

# CARGILL

Haberler



“Değişmeyen  
tek şey etik  
kurallarımız”









## EDİTÖR

04 Sorumlu Birey Olabilmek!

## AKTÜEL

05 Cargill'den Geleneksel İftar Buluşması

Cargill bilimin destekçisi!

06 ÇPAL'den Cargill'e ziyaret

Cargill'den Tomurcuk Öğrenci Şenliği'ne destek

## DÜNYADAN

07 Cargill, Dünya Gıda Programı'nda...

Cargill Hayvan Beslenmesi'nden İspanya'da yeni yatırım!

08 ABD'li tüketiciler balık tüketiminin faydalarını biliyor

Cargill'den et endüstrisinde yeni satın alma!

## KAPAK

09 Cargill'de yeni yapılanma...

Değişmeyen tek şey etik değerler!...

## GÜNCEL

17 ISO 500

18 Financial Times Türkiye Zirvesi 2016

## İÇİMİZDEN BİRİ

19 Sürdürülebilirlik Ekibi

## GÜNDEM

21 ISO Konsey Toplantısı

## İNOVASYON

25 Distilasyon Tesisi

## GÜNDEM

27 IBATECH Fuarı

29 Küresel Beslenme ve Gıda Güvenliği

## KSS

31 Give&Gain Day & Earth Day Every Day

33 Dünya Kaynakları Enstitüsü

34 Cargill 2020 Hedefi

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 Temmuz 2016



# Sağlam Güçlü Sürdürülebilir Büyüme

Günümüzde küresel tarım ve gıda işletmeleri iki beklentiyi aynı anda karşılamak zorunda: kentleşen ve refah seviyesi yükselen dünyaya daha fazla gıda üretirken toprak ve suyu sorumlu şekilde kullanabilmek ve yedikleri gıdaların sağlık ve sürdürülebilirlik boyutu konusunda hassaslaşan tüketicinin ihtiyaçlarına cevap verebilmek. Dünyanın, küresel şirketler liderliğinde doğal kaynakların korunması, gıda güvenliği ve beslenme konularında güçlü ve etkili tedbirlere ihtiyacı var. Cargill olarak, son 10 yıldır faaliyet gösterdiğimiz toplumlarda, toplumsal girişimlerimiz ve uzmanlığımızla bu büyük küresel sorunların çözümüne odaklandık. Büyük ilerleme kaydediyoruz ve dünyanın gelecek 150 yıllık gelişiminde öncü rolümüzü devam ettirmekte kararlıyız.

# Sorumlu Birey Olabilmek!

## Editör

Değişen dünyada ülkelerin sosyal ve siyasal alanda yenilenişi ve toplumların arayışçı tavırları karşısında pek çok sektörün genişlediğine, bir o kadar da inovasyon içermeyen ürün segmentinin tüm dünya piyasalarında ciddi bir varlık mücadelesi verdiği şahit oluyoruz.

Küresel sorunlar karşısında ülkeler yeni sorumluluklar üstlendiler ve hemen hemen bunların tümünün amacı; dünyanın geleceğini güvence altına almak, açlığa son vermek, yoksulluğu azaltmak, sağlıklı güvenilir gıdaya erişimi sürdürülebilir bir şekilde yaygınlaştırmak, çevre sorunlarını en aza indirmek, bilinen bazı önemli hastalıkların artışını önlemek gibi kulağa çok hoş gelen söylemlerle bütünleşse de aslında neredeyse tüm sorunların çözümünde anahtar bireyin kendisi değil midir?

Öyle ki bütünde yaşanan sorunları parçalara böldüğümüzde, sorumlu ülkeler, sorumlu sektörler, sorumlu şirketler, sorumlu bireyler karşımıza çıkıyor. Dolayısı ile bireyin gelişimi ve değişimi ile yerküreyi en sürdürülebilir şekilde yeni nesillere teslim etmek mümkün. Kendimizi mercek altına aldığımızda ve objektif olduğumuzda, en basitinden çevre için kişisel olarak neler yaptığımızı ve etrafımızdaki insanların neler yaptığını gözden geçirdiğimizde küreselden yerele hangi sorunun kaç vakitte çözülebileceğini az çok tahmin edebilirsiniz.

Henüz denemediyse bu deneyin!.. Bu bir nevi kahve falı gibi geleceği tahmin etmekten öte değil. Hem düşünsenize kırk yıl hatırı olan kahvenin falının, kırkta bir de olsa gerçekleşme olasılığı olamaz mı? Şair gibi gelin o olasılığın gerçekleşme olasılığını sevelim ve rakamlar, veriler, sıralamalar ne derse desin iyimserliğimizi koruyalım, bu bağlamda adımlar atalım. Dahası bunu etrafımıza yayalım.

Özetle; Cargill gibi çok uluslu şirketler küresel ve yerel sorunların çözümünü odağında faaliyetlerini yürütürken, gözden kaçan bireylerin farkındalıklarını yükseltmek ve sosyal sorunların çözümü noktasında bireyleri gönüllü olarak harekete geçirmeyi önemsiyorlar. Bu sebeptir ki Türkiye'den büyüdüğümüz Orta Doğu ve Kuzey Afrika bölgesine doğru tüm yerel sorunları bir potada toplama ve o sorunların çözümünde çalışanlarımızın desteği ile yerel toplumların katılabileceği, tıpkı küresel Cargill yaklaşımında olduğu gibi METNA bölgesi özelinde de dünya için kalıcı çözümler getiren projeler geliştirmek istiyoruz.

Bugün Gebze'deki tesisimizde atıl konumdaki üretim hatlarını getirdiğimiz en yeni teknolojiler ile devreye aldık. Böylece Türkiye'de distile yağ asidi üreten tek firma olarak konumlandık. Ürün gamımızı genişletirken kalite ve inovasyon her zaman önceliğimiz oldu ve bu alanda işleyen bir sisteme sahibiz. Bu yönümüzü katıldığımız önemli konferanslarda, panellerde dile getirdik. Bir mali yılı kapattık, yeni mali yıl için tüm hazırlıklarımızı yaptık. Organizasyon yapımızı sadeleştirdik ve daha fonksiyonel bir hale getirdik.

Diğer taraftan Balıkesir'de endüstriyel pastacılık alanına hizmet veren kaliteli yeni ürünlerimiz ile iç piyasada varlığımızdan daha fazla söz ettirmeye başladık. Cargill Gıda METNA olarak uluslararası fuarlara katılmaya, gıda ve içecek sektöründen üreticilerle bir araya gelmeye devam ediyoruz.

Dergimizin bu sayısında Cargill'deki tüm bu gelişmeleri ve daha fazlasını bulacaksınız. Keyifle okumanızı dilerken; **“Sağlam, Güçlü, Sürdürülebilir Büyüme”** için Cargill Gıda METNA'nın tüm faaliyetlerinde sosyal sorumluluk yaklaşımının geçerli olmaya devam edeceğini bir kez daha vurgulamak isteriz.

Esen kalın!...





## Cargill'den Geleneksel İftar Buluşması

**Bursa Orhangazi'deki Cargill Gıda Mısır İşleme Tesisi, iftar davetinde ilçe protokolünü bir araya getirdi.**

Türkiye'de faaliyete başladığı günden bu yana büyümeye devam eden Cargill Gıda'nın Orhangazi'deki Mısır İşleme Fabrikası tarafından düzenlenen iftar yemeği, ilçe protokolü, eğitim camiasından okul idarecileri, muhtarlar, ilçedeki sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri ve Orhangazi medyasından isimlerin katılımıyla gerçekleşti.

Cenar Celebci'nin misafirlerini kapıda tek tek karşıladığı iftar yemeği Pınar Alabalık Tesisleri'nde yapıldı. Bu yıl Orhangazi protokolünü bir araya getiren ilk davet Cargill'in düzenlediği bu iftar yemeği oldu.

İftar yemeğine katılan tüm misafirler iftar organizasyonu için Cargill'e ve nazik daveti ve misafirperverliği için Cargill Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenar Celebci'ye teşekkür ettiler.



## Cargill bilimin destekçisi!

**Orhangazi'deki okullarda düzenlenen TÜBİTAK Bilim Şenliği, Cargill Ortaokulu'nda gerçekleştirildi. Cargill, projeleri sergilenmeye değer bulunan öğrencilere çeşitli hediyeler vererek bilime ve bilimsel çalışmaya desteğini bir kez daha ortaya koydu.**

İlçedeki okullarda düzenlenen TÜBİTAK 4006 destekli Bilim Fuarı'nın açılışına Orhangazi Askerlik Şube Başkanı Gökhan Su, İlçe Milli Eğitim Müdürü Hüseyin Karatosun, İlçe Milli Eğitim Şube müdürleri, okul müdürleri, veliler ve öğrenciler katıldı.

Fuarın açılış töreninde konuşan Cargill Ortaokulu Müdürü Ali Hasırcı, "TÜBİTAK Bilim Fuarları, temel ve ortaöğretimde bilim kültürünün geliştirilmesine yönelik olarak Milli Eğitim'e bağlı okullarda düzenlenen bilimsel faaliyetlerdir. Ezberci ve sadece kitaplara hapsolmuş bir eğitim anlayışı, artık günümüzün küresel dünyasında geçerliliğini ve etkinliğini yitirmiştir. Öğrenciler arasında bilim kültürünün geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması için bilim fuarları düzenlenmektedir." dedi.

## Cargill proje sahiplerini altınla ödüllendirdi

Yaklaşık 5 ay önce "Projeni Yap, Altını Kap" sloganıyla çalışmalarına başlayan Cargill Ortaokulu'nda yapılan TÜBİTAK 4006 Bilim Fuarı'nda projesi sergilenen öğrenciler, Cargill Gıda tarafından birer altınla ödüllendirildiler.

Bilim Şenliği'ne katılan Cargill Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenar Celebci, öğrencileri tebrik ederek "Geleceğin mucitleri olan sizleri ileride birer bilim adamı olarak göreceğimden şüphem yok. Öğrencilerimizin bu gayreti, geleceğimizin çok daha emin ellerde olduğunun göstergesidir. Bir eğitimin içerisinde teoride elde edilen bilgilerin uygulamada hayata geçirilmesi ve öğrencilerimizin yaptığı bu projelerin örnek olarak gösterileceğini düşünüyorum" şeklinde konuştu.

Bilim Fuarı'nda sergilenen projeler içinde yer alan 'Oku da Oyna' projesi, ziyaretçilerin ilgi odağı oldu. Proje hakkında bilgi veren öğrenci Hatice Dinç, "Bir televizyon ve bilgisayar yardımıyla düzenlediğimiz projemizde program yazılımı kullandık. İnsanlar bilgisayar veya televizyon karşısında çok fazla vakit geçiriyor. Özellikle çocuklar uzun süre bilgisayarda oyun oynuyor veya televizyon izliyor. Biz de bu cihazlarla okumayı birleştirmek istedik. Bu nedenle bir program geliştirdik. Program sayesinde insanlara okuma alışkanlığı kazandırmayı amaçladık. Programa okuma metinleri ve bu metinlerle ilgili sorular ekledik. Cihaz açılınca program devreye giriyor ve karşımıza bir okuma metni çıkıyor. Metni okuyup, sorulara cevap vermemiz gerekiyor. Yüzde 70 oranında başarı sağlanamazsa cihazlar kapanıyor." diye konuştu.



### ÇPAL'den Cargill'e ziyaret

**Cargill Orhangazi Fabrikası, Orhangazi Çok Programlı Anadolu Lisesi Büro Yönetimi öğrencileri ve öğretmenlerini ağırladı. Büro Yönetimi Bölümü öğrencileri, fabrikanın ofis bölümünde gerçekleşen faaliyetleri incelediler.**

Orhangazi Çok Programlı Anadolu Lisesi (ÇPAL) Büro Yönetimi Bölümü Öğretmenleri Aysel Yıldız ve Özden Genç, 11. Sınıftan 10 öğrenci ile birlikte Orhangazi Cargill Mısır İşleme Fabrikası'nı ziyaret ettiler.

Ziyarete ilk olarak Orhangazi Cargill Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenan Celebci, öğrencilere Cargill Dünya ve Cargill Gıda METNA faaliyetleri konusunda bilgi verdi. Öğrencilerle soru-cevap şeklinde gerçekleşen Cargill tanıtımından sonra fabrika ofisinden yetkililer, öğrencileri bilgilendirdi.

İnsan Kaynakları Sorumlusu Nihal Çakırman, "Fabrika İnsan Kaynakları Bölümü ne iş yapar?" ve çalışma yöntemleri konusunda öğrencilere bilgi verdi. Daha sonra Orhangazi Cargill Fabrikası Satın Alma Sorumlusu Hale Toker, bir satın alma sorumlusunun görevleri ve ne yaptıkları konusunda

öğrencileri bilgilendirdi. Son olarak Fabrika Muhasebe Sorumlusu Cemali Acar öğrencileri fabrika muhasebe ofisine alarak, yapılan işler ve dosyalama konusunda bilgiler sundu.

Orhangazi Çok Programlı Anadolu Lisesi Büro Yönetimi öğrencileri, ziyaret sayesinde ileride çalışabilecekleri alanlar konusunda bir fabrika ofisinde neler yapılıyor görme fırsatını yakaladı. Ziyaret dolayısıyla Cargill yönetimine memnuniyetlerini dile getiren öğrenciler, fabrika yöneticilerine de teşekkür ettiler.



### Cargill'den Tomurcuk Öğrenci Şenliği'ne destek

**Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nin Tomurcuk Öğrenci Şenliği'ne destek veren Cargill, etkinliğin gıda sponsorluğunu üstlendi.**

Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından düzenlenen 8. Tomurcuk Öğrenci Şenliği, 4-6 Mayıs 2016 tarihleri arasında gerçekleştirildi. Öğrencilerin yanı sıra üniversite dışından ziyaretçilerin de büyük ilgi gösterdiği Tomurcuk Öğrenci Şenliği'nin bu yılki gıda sponsoru Cargill oldu.

Tomurcuk Öğrenci Şenliği, Bursa'da faaliyet gösteren yerli ve yabancı firmaların sponsorluğunda Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından Gıda Mühendisleri ve Ziraat Mühendisleri Odalarının da katkıları ile gerçekleştiriliyor.

Öğrenciler 8 yıldır şenlik kapsamında düzenlenen çeşitli etkinliklerle hem eğleniyor hem de öğreniyorlar. Üç gün süren şenlikte, Gıda ve Tarım sektörü ile bir araya gelen öğrenciler; kariyer günleri, tarım ve gıda kongresi gibi bölümlerde devlet ve özel sektör yöneticilerinin bilgi ve deneyimlerini dinleme fırsatı buluyorlar. Kermes, konser ve çeşitli spor aktiviteleri ile renklenmiş şenlik, her yıl öğrencilerin büyük ilgisini çekiyor.

Türkiye'deki önde gelen üniversiteler arasında yer alan Uludağ Üniversitesi'nin önemli fakültelerinden biri olan Ziraat Fakültesi, 8 alanda eğitim veriyor:

- Bahçe Bitkileri
- Bitki Koruma
- Biyosistem Mühendisliği
- Gıda Mühendisliği

- Tarım Ekonomileri
- Tarla Bitkileri
- Toprak Bilimi ve Bitki Besleme
- Zootečni





### Cargill, Dünya Gıda Programı'nda...

**Cargill'in Hayvan Beslenmesi İş Birimi'nden sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Joe Stone, Dünya Gıda Programı'nın ABD Yönetim Kurulu'na katıldı.**

Dünya Gıda Programı ABD (WFP USA) tarafından yapılan açıklamada, Cargill Genel Müdür Yardımcısı Joe Stone'nun kuruluşun yönetim kuruluna katılarak, 20 yıldan daha fazla sürede edindiği tarımsal gelişim, piyasa erişimi ve gıda güvencesi konusundaki deneyimlerini paylaşacağı ifade edildi.

WFP Başkanı ve CEO'su Richard Leach, Joe Stone'un kariyeri süresince, dünyanın farklı yerlerinde iyi işleyen gıda piyasaları oluşturmak konusunda derin bir bilgi birikimi ve deneyim sahibi olduğunu söyledi. Leach, Stone'un gıda güvencesini destekleme yönündeki bağlılığı ve tutkusunun, WFP ABD'nin sıfır açlık hedefini gerçekleştirmesine yardımcı olacağını kaydetti.

