

CARGILL

Haberler



Turyağ
Pastacılık
Yağları
Satış Ekibi



EDİTÖR

04 Yeni dönem, yeni başlangıçlar

AÇI

05 Mali yıl değerlendirmesi

AKTÜEL

07 Öğrenciler tiyatro ile buluştu

Cargill'de kimya mühendisi olmak!

08 8 Mart Dünya Kadınlar Günü etkinlikleri

Eğitim / CEO Sohbeti / Yıldız Basketçilerle Tanışma / Müze Gezisi

09 Cargill eğitimde

Orhangazili Basketbolculara lojistik destek

TİDER'den gıda bankacılığında dünya çapında başarı!

10 Turyağ pedal çevirdi, yardımlar çocuklara ulaştı

Orhangazi Cargill iftarında buluştu

Turyağ Düşler Akademisi'nde genç ustalar ile 19 Mayıs'ı kutladı

DÜNYADAN

11 Cargill, Vietnam'da 80. okulunu inşa etti

Cargill uluslararası kakao girişiminde yeni dönem

12 Cargill, çiftlik hayvanları refahında da lider!

Cargill'den yeni bir Avrupa Lojistik Platformu

İÇİMİZDEN BİRİ

13 Mustafa Ali Gezgin

GÜNDEM

17 Envirotemp 200 Sentetik Trafo Yağları

KAPAK

19 Turyağ Pastacılık Yağları satış ekibi

GÜNCEL

26 Cargill Hayvan Beslenmesi

SOHBET

27 Dr. Gonca Ongan

İNOVASYON

31 Bronz Kartal Ödülü

KSS

32 Dünya için özel günler

33 Cargill Orman Raporu

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

Yazı İşleri Müdürü
Songül Yılgin
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 Haziran 2016



Sağlam Güçlü Sürdürülebilir Büyüme

Dünyanın karşı karşıya olduğu sorunların karmaşıklığının farkındayız. Birlikte çalışarak bu zor sorunların üstesinden gelmeyi başaracağımızı da biliyoruz. Bulduğumuz 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 büyütüyoruz.

Yeni dönem, yeni başlangıçlar

Editör

Her yeni performans yılı beraberinde yeni başlangıçları getirir ve bir önceki yılı değerlendirip, kendinizi geliştirmeniz için yeni fırsatlar sunar. Yeni hedefler ve hedefleri destekleyen yeni stratejiler... Bunu uzun soluklu bir maratondan çıkıp sizin için tanımlanmış yeni bir parkurda koşmaya hazırlanmaya benzetebilirsiniz. İşte bu maraton Cargill için hiç bitmiyor, tam 152 yıldır devam ediyor.

Mayıs sonu itibarıyla şirket için bir mali dönem daha sona erdi ve çalışanlar için yeni bir performans yılı başladı. Şirket kapanan mali yılda gösterdiği performansı çalışanları ile birlikte değerlendirdi. Sonuçlarını, yani geride bırakılan yılda nelerin iyi yapıldığını, nelerin işe yaramadığını belirledi. Bir kez daha güçlü yönlerini zayıf yönlerini tespit etti. Tüm ekipler mali yıl değerlendirmelerini yapıp şirket merkezine raporlarını gönderdi. Global sonuçlar çok geç olmadan yıllık faaliyet raporunda açıklanacak. Bu açıklamadan önce görünen tek şey var ki Cargill yine üzerine düşeni en iyi şekilde yapmaya çalıştı. Şimdi Cargill'i dünya ile birlikte sürdürülebilir bir şekilde büyütme ve gelişen bölgesel pazarlarda yeni fırsatlar yaratma zamanı.

Cargill içinde bulunduğu yeni dönem için küresel ve bölgesel yeni hedefler belirliyor. Küresel hedeflerin şimdiden çalışanların yıllık hedeflerine yansımaları da başladı. Şirket müşterileriyle, çalışanlarıyla, tedarikçileriyle ve içinde bulunduğu toplumlarla birlikte dünyanın beslenmesi için büyümeye hazır.

Yeni dönemde "Cargill Haberler"de yenilendi. Yeni bölüm "AÇI"da Cargill'e ait ilk bakış Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu'ndan geldi. Tarakçıoğlu geride kalan mali yılı kendi yönetiminde bulunan METNA bölgesi açısından değerlendirdi. Yeni döneme dair hedefleri ve beklentileri bu bölümde anlattı.

Bu sayıdaki Aktüel haberlerinin dolup taşması Sosyal Sorumlulukta; toplumları geliştirmek için özellikle de eğitim alanında, Cargill'in iz bırakmaya devam etmekteki kararlılığını bir kez daha gösterdi. Devam eden sayfalarda; Cargill Türkiye Ar-Ge Ekibi Bronz Kartal Ödülü, Turyağ Pastacılık Yağları Satış Ekibi sohbeti, bisiklet sporu tutkusu, Türkiye'de ilk kez üretimi yapılacak E200 hikayesi ve çarpıcı konuklar ile karşılaşacak, Cargill hakkındaki tüm gelişmelere şahit olacaksınız. Keyifle okumanız dileğiyle...

Esen kalın.

Murat Tarakçioğlu'ndan Mali Yıl Değerlendirmesi



Cargill'in global mali yıl başlangıcı 1 Haziran'dır. Dünya üzerindeki tüm Cargill lokasyonlarında yeni mali yıla ait hedefler, stratejiler, operasyonel ve bütçesel planlamalar bu tarih ile birlikte başlar ve yine her 31 Mayıs'da mali yıl sona erer. Cargill Gıda Orta Doğu Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçioğlu geride bırakılan mali yılı değerlendirdi ve yeni döneme ilişkin açıklamalarda bulundu.

MURAT TARAKÇIOĞLU

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı

2016-2017 Yılı Cargill Gıda METNA yapılanması ve özellikle de Türkiye ayağında taşların yerine oturtulmaya çalışıldığı bir yıl oldu. Bu ne anlama geliyor biraz açacak olursak;

geçtiğimiz mali yıl Cargill'in global olarak organizasyon değişikliklerine gittiği bir yıl oldu. Bu değişim ile birlikte biz de METNA organizasyonumuz için değişikliğe giderek organizasyon yapımızı sadeleştirme çalışmamızı tamamladık. Yerel ve global tüm bu değişimlerle gelen yeni yapılanmaya hep beraber uyum sağladık. Diğer yandan hatırlanacağı gibi 2014 yılında önemli satın almalar gerçekleştirmiş ve hatta daha öncesinde Suudi Arabistan'da çok ciddi bir ortaklığa imza atmıştık. Bu projeler bir anda bizi iki kattan fazla büyüklüğe ulaştırdı. Haliyle böylesi bir pozitif gelişme karşısında; yönetimi, entegrasyonu, adaptasyonu ve koordinasyonu mümkün olan en kısa sürede sağlamanız gerekir. Şu an rahatlıkla diyebilirim ki, Türkiye'deki tüm lokasyonlarımızda tüm fabrikalarımızda geçiş süreçlerimizi başarıyla tamamladık. Cargill standartlarını bu yeni yatırımlarımıza A'dan Z'ye entegre ettik. Ekiplerimizi oluşturduk.

Belki tam bu noktada Cargill Gıda METNA faaliyetlerimizi biraz açmak gerekir diye düşünüyorum. Bir defa birbiriyle iç içe çalışan farklı iş kollarından oluşan bir organizasyon yapımız var. Nişasta ve Tatlandırıcılar, Yenilebilir Yağlar, Oleo-Kimyasallar ve Endüstriyel Nişastalar üretiyoruz. Biri Türkiye'de diğeri yurt dışında olmak üzere iki ortaklığımız mevcut. Bununla birlikte Cargill'in globalde farklı lokasyonlarında üretilen kakao ve çikolata ile kıvam verici ürünler gibi bize bölgede portföy genişliği sağlayan farklı ürünlerin de satış ve pazarlamasını yapıyoruz. Öte yandan Türkiye'de 2014 yılında satın aldığımız Turyağ markası ile hem endüstriyel hem de pastacılık yağları kategorilerinde gittikçe genişleyen bir pazara hizmet veriyoruz.

Kapanışını yaptığımız mali yıl içerisinde Turyağ ile pazardaki paylarımızı arttırarak yükseliş trendini devam ettirdik. Yine oleo-kimyasallar ve endüstriyel nişastalar satış performanslarında aynı trendi yakaladık. Bölgesel tüm zorluklara rağmen bir mali yılı daha yoğun bir tempoda başarı ile kapattık.

2017-2018 için planlarımız ise daha çok aksiyon odaklı.

Eylül ayında Suudi Arabistan'daki ortaklık girişimimiz MEFSCO devreye girecek. Burada ciddi bir yatırım yapıldı. Heyecanla fabrikanın üretime geçmesini bekliyoruz. Bu fabrikanın devreye alınmasında büyük ölçüde Türkiye ekibimizden teknik arkadaşlarımızın know-how desteğinin etkisi var. Hepsini özverili çalışmalarından dolayı tekrar kutluyorum.

Bu dönem fabrikalarımızın kapasitelerini daha verimli kullanacağız. Verimlilik projelerini daha hızlı hayata geçirmeyi planlıyoruz. Sonuç odaklı yeni ürün geliştirme, formülasyon ve reformülasyon çalışmalarımız devam edecek. Özellikle yağlarda daha agresif bir yıl bizi bekliyor diyebilirim.

Cargill için en önemli konuların başında iş güvenliği geliyor. Mevcut prosedürler güvenlik açıklarına karşı sürekli güncelleniyor. Çok ciddi bir raporlama sistemi kullanılıyor. Cargill iş güvenliği skorlarını, faaliyette bulunduğu her yerde "Sıfır İş Kazası" olarak belirlemiş durumda. Bu hedef için en son olarak "Güvenli Sürüş Politikası" yayınladı ve bu politika çerçevesinde çalışanların araç kullanırken eller serbest kullanıma imkan veren teknolojiler de dahil olmak üzere cep telefonu kullanılması tamamen yasaklandı. Sürekli seyahat halinde olan çalışanları düşününce otomobilde eller serbest kullanıma imkan veren cihazlar da dahil cep telefonu ile konuşmanın tamamen yasaklanması pratikte uygulanması zor bir kural gibi dursa da, insan hayatının önüne asla geçmeyen bir iş yapış tarzı olan Cargill için bu konu gerçekten de çok ama çok önemli. Bu bağlamda yeni dönemdeki en önemli hedefimiz "Sıfır İş Kazası".

Her yeni mali yıl gibi bu mali yılımızda da, yeni hedeflerimiz, yeni stratejilerimiz hazır. Cargill Gıda METNA olarak, müşteri çözümlerimiz ve hizmet kalitemiz ile hem ülkemizde hem de Türkiye'den yönettiğimiz 18 ülkede tercih edilen iş ortağı olmaya yeni dönemde de devam edecek, tüm paydaşlarımız ile birlikte büyümemizi sürdüreceğiz.





Öğrenciler tiyatro ile buluştu

Meslek Lisesi Koçluk Programı'nda görev alarak gençlerin hayatına dokunan Cargill Gönüllü Koçları, öğrenciler adına ilkleri oluşturan etkinliklere imza atıyorlar.

Erenler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin 10'uncu sınıflarından Meslek Lisesi Koçları Programı'na seçilen öğrenciler, Cargill Gönüllü Koçları Hale Toker Akdoğan ve Neslihan Kurban ile birlikte Bursa Nilüfer Belediyesi Nazım Hikmet Kültür Evi'nde William Shakespeare'in Romeo ve Juliet oyununu izlediler.

Oyun öncesinde koçları ile birlikte yemek yiyen kız öğrenciler, oyun sonrasında ise tiyatro oyuncularını ile fotoğraf çektirdiler. Duygularını dile getiren öğrencilerin söyledikleri, Cargill Gönüllü Koçları'nın nasıl bir iş başardığını gösterdi:

“Sayenizde ilk kez tiyatroya gittim”

Aleyna Kalaycı: Fazlasıyla eğlendik. Tiyatroya gitme fikri çok iyiydi. Bundan sonra da gitmeyi düşünüyorum. Cargill'e ve koçlarımıza teşekkür ediyorum.

Özlem Akyol: Mükemmel bir gün geçirdim. Bu güzel gün için teşekkür ederim.

Esra Okur: Ben başta gelmeyecektim ama karar değiştirip iyi ki gelmişim. Çok eğlendim. Sizi tanımasaydım, bu ekipte yer almasaydım, bunları görme şansım olmayacaktı. Bu projeye iyi ki katılmışım. Bu güzel, eğlenceli gün için tekrar tekrar teşekkür ederim. İyi ki varsınız.

İlayda Başaran: Tiyatroya ilk kez gittim sizin sayenizde. Gerçekten de çok güzelmiş.

Fatmanur Güler: Bu kadar yoğun bir okul programının arasında bizi eğlendirip, mutlu ettiğiniz için çok teşekkür ederiz. İyi ki bu programa katılmışım. Cargill Gönüllü Koçları da şunları söylediler:

Hale Toker Akdoğan - Cargill Orhangazi Fabrika Satınalma Kategori (Capex) Yöneticisi:

“Bu projede görev alırken amacım, gençlerin hayatlarına küçük de olsa dokunabilmektir. Etkinlik sonunda karşılaştığım memnuniyet ve hayatlara dokunmuş olmak, büyük bir keyif verdi ve gerçekten doğru bir projeye gönül verdiğimi hissettirdi. Öğrencilerimizin hepsi pırl pırl, birbirinden farklı ve akıllı gençler. Projenin sonunda olumlu gelişmeleri hayatlarına yansıtacaklarından hiç şüphem yok. Onlarla çalışmak büyük keyif. Programı destekleyen Cargill Yönetimine teşekkürlerimi sunuyorum.”

Neslihan Kurban – Cargill Orhangazi Fabrika Çevre ve İş Sağlığı Güvenliği Uzmanı:

“Öğrencilerimizin her toplantıya sevinçle gelmesi, programın ne kadar etkili olduğunun bir göstergesi. Bu proje ile gençlerimize biraz olsun geleceğine, kariyer hedeflerine giden yolu göstermenin verdiği mutluluğu, onlarla bir araya geldiğimizde gözlerinde gördüğüm ışıkla bir kez daha hissediyorum. Hepsi çok azimli, her biri farklı bilgi ve beceriye sahip. Uzun vadede kalıcı değerler yaratabileceğimizi düşünüyorum.”

Cargill'de Kimya Mühendisi Olmak!

Cargill'in, Orta Doğu Teknik Üniversitesi (ODTÜ) Kimya Mühendisliği Bölümü'nde düzenlediği “Cargill'de Kimya Mühendisi Olmak” konulu etkinlik, Mayıs ayında gerçekleştirildi. Üniversitedeki bahar şenliği ile birlikte sınav dönemine rastlayan Cargill etkinliğine Kimya Mühendisliği öğrencileri büyük ilgi gösterdi.

Tanışma kokteyli ile başlayan etkinliğe, kendileri de ODTÜ Kimya Mühendisliği Bölümü mezunu olan Cargill Gıda METNA Kurumsal İlişkiler Direktörü Dr. Ediz Aksoy ile Cargill Orhangazi Fabrika Rafineri ve Enerji Üretim Müdürü İlker Gezer katıldı.

Cargill'i anlatan kurumsal bir sunum yapan Ediz Aksoy, öğrenciler ile samimi bir diyalog kurarak okul yıllarından ve kariyerindeki dönüm noktalarından söz etti. Soruları cevapladı. Öğrencilere Orhangazi Fabrikadaki prosesleri anlatan İlker Gezer de, Cargill'deki çalışma ortamını ve Orhangazi Fabrika'da üstlendiği görev ve sorumluluklarından söz etti. Son olarak Cargill İnsan Kaynakları Departmanı'ndan İK Uzmanı Tuğçe Karabulut da şirketin İK yönetimini anlattı. İşe alım süreçleri, şirket insan kaynakları politikaları ve kariyer imkanlarından oluşan bölüme, öğrenciler büyük ilgi gösterdi.



“Cargill'de Kimya Mühendisi Olmak” konulu tanışma etkinliği, bir yandan şirketin geleceğin kimya mühendisleri ile şimdiden bağlantı kurmasını sağlarken, diğer yandan ileride Cargill'de kariyer yapmak isteyen öğrencilerin neler yapmaları gerektiği konusunda bilgilendirmelerini sağladı.

8 Mart Dünya Kadınlar Günü Etkinlikleri

PWN Cargill Türkiye Merkez Ofisi'ne misafir oldu

Cargill Women's Network (CWN) üyeleri, Cargill Gıda Türkiye'nin İstanbul Merkez Ofisi'nde düzenlediği etkinliklerde Cargill Türkiye çalışanları ile biraraya geldiler.

