital sistemlerin personel eğitimine olan etkisi hakkında ne düşünüyorsunuz? IC Hotels Santai'de çalışanlarınızın bu teknolojilere uyum sağlaması noktasında nasıl bir eğitim süreci izlediniz?

Başarılı bir dijital dönüşümün en kritik faktörünün teknoloji değil, o teknolojiyi benimseyen ve etkin kullanan insan kaynağı olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle, dijital dönüşüm yolculuğumuzda personel gelişimini ve adaptasyonunu merkeze alan bir yaklaşım benimsiyoruz. Bu, tamamlanmış bir süreçten ziyade, sürekli öğrendiğimiz ve geliştirdiğimiz bir alan. Eğitim süreçlerimizi şekillendiren temel ilkeler şunlar:

"Neden" Odaklı Vizyon Paylaşımı: Eğitimlerimize, "hangi butona basılacağını" öğretmekle değil, bu teknolojik değişimin "neden" yapıldığını anlatmakla başlıyoruz. Bu yeni sistemin otelimizin hedeflerine ve kendi işlerini nasıl daha değerli hale getireceğine dair bir vizyon paylaşımı yapıyoruz.

Uygulamalı ve Rol Bazlı Eğitim: Teorik anlatımların ardından, çalışanların sistemi bizzat deneyimleyebileceği uygulamalı atölyeler düzenlemeye özen gösteriyoruz. Eğitim içeriğini, her personelin kendi görev tanımına göre özelleştiriyoruz.

"Dijital Elçiler" Programı: Her departman içinde, teknolojiye istekli çalışanları "dijital elçi" olarak belirleyerek organik bir öğrenme ve yardımlaşma kültürü yaratmayı hedefliyoruz. Bu kişiler hem arkadaşlarına destek oluyor hem de sahadan gelen geri bildirimler için bir köprü görevi görüyor.

Sürekli Gelişim Anlayışı: Eğitimi, projenin başında yapılan tek seferlik bir aktivite olarak görmüyoruz. Sürekli tazeleme eğitimleri ve yeni başlayanlar için oryantasyon programları ile bilginin kalıcı olmasını ve sistemin verimli kullanılmasını sağlamaya çalışıyoruz.

Geri Bildirime Açık Olmak: Adaptasyon sürecini, personelden gelen geri bildirimlerle sürekli iyileştiriyoruz. Bu yaklaşım, teknoloji adaptasyonunu, çalışanlarımızın dijital yetkinliklerini geliştiren ve onları kurumun gelişimine aktif olarak katan bir kültürel dönüşüm aracı olarak görmemizi sağlıyor.

S

Dijitalleşme, maliyet takibi ve yönetimi konusunda büyük avantajlar sağlıyor. IC Hotels Santai'de dijital çözümler sayesinde maliyet takibini ne kadar etkili hale getirebildiniz? Bu süreç, işletmenizin genel maliyet verimliliğine nasıl katkı sağladı?

Dijitalleşme, maliyet takibini ve yönetimini reaktif bir kontrolden, proaktif bir optimizasyon aracına dönüştürme konusunda muazzam bir potansiyel sunuyor. IC Hotels Santai olarak biz de bu dönüşüm yolculuğundayız ve finansal süreçlerimizi daha verimli hale getirmek için önemli adımlar atıyoruz. Henüz tüm sistemlerimizi tam entegre bir yapıya kavuşturamamış olsak da, attığımız adımların genel maliyet verimliliğimize nasıl katkı sağladığını ve gelecekte nasıl daha büyük faydalar sağlayacağını görmeye başladık.

Dijitalleşmenin maliyet yönetimimize katkılarını üç ana başlıkta özetleyebiliriz:

Daha Etkin Maliyet Takibi: Entegre Otel Yönetim (PMS) ve Kurumsal Kaynak Planlama (ERP) sistemleri , gelir ve giderlerimizi daha anlık ve detaylı izleme imkanı sunuyor. Bu sayede, ay sonunu beklemeden finansal gidişatı daha yakından takip etme ve departman bazında maliyet analizleri yapma olanağı buluyoruz.

Operasyonel Maliyetlerde Tasarruf Potansiyeli: Dijitalleşmenin çeşitli alanlarda maliyet avantajı yaratma potansiyelini görüyoruz.

Yiyecek & İçecek (F&B) Maliyetleri: Dijital stok takibi ve tüketim analizleri, satın alma hatalarını ve israfı azaltarak F&B maliyetlerimizde düşüş sağlama potansiyeli taşıyor.

Enerji Maliyetleri: Akıllı enerji yönetim sistemleri, tüketimi optimize ederek en büyük gider kalemlerimizden biri olan enerji faturalarında tasarruf sağlamamıza yardımcı oluyor.

İdari ve Kağıt Maliyetleri: E-dönüşüm çözümleri , kağıt, baskı ve arşivleme gibi operasyonel maliyetleri ortadan kaldırarak idari verimlilik sağlıyor.

Genel Karlılığın Artırılması Hedefi: Dijitalleşmenin nihai hedefi, sadece giderleri kırmak değil, genel kârlılığı artırmaktır. Otelcilikte önemli bir finansal gösterge olan Brüt Faaliyet Karı (GOP) , dijital araçların bir yandan gelirleri artırırken diğer yandan operasyonel giderleri düşürmesiyle iyileştirilebilir. Bu çift yönlü etki, işletmemizin genel finansal sağlığını güçlendirme hedefimizin merkezinde yer alıyor.

Kısacası, dijitalleşmeyi, maliyet yönetimimizi reaktif bir "harcamaları kontrol etme" eyleminden, proaktif bir "değeri optimize etme" stratejisine dönüştüren bir yolculuk olarak görüyoruz ve bu yolda adımlar atmaya devam ediyoruz.



IC Hotels ile Stratejik Bir Yolculuk

**S**

GastroBlue Check APP'i aynı sektördeki başka işletmelere tavsiye eder misiniz? Neden?

Evet, kesinlikle tavsiye ederim. GastroBlue, bir yazılımdan çok, kalite yönetimi felsefemizi dijital çağa taşıyan stratejik bir çözüm ortağı oldu.

Tavsiye etmemin nedenleri:

Kalite ve güvenlik garantisi yönünden marka itibarını korur. Operasyonel verimlilik açısından personel zamanını katma değerli işlere yönlendirir. Denetim Kolaylığı olarak, resmi ve uluslararası denetim süreçlerini basitleştirir. Veri odaklı iyileştirmede süreçlerdeki zayıf halkaları tespit etme imkanı sunar. Maliyet kontrolü yönünden ise israfı önleyerek maliyetleri doğrudan düşürür.

