

# Popeyes'de sıfır trans yağ



Yemeklerinin lezzetli olduğu kadar sağlıklı olmasına da büyük önem veren Popeyes; 2008 yılından bu yana hiçbir yasal zorunluluğu olmadan, tamamen toplumsal sorumluluğu doğrultusunda trans yağ kullanmıyor.

Bugün dünyada 27 ülkede 1950'den fazla şubesi ile hizmet veren Popeyes'in tavuklarının lezzetinin sırrı, firmanın doğum yerine yani yemek pişirmenin bir tutku olduğu yemek tariflerinin kuşaktan kuşağa aktarılıp, özenle hazırlandığı Louisiana'ya dayanıyor. 12 saat önceden özel baharatlarla marine edilip, sınımsız servis edilen Popeyes tavukları, Amerika'da yapılan lezzet testinde "Amerika'nın kızarmış tavuk şampiyonu - maşlup edilemez baharatlı lezzet" olarak da 1. seçilmiştir.

Popeyes, 2007 yılından bu yana hızlı servis sektörünün öncü isimlerinden TAB Gıda güvencesiyle, Türkiye'nin 21 ilinde 77 restoran sayısına ulaştı. İstikrarlı büyüme çizgisi ve restoranlarındaki mükemmeliyetçi anlayış sayesinde, 27 ülke arasında "2009 yılı En Başarılı Franchisee", 2010 yılında "En Hızlı Büyüyen Ülke" ödülü ve 2011 yılında ise AFC Enterprises, Inc. tarafından "Bronze Plate (Bronz Tabak)" ödülü ile AFC Enterprises, Inc.



tarafından "Ramp Up Unit Growth (Birim Bazında En Hızlı Büyüme)" ödülüne layık görüldü.

Yemeklerinin lezzetli olduğu kadar sağlıklı olmasına da büyük önem veren firmanın tavuklarının kızartıldığı yağlar,

kalp ve damar sağlığına sakıncalı olduğu düşünülen trans yağ asidini içermiyor. "TAB Gıda, Amerikan Kalp Vakfı tarafından kötü kolesterolü arttıran, iyi kolesterolü azaltan trans yağın kullanılmaması açıklamasının arkasında durarak, 2008 yılından bu yana hiçbir yasal zorunluluğu olmadan, tamamen toplumsal sorumluluğu doğrultusunda trans yağ kullanmıyor.

Popeyes'de tüm çalışanlar "Gıda Güvenliği" ve "hijyen" konusunda eğitime tabi tutuluyor

TAB Gıda, Popeyes restoranlarında, müşterilerine sunduğu ürünlerin, tüm üretim ve sunum süreçlerini, uluslararası gıda güvenliği ve kalite standartlarına uygun şekilde yönetiyor. 3600 kalite güvencesiyle yiyeceklerini BRC sertifikalı tedarikçilerden temin eden Popeyes, tüm çalışanlarının kalite standartlarını koruyarak yiyeceklerin hazırlanmasına dikkat ediyor. Ayrıca Popeyes restoranlarındaki tüm çalışanlar "Gıda Güvenliği" ve "hijyen" konusunda sertifikalı eğitime tabi tutuluyor.

Popeyes restoranlarına giren tüm etler, BRC sertifikalı tedarikçilerden alınıyor

Popeyes restoranlarında kullanılan tüm etlerin sevk, pişirme ve servis standartları sağlık ve hijyen açısından belirlenen yasal ve uluslararası gıda standartlarına %100 uygun olarak hazırlanıyor. Ürünlerinde %100 tavuk eti kullanmasının yanında, restoranlarına giren tüm etleri BRC sertifikalı tedarikçilerden kapalı bir şekilde alınarak lojistik firmasının soğuk ürünler için (-14°C) ve donuk ürünler için (-18/-23°C) sıcaklıklarındaki araçları ile sevk ediliyor.

Popeyes restoranlarında belirlenen bu standartlara uygun biçimde ürün girişi yapılarak

pişirilmekte ve gün içerisinde her restoranda uygulanan pişirme sıcaklığı denetimleri ile ürünlerin tüm kontrolleri yapılarak müşterilere sunulmaktadır. Tüm bu süreçler, müşterilerine gıda güvenliği ve kalite konularında eksiksiz hizmet sunmak üzere Popeyes tarafından titizlikle yürütülmektedir.

Trans yağ nedir?

Kötü kolesterol olarak bilinen LDL kolesterolü

arttırması, iyi kolesterol olarak bilinen HDL'yi azaltması gibi etkileri olan ve kalp, damar hastalıkları riskini arttıran trans yağlar; tam yağlı süt ve süt ürünleri, koyun ve kuzu eti gibi bazı hayvansal ürünlerde düşük oranlarda bulunuyor. Trans yağ tüketimindeki her %21ik artışın, kalp ve damar hastalıkları riskini %23 oranında arttırdığı düşünülmektedir.

\*2002/58 sayılı Türk Gıda Kodeksi gıda maddelerinin genel etiketlenme ve beslenme yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği uyarınca

Trans Yağ Asidi ürün içindeki toplam yağın 100 gramında 1 gramdan az olduğu takdirde ürün "Trans Yağ Asidi İçermez" olarak etiketlenmektedir.

Bu bir ilandır