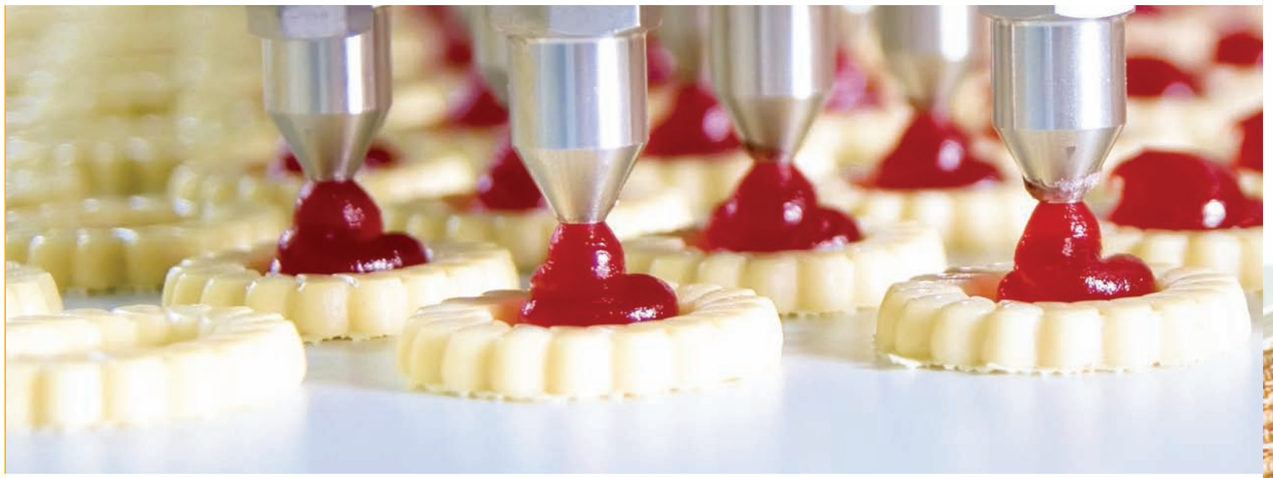


www.cargill.com.tr - www.cargill.com

Cargill Türkiye

CargillHaberler

Temmuz 2014

- İçimizden biri: Ediz Aksoy Zorlu Görev
- Sohbet: Prof. Dr. Aziz Ekşi
- Çöpten Değere

Cargill Türkiye, Turyağ ile endüstriyel ve pastacılık sektörlerine ürün ve hizmet sunacak

Cargill - Türkiye

CargillHaberler

Temmuz 2014

12

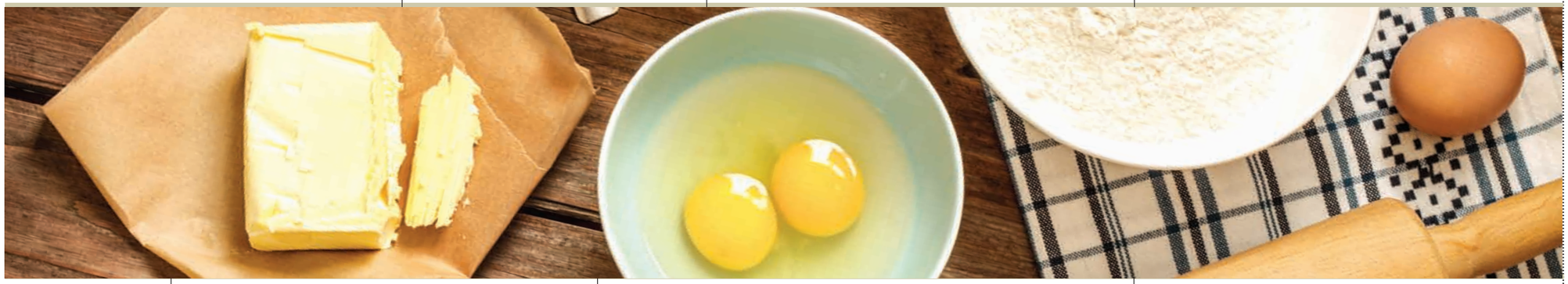
Ediz Aksoy
"Türkiye ekonomisi ile birlikte biz de büyümeye odaklandık!"

22

Gündem
Gıda sektörünün yıldızı ihracatla parlıyor

24

Çevre
Çöp olarak adlandırdığımız şeyler, aslında çok değerli olabilir.



08

Kapak
Cargill Türkiye, Turyağ ile bitkisel yağ sektörüne adım attı.

16

Güncel
9 milyar insan, sürdürülebilir ve sorumlu bir şekilde nasıl beslenecek?

28

Sohbet:
Prof. Dr. Aziz Ekşi:
"Fonksiyonel gıda, yaşamsal bir gerçektir."

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş. Adına Sahibi ve Yayın Müdürü
Mustafa Muzaffer Sayınataç

Yazı İşleri Müdürü
Songül Yılgın
Songul_Aras@cargill.com

Yayın Ekibi
Cenan Celebci

Yönetim 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 17

Baskı
Elma Teknik Basım, Matbaacılık
Çatal Sokak No:11/A
Maltepe - Ankara
Tel: 0 312 229 92 65
Faks: 0 312 231 67 06

Yayın Türü
Yaygın, süreli

Yayın Tarihi
15 Temmuz 2014

bu sayıda

03 **Cargill Türkiye'den**
- Birlikte büyümek

04 **Aktüel**
- Celebci: "Eğitime katkımız devam edecek"
- Orhangazi Fabrikası, hijyen eğitiminde de öncü

06 **Dünyadan**
- Ayçiçeği lesitinine Japonya onayı
- Cargill, LATINO 100'de

08 **Kapak**
- Bitkisel yağın küresel oyuncusu Turyağ ile pazarda

12 **İçimizden Biri**
- Ediz Aksoy
İş Geliştirme Direktörü

16 **Güncel**
- Cargill Yönetim Kurulu Başkanı Greg Page gençlere küresel gıda güvenliğini anlattı.

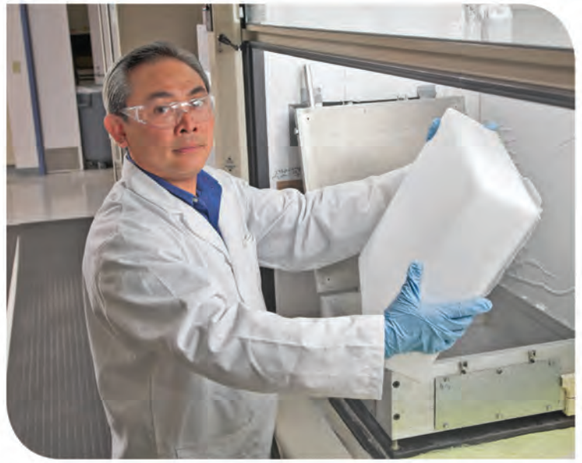
20 **Gündem**
- TGDF Gıda ve İçecek Sektörü Envanteri 2013

24 **Çevre**
- Çöpten Değere

28 **Sohbet**
- Prof. Dr. Aziz Ekşi

32 **İnovasyon**
- Cargill Küresel Gıda Araştırma Lideri Didier Bonnet: "Gelecekteki ihtiyaçlara da hazırlıklı olmak istiyoruz."

BiOH®
POLİOLLER



BiOH® poliol ürünlerimiz hem laboratuarda hem gerçek hayatta en zorlu şartlarda test edildi.

Cargill'in BiOH® poliollerini müşterilerimiz geniş bir uygulama alanında kullanılan esnek sünger ve özel formüllerinde tercih ediyor.
BiOH® polioller, taşıyıcı veya hafızalı sünger uygulamalarında içeriğin %50'den fazlasının yenilenebilir ürünlerden* oluşmasını sağlıyor. BiOH® poliollerin geniş sünger tiplerinde ve yoğunluklarında kullanılabilmesi müşterilerimize esnek sünger uygulamalarında sınırsız olasılık sunuyor. Ortak iş geliştirme yaklaşımımız ve beraber yakalayacağımız potansiyeli keşfetmek için www.bioh.com veya www.cargill.com.tr sitelerimizi ziyaret edebilir, bize e-posta (cargill_turkey@cargill.com) veya telefonla (0 216 554 1800) ulaşabilirsiniz.

www.cargill.com
© 2014 Cargill, Incorporated. Tüm hakları saklıdır. *Bitmiş köpük ağırlığı üzerinden.

Cargill®

Birlikte büyümek

Türkiye'de büyüme tutkumuz baştan beri kaya gibi sağlam. Güçlü temellere dayalı stratejik bir pusulamız var. Son birkaç yıldır kendimize şunu söylüyoruz: "Büyümeye hazırız! Bunu gerçekleştirmek için gereken niteliklere sahibiz!"

Bugün nişasta ve nişasta bazlı şekerler pazarında güçlü bir konumdayız. 2007 yılında Cargill'in Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Türk Cumhuriyetleri'nden sorumlu bir organizasyona dönüşünce, yaptığımız strateji çalışmasıyla, Türkiye dışındaki Cargill fabrikalarında üretilen katma değerli ürünleri de Türkiye pazarına sunmaya başladık. Aradan geçen zamanda, daha geniş bir coğrafyaya, çok daha fazla ürün satan, çok daha fazla ürünle hizmet veren bir bölgesel şirket haline geldik.

