



### UĞUR SOĞUTMA GC MARK MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ DENETİMİNİ BAŞARIYLA GEÇTİ

Uğur Soğutma, müşteri memnuniyetine verdiği önemi Avrupa'nın en büyük bağımsız denetim kuruluşlarından biri olan DQS Denetim ve Belgelendirme Şirketi tarafından gerçekleştirilen GC Mark Verified Customer Satisfaction denetimini başarıyla tamamlayarak kanıtladı. Türkiye'de sektöründe ilk, dünyada ise sayılı firmaların sahip olduğu GC Mark Verified Customer Satisfaction sertifikasını almaya hak kazanan Uğur Soğutma, böylelikle sahip olduğu global sertifikalara bir yenisini daha eklemiş oldu. İki yıl boyunca Türkiye'de aynı sektördeki başka hiçbir markanın alamayacağı GC Mark Verified Customer Satisfaction, Uğur Soğutma'nın müşterilerine vermiş olduğu değer ve önemi gösteriyor. Uğur Soğutma, ürünlerinde artık GC Mark sertifikası amblemini de kullanabilecek.

20-21-21.07.2017 tarihlerinde Uğur Soğutma Üretim tesislerinde gerçekleştirilen denetimde, GC Mark-Customer Satisfaction (Küresel Uyum – Müşteri Memnuniyeti) kriterlerinin tamamının karşılandığı görüldü.

GC Mark Verified Customer Satisfaction (Müşteri Memnuniyeti) Sertifikası Nedir?

Avrupa'nın en saygın denetleme ve sertifikalandırma firmalarından biri olan DQS, firmaların hammadde işlemlerinden üretime, paketlemesinden satışa sunulmasına dek pek çok farklı unsurunu uluslararası standartlara göre denetleyip değerlendiren Almanya merkezli bağımsız bir kuruluştur. GC Mark, dünyanın en saygın ve prestijli sertifikaları arasında yer almaktadır. Müşteri Memnuniyeti Sertifikası ise, bir firmanın müşterilerine tam işlevsel bir Müşteri Memnuniyeti Yönetimi sistemi sunduğunu, şirketin kalite yönetimini operasyonel süreçlerine entegre ettiğini göstermek için kullanılır. Bu sertifikaya sahip olan firmalar, şu özelliklere sahiptir:

- Etkin ve verimli çalışan bir Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi
  - ISO 9001, ISO 10001, 2, 3, 4 standartlarına uygun üretim ve kalite kontrolü
  - Sürekli olarak gelişime açık bir üretim ve yönetim yapısı
- Uğur Soğutma, gerek müşterilerine verdiği önemi göstermek, gerekse de sektöre liderlik etmeye devam etmek için inovatif ve yenilikçi projelerine hız kesmeden devam edecek.

### UĞUR PRATİK, HAYATI KOLAYLAŞTIRIYOR

Türkiye'nin ilk ve en büyük derin dondurucu üreticisi Uğur Soğutma, müşterilerinin hayatını kolaylaştıracak yeni bir ürün serisini tanıttı. Uğur marka aksesuar ve temizlik ürünleri, ürün çeşitliliği ve sayısı artırılarak artık "Uğur Pratik" adıyla satışa sunulacak.

Ev ve ofis hayatını kolaylaştırmak için tasarlanan Uğur Pratik serisi, Uğur Soğutma ürünlerinin yanı sıra, diğer beyaz eşya modelleri için de kullanılabilir. Derin dondurucu ve beyaz eşya modellerinin uzun ömürlü olmasını ve sağlıklı çalışmasını sağlayacak ürünlerden oluşan seri, günlük kullanımda karşılaşılan pek çok sorunun servis çağırılmaya gerek kalmadan halledilebilmesini de sağlayacak. Beyaz eşya ve derin dondurucuların kullanım ömrünü uzatacak olması nedeniyle, satın alınan ürünlerin daha uzun süre verimli bir şekilde kullanılması da mümkün olacak.

Hâlihazırda, Uğur Pratik serisinde kireç önleyici, sebil bardaklık, su sebili temizlik ve dezenfeksiyon, Uğur ikram seti, soğutucu ve dondurucu temizleyici, tel ve plastik sepetler yer alıyor. Tüm bu ürünleri Uğur Soğutma'nın çevrimiçi mağazasından sipariş etmek mümkün. Uğur Pratik serisinde yer alan ürünlerin sayısı ve çeşitliliği kısa bir süre içinde artırılabilecek ve bu serideki ürünler hem çevrimiçi mağazada, hem de Uğur Soğutma servislerindeki stantlarda satışa sunulacak. 62 yıllık Uğur Soğutma deneyimi ile hazırlanan Uğur Pratik ürünleri, kelimenin tam anlamıyla hayatı kolaylaştıracak.