Kaliteye ve marka itibarına önem veren tüm işletmeler için vazgeçilmez bir yatırımdır.

S

Son olarak, bu röportajı okuyacak olan sektör profesyonellerine veya yöneticilere uygulamayla ilgili iletmek istediğiniz bir mesaj var mı?

Dijitalleşmenin artık hepimiz için bir seçenektir çok, içinde bulunduğumuz bir gerçeklik olduğunu düşünüyorum. Bu süreçte bizim kendimize sürekli hatırlattığımız en önemli ilke, teknolojinin asla bir amaç olmaması gerektiğidir. Teknoloji, misafirlerimize daha iyi hizmet sunma ve operasyonel mükemmelliğe ulaşma hedeflerimiz için kullandığımız güçlü bir araçtır. Bu nedenle bir teknolojiyi değerlendirirken sorduğumuz ilk soru "Bu teknoloji yeni mi?" değil, "Bu teknoloji, temel hedeflerimize hizmet ederek bize ve misafirlerimize gerçek bir değer katıyor mu?" olmalıdır.

Bizim deneyimimiz, bu yolculukta doğru ortaklıklar kurmanın ve projelerin merkezine insanı koymanın ne kadar kritik olduğunu gösterdi. Bize sadece bir ürün değil, aynı zamanda bir vizyon ortaklığı sunan iş birlikleri ve değişimi ilk andan itibaren kucaklayan ekibimiz, bu sürecin en değerli parçaları oldu.

Geleceğin otelciliğini, teknolojinin verimliliği ile insanın sıcak dokunuşunu en doğru dengede birleştirenlerin, yani hepimizin birlikte şekillendireceğine inanıyorum. Bu yolda birbirimizden öğreneceğimiz çok şey var.



Teşekkür ve İlham Notu

Sayın Önder Beyhan'a, bu kapsamlı ve vizyon dolu değerlendirmeleri için teşekkür ediyoruz.

IC Hotels Santaï'nin dijitalleşme yolculuğunda edindiği tecrübeler, sektördeki diğer işletmelere yalnızca yol gösterici değil, aynı zamanda teşvik edici bir örnek oluşturuyor.

GastroBlue Check APP ile çıkılan bu stratejik yol arkadaşlığı, teknolojiyi sadece bir araç olarak değil, değer odaklı hizmetin temel taşı olarak gören bir anlayışın ürünü.

Geleceği inşa ederken, bu yolculuğa insanı ve kaliteyi merkeze alarak çıkan işletmelerin sesi olmaktan gurur duyuyoruz.

GastroBlue

YAYIN EKİBİ

adına



Düzenleyen:
Ece Yılmaz Kabakcı

Kırılgan Ve Kritik:

Yumurta
İçin
Yeni
Yönetmelik



“

Yumurta, mutfağın en temel ve basit bileşenlerinden biri olsa da, ardındaki mevzuat yapısı oldukça katmanlı. 2025/20 sayılı yeni Tebliğ ile birlikte, yalnızca etiketler değil; raf ömründen kalite sınıflamasına, tedarik zincirinden depolama koşullarına kadar pek çok başlık yeniden tanımlanıyor. Bu düzenleme, özellikle HORECA sektörü için operasyonel süreçlerde önemli güncellemeler anlamına geliyor.

”



Türk gıda sektörünün temel taşlarından biri olan yumurta, besin değeri ve geniş kullanım alanıyla hem ev mutfaklarının hem de HORECA (Otel, Restoran, Kafe) işletmelerinin vazgeçilmez bir parçasıdır. Gıda güvenliği ve tüketici sağlığı her zaman öncelikli olduğundan, yumurta sektöründeki yasal düzenlemeler büyük bir titizlikle takip edilmektedir. Bu bağlamda, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (2014/55)"'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (2025/20)", sektörde önemli bir dönüm noktasını işaret etmektedir. Yeni Tebliğ, 18 Temmuz 2025 tarihli ve 32959 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak aynı gün yürürlüğe girmiştir. Bu hızlı yürürlük, sektördeki tüm paydaşların, yani üreticilerden dağıtıcılara, HORECA işletmelerinden nihai tüketicilere kadar herkesin, yeni düzenlemelere ivedilikle uyum sağlaması gerektiğinin altını çizmektedir. Mevzuatın anında devreye girmesi, işletmelerin mevcut süreçlerini hızla gözden geçirmelerini ve gerekli adaptasyonları yapmalarını zorunlu kılmaktadır.

“

Ardındaki Motivasyon: İsrafın Önlenmesi ve AB Mevzuatına Uyum

”

DEĞİŞİKLİKLERİN ARDINDAKİ MOTİVASYON: İSRAFIN ÖNLENMESİ VE AB MEVZUATINA UYUM

Bu kapsamlı değişikliklerin arkasında iki temel motivasyon bulunmaktadır: gıda israfının önlenmesi ve Avrupa Birliği (AB) mevzuatına uyum sağlanması. Türkiye, gıda güvenliği ve pazarlama standartlarını uluslararası normlarla uyumlu hale getirme çabasını sürdürmektedir.

Bu uyum süreci, Türkiye'nin uluslararası ticaretteki konumunu güçlendirmeyi ve gıda ürünlerinin serbest dolaşımını kolaylaştırmayı hedeflemektedir. AB mevzuatına entegrasyon, Türk yumurta sektörünün küresel pazarda daha rekabetçi olmasını sağlayacak ve aynı zamanda iç pazarda da daha şeffaf ve güvenilir bir sistemin kurulmasına katkıda bulunacaktır.

Bu durum, sadece üreticiler için değil, aynı zamanda uluslararası standartlarda hizmet vermeyi hedefleyen HORECA işletmeleri için de önemli bir avantaj sunmaktadır. Gıda israfının önlenmesi ise, hem çevresel sürdürülebilirlik hem de ekonomik verimlilik açısından kritik bir adımdır. Yumurtaların raf ömrü ve etiketleme kurallarındaki değişiklikler, bu hedefe ulaşmak için atılan somut adımlardır.

Yeni düzenlemelerin etkisini tam olarak anlayabilmek için, önceki "Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (2014/55)"'nin getirdiği esasları hatırlamak faydalı olacaktır. Bu Tebliğ, 20 Aralık 2014 tarihinde yürürlüğe girmiş ve yumurtanın etiketleme, işaretleme, taşıma, depolama, muhafazası ve satışına ilişkin temel prensipleri belirlemiştir.