"Gıda Endüstrisinde Kadın" başlığı altında gerçekleştirilen toplantıya Murat Tarakçioğlu konuşmacı olarak katıldı ve gıda sektöründe kadının önemini vurguladı. Konuşmasında Cargill Gıda METNA'yı ve hedeflerini anlatan Murat Tarakçioğlu, önümüzdeki yıllarda Cargill'de kadınların yönetimdeki payının artacağını belirtti.

Kadınlar gününe özel "Değişime Etkin Katkıda Bulunuyorum" mottosuyla hazırlanan bir diğer buluşmada Orhangazi Rafineri Süpervizörü Nihan Ovat ve Turyağ Teknik Servis Uzmanı Yaprak Bulut Cargill'deki kariyer deneyimlerini anlatan interaktif bir söyleşi gerçekleştirdiler.

Gıda sektörü ve iş hayatında kadının rolünün konuşulduğu keyifli söyleşinin ardından ise PWN üyeleri Cargill Mutfak'ta keyifli bir Çikolata Workshop'una katıldılar. Etkinlik PWN üyeleri ve Cargill'in PWN Üyesi çalışanlarının ofiste gerçekleşen kokteylde bir araya gelmesiyle son buldu.



Mor Salkım Kadın Dayanışma Derneği Orhangazi Fabrika'da

Cargill Bursa Orhangazi Fabrikası, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde Mor Salkım Kadın Dayanışma Derneği'ni ağırladı. Kadına karşı şiddet konusunda sunum yapan dernek yetkilileri anlatımları ile tüm dinleyenleri etkilediler. Cargill Orhangazi Fabrikası hakkında bilgi alan Dernek Temsilcisi Dilek Üzümcüler: "Kadınlar gününü böylesine farklı bir ortamda ve kadın erkek eşitliğine inanan, kadın çalışan sayısına küresel olarak önem veren bir işyerinde kutlamaktan son derece memnun olduk." yorumunda bulundu. Programın sonunda fabrika bahçesinden güzel dileklerde gökyüzüne bırakılan mor balonlar oldukça güzel görüntüler oluşturdu.

Ziyaretin ardından Cargill Gönüllülerinden Nihan Ovat'ın girişimi ile Mor Salkım Kadın Dayanışma Derneği ile karşılıklı ilişkiler geliştirildi ve dernek kanalı ile ihtiyaç sahibi kadınlara ulaştırılmak üzere Cargill Orhangazi Fabrikası'nda gönüllü yardım kampanyası düzenlendi. Paketli kuru gıdalardan, temizlik malzemelerine, kadınların ve çocukların pek çok ihtiyacına cevap verildi. Cargill gönüllüleri kendi aralarında; 1 koli temizlik malzemesi, 1 koli giyecek, 3 koli gıda ve 1 koli oyuncak topladılar. Cargill Balıkesir Fabrikası da 180 lt'lik mısır yağı ile kampanyaya destek verdi. Toplanan yardım malzemeleri 22 Mayıs tarihinde derneğe teslim edildi.

Eğitim / CEO Sohbeti / Yıldız basketçilerle tanışma / Müze gezisi

Meslek Lisesi Koçları Programı kapsamında "Özgeçmiş Hazırlama ve İş Görüşmesi Teknikleri ve İş Etiği" Semineri için Gönüllü Koçları ile Mart ayında Cargill İstanbul Merkez Ofisi'ni ziyaret eden gençler hoş bir sürpriz yaşadılar. Sürpriz bir şekilde gruba katılan Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçioğlu, öğrencilerle keyifli bir sohbet gerçekleştirdi.

Cargill Merkez Ofisi'ndeki programa, Manpower Türkiye ekibi, Cargill İK departmanı çalışanları, Cargill Türkiye Hukuk Departmanı avukatları, rehber öğretmenler, Gönüllü Koçlar katıldı.

Orhangazi'den İstanbul'a gelen öğrenciler, öğleden önce Cargill şirket avukatlarından Tuba Çetin ve İrem Yavuz'un sunumlarıyla zenginleşen, "İş Etiği ve Sorumluluklar" konulu seminere katıldılar. Birlikte yenilen öğle yemeğinden sonra ise Manpower Türkiye çalışanları, öğrencilere etkili bir özgeçmiş hazırlamanın püf noktalarını anlattılar.

Öğrenciler, Cargill İK'dan Tuğçe Karabulut'un da katılımıyla iş görüşmelerine hazırlık, görüşme esnasında yapılan hatalar vb. konularda bilgi aldılar.

Seminer sırasında öğrenciler, hoş bir sürprizle de karşılaştılar. Gruba katılan Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçioğlu, gençlerin sorularını yanıtladı. Öğrencilerle keyifli bir sohbet yapan Tarakçioğlu, gerek okul gerekse çalışma hayatında dürüst, erdemli ve çalışkan olanların er ya da geç başarılı olacaklarını söyledi.

Gün bitiminde Orhangazi'ye dönen öğrenciler, okul sonrası hayata hazırlıkta önemli bir adım olan iş ahlakı, özgeçmiş hazırlama ve iş görüşmelerine hazırlık konularında gerekli bilgileri aldıklarını söylediler. Öğrenciler, bu fırsatı kendilerine sunan Cargill Gönüllülerine ve kendilerine eşlik eden öğretmenlerine teşekkür ettiler.

Cargill Gönüllü Koçları, 15 Mart'ta da, programa katılan Orhangazi Meslek Lisesi 10. Sınıf Öğrencileri ile birlikte Tofaş Basketbol Kulübü ve Tofaş Anadolu Arabaları Müzesi'ni ziyaret ettiler. Tofaş Basketbol Kulübü'nde profesyonel sporcularla tanışarak sohbet eden öğrenciler, basketçilerle fotoğraf çektirmeyi de ihmal etmediler. Öğrencilerin sonraki durağı, Tofaş Anadolu Arabaları Müzesi oldu. Müzeyi ve "Kantarın Topuzu-Tarihten Bu Yana Tartı Aletleri" Sergisini gezen öğrenciler, güzel bir gün geçirdiklerini belirterek, Cargill Gönüllü Koçlarına teşekkür ettiler.



Cargill Eğitimde

Mezuniyet Töreni

Cargill'de 2013 yılında başlayan Gönüllü Koçluk Projesi'nde Cargill bugüne kadar Adana, Ankara, Balıkesir, Bursa ve İstanbul illerinden 200'e yakın meslek lisesi öğrencisi ile çalışma fırsatı buldu. Her öğrenciye 2 yıllık eğitim öğretim dönemi boyunca koçluk yapan Cargill Gönüllüleri program tamamlandığında öğrencileri mezun ediyorlar. Bu yılki mezuniyet törenlerinde Bursa Orhangazi'deki Cargill Gönüllü Koçları Cargill desteğini de alarak Orhangazi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde öğrenciler, okul yönetimi ile buluştular. Törene Cargill Orhangazi Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci de katılarak, 2013-2016 yılları arasında Orhangazi'de 20 gönüllü koçun projede yer aldığını, yaklaşık 1500 gönüllü çalışma saatinin harcadığını söyledi. Celebci, 62 öğrencinin programdan mezun edildiğini, halen 45 öğrencinin projeye devam ettiğini de bildirdi.



Okula 14 adet masaüstü ve 3 adet dizüstü bilgisayar hediye edildiği törende Cargill'e, okul idaresi tarafından teşekkür plaketi verildi. Plaketi alan Celebci, Cargill'in eğitime desteklerinin devam edeceğini söyledi.

Okul Müdürü Erol Türkyılmaz'ın Cargill'e desteklerinden dolayı teşekkür ettiği törende, Koçlar mezun öğrencilere hediye ve sertifikalarını takdim etti.

Körfez Ortaokulu'na Fen Laboratuvarı

Orhangazi Merkez Körfez Ortaokulu'nda yeni kurulan Fen Laboratuvarı'na destek veren firmalar ve kişilere teşekkür plaketi verildi. Cargill adına verilen plaketi Orhangazi Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci aldı.



Orhangazili Basketbolculara Lojistik destek

Cargill, Bursa Orhangazi başta olmak üzere faaliyet gösterdiği lokasyonlarda toplumsal desteğini sürdürüyor.

Basketbol takımı ile Bursa Büyük Erkekler Basketbol Ligi'nde 3'üncü olan Orhangazi Gençlik ve Spor Eğitim Derneği (OGESD) Kulüp Başkanı İbrahim İnce ve basketbol takımı yöneticileri, Cargill Orhangazi Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci'yi ziyaret ettiler. Turnuva boyunca derneğin ulaşım sponsorluğunu üstlenen Cargill'e teşekkür plaketi veren İnce, "Kulüp olarak bize zor anımızda destek olan Cargill A.Ş. yönetimine teşekkür ediyoruz. Orhangazi'nin sporda daha iyi yerlere gelmesi için bu gibi destekler çok önemli. Gençlerimizin yeteneklerine güveniyoruz. Onların bize her alanda derece getireceklerine inanıyoruz." dedi.

Celebci de, OGESD Spor Kulübü'nün Orhangazili gençleri spor ile buluşturduğunu ve onları başarıya taşıdığını belirtti. İlçedeki spor imkanlarının çoğalmasını ve genç yeteneklerin sayısının artmasını dilediğini söyleyen Celebci, Kulüp başkanı İbrahim İnce'ye ve kulüp yöneticilerine nazik ziyaretlerinden ve plaketlerinden dolayı teşekkür etti.

TİDER'den Gıda Bankacılığında dünya çapında başarı!

Cargill'in de kurumsal destekçileri arasında bulunduğu Temel İhtiyaç Derneği (TİDER), dünyanın en büyük gıda bankacılığı ağı Global FoodBanking Network'ün (GFN) bu yıl ilk kez düzenlediği İnovasyon Ödülleri'nde, insan kaynakları projesi Destek İK ile birinci oldu.

Global FoodBanking Network'ün (GFN) bu yıl ilk kez düzenlediği İnovasyon Ödülleri'nin finali, ABD Houston'da yapıldı.

İstanbul Maltepe'de 2015 yılında açtığı Destek Market ile bugüne kadar 5 bine yakın aileye, bir milyon TL'nin üzerinde temel ihtiyaç maddesi ulaştıran ve Destek İK ile de 50'nin üzerinde kişiyi iş sahibi yapan TİDER, finalde Arjantin, Kolombiya, İsrail, Singapur ve İngiltere'den yedi gıda bankası ile yarıştı. Yönetim Kurulu Başkanı H. Serhan Süzer'in sunum yaptığı finalde TİDER, GFN'in ilk kez verdiği İnovasyon Ödülü'nü kazanarak Türkiye'de yürüttüğü başarılı gıda bankacılığını çalışmalarını taçlandırdı.

Gıda bankacılığı alanındaki bir yarışmada insan kaynakları projesiyle birinci olmalarının önemine dikkat çeken Serhan Süzer, "İhtiyaç sahibi kişilere sadece gıda ve temel ihtiyaç malzemesi desteği sağlanması, mevcut sorunları ortadan kaldırmadığı gibi tam tersine büyütüyor. Gıda bankacılığı sürdürülebilir olmalı, istihdam ve atık yönetimi konusuna da hassasiyetle eğilmeli. Bu noktada TİDER'in gıda bankacılığı ödülünü insan kaynakları projesiyle kazanması, önümüzdeki süreçte sosyal yardımlaşma sisteminin tüm dünyada değişeceğini göstermesi açısından devrim niteliğinde bir sonuç" dedi.



Turyağ pedal çevirdi, yardımlar çocuklara ulaştı

Cargill'in Balıkesir'deki fabrikasında bisiklet sporuna gönül vermiş çalışanların da üyesi olduğu PedalON Bisiklet Grubu ile birlikte düzenlenen sosyal sorumluluk projesi ile toplanan yardımlar, Balıkesir Bigadiç'te bulunan Çağış Ortaokulu öğrencilerine ulaştırıldı.

Kitap, kırtasiye, temizlik ve gıda gibi temel ihtiyaç maddelerinden oluşan yardımlar, yaklaşık 20 kişilik bir bisiklet grubu tarafından Turyağ Fabrika'da başlayıp, 1,5 saat süren yolculuğun ardından Çağış Ortaokulu'nda sona eren bir yolculuğun ardından ihtiyaç sahibi öğrencilere ulaştırıldı.

18 Mart Çanakkale Zaferi'nin yıldönümünde gerçekleşen organizasyonda öğrencilerle buluşan ekip, okuldaki anma törenine ve şiir dinletisine de katıldılar.



Orhangazi Cargill İftarında Buluştu

Her Ramazan'da düzenlediği iftarda Orhangazi bürokrasisi ile siyasetten sivil toplum kuruluşlarına, muhtarlara kadar çeşitli toplum kesimlerini buluşturan Cargill, bu yıl da geleneği devam ettirdi.

Ramazan dolayısıyla ihtiyaç sahiplerine yardım paketleri de dağıtan Cargill'in, önceki yıllardan farklı olarak bu yıl yenilenen fabrika yemekhanesinde organize ettiği iftar yemeği, Orhangazi Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci'nin ev sahipliğinde yapıldı.

İftara; Orhangazi Kaymakamı Dr. Yalçın Yılmaz, Belediye Başkanı Neşet Çağlayan, Belediye Başkan Yardımcıları Necmettin Şahin ve Şemsi Kılıç, belediye meclis üyeleri, Garnizon Komutanı Yzb. Gökhan Su, İlçe Emniyet Müdürü Ramiz Erçetin, AK Parti İlçe Başkanı Mustafa Kaya, CHP İlçe

Başkanı Sevim Turan, MHP İlçe Başkanı Necati Güneş, muhtarlar, oda ve dernek başkanları, kamu kurumlarının yöneticileri, STK temsilcileri, basın mensupları, Jandarma ve Emniyet Müdürlüğü yetkililerinden oluşan çok sayıda davetli katıldı.

Konuklara hitaben kısa bir konuşma yapan Cargill Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci, Ramazan ayının herkese hayırlı olmasını diledi, "Davetimizi kırmayarak iftar yemeğimize gelen davetlilerimize teşekkür ederim" dedi.

İftarda samimi bir ortamda sohbet etme fırsatı bulan davetliler, Celebci'ye davetinden dolayı teşekkür ettiler.

Turyağ Düşler Akademisi'nde Genç Ustalar ile 19 Mayıs'ı Kutladı

Endüstriyel Pastacılık Yağları'nın 100 yıllık ismi TURYAĞ, ürünleri ve sürprizleriyle 16 Mayıs'da Düşler Akademisi'nin Ataşehir'deki mutfağında. Düşler Mutfağı'nın engelsiz genç ustaları için iki tariftan oluşan workshop hazırlayan Turyağ genç ustaların lezzet sırlarına yenilerini ekledi. Calzone ve Kremalı Kakaolu Kurabiye yapımının tüm püf noktalarını öğrenen gençler, TURYAĞ ürünlerinin tariflere kattığı tada ve dokuya hayran kaldılar.