Ancak konu, yalnızca ne kadar çok ürettiğimiz ya da ne kadar fazla sattığımızla ilgili değil. Müşterilerimiz, hizmet sunduğumuz pazarlar ve olmazsa olmazımız çalışanlarımız… Büyüme yolculuğumuzda her çalışanımız önemli rol oynuyor. Cargill Türkiye'de tek tek herkes, şirketin büyümesine katkı sağlıyor. Büyümeye ilişkin fikirlerin bulunması, geliştirilmesi ve gerçekleştirilmesi konusunda onlara güveniyoruz. Son iki yılda da büyüme tutkumuzu gerçekleştirmek için iyi bir hazırlık dönemi geçirdik. Nihayet bu yıl büyüme, satın almalarla geldi. Önce Alemdar Kimya, ardından Turyağ. Her ikisi de kendi sektörünün köklü firmalarından. Markamıza birlikte değer katacağımıza inandığımız iki köklü şirket.

Bu iki şirketin alımıyla müthiş bir sinerji yakaladık. Küresel tecrübemizi de kullanarak getireceğimiz yeni teknolojiler, inovatif çözümler ve genişleyen ürün yelpazemizle,her iki sektördeki müşterilerimizin başarısına katkı sağlamak üzere onlara daha iyi bir şekilde hizmet verebileceğiz.

Bir yandan Alemdar Kimya ile Türkiye'yi, bitkisel yağ bazlı çevreci endüstriyel ürünlerimizde bölgesinin üretim, teknoloji ve ihracat üssü yaparken, Turyağ'ın satın alınması ile birlikte de gıda sektöründeki endüstriyel ve pastacılık müşterilerimize daha geniş bir ürün ve çözüm portföyü sunacağız.

Büyümeye devam ediyoruz ama büyürken dengeyi unutmuyoruz. Başarımızın altında, paydaşlarımızın da büyümesini esas alan dengeli bir anlayış yatıyor. Kârlı büyüme arzumuzu, birlikte büyümeye olan inancımızla, içinde yaşadığımız toplumun, çalışanlarımızın ve müşterilerimizin de büyümesine olanak verecek dengeli ve sorumlu bir yaklaşımla sürdürmeye devam ediyoruz.

Sevgilerimizle…

Celebci: “Eğitime katkımız devam edecek”

Cargill Gıda Türkiye’nin sponsorluğunda Cargill Ortaokulu tarafından düzenlenen “100 Temel Eser Kitap Okuma Yarışması” ödülleri, 3 Haziran Salı günü sahiplerini buldu. Yarışmaya katılan 1000 öğrenciden 124’ünün sınava girdiği elemelerde, 14 öğrenci ödüle layık görüldü. Yarışmanın ödül töreni, Orhangazi Kaymakamlığı Konferans Salonu’nda gerçekleştirildi. Törende konuşan Cargill Gıda Türkiye Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenan Celebci, yarışmaya sponsor olmaktan duydukları memnuniyeti dile getirerek, eğitime katkılarının devam edeceğini ifade etti. Celebci; “Sosyal sorumluluk çalışmalarımız çerçevesinde gençlerimizin ve çocuklarımızın eğitimine olan katkılarımız bundan sonra da devam edecek” şeklinde konuştu.

Kaymakam Mustafa Selman Yurdaer, İlçe Milli Eğitim Müdürü İbrahim Aydın ve Cargill İlk ve Orta Okulu Müdürü Yılmaz Aydeyer de konuşmalarında, yarışmaya olan destekleri nedeniyle Cargill Gıda Türkiye’ye teşekkür ettiler.

Yarışmada dereceye giren öğrencilerin isimleri ise şöyle:

Ahmet Sarıboğa (Yarışma Birincisi), Ayşe Yılmaz, Betül Aydınoğlu, Muhammed Töre, Bahar Öztürk, Büşra Çelik, Tolga Bozdağ, Nazlı Şengül, Feyzanur Aktaş, Feyza Kaya, Mervenur Şen, Hüseyin Canıtez, Zeynep Kaya ve Zehra Aslan.

Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası, hijyen eğitiminde de öncü

Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası; gıda üretim ve perakende iş yerlerinde zorunlu kılınan hijyen eğitimini personeline veren ilçedeki ilk fabrika oldu. Hijyen eğitimi, Halk Eğitim Merkezi ve Cargill işbirliği ile gerçekleştirildi. Orhangazi Fabrikası Biyologlarından Semih Baki Manzak ve Caner Bucakçı tarafından verilen ve toplam 24 saat süren hijyen eğitimlerine 170 personel katıldı. Fabrikada gerçekleştirilen eğitimlerin son gününe katılan Kaymakam Mustafa Selman Yurdaer, ilçedeki sanayi kuruluşlarına örnek olarak hijyen eğitimini veren ilk kuruluş olması dolayısıyla fabrika yetkililerini tebrik etti. Yurdaer, ilçedeki diğer kuruluş ve firmaların da hijyen eğitimini tamamlamaları gerektiğini hatırlattı. Eğitimin son gününe Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürü Mahmut Yordam ile Müdür Yardımcısı Ertuğrul Eroğlu da katıldı.

5 Temmuz 2013 tarih ve 28698 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği, Gıda üretim ve perakende iş yerlerini, İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerlerini; Kaplıca, hamam, sauna, berber, kuaför, dövme ve pirsing yapılan yerler, masaj ve güzellik salonları ve benzeri yerler ile otel, motel, pansiyon ve misafirhane gibi yerleri kapsıyor.

“İznik Gölü bir değerdir”

Orhangazi Su Sporları Kulübü tarafından 5 Haziran Dünya Çevre Günü etkinlikleri kapsamında düzenlenen İznik Gölü Sahil Temizlik ve Su Sporları Şenliği, 1 Haziran Pazar günü, gölün Orhangazi sahil şeridinde gerçekleştirildi.

Aralarında Orhangazi Su Sporları Kulübü, Karamürsel Su Altı Topluluğu, Değirmendere Su Altı Topluluğu, Burgaz Yelken Kulübü, Gemlik Yelken Kulübü ve AKUT ekibi üyelerinin de bulunduğu balık adamlar göle dalış yaparak gölü temizlerken, Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası çalışanlarının da katıldığı bir diğer grup ise sahil temizliği yaptı. Organizasyonu gerçekleştiren Orhangazi Su Sporları Kulübü Başkanı Tuna Çokgüler, bu etkinlikle bölgenin ve Türkiye’nin dikkatini İznik Gölü’ne çekmeyi amaçladıklarını kaydederek; “İznik Gölü bizim için bir değerdir. Buranın doğal güzelliğini korumasını ve kirletilmemesini istiyoruz” şeklinde konuştu.

Tarihi Öğretmenevi yeni çehresiyle hizmete girdi

Orhangazi’nin en eski yapılarından biri olan Öğretmenevi, restorasyon çalışmaları sonucunda kavuştuğu yeni çehresiyle hizmete girdi. 1935 yılından bu yana Halkevi, Ortaokul, Pratik Kız Sanat Okulu, Kız Meslek Lisesi olarak hizmet verdikten sonra son 15 yıldır Öğretmenevi olarak hizmet veren tarihi binanın, yaklaşık 2 yıl süren onarım ve restorasyon işleminin ardından 14 Mayıs tarihinde resmi açılışı yapıldı. Açılışa, ilçe protokolünün yanı sıra Orhangazi Sanayici ve İş Adamları Derneği (ORSİAD) Başkanı Erol Hatırlı, Cargill Gıda Türkiye Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenan Celebci ve Öğretmenevine kişisel katkıda bulunan emekli öğretmen Hikmet Soyer katıldı.

Öğretmenevi Müdürü Salih Ağrak’ın, binanın tarihi hakkında katılımcıları bilgilendirmesinin ardından, onarım ve restorasyon çalışmalarına katkıda bulunan emekli öğretmen Soyer, ORSİAD Başkanı Hatırlı, Cenan Celebci ile diğer kişi ve kuruluşlara teşekkür plaketleri takdim edildi. Celebci plaketini, Orhangazi Belediye Başkanı Neşet Çağlayan’ın elinden aldı.

Çiftçiye modern hizmet binası

Orhangazili çiftçiler, modern hizmet binasına kavuştu. Orhangazi Ziraat Odası tarafından yaptırılan hizmet binasının açılışı Mayıs ayında gerçekleştirildi. Yeni hizmet binasının 150 kişilik modern konferans salonu, oturma gruplarından diğer iç malzemelerine kadar Cargill Gıda Türkiye Orhangazi Fabrikası tarafından tefriş edildi.

Kısa kısa...

- 30 Mart yerel seçimleri sonrasında Paşapınar Mahallesi Muhtarlığı’na seçilen ve Orhangazi’nin iki kadın muhtarından biri olan Nuran Nalbant Dursun’a Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası tarafından bir bilgisayar ve yazıcı hediye edildi.

- Her yıl olduğu gibi bu yıl da Ramazan dolayısıyla Orhangazi Fabrikası tarafından hazırlanan erzak paketleri, bölgedeki ihtiyaç sahiplerine ulaştırıldı.

Dünyadan

Doğu Java'da yeni kakao işleme tesisi

Cargill, 15 Mayıs'ta düzenlenen Endonezya Uluslararası Kakao Konferansı'nda, Endonezya'nın Doğu Java bölgesindeki Gresik'te yer alan son teknoloji ürünü kakao işleme tesisinin, kakao işleme testlerine başlayacağını duyurdu.

