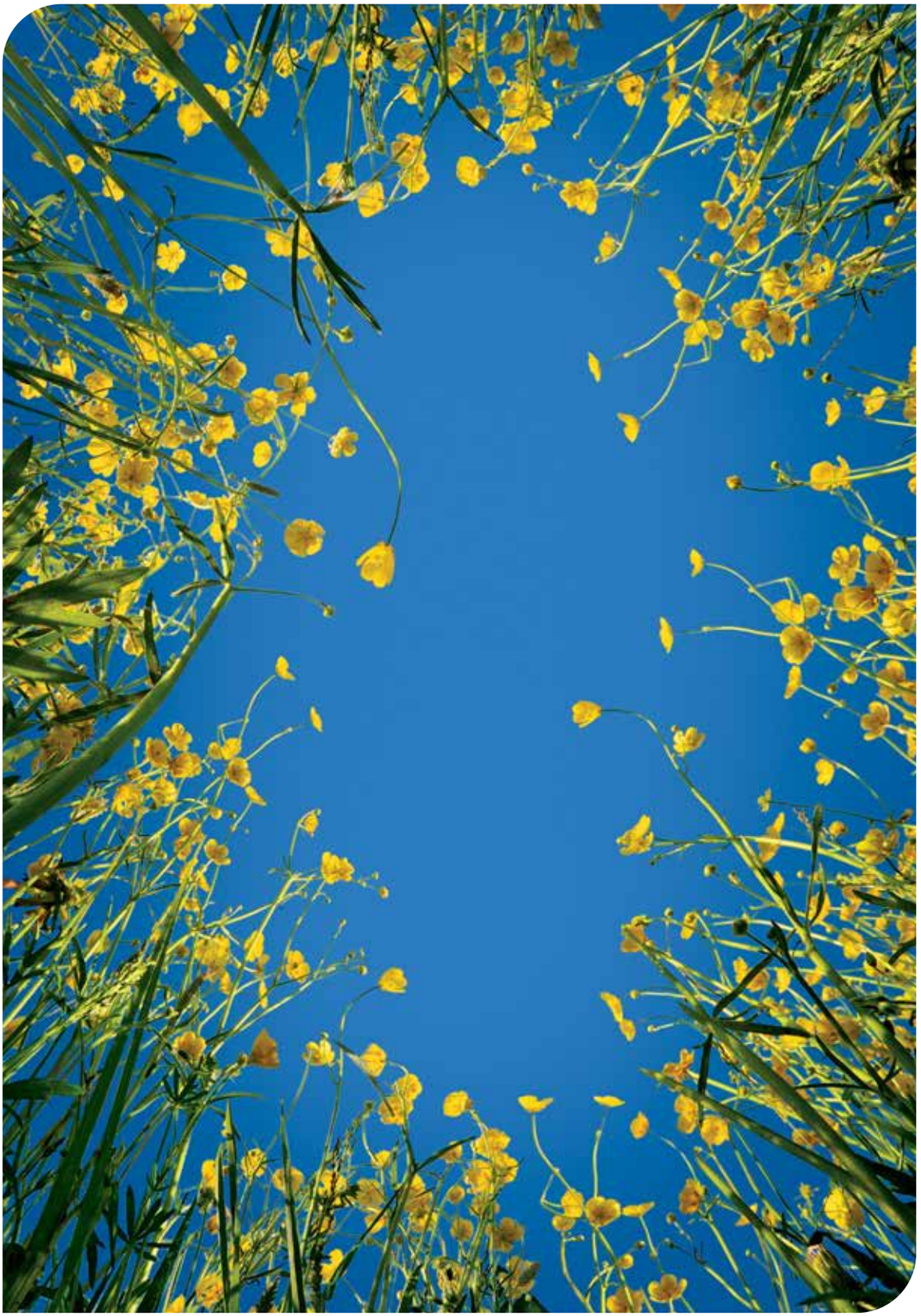
53. Sayı Temmuz-Ağustos-Eylül 2017

CARGILL Haberler



Daha Başarılı Bir Dünya İçin Cargill'de "MOMENTUM"

Cargill®

EDİTÖR

04 Momentum

AKTÜEL

05 Gıda bankaları bunları bilmenizi istiyor

06 İkinci Destek Market açıldı

"Türkiye'nin Yağı Türkiye'nin Ustalarıyla" buluşuyor

07 Cargill Gıda METNA, İran ICF Fuarı'nda yerini aldı

Cargill Sürdürülebilir Gıda Konferansı'na katıldı

Kıvam verici çözümler Dubai ve Riyad'da tanıtıldı

08 Master of Cake Ankara'da Turyağ rüzgarı!

Modern Ambalaj Orhangazi Fabrika ziyareti

DÜNYADAN

09 Su ürünlerinde sürdürülebilirlik

Biyo-endüstriyel ürün yelpazesi daha da güçlendi

10 Çiftçi aileler suya kavuştu!

Cargill protein Kolombiya'da

İÇİMİZDEN BİRİ

11 Yasin Karakaş

GÜNDEM

15 Küresel inovasyon endeksi

KAPAK

17 Cargill yıllık rapor

RÖPORTAJ

21 Saray Muhallebicisi

GÜNDEM

25 Gıda Etiketleme

SOHBET

27 Bursa Entegre

GÜNCEL

31 CPN

İNSAN KAYNAKLARI

33 Cargill Women's Network (CWN)

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş. Adına Sahibi ve Yayın Müdürü
Dr. Ediz Aksoy

Yazı İşleri Müdürü
Songül Yılgın
songul_aras@cargill.com

Yayın Ekibi
Cenan Celebci

Yönetim Yeri
Barbaros Mah. Kardelen Sok.
Resepsiyon Lobi Apt.
No: 2/4-5-6-7
34746 Ataşehir
İstanbul-TÜRKİYE
tel: 0 216 554 18 00
faks: 0 216 651 24 17

Baskı
Print Center
Sultan Selim Mahallesi
Libadiye Sokak No:3
34416 - 4.Levent / İSTANBUL
tel: 0 212 371 0 300
faks: 0 212 280 96 04

Yayın Türü
Yaygın, Süreli

Yayın Tarihi
15 Eylül 2017

Sağlam Güçlü Sürdürülebilir Büyüme

Dünyanın karşı karşıya olduğu sorunların karmaşıklığının farkındayız. Birlikte çalışarak bu zor sorunların üstesinden gelmeyi başaracağımızı da biliyoruz. Bulunduğumuz çevrede ve toplumda, beslenme ve sağlık konusunda bilinç oluşturmak, eğitim imkanlarını iyileştirmek, doğal kaynakları sorumlu kullanmak, sürdürülebilir ekonomik kalkınmayı desteklemek, tedarik zincirlerimizde sürdürülebilir uygulamaları teşvik etmek için çalışıyoruz. Cargill'in gıda ve tarım konusundaki küresel bilgi ve deneyimlerini Türkiye'de müşterilerimiz, çalışanlarımız ve içinde yaşadığımız toplumlarla paylaşarak hep birlikte büyüyoruz.

www.cargill.com
www.cargill.com.tr

Cargill®

Momentum

Editör

Büyüdükçe hızlanan, hızlandıkça büyüyen küresel bir şirket Cargill. Her yıl ne kadar yol katettiğini, nereden nereye geldiğini hazırladığı şeffaf bir rapor ile kamuoyuna duyuruyor. Bu yıl yayınlanan raporun ise diğer yıllara göre bir farkı var. Rapor "Momentum" gibi ilgi uyandıran bir başlıkla sunuldu. İnsanları beslemek hedefindeki algısını dünyayı beslemek gibi çok boyutlu bir hedefe taşıyan Cargill, son raporda; 2016 Haziran ayından 2017 Haziran ayına dek dünya üzerindeki tüm faaliyetlerinde yarattığı momentumu son derece sade ve çarpıcı bir dil ile anlatıyor. Biz de Cargill Haberlerin bu sayısında kapak konumuzu Cargill Yıllık Raporu'na ayırdık.

Kesintisiz büyüme odağından ayrılmayan Cargill, yatırım yapmak için ortam şartlarının nasıl olduğuna bakmıyor. İçinde bulunduğu şartlardan şikayet etmek veya düzelmesini beklemek yerine hedefine doğru mevcut şartlarda nasıl yürüyeceğini hesaplıyor. Bu; stratejik bir yaklaşımın ötesinde, her türlü ortamın iyileşmesine de pozitif hizmet eden, daha fazla değer yaratan entegre bir yaklaşım. Kararlılığın bir şirketi nasıl yükselttiğine, sürdürülebilirlikten inovasyona tüm süreçlerde sabırlı olmanın neler kazandıracağına ve tutku ile iş yapmanın sonuçları pozitif yönde ne kadar etkileyeceğine iyi bir örnek Cargill. Dijitalleşen dünyada tarım ve gıda sektöründeki küresel verileri iyi analiz eden, sürdürülebilirlik ilkesine sıkı sıkıya bağlı olan Cargill'de, Dünya Gıda Günü gibi önemli günlerde de dünyanın sorunlarına kalıcı çözümler getirmek için projeler geliştiriliyor. İçinden geçilen dönemde gıda israfına küresel boyutta dikkat çeken şirket, tüm lokasyonlarda gıda atıkları, geri dönüşüm ve atıkların önlenmesi için gönüllülük çalışmalarını destekledi.

Cargill Gıda Türkiye ise 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde, Türkiye'de gıda bankacılığını, global gıda bankacılık ağı üyeliği ile en iyi şekilde yürüten Temel İhtiyaç Derneği'nin İstanbul'daki ikinci destek marketinin açılışına katkıda bulundu. Ayrıca, Dünya Gıda Günü'nde TİDER Genel Müdürü'nü Bursa Orhangazi Fabrikası'nda düzenlediği etkinlikte öğrencileri gıda israfı konusunda bilgilendiren sunumu ile ağırlayan Cargill, düzenlediği yarışma ile de ortaöğretim öğrencilerinin hayal güçlerini kullanarak mısırın büyülü dünyasına yolculuk yapmalarını sağladı. Şirket, Ekim ayına damgasını vuran Dünya Gıda Günü etkinliklerinde TÜGİS (Türkiye Gıda İşverenler Sendikası) ve Sürdürülebilirlik Akademisi tarafından bu yıl 3'üncüsü düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Konferansına da sponsor oldu. Cargill Gıda Ortadoğu Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Murat Tarakçıoğlu ise konferansta düzenlenen oturuma konuşmacı olarak katıldı.

Türkiye'deki faaliyet alanlarını insan gıdası, endüstriyel ürünler ve hayvansal gıdalar gibi geniş bir yelpazeye taşıyan, Orta Doğu ve Kuzey Afrika bölgesindeki ülkelerin Türkiye'den yönetimini üstlenen Cargill Türkiye Ekibi'nin; yoğun iş temposu ile global momentumun en değerli parçalarından biri olduğuna, Cargill Haberler Dergisi'nin bu son sayısını okurken sizler de bir kez daha şahit olacaksınız.

Esen kalın.

Gıda bankaları bunları bilmenizi istiyor

Günümüzde dünyanın birçok ülkesinde faaliyet gösteren gıda bankaları, bulundukları toplumlardaki dezavantajlı aile veya bireylere temel gıda ihtiyaçlarının karşılanmasındaki en iyi uygulamaların başında geliyor. Dünyanın en büyük gıda bankacılığı ağı Global FoodBanking Network (GFN) üyesi yerel gıda bankalarına destek veren Cargill, ülkemizde de İstanbul Maltepe'deki Destek Market ile gıda bankacılığının güzel bir örneğini sergileyen Temel İhtiyaç Derneği'nin kurumsal destekçileri arasında… Peki gıda bankaları, bağışçıların neleri bilmesini bekliyor? Cargill, bu sorunun yanıtını, dünyanın farklı yerlerindeki ortaklarından aldı.

Gıda bankasına bağışlamak üzere hazırlayacağınız bir market sepetinde neler olmalı? Ürünler gıda bankasına bırakıldıktan sonra neler oluyor? Yaptığınız bağış bir fark yaratıyor mu?

Cargill, dünyanın birçok ülkesinde destek verdiği gıda bankacılık ağı yöneticilerine, insanların, gıda bankası bağışları hakkında neleri bilmesi gerektiğine ilişkin görüşlerini sordu. Bakın gıda bankaları, bağışçıların neleri bilmesini istiyor?

İhtiyaç her yerde

Dünya Gıda Programı'na (World Food Programme – WFP) göre, dünya genelinde 795 milyon insan, bir diğer deyişle her 9 kişiden 1'i açlıkla karşı karşıya. Üstelik açlık sınır tanımıyor, benzer sıkıntılar hem yüksek gelirli hem düşük gelirli ülkelerde görülüyor. Hindistan'da her 6 insandan biri aç. ABD'de ise her 8 kişiden biri, her 6 çocuktan biri açlıkla karşı karşıya.

Aslında yeterince gıda var ancak çoğu israf oluyor

Arjantin'deki Gıda Bankası Ağı'nın Sorumlu Müdürü Natascha Hinsch, "Dünyadaki aç insanların beslenmesi için yeterli gıda var. Ancak üretilen gıdaların 3'te 1'i ziyan oluyor." diyor. Üstelik bu gıdaların çoğu çöp sahalarına atılıyor ve burada sera gazı üretimine neden oluyor.

Gıda bankalarının 'işe yaradığı ispatlanmış bir çözüm' olduğunu dile getiren Hinsch'e göre, gıda bankaları, tüketime uygun gıdaları atılmadan önce kurtarıyor.

Destek içeriği önemli

Gıda desteklerinin çeşitliliği ve sağlıklı olması önemli. Meyve, sebze, tam tahıllar, az yağlı süt ve yağsız proteinlerin de bağışlanması gerekiyor.

Örneğin ABD'deki gıda bankalarının ülke çapındaki ağı olan Feeding America'da, toplanan gıdaların %68'i 'sağlıklı' olarak kategorize ediliyor. Kuruluş 2025 itibarıyla yılda 1,7 milyar öğün sunabilecek kadar meyve ve sebzeyi bir araya getirmeyi hedefliyor.

Gıda bankaları zor bir iş yapıyor

Bir bağışta bulunduğunuzda sizin işiniz bitiyor. Gıda bankalarının işi ise bundan çok daha fazlasını kapsıyor.

Gıda bankaları, yapılan bağışlarla temin edilen gıda ve yemeklerin, ihtiyacı olan insanlara dağıtılmasını kapsayan lojistik bir işi üstleniyor. Yalnızca Avrupa Gıda Bankaları Federasyonu (FEBA), günde 2,9 milyon yemeğe eş değer bir dağıtım yapıyor. Nakliye, bazı bölgelerde gıda bankaları ağı harcamalarının %25'ini oluşturuyor.