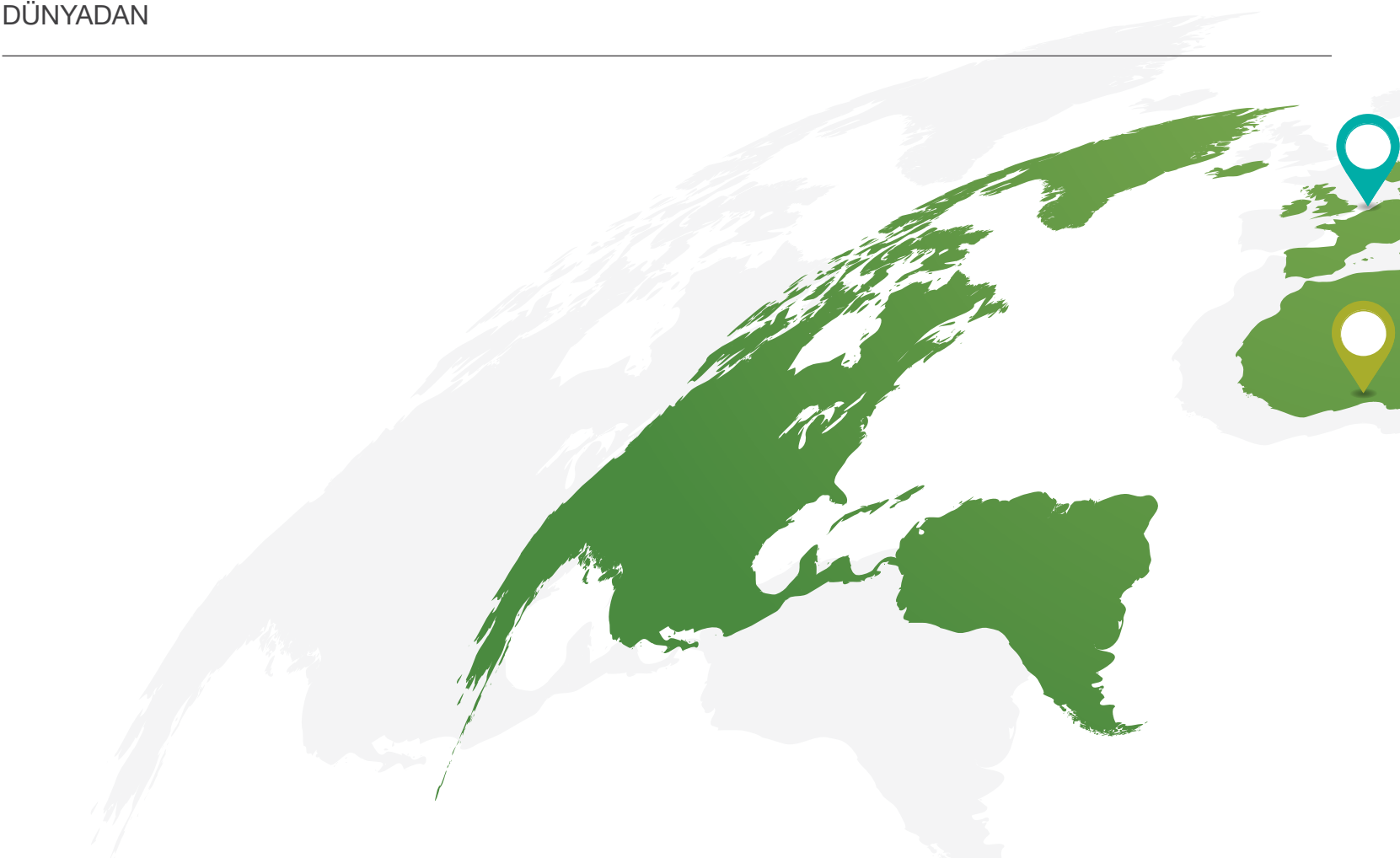
19 Mayıs Atatürk'ü Anma ve Gençlik Bayramı vesilesi ile genç ustalar ile buluşmak isteyen Turyağ, pastacılık sektöründeki özel ürünleri ile Düşler Mutfağı'na çıkarma yaptı. Düşler Mutfağı'nı tercih etme sebeplerini anlatan Cargill Pazarlama İletişim Müdürü Özlem Malkara Ertuğrul: Düşler Mutfağı çok sayıda müşteriye hizmet veriyor. Engelsiz yaşam için gençlerin hayata tutunmalarına destek olan pek çok aktivitenin gerçekleştirildiği örnek bir sivil toplum kuruluşu.

Zaman zaman toplantı ve etkinliklerimiz için Düşler Mutfağı'ndan tatlı/tuzlu ürün siparişlerinde bulunuyoruz. Hem lokasyon olarak mutfağa çok yakınımız hem de ikramlıklarımızı alırken de bir sosyal sorumluluğa hizmet etmiş oluyoruz. 100. yılını kutlayan TURYAĞ markamızın piyasada bilinen ve vazgeçilemeyen ürün portföyünü 2014 yılı sonunda yaptığımız satın alma ile güçlendirdik. Müşterilerimizin ihtiyaçları yönünde ürünlerimiz ile birlikte çözümler ürettik. Konu endüstriyel mutfaklarda yapılan ve evde yapılmış hissi veren lezzetli ürünler olunca bu kalitede hizmet veren her noktaya gitmeye hazır ustalarımız ve satış desteğimiz var.

Dolayısıyla yanı başımızda mucizeler yaratan Düşler Mutfağı'na gitmek oradaki engelsiz genç ustalara dokunmak fikri hepimizde heyecan uyandırdı. Bugün hepsiyle oldukça keyifli vakit geçirdik. Bizim için çok anlamlı bir hediyeyi "Nutuk"u herbirine armağan ettik. Naçizane Düşler Mutfağı için de kalıcı ufak hediyelerimiz oldu. İleride bu genç arkadaşlarımız ile daha farklı projelere imza atmamız isteriz." şeklinde konuştu.



Düşler Mutfağı'ndan Engin Gezer Hanım ise etkinliği şu sözlerle değerlendirdi: "Gençlerimizin heyecanı, meraklı bakışları ve hünerli elleriyle Cargill ile birlikte mutfağımızda çok keyifli unutulmaz bir gün geçirdik. Arkadaşlarımız Turyağ Ustasını oldukça dikkatli dinlediler. Şimdi hepsi bu yeni lezzetleri ustalıkla hazırlayıp sunmaya hazırlar. Cargill'e, gönüllü ekibine, ustalarına ve jestlerine teşekkürler."



Cargill, Vietnam'da 80. okulunu inşa etti

Cargill, 2020 itibarıyla 100 okul inşa etmeyi hedeflediği Vietnam'daki okul sayısını 80'e çıkardı. Cargill, Vietnam'da 2017'nin sonuna kadar 4 okul daha açmayı planlıyor. Vietnam'ın Ben Tre Eyaleti'nde Thanh Phuoc A olarak anılan okul, inşa edildiği 1994 yılından bu yana hiç onarım görmemişti. Cargill 50.000 dolar tutarındaki yenileme çalışması ile okulun 3 sınıfını, tüm lavabolarını ve bahçesini yeniden inşa etti. Okul "Tra Thi Cut" adıyla yeniden eğitime açıldı.

Okul müdürü Huynh Thi Ung, "Hem öğretmenler hem de öğrenciler çok kötü koşullarda eğitim yapıyordu. Bu yeni okul tüm sorunları çözdü. Şu anda öğrencilerimize harika bir ortamda eğitim verebiliyoruz. Artık hem öğrenciler hem öğretmenler okula her gün motive bir şekilde geliyor." şeklinde konuştu. Cargill'in okul inşa etme programı, 1997 yılında Vietnam'ın kırsal bölgelerinde yaşayan ve tarımla uğraşan öğrencileri desteklemek için hayata geçirildi. Program kapsamında, her yıl 46 eyaletten 13.000 öğrenciyeye kaliteli eğitim sağlayacak okullar inşa etme hedefi doğrultusunda 1997 yılından bu yana 4 milyon dolar destekte bulundu. Öğrencilere güvenli ve destekleyici bir ortamda kaliteli eğitime erişim olanağı sunmayı amaçlayan program, aynı zamanda şirket çalışanlarının başını çektiği Cargill Yardım Konseyi'nin (Cargill Cares Council) de bir parçası.

22 yıllık bir çalışma sonucunda 80. Okulu inşa ettiklerini bildiren Cargill Vietnam Ülke Temsilcisi Jorge Becerra, şunları söyledi:

"Dünyanın başarmasına yardımcı olmak' sözünün yalnızca bir slogan değil, çalışma şeklimizin bir ögesi olması nedeniyle, Cargill'in bir parçası olduğumuz için kendimizi şanslı sayıyoruz. Yaşama ve çalışma ayrıcalığı bulduğumuz toplumları destekleyerek ilerleme felsefesine inanıyoruz. Bu sayede Vietnam'ın kırsal bölgelerinde yaşayan binlerce öğrenci için eğitim altyapısının iyileştirilmesine ve daha iyi bir yaşam sürmelerine katkıda bulunma olanağı yakaladık. Vietnam, Cargill için 22 yıldır adeta bir ev oldu. Çalışanlarımız, müşterilerimiz ve tedarikçilerimizle, Vietnam'ı desteklemeye devam edeceğiz."

Cargill uluslararası kakao girişiminde yeni dönem

Cargill ve kakao yetiştiriciliğinde çocukların korunması konusunda faaliyet gösteren International Cocoa Initiative (ICI), Fildişi Sahili'ndeki çocuk iş gücüyle ilgili yeni bir ortak girişimde bulundular. ICI tarafından geliştirilen Çocuk İşçiliği ve İyileştirme Sistemi (CLMRS), Cargill'in kakao tedarik zincirine, kakao yetiştiriciliğine hizmet eden çocukların belirlenmesi ve korunması için kurulacak. Cargill böylece kakao tedarik zincirindeki çocuk iş gücünü önleme konusunda önemli bir adım daha atmış olacak.

Cargill'in sürdürülebilir kakao programı Cargill Cocoa Promise'e yönelik izleme ve değerlendirme programına dahil edilecek olan sistemin pilot uygulaması, bu yıl Fildişi Sahili'ndeki 8 çiftçi kooperatifi ile başlatılacak. Kooperatifler aracılığıyla kakao çiftçiliği yapan 7.000 hane halkına ulaşılacak. Sistem Cargill'in çocuk işçi vakalarını tanımlamasına ve anlamasına yardım ederek, uygun iyileştirme önlemlerinin alınmasını sağlayacak.

Cargill Kakao&Çikolata Birimi Sürdürülebilirlik Direktörü Taco Terheijden, şöyle konuştu:

"Cargill olarak, kakao çiftçiliği yapılan bölgelerde çocuk işçiliği tek başımıza önleyemeyeceğimizi biliyoruz. ICI gibi teknik uzmanlarla birlikte çalışmak, karmaşık, küçük toprak sahibi çiftçilere dayalı tarımsal tedarik zincirinde iş gücü izleme sistemini nasıl kullanacağımızı öğrenmemize yardımcı oluyor. Kooperatiflerin kakao çiftçilerine ulaşmanın, yoksulluğu azaltmanın ve çiftçilerin geçim kaynağını iyileştirmenin en iyi aracı olduğu biliniyor. CLMRS'nin uygulanması konusunda ICI ve kooperatiflerle çalışmak, kakao tedarik zincirlerimizdeki çocuk işçiliğinin anlaşılması ve ortadan kaldırılması hedefimizde önemli bir adımdır."

ICI'nin Yönetici Müdürü Nick Weatherill, "Daha fazla firma CLMRS prensibini tedarik zincirine dahil ettikçe, çocukların korunması ve kakao sürdürülebilirliği konusunda değişimi sağlamaya bir adım daha yanaşılıyor. Bu önemli hedefimizde Cargill Kakao&Çikolata ile birlikte çalışmaktan memnunuz. 10 yıl birlikte çalıştıktan sonra, kakao yetiştirilen bölgelerdeki çocukların hayatını iyileştirmek için daha da yakın bir ortaklık içerisine girdik." dedi. Kakao yetiştirilen bölgelerde çocukların korunmasını teşvik etmek amacıyla 2002 yılında kurulan International Cocoa Initiative (ICI), çocuklar için daha iyi bir gelecek sağlamak ve çocuk işçiliğinin önlenmesi mücadelesini ilerletmek için kakao üretilen ülkelerdeki kakao endüstrisi, sivil toplum ve ulusal yönetimlerle birlikte çalışıyor.



Cargill, çiftlik hayvanları refahında da lider!

Cargill, küresel ölçekte hayvan refahı konusundaki taahhütlerini yerine getiren lider firmalar arasında yer alıyor.

Önde gelen hayvan refahı kuruluşları Compassion in World Farming, World Animal Protection ve yatırım firması Collier Capital tarafından ortaklaşa hazırlanan Çiftlik Hayvanı İşletme Değerlendirmesi (BBFAW) Raporu, 13 Ocak'ta yayınlandı. 5. yılına giren BBFAW, dünyanın önde gelen 99 gıda firmasının çiftlik hayvanı refahıyla bağlantılı risk ve fırsatları nasıl yönettiğini gösteriyor.

Firmaların tedarik zincirlerinde hayvan refahına gittikçe daha çok dikkat ettiğini ortaya koyan rapora göre, henüz firmaların %73'ü, hayvan refahı politikalarını yayınlamış durumda. 2012 yılında bu oran %46'ydı. 2012'de %26 olan hayvan refahı hedeflerini yayınlayan firmaların oranı ise %65'e ulaşmış durumda.

Hayvan refahı uygulamalarına yönelik değerlendirmelerde ilk iki grupta dünyaca ünlü 13 firma bulunuyor. 2015'ten bu yana 26 firmanın en az bir grup yükseldiğini belirten BBFAW Yönetici Müdürü Nicky Amos, "Bu da, gıda endüstrisinin çiftlik hayvanı refahına önemli bir işletme sorunu olarak bakmaya başladığının önemli bir göstergesi. Sağlanan ilerlemeye karşın, 99 firmanın 42'si 5. ve 6. grupta yer alıyor. Bu da çiftlik hayvanı refahının, küresel gıda firmalarının gündeminde yer alması için hala yapılacak çok iş olduğunu gösteriyor." şeklinde konuştu.

Cargill'den yeni bir Avrupa Lojistik Platformu

Cargill'in Malt İş Birimi, Belçikalı lojistik hizmet sağlayıcısı Zuidnatie firmasıyla Belçika'nın liman kenti Antwerp'de yeni bir lojistik platform kuracağını duyurdu. Ağustos 2018'de açılması beklenen platform, gemi aktarma tesisi ve yılda 300.000 metrik ton arpa ve malt için depolama olanağı sağlayacak.

Cargill'in Avrupa'daki mevcut ayak izini tamamlamaya yardımcı olacak Antwerp'teki yeni tesiste; hem arpa hem de maltın yükleme, işleme, paketlenme ve muhafazası ve konteynırla taşınması gibi faaliyetler yürütülecek. Bu, Cargill'in arpa tedariki ile kaliteli maltı yerel ve dünya genelindeki müşterilere gönderme gibi konulardaki uzmanlığını daha da kapsamlı bir şekilde sunmasına olanak tanıyacak.

Cargill'in malt iş biriminin 5'i Avrupa'da olmak üzere 18 malt tesisi, dünyada arpa yetiştirilen tüm önemli bölgeleri birbirine bağlıyor. Belçika'daki lojistik platformu, Avrupa'nın ihracat kapasitesini bir üst seviyeye çıkararak, tüm Avrupa kaynaklarındaki yüksek kaliteli maltın yerel ve küresel müşterilere ve aynı zamanda gelişmekte olan piyasalara yeterli derecede arz edilebilmesini sağlayacak.

Antwerp limanı, stratejik konumu ve iç su yollarıyla bağlantısı nedeniyle, gemiyle sürdürülebilir nakliye seçeneğini, karadan nakliye karşısında daha cazip hale getirecek.

MUSTAFA ALİ GEZGİN



MUSTAFA ALİ GEZGİN
TURYAĞ

**TURYAĞ'IN
GEZGİNİ,**

**TAM BİR
BİSİKLET
TUTKUNU!**

13 İçimizden Biri



2014 yılında Cargill bünyesine katılan Turyağ'daki değişimin en önemli tanıklarından birisi Mustafa Ali Gezgın. Turyağ elektrik bakım atölyesinin 9 yıllık çalışanı Gezgın, Cargill'le birlikte iş yapış şekillerinin değiştiğini, artık daha güvenli bir fabrikada çalıştıklarını söylüyor. Bisiklete olan tutkusuyla soyadının hakkını veren Mustafa Ali, "İki teker candır, gerisi heyecan" diyerek, herkesi sağlıklı yaşamak ve çevreyi, doğayı korumak için bisiklete binmeye çağırıyor.

Mustafa Ali Gezgın, Turyağ'ın elektrik bakım atölyesinde çalışıyor. 9 yıllık Turyağ'lı Gezgın, futbol, basketbol ve "5 yıllık mazim var" dediği bisiklet başta olmak üzere hep sporla iç içe yaşamış.

Son 5 yılda vazgeçilmez tutkusu olan bisikletle, adeta soyadının hakkını veriyor Mustafa Ali Gezgın... Balıkesir Üniversitesi Bisiklet Topluluğu ve Pedal On amatör bisiklet grubuyla hem turlara hem sosyal sorumluluk projelerine katılıyor.

Cargill de onu bu tutkusunda yalnız bırakmamış, üniversite bisiklet topluluğuna forma sponsoru olmuş. Turyağ fabrikasından arkadaşlarıyla Cargill'in sponsorluğunda halı saha maçlarına da devam ediyor Gezgın. "Bizim için iyi bir motivasyon oluyor" diyor.

Cargill Haberler olarak Mustafa Ali Gezgın'le sohbetimize, kendisini tanıyarak başlıyoruz. Balıkesir'in Kepsut ilçesine bağlı Nusret köyünde 1984 yılında doğan Mustafa Ali, Balıkesir'de endüstri meslek lisesi elektronik bölümünden mezun olduktan sonra Meslek Yüksek Okulu'nun elektronik haberleşme bölümüne girer. İki yıllık okulunu bitirmeden eğitimine son vermek zorunda kalır, askere gider. Askerlik dönüşü Bursa'da bir metal fabrikasının elektrik atölyesinde çalışmaya başlayan Mustafa Ali, 3 yıl sonra Balıkesir'e dönerek Turyağ'da işe başlar. 2009 yılında evlenir, 2010'da oğlu Eyüp Ensar dünyaya gelir.

Şubat 2009'dan bu yana Turyağ elektrik bakım atölyesinde çalışan Mustafa Ali, elektrik operatörü olarak bir gününün nasıl geçtiğini, üstlendiği görevin önemini şöyle anlatıyor:



"Sistem güvenli ve kesintisiz şekilde çalışmalı"

"Günlük mesaimiz, özellikle gündüz vardiyalarında genelde yoğun geçiyor. Cargill satın aldıktan sonra fabrika sürekli olarak yenilediği için bizim yoğunluğumuz da aynı doğrultuda artıyor.

