

# SUPERIOR TASTE AWARD 2011



ŞEFLER VE İÇECEK UZMANLARINCA TEST EDİLEN GIDA VE İÇECEK

# NEDEN İŞTİRAK EDİLMELİDİR ?

Bu Ödül, Kalite Yönetimine yönelik bir ölçüt ve başarınızı anlatmaya yönelik güçlü bir Satış & Pazarlama aracı olarak kullanılmaktadır.



## ÜRÜN GELİŞİMİ

Tadım işlemlerine yönelik detaylı raporlar, bir referans noktası ile birlikte Kalite Yönetiminizi sağlamaktadır ve gelişime yönelik potansiyel alanları ihtiva etmektedir.

## İŞ ARGÜMANI

Yiyecek & içecek seçimi liderlerinden alınacak olan onay, daha fazla iş almanıza yardımcı olarak distribütörlerle olan müzakere gücünüzü arttırmaktadır. Fiyatıyla birlikte, tadım da tüketiciler tarafından bir numaralı satın alma kriteri olduğu kanıtlanmıştır.

## SATIŞ VE PAZARLAMA ARAÇLARI

Ürünlerinize prestij eklemek ve marka kredibilitesini arttırmak için pazarlama ve iletişiminizde etiket kullanınız. iTQi, İnternet ve Basın vasıtasıyla görünürlüğünüzü arttıracaktır.

## ORTAKLARIMIZ



Association de la Sommellerie  
Internationale (ASI)



Académie Culinaire de France



Academy of Culinary Arts (UK)



Årets Kock of Sweden



Associação de Cozinheiros  
Profissionais de Portugal



Euro-Toques



Federación de Asociaciones  
de Cocineros de España



Federazione Italiana Cuochi



Hellenic Chef's Association



Jeunes Restaurateurs d'Europe



Maîtres Cuisiniers de France



Meesterkoks van België



Verband der Köche  
Deutschlands

# INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE

International Taste & Quality Institute (iTQi) kurumu, test işlemi yapmaya, ödüllendirmeye ve üstün tatlara sahip tüketici yiyecek ve içeceğine yönelik teşvikte bulunmaya kendini adanmış bir kuruluştur.



“Doğal ve sağlıklı olduğunu analiz sonuçları ile garanti ettiğimiz ballarımızı, lezzetleri açısından da objektif bir değerlendirmeye tabi tutmak istedik. Kıvam, koku ve lezzet kriterlerinin, yüzü aşkın ünlü şef tarafından değerlendirildiği Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü

Ödülleri'ne katılan 3 ürünümüz de ödül aldı. Üstün Tat Ödülü'nün markamıza büyük değer katacağına inanıyoruz”.

**Altıparmak Gıda Sanayi ve Tic. Koll Şti., Özen Altıparmak, Yönetim Kurulu Başkanı**



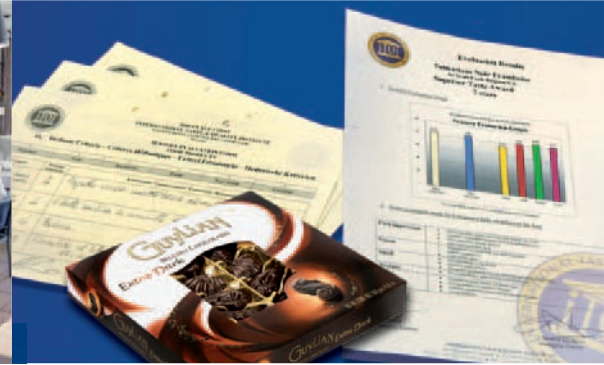
st n Lezzet d l r n m z rekabetten ayırtmakta bize çok fayda sağladı. Önümüzdeki döneme ait pazarlama stratejimize entegre etmiş durumdayız”.



**Oğuz Akyıldız,  
Marketing Manager,  
Tadım Gıda Maddeleri  
Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

# TİTİZ DEĞERLENDİRME SÜRECİ

Marketlerde satılan tüm markalı ürünler değerlendirmeye alınabilmektedir. Büyük ve küçük ölçekli olmak üzere, her yıl 60'ı aşkın ülkeden yüzlerce şirket Superior Taste Award sistemine dahil olmaktadır.



## JÜRİ

iTQi jürisi, çoğu ünlü Avrupa mutfak kuruluşları ve Association de la Sommellerie Internationale (ASI) kuruluşundan olmak üzere 120 kişilik tanınmış Şef grubundan ve 12 kişilik bir içecek uzmanları grubundan müteşekkildir.

## DUYUSAL ANALİZ

Ürünler, sadece kendi kategorilerinde (karşılaştırma yapılmayıp) olmak üzere tat hoşnutluğunun yoğunluğuna odaklanarak test edilmektedir. Organoleptik kriter (ilk izlenim, görünüm, aroma, kıvam, tat ve retro-koku duyusu), her bir uzman tarafından puanlandırılmakta ve yorumlandırılmaktadır.

## DEĞERLENDİRME RAPORLARI

Sonuçlar; jürinin duyuusal bir analiz grafiğini, açıklamaları ve ürün gelişimine yönelik önerileriyle birlikte sunulmaktadır.

# SUPERIOR TASTE AWARD

Superior Taste Award kurumu; tat kalitesi açısından uzmanların beklentilerini karşılayan veya bu gereklilikleri geçen ürünleri taçlandırarak bu ürünlerin endüstride saygı kazanmalarını sağlamaktadır.



Test işlemi boyunca %70'lik bir puanlamayı kazanan ürünler, Superior Taste Award derecesi ile ödüllendirilmektedir.

Üreticiler, uzmanlar ve uluslararası basının iştirak ettiği prestijli yıllık Ödül Töreni boyunca, Ödül kazananlar kendi ürünlerinin mükemmeliyetine yönelik olarak kutlanmaktadır.



## KAYDA DEĞER TAT

%70 ila %80 arasında bir puan



## ÇARPICI

%80 ila %90 arasında bir puan



## OLAĞANÜSTÜ BİR TAT

%90 ve üzeri bir puan



# DAHA FAZLA BİLGİYE Mİ İHTİYACINIZ VAR ?

Superior Taste Award 2011 hakkında daha fazla bilgi edinmek için web sitemizi ziyaret ediniz veya bizimle temasa geçiniz.

[www.itqi.com](http://www.itqi.com)

## TAKVİM

**Artık ürünlerinizi çevrimiçi kayıt edebilirsiniz**

- ★ I elek : 4 Mart 2011 tarihine kadar
- ★ Gıda : 1 Nisan 2011 tarihine kada

**Numuneleri Br ksel e gı derin**

- ★ I elek : 10 Mart 2011 tarihine kadar
- ★ Gıda : 7 Nisan 2011 tarihine kadar

**Lezzet testi seansları**

Mart - Nisan 2011

**d I TE eni**

Mayıs 2011



**International Taste & Quality Institute**

55 rue des Trois Ponts ★ 1160 Brussels ★ Belgium (Belçika)

info@itqi.com ★ Telefon : +32 (2) 372 34 22 ★ Faks : +32 (2) 372 34 21