İnşaatı bitmek üzere olan tesis, bu yılın sonunda açılacak ve yıllık yaklaşık 70 bin ton kakao çekirdeği işleyecek; Endonezya ve diğer Asya ülkelerindeki müşteriler için kakao tozu ve kakao yağı üretecek.

Cargill'in Asya'daki ilk kakao işleme fabrikası olan Gresik tesisi, 100 milyon dolarlık bir yatırımla kuruldu. Tesiste işlenecek kakao çekirdekleri öncelikli olarak kakao tarımının yüzbinlerce aile için ana gelir kaynağı olduğu ve Cargill'in 1995'ten beri kakao tedarik ettiği Sulawesi'den sağlanacak. Tesisin açılmasıyla birlikte Cargill, Endonezya'da yaklaşık olarak 200 yeni kişiye iş imkânı sağlayacak, bunun yanında Kuala Lumpur'daki mevcut Ar-Ge Uygulama Merkezi'nde ek pozisyonlar açılacak.

Asya'da kakao ürünlerine olan talepte önemli bir artış gördüklerini belirten Cargill Kakao & Çikolata Genel Müdürü Jos de Loor, bölgenin büyümesini desteklemek ve yerel ürünleri kullanarak Asya bölgesindeki müşterilerin ihtiyaçlarına yönelik yüksek kaliteli kakao ürünleri üretmek amacıyla yatırıma devam etmeyi planladıklarını ifade etti.

ENDONEZYA

Ardent Mills üretime başladı

ConAgra Foods, Cargill ve CHS'nin yeni ortak girişimi olan un işleme şirketi Ardent Mills, 29 Mayıs 2014'te üretime başladı. Ardent Mills, ülkenin önde gelen ve en çok güvenilen un işleme firmalarından ikisini bir araya getiriyor: ConAgra Mills ve 2002 yılında kurulan Cargill - CHS ortak girişimi olan Horizon Milling. Yeni firma, piyasaya yenilikçi un ve hububat ürünleri ile sektöre yönelik hizmetler ve çözümler sunmayı hedefliyor.

ConAgra Foods Özel Markalar ve Gıdalar Başkanı Paul Maass; "Ardent Mills'in kurulmasında bu dönüm noktasına ulaştığımız için heyecanlıyız. Yeni girişimin, müşterilere, tüketicilere, buğday tedarikçilerine, paydaşlara ve çalışanlara sağlayacağı faydalara güçlü bir şekilde inanıyoruz" dedi.

Ortak girişimin tamamlanmasıyla birlikte, Ardent Mills'in üretim ve hizmetlerinin tamamı ABD, Kanada ve Porto Riko'da bulunan 40 un değirmeni, üç fırıncılık tesisi ve bir özel fırın tarafından desteklenecek.

Cargill Kurumsal Başkan Yardımcısı Scott Portnoy; "Bu ortak girişim müşteri ve tüketici tercihini çeşitlendirirken, Ardent Mills'i müşteri ve tüketicilere daha büyük değer ve yenilik sağlayacak bir noktaya getirmektedir." dedi.

Ardent Mills'de ConAgra Foods ve Cargill %44'er, CHS ise %12 pay sahibi olacak. Üç firmanın da Ardent Mills yönetim kurulunda temsilcileri bulunacak.

ABD

Ayçiçeği lesitinine Japonya onayı

Cargill, Japonya'da ayçiçeği lesitini kullanımı için onay aldı. Japonya, ayçiçeği lesitininin gıda uygulamalarında kullanımını onaylamayan dünyadaki tek ülkeydi.

Japonya Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığı'nın verdiği onay, Cargill'in temiz belgeli, yüksek kaliteli Topcithin™ ayçiçeği lesitininin ilk kez Japonya'daki müşteriler tarafından kullanılabileceği anlamına geliyor.

Bu aynı zamanda, dünya çapındaki firmaların Topcithin™ ayçiçeği lesitini içeren ürünleri Japonya pazarında satmak için ihraç edebileceği anlamına da gelmekte.

Cargill'in Lesitinlerden Sorumlu Yöneticisi Chris Hollebeck gelişmeleri şöyle değerlendirdi: "Japonya'daki müşterilerimizin çok amaçlı, doğal olarak elde edilen ve yüksek kaliteli Topcithin™ ayçiçeği lesitinimizden bundan sonra faydalanabilecek olmasından dolayı çok memnunuz."

Cargill'in Topcithin™ ayçiçeği lesitini ilk olarak 2008 yılında piyasaya sunuldu. Avrupa ayçiçeği ürünlerinden elde edilen ve çapraz bulaşıyı engellemek için tamamıyla geriye entegre, tarladan sofraya izlenebilen tesislerde üretiliyor.

JAPONYA

Cargill, LATINO 100'de

LATINO Dergisi'nin "LATINO 100" listesinde yer alan Cargill, Latin insanlar için en çok imkânı sağlayan 100 ABD merkezli firma arasında gösterildi. Liste, kar amacı gütmeyen Latin örgütler ve sivil toplum kuruluşlarının yanında LATINO okuyucuları, ortaklar ve paydaşların gösterdiği adaylara göre sıralandı. LATINO 100, hayırseverlik, işgücü çeşitliliği, azınlık iş geliştirme ve idare alanlarında Latin topluluklar için kurumsal destek üzerine bir perspektif sağlıyor.

Cargill Kurumsal İlişkiler Başkan Yardımcısı Mike Fernandez; "Cargill farklı yetenekleri çalıştırması ve geliştirmesi sayesinde stratejik hedeflere ulaşmakta ve başarılı iş sonuçları elde etmektedir. Hispanik-Latin programları, Cargill'in küresel işgücünü sağlamlaştırma yollarından biridir ve Cargill bu çeşitli perspektifleri motive edici güç kaynağı olarak görmektedir" dedi.

Eğitim halen Latin toplulukların önündeki en önemli zorluklardan birisi ve Cargill'in de dahil olduğu firmaların LATINO'da yer alma sebebi, Latin insanların STEM (bilim, teknoloji, mühendislik ve matematik) alanlarına girmesi yönündeki desteği oldu.

LATINO dergisi Austin, Teksas merkezli Latino Yayın Grubu'nun en önemli yayını.

Hispanik-Latinleri destekleyen şirketlerin yer aldığı LATINO 100 listesi, derginin Nisan 2014 sayısında yayınlandı.

ABD

Bitkisel yağın küresel oyuncusu

Turyağ ile pazarda

Cargill Türkiye, Turyağ ile bitkisel yağ sektörüne adım attı. Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu; yeni yatırımla, şirketin nişasta ve nişasta bazlı şeker üretimindeki pazar lideri konumunu bitkisel yağ üretimiyle de güçlendirmeyi amaçladıklarını açıkladı.

> Turyağ ile birlikte gıda sektöründeki endüstriyel ve pastacılık müşterilerimize daha geniş bir ürün ve çözüm portföyünün yanında, Cargill'in gıda üzerine küresel yetkinlik bilgi ve becerilerini müşterilerimizin hizmetine sunacağız.
>
> Murat Tarakçıoğlu

Cargill Türkiye, başta ülkemiz olmak üzere Orta Doğu ve Kuzey Afrika (MENA) gıda pazarlarına sunduğu ürün ve hizmet yelpazesini pastacılık, endüstriyel ve sıvı yağ ürünleriyle genişletiyor. Şirket bu amaçla, Turyağ'ın; Balıkesir Organize Sanayi bölgesinde 200'den fazla çalışanı ile üretim yapan entegre tesislerini, satış ve pazarlama teşkilatını, perakende markaları hariç olmak üzere tüm B2B markalarını fikri mülkiyet hakları ile birlikte devraldı.

Turyağ'ın devir işlemi 12 Haziran tarihinde Rekabet Kurulu tarafından da onaylandı.

Nişasta ve tatlandırıcı üretiminde pazar lideri konumunda olan şirket, bu satın alma ile Türkiye gıda pazarına sunduğu nişasta, nişasta bazlı şeker, kakao ve kıvam vericiler gibi gıda bileşenlerinden oluşan ürün yelpazesini bitkisel yağ ile genişletirken, aynı zamanda Orta Doğu ve Kuzey Afrika gıda pazarlarındaki güçlü konumunu da pekiştirmeyi amaçlıyor.

Yeni yatırımla ilgili kamuoyunu bilgilendirmek amacıyla 22 Mayıs'ta İstanbul'da bir basın toplantısı düzenlendi. Toplantıya, Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu, Yönetim Kurulu Başkan Vekili Mustafa Sayınataç, İş Geliştirme Direktörü Ediz Aksoy ile Satış ve Pazarlama Müdürü İnanç Işık katıldı.

Toplantıda konuşan Murat Tarakçıoğlu, Turyağ'ın alımı ile birlikte şirketin, ülkemizdeki nişasta ve nişasta bazlı şeker üretimindeki pazar lideri konumunu bitkisel yağ üretimiyle güçlendirmeyi amaçladıklarını ifade etti. Başta Türkiye olmak üzere Orta Doğu ve Kuzey Afrika gıda pazarlarına sundukları nişastalar, nişasta bazlı şekerler, kakao ve kıvam vericiler gibi gıda bileşenlerinden oluşan ürün yelpazesini bitkisel yağ ile genişletirken, gelişmekte olan bu pazarlarda da gıda sektöründe liderlik hedeflediklerini kaydeden Tarakçıoğlu: "Turyağ ile birlikte gıda sektöründeki endüstriyel ve pastacılık müşterilerimize daha geniş bir ürün ve çözüm portföyünün yanında, Cargill'in gıda üzerine küresel yetkinlik bilgi ve becerilerini müşterilerimizin hizmetine sunacağız." dedi.

