



FOOD SERVICE

2020



UNUTULMAZ ANLARIN DONDURMASI

Aile ve arkadaşlarla geçirilen zaman hayatın şüphesiz en değerli anlarıdır. İnsanların kendini hayatın koşturmacasında kaybettiği ve bu özel bağların bir araya gelmesinin zorlaştığı bu dünyada, Algida ailesi olarak bu anıları birlikte yaşamamanın ve değerli kılmanın önemine inanıyoruz.

Kaliteli dondurmalarımız, özenle seçtiğimiz malzemelerimiz ve vazgeçilmez lezzetlerimizle Algida olarak birlikte yaşanan anları unutulmaz kılmak için her zaman yanınızdayız!

İÇİNDEKİLER

La Gelateria
Maraş Dövme
Algida
Cuplar
Servis Malzemeleri
Pratik Tarif
Hijyen Prensipleri
Fabrikalarımız



Yeni La Gelateria deneyimi ile tanışmaya hazır mısınız?

La Gelateria, Carte d'Or'un uzun yıllar tecrübesi sayesinde mükemmel tat kombinasyonları yaratmak için tam zamanında özenle seçilmiş meyveler ve kaliteli malzemeleri bir araya getirir.

Tüm dondurma severlere eşsiz bir deneyim sunmak için tasarlanan her bir Carte d'Or lezzeti, heyecan ve tutkumuzun bir göstergesidir.

Eğer her dondurma bir hikaye ise, La Gelateria bu hikayelerden oluşan eşsiz bir kitap sunuyor sizlere...



