

## UĞUR BAYİLERİ, ANTALYA'DA BULUŞARAK 2017 HEDEFLERİNİ BELİRLERDİ

Türkiye'nin ilk A++ enerji sınıfı derin dondurucu üreticisi Uğur, geleneksel hale gelmiş bayi toplantısını Antalya Kemer'deki Rixos Sungate Hotel'de düzenledi. 8-9-10 Aralık 2016 tarihlerinde düzenlenen toplantıya, 600'e yakın bayi ve toplamda 1200'e yakın kişi katıldı. Türkiye'deki tüm iş ortaklarının katıldığı toplantıda, şirket ortakları ve üst düzey yöneticiler ile bayiler arasında bilgi alışverişi yapıldı, bir sonraki yıl için hedefler belirlendi ve müşteri ilişkilerinin önemine bir kez daha değinildi.

Geçtiğimiz yıllardan farklı olarak, Uğur Soğutma 60'dan fazla çalışanı ile toplantıya katıldı ve bayilerin bilgi sistemleri, kurumsal iletişim, insan kaynakları, finans, üretim, ar-ge ve müşteri hizmetleri departman yetkilileri ile birebir görüştü. Bu özel departman etkinlikleri, toplantının hem daha verimli ve hem de daha samimi geçmesini sağladı. 2016 Uğur bayi toplantısı, Yönetim Kurulu Başkanı 2017 satış ve hedef stratejileri hakkındaki konuşması işe başladı. Satış, pazarlama ve finans yöneticileri sırasıyla 2017 perakende sektöründeki yeni trendleri ve sektörle ilgili tespitleri, finans sektöründeki yeniliklerden, bankacılık sektöründeki yeni kampanyalardan ve Türk Ticaret Kanunundaki değişikliklerinden bahsedildi. Böylelikle, bayilerin finans sektöründeki hukuki ve fiili gelişmeler hakkında bilgi sahibi olması sağlandı. Bilgi Sistemleri Departmanı, Ar-Ge ve Müşteri Hizmetleri müdürleri de, yaptıkları konuşmada 2017 yılında gerçekleştirecekleri projeler hakkında bilgi verdi. Bayi toplantısı boyunca, 80'in üzerinde ürün sergilendi ve üretilmesi planlanan yeni ürünler katılımcılara tanıtıldı.

### Katılımcılara Özel Etkinlik ve Faaliyetler

Toplantı, sadece bayilerin değil, tüm davetlilerin katılabileceği çeşitli etkinlik ve faaliyetlere konu oldu. Ünlü şef Gülhan Kara ve eşi, "Uğurlu Lezzetler" standında çikolata ve milföy hamuru tariflerini paylaştı. "Derin ile Serin" standında, Uğur Soğutma'nın her ay ücretsiz yayınladığı çocuk dergisinin çizeri Demirhan Kadioğlu, çocukların kara kalem çizimlerini yaptı. "Uğurlu Kareler" standında, bayi toplantısı boyunca #ugurlukareler hashtag'ı ile Instagram'da yapılan paylaşımlar yayınlandı ve sürpriz ödüller dağıtıldı. "Buz-o" ve "Uğurgiller" standında ise, çocuklar buz-o ve uğurgiller oyunları oynayarak keyifli zaman geçirdiler. Şirketin üst düzey yöneticilerinin de katıldığı özel bir etkinlikte, misafir konuşmacı Ahmet Şerif İzgören "At Şu Adımı" konulu bir seminer verdi.

Bayi toplantısının son gecesinde, canlı piyano ve keman eşliğinde yemek yenildikten sonra "Masalar Yarışıyor" adlı sürpriz ödüllü genel kültür ve bilgi yarışması düzenlendi. Yarışmada, Uğur Soğutma ile alakalı sorular da yer aldı. Oldukça çekişmeli geçen bilgi yarışmasının ardından toplantı sona erdi ve sadece bayilerin değil, tüm katılımcıların geriye keyifli hatıralar ile dönmesi sağlanmış oldu.

## UĞUR SOĞUTMA, KURUM İÇİ EĞİTİMLERE ARA VERMEDEN DEVAM EDİYOR

Günümüz dünyasında, yenilikçi fikir ve çalışmaların önemi her geçen gün artmakta, AR-GE ise firmaların en önemli departmanlarından biri sayılmaktadır. İklere imza atmak ve inovatif çalışmalarını koruma altına almak, bir firmanın değeri ile önemini belirleyen unsurlar arasında yer almaktadır. Soğutma sektöründe daima iklere imza atan ve bu ilkleri tüketiciyle buluşturan Uğur Soğutma, bu anlayış doğrultusunda sektöründe öncü olmaya ve diğer firmalara yol göstermeye devam etmektedir. Yatırım politikalarını da bu yönde sürdüren Uğur Soğutma, 2016 Yılı TPE (Türk Patent Enstitüsü) başvuru rakamlarını açıklayarak konuya verdiği önemi net bir şekilde ortaya koymaktadır.