Uğur Pratik ürünleri için Aşağıdaki adresi ziyaret edebilirsiniz.

<http://www.ugur.com.tr/aksesuarlar-ve-temizlik-urunleri.aspx>



### UĞUR SOĞUTMA, SUCCESS FACTORS PERFORMANS YÖNETİM SİSTEMİNE GEÇİŞ YAPTI

Uğur Soğutma, kısa bir süre önce şirketler grubu bünyesinde devreye soktuğu SAP sisteminin bir yan modülü olan Success Factors Performans Yönetimi sistemine geçiş yaptı. Çalışanların şirketin verimliliğine ve etkinliğine doğrudan katkıları planlamak ve bireysel performanslarının kurum hedefleri doğrultusunda ölçülmesi yoluyla kurum ve çalışan performansını yönetmeye ve geliştirmeye yönelik hazırlanan Success Factors Performans Yönetim Sistemi, pek çok avantaj sunuyor. Sistem sayesinde çalışanların hedeflerine odaklandırılması, performanslarının güçlendirilmesi, geliştirilmesi ve buna bağlı olarak üstün performans gösteren çalışanların diğerlerinden farklı olarak ödüllendirilmesi hedefleniyor. Aynı şekilde, Uğur Soğutma bünyesindeki çalışanlara ait performans değerlendirme süreci, artık SAP Success Factors sistemi üzerinden yürütülüyor. Her sene değerlendirme dönemi başında İnsan Kaynakları Departmanı'nın duyurusuna paralel başlayacak hedef verme ve hedef takip süreci, yılsonlarında yine İnsan Kaynakları Departmanı'nın duyurusu ile yapılan değerlendirmelerle son bulacak. Aynı şekilde üstün performansın bir senelik performansını ve tanımlanan hedeflerini gerçekleştirme başarısını ölçerek değerlendirme esasına dayalı olan Performans Karneleri, hedeflerin dengeli bir şekilde yayılımını sağlayacak.

#### SAP Success Factors Nedir?

Hâlihazırda 27 milyondan fazla kullanıcısı olan SAP Success Factors, insan kaynakları verimliliği için kullanılan bulut tabanlı bir yönetim sistemidir. Bulut tabanlı olması, kullanıcıların kendilerini global standartlar ile kıyaslamalarına ve verilerine her yerden ulaşmalarına olanak tanıyor. Çalışanlar, SAP Success Factors arayüzü üzerinden birbirleri ile iletişim kurabiliyor ve paylaşımında bulunabiliyor. Yöneticiler, performans – terfi – aday değerlendirme gibi süreçleri herhangi bir yerden ve cihazdan kontrol edebiliyor. Doğru iş gücünün doğru yerlerde kullanılmasını sağlayan SAP Success Factors sistemi, hemen hemen tüm Fortune 500 şirketleri tarafından kullanılıyor.

### KIŞ HAZIRLIKLARINIZ SAĞLIĞINIZA ZARAR VERMESİN!

Yaz mevsiminde yetişen gıda ve besinleri kış için saklamak, Orta Asya'dan bu yana kültürümüzde olan bir gelenektir. Özellikle bu amaç için yapılan kurutma, gıda ve besinlerdeki aromanın kaybolmasını ve mikroorganizmaların oluşmasını engeller. Kurutma sonucu hacmi de küçülen gıda ve besinler, hem uzun süre saklanabilir ve hem de kolaylıkla depolanabilir. Klasik kurutma işlemi, bilindiği üzere yine geleneksel yöntemlerle yapılır ve kış hazırlıkları, sıcak yaz aylarından itibaren başlar. Ancak meyve ve sebzeleri ipe dizerek güneş ışığı altında kurutma gibi yöntemler ne yazık ki günümüzde istenen sonuçları veremeyebiliyor. Hava kirliliği ve küresel ısınma sonucu değişen nem oranları, gıda ve sebzelerin eskiden olduğu gibi doğal bir şekilde kurutulmasına izin vermemektedir. Dahası, geleneksel yöntemlerle kurutulmuş gıdalar, insan sağlığına beklenen faydayı sağlamıyor.