Bu uzmanlık gıda bankalarına geniş bir erişim alanı veriyor. Hindistan Gıda Güvencesi Vakfı Başkanı Vandana Singh, "Verimli tedarik zinciri yönetimi becerilerine ve güçlü ortak ağına sahip gıda bankaları, en çok ihtiyacı olan ve ulaşılamayan insanlara etkili bir şekilde gıda ulaştırma konusunda devlet programlarına destek verebilmektedir." diyor.

Gıdanın ötesinde hedefler

Gıda bankalarının toplumda 'gıdadan fazlasını sağlayan bir kurum' olarak bilindiğini söyleyen FEBA Genel Sekreteri Patrick Alix, gıda bankaları için "Gönüllüleri ve ortak kuruluşlarıyla muhtaç durumdaki insanlara umut veriyor ve sosyal kaynaşma sağlıyorlar" ifadesini kullanıyor.

Aslında, gıdayı bağışlamak sadece başlangıç. Arjantin Gıda Bankası Ağı'ndan Natascha Hinsch, "Gıda bağışlamak çok önemli olsa da, insan refahına olan bağlılığımız daha önemli. Bu bağlılık, gıdaların ara sıra değil uzun bir dönem boyunca dağıtılmasını ve farklı sosyal sorunlara yönelik yenilikçi çözümlerin bir parçası olmayı sağlayacak" diyor.

İkinci Destek Market açıldı

Temel İhtiyaç Derneği (TİDER) 2015 yılında Maltepe'de açtığı ilk Destek Market'in ardından geçtiğimiz Eylül ayında Bağcılar'da ikinci Destek Marketi'ni açtı.

Cargill, Maltepe Destek Market'in açılışında olduğu gibi Bağcılar Destek Market açılışında da marketin iklimlendirme ihtiyacına cevap verdi.

Cargill gönüllüleri ise geçtiğimiz yıl ilk kez kurumsal katılım sağladıkları İstanbul Maratonu'nda TİDER yararına koşarak, Bağcılar Destek Market'in açılması için 10 bin TL'nin üzerinde bağış toplanmasına vesile oldular.

Açılışta konuşan TİDER Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Serhan Süzer; "İlk marketimiz ile 5 bin aileye ulaştık. Şimdi Bağcılar'da ikinci marketimizi açıyoruz. Bu market ile hedefimiz 100 bin aileye ulaşmak." dedi.

Cargill Gıda Türkiye TİDER'in kurumsal destekçisi

Şirket her fırsatta TİDER yararına gönüllü projeler gerçekleştiriyor. Yıl boyunca Destek Market'in en çok tüketilen, raflarda azalan ürünleri gönüllülerinin desteği

ile tedarik ederken, gıdanın dışında giysi ve marketten yararlanan ailelerin çocukları için oyuncak, kitap gibi ihtiyaçlarına da destek oluyor. Maltepe Destek Market'te Cargill çocuk oyun alanı da bulunuyor.

İstanbul Maltepe'de 2015 yılında açtığı Destek Market ile bugüne kadar 5 bine yakın aileye, bağışçılarından temin ettiği, değeri 1 milyon TL'nin üzerindeki gıda ve temel ihtiyaç maddelerini ulaştıran TİDER, diğer yandan Destek İK uygulaması ile de 50'nin üzerindeki kişinin istihdamını da gerçekleştirdi. TİDER, insan kaynakları alanındaki uygulaması ile GFN'nin bu yıl ilk kez düzenlediği İnovasyon Ödülleri'nde ise birinci oldu.

"Türkiye'nin Yağı Türkiye'nin Ustalarıyla" Buluşuyor

2014 yılında gerçekleşen satın alma sonrası Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika ailesine katılan Turyağ, Türkiye'de pazar lideri olma hedefine doğru emin adımlarla ilerlerken, her geçen gün geliştirip zenginleştirdiği yenilikçi ürün portföyüyle sektöre yeni bir soluk ve dinamizm getirirken, son etkinlik serisi ile Türkiye'yi gezerek ustalarla yaptığı buluşmalar ile adından söz ettiriyor.

"Türkiye'nin Yağı Türkiye'nin Ustalarıyla" sloganıyla ilk usta buluşmasını 25 Eylül Pazartesi günü İstanbul Avrupa yakasında gerçekleştiren Turyağ 10 Ekim Salı günü İstanbul Anadolu yakasında yaptığı buluşmayı 12 Ekim Perşembe günü de Bursa'ya taşıdı. Aralık ayı sonuna kadar Ankara, Adana, Antalya, Samsun ve İzmirli ustalarla da bir araya gelecek olan Turyağ etkinlik serisinin detaylarını sosyal medya hesaplarından da anbean duyuruyor. (@turyagpastacilik)

Hoş geldin Kokteyli ve zengin pastacılık ürünleri ikram büfesi ile başlayan etkinlikler, Satış ve Ar-Ge sunumlarının ardından Turyağ ustalarının teknik ürün uygulamaları ile devam ediyor. Buluşmalarda vazgeçilmez lezzetlerden kuru poğaça ve yoğurtlu poğaçanın yanısıra, biscottiye yeni bir soluk getiren tuzlu biscotti uygulaması teknik sunumları yapılıyor ve sürpriz konuklar da yer alıyor. Etkinlikler değerli ustalarla beraber yenen akşam yemeğinin ardından son buluyor.

Cargill Gıda METNA, İran ICF Fuarı'nda yerini aldı

Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika, İran'ın en büyük gıda fuarlarından biri olan International Confectionery Fair - ICF'te müşterileriyle buluştu. 15-18 Eylül tarihleri arasında Tahran Uluslararası Fuar Merkezi'nde gerçekleşen fuarda, Cargill standında gıda ve içecek üreticilerinin öncü isimleri ağırlandı. Aynı zamanda 4 gün boyunca pazar ihtiyaçlarına cevap veren 10'u aşkın yenilikçi prototip üreticilerin beğenisine sunuldu.

Cargill Sürdürülebilir Gıda Konferansı'na Katıldı

Sürdürülebilir Gıda Platformu tarafından, Dünya Gıda Günü Buluşmaları kapsamında düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Konferansı; sağlıklı, güvenilir ve ulaşılabilir gıda hedefi doğrultusunda; iş dünyası, kamu, bilim ve sivil toplumun ulusal ve uluslararası uzmanlarını bu yıl 3'üncü kez bir araya getirdi.

Konferansa Cargill Bronz Sponsor olurken, Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu ise konferansın, **"Gıda Sanayinde Değişimin Parametreleri: CEO Ajandası"** oturumuna konuşmacı olarak katıldı. Oturumda yaptığı konuşmasında sürdürülebilirlik için tarımda dijitalleşmenin önemine değinen Tarakçıoğlu; **"Bu alandaki verilerin sağlıklı toplanması ve işlenmesiyle torunlarımızın neyle ve nasıl besleniyor olacağını tahmin etmek ve sürdürülebilirliği genişletmek mümkün. Tek tuşla ileride tarımda neler yapılabileceğini düşünmek beni heyecanlandırıyor"** dedi. Dünya tarımda dijital dönüşümü konuşurken gündemi kaçırmamak gerektiğini belirterek, **"Gıdanın sürdürülebilirliği için de teknoloji yatırımlarının önceliğinin arttırılması, teşviklerin bu alanlara kaydırılması isabetli olacaktır"** diye konuştu.

Murat Tarakçıoğlu Cargill'deki sürdürülebilirlik çalışmaları için ise şu açıklamalarda bulundu: "Cargill olarak sürdürülebilirliğe yatırım yapmaya devam ediyoruz. Bunun bir sosyal sorumluluk değil zorunluluk olduğunu düşünüyoruz. Sürdürülebilirlik birçok açıdan önemli.
Son dönemde ham madde fiyatlarında yaşanan düşüşler ilk bakışta sanayici açısından iyi bir durum gibi değerlendirilse de bir sonraki sene fiyatı düşen ürünün üretimi azalacağından, fiyatların tekrar yukarıya doğru çıkacağı düşünüldüğünde durumun farklı olduğu anlaşılabilir.
Bu açıdan, tarım ve sanayi iş birliğiyle gıda ve tarım ürünü üretilmesi çok önemli bir unsur. Sürdürülebilirlik konusunda özel sektör ile kamunun iş birliği yapması elzem."

İş güvenliği konusuna da dikkat çeken Tarakçıoğlu "En değerli kaynak insan. Bu kapsamda en yüksek öncelikli konularımızdan biri de uzun dönemdir sürdürdüğümüz 'Sıfır Kaza' iş güvenliği politikamız." dedi.

Kıvam verici çözümler Dubai ve Riyad'da tanıtıldı

Cargill Gıda METNA, 25-27 Eylül tarihlerinde Dubai ve Riyad'da iki farklı Kıvam Verici Ürünler Semineri düzenledi. Seminere bölgenin önde gelen süt ürünleri ve içecek üreticileri katıldılar. Cargill'in Kıvam Verici ürünler portföyü tanıtıldı ve yeni proje görüşmeleri yapıldı. Müşteri etkinliklerine ilgi oldukça büyük oldu. Suudi Arabistan'ın önde gelen süt ürünleri ve içecek üreticileri ile peynir üreticileri katılırken Dubai'de düzenlenen etkinliğe ise Birleşik Arap Emirlikleri'nin güçlü süt ürünleri üreticileri yoğun ilgi gösterdi. Cargill Gıda METNA'nın ev sahipliğinde gerçekleşen etkinliklere Cargill METNA ekibinin yanı sıra Cargill Kıvam Verici Ürünler ve Fonksiyonel Sistemler iş birimi uzman isimlerinden Benoit Henne ve Fabien Bouron da bizzat katılarak müşterilerle biraraya gelerek fikir alışverişinde bulundu.

Master of Cake Ankara'da Turyağ Rüzgarı!

Geçtiğimiz yıl Samsun'da düzenlenen ve pasta figürü ustaları arasında büyük ses getiren Master of Cake Yarışması bu yıl yarışma duraklarına Ankara'yı da eklerken, Turyağ da birbirinden yetenekli pasta ustalarının yarıştığı bu görkemli etkinliğe sponsor olarak destek verdi.

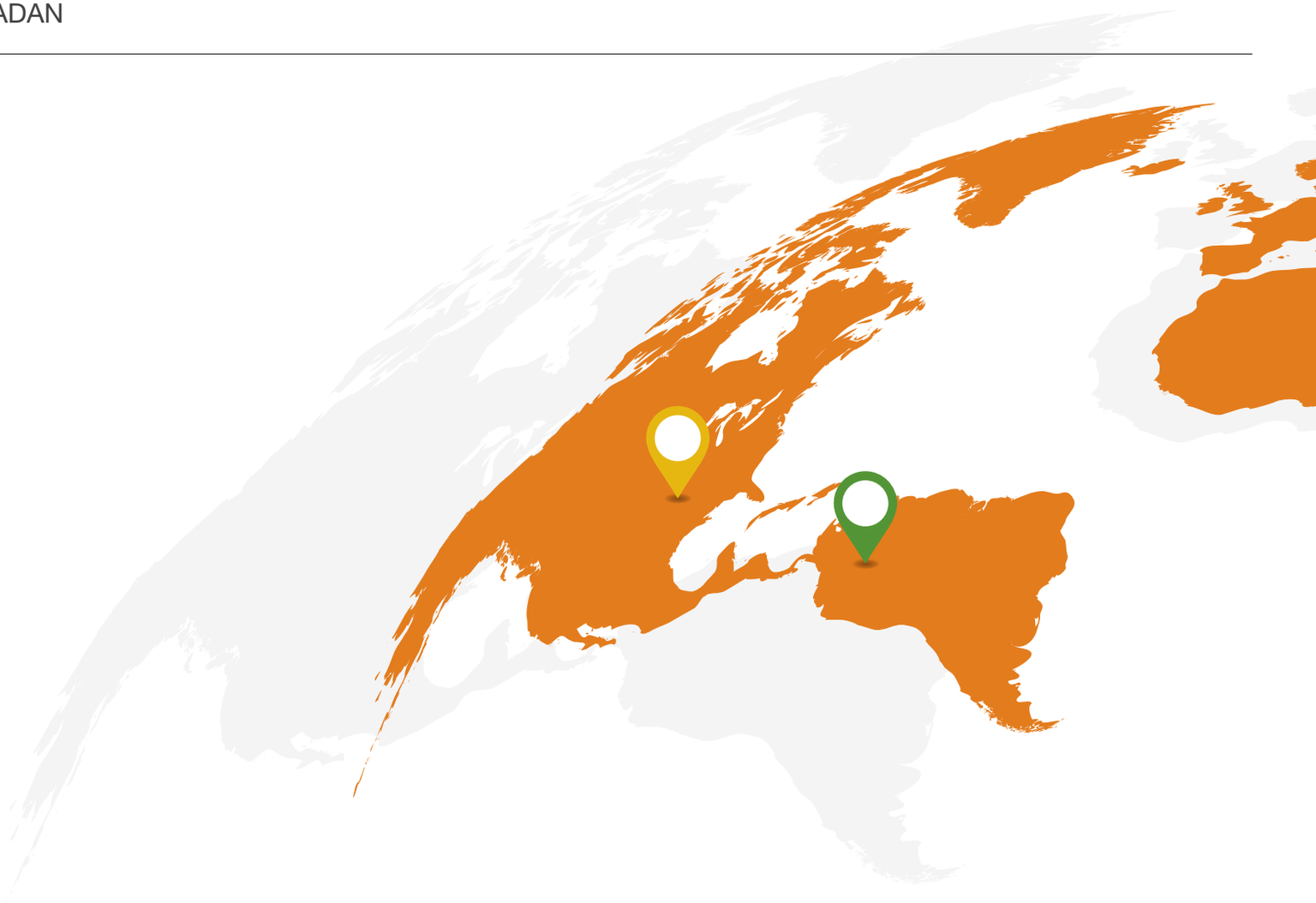
23 Eylül Cumartesi günü Ankara Latanya Otel'de gerçekleşen pasta yarışmasına Türkiye'nin dört bir yanından 200'ün üzerinde usta birbirinden ilginç pasta tasarımlarıyla katılırken, Turyağ da yarışmaya fuaye alanında açtığı stant ve standında düzenlediği kurabiye süsleme şovlarıyla renk kattı. Turyağ Pastacılık Ustalarının konukları ağırladığı standında sürpriz konuğu ise yarışmanın jüri üyelerinden Royal Kurabiye Süsleme Hocası Cangül Dağlaraşar oldu. Cangül Hoca'nın da süsleme tekniklerini gösterdiği stantta Turyağ Özel ile hazırlanan leziz kurabiyeler ve reçeteler de pastacılığa gönül vermiş 500'ün üzerinde konukla paylaşıldı.