AR-GE bölümü yetkilimiz tarafından yapılan açıklama, şu tespitleri içermektedir:

- 2001 yılından bugüne kadar Uğur Soğutma adına TPE'ye, toplam 153 adet Endüstriyel Tasarım Tescil başvurusu yapılmıştır. 2016 yılında başvurularda büyük bir artış sağlanarak toplam 32 adet tasarım tescil başvurusu yapılmıştır. 30 adedi bültenlerde yayınlanmış, 2 adedi ise yayın kararı beklemekte olan başvurular bu zamana kadar yapılmış tüm başvuruların %21'ini oluşturmaktadır.
- 2005 yılından itibaren firmamızca yapılan Patent ve Faydalı Model başvuru sayısı toplamı 68'dir. Bunlardan 9 adedi patent başvurusuyken, 59 adedi faydalı model başvurusudur. 2016 yılında başvurularda önemli bir artış sağlanarak toplam 25 adet başvuru yapılmıştır. Bu 25 adet başvuru, bugüne kadar yapılan başvuruların %37'sini oluşturmaktadır. 2016 içerisinde yapılan bu başvurulardan 17 adet faydalı model başvurusu bültenlerde yayınlanmışken 8 adet patent başvurusu TPE tarafından araştırma sürecindedir.

Patent, faydalı model ve endüstriyel tasarım tescil başvuruları, 2017 yılında da artarak devam edecektir. İnovatif projeleri üretim ve pazarlama departmanları ile birlikte geliştiren AR-GE bölümümüz, sadece yenilikçi değil, kullanışlı ve faydalı çalışmalara imza atmaktadır. Bu açıdan, Uğur Soğutma, sektöre örnek olmaya devam etmekte ve dünya çapında ilgi gören çalışmalar gerçekleştirmektedir. Sürdürülebilir bir gelişme için yenilikçi ürün çalışmalarının ve inovasyon faaliyetlerinin vazgeçilmez bir gereklilik olduğuna inanan firmamız, tüm yatırımlarını da bu anlayış doğrultusunda yapmaktadır.





### UĞUR SOĞUTMA, YENİLİKÇİ PROJELERİ İLE SEKTÖRE ÖNCÜLÜK ETMEYE DEVAM EDİYOR

İnovatif, yenilikçi ve çevre dostu yaklaşımları bir şirket politikası olarak belirleyen Uğur Soğutma, bu doğrultuda çalışanları, departman müdürleri ve üst düzey yöneticilerine yönelik eğitimlerine 2016 yılının son aylarında da ara vermeden devam etti. Bu bağlamda verilen ilk eğitimde, SAP sistemine geçiş projesine yönelik bir çalışma gerçekleştirildi. Çalışma çerçevesinde, Yekta Özözer tarafından yapılan bir özel bir sunuma da yer verildi. Bilindiği üzere, Citibank, Colgate-Palmolive ve Coca-Cola gibi firmalarda orta ve üst düzey yöneticilik yapan Özözer; 2003 yılından bu yana yurt içinde çoğunluğu ISO 150 firmalarına ve yurt dışındaki 65 büyük firmaya İnovasyon, Yaratıcı Problem Çözme, Yöneticilik ve Motivasyon konularında sürekli danışmanlık yapıyor ve eğitimler veriyor. Bu doğrultuda, on yıllara dayanan bilgi ve tecrübesini Uğur Soğutma çalışanları ve üst düzey yöneticileri ile paylaşan Özözer, "SAP geçiş ve entegrasyon sürecinde yaşanan sorunları ve çözümleri tespit ederek ekiplerin enerjisini ve değişime olan uyumlarını arttırma" konulu bir sunum verdi ve temel olarak aşağıdaki konulara değindi:

- Değişime Liderlik Etmek
- Değişim Yönetimi
- Uyum Yeteneği

SAP sistemine geçiş projesini 2016 Ekim ayı içinde başarıyla tamamlayan Uğur Soğutma çalışanları ve üst düzey yöneticileri, gelecekteki entegrasyon çalışmaları çerçevesinde ortaya çıkabilecek sorunlara nasıl müdahale edecekleri konusunda değerli bir eğitim almış oldu.