Yumurtacı tavuklardan elde edilen kabuklu yumurtaların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde paketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması bu Tebliğin ana odağını oluşturmuştur.

Etiketleme, Sınıflandırma, Raf Ömrü ve Depolama Esasları

2014 Tebliği, yumurtaların sınıflandırılması ve etiketlenmesi konusunda belirli kuralları getirmiştir. A sınıfı yumurtaların kabukları üzerine işletme ve kümes numarası ile yumurtlama tarihi damgalanması zorunluydu. Bu damgalama, yumurtanın kaynağının izlenebilirliğini sağlamak amacıyla kritik bir adımdı. Yumurtaların tüketiciye ulaştırılma süresi, yumurtlama tarihinden itibaren 21 gün olarak belirlenmişti.





A sınıfı yumurtanın son tüketim tarihi ise, yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olamazdı. Eğer aynı pakette farklı yumurtlama tarihine sahip yumurtalar bulunuyorsa, son tüketim tarihi belirlenirken en eski yumurtlama tarihi esas alınırdı.

"Ekstra taze" olarak tanımlanan A sınıfı yumurtalar için de özel koşullar mevcuttu. Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren dokuzuncu güne kadar "ekstra taze" olarak nitelendirilebilirdi. Bu ifade kullanıldığında, "... tarihine kadar ekstra taze" şeklinde belirtilmesi ve boşluğa yumurtlama tarihinden sonraki dokuzuncu günün yazılması gerekmektedir. B sınıfı yumurtalar ise, doğrudan tüketim için perakende satışa sunulmuyor, genellikle "gıda sanayiinde kullanılır" ibaresiyle satılıyordu.

Depolama ve muhafaza koşulları da 2014 Tebliği'nde detaylandırılmıştı. Yumurtalar, toplandıktan hemen sonra depolarda viyoller içinde muhafaza edilmeliydi. Üretildiği yerden tüketiciye ulaşana kadar temiz, kuru, yabancı kokulardan arındırılmış, darbelere ve doğrudan güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde depolanması esastı. Yumurtlama tarihinden sonraki 18. güne kadar soğutma zorunlu değildi; ancak bu süreden sonra (+8) ile (+5) °C arasında muhafaza edilmesi gerekiyordu. A sınıfı yumurtaların muhafaza edildiği alanlar yapay olarak +5 °C'den daha düşük derecelerde soğutulmamalıydı, ancak sevkiyat sırasında 24 saatten, perakendecide ise 72 saatten fazla olmamak üzere +5 °C'nin altında tutulabilirdi. Bu kurallar, yumurtanın kalitesini ve tazeliğini korumayı amaçlayan temel standartları oluşturmuştur.

Yeni Dönem: Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (2025/20) ile Gelen Yenilikler

Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği'nde yapılan son değişiklikler, sektördeki birçok uygulamayı doğrudan etkileyecek niteliktedir. 18 Temmuz 2025 tarihinde Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (2014/55)'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (2025/20)", özellikle yumurta israfını önleme ve AB mevzuatına uyum sağlama hedefleri doğrultusunda önemli yenilikler getirmiştir.

Temel Değişiklikler ve Anlamları

Yeni Tebliğ'in getirdiği en dikkat çekici değişikliklerden biri, sofralık yumurtaların etiketlenmesinde kullanılan "son tüketim tarihi" ibaresinin "tavsiye edilen tüketim tarihi" olarak değiştirilmesidir. Bu değişim, gıda israfını azaltmaya yönelik küresel çabaların bir yansımasıdır. "Son tüketim tarihi" ibaresi, tüketicilerin ürünü belirli bir tarihten sonra atma eğiliminde olmasına yol açarken, "tavsiye edilen tüketim tarihi" ibaresi, ürünün kalitesinin belirli bir tarihe kadar en iyi seviyede olduğunu ancak bu tarihten sonra bile uygun koşullarda saklandığında tüketilebileceğini ima etmektedir. Bu durum, hem ev kullanıcıları hem de HORECA işletmeleri için yumurta kullanımında daha fazla esneklik sağlamak ve gereksiz atıkları minimize etme potansiyeli taşımaktadır.

Depolama sıcaklığı düzenlenmesinde de ince bir değişiklik yapılmıştır. Yumurtlama tarihinden sonraki 18. günden itibaren yumurtaların muhafaza edilmesi gereken sıcaklık aralığı, önceki "(+8)-(+5) °C" ibaresinden "(+5)-(+8) °C" şeklinde değiştirilmiştir. Bu değişiklik, sıcaklık aralığının alt sınırına daha fazla vurgu yaparak, yumurtaların minimum +5°C'de muhafaza edilmesi gerekliliğini daha net bir şekilde ortaya koymaktadır. HORECA işletmeleri için bu, soğuk hava depolarının ve buzdolaplarının sıcaklık ayarlarının bu yeni aralığa uygun olduğundan emin olmaları gerektiği anlamına gelmektedir.



Raf ömrü ve tüketiciye ulaştırılma süresinde de önemli bir uzama söz konusudur. Sofralık yumurtanın yumurtlama tarihinden itibaren tüketiciye ulaştırılma süresi 21 günden 28 güne çıkarılmıştır. Bu uzama, tedarik zincirindeki lojistik süreçlere daha fazla zaman tanımakta ve yumurtaların daha geniş bir coğrafyaya ulaşmasına olanak sağlamaktadır. Ancak, yumurtaların yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden sonra sofralık olarak piyasaya arz edilemeyeceği kuralı devam etmektedir. Bu düzenleme, HORECA işletmelerinin stok yönetimini doğrudan etkilemektedir; artık yumurta tedarikinde daha uzun bir pencereye sahip olacaklar, bu da envanter rotasyonunu ve satın alma planlamasını optimize etmelerine yardımcı olabilir.

"Ekstra taze" yumurta tanımında da güncellemeler yapılmıştır. Ekstra taze olarak satışa sunulan A sınıfı yumurtaların, yumurtlamadan sonraki 4 gün içinde sınıflandırılması, işaretlenmesi ve paketlenmesi zorunlu hale getirilmiştir. Bu, önceki 9 günlük süreden daha sıkı bir gerekliliktir. Bu sıkılaştırma, tüketicilere sunulan "ekstra taze" ürünlerin gerçekten en üst düzeyde tazeliğe sahip olmasını garanti altına almayı amaçlamaktadır. Üreticiler ve paketlenme tesisleri için bu, operasyonel verimliliği artırma ve yumurtaları daha hızlı işleme konusunda bir teşvik oluşturmaktadır. Ayrıca, yumurtlamadan sonraki 10 gün içinde sınıflandırılmayan, işaretlenmeyen ve paketlenmeyen sofralık yumurtalar, bu amaçla piyasaya arz edilmeyecek ancak yumurta ürünleri üretiminde değerlendirilecektir.