Cargill'in önemli bir dönüm noktasına ulaştığını, sürdürülebilir ve gıda güvencesinin olduğu bir gelecek için yeni ortaklıklara ihtiyaç duyduklarını belirten Joe Stone ise "Cargill, insanları beslemeye yönelik küresel hedef için 15 yıldan fazladır Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Programı ile iş birliği yapıyor. WFP ABD'nin, açlık ve kötü beslenme ile mücadele etmeye yönelik kısa ve uzun vadeli çözümler geliştirme çalışmalarının bir parçası olmaktan memnunum" dedi.

Nebraska Üniversitesi'nde tarım ekonomisi lisans eğitimi alan Joe Stone'un da üyeleri arasına katıldığı WFP ABD Yönetim Kurulu'nda, Tarım eski Bakanı Dan Glickman, eski Senatör Bob Dole, eski Temsilci Jo Ann Emerson ve Hunter Biden (Yönetim Kurulu Başkanı) yer alıyor. Ünlü tarihçi ve siyasetçi George McGovern da, Ekim 2012'de vefat edene kadar kurulun üyesiydi.

1985 yılında Cargill'de işe başlayan Stone, 2005 yılında Cargill Hayvan Beslenmesi Birimi için çalışmaya başladı. Stone, firma içinde, Cargill'in AgHorizons Birimi, Tahıl ve Yağlı Tohum İş Birimleri ve Cenevre, İsviçre'de bulunan Cargill Dünya Ticaret Birimi gibi yerlerde birçok idari görev üstlendi.

Stone'un strateji ve icrasından sorumlu olduğu Cargill'in Hayvan Beslenmesi İş Birimi, her gün 1 milyar insanı beslemek için süt, et ve yumurta sağlayan hayvanlara yönelik besin üretiyor.



### Cargill Hayvan Beslenmesi'nden İspanya'da yeni yatırım!

**Cargill'in Hayvan Beslenmesi Birimi, İspanya'daki tesisinde 20 milyon avro yatırımla kapasite artırımına gidiyor.**

Yeni yatırımla Mequinenza'daki (Zaragoza) tesisine son teknolojiye sahip yeni bir üretim hattı kurulacak. 20 milyon avroluk yatırım ile 20'nin üzerinde yeni iş imkanı ortaya çıkacak. Yeni üretim hattında hayvan beslenmesi ürünlerine yönelik en yeni teknolojik donanımlar bulunacak.

Cargill'in İspanya hayvan beslenmesi pazarındaki lider konumunu sağlamlaştıracak olan yatırım, ürün kalitesini ve müşteri deneyimini daha iyi hale getirecek ve lojistik ve dağıtım sistemlerini iyileştirecek. Yeni üretim hattının 2017'nin 3. çeyreğinde faaliyete geçmesi planlanıyor.

Cargill'in İspanya'daki Hayvan Beslenmesi İş Birimi Yönetim Müdürü Alberto Martínez, işletmedeki performans artışıyla, müşterilerine güvenilir hayvan yemleri ve talebe uygun beslenme çözümleri sunmayı hedeflediklerini söyledi. Martínez'e göre yeni işletme, Cargill'in İspanya'daki işletmeleri için uzun vadeli bir perspektif sağlıyor.

Mequinenza'daki yeni hatların tamamlanması ile Colmenar Viejo tesisindeki üretim duracak ve buradaki faaliyetler kapasite artışı gerçekleşen tesise kayacak. Mequinenza'daki yeni iş pozisyonları, öncelikle bu değişiklikten etkilenecek yaklaşık 40 kişiye sunulacak.

Martínez, "İspanya büyüyen bir piyasa olmaya devam ediyor, müşteriler ise tüketici talebini karşılamak için profesyonelleşiyor ve işletmelerini büyütüyor. Mequinenza'da 2000'den beri çalışıyoruz. Bu yatırım, müşterilerimizin küresel araştırma ve üretim kapasitemizi kullanarak mümkün olan en iyi çözümlere ulaşmasını sağlayacak" ifadelerini kullandı.

#### Cargill İspanya Hakkında

1960 yılından beri İspanya'da faaliyet gösteren Cargill'in başlıca faaliyet alanları şu şekilde: tahıl ve tohum ticareti; yağlı tohumların öğütülmesi, rafinasyonu, şişelenmesi ve bitkisel yağların pazarlanması; hayvan beslenmesi; tarımsal risk yönetimi; emtia ticareti; gıda ve gıda dışı bileşenlerin formülasyonu, üretimi ve satışı.



## ABD'li tüketiciler balık tüketiminin faydalarını biliyor

**Cargill Hayvan Beslenmesi Birimi'nin yaptığı ankete göre, ABD'li tüketiciler, balık yağı takviye ürünleri yerine balık ve deniz ürünleri tüketmenin sağlık için daha faydalı olduğunu farkında... Tüketiciler, dünyanın en hızlı büyüyen protein kaynağı olan balığın faydalarının popüler balık yağı takviyelerinden daha fazla olduğunu biliyor.**

Cargill Hayvan Beslenmesi Birimi, yeni araştırma girişimi ile hayvan proteini tedarik zincirinin önemli algı ve görüşlerini belirli aralıklarla inceleyecek. Bu girişimin ilk çalışması olan anket, ORC International tarafından 7-10 Nisan 2016 tarihlerinde internet üzerinden yapıldı. Ankete 1.029 ABD'li yetişkin katıldı.

ABD'li hane halkının üçte birinin (%33) balık yağı takviyeleri almasına karşın, tüm yaş gruplarından birçok tüketici, balıkların (%90) ve deniz ürünlerinin (%82) faydasının balık yağı takviyelerine göre daha fazla olduğunu düşünüyor. Çalışmaya göre, tüketicilerin deniz ürünleriyle en çok ilişkilendirdiği üç fayda; kalp sağlığı (tüketicilerin %60'ı), düşük yağ (%49) ve beyin sağlığı (%41) olarak sıralanıyor.

Araştırmalar, beslenmeye yalnızca balık yağı katmanın kalp damar hastalığı riskini azaltmayabileceğini, bilişsel sağlıkta olumlu etki yapmayabileceğini gösteriyor. Söz konusu iki fayda, tüketicilerin ankette balık yağı ile ilgili olarak en çok ifade ettiği faydalar arasındaydı. Balık yağı takviyesine kıyasla, balıkta bulunan sağlıklı yağların emilimi 9 kat daha fazla. Araştırmacılar, tüketicilerin Amerikan Kalp Birliği kılavuzlarına uymasını ve tavsiye edilen miktarda Omega-3 yağ asidi ve D vitamini almak için haftada en az 2 kez yağlı balık tüketmesini tavsiye etti.

Beslenme Uzmanı ve Egzersiz Fizyolojisti olan Dr. Felicia D. Stoler, "Balık ve deniz ürünlerini beslenmeye dahil etmek oldukça yararlı. Diğer sağlıklı yaşam tarzı davranışlarının yanında balık proteini de içeren doğru bir beslenme, sağlık için oldukça faydalı" ifadelerini kullandı.

Cargill'in anketinin sonuçları, balığa yönelik talebin arttığını gösteren endüstri verileriyle de aynı doğrultuda. Verilere göre, deniz ürünü tüketmenin sağlık için faydalı olduğunu bilen eskiye kıyasla daha varlıklı küresel nüfus bu talebi yönlendiriyor. Deniz ürünleri talebinin 2050'ye kadar %70 oranında artması bekleniyor. Cargill ve endüstri bu talebi karşılamak için çalışıyor.

Cargill Su Ürünleri Beslenme Birimi'nin Başkanı Einar Wathne, balığın önemli sağlıklı protein kaynağı olduğunu ve tüketicilerin deniz ürünlerinin gerçek faydalarını bilmesinin umut verici olduğunu söyledi. Wathne, "Su ürünleri beslenmesinde yaşanacak gelişmelerin, dünyanın protein ihtiyacını karşılama ve artan nüfusa sağlık ve beslenme faydaları sunma konusunda balık ve deniz ürünlerini önemli bir konuma getireceğini tahmin ediyoruz" ifadelerini kullandı.



## Cargill'den et endüstrisinde yeni satın alma!

**Cargill, pişmiş protein ürünleri işletmesi Five Star Custom Foods'u satın alacağını açıkladı. Firmanın Fort Worth, Teksas ve Nashville, Tennessee'de bulunan iki tesisiyle birlikte satın alınması, Cargill'in pişmiş protein ürünleri kapasitesini arttıracak ve et sektöründeki büyümesine katkı yapacak.**

Cargill, 1 Haziran'da yiyecek hizmetleri ve gıda işleme sektörleri için pişmiş protein ürünleri, hazır çorba ve sos gibi ürünlerde uzmanlaşan ABD Teksas merkezli Five Star Custom Foods'u satın almak için bir anlaşma imzaladığını açıkladı. Satın alma, firmanın Fort Worth, Teksas ve Nashville, Tennessee'deki iki tesisini de kapsıyor.

Five Star Custom Foods'un Cargill ailesine katılması, firmanın mevcut protein ürünü kapasitesini arttıracak, tedarik zinciri verimliliğini optimize edecek ve inovasyon olanağı sağlayacak. Henüz koşulları açıklanmayan anlaşmaya ilişkin ticari işlemler ise mevzuat doğrultusunda sonuçlandırılacak. Satın almanın onaylanması ve sonuçlandırılmasının, 2016 yazında tamamlanması bekleniyor.

Cargill'in Protein İş Birimi'nin Kurumsal Başkan Vekili Brian Sikes, "Kaliteli, katma değere sahip, tüketicilerin sevdiği özel ürünler üretmedeki başarısı bilinen Five Star Custom Foods'u Cargill ailesine katma fırsatı bizi heyecanlandırıyor. Müşterilerine beş yıldızlı bir deneyim sağlamak, onların başarılı olmasına ve büyümesine yardımcı olmak konusunda oldukça başarılı olan, yetenekli çalışanlara sahip mükemmel bir firmayı satın alıyoruz" değerlendirmesini yaptı.

Sikes, Five Star Custom Foods'u satın alarak, Cargill'in Protein İş Birimi'nin şu anda sahip olmadığı bazı olanaklara kavuştuğunu, bu sayede tüketicilerin değişen ihtiyaçlarını karşılama konusunda daha güçlü bir konuma geldiklerini söyledi.

Five Star Custom Foods Başkanı ve Kurucu Ortağı Jeff Bledsoe ise Cargill'in zengin geçmişe sahip, kaliteli ürünleriyle bilinen bir firma olduğunu altını çizdi. Bledsoe, "Birlikte çalışanların sorumluluğunu almayı ve tüketici ilişkilerini geliştirmeyi hedefliyoruz. Geleceğe baktıkça, Cargill'in mükemmellik ve uzun dönemli karlı büyüme hedefi bizi heyecanlandırıyor. Bu satın almanın tüm tarafların kazandığı bir senaryo olduğuna inanıyoruz" dedi.

Five Star Custom Foods 1999 yılında kurulan, 385 çalışanı olan bir firma. 2012 yılında Fort Worth'ta bir et işleme tesisi daha satın alan Cargill, Five Star Custom Foods satın alması ile bölgede ikinci bir tesis sahibi oldu. Kısa süre önce Columbia, South Carolina'daki bir kıyma işleme tesisini satın alan Cargill'in protein portfolyosunda; siğir, katma değerli protein, hindi, pişmiş et ve gıda dağıtım işletmeleri bulunuyor.



## Cargill'de yeni yapılanma... Değişmeyen tek şey etik değerler!...

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) Yönetim Kurulu Başkanı R. Murat Tarakçıoğlu, yeni yapılanmanın ardından hem bölge hem de Türkiye özelinde yaşanan gelişmeleri Cargill Haberler'e anlattı. "Değişmeyen tek şey, etik değerlerimiz" diyen Tarakçıoğlu, Türkiye'de ikinci bir büyüme dalgasının sinyalini de verdi.

Cargill'de yeni yapılanma ile birlikte Cargill Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) Bölgesi'ndeki 19 ülke, Cargill İstanbul Ofisi'nden yönetiliyor. Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı R. Murat Tarakçıoğlu, sorularımızı büyük bir içtenlikle ve samimiyetle yanıtladı. İşte Tarakçıoğlu'nun açıklamaları:

### Yeni yapılanma ile Cargill'de neler değişti?

Cargill son 5-6 yıldır global olarak yeni bir kültür oluşturma ihtiyacı içerisindeydi. Daha hızlı karar alabilen, global seviyede daha fazla ürün grubunun piyasada mücadele ettiği, bu ürün gruplarının birbiriyle çok daha yakın çalıştığı ve özellikle Ar-Ge'nin ön plana çıktığı bir yapı hedeflendi. Bu amaç doğrultusunda birtakım operasyonel değişiklikler yapıldı, özellikle Cargill yeni Yönetim Takımının oluşturulması, buradaki sayının ve kademelerin mümkün mertebe az tutulması gibi birtakım organizasyon değişikliklerine gidildi.



**R. Murat Tarakçıoğlu**  
Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika  
(METNA) Yönetim Kurulu Başkanı

Biz Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Türkiye Bölgesi olarak bu yapı içerisinde hizmet vermeye devam edeceğiz. Bizim diğer bölgelerden farklı bir özelliğimiz, ürün gamının diğer bölgelerdeki konsantrasyona göre çok daha farklı olması. Örneğin Avrupa'da sadece nişasta & tatlandırıcılar, Avrupa'da veya Kuzey Amerika'da sadece yağlar varken; bölgemizde çoklu ürün dediğimiz, birçok ürün gamını bünyesinde bulunduran bir yapı var. Bu özelliğiyle de, hem coğrafi hem de ürün gamı açısından, Cargill Gıda METNA yapılanması Cargill içerisinde ender bölgelerden, iş yapılarından bir tanesi.

19 ülkenin bizim bünyemizde olacağı bu yeni yapıda bölgedeki tüm gıda satışlarından sorumlu olacağız. Bu satışların bir kısmı bölgede yaptığımız üretimler. Türkiye'de 3 tesisimiz 1 ortaklığımız, Suudi Arabistan'da 1 ortaklığımız var. Bunun dışında neredeyse bir o kadar ciro yaratan, Cargill'in farklı tesislerinden ithal edip, burada distribütörlüğünü üstlendiğimiz, yağlar ve nişasta & tatlandırıcılar da dahil olmak üzere kakao, kakao türevleri, kıvam vericiler, tekstrüze ürünler gibi ürünleri de bölgeye dağıtmaya devam edeceğiz. Oradaki vizyonumuz da; bu alanlarda öncelikle bölgede belli bir pazar payına, müşteri kabulüne ulaşıp, akabinde ilave yatırım imkanlarına bakmak olacak.



### Bölgede ağırlık hangi ülkelerde?

19 ülkenin içerisinde ağırlık üç tane ekseninde dönüyor. Türkiye başta olmak üzere Gulf Bölgesi dediğimiz Körfez Bölgesi'nde, Suudi Arabistan'da olmak durumundasınız. Çünkü çevre ülkelere hizmet vermek için Suudi Arabistan en iyi merkez.

Üçüncüsü ise Mısır, bir de bunlara İran'ı ilave edebiliriz. İran'da bugün hala çalışıyoruz, varız, büyüyoruz ve daha iyi fırsatlar olacağına inanıyorum. Diğer ülkeler daha az önemli değil. Ama stratejimizde nüfus açısından büyük, tüketimi belli bir boyutta, hızlı gelişen ve gıda tüketim alışkanlıklarına bizim çok daha rahat cevap verebileceğimiz ülkeler olarak bunlar öncelikli. Stratejik olarak üç ülke, bizim için sacayağı olacaktır.