Modern Ambalaj Orhangazi Fabrika Ziyareti

Cargill, oluklu mukavva ambalaj üretiminde Türkiye'nin önde gelen şirketi Modern Ambalaj ile 2015 yılında başlattığı tedarik sürecinin ikinci yılını geride bıraktı. İlk üretimine 1997 yılında kurulan Çorlu tesisinde başlayan, Bursa tesisinin şirkete katılması ve Manisa, Kayseri, Gebze, Eskişehir tesislerinin açılması ile 535.000 ton/yıl üretim kapasiteli Türkiye'nin en büyük oluklu mukavva şirketi haline gelen Modern Ambalaj ile verimli iş birliğini Orhangazi'deki Mısır İşleme Fabrikası'nı tanıtan etkinlik ile daha sıcak bir platforma taşıdı.

Modern Ambalaj yetkililerinin katıldığı Bursa Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası ziyaretinde, Cargill nişasta üretim süreci hakkında detaylı bir sunum yaptı. Ardından misafirleri için fabrika turu düzenledi. Fabrika turunda misafirler nişasta üretim aşamalarını somut olarak gözlemleme fırsatı buldular. Modern Ambalaj yetkililerinin soruları Nişasta Proses Geliştirme Mühendisi Gizem Uzun ve fabrika ekibi tarafından cevaplandırıldı.

Modern Ambalaj'dan ziyarete katılan üretim ve kalite departmanı personeli ziyaretten oldukça memnun olduklarını dile getirdiler. Modern Ambalaj Çorlu Fabrikası Kalite Yöneticisi; "Bu ziyaret ile nişasta tedarikçimiz Cargill'i çok daha yakından tanıma imkanı bulduk. Cargill'de üstün kalite standartlarında nasıl üretim yapıldığını, son derece modern bir fabrikanın nasıl işletildiğini ve iş sağlığı ve güvenliğinin en üst düzeyde nasıl sağlandığını görmek bizleri çok mutlu etti. Cargill ekibine teşekkürler." açıklamasında bulundu.



Su ürünlerinde sürdürülebilirlik

Cargill, su ürünleri sürdürülebilirliği konusunda gelişim gösterdiğini bir rapor ile açıkladı. Su ürünleri beslenmesi alanında sürdürülebilirlik göstergelerinde ölçülebilir ilerleme kaydedildiği belirtilen raporda; güvenlik, tedarik ve inovasyon konusunda yapılan güncellemeler vurgulandı.

Küresel Raporlama Girişimi (Global Reporting Initiative, GRI) Standartları'na göre hazırlanan entegre bir rapor olan Cargill Su Ürünleri Sürdürülebilirlik Raporu, 14 Haziran 2017 tarihinde yayınlandı.

Cargill Su Ürünleri Beslenmesi Genel Müdürü Einar Wathne, "Sürdürülebilirlik uygulamalarını 2015 yılında satın aldığımız uluslararası su ürünleri yetiştiriciliği endüstrisinin önde gelen, güvenilir yem ve beslenme tedarikçisi EWOS'tan Cargill Su Ürünleri Beslenmesi'ne yaymak ve daha çok işletmeyi buna dahil etmek için çalıştık. Şimdi Cargill olarak, sürdürülebilir tedarik zincirleri geliştirmek amacıyla büyüklüğümüzü, küresel bilgi birikimimizi ve ilişkilerimizi kullanmak için eşsiz bir konumdayız." diye konuştu.

Cargill Su Ürünleri Beslenmesi, balıkların kesiminden artan parçalar da dahil olmak üzere, balıkçılık faaliyetlerinin yan ürünlerini kullanarak yem balığına olan bağlılığı azaltmayı hedefliyor. Firma, kaliteli bileşenler geliştirmek için tedarikçileriyle birlikte çalışıyor. 2016 yılında balıkların kesiminden artan et ve yağlar, toplam deniz kaynaklı bileşenlerin %33'ünü sağladı. Bu oran 2013 yılında %32, 2010 yılında %21'di. Kesimden artan parçaların kullanılması, bu amaçla kullanılmadığında çöpe gidecek kaynakların değerlendirilmesini de sağlıyor. 2016 yılında su ürünlerinden elde edilen ham maddelerin %90'ı, IFFO RS sertifikalıydı.

Biyo-endüstriyel ürün yelpazesi daha da güçlendi

Cargill, ABD'nin Arkansas eyaletinin Rogers şehrinde bulunan BioBased Technologies firmasının bitkisel esaslı poliol ürün hattı Agrol'u® ve diğer varlıklarını satın alarak, biyo-endüstriyel ürün yelpazesini güçlendirdi. Satın alma, mevcut müşterilere yönelik biyolojik esaslı ürün seçeneklerini çoğaltıyor ve firmanın yeni piyasalara girmesine olanak tanıyor.

Cargill'in BiOH® ürün hattı, yatak, mobilya ve otomotiv koltuğu gibi çeşitli esnek köpük piyasaları için biyolojik esaslı polioller üretirken, BioBased Technologies köpük sektörüne ve diğer endüstriyel piyasalara doğal polioller sağlıyor.

BioBased Tecnologies'in eşsiz işleme modelini Cargill'in küresel imalat kapasitesiyle birleştiren ve iki kuruluşun sürdürülebilir kimya uzmanlığını güçlendiren satın alma ile Cargill, performanstan ödün vermeksizin petrol poliollerine bağımlılığı azaltan doğal polioller daha fazla kullanan ürünleri müşterilerine sunabilecek. Cargill'in uygulamalarını köpük piyasasının ötesine; elastomerler, yalıtım macunları, kaplamalar, bağlayıcılara ve yapıştırıcılara taşımasına olanak tanıyacak satın alma, ayrıca söz konusu endüstri alanlarındaki sürdürülebilirlik çalışmalarının artmasına da yol açacak.

Çiftçi aileler suya kavuştu

Tarım toplumlarını destekleme sözünün arkasında duran Cargill, Hindistan'da Karnataka'nın Bannikodu köyünde çiftçilikle geçimini sağlayan ailelerin yaşadığı 1.200 meskenin su şebekesini iyileştirdi.

Hindistan Karnataka'da bu yıl uzun süreli kuraklık nedeniyle ciddi boyutta su kesintileri yaşanıyor. Suyun dağıtımındaki düzensizliklere bağlı su tedarik sorunu nedeniyle, Bannikodu köyü sakinleri, bu yaz yeterli suya erişmekte oldukça büyük zorluklar yaşadı. Çünkü köyün aşağısında yaşayan aileler, köyün üst kısmında yaşayan ailelere kıyasla daha fazla miktarda suya erişebiliyordu.

Cargill, köy içerisinde gerginliğe de neden olan bu durum üzerine, köyün su şebekesinin yenilenmesi talebini yanıtsız bırakmadı.

SAATHI Projesi kapsamında Davangere'deki 5.000 çiftçi aile ile birlikte çalışmayı hedefleyen Cargill, Bannikodu köyündeki 1.200 çiftçi ailenin suya erişimini iyileştirmek için yüzlerce metre uzunluğunda su borusu döşedi. Köyün aşağısında bulunan mevcut sondaj kuyusu, daha yukarıdaki su deposu ile bağlanarak yakındaki evlere şebeke suyu ulaştırılması sağlandı. Artık köylüler evlerinin dışındaki ortak çeşmelere gitmek zorunda kalmadan evlerine gelen suyu kullanabiliyor.

Cargill Asya Pasifik'in CEO'su Peter Van Deursen, "İçinde çalıştığımız ve yaşadığımız yerlerdeki toplumlara yardım etmeyi hedefliyoruz. Su kaynaklarının iyileştirilmesi, Cargill'in dünyayı güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir yolla besleme çalışmalarının önemli bir parçası." diye konuştu.

Cargill Protein Kolombiya'da

Cargill, Kolombiya'nın en büyük tavuk ve işlenmiş et ürünleri üreticilerinden biri olan Pollos El Bucanero S.A.'yı (Bucanero Chicken) satın aldı. Satın alma, Cargill'in Latin Amerika'da bulunan müşterilerine daha iyi hizmet vermesine ve ekibine 5.000 çalışan daha katmasına olanak tanıdı.

Cargill, Pollos El Bucanero'yu (Bucanero Chicken) satın alarak, küresel protein işletmesini Kolombiya'ya da götürdü. 30 yıllık tecrübeye sahip olan Kolombiya merkezli Pollos El Bucanero, ülkenin birçok bölgesinde gıda hizmeti sunan firmaların ve perakendecilerin tercih ettiği ürünler üretiyor. Firma müşterilerine yüksek kalite protein ürünleri sunabilmek için ülkenin farklı yerlerinden 170 çiftlikle çalışıyor. Pollos El Bucanero; Kosta Rika, Guatemala, Honduras ve Nikaragua'daki işletmeleri kapsayan Cargill Protein, Latin Amerika'nın bir parçası olarak faaliyet gösterecek.

Cargill Protein Latin Amerika Başkanı Xavier Vargas, "Protein işletmemizi Kolombiya'ya da getirerek Latin Amerika'daki operasyonlarımızı büyütmüş olmaktan dolayı mutluyuz. Bu piyasaya girerken, 50 yıldan fazla bir süredir 4 kıtada protein alanında çalışarak kazandığımız deneyimi de buraya taşıyoruz. Bu küresel varlık ve Latin Amerika'nın diğer bölgelerindeki geniş çaplı çalışmalarımız, kalite standartlarında uzman olmamızı ve kültürel ağız tadı farklılıklarını anlayabilmemizi sağlıyor. Kolombiyalı tüketicilerin tercih ettiği gıdaları sunmayı ve protein seçeneklerini zenginleştirmeyi hedefliyoruz." diye konuştu.

5.000 çalışana sahip Bucanero'nun satın alınması ile Cargill'in Latin Amerika'daki 14 ülkede, 200 tesiste sahip olduğu toplam çalışan sayısı 35.000'e çıktı.

YASİN KARAKAŞ

CARGILL TATLANDIRICILAR
ÜRÜN MÜDÜRÜ

"RUHUNUZ İÇİN NE ALIRSINIZ"

Elimizde ne yazık ki bir reçete yok, ruhunuza neyin iyi geleceği ile ilgili. Sadece dilimize pelesenk olmuş bir son cümle ile başlamak ve "Müzik ruhun gıdasıdır" demek istiyoruz, Cargill Tatlandırıcılar Ürün Müdürü Yasin Karakaş ile birlikte. Yasin'i Cargill'deki kariyerinin yanı sıra, ABD'de tanıştığı House müziğin peşinden giderek iyi bir Disk Jockey kimliği ile de tanıdık. Oldukça keyifli bir sohbetin ardından şimdi de sizlerle tanıştırmak isteriz;
Karşınızda DJ Yasin!...

"Müzik yolculuğum, evdeki kaset arşiviyle başladı."

"80'li yılların başında ablalarım evde kaset dinlerlerdi. İlk müzikle tanışmam onlar sayesinde oldu diyebilirim. Onlar ne dinlerlerse ben de onu dinliyordum. Sonraları yabancı pop ilgimi çekmeye başladı, Alphaville, Duran Duran, Bon Jovi çok dinledim. Lise çağında ilgim rock müziğe doğru kaydı. Üniversiteye başladığımda 90'lı yılların ortalarında ise Depeche Mode hayranlığı müzik yolculuğumda benim için bir dönüm noktası oldu. Depeche Mode, elektronik altyapısı ile alternatif müzik sunuyordu ve bu müzik tarzı beni giderek kendisine çekti."

Disk Jockey (DJ), "müzik akışını kontrol eden, parça seçiminde ve parçalar arası geçişlerde uyum sağlamakla görevli kişi" olarak tanımlanıyor. Genellikle eğlence mekanları ve müzikli restoranlarda, günümüzde yaygınlaşan ev partilerinde ya da düğünlerde DJ'ler, müzik eserini bazen doğrudan çoğu zaman da miksleyerek sunuyor dinleyenlere. Yasin yıllardır yaptığı DJ'liği kendisi için tanımlarken oldukça mütevazı. "Yarı profesyonel DJ'im", diyor. Oysa ki sıkı bir DJ'lik eğitimi alan Yasin, sayısız müzik performansı gerçekleştirmiş ve binlerce müzikseverin beğenisini almış.

"Profesyonel dinleyiciyim"

"Günde 4 saatten fazla müzik dinleyen birisi; profesyonel bir dinleyici olarak kabul edilir. Bu üst seviye bir dinleyici olmanın kriteridir. Böyle bir jargon var DJ'ler arasında. Günde 3-4 saat müzik dinliyor, dünyadaki listeleri takip ediyordum.

80'li, 90'lı yıllarda pek çok şey gibi müziğe erişim de kolay değildi. İnternet, 90'lı yılların sonunda bu imkanı sağladı ve internet ile DJ'lik de gelişmeye başladı."

House müzikle tanışma

DJ'likteki asıl gelişimini sağlayan ise eğitim için ABD'ye gitmesi olmuş. New York'ta kaldığı 2002-2003 yılları, o zamanlar popüler olan CD'leri Türkiye'de bulmanın çok zor ve pahalı olduğu yıllardır. Manhattan'da gittiği bir barda, farklı bir müzik türüyle, House müzik ile tanışır. Biraz araştırınca, House müziğin 80'li yılların başında Amerika'dan dünyaya yayılmaya başladığını, Türkiye'de ise daha yeni yeni popülerleştiğini görür. ABD'den dönüşte bir süre internetten bulduğu parçaları dinlemekle yetinen Yasin, gittiği bir spor merkezinde House müzik çalan usta bir DJ ile tanışır. Kendi ifadesiyle "Hakan abi" ile derinleşen müzik sohbeti, bu işe meraklı kişilerle birlikte eğitim almaya kadar varmış. İşin ustasından plak ve CD çalmayı, DJ ekipmanlarını, miksleri öğrenir; hocasının tavsiyesiyle, müzik üretimi de yapan, performans gösteren DJ'lerin yaptığı şarkıların, setlerin olduğu internet sitelerini takibe başlar.

“House müzikte karar kıldım”

“Hakan abi, ‘Müzik tarzı zamanla oturan bir şey. Hem müziğin gelişmesi hem kulağın gelişmesi ile insanın müzik tarzı oturur’ derdi. Dediği gibi de oldu. Bir sene içerisinde en çok çalmak istediğim müziğin, deep house, tech house gibi türleri de olan House müzik olduğunu gördüm ve çalmaya başladım.”