Klasik Lezzetler

Yenilenen Sorbe Lezzetler



Çikolata



Fıstık



Vişne



Kavun



Karamel



Kaymak



Mandalina



Karadut



Vanilya



Muz



Limon



Çilek



Mango



La
Gelateria

Spesiyal Lezzetler

DAHA
BÜYÜK
PARÇACIK



Oreo

DAHA
BÜYÜK
PARÇACIK



Bal Badem

DAHA
BÜYÜK
PARÇACIK



Ceviz



Meyve Şöleni



Hindistan Cevizi



Sakız



Nane



Bubble Gum



Cappucino



Toblerone

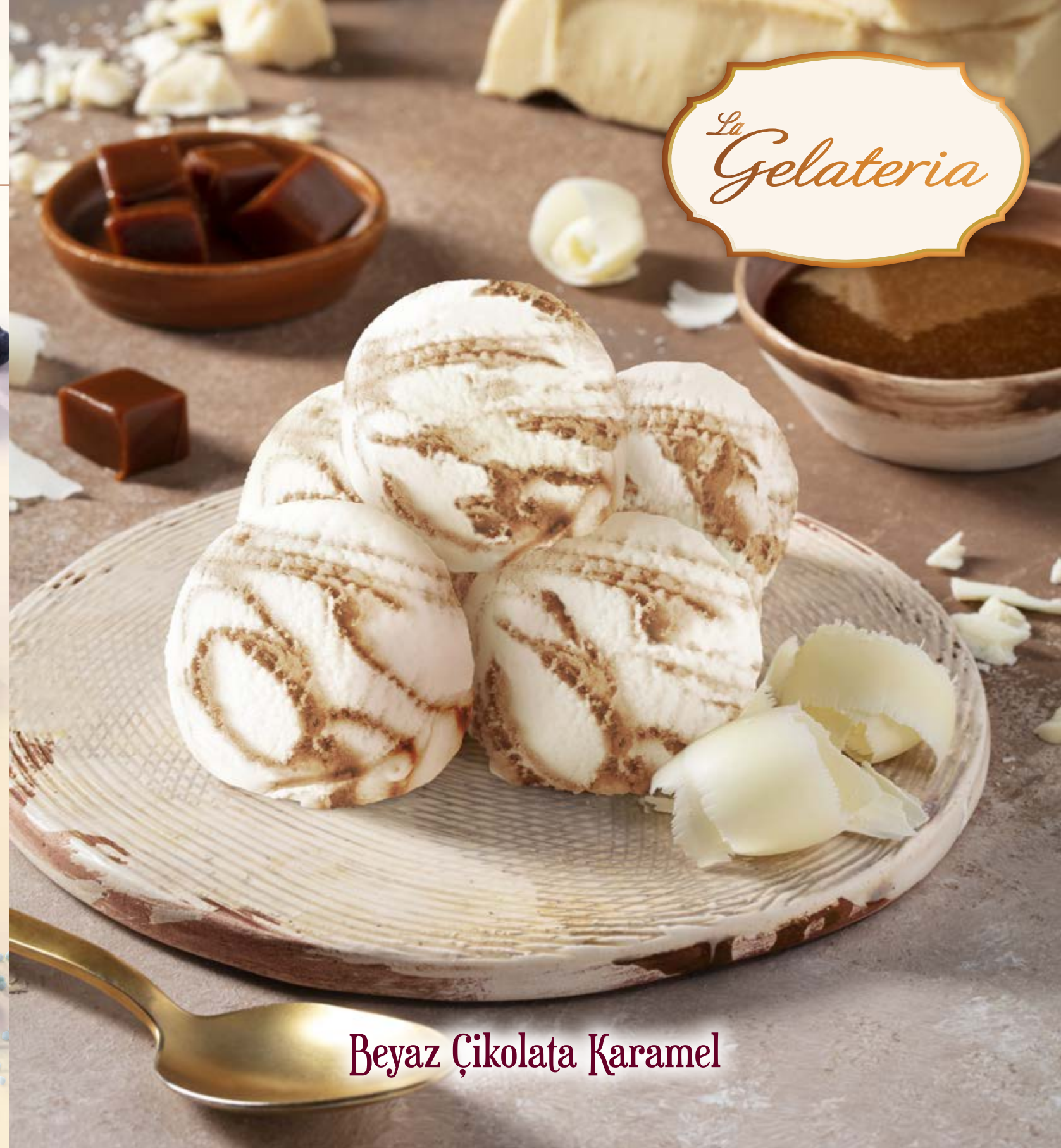


Bitter Çikolata



Blue Sky

La
Gelateria



Beyaz Çikolata Karamel

Chocolatier Serisi

Chocolatier Serisi



Yoğun Çikolatalı sos katmanı, nefis Carte d'Or Karadut ve Çikolata



Yoğun Çikolatalı sos katmanı, nefis Carte d'Or Kaymak ve Çikolata





Light lezzetler



Çikolata

Kaymak



Aynı zamanda
Mono Cup Formatında!



ILLUMINATION PRESENTS
MINIONS

La
Gelateria

Çikolata
Kaymak
Antep Fıstığı

Çikolata
Kaymak
Karadut

La Gelateria yeni
yarım kiloluk
formatıyla karşınızda

Çikolata
Kaymak
Karamel



Maraş Dövme



Algida Maraş Usulü; sade, çikolata, antep fıstık lezzetlerinin yanı sıra karamel, karadut, limon ve çilek gibi 12 farklı lezzeti Türk halkının beğenisine sunuyor.

Parçacıklı, yoğun meyve lezzetleri ile Algida Maraş Usulü Dövme Dondurma Serisi, geleneksel lezzetleri sevenlerin vazgeçilmezi!

Klasikleşen lezzet
sade dövme dondurma



Sade

Büyük çikolata parçalı,
yoğun çikolata lezzetiyle...



Çikolata

Antep fıstık parçalı...



Antep Fıstık

Ferah limon kokusu
ve lezzetiyle...



Limon

Çıtır çilek çekirdekleri
ve yoğun çilek kokusuyla...



Çilek

Kıtır badem parçaları ve
nefis bal sosuyla



Badem

Çıtır karadut
çekirdekleriyle...



Karadut

Mıs gibi kokan
ferah kavun



Kavun

Yoğun karamel tadıyla...



Karamel

Enfes sakızlı dövme
dondurma



Sakızlı

YENİ

Sevilen tahin pekmez lezzeti
dövme dondurmada



Tahin Pekmez

Çeviz lezzeti,
uzayan kıvamıyla



Ceviz



**ALGIDA
KEYFINİN
BAŞLANGICI:
ALGIDA 5 LİTRE**





KESME DİLİM DONDURMA



Sütlü tat, uzayan yoğun lezzet şimdi dilim formatta

TEK PORSİYONLUK
SUNUMLARIMIZ



İrmik Helvalı



Yeni irmik helvalı dondurmamız şimdi yeni ısıtılıp servis edilebilen paketinde damakları süsleyecek

TEK PORSİYONLUK
SUNUMLARIMIZ



Yeni irmik helvalı dondurmamız şimdi yeni ısıtılıp servis edilebilen paketinde damakları süsleyecek

1



Ürünü dolaptan alın.

