

Cargill

Haberler

2024 / 61. Sayı

64

Türkiye'deki 64. yılımız



Adıyaman Destek Market açıldı

MÜKEMMELİ ARAYANLAR İÇİN YÜKSEK PERFORMANSLI KREMA

Cargill'in 155 yılı aşan deneyimi ile geliştirdiği PROVERSE pişirme kreması, **lezzeti, yüksek kalite ve performansı** ile mutfaktaki en büyük yardımcınız olacak.

-  Yüksek kaplama performansı
-  Yüksek ısı performansı
-  Farklı malzemelerle uyumlu
-  Aradığınız lezzette

PROVERSE
a Cargill brand



Merhaba

Cargill Haberler dergimizin şirketimizdeki gelişmeler, etkinlikler ve yenilikleri paylaştığımız yeni sayısıyla karşınızdayız. Dergimizin her sayısında, bir öncekini aratmayacak nitelikte içeriklere yer veriyor, bu yolculuğumuzda sizlerle birlikte olmanın heyecanını yaşıyoruz.

Cargill olarak amacımız dünyayı güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslemek. Bu amaç uğrunda çalışıyoruz. İş stratejilerimizi, global sürdürülebilirlik taahhütlerimiz doğrultusunda sorumluluklarımızla belirliyor, bu hedefleri de peyderpey hayata geçiriyoruz.

2023 zorlu olduğu kadar sıra dışı bir yılı. Küresel enflasyon, göç, bölgesel savaşlar, çatışmalar yeni zorlukları beraberinde getirdi. Ülkemiz büyük bir deprem felaketiyle karşı karşıya kaldı. Diğer yandan ikinci yılını dolduran Rusya-Ukrayna savaşı devam ederken, Gazze'de bir an önce sona ermesini temenni ettiğimiz çok acı olaylar yaşanıyor. Yanı sıra Kızıldeniz'deki kriz, gıda lojistiğinde de sıkıntılı bir döneme gireceğinin sinyallerini veriyor.

Dünyanın ve bölgemizin içinden geçtiği zorluklara rağmen ülke olarak nice badireleri başarıyla atlattık. 100'üncü yılımızın gururuyla, ikinci yüzyıla da yepyeni hedeflerle giriyoruz. Bizler de 64 yıldır Türkiye'de gıdanın yanı sıra biyoendüstri ve hayvan beslemesi alanlarındaki yatırımlarımız ve zengin ürün portföyümüzle yolumuza devam ediyoruz.

Şirketimiz içinde de değişimin her açıdan çok yoğun yaşandığı bir yıl geçirdik. 2030 stratejimizle birlikte artık daha kategori odaklı, oradaki dinamiklere, trendlere uygun yeni çözümler getireceğiz. Sektörün önde gelen gıda bileşenleri tedarikçisi olarak inovasyon ve iş birliğinde standartları üst seviyeye taşıyarak müşterilerimizin başlıca ilham ve büyüme kaynağı olmayı hedefliyoruz.

Geçmişte yurt dışından temin ettiğimiz ürünleri artık burada üretiyoruz. Pandemi döneminde, Güvenilir Tedarikçi Sertifikası'na sahip Orhangazi tesisimizde hayata geçirdiğimiz INFUSE Uygulama Merkezimizde süt ve süt ürünleri alanında

14 farklı ürün kategorisinde, 1.000'den fazla prototip çalışması yaptık. 15'ten fazla ürün geliştirdik, bu ürünlerin üretimine ve satışına başlandı. Yatırımlarımıza hız kesmeden devam ediyoruz. Üretim tesislerimizde kapasite artırımı çalışmalarımızın yanı sıra daha esnek üretim çözümlerinde de yetkinliklerimizi geliştirmeyi sürdürüyoruz.

Dergimizin bir diğer odak noktası sürdürülebilirlik konusunda her zaman çok boyutlu bir dönüşümü hedefliyoruz. Bu kapsamda toplumsal gelişime katkı koyan çalışmalarımız da çok değerli. Türk Eğitim Vakfı (TEV) ile yürüttüğümüz "Yarının Kadın Liderleri", 6 binden fazla çiftçiye dokunan "1000 Çiftçi 1000 Bereket Programı" gibi kurumsal sorumluluk çalışmalarımız kendimizi dışarıya anlatmakta bize büyük katkılar sağlıyor.

Aynı şekilde gönüllülük çalışmalarını kültürümüzde önemli bir yere sahip... Şirketimiz, her yıl tüm çalışanlarını gönüllülük çalışmalarına katılmaları için teşvik ediyor, programlar yürütüyor. Sadece gıda sektöründeki sürdürülebilir değişimin değil sosyal gelişimin de bir parçası olmaya çalışıyoruz. Bunun bir örneğini, geçtiğimiz yıl yaşadığımız deprem felaketinde gördük. Orhangazi fabrikamızda çalışan Bursa MAGDER üyesi üç arkadaşımız arama kurtarma çalışmalarına destek olmak üzere Kahramanmaraş'a gitti ve gösterdikleri insanüstü gayretle bizlerin de gururu oldular. -Cargill olarak elimizden geldiğince hızlı aksiyon alıp, depremzede vatandaşlarımızın öncelikli ihtiyaçlarını karşılayabilmek için seferber olduk. Sonrasında, TİDER ile birlikte Adıyaman'da depremzede ailelerimiz için bir Destek Marketi hayata geçirdik.

Cargill'in tüm iş birimlerinde yaptığı inovatif çalışmalara, kurumsal kültürümüzün temel taşlarına odaklandığımız içeriklerle dolu yeni sayımız ilham verici röportajlarla da zenginleşti. Tüm bunlara daha yakından bakma fırsatı bulacağımıza inanıyor, emeği geçen herkese teşekkür ediyorum.

Gelecek sayıda buluşmak üzere, keyifli okumalar diliyorum.



Murat Tarakçioğlu

Cargill Gıda Çözümleri
Orta Doğu, Türkiye ve
Afrika CEO ve Yönetim
Kurulu Başkanı

İçindekiler



20 Cargill'in postbiyotik ürünü EpiCor'a inovasyon ödülü

Cargill™

Cargill Haberler Sayı 61

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş. Adına Sahibi ve Yayın Müdürü
Demokan Konyalıgil

Yazı İşleri Müdürü
Songül Aras Yılgin
songul_aras@cargill.com

Yayın Ekibi
Cenan Celebci
Burcu Özkutan

Yönetim Yeri
Barbaros Mah. Kardelen Sok.
Resepsiyon Lobi Apt.
No: 2/4-5-6-7
24746 Ataşehir
İstanbul-Türkiye
Tel: 0 216 554 18 00
Faks: 0 216 651 24 71

Yayın Türü
Yaygın, Süreli

Yayın Tarihi
Mayıs 2024

Yayına Hazırlayan
MPR İletişim Danışmanlığı

Dergi T.C. yasalarına uygun yayınlanmaktadır. Dergide yayınlanan yazı, fotoğraf ve tüm grafiklerin her hakkı saklıdır. İzinsiz kullanılamaz.



28

Profesyonel mutfaklar için yepyeni bir marka: PROVERSE



36

1000 Çiftçi 1000 Bereket'te hedef: Onarıcı Tarım

30

BITKİDEN (Bitki Bazlı Gıdalar Derneği) Başkanı, Gıda Mühendisi Ebru Akdağ, Cargill Haberler'e konuştu



62

Cargill'de 'Gölge CEO' olarak görev yapan Mustafa Özkök, deneyimlerini paylaştı



46

Yarının Kadın Liderleri Programı, dördüncü yılında etkisini ikiye katlıyor



74

Ulutürk: Cargill'le yolu kesişenler çok şanslı

Adıyaman Destek Market açıldı

Cargill ve Temel İhtiyaç Derneği'nin (TİDER) birlikte hayata geçirdiği Adıyaman Destek Market'in resmi açılışı 31 Ekim'de yapıldı. Destek Market, ayda 1.500 aileye gıda, kişisel bakım, temizlik ve hayvan yemi ürünlerini ücretsiz ulaştırıyor



Cargill, Türkiye'yi yasa boğan 6 Şubat depremlerinin ardından afet bölgelerine destek için seferber oldu. İlk depremin ardından kriz yönetim ekibi yoğun bir çalışma içine giren Cargill, kamu ve sivil toplum kuruluşları ile yakın iş birliği içerisinde hareket etti. Acil ihtiyaçların temini noktasında maddi ve aynı destek sağlandı. Afet bölgesindeki ihtiyaç sahipleri ile yardım ve dayanışma için Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD), Temel İhtiyaç Derneği (TİDER), Afet Platformu, Türk Eğitim Vakfı (TEV), Toplum Gönüllüleri Vakfı (TOG), Balıkesir Dağcılık Kulübü (BALDAK), Balıkesir Organize Sanayi Bölgesi Yönetimi (BALOSB), İhtiyaç Haritası, Ahbab Derneği, Arama Kurtarma Derneği (AKUT) gibi kuruluşlar ve World Central Kitchen aracılığıyla yardımlar yapıldı. İlk etapta öncelikli ihtiyaç olarak belirlenen su ve temel gıda ürünleri, ısıtıcı, giysi, battaniye, çadır,



Murat Tarakçioğlu

jeneratör, kesici gibi malzemeler temin edildi. World Central Kitchen bölgedeki ekipler ve depremzedelere yemek dağıttı.

Bireysel nakdi bağışları ile depremzedelere destekten geri durmayan Cargill çalışanları ayrıca AFAD'a 115 koli aynı yardım yaptı. Sadece Türkiye'de değil Cargill'in dünya genelinde faaliyet gösterdiği her yerdeki çalışanlar arasında bağış toplandı. İnsani yardımların yanında bölgedeki hayvanlar da unutulmadı. 4 bin büyükbaş hayvanın bir aylık premiks ihtiyacı karşılandı. Ayrıca üç kamyon büyük ve küçükbaş hayvan yeminin bölgeye ulaştırılması için lojistik destek verildi. Balıkesir fabrikasından 200 bin yemekte kullanılmak üzere 5 ton yağ temin edildi.

İki yıl boyunca ayda 1.500 aile faydalanacak

Afet bölgesinin iyileşme sürecinde güncellenen ihtiyaçlara göre farklı yardımlarla desteğini sürdüren Cargill, daha uzun soluklu bir iş birliğinin parçası olarak TİDER ile birlikte Adıyaman Destek Market'i kurdu. Marketin resmi açılışı Cumhuriyet'in 100'üncü yılının kutladığı 29 Ekim'den iki gün sonra yapıldı. Market her ay 1.500 aileye destek oluyor. Yetkililer tarafından belirlenen hak sahipleri, belirlenen alışveriş limitlerine göre temizlik ve kişisel bakım ürünlerini alırken, gıda ihtiyaçlarını da karşılayabiliyor. Hayvan besleme ürünlerinin de bulunacağı markette, ofis ve depo alanının yanı sıra gıda bankasının yönetiminde günlük kullanım için çeşitli ulaşım araçları yer alıyor.

Tarakçioğlu: Örnek bir projeyi hayata geçirdik

Marketin açılış törenine Adıyaman Vali Yardımcısı Burak Bozkurt Gürses, Belediye Başkan Yardımcısı Ramazan Oruç, Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Mehmet Torunoğlu, Tarım ve Orman İl Müdürü Nurettin Kıyas, Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkanı Gani Bereket katıldı. Törende konuşan Gıda Çözümleri META Yönetim



Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçioğlu, Deprem sonrası genel hayatı olumsuz etkileyen şartların ortadan kaldırılması için devletimizin tüm kamu kurumları ile özel sektör ve sivil toplumun iş birliğinde yürüttüğü çalışmalar devam ediyor. Cargill olarak biz de afet haberinin duyulduğu ilk saatlerden itibaren bölgeye ulaşmak için harekete geçtik ve o günden bu yana desteklerimizi sürdürüyoruz. Kadim kültürümüzün en güzel miraslarından olan dayanışma ve yardımlaşma bu zor günlerimizde önemini bir kez daha

gösterdi. Akut dönem sonrası ise sürdürülebilir destek projeleri, bölge ve vatandaşlarımız için gereklilik haline geldi. Bu kapsamda, Türkiye'de uzun yıllardır iş birliği yaptığımız, değerli sivil toplum kuruluşumuz TİDER ile birlikte afetlerde vatandaşlarımıza desteğimizi uzun soluklu hale getirmek için Destek Market Projesi'ni hayata geçirmek üzere kolları sıvadık. Cargill olarak sadece bir gıda şirketi olmanın ötesinde, toplumların sürdürülebilir ve güvenli beslenmesi için çalışıyoruz. Destek Market ile afet bölgesinde yaşanan gıda



Cargill olarak biz de afet haberinin duyulduğu ilk saatlerden itibaren bölgeye ulaşmak için harekete geçtik ve o günden bu yana desteklerimizi sürdürüyoruz. Kadim kültürümüzün en güzel miraslarından olan dayanışma ve yardımlaşma bu zor günlerimizde önemini bir kez daha gösterdi. Akut dönem sonrası ise sürdürülebilir destek projeleri, bölge ve vatandaşlarımız için gereklilik haline geldi. Bu kapsamda, Türkiye'de uzun yıllardır iş birliği yaptığımız, değerli sivil toplum kuruluşumuz TİDER ile birlikte afetlerde vatandaşlarımıza desteğimizi uzun soluklu hale getirmek için Destek Market Projesi'ni hayata geçirmek üzere kolları sıvadık.



Hande Tibuk

sıkıntılarını hafifletmeyi amaçlıyoruz. Adıyaman'daki yıkım dikkate alınınca; bu güzel kentimizin yeniden kalkınıp, canlanması için her türlü desteğe ihtiyaç duyduğunu gördük ve kaynaklarımızı ağırlıklı olarak buraya yönlendirmeyi uygun bulduk. Bu özel projenin bölgeye yönelik destek çalışmalarında örnek olmasını diliyorum” dedi.

“Kamu, STK, özel sektör iş birliğinin güzel bir örneği”

TİDER Yönetim Kurulu Başkanı Hande Tibuk da TİDER'in 2010 yılında gıda bankacılığını tüm Türkiye'ye yaymak üzere kurulduğunu hatırlatarak, şunları söyledi: “Gıda bankacılığı bir tarafta israfı engellerken diğer tarafta da yoksullukla mücadele etmek için en efektif yöntem. 67'nci gıda bankamızın açılışını yaptık. 30'dan fazla şehirde bulunuyor. TİDER gıda bankacılığı ağını

da tüm Türkiye'ye yaymak istiyoruz. Her ilçede bir gıda bankası olsun amacıyla çalışıyoruz. Burada bizim için en önemli konu, kamu, STK ve özel sektör iş birliği. Çünkü kamu, STK ve özel sektör iş birliğiyle toplumsal sorunlara kalıcı ve sürdürülebilir çözümler getirebileceğimizi düşünüyoruz. Uzun yıllardır iş birliği içinde olduğumuz Cargill'e teşekkür ediyoruz.”

TİDER, yoksulluk sınırının altında yaşayan insanların temel ihtiyaçlarına ulaşmalarını sağlayan, dünyanın en büyük gıda bankacılığı ağı olan The Global Food Banking Network'ün (GFN) üyesi. Gıda bankası bağışlanmış gıda, giysi, temizlik ve hijyen ürünlerini toplayan, ayırıştırıp, depolayan ve ihtiyaç sahiplerine dağıtan bir sivil toplum kuruluşu. Şirketler ve kişiler bu ürünleri bu bankaya yatırıyor, ihtiyaç sahipleri de bankadan çekiyor.



Cargill, 6 Şubat 2023'teki depremin ardından ilk etapta öncelikli ihtiyaç olarak belirlenen çeşitli malzemeleri bölgeye ulaştırdı.

Her destek bir gülücük

Cargill, 23 Nisan coşkusunu 6 Şubat depremlerinden etkilenen afet bölgesindeki çocuklarla birlikte yaşattı. Cargill gönüllüleri, satın almaları yapılarak Temel İhtiyaç Derneği (TİDER) deposuna gönderilen bez çantaları oyuncak ve gıda ürünleri ile doldurdu. Hazırlanan çantalar, Koruncuk Vakfı, Toplum Gönüllüleri Vakfı (TOG), Make-A-Wish Türkiye ve TİDER aracılığı ile gerçekleştirildi. Çocukların yüzlerindeki mutluluk objektife böyle yansıdı.



Cargill İlkokulu'ndan anlamlı destek

Bursa Orhangazi'deki Cargill İlkokulu da depremedeleri unutmadı. Orhangazi İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından düzenlenen yardım kampanyasına öğretmenler ve veliler destek verdi. Bölgeye çok sayıda yorgan, battaniye, yastık, giysi, hijyen malzemesi gönderildi.



Depremden çıkarılacak çok ders var

Cargill'in Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'nde çalışan Özcan Gün ve Hasret Karada, 6 Şubat'taki depremin ardından arama kurtarma çalışmalarına katılmak üzere Kahramanmaraş'a gitti. Onikişubat İlçesi'ndeki Elif Bike Apartmanı'nın enkazından altı kişiyi sağ çıkaran Bursa MAGDER üyesi gönüllüler, "Kötü bir film seyrettik. Ders çıkarılacak, önlem alınması gereken çok şey gördük" dedi

Kahramanmaraş merkezli depremlerle birlikte en çok öne çıkan gönüllülerin gösterdiği insanüstü gayret oldu. Felaketin ardından madenciden inşaat işçisine, sağlık çalışanından öğretmene kadar binlerce kişi arama kurtarma ekiplerine yardım, depremedelere destek için yola koyuldu. Afet bölgelerinde halen çok sayıda gönüllü görev yapıyor. Toplumsal dayanışmanın en güzel örneğini sergileyen gönüllülerden üçü de Özcan Gün, Hasret Karada ve Ayhan Köroğlu... AFAD'a bağlı Bursa Mahalle Afet Gönüllüleri Derneği (MAGDER) üyesi olan bu üç isim, Cargill'in Orhangazi fabrikasında çalışıyor. Hem de fabrikanın kurulduğu ilk günden bu yana... Kahramanmaraş'ın Onikişubat İlçesi'nde bulunan Elif Bike apartmanındaki arama kurtarma çalışmalarına katılan Cargill gönüllüleri, biri çocuk altı kişiyi enkazdan sağ çıkardı. Bölgede yaşadıklarını, gözlemlerini Hasret Karada ve Özcan Gün'den dinledik.

Öncelikle sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Özcan Gün: Cargill'in Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'nde mekanik bakım teknisyeni olarak çalışıyorum. Torna tesviye mezunuyum. Askerden geldikten sonra fabrikada işe başladım. 24 yıl oldu. Açıkçası beraber doğduk, beraber büyüdük diyebilirim. Çok anılarım var burada. Cargill'in bir bireyi gibi hissediyorum kendimi. Düşünümüzü, cenazemizi hep beraber yaşadık. Bağlarımız çok kuvvetli.

Hasret Karada: Bursa Orhangazi'ye bağlı Gürle köyünde doğdum. Fabrikamız da doğduğum köyün hemen altında. Gemlik Endüstri Meslek Lisesi'nde metal işleri bölümünden mezun oldum. Askerden geldikten sonra baktım burada bir faaliyet var. Önce inşaatta çalıştım, daha sonra Cargill'in işçi almaya başladığını öğrenince müracaatta bulundum ve kabul edildim. Fabrikanın inşaatıyla beraber 25 yılı bitirdim aslında. Üretim operatörü olarak görev yapıyorum. Bir oğlum, bir kızım var. İki de üniversite birinci sınıfta okuyor.

Arama kurtarma gönüllüsü olmaya ne zaman karar verdiniz?

Özcan Gün: Fabrika 1999 yılında kurulduğunda, Gölçük depremi olmuştu. Biz de tankerlerle deprem bölgesine su ve yardım götürmüştük. Enkaz kaldırma çalışmalarında da görev almıştık. Daha sonra arama kurtarma işlerine girmeye karar verdim. Zaten askerdeyken arazide çok arama kurtarma çalışması yapmıştık. Bursa Mahalle Afet Gönüllüleri Derneği kurulduğunda ben de insanlara faydalı olmak için bu işe girdim.

Hasret Karada: Ben de 1999 Gölçük depreminde Özcan abi gibi fabrikanın yönlendirmesiyle yardımlarda bulundum, tankerlerle su dağıttık günlerce. Cargill insana çok değer veren bir kurum, beni çok destekledi. Özcan abiler Bursa MAGDER'e üyeydi. Neler yaptıklarına kulak misafiri oluyordum, görüyordum. İlk etapta ben

de araştırma yapmaya başladım, daha sonra derneğe üye oldum ve kendimi eğitimlere verdim. İnsanlar için daha farklı ne yapabiliriz, onun peşinden koşuyoruz. Sürekli gelişime açık bir konu. Enkaz, lojistik, sahada arama, yasal süreçler, yangın eğitimi gibi pek çok eğitim alıyoruz.

Deprem haberini aldığınızda ilk ne yaptınız? Bölgeye nasıl ulaştınız?

Hasret Karada: Bursa MAGDER başkanı sabah saat 7 civarı beni aradı ve "Hasret afet oldu, hazırlan" dedi. Ben de eşimi ve çocukları uyandırdım. Zaten onlar hazırlıklı artık böyle konularda. Çantamın yarısı hazır, diğer yarısını da hazırlayıp derneğimize gittim. Arkadaşlar ulaşım metotlarını ayarlamıştı. Ben de lojistik sorumlusu olduğum için malzeme listesini gözden geçirip listeledim. AFAD'dan gelen koordinasyonda karayoluyla gitmemiz istenmişti. Belediyeden araç temin edip yola çıktık.

İhtiyaç listesine baktım dediniz. Neler var o listede?

Hasret Karada: İhtiyaç listesi değil arama kurtarma malzemesi listesi diyelim. İlk sırada jeneratör çünkü aydınlatma sağlamak, ekipmanlarımızı çalıştırmak durumundayız. Kırıcı delicilerimiz, elektrikle çalışan kesici aletlerimiz, kazma kürek, küçük çepinler...

Peki saat 7'de haberi aldınız... Her şeyinizle toplanıp yola çıkmanız kaç buldu? Kaç saatte bölgeye ulaştınız?

Hasret Karada: İki saat sonra yani 9 civarı yola çıktık. Tabii yol çok uzun ve zorlu geçti. Ankara'dan sonra Kırşehir ve Kayseri civarında tipi vardı. AFAD koordinasyonunda oluşturulan WhatsApp grubunda yol güzergahı hakkında bilgiler de paylaşılıyordu. Yaklaşık 24 saat sonra enkazın üstündeydik. Kahramanmaraş'ın Onikişubat İlçesi'ndeki Elif Bike Apartmanı'nın enkazında görev yaptık.



Özcan Gün: Deprem haberini aldıktan sonra biz de hemen hazırlandık. Hasret bizden önce gitti. İkinci ekibe ihtiyaç olduğu söylenince akşam 8'de yola çıktık. Onların yol konusunda verdiği bilgiler bize kılavuz oldu. 20 saat yolculuk yaptıktan sonra Kahramanmaraş'a vardık. Bize verilen enkaza müdahale etmek için ilk önce AFAD'a gittik. Elif Bike Apartmanı, sekiz katlı ve 40 daireden oluşuyordu. Çok büyük bir enkazdı. Bursa MAGDER olarak toplamda 20 kişiydik. Hepimizin bir görev tanımı vardı. Bir takım gibi çalıştık. Bulduğumuz enkaz yüzde 80 MAGDER'in kontrolündeydi. Dışarıdan bizi izleyince, gerçekten ben bile şaşırımdım.

Kaç gün orada kaldınız?

Özcan Gün: Altı gün kaldık. Sabah 7'den gece 11'e kadar enkazda çalıştık. O altı gün içinde öyle şeyler öğrendik ki... Bursa'ya döndüğümüzde "Biz lüks hayat yaşıyoruz" dedik çünkü su yok, ışık yok, dışarıda uyuyorsunuz. Enkazların yüzde 80'ini gördüm. Yalova'daki depremde bloklar vinçle alınabiliyordu, burada sekiz katlı binanın dört katı toz haline gelmişti. Her enkazda insanların yüzde 90'ı hayatını kaybetmişti. Bütün odalar

Hasret Karada:

İki saat sonra yani 9 civarı yola çıktık. Tabii yol çok uzun ve zorlu geçti. Ankara'dan sonra Kırşehir ve Kayseri civarında tipi vardı. AFAD koordinasyonunda oluşturulan WhatsApp grubunda yol güzergahı hakkında bilgiler de paylaşılıyordu. Yaklaşık 24 saat sonra enkazın üstündeydik.

Özcan Gün:

Fabrika 1999 yılında kurulduğunda, Gölçük depremi olmuştu. Biz de tankerlerle deprem bölgesine su ve yardım götürmüştük. Enkaz kaldırma çalışmalarında da görev almıştık. Daha sonra arama kurtarma işlerine girmeye karar verdim.

birbirine girmiş. Yeni binalarda kolon diye bir şey kalmamış. Enkazdan çıkan arkadaşlarla da konuştum daha sonra. Telefon sayesinde birçok hayat kurtuldu. Çocuklarımızı telefonda uzak tutmaya çalışıyoruz ama bence telefonu yanlarından hiç ayırmassınlar.

Sizin için en dokunaklı an neydi? Bu işe tabii ki gönüllü katıldınız ama bir kez daha dünyaya gelecek olsanız yine gönüllü olur muydunuz?

Özcan Gün: Kötü bir film izledik. Enkazdan 12 yaşında bir evladı aldık, hayatını kaybetmişti. Onu çıkardığımda çocuğa üç kişi sahip çıktı. Bir dede geldi, "Benim torunum" dedi. Dayı geldi, "Benim yeğenim" dedi. Anne geldi "Benim kızım" dedi. O an çok

duygulandım. Az önce de söylediğim gibi, 1999 depremini gördüm. Doğru bildiklerimiz yanlış, yanlış bildiklerimiz doğru oluyor. Önlem alınması gereken şeyler de gördük. Orada yaşayanların acısı kendi acımız gibi çalıştık. Bir kız evladını enkazdan çıkardığımda kızım gibi görüyorum. Bu dünyaya bir daha gelsem yine bu işlerin içinde olurum. İmkanım olsa ailemi deprem bölgesine götürürdüm, oradaki zorlukları görmelerini isterdim. Bir anneye şahit oldum. 14-15 yaşlarındaki evladı enkazın altında... Gece gündüz enkazla konuşuyordu. Yüreğim burkuldu. 58'inci saatte, 2.5 yaşında Feyza isimli bir kız çocuğunu çıkardık. Bizi çok mutlu etti. 30-40 santimlik yaşam boşluğundaydı. Çok etkilendim hem ağladım hem

sevindim. Allah bir daha böyle bir acı göstermesin. Bu depremden çıkarılacak çok ders var.

Hasret Karada: O manzaraları, çaresizliği gördükten sonra hangi arama kurtarma ekibine sorarsanız sorun tekrar yapar. İnsanların cenazelerini istemesi bile bir çaresizliği gösteriyordu. Sürekli canlı arıyorduk ama cenazeleri de yavaş yavaş çıkartmaya başlıyorduk. İnsanlığa karşı bir diyet borcunuz varmış gibi hissediyorsunuz. İnsan, araştırma yaptıktan sonra içindeki o boşluğu doldurmak, yararlı olmak için araya giriyor.

Arama kurtarmanın önemini nasıl tanımlarsınız? Yurt dışından da çok ekip geldi, onlar da ailelerinden biriyim gibi çalıştılar. O noktada unutamadığınız bir an canlanıyor mu?

Hasret Karada: Bir ülkede arama kurtarma ekibinin çok olması o ülkenin geri kalmışlığını gösterir denir. Türkiye'nin en iyi arama kurtarma ekipleri Bursa'dadır. Bizim derneğin kuruluş amacı da afet bilinç kültürünü oluşturmaktır. Bizim aslında arama kurtarmanın öneminden önce afet bilinci kültürünü sağlamak gelişmiş toplumlarda.

Özcan Gün: İlk İsraililerle tanıştık, ikinci gün yan binaya müdahale eden İsraililerdi. Tam teçhizatlı bir ekipti. Rusya'dan gelen ekip de vardı. Kötü film izlenmez, kaç kez izleyeceğiz muamma. Afet sonrası için harcanan kaynak afet azaltması için baştan kullanılsa bu acıları yaşamayız diye düşünüyorum.

Gönüllü olmak isteyenler için neler söylemek istersiniz?

Özcan Gün: Bu depremden sonra derneğe çokça gönüllü talip olmuş. Herkesin bir eğitimden geçmesi lazım. Soğukkanlı olmayı başarmak, devamlılık çok önemli. Özellikle gençlerde depremden depreme hatırlama gibi bir şey var. Hiç alakası olmayan kişiler bile gönüllü işlerinde yer almaya başladılar, kendi çocuğumu da göndereceğim.



