

Cargill Türkiye

CargillHaberler

Eylül 2014

- İleriye bakmak
- Yan haklarınızı nasıl alırdınız?
- Sodyumsuz tuz çözümleri
- Sohbet: Muharrem Cumbul

41 kere maşallah!

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





18

Güncel

Cargill 2014 Mali Yılı Yıllık Raporu'nu yayınladı.

26

**Sohbet**Başak Gıda Yönetim Kurulu Üyesi
Muharrem Cumbul

30

İK

İş dünyasının yan haklar konusunda güçlü şirketleri arasında bulunan Cargill Türkiye, CEP uygulamasıyla bir adım daha öne geçti.



Cargill Esnek Paket

bu sayıda

03 Cargill Türkiye'den

- Değişimin ortasında değişmezlik

04 Aktüel

- Turyağ'ın ilk desteği eğitime oldu.

- Orhangazi iftarda buluştu.

- OGESED'li şampiyon basketbolcular fabrikayı gezdi.

06 Dünyadan

- Cargill ve Copersucar'dan yeni ortaklık

- Regensure®, GRAS sertifikası aldı.

- Cargill'den 45 milyon dolarlık yeni tesis

08 Kapak

- 41 kere maşallah!

18 Güncel

- Küresel gıda zinciri dünyanın büyüyen talebini nasıl karşılayacak?

22 Gündem

- Sodyumsuz tuz çözümleri

26 Sohbet

- Başak Gıda'nın 46 yıllık markalaşma serüveni

30 İK

- Cargill Esnek Paketi (CEP)

32 İK

- "Randstad Global Award 2014"



22

**Güncel**

Cargill, çeşitli gıda kategorileri için özel çözümlerin yanı sıra müşterilerine, tuz ve sodyum oranı azaltılmış bir dizi ürün sunuyor.

32

**İK**

Cargill, dünyanın "En beğenilen ve çalışılmak istenen" şirketleri arasında

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş. Adına
Sahibi ve Yayın Müdürü
Mustafa Muzaffer SayınataçYazı İşleri Müdürü
Songül Yılgin
Songul_Aras@cargill.comYayın Ekibi
Cenan CelebciYönetim Yeri
Bağlarbaşı, Kısıklı Caddesi
Sarkuysan Ak İşmerkezi
No: 4-A Blok 8-9-10-11
34662 Üsküdar / İstanbul
Tel: 0 216 554 18 00
Faks: 0 216 651 24 17Baskı
Elma Teknik Basım, Matbaacılık
Çatal Sokak No:11/A
Maltepe - Ankara
Tel: 0 312 229 92 65
Faks: 0 312 231 67 06Yayın Türü
Yaygın, süreliYayın Tarihi
15 Eylül 2014

08

Kapak

"Cargill'i anlatmak..." mottosuyla çıktığımız yolda 41. sayıya ulaştık.



Türkiye’de üretilen ilk ve tek by-pass yağı

Tüketicilere ürün bulunabilirliği ve hızlı teslimat açısından avantajlar sağlayan Cargill P70 BY-PASS YAĞI, 150 yıllık bir kuruluş olan Cargill’in Türkiye’de yaptığı yeni yatırımla şimdi Gebze Alemdar Tesisleri’nde üretiliyor.

BY-PASS YAĞI

Geviş getiren hayvanlar için geliştirilen by-pass yağı yüksek oranda sindirilebilen konsantre bir enerji kaynağıdır.

- Süt hayvanlarında süt verimliliğini artırır.
- Daha sağlıklı süt yağı içeriği sağlar.
- Doğurganlık oranlarında iyileşme sağlar.



Cargill

Değişimin ortasında değişmezlik

CargillHaberler’in 41. sayısı ile karşınızda olmaktan büyük keyif alıyoruz. Bu özel sayıyı, Cargill’in 2014 Mali Yılı Yıllık Raporu ile karşıladık. Raporun bir bölümü, geride kalan mali yılın rakamsal boyutunu ortaya koyuyor: 134,9 milyar dolar gelir, 1,87 milyar dolar net kar ve 3,77 milyar dolar faaliyetlerden elde edilen nakit para. Bu finansal verilerin yanına, dünya çapında 3 milyar doları aşan yatırım rakamını da koymak gerekiyor. Kısa süre önce bünyemize kattığımız Turyağ ve Alemdar Kimya şirketleri de raporun yatırımlara ayrılan bölümünde kendilerine yer bulmuş durumdalar.

Raporun bir bölümünde, küresel gıda zincirine ilişkin değerlendirmelere yer veriliyor. Buna göre; artan tarımsal verimlilik ve daha fazla mahsule bağlı olarak gıda, son elli yılda tüm dünyada insanlar için daha da bollaşta, kullanışlı ve ekonomik hale geldi. Pek çok ülkede toplam hane halkı tüketim harcamasının bir payı olarak gıda harcamaları belirgin bir şekilde azaldı. Ancak dünya gıda üretiminin yalnızca yüzde 16’sı sınırları aşmakta. Dikkatlerden kaçan bu husus, bazı ülkeler için yerel üretim eksikliği yaşandığı zamanlarda öne çıkarken, bol tarımsal kaynaklara sahip olmayan ülkeler için her zaman önemli oldu.

Önümüzdeki zorluklara ilişkin öngörüler de var



raporda. Örneğin; küresel gıda zincirindeki tüm iyileşmelere ve önceki döneme göre aç insan sayısındaki azalmaya karşın, halen 805 milyon insan kronik açlıkla yüz yüze. Bunun yanında gıdaya olan talep giderek artıyor. Dünya daha fazla kentleşiyor, orta sınıf büyüyor, talepler farklılaşıyor.

Raporda dünyanın artan nüfusu besleyebileceğine olan inancına vurgu yapılırken; Cargill’in 2014 yılında da gıdanın daha bol, erişilebilir, güvenli ve besleyici hale gelmesine yardımcı olmada; gıda zincirinde sürdürülebilir ve sorumlu uygulamaları desteklemede önemli rol oynadığı kaydediliyor.

Bize göre raporun en önemli vurgusu şu: “Cargill, dünyanın gelecekteki zorluklarıyla başa çıkabilmek için bir değişimin içerisinde olsa da iş yapış biçimini belirleyen Cargill Yol Gösterici İlkeleri’ne her zaman sadık kaldı.”

Biz, ticaretten sosyal sorumluluğa, ilkelerimize olan bağlılığımızla gerçekleştirdiğimiz birçok faaliyeti, bu 41 sayıda sizlerle paylaştık; önümüzdeki sayılarda da paylaşmaya devam etmeyi ümit ediyor, “aman, nazar değmesin!” diyoruz. Çünkü size anlatacağımız daha pek çok yenilik ve gelişme var.

Esen kalın.

Orhangazi iftarda buluştu



Cargill'in geleneksel iftar yemeği, Orhangazi'yi buluşturdu. Orhangazi Mısır İşleme Tesisi yöneticilerinin Ramazan ayında düzenledikleri iftar yemeğinde ilçe protokolü, çeşitli oda, dernek ve kooperatiflerin yöneticileri, muhtarlar ve yerel basın bir araya geldi. Pınar Alabalık Tesisleri'nde

gerçekleşen yemeğin ev sahipliğini Cargill Gıda Türkiye Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mustafa Sayınataç ile Orhangazi Mısır İşleme Tesisleri Sorumlu Müdürü Cenan Celebci yaptı. Orhangazi'nin konuşulduğu iftar yemeği, İlçe Müftüsü Nihat Aktaş'ın duası ile son buldu.

Öte yandan Cargill, bu yıl da Ramazan'da ikram, yardımlaşma ve paylaşma geleneğini devam ettirdi. Bu mübarek aya özel hazırlanan erzak paketleri ihtiyaç sahiplerinin kendilerine ya da ihtiyaç sahiplerine her daim ulaşmayı görev edinmiş derneklere teslim edildi.

Cargill'in Orhangazi eğitimine destekleri devam ediyor



Cargill, yeni eğitim-öğretim yılına hazırlanan Ahmet Yesevi İlkokulu'nu unutmadı. Okulun ihtiyaçları arasında bulunan 40 adet pano ile birlikte, fax ve fotokopi işlemlerini de yapabilen gelişmiş bir yazıcı Okul Müdürü Erol Şanlıtürk'e teslim edildi.

Orhangazi'nin başarılı okulları arasında yer alan Ahmet Yesevi İlkokulu, 1993 yılında kuruldu. 1993 yılının Hoca Ahmet Yesevi yılı olması dolayısıyla okula, bu ünlü Türk âliminin adı verildi.

18 dersliğe, 1 fen laboratuvarı ve kütüphaneye sahip okulda 262 öğrenci eğitim görüyor.

OGESED'li şampiyon basketbolcular fabrikayı gezdi

Cargill Gıda Türkiye Orhangazi Mısır İşleme Tesisleri, Bursa Basketbol Ligi 2013-2014 sezonunu şampiyon olarak tamamlayan OGESED'li (Orhangazi Gençlik ve Spor Eğitim Derneği) oyuncuları ve yöneticileri ağırladı. Fabrika Sorumlu Müdürü Cenan Celebci'nin konuğu olan şampiyon sporcular, fabrika turunun ardından öğle yemeği yedi.

OGESED'in çalışmalarını kurulduğu günden bu yana takip ettiğini söyleyen Celebci, kulübün basketbol dışında voleybol ve okçuluk branşlarında da Türk sporuna başarılı sporcular kazandırdığını vurgulayarak, şampiyon takımın yönetici ve sporcularını tebrik etti. OGESED bünyesinden yetişen Bandırma Banvit ve Genç Milli Basketbol Takımı'nın başarılı oyuncusu Metehan Akyel'in de daha evvel kendilerini ziyaret ettiğini hatırlatan Celebci, OGESED'in çalışmalarından gurur duyduklarını ve her zaman desteğe hazır olduklarını kaydetti. OGESED Başkanı İbrahim İnce ise amatör spor dallarında ilçe gençlerine fırsat vermeye çalıştıklarını söyledi. Celebci'nin kendilerine her zaman destek olduğunu ifade eden Başkan İnce, "Şayet, başarılı sporcuları ülkemize kazandırabiliyorsak, bu başarılarımızda kulübümüze



verilen desteklerin de katkısı var" şeklinde konuştu. Sporcuların fabrika turunda OGESED Yönetim Kurulu Üyesi Muharrem Değirmen de hazır bulundu.