### Cargill, Türkiye'de büyüme dönemine girdi

#### **Cargill Türkiye'de önemli satın almalar da yaptı. Turyağ, Alemdar Kimya ve Ekol Gıda satın almaları size ne kattı? Hedef neydi, bundan sonrasında ilişkin planlarınız neler?**

Cargill Türkiye'de önce ticaretle başlamış, gıda dışında farklı sektörlerde de faaliyetlerde bulunmuş. Ama bizi bugün Türkiye'de sokaktaki insana, iş ortaklarımıza sorsanız, öncelikle nişasta & tatlandırıcı firması diye bilir. Halbuki Cargill o kadar engin bir deniz ki... Hem müşterilere çözümleri daha farklı bir şekilde sunabilmek hem bunların birbiriyle sinerjisini daha iyi yakalamak hem de Cargill'in yetkinlikleri ile Türkiye'ye daha fazla hizmet edebilmek adına bizim bu portföyü çeşitlendirmemiz gerekiyordu. Aslında bunu çok daha önceleri planlamıştık. Fakat birtakım hukuki nedenlerden dolayı uzun yıllar büyüme operasyonlarını gerçekleştiremedik. Neticede bu problemlerin artık uzağında olduğumuzu düşünüyoruz. O yüzden yüzümüzü daha fazla ileriye dönmeye başladık. Cargill; Türkiye'de büyüme dönemine girdi.

Yağ işi, bizim uzun süredir arzu ettiğimiz portföyün tamamlayıcısı ve Cargill olarak Türkiye piyasasında çok daha farklı şeyler yapabileceğimize inandığımız bir alandı. O sebeple başladık. Önümüzdeki dönemde yağ sektöründe çok farklı bir oyuncu olduğumuzu ispatlayacağız.

Endüstriyel tarafta ise tesislerinde gıda ürünleri üretebildiği gibi endüstriyel, 'biyo bazlı' dediğimiz petrol ürünlerini ikame edebilen çevre dostu ürünler üretmek de Cargill'in global stratejilerinden bir tanesi. Türkiye'de de o yolculuğa 3,5-4 sene önce çıktık. Endüstriyel alanda hiçbir şeyimiz yoktu. Sıfır noktadan biraz beklediğimizden hızlı, Alemdar Kimya'yı da satın alarak büyüme yoluna girdik. Büyümemiz daha da devam edecek.

Ekol Gıda ise Türkiye'de yemin ciddi bir potansiyel olmasına bağlı olarak, gelişen yem piyasasında katma değerli ürün üretebilmek için özellikle yapılan bir ortaklık oldu. Bu süreç tamamen global yem iş ünitesi tarafından yürütüldü, biz de lokal olarak kendilerine destek veriyoruz.

Dolayısıyla son üç yılda iki katı kadar ciro aldık, çalışan sayımız ise iki katına çıktı. Gelişmelerden son derece memnunuz. Doğru satın almalar, doğru ortaklıklar yaptığımıza inanıyoruz. Zorlukları çok ama fırsatlarının da beklediğimizden daha fazla olduğunu görüyoruz. Tabii bu uzun soluklu bir süreç ve zorlukları iyi yönetebildiğimiz sürece fırsatları da çok daha fazla değerlendirme imkanımız olacak.



### İkinci bir büyüme dalgası yakalamamız gerekiyor

#### Başka satın almalar söz konusu mu?

Öncelikle bu satın almaları hazmedeceğiz. Hem piyasaya hem müşterilere hem de ortaklarımıza verdiğimiz sözleri tutmamız, yerine getirmemiz lazım. Geçtiğimiz yıl biraz hazmetme, alışma dönemi oldu, ki yeni şeylere yelken açabilelim. Ama sanırım önümüzdeki seneden itibaren ikinci bir büyüme dalgası yakalamamız gerekiyor.

#### Bu süreçteki başarının temelinde ne var?

Tabii her şeyden önce ekip var. Doğru ekip çok çok önemli. Yeni organizasyonda ince eleyip, sık dokuyarak ekibimizi biraz daha geliştirdik, yüzü ileriye dönük bir organizasyon yarattık. Ekip olarak iyi hazırlandık, nitekim o durağan dediğimiz yıllarda ödevimizi iyi çalıştık.

Burada en önemli şeylerden birisi de, ekip olarak inandığımız konuda ısrarcı olmak. Bu satın almaları yaparken karşımıza türlü türlü zorluklar çıktı. Fakat işin ucunu bırakmadık, aksine zorlukların üstüne gittik. Ve bu zorlukları aşmasını bildik, çünkü inanıyorduk.

Dolayısıyla "Liderlik açısından o süreçten aklınızda en çok ne kaldı?" dersiniz, bu ekibin dirayetidir, ısrarcılığıdır, bu büyümeyi çok istemesidir, onun öncesinde de iyice bilenmesidir. Yıllarca ne zaman büyüyeceğiz, nasıl ilerleyeceğiz diye konuşulmuştur. Ama mesela şu anda işleri nasıl yetiştireceğiz diye konuşuyoruz. Bu hale getirebilmek bizim açımızdan çok sevindirici.

Bence bir şeyin her zaman önünde gitmek gerekiyor. Ekibin yapabileceğinin bir tık üzerine çıtayı yükseltip, oraya yetişmeye çalışmak lazım. Yoksa gelişme olmaz. Biz çıtayı ekip olarak yükseltiyoruz.

#### Günümüzde firmalar sürdürülebilir, çevre dostu üretim yapmak zorundalar. Cargill bu bağlamda kendisini nasıl konumlandırıyor?

Burada Cargill'in en önemli hedeflerinden bir tanesi, özellikle biyoendüstriyel pazarlarda çevre dostu, doğada yenilenebilir ürünleri ulaşılabilir kılmak. Bugün bir markete gittiğinizde 'çevre dostu poşet 25 kuruş' bile dese

çoğu insan almıyor. O yüzden sürdürülebilirliği bir motto olmaktan çıkartıp, erişilebilir hale getirmek gerekiyor ki, biz Cargill olarak her şeyden önce bunu yapmaya çalışıyoruz.

Sürdürülebilirlik çok geniş bir tanım aslında. Sadece çevre dostu ürün akla gelmemeli. Onun ötesinde kanunlarla belirlenmiş işçi çalıştırılmasından tutun, çevreye zarar vermeden tüm üretim süreçlerini iyileştirmeniz, vergilerinizi o ülkenin mevzuat uygulamaları çerçevesinde ödemeniz bile bir sürdürülebilirliktir. Biz bu konuda kendi payımıza düşeni yapıyoruz, her geçen gün de çok daha fazlasını yapmak için çalışıyoruz.

#### Cargill METNA Bölgesi'nde gıda ve içeceklerdeki gelişme ve trendleri nasıl değerlendiriyorsunuz?

19 ülke olarak düşünürsek, bugün dünyanın diğer bölgelerine göre Çin ve Hindistan'dan sonra en hızlı büyüyen bölge burası. Ortalama ekonomik büyüme yüzde 5 civarında. Paketli, ambalajlı gıdadaki büyüme de buna paralel olarak seyrediyor.

Fakat detaya inmeye başladığınızda farklı şeyler görmeye başlıyorsunuz. Örneğin Türkiye; büyüklüğü daha fazla, ama büyüme oranı genel ortalamaya göre biraz daha düşük olan bir ülke. Suudi Arabistan'a, Mısır'a gittiğinizde toplam içerisinde büyüklüğü o kadar olmayan ama büyüme hızı daha fazla olan yerler. İran hem büyük hem büyüme hızı yüksek olan ülkelerden bir tanesi.

#### Şanslı bir bölgedeyiz

Buna mukabil bölgede maalesef savaş olan yerler var. Suriye gibi, Yemen gibi, Libya'nın bir kısmı gibi. Dolayısıyla bölgede çok farklı ülke profilleri var. O yüzden ülke bazında değerlendirmek belki daha doğru olur ama 19 ülkenin ortalamasına bakarsanız, büyüme açısından kesinlikle şanslı bir bölgedeyiz. İnsanların hala kaliteli temel gıdaya erişim probleminin olduğunu, bölgede hala bizim kabul etmeyeceğimiz nitelikte ürünler, gıda bileşenleri üretildiğini görüyoruz. Dolayısıyla bizim burada kaliteyi yükseltmek adına çok büyük bir rolümüz var.

Türkiye bu bölge içerisinde en üst segmentte yer alan, sofistikasyon yani pazarın ve ürünlerin çeşitlendirilmesi açısından diğer 19 ülkeye göre üst seviyelerde yer alan bir ülke. Türkiye gıda kalitesi ve güvenilirliği açısından ne yaşadığıysa, bölgedeki bazı ülkeler bugün aynı şeyi yaşıyor. Bazısı 20-30 sene geride, bazısı da Türkiye'den de ileride.



### Türk gıda sektöründeki gelişmeleri değerlendirir misiniz?

Yine genel konuşayım. Çünkü gıda sektöründe alt kırılımlar o kadar geniş ki... Kakaoya bakıyorsunuz bambaşka trendler var, nişasta & tatlandırıcılar öyle, yağların bambaşka dinamikleri var.

Bir defa Türk gıda sektörü büyüyor, her geçen gün gelişiyor. En azından Türkiye ekonomisinin büyüdüğü kadar büyüyor. Bu demektir ki, diğer sektörlere göre gıda sektörü bir tık önde...

İkincisi Ev Dışı Tüketim gittikçe artıyor. Çekirdek ailelerin oluşmasıyla, ailelerin küçülmesiyle, daha bireysel yaşamın getirdikleriyle dışarda tüketim alışkanlıkları artarak devam ediyor. ETÜDER'in yaptığı araştırmalarda bu durum net görülebiliyor. Horeca, yani otel, restoran, catering dediğimiz, cafeler, restoranlar, pastanecilik hep büyüyen sektörler.

Endüstriyel de tabii ki büyüyor. Dışarda özellikle markette satılan paketli ürün açısından, evdeki tüketim de azalıyor. Bu net bir trend. Bu sadece Türkiye'nin trendi değil, her bölgede farklı derecelerde görüyorsunuz.

Tabii o açıdan Türkiye'nin hala gideceği çok yolu olduğuna inanıyorum. Bu trendin sonuna gelmedik. Daha ortalarında, hatta ortalarının da biraz gerisindeyiz. Bu devam edecek. Bizim özellikle yağ alanında faaliyet göstermek isteyişimizin sebeplerinden bir tanesi buydu.

### Gıda sektöründe bir konsolidasyon göreceğiz

Buna mukabil Türkiye'de büyüyen talebe karşılık, maalesef ihtiyaçtan fazla kapasite var. Bu da piyasada rekabeti çok güç, çok çetin hale getiriyor. Bu herhalde bizim insanımızın girişimci ruhundan kaynaklanan bir şey. Belki çok da fazla analiz yapmadan, fizibilitesine bakmadan yeni atılımlar içerisine giriyoruz. Bu tür yaklaşımlarla zaman içerisinde çok ciddi kapasiteler oluşmuş Türkiye'de. Uygun kapasitede, yeterli büyüklükte olmayan küçük ölçekli kimi işletmeler piyasanın dinamiklerini bozabilmekte.

Batıda bugün ağırlıkla gördüğümüz şekilde gıda piyasasında zaman içerisinde konsolidasyonun artacağını düşünüyoruz. Bu demek değil ki, küçük üreticiler büyük üreticinin gölgesinde kalacak. Böyle bir şey yok. Küçük üretici, orta boy üretici, büyük üreticiler her zaman olacak, onun hizmet vereceği bir piyasa mutlaka olacak. Ama gıda sektöründe her segmentte daha fazla konsolidasyon görecekimize inanıyoruz.

### Küresel bazda rekabet gücüne sahip olabilmek için neler yapılmalı?

Aslında yapılması gereken çok basit. Birincisi inovasyon, ürün geliştirme... Trendleri çok iyi takip edebilmemiz lazım. İkincisi de maliyet. Maliyetlerinizi belli bir seviyede tutabiliyor olmanız lazım. Lüksten kaçınmanız lazım her şeyden önce. Gıda piyasası lüksü kaldıracak bir yer değil. Ne kadar inovatif olursanız olun, mütevazî olmak durumundasınız.

O yüzden de aslında gıda ile Cargill, birbiriyle çok iyi uyum sağlayan iki olgu. En iyi, en uygun üretimi sağlamak durumundasınız. Siz istediğiniz kadar inovatif olun, yeni ürünler çıkartın, onları bir gün birileri mutlaka taklit edecektir, o seviyeye gelecektir. Zaten her ürünün bir yaşam süreci var. O yüzden de yaşamak için bunu sürekli geliştirmek, diğer taraftan da maliyetlerinizi çok iyi kontrol altına almak zorundasınız.

## Türk gıda sektörü bir tık önde...

### Gıda sektörü dış ticarete artıda

Burada bahsetmekte fayda var, bütün bu zorluklara rağmen Türk gıda sektörü, bugün en büyük ihracatçılardan bir tanesi ve ihracat-ithalat dengesinde artıda olan bir sektör. Bölge olarak şanslıyız. Bizim girişimcimizin bütün bu negatifliklerine rağmen kurmuş olduğu fazla kapasiteler, biraz ihracat gücümüzü de artırıyor. Karaman'a, Konya'ya, Gaziantep'e baktığınızda, dünyanın dört bir yanına ihracat yapan firmalar var. Biz de onların çoğunun tedarikçisiyiz.

### Cargill'de etik değerler değişmez!

### Cargill'de değişenleri konuştuk ama bir de değişmeyenler var. Neler değişmedi Cargill'de?

Hiç değişmeyen ve hiçbir zaman değişmeyecek olan etik değerler var her şeyin başında. Bizim iş yapma tarzımızda; kanunlara, kurallara riayet etmek, sözümüzün arkasında durmak, rüşvet vermemek gibi Cargill'in dünyanın her yerine istisnasız uyguladığı kurallar var. Durumlar ne olursa olsun, dünya yıkılsa biz bu kurallara riayet etmek durumundayız. Bir tanesi bu.

İkincisi çalışanına yaklaşımı. Cargill zaten yatay bir organizasyonda, daha da yatay hale geldi. Bugün Cargill'in en tepesindeki CEO ile en alt kademedeki çalışan arasında en fazla 7-8 kademe vardır. Bu böyle kalmaya devam edecek. Şirket kültürüne olumlu etkisi bulunan, insanların 20-30 kademe değil, belki 2-3 kademe geçerek bir yerlere gelebildikleri bir yapı olacak.

Cargill, aile şirketi olarak kalmaya devam ediyor. Değişmeyecek şeylerden bir tanesi de bu. Ama aile zaten yönetimde değil, sadece yönetim kurulunda temsil ediliyor.

Öte yandan, yeni işe başlayanlar da dahil olmak üzere insanlara sorumluluk vermeye devam edilecek. Herkesin bir sorumluluk alanı olacak ve o sorumluluk alanında yetkinliklerini ve sorumluluklarını dağıtacak şekilde çalışmaya devam edecek.

Müşteriyi her şeyin merkezine konumlandırma anlayışı devam edecek ve bu anlayış Cargill'de asla değişmeyecek.

Tüm bu değişimlerimiz, Cargill'in 150 yıllık köklü mirasının bir ürünü. Bir başka deyişle dürüst iş yapma anlayışımız 150 yıl önce neyse bugün de hala geçerli. Bir 150 sene sonra da değişeceğini zannetmiyorum. Bunlar geçer akçe.

### **Tam da bu noktada Cargill ile nasıl tanıştığınızı sormak isterim.**

Ben Saint Benoit Fransız Lisesi, sonrasında Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nden mezun oldum. İlk olarak Ernst & Young'da çalışmaya başladım. Aralık 1995'te askere gittim. Askerliğin sonuna doğru bir arkadaştan Cargill'in işe alım yaptığını öğrendim. Bir dış ticaret firmasından da teklif gelmişti. O zamanlar Cargill'i bilmiyorum ama büyük bir firma olduğu, çok iyi bir firma olduğu referansı geldi. Ayrıca gıda sektörü olması beni cezbedi. Gıda herkesin hayatına değen bir şey. Yeryüzünde kimse yok ki, bununla teşrikimesaisi olmasın. Cargill'in o zamanlar Vaniköy'de bulunan fabrikasında iş görüşmesini yaptım ve 1 Ağustos 1996 tarihinde başladım.

