



Dokuz Eylül Üniversitesi Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Bülteni

Cilt:3 Sayı:3 EYLÜL 2018



turizmde FARK yaratır

makes a DIFFERENCE in tourism



Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi Bülteni

CİLT 3, SAYI 3

30.09.2018

FAKÜLTE ADINA BÜLTEN SAHİBİ:

Metin KOZAK

EDİTÖR:

Nur Ayça ÖZTÜRK

YAYIN KURULU:

Demet BAĞIRAN ÖZŞEKER

Emir ÖZEREN

Özay Emre YILDIZ

Erdem AKTAŞ

Pınar IŞILDAR

BU SAYIMIZDA

Bir Yılı Daha Tamamlarken...	3
Editörden	3
Röportaj Köşemiz / Bülent SÜZER	4
Serbest Kürsü / Beslenme Neden Önemli - Yahut Reykjavik'in Serin Suları	9
Bizden Haberler	13
Katıldığımız Bilimsel Etkinlikler	16
İletişim	18



Metin KOZAK
(Prof. Dr.)

YENİ BİR AKADEMİK YILA DAHA GİRERKEN...

Yaklaşık üç süren yaz tatili arasından sonra, tekrar yeni akademik yıla odaklanmanın keyfini yaşıyoruz. Her ne kadar öğretime ara verilmiş olsa da, Fakültemiz akademik personeli bir yandan kendi çalışmalarını tamamlama diğer yandan da şehiriçi-şehirdışı ya da yurtiçi-yurtdışı çeşitli akademik etkinliklere katkı vererek Fakültemizi temsil etme konusunda çaba göstermeye devam ettiler. Bugüne değin tek bir bölümle faaliyetini yürüten Fakültemiz, bu öğretim yılından itibaren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü de aktif hale getirmiş oldu. Bu bölüme 40, Turizm İşletmeciliği bölümüne de 60 öğrenci kayıt yaptırdı. Bölüm ve öğrenci sayımızın artmasıyla birlikte Fakültemizin evsahipliği yapacağı akademik ve sosyal etkinliklerin sayısı da bu bağlamda mutlaka artış gösterecektir. Ki bu konuda şimdiden çalışmalara başladık; amacımız önümüzdeki iki dönemde Fakültemizin hem dersler hem de etkinlikler konusunda ayrıcalıklı projelere imza atması olacaktır. Başardıklarımız, ilerleyen aylarda Bülten’de ayrıntılı bir şekilde yer alacaktır. Öğrencilerimize ve çalışanlarımıza heyecan dolu verimli bir akademik yıl diliyorum...



Nur Ayça ÖZTÜRK
(Araş. Gör.)

Editörden

Yazı geride bıraktığımız ve yeni bir döneme başladığımız Eylül ayında sizlere yeni sayımızla merhaba demenin heyecanını yaşıyoruz. Bu sene aktif hale gelen Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz ile fakültemizin büyüyor olmasının mutluluğunu yaşarken yeni dönemle birlikte okulumuza kayıt olan tüm öğrencilerimize hoş geldiniz diyor ve çalışmalarında başarılar diliyoruz. Ayrıca Fakültemiz öğretim elemanlarına, idari kadromuza ve tüm öğrencilerimize keyifli ve başarı dolu bir eğitim yılı dileklerimizi sunuyoruz.

Sizlerin beğenisine sunduğumuz bu sayımızda; Four Points by Sheraton İzmir Oteli yöneticisi Bülent Süzer yaptığımız röportaj, geride bıraktığımız üç ay içerisinde Fakültemiz öğretim üyelerinin katıldıkları bilimsel etkinlikler, beslenmenin neden önemli olduğuna esprili bir dille değinen Serbest Kürsü yazımız, eğitim- öğretim yılının ilk haftası yapılan oryantasyon programı, Fakültemizde bu yaz gerçekleştirdiğimiz mangal partimiz ve Fakültemiz çalışanlarının doğum günü kutlamaları hakkında bilgiler yer almaktadır. Yayın kurulu üyeleri ve bu sayımızda bizlere katkıda bulunan değerli öğretim üyeleri adına bültenimizi takip eden sizlere keyifli okumalar diler, sevgi ve saygılarımı sunarım.



Nur Ayça ÖZTÜRK
(Araş. Gör.)

Röportaj Köşemiz/ Bülent Süzer

Bülent Bey, öncelikle kendinizden bahsedebilir misiniz?

Ben Bülent Aykut Süzer. Turizm mesleğine 1988 yılında başladım. Bu yıl meslekte 30. Yılımızı kutlayacağız. İlk tecrübemi stajyer olarak İstanbul'da Pera Palas Otelinde edindim. Daha sonra Yiyecek İçecek bölümünde çalışmaya kadar yükseldim. 2002 yılında Çeşme'de bir otelde Yiyecek İçecek Müdür olarak göreve başladım.

Oradan sonra Erzurum'da bir kayak otelinde görev yaptım, yaklaşık 2 sene. Sonrasında yurtdışına gittim. Sırasıyla; Kazakistan, Türkmenistan, Gürcistan ve Azerbaycan'da farklı otellerde farklı görevlerde bulundum. 2016 yılından itibaren de Türkiye'de aktif olarak otelcilik yapmaktayım. Bu arada benim lisansım da Turizm ve Otelcilik bölümü, lisans sonrası yüksek lisans öğrenimi de gördüm. Onun dışında turizm severek yaptığımız bir iş. Zaten insan sevmediği bir işi 30 yıl boyunca yapamaz. Ya değiştirir ya da başka kollarına yönelir. Turizm sadece otelcilik değil biliyorsunuz.