Turyağ'ın ilk desteği eğitime oldu

Kısa bir süre önce Cargill Türkiye tarafından satın alınan Turyağ'dan, ilk destek eğitime geldi.

Satın alma işleminin ardından Cargill Türkiye merkez ofisine taşınan Turyağ yönetim ofisinin mobilyaları, Küçükyalı Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi'ne, 5 adet klima ise Ataşehir Dilek Sabancı Ticaret Meslek Lisesi'ne bağışlandı.

Küçükyalı Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi Müdürü Selami Çiçek, Cargill'e gönderdiği teşekkür yazısında; "Hami" projesi kapsamında öğrenci ve öğretmenlerin eğitim - öğretim işlerinde kullanmak amacıyla verilen büro malzemeleri ve mobilyaları desteği dolayısıyla teşekkürlerini



iletti. Eğitime 20 yıl önce başlayan Küçükyalı Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi, kısa bir süre

önce Türkiye Kaliteli Okullar yarışmasında 3'üncü olarak büyük bir başarıya imza attı.

Cargill ve Copersucar'dan yeni ortaklık

Cargill ve Copersucar, yüzde 50 eşit payla yeni bir şirket kurdu. Ağustos ayı içerisinde kuruluşu tamamlanan ve her iki şirketten bağımsız olarak faaliyet gösterecek olan şirkete Alvean ismi verildi.

Alvean, ham ve beyaz şeker üretecek, bunun yanında küresel pazarlama ve ticaretini yapacak.

Daha önce Cargill'in şeker birimini yöneten Ivo Sarjanovic, Alvean'ın yeni CEO'su oldu. Alvean'ın Operasyon Direktörü Soren Hoed-Jensen, yeni şirketin adının nereden geldiğini şu sözlerle açıkladı:

"Latince bir kelime olan albus kelimesinden türetilen 'Alvi', beyaz, dupduru anlamına gelir ve bizim, ortaklarımıza karşı ahlaklı ve kucaklayıcı olma konusundaki bağlılığımızı simgeliyor. Kelimenin sonundaki 'an' eki ise şeker piyasasının canlılığını ve dünya genelinde arz ve talep arasında tek bağlantı olma sözümüzü ifade eden hareket anlayışını ifade ediyor."

Ticari faaliyetlerini Cenevre merkezli yürütecek olan Alvean'ın, Bilbao, Hong Kong, Sao Paulo, Miami, Delhi, Moskova, Cakarta, Şangay, Bangkok ve Dubai'de ofisleri olacak.

BREZİLYA

Reb M patentlendi

Cargill ve Evolva Holding, 2013 yılı sonlarında fermantasyon tabanlı mükemmel bir tada sahip steviol glikozit üretmek için tasarladıkları geliştirme projelerinin, planlanan tarihten önce pilot ölçüğe taşındığını bildirmişti. Evolva Holding'den yapılan son açıklamada, geliştirme projesi kapsamında üretilen Rebaudioside M (Reb M) de dahil olmak üzere fermantasyon yoluyla verimli ve sürdürülebilir bir şekilde yeni nesil tatlandırıcı üretmek için yapılan patent başvurusunun yayımlandığı belirtildi.

Reb M, stevia yaprağının en lezzetli ve tatlı kısmını oluşturuyor ancak çok küçük bir bölümünden (%1'den daha az) elde ediliyor. Cargill ve Evolva, stevia yaprağından fermantasyon yoluyla üretimini gerçekleştirdiği Reb M sayesinde, müşteri beklentileri doğrultusunda istenen tatlılığı elde edebilecek.

Cargill Sağlık Sorumlu Başkan Yardımcısı David Henstrom, patent başvurusunun yayınlanmasının ardından şunları söyledi:

"Obezite oranının küresel olarak artmaya devam ettiği bu dönemde, en lezzetli steviol glikozit tatlandırıcılarından biri olan Reb M ile şeker miktarı azaltılmış bir dizi ürün oluşturma imkanı sunmak için gıda ve içecek üreticileriyle birlikte çalışıyoruz."

ABD

Regenasure®, GRAS sertifikası aldı

Cargill'in hayvan maması ve köpek, kedi ve atların yeminde kullanılmak üzere geliştirdiği Regenasure® glukozaminHCl, GRAS (Genel Olarak Güvenilir) sertifikası aldı. Veterinerlerden oluşan bağımsız bir bilirkişi heyeti, ürünün güvenliğini ve toksikoloji verilerini kapsamlı bir biçimde inceledi ve Genel Olarak Güvenilir kabul edildiğine dair olumlu bir bildiri yayınladı. Evcil hayvan gıda ve yem endüstrisi için uygun ve yalnızca Amerika'da üretilen Regenasure® glukozamin, GRAS kabul edilen ve tam olarak izlenebilen tek vejetaryen glukozamindir. Heyet, Regenasure® glukozaminin uygun kullanım koşulları altında köpek, kedi ve atlar tarafından güvenli bir şekilde tüketilebileceğini tespit etti.

Cargill Regenasure® Marka Yöneticisi Mike Fleagle: "Regenasure® glukozamin, on yılı aşkın süredir gıda takviyelerinin (insanlar için) ve fonksiyonel gıda pazarlarının değişmez bir ögesi olmuştur. Glukozaminin evcil hayvanların ortak sağlığı üzerindeki etkisi hakkında birçok bilimsel çalışma yapıldı. Bugünkü duyuru, hayvan maması üreticilerinin Regenasure® glukozamini evcil hayvan pazarına sattıkları ürünlerde güvenli bir şekilde kullanmalarını sağlayacak." dedi.

ABD

Cargill'den 45 milyon dolarlık yeni tesis

Cargill, Arkansas West Memphis'te 45 milyon dolar yatırımla soya fasulyesi, mısır, milo (bir sorgum çeşidi) ve buğday işleyecek yeni bir tahıl işleme ve nakliye tesisi kuracağını açıkladı.

Cargill'in Güney Nehir Bölgesi Tahıl Ambarı ve Çiftlik Merkezleri Bölgesel Müdürü Fred Oelschlaeger, West Memphis'in konumunun yüksek tonajda tahılla yüklü tırlar için erişimi kolay bir yerde olduğunu belirtti.

Çiftçilerin tahılı kolayca boşaltmasını sağlayan 3 kamyonluk kabul alanı, gemi tarafında ise 5 mavnaya kadar kabul etme kapasitesi olan tesiste, bir günde 8 mavnaya kadar yüklemeye yapılabilecek.

West Memphis Eyalet Senatörü Keith Ingram, yeni tesisin Arkansas'taki tarım sektörü için çok iyi olacağını söyledi. Ingram: "Yıllar geçtikte Arkansas'taki mısır ve soya fasulyesi üretimi arttı. West Memphis tahıl ambarı, bu ürünlere ilave bir pazar sağlayacak" dedi. West Memphis Belediye Başkanı William H. Johnson ise "Bu büyüklükteki bir yatırımın West Memphis gibi bir şehir üzerindeki potansiyel ekonomik etkisi heyecan verici ve bu şehir için gelecek vaat ediyor" şeklinde konuştu.

ABD

41⁰ kere maşallah

“Cargill’i anlatmak...” mottosuyla çıktığımız yolda 41. sayıya ulaştık. Dergimiz hızla akıp giden zamana tanıklık etmeye devam ederken, giderek daha büyük bir aileye dönüşen bizler, nice yeni sayılara sizlerle birlikte ulaşmak temennisiyle, “41 kere maşallah!” diyoruz. Aman nazar değmesin!.

Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu’nun; “Cargill Türkiye’nin resmi bundan birkaç yıl sonra çok farklı olacaktır.” açıklamasını yaptığında, takvimler, 2008 yılının Ocak ayını gösteriyordu. O yıl, Cargill’in Türkiye’deki 48’inci yılıydı ve şirket tarihinde yeni bir sayfa açıldı:

CargillHaberler yayın hayatına başladı.

Biz kimi zaman kendimizi anlattık bu sayfalar-da, kimi zaman da bizi anlattılar. Sonra da duyanlar, duymayanlara... Bizi sektördeki ilk yılları-mızdan beri tanyan ve ilk sayılarımızdan birine konuk olan Yeşiller Gıda’nın ihtiyar delikanlısı Hüseyin Yeşil şöyle diyordu:

“Cargill’den başka bir yerle çalışmayı düşün-medim. Kaliteden taviz vermediler. Bir de prensipler doğru olursa ve sebat edilirse, kazanılca-ğımı öğrendim ben Cargill’den.”

Mart 2009’a gelindiğinde, Murat Tarakçıo-ğlu’nun gözlerinde farklı bir mutluluğun ışıltılarını görmek mümkündü. Onu bu derece mutlu eden şey, Orhangazili öğretmenlerden gelen teşekkür mesajlarıydı. Tarakçıoğlu duygularını; “Bizi bu teşekkürlerden daha fazla mutlu edecek başka bir şey düşünmüyorum” sözleriyle ifade ediyordu. Eğitim alanında bugüne kadar gerçek-leştirdikleri projelerle Orhangazi’ye verdikleri

desteğin, hep bir yanıyla eksik kaldığı duygusunu içinde taşıdıkları-nı söyleyen Tarakçıoğlu; “Kurumsal so-syal sorumluluk çalışmalarımız çerçevesin-de, yarıyıl tatili sonrası öğretmenlerimiz için hazırladığımız sürpriz Öğretmen Odaları Projesi ile bu boşluğu doldurmaya çalıştık” demişti.

Orhangazi’nin kalkınmasıyla yakından ilgile-nen Cargill, daha önce de bir ilköğretim okulu ile tam donanımlı bir sağlık ocağı yaptırmış ve buraları her yıl günün gereklerine göre güçlendirmiş-ti. Yeni proje ile öğretmen odalarının teknoloji ile donatılarak öğretmenlerin rahat edebilecekleri konforlu mekânlar sunmak amaçlanmıştı. Baş-tan sona yenilenen öğretmen odalarında; LCD TV, bilgisayar, kablosuz internet, uydu anteni, oturma grubu, kütüphane, toplantı masası, sürekli çay ve kahve temin eden servis masası ve daha pek çok ayrıntı bulunuyordu.