2



Kaynatmış suyu derin bir kaseye koyun.

3



Kutudan çıkardığımız 1 porsiyon irmik helvalı dondurmayı paketleyle tabağa ters çevirerek servis yapın ve keyfini çıkarın. 2-3 dakika bekleyin.

4



İrmik helvalı dondurmayı tabağa ters çevirerek servis yapın ve keyfini çıkarın.

5



Afiyet olsun!



Üzerinde Dondurmasıyla Servise Hazır Dondurmalı Supangle



VOLCANO



Akışkan sos ile enfes çikolatalı lezzetin dondurmayla buluşması! Yemekten sonra tatlısız yapamam diyenlere, ister sıcak ister soğuk pratik sunumuyla.

YENİ VOLCANO!

1



Ürünü dolaptan alın.

2



Kaynatılmış suyu
derin bir kaseye koyun.

3



Kutudan çıkardığımız 1 porsiyon
Volcano'yu paketiyle
beraber suyun içerisine yerleştirin,
2-3 dakika bekleyin.

4



Volcano'yu
tabağa ters çevirerek
servis yapın ve
keyfini çıkarın.

5



Afiyet olsun!

Carte d'Or Cuplarımız

TEK PORSİYONLUK
SUNUMLARIMIZ

Nefis Carte d'Or Çikolata,
Nefis Carte d'Or Kaymak

ALGIDA®

TEK PORSİYONLUK
SUNUMLARIMIZ

İKRAMLIK
ALGIDA

MENÜLERDE
GELENEKSEL BİR LEZZET



Algida, süt tadının ağızlarda bıraktığı muhteşem Maraş lezzetini geleneksel motiflerle tasarlanmış özel ambalajı ile müşterilerine sunuyor.

Kaşıklı 100 ml'lik ambalajı, Algida'nın sağladığı hızlı ve kolay servis imkanı ile Maraş Usulü Sade menülerinizin vazgeçilmezi olmaya aday.



Algida, otobüs firmalarına ve toplu yemek üretimi yapan iş ortaklarına kaliteli, hijyenik, lezzetli Algida'yı pratik bir şekilde ve uygun maliyetle ikram etme ayrıcalığı sunuyor.

Bakkal, market gibi geleneksel kanallarda satılmayan, kaşıklı 100 ml'lik ambalajında ve tüketime hazır olan Algida Kup, "Vanilya - Kakao" çeşitleri ile hizmetinizde.



KALİTELİ ÜRÜNLERİMİZ, KALİTELİ AMBALAJDA

Kaliteli dondurma bir çok özelliğin bir araya gelmesiyle oluşur. Kaliteli ve hijyenik ambalajlar da iyi bir dondurmanın ayrılmaz bir parçasıdır.

Her alanda kaliteye öncelik veren Algida, ürünlerini kaliteli ambalajlarda sunar.



ÇITIR ÇITIR ALGIDA KÜLAHLARI

Lezzeti yenilenen ve dayanıklılığı arttırılan Algida külahları, Carte d'Or 5.5 L, Algida Maraş 5 L veya Algida 5 L alan müşterilerimize lezzetli külahlarımız da satışa sunulacaktır. (Algida müşterilerine özel)