“Herkesin başını şişirdim”

Müzik türünü belirleyen Yasin’in karşısına büyük bir fırsat çıkar. Çıktığı Singapur seyahatinden üç bavul dolusu DJ ekipmanları ile döner. “Ekipmanları kurdum ve evde herkesin başını şişire şişire çalmaya başladım” diye anlatıyor o günleri. Ardından profesyonelleşebilmek adına 2007 yılında Bilgi Üniversitesi’nde Türkiye’nin ilk ve en iyi DJ’leri arasında yer alan ünlü bir ismin ders verdiği DJ Akademi adlı uzun soluklu bir sertifika programına başvurur.

“Ben programdaki diğer arkadaşlara göre biraz daha ilerideydim. Çünkü evde ekipmanım vardı, neden keyif aldığımı biliyordum. 12 haftanın sonunda bir yerlerde çalacak haldeydim. Hakan Türkürer, ‘Sen hazırsın bu işe, sadece tek eksiğin tecrübe. Tecrübe edinmek ister misin?’ diye sordu ve beni, çeşitli mekanlarda performans yapan Main Production adlı DJ ekibine katılmaya çağırdı.”

Böylece o zamana kadar sadece House müzik çalan Yasin, farklı müzik türlerinin tercih edildiği partilerde, düğünlerde DJ'lik yapmaya başlar. Aradan geçen 2-3 yılda tecrübe kazanırken, ciddi bir müzik arşivine de sahip olur.

Bir program öncesi müzik türünü ve şarkıları nasıl belirliyorsun?

Bir kulüpte sadece house müzik çalınıyordur, insanlar Yasin Karakaş ya da Hakan Türkürer’in müziğini bilerek geliyordur. Buralarda çalmak her zaman rahattır. Ama bir ev partisine, gece içinde çok farklı türlerin çalındığı bir kulübe, bir düğüne gittiğiniz zaman oranın farklı bir hikayesi var. Mozaik bir yapıda herkese hitap etmek üzere bir house müzik tutkunu olarak hedeftesiniz ve o an sizin en büyük avantajınız arşiviniz. Elinizde 20-30 bin parçadan oluşan sonsuz bir arşiv var. ‘Benim müziğim bu, ben bunu çalarım’ derseniz, o mekanı 15 dakikada boşaltabilirsiniz. 2-3 senelik bir tecrübeden sonra artık nerede, ne çalabileceğimi gördüm ve buna göre de kendimi dizayn ettim.

‘Doğru müziği nasıl seçiyorsun’ derseniz, bu işin yüzde 90’ı kitle iletişiminden geçiyor. Karşınızda, yabancıların ‘crowd’ dedikleri bir kitle var. Siz DJ olarak bu kitleyi çözmekle yükümlüsünüz. Gideceğim yer örneğin sadece house müzik çalınan bir kulüp değilse, mutlaka önce gidip bir ön keşif yapıyorum. Kaç kişi geliyor, yaş ortalamaları nedir, ne tür müziklerden hoşlanıyorlar gibi ön bilgiler alıyorum. Bu tür yerlerde çalacağım parçaları önceden düşünüyorum. İnsanların beden diliyle, DJ ile olan iletişimlerinden bir şeyler kapıyorum. Farkı belirleyen şey, kitlenin enerjisi ve sizin kitleyi ne kadar çözüp, çözemediğiniz…

Kitle iletişimi ile insan psikolojisinin sentezi

Ne olursa olsun, gecenin sonunda geldiğimiz yer; insanlar eğlendi mi, eğlenmedi mi? Sonuçta bu hizmet sektörü ve sizin yapmanız gereken o kitleyi eğlendirmek… İnsanları yüzde 100 memnun etmeniz mümkün değil. Yüzde 90’a ulaştığım zaman kendimi mutlu sayıyorum. Sürekli insanların beden dilini çözmeye, nasıl ilerleyebileceğimi çözmeye çalışıyorum. Bu kitle iletişimi ile insan psikolojisinin tam bir sentezi… Hem tecrübenizle, hem arşivinizle hem de kitle iletişimiyle bu işi çözüp, en doğruyu yakalamaya çalışıyorsunuz. Bu işin özü bu. Her gecenin, her mekanın, her kitlenin ayrı bir hikayesi var DJ’likte ve siz, oraya gelenlere o hikayeyi anlatmak zorundasınız.”

Müzik bir keyif!

Yasin’e, “DJ’likte keyif noktası ne? DJ neden keyif alır?” sorusunu da yöneltiyoruz:

“DJ olarak bir mekana gidiyorum ve çaldığım müzikten ben de keyif alıyorum. DJ’in bütün çıkış noktası, karşısındaki insanları çaldığı müzikle eğlendirmesi, keyif almalarını sağlaması. Müzik bir keyiftir. DJ olarak siz orada insanların keyif almasını, eğlenmesini amaçlıyorsunuz. Elinizde sınırsız bir arşiv var ama bir gecede en iyi 100-150 parçayı bulup, insanları eğlendirmeye çalışıyorsunuz. Ben karşımdaki kitleyi çözüp, o kişileri eğlendirebiliyorsam ve gecenin sonunda insanlar gelip de, ‘Teşekkür ederiz, çok eğlendik, keyif aldık’ diyorsa, o an her şeyi unutuyorsunuz. Benim için haz odur.”

Ya telif hakları?

“Müzikte bu hala bir sorun. Gelişen teknoloji sayesinde her tür müziğe her yerde internetten ulaşıp, ücretsiz olarak indirebiliyorsunuz maalesef.

Ben buna sıcak bakmıyorum ve tamamını para vererek almayı tercih ediyorum. Emeğe saygı duymak lazım. ‘Çok kontrol ediliyor’ denilmesine rağmen hala çok fazla boşluk var bu alanda. Üstelik bu sıkıntılar dünyanın her yerinde var”

Peki Yasin Karakaş, bu hobisinin iş yaşantısında avantajlarını gördü mü?

“Bu bana işimde de büyük katkı sağladı. Kitleyi izleme alışkanlığı, daha etraflıca düşünmemi, kimsenin görmediği şeyleri görmeme yardımcı oluyor. Satışla bunu bağdaştırırsak, ben bir insanla iletişim kurmanın birçok şekli olduğunu düşünüyorum. Karşındaki sadece işle ilgili konuşabileceğin birisi olabildiği gibi, hobiler ya da aile, çocuklarla ilgili ortak bir konu bularak iletişim kurabiliyorsun.

Türk kültürü gibi Akdeniz ve Ortadoğu sentezli bir kültür coğrafyasında, iletişimin çok daha önemli olduğu bir alanda çalışıyorum. Dolayısı ile işime sadece satış olarak bakmıyorum. İletişimimizin yüksek, insani ilişkilerin çok önemli olduğu bir iş yapıyoruz. Bu yüzden de iletişim yeteneği çok önemli bizim için… Asıl mesleğim ve DJ'lik becerilerim iletişim yeteneğimi her zaman geliştiriyor. ”

Üniversite yıllarında basketbol, sonrasında briç ve nihayet müziğin hayatında yer aldığını söylüyor Yasin ve ekliyor:

“Müzikle tanışınca çok keyifli, ulaşabileceğim bir hobi olduğunu gördüm. Her insanın günlük stresleri olabiliyor. Çoğu zaman bu stresi atabileceğimiz hobilere ihtiyacımız oluyor. Ben bir yerde performans sergilediğimde, müziğimi çaldığımda, o kabin, hayatta her şeyi unuttuğum tek yer oluyor. Beni psikolojik olarak çok rahatlatıyor. İnsanın böyle bir hobisinin olması, insanlarla paylaşabileceği bir hobisinin olması ayrı bir keyif. Çünkü insanların dinledikleri müzik ile eğlenmeleri, keyif almaları benim mutluluğumu daha da arttırıyor. Bu yüzden DJ’liğin aynı zamanda çok hümanist bir iş olduğunu düşünüyorum.

DJ’likte bu noktaya gelmemdeki en büyük sebeplerden bir tanesi, bu işe duyduğum tutkuydu. Kendimce çok başarılı bir yere geldiğimi düşünüyorum. Hem yarı profesyonel olarak yaptığım bir iş, hem hobi hem kafamı dağıtan bir meşguliyet.”

Ortaokulda flütten başka hiçbir şey çalmayan, müzik dersinde notları da süper olmayan Yasin, müzikteki yeteneğini 30’undan sonra fark ettiği için hayıflansa da tutkuyla yapılan her işin insanı mutlu edeceğine inanıyor.

İnovasyon dünyayı besliyor

Küresel İnovasyon Endeksi, “İnovasyon dünyayı besliyor” temasıyla, dünyanın beslenmesi hedefine ulaşmak için inovasyonun öneminin altını çizdi. Endekse göre, önümüzdeki 20-30 yıllık dönemde, tarım ve gıda sektörü küresel talepte oldukça büyük bir artışla, aynı zamanda artan rekabet ve doğal kaynaklardaki azalışla karşı karşıya kalacak. Ana teması, Cargill'in dünyanın güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslenmesi amacını hatırlatan raporun detayları dikkat çekiyor.

Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO), ABD Cornell Üniversitesi ve INSEAD (The Business School for the World) iş birliği ile hazırlanan Küresel İnovasyon Endeksi 2017, Haziran ayında açıklandı. 128 farklı ülkenin ekonomisi, patent başvurularından, altyapı ve eğitim harcamalarına kadar birçok ölçütle incelenerek, dünyanın en yenilikçi ülkelerinin de sıralandığı endeksin bu yılki teması, “İnovasyon dünyayı besliyor” oldu.

Dünyanın en yenilikçi ülkesi

2011 yılından beri dünyanın en yenilikçi ülkesi seçilen İsviçre, bu yıl da listede ilk sırayı aldı. İsviçre’den sonra ilk 10’daki diğer ülkeler; İsveç, Hollanda, ABD, İngiltere, Danimarka, Singapur, Finlandiya, Almanya ve İrlanda oldu. Endeksin son sıralarında ise Zambiya, Togo, Gine ve Yemen yer aldı.

Türkiye 43. sırada

2016 yılında 138 ülkenin incelendiği Küresel İnovasyon Endeksi’nde 39,03 puanla 42. sırada yer alan Türkiye, 128 ülkenin incelendiği 2017 yılı raporunda 38,09 puan ile 43. sıraya geriledi. Türkiye, Avrupa bölgesinde kendi seviyesindeki ülkelerden Macaristan (39), Litvanya (40), Hırvatistan (41) ve Romanya’nın (42) gerisinde kaldı.

Küresel inovasyon endeksinde üç sıra yükselerek 22. sıraya yerleşen Çin, ilk 25’e giren tek orta gelirli ülke konumunda. İnovasyon açısından gelişmiş ülkelerle mesafeyi sürekli kapatabilen tek orta gelirli ülke olan Çin’in sıralamadaki yükselişi, inovasyona dayalı gelişme politikasına bağlanıyor. Hindistan, Kenya ve Vietnam da, kendi seviyesindeki ülkeler arasında inovasyon anlamında öne çıkıyor.

Bölgesel olarak ABD ve Kanada, Kuzey Amerika’da ilk 2 sırayı paylaşırken, Kuzey Afrika ve Batı Asya bölgesinde ilk 3’te İsrail, Güney Kıbrıs Rum Yönetimi ve Birleşik Arap Emirlikleri var. Avrupa’da İsviçre, İsveç ve Hollanda, ilk 3 sırayı paylaşan ülkeler.

Tarım ve gıda sistemleri üzerinde yenilik

İnovasyon artan gıda talebinin karşılanması için gerekli üretim artışı ve sürdürülebilir gıda üretiminin gıda sistemlerine entegre olması için olmazsa olmaz. Tarım ve gıda sektörünün iklim değişimine adapte olması, iklim değişikliğinin etkilerinin azaltılmasında oldukça önemli.

Bu yıl 10’uncusu yayımlanan rapor, inovasyonu “Tarım ve gıda sistemleri üzerinde yenilik” konusunda ele aldı. Rapora göre, önümüzdeki on yıllarda tarım ve gıda sektöründe küresel talepte, sınırlı olan doğal kaynaklar için girilen rekabette ve iklim değişikliğinin etkilerinde önemli bir artışla karşı karşıya kalınacak. İnovasyon ise artan talebin karşılanması, sürdürülebilir gıda üretimi, işleme, dağıtım, tüketim ve atık yönetimini bütünleştiren ağların geliştirilmesine yardımcı olmak için gereken verimlilik artışını sürdürmenin anahtarı.

Dijital çağda gıda sistemleri ve tarımda inovasyon

Tarım ve dünya genelindeki gıda sisteminin 2050 itibarıyla, azalan toprak ve su kaynaklarını kullanarak 9,7 milyar insanı besleyebilmesi gerekiyor.

Ekilebilir niteliğe sahip alanların çoğu halihazırda kullanıldığından, tarımsal arazilerin genişletilmesi pek mümkün değil. Geriye kalan topraklar ise ya şehirleşme için kullanılıyor, ya da habitat muhafazası, biyolojik çeşitlilik ve iklim değişimi gibi nedenlerle koruma altına alınıyor. Üstelik tatlı su kaynaklarının sürdürülebilir olmayan bir şekilde aşırı kullanımı nedeniyle, tarımsal üretimde kullanılacak su miktarı azalıyor, gıda güvencesi iklim değişimi ve belirsiz jeopolitik durumun artan riskiyle karşı karşıya kalıyor.

Gelişmekte olan birçok ülkedeki beslenme alışkanlıklarının "daha fazla hayvansal protein ve taze ürün kullanma" yönünde değişimi, azalan kaynaklar ve artan nüfusa ilişkin kaygıları daha da arttırıyor. Bu nedenle, protein, karbonhidrat ve besinlerin temel kaynağı olan ürünlerin üretiminin artması gerekiyor. Tarımsal üretimi arttırmak için 5 önemli alanda sürdürülebilir gelişime odaklanılması gerekiyor:

- **Halihazırda verimli olan kaynakların daha da fazla optimize edilmesi;**
- **Batı Afrika ve Güneydoğu Avrupa gibi tarımsal kaynakları iyi durumda olan, ancak düşük üretim yapan bölgelerdeki üretimin yoğunlaştırılması;**
- **Kent çiftlikleri gibi yerel ve kontrollü çevre üretim sistemleri ile yerel ve bölgesel piyasalara değeri yüksek ürünleri sağlayan kapalı ortam yetiştirme sistemlerinin yaygınlaştırılması;**
- **Üretimin daha yüksek seviyelere çıkmasına olanak tanıyan, hastalık ve böcek gibi olumsuz etkiye sahip unsurlara karşı hassasiyeti azaltan, iyileştirilmiş bitki ve hayvan genetiği;**
- **Gıda tedarik zincirinde daha yüksek verimlilik ve daha düşük atık seviyelerinin yakalanması.**

Tarımsal inovasyonda özel sektörün önemi

Dünyanın 2050 itibarıyla 9,7 milyar nüfusa ulaşacak olması, iklim değişimi ve kaynak kıtlığının etkileri, tarım sektörünün sırtına önemli bir görev yüklüyor. Politikacılar ve paydaşların doğru adımları atmaması halinde, potansiyel küresel gıda krizi için şartlar uygun görünüyor. Bunun önlenebilmesi için önümüzdeki 30 yılda tarımsal üretimde %70'lik bir artışa ihtiyaç var.