Murat Tarakçıoğlu konuşmasına şu sözlerle devam etti:

"Türkiye'de kişi başına milli gelirin artması ve kentleşme oranının yükselmesi nedeni ile giderek büyüyen bir ev dışı tüketim pazarı var. Bu gelişme, bitkisel yağ kullanan endüstriyel pastacılık ve unlu mamuller gibi sektörleri de güçlü büyüme trendine kavuşturdu. Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği MÜMSAD verilerine göre 2012 yılında Türkiye'de endüstriyel ve pastacılık ürünlerine yönelik bitkisel yağların toplam pazar hacmi 460 bin ton civarındadır. Önümüzdeki 10 yıl içerisinde pazarın yıllık bileşik büyüme oranının %5 civarında olacağını ve bitkisel yağ üretiminin yaklaşık 750 bin tona çıkacağını tahmin ediyoruz.

Soldan sağa: Satış ve Pazarlama Müdürü İnanç Işık, Yönetim Kurulu Başkan Vekili Mustafa Sayınataç, Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu ve İş Geliştirme Direktörü Ediz Aksoy.

Türkiye sürekli büyüyen dinamik iç pazarlarının dışında Orta Doğu ve Kuzey Afrika'dan oluşan yakın bölgesinin de lider yağ tedarikçisi ülkesi konumundadır. Bölgemizde oluşan yüksek talep sayesinde bitkisel yağ ihracatımız son yıllarda önemli ölçüde arttı.

Bölge ülkelerine en çok ihraç ettiğimiz yağlar ise ayçiçek yağı, margarin ve bitkisel yağ karışımları. Bugün gerek iç pazarda gerekse bölge pazarlarındaki büyümeyi destekleyecek böylesine önemli bir yatırımı gerçekleştirmiş olmaktan dolayı son derece memnunuz.

Küresel tecrübemizi kullanarak getireceğimiz yeni teknolojiler, inovatif çözümler ve genişleyen ürün yelpazemizle müşterilerimizin başarısına katkı sağlamak üzere onlara daha iyi bir şekilde hizmet verebileceğiz. Cargill Türkiye olarak gerek ülkemizde gerekse Orta Doğu ve Kuzey Afrika pazarında endüstriyel ve pastacılık ürünleri sektörlerinin üretim teknolojisi ve müşteri beklentilerini karşılama konularında lider bitkisel yağ tedarikçisi olma hedefiyle yola çıktık.

Turyağ ile markamıza değer katarken aynı zamanda Türkiye ekonomisine de artı değer katmaya devam edeceğiz. Cargill'in bitkisel yağlar konusundaki global uzmanlığı, entegre tedarik zinciri ve risk yönetimi yetkinlikleri sayesinde Turyağ ürünleri bundan sonraki dönemde de bu piyasada daha güçlü bir şekilde yer alacak."

> Cargill Türkiye, Turyağ alımı ile ürün yelpazesini bitkisel yağ ile genişletirken, aynı zamanda Orta Doğu ve Kuzey Afrika gıda pazarlarındaki güçlü konumunu da pekiştirmeyi amaçlıyor.

2007 yılı dönüm noktası

Basın toplantısında Cargill Gıda Türkiye Satış ve Pazarlama Müdürü İnanç Işık da Cargill'i tanıtan bir sunum yaptı. Cargill'in 67 ülkede 142 bin çalışanıyla faaliyet gösteren uluslararası bir şirket olduğunu belirten Işık, "Bu, aslın-

Cargill'in dünya üzerinde 40'ın üzerinde bitkisel yağ fabrikası bulunuyor. Turyağ yatırımıyla birlikte şirket, Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Türkiye bölgesindeki ilk bitkisel yağ faaliyetini gerçekleştirmiş bulunuyor.

Kapak

> Turyağ, şirketimizin Türkiye'deki nişasta ve nişasta bazlı şekerler, kıvam vericiler, kakao ve çikolata portföyünü tamamlayacak ve artık müşterilerimize tam bir gıda bileşenleri tedarikçisi olarak hizmet vermemizi sağlayacak önemli bir yatırımdır.
>
> İnanç Işık

da bizim küresel bilgi birikiminden kastettiğimiz şeyin ne demek olduğunu anlatmak için güzel bir figür bence" dedi.

Cargill'in global faaliyetlerinin 4 ana grupta toplandığını kaydeden Işık, bunları; tarım, gıda, finans ve gıda dışı olarak sıralayarak şu bilgileri verdi:

"Tarımdan kastımız özellikle hububat ve yağlı tohumlar ticareti, bunların işlenmesi ve bunun sonucunda elde edilen ürünlerin insan ve hayvan beslenmesinde faaliyet gösteren firmalara satışıdır.

Gıda grubunda, gıda üreticilerine sağlıklı ve kaliteli gıda bileşenlerinin üretilmesi ve sunulması faaliyetiyle ilgileniyoruz. Finans iş kolumuz ise tarım ve gıda gibi oldukça değişken ve riskli piyasalarda faaliyet gösteren müşterilerimizin risklerini minimize etmek için bir takım finansal çözümler üretiyor.

Bunların haricinde, tarım ve gıda dışında da bir takım farklı ürünlerin üretimi ve ticaretiyle ilgileniyoruz. Enerji, çelik ve tuz gibi çevreci ve sürdürülebilir kaynaklardan elde ettiğimiz ürünleri, yine bu konularda faaliyet gösteren firmalara tedarikini sağlıyoruz."

Cargill'in Türkiye'deki tarihçesinden de bahseden Işık, 1960 yılında hububat ve yağlı tohumlar ticaretiyle başlayan serüvenin, 1987 yılında Vaniköy fabrikasının satın alınması, ardından 2000 yılında Orhangazi'de gerçekleştirilen mısır işleme tesisi ile bugünkü boyutlarına genişlediğini kaydetti.

Işık, 2004 yılında, Cargill'in finansal hizmetler alanında faaliyet gösteren Black River Asset Management firmasının da Türkiye'de faaliyet göstermeye başlaması, gıda dışı alanda hizmet gösteren Alemdar Kimya'nın ve son olarak bitkisel yağ üretimi alanında Turyağ'ın satın alınmasıyla birlikte bugünkü büyük resmin oluştuğunu ifade etti.

2007 yılında Cargill Türkiye ekibi olarak yaptıkları strateji çalışması sonucunda, Türkiye dışındaki Cargill fabrikalarında üretilen katma değerli ürünleri de Türkiye pazarına sunma kararı aldıklarına dikkat çeken Işık:

"2007 yılı bizim için bir dönüm noktası oldu ve bu stratejik kararımız, 2014'te Cargill'in Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika'daki gıda bileşenleri faaliyetlerinin satış, pazarlama, yatırım gibi sorumluluklarının Cargill Gıda Türkiye'ye teslim edilmesiyle sonuçlandı. Bu önemli bir başarıdır." şeklinde konuştu.

Dünya genelinde 40'dan fazla bitkisel yağ fabrikası

Cargill'in gıda portföyünde; kakao ve çikolata, bitkisel yağlar, fonksiyonel gıdalar, sağlıklı beslenmeyi destekleyen ürünler, hidrokolloidler, lesitinler, malt, nişasta ve kamış bazlı şekerler, proteinler ve nişasta türevleri gibi pek çok ürün bulunduğunu ifade eden İnanç Işık, bitkisel yağın Cargill'in odak noktalarından bir tanesi olduğunu vurguladı. İnanç Işık sunumuna şöyle devam etti: "Cargill'in dünya üzerinde 40'ın üzerinde bitkisel yağ fabrikası bulunuyor. Bu fabrikaların yanında dünyanın 4 kıtasına yayılmış Ar-Ge merkezlerimiz var. Bu Ar-Ge merkezlerimiz, kendi bölgelerindeki tüketicilerin ihtiyaçlarını, yaşam tarzlarındaki değişiklikleri, beklentileri analiz edip bunlara uygun ürün üretimi için çalışmalar yaparak bu 40 fabrikayı destekliyor. Biz de bu akşam açıkladığımız yatırımla birlikte Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Türkiye bölgesindeki ilk bitkisel yağ faaliyetimizi gerçekleştirmiş bulunuyoruz. Bununda ayrıca memnuniyeti içerisindeyiz.

Son olarak Turyağ'ın, şirketimizin Türkiye'deki nişasta ve nişasta bazlı şekerler, kıvam vericiler, kakao ve çikolata portföyünü tamamlayacak ve artık müşterilerimize tam bir gıda bileşenleri tedarikçisi olarak hizmet vermemizi sağlayacak önemli bir yatırım olduğunu vurgulamak istiyorum."

1916 yılında İzmir'de kurulan Turyağ, bugün, 200'ün üzerinde çalışanı, 100 bin ton yağlı tohum kırma ve 220 bin ton rafinasyon kapasitesi ile Balıkesir'deki modern tesislerinde üretimine devam ediyor.

İş Geliştirme Direktörü Ediz Aksoy:

“Türkiye ekonomisi ile birlikte biz de büyümeye odaklandık!”