Tarakçıoğlu'dan plaket

Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu, depremlerde yakınlarını kaybeden Cargill çalışanlarına baş sağlığında bulunmak üzere mart ayında Bursa Orhangazi ve Balıkesir'deki fabrikaları ziyaret etti. Tarakçıoğlu, Orhangazi'de, Kahramanmaraş'taki arama kurtarma çalışmalarına katılan Hasret Karada, Özcan Gün ve Ayhan Karaoğlu'yla da bir araya geldi. Üç isme Cargill adına plaket takdim eden Tarakçıoğlu, "Uykusuz, çoğu zaman yemek yemeyi unutarak enkaz altındaki canları kurtarmaya çalışan arkadaşlarımız anlattıkça boğazım düğümlendi, gözlerim dolu dolu oldu. Cargill adına kendilerine gururla takdim ettiğimiz teşekkür plaketinde yazdığı gibi afet bölgesinde özveriyle verdikleri mücadeleden ötürü üçüne de minnettarız" dedi.

'İyi yürekli, güzel insanlara selam olsun'

Deprem felaketinin ardından afet bölgesine giden Cargill çalışanlarından biri de gıda mühendisi Hazal Baştar'dı. Bölgede ilk günler büyük tehdit oluşturan hijyen ve gıda güvenliği konularında depremzedelere destek için gönüllü olan Baştar, izlenimlerini Cargill Haberler dergisi için paylaştı. İşte Baştar'ın gördüklerini, hissettiklerini paylaştığı o satırlar:

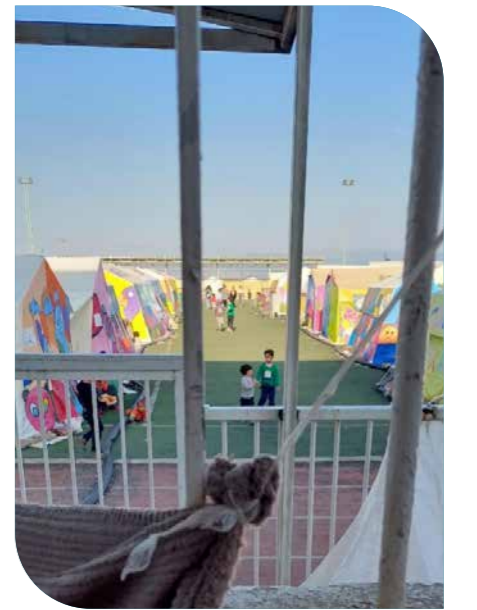
6 Şubat 2023 gecesinde yaşadığımız büyük deprem felaketinden sonra çevremdeki herkes gibi ben de elimden geldiğince bölgedeki depremzedelere yardım etmeye çalıştım. Evlerin, okulların, tüm yaşam alanlarının yıkılması ile bölgede kurulan sahra yemekhanelerine destek vermek üzere gönüllü gıda mühendislerine ihtiyaç doğdu. Kızılay'dan gelen gönüllü gıda mühendisi çağırısına, Cargill'in de desteği ile cevap verip, 26 Mart 2023 tarihinden itibaren bir hafta boyunca Gaziantep – İslahiye'de kurulmuş olan sahra yemekhanesinde görev aldım.

Belki haberlerdeki fotoğraflardan hatırlayabileceğiniz İslahiye Gençlik Merkezi'ndeki stadyumun içerisine kurulmuştu çadırkent, stadyumun hemen yanına da sahra yemekhanesi. Çadırkente ve civardaki diğer çadırlara hizmet veren yemekhanede günlük 4 bin kişilik yemek çıkartılıyordu. Her gün Gaziantep merkezden gelen ve bölgedeki depremzede gönüllü gençlerin desteği ile Ramazan ayında olduğumuzdan sahur için kumanyalar hazırlanıyordu. Benden önce bölgede görev almış olan diğer gönüllü gıda mühendisleriyle beraber elimizden geldiğince ve bölgedeki imkanlar izin verdiği sürece, bulunduğumuz süre boyunca artan bir tehdit olan hijyen ve gıda güvenliğine karşı önlemler almaya çalıştık.

Hem Nurdağı'nı hem de İslahiye'yi gezebilmeye şansım oldu bu süreçte. Ne yazık ki; her iki bölgenin de eski, hareketli günlerine dönmeye aylar, belki de yıllar var. Bölgede gezdiğim süre boyunca kimseye rahatsızlık vermemek için fotoğraf çekmek istemedim ancak umut dolu 'çocuk sokağı' olarak bilinen çadırkentteki bir sokağı ve yemekhanede birlikte çalıştığım güzel insanları paylaşmak istedim.

Bu süreçte bana destek olduğu ve bu fırsatı sağladığı için de Cargill ailesine ayrıca çok teşekkür ederim.

Bone takmamak için benden kaçan Ersin'e, 'Abla, sen otur' diyen Bahar'a, bitmeyen enerjisi ile her yere koştuğum Ferhat'a, depremin ilk gününden beri kendisi de depremzede olmasına rağmen yemek yapmaya devam eden Serdar Abi'ye, koca koca kazanları yıkayan Hatice Abla'ya ve birlikte ekmek kasalarını, yemek kazanlarını taşıdığım, kumanya hazırladığım iyi yürekli, güzel insanlara buradan selam olsun...



Cargill, META gıda çözümleri ve kuruluşuna öncülük edecek üst düzey atamaları duyurdu

Cargill, müşterilerine bütünsel ve yenilikçi çözümler sunmak için küresel organizasyon yapısını güçlendirerek dönüştürüyor. Önde gelen bir bileşen tedarikçisi olmakla kalmayıp, inovasyon ve iş birliklerinde standartları yeni bir seviyeye taşıyarak müşterilerinin başlıca ilham ve büyüme kaynağı olmak isteyen Cargill, META (Orta Doğu, Türkiye, Afrika) Bölgesi'nde de buna paralel olarak üst düzey yönetici atamaları yaptı.

Cargill, META gıda çözümleri ve kuruluşuna öncülük edecek üst düzey atamaları duyurdu

Cargill, müşterilerine bütünsel ve yenilikçi çözümler sunmak için küresel organizasyon yapısını güçlendirerek dönüştürüyor. Önde gelen bir bileşen tedarikçisi olmakla kalmayıp, inovasyon ve iş birliklerinde standartları yeni bir seviyeye taşıyarak müşterilerinin başlıca ilham ve büyüme kaynağı olmak isteyen Cargill, META (Orta Doğu, Türkiye, Afrika) Bölgesi'nde de buna paralel olarak üst düzey yönetici atamaları yaptı.

2030 yılına kadar küresel olarak liderlik pozisyonlarındaki kadın oranını yüzde 50'ye yükseltmeyi taahhüt eden Cargill, gerçekleşen atamalar ile bu hedefe bir adım daha yaklaştı. Buna göre;

- Banu Öksün, Et ve Süt Alternatifleri Grubu altında Gıda Çözümleri Portföy Direktörü,
- Sonat Akat, META Yenilebilir Yağlar Ürün Grubu Direktörü,

- Ayşe Arslan, Gıda Çözümleri META Finans Direktörü,
- Aylin Aksoy, Gıda Çözümleri META Ar-Ge Direktörü,
- Tuba Çetin, Gıda Çözümleri META Hukuk Departmanı Başkanı,
- Cem Beysel, META Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Vericiler Ürün Grubu ve Sürdürülebilirlik Direktörü,
- Nedim Elcheik, Gıda Çözümleri META Kakao ve Çikolata Ürün Grubu Direktörü,
- Tolga Demirel, Gıda Çözümleri META Satış ve Pazarlama Lideri,
- Çağatay Taşkın, Gıda Çözümleri META Kategori ve Çözümler Direktörü,
- Cenk Erkan, Gıda Çözümleri META Ev Dışı Tüketim Direktörü,
- Demokan Konyalıgil, Gıda Çözümleri META Kamu Yönetimi ve İletişim Kıdemli Direktörü olarak görevlendirildi.

Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu, atamalara ilişkin "Gelecek için vizyonumuz Cargill'i bir bileşen tedarikçisi olmanın ötesine geçirmek... Yeni trendleri öngörmek, Ar-Ge yatırımlarımızı sürdürmek ve işletmelerimiz arasında iş birliğini mümkün kılarak müşterilerimizin rekabet güçlerini zirveye taşımalarına yardımcı olmak istiyoruz. Bugünkü iş yapış tarzımızı daha etkin bir noktaya getirmek, tüm ürün gruplarını tek ses olarak müşterilerimize sunmak ve bu sayede geniş portföyümüzün daha etkin şekilde pazara ulaşmasını sağlamak amacıyla hedeflerimize emin adımlarla ulaşmak için bize daha fazla ve hızlı büyümeyi getirecek organizasyonu kurduk ve bazı değişiklikler yaparak organizasyonumuzu daha da güçlendirdik. Bu yeniden yapılanma ve atamalar, sürdürülebilirliği iş modelimizin merkezine yerleştirirken, daha mutlu ve sağlıklı yaşam için gıdayı yeniden canlandırma çabamıza katkıda bulunacak" dedi.



Banu Öksün, Et ve Süt Alternatifleri Grubu altında Gıda Çözümleri Portföy Direktörü olarak atandı. Altı yıldır Cargill Gıda META İnsan Kaynakları Başkanı ve Bölgesel Gıda Zenginleştiricileri Kategori Lideri olarak çifte görev yürüten Öksün, Cargill Gıda META'nın stratejik yetenek yönetimi ve büyüme stratejilerine önemli katkılarda bulundu. Boğaziçi Üniversitesi Rehberlik ve Psikolojik Danışmanlık bölümünden lisans, New School University (Parsons College) Medya Çalışmaları bölümünden yüksek lisans derecesine sahip olan Öksün, Bank of America, Merrill Lynch (New York), Microsoft, Samsung ve Ünlü & Co gibi çeşitli pozisyonlarda görev aldı.



Sonat Akat, Cargill Gıda META Finans Direktörlüğü görevinin ardından META Yenilebilir Yağlar Ürün Grubu Direktörü olarak atandı. Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nden mezun olan Akat, Cornell Üniversitesi S.C. Johnson İşletme Okulu'ndan finans alanında MBA derecesine sahip ve daha önce Shaya, BAT ve Türkcell gibi çeşitli şirketlerde stratejik ve yapısal değişim projelerinde çalıştı.



Ayşe Arslan, Akat'ın yerine Gıda Çözümleri META Finans Direktörü olarak görevlendirildi. Finans alanında geniş deneyime sahip olan Arslan, Siemens, Nokia ve Vodafone gibi küresel şirketlerde çeşitli pozisyonlarda bulundu. 2019 yılından bu yana Cargill'in bölgesel büyümesine katkıda bulunan Arslan, stratejik projelerde yer alarak META bölgesinde kurumsal kültürün gelişiminde aktif rol oynayarak özellikle "Güçlü Liderlik" alanında faaliyet gösterdi. Bilkent Üniversitesi İşletme Bölümü mezunu olan Arslan, Bilgi Üniversitesi'nde Sosyal Projeler ve STK Yönetimi üzerine yüksek lisans tezi çalışmasını yürütüyor.



Cargill dünyayı güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslemek için çalışırken **Cem Beysel** de bundan böyle Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Vericiler Ürün Grubu ve Sürdürülebilirlik Direktörü rolünü üstleniyor. Beysel, Marmara Üniversitesi İngilizce İşletme Yönetimi bölümünden mezun oldu ve kariyerine Arthur Andersen'da danışmanlık ve denetim departmanında başladı. 1999 yılından bu yana Cargill'de finans, iş geliştirme, şirket birleşmeleri, ürün yönetimi ve pazarlama alanlarında çeşitli pozisyonlarda Türkiye ve META'da çalıştı. Orta Doğu ve Türkiye'deki Cargill hayvan yemi operasyonları için çeşitli projeler geliştirdi, yönetti, büyümelerine katkıda bulundu.



Tuba Çetin, Gıda Çözümleri META Hukuk Departmanı Başkanı olarak atandı. Marmara Üniversitesi Hukuk Fakültesi mezunu olan Çetin, Cargill'de 25 yıllık deneyimiyle üst düzey avukat olarak görev alıyordu. Çetin aynı zamanda Cargill'in cinsiyet eşitliği için çalışan ve kadınların ortak konuları tartışabileceği bir platform sağlayan küresel kadın girişimi Cargill Women's Network (CWN) Türkiye liderliğini sürdürüyor. CWN, kadınları teşvik etmek, güçlendirmek, görünürlüklerini artırmak ve kariyer gelişimlerini desteklemeyi amaçlıyor.



Demokan Konyalıgil ise Gıda Çözümleri META'ya Kamu Yönetimi ve İletişim Kıdemli Direktörü olarak atandı. Konyalıgil, kariyerinin başlangıç yıllarında Frito Lay ve Coca-Cola İçecek (CCI) gibi uluslararası şirketlerde denetim alanında çalıştı. Kurumsal ilişkilerdeki kariyerine, 2012 yılında Coca-Cola İçecek'te Grup Kurumsal İlişkiler Müdürü olarak başladı. Konyalıgil, kurumsal ilişkiler direktörü olarak görev yaptığı Mondelez International'dan Gıda Çözümleri META'ya katıldı.

Cargill, gıdada inovasyonu Türkiye’de yapıyor

Cargill, 2020 yılında INFUSE™ ile Avrupa’dan başladığı inovasyon yolculuğunda rotayı Türkiye, Orta Doğu ve Afrika bölgesine çevirdi. Sağlıklı ve yenilikçi gıda çözümleri için Türkiye’de yatırıma devam eden Cargill’in Bursa Orhangazi’de hayata geçirdiği yüksek teknolojlili INFUSE™ Uygulama Merkezi ve içerik harmanlama tesisi, Türkiye’nin yanı sıra Orta Doğu ve Afrika’daki müşterilerin yenilikçi ürünleri geliştirme ve piyasaya sürmelerine hız katan bölgesel bir araştırma sahası olarak hizmet veriyor.



Halihazırda alet çantasında 300’den fazla bileşen bulunan tesis, günümüzün tüketici trendleri olan kalorisi ve yağı azaltılmış, lif ve protein açısından zengin ve bitki bazlı ürünlere yönelik çözümler sunuyor. Bu gelişen trendlerin yanı sıra Cargill bölgedeki süt ürünleri üreticilerinin daha nitelikli ve trendlere uygun ürünleri daha uygun fiyatlı ve daha hızlı bir şekilde pazara sunabilmelerine yardımcı olmayı hedefliyor. Yine INFUSE™ Uygulama Merkezi, süt ürünleri üreticilerine kolayca uygulanan karışımlar sunarak, tedarik zincirinden kaynaklanan zorluklarını gidermeyi ve ithal reçetelerin yerleştirilmesi gibi konularda da destek sağlamayı hedefliyor.

INFUSE™ Uygulama Merkezi’nin içinde yer alan tam ölçekli süt işleme üretim hatlarını birebir kopyalayan üretim hatlarına sahip pilot tesisleri, Cargill içeriklerinin temin edilmesine ve uygulama uzmanlarının içerik çözümlerini çok hızlı şekilde ve gerçek üretim koşullarında test etmesine imkân sağlıyor.

Sürdürülebilir protein kaynağı: RadiPure®

Cargill’in sürdürülebilir ürün portföyüne eklenen yeni bezelye proteini de bitkisel bazlı gıdalarda inovasyon fırsatlarını genişletiyor. Cargill’in düzenli olarak

yaptığı araştırmalara göre; hem dünyada hem Türkiye’de tüketiciler yavaş yavaş bitkisel proteine yöneliyor. Cargill de bu talebe ürün portföyündeki yeni RadiPure® bezelye proteini ile yanıt veriyor.

Yüzde 88 oranında protein içeren bezelye proteini, insan vücudunun üretmediği tüm aminoasitleri barındırıyor. Pazarda artan talebi karşılamaya yardımcı RadiPure® bezelye proteini, Türkiye’nin yanı sıra Orta Doğu ve Afrika’daki üreticilerin mevcut çok yönlü bitki proteinlerinden birine erişim sağlıyor.

RadiPure® bezelye proteini, süt ve et ürünlerine alternatif ürünlerde, içeceklerde ve unlu mamullerde kullanılabilir. Bitkisel protein ile zenginleştirilen ürünler, gıdaya güvenin artmasını destekleyerek tüketicilerin güvenle tüketebilecekleri, yaşam tarzlarıyla uyumlu pek çok alternatif sağlıyor. Bezelye proteini diğer bitkisel protein kaynaklarına kıyasla, üretiminde daha az su tüketildiği ve sera gazı emisyonu daha düşük olduğu için sürdürülebilir de bir protein kaynağı.

“Üretim kesintiye uğramıyor, hız ve maliyet avantajı sağlıyor”

Gıda Çözümleri META Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Vericiler Ürün Grubu ve Sürdürülebilirlik Direktörü Cem Beysel, INFUSE Uygulama Merkezi’nin özellikle kıvam verici ürün gruplarını deneme amaçlı pilot bir tesis olduğunu vurguladı. Beysel, “Her türlü sülü mamul üretim tesisini birebir simüle edebilen tesisimizde, sülü içeceklerden tatlı ve bitkisel krem şanti, yoğurttan peynire kadar tüm süt gruplarında çalışıyoruz. Üreticilerin ekipman ve üretim süreçlerini taklit ederek birlikte reçete geliştiriyoruz. Özellikle, pazarda büyük bir potansiyele sahip peynir, labne ve krema ürünleri gibi geniş bir ürün yelpazesine odaklanıyoruz. Saatte 10-20 ton ürün işleme kapasitesine sahip bir üretim hattını durdurup yeni bir ürün denemek hem zaman kaybına yol açıyor hem de oldukça maliyetli. Ayrıca süt çok hızlı bozulan bir ürün, bu nedenle bekletmeden işlenmesi gerekiyor. Biz burada süt ürünlerinin prototiplerini, müşterilerin ihtiyaçlarına en iyi yanıt verecek ve hedeflerine ulaşmalarına destek olacak şekilde hazırlıyoruz. Böylece reçetelerini, sunduğumuz kapsamlı araştırma ve ürün demene imkanından faydalanarak yurt içinde daha az maliyetle ve daha hızlı üretebiliyorlar” dedi.

Kasım 2020’den bu yana tesiste 14 farklı ürün kategorisinde, 600’e yakın prototip çalışması yaptıklarını söyleyen Beysel, 12 ürün geliştirdiklerini ve bu ürünlerin üretimine ve satışına başladığını belirtti.



“Bezelye proteini sürdürülebilir bir protein kaynağı”

Cargill Gıda Çözümleri Et ve Süt Alternatifleri Ürün Portföy Direktörü Banu Öksün, “Bitkisel protein ile zenginleştirilen ürünler, gıdaya güvenin artmasını destekleyerek tüketicilerin güvenle tüketebilecekleri, yaşam tarzlarıyla uyumlu pek çok alternatif sağlıyor. Bezelye proteini diğer bitkisel protein kaynaklarına kıyasla, üretiminde daha az su tüketildiği ve sera gazı emisyonu daha düşük olduğu için sürdürülebilir bir protein kaynağı. Bitkisel bazlı gıdalara talep Türkiye’nin yanı sıra Orta Doğu ve Afrika’nın içinde olduğu META bölgesinde de artmaya devam ediyor. META müşterilerinin yüzde 83’ü her zaman/genellikle yiyecek veya içecekleri yüksek protein içerdiği için seçiyor. Son beş yılda yüksek protein ve bitki bazlı protein iddialarıyla piyasaya sürülen ürün sayısı yüzde 31 arttı. Biz de bu talebe, ürün portföyümüzdeki yeni RadiPure® bezelye proteini ile yanıt veriyoruz” dedi.



Gazeteciler pasta workshop’ında!

Cargill yöneticileri, INFUSE™ Uygulama Merkezi’nde iki önemli basın buluşmasına ev sahipliği yaptı. 13 Aralık’ta ulusal yayın temsilcileri ve Bursa yerel basınından 20’nin üzerinde gazeteciyle bir araya gelindi. Tesisi, içeriği zengin sunumlarla basın mensuplarına anlatan Cargill yöneticileri, üretim laboratuvarını da birlikte gezdi. 26 Aralık’taki buluşmada ise Orhangazi basınından 10 gazeteci ağırlandı. Her iki buluşmanın en tatlı anları ise pasta workshop’ı ile kayıtlara geçti. Whipping cream ile pasta yapan basın mensupları çektikleri fotoğrafları sosyal medya hesaplarında paylaştı.



Cargill'in postbiyotik ürünü EpiCor®'a Gulfood Manufacturing'de inovasyon ödülü

Dünyanın sorumlu, güvenli ve sürdürülebilir beslenmesi için çalışan Cargill, Dubai'de düzenlenen Gulfood Manufacturing'e imzasını attı. Cargill, geniş ürün portföyündeki içeriklerden oluşan sekiz yenilikçi prototipi görücüye çıkardı. Cargill'in bağışıklık sistemini koruyan postbiyotik ürünü EpiCor® da Gulfood Manufacturing – Industry Excellence Awards'ta "Health & Wellbeing Innovation" ödülüne layık görülerek başarısını tescilledi

Dünyanın birçok yerinden gıda ve içecek profesyonellerini ağırlayan, bölgenin en büyük gıda ve içecek fuarı Gulfood Manufacturing, 8-10 Kasım 2022 tarihleri arasında Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai kentinde düzenlendi. Geçmiş yıllarda olduğu gibi bu yıl da fuarda Cargill rüzgarı esti. "Doğadan ilhamla, uzmanlar geliştirdi" teması ile Gulfood Manufacturing'de yer alan Cargill sağlıklı, lezzetli ve keyif veren ürünlerini sektör profesyonellerine tanıttı.

Cargill'in bağışıklık sistemini koruyan postbiyotik ürünü EpiCor®, fuarda büyük başarıya imza attı. EpiCor®, yenilikçi ürün ve teknolojileri takdir etmek amacıyla 10 farklı kategoride sektörün öncülerine verilen Gulfood Manufacturing – Industry Excellence Awards'ta "Health & Wellbeing Innovation" ödülüne layık görüldü. Özgünlük ve yenilik, etki ve değer yaratma, sürdürülebilirlik gibi kriterlerde değerlendirilen EpiCor®, rakipsiz olduğunu da kanıtladı.

"EpiCor®, postbiyotik kavramını dünyaya tanıtacak"

Cargill Gıda Çözümleri Et ve Süt Alternatifleri Ürün Portföy Direktörü Banu Öksün, EpiCor®'un dünyada çok az kişinin bildiği postbiyotik kavramını dünyaya tanıtacağını belirtti. Öksün, "Bu ödül, Cargill'in tüketici beklentileri doğrultusunda sağlıklı yaşam alanında inovasyonla büyüdüğünün göstergesi. EpiCor®'un META pazarına girişinin takdir edildiği başarıda emeği geçen tüm ekibi tebrik ediyorum" dedi.

Yapılan araştırmaların, postbiyotiklerin sağlıklı bir bağışıklık sistemini korumaya, sağlıklı bir sindirim sistemini desteklemeye ve bağırsaklardaki mikrobiyomu dengelemeye yardımcı olduğunu doğruladığını belirten Öksün, "Sindirim sisteminin bağışıklıkla bağlı birçok araştırma ortaya koyuldu. Gıdaların lif, probiyotik, prebiyotik içermesi son derece önemli hale geldi. EpiCor® postbiyotik, prebiyotik ve probiyotiklerin vücutta oluşturduğu faydalı metabolitlerin kendisidir. İçerisindeki fonksiyonel bileşenler bağışıklığımızı güçlendirir. Öte yandan her türlü gıdanın ve içeceğin içerisinde kullanılabilir ve kullanıldığı ürünlere fonksiyonelite kazandırır" diye konuştu.



"Üreticilere inovatif çözümler sunuyoruz"

Gıda Çözümleri META Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Vericiler Ürün Grubu ve Sürdürülebilirlik Direktörü Cem Beysel ise tüketici davranışlarındaki değişime paralel olarak pazarın beklentisinin her yıl değiştiğini söyledi. Beysel, "Tüketici artık sağlıklı, lezzetli, keyif veren ürünleri tercih ediyor. Biz de müşterilerimize tüketicilerin bu beklentilerini karşılayacak inovatif çözümler sunuyoruz. Çok geniş bir ürün portföyümüz var. Her yıl Orta Doğu, Türkiye ve Afrika bölgesindeki müşterilerimizle bir araya gelmemizi sağlayan Gulfood Manufacturing'de EpiCor® ürünümüzle ödül almış olmaktan mutluyuz. İnsan sağlığına, özellikle bağışıklık sisteminin güçlendirilmesine daha fazla destek olacağımıza inanıyoruz" dedi.

Cargill, sekiz yenilikçi prototip sergiledi

Her yıl dünyanın dört bir yanından 5 bin aşkın sektör profesyonellerini ağırlayan, Orta Doğu ve Afrika pazarlarına açılan kapı olarak nitelendirilen fuar, üç gün boyunca gıda ve içecek alanındaki yenilikleri katılımcılar ile buluşturdu. Cargill standında, kakaodan bitki bazlı proteinlere, çözünür ve çözünmez liflerden tektstüre ediciler ve özel karışımlara, tatlandırıcılardan çok çeşitli katı ve sıvı yağlara kadar geniş ürün portföyündeki içeriklerden oluşturulan sekiz yenilikçi prototip sergilendi.

Fuarda ayrıca pasta şefi, Cargill'in Orhangazi'deki INFUSE Uygulama Merkezi'nde geliştirilen kıvam verici karışımı içeren yeni vegan krem şanti ile demo şovlar yaptı. Bitki bazlı proteinler, yenilikçi kakao tozları, suda çözünen liflerin tanıtıldığı fuarda, 2021 yılında Cargill bünyesine geçen Aalst Chocolate da ziyaretçiler ile buluştu.



Metaverse'te yeni ürünler

Yiyecek ve içecek üreticilerinin karşılaştığı zorluklar ne olursa olsun, Cargill'in yenilikçi ve geniş ürün portföyü, üreticilerin bir sonraki başarı hikayelerine ulaşmalarına yardım ediyor. Bu doğrultuda, Cargill META Metaverse'ün geliştirilmiş versiyonu da fuarda ziyaretçilere sunuldu. Katılımcılar, sanal dünyada Cargill'in "Doğadan ilhamla, uzmanlar geliştirdi" söylemini nasıl hayata geçirdiğini deneyimlerken doğadan nasıl ilham aldığına da tanık oldu.

'Her daim, hep birlikte'

Turyağ Ev Dışı Tüketim Bayi Toplantısı, 17-19 Mart tarihleri arasında Antalya'daki Calista Luxury Resort, Belek'te başarı ile gerçekleştirildi. Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu'nun da katıldığı toplantıda, Turyağ'ın büyüme stratejisi paylaşıldı, yeni ürün Turyağ Kruvasan ve yeni marka Proverse tanıtıldı. Mentimeter uygulaması ile katılımcıların yoğun ilgi gösterdikleri sunumların sonunda değerli ekonomist Ali Ağaoğlu, Türkiye ekonomisi ile ilgili ilgi çekici bir konuşma yaptı. Toplantı boyunca Turyağ ekip üyeleri bayilerle bir araya gelerek; iş birliklerini nasıl daha güçlü hale getirebilecekleri konusunda fikir alışverişinde bulundu. Deprem felaketi nedeniyle gala gecesinde herhangi bir sanatçı konuk edilmezken, bayilere gösterdikleri özverili çalışmalarından dolayı plaket takdim edildi.



Cargill'in iki fabrikasına 'Güvenilir Tedarikçi' sertifikası

Sürdürülebilir üretimi ve ürünleri odağına alma kararlılığı ile çalışan Cargill'in, Bursa Orhangazi'deki Mısır İşleme Tesisi ile Balıkesir'deki Turyağ Yağ Üretim 'Güvenilir Tedarikçi' sertifikası aldı. Uluslararası standartlarda denetim ehliyetine sahip, güçlü denetçi kadrosu bulunan kuruluşlarca yapılan denetimlerden geçen Cargill, böylece gıda güvenliği, lojistiği ve depolaması alanındaki sağlam konumunu güçlendirdi.

Tedarik Zincirinde Güven Programı, Tarım ve Orman Bakanlığı ve İstanbul Ticaret Odası'nın desteği ile Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği ve Gıda Güvenliği Derneği paydaşı 12 sivil toplum kuruluşu tarafından Mayıs 2021'de hayata geçirildi. "Güvenilir Tedarikçi" sertifikası ise program kapsamında, gönüllük esasına göre gıda güvenliği, lojistiği ve depolaması konularında dünya standartlarını karşılayan üretici ve tedarikçilere veriliyor.