Genomik, yazılım, iletişim, lojistik ve teknoloji alanlarındaki gelişmeler sayesinde tarımsal inovasyonun hızı son 10-15 yıllık dönemde arttı. Özel sektör bu gelişmelerin arkasındaki itici güç olarak karşımıza çıkıyor ve tarımsal araştırma ve geliştirme harcamalarının büyük bir kısmını üstleniyor. Küresel özel sektör Ar-Ge'si, 2011 yılında toplam 69 milyar dolarlık tarımsal Ar-Ge'nin %55'ini oluşturdu.

Son dönemde birçok ülkedeki kısıtlı mali kaynaklar, özel sektör Ar-Ge büyümesinin yavaşlamasına neden olurken, bu boşluk; tarımsal inovasyona dönük özel yatırımlar, verimliliği ciddi şekilde arttırabilecek yeni teknoloji ve üretim teknikleri ortaya çıkartılarak dolduruldu.

Daha başarılı bir dünya için Cargill’de "MOMENTUM"

Dünyayı güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslemek mottosu ile faaliyetlerini sürdüren Cargill, Mayıs 2017’de sona eren mali yılı sonuçlarını açıkladı. Raporda; Cargill Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO’su David MacLennan’ın şu sözlerine yer verildi: “Müşterilerimiz ve diğer iş ortaklarımız, Cargill’in sunduğu uzmanlığa, güvenilir marka kimliğine ve ileriye dönük perspektifine değer veriyorlar. Dünya standartlarında işletmeler inşa etme, sorunların üstesinden gelme ve en önemli sorunların çözümlerinde liderlik etme gibi fırsatlar, çeşitli yetenek ve deneyimlere sahip yeni nesil nitelikli bireyleri firmamıza çekiyor. Bu yıl yakaladığımız ivme ile gurur duyuyoruz ve geleceğin gıda sisteminin kurulmasına yardımcı olduğumuz için hızla ilerlemeye devam etmek istiyoruz. ”

Cargill, 2017 yılı finansal sonuçlarını Ağustos ayında açıkladı. Müşterilerinin, iş ortaklarının ve faaliyet gösterdiği toplumların gelişmesine yardımcı olmak yolunda kararlılık ile ilerleyen Cargill, hızlı hareket kabiliyetinin sonuçlarını alıyor.

Kesintisiz büyümeye yatırım yapabilmek”

Cargill Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO’su David MacLennan ile Başkan Vekili ve Finans Direktörü Marcel Smits tarafından ortaklaşa kaleme alınan ve raporun girişinde yer alan, “Değişen şartlara uyum sağlamak” başlıklı yazıda, geçen yılın finansal sonuçlarına ilişkin şu değerlendirmeler yapıldı:

“Şirket bünyesinde yaptığımız değişiklikler, bizi içinde bulunduğumuz piyasalardaki fırsatlardan azami düzeyde yararlanacak ve tarım, gıda ve beslenme alanlarında benzersiz çözümler sunabilecek şekilde hazırladı. Piyasaların hızlı bir şekilde değişmesi nedeniyle, müşteriler ve diğer ortaklar Cargill’in sunduğu uzmanlığa, güvenilirliğe ve ileriye dönük perspektifine değer veriyor.

İçinde bulunduğumuz ortam nasıl olursa olsun, kesintisiz büyümeye yatırım yapabilmek için gelirlerimizi arttırmaya odaklanıyoruz.

Dünya standartlarında işletmeler inşa etme, sorunların üstesinden gelme ve en önemli sorunların bazılarında öncülük etme gibi fırsatlar, çeşitli kabiliyet ve deneyimlere sahip yeni nesil yetenekli bireyleri firmamıza çekiyor. Bu yıl yakaladığımız ivme ile gurur duyuyoruz ve geleceğin gıda sisteminin kurulmasına yardımcı olduğumuz için hızla ilerlemeye devam etmek istiyoruz.”

Değer yaratan entegre yaklaşım

Cargill Raporu, finansal ve kurumsal sorumluluk performansını, amaç ve kârlılıkla kesişen odak noktasını yansıtacak bir şekilde bir araya getiriyor.

İki yıl önce, hızla değişen dünyada lider konumda olmak için gerekli donanıma sahip, daha entegre, odaklanmış ve faal bir şirket olmak için yola çıkıldığı vurgulanan raporda, şu ifadelere yer verildi:

“İş birimlerimizi, belirli ürün hatlarına odaklanmış daha az sayıdaki küresel gruplara topladık, karar verme sürecini hızlandırmak ve hesap verilebilirliği arttırmak için liderlik yapımızı basitleştirdik. Tüm portfolyomuzda piyasa lideri olma hedefiyle birlikte, büyüme yolu görmediğimiz işlerden ayrıldık ve bu sermayeyi büyüyebileceğimizi düşündüğümüz alanlara aktardık.

Diğer taraftan, faaliyet gösterdiğimiz her yerde uygulanan birinci sınıf fark yaratan kabiliyet ve süreçlere sahip, entegre bir işletme firması haline gelmenin tüm faydalarını hayata geçirmek istedik. Cargill'in uzun zamandır hakim olduğu sektörde fark yarattığı kabiliyet alanları; ticaret ve risk yönetimi, tedarik zinciri ve lojistik uzmanlığı, bileşen ve formülasyon geliştirilmesi gibi konular... Verimli tesis işletmesi ve işlevsel paylaşımlı hizmetler gibi alanlarda ise son yıllarda önemli çalışmalar yaparak ciddi mesafe kaydettik. Sürdürülebilirlik, dijitalleşme ve analitik ile önemli konulardaki liderlik ise, endüstrimiz içinde oyunun kurallarını değiştirmek istediğimiz alanlar.

"Dünyayı beslemede lider şirket" hedefi

Bu işin merkezinde ise kuruluşumuzun tamamen benimsediği, yeniden canlandırılmış bir amaç yatıyor: Cargill, dünyayı güvenli, sorumluluk sahibi ve sürdürülebilir bir şekilde beslemede lider olacak. Buna, gıda ve tarım gibi istikrarlı bir şekilde başarılı olduğumuz sektörler dahil. Söz konusu hedef; insan ve hayvan beslenmesi, veri ekonomisi ve sürdürülebilir ürün ve hizmetler alanlarındaki yeni fırsatları da kapsıyor. Her koşulda, müşterilerimize eşsiz şekilde hizmet vermemize olanak tanıyan, küresel bir yetenek ve varlık ağı oluşturuyoruz."

Cargill'in milyonlarca kişiye dokunan katkıları

Müşterilerine ve ortaklarına hizmet verirken, kendisini diğerlerinden ayıracak imkânları tanımlayacak ve güçlendirecek yeni bir stratejik istikamet belirleyen Cargill, öncelikle 1 milyar dolar değerinde yatırım ve stratejik olmayan 700 milyon dolarlık varlığı elden çıkartarak, iş portfolyosunu yeniden şekillendirdi.

Faaliyet gösterdiği toplumlara katkılarını da sürdüren şirket, bu kapsamda verimliliği arttırmak ve gezegeni korumak için 650.000 çiftçiye iyi tarım uygulamaları eğitimi verdi.

Cargill, tedarik zincirlerinde orman kaybının önüne geçme hedefinde ilerleme için bir başlangıç noktası oluşturmak amacıyla, 1.900 tedarik bölgesindeki 166 milyon hektarlık alanı haritalandırdı.

Etki yaratmaya yönelik ortaklıklar

Dayanıklı gıda ve tarım sistemlerini aktif hale getirmek için birçok paydaşa ve yerel ihtiyaçlara uyumlu farklı yaklaşımlara ihtiyaç duyuluyor. CARE ile 50 yıldan uzun bir süredir birlikte çalışan Cargill, 2008 yılından bugüne, bu ortaklık için 18 milyon dolarlık yatırım yaptı.

Ortaklık son 3 yılda çiftçilerin verimliliğini, piyasaya erişimlerini, geçim kaynaklarını arttırarak ve bunun yanında gıda ve beslenme güvencesini, toplum yönetimini ve eğitim kaynaklarını iyileştirerek, 7 ülkede 300.000'in üzerinde kişinin hayatında olumlu bir etki yaptı. Bu yıl, 2020 yılına kadar tarımla uğraşan topluluklardaki toplam 1 milyon insana ulaşma hedefiyle, ortaklığa 7 milyon dolarlık katkı için adım atıldı.

ABD Dünya Gıda Programı (World Food Program USA) ile önümüzdeki 2 yıllık dönemde Honduras, Kenya ve Endonezya'daki 100.000 öğrencinin faydalanacağı 1 milyon dolarlık okul yemeği programı başlatıldı. Beslenme eğitimini, meyve ve sebzelere erişimi, diyabet önleme çalışmalarını ve gıda güvenliği önlemlerini desteklemek için Feeding America aracılığıyla 3 milyon dolarlık bir hibe duyuruldu. Avrupa'da ise gıda ve beslenme güvencesinden yoksun 43 milyon insanın bir kısmına ulaşmak için, Avrupa Gıda Bankaları Federasyonu ile birlikte gıda bankası yöneticilerine yönelik bir eğitim programı geliştirildi.

2016 yılında Cargill'in müşterilerinden aldığı ödüller:

Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirliği ve İzlenebilirliği Geliştirme Ödülü

Sürdürülebilirlik taahhütleri nedeniyle, Tedarik Zinciri Ortaklık Ödülü

Gıda güvenliği inovasyonlarına yönelik geliştirdiği ortaklık modeli ile, En İyi Tedarikçi Ödülü

İş sağlığı ve güvenliği öncelik

Çalışanlarının ve yüklenicilerinin sağlığı ve güvenliğini her koşulda ön planda tutan Cargill, şirket için araç kullanırken, ahizesiz (handsfree) cihazlar da dahil olmak üzere mobil cihaz kullanımını tamamen yasaklayan küresel güvenli araç kullanımı politikasını uygulamaya koydu. Şirket, kayıt edilebilir sakatlanma sıklık oranını, geçen yıl yine düşürerek yeni bir rekora imza atarken, 3 yıllık ölüm oranı da, ABD İş Gücü İstatistikleri Bürosu tarafından bildirilen tüm şirketlerin ortalamasının altına düştü.

Cargill, çalışanlarına tüm faaliyetleri proaktif bir şekilde analiz etme, güvenli olmayan bir durumla karşılaştığında işi durdurma ve riski ortadan kaldırmak veya azaltmak için değişiklik yapma görevini veriyor. Bu çabalarla ve dünya genelinde uygulanan, endüstrinin yönlendirdiği programlar ve standartlarla birlikte, ölümlü ve ciddi sakatlıklara neden olan tüm kazaların önlenmesi hedefleniyor.

Piyasalarda liderlik

David MacLennan ve Marcel Smits, rapordaki yazılarını, "Yeni bir mali yıla başlarken, Cargill içinde bulunduğumuz piyasalarda lider konumda olmaya hazırlanıyor. Amacımıza doğru ilerlerken, dünyaya katkıda bulunduğumuzu biliyoruz. Çiftçilerimiz, müşterilerimiz, toplumlar ve diğer ortaklarımızla birlikte çalışırken, büyük adımlar atarak ilerlemek için sabırsızlanıyoruz." ifadeleriyle tamamlıyorlar.

KUTU… KUTU…

Cargill 2017 mali yılı raporundan dikkat çekici bazı satırlar şöyle:

"Hızla değişen bir ortamda liderlik görevini sürdürüyor, her gün yeni olanaklar yaratıyor, piyasaları genişletmek için yeni ortaklarla temasa geçiyoruz.

Dünya genelinde 2.000'i bilim insanı, araştırmacı ve tamamı alanında uzman kişilerden oluşan 155 binden fazla çalışanımız ile gurur duyuyoruz.

Dijitalleşen tarım, 10 yıl içinde 1 milyar insana gıda sağlayacak şekilde ürün verimlerini yükseltme potansiyelinin olduğunu gösteriyor.

2030 yılına kadar BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'ni uygulamak, gıda ve tarım alanında 2,3 trilyon dolara eş değer fırsatlar yaratabilir.

Tedarik zincirlerimizdeki ormanları korumaya yardımcı olmak için küresel olarak 148.000 çiftçiye ulaştık.

Geçen yıl fark yaratan programların geliştirilmesi için 54 ülkede 54.7 milyon dolarlık katkıda bulunduk.

Tek bir odak noktasında, dünyanın daha başarılı olması için momentum geliştiriyoruz."

TURHAN TOPBAŞ

SARAY MUHALLEBİCİSİ YÖNETİM KURULU ÜYESİ

Dünya kenti İstanbul'da bir lezzet markası: Saray Muhallebicisi…

İstanbul'da yaşayıp da Saray Muhallebicisi'ni bilmeyen yoktur herhalde… Kentteki 23 şubesinin her biri, özellikle damak tadına düşkün olanların uğrak yeri. Osmanlı Saray Mutfağı'nın en özel tatlısı muhallebiyi, kendi çiftliğinde üretilen manda sütünün kalitesiyle misafirlerine sunan Saray Muhallebicisi, tedarikçi firmalarını da büyük bir titizlikle seçiyor.

Saray Muhallebicisi'nin, 1935 yılında "Bizim Muhallebici" adıyla başlayan 82 yıllık yolculuğunu, Topbaş ailesinin üçüncü kuşak temsilcisi, Yönetim Kurulu Üyesi Turhan Topbaş'la konuştuk.

İstanbul Üniversitesi İngilizce İktisat Bölümü mezunu olan Topbaş, işletme yüksek lisansını Amerika'da Atlanta Kennesaw State Üniversitesi'nde tamamladıktan sonra bir süre Amerika'daki bir finans kuruluşunda yatırım fonları alanında çalışmış. Ardından Türkiye'ye dönerek aile şirketi olan Saray Muhallebicisi'nin yönetiminde görev almış. Şirketin mali işler ve finansal yönetim konularında çalışmalarını sürdüren Turhan Topbaş, yatırım projeleri, kiralama ve mimari konularla da yakından ilgileniyor. Topbaş, aynı zamanda Türkiye'nin en büyük manda çiftliğinin de kurucu ortaklarından.

İşte Turhan Topbaş'la, muhallebi lezzetindeki tatlı sohbetimiz:

Saray Muhallebicisi'nin lezzet yolculuğu ne zaman ve nasıl başlamış?