“Türkiye’de büyümeye odaklanmış bir şirketiz. Bunun dört ana nedeni var: Türkiye’nin hızla gelişen ekonomisi; jeopolitik konumu; pazara sunduğumuz ürün portföyümüzü geliştirme arzusu ve büyümeye verdiğimiz önem.”

Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu’nun ifadesiyle, “Şirketin ülkemizdeki büyüme ve değişim süreci, Türkiye’nin yağ kimyası üzerine uzmanlığıyla tanınan Alemdar Kimya’nın Gebze’deki üretim tesisi ve isim haklarının mart ayında satın alınmasının ardından gıda sektörümüzün köklü firmalarından Turyağ’ın Mayıs ayında gerçekleşen satın alma işlemi ile devam etti.”

2014 yılı ileride, şirketin büyüme serüveninde bir kilometre taşı olarak anılacak. Art arda gelen bu yatırımlar karşısında değişik vesilelerle kendisine yöneltilen bir soruyu, biz de yönelttik Tarakçıoğlu’na; “Bu yatırımları yapmak için neden 2014 yılını seçtiniz?” Cevabı gayet net ve kısa oldu: “Cargill’in global büyüme stratejileriyle uyum içinde hareket ediyoruz. Yoksa Türkiye ekonomisi yıllardır kesintisiz büyüyor. Bunu görüyor ve izliyoruz.”

Bu ay köşemize konuk olan İş Geliştirme Direktörü Ediz Aksoy da ekonomideki büyümeye işaret ediyor ve hemen ekliyor: ““Türkiye ekonomisi ile birlikte biz de büyümeye odaklandık!”

Aksoy yaklaşık 3 yıldır bu görevi yürütüyor. Turyağ’ın satın alma sürecinin tamamlanmasıyla birlikte artık tamamen bitkisel yağ pazarına odaklanmış durumda. Kendi deyişiyle “Cargill Türkiye, tamamen büyümeye odaklı bir şirket.” Bunun dört ana sebebi olduğunu söylüyor Aksoy:

“Birincisi, Türkiye’nin hızla gelişen ekonomisi ve genç nüfusu ile giderek büyüyen bir pazar olması. İkinci neden ise Türkiye’nin jeopolitik konumu; coğrafya itibariyle ülkemiz Orta Doğu ve Kuzey Afrika gibi gelişmekte olan pazarlara yakın. Bu hem ülkemiz hem de şirketler için büyük bir avantaj. Diğer taraftan Cargill Gıda Bileşenleri ve Sistemleri Platformu (FIS), gelişmekte olan ülkelerde büyümeye çok önem veriyor. Platform, bu yönde stratejiler geliştirdi ve uygulamaya da devam ediyor. Tüm bu nedenlere; Cargill Türkiye’nin büyüme isteğini ve gerek Türkiye pazarına gerekse yakın coğrafyalardaki ülke pazarlarına sunduğu ürün portföyünü geliştirme isteğini de eklemeliyim.

Biz tüm bu faktörleri göz önüne alarak, uzun zamandır büyümeye dönük projelerin üzerinde çalışıyorduk. İşte son aylarda gerçeklesen satın almalar da bu çalışmaların sonuçlarıdır.”

Turyağ’ı konuşacağız ama öncesinde şu soruyu soralım; Cargill, bitkisel yağ sektöründe global çapta ne tür faaliyetler yürütüyor?

Cargill bitkisel yağ sektöründe dünya çapında faaliyet gösteriyor; şöyle söyleyebilirim, bu alanda tüm kıtalarda faaliyetimiz var. Bu faaliyetler, Cargill’in iki ana platformu altında konumlanıyor; Tarım Tedarik Zinciri Platformu ve Gıda Bileşenleri ve Sistemleri Platformu (FIS). Tarım Tedarik Zinciri Platformu bünyesinde faaliyet gösteren Hububat ve Yağlı Tohumlar Tedarik Zinciri İş Ünitesi’nin dünyanın değişik yerlerinde 62 tane tohum kırma ve işleme fabrikası var.

Gıda Bileşenleri ve Sistemleri Platformu altında ise gıda alanındaki 11 adet İş ünitemiz bitkisel yağ alanında çalışıyor. Bu iş ünitelerinin te-sislerinde, çok çeşitli yağlı tohumlar işlenerek, endüstriyelden perakendeye kadar geniş bir spektrumda bitkisel yağlar üretiliyor.

Turyağ projesini başarıyla yürüten ekibin üyeleri:
Üst sıra soldan sağa; İnanç Işık, Murat Tarakçıoğlu, Pınar Kadırgan.
Alt sıra soldan sağa; Özgenur Telyak, Münife Kalaycıoğlu, Aylin Aksoy, Tuba Çetin ve Ediz Aksoy.

Ediz Aksoy, Turyağ ile birlikte büyük ölçüde bitkisel yağ pazarına odaklanmış durumda. Hedef pazarları olan endüstriyel ve pastacılık sektörlerindeki büyümeye dikkat çeken Aksoy, tahminlere göre önümüzdeki 10 yıl içerisinde bu pazarların yıllık bileşik yüzde 5 oranında büyüme göstereceğini söylüyor.

Türkiye'de bitkisel yağ alanında yatırım yapma kararını nasıl verdiniz?

Biraz önce de bahsettiğim gibi büyüyen bir pazarda Cargill FIS Platformu'nun stratejileri içerisindeki üç odak alanından birisidir, yağlar. Ancak bitkisel yağı konuşmadan evvel, şirketimizin gıda portföyünden kısaca bahsetmek isterim; o zaman konu daha iyi anlaşılır diye umuyorum. Bizim gıda portföyümüzün altında pek çok ürün var. Bunları belli gruplar altında toparlamaya çalışırsam; bu grupları özellikle kakao ve çikolata, bitkisel yağlar, fonksiyonel gıdalar, sağlıklı beslenmeyi destekleyen ürünler, hidrokolloidler, lesitinler, malt, nişasta ve kamış bazlı şekerler, proteinler ve nişasta türevleri olarak özetleyebilirim. Tabii, bu ürün grupları gıda sektörünün çok farklı alt segmentlerinde kullanılıyor ve biz de bu segmentlere hizmet veriyoruz.

Kısaca üstünden geçmek istersek; sütlü ürünler, dondurulmuş tatlılar, içecek sektörü, yenmeye hazır gıdalar, çikolata ve şekerlemeler, unlu mamuller, meyve karışımları ve zaman zaman kişisel bakım ürünlerinde de bizim ham maddelerimiz kullanılıyor.

İşte bu ürün grupları içerisinde bitkisel yağ, Cargill'in odak noktalarından bir tanesidir.

Zannediyorum, bunu biraz daha açmam gerekiyor. Aslında bitkisel yağdan kastettiğimiz, hepimizin çok yakından bildiği ürünler… Ayçiçek, kanola, palm ve hindistan cevizi yağı gibi…

Biz bu ürünleri zaman zaman tek başına, bazen de bunların farklı kombinasyonları şeklinde müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz. Peki, nerede kullanılıyor bu yağlar? Burada başı unlu mamuller çekiyor. Unlu mamullerden kastettiğim kek, bisküvi, börek gibi ürünler; ardından çikolata ve şekerlemeler, çikolatalardaki dolgular, gofret kaplamaları gibi ürünler geliyor. Bunlar, bitkisel yağ için önemli alanlardır..

Sütlü ürünler de bir örnek oluşturur. Özellikle tatlı tarafında… Burada da bitkisel yağ kullanımı mevcuttur. Hepimizin bildiği gibi kızartmalar ve atıştırmalık gıdalar da bitkisel yağlar için önemli bir pazardır.

Yeri gelmişken, önemli bir hususu da vurgulamak isterim; tüm dünyada bu kadar çok bilgi birikimi ve tecrübemizin olduğu yağ sektörü, bizim için zaten doğal bir büyüme alanıdır. Bizler zaten bu konudaki projelerimizin uzun zamandır üzerinde çalışıyor ve değişik zamanlarda ortaya çıkan fırsatları özenle değerlendiriyorduk. Turyağ projesinde ise tüm bu çalışmalar başarıyla sonuçlandırıldı. Şuna da dikkat çekmek isterim ki; bitkisel yağ pazarına çok iyi bir marka seti ve kurulu bir tesis ile adım atmış olduk.

O zaman Turyağ'dan konuşmaya başlayabiliriz. Biraz Turyağ'ın geçmişini ve bugün geldiği noktayı aktarabilir misiniz bizlere?

Turyağ, oldukça köklü bir şirket. 1916 yılında İzmir'de yabancı sermaye ile kurulmuş bir yağ tesisi. Ardından 2008 yılında Balıkesir'e taşınmış, oradaki modern tesislerinde üretime devam etmekte. Öte yandan, 2013 rakamlarına göre 328 milyon TL ciro ile İSO 500'de 276. sırada yer almış bir firma. 200'ün üzerinde çalışanı var. Yağlı tohum kırma kapasitesi 100 bin ton, rafinasyon kapasitesi ise 220 bin ton. Turyağ hâlihazırda İSO 9001 ve BRC gibi yüksek kalite standartları gerektiren belgelerle Türk pazarında müşterilerine hizmet veriyor.

Peki, pazar konusunda neler söylersiniz?

