

Beykoz Üniversitesi Kariyer Günleri'nde Parıltım Yemek'i ağırladı

'Kariyer Günleri 2019' kapsamında Beykoz Üniversitesi öğrencileri ile buluşan toplu yemek sektörünün öncü isimlerinden Parıltım Yemek'in yöneticileri, sektörün sağlıklı beslenme trendi ile ciddi bir değişim ve dönüşüm geçirdiğini söylediler. Günümüzde beyaz pirinçten pilav üretmedikleri okul yemekhaneleri olduğunu anlatan Genel Müdür Yardımcısı Şafak Kara, "Müşterilerimiz artık daha bilinçli. Sektör de bu konuda geliyor" dedi. Kara, ayrıca, öğrencilere "Bu işte başarılı olmanın sırrı mutfakta en basit işten başlayarak her aşamayı deneyimlemek, çalışmak" tavsiyesinde bulundu.

Beykoz Üniversitesi, 'Kariyer Günleri 2019' kapsamında sektörlerin önde gelen isimlerini öğrencilerle buluşturmaya devam ediyor. Toplu yemek sektörünün öncü şirketlerinden Parıltım Yemek'in Operasyon Müdürü Sevgi Ermiş ve Genel Müdür Yardımcısı Şafak Kara, önceki gün 'Evinizdeki Lezzet: Bir Girişimcilik Hikayesi' adlı söyleşide merak edilenleri anlattılar.

Her an her yerde hizmet verebiliriz

Parıltım Yemek'in 10 yaşında olduğunu ancak 35 yıllık bir geçmişi bulunduğunu anlatan Ermiş, Necat Aydın'ın sektördeki uzun yıllara dayanan tecrübesinin ardından oğlu Bahadır Aydın'ın 2009 yılında Parıltım Yemek'i kurduğunu söyledi. 2018 yılında Parıltım Yemek'in ülke sınırlarını aşarak Bükreş'te mutfak kurduğunun bilgisini veren Ermiş, bugün Türkiye genelinde her an her yerde hizmet verecek donanımına sahip olduklarını belirtti. Ermiş, "Bizim yaptığımız iş bir nevi şirketlerin yiyecek ve içecek sorumluluğu. Özünde aşçıyız ama her anlamda çözüm üretiyoruz" dedi.

Satış departmanı yok

Yerinde yemek, taşıma yemek, davet-organizasyon, kafeterya ve kantinlerde hizmet verdiklerini söyleyen Ermiş, "En önemli kaynağımız insan. Emeğin yoğun olduğu bir sektörüz. İşimiz ekip işi. 2 bin 500 çalışmamız var. Ama işimiz sadece mutfakta değil. Dönen büyük bir mekanizma var. Satınalma, kalite, operasyon, denetim, İK ve finans. Bunların yanı sıra iletişim

ve güven işimizdeki en önemli kriterler. Patronumuzun söylediği bir söz var, 'Amacımız en büyük olmak değil, en çok tercih edilen olmak.' Çözüm ortağı olarak görüyoruz kendimizi. En önemli ilkemiz duyarlılık. Tüm paydaşlarımıza, ölkemize ve çevreye duyarlı olmaya özen gösteriyoruz" diye konuştu. şirketin günümüzde 150 bin kişiye hizmet verdiğini anlatan Ermiş, "Rakiplerimizden farklı olarak satış departmanımız yok. İşe hiç satış odaklı yaklaşmıyoruz. Ancak referansları çok güçlü bir firmayız. Bizim ilkemiz doğru hammaddeyi almak, şeffaf hizmet sağlamak, müşterimizin karşısında her zaman güven oluşturmak, kesinlikle mazeret değil, çözüm üretmek. % 100 hatasız hizmet elbette mümkün değil ama doğru iletişimi kurarak, şeffaf davranarak bir güven ortamı sağlıyoruz" ifadelerini kullandı.

Eğitimi istihdam artırıyor

Sosyal sorumluluk projelerine de çok önem verdiklerinin altını çizen Ermiş, sözlerini şöyle sürdürdü: "Bugüne kadar en büyük problemlerimizden biri alanında eğitim almış kişileri istihdam edememektir. Artık gastronomi bölümü öğrencileri istihdam ediliyor. Eğitimi istihdama yönelik bir girişim olan Özel Sektör Gönüllüleri Derneği'ne üye olan tek firmayız. Dernek çalışmaları kapsamında lise öğrencileri ile buluşarak tecrübelerimizi aktarıyoruz. Rol model oluyoruz. Bizim için çok keyifli bir çalışma. Koçluk yapıyorum aynı zamanda. Necat ve Bahadır Bey'in çok önem verdiği bir konu bu. Kadın istihdamını da çok önemsiyoruz. Çalışanlarımızın yüzde 49'u kadın yüzde 51'i erkek. Diğer yandan okula ulaşımları zor olan öğrencilerimiz için geçtiğimiz yıl Bodrum'un Meşelik köyünde bir kütüphane ve ortaokul kurduk. Müşterilerimiz de kitap ve bilgisayar yollayarak destek oldular. TEMA ile de iş birliklerimiz var."

Pilav istemeyen okullar var

Sektörde ciddi bir değişim ve dönüşüm olduğunu söyleyen Kara da zamanla talepler ve beklentilerin farklılaştığını anlattı. Örnek olarak son 20 yılda sağlıklı beslenmenin çok daha önem kazandığını belirten Kara, şunları kaydetti: "Çoktan seçmeli menüler var artık. İş yerlerine salata barları konulmaya başlandı. Hiç beyaz pirinçten pilav üretmediğimiz okul yemekhanelerimiz var örneğin. Farklı yağ oranlarında poğaça denemeleri de yapıyoruz. Müşterilerimiz artık daha bilinçli. Sektör de bu konuda gelişiyor. Sektör artık kuru fasulye pilav üzerine değil. Dünya değişiyor, gelişiyor. Tatlıları bile meyvenin kendi şekerisiyle yapıyoruz. Talep gelmeden 'Ne yapabiliriz?'i kendi aramızda değerlendirip uygulamaya çalışıyoruz." Öğrencilere tavsiyelerde de bulunan Kara, "Bu işte başarılı olmanın sırrı mutfakta en basit işten başlayarak her aşamayı deneyimlemek, çalışmak" dedi.