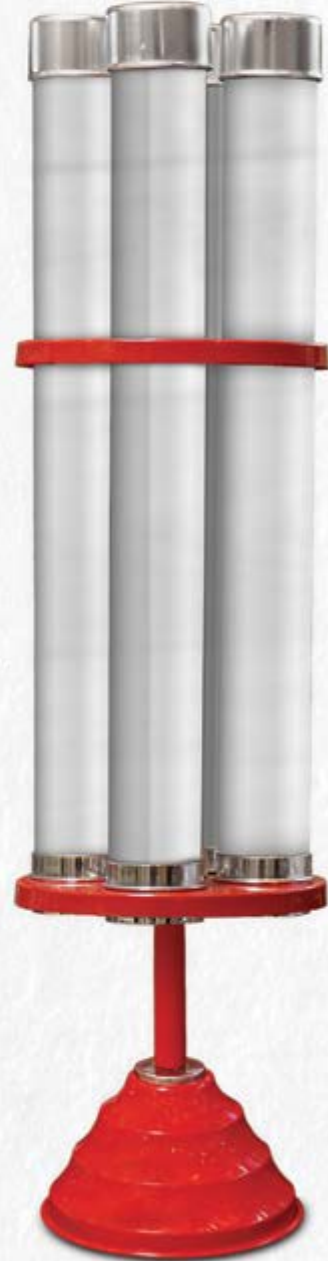


GELENEKSEL MARAŞ SATIŞ ÜNİTEMİZ

Maraş
Dövme

ALGIDA SERVİS MALZEMELERİ

Algida'nın sizler için hazırladığı servis malzemeleri, dondurma servisimize renk katacak.



Algida Maraş Usulü Dövme dondurmalarımızı geleneksel maraş fiçılarında sergilemek için 3 & 5 & 6 & 7 & 8 gözlü seçeneklerimiz bulunmaktadır.

Sizler de, dilerseniz maraş fiçılarında, dondurmaları sergileyebilir daha geleneksel olan dondurma dövme ve kaşık oyunları gibi servis ile tüketicilerinize deneyim yaşatabilirsiniz.



ÖZEL MENÜ TASARIMLARI

Müşterilerinizi iyi gözlemleyin

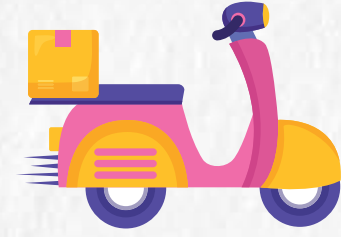
Müşterinizi iyi tanımak; onların isteklerini, beklentilerini, zevklerini ve alışkanlıklarını onlardan iyi bilmekten geçer. Bu sayede onlara en doğru cevabı verebilirsiniz. Unutmayın ki “en iyi” dondurma, müşterinizin “en sevdiği” dondurmadır.

Tüm zevklere hitap etmek için daha fazla çeşit sunun

Her zevkten müşteriye çekebilme için her tür damak tadını düşünmek gerekir. Her farklı çeşit, farklı zevkten müşterilere hitap eder. Menü kartınızdan klasikleri eksik etmeyin; yeniliklerden vazgeçmeyin!

Menü kartlarınızın görüntüsüne özen gösterin

İlk izlenim için en önemli detay menü kartlarının okunur ve temiz olmasıdır. Kirlenmiş, eskimiş veya okunmayan menüler müşterilerin istediklerini bulmalarını zorlaştırır.



ALGIDA'NIN EN TATLI HALİ EVLERDE

Her yemeğin yanında olmazsa olmaz tatlı ürünler artık Algida ile paket servislerin vazgeçilmezi oluyor.

Yemeksepeti'nin resmi gıda partneri Algida ile Türkiye'nin en büyük eve yemek servis platformunda yerinizi Algida menüleri ile alın.



Ayrıca, kendi eve servislerinizde Algida ile satışlarınızı artırın. Müşterilerinize sadece restoranınızda değil eve servisle de Algida ile mutlu edebilirsiniz.

Tüketicilerin %78'i
Yemeğin Yanında
Dondurma Yemek
İsterim Diyor.

Tüketiciler
Yemeğin Yanında
Dondurma için ek 17TL
Harcadım Diyor.

Her 5 Kişeden 4'ü
Dondurmayı
Yemekli Menü Halinde
Alırdım Diyor!



DAHA İŞTAH AÇICI BİR SUNUM



VIDEO İÇİN



Kabininizdeki dondurmaları taze malzemelerle süslemeniz, ürünlerinizi çok daha zengin, iştah açıcı gösterecektir. Böylece daha fazla tüketicinin ilgisini satış noktanıza çekebilirsiniz.

Kullandığınız malzemelerin taze olmasına her zaman dikkat edin. Süsleme ürününüzü günlük olarak yenileyin.

Süsleme malzemelerini ağırlıklı olarak kabinin ön yüzüne doğru yerleştirin. Böylece, hem ürününüzü rahatlıkla kaşıklayabilir hem de süsleme malzemelerinin daha uzun süre dayanmasını sağlayabilirsiniz.

Ürünü süslerken, malzeme olarak ürünün ana malzemesini seçmeye özen gösterin. (Örneğin, muzlu ürünü muz ile, çilekli ürünü çilek ile, çikolatalı ürünü çikolata parçaları ile süsleyin.)