#### Derin Dondurucu Kullanmanın Avantajları

Kadının çalışma hayatındaki yerinin önem kazanması ve ekonomiye katkısı arttıkça gıda ve besinleri uzun süre boyunca ilk günkü tazeliklerini kaybetmeden depolamak için, artık daha modern ve pratik yöntemler tercih edilmektedir. Konu hakkında bir açıklama yapan Uğur Soğutma yetkilileri, geleneksel kurutma yöntemlerinin günümüzde dönüşümünü vurgulayarak, uzun süreli depolama için Uğur derin dondurucuların kullanılmasını öneriyor. Uğur derin dondurucu kullanmanın pek çok avantajının sıralandığı açıklamada "Sebzelerin ve meyvelerin kurutulmuşu tazesinin yerini tutmuyor. Yazın pazarda bol ve ucuzken alınan gıdalar yapay şartlarda yetiştirilen sebzelerden daha lezzetli oluyor. Çünkü Uğur derin dondurucuda meyve ve sebzelerin lezzetinde bir değişiklik gerçekleşmiyor. Dondurulan besinler çözüldükleri zaman, ilk günkü tat ve besin değerlerini muhafaza etmeye devam ediyor." dedi. Konuşmasında Uğur derin dondurucuda saklanan gıdaların uzun süre saklanabildiğini de hatırlatan yetkili "Yaz domatesi ve biberi ile kışın kahvaltıda menemen yemenin yerini hiçbir şey dolduramaz. Bunun sağladığı keyfe ek olarak; Uğur derin dondurucu güvenli, hijyenik ve yalıtımlı bir depolama mekanı olduğu için, hava kirliliği veya nem oranı gibi olumsuz dış etkenleri ortadan kaldıracaktır. Yaz aylarının lezzetini koruyan Uğur derin dondurucularda sebze, meyve ve etler; vitamin ve mineral bakımından kayıp yaşamadan aylar boyunca saklanabiliyor." diyerek Uğur derin dondurucunun faydalarını hatırlattı. Uğur Soğutma yetkilileri, kış hazırlıkları ve uzun süreli gıda muhafazası için ekonomik olan Uğur derin dondurucu kullanımını öneriyor.



**SICAK HAVALARDA NASIL KLİMA KULLANMALIYIZ**

Sıcak yaz ayları ile birlikte klima kullanımı artış gösteriyor. Ancak klimaları bilinçsiz kullanmak hem gereğinden fazla enerji harcanmasına ve hem de çeşitli hastalıklara neden olabiliyor. Inverter teknolojisine sahip, A++ enerji sınıfında klimalar üreten Türkiye'nin ilk ve en büyük derin dondurucu üreticisi Uğur Soğutma, sıcak havalarda klima kullanımı ile ilgili şu tavsiyeleri veriyor.

Yoğun bir şekilde kullanmaya başlamadan önce, klimanın tüm bakım ve temizliği yapılmış olmalı. Bu işlemlerin yapılmadığı klimalar hem verimli çalışmıyor hem de bakteri üremesine neden olarak Lejyoner hastalığı gibi rahatsızlıklara yol açabiliyor. Bu nedenle maksimum düzeyde enerji tasarrufu için Inverter teknolojisine sahip, A++ enerji sınıfına mensup klima modelleri tercih edilmeli. Bilindiği gibi Inverter teknolojisi, kullanılmadığı zaman kompresörü tamamen durdurarak çok daha az elektrik harcanmasını sağlıyor.

Bununla birlikte klimanın kapasitesine karar vermek için önceden keşif yaptırmakta büyük önem taşıyor. 9.000 BTU kapasiteli bir klimanın yeterli olabileceği bir mekân için 12.000 BTU kapasiteli bir klima kullanmak hem gereksiz hem de gereğinden fazla enerji harcanmasına neden oluyor.

**İdeal Klima Sıcaklığı**

Klima kullanımı için ideal sıcaklık seviyesi 24 derece olarak kabul ediliyor. Geceleyi ise 25 – 26 derece arasına ayarlamak uyku kalitesi açısından yarar sağlıyor. Sanılanın aksine, sıcaklığı çok düşürmek, örneğin 18 derece olarak ayarlamak sağlıklı bir seçim değil. Dış sıcaklık ile iç sıcaklık arasında çok fazla fark olursa, halk arasında "klima çarpması" olarak bilinen solunum yolları rahatsızlığı oluşabiliyor. Her halükarda, yüksek düzeyde sıcaklık farklı sinüsleri ve solunum yollarını olumsuz anlamda etkiliyor. Özellikle klimanın bulunduğu ortamı sık sık terk ediyor ve vücudunuzu ısı farkına düzenli şekilde maruz bırakıyorsanız, hasta olma ihtimaliniz artıyor. Bu nedenle, klimanın sıcaklığını 23 dereceden daha aşağıya indirmek sağlık açısından doğru bir uygulama değildir.