Enfes tadıyla, gönül rahatlığıyla

Pandemi nedeniyle ara verilen Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı IBAKTECH'in 13'üncüsü 10-13 Mart 2023 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde düzenlendi. Endüstriyel ve ev dışı yağ tüketim pazarının öncü markası Turyağ, fuara "Enfes tadıyla, gönül rahatlığıyla" sloganı ile katılarak yenilikçi ürünlerini tanıttı.

Turyağ standı, Türkiye'nin dört bir yanından gelen paydaşlarının yanı sıra yüzlerce fuar ziyaretçisinin de ilgi odağı oldu. Turyağ ustalarının düzenlediği seminerlerle Turyağ'ın çeşitli ürünleri kullanarak lezzetli atıştırmalıklar hazırlandı ve katılımcılara ikram edildi. Turyağ standındaki demo şovlar da ziyaretçilerden tam not aldı.

Türkiye ve Avrasya bölgesinde kendi alanında dünyanın ikinci büyük fuarı olan IBAKTECH'le ilgili konuşan Gıda Çözümleri META Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Vericiler Ürün Grubu ve Sürdürülebilirlik Direktörü Cem Beysel, "Geleneksel köklerinden aldığı bilgi birikimiyle tüketici trendlerine uygun yenilikçi yaklaşımlara adını yazdıran Turyağ, endüstriyel ve pastacılık yağlarında sektör profesyonellerinin ve pastacılık ustalarının vazgeçilmezi olmayı başarıyor" dedi.





Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'ne Altın sponsor olduk

Cargill, 18-19 Ekim 2022'de düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'ne Altın sponsor oldu. Gıda sektörünün tüm paydaşlarını iki yıl aradan sonra bir araya getiren zirve, "Gıda Sistemleri Dönüşümü / Sağlıklı Gezegen, Sağlıklı İnsan" temasıyla gerçekleştirildi. Cargill olarak "Sürdürülebilir Gıda İçin Yenilikçi Tarım ve Güvenli Gıda" oturumuna katıldık. Üreticilerin daha sağlıklı atırtım ürünler üretmesini mümkün kılan gıda bileşenleri konusunda yaptığımız çalışmalarını anlattık.

Master of Cake İzmir Festivali

Pasta ve çikolata profesyonellerini bir araya getiren 7. Uluslararası Master Of Cake- Pasta ve Çikolata Festivali, 21-22 Mayıs tarihleri arasında İzmir'de düzenlendi. Pandemi dolayısıyla iki yıl ertelenen festival, tarihi Havagazı Fabrikası Kültür Merkezi'nde yapıldı. Pasta ve çikolatacılarının yeteneklerini sergiledikleri yarışmalara ek olarak ilk kez ekmek kategorisi de festivale eklendi. 21 profesyonel şefin farklı şov ve tadımlarla hünerlerini sergilediği festivalde, Turyağ da yer aldı. Turyağ ustalarından Birol Bayındır festival için Antalya'dan İzmir'e gitti. Turyağ Puffya sektörün beğenisine sunuldu. Yüzde 100 susuz yağ gerektiren, sıcak tüketilen tüm milföy hamurları, kruvasan, kuru poğaçaya, boyoz ve börek çeşitleri için özel üretilen Puffya, festival katılımcılarından tam not aldı.



'Sürdürülebilir olmayan gıdanın gelecekte yeri yok'

Gıda İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GiFT) tarafından düzenlenen 'Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi' 25-26 Mart 2022'de İstanbul'da gerçekleştirildi. Gıda sektöründe faaliyet gösteren şirketler, kamu kurum ve kuruluşları, akademisyenler ve uluslararası kuruluşların temsilcilerinin katıldığı zirveye, Cargill de platin sponsor oldu. Cargill Gıda Çözümleri Et ve Süt Alternatifleri Ürün Portföy Direktörü Banu Öksün, zirvede "İnovasyon ile geleceğin gıdalarına katma değer sağlayarak daha besleyici gıdaları erişilebilir yapabilir miyiz?" konulu panelde sunum yaptı. Tüketici trendlerini ve gıdada inovasyonu anlatan Öksün, "Yarını inşa etmek için bugünü çok iyi anlamamız gerekiyor. Bugünü anlamak için de gıda inovasyonu şart. Sürdürülebilir olmayan gıdanın gelecekte yeri yok" dedi.



Sıfır yangın, %98 daha az karbon!

Cargill, İstanbul'da 17-18 Mayıs 2022 tarihlerinde düzenlenen 6. Proses Emniyeti Sempozyumu'na bitkisel bazlı trafo yağı FR3 ile damgasını vurdu. Türkiye'de üretilen ilk ve tek yerli bitkisel trafo yağı olma özelliği taşıyan FR3, uzun yıllardır trafolarında yaygın olarak kullanılan ve yenilenemeyen petrol bazlı yağa çevre dostu bir alternatif olarak öne çıkıyor. %98 yenilenebilir bitkisel yağlardan üretilen FR3, petrol bazlı yağlara kıyasla %98 daha az karbon ayak izine sahip. Cargill Biyoendüstriyel Global Ürün Müdürü Efe Coşkuner, sempozyumda "Trafolarında Yeni Dönem: Bitkisel Trafo Yağı" başlıklı bir sunum gerçekleştirdi. Coşkuner, "Cargill, bitkisel trafo yağının dünyadaki en büyük üreticisi konumunda. Şu anda üretim yaptığımız ülkeler Türkiye, Kuzey ve Güney Amerika, Meksika ve Hindistan. Çin'de ise yeni bir tesis için yatırım yaptık. Bitkisel yağlardan yüksek teknoloji ile elde edilen FR3 trafo yağında globalde lideriz. Dünyadaki doğal trafo yağı ihtiyacının yüzde 85'ini karşılıyoruz" dedi.



Global HR Summit 2022, 24-27 Mayıs tarihleri arasında 90 oturumda, 160 lider konuşmacı, 6 kıta, 50'nin üzerinde ülkeden 15 binden fazla katılımcı ile gerçekleştirildi. 'Work 4.0 – Sustainable Business' teması altında gerçekleşen zirvede, Cargill olarak çalışan gönüllülüğünün şirketlerin sürdürülebilirliğine katkısını anlattık.

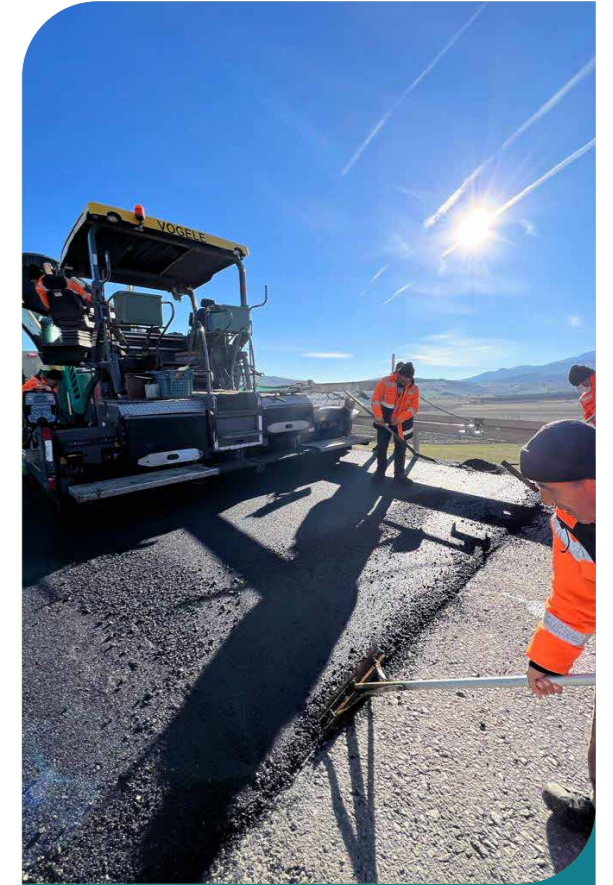
'Gurur duyduğumuz bölgesel bir rolümüz var'

Global Trends Summit, 28 Şubat 2022'de Fast Company Dergisi tarafından düzenlendi. Zirveye online olarak katılan Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu, "Pandemi döneminde yeni bir trend ortaya çıktı. Tüketici nereden geldiğini, içinde ne olduğunu, denetimlerden geçtiğini bildiği için işlenmiş ve paketlenmiş gıdalara yönelimin çok daha fazla arttığını görüyoruz. Bir diğer trend de sağlıklı beslenme. Temel hedefimiz dünyanın sorumlu, sürdürülebilir ve güvenli bir şekilde beslenmesine katkıda bulunmak. Ekip olarak gurur duyduğumuz bölgesel bir rolümüz var, Cargill organizasyonu içerisinde Türkiye'nin yanı sıra Orta Doğu ve Afrika bölgelerinden sorumluyuz. 3 milyara yakın nüfusu İstanbul merkezden yönetiyoruz" dedi.



Hayatın her anında!

Türkiye ve EMEA bölgesinde yıllardır en geniş katılıma ve kapsama sahip kimya platformu olarak yerini alan Türkchem Eurasia, 24-26 Kasım 2022 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde sektör profesyonellerini ağırladı. "Kimya ile İlgili Her Şey" mottosuyla düzenlenen fuarda Cargill de yerini aldı. Üç gün boyunca fuar ziyaretçilerini standında ağırlayan Cargill, paketleme sektöründen tekstile, boyadan inşaat sektörüne, gıda endüstrisinden, otomobil ve beyaz eşyalara kadar uzanan geniş yelpazedeki müşterileri için Türkiye'de yerli olarak üretimini yaptığı biyoendüstriyel çözümleri tanıttı.



Bitkisel bazlı Anova, karayollarında denendi

Cargill'in asfalt uygulamalarında petro-kimya bazlı ürünlere bitkisel alternatif sunan ürün markası Anova, karayollarında test edildi. Cargill'in İzmit'teki Dilovası Biyoendüstriyel Üretim Tesisi'nde üretilen asfalt yenileme ürünü Anova sayesinde daha önceki yıllarda döşenmiş ve ticari ömrünü tamamlamış asfaltlar yüzde 100 oranında geri dönüştürülebilir. Asfaltı bir arada tutan, yer sakızı olarak da bilinen bitüm yapıştırıcısı yıllar içinde kuruyarak sertleşip çatlıyor. Biyolojik tabanlı Anova kimyasalı ise bitümü canlandırıyor. Eski asfalt sıyrılıp, Anova ile karılarak yeniden döşenebilir.

Cargill'den profesyonel mutfaklar için yepyeni inovatif bir marka: PROVERSE

Dünyanın güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir beslenmesi için çalışan Cargill, gıdada inovasyona devam ediyor. HoReCa sektörüne yönelik inovatif ürünlerini PROVERSE markası ile sunan Cargill, ilk ürünleri pişirme kreması ve krem şanti ile profesyonel mutfakların ihtiyacı olan lezzet, kolaylık ve performansı bir arada sunuyor.



PROVERSE pişirme kreması; makarna, çorba ve et gibi sıcak yemeklere ve pişirilen tatlılara lezzet katarken yüksek ısıya dayanıklı bitkisel yağ içeriği ile topaklanmıyor. Yoğun dokusu ile yüksek kaplama performansı sunan pişirme



kreması, servis edilmek üzere bekletilse dahi kapladığı yüzeyden akıyor. PROVERSE'ün bir diğer ürünü krem şanti ise çırpıldığında yoğun hacim alan yapısı ile göz dolduran lezzetler sunmanızı sağlarken asitli yiyeceklerle bile hacminden ödün vermeden kolaylıkla uygulanabiliyor, sıvımalarda çatlama yapmıyor ve değişen ortam sıcaklıklarında hacmini uzun süre koruyor.

Gıda ve gıda bileşenlerinde 158 yıllık deneyimiyle inovasyonun öncüsü olan Cargill, mutfak profesyonellerinin ihtiyaç ve beklentilerini karşılayacak ürünlerini yeni markası PROVERSE ile sektöre sunuyor. PROVERSE ilk etapta makarna, et, çorba ve tatlılarda yüksek performans sunan pişirme kreması ve pastacılığın vazgeçilmez bileşeni krem şanti ile usta şeflere farklı bir deneyim yaşıyor. HoReCa sektöründeki güncel tercih ve beğenilere yanıt verecek olan



PROVERSE'ün ürün portföyü, vegan köfte harcı, dondurma ve jöle harcı gibi yenilikçi ürünlerle hızla genişleyecek.

Gıda Çözümleri META Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Vericiler Ürün Grubu ve Sürdürülebilirlik Direktörü Cem Beysel, gıda sektörünün tüm alanlarında tüketici trendlerini yakından takip ettiklerini söyledi. Beysel, "Cargill olarak global bilgi birikimimizle Türkiye'deki son teknolojiye sahip Ar-Ge tesislerimizde geliştirdiğimiz ürünleri gıda üreticileriyle buluşturmaya devam ediyoruz. PROVERSE markamız da HoReCa sektöründeki mutfak profesyonellerinin ihtiyaçlarına çözüm sunan yenilikçi ürünlerden oluşuyor. Günümüz yemek servisi dünyasında rekabet gücünü korumanın ne kadar zor olduğunu biliyoruz. Bu nedenle Cargill olarak, zamanın değişen ihtiyaçlarını yansıtan ürünlerimizle müşterilerimiz için lezzetten, sürdürülebilirlikten ve performanstan taviz vermeden güçlü bir tedarik zinciri ile güvenilir bir iş ortaklığı sunuyoruz" dedi.

Hem lezzette hem sunumda yüksek kalite

PROVERSE ürünleri lezzetin yanında sunumda da yüksek performans sağlamak üzere mart ayından itibaren mutfaklara girecek. PROVERSE pişirme kreması, sıcak yemek ve tatlıları hazırlarken yoğun dokusu ile yüksek kaplama performansı sunuyor. Limon, baharat, sirke gibi asitli içeriklerle kesilme yapmayan PROVERSE krema, yüksek ısıya dayanıklı olan bitkisel yağ içeriği ile topaklanmayı da önüyor ve yemekler servis edilmek üzere bekletilse dahi üzerinden akıyor. Farklı

malzemeler ve renklendirici bileşenlerle uyumlu yapısıyla öne çıkan PROVERSE krem şanti ise mayıs ayında şeflerle buluşacak. Çatlama yapmayan yapıya sahip PROVERSE krem şanti, değişen ortam sıcaklıklarında bile hacmini uzun süre kaybetmeyerek görsel olarak da göz dolduran lezzetler hazırlamayı mümkün kılıyor.

PROVERSE şeflerin birinci tercihi olacak

PROVERSE ocak ayında Antalya'da gerçekleşen 29'uncu Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı'nda gerçekleşen lansmanında usta şeflerden de tam not aldı. "Fine dining" segmentinde Türkiye'nin en önde gelen isimlerinden biri olan ve kurumsal restoranlara danışmanlık da sunan Şef Murat Bozok, "HoReCa sektöründe işletmelerin en temel ikilemi kârlılığı korurken tercih edilen bir işletme olmayı sürdürebilmek. Bu nedenle doğru ve kaliteli malzeme ile güçlü tedarik zinciri oluşturabilmek çok önemli. Gıda sektörünü çok yakından tanıyan ve deneyimli Cargill'in, PROVERSE ile geliştirdiği yenilikçi ürünlerin, mutfak profesyonellerinin ihtiyaçlarına yanıt üreteceğine inanıyorum. PROVERSE yüksek performanslı ve lezzetli ürünleri ile işletmelerin öncelikli tercihi olacaktır" değerlendirmesinde bulundu.



Gıda Çözümleri META Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Vericiler Ürün Grubu ve Sürdürülebilirlik Direktörü Cem Beysel



Şef Murat Bozok

Gıda ve beslenme konusunda bilgi kirliliği korkunç düzeyde

Cargill, Sıfır Zarar Haftası'nı geçtiğimiz ekim ayında dördüncü kez düzenledi. Her yıl iş güvenliğinde daha iyiye giden ve önlemleri sıkılaştıran Cargill, Sıfır Zarar Haftası'nda bu kez ciddi yaralanma ve ölümlerin önüne geçilmesi üzerinde yoğunlaştı. Bitki Bazlı Gıdalar Derneği (BİTKİDEN) Yönetim Kurulu Başkanı Ebru Akdağ da Sıfır Zarar Haftası kapsamında gıda güvenliğiyle ilgili olarak işlenmiş gıda yanığı ve gıda hurafeleri konusunda öğretici bir sunum yaptı. Akdağ ile Cargill Haberler dergisi için bir röportaj gerçekleştirdik. Gıda ve beslenme konularında daha fazla bilimsel bilgi üretilmesine ihtiyaç olduğunu söyleyen Akdağ'a göre gıda krizini önlemek için de sürdürülebilir ve besin değeri yüksek gıdaların üretimine giderek daha çok ihtiyaç duyuluyor.

Gıda sektöründe uzun yıllardır hizmet veriyorsunuz. Etkinlikler, zirveler, televizyon konuklukları, bir yandan da Instagram'da 'gidahurafeleriavcısı' isimli hesabı ile toplumu bilgilendirmeye çalışıyorsunuz. "Benimkisi 'Bir kişiye bile ulaşsam kârdır' diyerek çıktığım, bitmeyecek bir mücadele yolculuğu" dediğiniz o yolculuğu bize de anlatır mısınız biraz?

Aslında başlarda bu yolculuğun iş hayatıma başladıktan sonra yavaş yavaş şekillendiğini düşünürdüm. Ancak bugün dönüp geriye baktığımda bilimsel doğruların peşinde koşmanın ve bunları etrafımdakilerle paylaşmanın aslında üniversite zamanlarından bu yana içimde filizlendiğini görüyorum. Hurafeler, komplo teorileri, uydurma hikayeler oldum olası sınırlarımı ayağa kaldırmıştır. Bunların batağına düşenleri, kendileri istemeseler bile o karanlık dünyadan çıkartmaya çabalamışım. Bir noktada insan kendisine "Sen kimsin ki, herkes istediğine inanmakta özgür" diyor. Gerçekten de buna bir itirazım yok. Ancak o kişi gerçek bilgi peşindeyse, ona ulaşmayı çok kıymetli buluyorum. Çünkü hiçbirimiz her alanda uzman olamayız ve gıda ile beslenme konularının maalesef eğitim müfredatında yeterince yer almaması da bu alanda daha fazla bilimsel bilginin

üretilmesini ihtiyaç haline getiriyor. İşte bir kişiye ulaşsam kârdır yaklaşımın altında da bu inanç yatıyor.

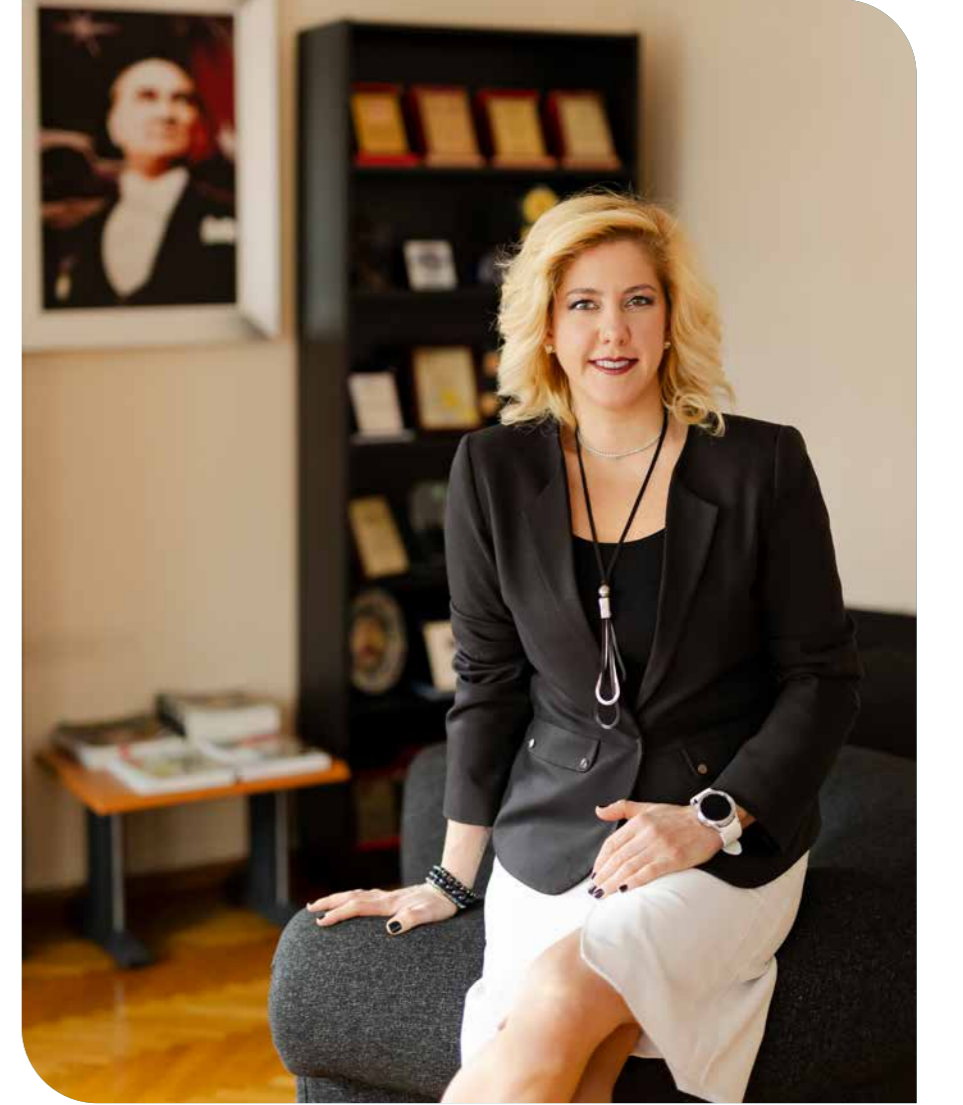
Gıda ve beslenme alanındaki bilgi kirliliği korkunç bir düzeyde. Pandeminin başında Dünya Sağlık Örgütü'nün altını çizdiği gibi infodemi (aşırı ve yanıltıcı bilgi salgını) pandemiden de tehlikeli. Gıda ve beslenme de infodemiden en çok etkilenen alanlardan biri. Bu da salgına yakalananları ve çevresindekileri hasta ediyor. Bir yanda yasaklı, diğer yanda mucizevi gıda listeleri havalarda uçuşuyor. Her ikisi de insan sağlığını riske atacak tavsiyelerle dolu. Bu insan siz de olabilirsiniz ya da yanı başınızdaki sevdiğiniz de olabilir. Glutensiz beslenme modasının ya da salçanın küfünü sıyrıp kalanını tüketmek gibi basit alışkanlıkların yol açabileceği sağlık sorunlarından haberdar olmayı istemez miydiniz? İşte ben, peşinden koştuğum bilimsel gerçekleri paylaşmayı tecrübelerime ve mesleğime borç biliyorum. Bu da yolculuğumun itici gücü.

Fakat bu yolculuğun pandemi döneminde hızlandığını da kabul etmem gerekiyor. Yaklaşık 20 yıldır gerek çevremdekilere gerekse işim gereği ulaşabildiklerimize bilgi kirliliğiyle mücadelenin ipuçlarını vermeye çalışıyorum. Yanı sıra pandeminin hemen öncesinde alanımdaki güncel bilimsel

kitapların çevirisini ve editörlüğünü yapmaya başlamıştım. Kapanma öncesi en yoğun iletişimi ise üniversite öğrencilerine yapıyorduk. İnanması zor ancak bir sömestirde, neredeyse hepsi yaşadığım şehrin, İstanbul'un dışında olan yaklaşık 50 üniversiteye gitmiştik. Pandemiyle beraber evlere kapanınca ilk şoku atlattıktan sonra bir şeyler yapmam gerektiğinin kaşınmasıyla "gidahurafeleriavcısı" Instagram hesabımı açtım. İyi bir sosyal medya kullanıcısı değilim, planlı ve profesyonel olarak hesap yönetmek konusunda ise hiçbir fikrim yoktu; bakmayın hâlâ yok zaten. Ancak felsefem "bir kişiye de ulaşsam kârdır" olduğu için çabalamaya değeceğine karar verdim. Zamanla hesap organik olarak büyümeye başladı. Ancak asıl etkisi şaşırtıcı şekilde medya üzerinde oldu. En çok okunan ulusal gazetelerden ve en bilinen haber radyolarından gelen röportaj ve görüş taleplerinden, en çok izlenen sabah programlarından gelen davetlere kadar birçok tüketici bilinçlendirme fırsatı yakaladım. Dediğim ve dediğiniz gibi bu bitmeyecek bir yolculuk ve amaç bir yere varmaktan ziyade yolda olmak... Hayatta iz bırakmak. Yüreklere dokunmak. İşe yaramak.

Gıda hepimizin hayatının merkezinde... Yalnızca hayatta kalmak için değil hayattan zevk almak için yiyip içiyoruz. Bu konuda uzman biri olarak gıdanın önemini siz nasıl tanımlarsınız?

Hep söylerim; gıdalarla olan ilişkimizin bozulması, yaşamla olan ilişkimizin bozulması anlamına geliyor. Yemek içmek insanoğlunun sadece hayatta kalabilmek için yaptığı bir aktivite değil. Gıda ve doz seçimlerimiz sağlığımızı doğrudan etkilediği gibi, gıda tüketimi ayrıca hayattan keyif alma, sosyalleşme, kültürel birliktelik, ritüellerle de ilgilidir. Yani gıda üretimi, tüketimi, beslenme alışkanlıkları sadece biyolojik değil aynı zamanda sosyolojik, psikolojik ve ekonomik yönleriyle de ele alınması gereken bir alan. Peki bu multi-disipliner gıda alanı böylesine önemliken, bizler ona hak ettiği önemi veriyor muyuz? Hiç sanmıyorum.



Gıdanın hayatımızın odağında yer alması ve her birimizin aslında birer gıda üreticisi olması, gerçekçi olsun veya olmasın doğal olarak herkesin bu alanda konuşmasına yol açıyor. Mesela teknoloji de herhangi bir yönüyle hepimizin hayatında olmasına rağmen, hepimizin ahkam kestiği bir alan değil. Aramızda kaç kişi ChatGP'yi en verimli bilen bilmeyen herkesin konuştuğu bir alan ve de öyle kalacak. O halde, başta gıda zincirine katkıda bulunan paydaşlar olmak üzere, herkesin gıda okur yazarlığını geliştirmesi, infodemiye karşı eleştirel düşünme ve bilimsel süzgeçten geçirme kaslarını destekleyecek şekilde donanımını artırması gerekiyor. Bunu yapabildiğimiz ölçüde kendimize ve çevremize faydamız dokunur.

Çevre demişken; iklim krizi, savaşlar, enerji krizi, kıtlıklar, pandemi vb. gibi çevremizi sarmış bir sürü gıdaya ulaşımı riske atan faktör varken, gıdanın önemini anlamamanın ve anlatmamanın insanlığın geleceğini riske attığını bilmemiz gerekir. Bu farkındalığı yakalarsak daha doğru adımlar atma imkanımız olacaktır.

Pandemi, iklim krizi, değişen dünya düzeni yaşam tarzının yanı sıra beslenme alışkanlıklarını da etkiledi, etkilemeye de devam ediyor. Sağlıklı yaşam bilinci artan tüketici 'güvenilir gıda'nın peşinde. 'Güvenilir gıda'dan ne anlamalıyız?

Öncelikle tüm bu gelişmelerin dünyanın düzenini değiştirdiğini bir gerçek. Sevdiklerimizle bile el sıkışmadığımız dönemde, gıdaların ıllanmasını



istememedik ve ambalajlı gıdanın, güvenilir gıdanın ne kadar değerli olduğunu anlayan kesim önemli ölçüde arttı. Fakat maalesef insan doğası gereği unutmaya ve duygularına yenilmeye meyillidir. Ben de üzülerek ambalajlı gıdayı kötüleme safsatalarının (hatalı mantık yürütme) yeniden yayılımını ve gıda güvenliğinin önem sırasındaki düşüşü gözlemliyorum. Yine de bu dönemin bilimsel gerçekleri konuşmak ve sahte uzmanların ekranlardan silinmesi adına önemli fırsatlar sunduğuna da inanıyorum. Bu da gıdaya ilişkin tüm paydaşların sorumluluk alması gereken bir dönüşüm fırsatı diye düşünüyorum.

Son yaşadığımız deprem felaketi de gıda güvenliği konusunu bir kez daha gündeme getirdi. Bölgede gıda güvenliği açısından dikkat edilmesi gerekenler neler? Bundan sonrası için neler yapılabilir?