Saray Muhallebicisi'nin temelleri, uzun yıllar aile işi olarak sütlü tatlı ve fırıncılık üzerine çalışmalar yapan Artvin Yusufelili aile büyüklerimize dayanıyor. Dedemiz Hüseyin Topbaş, 1935 yılında Kasımpaşa'da 'Bizim Muhallebici' adıyla, ailenin ilk muhallebi dükkanını açıyor. İlk Saray Muhallebicisi'ni, 1949 yılında Beyoğlu İstiklal Caddesi'nde açıyor ve bugünkü Saray Muhallebicisi'ne uzanan lezzetli tariflerin temellerini atıyor.

Saray Muhallebicisi dediğimizde kaç kişilik bir ekipten söz ediyoruz? Kaç şube ile hizmet veriyorsunuz, yeni şube açma, İstanbul dışına genişleme planlarınız var mı?

Genel merkezimiz, üretim bölümümüz ve şubelerimiz ile toplam 1.350 kişilik bir ekipten söz ediyoruz. Mandıramızı da dahil edecek olursak 1400 kişilik bir aileyiz.

Son olarak Vadistanbul AVM şubemizle birlikte tamamı İstanbul'da 23 şube ile hizmet veriyoruz. Yıl sonuna kadar Küçükyalı Hilltown Avm ve Yenibosna'da iki yeni şube daha açarak şube sayımızı 25'e çıkartacağız.

İstanbul dışındaki şehirlerde de Saray Muhallebicisi açmayı düşünüyoruz. Yurt dışından da Saray Muhallebicisi'ne ciddi bir talep var. Özellikle Körfez ülkelerinden gelen talepleri değerlendirerek yurtdışında da mağaza açmayı düşünüyoruz. Bu projeler değerlendirme aşamasında.

Menünüzde neler var? En çok sütlü tatlılar mı hamurlu tatlılar mı tercih ediliyor?

Günün her saatinde herkese hitap edecek zengin ürün çeşitlerine sahip bir menümüz var. Menümüzde, kahvaltı, börek, sandviç, salata, diyet ürünler, yemek, sütlü tatlı, hamurlu tatlı, pasta, dondurma, glütensiz ürünler ve içeceklerden oluşan geniş bir yelpazede; 200'e yakın ürün çeşidimiz bulunuyor.

Müşterilerimizden gelen talepler doğrultusunda menümüzü birbiriyle uyumlu tutmaya özen göstererek zenginleştiriyoruz. Diğer yandan Ar-Ge çalışmalarımız devam ediyor.

En özel ürünlerimizin başında tavuk etli çorba, tavuklu pilav, Saray muhallebisi, kazandibi, fırın sütlaç, ekmek kadayıfı, manda sütünden Saray yoğurdu, Saray ayranı ve kaymağı, kol böreği, su böreği ve Saray döner geliyor. Sütlü tatlı ve hamurlu tatlılar arasındaki ezeli rekabette, müşterilerimizin damak zevki belirleyici oluyor.

Muhallebi daha bebekken tanıştığımız bir lezzet aslında. "Türk Mutfağında muhallebinin yeri nedir?" diye sorsak, neler söylersiniz?

Yüzyıllar öncesine dayanan bir saray geleneğinden söz ediyoruz. Atalarımızdan bizlere miras olarak kalan Muhallebi; Osmanlı saray mutfağında çok özel bir yere sahip. Özellikle padişahların davet-ziyafet sofralarında en çok tercih ettiği tatlı olarak biliniyor.

Herkesin severek yediği, ailelerin çocuklarına yıllardır güvenerek yedirdikleri muhallebide akıllara ilk gelen ve tercih edilen marka olmak, Saray Muhallebicisi olarak bizlere gurur veriyor. 82 yıldır aynı reçete ve doğallıkta müşterilerimize sunduğumuz muhallebimize duyulan güven, bizim için haklı bir gurur kaynağı. Yok olmaya yüz tutmuş muhallebi kültürünü yaşatmak, yaşatırken de kaliteden ve lezzetimizden ödün vermemek ise birincil hedefimiz.

Saray Muhallebicisi'nin lezzet sırrını sorsak…

Sırrımız kaliteli ham madde, ustalık ve el emeği. Ama asıl sırrımız; işimizde yarattığımız aile ortamında herkes sevgiyle çalıştığı için, bu üç unsurun tatlılarımıza benzersiz lezzetini veriyor olması.

Dedemizin bir lafı vardır; "Ben dökerek kazandım." Dedemiz tadını beğenmediği ürünü döküp, yenisini yapardı. Biz de bu düstura bağlı kalarak, lezzetini beğenmediğimiz hiçbir ürünü misafirlerimize asla sunmuyoruz.

Saray Muhallebicisi için müşteri memnuniyeti neyi ifade ediyor?

Müşteriden ziyade "misafir" memnuniyetini esas alıyoruz. Stratejimizi de bu doğrultuda uyguluyoruz. En iyi sunum ve hizmetle, misafirlerimize keyifli bir lezzet deneyimi yaşatmaya çalışıyoruz.

Müşterilerimizin beklentilerinin ötesine geçme çabamız, bizi sistem ve süreçlerimizde hep daha iyiyi aramaya yönlendiriyor. Her şikayeti bize verilmiş bir hediye olarak görür ve mutlaka çözüme ulaştırırız.

Kalite kriterleriniz neler?

Ürünlerimizdeki kalite kriterleri Türk Gıda Kodeksi ve İSO 22000 standartlarıdır. Marka olarak İSO 22000 Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemi Sertifikası'na sahibiz.

Gıda Güvenliği Kalite Politikamız; insan sağlığına, gıda güvenliğine, kalite ve hijyene azami ölçüde dikkat göstererek, mevzuatlara, standartlara ve müşteri beklentilerine uygun üretim ve servis yapmayı amaç edinmiştir.

Ham madde temin ederken nelere bakıyorsunuz? Hangi özellikteki tedarikçilerle çalışıyorsunuz?

Çözüm ortaklarımız büyük kurumsal şirketler. Verilen hizmetin Saray Muhallebicisi kalite standartlarında olmasına özen gösteriyoruz. Tüm tedarikçilerimiz düzenli olarak satın alma ve kalite departmanımız tarafından kontrol ediliyor. İSO 22000 kalite standartlarına uygun üretim yapan, güvenilir ham madde tedarikçileriyle çalışıyoruz. Cargill de bu tedarikçilerimizden biri. Cargill'in Turyağ markasını bugün sektörde duymayan, bilmeyen yok. İşletmemizde bazı börek gruplarında Turyağ ürünlerini güvenle kullanıyoruz. Diğer tüm tedarikçilerimiz gibi titizlikle seçtiğimiz ve kalitesine güvendiğimiz bir marka.

Gelelim Saray Mandıra'ya… Çiftlik ne zaman, nasıl kuruldu? Bugün hangi ölçekte devam ediyor?

Manda sütü bizim üretimdeki ham maddemiz. Sütlü tatlılarımızı diğer firmaların sütlü tatlılarından ayıran en büyük özelliği, manda sütünden yapılması.

Silivri'deki mandıramızı; ana ham maddemiz olan manda sütünü üretmek ve aynı zamanda mandacılık kültürünü yaşatarak geleceğe de yatırım yapmak amacıyla 2014 yılında 210 dönüm arazide kurduk. Türkiye'nin en büyük manda çiftliği olup, 1000'in üzerinde manda ve 150'nin üzerinde inek bulunmaktadır.

Yuvarlak sağım ünitesi Rotary Sistemi'nin kullanıldığı mandıramızda; günlük 3,5 ton süt üretiyoruz. Ürünlerimiz için süt tedarikini mandıra üzerinden karşılıyoruz.

Neden manda sütü? Farkı nedir?

Manda sütünün faydaları anlatmakla bitmez. Manda sütündeki protein, mineral ve vitamin miktarı, inek sütüne göre daha fazladır. İçeriğindeki kalsiyum ve protein değeri inek sütüne kıyasla en az iki kat fazla oranda besleyicidir. En iyi kaymak manda sütünden yapıldığı gibi, manda yoğurdunun da antibiyotik etkisi vardır. Manda sütü, içindeki düşük laktoz (süt şekeri) değeri sebebiyle alerjiye neden olmaz. Vücut için doğal bir enerji içeceğidir.

Biz bu işe başladığımızdan beri manda sütü kullanıyoruz. Kaliteli manda sütüne sürekli olarak ihtiyacımız var. Bu nedenle kendi besiciliğimizi yapmaya karar verdik. Üstün kalite koşullarında yetiştirdiğimiz, özel yemlerle ve doğal ortamında büyüttüğümüz hayvanlardan, yüksek kalitede manda sütü elde ediyoruz. Şubelerimizde, bu sütle yaptığımız kaymak, yoğurt, ayran, sütlü tatlılarımızı müşterilerimize sunuyoruz.

Son olarak Türklerin tatlı, özellikle sütlü tatlı yeme alışkanlıkları için neler söylersiniz?

Diyetin en masum tatlısı sütlü tatlılar. Sağlıklı ve güvenilir olmasının yanı sıra, besleyici de. Özellikle süt içermesi ve hafif olması sebebiyle Türk damak zevkine hitap ediyor. En özel sütlü tatlılarımızdan olan tavukgöğsü, kazandibi gibi içinde tavuk kullanılan ürünlerimiz ise uluslararası bir üne sahip.

Gıda etiketlerinde yeni dönem

Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nin uygulanmasında ortak bir dilin oluşturulması amacıyla yayınlanan Gıda Etiketleme Kılavuzu'na göre; etiketler, tüketiciyi ve rekabet zeminini daha fazla koruyacak şekilde şeffaflaşacak.

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Kılavuzu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından Temmuz ayında yayınlandı. Yönetmelikte kesin bir hüküm bulunmayan ve kılavuz ile getirilen yeni düzenlemeler için gıda üreticilerine 31 Aralık 2019 tarihine kadar geçiş süresi tanındı.

Şeffaf bilgilendirme

Tüketicilerin doğru bilgilendirilerek yanıltılmasını önlemek, gıdaların etiketlenmesi, sunumu, tanıtımı ve reklamında yer alan yazılı ve görsel bilgilerin, kullanılan terimlerin ve ifadelerin kullanım koşulları konusunda gıda işletmecilerine yardımcı olmak ve resmi kontroller sırasında yapılacak değerlendirmelerde uygulama birlikteliği sağlamak amacıyla hazırlanan kılavuza göre, gıdalar; tüketiciyi yanıltmayacak ve bilinçli bir seçim yapabilmesini sağlayacak biçimde etiketlenecek ve tanımlanacak.

Gıdanın etiketlenmesi, tanıtımı ve reklamı, açık ve bilgilendirici olacak; gıdanın nitelikleri açısından yanıltıcı olmayacak. Yönetmelik hükümlerine uygun olmayan markalar (örneğin organik olmayan gıdalar için eco, biyo vb. markalar) gıdaların etiketlenmesinde, tanıtımında ve reklamında kullanılamayacak.

Etiket ve reklam ifadeleri

"Doğal" terimi, tek bileşenden oluşan (katkı, aroma vb. dahil hiçbir ilave bileşen içermeyen) fiziksel, enzimatik veya mikrobiyolojik işlemler dışında herhangi bir işleme tabi tutulmamış, bitki, algler, mantar, hayvan, mikroorganizma veya mineral kaynaklı olan ve doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıdaları tanımlamak için kullanılabilecek.

Negatif – Pozitif Beyanlar

Bir gıdanın belirli bileşenlerin varlığına ya da yokluğuna dair ifadeler, "negatif ve pozitif beyanlar" kapsamında değerlendirilecek.

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereğince katkı maddesi kullanımına izin verilen bir gıdada, doğasından gelen hariç olmak üzere taşınma prensibi kapsamında bileşenlerinden gelen herhangi bir katkı maddesi de yoksa "katkısız" veya "katkı maddesi içermez/bulunmaz/yoktur/eklenmemiştir" vb. ifadeler kullanılabilecek. Ancak bu ifadeler, "%100 katkısız", "tamamen katkısız", "en katkısız", "hiç katkı yoktur" vb. şekillerde kullanılamayacak.

Türk Gıda Kodeksi tarafından kullanımı sınırlandırılmamış gıda bileşenlerinin yokluğuna dair beyanlarda bulunulmayacak. Örneğin, herhangi bir "X" bileşeninin kullanımı ile ilgili kodekslerde bir sınırlandırma getirilmemiş ise ürün etiketinde "X içermez" ifadesi kullanılamayacak.

Dr. Nevzat Artık
Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Müdürü

Etiketleme Kılavuzu hakkında görüşlerini aldığımız **Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Müdürü Sayın Prof. Dr. Nevzat Artık** ise şu açıklamalarda bulundu:

"Kılavuz uygulamada birliği sağlayacak"

Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Hakkında Kılavuz, etiket düzenlemelerinin uygulanmasında sektör için yol gösterici olacak, tüketiciler bakımından da karışıklığa yol açan kimi bilgilendirmelerin önüne geçilmesini sağlayacaktır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, etiketleme kılavuzu ile ülke çapındaki uygulamalarda yorum farklılığından kaynaklanacak sorunların giderilmesi bakımından önemli bir adım atmıştır. Bakanlık yetkilileri ve sektör temsilcilerinin katılımı ile piyasadaki ürün etiketlerinde yer alan ifadeler değerlendirilerek hazırlanan kılavuz sayesinde, üreticilerin ürün etiketlerinde aynı dili konuşması kolaylaştırılmış, denetimlerde ortaya çıkabilecek olası yorum farklılığının da önüne geçilmiştir.

Öncelikle kılavuz, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nin uygulamasında, sektör açısından yol gösterici olacaktır.

Üreticiler açısından; yoruma dayalı yanlış anlamaları, kamu ile özel sektör arasında yaşanan sıkıntıları ortadan kaldırması, üreticiler arasında oluşabilen haksız rekabeti önlemesi, uygulamada birlikteliği sağlaması açısından önemlidir.

Etiketlerde hatalı bilgilerin kullanımı sonucu doğabilecek haksız rekabet engellenmiş olacaktır. Artık üreticiler, mevzuatla izin verilen ürünler dışında "doğal", "tabii" gibi ifadeler kullanarak, bu ifadeleri bulundurmayan ürünlere karşı haksız avantaj elde edemeyecektir. Bu ifadelerin kullanılabildiği ürünlerde ise yine avantaj sağlamak üzere "%100 doğal", "hakiki doğal" gibi ifadelere yer verilemeyecektir. Benzer şekilde "%100 katkısız", "tamamen katkısız" gibi ifadelerin kullanımına da izin verilmeyeceği kılavuzda açık şekilde belirtilmiştir.