Bu projenin ardından yerel bir gazetenin habere-rinde şunlar yazıyordu: “Orhangazi ilçesinde 6 okulun öğretmenler odasını yenileyen Cargill, öğretmenlerin takdirini kazandı”.

Bir başka sayımızda, “Bir an gözlerimi kapat-tım ve okunan bir kitabı dinlediğimi düşün-düm... İşte o an dünyaya açılan çok farklı bir kapı olduğunu algıladım” diyordu, Cargill Türkiye çalışması Özlem Korukçu.



Kapak

Görme Engelliler İçin Okuma Projesi Gönüllü-süydü Korukçu. Kendisi gibi gönüllü birkaç Car-gill çalışanıyla birlikte kitap okudukları bu süre-leri kayıt altına alıyordu. Çünkü bu gönüllü oku-yucular grubu, 150 saati tamamladıklarında Car-gill Gönüllülük Programı’na katılıyorlar ve böyle-ce, kendi gönüllülük katkıları dışında yine proje-ye verilmek üzere bu programdan belli bir miktar ödül almaya hak kazanmış oluyorlardı. Yani Car-gill, çalışana gönüllülük konusunda imkan sağ-larken, diğer taraftan da gönüllü olduğu projeye maddi destek vermeyi de ihmal etmiyordu.

Söze başlarken dedik ya; kimi zaman kendimi-zi anlattık, kimi zaman da bizi anlattılar. Cargill Haberler ise nasıl düşündüğümüzün ve nasıl yap-tığımızın bir aynası oldu her zaman. 41. sayımız-da sizlere, bu modern zaman öykülerinden derle-diğimiz bir seçkiyi sunuyoruz.

CargillHaberler, nasıl düşündüğümüzün ve nasıl yaptığımızın bir aynası oldu her zaman. Bazen akıllara, bazen de gönüllere dokunduk.

İlk sayımızda şöyle demiştik:

“İşimizi dosdoğru yapmayı sürdürüyoruz. Ülke-mizin geleceğine olan güvenimizi koruyoruz. Bu güvenle, bu topraklara yatırım yapmaya devam ediyoruz.”

Bugün bu sözümüzü doğrulayan geniş bir aile-ye sahibiz. Turyağ ve Alemdar Kimya’nın katkı-ıyla birlikte daha güçlü bir aile olduk.

Önümüzdeki sayılarda, bir yandan ailemizin yeni üyelerini sizlere daha yakından tanıtırken, diğer yandan yeniden yapılanan bir Cargill Türki-ye ile sizleri yepyeni bir ufuk turuna çıkaracağız. Bizi izlemeye devam edin!

Cargill Türkiye, Turyağ ve Alemdar Kimya’nın katılımıyla daha güçlü bir aile oldu. Biz, 41. sayımızda sizlere, geride bıraktığımız 40 sayıdan derlediğimiz bir seçkiyi sunarken, önümüzdeki sayılarda ailenin yeni üyelerini sizlerle tanıştırmak için de hazırlıklarımızı yapıyoruz.



◀ MURAT TARAKÇIOĞLU

"Cargill Türkiye olarak bize düşen, buradaki büyümeye Türkiye eksenli olarak katkı sağlamak olacaktır. Bu konuda en büyük avantajımız, nitelikli ve büyüme odaklı iş gücümüzdür."

HÜSEYİN YEŞİL - YEŞİLLER ▶

"Cargill, işçinin eğitimine çok önem verdi. Hatta maaştan daha fazla işçinin eğitimine para harcadılar. Sonuçta kaliteli mallar üreterek, bugünkü Cargill'i meydana getirdiler."



◀ "EVET" ÖDÜLÜ

Çalışanlarca geliştirilen, "Biyogaz Kullanılarak Elektrik Enerjisi Üretilmesi" ve Kapalı Çevrim Sıcak Su Devresiyle Isı Geri Kazanımı" projeleri, Orhangazi Mısır İşleme Tesisleri'ne 2008 Yılı Enerji Verimli Endüstriyel Tesisi (EVET) dalında birincilik getirdi.

ÖĞRETMEN ODALARI PROJESİ ▶

Orhangazi ilçe merkezinde bulunan Öğretmen Eyüp Topçu Anadolu Lisesi ile birlikte Gürleler Öcal Giray, Ahmet Yesevi, Kurtuluş, Tuna, ve 75. Yıl İlköğretim Okulu olmak üzere toplam 6 okulun öğretmen odaları Cargill Türkiye tarafından yenilendi.



ENVER FİKRİNİ SENVER ▶

Cargill Türkiye, üniversiteli gençler arasında ENVER FİKRİNİ SENVER Proje Yarışması düzenledi. Projede 10 üniversite ve 15 üniversite kulübü ile ortak çalışmalar yapıldı. Yarışmayı, İTÜ'lü CZY takımı "Evaporatif Soğutma" isimli projesi ile kazandı.



◀ BEYAZ TABAK ÖDÜLÜ

Cargill Gıda Türkiye Orhangazi Mısır İşleme Tesisleri, Bursa İl Tarım Müdürlüğü tarafından başlatılan Beyaz Tabak projesinde, en üst düzeyde hijyenik ve standartlara uygun üretim yapan firmalara verilen Beyaz Tabak Ödülü'nü kazandı.



ZAFER YAĞCIOĞULLARI - ETİ ▶

"Arzumuz, bugüne kadar içinde bulunduğumuz rekabetçi pazarda bizi yalnız bırakmayan Cargill ile daha uzun yıllar birlikte çalışmak."



◀ GÖRME ENGELLİLER İÇİN OKUMA PROJESİ

18 Cargill çalışanı ve 2 çalışan yakını (biri 11 yaşındaki Defne Sağdıç), GETEM (Görme Engelliler Teknoloji ve Eğitim Laboratuvarı) tarafından başlatılan kitap seslendirme projesinde gönüllü okuyucu olarak yer aldılar.

SAMİM SANER - GGD ▶

"Tarladan çatala gıda güvenliği deyince; gıda güvenliğinin tarlada başlayan ve çatalda biten bütünsel bir disiplin olduğunu vurguluyoruz. Bunu güvenilir tedarik zinciri olarak niteleyebiliriz. Zincirin gücünü, en zayıf halkası belirler.



◀ HALE KIRMAZ - TAMEK

"Bizim açımızdan tedarik edilen ürünün kalite standardizasyonu çok önemli... Cargill Türkiye bu anlamda gözü kapalı güvenebileceğimiz tedarikçilerin başında geliyor.

İNCEDEN BİR EĞİTİM ÖYKÜSÜ ▶

Cargill Türkiye'nin desteği ile hizmete giren Uludağ Üniversitesi Orhangazi Meslek Yüksekokulu Gaz ve Tesisatı Teknolojisi Bölümü Uygulama Atölyesi, bu bölümde eğitim gören 70 öğrencinin geleceğine farklı ufuklar açtı.



◀ ERGUN EFENDİOĞLU - OTSO BAŞKANI

"Hayalimde; gayri safi milli hasılası yüksek, işsizliğin olmadığı, sosyal yaşam alanlarının Avrupa seviyelerinde olduğu ve şehir estetiğini yakalamış bir Orhangazi var."

TEMİZ ÇEVRE İÇİN EL ELE ▶

Orhangazi fabrikası çalışanları, aileleri ve çocukları ile birlikte çevre kirliliğine duyarlı kalmaması amacıyla 29 Mayıs 2010'da "Temiz Çevre İçin El Ele" çağrısı yaptılar. Çalışanların bu çağrısına, Cargill İlköğretim Okulu'ndan 90 öğrenci, öğretmen ve veli de eşlik etti.



◀ DOĞAN ŞAHİN - HACI BEKİR LOKUMLARI

"Kullandığımız doğal nişastayı Cargill'den alıyoruz. Bir takım ticari münasebetlerde, karşılıklı itimatta ve kalitenin değişmemesi anlamında Cargill ile iyi ilişkilerimiz var."

RECEP ALTEPE - BURSA BÜYÜKŞEHİR B. B. ▶

"Sağlıklı bir geleceğe ancak sağlıklı şehirlerle ve bilinçli toplumlarla ulaşabileceğimizin farkındayız. İçinde bulunduğumuz yüzyıl kentlerin yüzyılı. Bu nedenle Bursa'yı marka kent seviyesine ulaştırmak ve 'kentlerin en güzeli' yapmak için uğraşyoruz."





◀ TUBA ÇETİN ALPA

"Başka birçok iş ünitesiyle omuz omuza çalışıyorum, bu nedenle Cargill'de hiç monotonluk yaşamıyorum. Kendimi, birçok değişik şirketle müvekkil - avukat ilişkisi içerisinde çalışan bir hukuk danışmanı olarak görüyorum."

▶ HAYAT KURTARAN PROJE

Cargill Türkiye'nin sosyal sorumluluk projesi, acil servisi günde ortalama 300 kişiye hizmet veren Orhangazi Devlet Hastanesi'ne Resusitasyon (Yeniden Canlandırma) Odası kazandırdı.



◀ ŞEBNEM ERCEBECİ - ÇÖLYAK DERNEĞİ

"CargillHaberler aracılığı ile gıda üreticilerine seslenmek istiyorum: Glutensiz ürünler konusunda açık büyük. Glutensiz ürün talebini karşılayacak yatırımlar yapılması gerektiğine inanıyorum. Ancak çalışmaların çölyaklılar için çok yetersiz olduğunu söylemeliyim."



▶ SEZÂİ DUYUL

"22 yıl bir şirkette kalmak, hele bir de benim gibi bir insanın kalması kolay değil. Bu şirkette doğruyu savunduğunuz müddetçe her zaman desteklenirsiniz. Cargill'in etik değerleri ve doğruyu savunanların arkasında olması beni buraya kadar getirdi."



◀ BİZİM OKULUMUZ BİR NUMARA

Cargill İlköğretim Okulu, Cargill Türkiye'nin ortaya koyduğu eğitim projelerinden bir tanesi. Okuldaki eğitimin sağlıklı yapılabilmesi için her şey düşünüldü. Çok amaçlı salonundan fen ve bilgisayar laboratuvarına kadar her şey en başta planlandı.