Bu kural, A sınıfı standartlarını karşılamayan yumurtaların uygun şekilde yönlendirilmesini sağlayarak gıda güvenliğini ve israfın önlenmesini desteklemektedir. B sınıfı yumurtaların kullanım alanları da netleştirilmiştir. Daha önce "gıda sanayiinde kullanılır" ifadesiyle belirtilen bu durum, yeni Tebliğ'de "B sınıfı yumurta gıda sanayiine gönderilir ve kullanılır" şeklinde değiştirilmiştir. Bu hassas ifade değişikliği, B sınıfı yumurtaların perakende işletmelerde doğrudan insan tüketimine sunulmasını engellemekte, yalnızca onaylanmış gıda işletmelerinde işlenmesini sağlamaktadır. Bu durum, HORECA işletmelerinin doğrudan tüketim için yalnızca A sınıfı yumurta tedarik etme zorunluluğunu pekiştirmektedir.

Tebliğ'e yeni tanımlar da eklenmiştir. "Yumurta ürünü" tanımı AB mevzuatı ile uyumlu hale getirilmiş ve yumurtanın tazeliğini belirlemeye yönelik kullanılan "hava boşluğu"na ilişkin tanım da Tebliğ'e eklenmiştir. Bu tanımlar, uluslararası standartlarla uyumu artırmakta ve sektördeki terminoloji birliğini sağlamaktadır. Ayrıca, "açık dolaşıma erişim (free range) yetiştiricilik" ifadesi, tüketiciler ve gıda işletmeleri tarafından daha iyi anlaşılması için yeniden düzenlenmiştir. Kalite kusurlu yumurta oranlarında da yeni standartlar belirlenmiştir. Paketleme tesisinden sevk öncesinde kalite kusurlu yumurta oranı %5, pazarlama ve satışın diğer aşamalarında ise %7 olarak sınırlandırılmıştır. Bu oranlar, tedarik zinciri boyunca yumurta kalitesinin belirli bir seviyede tutulmasını sağlamak için net kriterler sunmaktadır.

Yumurta:

HORECA İŞLETMELERİ İÇİN YENİ DÖNEM



HORECA sektörü, yumurtayı yoğun olarak kullanan ve gıda güvenliği standartlarına sıkı sıkıya bağlı kalması gereken bir alandır. Yeni Tebliğ, bu işletmeler için hem fırsatlar hem de yeni sorumluluklar getirmektedir.

Stok Yönetimi ve Tedarik Zinciri Esnekliği: Yumurtaların tüketiciye ulaştırılma süresinin 21 günden 28 güne çıkarılması, HORECA işletmelerine envanter yönetimi konusunda daha fazla esneklik sunmaktadır. Bu durum, işletmelerin daha büyük partilerde yumurta tedarik etmesine, stok rotasyonunu optimize etmesine ve potansiyel olarak satın alma maliyetlerini düşürmesine olanak tanıyabilir. Daha uzun bir raf ömrü penceresi, özellikle yoğun dönemlerde veya tedarik zincirinde aksaklıklar yaşanması durumunda işletmeler için bir tampon görevi görecektir. Ancak bu esneklik, işletmelerin "tavsiye edilen tüketim tarihi" kavramını doğru anlamalarını ve yumurta kalitesini bu süre boyunca en iyi şekilde korumak için uygun depolama koşullarını sürdürmelerini gerektirmektedir.

Kalite Kontrol ve Gıda Güvenliği: B sınıfı yumurtaların yalnızca gıda sanayii için kullanılabileceğinin netleştirilmesi, HORECA işletmelerinin doğrudan tüketim için yalnızca A sınıfı yumurta tedarik etme zorunluluğunu pekiştirmektedir. Bu, müşterilere sunulan ürünlerin kalitesini ve güvenliğini artırma amacı taşımaktadır. İşletmelerin, tedarikçilerinden gelen yumurtaların sınıflandırmasına ve etiketlemesine daha fazla dikkat etmeleri gerekecektir. Yeni kalite kusurlu yumurta oranları (%5 paketleme öncesi, %7 pazarlama ve satış aşamalarında), HORECA işletmelerinin tedarikçileriyle olan ilişkilerinde kalite beklentilerini netleştirmelerine yardımcı olacaktır. İşletmeler, teslimat sırasında bu oranlara uygunluk denetimlerini sıklaştırmalıdır.

Depolama Koşulları ve Personel Eğitimi: Depolama sıcaklığı aralığındaki ince değişiklik ((+8)-(+5) °C'den (+5)-(+8) °C'ye), HORECA işletmelerinin soğuk hava depoları ve buzdolaplarındaki sıcaklık ayarlarını gözden geçirmelerini gerektirebilir. Bu, yumurtaların tazeliğini ve güvenliğini korumak için kritik bir detaydır. İşletmelerin, tüm mutfak ve depo personelinin yeni etiketleme terimleri, depolama koşulları ve kalite standartları hakkında kapsamlı bir şekilde eğitilmesi büyük önem taşımaktadır. Personelin "tavsiye edilen tüketim tarihi" ile "son tüketim tarihi" arasındaki farkı anlaması ve yumurtaların tazeliğini görsel ve koku testleriyle değerlendirme yeteneği kazanması, israfı azaltma ve gıda güvenliğini sağlama açısından kilit rol oynayacaktır.