Yöneticiliğini yaptığınız kurum olan Four Points by Sheraton İzmir ile ilgili olarak neler söyleyebilirsiniz?



Four Points'ler dünyada yaklaşık 200 tane olan bir otel segmenti. Şimdi yeni tip otelcilikte oteller 4 yada 5 yıldızlık olarak sınıflandırılmıyor. "Full service" veya "select service" olarak kategorize ediliyor. Yani şöyle diyebiliriz 5 yıldızlı olduğu zaman full service, 4 yıldızlı olduğu zaman select service. Dediğim gibi Four Points dünyada 200 tane var, Marriott'un çatısı altındayız. Daha önce Starwood'un çatısı altındaydık, şimdi Marriott'a geçtik. Four Points'ler lüksten arındırılmış, sade ve rahat bir konfor sunan otel konseptleridir. Misafirlerine 4 ana başlıkta hizmet sunmayı amaçlar; rahat bir uyku, iyi internet, hızlı check-in ve check-out, iyi bir kahvaltı. Ayrıca otel olarak bir kompleksin içinde yer alıyor, İzmir'de bir kompleksin içinde yer alan ilk otel olma özelliğimiz var. Bulunduğumuz kule 48 katlı; ilk 10 katı otel, 11. Kattan itibaren rezidanslar başlıyor. Kompleksin içinde birçok restoran, mağaza vs. nin bulunduğu bir çarşı ve içinde uluslararası şirketlerin de bulunduğu bir ofis bloğu bulunmaktadır. Bu tür kompleksin içinde yer alan plaza otellerinin sayısı İstanbul'da artıyor. Ofis, otel, çarşı ve konutların bir arada olması tabii ki ortama bir canlılık kazandırıyor.

Peki otelin oluşum süreci, maliyeti ve yatırımcısı hakkında bilgi verebilir misiniz?

Er Şirketler grubu farklı alanlara odaklanmış 4 şirketten oluşuyor. Er Yatırım ise, Er Şirketler Grubunun turizm alanına yatırım yapan ayağı. Four Points by Sheraton İzmir, grubun ilk oteli. Şirket, şehir içi markalı oteller segmentinde büyümek istiyor. Yani bizim otelin konseptinde. Bu tarz select service şehir otelleri aslında karlılığı daha yüksek, hem yatırım hem işletme maliyeti daha düşük olan otellerdir. Burada önemli olan kullandığımız ilk yatırım malzemesinin iyi kalitede olan ürünler olması. Örneğin biz mobilyalarda, halılarda, perdelerde 1. Sınıf malzeme kullandık. Zaten Marriott'un Four Points markası da Türkiye'de yavaş yavaş tanınmaya başlanıyor, dünyada tanınıyordu zaten. Misafir de beklentisini biliyor. Mesela 24 saat oda servisi olmadığını, konser olmadığını, spasının olmadığını, mini barın talep üzerine doldurulduğunu bilerek geliyor. İşletme tarafına geçince de tabii hizmetlerimiz bu şekilde az olduğu için personel maliyetimiz de az, enerji maliyeti de ona göre hesaplanıyor. Zaten otel açılmadan önce biz karını, maliyetini, geri dönüşünü hesap ediyoruz. İşte böyle bir süreçten geçtik bu güne kadar.



Er Şirketler Grubu'nun turizm alanına yatırım yapmaya devam edecek mi? Gelecek projeleri, planları ne yönde?

Tabii. Önümüzdeki yıl ortasında İstanbul Kağıthane'de Four Points by Sheraton açacağız. Ondan sonra sırasıyla Gebze, Ataşehir, Kartal ve Eminönü'nde yeni projeler bunu takip edecek. Bize aslında hep şöyle sorular soruluyor: İstanbul'da yeteri kadar otel yok mu? İstanbul doğru pazarlanırsa, tıpkı İzmir gibi, otel sayısı az bile. Bugün Londra'ya gittiğiniz zaman sadece merkezinde yaklaşık 150'ye yakın 5 yıldızlı ve ayarında otel var. Ortalama otelleri saymıyorum bile. Boş mu oteller? Değil. 150-200 pounda oda satıyorlar. Niye çünkü şehri satıyorlar orada. Biz İstanbul'u tam pazarlayamıyoruz. Tam olarak pazarlarsak oradaki otellerden daha fazlasına ihtiyaç duyulacak tabii. Tabii İzmir de İstanbul ile aynı kaderi paylaşıyor. Biz gittiğimiz yerlerde Özge Hanımla (İnsan Kaynakları Direktörü) konuşuyoruz böyle şeyleri. Biz otel olarak da üzerimize düşeni yapıyoruz. Çeşitli platformlarda şehrin tanıtımına katkı verecek şeyler yapıyoruz. Şehre entegre olan bir oteliz, şehirde olan her şeyi takip ediyoruz. Şehri

yaşıyoruz. Biz kimseye demiyoruz ki bizim çok güzel otelimiz var, gelin kalın. İnsanlar şehir güzelse, iş potansiyeli varsa gelip kalıyorlar. Örneğin kimse orada güzel bir otel var diye kalkıp Van'a gitmiyor. Hatta geçenlerde Marriott Otel'i'n tüm dünyadaki otellerinde, 6000'e yakın oteli var, gösterilecek reklam filminde İzmir'i çekirdik. Otelin içi hiç çekilmedi, sadece İzmir çekildi. Onların marketing anlayışı da bu. Otelin içi çekildiği zaman çok ticari oluyor. Zaten insanlar içinde kaldıklarında oteli görüyor. Şehirdeki güzellikleri veya varsa



işte tarihi yerleri insanlara tanıtmak gerekiyor. Profesyonel çekim ekibi gelip 1 hafta burada kaldılar. Ekimin ortasından itibaren tüm kanallarda, 6000 otelinde hepsinde bu reklam gösterilecek. Çok da yüksek çözünürlükte bir çekim yapıldı. Yani bir otelin yaşaması için şehrin aktif olması, fuar vb. organizasyonların olması, direkt uçuşların olması gibi durumlar önemli. Bu tip şeylere her zaman kulak kabartıyoruz ve işin içinde olmaya çalışıyoruz.