### **Uzun zamandır Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini yürütmektesiniz. Burada liderlik vasıflarınızın öne çıktığını düşünüyorum. Sizce iyi bir liderin olmazsa olmaz özellikleri neler?**

Bir defa beraber çalıştığınız insanlara hareket alanı bırakmanız lazım ki, onlar kendi sorumluluklarını; kendilerini test edecek, zorlayacak şekilde kendileri belirlesinler.

Yönlendirilmeyi, hedef konulmasını herkes ister ama o hedefi koyduktan sonra belli bir çerçeve içerisinde Cargill'in genel kültüründe bu kişilerin özgür kalıp kendi sanatlarını işe yansıtabilecekleri şekilde bir özgürlük hissediyor olmaları lazım. O zaman daha fazla verim alıyorsunuz, daha fazla işe bağlılık gözlemliyorsunuz.

İkincisi; inandığınız şeylerin peşinden bıkmadan, usanmadan koşmak... Bu çok önemli, çünkü sizin o noktada verdiğiniz mesaj ekibe de yansıyor. Zorluklardan kaçmamak, doğru şeyler için mücadele etmek bence çok kritik.

Ve insana saygı... Her insanın birbirinden farklı olduğunu içselleştirerek kabul edebilmek.

Benim şahsi felsefem; kişiye göre yönetim stili olmalı. Çünkü bir insan toplum içerisinde alışkanlık isteyip, bundan gurur duyarken, aynı yapı içerisinde bir başka insan bundan utanabilir.

Dolayısıyla beraber çalıştığınız insanları çok iyi tanıyıp, onların dertleri, tasaları, endişeleri, beklentileri, ümitleri nedir, bunları çok iyi anlayıp, birlikte bir şey üretmeye çalışmak; "Benim bir stilim var, buna herkes uyacak" demekten her zaman çok daha iyidir.

Bazen bunu tersten okuyanlar, "Ama o zaman senin stilin yok" diyorlar. Hayır stil bu, stil zaten herkesin görevi esnek olabilmek. Neticede mutlaka bir konuda fikriniz oluyor, belki siz yine aklınızdakini uyguluyorsunuz. Piramitte yukarıya doğru çıktıkça en büyük risk aslında toksik lider olmak. Bu biraz da kültürel bir şey. Bugün Doğu toplumlarında; Rusya'ya, Japonya'ya gidin, lider son sözü söyler ve liderin güçlü olması beklenir. Ama Batı'ya Hollanda'ya, ABD'ye gidin, orada da tam tersi, daha konsensüs odaklı, herkesin fikrini paylaştığı bir ortam vardır ve liderin çok da otokratik olmaması beklenir.

Türkiye bir geçiş ikliminde, aslında bu anlamda Doğu ile Batının iyi şeylerini almışız. İnsanlar sizden son kararı vermenizi bekliyorlar, ama kendi fikirlerinin de dinlenmesini istiyorlar. O yüzden bunun arasında çok iyi bir denge kuruyor olmamız lazım.

Bence uyumlu bir ekibiz. Şirketin genelinde 468 tane çalışanımızla uyumlu olduğumuzu düşünüyorum. Problemler yok mu? Tabii ki var. Hiç problem olmaması sağlıklı, birtakım şeyler hasıraltı ediliyor demektir. Bunları yüzeye çıkartmak, dürüstlikle, açıklıkla, samimiyetle konuşabilecek ortamı yaratmak önemli. Yoksa problem olmayacak diye bir şey yok.



CARGILL'DE YENİ YAPILANMA...

---



### İş hayatı ile özel hayat dengesini nasıl kuruyorsunuz?

İşle özel hayatı mümkün olduğunca ayırmaya çalışıyorum. Eskiden kendime, "işten çıktktan sonra iş düşünmeyeceğim" diye bir kural koymuştum, ama tabii global yapı, hele hele bölge yapısı içerisinde öyle olmuyor. İşte bakıyorsunuz, Suudi Arabistan Cuma, Cumartesi günleri kapalı ama Pazar günleri çalışıyor. Bir defa hafta 7 gün oldu. Akıllı telefonlar, maillerle birlikte de gün 24 saat oldu. Dolayısıyla "Özel hayatımı işten tamamen ayırıyorum" diye bir şey söyleyemiyorum.

Bugünün dünyasında aslında iş yaşamının içine de özel yaşam girdi. İnsan işyerine gelip, burada 10 saat sadece iş yapmıyor, bazen eğleniyor da, özel işini halletmesi de gerekiyor. Ben çalışırken arkadaşlarımla beraber çok eğleniyorum. Bunlar birbirinin içine girmiş durumda. O kadar da net çizgilerle ayırmak, açıkçası bana çok doğru gelmiyor. Tabii bunlar birbirine zarar vermediği sürece... İşte öncelikle iş yapıp, özel hayatınızda da öncelikle özel hayatınıza odaklanıyorsanız, onu bir şekilde yönetebiliyorsunuz.

### En uzun ne kadar süreyle tatil yapabiliyorsunuz?

Bir hafta yapabiliyorum. Bir haftadan sonra sıkılıyorum.

Bir de işe tutkunuz var. Ben ofise hiçbir zaman "işe geliyorum" diye gelmedim, hep zevkle, koşturarak geldim. Ama tabii tatilde ailenizi biraz daha fazla görüyorsunuz.

Tatillerde tarihi mekanlar değil, günlük yaşam benim daha çok ilgimi çekiyor. Arkeolojik bir site görmektense, oranın yerel pazarına gidip, insanlar ne yer, ne içer, o kültürü yaşamak çok daha güzel.

### Onu yemeyeyim, bunu yemeyeyim, bu çok sürdürülebilir değil!

### Murat Tarakçioğlu nasıl bir beslenme düzenine sahip? Ailede beslenmede kim söz sahibi? Şunu yiyin, bunu yemeyin denilen bir ortamda, siz beslenmede neyi esas alıyorsunuz?

Evde patron eşim. O ne pişirmişse o gün onu yiyoruz. Ancak çocukların büyümesi ile son dönemde daha çok dışarıda yemek yiyoruz.

Hem benim hem de eşimin ailesi Egeli olduğu için evde ağırlıklı sebze yemekleri vardır ama ben eti daha çok seviyorum. Döner, yaprak sarma gibi. Tatlıyı da çok severim.

Her çeşit gıdadan yerim. Buna rağmen kilo kontrolünü nasıl yapıyorsunuz derseniz, az yemeye gayret ediyorum. Yoksa onu yemeyeyim, bunu yemeyeyim demenin yanlış olduğunu, sürdürülebilir olmadığını düşünüyorum. Çünkü "Şunu hiçbir zaman yemeyeyim" dediğinizde bir nokta geliyor, o içinde biriktirdiğinizi adeta saldırarak telafi ediyorsunuz, daha beter oluyor. Onun yerine bence dengeli beslenme, yani her şeyden yemek gerekir.

### Aşırı tüketilmediği sürece hiçbir gıda zararlı değil!

### Tatlı dediniz, son dönemlerde şeker tüketmeyin, ekmek yemeyin, süt dahi içmeyin diyorlar. Nasıl görüyorsunuz, nereye gidiyorsunuz?

Çok basit aslında o iş. Şöyle ki, bugün gazetede bir doktorun yorumu veya röportajını okuyorsunuz, aradan birkaç ay geçiyor, aynı üniversiteden çıkmış bir başka doktor, gıda uzmanı veya diyetisyen tersini söylüyor. Demek ki bu biraz da nereden baktığınıza bağlı.

Ben aşırı tüketmediğiniz sürece, dengeli tükettiğiniz sürece hiçbir gıdanın zararlı olduğunu sanmıyorum. Dezenformasyon var kesinlikle, bunlara çok fazla kulak asmamak lazım. Tabii bu tür beyanlarda bulunan kişiler kendi açılarından birtakım şeylerle bunları söylüyorlar. O açıdan haklı da olabilirler ama olay tek boyutlu değil.

Ben bunu biraz da şuna benzetiyorum. Bir yeriniz ağrıyor, dahiliye uzmanına gidiyorsunuz, sizin o probleminizi çözüyor, ama kulak, burun, boğaza etki ediyor mu ona bakmıyor. Ama neticede insan bir bütündür. Eskiden hatırlarsanız, bir doktora giderdik, her şeyi bilirdi. Şimdi bu işin uzmanı var diyorlar, oraya gidiyorsunuz. Tamam o uzmanın belki derinlemesine çok daha fazla bilgisi var ama neticede mekanizma bir bütündür. Bir tarafı yaparken öbür tarafı bozmuyor olmanız lazım.

Yaşanan kafa karışıklığını ben birazcık buna benzetiyorum. Uzmanlar da biri bir alanda, diğeri başka bir alanda uzman olduğunu iddia ediyor ama bunun toplam etkileşimine bakmak lazım.

Şeker zararlı mı? Kimse şeker zararsız diyemez ama ne kadar yediğinizle ilintili bir şey. Öyle bakarsanız, su da zararlı. Günde 20 litre su içerseniz, bundan ölen insanlar bile var. Dolayısıyla her şeyden ölçülü bir şekilde yemek gerekiyor bence.

Bir de egzersiz tarafı var. Bu da çok önemli, olmazsa olmaz.

Kilo kontrolü açısından dengeli ve az yemeye, özellikle akşamları yemekten sonra bir şey yememeye çalışıyorum. Bir de sabahları haftada üç-dört gün normal tempoda 40-45 dakika yürüyorum. Metabolizmayı hızlandırıyor, ona yardımcı oluyor.





### **Türk Mutfağı mı, başka mutfaklar mı?**

Uzak ara Türk mutfağı. Bizdeki çeşitlilik çok az mutfakta var. Maalesef Türk mutfağı çok iyi bilinmiyor. Bir Çin mutfağı, Fransız, İtalyan mutfağı kadar çok fazla isim yapamamışız. Ama benim tercihim kesinlikle Türk mutfağı.

### **Ekleme istediğiniz bir şey var mı?**

İş hayatına yeni girecek arkadaşlara bazı tavsiyelerim olacak. Bir defa çalıştıkları firmanın etik değerleri çok çok önemli. Hepsinden önemlisi bulunduğunuz yerde, akşam başınızı yastığa koyduğunuzda rahat ediyor olmanız lazım. Doğru yerde, doğru zamanda, doğru firmada olmak çok önemli. Yanlış bir yerde başlamak, sonraki kariyerinde de izler bırakıyor.

Okuldan yeni çıkmış ve yanlış bir yerde başlamış birisi, iş hayatında normun o olduğunu kabul ediyor. Diğer taraftan Cargill gibi bir firmada normun böyle olduğunu yaşayarak, 30-40 seneyi karşılamak var. Çünkü karşısına bir sürü engel, gri alan çıkacak. O gri alanda hangi değerlere göre hareket etmesi gerektiğini baştan öngörmek büyük bir şans.

Bazı arkadaşlar Cargill'de o kültürü alıyorlar, sonra başka yerlere gidiyorlar. Dolayısıyla bir yandan da okul hizmeti görüyor Cargill.

### **Cargill Türkiye'den yurt dışı ofislerinize giderek çalışanlar da oluyor değil mi?**

Evet, özellikle yönetici kademesinde çalışan birçok arkadaşımız var. Aynı şekilde yurt dışından, özellikle bu son alımlardan sonra ekspat diye tabir ettiğimiz, teknik bilgisinden yararlanmak üzere getirdiğimiz arkadaşlar da var. Global bir firmada olmanın avantajı bunlar. Kişinin potansiyeline bağlı olarak ve uygun pozisyon olması durumunda farklı ülkelerde çalışma yolları açık.

Disiplinler arası geçiş de çok oluyor. Şirket buna da sıcak bakıyor. Eğitim tabii ki önemli, diploma bir baz teşkil ediyor, ama bir insan eğitimi aldıysa kulvarda gidecek diye bir şey yok. Kişinin karakteri, niteliği, neleri yapıp, yapamayacağı konusunda çok daha geniş açılı bakmak lazım. Çok farklı yetkinlikleri, hevesleri olabilir. Onu çok iyi okuyup, farklı yerlere yerleştirmeyi yapabilmek lazım. Bu açıdan şanslı bir firmada çalışıyoruz. Çünkü Cargill, bu farklılıkları gözetip, uygulamaya da geçebilen bir firma.

## Cargill, sanayinin devler liginde zirveye koşuyor

2014 yılında İstanbul Sanayi Odası (İSO) Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu listesinde 269'uncu sırada yer alan Cargill, 2015'te 155'inci sıraya yükseldi. Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Kuzey Afrika Kurumsal İlişkiler Direktörü Dr. Ediz Aksoy, "Bu, Cargill'in Türkiye'ye olan güveninin ve uzun dönemli stratejik bakışının bir sonucudur" dedi.



**Dr. Ediz Aksoy**  
Kurumsal İlişkiler Direktörü

Son yıllarda Alemdar Kimya ve Turyağ satın almaları, Ecol Gıda ortaklığı ile faaliyet alanı ve ürün portföyünü genişletip, çeşitlendiren Cargill, yatırımlarının karşılığını alıyor. Bunun son göstergesi, İstanbul Sanayi Odası'nın (İSO) Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu - 2015 Yılı Araştırması oldu.

İSO'nun 1968 yılından bu yana aralıksız gerçekleştirdiği, sanayinin devler liginde belirleyen Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu-2015 Araştırması'nın sonuçları, İSO Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçivan tarafından açıklandı.

İSO 500'ü oluşturan sanayi şirketlerinin 2014 yılında 421,2 milyar lira olan üretimden net satışları 2015 yılında %7 oranında artarak 450,5 milyar TL olarak gerçekleşti. Faaliyet karının net satışlara oranı son yılların en yüksek düzeyi olan %8,7'ye ulaştı. 2014 yılında 30 milyar 457 milyon lira olan faaliyet karı %44,9'luk artışla 44 milyar 144 milyon TL oldu.

2015 yılında İSO 500 kuruluşlarının ihracatı ise %12,9 azalarak 61,3 milyar dolardan 53,4 milyar dolara geriledi. İSO 500 şirketleri Türkiye'nin ihracatının %37,2'sini ve sanayi ihracatının %38,9'unu gerçekleştirdi.

İSO 500 kapsamındaki özel kuruluşlarda istihdam bir önceki yıla göre yüzde 3,8 artarak 601 bin 696'ya çıkarken, ücretlerde enflasyonun üzerinde yüzde 13,7'lik artış oldu. İSO 500'deki yabancı sermayeli kuruluşların sayısı ise 2009 yılında 153 iken, geçen yıl 125'e geriledi.

Araştırmanın sanayicinin finansman giderlerinin 2015 yılında %75 arttığını ortaya koyduğunu belirten İSO Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçivan, "Sanayici elde ettiği karın yüzde 63,4'ünü finansman gideri olarak kaybediyor. Sanayicinin dişıyla tırnağıyla kazandığı paranın üçte ikisi finansmana gidiyor. Bankalar da bu durumdan mutsuz. Böyle bir modelle sanayinin çarklarının sağlıklı olarak dönmesi çok kolay görünmüyor" dedi.

### Cargill 114 basamak birden yükseldi

Sanayinin zirvesinde 35 milyar 437 milyon TL üretimden satış ile Tüpraş'ın yer aldığı İSO Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu 2015 listesi, gıda ve içecek sektörünün başarısını da ortaya koydu. Listede çok sayıda

gıda ve içecek şirketi yer alırken, Cargill Gıda Türkiye'nin listedeki hızlı yükselişi dikkat çekti.

2014 yılında 269'uncu sırada yer alan Cargill Gıda, 2015 yılı listesinde 114 basamak birden yükselerek, 155'inci sıraya yerleşti. Cargill, böylece ilk 500'de en çok yükselen şirketlerden birisi oldu.

### "Cargill'in Türkiye'ye güveninin sonucu"

Cargill'in Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu sıralamasında 155. sırada yer almasına ilişkin değerlendirmelerde bulunan Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Kuzey Afrika Kurumsal İlişkiler Direktörü Dr. Ediz Aksoy, Cargill'in hedefleri ile ilgili bilgi aktardı.