Yine "Yüksek Kaliteli, Premium, Quality, Kaliteli, Best/Finest/En …, Süper, Bol, Ekstra, Daha Fazla" vb. terimleri, piyasada bulunan diğer firmaların aynı ürün gruplarına göre daha kaliteli, güzel, lezzetli olduğunu ileri sürecek şekilde kullanılamayacak. Bu tür terimlerin yanıltıcı olmaması için, söz konusu gıdanın etiketinde öne çıkartılan özelliğinin (en kaliteli, bol sütlü vb.) ne anlama geldiğine dair ilave bir ifadeye yer verilmesi gerekecek. Örnek: "En .... çikolatamız" ifadesi, farklı çikolata çeşitleri üreten bir firmanın ürettiği çikolatalar arasından belirgin bir özelliği açısından en iyi olanı öne çıkarmak adına kullanılabilecek.

Sonuç olarak kılavuzun temel hedefi; ortak bir anlayışla, yoruma dayalı olmayan uygulamaların sağlanmasıdır. Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ile getirilen ve Kılavuz ile açıklığa kavuşturulan koşulların gıda sektörü tarafından dikkatle okunması ve uygulanması, hedeflenen sonuca ulaşılmasını sağlayacaktır.

ALİ UĞUR

BURSA ENTEGRE ENERJİ ŞİRKETİ
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

Gülbahçe'den Nilüfer'e...

Bursa'da fabrika atıklarının değer bulduğu bir adres Bursa Entegre Enerji Şirketi. Cargill Gıda Türkiye, Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'nden çıkan, organik içerikli biyokütle sınıfı atıkların geri dönüşümü için Bursa Entegre Enerji Şirketi ile iş birliği yapıyor. Fabrikanın atıklarından üretilen yakıt, çimento fabrikalarında kömür yerine kullanılıyor.

Günümüzde sanayi atıklarının bertarafı ve kullanılabilir durumdaki atıkların yeniden değerlendirilmesi, sağladığı ekonomik kazanımların yanı sıra atıkların azaltılması yoluyla çevrenin korunması açısından da büyük önem taşıyor. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından düzenlenen mevzuat çerçevesinde atıkların ayrıştırılması, bertaraf edilmesi ve kullanılabilir durumdaki atıkların yeniden değerlendirilmesi ise ayrı bir uzmanlık istiyor.

Avrupa başta olmak üzere dünyada başarılı örneklerini gördüğümüz alanda, Türkiye'deki en başarılı örneklerden birisi ülkemizde sanayisi ile öne çıkan kentlerden Bursa'da. Bursa Entegre Enerji Şirketi, kentte özellikle tehlikeli atıkların bertarafı konusunda sanayi kuruluşlarının çözüm ortağı haline gelmiş durumda…

Cargill Haberler olarak, hem Bursa Entegre ve Cargill iş birliğini konuşmak hem de şirketi daha yakından tanımak için şirketin Yönetim Kurulu Başkanı Ali Uğur'u sayfalarımıza konuk ettik.

"Tesisimiz 31.05.2016 tarihinde Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'ndan almış olduğu lisans ile faaliyetine başlamıştır." diyerek söze başlayan Uğur, Bursa Entegre'nin ana hedefini ise; "Azalan doğal kaynaklar ve artan kirlilik yükü dikkate alındığında doğal kaynaklarımızın verimli kullanımı ve atık azaltımı düşüncesiyle atık hiyerarşisindeki en öncelikli adımlarda atıklar konusunda sanayicinin çözüm ortağı olmaktır." cümlesi ile özetliyor.

Sayın Uğur, Bursa'nın önde gelen en köklü sanayicileri arasında yer alıyorsunuz. Uygun bulursanız, Uğur Ailesi'nin geçmişten bu güne uzanan hikayesini kısaca özetleyerek sohbetimize başlayalım isteriz.

"1950'li yıllarda ipek böceğinden ipek çekimi ve dokuma tezgahlarıyla büyükbabamız Osman Uğur ile tekstil sanayiciliği başlamıştır. Babam Kadri Uğur ve amcam Ahmet Uğur ile Gülbahçe'de dokuma, baskı ve boya işlemleriyle fabrikalaşma adımlarını atmış, 70'li yılların başında ise Demirtaş'ta babam ve amcam tarafından daha modern bir tesisle boya, apre ve emprime fabrikası kurulmuştur. 1991 yılında babam Kadri Uğur, kardeşim Uğur Uğur ve ben, Bursa OSB'de hala faaliyette olan boya baskı ve apre fabrikasını kurduk.

1987 yılında Bursa'da hazır giyim sektöründe faaliyet göstermeye başladık. Mağazalarımız bugün hala faaliyetteler. Alanya'da iki turizm tesisi ile 2000'li yılların başında turizm sektörüne atıldık. Son olarak da 2014 yılında Bursa Entegre Enerji Şirketimizin temellerini attık ve 31 Mayıs 2016'da faaliyete geçtik.

“Bursa sanayisinin çözüm ortağı haline geldik”

Ali Uğur’a, bir sanayi kenti olan Bursa’da kaç firma ile iş birliği yaptıkları sorusunu yöneltiyoruz:

“Bizler ağırlıklı olarak tehlikeli atıkların yönetimi üzerinde yoğunlaşmış durumdayız. Atık yönetimini yapmış olduğumuz kuruluşlar, genelde kurumsal ve sektörünün lideri olan ana sektör temsilcileri. O yüzden toplam firma sayımız Bursa ve bölgesinde 600 civarında ve tonaj olarak ayda 3.500-4.000 ton tehlikeli atığı işleyen bir tesisiz. Tehlikeli atık olarak kabulünü yapabileceğimiz özellikteki atıkların Bursa için yaklaşık %70-80’i şirketimiz tarafından yönetilmektedir. Çamur kurutma ve diğer ilave edilecek faaliyetlerimiz ile ilk etapta aylık 7-8.000 ton, ilerleyen süreçte de 10.000 ton ve üzerinde bir tonajı yönetmeyi hedefliyoruz.

Bursa sanayi oluşan tehlikeli atıkları uzun yıllar uzak mesafelerde bertaraf ettirmek zorunda kalmıştır. Sanayici düzenli hizmet alamama, kurumsal muhatap bulamama gibi sürdürülebilir hizmet alımı konusunda sıkıntılar yaşamıştır ki, bir sanayici olarak biz de kendi şirketlerimizde bu sıkıntıyı yaşadık. Şu an tehlikeli atıkların yönetimi konusunda kurumsal bir şirket olarak sürdürülebilir hizmet ağımız ile Bursalı sanayicinin çözüm ortağı olmaktan dolayı gurur duymaktayız.”

Hangi atıkları nasıl bir yöntem ile kabul ediyorsunuz?

Arıtma ve boya çamurları, atık yağ, kauçuk, çeşitli sıvı veya kimyasal içerikli-çamurumsu atıklar, kağıt ve çeşitli ambalaj atıkları ile kullanım ömrünü tamamlamış ürünleri kabul ediyoruz. Kabul için belli şartlarımız var. Örneğin numune alıp analiz yapılması gereken ürünler olabiliyor. Bir ön kabul işlemi gerçekleştiriyoruz. Sevkiyat programlaması yapıyoruz. Nihai olarak Ulusal Atık Taşıma Belgesi’nin onaylanmasının ardından atığı tesisimize kabul ediyoruz.

Tesisimiz tamamen kapalı devre çalışmakta ve her türlü güvenlik ekipmanına sahip olarak hizmet vermektedir. ATY üretimimizin yanı sıra; atık ara depolama, sıvı atık ön işleme, atık yönetim danışmanlığı ve atık lojistik hizmeti de vermekteyiz. Aynı zamanda ilgili tüm mevzuatlar gereğince kurduğumuz atık analiz laboratuvarımız ile hem kendi atık kabul sürecimizde kalite kontrol amaçlı ölçümler yapmaktayız hem de sanayi tesislerinin analiz taleplerine cevap vermekteyiz.

Bursa Entegre doğa dostu bir tesis. Her türlü yangın riskine karşı ileri teknoloji yangın algılama sistemine sahibiz. Kamyon üzeri radyasyon taraması yapıyoruz. Otomatik tekerlek ve araç yıkama ünitemiz ile araçlarımızın temizliğini gerçekleştiriyoruz. İleri seviyede atık su arıtma ile ileri gaz ve koku arıtma sistemlerine sahibiz.

Cargill ve Bursa Entegre Enerji iş birliği

Bursa Entegre Enerji, tesisin faaliyete geçmesinin hemen ardından Cargill Gıda ve Tarım ile iş birliği için ilk adımları atmış. Cargill ile ilk temas ve şirketin tanıtımından sonra ilk atık sevkiyatını 23 Ağustos 2016 tarihinde gerçekleştirdiklerini vurguluyor Ali Uğur. Peki bu iş birliği nasıl yürüyor?

“Cargill’den tesisimize gelen atıklar organik içerikli olup, biyokütle sınıfındadır. Bilindiği üzere biyokütle sınıfındaki atıklardan üretilen enerji karbon ayak izi hesaplamalarına katılmayıp, Yenilenebilir Enerji sınıfında değerlendirilmektedir.

Atıklar fabrikamızda yapılan analizler neticesinde tanımlanan alanda öncelikle stoklanmakta ve sonrasında hazırlanan menüye göre işlenerek ATY üretiminde kullanılmaktadır. Nihai olarak da çimento üretiminde kömür yerine alternatif yakıt olarak çimento fabrikalarında kullanılmak üzere, lisanslı taşıma araçlarımız ile sevk edilmektedir. Atık kabul aşamasından, stoklanmasına ve çimento fabrikalarına sevk edilmesine kadarki tüm süreç, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı’na bildirilmekte ve MOTAT Sistemiyle de izlenmektedir.”

Atıkların yeniden değerlendirilmesi ve dönüşümü

Ali Uğur’a, ülkemizde atıkların yeniden değerlendirilerek ekonomiye kazandırılması, bu arada çevrenin korunmasında ne kadar mesafe alındığını soruyoruz. Uğur, henüz yolun başında olduğumuzu rakamlarla anlatıyor:

“Maalesef atıkların enerji kaynağı olarak kullanılması sürecine ülkemizde hak etmiş olduğu önem verilmemekte ve yatırımlar halen istenilen seviyeye gelmemiştir. Örnek olarak AB üyesi ülkelerin çimento fabrikalarında atıklardan üretilen alternatif yakıtların kömür yerine kullanım oranı %36, Almanya çimento sektöründe ise bu oran %60 seviyesine gelmiştir. Ülkemiz çimento sektöründe bu oran maalesef %3,8 mertebesindedir.

Bunda en önemli sebepler; kurumsal bir yapısı olan çimento sektörünün ülkemizdeki atık yönetimine olan güvensizliğidir. Genel manada yerel yönetimlerin sorumluluğunda olan evsel atıkların yönetiminde yaşanan sıkıntılar, vahşi depolamalar ile atığın kaynaklandığı yerden bertarafına kadar olan süreçlerin hem ekonomik olarak hem de sorumluluk ve yetkiler anlamında tam anlamıyla yönetilememesi gibi bir sorun yaşanmaktadır.

Atıkların enerji kaynağı olarak kullanımı ne kadar önemliyse, ne şekilde enerjiye dönüştürüldüğü ve hangi oranda kullanıldığı da önemlidir. Bilindiği üzere atıklardan elektrik enerjisi üretiminde termal enerjinin elektrik enerjisine dönüşüm verimliliği %25-30 aralığındadır. Atıkların direkt termal enerjisinden faydalanma verimliliği, çimento fabrikalarında %80'ler civarındadır. Bu nedenle de AB'de ve Almanya'da atıkların çimento sektöründe alternatif yakıt olarak kullanımı her geçen gün artmaktadır.

Sektörümüzün gelişimi için çevre mevzuatının titizlikle uygulanması, otoritenin gerekli denetimleri yapması gerekmektedir. Ayrıca haksız rekabet anlamında, şirketimiz gibi sürdürülebilirliği ön planda tutan kurumsallaşma çabasındaki şirketlerin, merdiven altı olarak tabir edilen şirketler karşısında yasal uygulamalarla korunmalıdır."

"Hepimiz aynı gemideyiz"

Sohbetimizin sonunda Ali Uğur'a Cargill Haberler Dergisi aracılığıyla vermek istediği mesajı soruyoruz. Birey ve kurumlar olarak hepimizin yaşadığımız gezegene karşı sorumluluğumuzu hatırlatarak yanıt veriyor Uğur:

"Hepimiz dünya adı verilen bir gemideyiz. İyi ya da kötü ne yaparsak, kendimize ve bizden sonra gelecek nesillere yapıyoruz ve yapacağız. Bu bağlamda, artan nüfus ve kaynak kullanım talebi dikkate alındığında doğal kaynak kullanımını azaltmak ve kaynaklarımızı verimli ve tekrar tekrar kullanmak zorundayız. Bizler de şirket olarak doğal kaynakların verimli kullanılmasına katkıda bulunmak adına tüm enerjimizle çalışmaya devam edeceğiz."

Cargill Premix & Nutrition Türkiye'den Ruminant Seminer'i

Cargill Premix & Nutrition (CPN) Türkiye Eylül ayında, Kıbrıs'ta Cargill'in dünya genelindeki inovasyon merkezlerinde gerçekleştirilen araştırmaları temel alan ve yem verimliliğinin arttırılmasına yönelik beslenme çözümlerini tartışmak için, Ruminant Semineri düzenledi. Seminerin ana teması, "Süt üretiminde verimliliği arttıran çözümleri keşfedin" etrafında şekillendi.

Araştırmacılara göre, yem maliyeti, süt üretimindeki değişken maliyetlerin yaklaşık %70'ine karşılık geliyor. Bundan dolayı, süt sığırı yetiştiricilerinin nihai karlılığını arttırabilmesi için, yemden yararlanmanın iyileştirilmesine yönelik yöntemlerin değerlendirilmesi kritik bir önem taşıyor.

27 Eylül akşamı düzenlenen hoş geldiniz kokteyli ve akşam yemeğiyle başlayan iki günlük seminerde, Cargill çalışanları ile akademisyenler tarafından çok sayıda oturum gerçekleştirildi. Cargill Hayvan Beslenmesi Orta Doğu ve Afrika (Cargill Animal Nutritions - CAN - MEA), Ruminant Teknoloji Uygulama Lideri Harrie Van Der Vliet, sindirilebilirliğin değişken maliyetler üzerindeki olumlu etkisi ve doğurganlığın çiftlik ekonomisine kazandırdıkları hakkında sunumlar yaptı. CPN, Ruminant Teknik Uygulama Uzmanı Arda Kovanlıkaya, çiftliklerdeki Asidoz tehdidi ve çözümleri ile erken dönemdeki süt sığırlarının yönetimi hakkında oturumlar yaptı. TAC, Çiftlik Araştırma Uzmanı Bayram Özköylü İzmir'de bulunan Teknoloji Uygulama Merkezi (TAC) hakkında genel bilgi verdi ve çiftlik yönetimi hakkında sunum yaptı. Boğaziçi Üniversitesi'nden konuk konuşmacı, Prof. Dr. Gökhan Özertan ise özel bir oturumda, inovasyonun önemi hakkında bilgi verdi.