Hedef müşteri kitlesi kimler olarak belirlendi? Faaliyet gösterdiğiniz süre boyunca konuklarınız beklediğiniz bu hedef kitlesi içinden mi oldu?

Biz şehre iş ve tatil için kısa süreli konaklamalı gelen müşterilere hizmet eden bir otel konumundayız. İzmir'e periyodik olarak gelen iş insanlarının, yaz döneminde kısa dönemli tatil için gelenlerin, fuar dönemlerinde grupların tercih ettiği bir oteliz. Zaman zaman şehirdeki etkinliklere ev sahipliği de yapıyoruz. Geçenlerde "Rehber Köpek Derneği" tanıtım toplantısına ev sahipliği yaptık. İkinci sorunuza gelirse; başta belirlediğimiz hedef kitlesi ile şimdiye kadar ağırladığımız misafirlerimizin örtüştüğünü söyleyebiliriz. Zaten bize gelen misafirlerimiz, başta bahsettiğim 4 hizmet mottosundan daha fazlasını talep etmiyor. Hem marka bir otelsiniz, hem fiyatınız uygun, hem de aradığını buluyorsa misafir... İnsanlar az çok biliyor, tanıyor burayı zaten. Ayrıca şunu da her zaman söylüyoruz; insanlar faydalanmadığı hizmetin parasını ödemek istemiyorlar artık. Bugün full service bir otele giden bir iş insanı; girişte valizi yok bellboy hizmeti kullanmıyor, vakti yok spa'ya gitsin, oda servisini de kullanmıyor. Ama ödediği paranın içinde hepsi var. Müşterinin ihtiyacı olan temel ihtiyaçlarına göre konseptimiz belirlendi ve biz bu yönde gayet olumlu feedback'ler alıyoruz.

Otelin turizmdeki konumu nedir? Öne çıkan yenilikçi uygulamalarınız var mı? Sizi hizmette farklılaştıran yönleriniz neler?

Bahsettiğim gibi biz şehirdeki aktivitelerin, sosyal sorumluluk projelerinin de mümkün olduğu kadar içinde olmaya çalışıyoruz. Geçenlerde personelimizde engelli misafirlerimiz için bir eğitim verdik örneğin. Bunun devamını da getireceğiz. Onun dışında otel personelimize bayramlarda dağıttığımız çikolata vb. ikramlarımızı da yardım kuruluşlarından alıyoruz. Şehrin tanıtılmasında ve istihdamında üniversitelerle işbirliği içerisindeyiz. Elimizden geldiği kadar katkıda bulunmaya çalışıyoruz. Örneğin Ali Osman Konakçı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile bir anlaşma yaptık. Onların öğrencilerinden 3 tanesi haftada 3 gün, 6 ay boyunca bizde çalışacaklar. Onun dışında Dokuz Eylül Üniversitesi'nin Seferihisar'daki yüksekokuluna mutfak ekipmanları hediye ettik. Bu tarz şeyleri elimizden geldiği kadar yapmaya çalışıyoruz.

Geçen dönem ikincisi düzenlenen Kariyer Fuarımıza katılan otellerden biri de Four Points by Sheraton İzmir'di. Fuarımız hakkında görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

Evet, ben gelemedim ama Özge Hanım katıldı.

Özge Aldoğan (İnsan Kaynakları Direktörü): Evet, biz Renaissance İzmir Otel ile birlikte katıldık. Güzeldi, verimli geçti. Biz bir de sunum da yaptık. Fakat bizim şöyle bir dezavantajımız var; lojmanımız yok. Çoğu öğrenci de şehir dışındandı. Dolayısıyla bizim lojman imkanı olmadığı için, onların da İzmir'de kalma imkanı olmadığından staj konusunda çoğu öğrenciye yardımcı olamadık. Öğrenciler lojman imkanı olduğu için genellikle Resort'leri tercih ediyorlar, yaz stajları için. Öğrenci kitlesi güzeldi, ilgililerdi. Ama dediğim gibi bu lojman sıkıntısından dolayı imkan sağlayamadık. Onun dışında Kariyer Günleri güzel ve etkili geçti bizler için.



Geçmiş tecrübelerinize baktığımızda Yiyecek ve İçecek Direktörü olarak da görev yaptığınızı görüyoruz. Fakültemiz bu sene ilk defa gastronomi bölümü için öğrenci aldı. Uluslararası alanda şefler yetiştirmek için sektörle işbirliği içinde olmayı planlıyoruz. Sizin bu yöndeki sektörel tecrübelerinize dayanarak öğrenim hayatına yeni başlayan gastronomi öğrencilerimize vurgulamak istediğiniz konular var mı? Okurken nelere dikkat etmeliler örneğin?