Gündüz vardiyasında güne, elektrik-mekanik olarak beraber yaptığımız sabah toplantısıyla başlıyoruz. O günkü işlerimizin yanı sıra planlı bakımlarımızı yapıyor, kestirimci bakım faaliyetlerini yürütüp sistemin kesintisiz çalışmaya devam etmesini sağlamaya çalışıyoruz.

Bir yandan da fabrikada oluşan arızalara müdahale ediyoruz. Çünkü genelde elektrik arızalarında sistem durduğu için, üretimin devam etmesi için güvenli ve hızlı bir şekilde müdahale etmemiz gerekiyor. Bu şekilde sistemin verimli ve kaliteli, aynı zamanda güvenli bir şekilde çalışmasını temin etmeye çalışıyoruz."

“Cargill’le iş yapış şekillerimiz değişti”

Yaklaşık 9 yıldır Turyağ elektrik bakım atölyesinde görev yapan Mustafa Ali Gezgın, Cargill’le birlikte Turyağ’da nelerin değiştiğini birebir yaşamış birisi. Cargill öncesi ve sonrası iş ortamını değerlendirmesini istiyoruz. “Geçiş dönemi biraz sıkıntılı olsa da şu an Cargill’e tam uyum sağlamış durumdayız” diyen Gezgın, bakın neler anlatıyor:

“Turyağ bir aile şirketiydi. Cargill ise büyük ve kurumsal bir şirket. Yaptığımız iş aynı ama iş yapış şekillerimiz değişti. Artık daha güvenli bir şekilde çalışıyoruz. Meydana gelen her arıza, her yaptığımız bakım vs. için tehlike analizi yapıp, form doldurup kayıt tutuyoruz. Kişisel koruyucu ekipmanlarımızı her zaman, her alanda kullanıyoruz. Bir sorunumuz olduğunda üst yönetim ile daha kolay iletişime geçebiliyoruz. Artık daha güvenli bir fabrikada çalışıyoruz.

Yapılan iyileştirmelere, değişikliklere alışmakta ilk başta güçlük çektik ama artık uyum sağladık. Elektrik bakım olarak işi daha güvenli yapmamız için yerine getirmemiz gereken prosedürler arttı. Bir bilgisayar programı kullanmaya başladık. Yeni sistemlere en kısa zamanda adapte olmaya, uyum sağlamaya çalışıyoruz.”

“Sporda profesyonel olamamak içimde ukde”

Mustafa Ali ile sohbetimizde söz, kaçınılmaz olarak spor tutkusuna geliyor. “Spor benim hayatımda gerçekten çok önemli bir yer teşkil ediyor ama maalesef şartlardan dolayı profesyonel olarak hiç bir spor dalıyla ilgilenemedim. Bu hala içimde bir ukdedir” diyor ve devam ediyor:

“Futbol, basketbol, masa tenisi ve tabii ki bisiklet... Şu an özellikle bisiklet ve futbol ile ilgileniyorum. Zaman bulabilirsem basketbol ve masa tenisi de oynamaya çalışıyorum. Her hafta fabrikadan arkadaşlarla Cargill’in sponsorluğunda halı saha maçı yapıyoruz. Yine Cargill desteği ile iki yıl futbol turnuvalarına katıldık.

Bisiklet sporuna ilginiz ne zaman ve nasıl başladı?

Bisiklet sporuna basket sahasında iken oraya gelen bir arkadaşım sayesinde, onun teşviki ile başladım. İlk bisikletimi 2011 yılında aldım ve bisiklet aşkı o an başlamış oldu.

Bisiklete binmeyi sizin için keyifli kılan şey ne?

Bisiklet kullanırken gerçekten çok keyif alıyorum. Bir kere bisiklet sayesinde çok iyi arkadaşlıklar, dostluklar edindim. Bisiklete binerken kendimi özgür hissediyorum. Ne kadar çok kalabalık sürüşler olursa daha da keyifli ve eğlenceli oluyor. Başkalarıyla ortak bir şeyler yapmak, bir şeyler paylaşmak, yeni insanlar tanımak çok güzel. Bunları bisiklet sporu ile çok fazla yapabiliyorum.”

Mustafa Ali için bisiklet sadece hafta sonları ya da turlarda keyif için binilecek bir araç değil. İşe gidip gelirken kullanarak, günlük yaşamının da bir parçası haline getirmiş bisikleti...

“Hava şartlarına göre haftada en az 2-3 kez bisikletle işe gidip, geliyorum. Ayrıca mesai saatleri dışında da bisikleti şehir içinde ulaşım aracı olarak kullanmaya devam ediyorum. Balıkesir’deki bisiklet gruplarıyla akşam turlarına katılıyorum.

Şu an en aktif olarak Balıkesir Üniversitesi Bisiklet Topluluğu (BAUBİS) ile hafta sonları pedal basıyoruz. Grup tarafından düzenlenen Çanakkale Şehitleri’ne Saygı Turu’na iki kez katıldığım gibi Burhaniye Bisiklet Festivali’ne de katıldık. Ayrıca vakit buldukça Pedal On ve Bissa Bisiklet gruplarıyla hafta sonları çevre ilçelerde, köylerde kamplı kampsız turlara katılıyorum.

“İki teker candır, gerisi heyecan”

Açık havada bisiklet sürüyorsunuz. Spor yapmanın, özellikle bisiklet sürmenin sağlığa faydası için neler söylersiniz?

Sağlıklı yaşamak için spor yapıyorum, etrafımdaki insanları da spor yapmaya teşvik ediyorum. Fabrikada bisiklet kullananların sayısı her geçen gün artıyor. İnsanları spora özendirmemiz gerekiyor. Bisiklet üzerinde doğa ile baş başa olmak çok sağlıklı. Aynı zamanda huzurlu ve stressiz bir zaman geçirme fırsatı veriyor bize. O yüzden biz diyoruz ki ‘İki teker candır, gerisi heyecan.’”

Cargill’de sportif yaşam

Spor, Cargill çalışanlarının hemen hepsi için vazgeçilmez bir alan. Hatta Cargill çalışanları takım halinde önceki yıllarda Corporate Games organizasyonunda Kürek branşında İstanbul Boğazi’nde kürek çektiler. Geçtiğimiz yıl ise 38. İstanbul Maratonu’na katıldılar. Cargill’in spor organizasyonlarına pozitif bakışını, desteğini Mustafa Ali de yakından izleyenlerden. Şirketler arası turnuvaya katılım için çalışanlarına destek veren, halı saha maçlarında onları yalnız bırakmayan Cargill’in bu gibi desteklerinden tüm çalışanlar memnun. Mustafa Ali, “Bir de şirketteki bisiklet sporunu seven tüm Cargilliler olarak uzun mesafe bir bisiklet turu yapabilirsek, çok güzel olacak” diyor.

Cargill’in sporcularla işbirliğinin son yansıması, Turyağ çalışanlarının Çağış Köyü Okulu için topladığı yardım malzemelerinin Mustafa Ali’nin de aralarında olduğu 20’den fazla amatör bisikletçi tarafından okula götürülmesi olmuş:

“Pedal On Grubu ile ortaklaşa Çağış Köyü okulu için yardım kampanyası düzenlendi. Bu gibi sosyal faaliyetlere katılmak çok güzel bir duygu. Arkadaşlarla topladığımız yardımları bisikletlerle köye götürdük, öğrenci kardeşlerimizle buluşturduk. Çanakkale Şehitleri için tören düzenlendi, öğrenciler güzel bir program ortaya koydular. Grup olarak mutlu bir şekilde okuldan ayrıldık. Bu şekilde sosyal sorumluluk projelerini arttırmamız gerekiyor.

Sosyal sorumluluk projelerinde ben çok heyecanlanıyorum. Daha önce BAUBİS ile otizm farkındalığı için de bir etkinlik yapmıştık. Bence bu tür aktivitelerin olmasını herkes istiyor. Bu aktivitelerde yer alan arkadaşlar, çalıştığı şirketin destek vermesini önemsiyor, gurur duyuyor. Benim için çalıştığım şirketin, böyle etkinliklerde yer alması, destek vermesi çok önemli.”

Bisiklet simge ulaşım aracı!

Bisiklet günümüzde sadece bir spor olmanın ötesinde, dünyanın geleceği için tehdit olarak gösterilen iklim değişikliğine karşı mücadelede simge bir ulaşım aracı haline gelmiş durumda. Doğadaki '0 Karbon Ayak İzi' ile öne çıkan bisikletin şehir içi ulaşım aracı olarak kullanımı, özellikle Avrupa'da giderek artıyor. Ülkemizde de Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, son yıllarda belediyeleri bisiklet yollarının yapımı konusunda teşvik ediyor.

Mustafa Ali'ye son olarak bisikletin sağlık için faydalarının yanı sıra ulaşım aracı olarak çevrenin, doğanın korunmasına katkıları için neler düşündüğünü soruyoruz. Bakın neler söylüyor:

“Bisiklet sürenlerin sayısı, her geçen gün artıyor. Bu da normal, çünkü artık etrafta o kadar çok kalabalık o kadar çok araç var ki, insanlar da artık daha kolay ulaşım araçlarına ihtiyaç duyuyor. Bisiklet, çok sosyal bir spor, insanlara günlük yaşamın her alanında bir değer katıyor. İnsanları biraz teşvik etmek gerekiyor bence. Çünkü bir kere başlayınca insan üzerinden inmek istemiyor.”



“Bisiklet, çok sosyal bir spor, insanlara günlük yaşamın her alanında bir değer katıyor...”

Cargill'den Türkiye için bir ilk!

Cargill, Amerika Birleşik Devletleri'nin Chicago Eyaletinde bulunan fabrikasında üretimini yaptığı Envirotemp 200 sentetik trafo yağı artık sadece Türkiye'de üretilecek. 2014 yılında Cargill tarafından satın alınan Alemdar Kimya Tesislerini iki yılda üs haline dönüştüren Cargill Endüstriyel Ürünler Türkiye çalışanları RAZR adını verdikleri 1.5 milyon \$'lık yatırım ile gerçekleşen reaktör projesini geçtiğimiz aylarda tamamlayarak, sistemi devreye alıp ilk üretimleri gerçekleştirdiler. Cargill'de üretime başlanan kısa adı E200 olan Envirotemp 200 trafo yağı Türkiye'de üretilen ilk sentetik trafo yağı olarak kimya sektörü tarihindeki yerini aldı. Bundan sonra Cargill'in küresel E200 tedarik zincirindeki tüm ülkelere hizmet Türkiye'den gerçekleşecek ihracatla sağlanacak.

Envirotemp 200

E200 güç ve dağıtım trafolarında konvansiyonel sistem olarak kullanılan mineral yağları ikame eden di-elektrik sıvısıdır. E200, mineral yağlara göre çok daha yüksek parlama noktasına sahiptir. Dolayısı ile yangın direnci yüksektir. Doğada biyolojik olarak çözünebildiği için çevre dostu ürünler arasında yer alır. Yüksek nem dayanıklılığı ile mineral yağlı sistemlere göre trafo izolasyonunun erken yaşlanmasını önler. Geniş bantlı sıcaklık aralığında mükemmel çalışma özelliği bulunan E200 dünyada ve Türkiye'de en çok tercih edilen trafo yağı olarak Oleo-Kimyasallar arasında yükselişine devam ediyor.

Nasıl başladı?

E 200 sentetik esterinin Dilovası'ndaki üretim süreci, 2016 yılında Cargill Endüstriyel Ürünler (CIS) yönetiminin üretim lokasyonu olarak Türkiye'yi tercih etmesi ile başladı. Yatırımın önemli parçası olan reaktör projesi RAZR ile yeni bir reaktör dizayn edildi. Cargill Amerika Endüstriyel Ürünler bölümünden alınan know-how üretim şartlarını karşılayabilecek ekipman geliştirilmesine ve tüm üretim prosedürlerinin Türkiye'ye uygulanmasına yardımcı oldu. Yaklaşık 9 ay süren proje kısa bir süre önce tamamlandı. Hem global olarak hem de yerel pazarda ürünün tanıtımı, gelişmesi ve kullanımının yaygınlaştırılması amacıyla görüşmelere devam ediliyor. Dilovası tesislerinde üretilen E 200'ün, dünya pazarlarına Türkiye'den sunulacak olması ve Türkiye'de ilk kez üretilecek olması Cargill Endüstriyel Ürünler Türkiye ekibinin proje başarısına ayrı bir önem katıyor.

RAZR hikayesinin yazarları

E 200'ün üretim sürecine, Cargill Türkiye'nin çok sayıda çalışanı, bilgisini emeğiyle yoğun olarak katkıda bulundu. Bugüne kadar da E200'ün Türkiye'de üretilmesine katkıda bulunan pek çok isim Eren Güvenç, Hilal Aksoy Çam, Serdar Kabadayı, Mert Özerdem, Nur Doğru, Arzu Ekinci, İdris Buka, Ece Döker... Süreci en iyi onlar biliyor. Biz de süreci içlerinden geldiği gibi bizlere aktaran Eren, Hilal ve Arzu'nun keyifli RAZR hikayelerini sizler için kaleme aldık.

Eren Güvenç - Proses Geliştirme Mühendisi

Yaklaşık 1,5 yıl önce Cargill'de çalışmaya başladığımda, devam etmekte olan RAZR projesinde proses sorumlusu olarak görev aldım. RAZR, endüstriyel ürünlerin üretileceği, reaktör, drop tank ve diğer ekipmanların, enstrümanların bulunduğu bir esterleştirme ünitesiydi.

Hali hazırda, gıda ürünlerini ürettiğimiz bir esterleştirme ünitesi bulunmaktaydı. Bu projeye, gıda ağırlıklı olan üretimde, endüstriyel ürünlerin payının artacağını duymak sevindiriciydi. Sipariş edilen ekipmanların, portföydeki ürünler için yeterli olması, tasarım kısmında yapılacak fazla bir iş kalmadığını göstermekteydi.

Ancak her şey, Endüstriyel Ürünler Ticari Birim Lideri Kurtis Miller'ın, E 200'ü RAZR'da üretilerek, Avrupa'ya ihraç edilmesini planlamasıyla değişti. Çünkü bu ürünün trafolarında kullanılacak olması nedeniyle, katı parçacıklar ve nem gibi safsızlıkları hiç içermemesi gerekiyordu. Ayrıca rengi de önem arz etmekteydi.

ABD'de bu ürünü üreten tesislerde çalışanlar ve merkezi Ar-Ge departmanın'da çalışan meslektaşlarımız ve Türkiye'deki teknik ekibimizle yaptığımız toplantı ve yazışmalar sonucunda, sistemimizin ekstra filtrasyon ve yeni hatlara ihtiyacı olduğuna karar verdik. Önümüzde birkaç ay süre olması, projede filtre sisteminin temininden kaynaklanacak olası bir gecikmenin önüne geçti.

Ekipmanların kurulumundan önce Orhangazi Fabrikası'ndan Serhat Çolak ve Atilla Oğuz da çalışmalarımıza destek verdi. Kendilerine, gösterdikleri özveriden dolayı teşekkür ediyorum.

RAZR'da üretime, daha önce ürettiğimiz ürünlerden biriyle başladık. Sonrasında ise ürünün Ar-Ge Uzmanı Kevin Wirtz ve Üretim Mühendisi Kevin Jackson'ın (Kevins - aynı anda iki aynı isimle çalışınca K.Wirtz ve K.Jackson Kevins kısaltmasını yaptık) katılacağı düşük kapasiteli bir E 200 üretimi planladık. Hilal Hanım, Serdar ve İdris Bey'ler ile Kevins'larla birlikte, heyecanlı bekleyişlerin yaşandığı bir ilk üretim yaşadık.

Uykusuz geçen gecelerden sonra ilk ürünümüz çıkmıştı. Ne var ki, ilk ürünün rengi istediğimiz gibi değildi. Rengi bozabilecek sebepleri belirleyip, gerekli hat revizyonlarını yaptıktan sonra, ikinci üretimimizde vardiya usulüne geçtik ve daha verimli bir çalışma gerçekleştirdik. İkinci üretimin sonunda, şartname içinde üretim yapmanın sevincini yaşadık.

Üretimler sırasında, en ilginç olay, Serdar Bey'in 'E-200' ismiyle kurduğu WhatsApp grubuydu. Bu sayede, evde olduğumuzda dahi tıpkı borsa aracılığı gibi, laboratuvar sonuçlarına göre hızlı iletişim sağlayarak, çabuk uygulamaya almayı başardık.

Benim için çok keyifli ve unutulmaz bir o kadar da gurur verici bir süreç oldu. Bir taraftan da Türkiye'de ilk kez üretilecek olan E200 tarihinde yerimi aldım.