Gelecek nesillere temiz bir çevre bırakmayı hedefleyen ve enerji tasarrufu yapan derin dondurucu tasarımlarıyla Türkiye'nin ilk çevre dostu kurumsal markalarından biri olan Uğur Soğutma, bu bağlamda, Çevre Mühendisi / Koordinatör Çevre Görevlisi Cansu Yadiğar CAN katılımında, departman müdürleri ve çalışanlarına "Atık Yönetimi" isimli özel bir eğitim de verdi. Eğitimde; atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, geçici depolanması, ara depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertaraf edilmesi ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ile benzeri işlemleri kapsayan çok sayıda konuya değinildi. Verimli bir atık yönetimi çalışmasının gelecek nesillere temiz ve güvenli bir biyolojik, fiziksel, sosyal, ekonomik ve kültürel ortam bırakılmasını sağlayacağına inanan Uğur Soğutma, kurum içi eğitim çalışmalarına da aynı azim ve kararlılık ile devam edecek.



### FONKSİYONEL DERİN DONDURUCULARIN KULLANIMI

Fonksiyonel derin dondurucular ile klasik derin dondurucular, birbirinden farklı ürünlerdir. Derin dondurucu, bilindiği üzere gıdaları depolamak ve uzun süre boyunca bozulmadan saklamak için geliştirilmiş ürünlerin ismidir. Gerek evlerde, gerek restoranlarda ve gerekse de gıda fabrikalarında kullanılmaları mümkündür.

Fonksiyonel derin dondurucular ise, ek olarak şu özellikleri sunar:

- Farklı soğutma modları ile değişik lezzetlerin depolanması mümkündür.
- A+ düşük enerji sınıfı modeller A sınıfı ürünlere göre %20 daha fazla tasarruf sağlar. Böylelikle, hem daha az elektrik tüketilir ve hem de yüksek verimlilik sayesinde soğutma kalitesi artar.
- Fonksiyonel derin dondurucularda yiyecekleri üst üste istiflemeniz mümkündür. Bu sayede daha fazla ürün depolanabilir.
- Fonksiyonel derin dondurucular soğuk havayı tabanda muhafaza ederek daha az enerji harcar.
- Tek düğme ile hızlı şoklama, ayarlanabilir termostat, dolap içi aydınlatma gibi özellikleri sayesinde daha pratik bir kullanım kolaylığı sağlarlar.
- Tasarım ve işlevsellik ön plandadır. Soğuk hava tabanda muhafaza edildiği için daha az enerji harcanır. Gövde yapısı son derece sağlamdır. Yazın derin dondurucu, kışın ise soğutucu özelliği ile yıl boyunca farklı ürünleri korumaya yardım eder.

UED 360 D/S A+ isimli modelimiz, fonksiyonel derin dondurucular için güzel bir örnektir. UED 360 D/S A+, dondurucu, soğutucu ve sıfır derece özelliği ile üç farklı çalışma moduna sahiptir. Kolay ve esnek konumlandırma için opsiyonel 4 adet tekerlek içermektedir. 270 litre net hacme sahip olup, sadece 46,5 kilo (net) ağırlığındadır. Elektrik kesintilerinde dahi 30 saat boyunca gıdalarınızı korur. Günlük 18 kg dondurma kapasitesine sahiptir.

Fonksiyonel derin dondurucuların kullanımı, yukarıda açıkladığımız ek özellikler dışında klasik derin dondurucular ile hemen hemen aynıdır. Bu modellerde, en iyi performanslarını tam dolu iken gösterir. Zira dondurulmuş ürünler kendi yalıtımlarını oluşturur ve bunların sayısı arttıkça, kompresör soğutma için daha az çalışır. Gıdalar fonksiyonel derin dondurucu içine konulmadan önce paketlenmeli ve etiketlenmelidir. Bu sayede, son kullanma tarihi bakımından endişe edilmesine gerek kalmayacaktır. "İlk giren ilk çıkar" kuralı, fonksiyonel derin dondurucular için de geçerlidir. Dondurucuda en uzun süre bekleyen ürün, ilk olarak kullanılmalıdır.





### UĞURLU LEZZETLER ETKİNLİĞİ, ÜNLÜ ŞEF GÜLHAN KARA'YI AĞIRLADI

Uğur Soğutma, Antalya Kemer'deki Rixos Sungate Hotel'de, 8-9-10 Aralık 2016 tarihlerinde "Uğurlu Lezzetler" standında ünlü şef Gülhan Kara ve eşi Mustafa Kara'yı misafir ederek, bayanlarla bir araya getirdi.