Artan genç nüfus, hızlı gelişen zenginlikle birlikte gelen kentleşme Türkiye'yi tüketim malları için hızlı büyüyen bir pazar haline getiriyor. Bu faktörlerin büyümede ve ekonomide ana itici güç olmaya devam edeceğini düşünüyorum. Bu nedenle, hedef pazarımız olan ve ev dışı tüketim içerisinde değerlendirebileceğimiz endüstriyel ve pastacılık sektörleri de büyümeye devam ediyor. Diğer yandan dondurma, çikolata, şekerleme, bisküvi ve kek gibi segmentler de hızlı bir şekilde büyüyor.

Elimizdeki verilere göre, 2013 yılında Türkiye toplam margarin üretimi 724 bin ton seviyesinde gerçekleşti. Bunun 570 bin tonu iç pazarda tüketilirken, 154 bin tonu da ihraç edildi. İç pazarda tüketilen miktarın yaklaşık 415 bin tonu endüstriyel kullanımda tüketildi. Bu 415 bin tonun, 290 bin tonunu endüstriyel yağlar, 125 bin tonunu da pastacılık yağları oluşturuyor.

Önümüzdeki 10 yıl içerisinde bu pazarların yıllık bileşik büyüme oranının yüzde 5 civarında olacağını tahmin ediyoruz. Öte yandan son üründe geçmişte kaydedilen büyüme oranları daha da yüksek, örneğin; bisküvi yüzde 6, kekler yüzde 5, çikolata ve şekerleme ise yüzde 9 büyümüş.

Yaklaşık 5 yıl önce Cargill Türkiye Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Türk Cumhuriyetlerinden oluşan büyük bir pazarın merkezi oldu. Bu pazarlarda yukarıda saydığımız sektörlerdeki son durum nedir?

Açıkçası Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Türk Cumhuriyetleri pazarlarında bizim sağladığımız ürünlere olan ihtiyaç daha da fazla. Bu anlamda amacımız, yapılan stratejik yatırımlarla bu pazarlarda lider olmak... Öte yandan Cargill'in özellikle kuvvetli olduğu ürün kalitesi ve gıda güvenliğinde, müşterilerine ayrıcalıklı değer yaratma fırsatları ise çok daha büyük. Bunu küresel entegre tedarik zincirimiz, risk yönetimi, operasyonel mükemmellik, Ar-Ge ve uygulama bilgimiz ile başaracağız; tabii tüm bu saydıklarımı Turyağ yatırımımızla Türkiye pazarına da sunacak olmanın gururunu yaşıyoruz.

> Bitkisel yağ, bizim odak noktalarımızdan birisidir. Bu sektörde dünya çapında faaliyet gösteriyoruz ve küresel bilgi birikimimiz ve tecrübemiz var. Bu nedenle bizim için zaten doğal bir büyüme

Ediz Aksoy

İçimizden biri

9 milyar insan, sürdürülebilir ve sorumlu bir şekilde nasıl beslenecek?

“Zorlu Görev”

Greg Page: “Küresel gıda güvenliği büyük bir sorun; işbirliği ve multidisipliner yaklaşım gerektiriyor. Bu, parçalar halinde çözülebilecek bir sorun değil, dolayısıyla bütüncül bir anlayışa ihtiyacımız var.”

Cargill Yönetim Kurulu Başkanı Greg Page, Michigan Üniversitesi öğrencileri, öğretim üyeleri ve Ann Arbor bölge halkı öğrencilerinin düzenlediği Erb Enstitüsü Konuşmacı Serisi etkinliğine katıldı.

Her ikisi de 2013 yılında vefat eden Frederick A. Erb ve eşi Barbara’nın 5 milyon dolarlık bağışlarıyla 1996 yılında kurulan Erb Enstitüsü, Çevre ve Doğal Kaynaklar Okulu ile Michigan Üniversitesi Stephen M. Ross İşletme Fakültesi’nin ortaklığından oluşuyor. Sosyal ve çevresel olarak sürdürülebilir bir toplum oluşturma hedefiyle yola çıkan Enstitü, yaklaşık yirmi yıllık araştırma, eğitim ve doğrudan bağlantılarıyla bilgi, teknoloji, faaliyet ve iş yönetimi hakkında dünyanın önde gelen yenilikçi bilgi kaynaklarından biri oldu. Cargill, Erb Enstitüsü bünyesindeki Stratejik Danışma Konseyi’nin üyesi. Şirketi Konsey’de, Cargill Başkan Yardımcısı ve Çevre İş Sağlığı ve Güvenliği Yöneticisi LaRaye Osborne temsil ediyor.

14 Mart Cuma günü düzenlenen Konuşmacı Serisi etkinliğinde Page, “Gıda Güvencesinde Seçenekler” başlıklı konuşması ile geleceğe dair öngörülerde bulunurken, Amerika’da ve dünya genelinde gıda güvenliği ve güvencesinin mevcut durumu hakkında da öğrencilere genel bilgiler verdi. Greg Page, konuşmasının ardından küresel tarım ve gıda pazarında özel sektörün rolü, biyoyakıtlar, biyoçeşitliliğin korunması gibi konularda öğrencilerin kendisine yönelttiği zorlu soruları da cevaplandırdı.

Page’in küresel gıda güvenliği ve güvencesinin nasıl sağlanması gerektiği ve gelecekte 9 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusunun sürdürülebilir ve sorumlu bir şekilde nasıl besleneceği gibi herkesin merak ettiği önemli konularda geniş bir değerlendirme yaptığı konuşmasından satırbaşlarını sizler için derledik.

Şeffaflığın önemi

“Bugün burada, Erb Enstitüsü'nde, olmaktan mutluyum. Cargill sadece Enstitü ile aynı inançları paylaşmıyor aynı zamanda Enstitü’nün boğuştuğu sorunlara da çözüm arıyor. Cargill’in Erb Enstitüsü ile uyum içinde olduğu üç ana alan var. Birincisi, zorluklar karşısında piyasaya dayalı çözümlere inanıyoruz. İkincisi, daha fazla yenilik, deney ve işbirliği ihtiyacına inanıyoruz. Son olarak da üçüncüsü ve en önemlisi şeffaflığın önemine inanıyoruz.

Özel sektörden birisinin, en önemli inançlarından birisi olarak şeffaflığı göstermesi kulağa garip gelebilir. Ancak kendini besleyebilen bir dünya yaratmak için toplumsal izin almak istiyorsak, şirketlerin ve sanayilerin tüketicilere karşı şeffaf olması gerektiğine inanıyoruz.”

Zorlu görev

“Küresel gıda güvenliği büyük bir sorun; işbirliği ve multidisipliner yaklaşım gerektiriyor. Bu, parçalar halinde çözülebilecek bir sorun değil, dolayısıyla bütüncül bir anlayışa ihtiyacımız var. Uzun bir süre boyunca ahlaklı kişilerin üzerinde çalışmasını gerektiriyor ve ileri sürülen çözümlerin hem ekonomik hem de bilimsel olması gerekiyor.

2050 yılına kadar 9 milyar insanı beslemede karşılaşabileceğimiz zorluklar nelerdir? Bu bizim sahip olduğumuz bir fırsat ancak büyük ölçüde de birbirine bağlı ve karışık bir sorun olduğunu da belirtmeliyim.

Gıda zinciri bazı yönlerden karmaşıktır ve diğerlerinden farklıdır. Kesinlikle affedici değildir. Eğer gıda zincirine bölünmez bir bütün olarak yaklaşmazsak, istediğimiz sonuçları alamayız. Biz, gıda güvenliği sorununu altı temel parça olarak görüyoruz: “Artan küresel tüketim; yenilenebilir kaynaklar için ekilebilir araziye olan talep; ticareti engelleyen hükümet politikaları; iklim değişikliği; değişen tüketici istekleri ve artan protein ihtiyacı ve son olarak değişen araştırma ve geliştirme yatırımı.”

Şimdi, bir örnek olarak bu temel parçalardan birisinin gözünden gıda güvenliğini masaya yatıralım: yenilenebilir kaynaklar için ekilebilir araziye artan talep. Ross School’da kullanılan çatal bıçak takımı gıda sistemi içinde ekilebilir arazi için rekabet ediyor çünkü o çatal bıçak takımı için üretilen hammaddenin çıkarıldığı toprak aslında, gıda üreten arazinin tam da kendisidir. Yani biyolojik olarak parçalanan çatal bıçak takımı bile gıdaya rakip olabilir. Çoğu insan gıdaya karşı yakıt konulu tartışmalara aşinayken bu örnek, tartışmanın sadece bundan ibaret olmadığını göstermektedir. Olay gıdaya karşı yakıt değildir; asıl soru şudur: Toprak ve kaynakları ne üretiminde kullanacağız?

Biyoyakıtların Etkisi

“Şimdi biyoyakıt hakkında konuşalım ve bu konuyu gıda güvenliği bağlamında ele alalım. Günümüzde dünya tahıllarının %10’u ve dünya bitkisel yağının %11’i biyoyakıt ve biyodizel üretiminde kullanılır. Biyoyakıt döneminin en önemli olumlu etkisi, biyoyakıtın tarımın sermayelendirilmesine yol açmasıdır.

Öte yandan düşünülenin aksine biyoyakıtın ortaya çıkması gıda güvenliğimizi artırdı. Eğer şu iki şeyi yaparsak mevcut bir gıda rezervimiz olacak: Birincisi, tarıma yatırım yapmaya devam etmek ve yapabildiğimiz en hızlı şekilde üretimi büyütmek; ikincisi ise kötü hava koşullarının yaşandığı yıllarda biyoyakıt üretimi için ürünlerin kullanım seviyesini azaltmak.