Günümüz otelciliğinde mutfak artık mutfak değil de daha çok bir sanat merkezi gibi oldu, özellikle full service otellerde. Bununla ilgili çok yenilik var. Yenilikleri takip etsinler. Dünya mutfağını çok yakından takip etsinler. Türk mutfağı da gayet güzel ama bu işi uluslararası yapmak istiyorlarsa mutlaka dünya mutfağını bilmeleri gerekir. Dünya mutfağını bilmeden, güncellemeleri takip etmeden başarılı olamazlar bu bir. İkincisi tecrübeyi arttırsınlar. Bir aşçı 3 ayda, bir aşçı 5 ayda olmaz, bir aşçı 1 ya da 2 yılda da olmaz. Mutlaka bu silsileyi takip etsinler ve akademik kariyerlerini mutlaka tamamlasınlar. Yani bu işin artık alaylısı kalmadı. Bundan bir 15 yıl önce hiçbir aşçıbaşı bilgisayar kullanmasını bilmezdi.

Ama şimdi bizim aşçıbaşımız bütün işlemleri bilgisayardan yapıyor. Talebini, siparişini bilgisayardan veriyor. Yani akademik olarak mutlaka kendilerini yetiştirebilirler. Gittikleri, çalıştıkları, staj yaptıkları otellerde kullanılan programları mutlaka öğrensinler. Gerekirse boş zamanlarından, çalışma saatlerinden ayırıp bunu öğrensinler. Çünkü artık bir aşçı nasıl bıçak tutmasını biliyorsa, ilgili programı da kullanmasını bilmeli. Dijitale doğru gidiyoruz. Yaptıklarını mutlaka dosyalasınlar. Ve hiçbir zaman 6 ay patates soymaktan şikayetçi olmasınlar. Her patates soymanın, her domatesin, salatalığın mutlaka bir hikayesi, bir tecrübesi vardır. İş öğrenmiş olmak tecrübe sahibi olmak demek değildir. Bu ikisi çok farklı şeyler. Tecrübe kazanmak için zamana ihtiyaç var, tecrübe zaman isteyen bir şey. Aceleci olmasınlar, pratik olsunlar. Mümkün olduğu kadar araştırınlar. Çünkü çağımız araştırma çağı. Kütüphaneye gitmelerine gerek olmadan her şey ellerinin altında zaten. Bizler de kendilerine yardımcı oluruz. Eğer konaklama sıkıntısını çözebilirsek. Kalan vakitlerde tecrübelerimizi de paylaşıyoruz. Önümüzdeki sene İstanbul'daki otelimiz de açılacak. İstanbul'da ikamet eden öğrencilerimize de orada yardımcı olabiliriz.



Peki genel olarak Turizm mezununda beklentileriniz nelerdir? Buna göre bir mezunda aradığınız yetkinlikler neler? İşe alım sırasında nelere dikkat ediyorsunuz paylaşabilir misiniz?

Turizm bölümünden mezun olan bir öğrenci ile görüşme yaptığımızda biz öncelikle yaptığı stajlara bakıyoruz. Staj yerleri çok önemli ve stajını 1 yıla tamamlamış mı ona bakıyoruz. Eğer yeni mezun değilse tecrübesine ve tecrübeleri arasında 1 sene, 2 sene boşluk var mı ona dikkat ediyoruz. Turizm alanının eğitim alanların aslında çok yüksek bir iş bulma alanı var. Hep deniyor işsizlik var diye ama bizim bir o kadar da turizm alanında çalışana ihtiyacımız var. Fakat ne yazık ki turizm mezunu olan arkadaşlarımız çok seçici oluyor. Mezun olduktan sonra mutlaka pozisyon bekliyor. Bence ertelesinler biraz bu planlarını. Sonuçta üniversiteyi bitirir bitirmez kapıda biri sizi beklemiyor, sandalyenizi çekip buyurun oturun müdürüm demiyor, öyle bir şey yok. Onun için biraz beklemeleri lazım. Ben de komi olarak başladım mesela, aşağıdan yetiştim. Bu yüzden biraz sabırlı olmaları gerekiyor. Bizim işe başladıktan sonra gözlemediğimiz ise arkadaşlarıyla diyalogu, çalışma koşullarına uyması... Yani bulundukları ortama ne kadar çabuk adapte olurlarsa kendileri o kadar avantajda olurlar. Kariyer planlarını biraz uzun vadeli yapsın, 1 -2 sene burada çalışayım sonra başka yere geçeyim diye düşünmesinler. Uzun vadede kariyer planını da üniversite okurken yapsınlar. Kendilerine hedef koysunlar. Mesela ben 2024 yılında Yiyecek İçecek Müdürü olacağım gibi. Ayrıca akademik yaşamlarını aksatmasınlar ama aynı zamanda tecrübe kazanmaya çalışsınlar, boş zamanlarında çalışsınlar. Bunun mutlaka mezun olduktan sonra faydasını görürler.

Nisan ayında dokuzuncusu düzenlenen Uluslararası Turizm Karikatürleri Yarışmasının ödül törenine Four Points by Sheraton İzmir ev sahipliği yaptı. Dereceye giren karikatürler de fakültemizde sergilenmekte. Bu organizasyon süreci nasıl gelişti? Bu tür organizasyonlara devam etmeyi düşünüyor musunuz?



Evet ben ondan bahsetmeyi unuttum, doğru. Şimdi biz Er Yatırım olarak yaklaşık 5 yıldır Uluslararası Karikatür Yarışması'nın ana sponsoruyuz. Biliyorsunuz her büyük şirket ya da holding bir sanat dalıyla mutlaka ilgileniyor. İşte Efes'in cazı var, Borusan'ın orkestrası var. Biz de Er Yatırım olarak karikatür işine destek vermeye karar verdik. Ödül töreninde ulaşım, konaklama gibi desteklerde bulunduk. Bizim hedefimiz önümüzdeki yıllarda her yıl bir otelimizde bu yarışmanın ödüllerini vermek. Bir sene Kağıthane'deki otelimizde, bir sene Kartal'daki otelimizde, bir sene Gebze'deki otelimizde... Belki bu törenin 10. yılında Cem Yılmaz gibi ünlü bir ismi de davet edip medyanın da ilgisini çekecek bir organizasyon olsun istiyoruz. Karikatür günümüzde her insanın az ya da çok okuduğu bir sanat. Ayrıca bu yarışma Türkiye'nin tanıtımı açısından da çok güzel. Bunu da unutmamak lazım. Biz de uzun yıllar bu yönde desteğimizi sürdürmek istiyoruz.