Bu korkunç felaket hepimizin yüreğinde derin yaralar bıraktı. Öncelikle hayatlarını kaybedenlere rahmet, bölgede bulunan herkese sabırlar diliyorum. Yaralarımızı hep beraber sarmaya devam etmemiz gerektiğini söyleyerek söze başlamak isterim. Avrupa Hastalık

Koruma ve Kontrol Merkezi (ECDC), yaptığı açıklamada bölgede salgın hastalık riski olduğunu altını çizdi. Bunda da gıda kaynaklı hastalıkların önemli bir rol oynayabileceğine ilişkin farkındalığımızın artması gerekiyor. Bölgedeki depremzedeler ve gönüllerin temel ihtiyaçlarının başında, sağlık gereksinimlerinin ardından barınma, temiz suya ulaşım ve gıda güvenliğinin sağlanması yer alıyor. Şebeke suyundaki olası kirlenmeler dolayısıyla mümkün olduğu sürece güvenilir kaynaklı ambalajlı su tüketilmesi gerekiyor. Sadece doğrudan tüketimde değil, yemek hazırlamada ve hatta mümkünse mutfak araç gereçlerinin temizliğinde de öncelikle ambalajlı su tercih edilmesi riskleri bertaraf etmek açısından önemli. Ambalajlı suya ulaşılmadığı durumda şebeke suyunun kaynatılarak kullanılması şart. Bu şekilde çoğu mikroorganizma etkisiz hale getirilebilse de suyu ısıya dayanıklı mikroorganizmalar ve dahası birtakım kimyasallardan bu yolla arındırmak mümkün değil. Kaynatılan su 24 saat içinde kullanılmazsa yeniden kaynatılması gerekiyor. Kaynatmak da mümkün değilse arındırıcı tabletler ve çamaşır suyu kullanımına dikkatli bir şekilde, zorunlu hallerde baş vurulabilir. Literatüre göre bir litre suya beş damla artırcı konulması alternatif çözümler arasında yer alıyor.

Afet bölgesine gıda yardımı göndermek isteyenlerin şu hususlara dikkat etmesi gerekiyor:

- Öncelikli olarak oda koşullarında bozulmadan uzun süre saklanabilecek, besin değeri yüksek, küçük porsiyonlu ürünler gönderilmeli. Bunlara örnek olarak konserveler, protein barlar, tahin helvası, kuru baklagiller, kuru meyveler, yüksek lifli granolalar, içeriği kuvvetlendirilmiş bisküviler, UHT sütler, kabuklu meyveler, kuru yemişler verilebilir.
- Ürünlerin Son Tüketim Tarihi (STT) ve Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT) kontrol edilmeli; tarihi okunamayan, yaklaşan veya geçmiş ürünler gönderilmemelidir.

- Ambalajı zarar görmüş, şişme yapmış ürünler gönderilmemelidir.
- Soğukta saklanması gereken ürünlerin soğuk zincirin kırılmadığından emin olunamadığı durumda bunlar gönderilmemelidir.
- Evde hazırlanan soğuk sandviçlerden (özellikle de hayvansal ürünler içeriyorsa) soğuk zincir olamayacağı durumunda, uzak durulmalıdır.
- Ev tipi konserveler risk taşıdığı için gönderilmemelidir.
- Gıdaların hazırlanmasında içilebilir nitelikte su kullanılmalıdır.
- Özellikle gönderildikten sonra herhangi bir ısı işlem uygulanmadan tüketilecek olan sandviç, kurabiye, börek, poğaç gibi ürünlerin hazırlandığı yer son derece hijyenik olmalıdır.
- Gıdalar hazırlandıktan sonra hava almayacak şekilde ambalajlanıp üzerine etiket yapıştırılmalıdır. Etiket bilgilerine SKT, içindekiler ve alerjen uyarısı yazılmalıdır.

Bu dönemde risk iletişimi de ayrı bir öneme sahiptir. Deprem bölgesindeki vatandaşlarımıza gıda güvenliğine yönelik bilgilendirmeler yapılmalı ve olası salgın şüphelerine karşı erken önlem alabilmek için bölgede yaşayanlar dikkatle gözlemlenmelidir.

Paketli, ambalajlı gıdaların daha güvenli olduğu doğru mu? Her biri güvenli mi sizce?

Ben her zaman ambalajlı gıdanın önemine dikkat çekerim ama bir gıdanın sadece paketli, ambalajlı olması onu daha güvenli kılmaz. Örneğin, herhangi bir gıda maddesi sağlıklı koşullarda üretildiğinde, ambalajlı olsa bile güvenli değildir. Aynı şekilde, ambalajlama yöntemi de önemlidir. Yanlış yapılan ambalajlama işlemi, gıdanın bozulmasına veya kontaminasyona yol açabilir. Bu nedenle, ambalajlı gıdaların güvenliği, doğru koşullarda üretilmesi ve doğru şekilde ambalajlanması ile sağlanır. Yine doğru şekilde üretilse dahi, depolama, nakliye veya satışa sunum esnasında uygun koşullar sağlanmazsa, gıda güvenilir olmaktan çıkar.

Öte yandan güvenilir gıdanın adresinin ambalajlı gıdalardan geçtiğini de kabul etmemiz gerekir. Elbette pazardan, manavdan aldığımız meyve sebze kastetmiyorum. Ancak, evet; pazarda satılan açığıtaki salça, bitki karışımları, kuruyemişleri ise kesinlikle güvenilir kategorisinde saymıyorum. Ambalajlı gıdayı neden güvenilir gıdayla eşleştirdiğimi 3K kuralıyla anlatıyorum. 1. K: kimlik. Ürünün üzerindeki kimliğinde, besin değerlerinden, alerjenlere, son tüketim tarihinden saklama koşullarına kadar pek çok bilgi bizler için yer alıyor. 2. K: kalkan. Açıkta satılan ürünleri kimler elledi, havadan egzos vb. bulaştı mı, saklandığı bölümde haşereler, fareler var mıydı... Kısacası soru çok ama açığıtaki ürünün kendisini koruyacak bir kalkanı yok. 3. K ise kontrol. Evet, bakanlık onayı veya kaydına sahip olan ambalajlı ürünler bir yandan da kontrol sistemi içerisinde. Üretimde uygulanması gereken kalite kontrol sistemleri, bakanlık kontrolleri, rakip firma kontrolleri, STK kontrolleri ve biz tüketicilerin kontrolleri altında. Her biri kontrol ediliyor mu? Hayır. Ancak en azından açıkta satılan ürünlerinkinden farklı bir şekilde kontrol sistemi içerisinde ilerliyor.

Tüketiciler olarak gıda güvenliğini biz nasıl sağlayabiliriz, nelere dikkat etmeliyiz?

Tüketiciler olarak gıda güvenliğini sağlamak için öncelikle bilinen markaların güvenilir satış noktalarında satılan ambalajlı ürünlerini tercih etmeliyiz. Açıkta ve kontrolsüz satılan gıdalar her zaman için risk kaynağıdır. Bunun yanında aşağıdaki noktalara dikkat etmek gerekiyor:

- Gıdaların etiketlerini okumak: Gıdaların üzerindeki etiketlerde son tüketim tarihi, besin değerleri tablosu, varsa alerjen bilgisi, üretici firma gibi bilgiler yer alıyor. Bu bilgileri okuyarak gıda alışverişimizi bilinçli yapmalıyız.
- Alışveriş esnasında soğuk zincirde bulunması gereken (çiğ hayvansal ürünler gibi) gıdaları soğutucu dışındaysa almamak, soğuk zincirin uzun süre kırılmasını engellemek için bunları alışverişin sonuna bırakmak, mümkünse soğuk tutarak taşımak

Ben her zaman ambalajlı gıdanın önemine dikkat çekerim ama bir gıdanın sadece paketli, ambalajlı olması onu daha güvenli kılmaz. Örneğin, herhangi bir gıda maddesi sağlıklı koşullarda üretildiğinde, ambalajlı olsa bile güvenli değildir.

ve en kısa sürede buzdolabına yerleştirmemiz gerekir. Ayrıca gıdaların ambalajında delinme, şişme, yırtılma vb. gibi hasar varsa, dondurulmuş ürünlerde sulanma ve yumuşama görüyorsak bunları almamalıyız. Çiğ hayvansal ürünler ile pişirilmeden tüketilecek gıdaları ayrı poşetlemeliyiz.

- Gıdaların üzerindeki talimatlara uygun olarak saklamalıyız. Örneğin, et ve süt ürünleri buzdolabında, kuru gıdalar ise serin ve kuru bir yerde saklanmalıdır. UHT sütler ve meyve suları (taze sıkılmış ve şok pastörizeler dışında) açılmadığı sürece buzdolabı dışında saklanabilir ancak açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı ve birkaç gün içerisinde tüketilmelidir.
- Gıdaların yeterince piştiğinden emin olmalıyız. Özellikle, et ve tavuk gibi hayvansal ürünler yeterince pişirilmediğinde, gıda kaynaklı hastalıkların yayılmasına neden olabilirler.
- Çiğ et ve yumurtaları yıkamamalıyız. Bunları yıkadığınızda üzerlerindeki mikroplardan kurtulamayacağınız gibi, mikropları mutfak gereçlerine ve pişirmeden tüketeceğiniz gıdalara saçarak sağlık riski oluşturabiliriz. Ayrıca yumurtanın yıkanması üzerindeki koruyucu zarına zarar verecek ve onu daha korumasız kılacaktır. Yumurtayı illa yıkamak istiyorsak pişirmeden hemen önce yıkamalıyız.

Eğitim ve farkındalık: Gıda güvenliği konusunda halk arasında yeterli bilinç ve farkındalığın olmaması, tüketicilerin gıdaları doğru bir şekilde seçmesini ve saklamasını engelleyebilir. Ayrıca, gıda üreticileri ve işletmelerinin de gıda güvenliği konusunda yeterli eğitim almaları ve bilinçlenmeleri önemlidir.

Mutfakta çiğ hayvansal ürünler ile sebze meyveler için kullanacağımız mutfak gereçlerinin ayrı olmasına özen göstermeliyiz. Örneğin kesme tahtaları farklı olmalıdır. Mutfaklarda en çok yapılan hatalardan biri salçanın küfünü sıyırp veya ekmeğin küflü bölgesini kesip kalanını tüketmektir. Salça, yoğurt, ekmeğin, yumuşak peynir vb. gibi yumuşak gıdalarda küflenme görüyorsak, onlarla vedalaşma zamanı gelmiştir demektir. Çünkü küfün görünen kısmının altında gıdanın derinliklerine doğru ilerleyen iplikli yapıları vardır. Bu yumuşak gıdaların içerilerine doğru ilerler. Öte yandan bu yapılar hassas olduğu için sert gıdalarda çok ilerleyemez. Bu nedenle ayva, sert peynirler ve sert işlenmiş etlerde küflü bölüm çevresindeki 2.5cm'lik alanla beraber kesilip çıkartılırsa gerisi tüketilebilir.

Maalesef gıda güvenliği ihlalleri, endüstriden çok mutfaklarımızda karşılaştığımız bir durumdur. Bunlar en temel konular ancak daha anlatılacak çok şey var. Dolayısıyla tüm bunlara çok özen göstermek gerekir.

Türkiye gıda güvenliği konusunda 113 ülke arasında 49'uncu sırada... Bu konuda üzerinde durulması gereken en önemli sorunlar sizce nedir?

Türkiye'nin gıda güvenliği konusunda 49'uncu sırada yer alması, ülkemizde halen bu alanda çözülmesi gereken

birçok sorun olduğunu gösteriyor. Bu sorunları şöyle özetleyebiliriz:

Ham madde ve gıda işleme teknolojilerindeki yetersizlikler:

Ülkemizdeki bazı işletmelerde gıda işleme teknolojilerinin yeterli düzeyde olmaması, üretimde sıkıntılara neden olabiliyor. Ayrıca, gıdaların üretiminde kullanılan ham madde kalitesi ve temizliği de gıda güvenliği açısından önemli. Ham madde açısından en büyük sorunlardan biri de parçalanmış tarım arazileri ve plansız üretimdir. Geçimlik çiftçilikten profesyonel çiftçiliğe geçilmesi, büyük ölçekte üretim, üretim deseninde stratejik planlama yapılması gerekiyor.

Gıda hijyeni ve denetimleri: Gıda işletmelerinin hijyenik koşullarının yeterli düzeyde olmaması, gıda kaynaklı hastalıkların yayılmasına neden olabilir. Ayrıca, gıda işletmelerinin düzenli olarak denetlenmesi ve gıda güvenliği kurallarına uyulup uyulmadığının kontrol edilmesi de önemlidir.

Eğitim ve farkındalık: Gıda güvenliği konusunda halk arasında yeterli bilinç ve farkındalığın olmaması, tüketicilerin gıdaları doğru bir şekilde seçmesini ve saklamasını engelleyebilir. Ayrıca, gıda üreticileri ve işletmelerinin de gıda güvenliği konusunda yeterli eğitim almaları ve bilinçlenmeleri önemlidir.

Gıda takip sistemi: Ülkemizde halen yeterli bir gıda takip sistemi oluşturulamamıştır. Gıdaların kaynağı, üretim yeri, üretim tarihi, son kullanma tarihi gibi bilgilerin takip edilebilmesi, gıda güvenliği konusunda önemlidir.

Taklit taşıması: Gıda sektöründe talit taşıması yaygın olması, tüketicilerin sağlığına zarar verebilir. Bu nedenle, ürünlerin doğru bir şekilde etiketlenmesi ve takip edilebilmesi, gıda güvenliği açısından önemlidir.

Bu sorunların çözülmesi için; gıda güvenliği konusunda farkındalığın artırılması, gıda işletmelerinin hijyenik koşullarının iyileştirilmesi, gıda üretiminde kullanılan ham madde kalitesinin artırılması, gıda takip sistemlerinin geliştirilmesi gibi çeşitli

adımlar atılabilir. Ayrıca, gıda güvenliği konusunda daha etkin denetim mekanizmalarının oluşturulması da önemlidir.

İklim değişikliği, kaynakların hızla tükeniyor oluşu gıda krizini tetiklemeye devam ediyor. Sürdürülebilir ve besin değeri yüksek gıdaların üretimine giderek daha çok ihtiyaç var. Bu konuda siz neler söylemek istersiniz?

İklim değişikliği ve kaynakların hızla tükeniyor oluşu, gıda güvenliği konusunda yeni zorluklar ortaya çıkarmaktadır. Gıda krizini önlemek için sürdürülebilir ve besin değeri yüksek gıdaların üretimine giderek daha çok ihtiyaç duyulmaktadır. Bu konuda aşağıdaki noktalar önemlidir:

Sürdürülebilir tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması: Tarım sektörü, gıda üretimindeki en büyük kaynaklardan biridir. Sürdürülebilir tarım uygulamaları ile toprak verimliliği artırılabilir, su kaynakları korunabilir ve çevreye daha az zarar veren tarım yöntemleri uygulanabilir.

Besin değeri yüksek gıdaların üretimine odaklanılması: Sağlıklı beslenme için besin değeri yüksek gıdaların tüketimi önemlidir. Bu nedenle, gıda üreticilerinin, tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılamak için besin değeri yüksek gıdaların üretimine odaklanmaları gerekmektedir.

Gıda israfının azaltılması: Gıda israfı, dünyadaki gıda krizinin en önemli sebeplerinden biridir. Üretim, depolama, taşıma ve tüketim aşamalarında gıda israfını azaltmak için çeşitli yöntemler geliştirilmelidir.

Yenilikçi gıda üretim teknolojilerinin kullanımı: Yenilikçi gıda üretim teknolojileri, gıda üretiminde verimliliği artırabilir, enerji tüketimini azaltabilir ve çevresel etkiyi azaltabilir. Örneğin, yapay et üretimi gibi yeni teknolojiler, hayvancılık sektöründeki sorunları çözebilir.

Tüketicilerin bilinçlendirilmesi: Tüketicilerin sürdürülebilir gıda üretimine ve sağlıklı beslenmeye yönelik bilinçlenmeleri, gıda krizinin önlenmesine yardımcı olabilir. Tüketicilerin,

sürdürülebilir ve besin değeri yüksek gıdaların üretildiği, yerel üreticilere destek vererek, bu sürece katkıda bulunmaları da önemlidir.

Sonuç olarak, gıda krizi ile mücadele etmek için sürdürülebilir ve besin değeri yüksek gıdaların üretimine odaklanmak, yenilikçi teknolojileri kullanmak, gıda israfını azaltmak ve tüketicileri bilinçlendirmek önemlidir.

“Gıda israfının nedenlerinden biri de tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) ile son tüketim tarihinin (STT) birbirine karıştırılması” diyorsunuz. Nasıl ayıracağız birbirinden?

Son tüketim tarihi, belirtilen saklama koşullarına uyulması kaydıyla, bir gıda maddesinin güvenli şekilde tüketilebileceği süredir. Son kullanma tarihi bulunan gıdalara örnek olarak soğukta saklanan süt ürünleri, çiğ ve pişirilmiş etler ve hazır salatalar verilebilir.

Tavsiye edilen tüketim tarihi, bir gıdanın koku, doku ve tat özelliklerini en üst düzeyde koruyabileceği dönemi temsil eder. Tavsiye edilen tüketim tarihi bulunan gıdalara örnek olarak, konserve, kurutulmuş ve dondurulmuş gıdalar verilebilir.

Raf ömrünün amacı, tüketicilerin gıdaları güvenli ve bilinçli tüketmelerine yardımcı olmaktır. Gıdaların raf ömrü, yalnızca ürün sağlam ve hasarsız olarak satın alınmışsa geçerli kabul edilmelidir. Tüketiciler, her zaman üreticinin saklama talimatlarına uymalıdır, aksi takdirde son kullanma tarihine güvenmek risk yaratabilir. Gereksiz gıda israfını önlemek için gıdanın üzerinde yazanın STT mi yoksa TETT mi olduğuna dikkat edilmelidir ve TETT geçmiş olan ürünleri tüketmenin sağlık açısından bir riski olmadığı unutulmamalıdır. Bunların koku, tat, doku gibi özellikleri sizi rahatsız etmiyorsa tüketmenizde sakınca yoktur.

Bir röportajınızda “Gıdanın ve beslenmenin modası olmamalı” diyorsunuz? Biraz açar mısınız bunu?

Her insanın metabolizması insanın parmak izi gibi biriciktir ve o insana özeldir. Dolayısıyla genel gıda güvenliği koşulları ve çeşitlilik ile doza bağlı tüketim alışkanlıkları haricinde, genel

bir popüler, herkese uyan tek beden yaklaşımı gıda ve beslenmede mümkün değildir. Örneğin, belirli bir gıdayı ya da gıda grubunu tamamen kesmek veya aşırı tüketmek gibi önerileri barındıran popüler diyetler, uzun vadede sağlık sorunlarına yol açabilir. Bunun yerine, sağlıklı bir beslenme tarzının bireysel ihtiyaçlara ve yaşam tarzına uygun olarak belirlenmesi gerekir. Herkesin farklı bir metabolizması, yaşam tarzı, sağlık durumu ve beslenme alışkanlıkları olduğu için, kişiselleştirilmiş bir beslenme planı oluşturmak önemlidir. Ayrıca, gıda trendlerine takılıp kalmak yerine, temel beslenme ilkelerine sadık kalmak ve çeşitli gıdaları dengeli bir şekilde tüketmek önemlidir.

Son olarak “Soframızdaki Hurafeler” isimli yeni kitabınızı sormak isteriz. Neydi sizi bu kitabı yazmaya iten? Kitabınız okuru nasıl bir yolculuğa davet ediyor?

Kitabımın girişinde de yazdım. Carl Sagan'ın “Karanlık Bir Dünyada Bilimin Mum Işığı” adlı kitabında dediği gibi “Karanlığa lanet okumaktansa, bir mum yakmak yeğdir”. Ben de hurafelerin karanlık dünyasında bir mum yakmak istedim. Karanlığı bir mumla

aydınlatamayacağımın farkındayım. Ancak yakılan mumların sayısını artırarak aydınlığa kavuşma inancımı ve bilime duyduğum aşkı benden kimse alamaz.

Kitabımda, her yanımızın nasıl gıda hurafeleriyle çevrili olduğunu ortaya koyuyor, bu tuzaklara düşmememiz için bilimsel kaynaklara dayanan sağlam ve anlaşılır bir rehber sunuyorum. Okuduklarınız sizi bazen düşündürülecek, bazen de içtenlikle gülümsetecek ama en çok da ön yargılarınızı yıkıp doğru bilgiyi yeniden inşa etmeniz için cesaretlendirecek. Güvenilir gıda seçimleri yapmak ve sağlığını olumsuz etkileyecek tuzaklardan kaçınmak isteyen herkesi bu aydınlatıcı yolculuğa çıkmaya davet ediyorum. Son olarak şunu söylemek istiyorum, hurafelerden uzak, bilime yakın kalın.

Ekleme istedikleriniz...

Bu röportajı yapmayı düşünen, üzerinde emek harcayan, zamanını ayırıp okuyan herkese teşekkürler. Unutmayın ki bilgi kirliliğiyle bilimsel mücadele alanında gönüllü bir Don Kişot rolünü benimsiyorum. Dolayısıyla her zaman, her ortamda yel değirmenleriyle savaşa hazırım. Benimle beraber olursanız da çok sevinirim. Sevgilerimle.



1000 Çiftçi 1000 Bereket'te hedef: Onarıcı Tarım

Cargill'in çiftçilerin refahını ve ürünlerinin verimini artırmak, tarlada sosyal ve dijital dönüşümü desteklemek amacıyla başlattığı 1000 Çiftçi 1000 Bereket Programı beşinci yılını tamamladı. Programa dahil olan çiftçilere bugüne kadar yüzde 20'nin üzerinde verim artışı sağlayan programın sosyal yatırım getirisi de 2022 yılı itibarıyla her 1 TL'ye karşılık 3,23 TL oldu. Türkiye'nin 21 ilinde, 700 bin dekarlık alana ulaşan program, 6 binin üzerinde çiftçiye toprak ekosistemini iyileştirmek ve zenginleştirmek için onarıcı tarım uygulamaları ile destekliyor

158 yıllık tecrübesini yeni teknolojiler ve içgörülerle birleştiren Cargill, faaliyet gösterdiği her yerde çiftçiler, müşteriler, yerel yönetimler ve içinde yaşadığı toplumlarla bilgi birikimini paylaşarak tüm paydaşlarıyla birlikte değer yaratmak için çalışıyor. Dünyadaki en sürdürülebilir gıda tedarik zincirine sahip olmayı hedefleyen Cargill'in sürdürülebilirlik taahhütleri odağında Türkiye'de hayata geçirdiği 1000 Çiftçi 1000 Bereket Programı da çiftçilerin refahını ve ürünlerinin verimini artırmak, tarlada sosyal ve dijital dönüşümü desteklemek amacıyla 2019 yılında başlatıldı. Her yıl kapsamı genişleyen program, yeni hedefleri ile Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda gelişim göstermeye devam ediyor.

21 ilde, 700 bin dekarlık alanı kapsıyor

Beşinci yılını tamamlayan program, Türkiye'nin 21 ilinde mısır, ayçiçeği ve kanola üreticisi 6 bini aşkın çiftçiye ulaştı. Saha destekleri, çiftçilere tarlaya özel danışmanlık hizmeti, eğitim, dijital tarım araçlarına erişim ve Lider Çiftçi modülünden oluşan program, toplamda 400 bin dekarlık bir alanı kapsıyor.

Her 1 TL'ye karşılık 3,23 TL değer yarattı

Çiftçilere bugüne kadar yüzde 20'nin üzerinde verim artışı sağlayan 1000 Çiftçi 1000 Bereket kapsamında sunulan hizmet ve eğitimlerin çevresel, sosyal ve ekonomik anlamda yarattığı etkiler de Yatırımın Sosyal Geri Dönüşü (SROI – Social Return on Investment) yöntemi kullanılarak finansal değere dönüştürülüyor. SROI, 1000 Çiftçi 1000 Bereket başladığından bu yana her yıl

artarken, 2022 itibarıyla program, ana paydaşları olan çiftçiler üzerinde her 1 TL'ye karşılık 3,23 TL değerinde etki yarattı.

Tarladaki karbon ayak izi hesaplanıyor

Program bu yıl çiftçileri onarıcı tarıma daha fazla odaklanmaya teşvik ediyor. Tarlalarında hastalık riskini azaltmaya ve toprak kirliliğini önlemeye yardımcı olan, su kaynaklarını koruyan özel sulama, gübreleme ve ilaçlama





İlklerin programı

Türkiye'de en fazla sayıda çiftçiye düzenli ve 7/24 danışmanlık sağlayan en kapsamlı kurumsal sosyal sorumluluk programıdır.

Türkiye'de yatırımın sosyal geri dönüşü (SROI) hesaplaması yapılan ilk tarım ve gıda programıdır.

En fazla paydaş görüşü içeren İlerleme Raporunu yayınlayan ilk tarım ve gıda programıdır.

Çiftçiler ile ilgili düzenli araştırmalar yapan ilk ve tek tarım ve gıda programıdır.

2021 yılından başlayarak KONDA Araştırma şirketi ile "Çiftçilerde Değişim" araştırmasını düzenli olarak yürütmektedir.

uygulamalarını takip edebilen çiftçilerin tarladaki karbon ayak izi ise uluslararası platform Cool Farm Tool kullanılarak hesaplanıyor. Ayrıca, çiftçiler tehdit edici zararlıları Pest Trap (Dijital Böcek Tuzağı) ile tarlaya gitmeden tanyabiliyor ve ilaçlama kararları verebiliyor.

"Çiftçinin hem verimi hem kârlılığı artıyor"

Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu 1000 Çiftçi 1000 Bereket'in gıda sisteminin hızla artan dünya nüfusunun ihtiyaçlarını sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde karşılamaya devam etmesi için çok güzel bir örnek olduğunu vurguluyor. Tarakçıoğlu, "Programa katılan çiftçiler için onarıcı tarımı artırmak ve çevresel etkiyi azaltmak için somut adımlar attık ve bu, SROI ile hesaplanan sosyal etkimizin her yıl artmasına olanak tanıyor. Dünya nüfusunu sürdürülebilir bir şekilde beslemek için atılması gereken doğru adımların ötesinde, bu uygulamalar çiftçiler için maliyetleri azaltıyor ve yüzde 20'ye yakın verimlilik sağlayarak kârlılığı artırıyor" diyor.

Yeni sezonda iş sağlığı ve güvenliği konusunda kapsamlı eğitimler ve onarıcı tarım eğitimleri sunmaya devam edecek olan 1000 Çiftçi 1000 Bereket'le üretim yapan çiftçiler de programın faydalarını "1000 Çiftçi 1000 Bereket'ten önce birçok konuda eksik bilgiyle üretim yapıyorduk, bu program sayesinde daha bilinçlendik" şeklinde özetliyor.

"Ürünlerimizin kalitesi artıyor"

İzmir'in Tire ilçesine bağlı Peşrefli'de çiftçilik yapan Ceylan Karaoğlan, "1000 Çiftçi 1000 Bereket'in bize sağladığı tarımsal sensör istasyonu sayesinde sulama yapacağımız zamana rahatlıkla karar veriyoruz. Bu cihaz sayesinde verim artışı yüzde 100 oldu. Gereksiz sulama yapmadığımız için su tasarrufu da sağlıyoruz. Toprak analizi ve

tarımsal sensör istasyonu sayesinde ürünlerimizin kalitesi artmaya devam ediyor" diyor.

Balıkesir Bandırma'ya bağlı Yenisığırcı'da üretim yapan Özden Gümüş de Karaoğlan gibi verim artışına dikkat çekiyor: "Toprak analizleri sonucunda yaptığımız gübrelemelerle yüzde 25-45 verim artışı sağladık. Programa dahil olmadığımız yıllarda topraktaki bitki besin maddesi miktarını ve toprak yapısını bilmiyorduk. Programdaki mühendisler ve verilen eğitimlerle tüm konularda yetkin hale geldik."

"Program sayesinde gübreyi daha doğru kullanıyorum, suyu israf etmiyorum"

20 yaşındaki İlayda Altıntaş Eskişehir Çiftçiler'e bağlı Dikmen köyünde çiftçilik yapıyor. Bir yıl önce dahil olduğu programın özellikle sulama konusunda sağladığı faydayı "2022 mısır ekimi yaptığım ilk sene olduğu için sulamamız yeterli diye düşünüyorduk. Tarımsal sensör istasyonu uygulamasından kontrol ettiğimde suyun yeterli olmadığını gördük ve ek sulama yaparak bitki gelişimimize katkı sağladım. Teknoloji tarımda fark yaratıyor" sözleriyle anlatıyor.

Balıkesir Bandırma'da babasından devraldığı çiftçiliği devam ettiren İlker Sigo, tarımın geleceğine dikkat çekiyor ve şöyle diyor: "1000 Çiftçi 1000 Bereket sürdürülebilir tarımı daha rahat hale getiriyor. Program kapsamında sunulan uydudan tarla sağlığı takibi uygulaması ile şu an tarladaki hava şartını oturduğum yerden tahmin edebiliyorum. Gübreyi daha doğru kullanıyorum, suyu israf etmiyorum. Sıfır Atık gibi çevre eğitimlerinin faydasını gördüm. Arazilerimde sulama yapılmamasına rağmen her yıl yüzde 10 verim artışı sağladım."