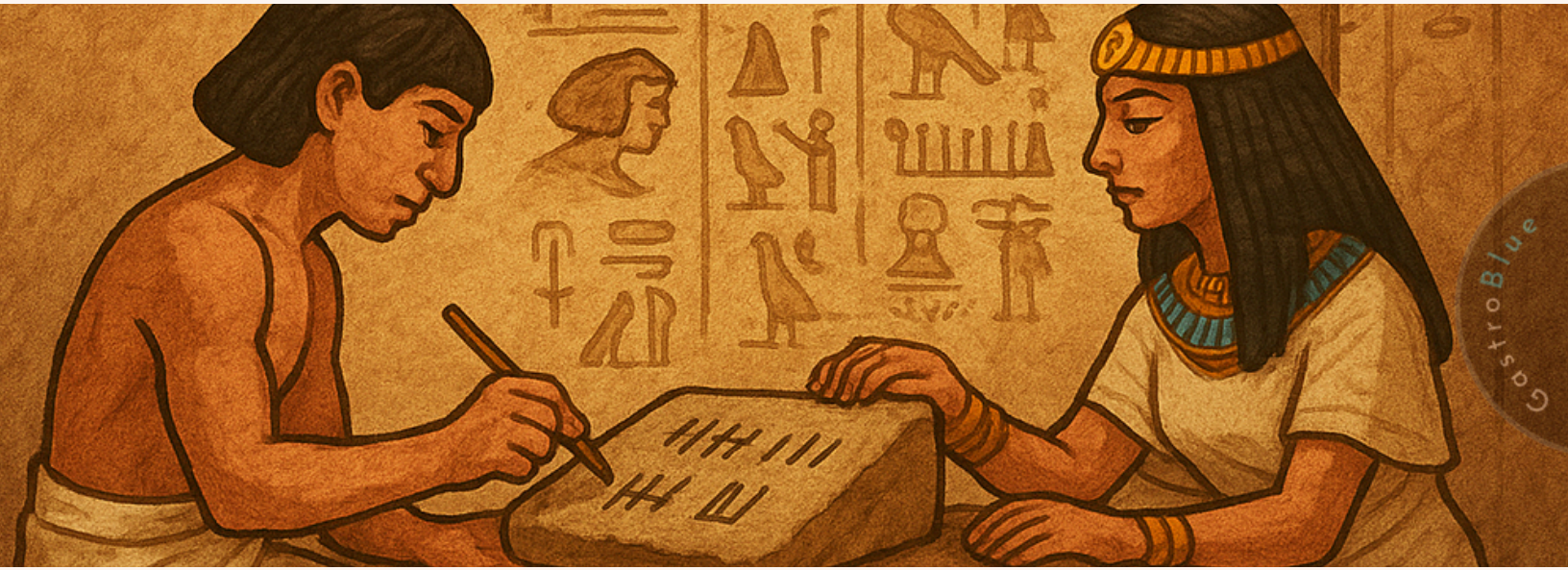
HORECA sektörü için bu Tebliğ, özellikle stok yönetimi ve gıda güvenliği protokollerinde adaptasyon gerektirmektedir. Daha uzun raf ömrü, envanter verimliliğini artırma potansiyeli sunarken, "tavsiye edilen tüketim tarihi" kavramının doğru anlaşılması ve uygulanması büyük önem taşımaktadır. B sınıfı yumurtaların kullanım alanlarının netleştirilmesi ve kalite kusurlu yumurta oranlarının belirlenmesi, işletmelerin tedarik zincirindeki kalite kontrolünü daha da güçlendirmesini sağlayacaktır. Depolama sıcaklıklarındaki ince ayar bile, büyük ölçekli işletmelerin soğuk zincir yönetimini dikkatle gözden geçirmesini gerektirmektedir.

Tüm gıda işletmecilerine, 31 Aralık 2025 tarihine kadar yeni Tebliğ hükümlerine tam uyum sağlama zorunluluğu getirilmiştir.

Sonuç olarak, yeni Yumurta Tebliği, Türkiye'nin gıda sektöründe uluslararası standartlara entegrasyonunu hızlandıran ve gıda israfıyla mücadelede somut adımlar atan önemli bir düzenlemedir.



GastroBlue ile kalemibırak.



Dijital çağa ayak uydur !



Dijital Dönüşümün Mutfağından:

Röportaj



**Granada
Luxury Belek**

Sh. **Cuma İKİZ**
Executive Chef

TEMMUZ 2025

Düzenleyen:
Ece Yılmaz Kabakcı





İLK KULLANICI Görüşleri

S Kısaca sizi tanıyabilir miyiz? Görev tanımınız nedir? Kaç yıldır mutfak sektöründesiniz ve Granada Luxury Belek'te ne kadar süredir görev yapıyorsunuz?

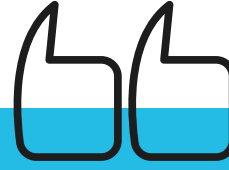
Ben Cuma İkiz, Granada Luxury Belek Otel'de aşçıbaşı olarak görev yapıyorum. Yaklaşık 35 yıldır profesyonel mutfak sektöründeyim. Son 9 yıldır Granada Luxury Belek ailesinin bir parçasıyım. Sorumluluk alanım otelin tüm mutfak operasyonlarını yönetmek, hijyen ve kalite standartlarını sağlamak, personel koordinasyonunu gerçekleştirmek ve misafir memnuniyetini en üst düzeyde tutmaktır.

S GastroBlue Check APP ile ilk tanışmanız ne zaman ve nasıl oldu? Uygulamayla tanıştığınız ilk süreci ve ilk izlenimlerinizi anlatır mısınız?

GastroBlue Check APP ile yaklaşık 1 yıl önce tanıştım. Dijitalleşmenin mutfaklarda da yaygınlaşmasıyla birlikte biz de bu adımı atmak istedik. İlk başta bu kadar kapsamlı bir sistemin nasıl işleyeceği konusunda bazı endişelerimiz vardı ama uygulamanın kullanıcı dostu yapısı ve sistematik ilerleyişi bizi oldukça etkiledi.

S Sistemi ilk kullanan kişi olmanız açısından, ilk uygulama sürecini nasıl deneyimlediniz? Kurulum, eğitim ve ilk veri giriş süreçlerinde ne gibi aşamalardan geçtiniz?

Sistemi ilk uygulayan kişi olarak ekipçe eğitim aldık. Kurulum süreci hızlı ve kolaydı. Ekranların sade olması, modüllerin kolay anlaşılır olması bize zaman kazandırdı. Eğitim süreci oldukça etkiliydi ve uygulamalı anlatımlar sayesinde kısa sürede adapte olduk.



Granada Luxury Belek'in deneyimli Aşçıbaşı Cuma İkiz'e, dijital dönüşümün mutfak operasyonlarına yansımalarını sorduk.

35 yıllık tecrübesiyle sektörde köklü bir iz bırakan İkiz, GastroBlue Check APP'in sahadaki etkilerini birinci elden aktardı.



S

GastroBlue Check APP mutfak operasyonlarında işlerinizi nasıl etkiledi?