Bülent Bey, size samimi sohbetiniz için teşekkürlerimi sunuyorum. Bültenimizin bu sayısında yer alarak öğrencilerimize, akademik ve idari çalışanlarımıza ve bu sayımıza ulaşan kişilere iletmek istediğiniz bir mesajınız var mı?

Güzel bir soru sordunuz. Turizm sektöründe kariyer planı yapan öğrenci arkadaşlarımıza bu işi severek yapmalarını ve biraz sabırlı olmalarını öneririm. Türkiye turizm açısından güzel günler yaşıyor, şartlar iyileştikçe daha da güzel olacak. Turizm istihdama oldukça açık bir sektör, çok fazla çalışana ihtiyacımız var. Ben kendi adıma şu anki jenerasyonda olsaydım mezun olduktan 5 yıl sonra genel müdür olma hedefi koyardım. Bunu yapacak potansiyel var. Belki uluslararası bir firmada olmazdı ama bir yerden başladım. Mutlaka hedeflerini koysunlar, kariyer planlarını yapsınlar ve takvimlerine yazsınlar. Ben bu yılda bu pozisyonda burada olacağım şeklinde. Böyle kendilerini motive etsinler. Sevmeden bu iş yapılmaz, bunu da unutmasınlar. Hocalarıma da buradan şunu söylemek istiyorum; yetiştirdikleri öğrencilerin hepsi bizim için çok kıymetli. Verdikleri emeklere çok saygı duyuyoruz. Sektörel açıdan bir yardıma ihtiyaçları olduğunda biz her zaman desteğe hazırız. Burayı da kendi otelleri gibi görsünler. Kendilerine buradan teşekkürlerimi sunuyorum. İnşallah turizmin çok çok daha iyi olduğu günlerde, ki olacak, daha güzel şeyler de konuşacağız.



Serbest Kürsü / Beslenme Neden Önemli—yahut Reykjavik’in Serin Suları

6 Ekim 2017’de, futbol milli takımımız Eskişehir’de İzlanda’ya 3-0 yenilerek (daha önce 9 Eylül 2014’te 3-0, 9 Ekim 2016’da 2-0 yenilmişliğimiz var), Dünya Kupası’na yine gidemedi. Yaratıcılığı, kıvrak zekâsı ve şakacılığını pek çok kez kanıtlamış spor basınıımız bu “kabul edilemez” yenilgileri sporun, rekabetin ya da takım oyununun doğasına, ya da daha güvenli bir yol olan taktik ya da kadro seçimi hatalarına bağlamadan, yoğun ve ortak biçimde iki ülkenin nüfuslarını kıyaslamaya girişti. Doğru ya, nasıl olur da üç



Yaklaşık yüz bin kişiye bir gol düşüyor

tatminiyle vurgulamış oldular.

Ancak mutluluk umudunu desteklediği takımların gündelik başarılarına bağlamanın doğal olarak olumsuz bir tarafı var: rasyonel düşüncenin tatile çıkması. Her türlü takım oyununda olduğu gibi futbol da (özellikle ulusal maçlarda) karşılaşan iki takımın kolektif fiziksel ve sportif üstünlüğüne bağlı, rekabet ve çekişme içeren bir oyun. Örnek olarak, belirgin nüfus kıyaslaması ya da bonservis değeri kolayına kaçmak yerine, belki kimse o gün sahaya çıkan iki takım arasındaki tam 6 santimlik boy ortalaması farkına bakmadı. Eklemeliyim, ortalama farkın 6 santimde kalması (özellikle ülke ortalamasından uzun oldukları için) kalede ve savunmada oynayan uzun sporcularımız sayesinde. Peki, boy ortalaması önemli mi? Nasıl olmasın, söz konusu olan spor, fiziksel çekişme. Küçük adayın büyük olanı yenmesi ya mitolojik metinlere girer, ya da en son Rocky 4’te görmüştük. 6 Ekim 2017’de ise olması gereken oldu.

Peki, bu boy farkı nereden kaynaklanıyor?



Humarsúpa

İzlanda’nın geleneksel yemekleri arasında (Google ve kopyala/yapıştır sağ olsun) Hákarl (mayalanmış köpekbalığı), Pylsur (sosis), Skyr (kremamsı yoğurt), Kjötsúpa (kuzu etli çorba), Rúgbrauð (çavdar ekmeği), Humarsúpa (Norveç istakozu çorbasi), Plokkfiskur (balık yahnisi), Hangikjöt (kuzu yahnisi), Harðfiskur (soğuk havada kurutulmuş balık), Svið (haşlanmış kuzu kelle), Hangikjöt, Hrútsungur, Lifrapylsa, Blóðmör (soğuk et çeşitleri) gibi güzellikler var. İzlanda mutfağının temeli doğal olarak her türden soğuk su balığı. Kedi balığı, uskumru, pisi balığı, mezgit, morina, somon, alabalık dâhil çok sayıda bol yağlı



Özay Emre YILDIZ
(Dr. Öğr. Üyesi)



Mizahsson

(hem de EPA & DHA) balık, dahası köpekbalığı, balina, yengeç, ıstakoz gibi diğer su ürünleri bolca tüketiliyor. Bunlar dışında, İzlanda mutfağı otlayan kuzu eti, bol miktarda tüketilen doğal süt ve süt ürünü, bol antioksidan ve az şeker içeren orman / çalı meyveleri, geleneksel olarak tüketilen at, ren geyiği, ayı balığı, fok gibi besinler içeriyor.