1000 ÇİFTÇİ BEREKET

ÇİFTÇİNİN VERİMİNİ VE REFAHINI ARTIRAN ONARICI TARIM PROGRAMI

- Beşinci yılında 21 ilde 5.000'in üzerinde mısır, ayçiçeği ve kanola üreticisi
- Dört yıl üst üste %20'ye varan verim artışı
- 2022'de 3,23 TL değerinde sosyal getiri*
- 45'in üzerinde ulusal ve uluslararası ödül



*Tarım ve gıda alanında sosyal etki hesaplaması yapılan Türkiye'deki ilk program.

1000 Çiftçi 1000 Bereket araştırmasının sonuçlarına göre...

Kadınlar tarımın görünmeyen kahramanı

Birleşmiş Milletler'in, kadınların tarımsal üretimde, kaynakların sürdürülebilir kullanımında, gıda üretiminde ve güvenliğinde sahip olduğu önemli konumdan hareketle ilan ettiği Dünya Kadın Çiftçiler Günü 2008 yılından bu yana her yıl 15 Ekim'de kutlanıyor.

Dünyada tarımsal iş gücünün %43'ünü kadınlar oluşturuyor. Gıda üretiminin yarısından fazlasında emeği bulunan kadınların Türkiye'de de tarımsal üretimin ve kırsal hayatın sürekliliğinin sağlanmasında rolü büyük... Kadın ve erkeklerin neredeyse eşit sayıda istihdam edildiği tek sektör olan tarımda istihdam edilen toplam kişi sayısı 4 milyon 948 bin kişi. Bunun %41'i yani 2 milyon 47 bini kadın. Ücretsiz aile işçisi olarak çalışan kadın oranı %79,36 iken ücretli veya yevmiyeli olarak çalışan kadın oranı %11,10. Çiftçi ailelerde

günde 16-17 saat çalışan kadınlar evin tüm idaresini, çocukların ve yaşlıların bakımını yapıyor, ev halkı dışında işçilerin de yemeklerini hazırlıyor. Bunun yanı sıra yazlık, kışlık, kurutmalık, konserve ürünlerin yapımında küçük imalathane gibi çalışıyor.

Her yıl 15 Ekim'de kutlanan Dünya Kadın Çiftçiler Günü, kadınların kırsal ekonomideki hayati rolüne dikkat çekmek için 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nden bir gün önce ilan edilmesiyle de önem taşıyor. 1000 Çiftçi 1000 Bereket Programı ile çiftçilerin verimini ve refahını artırmak, tarımda sosyal ve dijital dönüşümü desteklemek, sürdürülebilir tarım uygulamalarıyla doğal kaynakların korunmasına katkıda bulunmak amacıyla çiftçilerin yanında olmaya devam eden Cargill bu güne özel bir araştırma paylaştı.

Program kapsamında KONDA ile geçen yıl gerçekleştirilen "Çiftçinin Zihin Haritası" araştırması, bu yıl tarım ve kadın konularına doğru genişletildi. Tarımsal süreçte kadınların nasıl bir rol üstlendiğinin ele alındığı araştırma kapsamında, 1000 Çiftçi 1000 Bereket programına katılan 34'ü erkek, 10'u



kadın toplam 44 kişiyle telefonla ve çevrim içi ortamda görüşüldü. Sonuçlar, Türkiye'de tarımın cinsiyet ayrımcılığının da en çok hissedildiği alan olduğunu, kadının tarımdaki rolünün yeterince öne çıkmadığını, ataerkil sosyokültürel yapı nedeniyle, tarımsal üretimde öznenen ziyade süreçteki takviye kuvvet gibi görüldüklerini ortaya koyuyor. Buna göre;

- 10-15 yıl öncesine kadar tarlada daha aktif olan kadınlar, insan gücüne duyulan ihtiyacın azalması ve ekim sahalarının büyümesine bağlı olarak tarlalardaki etkinliğini yitirdi. "Teknoloji geldi, tarlalarda kadının yapacağı bir şey kalmadı" diyenlerin sayısı arttı. Tarımın aile içi geçimlik bir faaliyetten para kazandıran ticari bir işe dönüşmesi sürecinde de tarlada kadının etkinliği azaldı.
- Çiftçilik aile işi sayılsa da toplumsal cinsiyet ilişkileri kadını ev içi rollerle tanımlamaya devam ediyor. Kadın-erkek eşit görülse de tarım erkeklerin işi olarak tanımlanıyor. Kadın takviye kuvvet gibi görülüyor. Kadınların sevgisini önemseyen erkekler, geri planda eşlerinin fikrini almaya ihtiyaç duyuyor.

Çiftçiliğin devamı erkek çocuk üzerinden tasarlanıyor

- Çiftçiliğin devamı ailede kız çocuk değil erkek çocuk üzerinden tasarlanıyor. Kız çocuğunun evlenip bir başka erkekle yeni bir aile kuracağı düşünüldüğünden, ilişkili bir meslek edinse bile aileye doğrudan katkısının olmayacağı düşünülüyor.
- Kıyı bölgeleri ve Çukurova'da kadınlara inananların sayısı daha

fazla. Bir şekilde işin başına geçen kadınların "daha titiz, daha sabırlı olacakları" için bu işi erkeklerden daha iyi yapabilecekleri düşünülüyor.

- Kadınlar tarımda aktif rol üstlenmek konusunda genellikle yeterli özgüvene sahip ve hevesli. Hemcinslerinin bu alanda faaliyet gösterecekleri erkeklerden daha da başarılı olacağına inanıyorlar.
- Teknolojik gelişmelerle kadınların tarlada çalışma pratiği neredeyse ortadan kalkıyor, hayvansal ürünlerin üretimi kadınların işi oluyor. Hayvancılıkla uğraşan hanelerde kadınların üstündeki yük daha da artıyor. Yoğurt, peynir gibi hayvansal ürünlerin kadınlar tarafından yapıp satıldığı bu evlerde hayvanların bakımı ve sağımı sırasında da kadınlar daha aktif rol üstleniyor.
- Hanelerin kendi üretimine yönelik yapılan bahçeler, bostanlar ve buralarda yetiştirilen ürünler de genellikle kadınların bakımı altında.

"Çiftçi üretmezse kimsenin karnını doyuramayız"

1000 Çiftçi 1000 Bereket'in lider çiftçilerinden Ceylan Karaoğlan, İzmir'in Tire İlçesi'ne bağlı Peşrefli köyünde üretim yapıyor. 16 yaşında evlenen ve üç çocuğu olan Karaoğlan, oğluyla birlikte mısır yetiştiriyor, aynı zamanda büyükbaş hayvanları ile süt üreticiliği yapıyor. Karaoğlan, "Çiftçiliğin mesaisi hiç bitmiyor. Sabah erkenden başlıyorum, bütün günüm tarlada geçiyor. Toprağı gübreliyorum, ekinlerimi kontrol ediyorum. Hiç boş kalmıyorum" diyor.

Tarlardan kazandıklarıyla okuttuğu çocukları artık çiftçiliği bırakmasını,

1000 Çiftçi 1000 Bereket'in lider çiftçilerinden Ceylan Karaoğlan, İzmir'in Tire İlçesi'ne bağlı Peşrefli köyünde üretim yapıyor. 16 yaşında evlenen ve üç çocuğu olan Karaoğlan, oğluyla birlikte mısır yetiştiriyor, aynı zamanda büyükbaş hayvanları ile süt üreticiliği yapıyor. Karaoğlan, "Çiftçiliğin mesaisi hiç bitmiyor.

Çiftçinin
Zihin Haritası

KONDA



Osmangazi Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümünde ikinci sınıf, Anadolu Üniversitesi Tarım Teknolojisi bölümünde birinci sınıf öğrencisi olan Altıntaş, “Okulum olduğu için şehirde de bulunuyorum ama eğer köydeysem hep tarladayım. Evde traktörlere bakım yapılacaksa onları yapıyorum” diyor. Toprak uğruna arkadaşlarıyla daha az vakit geçirmekten de hiç şikayetçi değil.

şehirde yaşamasını istese de Karaoğlan toprağından vazgeçmemeye kararlı: “Toprak bizi binlerce yıldır besliyor. Hem biz hem de gelecek kuşaklar için toprağımıza daha iyi bakmalı, kaynaklarımızı korumalıyız. Çok severek yapıyorum işimi. Çiftçi üretmezse kimsenin karnını doyuramayız. 1000 Çiftçi 1000 Bereket’e 2019 yılında katıldım, o günden bu yana lider çiftçilik yapıyorum. Daha öncesinde büyüklerimizden gördüğümüz gibi yapıyorduk işleri. Bu programla çok şey öğrendim. Katıldığım eğitimler çok yararlı oldu. Dijital toprak analizinin çok faydasını gördüm. Toprakta en iyi verimi almaya başladım. Geçmiş dönemlere göre tarlamı daha iyi suluyor, daha doğru gübreleme ve ilaçlama yapıyorum.”

Karaoğlan, “Çiftçilikte de kadın olmanın zorlukları çok” diyor ama hemcinslerini şu sözlerle cesaretlendiriyor: “İnsan ne yapmak istediğini bilince ve kararlı olunca karşısında hiçbir şey duramıyor. Yapamayacaklarını inandıkları için bu işten geri duran çok kadın var. Kadınlar olarak kendimize daha fazla güvenmeliyiz.”

“Tarlada olmak beni daha özgürleştiriyor”

İlayda Altıntaş, 1000 Çiftçi 1000 Bereket’in en genç kadın çiftçilerinden... Çiftçi bir ailenin kızı olarak Eskişehir Çiftçiler İlçesi’ne bağlı Dikmen köyünde doğan Altıntaş çocuk yaşlardan itibaren haşır neşir olduğu toprakla vakit geçirmeyi şehir hayatına tercih ediyor.

Osmangazi Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümünde ikinci sınıf, Anadolu Üniversitesi Tarım Teknolojisi bölümünde birinci sınıf öğrencisi olan Altıntaş, “Okulum olduğu için şehirde de bulunuyorum ama eğer köydeysem hep tarladayım. Evde traktörlere bakım yapılacaksa onları yapıyorum” diyor. Toprak uğruna arkadaşlarıyla daha az vakit geçirmekten de hiç şikayetçi değil.

Altıntaş, “Toprak benim için özgürlük demek... Şehirde binaların arasında gezmek yerine tarlada ayçiçeklerin arasında gezmek bana daha özgür hissettiriyor. Okulum biter bitmez köye koşacağım” diyor. 1000 Çiftçi 1000 Bereket programının faydasını ise “Bir

yıldır programdayım. Teknolojiyi biraz daha tarlalarımıza taşımış olduk bu programla. Mesela filiz uygulamasını bu yıl ilk kez ektiğimiz mısırdaki kullandım. Mısıra çok su verdiğimi zannediyordum, uygulamadan baktığımda ise halen yeterli su olmadığını gördüm. Geleceğimiz için tarımın, hayvancılığın devam etmesi şart. Çiftçi üretmezse yani zincirin başı koptuğunda devamı gelmez, üretmek zorundayız” sözleriyle özetliyor.

Sosyal medyada paylaştığı içeriklerle kadın çiftçilerin sayısının artmasına da katkı sağlamayı hedefleyen Altıntaş, “Kadınlar yapamaz gözünü bakılıyor ama aslında tam tersi. İsteddiğimiz her şeyi yapabiliriz. Hatta bir sloganım var, “Ojemi de sürerim, tarlamı da” diye. İnşallah daha fazla kadını bu sloganla görmek istiyorum” diyor.

“Kadının elinin değdiği yer güzelleşiyor”

Ankara’nın Polatlı İlçesi’ne bağlı Uzunbeyli köyünde yaşayan Ceren Yağlıkara ise aslında endüstri mühendisi... 2016 yılından bu yana kanola ve ayçiçeği üreten ve aile mesleği çiftçiliği devam ettiren eşine destek olan Yağlıkara, Ankara Üniversitesi Ziraat Mühendisliği bölümünde son sınıf öğrencisi.

Ziraat mühendisliği okuyana kadar tarımın kolay yapılan bir iş olduğunu düşündüğünü söyleyen Yağlıkara, “İşin içine girdikten sonra toprağın ne kadar çok emek istediğini, işin çok daha ciddi olduğunu kavradım. Pandemi olunca hepimiz önce sağlığımızı korumaya çalıştık, bir de gıdadan vazgeçemedik. Gıdanın geleceği de tarıma bağlı. Bu yıl üniversitenin çiftliğinde staj yaptım. İlk o zaman gerçek anlamda toprağına değdim ve bakış açım değişti. Toprağına değince

huzur buluyorsunuz. 3.5 yaşında kızımız var, şimdiden ona tarla sevgisini aşılamaya çalışıyoruz. Eşim de ben de işimizin devam etmesini istiyoruz. Tek hayalimiz tarlalarda üretimi devam ettirebilmek” diyor.

“1000 Çiftçi 1000 Bereket sayesinde her şeyden önce daha bilinçlendik” diyen Yağlıkara, teknolojiyi tarıma daha fazla entegre etmek gerektiğinin altını çiziyor: “Babalarımızdan, atalarımızdan öğrendiklerimiz elbette önemli ama teknoloji her geçen gün tarımda daha fazla yer buluyor. 1000 Çiftçi 1000 Bereket bize doğru ürün kullanımını öğretti. Uydu takip sistemi ile tarlaya gitmeden durumunu görebiliyoruz. Dijital toprak analizi yapabiliyoruz. Aslında zaman alan şeyleri daha kısa sürede yapıyoruz ve böylece aldığımız verim de artıyor.”

Etrafında çok fazla kadın çiftçi olmadığını söyleyen Yağlıkara, tarım sadece kadınlara bırakılsa daha sistematik, daha verimli üretim yapılabileceğini söylüyor. Yağlıkara, “Aslında kadının elinin değdiği yer güzelleşiyor. Erkekler arasındaki rekabet tarımı ileri götürmüyor. Kadınlar arasında oluşabilecek üretim rekabeti bizi daha iyi yerlere taşır” diyor.

“1000 Çiftçi 1000 Bereket sayesinde her şeyden önce daha bilinçlendik” diyen Yağlıkara, teknolojiyi tarıma daha fazla entegre etmek gerektiğinin altını çiziyor: “Babalarımızdan, atalarımızdan öğrendiklerimiz elbette önemli ama teknoloji her geçen gün tarımda daha fazla yer buluyor. 1000 Çiftçi 1000 Bereket bize doğru ürün kullanımını öğretti.

Ankara’nın Polatlı İlçesi’ne bağlı Uzunbeyli köyünde yaşayan Ceren Yağlıkara ise aslında endüstri mühendisi... 2016 yılından bu yana kanola ve ayçiçeği üreten ve aile mesleği çiftçiliği devam ettiren eşine destek olan Yağlıkara, Ankara Üniversitesi Ziraat Mühendisliği bölümünde son sınıf öğrencisi.

Tarladaki yaşam döngüsü

Tarlada sürdürülebilirlik yönetiminin çevresel, sosyal ve ekonomik etkileri sonucu her bir ürünün iki maliyeti ortaya çıkar: Akçeli maliyet ve gezegenimize maliyet. Gezegenimize maliyetin en büyük kısmını tarlada yaşam döngüsü boyunca günümüzün üç temel sorunu olan biyoçeşitlilik kaybı, çevre kirliliği, iklim değişikliğine olumsuz etkiler oluşturmaktadır.

Prof. Dr. Filiz Karaosmanoğlu
İstanbul Teknik Üniversitesi Öğretim Üyesi
Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Derneği
Başkanı

Tarlada toprak, su, hava, biyoçeşitlilik ve iklimle etkileşimde tüketir ve üretirken sağlık, su güvenliği ve gıda güvenliği de riske girer. Üretim tüketirken tarla yaşama hem etki eder hem de etkilenir. İnsanın gıdası, hayvanın yemi için üstü açık yeşil fabrikada güneş, su ve tozlaştırıcılar adeta doğanın organize sanayi bölgeleri gibi çalışırken yaşam döngüsü boyunca çok sayıda etkiye sebep olunur. Çok sayıda etkiye de maruz kalınır.

Tarlada tohum, gübre, tarım kimyasalı, su, elektrik, motor yakıtı ile arazi kullanılırken ürün, odunsu atıklar ve ambalaj atıkları çıkar. Üründe çiftçinin bereketi ile gezegenimizdeki azot, karbon ve su döngüsü gizlidir. Bu

süreçteki çevresel etkiler uluslararası standartlara göre yapılan Yaşam Döngüsü Değerlendirmesi (YDD) çalışması ile saptanmaktadır.

YDD ürün veya hizmetin yaşamın farklı aşamalarındaki çevresel etkilerinin belirlenmesi, toprak-hava-su-canlı ve iklime yapılan tüm etkilerinin belirlenmesi, girdilerinin azaltılması olup, en iyi atık-su-enerji yönetiminin uygulanması, mevcut en temiz teknolojiyi kullanabilmek için önemli bir karar verme ve karşılaştırma aracıdır. Böylece fosil kaynakların tüketimi ile insan sağlığı, su ve kara ekosistemlerine dair tüm etkilerin mevcut durumunun saptanması ve ardından iyileştirmelerle etki azaltımı yoluna çıkılması mümkün olmaktadır. YDD ile başta Karbon Ayak İzi olmak üzere Alan Kullanımı, Asidifikasyon, Biyoçeşitlilik, Ekotoksiklik, İklim Değişikliği, Kaynak Tüketimi, Ötrotfikasyon, Radyasyon, Solunum, Toksiklik gibi etkiler belirlenmektedir.

Tarım yaşam döngüsünde sera gazları (karbondioksit; metan; diazotmonoksit; halojenli gazlar) çıkışı ile küresel ısınmaya, küresel ısınma da iklim değişikliğine neden olur. Kişi, toplum, devlet, kuruluş, etkinlik veya ürünün/ hizmetin doğrudan veya dolaylı neden olduğu belli bir zamandaki sera gazı salımlarının (emisyollarının) karbondioksit eşdeğeri miktar Karbon Ayak İzi olarak tanımlanmaktadır. Diğer deyişle tarımsal ürünün iklim değişimine etkisinin göstergesi Karbon Ayak İzi'dir.

YDD sözün özü sürekli iyileştirme aracıdır. YDD çıktıları ile sürdürülebilir üretim yolunda hep daha iyisi için ilerleme mümkün olmaktadır. YDD ile kuruluşların sürdürülebilirlik yönetimleri, raporlamaları standartlarla saptanmış, doğrulanmış çevresel göstergeleri ile güçlendirilerek paydaşlarına şeffaf olarak sunulmaktadır.

Temmuz 2021 tarihli ülkemizin Yeşil Mutabakat Eylem Planı kapsamında "Sürdürülebilir Tarım" yer alırken "Yeşil ve Döngüsel Ekonomi" başlığı altında YDD tanımlıdır. Bu doğrultuya tam uyumlu çiftçilerin verimini ve refahını artırarak sürdürülebilir tarım uygulamalarını geliştirmeyi hedefleyen Cargill 1000 Çiftçi 1000 Bereket Kurumsal Sosyal Sorumluluk Programı kapsamında yürütülen İstanbul Teknik Üniversitesi projesinde tarlada sürdürülebilir üretim, enerji yönetimi, atık yönetimi, iklim krizi, YDD konulu eğitimler verilerek ayçiçek, kanola, mısır için tarlada tohumdan ürüne giden süreçte farklı illerde, farklı tarla büyüklükleri için farklı senaryolarda YDD ülkemizin mühim bir ilk çalışması olarak yürütüldü. YDD sonuçlarının üretimin iyileştirilmesi için kullanımı, tarlaya çevresel etki azaltımı için iz düşürülmesi çalışmaları sürmekte. Öne çıkan çevresel etkilerdeki enerji, gübre, tarım kimyasalı kullanımı ile bu tüketimlerin ürün Karbon Ayak İzi'ne etkisine odaklanma yapılmakta. Çünkü tarlada sürdürülebilirlik yönetiminde asıl olan bu etkileri bilim ve teknolojiye dayalı olarak hep azaltma yolunda ilerlemektir. Bu yol üretimin değişmek için dönüşmesi demektir. Yaşamın her alanında olduğu gibi tarım da yeşil, döngüsel, dijital dönüşürken, tarım ekonomisinde çevresel etkileşim öne çıkmaktadır. İşte bu nedenlerle YDD sonuçlarıyla tarlada üretimin gezegene

maliyetinin saptanması, izlenmesi, maliyetin iyileştirmelerle düşürülmesi önemlidir.

Türkiye'de İklim Uyum Eyleminin Güçlendirilmesi Projesi (Ekim 2019-Ekim 2023) kapsamında 2053 Net Sıfır Hedefi için mevzuat yenilenmesi sürerken, İklim Değişikliği Kanun Taslağı hazır. Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi Sekreteryası'na ülkemizin yeni Niyet Edilen Ulusal Katkı Beyanı %41 olarak sunuldu. Türkiye'mizin sera gazı azaltım yolunda tüm sektörler görev düşmekte. Tarımımızın iklim dirençli olması için hepimize düşen görevler de var. Bu bağlamda Cargill 1000 Çiftçi 1000 Bereket Kurumsal Sosyal Sorumluluk Programı yarattığı çevresel, sosyal, ekonomik etkilerini "Sosyal Etki Ölçümleme ve Yatırımın Sosyal Geri Dönüşü (SROI) Raporu" ile ortaya koymakta. SROI çıktısı yaratılan finansal değerlerin yapılan yatırıma oranı olup, 1:1 oranı üzerinde hesaplanan her SROI Oranı, yaratılan değişimin başarısının yerini göstermekte. Programın SROI Oranı 2019, 2020 ve 2021 sezonlarında sırasıyla 2,53; 2,78; 3,03 değerleriyle artarak, sürdürülebilirlik yönetiminin olmazsa olmazını, sürekli iyileştirmeyi işaret etmekte. Raporlamada YDD çıktılarıyla çevresel etkilerde yaratılacak olumlu etkilerin önümüzdeki yıllarda SROI değerlerinde artışa neden olması öngörülmekte. Bu durum tarlada YDD çalışması öneminin kuvvetli göstergesidir.

Meraklısı için:

<https://www.sut-d.org>

<https://www.ekonomim.com/yazar/filiz-karaosmanoglu/245>

<http://petroturk.com/author/fkaraosmanoglu>





Yarının Kadın Liderleri Programı, dördüncü yılında etkisini ikiye katlıyor

Cargill'in Türk Eğitim Vakfı (TEV) iş birliğinde 2020-2021 Eğitim ve Öğretim yılında hayata geçirdiği Yarının Kadın Liderleri Programı, Türkiye genelinde 200'e yakın üniversite öğrencisine ulaştı

Cargill'in 2020-2021 Eğitim ve Öğretim yılında geleceğin kadın liderlerini yetiştirmek amacıyla Türk Eğitim Vakfı (TEV) iş birliğinde hayata geçirdiği ödüllü Yarının Kadın Liderleri Programı, dördüncü yılına kapasitesini ikiye katlayarak giriyor.

Program, kadınların toplumlarına erkeklerle eşit koşullarda katılımı ve insani gelişmeye katkı sağlamada eğitimin öneminden hareketle başlatıldı. Cargill, cinsiyet eşitliği ve kadının güçlendirilmesine yönelik Birleşmiş Milletler (BM) 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda hem globalde hem de Türkiye'de daha güçlü yarınlar için cinsiyet eşitliğini kalıcı bir değer haline getirmek amacıyla çalışıyor.

Kısa bir süre önce 2023 kayıtları açılan programa şimdiden 63 üniversite öğrencisi dahil oldu. Yeni dönemde Cargill global fonu ile desteklenen ve önümüzdeki üç yıl içinde öğrenci sayısını iki katına çıkaracak olan program böylece 2027 yılına kadar 600'e yakın yarının kadın lideri adayını desteklemiş olacak.

2021 yılından bu yana Türkiye genelinde 16 ilde, 30 farklı üniversiteden 200'e yakın öğrenci burstan yararlandı. TEV Etki Analizi'ne göre; programdan mezun bursiyerlerin yüksek eğitim alma olasılığı 10 kat daha fazla. Çalışma hayatına katılarak yarının kadın lideri olma yolunda ilk adımı atan program mezunlarının oranı ise yüzde 60.

Yarının Kadın Liderleri Programı, öğrencilere burs, staj, mentorluk, üretim tesislerinde yerinde eğitim, kitap desteği, çevrim içi bütünsel sağlık platformu aboneliği gibi çeşitli imkanlar sunarak iş hayatında liderlik için ihtiyaç duydukları yetkinlikleri kazandırmayı amaçlıyor.

Mentorluk kapsamında Cargill'in üst düzey yöneticileri, direktörler ve farklı pozisyonlardaki müdürler ile bir araya gelen öğrenciler, özgüven kazanıyor, farklı bakış açıları ve uygulamalarla kendilerini geliştirme fırsatı buluyor.

Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu, programın Cargill'in Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile

Program, kadınların toplumlarına erkeklerle eşit koşullarda katılımı ve insani gelişmeye katkı sağlamada eğitimin öneminden hareketle başlatıldı. Cargill, cinsiyet eşitliği ve kadının güçlendirilmesine yönelik Birleşmiş Milletler (BM) 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları doğrultusunda hem globalde hem de Türkiye'de daha güçlü yarınlar için cinsiyet eşitliğini kalıcı bir değer haline getirmek amacıyla çalışıyor.



Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su
Murat Tarakçoğlu

uyumlu Çeşitlilik, Eşitlik ve Kapsayıcılık stratejisinin bir parçası olduğunu belirtti. Tarakçoğlu, "Dünyada ve Türkiye'de daha güçlü bir gelecek için toplumsal cinsiyet eşitliğini kalıcı bir değer haline getirmek üzere çalışıyoruz. Bu vizyonla, hem Cargill'de hem de toplumsal ölçekte somut adımlar atıyoruz ve cinsiyet eşitliği ve insani gelişme söz konusu olduğunda eğitimin oynadığı önemli rolün bilincindeyiz. Yarının Kadın Liderleri Programı bu çabamızın en güzel örneklerinden biri. Öncelikli hedefimiz, bursiyerlerimizi kendi sektörlerine en iyi şekilde liderlik etmelerini sağlayacak yetkinliklerle donatmak, potansiyellerini ve tutkularını ortaya çıkarmaya yardımcı olmak" dedi.

TEV Genel Müdürü Banu Taşkın da Yarının Kadın Liderleri Programının birçok kuruma örnek teşkil ettiğini belirtti. Taşkın, "Türk Eğitim Vakfı olarak, kadınların güçlenmesinin öncelikle eğitimle başladığını vurguluyor, 56 yıldır fırsat eşitliği temelinde çalışmalarımızı gayretle sürdürüyoruz. Yarının Kadın Liderleri Programı, öğrencilerimize verdiği çok yönlü desteklerle geleceğin kadın liderlerinin kişisel ve mesleki açıdan gelişmesine katkı sağlıyor. Genç kadınların geleceğine ışık tutan değerli eğitim dostumuz Cargill'e, hayata eşit katılım fırsatı sundukları öğrencilerimiz adına şükranlarımızı sunuyoruz."

Programda yer alan ve şu anda Cargill'de staj yapan Buse Avcı ise "Cargill'in kadın liderler konusundaki vizyonu beni çok mutlu ediyor. Hayatta karşımıza 10 fırsat çıkar, bu fırsatların beşini değerlendiririz ve biri bizi çok ileri taşır. Yeni nesiller üzerinde böylesine etkili bir fırsatı ilk elden

deneyimleyen biri olarak kendimi çok şanslı görüyorum. Hayatımın her döneminde bunu gururla söyleyeceğim. Tüm bu girişimlerin kapsamının daha da genişlemesini, daha çok gence ulaşmasını dilerim" diye konuştu.

Yarının Kadın Liderleri Programı ile bugüne kadar, dördü uluslararası toplam altı ödül alan Cargill, insani gelişmenin sağlanması için eğitimin öneminin bilincinde olarak ilköğretimden üniversiteye kadar başarılı öğrencilerin eğitim yolculuklarında yanlarındaki güç oluyor. Faaliyet gösterdiği Bursa, Balıkesir, İzmit ve Sakarya'daki farklı okullara ekipman yardımı, bakım-onarım ve çevre iyileştirmeleri dahil olmak üzere destekler sağlıyor.

QR kodu okutarak Yarının Kadın Liderleri Programı'nın videosuna ulaşabilirsiniz.