Dr. Hilal Aksoy Çam – Ar-Ge ve Teknoloji Müdürü

CIS Türkiye'de 2,5 yıldır Ar-Ge ve Teknoloji Müdürü olarak çalışıyorum.

Amerika'da mineral yağa alternatif olarak geliştirilen, daha az alevlenme özelliğine sahip, sentetik ester yapısında bir di-elektrik sıvısı olan E 200'ün, yeni ester reaktörümüz olan RAZR'de üretimine başlanması, birkaç aya yayılan bir hazırlık sürecini gerektirdi. Bu zaman zarfında ekip olarak, ilgili test metotlarının uygulanması için gereken cihazların tespiti, laboratuvar denemelerinin yapılması, metotların öğrenilmesi ve Kalite Kontrol Bölümüne aktarılması gibi bir dizi yoğun süreçten geçtik. Üretim günü geldiğinde yeni laboratuvar da yeni cihazlar ve tamamen yeni metotlarla, yepyeni ve katma değeri yüksek bir ürünü hayata geçirerek inanılmaz bir heyecan yaşadık.

Arzu Ekinci - Kalite Müdürü

"E 200'ün namı, üretim yapabilmek için gerekli yatırımlar başlamadan gelmişti kulağımıza. Üretim bölümündeki reaktör, tank montajlarına paralel olarak laboratuvar da çalışmalara başlamıştık. Proses ve son ürün kalite kontrolleri için laboratuvara ilave ekipman ve kimyasalların tedariki, yeni analizlerin uygulamaya alınması, yeni ekipmanlar için ilave tezgahların eklenmesi gibi konularda çalışmamız gerekiyordu. Aylar süren hazırlıklar sonrasında; start-up için belirlenen gün geldiğinde biz de kalite ekibi olarak hem hazırдық hem de heyecanlıydık.



12 Aralık 2016 günü tecrübeleriyle start-up'ta yardımcı olmak için Amerika'dan gelen ve adları aynı olan iki misafirimiz, Kevin Wirtz ve Kevin Jackson fabrikamızdaydı. Misafirlerimizle birlikte start-up planını belirlemek için yaptığımız toplantıya, "iki Kevin'in arasında başarılı bir start vermek" dileklerimizle başladık!

Reaksiyon kinetiği, üretim aşamaları, tahmini bitiş süresi... Bütün bunları konuştuğuktan sonra üretime başladık. Hedef Pazartesi akşamı start verilen üretimin, Perşembe akşamı, en geç Cuma sabahı bitmesiydi. Hedefin iddialı olduğunu, ilk defa yapılan bu üretimde karşımıza çıkan engellerin üstesinden birer birer gelirken anladık.

"Ürün nazlı, ekip azimliydi"

Bizi bu ilk üretimde en çok oyalayan kriter, ürünün nemi olmuştu. Son ürün neminin oldukça düşük olması gerekiyordu. Numunenin birinde nem uygun çıkarken, bir saat sonrakinde çok yüksek çıkıyordu. Saatler ilerledikçe ürün nem değerinde, adeta döviz kuruna benzer bir grafik elde ediyorduk!

Ürün havadan nem kapacak kadar nazlı, ekip de onu her ne olursa olsun üretecek kadar azimliydi.

Sonunda ürüne havadan nem kaptırmayacak tekniklerle numune alım şeklini belirledikten sonra nihayet art arda gelen numunelerde düşük nem değerleri ölçmeye başladık ve ürünün tüm spektlerini kontrol edip, ilk üretimi uzun bir süre sonunda tamamlamış olduk."

Cargill Haberler olarak, dünyada bile örneklerinin az olduğu bir teknolojinin Türkiye'ye getirilmesi ile kimya sektöründe bir ilke imza atmış olan Cargill Endüstriyel Ürünler (CIS) Türkiye Ekibi'ni, bu başarılı ekip çalışmalarından dolayı tebrik ediyor ekiple başka başarı hikayelerinde buluşmak üzere vedalaşyoruz.

Asırlık Marka, Cargill dokunuşuyla gençleşti!

İsmi İzmir'in Turan semtinden alan, 101 yıllık geçmişe sahip olan Turyağ, Türkiye'nin en köklü yağ markalarından... 2014 yılında Cargill satın alması ile tekrar güçlenen marka sergilediği agresif satış stratejisiyle pazar payını gün geçtikçe artırıyor. Tekirdağ'dan Cizre'ye, Karadenizden tüm Anadolu ve Akdeniz'e uzanan marka yolculuğunun kaptanı ise Halit Görgülü. Görgülü, Turyağ Pastacılık Yağları Satış Ekibi ile sürekli sahada, müşterilerle. Tüm ekip güçlü bir araştırma ve geliştirme yetkinliği ile harmanlanan müşteri çözümlerini yurdun dört bir yanına Cargill düsturu olan "sözümüz senettir" güvencesi ile servis ediyor. Başarılı ekip için işin sırrı; daima sahada olmak, bayilerle ve müşterilerle sıcak temas kurmak...

Turyağ'ın pazar lideri olduğu börek ve poğaçaya dışındaki alanlarda da atağa geçmesi 2014 yılındaki Cargill satın alınması ile başladı. Özenle kurulan satış ekibi kısa zamanda piyasadaki Cargill ve Turyağ bilinirliklerini avantaja dönüştürmeyi başardı.

Halit Görgülü, Emrah Ergen, Burak Han, İhsan Yıldızbaşıoğlu, Seyit Aktan, Orçun Yüce, Uğur Polat ve 22 yıllık Turyağ'lı Cemil Ünlü'den oluşan ekip ile asırlık markanın portföyündeki pastacılık yağlarını müşteriler ile nasıl buluşturduklarını ve başarılarının püf noktalarını konuştuk. İlk olarak Turyağ Pastacılık Yağları Türkiye Satış Müdürü Halit Görgülü, Cargill sonrası Turyağ'da yaşanan gelişmeleri anlattı:



Halit Görgülü:

Endüstriyel yağlar ile kıyasladığımızda, pastacılık yağları tarafında portföye inovatif ürünlerin eklenmesi oldukça zor. Çünkü geleneksel yapıda ve yeni teklifler karşısında oldukça çekingen bir pazar var. Buna rağmen Cargill satın alınması ile Turyağ'da ilk yaptığımız şeylerden biri, mevcut ürün gruplarımızın kalitesini yukarı çekmek oldu. Tüm formülasyonlarda iyileştirmeye gidilirken bir yandan da, portföye yeni ürünler eklendi.

Bu süreçte AR-Ge ekibinden çok ciddi destek aldık ve almaya da devam ediyoruz. Satış ekibi olarak fırsatları kendi içimizde değerlendiriyoruz. Eğer bir iyileştirme söz konusu ise Ar-Ge departmanının desteğiyle müşterilerimize kalıcı çözümler bulabiliyoruz. Müşterilerimiz Turyağ'daki pozitif değişimi Cargill öncesi ve Cargill sonrası ile kıyaslayarak farkları çok daha net görüyorlar.

TURYAĞ PASTACILIK YAĞLARI SATIŞ EKİBİ

Satın alma ile birlikte öncelikle Turyağ'ı hak ettiği yere taşıyacak bir ekip ve firma yapısı oluşturduk. Çünkü gördük ki Turyağ markası -bu yıl 101. yılını kutlayan bir markadan söz ediyorum- sahada olması gerektiği noktada değildi. İlk işimiz firmayı tekrar kullanıcılara, ustalara ve son tüketicilere hatırlatmak ve ilk tercih edilen marka konumuna getirmek oldu. Ardından ise 135-140 bin tonluk pastacılık yağları pazarının lideri konumundaki firmalarla makası giderek kapadık.

Turyağ'ın değişimi, bu yeni ve daha atak tavrı pazarda nasıl yankı buldu?

Halit: Turyağ markasının geçmişten gelen olumlu algısından dolayı, pazarda müşteriler tarafında bir dirençle karşılaşmadık. Aksine köklü ve yerli bir markanın aktif olmadığı günler yad edilerek, Cargill olarak Turyağ'ı aktif bir konuma taşıma çabamız çok büyük bir teveccühle karşılandı. Pazarda birden fazla seçenek olması her zaman avantajdır. Bizim pazara yeni bir seçenek ve güçlü bir oyuncu olarak dahil olmamız, pazarı çok daha avantajlı bir konuma getirdi.

Müşteriler Cargill'in Türkiye pazarında yeni olmadığını, farklı ürünlerle zaten pazarda olduğunu biliyordu. Cargill Türkiye'de endüstriyel ve pastacılık yağlarına yeni giriş yapsa da dünya üzerindeki 47 yağ fabrikası ile ciddi bir yağ üretim kapasitesi olan ve bunu yönetmekte know how'ı çok güçlü bir şirket. Bilgi, birikim ve tecrübesiyle Türkiye pazarında da yerini aldı. Turyağ, Cargill'in dünyadaki 48'inci yağ fabrikası.

Bilinen bir markayı gerilerden alıp kulvardaki önde koşanlar arasında taşıdınız. Bunu nasıl başardınız?

Evet gerçekten de doğru bir benzetme oldu. Turyağ şu an uzun bir maratonda önleredeki yerini şimdiden aldı. Cargill 150 yıllık bir marka olarak pazarda olumlu bir intiba bırakmış, üzerine 100 yıllık Turyağ markasının eklenmesi ile de çok büyük bir sinerji doğmuş oldu. Ekibin de pozitif etkisiyle iki yıldır markada ve sahada ciddi aşama kaydettik. Cargill'in gıda alanındaki global tecrübesi ve know-how'ından yararlanarak, gerek ürün kalitemizi gerekse portföy derinliğini daha üst noktalara taşımaya çalıştık.



“Turyağ ürünleri Türkiye'nin dört bir köşesinde”

Her bölgede çok kalabalık bir bayi ağı kurduk. Binlerce onbinlerce kullanıcıya ulaştık. Şu an Türkiye'nin dört bir köşesinde Turyağ ürünleri sektör tarafından beğenilmekte ve tüketilmekte. Cizre'de, Edirne'de, Artvin'de de bayilerimiz var, Muğla'ya da ürünlerimiz gidiyor. Türkiye'nin dört bir köşesindeyiz.

Şüphesiz ki konumlanmamızda doğru stratejimiz kadar müşterilerimiz de öne çıkıyor. Müşterilerimizin penceresinden bakarsak, pazarda yeni bir seçenek olmamız avantaj oldu. Bizim geçmişten gelen müşterilerle ilgili tecrübelerimizin hepsi olumlu. Değişen ve dalgalı sektör koşullarına rağmen müşterilerimize verdiğimiz taahhütleri yerine getiriyoruz. Çünkü Cargill'de söz senettir. Bunu müşterilerimiz de bilir ve bize güvenirlir.

İşlerimiz ticarileşmeden önce usta gözüyle teknik yapısını görebilmeleri için müşterilerimize, onların ustalarına fırsatlar sunuyoruz. Demo yapılan noktalarda olumlu ticari sonuç alma skorumuz yüzde 90'ın üzerinde. Bir önceki dönemle kıyasladığımızda en önemli fark, sahaya inip, müşteriye temas etmek... Bu da beraberinde başarıyı getiriyor.

Turyağ Pastacılık Yağları Satış ekibinde yedi Bölge Satış Yöneticisi yer alıyor. Bölgeleri, bayileri farklı. Kendi aralarında tatlı bir rakabetin de olduğu anlaşılıyor. Hepsinin ortak paydası satış... Ekip üyelerini tanıtan, ekibe nasıl katıldıklarını anlatan ve Cargill'deki başarının ardındaki motive edici unsurları konuştuğumuz ekibi gelin daha yakından tanıyalım:

“Cargill'de sürekli bir heyecan sürekli bir dinamizm var!”



Orçun Yüce: Doğu-Güneydoğu Anadolu ve Kıbrıs Bölge Satış Yöneticisiyim. 17 yıldır pastacılık sektöründeyim. Eylül 2016'da Cargill Ailesi'ne katıldım. Kararlı, hedeflerini tutturana ve küresel faaliyet gösteren, sürekli liderliğe oynayan bir şirket olması sebebiyle Cargill'de çalışmayı tercih ettim. Burada sürekli bir heyecan ve dinamizm var. Ben de iş görüşmelerim dahil aynı heyecanı hala devam ettiriyorum.

Ekip olarak müşteri taleplerine hızlıca cevap verme yeteneğimiz var. Olası sorunları anında çözebiliyoruz. En büyük gücümüz bu bence. 6 tane ustamız var. Onlarla yakın temas halindeyiz. Ustalarımız son tüketim noktalarında yaptıkları demolarda, müşterilerimizin ustası ile birlikte çalışarak, ürünle ilgili en yüksek performansı yakalamaya çalışıyorlar. Ustalarımız sayesinde ürünün performansını, kalitesini gözle görülür bir şekilde ortaya koyduğunuzda müşterilerimizin gözünde fark netleşiyor. Ne de olsa ürünü anlatmak ile uygulatmak arasında ciddi fark var.

“Etik anlayışının müşteride yansımaları gördüm!”

Bir müşterimden Cargill'in kurumsal bilinirliği ve algısı üzerine aldığım geri bildirim çok hoşuma gitti. Bana aynen müşterim şu cümleyi kurdu: “Cargill ürettiği ürünün arkasında. İnsana ve çevreye karşı duyarlı. Gıda güvenliği ve marka güveniyle ilgili bulunduğu ülkelerde kanunlara, kurallara riayet eden bir firma.” İlk kez, çalıştığım bir firma hakkında müşterimden böyle bir geri bildirim aldım. Şirketin etik anlayışının müşteride yansımaları gördüm. Bu da beni gururlandırdı.

“150 yıllık çatının altında, 100 yıllık markayı temsil etmek!”



Burak Han: Güney Marmara ve Batı Karadeniz Bölge Satış Yöneticisiyim. Gıda Mühendisiyim. 7 yıldır gıda sektöründeyim. Cargill ile 2015 yılında yollarımız kesişti. Cargill çalışma ortamıyla avantaj sağlayan bir firma. 150 yıllık bir çatının altında 100 yıllık bir markayı temsil etmenin rahatlığı, özgüveni ile çalışıyoruz. Ürünümüzün arkasında durabiliyoruz, yeni ürün geliştirme rahatlığına sahibiz. Kalite, sürdürülebilirlik, rekabet gücü, müşteri odaklı yaklaşım, ilk akla gelen tedarikçi olmamızı sağlıyor. Cargill, satışın başlangıcından nihai tüketici ürünü kullanana kadar gerek rekabet, fiyat koşulları, gerekse ürünün arkasında durarak gücünü desteğe çevirebilen bir firma. Ürün tükenene kadar her anı yaşayan bir firma.

“Yeni bir marka değil, Yeni bir Turyağ!”

Gittiğimiz herhangi bir noktadaki şef ya da usta hali hazırda Turyağ'ı tanımiyorsa bile ya ustası kullanmıştır ya ustasının ustası... Piyasada bilinen bir markamız var. Turyağ'ın Cargill'den önce de odaklandığı ve başarısız olduğu bir alan olmamış. Sadece dar bir alanda kalmak tercih edilmiş. Zaten börekçilerin, baklavacıların yıllardır kullandığı pazara hakim ürünlerimiz var. Ayrıca genel amaçlı yağ olarak geçen Turyağ Özel ürünümüz var. Bunlar sektörde tanınan, yerini almış ürünlerimiz. Şimdi ise unlu mamuller, tatlılar ve pastacılık alanında daha da ilerlemek üzere kulvardaki yerimizi aldık.



“Boyoz’u Eskişehir’e de sevdireceğiz”



Emrah Ergen: İzmir yerleşik olmak üzere Kıyı Ege ve İç Ege illerinden sorumluyum. Yaklaşık 7 yıldır pastacılık yağları sektöründeyim. Cargill ailesinde ikinci yılım. Cargill’in sektör başarısına şahit oluyordum ve takip ediyordum. Benim pozisyonuma uygun bir fırsat çıktığında Cargill ile çalışmayı tereddütsüz kabul ettim. Yüksek bir tempo var içerde ve hedef değişmiyor. Ne iş ile uğraşırsanız uğraşın pazar lideri olmak gibi çalışanı sürekli başarıya yönlendiren bir hedefi var Cargill’in.

Çalışanların fikirlerine değer veriliyor. İnisiyatif alabiliyorsunuz. İnsan odaklı bir şirket. Sorunlara ekip halinde çözüm buluyoruz. Bazen de yeni çözümlerimizin beraberinde getirdiği “Boyoz” gibi lezzetleri farklı illere taşıyoruz. Örneğin İzmir’de boyoz çok tüketilen bir ürün. Buna uygun olan ürünü tercih ediyor müşteri. Biz Eskişehir’deki müşterimize boyozla ilgili de bilgi verip, denemesini sağlayıp, o ürünün bölgede yayılmasını sağlayabiliyoruz. Yine de bölgelere göre talep edilen ürünler farklılaşıyor.