Cargill'in sosyal sorumluluklarını da yerine getiren bir kuruluş olduğunu belirten Aksoy, şöyle devam etti:

"1968 yılından beri yapılan Türkiye'nin 500 Büyük sanayi Kuruluşu çalışmasında bu sene 155'inci sıraya yükselmemiz, Cargill'in Türkiye'ye olan güveninin ve uzun dönemli stratejik bakışının bir sonucudur.

1960'lı yıllarda başlayan Türkiye operasyonlarımız özellikle son yıllarda katlanarak büyüdü. 2014 yılından bu yana toplamda 200 milyon doların üzerinde gerçekleştirdiğimiz satın almalar, ürün portföyümüze nişasta ve tatlandırıcıların yanı sıra yenilebilir yağlar ve endüstriyel ürünler ve bunlarla ilişkili servisleri ekleyerek, müşterilerimizin tercih ettiği iş ortağı olma vizyonumuz yolunda bizi her sene ileriye taşıdı.

Ayrıca yüksek nitelikli iş gücümüz ile özellikle gıda bileşenleri alanında inovasyon ve sürdürülebilirlik konularında büyük aşamalar kaydettik. Bu başarılarımızı yönetim alanımızı sadece Türkiye'den, Orta Doğu ve Kuzey Afrika'daki komşu ülkelere genişletmemize ve ülkemizi bu coğrafyaların merkezi haline getirmemize vesile oldu. Uzun dönemde, nitelikli iş gücü, gelişen ekonomisi ve çok değerli coğrafi konumu ile Türkiye'deki stratejik yatırımlarımızın daha da büyüyeceğine, ülkemize ve çevremize yaptığımız katkıların daha da artacağına inancımız tam."



## Kurumsal inovasyonu geliştirmek...

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Kuzey Afrika (METNA) Kurumsal İlişkiler Direktörü Dr. Ediz Aksoy, kurumsal inovasyonu iyi yapılandırılmış bir yaklaşımla ele alan firmaların pazarda rekabet avantajı elde ettiğini, bu yaklaşımın şirket özelinde geliştirilmesinin en önemli şartının ise doğru bir inovasyon kültürü oluşturulması olduğunu söyledi.



Uluslararası yatırımcıları, bürokratları ve Türkiye'nin önde gelen kurumlarını bir araya getiren en önemli organizasyonlardan biri olan Financial Times Türkiye Zirvesi, bu yıl dördüncü kez 25 Mayıs'ta İstanbul'da düzenlendi.

Zirve kapsamında moderatörlüğünü Financial Times Türkiye Muhabiri Mehul Srivastava'nın üstlendiği "Türkiye'de Kurumsal İnovasyonu Geliştirmek" konulu panelde, ülke genelinde inovasyonu daha da yaygınlaştırmak için kurumsal ve kamusal alanda neler yapılabileceği masaya yatırıldı.

Konuşmacıları arasında Cargill Gıda METNA Kurumsal İlişkiler Direktörü Dr. Ediz Aksoy'un da yer aldığı panelde, iş dünyasının liderleri ve kurumsal inovasyon uzmanları, sunumlarında Türkiye'nin en ilgi çekici inovasyon hikayelerini paylaştı.

Konuşmasında Türkiye'de kurumsal inovasyon kültürünün benimsenmesinin önemine vurgu yapan Ediz Aksoy, kurumsal inovasyonu iyi yapılandırılmış bir yaklaşımla ele alan firmaların pazarda rekabet avantajı elde ettiğini, bu yaklaşımın şirket özelinde açık ve net bir inovasyon tanımı yapılmasını gerektirdiğini ifade etti.

Cargill Gıda METNA Kurumsal İlişkiler Direktörü Aksoy'a göre, iyi yapılandırılmış bir kurumsal inovasyon yaklaşımı şunları içermeli:

- Pazar anlayışı ve "karşılansız ihtiyaçları" tespit yetisi
- Fikir üretimi ve yönetimi dahilinde ödüllendirme ve takdir
- Hangi projelere yatırım yapılacağına seçiminde disiplin
- Anlamlı sonuçlar için dünya çapında pazarlara ulaşma
- İnovasyon kültürü

Cargill'in inovasyon geçmişine de değinen Ediz Aksoy, şirketin 2000'lerde başlayan inovasyon yolculuğunda amacın bilgi ve anlayışın özgün değerlere dönüştürülerek müşterilerin vazgeçilmez iş ortağı olmak olduğunu söyledi.

İnovasyonu yüksek performans ve müşteri odaklı inovasyon olarak iki başlık altında anlatan Aksoy, bunlardan ilkinin maliyetleri azaltma ve üretim süreci optimizasyonu gibi hedeflere, diğerinin ise tüketiciye yeni ve daha iyi ürün, hizmet ve çözümler sunmayı amaçladığını söyledi.

İnovasyon çalışmalarından örnekler veren Aksoy, bir dondurma ürününde yapılan iyileştirme ile müşterimize yaklaşık 3 milyon dolar ek kâr elde edilmesini sağladıklarını, üretilen düşük sodyumlu tuz ile gıdaların tadını değiştirmeden sodyum içeriğini %30 oranında azaltarak sağlık alanında kritik olan tuz azaltma hedefinin sağlandığını söyledi.

Ediz Aksoy, sistemi kurmanın işin kolay kısmı, inovasyon kültürünü yeşertmenin ise en önemli ve zorlu süreç olduğunu, zaman aldığını ifade etti. Bu çabaların karşılığının ise pazarda ciddi bir rekabet avantajı olarak alındığını vurgulayan Aksoy, sonuca ulaşmak için liderlik ve doğru planlama yanında kurumsal çerçevede beceri, kabiliyet ve kapasitenin geliştirilmesi gerektiğini de sözlerine ekledi.

# Alkan Yüksel, Enver Tekeli, Adnan Yücebilgiç

## Gezegelimiz için Sürdürülebilir Tarım zamanı!

Kaliteli ve güvenli gıda maddelerinin çevrenin ve doğal tarım kaynaklarının korunmasını, yenilenebilir kaynakların etkin ve sürdürülebilir şekilde kullanılmasını gözeterek en ekonomik şekilde üretilmesi anlamına gelen Sürdürülebilir Tarım, Cargill'in önceliklerinden birisi... Cargill Sözleşmeli Tarım Modeli kapsamındaki düzenlemeleriyle ISCC Plus Sertifikası için de başvuruda bulunmuş durumda...

Ülkemizde Çukurova, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Ege bölgelerinde üretilen mısır; yem, nişasta ve tatlandırıcı üreticileri için en önemli ham madde. Mısır türevleri alkolüzsü içeceklerde, şeker, sakız, bisküvi, helva ve reçellerin üretiminde kullanılıyor.

Cargill için Orhangazi'deki Mısır İşleme Tesisi'nde işlediği mısırın sürdürülebilir tedariki çok önemli. Bunun için özellikle son iki yıldır sürdürülebilir tarım konusunda yoğun şekilde çalışan Cargill, sürdürülebilirlik konusundaki projelerden biri olan sözleşmeli üretim modeliyle, çiftçilere hem finansal anlamda hem de teknik üretim konusunda yardımcı oluyor. Yapılan sözleşme gereği üretilen mısırın bedeli, önceden çiftçinin bütün ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde veriliyor. Böylece çiftçi bütün giderlerini peşin olarak alma ve daha ucuza mal etme şansı buluyor. Ayrıca üretim sezonu içerisinde çiftçiye ekim öncesi ve sonrası, hasada kadar teknik danışmanlık hizmeti de veriliyor.

Bu kapsamda, tohum, gübre ve ilaçları daha etkin ve yerinde kullanmak, ekimleri doğaya dost ve sürdürülebilir bir şekilde yapmak, tarım işçilerinin çalışma ve yaşam standartlarını geliştirmek, çevreyi korumak, enerji kaynaklarını daha efektif ve sürdürülebilir kullanmak gibi unsurlar gözetiliyor.

Böylece doğaya daha saygılı, gelecek nesillere daha iyi bir dünya bırakmak adına özellikle yoğun girdi kullanılan Tarla Ziraati'nde sürdürülebilirlik hedefleniyor.

Sürdürülebilir Tarım çalışmalarını tüm dünyada geçerliliği bulunan global standartlardaki ISCC Plus Sertifikası'nı alacak şekilde yürüten Cargill'in sürdürülebilir tarım alanındaki çalışmalarını, bu çalışmaların iş akışına yansımalarını Ticaret Müdürü Alkan Yüksel, Sürdürülebilir Tarım Ticaret Müdürü Enver Tekeli ve Ham Madde Satın Alma Müdürü Adnan Yücebilgiç ile konuştuk.

**Dünyada beslenmenin güvence altına alınmasında sürdürülebilir tarım büyük önem taşıyor. Cargill Gıda Türkiye için "Sürdürülebilir Tarım" ne ifade ediyor?**

**Enver Tekeli:** Gelişen ve sürekli değişen dünyamızda nüfus artışıyla birlikte açlık, içilebilir sularımızın kirlenmesi ve azalması, çevre kirliliği, tarım arazilerinin azalması, küresel ısınma ve adaletsiz gelir dağılımı gibi birçok küresel problemle karşı karşıyayız.

Cargill için Sürdürülebilir Tarım, "hızla artan dünya nüfusunun ihtiyacı olan kaliteli ve güvenli gıda maddelerinin çevrenin ve doğal tarım kaynaklarının korunmasını, yenilenebilir kaynakların en etkin ve sürdürülebilir şekilde kullanılmasını sağlayacak sistem ve uygulamaları geliştirerek en ekonomik şekilde üretilmesi" anlamına gelmektedir.



**Enver Tekeli**  
Sürdürülebilir Tarım Ticaret Müdürü



**Alkan Yüksel**  
Ticaret Müdürü



**Adnan Yücebilgiç**  
Ham Madde Satın Alma Müdürü







### Cargill Gıda Türkiye'nin sürdürülebilir tarım alanındaki uygulamalarından sözleşmeli üretim modeli nasıl işliyor?

Cargill 2013 yılında temelini attığı Sözleşmeli Üretim modelini, 2015 Tarımsal üretim sezonunun başında Çukurova bölgesinde Sürdürülebilir Mısır Üretimi Projesi isminde pilot bir uygulamayla devam ettiriyor. Proje kapsamında bölge çiftçilerimizden bir tanesi ile Sözleşmeli Tarım Anlaşması imzalandı. Sözleşmeli Tarım Anlaşması modeli ile çiftçilerimizin bütün bir üretim sezonu içerisindeki bütün girdi ve harcamalarını üretim sezonu öncesinde nakit olarak çiftçilerimize verip, onların yetiştireceği mısıra sezon öncesinden alım garantisi vermiş olduk. Böylece çiftçimizin sürdürülebilir mısır tarımı için gerekli değişimleri ve gelişimleri yapması için bir şans yaratmış olduk. Sezon öncesi ve sezon süresince çiftçimizin çiftliğinde, depolarında, tarım alet ve makinalarında, tarımsal iş akışında, kullanılan tarımsal ilaç ve gübrelere planlama, düzenleme ve kontroller yaptık. Bütün bu düzenlemeler ve adaptasyonlar ile ISCC Plus Sertifikası için başvurumuzu gerçekleştirdik. Hasat sonrası çiftçimizden üretilen mısıra alarak anlaşmamız gereğince ürettiğimiz sürdürülebilir mısır tedarikimizi yapmış olduk.

### Sözleşmeli üretim Çukurova'ya indi!

### Sözleşmeli üretim sürecinde hangi noktaya gelindi? Sözleşmeli üretim sadece Çukurova bölgesinde mi uygulanıyor?

**Adnan Yücebilgiç:** 2015 yılında 3.500 dekar tarım arazisi ile başlayan ve 2016 yılında devam eden sözleşmeli üretim modelimiz, bu yıl 5.000 dekar arazide sürdürülebilir mısır üretimine ulaştı. Sürdürülebilir mısır üretimimiz Çukurova bölgesinde tüm hızıyla devam ediyor.

### Sözleşmeli olarak tedarik edilen ürün miktarı nedir? Tüm ham madde tedarikinin sözleşmeli üretimle yapılması söz konusu olabilir mi?

Bu üretim sezonunda yaklaşık 7.000 ton sürdürülebilir olarak üretilmiş mısır tedariki bekliyoruz. Hedefimizde mısır tedarikimizin hepsini sürdürülebilir olarak üretilmiş ürünlerden yapmak var. Önümüzdeki süreçlerde mısır çiftçilerimizi eğiterek ve onlara gerekli desteği sunarak, onları sürdürülebilir tarım konusunda motive etmeyi planlıyoruz.

### Sözleşmeli üretimin Cargill, mısır çiftçisi ve tarım işçileri için faydaları nelerdir?

**Enver Tekeli:** Cargill olarak Türkiye'de Tarla Ziraatinde Sürdürülebilir Tarım'ın öncüsü ve lideri olarak ilerlemeye devam etmek istiyoruz. Tüm ürünlerimizin üretiminde, tedarikini sürdürülebilir olarak yaptığımız ham maddelerden yapmak istiyoruz. Bu misyonumuzu giderek genişletip gelecek nesiller için daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için öncülük yapmaya devam edeceğiz.

Sözleşmeli üretim ile çiftçimizin üretimini daha planlı, kaynaklarını israf etmeden, çevreye daha saygılı yapmasını sağladık. Aynı zamanda tarım işçilerinin daha güvenli bir ortamda, daha uygun çalışma koşulları altında çalışmalarını sağlamış olduk.

### Söz konusu modelin ham madde tedarikine katkıları ne oldu?

**Alkan Yüksel:** Sürdürülebilir üretim modeli ile ham madde tedarikimizi karbon ayak izimizi küçülterek, çevreye daha saygılı, yenilenebilir kaynakları etkin şekilde kullanarak daha güvenli, daha kaliteli olarak yapmış olduk.

### Sözleşme üretim modelinde hangi kaygılar ve öncelikler ile hareket ediliyor?

Sürdürülebilir Mısır Üretimi Projemizdeki en önemli önceliğimiz çevreye karşı olan duyarlılığımızdı. Bununla beraber yenilenebilir kaynakları etkin şekilde kullanmaya, enerji tüketimini en verimli şekilde getirerek, insan iş gücünden en güvenli şekilde yararlanmaya özen gösterdik. Tarımsal atıklarımızın en güvenli şekilde imha edilmesi ile çevreyi ve yer altı - yer üstü sularımızın kirlenmemesini sağladık.

### Sürdürülebilir Tarım faaliyetlerinde hangi standartlar gözetiliyor? ISCC Plus Sertifikası ile ne sağlanacak?

**Enver Tekeli:** Sürdürülebilir üretim faaliyetlerimizde yaklaşık 500 maddelik bir kontrol ve iyileştirme listesi üzerinde ilerliyoruz. Bu listede Üretim Kayıtları, Yakıtlar, Agrokimyasallar, Tohumlar, Toprak, Su, Biyoçeşitlilik ve Çevre, Enerji, Atıklar, Sosyal Şartlar ve İş Gücü, Hayvan Sağlığı, Değer Zinciri ve Eğitimler gibi ana başlıklar ve bu ana başlıklar altında kontrol edilmesi ve iyileştirilmesi gereken maddeler var.

Sürdürülebilir Tarım çalışmalarımızda Uluslararası ISCC Plus Sertifikası standartlarını baz alıyoruz. Başvurusunu yaptığımız bu sertifika, uluslararası standartlarda Sürdürülebilir Mısır üretimi yaptığımızı belgeleyecek.

# Dünya Şeker Sektörü, İstanbul'da buluştu

Türkiye'nin de üyesi olduğu Uluslararası Şeker Örgütü'nün (ISO) 49. Konsey Toplantısı, 24-27 Mayıs 2016 tarihlerinde İstanbul'da yapıldı. Cargill'in geniş bir katılım gösterdiği etkinliğin açılışında konuşan Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakan Yardımcısı Hasan Ali Çelik, devletin şeker üretiminden çıkması gerektiğini söyledi.