Biyoyakıtlar bizzat gıda güvenliğini tehdit etmese de biyoyakıt politikaları eder. İnsanların kötü hava koşullarının yaşandığı yıllarda biyoyakıt üretimini durdurmaya hazır olmaları gerekir

> “Özel sektörden birisinin, en önemli inançlarından birisi olarak şeffaflığı göstermesi kulağa garip gelebilir. Ancak kendini besleyebilen bir dünya yaratmak için toplumsal izin almak istiyorsak, şirketlerin ve sanayilerin tüketicilere karşı şeffaf olması gerektiğine inanıyoruz.
>
> Greg Page

Çinli çiftçiler, hektar başına 10-12 ton mısır yetiştirebildikleri arazide, hektar başına ancak 3 ya da 4 ton soya fasulyesi yetiştirebilecek durumdalar. Çin, karşılaştırmalı üstünlük ilkesini prensip edinerek, dünya yüzeyindeki her bir insanın gıda güvencesini arttırmış oldu.

Endüstrinin ve akademisyenlerin birlikte çalışması ve özellikle gıda, su, enerji ve iklim gibi tarımla ilgili konularda bilimin ve gerçeklere dayalı analizlerin ortak noktamız olduğunu fark etmeleri, çok kritik bir önem taşıyor.

ki bizde bu kaynakları gıda arzı için elverişli kılalım ancak eğer biyoyakıt politikaları buna elvermeyecek kadar katıysa işte o zaman gıda güvenliği tehlikeye girer."

Gelişimi nasıl devam ettirebiliriz?

Bir başka soru; her geçen gün daha çok kentleşen ve varlıklı hale gelen dünyada gelişimi nasıl devam ettireceğiz? Zenginleşen dünyada besin düzenini geliştirecek bir sürü plan, reçete var. Bunlardan bir örneğe yer vermek istiyorum. Ülkelerin yetiştirmek konusunda iyi oldukları ürünleri yetiştirmesine ihtiyaç var. Çin, karşılaştırmalı üstünlük için en iyi örneklerden biridir. Bir kaç yıl önce, Çin hükümeti arazilerinin, en iyi hangi ürün yetişiyor ise o ürünün yetiştirilmesinde kullanılması ile ilgili bir karar verdi; pirinç, buğday ve mısır. Çinliler, kendileri için gerekli olan bütün soya fasulyelerini Brezilya ve Arjantin gibi soya fasulyesinin üretiminde kendilerinden daha iyi olan yetiştirici ülkelerden ithal etmeye karar verdiler.

"Bilimi desteklemek de oldukça önemli. Bilim ile daha refah bir toplum oluşturma ihtiyacımız var."

Çinli çiftçiler, hektar başına 10-12 ton mısır yetiştirebildikleri arazide, hektar başına ancak 3 ya da 4 ton soya fasulyesi yetiştirebilecek durumdalar. Çin karşılaştırmalı üstünlük ilkesini prensip edinerek, dünya yüzeyindeki her bir insanın gıda güvencesini arttırmış oldu. Yetiştirmekte iyi oldukları ürünü yetiştirme kararı verdiler, Brezilya ve Arjantin'le ticarete istekli ve sıcak baktılar.

Karşılaştırmalı üstünlük ilkesi varsa, güvene dayalı serbest ticareti desteklemeniz gerekir.

Küçük ölçekli çiftçinin rolü

Gelin, biraz da küçük ölçekli ticari çiftçiler ve onların ihtiyaçları hakkında konuşalım.

4 yıl önce Dünya Gıda Günü ödülü organizasyonuna gittim. Birçok sivil toplum örgütü, ülke bazında küresel gıda güvenliği gelişimi ve yatırımı ile ilgilenen kişiler katılıyor bu organizasyona.

O yıl organizasyonda Zambiya'dan bir kadın çiftçi konuştu ve "Eğer siz bana adil bir fiyat verirseniz, bunu kendi başıma yapabilirim." dedi.

'İthalatçı ülkelerdeki çiftçilere nasıl yardım edebiliriz' diye konuştuğumuzda, genellikle onların nasıl daha çok teknik danışmanlığa ve hayır-sever desteklere ihtiyaçları olduğundan bahsediyoruz. Ancak, Zambiya'dan gelen bu kadın çiftçi, bu büyük ve nüfuzlu topluluğa, kısa ve öz bir şekilde, "Eğer siz bana adil bir fiyat verirseniz, eğer siz bana mülkiyet haklarımı almamı sağlar, kendi tahılım üzerinde egemenlik ve ürünümü satacağım yerlere erişimimi sağlarsanız, bunu kendi başıma yapabilirim." dedi.

Birçok insan Cargill'in küçük ölçekli ticari çiftçilerin ihtiyaçlarına yönelik uzun bir listesi olduğunu düşünüyor. Aslında bizim listemizde sadece 3 şey var: Mülkiyet hakları; Verilere ve piyasaya erişim ve Tarım dışı gelir.

Eğer bu üç şey bir arada olursa, farklı ülkelerdeki küçük ölçekli ticari çiftçiler hızlı bir şekilde ardı ardına ticari olarak refaha ulaşabilir.

Bilimi kucaklama

"Bilimi desteklemek de oldukça önemli. Bilim ile daha refah bir toplum oluşturma ihtiyacımız var.

Eğer gıda güvenliği için sürdürülebilir tarımla ilgileniyorsak, bitki yetiştirmenin işlevsiz kısımlarını anlamamız ve bunun hakkında ne hissettiğimize karar vermemiz gerekli.

Ben bu kararı kendi adıma verdim ama başkaları adına veremem. Ekolojik bakış açısı ile baktığımda, gıda sisteminde bilimin kullanılmasına izin vermenin çok önemli olduğuna ikna oldum. Eğer bilimin kullanılmasına izin verirsek, daha küçük araziler üzerinde daha fazla gıda yetiştirebilir, daha az hidrokarbon yakıt kullanır ve bundan 10-15 yıl önce kullandığımızdan bile daha az kimyasal madde kullanarak gıda üretiriz. Kendi kararınızı vermeniz için bir yolculuğa çıkmanızı tavsiye ediyorum size.

Akademisyenler de gıda güvenliğinde önemli bir yere sahip. Akademisyenlerin gıda güvenliği üzerine paylaştıkları görüşlerine dayanan çok fazla güç ve inanılırlık var. Endüstrinin ve akademisyenlerin birlikte çalışması ve özellikle gıda, su, enerji ve iklim gibi tarımla ilgili konularda bilimin ve gerçeklere dayalı analizlerin ortak noktamız olduğunu fark etmeleri, çok kritik bir önem taşıyor.

Birlikte Çalışmak

"Kapanışı bir Afrika atasözü ile yapmak istiyorum: "Eğer hızlı gitmek istiyorsan, yalnız git. Ama uzağa gitmek istiyorsan, birlikte git."

Bu deyişi seviyorum; çünkü sürdürülebilir, uygun fiyatlı ve etik olarak yetiştirilmiş gıda tedarikine duyulan ihtiyaç gibi bugün burada üzerinde konuştuğumuz pek çok konuya değiniyor. Dünyayı uygun bir şekilde besleme yetimiz hakkında fazlası ile iyimser kalalım ama bunu sadece beraber olabilirsek yapabileceğimizi unutmayalım."

Gıda sektörünün yıldızı

İhracatla parlıyor

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) tarafından Mayıs ayında açıklanan verilere göre gıda ve içecek sanayi 2013 yılında 11,9 milyar dolar ihracatla yeni bir rekora imza attı.

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF), TGDF Gıda ve İçecek Sektörü Envanteri'nin sekizincisini Mayıs ayında yayınladı. 2013 yılına ilişkin verileri kapsayan Envantere göre, gıda sektörünün yıldızı ihracatla parlıyor. Veriler, geçen yıl sanayi, imalat sanayi ve Türkiye toplam ihracatındaki gerilemenin aksine, gıda ve içecek sanayi ihracatının, 2012 yılına göre yüzde 10,7 artışla 11,9 milyar dolara yükseldiğini gösteriyor.

Sektör ihracatta yeni bir rekor kırarken, bu rakam, aynı zamanda başka başarılarında göstergesi. Örneğin; 2002 yılında 1 milyar 882 milyon dolar olan gıda ve içecek ihracatı, aradan geçen 11 yılda 6,3 kat, yani %530 oranında arttı. Oysa aynı dönemde Türkiye toplam ihracatı ile sanayi ve imalat sanayi ihracatları ise yaklaşık olarak 4'er kat artış gösterdi.

Sektörün 2013 yılındaki ihracat artışı ise bir önceki yıla göre %10,7 oranında gerçekleşirken, Türkiye toplam ihracatındaki payı da 2012 yılına göre %0,8 artışla, %7,8'e yükseldi.

Yine 2002 yılına göre kıyaslandığında Türkiye toplam ihracatındaki payı 2002 yılında %5,2 iken, geçen yıl bu oran %7,8'e yükselerek tarihi rekorunu kırdı. 2013 yılında 6 milyar dolar seviyesinde gerçekleşen ithalat ile sektörün Türkiye toplam ithalatındaki payı ise %2,4 oldu. İthalat verilerine göre, 2002 yılında 1,36 milyar dolar olan gıda ve içecek ithalatı, 2013 yılına kadar 4,4 kat artmış görünüyor. Aynı dönemde Türkiye toplam ithalatı 5, imalat sanayi ithalatı ise yaklaşık olarak 4,8 kat arttı. Yine 2002 yılına göre gıda ve içecek sanayinin Türkiye toplam ithalatındaki payı aradan geçen sürede %2,6'dan %2,4'e geriledi.