Çoğunlukla mevcut ve potansiyel süt sığırı yetiştiricileri ve sınırlı sayıda distribütörlerden oluşan katılımcılar, planlanan Soru-Cevap oturumlarında konuşmacılara soru sorma fırsatına sahip oldular. Aynı zamanda, planlanan tur içerisinde, sahil şehri Girne'yi keşfetme fırsatı da buldular.

Cargill Hayvan Beslemesi Hakkında

Cargill, hayvan beslemesi alanında 40 ülkede 275'ten fazla tesiste 20.000'in üzerinde çalışana sahip. Yenilikçilik ve araştırmacılığımızdan destek alarak, dünyanın dört bir yanındaki yem üreticilerine, hayvan yetiştiricilerine ve perakende yem satıcılarına geniş bir ürün ve hizmet yelpazesi sunuyor, her gün dünyanın dört bir yanında yaklaşık bir milyar insanın beslenmesine yardımcı oluyoruz. Cargill'in hayvan beslemesi çalışmaları karma yem, ön karışımlar, yem katkı maddeleri, tedarik zinciri ve risk yönetimi çözümleri, yazılım araçları ve hayvan besleme uzmanlığı sunuyor.

Cargill Women’s Network (CWN) Türkiye Zincirin Üçüncü Halkası

Kadın çalışan görünürlüğünün, iş gücünün ön plana çıkarılması, kadın çalışanlar arasında güçlü bir iletişim ağının kurulmasını hedefleyen Cargill, dünya genelindeki tüm çalışanlarına eşit mesafede olmakla birlikte kadın çalışanlarının varlığına ayrı bir önem veriyor. Dünya genelinde 21 farklı lokasyonda yapılanan CWN, Avrupa’da ilk olarak İsviçre, ardından Belçika ve yaklaşık bir yıl önce de Türkiye'de organize oldu. Takımın üçüncü organizasyonunu gerçekleştiren CWN Türkiye grubunun çalışmalarını grubun lideri aynı zamanda şirketin Hukuk Danışmanı Tuba Çetin ile konuştuk.

Avrupa’daki üç ayrı lokasyondaki CWN kurucularının da hukuk departmanı çalışanı olmasını “Güzel bir tesadüf” sözleriyle açıklayan Tuba ile sohbetimize başlıyoruz.

Dünyada kadın çalışan oranı yüzde 30’lar seviyesinde. Cargill Türkiye’nin tüm lokasyonlarında çalışan toplam kadın çalışanların oranı yüzde 18’lerde ve bu oran içerisindeki yönetim kadrosunda görev yapan kadın çalışanların sayısı ise dünya ortalaması ile aynı.

Türkiye’de üst düzey kadın yönetici sayısının azlığına dikkat çeken Çetin, “Türkiye’deki kadın çalışanlar için bazı kategorilerde yüzde 30’lar gibi oranlar görülüyor ama yukarı doğru çıkıldığında bu rakamların çok azaldığını görüyorsunuz. Özellikle yöneticilik seviyesi öncesinde, müdür seviyesine gelen kadınların işlerinden ayrılmaya başladıklarını görüyorsunuz. Yönetim Kurulu seviyesinde ise sayılarının çok çok azaldığı görülüyor.”

Cargill gibi global firmaların kadın çalışanlara yönelik politikalarını, “bir kültür, bir strateji, iş gücüne bakış açısı” olarak nitelendiriyor Çetin:

“Aslında bu yaklaşım şirket olarak iş gücünü ve yeteneği nasıl değerlendirmek istediğinizle alakalı bir konu. Kadın iş gücünü ve kadın çalışan potansiyelini yukarı çekmeyi hedefleyen firmalar, bu konuda ayrıca çalışmalar geliştiriyorlar. Cargill’in bu konuya yönelmesinin tek amacı da bu zaten. Kadın çalışanları daha da güçlendirmek, potansiyellerinin daha fazla ortaya çıkmasını sağlamak ve şirketin stratejilerine beraberce ulaşabilecekleri bir yetenek havuzunu kadınlarla inşa etmek...
CWN yapılanması Cargill’deki kadın çalışanlar konusunda özel olarak çalışma hedefinin en güzel yansıması.”

CWN Türkiye’nin hedefleri

“Cargill çeşitlilik ve farklılığa hitap edebilmek kabiliyetine sahip bir şirket. Çeşitli kültürlerden farklı değerleri yapısına dahil edebilmeyi benimsiyor. CWN Türkiye olarak bizim de amacımız kadının gelişimini ve öne çıkmasını sağlamak, Cargill’in iş gücüne ve liderlik takımına, kadınları ve kadın liderlik özelliklerini destekleyerek katkıda bulunmak…”

CWN Türkiye, Cargill Türkiye kadınları arasında bir ilişkisel network kurmak ve bu network sayesinde onların gelişmesi, aralarındaki bağlılık ve iletişimin artması, birbirlerini desteklemeleri ve birbirlerinin full potansiyellerinin, gelişim alanlarının ortaya çıkartılmasını sağlamak üzere Şubat ayında çalışmalarına başlamış.

“Kadın çalışan sayısını arttırmak veya işe alınmasını sağlamak gibi bir misyonumuz yok. Bizim esas amacımız var olan kadın potansiyelini güçlendirilmek ve tutunmalarına yardımcı olmak. Dolaylı olarak eğer bir iş yeri içerideki kadın potansiyelini koruyabilir, destekleyebilir ve birbirlerine destek olan sistemsel bir yapıya dönüştürürse kadın çalışanların görünürlüğünün ve memnuniyetinin yükseleceği aşikardır. Böylesi bir şirket de özellikle yeni nesiller tarafından her daim talep görür.”

“Sponsorumuz Murat Tarakçıoğlu”

CWN Türkiye’nin tüm lokasyonlarda toplam 15 temsilcisi var. “Sponsorumuz ise Murat Tarakçıoğlu” diyor Tuba Çetin. Öncelikli olarak bir kriterler zinciri belirleyen oluşum, ilk yıl için çok büyük hedefler belirlememiş.

“Önce durum analizi yaptık. Farklı lokasyonlarla yaptığımız toplantılarda; Cargill Türkiye kadınları olarak aslında birbirimizi tanımadığımızı fark ettik. Önce birbirimizi tanıyalım, birbirimizden haberdar olalım. Her şey networkle başlıyor.”

İlk farkındalık etkinliklerini 8 Mart Dünya Kadınlar Günü’nde gerçekleştirmişler. Tüm lokasyonlardaki kadın-erkek çalışanlardan “Değişime etkin katkıda bulunuyorum” sloganıyla, kadın konusunda neler yaptıklarını yazmalarını istemişler. Kimisi “Ekibimdeki kadınlara destek oluyorum”, kimisi “Yeni gelen kadın arkadaşlara mentorluk yapıyorum”, kimisi de “İş dışında kız öğrencilere koçluk yapıyorum” diye yazmış. Slogan cümlesiyle çekilen fotoğraflar ile çok güzel üç poster ortaya çıkmış. Herkesin Çeşitlilik ve Kapsama (Diversity and Inclusion) konusunda ne yapıp, yapmadığını düşünmesi sağlanarak, bir farkındalık yaratılmış.

Aynı şekilde WhatsApp üzerinden, “Ben bunu yaparak etkin değişime katkıda bulunuyorum, sen ne yapıyorsun?” diye video mesajlar paylaşıldı.

80'e yakın video montajlanarak, tüm lokasyonlarda gerçekleştirilen pastalı, kısırlı, dolmalı etkinliklerde gösterildi. Balıkesir'deki Turyağ fabrikasında ise Otistik Kadın Derneği'nden bir kadın konuşmacı, bir kadının neleri başarabileceği konusunda son derece ilham verici hayat hikayesini Cargill çalışanları ile paylaştı.

CWN Etkinlikleri

CWN Türkiye'nin başarı kriterleri arasında, her yıl farklı bir kadın STK'sı ile farklı temalar altında bir aktivite yapmak da var. Çetin, kendisinin üyesi ve esnek çalışma grubu başkanı olduğu Professional Women's Network ile 15 Mart'ta yaptıkları ortak etkinliği de anlattı:

"Cargill Türkiye zaten Professional Women's Network (PWN-Profesyonel Kadınlar İletişim Ağı)'nın kurumsal üyesi. PWN ile birlikte, 'Gıda sektöründe kadının yeri' adıyla güzel bir etkinlik yaptık. PWN kadınlarına Cargill'de kadının yerini anlatma imkanı bulduk. Sayın Murat Tarakçıoğlu ilk kez böyle bir konuda konuşma yaptı, PWN üyelerinin sorularını yanıtladı. Ayrıca iki genç kadın mühendisimiz de Cargill'deki kariyer hikayelerini anlattılar. Çikolata Workshop'u ile günü tamamladık.

11 Ekim tarihinde ise 'Cargill Kadınları Bir Araya Geliyor' toplantısı bizim için tüm Cargill kadınlarını aynı çatı altında topladığımız ilk aktivitemiz oldu. Hem birbirimizi tanımak için oyunlar oynadık, nasıl birbirimize destek olabiliriz sorusuna yanıt aradık, hem de Hilal Çam moderatörlüğünde "13+ olunca ne oluyor?" paneli ile farklı alanlarda Cargill içerisinde kariyer yapmış kadın yöneticilerden Betül Biliközen, Aylin Aksoy, Özgenur Telyak, Tuba Çetin Cargill'deki tecrübelerini, yaşadıkları zorlukları ve en önemlisi tavsiyelerini dinledik."

Liderlikte cinsiyet eşitliği

Cargill, Aralık 2016'da, 2030'a kadar liderlikte cinsiyet eşitliği sözü veren 27 ortaklı "Paradigm for Parity" (Eşitlik İçin Paradigma) Koalisyonu'na katıldı. Ancak Tuba Çetin'e göre, dünyada şu anki oranlara bakıldığında bu hedefin tutturulması biraz zor. Çetin, "Hesaplamalara göre; dünya 57 sene sonra eşitliği sağlayabilir." diyor.

Peki ya Türkiye'de kadınların çalışma yaşamında karşı karşıya kaldığı sorunlar?

CWN Türkiye Lideri Çetin'e göre, ülkemizde kadının çalışmaya başlaması ayrı bir fasıl, çalışma yaşamında tutunup, tutunamaması ayrı bir fasıl. Kız çocuklarının eğitiminden başlamak üzere öncelikle iş yaşamına atılma zorluğu yaşıyor kadın. Üniversiteyi bitirenlerin de yalnızca yüzde 30'u çalışıyor. Çetin'e göre, Türkiye'de kadınların çalışmasının önündeki en büyük engel, esnek çalışma koşullarının olmaması:

"İşe girdikten sonra kadın bir yandan aile ile ilgili eşit sorumluluklar yüklenemediği için sorunlar yaşarken, öteki tarafta ise bir çalışan olma çabası içerisinde. Türk kadını, bu iki yükün altında ezilerek seçim yapmak zorunda bırakılıyor. Eşlerden de bu konuda yardım alamıyorlar.

"Kadınların omuzlarındaki yük fazla"

Avrupa'da baktığınızda kültürel ve sosyal sistem, ebeveynliği sadece anneye değil, ebeveynlere eşit olarak yüklüyor. Bu olduğu zaman kadın çok daha rahat çalışma hayatında süreklilik sağlıyor.

Bizde kadının omzundaki yük fazla olduğu için, özellikle de uzun çalışma saatleri nedeniyle pes ediyorlar. Özellikle çocuk sahibi olduktan sonra beyaz yaka kadınların işten ayrılma oranı yüzde 40'lara kadar çıkıyor. Çalışma yaşamında esnek çalışma talepleri giderek artıyor. Çünkü burada evden çalışma, part-time çalışma, bir işi bölüşerek çalışma imkanı var.

"Cam tavanı aşamama"

Sadece Türkiye'de değil, dünyada da kadınların yükselmesine ilişkin olarak görünmeyen bir cam tavanı aşamama problemi var. Bu kadının duygusal olduğu, iş yaşamında mantıklı kararlar veremediği gibi bir sürü oturtulmuş, ayrımcı düşünceden kaynaklanan terfi edememe sorunu var. Kadınlar ne kadar donanımlı, yetenekli ve ne kadar becerikli olsalar da o görünmeyen cam tavana çarpıyor, yükselemiyorlar."

KUTU:

Cargill Women's Network - Türkiye Ekibi

Nur Doğru - Hilal Çam - Nihan Ovat - Neslihan Yalçın - Özlem Malkara Ertuğrul - Özgenur Telyak - Tuba Çetin - Aylin Aksoy - İrem Yavuz - Sibel Uzun - Pelin Ülker - Neslihan Kurban - Gizem Uzun - Yöntem Beyazkoç - Deniz Özkan - Ezgi Yerlikaya

Birleşik Arap Emirlikleri Bölge Ofisi

Jumeirah Lakes Towers
Saba Tower1, 23rd Floor
Office #2303, 204, P.O. Box 212453
Dubai-United Arab Emirates
Tel: +971 4 427 8500
Faks: +971 4 427 0593

Suudi Arabistan Anonim Ortaklığı - MEFSCO

Alakariah Building 2-6th Floor Office No: 625
Riyadh-Olaya St. **Saudi Arabia**
P.O.Box 53845 Riyadh 11593
Tel: +966 13 806 6111
Faks: +966 13 806 6222

Kuzey Afrika ve Levant Bölge Ofisi

Maadi Palace
Mahata Square Maadi
1431 **Cairo-Egypt**
Tel: +202 2768 7100
Faks: +202 2359 5711

Türkiye ve İran Bölge Ofisi

Palladium Tower
Barbaros Mah. Kardelen Sok.
Resepsiyon Lobi Apt. No: 2/4-5-6-7
34746 Atasehir, **Istanbul-Turkey**
Tel: +90 216 554 18 00
Faks: +90 216 474 98 17

Fas Ülke Ofisi

Rue El Gara (ex capitaine Vuillanier)
Aïn Sebaâ-Morocco
Tel: +212 22 459 000
Faks: +212 22 308 059

Cezayir Ülke Ofisi

Villa No:17, Cooperative des Medecins,
Mackley, Ben-Aknoun,
16028 - **Alger - Algérie**
Tel: +213 23 187 210
Faks: +213 23 187 275

www.cargill.com.tr
cargill_turkey@cargill.com