Karışık kırmızı meyveler

Meyve Şöleni gibi kırmızı meyveler içeren ürünler için



Çilek

Çilekli ürünler için



Fıstık parçaları

Fıstıklı ürünler için



Oreo parçaları

Oreolu ürünler için



DONDURMALI VE LEZZETLİ PRATİK TARİF

Tatlı menünüze dondurmayla lezzetli dokunuşlar katmak istemez misiniz?

Dondurma hem tek başına çok lezzetli bir tatlı, hem de bilinen tatlıların yanına çok yakışan bir malzemedir.

İşte size dondurmayla yapabileceğiniz lezzetli ve pratik tarif önerisi...



LIGHT MÜSLİ CUP

MALZEMELER

- 1 su bardağı yulaf
 - 2 çorba kaşığı kurutulmuş muz
 - 1 çorba kaşığı badem
 - 1 çay kaşığı kakao
 - 1 çorba kaşığı ceviz
 - 1 çay kaşığı Carte d'Or Şekerli Vanilin
- Servis için: 3 adet çilek ve 1 top Light Çikolatalı Carte d'Or Dondurma

HAZIRLANIŞI

- 1 Tüm malzemeyi karıştırıp fırın tepsisine yayın.
- 2 Önceden ısıtılmış 180 °C'lik fırında 10 dakika pişirip, soğumaya bırakın.
- 3 Çilekleri de küp küp doğrayıp çikolatalı dondurma ile ev yapımı müslinin üzerinde servis edin.



BANANA SPLIT

MALZEMELER

- 1 adet olgun muz
- 4 adet vişne
- 1 kaşık şeker
- Carte d'Or Krem Şanti Vanilyalı, Çilekli ve Çikolatalı
- Carte d'Or Dondurma
- Carte d'Or Karamelli Sos

HAZIRLANIŞI

- 1 Muzu soyup uzunlamasına kesin. Üzerine bir çorba kaşığı şeker serpip tavada, şeker karamelize olana kadar yüksek ateşte yakın.
- 2 Karamelize muzunu ince bir tabağa alıp yanına birer top kaymaklı, çilekli ve çikolatalı dondurma koyarak üzerini krem şanti ile süsleyin.
- 3 Bolca fındık ve vişne ekleyip karamelli sos ile sıcak servis edin.



MUZLU ÇİKOLATALI MILKSHAKE

MALZEMELER

- 3 top La Gelateria Bitter Çikolatalı Dondurma
- 2 adet olgun muz
- 1 çay bardağı çikolata
- 1 çay bardağı süt
- 1 bardak buz

Servis için: 2 adet 10 dk. derin dondurucuda bekletilmiş bardak La Gelateria Sade Krem Şanti Çikolata rendesi ve 1 adet muz (dilimlenmiş)

HAZIRLANIŞI

- 1 3 top La Gelateria Bitter Çikolatalı Dondurma ve tüm malzemeyi rondodan geçirin.
- 2 10 dakika derin dondurucuda beklettikten sonra, soğutulmuş bardaklara dökün.
- 3 Paketteki tarife göre hazırladığınız çikolatalı krem şantiyi sıkma torbasıyla milkshake'in üzerine sıkıp, çikolata rendesi serpin.
- 4 Taze muz dilimleri ile süsleyerek servis edin.



LIGHT SMOOTHIE

MALZEMELER

- 2 top La Gelateria Vanilyalı Light Dondurma
- 2 adet kivi
- 1 ay bardağı light süt
- 1/2 limonun suyu ve kabuđunun rendesi
- 1 su bardağı buz
- Servis için 2 adet 30 dakika derin dondurucuda soğutulmuş bardak

HAZIRLANIşI

- 1 La Gelateria Vanilyalı Light Dondurma ve diđer tüm malzemeyi rondo da çekin.
- 2 30 dakika derin dondurucuda bekletilmiş soğuk bardaklarda servis edin.



ILEKLI SHAKE

MALZEMELER

- 1 dondurma kaşığı La Gelateria ilekli Dondurma
- 100 g ilek (yıkandış ve ayıklandış)
- 1 yemek kaşığı bal 100 ml süt

HAZIRLANIşI

- 1 Bütün içerikleri blenderdan geçirin.
- 2 Bir bardağa alın ve yarım ilek ile süsleyin ve servis edin.