Türk Eğitim Vakfı (TEV) Genel Müdürü
Banu Taşkın



Cargill ve TEV'in desteği yarınlar için umutlarımı yeşertti

"Yarının Kadın Liderleri" programı kapsamında Cargill çalışanlarından mentorluk alan üniversite öğrencileri de görüşlerini şöyle dile getirdi:

Mühendislik Fakültesi Öğrencisi, TEV Bursiyeri Serap:

Tez yazmaya, finallerimi yetiştirmeye çalıştığım, okul bitiyor ne yapacağım diye kaygılandığım bir dönemde böyle bir programa dâhil olmak umutlarımı yeniden yeşertti. Şu an biliyorum ki, büyük firmalara özgüvenle başvurabilirim çünkü görüşmelerde nasıl davranmalıyım, özgeçmişim nasıl olmalı ya da zorluklarla nasıl baş edeceğim, artık biliyorum.

Mühendislik Fakültesi Öğrencisi, TEV Bursiyeri Gül Nur:

Koşulların böylesine zor olduğu bir dönemde elimden tuttukları için Türk Eğitim Vakfı'na ve Cargill'e sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Bize verdikleri emek gerçekten çok kıymetli. Bu süreçte sadece maddi olarak değil kendimi geliştirmek ve yeni şeyler öğrenmek adına da büyük destek aldım.

Mühendislik Fakültesi Öğrencisi, TEV Bursiyeri Özlem:

Hedefim örnek bir kadın mühendis olmak. Bu program sayesinde mülakat simülasyonu, geleceğin meslekleri, iş hayatı ile ilgili birçok konuda bilgi edindim. Mühendislik eğitimimi ilk uygulayabildiğim fabrika Cargill oldu.

Mühendislik Fakültesi Öğrencisi, TEV Bursiyeri Başak:

TEV ve Cargill'in Türk kadınlarının güçlenmesine odaklı bu programının gerçekten de öğrencilere çok şey kattığını düşünüyorum.

Veterinerlik Fakültesi Öğrencisi, TEV Bursiyeri Esvan:

İş hayatında başarılı kadınları dinlemek, gerçekten çok farklı bir deneyim. Bu harika programı hayata geçiren, emeği geçen herkese teşekkür ederim.

Mühendislik Fakültesi Öğrencisi, TEV Bursiyeri İpek:

Kariyerine henüz başlamamış benim gibi genç kadınlar için iş hayatında başarılı insanların tecrübelerini dinleyebilme, onlara soru sorabilme ve iletişim kurabilme imkânı verdikleri için TEV ve Cargill ailesine çok teşekkür ederim.

Yarının Kadın Liderleri ile Cargill yöneticileri ile bir araya geldi

Cargill ve Türk Eğitim Vakfı (TEV) iş birliğinde 2021 yılında hayata geçirilen “Yarının Kadın Liderleri” programı öğrencileri, Cargill yöneticileri ile buluştu. İstanbul’da 26 Ekim’de düzenlenen etkinliğe Cargill’in tüm üst düzey yöneticilerinin yanı sıra Türk Eğitim Vakfı (TEV) Genel Müdürü Banu Taşkın katıldı. Program ile ilgili deneyimlerinin yanı sıra gelecek planlarını anlatan öğrenciler, yöneticiler ile bir arada olmaktan duydukları memnuniyeti dile getirdi.



Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO’su Murat Tarakçıoğlu konuşmasında, “Yakında iş hayatına atılacaksınız, önünüzde pek çok fırsat olacak. Önemli olan ne kadar hazır olduğunuz” ifadelerini kullandı. Cargill’in TEV ile ortaklığında 2021 yılında hayata geçirdiği “Yarının Kadın Liderleri” programı, 200’e yakın üzerinde üniversite öğrencisine Türkiye’nin geleceğine ışık tutacak liderler olma yolunda mesleki donanım kazandırırken, gelecekteki başarılarının da temelini oluşturuyor.



Turyağ’dan üretim atağı

Köklü geçmişi ve inovatif ürünleri ile endüstriyel ve ev dışı yağ tüketim pazarının öncü markası Turyağ, sektörün önemli oyuncularından Unat Yağ ile fason üretim anlaşması imzaladı. Böylece, Turyağ’ın yüksek kalitedeki ürünleri daha hızlı bir şekilde Türkiye’nin farklı bölgelerindeki müşterilere ulaştırılabilecek.

Gıda Çözümleri META Tedarik Zinciri Direktörü Kıvanç Çekiç, “Geleneksel köklerinden aldığı bilgi birikimiyle tüketici trendlerine uygun bir biçimde geliştirdiği yenilikçi ürünlere adını yazdıran Turyağ, endüstriyel ve pastacılık yağlarında sektör profesyonellerinin ve pastacılık sanatına gönül veren ustaların vazgeçilmezi olmayı başarıyor. Kalite ve güvenlikte Türkiye’deki en iddialı tesislerden biri olan ve bu başarısı ‘Güvenilir Tedarikçi’ sertifikası ile tescillenen Balıkesir’deki Turyağ Yağ Üretim Tesisimizde son yıllarda 80’in üzerinde yeni ürün geliştirdik. Yağ pazarının değerli firması Unat ile gerçekleştirdiğimiz üretim anlaşmasından büyük mutluluk

duyuyoruz. Gerçekleştirdiğimiz bu iş birliği hem üretim hem de kapasite anlamında rahatlama sağlayacak. Tedarik zincirimizi daha sağlamlaştıran anlaşma sayesinde, müşterilerimize daha hızlı hizmet sunabilecek olmayı da müşteri memnuniyeti açısından çok önemsiyoruz” dedi.

Unat Yağ Genel Müdürü Bekir Oktay da konuya ilişkin şunları söyledi: “Unat Yağ olarak bitkisel yemeklik yağ sektöründe 20 yılı aşkın tecrübemizle hizmet veriyoruz. Müşterilerimize daha iyi hizmet sunabilmek ve yaşama daha iyi lezzetler katabilmek amacıyla Mersin’deki tesisimizde uzman kadromuz ile el değmeden ürettiğimiz

ürünleri beş kıtadaki dünya mutfaklarına sunuyoruz. Küresel gıda şirketlerinin onaylı tedarikçisi olarak, Turyağ ile yaptığımız üretim iş birliğinden büyük mutluluk duyuyoruz. Turyağ’ın üretim hacmine verim ve hız katmak için çalışacağız. Hayata geçirdiğimiz iş birliğimiz, Unat olarak hep daha iyisini yapma hedefimizin güçlü bir yansıması.”

TEV ve Cargill, geleceğin bilim insanlarını yetiştirmek için el ele verdi

Türk Eğitim Vakfı (TEV) ile Cargill'in eğitim alanındaki iyilik hareketi genişliyor. TEV bünyesinde 2017 yılında Burs Fonu'nu başlatan, 2021 yılında ise hayata geçirdiği Yarının Kadın Liderleri Programı ile topluma katkı sağlayacak güçlü kadınlar yetiştirmek için üniversite öğrencilerinin yanında olan Cargill, şimdi de lise öğrencilerine destek verdi. Üstün nitelikli öğrencilerin yetiştiği Türk Eğitim Vakfı İnanç Türkes Özel Lisesi'nin (TEVİTÖL) iki kimya laboratuvarını yenileyen Cargill ayrıca yedi adet laboratuvarın eksiklerini giderdi ve yeni kimyasal saklama dolapları temin etti. Türkiye'nin göz bebeği gençlerinin bilimsel çalışmalarına hizmet edecek yeni laboratuvarların açılış töreni TEV Genel Müdürü Banu Taşkın'ın ev sahipliğinde, Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu ve Cargill yönetim ekibinin katılımıyla geçtiğimiz günlerde gerçekleşti.



55 yıldır maddi olanakları sınırlı öğrencilere burs desteği veren Türkiye'nin en köklü ve öncü vakıflarından Türk Eğitim Vakfı (TEV) ve bünyesinde yer alan TEVİTÖL anlamlı bir ziyarete ev sahipliği yaptı. Cargill Türkiye ve TEV iş birliği kapsamında TEVİTÖL'ün laboratuvarlarını yenileyerek çağa uygun imkânlar kavuşturan Cargill Türkiye yönetim ekibi geçtiğimiz günlerde okula bir ziyaret gerçekleştirdi. Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu'nun da katılımıyla TEVİTÖL öğrencileri eşliğinde yenilenen laboratuvarları gezen Cargill Türkiye yönetim ekibi, TEVİTÖL öğretmenlerinden yürütülen bilimsel çalışmalar hakkında da detaylı bilgi aldı.

Banu Taşkın: 'Cargill ile iş birliğimiz giderek büyüyen bir iyilik hareketine dönüştü'

TEVİTÖL'e sağlanan bu anlamlı destek için teşekkürlerini dile getiren TEV Genel Müdürü Banu Taşkın şunları söyledi: "Vakfımızın her zaman iftihar ettiği başarı öykülerinden birinin kahramanı olan TEVİTÖL, ülkemizin parlak geleceği adına gerçek bir umut ve potansiyel kaynağı. Cargill'in TEVİTÖL'e katkıları öğrencilerimizin teknoloji ve inovasyon vizyonlarına anlamlı bir değer katacak. Cargill Ailesi ile 2017 yılında Cargill Burs Fonu ile başlayan iş birliğimiz giderek büyüyen bir iyilik hareketine dönüştü. "Yarının Kadın Liderleri" programı, bugün kızlarımıza sadece maddi destek

değil, başarılı ve ihtiyacı olana fırsat eşitliği sağlıyor. Bursiyerlerimizin sadece bugünkü ihtiyacını karşılamıyor, geleceğe dair ihtiyaçlarını anlamaya çalışıp, farklı workshop çalışmaları ile hem eğitimlerini hem de sosyal gelişimlerini destekliyoruz. Türk Eğitim Vakfı olarak tüm çalışmalarımızda en büyük motivasyonumuz başarılı gençlerimiz, en büyük gücümüz ise Cargill gibi değerli eğitim dostu kurumlardır. Sosyal etkisi bu denli güçlü bir iyilik zinciri yarattıkları için Cargill ailesine bir kez daha şükranlarımızı sunarız."

Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu da yaptığı konuşmada, "Cargill'in değerleri arasında ilk sırada 'Önce insan' yaklaşımı var. Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) kapsamında yoksulluk, cinsiyet eşitliği, eğitim, eşitsizliklerin azaltılması konularında katkı sağlamak için çalışıyoruz. Toplumsal ihtiyaçlara cevap verecek özel kurumsal sosyal sorumluluk programları geliştiriyoruz. Bugün burada pırl pırl gençlerle bir arada olmak gerçekten gurur verici. Gençlerden öğrenecek çok şeyimiz var,

bilhassa ne kadar özgüvenli olduklarını görünce çok mutlu oldum. Türkiye'nin en seçkin, göz bebeği gençlerinin bilimsel çalışmalarına destek vermek ayrı bir mutluluk kaynağı bizim için. Türk Eğitim Vakfı ile geçtiğimiz yıl başlattığımız, üniversitelerde okuyan geleceğin kadın liderleri gençlere burs vermenin ötesinde onların mesleki ve kişisel yolculuğunda yanlarında olduğumuz kapsamlı bir öğrenci destekleme programı olan Yarının Kadın Liderleri de ikinci dönemine çok yakında başlayacak. TEVİTÖL'e verdiğimiz destek ile geleceğin bilim insanlarının yetişmesine katkı sunmuş olmaktan büyük bir mutluluk duyuyoruz. Bizim için eğitime yatırım, geleceğe yatırım... Bu konudaki çalışmalarımız yalnızca lise ve üniversiteyle sınırlı da değil. Bursa Orhangazi'de 2006 yılında yaptırdığımız Cargill İlkokulu'nda da 500 öğrenci eğitim-öğretim görüyor. Her yıl okulun bakım ve onarım işlerine katkı sağlıyoruz. Eğitimin tüm kademelerindeki öğrencilerimizin çabası bizleri hep daha fazlasını yapmak için motive ediyor. Amacımız daha çok öğrencinin hayatına dokunmak" dedi.



Hayalimiz tüm kadınların emeklerinin karşılığını aldığı bir dünya

Cargill, toplumsal cinsiyet eşitliği konusundaki duyarlılığı ve iyi uygulama örneklerinin daha ileri gitmesi ve tüm iş dünyasına ilham olması için çalışmaya devam ediyor. Kadınların görünürlüğü, vizyonerliğini ve kariyerlerini artırma hedefi taşıyan Cargill Women's Network'ün Türkiye ayağı da 8 Mart Dünya Kadınlar Günü etkinlikleri ile bu özel günü daha anlamlı kılıyor.

Gıda Çözümleri META, geçen yılki 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü "Ön Yargıları Kırma" teması ile tüm lokasyonlarında kutladı. Bu güne özel düzenlenen panele, yazar Ayşe Kulin ve Opet Pazarlama Genel Müdür Yardımcısı Murat Zengin katıldı. Panel, Cargill çalışanları tarafından canlı yayında izlendi.



Ayşe Kulin

Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu panelde yaptığı konuşmada, kadınlara özel bir günün kutlanmasının, buna ihtiyaç duyulmasının başlı başına bir sorun olduğuna dikkat çekti. Eğitim ve dil konularında değişimin tüm toplumu dönüştürebileceğine işaret eden Tarakçıoğlu, "En önemlisi de ön yargıları yıkarak iyi örnek olabilmek gerek; iyi örnekleri çoğaltmak gerek. Gururla söyleyebilirim ki Cargill bu anlamda çok çok iyi bir örnek. Cargill olarak toplumsal cinsiyet eşitliği konusundaki duyarlılığımızın ve iyi uygulama örneklerimizin daha da ileri gitmesini ve tüm iş dünyasına ilham olmasını umuyoruz. Kadınların emeklerinin hakkını aldığı, yaşamlarının da hakkını verebildiği bir dünya hayali için kurumlar olarak da bireysel olarak da üzerimize düşenleri yerine getirmeliyiz" dedi.

Ayşe Kulin konuşmasında ön yargıları kıran kadın örneklerinden bahsetti. 'Kardelenler'i yazma hikayesini anlattı. Murat Zengin de toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanmasında iş



Murat Zengin

dünyasının rolüne dikkat çekti. Eşiklikte istihdamın önemi, kadınların ekonomik bağımsızlığı, iş dünyasının bu konudaki samimiyetiyle ilgili görüşlerini paylaştı.

Panelde, Cargill'in kurumsal sosyal sorumluluk programı 1000 Çiftçi 1000 Bereket kapsamında İzmir Tire'nin Peşrefli köyünde çiftçilik yapan ve tek başına ön yargıları yıkan Ceylan Karaoğlu'nun videosu da izletildi.

Farklı düşüncelerin bir arada olması büyük zenginlik

Gıda Çözümleri META, bu yılki 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü ise "Eşitliği Kucaklamak" başlığı altında tüm lokasyonlarında kutladı. Etkinlikte, toplumsal cinsiyet önyargısına ve eşitsizliğine meydan okumak ve tüm cinsiyetler için daha kapsayıcı bir dünya yaratmak için farkındalık çağrısı yapıldı.



200'e yakın kişinin katıldığı etkinlik ile Gıda Çözümleri META tüm lokasyonları, iş gruplarını bir araya getirerek ortak event yapan nadir ülkelerden biri oldu. Cargill Gıda Çözümleri Et ve Süt Alternatifleri Ürün Portföy Direktörü Banu Öksün, "Karşımdaki beni bir kadın olarak değil önce insan olarak görmeli" dedi. Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu, Dünya Ekonomik Forumu'nun Küresel Cinsiyet Eşitliği Raporu'yla ilgili bilgiler aktardı. Tarakçıoğlu, farklılıkların çok güzel olduğunu vurguladı ve "Kadın erkek hepimizin farklı yönleri var. Farklı düşüncelerden insanların bir arada olması da büyük zenginlik" dedi.

Cargill Hayvan Besleme, Orta Doğu ve Afrika (MEA) Genel Müdürü Rene Osorio, "Cargill'in CEO'suna global olarak raporlama yapan 6 kadın yönetici var, bu görülmemiş bir şey. Türkiye'deki kadın yetenek havuzundan çok etkilendim" dedi. Cargill Women's Network Türkiye lideri Tuba Çetin ise farklılıkların gözetilerek eşit fırsatlar yaratılması gerektiğini vurguladı.

Dünya Ekonomik Forumu'nun raporuna göre cinsiyet eşitsizliği sorununun ortadan kalkması için 286 yıl gerekiyor ve hiçbir ülke cinsiyet eşitsizliği sorununu tam olarak çözebilmiş değil.

Türkiye, cinsiyet eşitliği açısından 146 ülke arasında 124'üncü sırada yer alıyor

Kadınlar bilinçaltı ön yargıların mağduru

Dünya genelinde 21 farklı lokasyonda yapılan Cargill Women's Network'ün (CWN), Türkiye grubu lideri aynı zamanda Gıda Çözümleri META Hukuk Departmanı Başkanı Tuba Çetin... İlk etapta Kuzey Amerika'da yapılan, daha sonra Avrupa, Asya, Latin Amerika'ya yayılan Cargill Women's Network'ün şu anda bin 200'e yakın üyesi var. Cargill'in toplumsal cinsiyet eşitliği konusunda ciddi çalışmalar yaptığını söyleyen Çetin, "Kadınlar için iş hayatında en büyük engel, bilinçaltı ön yargıları... Cinsiyet eşitliği olan bir iş yeri elde etmek için kapsayıcılık gerekiyor" diyor

Cargill Women's Network'ün Türkiye ayağının organik olarak büyüyeceğine inandığını belirten Tuba Çetin, "Sponsorumuz Murat Tarakçıoğlu" dedikten sonra şunları ekledi: "Bir tek eksiklerimiz daha çok erkek üyemizin olmaması." İşte Çetin'le yaptığımız röportaj:

Dünyada ve Türkiye'de nasıl organize olundu?

Türkiye'de 2017 yılında çalışmalara başladık. ABD'deki yapılanmayı ilk duyduğumda, "Size burada

nasıl yardımcı olabiliriz?" diye notlar göndermiştim. "Biz burada yapılanmanın nasıl geliştiğini görelim, sizi haberdar edeceğiz" dediler. Daha sonra Türkiye'de birkaç arkadaşımın birlikte yapılanmayı gerçekleştirdik.

2017'de kaç kişiydiniz, şimdi kaç kişiniz? Ekip genişledi mi?

Sanırım beş kişiyle başladık. Bugün sayımız 8-10 kişi. Bu gönüllü bir yapı... İlgisi gösteren, toplantılarımıza katılmak isteyen, belirli konulardaki aktivitelerimizle ilgilenen herkesi davet ediyoruz. Bazı kişiler sadece belirli projelerde yer aldığı gibi sürekli toplantılarımıza katılanlar da var. Bazen çoğalıyoruz, bazen azalıyoruz.

"Artık bizi bilmeyen kalmamıştır"

İlk günkü etki ile şu an arasında nasıl bir farkındalık değişimi var?

İlk etapta kimsenin ilgi duymadığını, kendi içimizdeki 4-5 kişinin bile yüksek enerji ile çalışmadığını, olaya asılmadığını hissediyordum. Özellikle son iki üç yıldır, belki pandeminin de etkisiyle özellikle yeni jenerasyonun, bize katılan yeni arkadaşların ilgisi çok yüksek. Yeni jenerasyona toplumsal cinsiyet eşitliği konusunda hiçbir şey anlatmak zorunda kalmıyoruz, enerjileri

de çok yüksek. Cargill Women's Network'ün en büyük etkinliklerinden biri 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'ne ilişkin olarak belirli bir tema üzerine tüm lokasyonlarda kutlamalar ve o güne ilişkin farkındalık eğitimleri yapmak. 2022 yılındaki 8 Mart etkinliği, dünya genelinde en çok katılım sağlanan aktivitelerden biri oldu. Bunun en büyük sebeplerinden biri gruptaki arkadaşların iyi fikirleri, çalışmaları. Cargill Women's Network'ü sanıyorum artık bilmeyen yoktur.

İlk gün bir hedefle yola çıktınız, beş yılda hedef büyüttünüz mü?

Hakikaten hedef büyüdü. Şimdi daha organize, daha bölgesel bazlı hareket ediyoruz. Buradaki en önemli konulardan biri; 2021 ve 2022'ye dönüp baktığınızda bölgesel birliği sağlamak, bölgesel hedeflere ulaşmak konusunda bir öncelikler, ölçüm sistemi çıkarmaktı. Buna da devam edilecek. Bu konuya ilişkin araştırma yapmak, tecrübelerle ilişkin geri bildirim toplamanın yanı sıra mentorlük programı hedefimiz de var.

Cargill gibi şirketlerin kadın çalışanlarına ilişkin insan kaynakları politikalarına yönelik ne söylemek istersiniz?

Cargill'in sürdürülebilirlik taahhütlerinden biri 2030 yılına kadar yüzde 50 kadın-erkek çalışan seviyesine gelmek. Bu çok önemli bir taahhüt. Cargill ayrıca toplumsal cinsiyet eşitliği konusunda ciddi çalışan, tüm dünyada 16 bin üyesi olan Lead Network'e üye. Tüm bunlar Cargill'in bu konuyu ne



Tuba Çetin

kadar ciddiyetle ele aldığını, taahhütlerini yerine getirme konusunda çalışmalarını ne kadar hızlandırdığını gösteriyor. Yeni bir diversity inclusion (çeşitlilik ve kapsayıcılık) yöneticimiz var. Yeni

Cargill Women's Network'ün en büyük etkinliklerinden biri 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'ne ilişkin olarak belirli bir tema üzerine tüm lokasyonlarda kutlamalar ve o güne ilişkin farkındalık eğitimleri yapmak. 2022 yılındaki 8 Mart etkinliği, dünya genelinde en çok katılım sağlanan aktivitelerden biri oldu. Bunun en büyük sebeplerinden biri gruptaki arkadaşların iyi fikirleri, çalışmaları. Cargill Women's Network'ü sanıyorum artık bilmeyen yoktur.





Geçen yıl iki hukuk fakültesi öğrencisine mentorlük yaptım, benim için besleyici bir deneyimdi. Onlara yardımcı olurken siz de çok şey öğreniyorsunuz. Çünkü gençler, bu dünyanın içindeki farklı sesler. Cargill bu programla kendi çalışanlarına da mentorluk yapıyor.

stratejilerimiz var. Cinsiyet eşitliği olan bir iş yeri elde etmek için kapsayıcılık gerekiyor. Bu nedenle sadece kadın konusundaki hedefler değil kapsayıcılık konusundaki hedefler de gözden geçirilerek, ikisinin birbirine yardımcı olması sağlanıyor. Bir iş yerinde çok kadın odaklı çalışınca rahatsızlık da yaratabiliyorsunuz. "Kadın-erkek sayısı eşit olmalı, bir sorun var dediğimizde" tepki görebiliyoruz. Bunun yaşanmaması için herkesin bir araya geldiği, kapsayıcı bir iş kültürü kurmak lazım.

"Gençler bu dünyanın içindeki farklı sesler"

Yarının Kadın Liderleri mentorluk programından bahsedebilir misiniz?

Ülkemizde, dünyada kadın lider yetiştirmeye ne kadar destek olursak, Cargill'de kadın çalışanların, kadın yöneticilerin sayısının arttığını göreceğiz. O açıdan çok güzel bir program. En güzel yanlarından biri sadece Türk Eğitim Vakfı (TEV) aracılığı ile kadın öğrencilere destek olmak değil aynı zamanda onlara yol göstermek. Kaldı ki mentorluk çift taraflı çalışan bir kavram. Geçen yıl iki hukuk fakültesi öğrencisine mentorlük yaptım, benim için besleyici bir deneyimdi. Onlara yardımcı olurken siz de çok şey öğreniyorsunuz. Çünkü gençler, bu dünyanın içindeki farklı sesler. Cargill bu programla kendi çalışanlarına da mentorluk yapıyor.

Çalışmalarınız duyuldukça nasıl tepkiler alıyorsunuz?

Geçen yılki 8 Mart Kadınlar Günü etkinliğiyle ilgili çok güzel geri bildirimler geldi. Herkes çok beğenmiş, çok içselleştirmişler. Katılımcılar da çok değerliydi. Osmanlı'da kadını anlatan Aşye Kulin'in kendi hikayelerinden, hayat tecrübelerinden, entelektüel birikiminden ortaya koyduğu bir kadın perspektifi herkesi çok etkilemişti. Yorulduk, çok çalıştık ama çok güzel bir program ortaya çıktı.

Kadınların iş hayatında yaşadığı zorluklar sizce nedir?

Bence en büyük engel, bilinçaltı önyargıları. Bu konuda ne kadar eğitim vererseniz verin aşabilmek zor ama hiçbir şey imkansız değil. İşe alım süreçlerinde de, yükselmeye, kariyer hedeflerinde de en büyük engel bilinçaltı önyargıları. Yüzyılların getirdiği bir şey, kadın-erkek fark etmiyor. Kadınların yapamayacağı, duygusal olduğu, çocuk yaptıktan sonra ilerleyemeyeceği esasında hepimizin bilinç altında olan önyargılardan kaynaklanıyor.

"Daha çok erkek üyemiz olsun istiyoruz"

Beş yıl sonra bu oluşumu nerede görebiliriz?

Etki alanımızın büyüyeceğini hissediyorum. Geçen yıl bize katılanlar, faaliyetlerde görev almak isteyenler çok oldu, daha da olacaktır. Lead Network ile birlikte çok değişik aktiviteler

yapacağız, Cargill Women's Network'ün organik olarak büyüyeceğini düşünüyorum ve etki alanının da bu nedenle artacağını düşünüyorum.

Farklı STK'larla çalışmalarınız var mı? Birlikte çalıştığınız ekipten bahsedebilir misiniz?

Tarım Sektöründe Kadınlar (Women in Agribusiness) isimli ABD'deki bir birliğe üyeyiz. Her yıl konferanslarına katılıyoruz. Gıda sektöründeki kadın çalışanların katıldığı, sadece teknik bilgilerin anlatıldığı, sırf kadınlar için yapılan bir konferans. Birlikte çalıştığımız ekibe ise Cargill Türkiye lokasyonundan herkesin katılabilmesini sağlıyoruz, fabrikalardaki arkadaşlarımız mesela katılım sağlıyorlar. Farklı iş birimleri, farklı perspektiflerden insanların katılımını sağlamak en büyük özellik. Gönüllük unsuru da önemli, bir de kadın networkü olmasından ötürü herkesin kendi fikirlerini yüksek sesle tartışabildiği, dile getirdiği bir ortam. Bu bir iş değil, bir paylaşım. Bir tek eksikimiz daha çok erkek üyemizin olmaması.

Bence en büyük engel, bilinçaltı önyargıları. Bu konuda ne kadar eğitim vererseniz verin aşabilmek zor ama hiçbir şey imkansız değil. İşe alım süreçlerinde de, yükselmeye, kariyer hedeflerinde de en büyük engel bilinçaltı önyargıları. Yüzyılların getirdiği bir şey, kadın-erkek fark etmiyor. Kadınların yapamayacağı, duygusal olduğu, çocuk yaptıktan sonra ilerleyemeyeceği esasında hepimizin bilinç altında olan önyargılardan kaynaklanıyor.

META Upgrade kültür yolculuğu hız kesmiyor

Uzmanlıkları birbirinden farklı Cargill çalışanları tarafından tamamen gönüllülük esasıyla başlatılan META Upgrade kültür yolculuğu çalışmalarına tüm hızıyla devam ediyor. META Upgrade “güçlü liderlik, önce müşteri, inovasyon ve çeviklik” odak alanlarını önümüzdeki dönemde “süreç, büyüme ve etkileşim” üzerindeki pozitif yansımalarını somut haline getirerek, kültür yolculuğunu daha bütünsel bakış açısıyla ele alıyor.



Cargill'in global stratejisi ve yönlendirmesi doğrultusunda ilerleyen META Upgrade'e katkı sağlayan herkes değişimin bir parçası olurken, sorumluluk üstlenerek hem kendilerini geliştiriyor hem kültürün geliştirilmesine etki eden çalışmaların belirleme ve katkıda bulunma şansını yakalıyor.

META Upgrade tarafından geçtiğimiz yıl düzenlenen Let's Upside Down etkinliğine, İhtiyaç Haritası'nın kurucularından oyuncu Mert Fırat, görme engelli Kürşat Ceylan, milli yüzücü Emre Sakçı katıldı. Mert Fırat etkinlikte yaptığı konuşmada, “Önemli olan ortak hayata imza atabilmek. Başarıyı herkes sahiplenir” dedi.

Görme engellilerin sosyoekonomik gelişimine yönelik projelerde çalışan Kürşat Ceylan da 60 ülkede milyonlarca engelliye ulaşan akıllı beyaz bastonu anlattı. Ceylan, bastonun görme engellilerin önündeki engelleri algıladığını ve titreşimle kişiye haber verdiğini söyledi.



Aylin AKSOY:

“The origin of innovation is based on the fulfillment of a need. move independently outdoors.”