ISO 49. Konsey Toplantısı, "Şeker: Gerçekler ve Efsaneler" temasıyla, Şeker Kurumu ev sahipliğinde İstanbul'da düzenlendi. Nişasta ve tatlandırıcıları da kapsayan şeker sektöründeki gelişmelerin masaya yatırıldığı etkinliğe, Cargill'in üyesi olduğu Nişasta ve Glikoz Üreticileri Derneği (NÜD), Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği (ŞEMAD) ile Yıldız Holding'in de aralarında bulunduğu çok sayıda sektör kuruluşu destek verdi.

Cargill, Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakan Yardımcısı Hasan Ali Çelik, ISO İcra Direktörü Jose Orive ile Şeker Kurumu Başkanı ve ISO Dönem Başkanı Dr. Hüsnü Tekin'in katılımıyla gerçekleşen etkinliğe geniş bir katılım gösterdi.

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu, Kurumsal İlişkiler Direktörü Ediz Aksoy, Satış ve Pazarlama Direktörü Nedim El-Cheik, Gıda Ürünleri Direktörü İnanç Işık, Mali İşler Müdürü İsak Attias, Pazarlama İletişim Müdürü Özlem Malkara Ertuğrul, Kalite Müdürü Deniz Özkan, Fabrika Sorumlu Müdürü Cenani Celepci, Fabrika Müdürü Kenan Deveci ve Mali İşler Müdür Yardımcısı Levent Aytimur, etkinliğe katılan küresel sektör temsilcileriyle görüş alışverişinde bulundular.

Etkinliğin açılışında konuşan Şeker Kurumu Başkanı ve ISO Dönem Başkanı Dr. Hüsnü Tekin, dünya şeker üretiminin %85'ini, dünya şeker ihracatının %94'ünü, dünya şeker tüketiminin ise %69'unu temsil eden ISO'nun fonksiyonunun, şeker piyasasında değişimler yaşanan bu zamanlarda daha fazla önem kazandığını söyledi. Tekin, "Dünya şeker piyasası her dönemde döviz ve emtia fiyatlarındaki hareketlerle yakından bağlantılı bir seyir izlemekte, şeker fiyatlarında sürekli olarak dalgalanmalar görülmektedir. Son 15 yıllık dönemde 280 dolar ile 770 dolar arasında değişim gösteren dünya borsa şeker fiyatları bugünlerde 480 dolar civarında seyretmektedir" bilgilerini verdi.

## Şeker fiyatlarındaki dalgalanmaların sebepleri

Uluslararası şeker fiyatlarında yaşanan dalgalanmaların en önemli sebeplerinin iklim ve petrol fiyatlarında meydana gelen değişiklikler olduğunu belirten Tekin, şöyle devam etti:

"2015-2016 pazarlama yılında iklim koşullarındaki olumsuzluklar ve şeker pancarında meydana gelen hastalıklardan ötürü üretimde yaşanan darboğaz nedeniyle global ölçekte şeker taleplerine karşılık verilememesi durumu ile karşılaşmış durumdayız. İçinde bulunduğumuz pazarlama yılında ise dünya genelinde şeker üretiminin azalması ve üretim-tüketim dengesinin beş yıl aradan sonra ilk defa açık vereceği beklentisi ile fiyatları yükseltmeye başladığı görülmektedir.





İklimsel etkilerinin yanı sıra şekerin yakıt biyoetanolün ham maddesi olması, şeker fiyatlarının petrol fiyatlarıyla doğru orantılı değişim göstermesine neden olmaktadır. Petrol fiyatlarındaki düşüş biyoetanol tüketimini azaltmış, buna bağlı olarak şeker kamışının etanol yerine şeker üretiminde kullanılması şeker arzını arttırmıştır. Şeker piyasasında oluşan arz artışı şeker fiyatlarının düşüşüne yol açmıştır. Yenilenemeyen enerji kaynağı olan petrol fiyatlarında yaşanabilecek olası fiyat artışının biyoetanol üretim miktarını olumlu etkileyeceği ve şeker arzında daralmaya neden olacağı da öngörülmektedir.”

### AB şeker kotalarında son bir yıl

Avrupa Birliği'nin şeker piyasasında uygulamakta olduğu kota sistemini 2017 yılından sonra kaldırma kararı aldığına vurgu yapan Tekin, “Kotaların kaldırılmasının ardından şeker üretiminin artacak olması beklentisiyle halihazırda net ithalatçı olan AB’de ithalatın azalıp, ihracatın artacağı öngörülmektedir. Bunun sonucunda dünya piyasasında şeker talebi azalacak, şeker arzı artacaktır.” dedi.

### Şeker vazgeçilmez enerji kaynağı!

Şekerin insanlar için erişilebilirliği ve uygun fiyatla arz edilmesi açısından vazgeçilmez bir enerji kaynağı olduğunu bildiren Şeker Kurumu Başkanı Hüsnü Tekin, şunları söyledi:

“Dünyadaki 7 milyardan fazla insanın gıdaya erişimi ciddi bir sorun haline gelmiştir. Bu sorunun açık bir göstergesi olarak dünyada 1,5 milyar insan aşırı ve yanlış beslenmeyle hareketsiz yaşam tarzının sonucu olarak obezite ile 1 milyar insan ise açlıkla mücadele etmektedir. Özellikle düşük gelirli ülkelerde bu insanların vücutlarının ihtiyaç duyduğu enerjinin en ucuz ve en bol şekilde sağlanmasında henüz yerine ikame edilecek bir ürün olmayan şekerin ‘zehir’ olarak lanse edilmesi ne kadar gerçekçi, kendimize sormamız gerekiyor.

İhtiyacın üzerinde tüketilen her temel besin maddesi nasıl sağlık sorunlarına yol açıyorsa, gereğinden fazla tüketilen şekerin de sağlıkla ilgili endişelere yol açması kadar doğal bir şey yoktur. 1970’li yıllarla günümüz karşılaştırıldığında kişi başına düşen şeker tüketim miktarı yüzde 33 oranında düşerken, çocuklardaki obezite oranında yüzde 200, yetişkinlerde ise yüzde 100 artış görülmektedir. Bu artış, yetersiz fiziksel aktivite, düşük düzeyde sebze ve meyve tüketimi, düzensiz yemek saatleri, bol yağlı özellikle kızartma ağırlıklı beslenme, sigara ve alkol alışkanlığı, her alanda teknolojik araçların kullanımının yaygınlığı ve buna bağlı olarak hareketten uzak gerçekleştirilen bir yaşam tarzından kaynaklanmaktadır.”

### Şeker haksız yere suçlanıyor!

ISO İcra Direktörü Jose Orive de, şekerle ilgili yanlış bilgilerin tekrarlandıkça “Gerçeğimsi” bir hal aldığına altını çizerek, şöyle devam etti:

“Doğru olmayan şeylerle suçlanıyoruz. Şeker tüketimi düşüyor, buna karşılık obezite eğrileri yükseliyor. Fakat yine de suç bize atılıyor. Bunun karşısına bilimsel verilerle çıkmamız, şekerin beslenme değerini, egzersizin önemini daha fazla ortaya koymamız gerekiyor.”

UNICEF’in besleyici programında E vitamini ve şekerin güçlendirilmesine ilişkin 11 ülkede çalışma yapıldı. Yenidoğanlarda körlük ve emziren annelerde çok önemli hastalıkların önüne geçildi. Demir vitamini ile güçlendirilen şeker ürünleri üzerine çalışmalar devam ediyor. Şeker ailesi önümüzdeki dönemde önemli atılımlar yapacak.”

### Gıda sanayi stratejik öneme sahip!

Konuşmasında toplantının temasının “Şeker: Gerçekler ve Efsaneler” olarak belirlenmesinin son derece isabetli olduğunu vurgulayan Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakan Yardımcısı Hasan Ali Çelik de, şunları kaydetti: “Yazılı ve görsel medyada şeker ile ilgili korkutucu cümleler sarf ediliyor. Bütün gıdaların çoğu, azı zararlı olabilir ama bunların ölçüsünü koymak lazım. Bu yönlendirmeleri doğru yapmak hepimizin görevi.”

Şeker sanayinin bir parçası konumunda olduğu ve 7 milyar insana gıda temin etmek gibi bir misyonu üstlenen gıda sanayi, stratejik olarak büyük öneme sahiptir. Şeker sektörü, tüketicilerin temel besin maddesi ihtiyacını karşılamakta ve özellikle şekerli mamul sektörü gibi gıda sanayinin birçok alanına ham madde sağlamaktadır.”

### Devletin şeker üretmesi rasyonel değil!

Türkiye’de halen 25’i özelleştirme kapsamında 33 şeker fabrikası ile 10 nişasta bazlı şeker fabrikası bulunduğu bildirilen Bakan Yardımcısı Çelik, “Bu sanayinin ürettiği çıktının ekonomik büyüklüğü yaklaşık 7,5 milyar lira olup, 23 bin kişiye de istihdam sağlamaktadır.” diye konuştu.

İnovasyon ve Ar-Ge çalışmalarının, şeker sektörünün uluslararası piyasada rekabet edebilmesi açısından önemine vurgu yapan Çelik, “Yüksek yoğunluklu tatlandırıcıların bazıları şekerden yaklaşık 8 bin kat daha fazla tatlılık verebiliyor. Bunların ithalatını ve nihai tüketiciye kadarki satış zincirini titizlikle kontrol ediyor ve şeker piyasasına olan etkilerini politika geliştirme sürecimize dahil ediyoruz. TBMM’ye sevk edilen kanun tasarıları ile bu ürünlerin gıda sanayinde kullanımı ile ilgili yeni düzenlemeler yapacağız” ifadelerini kullandı.

Şeker piyasasının çok hızlı değiştiğinin farkında olduklarını belirten Çelik, “Şeker piyasasında yaşanan gelişmelere ayak uydurmak ve sektörde ortaya çıkan aksaklıkları gidermek amacıyla şeker piyasasını yeniden yapılandıracağız. Devletin şeker üretmesi artık rasyonel olmaktan çıktı. Devletin şeker üretiminden ziyade sektörü regüle eden konumda olması gerektiği inancını da sürdürmekteyiz.” dedi.

### “Tüketiciyi yanıltan bilgiler var”

Toplantının konuşmacılarından Maastricht Üniversitesi Öğretim Üyesi ve Beslenme Uzmanı Prof. Dr. Fred Brouns ise fruktoz içeren şekerlerin, saf fruktoz ile yapılan deneyler temel alınarak kötülenmesinin bilimsellikten uzak bir yaklaşım olduğunu ve tüketiciyi yanılttığını söyledi.

Doğu Akdeniz Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Tanju Besler de sağlıklı bir insanın metabolizmasının besin öğelerindeki dönemsel artış ve azalmaları karşılayabildiğini aktardı. Vücudun en önemli enerji kaynağının karbonhidratlar, özellikle de glikoz olduğunu ifade eden Besler, sadece beyin ve sinir hücrelerinin günlük 150-170 gram glikoza ihtiyacı olduğunu söyledi. Ülke verileri değerlendirildiğinde şeker tüketimi ile obezite arasında bağlantı görülemediğine dikkat çeken Besler, fazla kilo ve buna yönelik sorunların birçok faktöre bağlı olduğunu, şekerin tek sorumlu gösterilemeyeceğini kaydetti.

### “Şeker konusundaki yanlış algılar değişmeli”

Şeker ile sağlık ve beslenme algısına ilişkin konuların da masaya yatırıldığı etkinliğin temasına dikkat çeken NÜD Yönetim Kurulu Başkanı Rint Akyüz de, şekerle ilgili efsanelerin uluslararası boyutuna işaret etti. Şekerlerin sağlık üzerine etkilerini konu alan ve bilimsel temele dayanmayan bilgilerin kulaktan kulağa aktarılmasının sadece ülkemize özgü değil, dünya çapında bir durum olduğunu belirten Akyüz, sözlerini şöyle sürdürdü:

“Şeker konusundaki yanlış algıların değişmesi gerekiyor. Şeker şekerdir. Günümüzde insanlar tarafından tüketildikleri miktarlarda şekerlerin ne birbirinden, ne de rafine karbonhidratlardan farkı yoktur. Gıda kodekslerinde şeker tanımı tüm şekerleri kapsayacak şekilde yapılır. Bunun nedeni, şekerlerin içeriklerinin benzer olmasıdır. Şekerlerin gramı, diğer karbonhidratlar gibi 4 kilokalori enerji içerir. Bunun yanında yağların bir gramı 9 kilokalori enerjiye sahiptir. İnsanın harcadığından fazla enerji alması, bu fazla enerjinin depolanması ile sonuçlanır. İnsan sağlığı için önemli olan nokta budur.”

### “Bilimsel gerçekleri savunmak biz sanayicilere kaldı”

Profesör Brouns da bizim her zaman söylediklerimizi vurguluyor: Herhangi bir sağlık sorununu ortadan kaldırmak için elzem besin öğelerinden birini kesmek çözüm değildir. Çözüm; sağlık otoritelerinin tavsiye ettikleri oranlarda farklı besin öğelerini aşırıya kaçmadan tüketmek yanında, mümkün olduğu kadar aktif bir yaşam sürdürmektir.

Bazı sağlık otoritelerinin bile zayıf bilimsel kanıtlara dayanarak şiddetli ve korkutucu tavsiyeler ortaya koydukları bu dönemde, efsanelere karşı bilimsel gerçekleri savunmak biz sanayiciye kalmıştır. Alıcısı olmayan bir iş kolu kendini devam ettiremez. Bu nedenle alıcımızı korumak, toplumu doğru bilgilendirmek ve otoritelerin de toplumu doğru yönlendirmesine katkıda bulunmak durumundayız.”





# Distilasyon Tesisi yıllar sonra faaliyette... Türkiye’de onun gibisi yok!

2014 yılında Alemdar Kimya’yı satın alan Cargill sözünü tuttu. Cargill Dilovası Tesisi’nde devreye alınan yeni distilasyon tesisi sayesinde daha önce 3 kez distile edilerek ulaşılan kalite tek seferde yakalandı. Türkiye’de bu şekilde üretim yapan başka bir firma olmaması ile Cargill Türkiye’yi gururlandıran bu başarının arkasında ise müthiş bir hikaye var.

Bitkisel yağ bazlı endüstriyel ürünlerini Türkiye’de de üretme kararı alan Cargill, Nisan 2014’te Türkiye’nin ilk oleo kimya (yağ) üretimi yapan şirketi olan Alemdar Kimya’yı satın almıştı. Bu satın alma ile Dilovası’nda bulunan Gebze 5. Kimya Organize Sanayi Bölgesi içerisindeki tesis, Cargill’in endüstriyel ürünler üretimi yapan dünyadaki sayılı tesisleri arasında yerini aldı.

Alemdar Kimya’nın hisselerini devralarak üretim tesisi ile isim haklarına sahip olan Cargill, üretim ile birlikte tesisteki atıl konumdaki hat ve ekipmanları hayata geçirmek için kolları sıvadı. Bunlardan biri olan ve 22 m. yüksekliği ile üretimin en ihtişamlı ekipmanı konumundaki distilasyon pre-cut kolonunun faaliyete geçişinin oldukça ilginç bir hikayesi var.

Eski Alemdar tesisindeki ilk distilasyon tesisinin kurulumu, 1990’lı yıllarda Feld&Hahn isimli Alman bir şirket tarafından yapılmıştı. Cargill, 2014 yılında Alemdar Kimya’yı satın aldığı anda, Dilovası Tesisi’nin distilasyon kısmının montajı henüz yapılmamıştı.

Satın alma gerçekleştiğinde üretimin taahhütlerinden birisi de montajı yapılmamış distilasyon ünitesinin faaliyete geçirilmesi, distile yağ asidi üretimi yapılmasıydı. Bu nedenle Nisan ayındaki satın almanın hemen ardından Temmuz 2014’te distilasyon ile ilgili ilk planlamalar yapılarak, Alemdar zamanındaki tesiste ilk kurulumu gerçekleştiren Almanya merkezli Feld&Hahn isimli firma ile temasa geçilmeye çalışıldı.

Ancak bu noktada kötü bir sürprizle karşılaşıldı. Feld&Hahn firması zaman içinde kapanmıştı. İyi haber ise firmadan ayrılan bazı isimlerin yeni bir şirket kurmuş olmalarıydı. Hemen şirket ile temasa geçildi ve gerekli yazışmalar yapıldı. Yıllar önce mühendisliğin ilk yıllarında Alemdar Tesisi’nde kurulumu yapan kişiye ulaşıldı. Yine aynı kişi 25 sene sonra olgunluk döneminde son teknolojik eklemeler ile kurulumu tekrar yaptı.