▶ OTİSTİK SINIFI AÇILDI

Cargill İlköğretim Okulu'nda Otistik çocuklar için oluşturulan Orhangazi'nin ilk Otistik Sınıfı, 2012 yılı Mart ayında açıldı. Sınıfın tüm araç ve gereçleri Cargill Türkiye tarafından karşılandı.



◀ KEMAL DEMİREL - BEDD BAŞKANI

"Bizim için destek verecekseniz ilk yapmanız gereken önce cüzdanınıza davranmak değil, bunun vicdani ve insani bir görev olduğunu düşünmenizdir. Bize ancak kalbinizin sıcaklığını ve o dost elinizi verebilirsiniz. Bu zor değil. Yeter ki siz elinizi uzatın."

▶ BU TİYATRO BAŞKA TİYATRO!

Cargill Tiyatro Kulübü'nün hazırladığı ve 17 Mayıs 2012 tarihinde İstanbul Duru Tiyatro'da sahnelenen "Ahududu" adlı tiyatro oyunu, büyük beğeni topladı. Oyundan elde edilen gelir, otizmliler için eğitimini karşılığında Tohum Otizm Vakfı'na bağışlandı.





◀ DR. YILMAZ ARGÜDEN - ÖSGD

"Kurumsal sosyal sorumluluk öyle bir konu ki, stratejik bir şekilde yönetildiğinde iş süreçlerine de katkı sağlıyor. Kurumlar da iş sonuçlarına değer kazandığını gördüklerinde, faydasına inandıkları için sistemli bir şekilde uygulamaya devam ediyorlar."



◀ ALEMDAR KİMYA

Alemdar Kimya'nın satın alınması ile birlikte Cargill; tekstil, boya, deterjan, kağıt, ambalaj, inşaat, sünger, trafo ve soğutma sistemlerinde kullanılan petrol türevi ham maddelerin yerini alan bitkisel yağ bazlı ham maddeleri bundan böyle Gebze'de üretecek.

SUUDİ ARASCO İLE DEV ORTAKLIK ▶

Cargill ve Arasco, Suudi Arabistan Krallığı'nda yeni bir nişasta ve tatlandırıcı ortak girişimi için 23 Ocak 2013'te imza attı. Ortadoğu'ya yönelik bu ilk adımın koordinasyonu, 2008 yılında Ortadoğu ve Kuzey Afrika bölgelerinin yönetimini üstlenen Cargill Gıda Türkiye'ye bağlı olacak.



RAMADAN KÜÇÜK ▶

"Bugün itibarıyla Orhangazi tesislerinde endüstriyel nişasta, Alemdar Kimya tesislerinde endüstriyel yağ ürünleri ile kağıt, inşaat, tekstil, plastik sektörleri başta olmak üzere, hem yerli hem ithal birçok farklı ürünle faaliyet gösteriyoruz."



◀ CARGILL TEKNİK EKİBİ

Cargill Teknik Ekibi Lideri Aylin Aksoy; "Ürünlerimiz müşterilerimizin yenilikçi gıda ve içecekler geliştirmelerini sağlıyor. Teknik ekip olarak biz de bu yenilikçi ürünleri geliştirmeleri için müşterilerimizle birlikte çalışıyoruz." diyor.



◀ MEHMET ALİ ÇELİK - ÇELEBİLER TEKSTİL

"Cargill, gelişen teknolojiye sürekli ayak uydurarak kendisini yeniliyor. Müşterinin isteği doğrultusunda üretim yapabiliyorlar. Bir nevi, terzi gibi çalışıyor."

RESUL YİĞİTER - KARAMEHMETLER ▶

"Son 25 yıldır catering sektöründeyiz. Cargill ile ilgili düşüncelerim son derece pozitif ve karşılıklı birbirimize değer katacağımıza inanıyorum. Cargill'in son derece prestijli bir ismi var. Biz de bu isme yakışır şekilde hareket edeceğiz."



EN PRESTİJLİ ÇEVRE ÖDÜLÜ ▶

Cargill, doğal esterlerden ürettiği Envirotemp™ FR3™ transformatör yağının geliştirilmesinde yenilikçi çalışmalarıyla, ABD Çevre Koruma Dairesi (EPA) tarafından 2013 Başkanlık Yeşil Kimya Ödülü ile onurlandırıldı.



Küresel gıda zinciri, dünyanın büyüyen talebini nasıl karşılayacak?

İleriye bakmak



1.245

Cargill okyanus konteynerlerini
1.245 rotaya göndermekte,
Antarktika haricindeki tüm
kıtalara ve 145 ülkeye ulaşmakta.

Güncel

Brezilya, Santarém'deki liman tesislerini büyüme planları devam ederken, tahıl ihracatı amacıyla Karadeniz'de modern bir terminal iskelesinin azınlık hisseleri alındı.

Cargill, 2014 Mali Yılı Yıllık Raporu'nu yayınladı. 2014 yılında da gıdanın daha bol, erişilebilir, güvenli ve besleyici hale gelmesine yardımcı olmada; gıda zincirinde sürdürülebilir ve sorumlu uygulamaları desteklemede önemli rol oynayan Cargill, küresel gıda sisteminin işlediğine ancak daha da iyi işleyebileceğine inanıyor.

Daha fazla ne yapılması gerektiğini ise çok iyi biliyor.



Cargill, küresel gıda zincirinde iş başında! Şirketin 2014 Mali Yılı Yıllık Raporu, Cargill'in gıda tedarik zinciri boyunca çevresel, ekonomik ve sosyal alanda neler yaptıklarının örnekleriyle dolu. 67 ülkede 143 bin çalışanı ile yerel olarak müşterilerinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için dünya çapında bağlantılar kuran şirket, 2014 yılında da büyüyen dünyayı beslemeye yardımcı olmada önemli bir rol oynadı.

Geçen yılın raporunda olduğu gibi bu yıl da şirketin geride bıraktığı mali yılı üzerine ortak bir yazı kaleme alan Cargill Yönetim Kurulu Başkanı Greg Page ile Başkan ve CEO David MacLennan, şu değerlendirmeyi yaptı:

"Geriye dönüp baktığımızda beklentilerin karşılanmadığı bir yıl görsek bile geleceğe güvenle ilerliyoruz. Belirli odak noktalarımız var. Bunlar; yatırım, yenilikçilik, nasıl faaliyet göstermemiz gerektiğine dair daha akıllı ve daha etkili bir yaklaşım ve müşterilerimizin ve paydaşlarımızın başarılı olmalarına yardımcı olan bir ortak olmak.

Bu yaklaşım sonucunda pek çok Cargill işletmesi 2014 mali yılında rekor kazanç ve önemli ölçüde geliştirilmiş sonuçlara ulaştı.

134,9 milyar dolar düzeyinde gerçekleşen satışlar ve diğer gelirlerden, 1,87 milyar dolar kar

elde etti. Faaliyetlerden elde edilen nakit 3,77 milyar dolar değerinde oldu.

En önemli gelirler, küresel okyanus taşımacılığı, Avrupa'nın tahıl ve yağlı tohumları, Arjantin ve Rusya'daki temel gıdalar ve CarVallInvestors yan kuruluşundan elde edildi.

2014 yılında Kuzey Amerika'da yenilikçi un ve tahıl ürünleri ile hizmetlerine öncülük etmeye hazırlanan Ardent Mills ile ortak girişimin oluşumu tamamlandı. Brezilya'da Copersucar ile şeker üretimi, ticareti ve pazarlamasına yönelik ortak girişim kuruldu.

Bu yıl da tedarik zincirlerini daha şeffaf hale getirmek için çeşitli adımlar atıldı. Şirketin kakao çiftçilerini ve sürdürülebilir kakao tedarik zincirinin gelişimini destekleme çabaları hakkında küresel bir ilerleme raporu hazırlandı. Brezilya'da sürdürülebilir soya tedarik zinciri üzerine "öğrenme yolculuğunda", altı ülkeden 80 paydaş ev sahipliği yapıldı.

Stevia bazlı tatlandırıcılar arasında Cargill'in yenilikçi markası ViaTech™, Fonksiyonel Bileşenler 2014 - "İçecekteki En İyi Yeni Bileşen Ödülü"nü kazanırken; soya bazlı Envirotemp® FR3® transformatör yağı, 2013 ABD Başkanlık Yeşil Kimya Ödülü'nü aldı.

2014 Mali Yılı Finansal Verileri:

	MİLYAR DOLAR
Satışlar ve diğer gelirler	134.9
Net kar	1.87
Faaliyetlerden elde edilen nakit	3.77

Dünya çapında yatırım

Şirketin rekabet gücünü oluştururken, karlılığını da güçlendirme yolunda çalışmalar sürdürüldü. Cargill'i bu çabaya teşvik eden şey, aynı zamanda şirketin en büyük hedefi olan; "İnsan beslenmesinde liderlik" hedefine olan bağlılığı oldu.

Cargill, 2014 mali yılında neredeyse %50'si yeni ve genişletilmiş tesislere, yaklaşık %20'si de yeni yatırımlar ve ortak girişimlere yönelik olmak üzere 3 milyar dolardan fazla yatırım yaptı. Yatırımın geri kalanını, dünya çapındaki tesislerin güvenli, enerji tasarruflu ve çevreyle uyumlu çalışmasına yardımcı olmak için yapılan harcamalar oluşturdu.

Şirket, yüksek büyüme oranına sahip Asya pazarlarında bira üreticilerine verdiği hizmetten el-

de ettiği önemli kazanç ile Avustralya'nın en büyük malt üreticisi ve ihracatçısı olan Joe White Maltings'e başarılı bir satın alma teklifinde bulundu. Ayrıca Tayland'da karides yem üreticisi bir firma satın alındı. Endonezya'da kakao işletme tesisi açılırken, Kore'de yem tesisi, Çin'de ise büyük bir kümes hayvanları işletmesi inşaatı devam etmekte.

Hindistan'ın Karnataka eyaletinde yeni bir mısır öğütme tesisinin, Pencap eyaletinde ise süt hayvancılığına dönük yeni bir yem tesisinin temelleri atıldı.