Eğitim denince koşar adımız iyilik denince adımızı yazarız



Sporun birleştiren ve iyileştiren gücüne inanan Cargill Gönüllü Koşu Takımı, İstanbul Maratonu'na katılarak gençlere destek olmaya devam ediyor. 2022 yılında adımlarını “Üniversiteli gençlerin eğitimleri yanda kalmasın” diyerek atan gönüllüler, 330 bağışçının desteğiyle katıldıkları maratonda Türk Eğitim Vakfı (TEV) ve Toplum Gönüllüleri Vakfı (TOG) adına koşarak 15 kilometrelik parkuru tamamladı ve 16 öğrencinin hayatına dokundu. Cargill Gönüllü Koşu Takımı geçen yıl da Anne Çocuk Eğitim Vakfı (AÇEV) yararına koştu. Parkuru takımla beraber adımlayan 313 AÇEV koşucusu, açtıkları kampanyalarla bin 686 bağışçıya ve 1 milyon TL'nin üzerinde bağışa ulaşılmasına katkı sağladı. Böylece, 771 çocuk AÇEV'in deprem bölgesinde yürüttüğü bilimsel temelli program uygulamaları ile buluşacak.



Cargill Gönüllü Koşu Takımı'nın videosunu QR kodu okutarak izleyebilirsiniz.



Cargill'de 'Gölge CEO' olmak muhteşem bir deneyimdi

Bir Gün CEO programı kapsamında Cargill'de 'Gölge CEO' olarak bir gün görev yapan Mustafa Özkök'e göre yeni dünya düzeninde liderlik; doğru zamanlama, hızlı adaptasyon ve güçlü iletişim ile ilgili... Özkök, "Bugün bir şirkette yönetici olsaydım herkesin kendi işinin lideri olması gerektiği bilincini aşıladım. Bu bilinçle de değişimi yönetmelerini sağlamak isterim" diyor.

Cargill, iyi eğitilmiş genç yeteneklere öğrenim ve gelişim imkânı tanımaya devam ediyor. Cargill'in şirketlere uluslararası üst düzey yönetici araştırma ve değerlendirme hizmeti veren Odgers Berndtson ile yürüttüğü 'Bir Gün CEO' programı başarıyla tamamlandı. Üç genç, sekiz ay boyunca Cargill Türkiye icra kurulundaki yöneticiler ile proje geliştirdi, deneyimlerini paylaştı.

Program kapsamında 'Gölge CEO' seçilen isim Bilkent Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümünü mezunu Mustafa Özkök oldu. Dijitalleşme üzerine bir proje geliştiren ekipte yer alan Özkök, Cargill Türkiye, Orta Doğu ve Afrika Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu'yla da bir gün geçirdi. 26 Ekim'de Tarakçıoğlu ile çeşitli toplantılara katılan Özkök, bir liderin günlük iş rutinine birebir tanıklık etme fırsatı yakalarken unutulmaz bir deneyim yaşadı. Cargill Haberler için Özkök'le keyifli bir röportaj gerçekleştirdik. İşte o röportaj:

Sizi tanıyabilir miyiz? 2021 yılında Bilkent Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümünü bitirdiniz. Mezun olduktan sonra hemen iş hayatına mı atıldınız?

1998 İzmir doğumluyum. 2021 yılında Bilkent Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümünde lisans, 2022 yılında ise Boğaziçi Üniversitesi

Ekonomi ve Finans bölümünde yüksek lisans eğitimimi tamamladım. İş hayatına lisans eğitimimin son döneminde atıldım. Mezun olmadan önce Strateji Danışmanlığı Stajyeri, mezun olduktan sonra Strateji Danışmanlığı Analisti olarak KPMG firmasında çalıştım. 2021'den Mart 2023'e kadar Garanti BBVA'da Kanal Yönetimi Yetkilisi olarak bankanın şube ve ATM stratejilerinin yönetiminde rol aldım. Şu anda Zorlu Holding bünyesinde Strateji, Kurumsal Finansman ve İş Geliştirme Uzmanı olarak çalışıyorum.

Bir Gün CEO programına nasıl seçildiniz? Sizin için nasıl bir yolculuktu, deneyimlerinizi paylaşır mısınız?

Bir Gün CEO programına 2020 Mart ayında ön elemeler ve görüşmeler sonrasında katılmaya hak kazandım. Öğrenci olarak başladığım bu yolculuğu iki yıl sonra iş hayatında bir profesyonel olarak tamamladım. Programın başında teknoloji, liderlik, hikaye anlatıcılığı, iletişim, problem çözme ve gelecek şirket trendleri ile ilgili çeşitli eğitimler aldık. Daha sonrasında iki haftada bir farklı sektörlerden şirketlerin üst düzey yöneticileri ile bir araya gelerek, sunumlar yaptığımız yoğun bir süreci tamamladık. Programın son aşamasında yolum iyi ki dediğim Cargill ve İcra Kurulu Üyeleri ile kesişti. İcra kuruluyla toplantılar yaptığımız sekiz haftalık bu

süreçte Cargill'in uzmanlık alanlarını, gıda trendlerini ve sektördeki teknolojik gelişmeleri analiz ettik. Analizimiz sonucunda yeni ürünler geliştirdiğimiz, bu ürünlerin pazara girme stratejilerini belirlediğimiz bir proje üzerinde çalıştık. Projenin beğenilmesi sonucunda Cargill MENA bölgesi merkez ofisinde 'Gölge CEO' olarak, Sayın Murat Tarakçıoğlu ve İcra Kurulu üyeleriyle bir gün geçirmeye hak kazandım.

'Gölge CEO' olarak Cargill üst yönetimiyle çalışırken sizi en çok etkileyen ne oldu?

Cargill'de 'Gölge CEO' olmak benim için muhteşem bir deneyimdi. İki olay beni gerçekten derinden etkiledi. Bunların ilki üst düzey yöneticiler ile birlikte katıldığım strateji toplantısında 'Gölge CEO' olarak önemli bir yatırım için onay vermeme imkân tanınmasıydı. Genç yaşta böyle bir karar alma sürecini deneyimleyebilmek inanılmaz bir duyguydu. İkincisi ise Türk Eğitim Vakfı bursiyeri olan 50 genç öğrenci ile bir araya geldiğimizde, sevgili Cargill ekibinin göstermiş olduğu sorumlu liderliğe bizzat şahit olmaktı. Asla unutamayacağım bu iki deneyimin lider olma yolunda bana sürekli yol göstereceğinden eminim.

Cargill'de bir gün CEO koltuğuna oturmak nasıl bir duyguydu? Bir liderin günlük iş rutinine tanıklık etmek size neler kattı?

Cargill gibi büyük ve global ölçekli bir firmanın bir gün boyunca META bölgesinden sorumlu CEO'su olmak benim için inanılmazdı. Katıldığım toplantılarda iyi bir dinleyici olmak, yerinde ve güçlü sorular sormak, önemli konularda hızlı ve doğru kararlar



Mustafa Özkök, Gıda Çözümleri META Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu ile...

almak, yoğun ajandaya rağmen güçlü ve özgüvenli bir tavır sergilemek gibi birçok değerli beceriyi doğrudan gözlemleyebilme şansına sahip oldum. Artık kendimi lider olma yolunda eskiye nazaran daha güçlü hissediyorum. Sayın Murat Tarakçıoğlu ve İcra Kurulu üyelerine bana bu fırsatı tanıdıkları için tekrardan teşekkür ve saygılarımı sunarım.

Yeni dünya düzeninde liderlik kavramını nasıl tanımlarsınız? Bugün bir şirkette yönetici olsanız ilk iş ne yapardınız?

Bence yeni dünya düzeninde liderlik; doğru zamanlama, hızlı adaptasyon ve güçlü iletişim ile ilgili bir kavram. Birlikte çalıştığımız insanların farklılıklarına, değerlerine ve sahip oldukları yetkinliklere saygı duyarak, katma değeri yüksek işler yapabiliriz. Ancak bu şekilde herkesin kendisini değerli hissettiği bir ortam yaratılabilir. Bugün bir şirkette yönetici olsaydım herkesin kendi işinin lideri olması gerektiği bilincini aşıladım. Bu bilinçle de değişimi yönetmelerini sağlamak isterim. Çünkü hayatta değişmeyen tek şey değişimin kendisidir ve ileride hızlı ve doğru kararlar alabilmek için herkesin işinin lideri olması gerektiği gerçeği kaçınılmazdır.

Gençleri geliştirmek, desteklemek için Bir Gün CEO gibi programlar hakkında ne söylemek istersiniz?

Beklenmedik gelişmelerin eskiye nazaran daha sık yaşandığı karmaşık bir dünya düzenine doğru ilerliyoruz. Böyle bir dünyaya adapte olabilmek için de herkesin sorumlu liderlik bilincine sahip olması çok kritik. Bu sebeple üniversiteden itibaren gençlerin liderlik ve değişim yönetimi üzerine kendilerini geliştirmelerine fırsat tanıyan Bir Gün CEO gibi liderlik programlarının yaygınlaşması gerektiğini düşünüyorum. Ayrıca Cargill gibi güçlü firmaların Bir Gün CEO gibi programlarda aktif katılım göstermeleri gençlerin hem geleceğe daha umutla bakmalarını hem de kendilerini iş hayatına daha hazır hissetmelerini sağlayacaktır.



Mustafa Özkök

Deprem felaketi gıda güvenliğinin önemini bir kez daha gösterdi

Cargill Gıda Çözümleri Et ve Süt Alternatifleri Ürün Portföy Direktörü Banu Öksün, HBR Türkiye'nin sorularını yanıtladı. Pandemiyle gündeme gelen gıda güvenliğinin önemini 6 Şubat'taki deprem felaketi ile yeniden gözler önüne serildiğini belirten Öksün, "Son yaşadığımız deprem felaketi de bir kez daha gösterdi ki güvenli ve besleyici gıdaya erişim söz konusu olduğunda sürdürülebilirlik gereklilikleri artıyor" dedi. İşte o röportaj:



Son dönemde sürdürülebilirlik dünyanın en çok konuştuğu konuların başında geliyor. Cargill'in sürdürülebilirliğe bakış açısını öğrenebilir miyiz?

Öncelikle asrın felaketi olarak kabul edilen ve sadece ülkemizi değil dünyayı birbirine kenetleyen depremlerden derin bir üzüntü duyduğumuzu belirtmek isterim. Cargill olarak her sorumlu kurum gibi afetin yaralarını sarmak için ilk günden bu yana elimizden gelenin fazlasını yapmak için çalışıyoruz. Bu afet aslında sürdürülebilir gıdanın önemini de gösterdi. Bu konunun detaylarına da birazdan mutlaka değineceğiz. Bu vesileyle depremlerde hayatını kaybedenlere Allah'tan rahmet, tüm milletimize baş sağlığı ve yaralılarımıza acil şifalar diliyorum.

Sürdürülebilirlik konusunu nasıl ele aldığımıza gelecek olursam... Cargill olarak dünyanın güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslenmesine katkı sağlamak en temel amacımız. Global sürdürülebilirlik anlayışımızın temelinde üç ana konu var; İklim, Toprak ve Su ve İnsan... Bu alanlarda taahhütlerimize gelince; İklim başlığında, 2030 yılına kadar tedarik zincirimizden kaynaklı emisyonları yüzde 30 azaltmayı taahhüt ediyoruz. Toprak ve Su konusunda taahhüdümüz, 2030 yılına kadar global tedarik zincirimizi gezegen dostu yapmak ve su kaynaklarını sürdürülebilir bir şekilde yönetmek. Üçüncüsü İnsan... İnsan Hakları konusundaki duyarlılığımızın yanı sıra toplumsal cinsiyet eşitliği adına 2030 yılına kadar yönetim kademelerinde yüzde 50 kadın yöneticinin yer alması ve yine 2030'a kadar 10 milyon çiftçiye tarlada sürdürülebilirlik eğitimleri vererek refahlarını sağlamak var.

Banu Öksün



Peki, sürdürülebilir gıda deyince ne anlamalıyız?

Sürdürülebilir gıda sistemlerini, nesillerin ekonomik, sosyal ve çevresel refahını güvence altına almak olarak tanımlayabiliriz. Dünya Ekonomik Forumu, 2019 yılında tarım, gıda ve içecek endüstrisinin sürdürülebilir olmasına ilişkin bir çalışma yayınladı. Bu çalışmada, sürdürülebilir gıdanın tanımı yapıldı. Gıdada ani fiyat artışlarına karşı alınması gereken önlemler, geçim kaynaklarının çeşitlenmesi, kaynakların hassasiyetle yönetilmesi gibi konulara dikkat çekildi.

Birleşmiş Milletler'e göre dünya nüfusu 2050'de 10 milyara ulaşacak. Bir yandan, yaşlanan, zenginleşen nüfusun daha iyi besinlere ihtiyacının artacağı, diğer yandan genç ve alım gücü düşük kesimin gıda ihtiyacının karşılanması gıdanın sürdürülebilir olduğunun göstergeleri arasında raporlandı.

Covid-19 döneminde, gıdada ithalata bağımlı ülkelerin lojistik sıkıntılarından nasıl etkilendiğini hepimiz gördük. Son yaşadığımız deprem felaketi de bir kez daha gösterdi ki güvenli ve besleyici gıdaya erişim söz konusu olduğunda sürdürülebilirlik gereklilikleri artıyor. İlk anda depremedelerin en acil ihtiyaçlarından biri elbette gıdaydı. Bu açıdan sürdürülebilirlik birçok şeyi ifade ediyor. Bölgede halen temel gıda maddelerine ihtiyaç duyuluyor. Diğer

Bölgede halen temel gıda maddelerine ihtiyaç duyuluyor. Diğer taraftan yetersiz beslenme, özellikle çocuklarda protein-enerji bakımından yetersiz besin alımı, vitaminlerin, bazı minerallerin eksikliğinden kaynaklı sağlık sorunları yaşanabileceğini göz ardı etmemek gerekiyor. Besin değeri yüksek ve hemen tüketime hazır paketlenmiş gıdalar, bozulmadan gönderilebilen ürünler bu dönemde daha önemli hale geldi.



Özetle, global gıda sistemlerinin entegre çalışması, tüketicinin gıda seçimlerinde sürdürülebilir kaynaklardan üretilen ürünleri tercih etmelerini ve tedarikin sürekliliğini sağlamak, doğaya uyumlu üretimin artırılması gibi konular büyük önem arz ediyor.

tarafından yetersiz beslenme, özellikle çocuklarda protein-enerji bakımından yetersiz besin alımı, vitaminlerin, bazı minerallerin eksikliğinden kaynaklı sağlık sorunları yaşanabileceğini göz ardı etmemek gerekiyor. Besin değeri yüksek ve hemen tüketime hazır paketlenmiş gıdalar, bozulmadan gönderilebilen ürünler bu dönemde daha önemli hale geldi.

Özetle, global gıda sistemlerinin entegre çalışması, tüketicinin gıda seçimlerinde sürdürülebilir kaynaklardan üretilen ürünleri tercih etmelerini ve tedarikin sürekliliğini sağlamak, doğaya uyumlu üretimin artırılması gibi konular büyük önem arz ediyor.

Gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik arasında nasıl bir ilişki var? Bu konuda üreticiler, politika belirleyiciler ve tedarik zincirinde yer alan tüm paydaş kurumlardan ne beklemeliyiz?

Dünyamız son yıllarda gıda güvensizliğine neden olan pek çok sorunla yüzleşti. Gıda güvenliğinin sağlanamaması, üretim girdilerindeki

maliyet artışları ve benzeri durumlar gıda güvenliğini ve dolayısıyla gıdanın sürdürülebilirliğini tehdit eden unsurlar arasında. Bir diğer sorun tedarik zincirindeki sıkıntılar. Üretilen tüm gıdaların üçte biri kayboluyor ya da hasat sonrası heba oluyor. Ayrıca gıda israfının kontrol altına alınması çok büyük önem taşıyor.

Gıda güvenliği konusunda tüm kurumların hesap verebilir olmaları, sorumlu hissetmeleri çok önemli... G7'nin 2021 yılında başlattığı Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Girişimi'nin parçası olan 22 şirketin gıda ve tarım alanında sürdürülebilirlik konularında yarattıkları değer, World Benchmarking Alliance metodolojisi ile belirleniyor. Dört ana gösterge var. Ekolojik alanda sera gazı emisyonları, tarımsal arazilerin verimli kullanımına dair ekim ve hasat uygulamaları gibi konularda önlemler ele alınıyor. Ekonomik alanda kurumlardan öncelikle sürdürülebilir gıda konusunda somut, uygulanabilir ve ölçümlenebilir stratejiler ve yönetim ilkeleri bekleniyor. Sosyal alanda insan haklarına uyum ve alt kırımlarında çocuk işçi çalıştırma, özellikle ihtiyaç sahibi tüketiciler için sağlık ve güvenlik konuları, iş yerinde sağlık ve güvenlik uygulamaları, çiftçi ve balıkçıların geçim kaynakları var. Beslenmede ise besin değeri yüksek gıdaların ve gıda bileşenlerinin üretimi, bulunurluğu, bu tür gıdaların erişilebilir ve satın alınabilir olması için kurumların yaptığı çalışmalar var.

Birleşmiş Milletler raporlarına göre bugün bir çiftçi 150 kişiyi besliyorken 2050'de bu sayı iki katına çıkacak. Ancak şu bir gerçek ki, mevcut gıda üretimimiz ve tarım sistemlerimiz sürdürülebilirlik kriterlerini karşılamıyor. Nüfusun yeterli beslenebilmesi için gıda üretiminin artması gerekiyor. Fakat toprak miktarı artmıyor, çiftçi

sayısı artmıyor. Burada da çiftçilerin eğitimi ve teknoloji kullanımı devreye giriyor. Cargill olarak kurumsal sosyal sorumluluk programımız 1000 Çiftçi 1000 Bereket ile beş yıldır mısır, ayçiçeği ve kanola çiftçilerini bilinçlendirerek destekliyoruz. Geldiğimiz noktada verimin yüzde 20'den fazla arttığını görüyoruz. Daha sürdürülebilir, pozitif etki yaratacak yenilikçi çözümler şart.

Tüketici gıdada sürdürülebilirlik konusuna nasıl bakıyor? Şirketlerden beklentileri ne yönde?

Cargill olarak tüketici trendleri konusunda her yıl araştırmalar yapıyoruz. Dört makro trend öne çıkıyor. Bunlardan ilki 'Benim için sağlıklı'. Yani tüketici bütünsel beslenme tarafına eğilimi olduğunu söylüyor. Probiyotik, prebiyotik, postbiyotik, lifler, proteinler gibi fonksiyonel gıdalar artık daha önemli. Bir diğer trend, 'Bilinçli tüketim'. Verdiği paranın karşılığını almak, ayrıca su tüketimini, çevre hassasiyetini takip etmek istiyor. Üçüncüsü deneyim, yediklerinden haz almak, bazen aldığı bir tat ile nostalji yaşamak istiyorlar. Dördüncü olarak da "yalınlık" yani kolay hazırlayıp pişirebileceği, hızlıca tüketebileceği pratik gıdaları arıyor. Aynı şekilde, vegan, vejetaryen, ketojenik diyet yapanlar var. Dolayısıyla neye ihtiyaç duyuyorsa rafta onu görmek istiyor.

Dünyanın karşı karşıya kaldığı sorunlar gıdada inovasyon ile gıda sisteminin yeniden şekillenmesine de olanak sunuyor. Cargill bu konuda neler yapıyor?

Cargill olarak gıda ve gıda bileşenlerine ek olarak zenginleştirilmiş gıda ürünleri ve gıda zenginleştiricileri konusunda

da üretimimiz var. Gıdalardaki tuzu ve şekeri azaltırken, aynı zamanda tüketicinin lezzet arayışını da karşılayan inovatif gıda bileşenlerimiz var. Mısır lifimiz, bezelye proteinimiz, vegan çikolatamız, şekeri azaltılmış çikolatamız ve yüksek oleikli ayçiçek yağımız, daha sağlıklı atıştırmalıkların üretiminde kullanılıyor. Gıda ürünlerinin uzun raf ömürleri olması için de fonksiyonel doğal nişastalar üretiyoruz.

Bursa Orhangazi'deki INFUSE Uygulama Merkezimizde tüketici ihtiyaçlarına uygun, hızlı ve düşük maliyetli içerik karışımları ile gıda üreticilerine çözümler sunuyoruz. Bağışıklık sistemi için sunduğumuz inovasyon ödüllü postbiyotik ürünümüz EpiCor da tüketici beklentileri doğrultusunda sağlıklı yaşam alanında inovatif bakış açımızın ürünü.



Cargill olarak kurumsal sosyal sorumluluk programımız 1000 Çiftçi 1000 Bereket ile beş yıldır mısır, ayçiçeği ve kanola çiftçilerini bilinçlendirerek destekliyoruz. Geldiğimiz noktada verimin yüzde 20'den fazla arttığını görüyoruz. Daha sürdürülebilir, pozitif etki yaratacak yenilikçi çözümler şart.

Tedarik zincirinde çevik ve yaratıcı çözümler zamanı...

Gıda tedarikinde B2B evrenini dönüştürdük



Türkiye’de yıllık 1 milyon tona yakın üretim yapan Cargill’in Gıda Çözümleri META Tedarik Zinciri Direktörü Kıvanç Çekiç, “Müşterilerimize sunduğumuz dijital çözümler ve çevik yaklaşımımız sayesinde bu zor dönemde bölge insanına gıdanın ve sunduğumuz sürdürülebilir çözümlerin kesintisiz bir şekilde ulaşmasını sağladık” dedi

Temel insan hakkı olan güvenli gıdaya erişim, dünyanın en büyük sorunlarından biri... Arz eksikliği, insanlığı gıda kıtlığı riskiyle karşı karşıya getiriyor. Bu risk, gıda üreticileri kadar tedarikçilerine de büyük sorumluluk yüklüyor. Tedarik zincirinde etkili, verimli, çevik ve teknolojik gereksinimleri karşılayan kapsayıcı ve kapsamlı bir mekanizmaya ihtiyaç duyuluyor. İnsan sağlığı kadar ülke ekonomileri için de önemli olan gıda güvenliği ve tedariki konusunda Gıda Çözümleri META Tedarik Zinciri Direktörü Kıvanç Çekiç’le konuştuk. 1960 yılından bu yana faaliyette oldukları Türkiye’de sürdürülebilir üretimi ve ürünleri odaklarına alma kararlılığı ve

doğal kaynakları korumak konusundaki güçlü taahhütleri doğrultusunda çalıştıklarını belirten Kıvanç Çekiç, gıda tedarikindeki zorlukları gidermek için neler yapılabileceğini anlattı.

Cargill, pandemi döneminde tedarik zincirinde sorun yaşamamak için ne gibi stratejiler geliştirdi? Ne gibi adımlar attı? Bölgede ne kadarlık bir operasyonunuz söz konusu?

Kısaca META bölgesi olarak adlandırdığımız Orta Doğu, Türkiye ve Afrika’daki gıda bileşenleri iş kolunun operasyonlarını da yürütüyoruz. Türkiye’de yılda 1 milyon tona yakın ürün üretiyoruz. Bununun 300 bin tonunu

Örneğin günlük süt ürününü soğuk zincirden koparr ve sıcakta tutarsanız, ürün kullanılamaz hale gelir. Cargill'e gelirse, Turyağ fabrikamızda ürettiğimiz ürünleri biz de soğuk zinciri kırmadan ve tüm süreç boyunca dijital çözümlerle takip ederek müşterilerimize en sağlıklı şekilde ulaştırıyoruz.

Uzak Doğu, Afrika, Avrupa ve Amerika'yı kapsayan bir coğrafyada 70 ülkeye ihraç ediyoruz.

Gıda Çözümleri META olarak küresel tedarik zincirindeki yerimiz, pandemide küçülmek yerine daha da sağlamlaştı. Bunu doğru yapılmış stratejik planlarımıza ve pandemiden önce gerçekleştirdiğimiz teknolojik ve dijital yatırımlara borçluyuz. Dijital çözümleri bir B2B işine entegre ederek fark yarattık. Cargill globalin en çevik organizasyonlarından biri olduk. Bu çalkantılı dönemde müşterilerimize kesintisiz hizmet vererek biz de rüştümüzü ispat ettik.

Orhangazi fabrikamızda üretilen ürünlerin sevkiyatında, çalıştığımız bölgesel iş ortaklarımızdan sağladığımız dedike araç filosu sayesinde %100'e yakın bir teslimat performansı sergiledik. Keza yine Turyağ fabrikamızda da iş ortaklarımızın yüksek performansı sayesinde müşterilerimize kesintisiz hizmet sunduk ve ürünlerimizin sevkiyatını müşterilerimizin istediği tarihlerde gerçekleştirebildik. Pandemi bir kez daha gösterdi ki doğru iş ortakları ile çalışmak özellikle kriz dönemlerinde operasyonları kesintisiz sürdürebilmek için çok büyük önem taşıyor.

Yine bu dönemde yatırımlarımıza da devam ettik. Orhangazi fabrikamızdaki INFUSE™ Uygulama Merkezi ve içerik harmanlama tesisi yatırımımız ile süt ve süt ürünleri üreticilerinin reçetesine göre ürün üretilip, fonksiyonel çözümler sunuyoruz. B2B başka bir evren. O evrenin mobilitesini sağlayan, o evreni dönüştüren kurumlardan biriyiz aslında.

Şüphesiz bu sürecin en kritik konularından biri de gıda lojistiği; dolayısıyla da gıda güvenliğinin sağlanması... Dünya gıda ticaretinin en önemli tedarikçilerinden biri olarak dünya gıda güvenliğinin bugünü ve yarını hakkında neler söylersiniz?

Dünya nüfusunu artık geleneksel yöntemlerle besleyebilme imkânı yok. Nelere odaklanmak, çözüm için neler yapmak gerekiyor?

Gıda arzının azaldığı dönemlerde gıdanın ömrünün uzatılması, besleyiciliğinin ve kalori değerinin artırılması gibi çözümler ön plana çıkıyor. Endüstriyel gıda, gıda arzının devamlılığı ve artan nüfusun beslenmesi için çok yüksek önem taşıyor. Gıda ürünlerinin saklama ve nakliye operasyonları diğer ürünlere nazaran çok daha hassas takip edilmesi gerekiyor. Gıda ürünlerinin bir raf ömrü olduğu tüm süreç, teknolojinin de kullanıldığı bir takip süreci gerektiriyor. Hijyen koşullarının sağlanması gerekliliği gıda lojistiğini diğer lojistik sistemlerden ayırtıran en önemli özelliklerden biri. Belli bir sıcaklık aralığında tutulması gereken gıdalar için soğuk zincir ihtiyacı, süreci daha da zorlu hale getiriyor. Örneğin günlük süt ürününü soğuk zincirden koparr ve sıcakta tutarsanız, ürün kullanılamaz hale gelir. Cargill'e gelirse, Turyağ fabrikamızda ürettiğimiz ürünleri biz de soğuk zinciri kırmadan ve tüm süreç boyunca dijital çözümlerle takip ederek müşterilerimize en sağlıklı şekilde ulaştırıyoruz.

Ayrıca gıda ürünlerinin bir raf ömrü olduğu için tüm süreçte entegre bir planlama yapılarak, ürünlerin istenilen tazelik şartlarında müşteriye ulaştırılması gerekiyor. Tüm lojistik planlamasının 7/24 takibi ve departmanlar arası sürekli iletişim sürecin daha kolay yönetilmesini sağlıyor. Örneğin yollar kapandı, trafik durdu veya depoda elektrikler kesildi. Farklı bir örnek olarak internetin kesilmesini de verebiliriz. Boşa kaybedilen zaman, ürünün tazeliğini azaltmış oluyor. Tüketicilere satılan son ürünlerde izlenebilirlik sağlanması, herhangi bir problem söz konusu olduğunda ilgili ürünler ile ilgili aksiyon alabilmeniz için çok kritik bir önem taşıyor.

Ham madde alımından üretime varıncaya kadar ne gibi süreçler uyguluyorsunuz? Size özel ne gibi stratejik yaklaşımlar geliştiriyorsunuz?

Bütün süreç planlama departmanımızla başlıyor. Hangi ürün üretilecek, hangi ürün alınacak. Entegre İş Planlaması (IBP) dediğimiz bir süreç var. O süreç içerisinde Pazarlama'dan Finans'a, Satınalma'dan Üretim'e tüm planlama süreçlerimizi uçtan uca eşgüdüm içerisinde yönetiyoruz. Son dönemde bu süreci dijital ortama taşıyarak daha hızlı ve çevik bir sürece de ulaştık. Gıda Güvenliği ve Kalite departmanımızla ortak çalışarak, gerekli tüm kalite standartlarını uyguluyoruz. Depolarımız düzenli aralıklarla denetleniyor. Tüm bunların sonucunda, tüm süreçleri, en verimli şekilde ve optimum bir maliyetle gerçekleştirerek müşterilerimize ürünleri en iyi şartlarda ve maliyetlerde ulaştırmaya çalışıyoruz.