Buradan dünyanın en zengin ve en eğlenceli mutfaklarından biri olan Türk mutfağını

kötülemeye geçeceğimi düşünmeyin lütfen. Değil üç yüz küsur bin nüfuslu İzlanda, dünyanın bütün mutfakları bir araya gelse gölgede kalır. Ancak gündelik olarak, bolca, annemizin her gün pişirdiği, sıkça tükettiğimiz yemeklere bakalım isterseniz (Google değil sabit bellek): dolma, mantı, börek, her türlü bakliyat (şanslıysak etli), kızartma, sabahları simit, poğaça, açma... Sade pirinç, tel/arpa şehriyeli ya da bulgur pilavı, makarna ya da patates içermeyen sofraya olmaz. Eti çok şükür köfte olarak tüketiyoruz ki onun bile içine ekmek koyuyor annemiz, yanında tabi ki patates. Köfte yoksa antibiyotikli, büyüme hormonlu gürbüz piliçler. Tatlılarımız da şerbet içinde yüzmezse para yok. Ve tabi Türk beslenmesinin yarısını oluşturan pofuduk buğday ekmeği. Sümerlilerden beri bu toprakların değişmez kutsalı. Bir şeyi aşırı sevme alışkanlığımızın en önemli nesnesi. Örneğin, anasonlu brendi desem kimse dönüp bakmaz ama Türk rakısı

dendi mi kafamıza sofraya adabı yağmaya başlar. Aynı biçimde ekmek yemeden doyamıyoruz nedense.

Umuyorum ki buraya kadar gelebilmiş sabırlı okuyucu buradan sonra diyeceklerimi de kestirebilir. Bir tarafta yüzlerce yıldır tam ve sağlıklı protein, yağ, vitamin ve minerallerle beslenen, yanağını sıkısan kan fışkıracak uzun boylu ve yapılı İzlanda sporcusu, bir tarafta ucuz karbonhidrat ve trans yağla bu yaşa gelebilmiş tıfıl, yağız, başak boylu Anadolu çocuğu. Bir tarafta serbest otlayan kuzu ve soğuk deniz balığı, bir tarafta mısırla beslenen dana ve büyüme hormonuyla beslenen tavuk. Bir tarafta Harðfiskur, diğer yanda en kötü suçlu, yazmaya elim varmıyor, patatesli poğaça!

Az bile yemişiz.

Beslenme, yalnızca kısa

sürelili, bireysel ve değişken etkilerde bulunmaz. Beslenme genetik yapımızı etkiler. Bedenimiz ona sunduğumuz doğanın nimetlerini işler, onlara uyum sağlar, onlardan enerji elde etmenin ve bu enerjiyi korumanın verimli yollarını bulur. Dahası bunları kalıtım yoluyla sonraki nesillere aktarır. En sinsi hastalıklardan şeker (tip 1 diyabet), siz çok doğru beslenmiş olsanız da kalıtsal olabilir. Burada suçlu kader değil, yanlış beslenen önceki nesillerdir.

Meşhur Sokak Pilavcısı Mehmet Usta Lezzet Sırrını Açıkladı: "Pilav normal, bence siz gerizekalısınız"...



zaytung.com



Fiziksel rekabet



Beyler haftaya 8-9



Mutsuzluk

İnsanlığın ve uygarlığın gelişimi boyunca beslenme, hangi toplulukların başarılı olacağını, hangilerinin de nüfusunun binde dördüne sahip bir ülkeden (iki kez) 3 yiyeceğini belirler. Beslenme, nesillerin ne kadar sağlıklı, uzun ömürlü, uzun boylu ve yapılı olacağını belirler. Beslenme ne kadar mutlu olacağımızı belirler.

Ekmek yemeden doyamıyorsunuz ya, ekmek hem çok lezzetli hem çok doyurucu ya, aslında öyle değil. Şeker bağımlısısınız. Sanayi devriminden sonra (dolaylı olarak) besin namına tek yararı kepek ve rüşeyminden arınıp saf nişasta



Çocuklarınızı koruyun – 1

ta haline gelen, dahası havadan hafif taneciklere kadar öğütülen (ekstra-ekstra, pirüpak, bembeyaz), dahası genetiğine doğrudan müdahale sonrası çok sayıda alerjene kavuşan, antibiyotik ve böcek ilacına direnç kazanan undan yapılan mayasız ekmek, hani o yemeden doyamadığımız ekmek, mide ve bağırsak sorunları (sızıntılı bağırsak sendromu), insülin direnci, tip 2 diyabet, enflamasyon (ve kolesterolde artış), obezite, mide kazınması, ruh gerginlikleri, nazara ve gıybete gelme gibi çok sayıda sorunun doğrudan nedeni. Tam tahıllı, kepekli, çok tahıllı ibarelerine de aldanmayın, aynı ekmeğin farklı renklisi.