Latin Amerika'daki yatırım harcamaları, ağırlıklı olarak Brezilya'da toplandı. Castro'da yeni yaş mısır öğütme tesisi açıldı. Bu tesisin gelecekte Cargill'in en büyük kampüslerinden biri olması bekleniyor. Goiás eyaletindeki şeker etanol ra-

6.000

Okyanus nakliye grubu, yılda 6.000 liman ziyareti yapmakta ve hayati öneme sahip malları dünyanın her köşesine götürüp getirmekte.

98

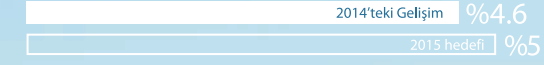
ABD mavna grubunun bu yıl taşıdığı farklı malların sayısı – alüminyumdan buğdaya kadar her şey.



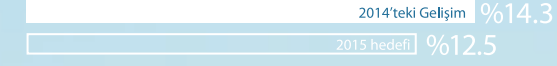
Cargill Yönetim Kurulu Başkanı Greg Page (solda) ve Başkan ve CEO David W. MacLennan, 2014 Mali Yılı Yıllık Raporu'na yaptıkları değerlendirmede, şirketin en büyük hedefi olan; "İnsan beslenmesinde liderlik" hedefine olan bağlılığı vurguladılar.



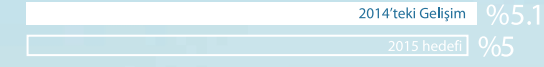
Enerji verimliliğindeki gelişim



Enerji portfolyosundaki yenilenebilir enerji kaynakları



Sera gazı yoğunluğundaki gelişim



Tatlı su verimliliğinde



Güncel

finerisi yeni yatırımlarla düzene girdi. Santa-rém'deki liman tesislerini büyütme planları ise devam ediyor.

Avrupa'daki faaliyetlerin odak noktası, gıda işleme oldu. Belçika, Mouscron'daki çikolata üretim kapasitesi ikiye katlanırken, buğday bazlı etanol üretmek amacıyla Almanya Barby'deki tesis genişletiliyor.

Belçika, Vilvoorde'de yer alan öncü Avrupa Ar-Ge merkezi, 8 milyon Euro'luk yatırımla müşterilerin ürün geliştirme çalışmalarını hızlandırmaya yardımcı olmak için genişletildi.

Turyağ ve Alemdar Kimya

Türkiye'de bir bitkisel yağ fabrikası (Turyağ) satın alındı. Rusya'nın Volgograd bölgesinde, bu ülkedeki ilk ezme tesisi olan ayçiçeği tohumu ezme tesisinin inşaatına başlandı.

Ayrıca, tahıl ihracatı için önemli bir bölge olan Karadeniz'de modern bir terminal iskelesinin azınlık hisseleri alındı.

Dünyanın daha sağlıklı yağlar için gittikçe ar-

tan iştahı göz önüne alınarak, kanolada önemli ölçüde genişlemeye devam ediliyor.

Saskatchewan, Clavet'taki yeni yağ rafinerisi, Cargill'in Kuzey Amerika'daki en büyük rafinerisi olacak; Camrose, Alberta'daki ezme tesisinin ise şirketin Kanada pazarındaki payını iki katına çıkarması bekleniyor.

Amerikalı ve Kanadalı çiftçi müşterileri desteklemek için birçok yerde tahıl ve demir yolu kullanımı, tahıl depolama ve ihracat kapasiteleri artırıldı. Ayrıca, Iowa, Fort Lodge'da mısır bazlı biyorafineri açıldı; bu rafineri, Amerika, Midwest'te açılan üçüncü biyorafineri oldu.

ABD'deki sekizinci çelik işleme merkezinin inşaatı devam ediyor. Öte taraftan şirketin biyobazlı endüstriyel ürünlerine destek verecek Amerika ve Türkiye'de (Alemdar Kimya) iki özel kimya şirketi satın alındı.

Değişimin ortasında değişmezlik

Cargill gelecekteki sorunlarla başa çıkabilmek için değişse de iş yapış biçimini belirleyen Cargill Yol Göstergesi İlkeleri'ne sadık kaldı.

Cargill gelecekteki sorunlarla başa çıkabilmek için değişse de iş yapış biçimini belirleyen Cargill Yol Göstergesi İlkeleri'ne sadık kaldı.

Gelecekteki zorluklar

Bu yılın yıllık raporunda, son elli yılda birçok şeyi başaran ancak gelecekte daha büyük sorunlarla karşılaşacak olan küresel gıda sistemi de gözden geçirildi. 2050 yılına kadar 9 milyar nüfusu, hatta daha fazla giderek kentselleşen ve zenginleşenlerin yanı sıra açlıktan, yetersiz beslenme ve obeziteden etkilenen insanları beslemek ve bunu sürdürülebilir bir şekilde yapmak.

Küresel gıda sisteminin toprak, yağış ve iklime güvenen bağılıkları ve bu sistemin ticaret, kentleşme, değişen demografik özellikler, enerji, su ve arazi kullanım politikalarından da etkilendiği göz önüne alındığında bu son derece karmaşık bir sorun. Cargill, bu endüstrilerin, önemli konuların ve pazarların kesişiminde çalışıyor.

Inovasyonu büyütme

Cargill'in Vilvoorde, Belçika'da bulunan ve yakın zamanda genişletilen Ar-Ge merkezindeki teknoloji harikası pilot tesiste, gelişmiş gıda güvenliği kapasitesiyle gerçek üretim ortamlarında ürün formlerini geliştirmek ve denemek için 145 bilim insanı müşterilerle birlikte çalışmaktadır. Vilvoorde, Cargill'in küresel inovasyon ve uygulama tesisleri ağına önemli bir parçasıdır.

%50 az

FlakeSelect® çözümlerimiz gıda üreticilerinin lezzetten ödün vermeden sodyumu %50 azaltmasına yardımcı olmaktadır.

ViaTech™

Tüketiciler tatlılığı daha az kalori ile birlikte arzu etmektedir. Cargill'in ViaTech™ stevia esaslı tatlandırıcıları, gıda ve içecek üreticilerine şekeri önemli ölçüde azaltma ve ideal tatlılığı yakalama imkanı sağlamaktadır.

100.000

Cargill, CARE ile ortak çalışarak son 5 yılda Brezilya, Fildişi Sahili, Gana, Guetamala, Honduras, Hindistan ve Nikaragua'daki kırsal çiftçi topluluklarında 100.000'den fazla insanın geçim kaynağını arttırmasında önemli rol oynadı.

Dünyanın kendini besleyebilmesini sağlamak için çeşitli politikaları ve uygulamaları destekliyor. Önemli sorunlara çözüm bulmak için birçok sivil toplum kuruluşuyla birlikte çalışıyor.

Müşterilerinin ve paydaşlarının başarılı olmalarına yardımcı olan bir ortak olmak için, her gün çalışan dünya çapında 137 bin çalışanına teşekkür ediyor.



Cargill Tuz Platformu Teknik Uygulamalar Lideri Janice Johnson; "Normal tuz, sodyum klorür ile yapılmaktadır ve birçok düşük sodyumlu tuz ürünü de sodyum klorür ve potasyum klorür karışımıdır" diyor.

Sodyumsuz

Tuz Çözümleri

Alışveriş sepetinize koyduğunuz ürünlerin içindeki malzemeleri kontrol ediyor musunuz? Eğer "gıda etiketlerini okuyan birisiyseniz", baktığınız şeylerden biri de büyük ihtimalle sodyum içeriğidir.

Cargill Tuz Platformu'nun (Cargill Salt Platform) teknik uygulamalarını yöneten Janice Johnson; "Hepimizin yaşamak için sodyuma ihtiyacı var ve tuz bir sodyum kaynağıdır. Sodyum, sağlıklı kas ve sinir fonksiyonları için gereklidir ve vücudumuzdaki sıvıların dengesinin korunmasına yardımcı olur. Ancak tüketiciler, beslenmelerindeki sodyum hakkında daha bilinçli hale gelmeye başladı" diyor.

ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi'ne (CDC) göre, Amerikalıların çoğu günde 3.400 miligram sodyum tüketmekte.

Bu miktarda sodyum, yaklaşık bir buçuk tatlı kaşığı tuza denk geliyor. Amerikan Beslenme Rehberi'ne göre sodyumun önerilen günlük alım miktarı 2.300 miligram (yaklaşık bir çay kaşığı tuz) veya bireylerin yaş, ırk ve diğer sağlık faktörlerine bağlı olarak bundan daha az bir miktar da öneriliyor.

Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) gıdalardaki sodyum içeriğini düzenlemese de çok fazla sodyumun kalp krizi, felç, kalp yetmezliği ve böbrek yetmezliği riskini arttıran yüksek tansiyon gibi sağlık sorunlarına neden olabileceğine inanıyor. Ancak bilim sürekli gelişiyor ve sorular da genellikle sodyumun kalp damar hastalıklarındaki rolüyle ilişkili olmaya devam ediyor.

Johnson, Cargill'in, çeşitli gıda kategorileri için özel çözümlerin yanı sıra tuz ve sodyum oranı azaltılmış bir dizi ürün sunmak suretiyle müşterilerine hem sodyum ihtiyacını hem de tüketicilerinin beklentilerini karşılamada yardımcı olduğunu kaydediyor.

Johnson'a göre çoğu insanın farkında olmadığı şey şu; bir üründen tuzu çıkarmaktansa sodyum miktarını azaltmak daha iyidir.

Johnson, "Bu gerçekten ama gerçekten zorlu bir iş. Çünkü tuzun vücutta pek çok görevi var. Tabii ki tuz, lezzet açısından önemli ancak tuzun gıdaların korunması ve güvenli bir şekilde saklanmasıyla ilgili ürün veriminin artırılmasından dokusunun zenginleştirilmesine kadar bir-

ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi'ne (CDC) göre, Amerikalıların çoğu günde 3.400 miligram sodyum tüketmekte. Amerikan Beslenme Rehberi'ne göre sodyumun önerilen günlük alım miktarı 2.300 miligram veya bireylerin yaş, ırk ve diğer sağlık faktörlerine bağlı olarak bundan daha az bir miktar da öneriliyor.