Normalde pazarda yeni bir firma çok ciddi defansla karşılaşır. Ancak biz arkamızda Cargill’in gücüyle pazarda ilgi ve kabul gördük. Son müşterilerimiz ve bayiler; “İyi ki bu pazara girdiniz.” diyorlar. Rekabet ve ürün inovasyonunda ciddi yol kat ettik.

“Torunlarıma anlatacağım bir hikayem olacak”

Yeni yapıda yer alan bizler, aslında Cargill’in yeni tarihinin bir yazıcısı, katibi konumundayız. Ben Allah nasip eder, ömrüm olursa, torunlarıma anlatabileceğim bir hikaye yazmak için buradayım. Çok kısa zamanda iyi yerlere geldik, daha da iyi yerlere geleceğiz. Başarıda bizim alınımızın terinin de olduğunu bilmek, beni ayrıca mutlu ediyor.

“Çalışan olarak kendimizi güvende hissediyoruz!”



Seyit Aktan: Ankara merkezli olarak, İç Anadolu Bölgesi ile Sinop’tan Artvin’e kadar Doğu Karadeniz Bölgesi benim sorumluluğumda. Pastacılık ve Unlu Mamuller sektöründe çalışmaya 1993 yılında başladım. Cargill’de işe başlayalı 1 yıl oldu. Savunma tarzı bir satış yaparken bir anda Cargill’de kendimi hücum dayalı satış yaparken buldum. Bu benim için motive edici oldu. Çünkü inandığınızda ve güvendiğinizde ürünün ardında sağlam durursunuz. Cargill pazarda bunu sağlıyor. Turyağ’ı ise Cargill ile güzellik uykusundan uyanan bir marka olarak tanımlıyorum.



Sahada bazen müşterilerimizin lokomotif ürünlerde tutucu tavrıyla karşılaşıyoruz. Açma, poğaça, börek gibi ürünlerinin yapımında kullandıkları vazgeçemediği ürünler oluyor. Bu gibi müşteriler ile ikna süreci uzun sürüyor ama sonunda gelen galibiyetin tadı da farklı oluyor. Uzun emekler sonrasında gelen başarı benim için en büyük mutluluk.

Cargill'de yalnız değiliz. Ar-Ge ekibi ile birlikte sorunsuz, müşteri memnuniyetine dayalı ürünlerle taleplere hızlıca karşılık veriyoruz. Gerektiğinde satış ekibiyle sahaya inen, distribütörümüzü, müşterimizi dinleyen, hızlı aksiyon alabilme yeteneğine sahip bir yönetimimiz var.

“Dur ben sana anlatayım Cargill’i!”



İhsan Yıldızbaşıoğlu: İstanbul Avrupa Yakası ve Trakya Bölge Satış Yöneticisiyim. 18 yıldır sektördeyim. Cargill’in Turyağ’ı aldığını duyunca, içimden “Ben de burada olabilir miyim?” diye geçirmiştım. Allah nasip etti, bir yıl sonra Cargill’de işe başladım. Cargill benim dördüncü çalıştığım firma. Ama daha ilk çalışmaya başladığım gün, sanki burada uzun süredir çalışıyormuşum hissine kapıldım. Cargill bana içten, samimi ve güvenilir bir iş ortamı sundu.

Sektörde Cargill’in yapmış ve yapacak olduklarına dair pozitif bir algı var. Müşterilerimize Cargill’i anlatacağımız zaman; “Dur ben sana anlatayım Cargill’i.” diyor ve hakikaten de anlatıyorlar. Kendi bölgem için konuşacak olursam, müşteriye daha önce Turyağ markası ile kimse gitmemiş. Aktif bir dağıtım ağı, distribütör ağı olmadığı için kullanmadıklarından bilmiyorlardı. Ustalarımızın demoları ürün performansımızı çok net gösteriyor. Bir de müşterinin özel çözüm arayışı varsa ve ona cevap oluyorsanız değmeyin keyfimize...

Amacımız Turyağ’ın börek kategorisinde olduğu gibi pastacılık kategorisinde de pazar lideri olması.

“Cargill ismi güven veriyor!”



Cemil Ünlü: Konya, Antalya, Isparta ve Burdur illerindeki satış sorumluluğu bende. 1995’ten beri Turyağ’da çalışıyorum. Turyağ’daki değişime ve gelişime en çok ben şahit oldum. Cargill’in satın alacağını duyduğumuzda çok sevindik. Önceden satış ile devam ediyorduk. Müşteri odaklı değildik. Cargill ile birlikte bir ara mamülün satışından son ürün halinde rafta yerini alacağı aşamaya kadar müşteriler ile birlikteyiz. Bu sebeple müşteri memnuniyeti inanılmaz arttı.



Arkamızda Cargill gibi 150 yıllık bir firmanın olmasıyla, sahada Turyağ'a bakışta eskiye göre büyük fark var. Cargill ismi güven veriyor. Müşterilerin Turyağ'a bakış açıları değişti, daha rahat satış yapmaya başladık. Müşteriye gittiğim zaman saygı görüyorum. Bana güven duyuyorlar. Sebebi Cargill ismi. Müşteriler yapamayacağımız işe söz vermeyip, söz verdiğimiz işi de mutlaka yapacağımızı biliyor.

Birbirine kenetlenmiş bir ekibiz. Bir ekip ruhu var. Sürekli dayanışma içindeyiz.

“Cargill'de çalışmalıym, diyordum!”



Uğur Polat: Bölgem Marmara Bölgesi ve İstanbul. 4 yıldır bu sektördeyim. Ekibe en son katılan ben oldum. Turyağ 2 yıl öncesine göre daha atılgan bir yapıya bürünmüştü ve daha müşteri odaklı çalışmaya başlamıştı. Ben bu değişimi gördükçe içimden “Cargill'de çalışmalıym.” diyordum ve bu dileğim gerçek oldu. Çalışanlara verilen değeri gördükçe o değeri boşa çıkarmamak için daha bir dört elle sarılıyorum işime. Burada çok samimi bir ortam var. İnsana kendisini 40 yıllık Cargillliymiş gibi hissettiriyor. Bu da büyük bir özgüven yaratıyor. Müşteriye giderken Cargill ismi dahi çok büyük avantaj sağlıyor ve şirkete duyulan aidiyet duygusunu artırıyor. Ürün kalitesi ve ürünün arkasında sağlam duruş ile her zaman bir adım önde oluyorsunuz. Bu da bizi başarılı kılıyor.

Turyağ Pastacılık Yağları satış ekibiyle söyleşimizi, ekibin lideri Halit Görgülü'nün sözleriyle noktalyoruz:

“Müşterilerimize anlatabileceğimiz sayısız başarı hikayemiz var!”

Pastacılık yağları satış ekibindeki herkes vakit kaybetmeden elini taşın altına koyup; sahada olması gerekiyorsa sahada, fabrikada olması gerekiyorsa fabrikada olarak, iletişim kurması gerekiyorsa gece gündüz demeden iletişim kurarak, konuyu çözüme kavuşturmaya çalışıyor. Bu dinamizim ile motive bir halde çalışmaya devam edeceğiz.

Son olarak eklemek istediğiniz birşey var mı?

Geleneksel firmalar sonuca işin yapılıp, yapılmadığına bakar. Çalışanı sadece yaptıklarıyla, kazandırdıklarıyla yargılamak demotive edicidir, yalnızlığa iter. Cargill tam tersine, ‘Yaptığın iş ne olursa olsun, araç kullanırken konuştuğun telefonun sonucunda bana ne ölçekte bir iş getireceksen getir, senin can güvenliğinin benim için çok daha önemli. O yüzden de araç kullanırken eller serbest kullanıma izin veren teknolojiler de dahil hiçbir şekilde telefon kullanma’ diyor. Bir şirket çalışanına daha önemli ne söylenebilir bilmiyorum.



**Ekol Gıda has Joined
Cargill Animal Nutrition**
Visit us at **VIV Turkey 2017**
Booth Number **Hall 9 / C16**

***Together
we thrive***

Cargill'den Uygulamalı Seminer

Cargill; geçtiğimiz yıl Orta Doğu, Türkiye ve Afrika'daki süt sığırı işletmelerinin, işlerini büyütmelerine yardımcı olacak en iyi yem karışımlarını en son teknolojiyi kullanarak geliştirebilmelerine ve uygulamalarına yardımcı olmak amacıyla İzmir'in Yakapınar mevkiinde 170 süt ineği kapasiteli Teknoloji Uygulama Merkezi (TAC) kurdu. Merkez Türkiye'deki hayvancılık sektörüne hizmet etmenin yanı sıra eğitimler, seminerler, araştırmalar ve hayvan refahına dair uygulamalara da kapılarını açacak. Bu çalışmalardan ilki Nuture by Provimi® 1. ve 2. Aşama Seminerleri ise Mart ayında gerçekleştirildi.

İzmir'deki merkez, Cargill Hayvan Beslenmesi bölümü tarafından araştırma, geliştirme ve uygulama ekiplerince kullanılacak ve Cargill'in küresel teknolojilerini, ısı stresi gibi yerel koşullar altında değerlendirmelerine ve test etmelerine olanak sağlayacak. Aynı zamanda eğitim ve sunum merkezi olarak da kullanılacak olan TAC'de ilk seminer 9 Mart, 31 Mart ve 5 Nisan 2017 tarihlerinde gerçekleştirildi.

Nuture by Provimi® 1. ve 2. Aşama Seminerleri, hayvan yetiştiriciliği sürecinin farklı aşamalarında besleme ve sağlık yönetiminin değerlendirildiği 7 aşamalı bir programdan oluşuyor. Program kapsamında verilen seminerlerde ilk olarak, Cargill Türkiye Ruminant Teknoloji Uygulama Uzmanı Arda Kovanlıkaya; ilk süt kalitesi ve beslemenin önemi, genç ineklerde yavru sütü değişimi ve süttten kesilmede büyüme gibi konularda bilgiler verdi. Nuture 1. ve 2. Aşama Semineri teorik bilgilerinin pratikte nasıl kullanılacağını anlatan Çiftlik Müdürü Bayram Özköylü ise ilk süt ve buzağı mama makinesinin (CMR) doğru bir şekilde nasıl hazırlanması gerektiğini gösterdi.



Özköylü, hayvan barınak koşulları, yemler, gübreler, yavru hayvanların yaşam koşulları ve veteriner kontrollerinin nasıl yapılması gerektiği gibi konularda da uygulamalı bilgiler verdi.

“Buzağular, çiftliğin besleme ve yönetim koşullarını gerçek bir şekilde yansıttığından önemli bir bilgi kaynağıdır. Aynı zamanda, çiftliğin devamlılığı yani geleceğidirler. Bu nedenle buzağuların iyi ve sağlıklı bir şekilde yetiştirilmesi çok önemlidir” şeklinde açıklamada bulundu.

Seminerde katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılırken, uygulamada karşılaşılan zorluklar hakkında bilgi ve tecrübelerle dayalı koyu sohbetler yapıldı. Katılımcıların da deneyimlerini paylaşımlarıyla interaktif bir şekilde gerçekleşen seminerlere, süt ineklerinde yem verimliliği gibi farklı konularla devam edilecek.

Cargill Hayvan Beslenmesi'nden “Geleceğe Yatırım”

Gıda, tarım, finans ve endüstriyel ürün sektörlerinde faaliyet gösteren küresel şirket Cargill ile yem maddelerinde dünyanın lider markalarından Adisseo, yeni doğan civcivlerin ilk dönem beslenme ve gelişimlerini destekleyen ürünlerini tanıttılar.



Güçlerini birleştiren Cargill Premiks & Besleme birimi ile Adisseo, yeni ürünleri Neochicc™ ve Rovabio Advance'in tanıtımını Mart ayındaki “Geleceğe Yatırım” seminerinde gerçekleştirdi. Civcivlerin ilk dönemdeki sağlıklı gelişimlerini destekleyerek yetiştiricilere kısa ve uzun vadede avantaj sağlayan ilk dönem besleme ürünlerinin tanıtıldığı seminere, kanatlı sektörden 120'yi aşkın profesyonel katıldı.

Tavuk üreticilerinin giderek daha karmaşık koşullar altında faaliyet göstermek zorunda kaldıklarına dikkat çeken Cargill Premiks & Besleme Genel Müdürü Serhad Çelik, “İlk dönem besleme sürecinde gösterilen hassasiyet, verimliliği önemli oranda artırıyor. Endüstrinin geleceğine yatırımın yolu, sağlıklı hayvanlardan ve verimlilikten geçiyor” dedi.

Cargill'in, kanatlı hayvanların ilk 120 saat içindeki gelişimini desteklemek üzere geliştirdiği Neochicc adlı yemin sağladığı performans gelişimi, yatırım verimliliğini de olumlu etkiliyor. Cargill Avrupa, Orta Doğu, Afrika Kanatlı & Katkılar Teknoloji Müdürü Adriaan Smulders, “Hayvanların genetik potansiyellerini daha iyi kullanmalarını ve daha iyi bir başlangıç yapmalarını mümkün kılan Neochicc ilk dönem beslenmesinin ardından yem dönemine de daha rahat bir geçiş sağlıyor. Sindirim sisteminin sağlıklı gelişimine ve enzim üretimine yardımcı oluyor. Böylece daha düzenli kilo alan kanatlıların yem dönüşüm oranını düşürerek verimliliği artırıyor” bilgisini verdi.

Rovabio Advance ise Adisseo tarafından geliştirilen yeni bir enzim. Ürün, hayvanın beslenme rejiminden bağımsız olarak, aminoasitler, fosfor ve kalsiyum dahil, tüm besin öğelerinin sindirimini rahatlatıyor. Adisseo Afrika ve Orta Doğu Bölgesi Teknik Müdürü Pascal Thiery, “10 yıllık bir araştırma sonucunda geliştirilen ürün, yem maliyetini düşürerek yatırımların verimliliğini de artırıyor. Farklı besleme düzenleri ve değişen koşullar altında da aynı etkiyi gösteren ürün, hem yemlerde kullanılan ham maddelerin hem de atık miktarının azaltılmasına yardımcı oluyor. Yem endüstrisinin ekonomisine ve çevreye olumlu etkisi olan sürdürülebilir bir çözüm getiriyor” dedi.

DR. GONCA ONGAN

KOÇ ÜNİVERSİTESİ SOSYAL ETKİ
FORUMU YÖNETİCİ DİREKTÖRÜ



Sosyal etkide hedefi 12'den vurmak!

Günümüzde sosyal etki yaratmaya yönelik projelerin sayısı artsa da, gerçekten hedefe ulaşmış, ulaşmadığının sorgulamasında daha yolun başındayız. Kelimenin tam anlamıyla ülkemizde sosyal etki ölçümlemesinin kitabını yazan Koç Üniversitesi Sosyal Etki Forumu (KUSIF), tüm tarafları sosyal etkilerini ölçmeye çağırıyor.

Kamu, özel sektör, meslek kuruluşları, STK'lar... Aynı ayrı ya da ortaklaşa, toplumun farklı kesimlerine dokunan projelere imza atıyorlar. Peki proje beklenen sosyal etkiyi yarattı mı?

Projelerin hedefe ulaşmış ulaşmadığının sorgulanması, yani sosyal etki ölçümleme, ülkemiz için yeni bir kavram...

Türkiye'de sosyal etki ölçümlemesinin adeta kitabını yazan bir merkez var: Koç Üniversitesi Sosyal Etki Forumu - Koç University Social Impact Forum (KUSIF)

KUSIF, 2012'de o zamanki İşletme Enstitüsü Direktörü Prof. Zeynep Gürhan Canlı, Sosyal Bilimler Enstitüsü Direktörü Prof. Zeynep Aycan ve Uluslararası Programlar Ofisi Direktörü Ayşe İnan'ın öncülüğünde sosyal etki odaklı araştırma ve uygulama merkezi olarak kurulmuş. Kuruluşundan bugüne KUSIF Yönetici Direktörü olan Dr. Gonca Ongan; daha önce özel sektör, kamu ve bir dernekte görev almış. Dolayısıyla sivil toplumla ilgili konular, hep hayatının bir parçası olmuş.

Sosyal etki alanındaki ihtiyaç

Önce bir ihtiyaç analizi ile alanda çalışan kurumlar, neler yaptıkları, neye ihtiyaçları olduğu tespit edilmiş. KUSIF, sosyal etki yarattığını söyleyen kurumların gerçekte nasıl sosyal etki yaratabilecekleri, pozitif sosyal etkilerin nasıl artırılacağı noktasında konumlanmış. Dünyadaki benzer kurumlar incelenerek, Türkiye'nin ihtiyacına yönelik bir merkez oluşturulmuş.