### Zoru başardılar!

Cargill Türkiye’nin Gebze 5. Kimya Organize Sanayi Bölgesi’ndeki Endüstriyel Ürünler Üretim Tesisi’nde Mart 2015’te başlayan distilasyon tesisinin montajı, Ocak 2016 tarihine kadar devam etti. Pre-cut kolonunu kapalı olan bir sisteme dahil etmekte zorluk yaratsa da, montaj büyük bir başarı ile gerçekleştirildi ve ilk distile yağ asidi üretimi 20 Ocak 2016 tarihinde yapıldı.

Projenin Mühendislik Müdürlüğü’nü Öcal Altunbulak yürütürken, Fabrika Müdürü Mert Özerdem, İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Egemen Koç ve Üretim Müdürü Serdar Kabadayı da distilasyon tesisinin faaliyete geçmesinde birlikte çalıştılar. Ekip, Cargill Hindistan Tesisi’nden ilham alınarak dizayn edilen pre-cut kolonu sayesinde, daha önce 3 kez distile edilerek ulaşılan kaliteyi tek seferde yakalamayı başardı.

Türkiye’de bu teknoloji ile distile yağ asidi üreten başka bir firmanın olmaması, tesisin kurulumunun Cargill Türkiye’nin tarihine gurur veren bir kilometre taşı olarak eklenmesini sağladı.

Cargill’in 4 milyon dolar yatırımla hayata geçirdiği distilasyon tesisinde hali hazırda 5 farklı çeşit ürün üretiliyor.





## Turyağ, yeni ürünleriyle IBATECH'te yerini aldı!

Endüstriyel ve pastacılık yağlarının köklü markası Turyağ, 2014 yılında bünyesine katıldığı küresel gıda bileşenleri üreticisi Cargill çatısı altında ilk sektörel fuar katılımını IBATECH 2016 İstanbul Fuarı ile gerçekleştirdi. Geliştirilmiş formülleriyle müşterilerle buluşan Turyağ Fritöz ve T-Özel'in yanı sıra, Turyağ kızartmalık yağlar ürün grubunun yeni üyesi Turyağ Şerbetlim de ilk kez IBATECH fuarında beğeniye sunuldu.

Turyağ'ın tecrübeli ustaları tarafından fuar süresince canlı canlı uygulanan ve taze taze fuar ziyaretçilerine ikram edilen boyoz, kuru poğaçça, limonlu mekik, çerkes tatlısı gibi sayısız lezzet, konuklardan büyük ilgi gördü.

Bu yıl 100. yaşını kutlayan Turyağ, 2014 yılında bünyesine katıldığı Cargill çatısı altında ilk sektörel fuar katılımını, Nisan ayında gerçekleştirdi. Turyağ'ın yeni ürünlerle çıkarma yaptığı IBATECH 2016, 9. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı, İstanbul Fuar Merkezi CNR Expo'da 14-17 Nisan 2016 tarihleri arasında yapıldı.

100. yaşını yeni ürünlerle IBATECH Fuarı'nda kutlamaya başlayan Turyağ, yaklaşık 120 metrekare büyüklüğündeki standıyla IBATECH Fuarı'nda sektör profesyonelleriyle buluşurken, fuarın ilk gününde standı ziyaret eden Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçioğlu, "2015'te Cargill'in 150. yılını kutladık. Ne mutlu ki bu yıl da Turyağ'ın 100. yılını kutluyoruz" dedi.

Turyağ'ın yerel pazar tecrübesi ve köklü bilgi birikiminin Cargill'in küresel çaptaki araştırma & geliştirme yetkinlikleriyle buluşmasının yarattığı sinerji ile sektöre yeni bir soluk getirdiğinin altını çizen Tarakçioğlu, "Müşterilerimize katma değer yaratabilmek en önemli önceliğimiz. Bu doğrultuda hem mevcut ürün portföyümüz üzerinde iyileştirme ve geliştirme çalışmaları yapıyor, hem de piyasaya sunduğumuz yeni ürünlerle pazara alternatif çözümler sunuyoruz" diye konuştu.

Fuar süresince hem geleneksel tatlar hem de yenilikçi uygulamaların sergilendiği Turyağ standı ziyaretçilerden yoğun ilgi görürken, geliştirilmiş yeni formülleriyle müşterilerle buluşan Turyağ Fritöz ve "100. yıla özel T-Özel" sloganıyla yeniden lansmanı yapılan T-Özel'in yanı sıra, kızartmalık yağlar grubunun yeni üyesi Turyağ Şerbetlim de, ilk kez IBATECH 2016 İstanbul'da beğeniye sunuldu.







**İnanç Işık**  
Cargill Gıda METNA Segment Lideri

## Bir yılda 20'ye yakın yeni ürün

“Sektör profesyonellerini buluşturan en önemli mecralardan biri olan IBATECH'te değerli iş ortaklarımızla bir araya gelmekten mutluluk duyuyoruz. Hedefimiz müşterilerimizin tedarikçisi olmaktan öte çözüm ortağı olmak ve sürdürülebilir ticari ilişkiler kurmak.

Turyağ, son dönemde bitkisel yağ pazarında en çok ürün geliştiren markalardan biri haline gelmiştir. Son bir yıl içinde pastacılık ve endüstriyel yağlar ürün gruplarında 20'ye yakın yeni ürün geliştirdik. Gerek ürün gerek süreç geliştirmeye yönelik yatırımlarımız devam ediyor.”



### IBATECH 2016 İstanbul Fuarı

Asya, Avrupa ve Afrika'dan sektör profesyonellerini İstanbul'da buluşturan IBATECH 2016 Fuarı, 114 ülkeden 74.563 ziyaretçiyi ağırladı. Fuar, katılımcı sayısı bakımından da 18 ülkeden toplam 366 şirketle rekor bir sayıya ulaştı.

Türkiye'de 6 milyar doların üzerinde pazar payına sahip unlu mamuller sektörü profesyonellerinin buluşma noktası olan fuar, fırıncılık ve pastanecilik makineleri ile dondurma ve çikolata üretimi teknolojileri alanında, Türkiye pazarında ve tüm Avrasya bölgesinde sektörünün en önemli etkinliği durumunda.

# Küresel Gıda Güvenliği Endeksi ve Beslenme Raporu

Gıda güvenliğinde 113 ülke arasında Türkiye 45. sırada!

Türkiye'nin beslenme ve gıda güvenliğinde küresel boyuttaki konumu, iki önemli yayınlara ortaya kondu. Uluslararası Gıda Politikaları Araştırma Enstitüsü'nün 2016 Küresel Beslenme Raporu, beslenme notumuzun orta olduğunu gösterdi. Türkiye, Küresel Gıda Güvenliği Endeksi 2016'da ise 113 ülke arasında 45'inci sırayı aldı.

Economist Intelligence Unit (EIU) tarafından geliştirilen Küresel Gıda Güvenliği Endeksi, 113 ülkenin tarım alanındaki yatırımlarını, iş birliklerini, politikalarını ve etkilerini 28 farklı gıda güvenliği göstergesine göre ölçümlüyor ve Ulaşılabilirlik, Uygunluk ve Kalite&Güvenlik başlıkları altında gıda güvenliğine dair gelişmelerini ortaya koyuyor.

Küresel Gıda Güvenliği Endeksi 2016'ya göre; ülkeler genelinde gelir seviyesinin artması, global ekonomideki iyileşme ve gıda fiyatlarının düşmesine bağlı olarak 113 ülkenin genel notu, geçen yıla kıyasla 0,6 puan artış göstererek 57,3'e yükseldi. Sıralamada ilk üç 86,6 puanla ABD, 84,3 puanla İrlanda ve 83,9 puanla Singapur şeklinde oluştu.

## Türkiye'nin en güçlü alanı "Kalite & Güvenlik"

Küresel Gıda Güvenliği Endeksi'nde puanı 2015 yılına göre 0,5 puan azalan Türkiye, 113 ülke arasında 45'inci oldu. En yüksek skoru 69,9 puanla Kalite&Güvenlik alanında elde eden Türkiye, Ulaşılabilirlik alanında 1,0 puan ve Uygunluk alanında ise 0,2 puanlık bir düşüş yaşadı.

Türkiye, bulunduğu Orta Doğu ve Kuzey Afrika (MENA) bölgesinde ise 15 ülke arasında Ulaşılabilirlik alanında 8'inci sırada yer alırken, Uygunluk alanında 7'nci, en güçlü olduğu Kalite&Güvenlik alanında ise İsrail, Katar, Kuveyt ve Umman'dan sonra 5'inci sırayı aldı.

Gıda güvenliği konusunda güçlü yönlerinin; beslenme standartları, gıda güvenliği, küresel açlık sınırı altında yer alan nüfus oranındaki iyileşmeler, gıda güvenliği programlarının varlığı ve çiftçi finansman programlarına ulaşılabilirlik kategorileri olduğu görülen Türkiye, geçtiğimiz yıla göre kentsel emilim kapasitesi ve GSYH kategorilerinde de iyileşme kaydetti.

## Küresel Beslenme Raporu ve Türkiye

Uluslararası Gıda Politikaları Araştırma Enstitüsü (International Food Policy Research Institute - IFPRI), "Etkili Taahhüt: Kötü Beslenmeyi 2030'a Kadar Bitirmek" başlıklı 2016 Küresel Beslenme Raporu'nu yayınladı. Rapor; BM Gıda ve Tarım Örgütü, Dünya Sağlık Örgütü, UNICEF gibi örgütlerle çeşitli üniversiteler ve devlet organlarından bağımsız uzmanların bir araya gelmesi ile hazırlandı.

Kötü (yetersiz ve dengesiz) beslenmenin; çocuklarda yetersiz gelişim, ölüm ve fazla kilo, yetişkinlerde fazla kilo ve obezite, genel olarak vitamin ve mineral yetersizlikleri ile bunların sonucunda görülen diyabet, kalp hastalıkları ve bazı kanserler şeklinde tanımlandığı raporda, doğru beslenmenin sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin merkezinde yer aldığı ifade edildi.



Raporun en önemli bulgularından birisi, dünyanın kötü beslenmenin önlenmesi konusundaki hedeflerden sapsmış olması...

Mevcut taahhütlerin ihtiyacı karşılamadığı belirtilerek, sözlerin eyleme dökülmesi gerektiğine dikkat çekilen raporda, kötü beslenmenin engellenmesi için yatırımların artırılması, doğru veriler toplanarak doğru çözümlerin ortaya koyulması konusunda çağrı yapıldı.

Gıda üreticilerinin hedeflerin konulmasında ve beslenmenin yönlendirilmesindeki rolünün takdir edildiği raporda, ürünlerindeki tuz, şeker ve yağ içeriğini düşüren üretici sayılarına vurgu yapıldı.

## Türkiye'nin karne notu orta...

Küresel ölçekte beslenme tablosunu gözler önüne seren rapora göre, Türkiye'nin beslenme karne notu orta...

Yetersiz çocuk gelişimi sıralamasında %9,5 ile 132 ülke arasında en iyi durumdaki 28'inci ülke olan Türkiye'nin doğru yolda olduğu ve ilerleme kaydettiği not ediliyor.

İyi notlarımızdan bir diğeri çocuk ölümlerinde %1,7 ile 130 ülke arasında en iyi durumdaki 21'inci ülke olmamız.

Ülkedeki en büyük sorunlar olarak, kadınlarda kansızlık, obezite nüfustaki artış ve fazla kilo görülme sıklığı ifade ediliyor.

Türkiye'nin zayıf not aldığı konulardan biri ise 5 yaş altı obezite oranı. Türkiye'nin %10,9 görülme sıklığı ile 126 ülke arasında 101'inci sırada olmasının yanında bu konuda herhangi bir gelişme sağlanmadığı da raporun notları arasında.

Türkiye, yetişkinlerde fazla kilo sıralamasında (en iyiden en kötüye) ise 190 ülke arasında 169'uncu (%66,3 görülme sıklığı), yetişkinlerde obezite görülme sıklığı sıralamasında 165'inci sırada (%29,5).

Diyabet görülme sıklığı ise %13,4. Bu Türkiye'yi 190 ülke arasında 154'üncü sıraya yerleştiriyor. Bu kategorilerin üçünde de Türkiye'nin hedeflerden uzaklaşan bir rotada olduğu ifade ediliyor.

Ülkemizdeki bir diğer ciddi sorun 40 yaş altı kadınlarda özellikle de doğurganlık dönemindeki kadınlarda kansızlık görülme sıklığı (%28,8). Bu kategoride 185 ülke arasında 122'nci sırada yer alan ve hedeften giderek uzaklaştığı vurgulanan Türkiye, bebek emzirme sıralamasında ise 141 ülke arasında 90'inci oldu.

Dünya Sağlık Örgütü'nün anne, bebek ve çocuk beslenmesi hedefleri yönündeki ilerlemeleri inceleyen rapor, birçok ülkenin 5 yaş altı obezite konusunda doğru yolda olduğunu gösterirken, yetişkinlerde obezite ve fazla kilo konusunda ise neredeyse bütün ülkelerin doğru rotadan uzaklaşmış olduğunu ortaya koydu.



## Cargill çalışanları bir gün değil her gün gönüllü

Cargill Gıda Türkiye çalışanları, Cargill'in her yıl düzenlediği Earth Day Every Day küresel etkinliği ile Özel Sektör Gönüllüleri Derneği'nin liderliğinde dört yıldır Türkiye'de de kutlanan "Give & Gain 2016 Çalışan Gönüllülüğü" etkinliğine bu yıl üç ayrı ilde üç farklı etkinlik ile katıldılar.

Dünyanın korunması ve geleceği için Cargill'in toplu bir efor yaratmak amacıyla başlattığı "Dünya Günü Her Gün - Earth Day Every Day", her yıl 22 Nisan Dünya Günü ile 5 Haziran Dünya Çevre Günü arasındaki dönemde dünya üzerinde faaliyette bulunduğu her lokasyonda çeşitli etkinlikler ile kutlanıyor. Cargill çalışanları kendi bölgelerindeki yerel çevre sorunlarının çözümünde gönüllü projelerde çalışırken, her yıl dünya için önem arz eden bir sorun odağında bilinçlendirme, kalıcı çözümler geliştirme ve yerel toplumlar ile birlikte çalışanların destekleyeceği projeler geliştiriyor. Projelerden iyi örnekler tüm çalışanlarla ve yerel halklarla paylaşılırken, Cargill; dünyanın geleceği için daha etkili ve çözümsel yaklaşımlar ortaya koyan dünya üzerindeki örnek çalışan profili ile dikkat çekmeye devam ediyor. Öyle ki bu yıl Cargill Türkiye'deki toplam 47 gönüllü çalışan, 195 gönüllü öğrenci ile çalışarak 513 gönüllülük saatine imza atarken dünya genelinde "su" odaklı sayısız proje gerçekleştirdi.

### Bursa Gönüllüleri Cargill Hatıra Ormanı'nda buluştu

Fıstık çamlarından oluşan Bursa Orhangazi'deki Cargill Hatıra Ormanı, 9 Mayıs'ta özel bir etkinliğe ev sahipliği yaptı. Cargill Gönüllü Koçları ve Orhangazi Meslek Lisesi öğrencileri düzenledikleri etkinlikle, iki önemli güne birden hizmet eden çalışma gerçekleştirdiler. Etkinlik aynı zamanda Özel Sektör Gönüllüleri Derneği'nin Meslek Lisesi Koçları Programı'nın Sorumlu Vatandaşlık çalışma konusuna da uygulama alanı yarattı. Öğrencilerin Cargill Bursa-Orhangazi Fabrikası'na gelmesiyle başlayan programda ilk olarak Cargill tanıtımı yapıldı. Üretim prosesleri hakkında bilgi verilmesinin ardından öğrenciler uygulamalı Çevre ve İş Sağlığı Semineri'ne katıldılar. Fabrika yemekhanesinde yenilen öğle yemeğinden sonra Kestirimci ve Önleyici Bakım Semineri'ne geçildi. Eğitim sürecinin tamamlanmasından sonra saat 15.00'te Cargill Hatıra Ormanı'na hareket edildi. Burada 33 öğrenci ve 15 Cargill Gönüllü Çalışanı, tek tek tüm ağaçların bakımını ve sulama işlerini yaptılar. Büyük bir özenle ağaç dipleri çapalandı, kuruyan fidanların yerine yenileri dikildi ve ormandaki ağaçların sulaması yapıldı.