Önce pandemi ardından Rusya'nın Ukrayna'yı işgali, global anlamda tedarik zincirinde kopmalara neden oldu. Son birkaç yıldaki gelişmelerle ilgili değerlendirmelerinizi alabilir miyiz?

Ukrayna menşeli ham madde tedarikinin aksaması bazı ürünlerin üretimlerinde gecikmelere ve gıdada yüksek enflasyona sebep oldu. Buna ek olarak yukarı yönlü yakıt maliyetleri nakliye maliyetlerini de olumsuz yönde etkiledi. Kara ve denizde rotalar değişti, transit süreler arttı. Bu da alternatif rotaların çok önemli olduğunu bir kez daha bize gösterdi. Çin'de üretmek ve dünyanın geri kalanına tedarik etmek artık eskisi kadar ucuz değil ve nakliye krizi ile altı ay olan termin süreleri bir yıla uzadı. Bu da lojistikte çeviklik konusunu gündeme getirdi. Pandemiye kadar gıda lojistiği, genel olarak maliyet odaklıydı. Pandemi sonrası öncelikler maliyetten çok kapasiteye kaydı. Yani fiyattan bağımsız olarak siparişlerin zamanında yerine ulaştırılması çok daha kritik hale geldi.

Tedarik sürecinin biraz da geleceğinden bahsederseniz, bu gidiş nereye doğru evrilir?

Tedarik zincirindeki iyileşme zaman alacak ama bütün sektörler bu yeni normale uyum sağlamak zorunda. Çok ciddi bir değişim bizi bekliyor. Eskiden siyah ya da beyazdı bu iş. Şimdi biraz daha hibrit bir yaklaşım var. Mevcut sisteminizi ihtiyaçlara uygun hale nasıl ve ne kadar sürede getirdiğiniz önemli artık. Hatta bu değişimin süreklilik arz ettiğini göz önüne alırsak, mevcut yapınız ne kadar esnek ve çevik olursa, o derece proaktif yaklaşabilir ve ihtiyaçlara yönelik aksiyonlar alabilirsiniz.

Depolarımız düzenli aralıklarla denetleniyor. Tüm bunların sonucunda, tüm süreçleri, en verimli şekilde ve optimum bir maliyetle gerçekleştirerek müşterilerimize ürünleri en iyi şartlarda ve maliyetlerde ulaştırmaya çalışıyoruz.



Gıda Çözümleri META Tedarik Zinciri Direktörü
Kivanç Çekiç

Türkiye'de yılda 1 milyon tona yakın ürün üretiyoruz. Bunun 300 bin tonunu Uzak Doğu, Afrika, Avrupa ve Amerika'yı kapsayan bir coğrafyada **70 ülkeye** ihraç ediyoruz.

Yumurta üreticileri için sınıfının en iyisi: Nugena

Nugena konsepti, yumurta üreticilerine pazarda değişen yumurta fiyatları, ham madde fiyatları, hayvan performansı gibi konularda ekonomik bir çözüm sunuyor. Aynı zamanda, Cargill'in birlikte uygulandığında birbirini güçlendiren TechLayFlex ve CNS gibi ileri çözüm teknolojilerini de yapısında bulunduruyor. Ayrıca yem formülasyon hizmetleri, NIR kalibrasyonu ve doğrulaması, mikotoksin risk yönetimi, yem üretim prosesi verimliliğinin artırılması, kapsamlı laboratuvar hizmetleri, çiftlik yönetimi ve hayvan sağlığı desteği sağlıyor.

Cargill, hayvancılık sektörü için yenilikçi, dönüşümü destekleyen ve sürdürülebilir çözümler üretmeye devam ediyor. Cargill'in Hayvan Besleme iş kolu, yumurta üreticilerine bütüncül çözümler sunan yeni servis konsepti Nugena'yı tanıttı. Maliyet ve kârlılık odaklı sürdürülebilir bir hayvancılık için üreticilere Cargill'in bilgi, deneyim, ürün ve servislerini bir arada sunan Nugena çözüm konsepti, aynı zamanda yumurta üretiminde verimliliği artırmayı hedefliyor. Üreticiler için bilgi ve öğrenme platformu olarak tasarlanan StoryShare mobil uygulaması da Cargill'in müşterilerine her an, her yerden hizmet amacıyla geliştirdiği yeni bir servis olarak Türkiye'de kullanıma sunuldu.

Cargill Hayvan Besleme Türkiye Kanatlı Teknik Müdürü Tefik Gül, Nugena'nın üretici bazında öncelikli ihtiyaçların belirlenmesinde sınıfının en iyisi old-

uğunu söyledi. Gül, "Günümüzde artık dijitalleşme ve teknoloji hayatımızın her alanında kolaylık getirme amaçlı bulunuyor. Üreticiler de sürdürülebilir ve kârlı bir hayvancılık için artık bu duruma adapte olarak, doğru zamanda doğru yerde bu araçları çözümün bir parçası olarak işlerine adapte etmelidirler. Cargill'in global deneyimi ve güvenilir iş ortaklığının ürünü Nugena servis konsepti bize pazardaki yumurta fiyatına bağlı olarak; üretebileceğimiz en kârlı yumurta gramaj aralığını ve üretim hedefine göre de yem besin madde içeriğimizin ne olması gerektiğini söylüyor. Servisin en güzel tarafı, Nugena'nın işletmeye özel kârlılık odaklı sayısız senaryo hazırlaması, böylece bize sadece içlerinden bizim için en uygulanabilir olanını seçmek kalıyor. Müşterilerimize daha yüksek yarar sağlama hedefimizin bir yansıması olan Nugena ile sektörde de fark yaratmaya devam ediyoruz" dedi.



Mikrobiyota değerlendirme aracıyla oluşturulan yöntemler patojen riskini yönetmek için kullanılıyor

Sağlıklı beyaz et üretiminde Cargill inovasyonu



BESD-BİR tarafından düzenlenen 6'ncı Uluslararası Beyaz Et Kongresi 1-5 Mart tarihleri arasında Antalya Belek'te yapıldı. Beyaz et sektöründeki yenilik ve gelişmelerin tartışıldığı kongrede Cargill'in Hayvan Besleme iş kolunun global teknoloji liderlerinden Anne Goderis sağlıklı beyaz et üretiminde bağırsak mikrobiyotasının önemi ve bu konuda yürüttükleri Ar-Ge çalışmaları hakkında sunum gerçekleştirdi. Geliştirdikleri "Galleon Analiz Sistemi" ile tavuk mikrobiyotasındaki değişimleri gözlemleyebildiklerini belirten Goderis, yem karışımlarında pro/pre/post biyotikler, fitojenik bileşikler ve organik asitler kullanarak hem beyaz et yoluyla bulaşabilecek gıda kaynaklı patojenleri azalttıklarını hem de hayvan sağlığı ve verimliliğini artırdıklarını vurguladı

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği Derneği (BESD-BİR) tarafından 1-5 Mart tarihleri arasında Antalya Belek'te düzenlenen 6'ncı Uluslararası Beyaz Et Kongresi tüm dünyadan bilim insanları, uzmanlar ve sektör

paydaşlarının geniş katılımıyla gerçekleşti. Dünyanın güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir beslenmesi için çalışan Cargill'in sponsorluk desteği verdiği kongre kapsamında Cargill Hayvan Besleme (CAN) Kanatlı Hayvanlar Teknoloji Lideri Anne Goderis de "Sağlıklı beyaz et üretiminde bağırsak mikrobiyotası (mikroorganizma ekosistemi) analizinin önemi" başlığı altında sektöre yönelik yürüttükleri Ar-Ge çalışmalarının detaylarını paylaştı. Türkiye'de Sakarya Hendek'te kurulu tesisleri de dahil olmak üzere Cargill Hayvan Besleme iş kolu olarak 40 ülkede 257'nin üzerinde fabrika ile yem üreticileri, hayvan yetiştiricileri ve yem perakendecileri için kapsamlı ürünler sunduklarını söyleyen Goderis, dünya çapında 17 gelişmiş inovasyon ve uygulama merkezinde 500'den fazla araştırma uzmanıyla, besi ve kümes hayvanları ile balık yetiştiriciliği alanlarında yenilikçi çözümler geliştirdiklerini vurguladı.

Gıda kaynaklı hastalıklarda beyaz et ve sütteki bakteriler başı çekiyor

Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre her yıl dünyada kaydedilen 600 milyon gıda kaynaklı zoonotik (hayvandan insana bulaşan) hastalık vakasının yüzde 52'sinin patojenik bakteriler nedeniyle meydana geldiğini belirten Goderis, bu patojenlerin başında ise beyaz et ve sütte görülebilen "kampilobakter" bakterisinin geldiğini söyledi. Goderis, teşhis konmuş kampilobakter enfeksiyonlarının da yüzde 80-90 oranında "Kampilobakter Jejuni" türündeki bakteriden kaynaklandığını kaydetti. Hayvan bağırsak mikrobiyotasındaki kampilobakter

oluşumunda yetiştirme tesislerindeki üretim zinciri ve uygulamalarının da payı olduğuna dikkat çeken Goderis, bu nedenle son yıllarda dünya genelinde İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ve antibiyotiklere alternatif olarak postbiyotik/fitokimyasal kullanımı gibi farklı biyogüvenlik önlemlerine başvurulduğunu ancak istenen etkili sonuçların alınmadığını söyledi.

Hayvanların bağırsak mikrobiyotasını inceleyebilmek için 10 yılı aşan Ar-Ge çalışmasıyla Galleon Analiz Sistemi'ni geliştirdiklerini söyleyen Goderis, "Galleon, hayvan ve çevresel faktörler ile bağırsak mikrobiyotası arasındaki etkileşimleri yapay zeka yazılımları ile incelemeye olanak tanıyan pratik, invazif olmayan bir mikrobiyota analiz aracı. Galleon tarafından üretilen yöntemler, patojen riskini değerlendirmek ve izlemek, patojen - bağırsak mikrobiyomu ilişkisini çözmek, patojen riskini azaltmak için müdahaleleri değerlendirmek ve hatta yeni çözümler geliştirmek için olanaklar sağlıyor.





Cargill'le yolu kesişenler çok şanslı

Kamile Ulutürk, Bursa Orhangazi'de Sweet Balance Üretim Alanı Operatörü olarak görev yapıyor. Sekiz kişilik ekipte tek kadın olarak çalışan Ulutürk, Cargill'in kadınları desteklemesinden çok memnun. Cargill Haberler dergisi için fabrikada, işinin başında ziyaret ettiğimiz Ulutürk, "İşe ilk başladığımda ne yapacağımı bilmiyordum. Adapte oldum, işi öğrenmek için çaba ve sabır gösterdim. 'Ben bu işi yapamayacağım' dediğim anlarda 'Yaparım' diyerek hırslandım. Yöneticilerim, ekip arkadaşlarım her zaman destek oldu. Zaman geçtikçe kendimdeki potansiyele ben bile şaşırdım. Cargill'le yolu kesişenler çok şanslı" diyor

Kamile Hanım sizi biraz tanıyalım isteriz. Kaç yıldır Cargill'de çalışıyorsunuz?

Anadolu lisesi mezunuyum. Evliyim ve iki çocuk annesiyim. 14 yaşında bir oğlum, 8 yaşında da bir kızım var. Yalova'da ikamet ediyorum. Çalışma hayatıma oğlumun doğumundan sonra başladım. İlk iş olarak bir gıda firmasında üretim operatörlüğü yaptım, ardından farklı sektörlerde deneyim kazandım. Cargill'de geçen yıl işe başladım. Kurumsal bir şirkette çalışmak istiyordum ve Cargill benim için çok iyi bir adım oldu.

Cargill'le yolunuz nasıl kesişti?

Bir akşam internette iş ilanlarına bakarken Cargill'in üretim operatörü aradığını gördüm. Aslında ilanı ilk okuduğumda ne iş yapacağımı tam bilmiyordum ama fabrika kültürüne çok hakimdi. Aşına olduğum bir işti. İlk işim de yine fabrikada olduğu için aklım hep o taraftaydı. Çünkü fabrika ortamında kendimi daha verimli hissediyordum. Temposu biraz daha yüksek işlerde

çalışmayı seviyorum. Cargill'in ilanındaki iş tanımının da bana çok uyduğunu düşünerek başvurumu yaptım. Ardından benimle iletişime geçtiler ve birkaç mülakat oldu. Mülakatlarda aşırı heyecanlıydım ama hepsi de iyi geçti ve daha sonra işe başlamam için aradılar. Bir yılı aşkın süredir de buradayım. Fabrikaya ilk girdiğimde en çok dikkatimi çeken şey insanların diyalogu oldu. Herkes çok sıcak karşıladı, kimi görsem "Hoş geldiniz! Nerede çalışacaksınız" diyerek hayırlı olsun dedi. İşte o ilk gün sanki uzun zamandır buradaymışım gibi hissettim. Daha uzun yıllar burada çalışmak isterim.

Güler yüzlü ve nazik bir ekiple çalışıyorum

Şu an yaptığınız işi biraz anlatır mısınız?

Sweet Balance üretim operatörü olarak çalışıyorum. Sweet Balance buradaki yeni tesissimiz. Şu anda onun üretimindeyim. Aynı zamanda dolumunu da yapıyorum. Üretimden sevgiyatına kadar tüm aşamalarında

Bir yılı aşkın süredir de buradayım. Fabrikaya ilk girdiğimde en çok dikkatimi çeken şey insanların diyalogu oldu. Herkes çok sıcak karşıladı, kimi görsem "Hoş geldiniz! Nerede çalışacaksınız" diyerek hayırlı olsun dedi. İşte o ilk gün sanki uzun zamandır buradaymışım gibi hissettim. Daha uzun yıllar burada çalışmak isterim.

Mesela fabrikada staj yapabilmeleri çok önemli. Köklü bir şirket hem çalışma ortamını görüyorlar hem de tecrübe ediniyorlar. Bir de 'Kadın Dünyayı Besliyor'* projesini biliyorum. Tam hâkim değilim ama 2 milyon kişiye destek sağlıyor diye okumuştum haberlerde. Kadın gücünü pazara dahil eden bu projenin hemcinslerimi ilerleme adına destekliyor olması çok güzel. Bence Cargill ile yolları kesişenler çok şanslı. Çalıştığım şirketin kadınları desteklemesinden çok memnunum.

bulunuyorum. Kalite kontrollerinden sonra gıda güvenliği, çevre ve İSG kurallarına uygun bir şekilde müşterilerimize sevkiyatını sağlıyoruz bu ürünün. Geldiğimde ne yapacağımı bilmiyordum. Adapte oldum, işi öğrenmek için çaba ve sabır gösterdim. Bazen "Ben bu işi yapamayacağım" dediğim de oldu ama hemen "Yaparım" diyerek hırslandım. Kendimdeki potansiyele ben bile şaşırardım.

Kadınlar için zor bir iş mi yapıyorsunuz?

Zor diyemem çünkü her şey otomasyon, fiziksel güç kullanmıyorsunuz. Bu da kadınlar için avantaj. Üretimimiz bilgisayar destekli olduğu için çalışmak daha kolay. Ekip arkadaşlarımda tamamı erkek ama ben hiç yabancılaşmadım. İlk geldiğimde fabrikayı da tam bilmediğim için kafamda bazı soru işaretleri ve önyargılar vardı ama bunu avantaja dönüştürdüm diyebilirim. Yöneticilerim, ekip arkadaşlarım çok iyi ve bana her zaman destek oldular. Onlar olmasa bu kadar verimli olamazdım diye düşünüyorum. Tüm ekibin güler yüzü, nezaketi önyargılarımı yıktı, kafamdaki soru işaretlerini ortadan kaldırdı. Sekiz kişilik bir ekibiz ve bu ekip içinde tek kadın olmam da güzel bir şey benim için. Kendimi Cargill'in bir parçası olarak hissetmemde ise yöneticilerimin büyük katkıları var, bunu söylemeden geçemeyeceğim.

Cargill'in gelişimci bir bakış açısı var

Cargill, cinsiyet eşitliğine çok önem veren bir şirket... Bu kapsamda yürüttüğü sosyal sorumluluk programlarından haberdar oluyor musunuz?

İnternette ve haberlerden takip ediyorum hepsini. Cargill'in gelişimci bir bakış açısı var ve çok hoşuma gidiyor. Kadınlara istihdam önceliği sağlaması cinsiyet eşitliği konusunda bir artı. Türk Eğitim Vakfı'yla da 2021 yılında 'Yarının Kadın Liderleri' programını başlattıklarını biliyorum. Üniversite öğrencisi genç kızlara burs veriyorlar, bir yandan da iş hayatına hazırlıyorlar. Mesela fabrikada staj yapabilmeleri çok önemli. Köklü bir şirket hem çalışma ortamını görüyorlar hem de tecrübe ediniyorlar. Bir de 'Kadın Dünyayı Besliyor'* projesini biliyorum. Tam hâkim değilim ama 2 milyon kişiye destek sağlıyor diye okumuştum haberlerde. Kadın gücünü pazara dahil eden bu projenin hemcinslerimi ilerleme adına destekliyor olması çok güzel. Bence Cargill ile yolları kesişenler çok şanslı. Çalıştığım şirketin kadınları desteklemesinden çok memnunum.

Biraz da iş sağlığı ve güvenliği konusunda görüşlerinizi almak isteriz. Günlük rutin yaptığınız işlerde nelere dikkat ediyorsunuz?

Cargill bu konuda çok hassas. En büyük önceliği, biz çalışanlarının evlerine sağlıklı dönmesi... 'Önceliğimiz insan' diyorlar. Fabrikaya girdiğiniz andan itibaren kişisel koruyucu donanım malzemelerini giymek zorundasınız. Nedir bunlar; baretiniz, gözlüğünüz, işe uygun ayakkabınız ve kıyafetiniz. Mesela eldivensiz asla

çalışamazsınız. Ben yüksekte çalıştığım için emniyet kemerlerimi giyiyorum. Cargill bu konuda çok özenli. Sürekli eğitimler oluyor. Yani gerekli eğitimi, donanımı her zaman sağlıyor. İş sağlığı ve güvenliği kadar çevre hassasiyeti de çok yüksek. Su tasarrufuyla ilgili birçok proje yapılıyor. Biz de su konusunda nelere dikkat edebiliriz diye eğitim alıyoruz. Mesela fabrika araçları yıkılırken nasıl su tasarrufu edilir bunu öğreniyoruz.

Lisedeyken arkeolog olmak istiyordum

Vardiyalı çalışıyorsunuz, peki iş-özel hayat dengeniz nasıl? Hobileriniz var mı?

Eşim de bir fabrikada vardiyalı çalışıyor, özel hayatımızda şu ana kadar bir sıkıntı yaşamadık. En büyük hobim, çocuklarım... Onlar ne yapmak isterse ben de onu yapıyorum. Ayrıca taş tozuyla yeni objeler üretip boyuyorum. Beni çok rahatlatıyor, hatta en beğendiklerimi de yakınlarıma hediye ediyorum. Kitap okuyorum, böylece çocuklarıma da örnek olmaya çalışıyorum. Güncel haberleri takip ediyorum mutlaka... Lisedeyken tarihe ilgim vardı, arkeolog olmak istiyordum.

Son olarak Cargill çalışanlarına ve dergimizi okuyanlara ne mesaj vermek istersiniz?

Cargill'in gelişime açık bir politikası var. Her gün yeni gelişmeler görüyoruz. Hepimizin de bu gelişmeleri yakından takip etmesi lazım. Çalışma arkadaşlarıma kendilerini geliştirmelerini, en azından yenilikleri daha fazla takip etmelerini öneriyorum. Yeni işe başlayacak olanlar da tereddüt etmesin, buna kadınlar da dahil. Cargill'in yöneticileri de çalışanları da



Ayrıca taş tozuyla yeni objeler üretip boyuyorum. Beni çok rahatlatıyor, hatta en beğendiklerimi de yakınlarıma hediye ediyorum. Kitap okuyorum, böylece çocuklarıma da örnek olmaya çalışıyorum. Güncel haberleri takip ediyorum mutlaka... Lisedeyken tarihe ilgim vardı, arkeolog olmak istiyordum.

son derece kaliteli. Dergiye gelecek olursam... Bundan önceki sayıları okudum, hoşuma gitti. Güzel söyleşiler var. Şirketimizin neler yaptığını görmek açısından da önemli buluyorum.

*Cargill'in CARE ile global ölçekte sürdürdüğü 'Kadın Dünyayı Besliyor' programı, kakao üretimi yapılan dokuz ülkede kadın çiftçilerin ihtiyaç duydukları kaynaklara ve eğitime erişebilmesine destek oluyor.

Sürdürülebilir yaşam, atık ve geri dönüştürülebilirler



Prof. Dr. Filiz Karaosmanoğlu
İstanbul Teknik Üniversitesi Öğretim Üyesi
Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Derneği Başkanı

Üretirken, tüketirken ve hizmet alırken her yerde, her aşamada farklı atıklar çıkar. Yaşamımızda faydalı kullanım ömrünü tamamladıktan sonra atık olan ahşap, akü, cam, elektrikli-elektronik eşyalar, kâğıt, metal, plastik, taşıt, tekstil, yağlar gibi “Geri Dönüştürülebilirler” kıymetli ham maddelerdir. Hava, su, kömür, petrol, doğal gaz ve minerallerden sonra yedinci doğal kaynak olarak kabul edilen Geri Dönüştürülebilirler ülkemizin döngüsel ekonomisi için yerli ham maddemiz, ulusal servetimizdir. Bu servete sahip çıkmak için atığımızı yönetmek hepimizin görevi. Atıkları doğaya bırakırsak çevreyi kirlendirirken, iklimimizi değiştirerek biyoçeşitliliğimizi yok ederiz. Faydalı kullanım ömrünü tamamlayan ürünler ve ambalajları çöp değil, her biri sanayimiz için Geri Dönüştürülebilirler, yerli ham maddelerdir. Geri Dönüştürülebilirler endüstrimize işlenmek için girerse yaratacağı istihdam ve katma değer ile döngüsel ekonomide ulusal servetimiz olur.

Geri dönüşümü desteklemek, ekonomik değerini göstermek ve gezegenimizi atıkların yaratacağı sorunlardan korumak için Küresel Geri Dönüşüm Vakfı tarafından ilk kez Ekim 2018’de Küresel Geri Dönüşüm Günü’nün kutlanması önerildi. Bu anlamlı günün Birleşmiş Milletler (BM) tarafından tanınması için Uluslararası Geri Dönüşüm Bürosu (BIR) ile BM Sınai Kalkınma Örgütü (UNIDO) büyük bir çaba gösteriyor. İlk kez 2019 yılında, 18 Mart tüm dünyada Küresel Geri Dönüşüm Günü olarak kutlandı. Bu günün ülkemizde ilk kez Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Derneği (SÜT-D) gündeme taşıdı.

Küresel Geri Dönüşüm Günü 2023 teması olarak “Yaratıcı İnovasyon” seçildi. Her birimizin, kentlerimizin, iş dünyasının “Geri Dönüştürülebilirler” için yaratıcı fikirleri mühim. Küresel Geri Dönüşüm Vakfı’nın Geri Dönüşüm Kahramanları Ödülü ile yaygın etki artırılmakta. Ülkemizde, giderek güçlenen



atık iş dünyamız var. Dünyada Türkiye başarıları da gündeme gelmeli, bizden de adaylar olmalı.

Uluslararası Geri Dönüşüm Bürosu (BRI) verilerine göre dünyamızın ham madde ihtiyacının yüzde kırkı Geri Dönüştürülebilirler ile karşılanırken, 1,6 milyon kişi istihdam edilip, her yıl bu sektöre 20 milyon dolar yatırım yapılırken, Küresel Gayri Safi Yurt İçi Hasıla’ya katkının gelecekte on yılda 400 milyar dolar değerini geçeceği öngörülmüyor. Bu ekonomik katkı yanında Geri Dönüştürülebilirlerin “çöp” olmamasının misli ile önemli etkisi gezegenimizdeki sürdürülebilir yaşamadır. Geri Dönüştürülebilirler işlendiğinde sera gazı emisyonlarında yılda 700 milyon ton üzerinde, diğer deyişle havacılık kökenli salımları dengeleyecek kadar emisyon azaltımı olmakta, iklim değişikliği mücadelesine katkı sağlanmakta, atıkların su ve kara ekosistemlerimizi tahribatı, biyoçeşitlilik kaybı önlenmektedir.

Yurttaş, sanayici, yerel yönetimler ve atık sektörel sivil toplum kuruluşlarına görev düşüyor. Öncelikle yurttaş satın alırken bilinçli olmalı. Bu alımı gerçekten yapmalı mıyım diye kendisine sormayı unutmamalı. Ürünlerin uzun ömürlü, tamir edilebilir olmasına dikkat edilmeli. Ürün veya ambalajına atık dedikten sonra atmamalı, ayrı toplanmasını sağlamalı. Hangi atığın nereye, nasıl verileceği bilinmeli. Bilinmiyorsa öğrenilmeli. İlçe belediyelerine gerekiyorsa sormak, mahalledeki çöp gününü, varsa atıkları ayrı toplama gününü, en yakın geri dönüşüm kutusunun yerini bilmek hepimiz için önemli.

İş dünyası için de atık yönetimi sürdürülebilirlik yönetiminin itici güçlerinden biridir. Üretim, tüketim ve hizmet yaşam döngüsü boyunca kaynakların verimli kullanımı, mevcut en iyi teknoloji ile en iyi su-enerji-atık yönetiminde yapılırsa, temiz üretim-tüketim-hizmet gerçekleşir. Eğer kullanılan tüm kaynakları gelecek nesillerin ihtiyaçlarını da dikkate alarak, bu ihtiyaçları tehlikeye atmadan

tüketirsek “Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim” başarılı. Sürdürülebilir olmak, kaynakları gelecek için “daim” kılmaktır. BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile belirlenmiş 12 no’lu amaç “Sorumlu Üretim ve Tüketim” başlığında “Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim” kalıplarının güvence altına alınması gereğini vurgularken, eğer üretim ve tüketim alışkanlıklarımızı değiştirmesek yer küremize geri dönülemez zarar vereceğimizi ortaya koymaktadır.

Temiz teknoloji uygularken kaynaklarımızı bugün için verimli, yarın için sürdürülebilir yönetmek gerekir. Diğer deyişle kaynak verimliliği şarttır. Üretim süreçlerinde verimlilik kavramı girdi-çıkıtı ilişkisinde en iyi kaynak değerlendirmesi ile belirtilir. Verimlilik, mümkün en az ham madde, su ve enerji kullanımı ile aynı çıktıları elde etme ya da aynı kaynaklardan daha fazla ve kaliteli ürün üretimidir. Üretim girdilerinin kaynak verimli kullanılması sürdürülebilir üretim için şarttır. Çünkü doğal kaynaklar hızla azalmakta ve değerleri artmaktadır. İşte bu nedenlerle endüstride hem üretimlerin çevresel etkilerini azaltmak hem de döngüsel ekonomide atıkları ham madde olarak işlemek için Geri Dönüştürülebilirler kıymetlidir.

Evimizde, okulumuzda, işimizde, tarlada, ormanda, suda atığımızı yönetip, çevremizi, biyoçeşitliliğimizi, iklimimizi koruyalım. Her birimizin ülkemizde Geri Dönüştürülebilirler için yapacakları var. Unutmayalım. Atıklarımızı atmamalı, ayrı toplayalım, atıkla ekonomimizde katma değer ve istihdam yaratalım. Çünkü biricik ülkemizin yeşili ve mavisi kıymetimiz.

Meraklısı İçin:

<https://www.sut-d.org>

<https://www.ekonomim.com/yazar/filiz-karaosmanoğlu/245>

<http://petroturk.com/author/fkaraosmanoğlu>



*İnovatif gıda çözümleriyle,
daha mutlu ve sağlıklı hayatlar.*



Cargill

www.cargill.com.tr

Nugena

Yumurta Üretiminde Hedeflerinizi Yükseltin

Nugena; yetiştiricilerin öncelikli hedefleri doğrultusunda işletmeye özel çözümler sunan bir dijital çözüm konseptidir. İşletme özelinde sunduğu optimum iş yapma modelleri ile sürdürülebilir karlılık sağlar.



Cargill

Tel: +90 216 545 18 00 - info_turkey@cargill.com - www.cargill.com/animal-nutrition

turyagliyiz.biz
YENİLENDİ!

Yenilenen **turyagliyiz.biz**
web sitemiz ve
mobil uygulamamız
kullanıcılarla buluştu!

 Google Play Store'dan indirin!

 çok yakında App Store'da



Turyağ