SERVİS YAPMAK İÇİN SAĞLIK ŞARTLARI SİZ, HİJYEN VE DONDURMA

Dondurma servisi yapan personelin bu işi yapabilmek için gerekli sağlık koşullarını sağlaması gerekir. Bunun için burun, boğaz kültürü, portör, akciğer filmi, Hbs, anti-Hbs (Hepatit B) testlerini yaptırmalıdır. Sonuçları uygun olmayan personelin çalışmasına izin verilmemelidir. Düzenli periyotlar dışında kontroller işe girmeden önce, hastalık sonrası işe geri dönüşte de yapılmalıdır. Ayrıca grip/nezle olan ve açık yarası bulunan kişiler servis yapmamalıdır.

EKİPMAN VE MEKAN HİJYENİ



Dondurmanın mikrobiyolojik kirlenme açısından en riskli noktası kepeçdir. Servis yaparken, kabından çıkarıldıktan sonra havada hızlıca sallanarak kepeçin suyu uzaklaştırılmalıdır. Sünger ya da bez kullanılmamalıdır. Kepeçin suyu uzaklaştırılmaz ise servis sonrasında dondurma üzerinde buz kristalleri oluşur.



Kepeçin sürekli kepeç kabında tutularak kirlenmesi önlenmelidir. Kepeç kabının içindeki su, en az iki saatte bir değiştirilmeli (kullanım sıklığına göre daha sık) ve her değiştirilmeden sonra içine çeyrek limon sıkılmalı ya da bir miktar limon tuzu konulmalıdır.



Kepeç kabı farklı amaçlar için kullanılmamalıdır. Kap olmadığı durumlarda kesilmiş pet kola şişesi gibi hijyenik olmayan çözüm yolları tercih edilmemelidir. Bakteri bulaşmasını engellemek adına tuvaletler servis alanına yakın olmamalıdır.



El yıkama yerleri, sıvı sabun ve içme suyu ile birlikte perakende satış noktalarında bulunmalıdır. Paranın elle tutulması, ürünü ele alan ve servisi yapan kişinin ellerine transfer edilebilecek potansiyel bir kontaminasyon kaynağıdır. Mümkün olan durumlarda, yiyecek hazırlamayan veya hizmet etmeyen ayrı bir kişi, para alışverişinden sorumlu olmalıdır. Ancak bunun her zaman mümkün olmadığı ve para alışverişini yapan kişinin aynı zamanda hizmet de edebileceği kabul edilmektedir. Bu durumlarda, çapraz kontaminasyon risklerini en aza indirmek için düzenli el yıkama yapılmalıdır.

KİŞİSEL HİJYEN MALZEMELERİ



Servis kıyafetleri, açık reklı (mümkün ise beyaz) olmalıdır. Dış yüzünde dondurmanın içine düşebilecek düğme, rozet gibi nesnelere olmamalı, cep bulunmamalı, eğer var ise içine eşya (kalem vb.) konulmamalıdır.



Kıyafetlerin kirlenmesi beklenmeden, düzenli aralıklarla yeterli sıcaklıkta ve deterjan yardımıyla özel olarak yıkanmalıdır. Servis kıyafetleri başka bir alanda giyilmemelidir.



Ürünlerin içine kıl düşmesini önlemek amacıyla servis yapan personelin saçlarının tamamı bone içinde kalacak şekilde kapatılmalıdır.

DONDURMA KABİNLERİNİN TEMİZLİĞİ



Kabin temizliğine her zaman büyük önem verilmelidir. Kabinlerin dış yüzeyi her gün en az bir defa temizlenmelidir. Metal ve plastik yüzeyler sabunlu ve yumuşak bir bezle silinmeli daha sonra da kurulanmalıdır. Plastik yüzeylerde alkol, aseton, solvent gibi yüzeyi bozucu maddeler kullanılmamalıdır. Cam yüzeyde kireç lekelerini önlemek için özel cam silme sıvıları kullanılmalıdır.



Kabin iç yüzeyi günde en az bir defa temizlenmelidir. Kabin içinde oluşan karlanma plastik bir kazıyıcı ile kazınarak kabin dışına atılmalıdır. Böylece kabinin soğutma performansı artar, elektrik tasarrufu sağlanır.



Kabin içine dondurmadan başka bir ürün (Kola, karpuz, su, vb.) konulmamalıdır. Bu yabancı maddeler, dondurmaların erimesine neden olacağı gibi hijyen kurallarına da aykırıdır.