### Çiftçi Cargill ile her zaman kazançlı

"Çevre ve Su" temalı etkinlikte ağaçların sulanması için Yeni Gürle Köyü'nde bulunan ve geçtiğimiz yıl çiftçilerin ilaçlama ve sulama suyu olarak kullanmaları için Cargill tarafından yaptırılan betonarme arazi sulama havuzu kullanıldı.

Yaklaşık 10 bin dolara inşa edilen sulama havuzundan 200 kadar çiftçi yararlanıyor. Çiftçiler sulama havuzu sayesinde eskiden 30 dakikada dolan traktörlerini her seferinde ekstra yakıt harcamadan 3 dakikada dolduruyorlar. Çoğu çiftçi traktörüne günde 2-3 tanker su dolduruyor. Her çiftçi bir sezonda yaklaşık 50 kez sulama havuzunu kullanıyor. Yeni Gürle Köyü'nde zeytin ve meyve bahçeleri başta olmak üzere yılda 500 dönümlük arazi sulanıyor. Havuz sayesinde her çiftçi yılda 22,5 saat (3 iş günü) zaman kazanıyor ve 500 TL civarında tasarruf yapmış oluyor.



### Balıkesir çalışanları dünya için biz de gönüllüydük dedi

Cargill Balıkesir Turyağ Fabrikası'ndan 5 gönüllü, 23 Nisan Şehit Deniz Göçkün İlköğretim Okulu 3. Sınıf öğrencileri için geri dönüştürülebilir atıklar, çevrenin korunması ve dünya için suyun önemi gibi konularda bilinçlendirme çalışması yaptılar. Cargill gönüllüleri, yaptıkları sunumda öğrencilere ilgi çekici detaylı bilgiler aktardılar. Sunumu dikkatlice izleyen öğrenciler sorular sordular ve gönüllü abi ve ablaları ile hem öğrendiler hem de keyifli vakit geçirdiler. Çalışmaya okuldaki yedi üçüncü sınıftan toplam 154 öğrenci ve öğretmenleri katıldı.

Etkinlik öğretmenlerin Cargill'e teşekkürleri ile son bulurken, Cargill çalışanları da okuldaki her sınıfa verilmek üzere kitap setleri hediye ettiler. TÜBİTAK kitapları arasından seçilen ve yapılan çalışmayı destekleyen; çevremiz, dünyamız, atıklar ve geri dönüşüm konulu kitaplar öğrenciler tarafından oldukça beğenildi. Sınıf kitaplıklarına armağan edilen kitaplardan okuldaki toplam 786 öğrenci yararlanabilecek.

### İstanbul gönüllüleri TİDER için çalıştı

Temel İhtiyaç Derneği (TİDER) ile Cargill çalışanları, Give & Gain 2016, Çalışan Gönüllülüğü Haftası'nda Maltepe'de bulunan Destek Market'i çocuklar ve ihtiyaç sahipleri için daha tercih edilir bir mekana dönüştürmek adına yeni bir iş birliği yaptı. Destek Market içerisindeki bir bölüm, aileler alışveriş yaparken çocukların rahat ve kaliteli zaman geçirebilmeleri için çocuk oyun alanı haline getirildi.

Alanın duvar ve zemin dekorasyonu, oyuncak ve kitap raflarının monte edilmesi ve Cargill İstanbul Merkez Ofis çalışanlarının kendi aralarında topladıkları oyuncak ve kitapların oyun alanına, giysilerin ise giyecek reyonuna yerleştirilmesi gibi işler TİDER ve Cargill çalışanları tarafından yapıldı. Cargill'in Özel Sektör Gönüllüleri Derneği - Meslek Lisesi Koçları Programı dahilinde birlikte çalıştığı Dilek Sabancı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi 10. Sınıflarından 8 kişilik öğrenci grubu da, "Sorumlu Vatandaşlık" konulu koçluk eğitimi uygulaması için gönüllü olarak oyun alanı çalışmasına destek verdiler. Öğrenciler montaj ekibine, raf yerleştiren reyon ekiplerine ve hatta çay şeker gibi gıdaların paketleme işlerine de yardımcı oldular.

Oyun alanının açılışına katılan TİDER Yönetim Kurulu Başkanı H. Serhan Süzer, "Destek Market hem aynı yardımlar hem de destek İK programı ile Maltepe'de başarıyla varlığını sürdürüyor. Bu da bizlere ilerleyen dönemler için kuvvet ve heyecan veriyor. Bu heyecanı bizimle paylaşan ve ihtiyaç sahibi ailelere anlamlı bir destek daha veren Cargill'e ve tüm çalışanlarına teşekkür ederim" dedi. Serhan Süzer konuşmasının ardından TİDER'in desteklerinden dolayı Cargill'e ve çalışanlarına teşekkürlerini ifade eden plaketi Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Kurumsal İlişkiler Direktörü Dr. Ediz Aksoy'a takdim etti. Ediz Aksoy ise; "Cargill kültürü, çalışanların gönüllü faaliyetlerine destek olmayı gerektirir. Bizler böylesi önemli zamanlarda dünya üzerinde Cargill'in faaliyette bulunduğu her yerde çalışanlarımız ve yerel halkla birlikte gönüllü sosyal sorumluluk projeleri geliştiririz. Özel Sektör Gönüllüleri Derneği'nin 4 yıldır Türkiye'de de kutlanmasına vesile olduğu 'Çalışan Gönüllülüğü Haftası'nda TİDER'in çocuklar yararına geliştirdiği oyun alanı projesine destek olmaktan mutluluk duyduk. Gönüllü katılımları ile bu oyun alanının çocuklar için eğitici ve öğretici bir mekan olmasına destek veren tüm Cargill çalışanlarına ve TİDER'e ben de teşekkürlerimi sunuyorum" şeklinde konuştu.



### Give & Gain Day, Çalışan Gönüllülüğü Haftası

Çalışan Gönüllülüğü Haftası, Cargill'in de üyesi olduğu Özel Sektör Gönüllüleri Derneği (ÖSGD) tarafından düzenlenen; özel sektör çalışanlarının tecrübelerini, becerilerini ve zamanlarını toplumun ihtiyaçları doğrultusunda gönüllü olarak değerlendirdiği ve STK'lar ile çeşitli iş birlikleri gerçekleştirdikleri ve birlikte gönüllülüğü kutladıkları bir hafta. Hafta boyunca gerçekleştirilen çalışmalar, ÖSGD'nin de katılımcılarından olduğu Business in the Community'nin (BITC) Give&Gain Day / Global Çalışan Gönüllülüğü Günü kapsamında da paylaşıldı.

Give & Gain Day / 9-15 Mayıs Çalışan Gönüllülüğü Haftası 2016'da; 24 şirketten, 1.623 gönüllünün katılımı, 14 STK ve 9 kurumun iş birliğiyle 44 proje ve etkinlik gerçekleştirildi, 12.593 kişiye ulaşıldı.

Beş yılın sonunda ise 64 şirketten 6.160 gönüllü şirket çalışanı 28 STK iş birliği ile 113 proje gerçekleştirdi ve toplam 30.699 kişiye ulaşıldı.

## Cargill, Dünya Kaynakları Enstitüsü (WRI) ile ortaklığa imza attı

**Cargill ve Dünya Kaynakları Enstitüsü (WRI), ormansızlaşma ve susuzluk risklerini daha iyi değerlendirebilmek için iki yıllık bir anlaşmaya attıkları imza ile birlikte çalışarak dünya için değer yaratacaklarını duyurdular.**

WRI'nın son teknoloji araçlarının dünya genelinde tarım sektöründe kullanılabilmesi ortaklıktan hem Cargill hem de WRI fayda sağlayacak.

Cargill, WRI'nın dünya standartlarındaki haritaları, analitik araçları ve uzmanlığından faydalanırken; WRI, Cargill'in dünya genelinde 70 ülkede gıda ve tarım alanlarındaki çalışmalarından sağladığı küresel bilgilerden yararlanacak.

Cargill, ormansızlaşmayı ele almak için WRI'nın Kurumsal Danışma Grubu Küresel Ormanları İzleme Ortaklığı'na (Global Forest Watch Partnership); susuzluk risklerini ele almak için ise Aqueduct Alliance adlı su ortaklığına katıldı.

Cargill'in ormanları koruma çalışmaları başlangıçta, Paraguay'daki soya ve Endonezya'daki palm yağı olmak üzere iki emtia tedarik zincirlerine odaklanacak. Öncelikli alanların belirlenmesi ve şeffaflığın geliştirilmesinde oldukça önemli bir rol oynayacak olan Küresel Ormanları İzleme Ortaklığı, ormanlardaki değişiklikleri ölçmek için uydu teknolojilerini, tedarik zinciri bilgilerini ve yeni analitik metotları kullanıyor.

Cargill Paraguay'da, Atlantik ormanlarında 3.000'den fazla çiftçiyle çalışıyor ve 2009 yılından beri bölgede sürdürülebilir soya programı yürütüyor. WRI'nın analizleriyle, soyanın daha sorumlu bir biçimde kaynaklandırılabilmesine yardımcı olmak için Paraguay ve Latin Amerika civarında ormansızlaşma riski olup olmadığı değerlendirilecek.

Cargill, 2020 yılına kadar yüzde 100 şeffaf, izlenebilir ve sürdürülebilir palm tedarik zinciri oluşturmayı hedefliyor. Küresel Ormanları İzleme Ortaklığı, her bir palm yağı tesisi ve imtiyazlarını ayrı ayrı inceleyerek ormansızlaşma riskinin değerlendirilmesi ve tedarik zinciri politikalarının uygulanmasında önemli bir rol oynayacak. Ortaklık tarafından yayınlanan ormanlar hakkındaki uyarılar, ormansızlaşma riskinin daha çabuk değerlendirilmesinde ve kaynaklandırma kararlarının bu doğrultuda verilmesinde faydalı olacak.

Dünya genelinde şirketler; kuraklık, sel ve su tedariki değişkenliği gibi işletme ve tedarik zinciri riskleriyle karşı karşıya. Cargill ve WRI; ormanları korumanın yanı sıra su risklerini belirleme ve riskleri azaltmada da birlikte çalışacak. Böylece WRI, Aqueduct'teki veri ve göstergeleri iyileştirme ve su kaynaklı risk değerlendirmelerini geliştirme fırsatı yakalayacak.





## Cargill, 2020'ye kadar 1 milyon insana yardım edecek

**Küresel gıda ve tarım firması olan Cargill, sürdürülebilirlik, gıda güvenliği ve beslenme hedefleri için toplamda 13 milyon dolarlık bağış yapacak.**

Cargill; gıda güvencesi, sürdürülebilirlik ve beslenmenin ortak noktasına odaklanan programlar yoluyla, 15 ülkede 1 milyondan fazla insanın hayatını iyileştirecek bağışlar yapacak. Farklı sivil toplum kuruluşlarıyla ortaklıklar geliştirerek yapılacak bağışların toplamı, 13 milyon doları bulacak.

### **Sürdürülebilirlik, Gıda Güvenliği ve Beslenme**

Projeler kapsamında Brezilya'daki çiftçiler ve devlet kurumları, arazi yönetimini ve restorasyon çalışmalarını teşvik etmek amacıyla eğitilecek. Bu eğitim hem gıda üretimi hem de ormanların korunması için fayda sağlayacak.

Honduras'taki küçük toprak sahibi çiftçiler, bölgedeki okullara yerel olarak üretilmiş gıdalar sağlayacak. St. Paul, Minnesota, ABD'de bulunan, İspanyolca ve İngilizce eğitim verilen bir okuldaki çocuklar kendileri için gıda ürünleri yetiştirecek ve aileleri ile birlikte ağırlıkla bu ürünlerin kullanılacağı yemek tarifi kitapları yazacak.

### **Kalıcı değişim için özel sektör önemli!**

Cargill Kurumsal İlişkiler Başkan Yardımcısı Ruth Rawling, "İnsanlar ve toplumlar için gerçek bir fark yaratacak ölçeklenebilir çözümlere yatırım yapıyoruz. Özel sektör, inovasyonu ve ekonomik gelişimi hızla başlatarak, kalıcı değişimin önünü açabilir" ifadelerini kullandı.

Rawling, Cargill'in çalıştığı yerlerdeki insanlara katkıda bulunmaya kararlı olduğunu, bununla birlikte en önemli sosyal etkilerin bir kısmının her gün yapılan işler sayesinde elde edildiğini de göz ardı edemeyeceklerini sözlerine ekledi.

Cargill ve Cargill Foundation tarafından onaylanan bağışlar 20'nin üzerinde ortağı kapsıyor. Bağış yapılacak olanlar arasında küresel sivil toplum kuruluşları ve yerel gıda ve beslenme destek programları var. Bağışlara yönelik özel planlar, yakında son halini alacak.

Bu ortaklıklar, sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik etmek, çiftçiler için piyasa erişimini ve üretkenliği arttırmak, çocukluk beslenmesini ve eğitimi desteklemek ile gelir seviyesinin düşük olduğu topluluklarda sağlıklı beslenmeyi geliştirmek ve beslenmeye bağlı sağlık sorunlarını önlemek alanındaki kalıcı projelere odaklanacak. Diğer bağışlar ise umut vadeden yeni yaklaşımların test edilmesi amacıyla kullanılacak.

### **Bağış yapılacak kuruluşlardan bazıları;**

**CARE USA:** Cargill; Gana, Fildişi Sahili, Honduras, Guatemala, Nikaragua ve Mısır'da toplum tarafından yönlendirilen gıda güvencesini ve sürdürülebilir yaklaşımları desteklemek için, CARE ile olan mevcut ortaklığının kapsamını genişletecek. Ortaklığın Kosta Rika ve Endonezya'yı da kapsamına alması bekleniyor.

**The Nature Conservancy:** Örgüt; Brezilya, Paraguay ve ABD'de yaptığı çalışmalarla, tarımsal üretimi desteklerken doğayı koruma çalışmalarını da güçlendiren projeler yürütüyor. Cargill, ormansızlaşma sorununu önlemeye yönelik sözlerini desteklemek için bu projelere finansman sağlayacak.

**Heifer International:** Ortaklık, Çin'de bulunan ve kadınlar tarafından yönlendirilen ailelere ait kümes hayvanları çiftliklerinin büyümesi için finansman sağlayacak. Söz konusu 450 çiftçi aile eğitim alacak ve Cargill Hayvan Beslenme Birimi'nin bölgedeki uzmanlığına erişim olanağı elde edecek.

**Feeding America:** Ülkenin en büyük açlık yardım kuruluşu, yenilikçi yerel gıda tedariki modellerini geliştirmek; protein, meyve ve sebze gibi besleyici gıdalara erişimi arttırmak ve toplum sağlığı ve beslenme programlarını desteklemek için üye gıda bankalarına yatırım yapacak.

**Second Harvest Heartland:** Cargill'in merkezinin yer aldığı Minnesota Eyaleti'nde, her 6 çocuktan 1'i gıda güvencesinden yoksun. Bu program, beslenme programlarına katılımı teşvik ederek ve taze gıdalara erişimi artırarak düşük gelir seviyesine sahip aileleri ve çocuklarını destekleyecek.



**Birleşik Arap Emirlikleri Bölge Ofisi**

Jumeirah Lakes Towers  
Saba Tower1, 23<sup>rd</sup> 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 2-6<sup>th</sup> 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**

Cargill Algeria E.U.R.L.,  
32 rue Hadj Ahmed Mohamed  
Hydra 16405 Algeria  
Tel: +213 (0) 21 606 389 / +213 (0) 21 606 454  
Faks: +213 (0) 21 606 454