Sıcaklık takibi, çözündürme, dezenfeksiyon gibi birçok süreci artık daha kolay ve güvenilir bir şekilde yürütüyoruz. Sistem sayesinde bu işlemleri dijital ortamda kayıt altına almak ve geçmiş veriye ulaşmak çok kolay hale geldi. Hem denetimler hem de günlük operasyon açısından işlerimiz daha kontrollü ilerliyor.

S

Uygulama size zaman yönetimi açısından nasıl bir katkı sağladı?

Manuel işlemlerde ciddi bir zaman kaybı oluyordu. Kağıt üzerinde yapılan kontroller, kayıtlar ve arşivleme oldukça zahmetliydi. GastroBlue ile tüm bu süreç dijitale taşındı ve hız kazandı. Günlük kayıtlar artık çok daha kısa sürede tamamlanıyor.

S

Personel koordinasyonu ve ekip içi iletişim açısından sistemin etkisini nasıl yorumlarsınız?

Ekip içinde görev dağılımı daha net hale geldi. Hangi personelin hangi işi ne zaman yaptığı sistem üzerinden görülebiliyor. Bu da iş takibini ve sorumluluk bilincini artırdı. Ayrıca ekip arkadaşlarımız arasında veri paylaşımı ve raporlamalar kolaylaştı.

S

En çok hangi modülü ya da özelliği faydalı buluyorsunuz? Neden?

Sıcaklık takibi modülünü çok faydalı buluyorum. Kritik kontrol noktalarının dijital olarak takip edilmesi, hem gıda güvenliği açısından hem de denetimlerde büyük avantaj sağlıyor. Ayrıca dezenfeksiyon kontrol modülü de hijyen standartlarını garanti altına alıyor.

S

Uygulama sonrası hijyen ve gıda güvenliği takibi açısından neler değişti?

Hijyen ve gıda güvenliği artık daha şeffaf ve takip edilebilir durumda. Sistem sayesinde hem iç denetimlerde hem de dış denetimlerde eksiksiz kayıt sunabiliyoruz. Olası riskleri erken aşamada fark etme imkânımız oldu.

S

Manuel kayıt dönemine kıyasla, hata oranlarında bir azalma oldu mu?

Kesinlikle. Manuel sistemde bazen atlanan ya da yanlış girilen bilgiler olabiliyordu. GastroBlue ile bu hata oranı neredeyse sıfıra indi. Sistem uyarıları sayesinde eksik işlem kalmıyor.

S

GastroBlue Check APP'in sizin işinize katkısını nasıl tanımlarsınız? Bu sistemi bir aşçıbaşı olarak neden önemli buluyorsunuz?

Bu sistem, profesyonel mutfaklarda sürdürülebilir kalite ve güvenliği sağlamak adına büyük katkı sağlıyor. Bir aşçıbaşı olarak her süreci kontrol altında tutmak ve ekibi yönlendirmek açısından bana çok yardımcı oldu. Mutfak yönetimi daha ölçülebilir ve sistematik hale geldi.

**S****Cost Takibi ve Verimlilik ile ilişkisi hakkındaki düşünceleriniz neler?**

Dijitalleşme sayesinde stok takibi ve maliyet hesapları daha doğru yapılabilir. Harcamaları, fire oranlarını, tüketim miktarlarını analiz ederek verimliliğimizi artırdık. Bu da genel işletme maliyetlerimize olumlu yansıdı.

S**Başka mutfaklarda çalışan aşçıbaşı meslektaşlarınıza bu uygulamayı tavsiye eder misiniz? Kısaca neden tavsiye edersiniz?**

Kesinlikle tavsiye ederim. Özellikle büyük ölçekli otel mutfaklarında kontrol ve denetim süreçleri çok önemli. Bu uygulama hem zaman kazandırıyor hem de operasyonel verimliliği artırıyor. Ayrıca ekip yönetimini kolaylaştırıyor.

S**Eklemek istediğiniz başka bir görüş veya öneriniz var mıdır?**

GastroBlue Check APP'in sürekli güncellenen ve geliştirilen bir yapısı olması çok güzel. İleride daha fazla analiz raporlarının eklendiği, mobil entegrasyonun daha da geliştirildiği versiyonları görmek isterim.

Teşekkür ve İlham Notu

Cuma Şef'in aktardıkları, dijitalleşmenin yalnızca bir teknoloji değil, aynı zamanda mutfak profesyonelleri için bir vizyon meselesi olduğunu gözler önüne seriyor.

İlk kullanıcımız olan Granada Luxury Belek ailesinin ve onlarla birlikte bizlerin edindiği tecrübeler, bizlere sektördeki diğer işletmelere ilham verecek izleri kazandırmaya devam edecek.

Deneyimi ve öngörüsüyle bu dönüşüme liderlik eden tüm şeflerimize ilham olması dileğiyle...