Ongan, "Biz bir araştırma merkezi değiliz. Buradaki en önemli şey; güvenilir bilgiyi ve kaynakları alana sunmak, akademi ile alan arasındaki köprüyü oluşturmak.

KUSIF'in misyonu; araştırma, geliştirme ve işbirliği yoluyla sosyal yaratıcılığı teşvik etmek ve sosyal etki yaratmak. Biz sosyal yaratıcılığın 'sosyal etki yönetimi' tarafında duruyoruz" diyor.

KUSIF'in ilk çalışma alanı; üniversitelerde sosyal etki kavramının, sürdürülebilirliğin, sosyal inovasyonun müfredata entegre olması ve alanla ilgili insan kaynağının yetişmesi...

İkincisi ise sosyal etki aktörleri olan sosyal girişimcilerin, fon veren kurumların, STK'ların ve sorumlu özel sektörün pozitif sosyal etkisini artırmasına yönelik çalışmalar. Ongan, "Ölçemediğin bir şeyi iyileştiremezsin" yaklaşımıyla, onların sosyal etki ölçümleme ve yönetimi alanında kapasitelerini geliştirmeye çalışıyoruz" değerlendirilmesini yapıyor.

İlk olarak sivil toplumla çalışmaya başlayan, daha sonra fon veren grupları ve hem işlerini sürdürmek, hem de bir iş modeli kurarak sosyal etki yaratmak durumunda olan sosyal girişimcileri işine katmış KUSIF ve nihayet alanın en büyük parçalarından özel sektör.

Gonca Ongan, "Özel sektörü bunun içine almadan bir sosyal etki, bir sosyal değişim yarattığımızı söylemek çok güç. Son 1,5 senedir özel sektörü daha çok işine alıyoruz. Programlarımız oturdu. Alanı, ne yapmak istediğimizi, hangi grupların nelere ihtiyaçları olduğunu çok iyi biliyoruz" diyor.

KUSIF kurulur kurulmaz alanda önemli gördüğü networklere üye olmuş. Social Value International'a Türkiye'den ilk üye olan da yine KUSIF.



Koç Üniversitesi Sosyal Etki Forumu

KUSIF

Sosyal etki; insana dokunan her şey!

Sosyal etki kavramını ülkemizde oturtmak, doğru şekilde kullanılmasını sağlamak amacıyla tartışmaya açan, sosyal etki yönetimini kullanmaya başlayan KUSIF, bir yandan da yaptığı yayınlarla, dünyada mevcut literatürü Türkçe'ye kazandırmış. Gonca Ongan'a sosyal etkiyi soruyoruz:

"Sosyal etki; insanlar üzerinde yarattığımız etki. Temel kavram olarak; 'bir projenin, bir aktivitenin, bir kurumun insanlar üzerinde yaptığı değişim ve onların üzerinde yarattığı etkiler' diye özetleyebiliriz.

Sosyal etkiyi konuşurken hep pozitifmiş gibi konuşuyoruz. Tabii ki pozitif bir şey hedefliyoruz ama hiç etki yaratmadığı gibi, pozitif ya da negatif, uzun ya da kısa vadeli, direkt ya da indirekt etki ortaya çıkabilir. Böyle bakmadığımız için sosyal etkiyi, yani ne yarattığımızı bilemiyoruz. Sosyal etkiyi yönetmek, işte sosyal etkinin bu özelliklerini yönetebilmek...

Hepimiz cebimizdeki parayı ya da proje bütçelerimizi biliyoruz, yönetiyoruz. Ama sosyal etki ile ilgili hiçbir şey söyleyemiyoruz. Çünkü alışık olduğumuz bir kavram değil. Bakıyorsunuz, '360 derece sosyal etki yaratıyorum' diyen kurumlar var. Peki ama neye, kime göre? Bu sözde kalıyor, altında kocaman bir buzdağı var yönetmemiz gereken. Bunu sosyal etki yarattığını söyleyen kurumlara entegre etmemiz, bununla ilgili kapasitelerini geliştirmemiz, yönetebilmelerini sağlamamız gerekiyor.

Neden ölçme?

İşte orada ölçümler devreye giriyor. Üç temel nokta var. Birincisi öğrenmek; ikincisi öğrendiğimizi geliştirmek, daha iyiye gitmek; üçüncüsü de şeffaflık için sosyal etki ölçümlemesi yapıyoruz. Aslında bunları yönetebildiğimiz kadar başarılıyız.

Burada önemli olan, neyi ölçeceğim? Kurumlar en çok orada sorun yaşıyorlar. Neyi ölçeceğimizi bilmeyince nasıl zaten olamıyor. Çünkü işin nasılı, yani sosyal etkiyi ölçümler teknik bir şey. Metotlar belli, dünyayı tekrar keşfetmiyoruz. Neyi oturduğunuz zaman, nasıl öyle ya da böyle geliyor zaten.

KUSIF olarak biz işin 'ne' tarafında devreye giriyoruz. Kurumun değişimini haritalaması ki, biz buna 'Değişim Teorisi' diyoruz. Sosyal boyutu olabilecek her proje için her kurumun bir değişim teorisinin olması gerekiyor. Değişim teorisi, geriye dönük haritalama metodu. Hedefle aktiviteniz arasındaki bağı kuruyor. O arada kurumların ya da projelerin hedeflediği değişimler var. Çünkü siz hedefinize gitmek için değişimler yaratmak durumundasınız.

En büyük problem; kurumların direkt aktivite ile hedefi bağlamaları. Eğer değişim alanlarını belirlemediysen, o aktivite ile hedefe gittiğini kimse iddia edemez.

"Ben aktivite yaptım, çok işe yaradı" deyip, çıkıyor muyuz işin içinden?

Evet, ama artık bu değişiyor. Çıktı odaklı olmaktan, değişim odaklı olmaya geçebilmek gerekiyor. Hepimizi çok zorlasa da bunu yapabildiğimiz oranda iyi yoldayız demektir. Hedef kitlemiz üzerinde nasıl bir değişim yarattık? Onlar için iyi bir şey mi yaptık, yoksa hayal kırıklığı mı yaşadılar? Bunu sorguladığımız oranda, o projeyi başarıya götürürüz.

Şundan da korkmamak lazım. Her şeyde negatif etki de yaratılabilir. Önemli olan onu fark edip düzeltmek, minimize etmek, ortadan kaldırmak. Özellikle büyük projelerde, daha fazla sosyal etki yaratabilmesi için ölçümler yapmak; çıktı odaklı değil, değişim odaklı olarak projeleri yönetmek lazım...

Bence bunun önemi anlaşılmaya başlandı, bir değişim yaşıyor. KUSIF olarak yaptığımız yayınlarla, konferanslarla farkındalık yarattık, talep tarafını oluşturduk. Özellikle verimlilik esasına dayalı çalışan özel sektör, yaptığı sosyal yatırımların geri dönüşünü görmek istiyor. Bunun için sosyal yatırımlarını sorgular hale geldiler.

Ama arz tarafı biraz eksik şu anda. Kurumlara bu hizmeti kim, nasıl verecek? Bu nedenle biz arz tarafında verdiğimiz tüm hizmetleri programlaştırmaya gidiyoruz. Danışmanlık vereceğiz, sosyal etki yönetimiyle ilgili eğitim programları açacağız, insanları sosyal etki yönetimiyle ilgili okuyular yapmaya çalışacağız.

Sosyal Etki Yönetimi Programı

Sivil toplumu koçluk vererek desteklemek hedefiyle, Sosyal Etki Yönetimi Programı'nı başlatıyoruz. 10 STK ile sözleşme imzalayarak, buralardan iki kişiyi programa ücretsiz alacağız. Eğitimden sonra da sosyal etki yönetimini kurumlarında hayata geçirmeleri için 6 ay koçluk yapacağız. STK yönetimleriyle de zaman zaman bir araya gelip, bilgi değişimi, birebir öğrenme de yapacağız. Biz de onlardan öğreneceğiz.

Şimdi kurumları programa nasıl alacağız, bunun kriterlerini oluşturuyoruz. Çıktıdan değişim odaklıya geçebilmek, bu kültürü içselleştirebilmek çok önemli. Programı özel sektöre de açmak istiyoruz. Sosyal etki gözlüğüyle bakmaya özel sektörün de ihtiyacı var.

Bu neden önemli? Yurt dışında gerçekten sosyal etki yaratmadığı için kapanan kurumlar, sona eren projeler var. Bizde hiç öyle bir şey duyduk mu?

Sosyal etkiyi yönetmenin standartları

KUSIF Yönetici Direktörü Dr. Gonca Ongan'a göre, dünyada sosyal etkiyi yönetme anlamında standartların olduğu, sosyal yatırım konusunun geliştiği ülke olarak İngiltere, çok iyi bir örnek.

Ongan, özellikle vatandaşların katılımıyla düzenlenen yardım projelerinde şeffaflığın önemli olduğunu altını çiziyor. Bu bağlamda bağışçılıkla ilgili yeni platformlar oluştuğunu belirten Ongan, Kurucu Yönetim Kurulu'nda yer aldığı Açık Açık Platformu'nu 'şeffaf bağışçılık platformu' örneği olarak dile getiriyor:

"Hem kurumların finansal boyutunu hem de sosyal etki raporlarını soruyorlar. Sosyal etki raporları henüz faaliyet raporlarının ötesine pek geçemese de, bu bir başlangıç. Platformdaki kurumlar sorguluyor, beyanda bulunuyorlar.

Bağış yapmak isteyen kişiler de, bağış yapmak istediği alandaki kurumları, ne yaptıklarını inceliyor, hangi kuruma, projeye bağış yapmak isterse yapıyor. Bir şeffaflık söz konusu."

"Ne ettiğinizi biliyorsunuz ama ne biçtiğinizi biliyor musunuz?"

KUSIF, ilk Sosyal Etki Ölçümler Konferansı'nı Aralık 2015'te "Ne ettiğinizi biliyorsunuz ama ne biçtiğinizi biliyor musunuz?" sloganıyla, ikincisini 'ortak ölçümler' temasıyla Haziran 2016'da gerçekleştirmişti. Social Value Matters 2017 Konferansı ise 10-11 Nisan 2017 tarihlerinde yapıldı.

"Şimdi ölçülmeden yönetime geçiyoruz. Çünkü sadece ölçmek yetmiyor, yönetemediğin takdirde bir şey ifade etmiyor" diyen Gonca Ongan, son uluslararası konferansa özellikle özel sektörden katılımın yüksek olduğunu belirtiyor:

"80'i yabancı, 230 kişi vardı konferansta. Social Value International networkünden 80 kişi ve kurumun, buradaki kurumlarla konuşma alanı bulması bizi çok mutlu etti. Bizim formatımız biraz farklı; konferanslarımızda bir konuşma alanı, paylaşım alanı yaratmaya çalışıyoruz. Konuşacaksan gel, paylaşacaksan gel, hem öğreneceksin, hem öğreteceksin. Alanın gelişmesine hizmet eden bir durum bu."

Gonca Ongan, özel sektör açısından iyi örnekleri konferanslara dahil ettiklerini böylece özel sektörün hem kendi iş modellerinde hem de sektörde yarattığı değişimlere vurgu yapıldığını söylüyor ve devam ediyor:

"Özel sektör şunu atlıyor. Bir ürünün veya hizmetin ekonomik değerini, hatta artık çevresel değerini, karbon ayak izini söyleyebiliyor. Ama o ürün veya hizmetin sosyal değeri ne dediğimizde, kimse bunu söyleyemiyor. Sosyal değerini söylemediğiniz anda siz bir ayağınızı eksik bırakmış oluyorsunuz, o ürün veya hizmetin gerçek değerini ortaya koyamıyorsunuz.

O değer size ne getiriyor? Prestij getiriyor, etki getiriyor, daha çok rekabet avantajı getiriyor, daha iyi hizmet sunmayı getiriyor. Bundan 5 yıl sonra çok büyük fark olacak."

Sosyal etki ölçümlemenin maliyeti

Ongan, bir projenin, programın büyüklüğüne göre yüzde 10'unun etki ölçümlemeye ayrılmasının normal sayıldığını söylüyor. Bir proje için nasıl insan kaynağına yatırım yapılıyorsa, etki ölçümlemeye de öyle bakılması gerekiyor. Fon verenlerle de temasları olmuş. Birçok kurum bunun için kaynak ayırmaya başlamış bile. Ancak henüz özel sektörün geneli için sosyal etkiyi ölçümleme yaklaşımından söz etmek çok mümkün değil.

Sosyal Değer için 7 prensip

KUSIF, tüm sosyal etki aktörlerine sosyal etkiyi ölçerken, Social Value International'ın "Sosyal Fayda Prensipleri"ni göz önüne almalarını öneriyor:

- 1) Paydaşları dahil et - Paydaşları dahil ederek bir sosyal değer hesaplamasında nelerin ölçüldüğü ve nasıl ölçüldüğü hakkında bilgilendir.
- 2) Değişimlere hakim ol - Açık bir şekilde değişimin nasıl yapıldığını anlat, bunu kanıtlarla değerlendir, istenen veya istenmeyen değişimlerin pozitif ve negatif yanlarını tanı.
- 3) Önemli şeylere değer ver - İki farklı seçenek arasından birine kaynakları yönlendirirken, paydaşların değerlerini dikkate al. Değerler farklı değişimler arasındaki göreceli önemliliği ifade eder. Bunlar paydaşlar tarafından yaratılan değerlerdir.
- 4) Sadece önemli noktaları dahil et - Paydaşların mantıklı bir çıkarım yapmasını sağlayacak bilgi ve kanıtların ne olduğuna karar ver ve bunları dahil et.
- 5) Gereğinden fazla iddiada bulunma - Sadece aktivitelerinizin değiştirdiği değerler üzerinde iddiada bulun.
- 6) Hesap verebilir ol - Analizin doğru ve güvenilir olduğunun dayanaklarını göster ve bu analizlerin paydaşlarla tartışılacağını paylaşılacağını bildir.
- 7) Sonuçları doğrula - Uygun ve bağımsız bir güvence sağla.



"Ne yaparsan yap, hangi yöntemi kullanırsan kullan, temelde bu 7 prensibi uygulamış mı, biz ona bakıyoruz. Aslında kime söylesen bunlara hayır demeyecek ama kimse bunu düşünerek proje yapmıyor. Biz hep masa başında, başkaları adına düşünüyoruz. Oysa faydalanıcılara onlar için nasıl bir değişim yarattığınızı sormak lazım. Sormazsanız öğrenemezsiniz" diyor Gonca Ongan.

Gonca Ongan'ı dinledikçe, Koç Üniversitesi'nin KUSIF ile ne kadar önemli bir şey yaptığını daha iyi anlıyoruz. Zaten kendisi de, "Topluma katmak, bilim toplum odaklı olmak bir üniversitenin olmazsa olmazı. Bir üniversite uzmanlık geliştirmek istediği alanlara göre yatırım yapar, merkez açar. KUSIF de öyle bir merkez. Sivil toplum çalışmalarıyla akademik alandaki bağı sağlayan bir birimiz." diyor.

Cargill Global Ar-Ge Ödülleri Sahiplerini Buldu

Cargill geçtiğimiz Mayıs ayı içerisinde Ar-Ge çalışmalarını ödüllendirdi. Düzenlenen ödül töreninde heyecanla bekleyen ekipler arasında Türkiye Ar-Ge ekibi de yer alıyordu. Teknik Ürün Müdürleri Mustafa Sefa Özen ve Zaim Türk'ten oluşan Cargill Türkiye ekibi şekerleme sektörü için geliştirdikleri inovatif ürün formülü ile Bronz Kartal Ödülü'nü almaya hak kazandılar. Ödül için Cargill içerisindeki 4 bölgeden 80'nin üzerinde proje başvurdu. 35 kişilik jüri heyeti Ar-Ge projelerini tek tek değerlendirip kriterlere uygun olan projeleri ödüllendirdi.

METNA'yı temsilen Türkiye'den şekerli mamüller ve yağlar konulu iki projeye ile ödüle başvuruldu. Bunlardan şekerleme üreticileri için geliştirilen yeni ürün projesi tüm kriterleri karşıladı. Hem Türkiye'deki müşterilerden hem de yurtdışından çok ilgi gördü. Projenin fikir babası olan Zaim Türk, projeyi Mustafa Özen ile birlikte geliştirerek, Vilvoorde Uygulama Merkezi ile detaylı çalışma ve tedarikçilerimiz ile iş birliği sonucu ürünü müşterilerimizin kullanımına hazır hale getirdiler. Projenin sunumunu Mustafa Sefa Özen, Achievers Awards seramonisinde, Schiphol ofisinde diğer katılımcıları ile birlikte gerçekleştirdi. Yağmur Altınoluk, Emre Yağcı, İlker Gezer ve Osman Karabulut ise projeye destek verdiler.