Şeker bağımlılığı ne? Yapısal olarak yoğun nişasta (ya da bildiğimiz şeker) ve düşük lif içeren besinler (patates, tahıl, gazlı içecekler, şerbetli tatlılar...) vücutta hızlı biçimde şekere dönüşerek kan dolaşımına karışır. Bu da aynı hızda dopamin, yüksek enerji ve mutluluk demek. Kan şekerinin çok yükselmesi, tasarruflu anne ve depolama hormonu insülinin devreye girmesi (ve yağ depolanması) demek. Bu da kan şekerinin düşmesi demek. Bu da o aşırı mutluluğun yerini mide kazınması ve üzüntüye bırakması demek. Bu da, aynı mutluluğa yeniden ulaşmak için kısalan aralıklarla ve dozu artırarak yeniden nişastalı / şekerli besinlere yönelmek demek. Mutluluk, yoksunluk, yeniden arama ve doz artırımı. Tanıdık geldi mi? Gelmediyse fareler üzerinde yapılan bir araştırma şekerin kokainden 8 kat daha bağımlılık yapıcı olduğunu



Çocuklarınızı koruyun – 2

buldu. Özellikle beslenme bilinci hiç olmayan çocuklarda bu tehlike çok daha yüksek. Çocuklarınızı şekerle ödüllendirirken yeniden düşünün. Sevmiyor olabilir misiniz?

Nişastadan zengin beslenmenin tek sorunu bu değil. Dengesiz beslenme; tam protein, sağlıklı yağ, vitamin ve mineral eksikliği, beyin, kemik, yumuşak doku ve organ gelişiminin de yetersiz olmasına neden oluyor. Bizde uzun diye milli takıma alınan kaleci ve savunmacılar sayesinde 6 santimde ve 3 golde kalan farkı yeniden hatırlatmak istiyorum.

Peki, beslenmede bu farklılık refah ve gelir düzeyinden mi kaynaklanıyor? Kenya'da yaşayan, her gün litrelerce çiğ süt ve etle beslenen Samburu ve Masai yerlileri Türklere göre belirgin biçimde daha az koroner kalp hastalığı yaşıyorlar (çünkü hiç yaşamıyorlar) (buradan hareketle çiğ süt içip salmonella olursanız sorumluluk kabul etmiyoruz). Gelir ve refah düzeyimiz onlardan üstün olmalı. Ancak, tam tersi durumda, beslenmenin refah ve gelir düzeyini etkiliyor olması daha olası.

Sağlıklı bireyler ve sağlıklı nesiller için beslenme bilgi ve bilincimizi geliştirmemiz gerekli. Besin üreticilerinden sağlıklı besin üretmelerini talep etmeliyiz. Şeker bağımlılığını aşmak gerek. Biraz zaman alıyor ama bir kere bırakınca sonra mideniz almıyor. Çocuklarımızı tek yönlü beslenmeden, trans yağlardan, özellikle şekerden korumalı, eğitim yoluyla bu bilinci onlarda da yerleştirmeliyiz. Beslenme bir toplumun sağlıklı olabilmesi için temel koşul kabul edilmeli, ilkokullarda okutulmalı. Olabildiğince hareket etmemiz, spor yapmamız şart.

Çok değil, bu alışkanlıkları üç-dört yüzyıl sürdürüelim, size söz veriyorum, İzlanda millî takımını, hem de İzlanda'da, 3 farklı yeneceğiz.

Afiyet olsun.



3

-



0

Bizden Haberler

Doğum Günü Kutlamalarımız

Yaz dönemi olması nedeni ile Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarında doğan Akademik ve İdari Personelimizin doğum günlerini bir arada kutladık. Ayrıca 2018-2019 Eğitim Öğretim yılına yüksek bir motivasyon ile başlamak için doğum günü kutlamamızı mangal partisi ile birleştirdik.

03 Eylül Pazartesi günü Fakültemiz bahçesinde gerçekleştirdiğimiz mangal partisi sonrası Temmuz ayında doğan Mustafa Örtter; Ağustos ayında doğan Yusuf Gümüş, Emir Özeren, Hüseyin Yüce ve Eylül ayında doğan Cemil Çelik'in doğum günlerini kutladık. Mustafa Örtter,



Yusuf Gümüş, Emir Özeren, Hüseyin Yüce ve Cemil Çelik'in yeni yaşlarını kutluyor, sağlık, huzur, mutluluk ve başarı dolu bir yıl geçirmelerini temenni ediyoruz. Ayrıca bütün akademik ve idari personelimize başarılı bir eğitim dönemi diliyoruz.



XI. Uluslararası Foça Kültür Sanat ve Balıkçılık Festivali Jüri Üyeliği

Fakültemiz öğretim üyesi Dr. Hülya Kurgun 11 Eylül günü düzenlenen " XI. Uluslararası Foça Kültür Sanat ve Balıkçılık Festivali kapsamında "Yemek Yarışması"nda jüri üyesi olarak görev aldı.

Dokuz Eylül Üniversitesi Tercih Günleri



"Dokuz Eylül Üniversitesi Tercih Günleri" kapsamında fakültemiz öğretim elemanlarından Dr. Pınar Işıldar ve Nur Ayça Öztürk, DEÜ Sürekli Eğitim Merkezinde aday öğrencilerle buluştu. İki gün süren etkinlikte çeşitli bilgilendirmeler ve değerlendirmelerle öğrencilerin soruları yanıtlanmaya çalışıldı.

2018-2019 Eğitim Öğretim yılı Oryantasyon Programı

Fakültemize yeni kayıt yaptıran öğrencilerimizin Üniversitemize ve Fakültemize daha hızlı adapte olmalarını sağlamak amacı ile 24-28 Eylül haftası Oryantasyon etkinlikleri gerçekleştirildi.

2018-2019 Eğitim-Öğretim Döneminin ilk günü Dekanımız Metin Kozak Fakültemizi öğrencilerimize tanıttıktan sonra Fakültemiz öğretim elemanları da öğrencilerimize kendilerini tanıttılar.





Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından Üniversitemizin sağladığı beslenme ve barınma olanaklarını kapsayan bir sunum, Üniversitemiz Kariyer Planlama ve Mezunlar ile İlişkiler Koordinatörlüğü tarafından ise Koordinatörlüğü tanıtan bir sunum gerçekleştirildi.

Türk Kızılay'ından Gökçen Dikicioğlu'nun kan bağışlamanın önemini vurgulayan konuşması ve ardından ikramlar ile etkinliğimizin ilk gününü noktaladık.

28 Eylül Cuma günü ise oryantasyon programı kapsamında açılış dersleri, MHE Gıda Ltd. Şirketinin müdürü Mehmet Perker'in katılımıyla gerçekleşti. Mutfaktaki tecrübelerinden bahseden Perker, Türk mutfağının çok zengin ve gelişmiş bir mutfak olduğunu, geçmişten gelen değerlerin teknolojiyle birlikte geliştirilerek sunulmasının önemli olduğunu belirtti.



Katıldığımız Bilimsel Etkinlikler

Doktora Jüri Üyeliği

Dekanımız Dr. Metin Kozak, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ni ziyaret etti. Ziyaretinin ilki 4 Temmuz 2018 tarihinde Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi'ne idi. Dr. Kozak, burada Doçentlik sözlü sınavına jüri üyesi olarak katıldı. İkinci ziyaretini 16 Ağustos 2018 tarihinde Doğu Akdeniz Üniversitesi'ne yapan Dr. Kozak, burada da Doktora sözlü sınavında jüri üyesi olarak görev aldı.



Tarih Yeniden Canlanıyor Projesi'nin Çalıştayı

Dekanımız Dr. Metin Kozak, 2-3 Ağustos 2018 tarihleri arasında Şanlıurfa'da gerçekleştirilen Tarih Yeniden Canlanıyor Projesi'nin çalıştaya katıldı.



Uluslararası Turizm, Rekreasyon ve Spor Konferansı

Dekanımız Dr. Metin Kozak, 5-8 Eylül 2018 tarihleri arasında Karadağ'da düzenlenen Uluslararası Turizm, Rekreasyon ve Spor Konferansı'nda iki konferans verdi. Konferanslardan birincisi, turizm pazarlamasının geleceği ve yönetimi üzerine idi. Diğer konuşmasında ise Dr. Kozak, hakem raporlarının nasıl dikkate alınması gerektiği üzerine bazı önerilerde bulundu.

Kurumsal Dış Değerlendirici Eğitim Programı

Dekanımız Dr. Metin Kozak, 12 Eylül 2018 tarihinde Yükseköğretim Kalite Kurulu (YKK) tarafından düzenlenen "Kurumsal Dış Değerlendirici Eğitim Programı"na katıldı. Dr. Kozak, YKK tarafından yapılacak bir görevlendirme ile ilerleyen günlerde bir üniversitenin kalite değerlendirmesi sürecinde komisyon üyesi olarak görev alacak.

“Türkiye’de Katılımcı Demokrasinin Güçlendirilmesi: Toplumsal Cinsiyet Eşitliğinin İzlenmesi” konulu AB projesi

Fakültemiz Dr.Öğr.Üyesi Emir ÖZEREN, Cinsiyet Eşitliği İzleme Derneği’nin (CEİD) yürütücüsü olduğu “Türkiye’de Katılımcı Demokrasinin Güçlendirilmesi: Toplumsal Cinsiyet Eşitliğinin İzlenmesi” konulu AB projesi kapsamında 4-6 Eylül 2018 tarihlerinde İzmir Yerel İzleme Atölyesine davetli olarak katılım gösterdi.

Proje çerçevesinde 10 tematik alanda (eğitim, sağlık, istihdam, siyaset/karar alma mekanizmalarına katılım, kentsel hizmetler ve haklar, kadına yönelik şiddet, insan/kadın ticareti, spor, din hizmetleri) gösterge belirleme ve haritalama çalışmaları yapıldı. Kordon Pasaport Otel’de 3 tam gün süren atölye çalışmaları boyunca yerel izleme eylem planlarının işlev ve kapsamı, izleme ve değerlendirmede ölçüt alınacak temel kavramlar, yerel izleme eylem planlarının ana bölümleri, göstergeler gözden geçirildi.



Uluslararası İşletme ve Örgüt Araştırmaları Konferansı

Fakültemiz Dr.Öğr.Üyesi Emir ÖZEREN, 12-14 Eylül tarihlerinde Safranbolu’da düzenlenen ve bilim kurulu üyesi olduğu Uluslararası İşletme ve Örgüt Araştırmaları Konferansı’na (BOR Conference – Business and Organization Research Conference) “Turizm Endüstrisi için Sürdürülebilir Dengelenmiş Puan Kartı” konulu bildiriye sunmak ve oturum başkanlığı yapmak üzere katılım gösterdi.



Sosyo-Ekonomik Araştırmalar ve Kalkınma Kongresi

Fakültemiz Dr.Öğr.Üyesi Emir ÖZEREN, 27-28 Eylül 2018 tarihlerinde Bitlis’te düzenlenen Uluslararası Sosyo-Ekonomik Araştırmalar ve Kalkınma Kongresi’nde “Nitel Araştırma Yöntemleri” konulu eğitim semineri ile davetli konuşmacı olarak yer aldı.





İLETİŞİM:

Dokuz Eylül Üniversitesi

Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi

Atatürk Mahallesi 174 Sokak No:5

35680

Foça/İZMİR

Telefon:

+90 232 812 68 85/ 812 58 81

Faks:

+90 232 812 69 96

Elektronik Posta:

focarmturizm@deu.edu.tr