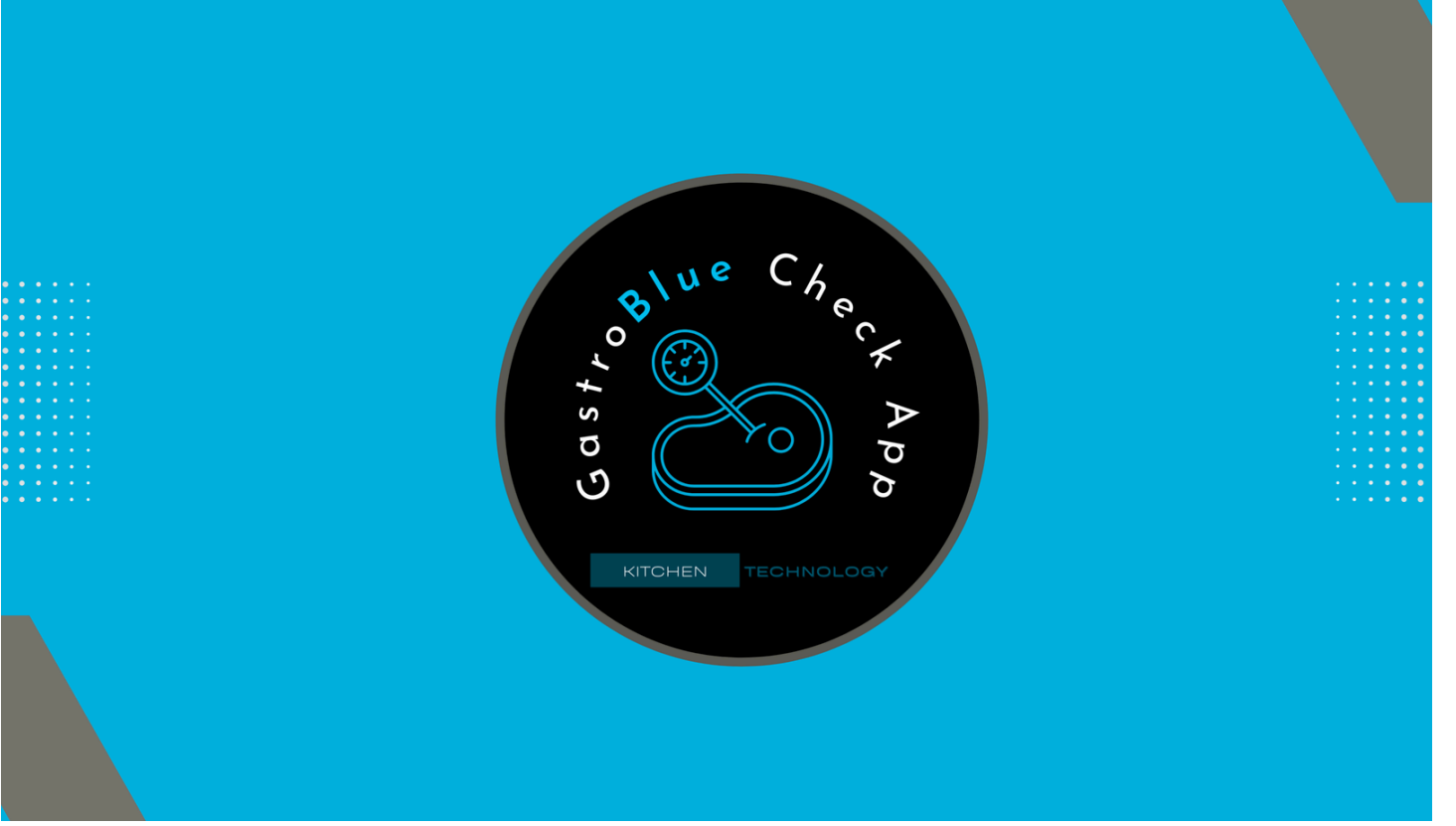
GastroBlue

YAYIN EKİBİ

adına



ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!



GastroBlue Check APP

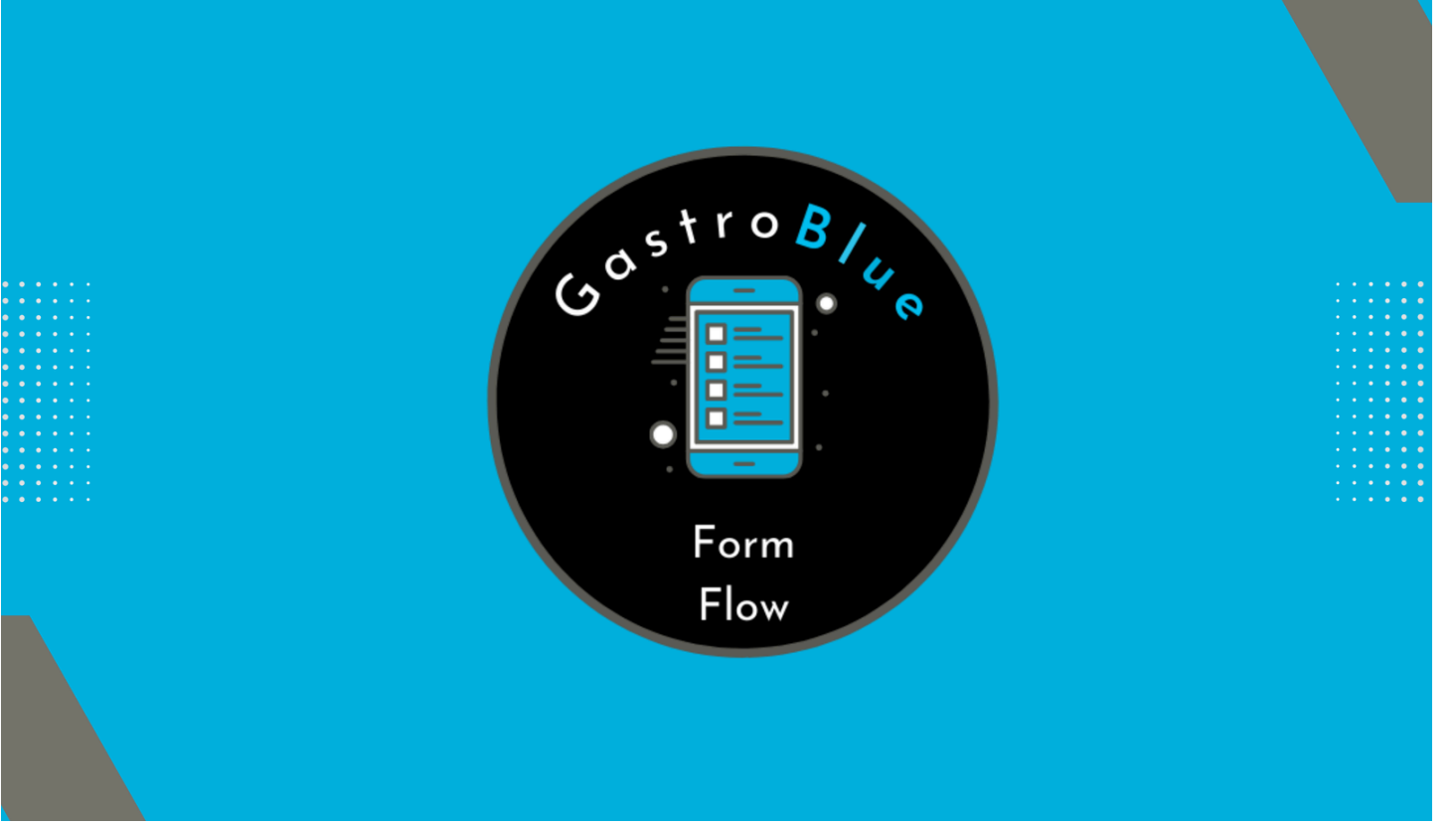
Otel, restoran ve catering işletmelerinde gıda güvenliği süreçlerini dijitalleştirerek, tüm kayıtları Bluetooth termometreler aracılığıyla takip eden ve raporlayan bir sistemdir.