çok işlevsel rolü var. Bu nedenle gıdalardan tuzu çıkardığınız zaman aynı işlevselliğin olmasını bekleyemezsiniz" diyor.

Diğer bir sorun ise sodyumun azaltılmasının çok da lezzetli olmayan bir geçmişinin olması.

"Yıllar önce gıda firmalarının sodyum miktarını azaltmaya dönük çözümlerinin, lezzet üzerinde olumsuz bir etkisi vardı ve bu hala hafızalardan silinmedi." diyor Johnson: "Fakat bilim zaman içinde gelişti ve Cargill olarak şu anda tadı harika olan sodyum miktarı azaltılmış ürünler sunabiliyoruz" şeklinde konuşuyor.

Açığın kapatılması

Düşük sodyum ve harika lezzet sözü, misafirlerinin değişen ihtiyaçları ve taleplerini karşılama yolları arayan bazı Amerikalı restoran şefleriyle konuşuldu. Pek çok firma ilk kez; Cargill Tuz'un sodyum miktarını azaltma konusundaki becerilerini sunduğu Culinary Institute of America'nın (Amerika Açlık Enstitüsü) ev sahipliği yaptığı İşbirliğine Dayalı Sağlıklı Menü (Healthy Menu Collaborative) konferansında bir araya geldi.

Cargill Tuz Platformu Ürün Yöneticisi Jackie Van Norden; "Konferans, restoran menülerine



Pek çok restoran şefi, menülerindeki sodyumu azaltma konusunda Cargill Tuz'un becerilerini sunduğu konferansı ilgiyle takip etti.

Schuette'nin ekibi, yalnızca test mutfaklarında değil gerçek restoranlarda çalıştı. Schuette "çözümlerimizin gerçek hayata ne kadar yakın çalıştığını anlamak için, restoran ürünlerine giren her şeyi anlamam gerekti" diyor.



Cargill, normal kristal tuz ile karşılaştırıldığında %53'lere kadar hacimce sodyum miktarını azaltabilen özel tuzlar üretiyor.



FlakeSelect® Tuz ile Lezzet Patlaması

Cargill'in baharat çözümlerinden biri de özel FlakeSelect® ürünü. FlakeSelect®'in üretimi ABD'de bu tip tuz üreten tek tesis olan Watkins Glen Cargill Tuz tesisinde başladı.



sodyum miktarı önemli ölçüde azaltılmış ürünler yerleştirilmesinin kolaylaştırılması konusunda Cargill'in şeflere ne kadar yardımcı olabildiğini göstermek açısından büyük bir fırsat oldu. Proje işte tam da bu noktada başladı" diyor.

Cargill, normal kristal tuz ile karşılaştırıldığında %53'lere kadar hacimce sodyum miktarını azaltabilen özel tuzlar satıyor. Ancak birçok restoran, tedarik ettikleri malzemelerdeki sodyumu düşürmeden gıdalarda sodyumu azaltma hedeflerine ulaşamadı. Konferansta, Cargill'in malzemeleriyle yapılan tortilla, marinara sos ve peynir gibi sodyum miktarı azaltılmış ürün örnekleri sunuldu. Ancak Cargill ekibi sadece ilk ürünü geliştirmede aynı zamanda da gıdanın besin değerini artırmada karşılaşılan sorunlarla mücadele edebilmeleri için şefleri harekete geçirdi.

Paylaşılan bir yatırım

Cargill Kıdemli Gıda Teknolojisti Julie Schuette, bir ürünle bazı farklı sodyum seviyelerini hedeflediklerini ve buna göre tekrar formül oluşturacaklarını ifade ediyor. "Bunu aynen restorandaki

Cargill Kıdemli Gıda Teknolojisti Julie Schuette; "FlakeSelect® işleminin daha gerçekçi bir tuzlu tat sağladığını düşünüyoruz," diyor ve ekliyor: "Bu pulcuklar dilinize temas ettiğinde standart bir tuz kristalinden daha hızlı çözünmektedir. Bu sayede aslında daha az tuz yutarken daha fazla tuz etkisi hissedersiniz."

şekilde pişireceğiz ve tadına bakacağız" diyen Schuette, yeniden formüle etme sürecinde hem fiziksel hem de zihinsel olarak fazlaca sabır ve azime ihtiyaç olduğunu vurguluyor. Sürecin bir parçası olarak Schuette'nin ekibi, yalnızca test mutfaklarında değil gerçek restoranlarda çalıştı. Schuette; "Çözümlerimizin gerçek hayata ne kadar yakın çalıştığını anlamak için, restoran ürünlerine giren her şeyi anlamam gerekti" diyor.

Çekirdek ekip tatmin olduktan sonra ürünler, Cargill'in Wichita, Kansas'taki teknoloji harikası Yenilikçi Mutfak Sanatları Merkezi'ndeki duyuşal panellerde test edildi. Tamamı gönüllü Cargill çalışanı olan yaklaşık 100 panelist, sodyumu azaltılmış baharat çözümleriyle yapılan tilapi, brokoli ve pirinç pilavı gibi ürünleri çok beğendiklerini ifade ettiler.





Akşehir'den dört kıtaya

46 yıllık markalaşma serüveni

Başak Gıda'nın, 1968 yılında pirinç unu üretimiyle başlayan markalaşma serüveni, bugün 200 çeşit ürünle dört kıta ve 40 ülkede devam ediyor.

Orta Anadolu'nun Nasreddin Hoca'sı ile ünlü şirin ilçesi Akşehir'de kurulan Başak Gıda, bugün 40 ülkeye ihracat yapan dev bir şirkete dönüştü. Kurucusu Ayhan Cumbul'un tek hayali, yaşadığı şehre daha fazla değer katmaktı. Askerden dönünce ticaretle uğraşmaya başlamıştı ama sadece mal alıp satmakla bu hayalini gerçekleştirmeyeceğini düşünüyordu. Ayhan Cumbul, bunun yolunun üretimden geçtiğini iyi biliyordu ve sonunda birkaç üretim denemesinin ardından, 1968 yılında pirinç unu üretimine başladı.

"Bu noktada bir vizyon farkının altını çizmek lazım" diyor ağabeyini anlatırken Başak Gıda Yönetim Kurulu Üyesi Muharrem Cumbul: "Akşehir pirinç üretiminin olmadığı bir yer. Pirinç unu nasıl üretilir ve ne yapılsa sonuç elde edilir, bunu bilen de yok. Ama ağabeyim olaya yerel bazda bakmıyor. Türkiye çapında bir iş yapmak adına, Akşehir'de var olmayan bir değeri burada oluşturma fikriyle ilk adımını atıyor."

TSE'li ilk pirinç unu

Ayhan Cumbul, ilk olarak işe, kara değirmen de denilen taş değirmenlerde pirinç ununu öğütterek başlıyor. İlk imalathanesi, evinin bahçesinde oluşturduğu küçücük bir yapı oluyor. Bir yanda dükkan çalışıyor, diğer taraftan da evde pirinç unu imalatı yapılıyor.

Muharrem Cumbul; "İlk işçiler annem, babam ve kardeşlerimdi. Gece gündüz çalışıyorlardı."

diyor, o günleri anlatırken. O günlerin kısıtlı imkanlarıyla üretilen pirinç unu, Türkiye'nin ilk TSE (Türk Standartları Enstitüsü) belgesi alan pirinç unu oluyor.

"Gıda maddesinin de standardı mı olurmuş, pirinç ununda standart da neymiş denilen bir dönemden bahsediyoruz" diyor Cumbul ve ekliyor: "Pirinç ununda standardın oluşturulması safhasında TSE, abimin bilgi ve tecrübesine de başvurarak bu standardı oluşturuyor. Başak da Türkiye'nin ilk TSE belgesi alan pirinç unu oluyor. Bizde hiçbir zaman, 'bir şey üretemiyim de nasıl olursa olsun' mantığı olmadı."

Pirinç unu ile başladığınız üretimi çeşitlendirme kararını nasıl aldınız? Bunlar, büyük yatırım gerektiren önemli kararlar...

Abim tek başına ve tek kalem ürünle yani pirinç unuyla 20 sene mücadele etti. Fakat sonrasında iş bir noktada tıkanıp gitti. Yani şu oldu: 'Bu işin hakikaten büyümesi gerekir, ancak ben tek başıma daha ileriye taşıyamam' noktasına geldi.

Abimin bu noktada attığı en önemli adım, 'şahıs olarak bu iş ilerleyemez' demesi ve şirketleşmeye karar vermesidir. Bunun üzerine aile fertlerinden oluşan bir şirket kurmaya karar verdik. Ben okulumu bitirip, Akşehir'e döndüm. 1988 yılının 6 Aralık'ın da şirketimizi kurduk. Benim de çok tecrübem yok ama okuldan ve hayattan öğrendiklerimizi, abimin tecrübesi ile birleştirip hızlı bir başlangıç yaptık.

“

TSE, abimin bilgi ve tecrübesine de başvurarak pirinç ununda standardı oluşturuyor. Başak da Türkiye'nin ilk TSE belgesi alan pirinç unu oluyor.

Muharrem Cumbul

”



Sohbet



Başak, Türkiye'nin ilk TSE belgeli pirinç ununu üretti. 20 yıl boyunca işler, tek kalem ürünle yürüdü. 1988 yılında aile fertlerinden oluşan yeni şirketle birlikte yeni ürünler de gelmeye başladı.

Başak Gıda, Fransa'da Harira Çorbası olarak tanınan, Fas'ta ve Fransa'da çok iyi bilinen nohutlu, yeşil mercimekli bir çorba üretiyor. Şirket Fransa'da, Kuşkonmaz, Balkabağı ve Fransız Usulü Soğan Çorbasını da yeni ürünleri arasına kattı.



Başak Gıda'nın kurucusu Ayhan Cumbul. Cumbul'un taş değirmenlerle başladığı pirinç unu üretimi, bugün hazır çorbadan krem şantiye 200 çeşit ürüne ulaştı.

Ondan sonraki süreç, aralıksız bir çaba ve yoğun uğraşlarla geçti. Satışa ve ürün çeşitliliğini arttırmaya önem verdik. Şirketleşmenin ardından peş peşe nişasta, puding, krem şanti, çorba, baharat gibi yeni ürünler çıkardık. Bir yandan da yurt çapında daha yaygın bir pazarlama faaliyeti oluşturmaya çalıştık. O yıllarda İzmir, İstanbul, Adana ve Ankara depolarını açtık.