Bir klimanın verimliliğini değerlendirirken, COP (ısıtmadaki verim) ve EER (soğutmadaki verim) değerlerine dikkat etmek gerekiyor. Bu değerler klimanın soğutma ve ısıtma verimliliğini gösteriyor. Bu değerlerle birlikte SEER (sezonluk enerji verimliliği) değerine de dikkat etmek gerekiyor. Bu değer hava koşullarından bağımsız bir şekilde klimanın daima aynı performansta çalışıp çalışmadığını belirliyor. Tüm bu değerlerin ideal oranı mekânın büyüklüğüne göre belirleneceği için, klima satın almadan önce keşif yaptırmanın önemi bir kez daha ortaya çıkıyor.

Klimanın daha fazla enerji tasarrufu yapması için, soğutulan odanın kapılarının kapalı ve perdelerin daima çekili halde tutulması tavsiye ediliyor. Zira bu sayede gereksiz ısı kaynaklarından ve kayıplarından kurtulmak mümkün olabiliyor. Klima modelleri, doğru kullanıldıktan sonra yaşam kalitesini artıran cihazlar ve sıcak havalara karşı tek savunmamız olabiliyor.

**SU SEBİLİNİZİN BAKIM VE TEMİZLİĞİNİ İHMAL ETMEYİN**

İki farklı su sebili modeliyle hayatı kolaylaştıran ve pratik, rahat, hijyenik bir şekilde su içmemizi sağlayan Türkiye'nin ilk ve en büyük derin dondurucu üreticisi Uğur Soğutma yetkilileri, su sebili temizliğinin ve bakımının ihmal edilmemesi gerektiğini belirtiyor.

Su sebillerinin düzenli olarak temizlenmesi büyük önem taşımaktadır. Aksi takdirde su sebili hazneleri içerisinde bakteriler üreyebilecek ve içilen suyun sağlık ile hijyeni olumsuz anlamda etkilenecektir. Tüm su sebillerinde, zaman içinde sudan kaynaklı koku ve tortular da oluşur. Gerek bu koku ve tortulardan kurtulmak, gerekse de bakterilerin üremesini engellemek için ideal olarak her 3 ayda bir su sebili temizliği yapılmalıdır. Temizlik işlemleri kullanıcılar tarafından da yapılabilecek olmasına rağmen, Uğur Soğutma yetkili servislerinden yardım istenmesi en doğrusudur. Zira servisler, bu iş için özel üretilmiş alet ve ekipmanlar kullanarak hem daha kısa sürede hem de daha verimli bir şekilde sebili temizleyebilmektedir.

**Uğur Pratik İle Su Sebilini Kolayca Temizleyin**

"Uğur Pratik" kategorisinde yer alan ürünlerden biri olan Temizlik ve Dezenfeksiyon kitleri ile kullanıcıların kendi temizliklerini gerçekleştirmeleri de mümkündür. Bu kitler Uğur Su Pınarı ürünleri ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmış olup; yumuşak metallere uygun, düşük köpüklü, klorlu ve silikatlıdır. Antibakteriyel ile birlikte kullanıldığında, kötü koku ve tortuları ortadan kaldıracak ve bakterilerin üremesini de engelleyecektir.

Kullanımı son derece basit ve pratiktir. İlk önce damacana çıkarılmalı ve musluklar açılarak su pınarı içerisinde su kalmadığından emin olunmalıdır. Daha sonra damacana içerisine 3 litre su doldurulmalı ve kit içeriği suya dökülmelidir. Su sebili bu halde en az 3 saat çalıştırılmalı ve her 1 saatte sıcak ve soğuk musluklardan ikişer bardak su çıkartılmalıdır. Süre dolunca, damacana çıkartılmalı ve musluklar açılarak sebilin yine boşaltılması sağlanmalıdır. Boş damacana, normal su ile yarısına dek doldurularak sebil üzerine yerleştirilmeli ve su tam olarak haznelere çekilene dek beklenmelidir. Bu su da (içilmeden) bir kez daha tamamen akıtıldıktan sonra, su sebili artık kokusuz ve tortusuz bir şekilde kullanılmaya hazırdır.