Bu sistem sayesinde işletmeye giren her gıda ürünü, girişten tüketim ya da imha sürecine kadar tüm aşamalarda dijital olarak takip edilerek, detaylı ve erişilebilir raporlar oluşturulmaktadır.

GastroBlue Check APP'in sunduğu modüller şunlardır:

- ✓ **Mal Kabul** - İşletmeye giren tüm gıda ürünlerinin kabul süreçlerinin kaydı.
- ✓ **Kullanıma Alım / Açılış Kayıt** - Depodan çıkan ve üretim bölümünde kullanılan & açılan ürünlerin takibi.
- ✓ **Dezenfeksiyon** - Sebze & Meyvelerin dezenfeksiyon süreçlerinin kaydı.
- ✓ **Çözündürme** - Donuk ürünlerin çözündürme ve hazırlık & işlem aşamalarının kaydı.
- ✓ **Sıcak & Soğuk Sunum** - Gıdaların hazırlık, üretim, bekletme ve servis sıcaklıklarının kaydı.

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!



GastroBlue Form Flow

İşletmelerdeki tüm kontrol listelerini (Check-List) dijital bir iş akışına dönüştürerek, yetkilendirilmiş kullanıcı gruplarına görev atama ve operasyon süreçlerini eksiksiz takip etme imkânı sunar.

- ◆ Günlük operasyon planlaması yapılabilir.
- ◆ Departman veya vardiya bazlı iş atamaları gerçekleştirilebilir.
- ◆ Operasyon süreçlerindeki eksiklikler tespit edilerek aksiyonlar takip edilebilir.
- ◆ Online akademi entegrasyonu ile eğitim süreçleri dijital olarak yönetilebilir.

Bu sayede tüm operasyonel süreçlerin standartlara uygun şekilde yürütülmesi sağlanır.

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!



GastroBlue Thermometer Tracking

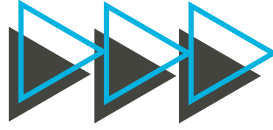
İnternet bağlantısının olduğu her ortamda, +4°C soğuk hava depoları, -18°C şok dolapları, üretim alanları ve kuru depolarda sıcaklık ve nem takibi yaparak, gıda güvenliğini üst düzeye çıkarır.

 Belirlenen sıcaklık sınırlarının dışına çıkıldığında, ilgili kişilere anlık e-posta uyarıları gönderilir.

 Sistem, her günün sonunda son 24 saatin sıcaklık verilerini raporlar ve ay sonunda tüm ölçümleri arşivleyerek işletmeye sunar.

Bu sistem, özellikle depolarda meydana gelebilecek sıcaklık değişimlerinin erken tespit edilmesini sağlayarak gıda zayıyatını önler.

DİJİTALLEŞME İLE OPERASYONEL VERİMLİLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK



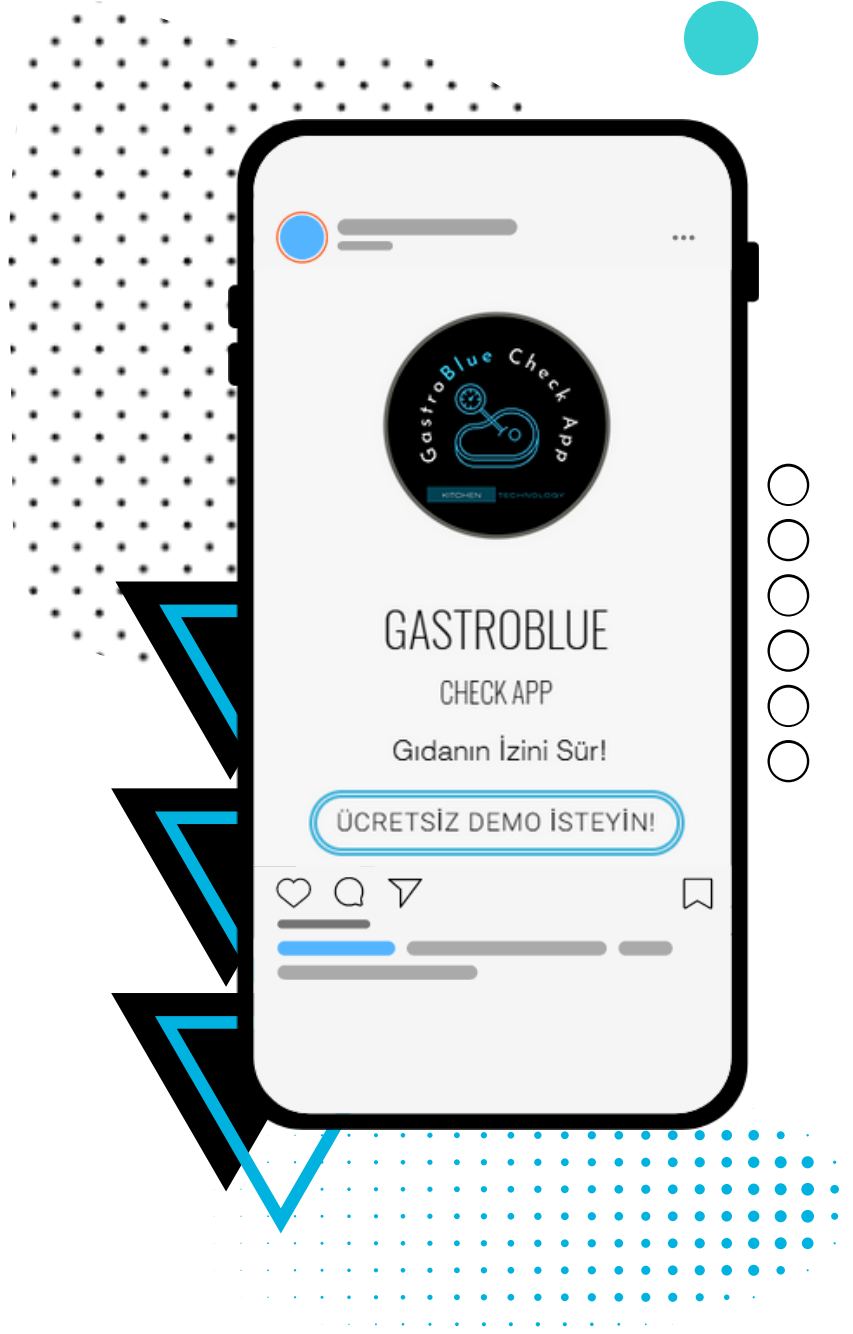
Bu üç çözüm :

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/>