1997 yılında fabrikamızı şimdiki yerine taşıdık. Buraya taşınmamızdaki birinci etken şu oldu; geldiğimiz seviyeyi Türkiye ile sınırlamak, geleceğe dönük düşünmemek demektir. O halde ulaştığımız seviyeyi uluslararası boyuta taşımamız. Yani ihracat... Dolayısıyla bundan sonraki dönemde en önemli gündem maddemiz ihracat oldu.

Şöyle kısa bir özet yapmam gerekirse; 1968 yılında atılan ilk adımdan bu yana hiçbir zaman temel felsefemiz, 'sadece zengin olmak' olmamıştır. Hedefimiz bu olsaydı, belki çok zengin olurduk. Ancak kendimizle bugün duyduğumuz gururu halen duyar mıydık bilemiyorum? Yani ne yaparsanız kendi emeğinizle, alın terinizle yapacaksınız. Düzgün yollardan para kazanıp, doğru biçimde harcayp, doğru yatırımlar yapacaksınız. Bu felsefemiz hiçbir zaman değişmedi. Bizim için hayatın tamamını ahlaklı yaşayabilmektir esas olan. İşimizi ne kadar ahlaklı yapabilirsek diğer konular hep onun arkasından gelecek ya da onunla birlikte var olabilecek şeylerdir.

İhracata nasıl başladınız?

1990'lı yılların sonunda Başak Gıda, yepyeni ürünleri ve geleneksel güvenilirliği ile dünya pazarına açıldı. Almanya'da yaşayan kardeşimiz Adnan Cumbul yönetiminde kurulan Başak Gıda GmbH. şirketi ile Türkiye'dekine benzer bir satış sistemi oluşturduk. Diğer Avrupa ülkelerine de buradan hizmet vermeye başladık. Daha sonraki yıllarda ise Amerika, Kanada, Kuzey Afrika ve Ortadoğu ülkelerine ihracata başladık.

Yaygın ve değişik ülkelere ihracat yapabiliyor olmak, müşteri odaklı düşünmeye verdiğimiz öneme dayanıyor. Her pazarın kendine özgü ihtiyaçları olduğunun bilinci ile her birine ayrı ayrı cevap verebilecek ürün ve hizmeti oluşturmak için çaba sarf ediyoruz. Çalışmış olduğumuz ülke-



Başak Gıda'nın kurucusu Ayhan Cumbul'un en büyük hayali yaşadığı Akşehir'e değer katmaktı. Bugün, satış ve pazarlama kanallarıyla birlikte yüzlerce kişinin çalıştığı, Akşehir'in vergi rekortmenleri arasında bir şirket Başak Gıda.

lerde Başak markasının kalite ile özdeşleştiğini görmek bizi teşvik ediyor.

Son yıllarda hangi kategori ve ürünlere ağırlık vermeye başladınız?

Fransa'da açtığımız şubemiz sebebiyle son yıllarda Fransız kültürüne ve Fransa'da yaşayan yabancıların kültürüne uyan ürünler geliştirme konusuna ağırlık veriyoruz. Örneğin; Harira Çorbası olarak tanınan, Fas'ta ve Fransa'da çok iyi bilinen nohutlu, yeşil mercimekli bir çorba üretiyoruz. Aynı zamanda Kuşkonmaz çorbası, Balkabağı çorbası, Fransız usulü soğan çorbasını da yeni ürünlerimiz arasına kattık.

Cargill Türkiye ile hangi ürünlerde çalışıyorsunuz?

Cargill Türkiye ile yaklaşık 15 senedir, ağırlıklı olarak mısır nişastası ve buğday nişastası konusunda işbirliği içerisindeyiz. Ayrıca Cargill'in modifiye nişasta gibi bazı özel ürünlerini de yurt dışından ithalat şeklinde temin ediyoruz. Ürün ve hizmet kalitesi sayesinde Cargill ürünlerini tercih etmekteyiz. Bölge distribütörünün düzenli, dostane ve sıcak yaklaşımları da kesintisiz ilişkimizde büyük rol oynadı. Muhatabımız olan distribütör firmadan, Cargill'in Ar-Ge, satış ve pazarlamasına kadar tüm ekibine teşekkürlerimizi iletiyoruz.

Geçen yılı nasıl geçirdiniz?

2013 yılında hedef pazarımız Kuzey Afrika ülkeleri idi. Fas, Tunus, Cezayir, Mısır, Libya gibi ülke-

lerde yeni çalışmalar başlattık. Genel olarak 2013 yılında toplam satış hedeflerimize ulaştık, ancak 2014 yılı için daha temkinli hedefler koyduk.

Bu pazarlardaki gelişmeler yüzünden mi temkinli hedefler koydunuz?

Bir bakıma öyle... Aslında Başak markası, Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde hazır çorba, harçlar, krem şanti, puding gibi ürünlerinde belli bir pazar payına ulaştı. Ancak bu sıkıntılı bölgede iç karışıklıklar başta olmak üzere yaşanan pek çok problemden etkileniyoruz. Problemlerin kısa sürede düzelmeyeceğini de görüyoruz ve bu nedenle duruma uygun planlama yapıyoruz.

Son olarak şunu soralım; Başak markasının bugün ulaştığı başarının arkasında ne var?

Kendi geliştirdiğimiz 200 çeşit ürünle, Türkçe olan Başak markası ile 40 ülkede tüketiciler tarafından tercih ediliyor. Bu elbette ticari bir başarıdır. Ancak Başak Gıda'nın yarım asra yaklaşan tarihinin tek cümleyle özeti şudur: 'Biz, Türkiye'nin kendi değerleriyle, kendi hammaddesiyle, kendi insan bilgisi ve kendi vizyonu ile dünya çapında bir varlık oluşturmanın, ahlaklı yöntemlerle de mümkün olabileceğinin iddiasını ortaya koyuyoruz.'

Bu çok çok önemli bir şey. Çocuklarımıza, geleceğimize bırakabileceğimiz ve en fazla gurur duyabileceğimiz konu bu. Biz çocuklarımıza kollarca altın, apartman dairesi, arsa bırakmak yerine, insanların haklarını gözeterek, kendi topraklarımızın değerlerini yükselterek, gıpta ile baktı-



Biz, Türkiye'nin kendi değerleriyle, kendi hammaddesiyle, kendi insan bilgisi ve kendi vizyonu ile dünya çapında bir varlık oluşturmanın, ahlaklı yöntemlerle de mümkün olabileceğinin iddiasını ortaya koyuyoruz.

Sohbet

Muharrem Cumbul



ğımız Amerika'nın, Avrupa'nın büyük firmalarının yaptıklarını bizim de yapabileceğimizi gösterdik. İddiamız da bu; gece gördüğümüz rüyamız da bu; gündüz yaşadığımız hayat da bu. Bunun dışındaki her şey bizim için teferruat. Bu hayalimizi, rüyamızı gerçekleştirdiğimiz oranda başarılı görürüz kendimizi. Bugüne kadar yaptığımız da budur, bundan sonra yapacağımız da...

Cargill Esnek Paket (CEP)

Yan haklarınızı nasıl alırdınız?

Cargill Türkiye, CEP projesi ile çalışanlarına, farklı nedenlerle yeterince kullanamadıkları yan haklarını, istekleri, beklentileri ve ihtiyaçları doğrultusunda değiştirme fırsatı sunarak bu alanda bir ilke imza attı.



İş dünyasının, yan haklar konusunda güçlü şirketleri arasında bulunuyoruz ama CEP uygulamasıyla bir adım öne geçtiğimizi söyleyebilirim.

Seza Ünal

Günümüzde çalışanların şirketlerinden beklentileri farklı boyutlara ulaştı. Yapılan son araştırmalara göre çalışanlar, artık sadece aylık ücrete değil, şirketin kendisine sunduğu yan haklara da dikkat ediyor. Bu nedenle şirketler, çalışanları için geniş menülere sahip yan haklar paketleri hazırlıyorlar. Ancak pek çok şirket, yan hakları giderek arttırmalarına ve çeşitlendirmelerine karşın, genellikle esneklik konusunda taviz vermiyor.

Ülkemizde çok az sayıda şirketin esnek yan haklar konusunda uygulamalar yaptığını kaydeden Cargill Türkiye İnsan Kaynakları Müdürü Seza Ünal, esnek yan hakların çok yaygın uygulanmamasının ardındaki temel sebebi; uygulama ve sürecin çok uzun ve detaylı bir çalıştırma gerektirmesi ve her yıl özellikle İK başta olmak üzere muhasebe ve satın alma departmanlarına ek iş yükü getirmesi olarak açıklıyor.

Buna ek olarak esnek paket uygulaması olan şirketlerin tamamının sadece belirli kadrolarına bu imkanı sunduğuna dikkat çeken Ünal:

“Cargill Türkiye, kadro, pozisyon veya lokasyon ayırmaksızın tüm çalışanlarına aynı imkanı sunarak, bu konuda da bir ilke imza attı.” diyor.



Cargill Türkiye'nin tüm çalışanları için hazırladığı esnek yan haklar, Cargill Esnek Paket'inde (CEP) toplanmış durumda. Esnek yan haklar paketinin hem şirket hem de çalışanlar için artıları olduğunu vurgulayan Seza Ünal, CEP projesinin ayrıntılarını dergimize anlattı.

Çalışanların ihtiyaç ve beklentileri dikkate alındı

“CEP'i bir takas projesi gibi düşünün. Çalışanlarımıza pek çok yan haklar sunuyoruz. Ancak bazı çalışanlarımızın çeşitli sebeplerden dolayı yan haklar paketinde etkin olarak kullanmadığı yan hakları olduğunu gördük. Projede hareket noktamız bu oldu. Bu anlamda CEP'i, yan hakların başka yan haklar ile takas edilmesi projesi olarak tanımlayabiliriz.