Sofra, Ziyafet, Lezzet ve Chef's dergilerinde yayın yönetmenliği yapan, günlük gazetelerin haftalık yemek eklerini hazırlayan, "Kapadokya Mutfağı ve Yöresel Yemekleri" isimli bir kitabı bulunan ve İstanbul Kavram Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümü'nde mutfak uygulama öğretimi görevlisi olarak çalışan Gülhan Kara, etkinlik boyunca bayanlar ile en özel yemek tariflerini paylaştı. Çikolata şöleni ve milföylü tariflerin anlatıldığı etkinlikte, katılanlara Uğurlu Lezzetler mutfak önlüğü ve Uğurlu Lezzetler tarif defteri hediyeleri dağıtıldı. Bunlara ek olarak, stanttan canlı yayın yapılarak Uğur Soğutma'nın Facebook hesabı üzerinden paylaşımlar gerçekleştirildi. Facebook canlı yayınında, Gülhan Kara şu paylaşımlarda bulundu:

- Çayın yanına hazırlanabilecek milföylü tarifler,
- Hafta sonunuza lezzet katacak tatlı tuzlu tarifleri,
- Çikolata yapımı,
- Truff (çikolata topları ve ganaj) yapımı.

Etkinliğe katılan bayanlar, Gülhan Kara ve Mustafa Kara ile birlikte çeşitli yemek tariflerini bizzat deneyerek öğrenme fırsatı buldu ve hoşça zaman geçirdi. Lezzetli, sağlıklı ve geleneksel atıştırmalık tarifleri de öğrenen bayanlar, Uğurlu Lezzetler standına yoğun ilgi gösterdi. Özellikle çikolata ve truff yapımı etkinliğine katılım son derece yüksek oldu. Bu bağlamda, Chef's İstanbul Mutfak Atölyesi marka sahibi Mustafa Kara da, bayanlara pasta yapımı ile ilgili ipuçları verdi. <http://www.ugurlulezzetler.com> web sitesinden, çok daha fazla sayıda tarife videolu anlatımlar ile ulaşabilmeniz mümkün.



### UĞUR SOĞUTMA, DERİN İLE SERİN'İ ÇOCUKLAR İLE BULUŞTURDU

Uğur Soğutma, 8-9-10 Aralık 2016 tarihlerinde Antalya Kemer'deki Rixos Sungate Hotel'de, çocuklar ile sevilen çizgi karakterler Derin ile Serin'i bir araya getirdi. Hotel içinde kurulan "Derin ile Serin" standında, Uğur Soğutma'nın her ay ücretsiz olarak yayınladığı çocuk dergisinin çizeri Demirhan Kadioğlu, meşhur Derin ile Serin çizgi karakterlerini çocuklar ile buluşturdu ve çocukların karikatürleri ile kara kalem resimleri çizdi.

Stantta ayrıca Derin ile Serin isimli çocuk dergisinin 7 sayısının da içinde bulunduğu, etkinliğe özel bir paket dağıtıldı. Derin ile Serin puzzle oyunu çocuklara ücretsiz olarak hediye edildi ve sanal gerçeklik mobil uygulaması tanıtıldı. Sanal gerçeklik uygulamasını kullanarak Uğur Soğutma çocuk parkını indirip Derin ve Serin'le birlikte ip atlama fırsatını bulan çocuklar, keyifli ve unutulmaz bir deneyim yaşadı.

Çocuklara yönelik etkinlik ve faaliyetler, bununla sınırlı kalmadı. Buz-O ve Uğurgiller stantlarında, çocuklar çeşitli oyunlar oynayarak güzel zaman geçirdi ve çeşitli yarışmalara katıldı. Macera Mağarası, Hafıza Kartları, Dikkatli Sürücü ve Kelime Bulmaca gibi oyunlarda en yüksek skor yapan 10 çocuğa, oyuncak dükkânında kullanılmak üzere 10 adet 100 TL değerinde hediye çeki verildi. Uğur Soğutma'nın tamamen çocuklara yönelik yarattığı Uğurgiller karakterleri de, birbirinden güzel oyunlarla çocuklara eğlence dolu saatler sundu.

Uğur Soğutma, her yıl olduğu gibi bu yıl da çocukları unutmadı ve onların aileleri ile birlikte hoşça zaman geçirmelerini sağladı. Bu özel etkinlik ve faaliyetlerle ilgili resimlere, <https://www.instagram.com/explore/tags/ugurlukareler/> adresi üzerinden ulaşabilirsiniz. <http://www.ugurgiller.com>, <http://www.buz-o.com> ve <http://www.derinileserin.com> adreslerinden ise, çocukların toplantıda oynadıkları oyunların çevrimiçi sürümlerine ulaşmak mümkün.

