



Sofra / Compass Group Genel Müdürü Nihat Kartal: "İşverenler çalışan için yemeğin önemine farkına vardı"

50 ülkede faaliyet gösteren ve 500 binden fazla çalışanıyla dünyanın en büyük yiyecek ve destek hizmet şirketlerinden Compass Group PLC'nin bünyesinde bulunan Sofra/Compass Group Türkiye, cirosunun yüzde 70'ini catering, yüzde 30'unu ise destek kısmından sağlıyor. Günde toplam 1 milyon kişiye yemek dağıtımını yapan Sofra/Compass Group Genel Müdürü Nihat Kartal ile menü ve hizmetlerinde inovatif çalışmalarını konuştuk.

Türkiye çapında 81 ilde, 3 bin farklı lokasyonda Türkiye'nin her yerine hizmet götürülen, toplu yemek hizmeti verdiği kuruluşların kendi tesislerinde kurduğu mutfaklardan ve Türkiye genelindeki 5 merkezi üretim tesisinde günde toplam 1 milyon öğün yemek üretimi gerçekleştiren Sofra/Compass Group Türkiye; hem sektörün hem de verdiği hizmetin gelişmesi için önemli inovasyon çalışmaları yürütüyor.

Farklı iş kollarına farklı menüler

Toplu yemek sektöründe Türkiye'de açık ara lider durumda olan Sofra/Compass Group'un hizmet verdiği müşteri portföyünde iş merkezleri, fabrikalar, eğitim ve sağlık kurumları bulunuyor.

Menüleri üzerinde de önemli Ar-Ge çalışmaları yürüten Sofra/Compass Group'un Genel Müdürü Nihat Kartal, yemekleri belirlerken özellikle iş kolları ve yaş gruplarına göre farklı menüler oluşturduklarını ve çeşitliliği önemsediklerini şu sözlerle anlatıyor: "Toplu yemek olarak menülerimizde hem yöresel hem de dünya mutfağından örnekler sunuyoruz. Dünya mutfağını tattırmayı seviyoruz ama yöresel mutfakları unutmamak ve tanıtmak da hedeflerimiz arasında. Sadece plazalarda değil, fabrikalarımızda da menülere dünya mutfağından örnekler ekliyoruz. Diğer yandan yemek hizmeti sunarken, hizmet verdiğiniz sektör de, iş kolu da çok önemli.



Örneğin çok ağır sanayide işçilerin alması gereken günlük bir minimum kalori değeri var ve menüyü ona göre düzenlemek gerekiyor."

Menüler her ay özel olarak planlanıyor

Catering ve hizmet sektöründe varlık gösteren kurum catering bölümünde 1200 mutfakta çalışıyor. Bu 1200 mutfağa ise Türkiye'de 6 depodan sevkiyat yapılıyor. Sofra, menülerini özel şeflerle oluşturuyor. Farklı bölgelerde Gastronomi ve İnovasyon Departmanı'na bağlı 11 bölge aşçıbaşısı olduğunu söyleyen Kartal'a şefleri biraz anlatmasını rica ediyoruz: "Yurt dışında eğitim alan Gastronomi ve İnovasyon Departman müdürümüz ile ona bağlı 11 bölge aşçıbaşımız var. Her ay toplanıp bir sonraki menüyü planlıyorlar. Sürekli yeni konsept ve fikir arayışındalar. Biz de yarattıkları fikirleri alıp mümkün olan en kısa sürede hayata geçiriyoruz. Menü planlama ve pazarlama departmanlarımız da müşterilerimizi memnun etmek üzere bu fikirleri gerçeğe dönüştürüyor. Gastronomi ve İnovasyon

Ekibimiz, müşterilerimiz ve tedarikçilerimizle birlikte bu süreçte önemli bir role sahip. Yeni fikirleri müşterilere en iyi biçimde sunmanın yolları geliştiriliyor ve ardından, güçlü, ilginç ve denenip test edilmiş konseptler ve menüler sunuma hazır hale getiriliyor."

"Sağlıklı ve dengeli beslenmeye çok önem veriyoruz"

Beslenme programında farklı ürün ve besinlere yer verdiklerinden bahseden Kartal; "Özellikle kadınlar yağsız, tuzu az, kalorisi az yiyecekler talep ediyor. Diyetisyen arkadaşlarımız özel beslenme programları belirliyor. Kişiyi özel hazırladığımız programlar haricinde hizmet verdiğimiz sektöre göre uygulamalarımız da var. Örneğin okullarda sınava girecek öğrenciler için sınav öncesi beslenme gibi eğitimlerimiz de var" diyerek verdikleri hizmetlerden söz ediyor.

İşyerlerinde yemeğin çalışanlar için önemli bir faktör olduğunu da sözlerine ekleyen Kartal, firmaların artık bu konuda farkındalık kazandığını ve catering'de fiyattan ziyade kalite arayışının ağırlıkta olduğunu söylüyor. Sektör ile ilgili en büyük sıkıntı olarak kaliteli eleman bulmak olduğunu dile getiren Kartal, Sofra/Compass Group Türkiye olarak Compass ülkeleri arasında Avrupadaki 4.lüklerini daha da yukarıya çıkartmak istediklerinden bahsederek sözlerini noktalıyor.