Tabii, burada öncelikli olarak çalışanlarımıza ihtiyaçları ve beklentileri doğrultusunda yan haklar paketi sunmayı hedefliyoruz ancak bununla birlikte Cargill Türkiye'yi, tercih edilen

işverenler arasında daha üst sıralara çıkarmak gibi hedeflerimiz de var. İş dünyasının, yan haklar konusunda güçlü şirketleri arasında bulunuyoruz ama CEP uygulamasıyla bir adım öne geçtiğimizi söyleyebilirim.”

Yan haklar çalışanlar tarafından belirlendi

“Bu yıl sunduğumuz tüm yan haklar çalışanlar tarafından belirlendi. Projenin hazırlık aşamasında tüm çalışanlarımıza bir anket düzenlemiştik. Bu anketle, çalışanlarımızın lokasyonlara göre ne tip yan haklara sahip olmak istediklerini belirledik.

Ankette en çok alışveriş çeki ve benzin kartı talep edilmişti, bu nedenle ilk planda bu talepler sistemimize dahil ederek başladık.

Giyim, ev eşyası veya spor malzemesi gibi ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri büyük bir ulusal mağaza ile anlaşma yaptık. Ayrıca çalışanlarımıza var olan sağlık sigortalarını değiştirme imkanı tanıyarak halihazırdaki paketlerinin üzerinde

sağlık sigortası alma hakkı sağladık. Son olarak paketlerinde birikmiş parayı Bireysel Emeklilik Hesaplarına ek ödeme olarak koyma imkanı sağladık.”

İşveren markası olarak güçleniyoruz

“CEP projesi çalışanlarımıza, yeterince kullanamadıkları yan hakları istek ve ihtiyaçları doğrultusunda değiştirme fırsatı sunuyor. Şirketimiz için ise işveren markasını kuvvetlendirerek piyasada tercih edilen firmalar arasına girmemizi sağlıyor.”

Çalışanların %81'i değişiklik talebinde bulundu

“CEP paketini duyurduğumuzda oldukça olumlu geri dönüşler aldık. Radikal bir uygulama olmakla beraber, çalışanlarımıza birçok konuda esneklik sağlayacağı için bakış açısı pozitif. Buna ek olarak iletişim toplantıları ve eğitimler düzenledik. Son olarak uygulama ile birlikte projenin algısı tamamen oturmuş oldu. Çalışanlarımızın yüzde 81'i paketlerinde değişiklik yaparak CEP

sistemine katıldılar. Akabinde yaptığımız anketimizde ise çalışanlarımızın yüzde 84'ü önümüzdeki yıllarda paketlerin genişleyerek projenin devamını desteklediler.”

Cargill Türkiye esnek yan haklarda önde

“Yan haklar, ücret paketlerimizin önemli bir bölümünü oluşturmasına rağmen genelde piyasada verilen hakların çoğunluğunu yol, yemek yardımı, Ramazan erzakı paketi gibi standart haklar oluşturuyor. Bu yönüyle baktığımızda Cargill Türkiye, çalışanlarına sunduğu yan hakların çeşitliliği ve toplam ücret paketindeki yeri ile piyasanın güçlü şirketleri arasında yer alıyor.

Ancak çalışanlarına çeşitli yan haklar sunan pek çok şirket, yan hakların esnekliği konusunda taviz vermiyorlar. Olaya bu yönüyle baktığımızda, Cargill Türkiye olarak bir adım önde olduğumuzu söyleyebilirim. Üstelik biz, yan haklar ve yan hakların esnekliği konusundaki duyarlılığımızı sadece belli görevlerdeki çalışanlarımıza değil, tüm çalışanlarımıza gösteriyoruz. Bu anlamda da pek çok şirket için örnek olduğumuz söylenebilir.”

Cargill Türkiye, esnek yan haklar konusunda kadro, pozisyon veya lokasyon ayırmaksızın tüm çalışanlarına aynı imkanı sunuyor.

Cargill,

Dünyanın “En beğenilen ve çalışılmak istenen” şirketleri arasında

Global iş dünyasının en büyük bağımsız ‘işveren markalaşma çalışması’ olarak gösterilen “Randstad Global Award” sonuçları açıklandı. Sonuçlara göre Cargill, dünya genelinde çalışanlar tarafından en beğenilen ve çalışılmak istenen 50 global şirket arasında yer alıyor.

Global insan kaynakları danışmanlık şirketi Randstad tarafından geleneksel olarak düzenlenen “Randstad Global Award 2014” sonuçları açıklandı. 23 ülkede 200 bini aşkın çalışanın yanıtlarıyla gerçekleştirilen araştırmada Cargill, dünyanın en beğenilen ve çalışılmak istenen 50 şirketi arasında yer aldı.

“En çok çalışılmak istenen sektör IT, sağlık ve otomotiv”

Araştırmada dünya genelinde yüzde 61 ile en çok çalışılmak istenen şirketler sıralamasında birinciliği BMW alırken, Sony ikinci, Samsung üçüncü, GE dördüncü, Coca Cola ise beşinci oldu.

Güçlü markaların doğru yetenekleri bünyelerine katmak ve ellerinde tutmak için son yıllarda büyük çaba harcadığını ve buna yönelik projeler gerçekleştirdiğini söyleyen Randstad CEO’su Jacques van den Broek, bu yıl araştırma safhasında, çalışanların şirketlerden farklı beklentiler içinde olduğunu tespit ettiklerini söyledi.

Broek, “Sonuçlara göre herkesin ilgisini çekecek ve tek bir karakteristik yapıya sahip şirket sayısı çok az. ‘İşveren markalaşması’ son derece ince konuları barındıran, çok boyutlu düşünülmesi gereken, çalışanlar nezdinde saygı uyandıracak bir sanat. Çalışanlar artık net bir dille şirketlerden farklı şeyler istiyor. Bu nedenle ‘işveren markası’ şirketi eşsiz kılmak adına farklı ve zengin özellikleri çalışanlarına iletmeli.

Ayrıca bu özellikleri, her ortamda yeni yetenekleri bünyelerine katmak ve ellerinde tutmak için anlatmalı” değerlendirmesini yaptı.



İşveren cazibesinin geçen yıla oranla yüzde 4 arttığının altını çizen Broek, “Çalışanlar nezdinde geniş coğrafyaya yayılmış ve ekonomik güvenilirliği olan şirketler ön plana çıkıyor. 23 ülkede gerçekleştirdiğimiz araştırmada en çok çalışılmak istenilen sektörleri IT, sağlık, otomotiv olarak tespit ettik” dedi.

Şirketlerden beklentiler değişiyor

En büyük çalışan sayısı, kurumsal/kâr, en az 25 ülkede faaliyette bulunma, bütün ülkelerde aynı şirket ismi ile faaliyet gösterme ve çalışanların minimum % 30’unun yurtdışından istihdam edilmesi ile belirlenen Global Randstad Ödüllerinde çalışanların işverenlerinden beklentileri de ölçümlendi.

Birkaç yıl öncesine kadar ‘uzun süreli iş güvencesi’ ve ‘rekabetçi maaş’ çalışanlar için birinci önceliğe sahipken, artık keyifli iş ortamı, iyi iş - hayat dengesi, zevkli iş kavramı daha çok ön plana çıkıyor. Kurum değerleri ve topluma katkılarının önemi de yeni iş seçiminde adaylar tarafından belirleyici faktör olmayı sürdürüyor.

Araştırmada erkek ve kadın çalışanların yeni iş seçiminde farklı kriterlerinin olması dikkat çekiyor.

Erkek çalışanlar genellikle kariyer beklentilerinde, güçlü şirket yönetim kadrosu ve güçlü finansal yapıya bakarken; kadın çalışanlarda iş yeri atmosferi, iş-yaşam dengesi, erişebilirlik ve esneklik öne çıkıyor.

Kuşaklar arası beklentilerin de ölçümlendiği Global Randstad 2014 ödülleri genç çalışanlar eğitim, kariyer olanakları, iş kapsamı ve kariyer yönetimine daha fazla önem verirken, orta yaş ve üstü çalışanların maaş, iş güvenliği, finansal yapının gücüne, ulaşılabilirliğe ve esnekliğe dikkat ettiği görülüyor.

Pınar Kadırgan: “Cargill çalışanları ile büyüyen bir şirket.”

Cargill’in çalışanlarını geliştiren bir şirket olduğunu vurgulayan Cargill Gıda Türkiye İnsan Kaynakları Direktörü Pınar Kadırgan da araştırma sonuçlarına ilişkin şu değerlendirmeyi yaptı:

Birkaç yıl öncesine kadar ‘uzun süreli iş güvencesi’ ve ‘rekabetçi maaş’ çalışanlar için birinci önceliğe sahipken, artık keyifli iş ortamı, iyi iş - hayat dengesi, zevkli iş kavramı daha çok ön plana çıkıyor.

“Günümüzde şirketlerin en öncelikli gündemlerinden biri de ‘yeteneği’ şirkete kazandırmak ve şirkete tutabilmek.

Bunu başarabilmek için de koşullar günden güne zorlaşıyor. Günümüz şirketleri, çalışanlarının ve müstakbel çalışanların beklentileri doğrultusunda değişime ayak uydurdukları ölçüde başarılı oluyorlar.

Cargill çalışanlarını geliştiren, zenginleştiren ve çalışanları ile büyüyen bir şirket. Topluma katkı sağlamak için sürekli çalışan, yeni yatırımlarla büyüyen global bir şirkette çalışmak birçok fırsatları da beraberinde getiriyor. Farklı yaş, cinsiyet, dil, eğitim ve beklentilere sahip çalışma arkadaşlarımızın beklentilerini esnek ve çeşitliliğe duyarlı insan kaynakları politikamızla karşılamaya çalışıyoruz, bu da başarı için önemli bir faktör.”

Randstad CEO’su Jacques van den Broek’a göre, ‘işveren markalaşması’ son derece ince konuları barındıran, çok boyutlu düşünülmesi gereken, çalışanlar nezdinde saygı uyandıracak bir sanat.



Farklı yaş, cinsiyet, dil, eğitim ve beklentilere sahip çalışma arkadaşlarımızın beklentilerini esnek ve çeşitliliğe duyarlı insan kaynakları politikamızla karşılamaya çalışıyoruz, bu da başarı için önemli bir faktör.

Pınar Kadırgan

İnsan Kaynakları