Türkiye'nin de içerisinde yer aldığı EMEA Bölgesi'nden 27 proje başvurusu yapıldı. Kuzey Amerika'dan 30, Latin Amerika'dan 7 ve Asya Kıtası'ndan 17 proje bronz kartal için birbiriyle yarıştı. EMEA Bölgesi'nden içinde Cargill Gıda METNA projesinin de yer aldığı 7 proje ödül aldı.

Jüri; projenin teknik başarısına, üretim prosesine, patent alıp almayacağına, inovasyon ve katma değerine ve karlılık marjlarına bakıyor. Ortak çalışma alanı yaratmış bir poje olmasına önem veriyor. Bakılan en önemli diğer iki kriter ise gelen ekibin faaliyet gösterdiği bölgedeki işleri ile bu projeyi ne kadar birleştirebileceği ve yenilikçi teknolojiden ne kadar faydalandığı. Sonrasında ise projeler yarattığı toplam değer üzerinden puanlanıyor.

Bronz Kartal Ödülü elle yapılıyor ve ödül üzerindeki herbir simgenin bir anlamı var. Ödüldeki herbir bileşen bir başka kişi tarafından yapılıyor. Bu, Cargill içerisinde kişisel farklılıklara verilen değeri yansıtıyor. Bronz olması dayanıklılığı ifade ediyor. Ödülün dışındaki çember hayatı, kartal da gücü simgeliyor.



6 KM'lik Doğal Yaşam Alanından Yarım Ton Çöp Toplandı

Sürdürülebilir dünya için Cargill'in başlattığı toplu bir efor etkinliği olan Dünya Günü Her Gün (Earth Day Every Day), 22 Nisan Dünya Günü ile 5 Haziran Dünya Çevre Günü arasında dünya üzerindeki tüm Cargill lokasyonlarında çeşitli etkinlikler ile kutlanıyor. Dünya genelindeki Cargill Gönüllüleri, her yıl belirlenen temaya uygun olarak kendi bölgelerindeki yerel çevre sorunlarının çözümüne yönelik gönüllü projeler yürütüyorlar. Bu yılın teması "Doğal Yaşam Alanlarının İyileştirilmesi". Cargill Türkiye Gönüllüleri de bu tema çerçevesinde 2 ayrı lokasyonda çevre temizliği gerçekleştirdi.

Cargill etkinlikleri Çalışan Gönüllülüğü Günü (Give&Gain Day)'e de rastlayınca Cargill'deki gönüllüler çalışmaların boyutunu genişletip Özel Sektör Gönüllüleri Derneği'nin Meslek Lisesi Koçları Programına katılan Bursa ve Balıkesir'deki öğrencileri de etkinliklere davet ettiler. Böylece Meslek Lisesi öğrencileri "Sorumlu Vatandaşlık" başlıklı koçluk programı eğitimlerini doğal ortamda gerçekleştirmiş oldular. Aynı zamanda işverenlerin çalışanlarını mesai saatleri içerisinde toplumsal konulara yönelik çalışmalara katılmaya teşvik ettiği Give&Gain Day Cargill Türkiye'de de kutlanmış oldu.

Balıkesir ve Bursa'daki etkinliklerde, toplam 78 kişilik grup, 120 poşet yaklaşık ½ ton çöp topladılar.

Toplamda 117 saatlik gönüllülük çalışmasına imza atan Cargill Türkiye çalışanları, böylece Dünya Günü Her Gün kampanyasının bu yılki hedefi olan dünya üzerindeki 300 yardımı kuruluşu ile 3 ayda 3.000 kilometrelik doğal yaşam alanının iyileştirilmesine yardımcı olmak hedefine de katkıda bulundular.

Değirmenboğazı Tabiat Parkı'nda çevre temizliği

Turyağ Gönüllüleri ile Balıkesir Altıyüzlü Mimar Sinan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde Meslek Lisesi Koçları Programı'na gönüllü olarak katılan 10. sınıf öğrencilerinden oluşan grup, Balıkesir-Bursa karayolunun 10. kilometresindeki Değirmenboğazı Tabiat Parkı'nda çevre temizliği yaptılar.

Etkinlik öncesinde Cargill Çevre ve İş Sağlığı Güvenliği ekibi, gönüllüler ve öğrencileri, kırık cam gibi tehlikeli olabilecek cisimlerin nasıl toplanacağı konusunda bilgilendirirken, mutlaka eldiven giyilmesi, engeli alanda daha dikkatli yürünmesi ve olası yaralanmalar konusunda uyarılarda bulundu. 15 kişilik grup, 1,5 saat süreyle yaklaşık 3 km'lik alanda çevre temizliği yaparak, cam ve plastik şişelerden oluşan 40 poşet çöp topladı.

"Gençler geleceğimizin teminatı"

Gönüllü olarak 1 yıldır meslek lisesi öğrencilerine koçluk yapan Turyağ Kategori Satın Alma Yöneticisi Nur Doğru, etkinlik hakkındaki duygularını şöyle anlattı:

"İçeriği zengin, uygulama alanı muhteşem, çok önemli tarihleri destekleyen ve meslek lisesi öğrencilerini de kapsayan, halkımızdaki çevre bilincinin yükselmesine katkıda bulunacağına inandığımız yeşil bir etkinlik gerçekleştirdik. Doğrusu çok keyif aldık. Bu çalışmada destekleri için özellikle gençlere çok teşekkür etmek istiyorum. Onlar geleceğimizin teminatı. Sağlıklı düşünen ve yaşayan bir gençlik geliyor, ne mutlu bize. Bizlere düşen; onlara her anlamda örnek olmak, çevresine duyarlı ve gerektiğinde sorumluluk alabilecek bireyler olmaları için katkıda bulunmak. Meslek Lisesi Koçları Programının en önemli kazanımlarından birisi de bu. Hem bu programın içerisinde yer aldığım hem de Cargill gibi büyük bir ailenin parçası olduğum için gurur duyuyorum. Etkinliğe katılan öğrencilerimize, koçlarımıza, Cargill gönüllülerine ve topluma katkı sağlayan her türlü gönüllülük çalışmasında bizleri destekleyen Cargill Yönetimine teşekkür ediyorum."

Cargill Balıkesir Fabrikası Gönüllü Koçları:

Hasanali Ölmez, Kübranur Armutlu, Nur Doğru, Serkan Şenol, Tuğba Akkoyun

Bursa'da adres İznik Gölü oldu

Cargill Gönüllüleri ile Orhangazi ve Erenler Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri'nin Meslek Lisesi Koçları Programı'na katılan 10 ve 11. sınıf öğrencilerinden oluşan 60 kişilik grup ise Cargill Bursa Orhangazi Mısırs İşleme Fabrikası'nda buluştular.

Öğrencilerin fabrika yetkilileri tarafından üretim süreçleri hakkında bilgilendirildiği seminerin ardından servislerle etkinliğin yapılacağı İznik Gölü'ne gidildi. İlk olarak Cargill Çevre ve İş Sağlığı Güvenliği ekibi tarafından çevre temizliği çalışmasının risk analizi yapılarak, öğrenciler ile Cargill Gönüllüleri, kendi güvenlikleri için bilgilendirildi. Yaklaşık 1 saatlik bir çalışmanın sonunda 3 km'lik sahil şeridini tertemiz hale getiren grup, yorgunluklarını mangal yaparak ve göl kenarında dinlenerek attı.

Ne dediler?

Cargill için etkinliğin iki ayrı açıdan önemli olduğunu belirten Cargill Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci, şunları söyledi:

"İçinde bulunduğumuz hafta Çalışan Gönüllülüğü Haftası. Diğer yandan Cargill olarak her yıl 'Dünya Günü Her Gün' etkinlikleri gerçekleştiriyoruz. 3 ayı kapsayan zaman diliminde yaptığımız etkinliklerdeki amacımız da, aslında Çalışan Gönüllülüğü Haftası ile hemen hemen aynı. Ayrıldığımız tek şey; bizim çalışmalarımızın odağında sadece dünya var ve 1 hafta değil, 22 Nisan Dünya Günü ile başlayan ve 5 Haziran Dünya Çevre Günü ile son bulan daha uzun bir periyotta projelerimizi gerçekleştiriyoruz. Etkinliğimize Orhangazi ve Erenler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerinin de katılımıyla bu önemi 3'e kattık."

Meslek Lisesi Koçları Programı Bursa Şirket Sorumlusu ve Orhangazi Gönüllü Koçlarından Özgür Oğul ise etkinliği neden öğrencilerle gerçekleştirdiklerini anlattı:

"Sosyal Sorumluluk algısı daha güçlü olan nesillere ihtiyacımız var. Meslek Lisesi Koçları Programı gençlere sosyal sorumluluk alanında uygulamalı bir konu başlığı sunuyor. Sorumlu Vatandaşlık konusunu öğrencilerimize anlatırken, her yıl onlar için teorik bilgilerini pratiğe dönüştürecek yaratıcı etkinlikler planlıyoruz. Cargill'in Meslek Lisesi Öğrencileri ile yaptığımız her etkinliğin arkasında durması ve desteklemesi, bize hem güç veriyor hem de gururlandırıyor. Etkinliğe katılan tüm öğrencilerimize, koçlarımıza ve Cargill gönüllülerine teşekkür ediyorum."

Cargill Orhangazi Fabrikası Gönüllü Koçları:

Ahmet Akaytar, Durmuş Ergül, Hale Toker Akdoğan, Kenan Kurşuner, Neslihan Kurban, Nihan Ovat, Özgür Oğul, Sakin Aktaş, Volkan Koçulu

Cargill için Sürdürülebilir Tedarik Zincirinin yolu, Sürdürülebilir Ormanlardan geçiyor

Sürdürülebilir tarımı geliştirmek amacıyla küresel ortaklarıyla iş birliği yapan Cargill, dünya üzerindeki orman alanlarını koruyan tedarik zinciri oluşturma sürecinde neler yaptığını ve hangi aşamada olduğunu gösteren bir rapor yayınladı.

İnsanlığa sunduğu doğal kaynaklarıyla dünya üzerinde yaşamın devamını sağlayan gezegenimiz, artan kaynak kullanımı nedeniyle kendi kaynaklarını yenileyemez hale gelmiş durumda. Her yıl dünyanın sunduğu bir yıllık doğal kaynak kapasitesinin tüketildiği günün tam tarihini gösteren Dünya Limit Aşım Günü, 2016 yılında bir önceki yıla göre 5 gün daha önce alarm verdi ve 8 Ağustos 2016'da bir yılda kullanılması gereken kaynaklar tükendi. Dünya Limit Aşım Günü'nün bu yıl da erken alarm vermesi kaçınılmaz gibi görünüyor.

Sürdürülebilir Tarım, Sürdürülebilir Tedarik Zinciri

Cargill, faaliyetlerinde çevre ve doğa koruma politikalarına öncelik verirken, ormanların korunmasına yönelik olarak da küresel ortaklarıyla iş birliği yapıyor.

İlk Cargill Orman Raporu'nda, 6 öncelikli tedarik zinciri ve küresel iş birlikleri çerçevesinde, sürdürülebilir tarımı geliştirmeye yönelik yerinde yapılan faaliyetlere yer verilmişti.

Cargill, 16 Ocak 2017 tarihinde yayınlanan son raporunda, tüm tedarik zincirinde orman açma faaliyetlerinin karşısında durma ve ormanları koruma taahhüdünü yerine getirmek için yaptığı çalışmalarda geline aşamayı açıkladı. Sayısız küresel ortakla birlikte çalışarak 148.000 çiftçiyi sürece dahil eden Cargill, orman alanlarındaki ağaç kaybını ölçebilmek için, 14 ülkedeki 2.000'e yakın tedarik alanının haritasını çıkararak bir referans noktası oluşturdu.

“Sürdürülebilir tarım, iklim değişikliği mücadelesinde önemli”

Orman alanlarının yok edilmesine neden olan sorun ve politikalar ile orman açmayı önleyebilecek uygulamaların geniş bir zeminde tartışılması amacıyla hazırlanan rapora ilişkin değerlendirmelerde bulunan Cargill CEO'su ve Başkanı David MacLennan, “Orman açma faaliyetlerinin durdurulması, iklim değişikliğinin önlenmesi için çok önemli. Dünyayı beslemek ve gezegeni korumak için çalıştığımız bugünlerde önemli bir aşamadayız. Sürdürülebilir tarımın çözümün bir parçası olması gerekiyor” ifadelerini kullandı.

Cargill, sürdürülebilir ormanlar için neler yapıyor?

Sürdürülebilir Orman Raporu, Cargill'in bu alanda yaptıklarını ortaya koyuyor:

- Önceliği olan tedarik zincirlerinde bulunan ormanları korumak için faaliyet planları oluşturmak ve uygulamak: Söz konusu tedarik zincirleri; Brezilya, Paraguay ve Zambiya.
- Sürdürülebilir alan kullanımını teşvik etmek için 148.000'den fazla çiftçi ve tedarikçiye yönelik programlar ve eğitimler geliştirmek ve uygulamak: Brezilya'daki 15.000 küçük ve büyük ölçekli çiftçi, Endonezya'daki 21.000 küçük toprak sahibi çiftçi, Paraguay'daki 1.000 çiftçi ve Batı Afrika'daki 90.000 çiftçi ve tüm bu bölgelerdeki kooperatifler kapsam içinde.



• Dünya Kaynakları Enstitüsü (World Resources Institute) ve Küresel Orman Takibi (Global Forest Watch) ile birlikte, hem Cargill hem de üçüncü taraflarca işletilen 2.000 tedarik noktasına ilişkin analizleri tamamlamak: Analiz ile orman alanlarının yok edilmemesi hedefine yönelik çalışmalarda ölçüm yapabilmek için gereken referans noktasını oluşturmak amaçlanıyor. Projenin kapsadığı 119 milyon hektarı orman alanı olan 166 milyon hektar alanda 2014 yılında yapılan inceleme, bölgede 1,7 milyon hektarlık (%1,4) orman alanının kaybedildiği belirlendi. Tedarikçi eğitimi ve sektörler arası ve çok sektörlü organizasyonlar yoluyla Amazon'da Brezilya Soya Moratoryumu'nu büyütme ve Brezilya Orman Yasası ve Kırsal Çevre Kaydı'nı (CAR) uygulamak. Cargill'in Brezilya'daki soya sözleşmeleri artık çiftçilerin Brezilya Orman Kodu ve CAR'a uymasını şart koşuyor.

İlerleme için yeni yaklaşımlar

Cargill Raporu, aynı zamanda ilerlemeyi sürdürmek için gerekli olan yeni yaklaşımları ve zorlukları da ortaya koydu:

- İlerlemeyi etkili bir şekilde izlemek için tanımlar ve ölçüm standartları üzerinde mutabakata varmak.
- Daha etkili kurumsal çerçeveler ve yargı yetkisine ilişkin yaklaşımlar geliştirmek için yerel ve ulusal yönetimleri teşvik etmek.
- Sektörel ve çevresel seviyeleri koordine ederek, ölçeklenebilir çözümler geliştirmek için girişimlerdeki gereksiz unsurları yönetmek.
- Değişimleri çıkış noktasından itibaren uygulamaları için tedarikçileri sürece dahil etmek.

“Özel sektör öncülük edebilir”

Cargill İş Operasyonları ve Tedarik Zinciri Küresel Lideri Ruth Kimmelshue, “Özel sektörün tarım ve tedarik zincirini daha sürdürülebilir hale getirme sürecinde başı çekebileceğini biliyoruz. Ancak bunu tek başımıza başaramayız. Gıda güvencesinin daha fazla olduğu bir dünya yaratmak hedefiyle; çiftçilere ihtiyaç duyduğu araçları sağlayacak ölçeklenebilir yaklaşımları ve teknolojileri uygulamak için müşteriler, devlet yönetimleri, STK'lar ve diğer paydaşlarla birlikte çalışmak istiyoruz.” şeklinde konuştu.

Cargill dünyayı güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir yolla besleme alanında lider olma hedefi doğrultusunda, orman açma ve iklim değişiminin esas nedenlerini önlemeye yönelik çalışmaların arkasında durmak için son 10 yılda birçok sürdürülebilirlik girişimine destek verdi.

Bu çalışmalar arasında Brezilya Soya Moratoryumu, Sürdürülebilir Palm Yağı Manifestosu, New York Orman Deklarasyonu, BM'nin Beslenmeyi Yayıma Hareketi ve Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve İklim Sözü Amerikan İş Yasası bulunuyor.

Cargill sürdürülebilirliği 4 önemli başlıkta geliştirmeyi hedefliyor: ormanlar da dahil olmak üzere alan kullanımı; su kaynakları; iklim değişimi ve çiftçi geçim kaynakları...

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
35746 Atasehir, Istanbul-Turkey
Tel: +90 216 554 18 00
Faks: +90 216 474 98 17

Fas Ülke Ofisi

Rue El Gara (ex capitaine Vuillanier)
Ain 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