Kabine kırmızı yükleme seviye çizgisinin üzerinde dondurma konulmamalıdır. Bu çizginin üzerindeki bölge yeterince soğutulmamaktadır.



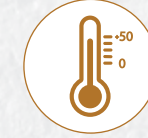
Kabin sıcaklığı, ürünün kepçe yardımıyla daha kolay alınabilmesi için -18°C olmalı.



VIDEO İÇİN



KABİNİN YERLEŞTİRİLMESİ VE ÇEVRE DÜZENLEMESİ



Kabin doğrudan güneş almayan ve ısı yayan cihazlardan (soba, klima, kalorifer peteği gibi) uzak bir noktaya yerleştirilmelidir. Böylece kabin içi sıcaklığının yükselmesi ve karlanmanın önüne geçilerek kabin motorunun daha fazla çalışmasına bağlı elektrik tüketimi artışı engellenmiş olacaktır.



Kabinin fişi asla çekilmemelidir. Aksi takdirde ürünlere erime riski oluşur ve yeniden satılamaz. Ayrıca fişi yeniden taktığında kabin eski sıcaklığına gelebilmek için daha fazla çalışmakta ve daha fazla elektrik tüketmektedir.



Kırılıp ürün içine düşme riski oluşturacakları için, dondurma kurları soğutulmak üzere kabin içine konulmamalıdır.



Kabin, fanının bulunduğu ızgaralarının önünü kapatacak şekilde duvara yaklaştırılmamalı, kabin ile duvar arasında en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır. Iızgaraların kirlenmesine izin verilmemelidir.



Kabin yanında çöp kovası bulunması çevre temizliği açısından çok önemlidir. Mümkünse çöplerin görünmemesi için çöp kovası kapaklı olmalı, içine poşet yerleştirilmeli ve günde en az iki kez boşaltılmalıdır.





ALGIDA ÇORLU FABRİKASI

1990 yılında kurulan Algida Çorlu Fabrikası, dünya standartlarında üretim koşullarına sahiptir. Algida, gıda güvenliği konusundaki hassasiyetini, hammadde ve ambalajlardan tüketime kadar her aşamaya yansıtır; çünkü hijyen şartlarının tam olarak sağlanması Algida'nın önceliğidir. Algida fabrikası, kalitede dünya standartlarına sahip olmasının yanı sıra Avrupa'nın da en modern dondurma üretim merkezidir.

Tarım Bakanlığı uzmanları tarafından yapılan kontroller sonucu "Health Mark" alan ilk ve tek dondurma tesisine sahip olan Algida, Amerika dışında NATO'ya dondurma üretimi yapan tek markadır. Bunun gereği olarak da NATO tarafından sürekli denetim altındadır ve daima çitayı en yükseğe koymaktadır.

Algida'nın gurur kaynağı olan tüm bu başarılar Türk halkına yüksek kalitede ürünler sunduğunun da kanıtıdır.



ALGIDA KONYA FABRİKASI

Pazara girdiği 1990 yılından itibaren kesintisiz yatırımlarını sürdüren Türkiye'nin dondurmacısı Algida, ikinci fabrika yatırımı olan Konya Fabrikası'nı Nisan 2013'te hizmete açtı.

Algida portföyünün vazgeçilmez ürünlerini üreterek ağırlıklı Akdeniz, Doğu ve Güneydoğu bölgelerine hizmet verecek olan Konya Fabrikası, aynı zamanda Orta Doğu ve Afrika ülkelerine yapılacak ihracatı da yapmaktadır.

Türkiye'nin gücüne ve geleceğine inanan Algida, uzun vadeli büyüme stratejisi çerçevesinde dünyanın çevre dostu, ilk LEED Sertifikalı dondurma fabrikasını Konya'da hayata geçirdi. Konya Fabrikası dünyanın çeşitli yerlerinde inşa edilecek Algida Fabrikaları için rol model olacaktır.



ALGIDA'NIN YÜKSEK KALİTESİNİN TESCİLİ

Algida; yalnızca Türkiye'nin değil, aynı zamanda dünyanın da en prestijli ödül ve sertifikalarını alma başarısını gösterdi.





The Gelateria





FOOD SERVICE

www.algidafoodservice.com



Algida Food Service