2013 yılında gerçekleşen dış ticaret verileriyle gıda ve içecek sanayi, 6 milyar dolar dış ticaret fazlasına ulaştı, dış ticareti karşılama oranı ise geçen yıl %196 gibi yüksek bir oranda gerçekleşti. Dış ticareti karşılama oranındaki bu oran, son 11 yıldaki dördüncü en yüksek oran oldu.

Geçen yıl ihracatta ilk sırayı, 3 milyar 976 milyon dolar ile işlenmiş sebze ve meyve sektörü aldı. Bu sektörü, 1 milyar 423 milyon dolar ile bitkisel ve hayvansal yağlar, 1 milyar 250 milyon dolarla öğütülmüş tahıl ürünleri ve 1,1 milyar dolar ile kakao, çikolata ve şekerleme sektörleri takip etti.

Gıda ve içecek ihracatında ilk üç ülke; Irak, Almanya ve İtalya oldu.

İthalatta ise ilk sırayı yüzde 42,2'lik oran ve 2,5 milyar dolar bedelle bitkisel ve hayvansal yağlar sektörü aldı. Buradaki en önemli girdiler, soya ve tohumluk ayçiçeği oldu.

İkinci sırayı 758 milyon dolarla sınıflandırılmamış çeşitli gıda maddeleri, üçüncü sırayı ise 546 milyon dolarla et ve et ürünleri sektörü aldı.

2013 yılında ithalattaki ilk üç ülke, Rusya, ABD ve Ukrayna olurken, bu üç ülkeden ithalat toplamı, ağırlıklı bitkisel yağ ham maddesi olmak üzere 2 milyar dolar seviyesinde gerçekleşti.

Geçen yıl ihracat sebze-meyve, ithalat ise bitkisel yağ ham maddesi ağırlıklı olurken, ülke bazında Irak'ın ihracatta, Rusya ve Ukrayna'nın ise ithalattaki ağırlığı göze çarptı.

Sektör 290 milyar lira hacme ulaştı

TGDF Gıda ve İçecek Sanayi Envanteri'nin 2013 yılı sonuçlarını değerlendiren TGDF Başkanı Şemsi Kopuz, 290 milyar TL hacme ulaşan sektörün, 411 bin çalışanıyla Türkiye'nin en büyük üretim sanayisi olduğuna dikkat çekti.

Verilere göre 308,3 milyon tona ulaşması beklenen dünya et üretiminde, büyükbaş eti ticaretinde hafif ve küçükbaş eti ticaretinde ise ciddi artış beklenirken, kanatlı ticaretinin aynı kalacağı tahmin ediliyor.

2014 yılında 780 milyon tona yükselmesi beklenen dünya süt üretimine karşın, süt ve süt ürünleri ticaretinin arz kısıtlamaları nedeniyle %0,9 oranında düşerek 53 milyon tona inmesi öngörülüyor.

Türk gıda ve içecek sanayi, 290 milyar liraya yaklaşan cirosu ve 411 bin üzerinde çalışanıyla Türkiye'nin en büyük üretim sanayisi konumundadır.

Şemsi Kopuz

Gıda ve içecek küresel ticareti artacak

Dünya ticaretine ilişkin rakamları da paylaşan Kopuz, 2013'de 18 trilyon dolar seviyesinde olan dünya ticaret hacminin, 2 trilyon dolarını gıda ve içecek, 1 trilyon dolarını ise tarım ürünleri ticaretinin oluşturduğunu belirtti. Dünya Ticaret Örgütü tahminlerine göre, küresel mal ve hizmet ticaretinin 2014 yılında yüzde 4,7 artacağının, ticaretteki bu artışın 100 milyar dolarının ise gıda ve içecek ticaretinden kaynaklanmasının beklendiğini vurguladı.

İklim değişikliği büyük sorun

Şemsi Kopuz, artışa yönelik bu tahminin iyi bir haber olabileceğini ancak iklim değişikliği ve küresel ısınmadan kaynaklanan sebeplerle tarımsal ham maddeye, rekabetçi fiyatlarla erişimin sektörün önemli bir sorunu olmaya başladığını sözlerine ekledi.

Küresel kuraklık neticesinde oluşan yüksek fiyat artışları, fiyat istikrarsızlıkları ve azalan kaynakların uzun vadede ham madde teminini tehlikeye sokacağına dikkat çeken TGDF Başkanı, Türkiye'de de bazı bölgelerde yaşanan kuraklık ve don olaylarının fındık, çay, kayısı, elma, kiraz, vişne, şeftali, karpuz ve bağ alanlarını olumsuz etkilediğini, ciddi rekolte kaybı ve beraberinde ekonomik kayıp getirdiğini ifade etti.

Bu olumsuz koşulların gıda ve içecek sanayinin pozitif yönlü olan ithalat - ihracat makasını daraltmasına neden olabileceğini söyleyen Kopuz, risklere karşı önlem alınması gerektiğinin altını çizdi.

AB'nin bu riskleri dikkate alarak Ortak Tarım Politikasında reforma gittiğini, süt ve şeker kotalarını kaldırma kararı aldığını, bu reformların aynı zamanda AB'nin artan talebinin karşılanmasında ve gıda ve içeceklerin artan küresel ticaret hacminden daha fazla pay almak adına yol gösterici olduğunu vurguladı.

Hedef 40 Milyar Dolar

Sektörün 2023 hedefleri doğrultusunda da bilgi veren Şemsi Kopuz, 2023 yılında 40 milyar dolar gıda ve içecek ihracatı gerçekleştirmeyi hedeflediklerini de dile getirdi.

AB verileri

Her yıl olduğu gibi bu yıl da Avrupa Birliği (AB) gıda ve içecek sektörüne yönelik bilgiler TGDF Envanteri'nde yer aldı.

Verilere göre, 287 bin işletme, 1,04 trilyon Euro iş hacmi ve 100 milyar Euro'nun üzerindeki dış ticaret büyüklüğü ile 4,2 milyon kişiye istihdam sağlayan AB gıda ve içecek sanayi; iş hacmi, katma değer ve istihdam açısından AB'nin en büyük sektörü oldu.

Global gıda ticaretindeki payı azalmasına karşın, dünyanın en büyük gıda ve içecek ürünleri ihracatçısı olarak liderliğini sürdüren AB gıda ve içecek sanayi iş hacminin, ABD ve Çin'in iki katından daha büyük olduğu görüldü.

Dış ticaret dengesi, 2012 yılında 23 milyar Euro'ya ulaşarak rekor kıran AB gıda ve içecek sektörünün, 2012 yılında bir önceki yıla göre ithalatı neredeyse aynı kalırken ihracatı %13,2 oranında arttı. İhracattaki en önemli artışlar Çin, Avustralya, Suudi Arabistan ve Japonya'ya gerçekleştirilen ihracatta gözlemlendi.

Alt sektörler itibarı ile en fazla ihracat büyümesi sıvı ve katı yağlar, alkollü içkiler, hazır hayvan yemleri ve fırıncılık ürünleri ile unlu mamuller alt sektörlerinde gerçekleşti.

İthalatta ise en büyük artış kuru çay ve kahve, maden suları ve alkolsüz içecekler, sıvı ve katı yağlarda gerçekleşti. AB'de 2012 yılında hanehalkı harcamaları içinde gıda ve alkolsüz içecekler %14,6 pay ile ikinci sırada yer aldı.

AB 2013 yılı eğilimleri

AB'nin güçlü ihracat artışı 2013 yılında da devam etti. 2013 yılının ilk yarısında AB gıda ve içecek ihracatı, 2012 yılındaki aynı döneme göre %4 oranında arttı. İthalat değeri neredeyse aynı kaldı.

AB'nin Balkanlar, ASEAN (Güneydoğu Asya Milletleri Birliği), EFTA ve Mercosur ticaret bloklarına ihracatının 2013 ile birlikte hızlı bir şekilde arttığı görüldü. En fazla ihracat büyümesi; çikolata ve şekerleme, hazır yemekler, balık ve deniz ürünlerinde gerçekleşti.

Küresel Gıda Pazarına Bakış

TGDF Envanteri'nde küresel gıda pazarına ait bazı ekonomik göstergelere de yer verildi. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) verilerinden yola çıkılarak hazırlanan göstergelere göre, küresel buğday üretiminin 2013/14 sezonunda %7,4 büyümeyle 708,5 milyon tona ulaşması bekleniyor. Küresel tüketimin ise bir önceki döneme göre %1,4 artarak 696,1 milyon tona çıkacağı tahmin ediliyor.

Aynı sezonda dünya kaba tahıl üretiminin, kuraklık yüzünden darbe alan ABD mısır tarımının yeniden toparlanması ve diğer önde gelen üreticilerdeki artış sayesinde rekor kırarak %11,4'lük artışla 1 milyar 295 milyon tona ulaşacağı tahmin ediliyor. Küresel ticaretin 2013/14 sezonunda 135 milyon ton ile rekor kırması beklenirken, bu sezonun en önemli olayı olarak ABD mısır üretimindeki artış ile bu ülkenin ihracatının %44 oranında artacak olması gösteriliyor.

Toplam tüketimin ise %5 oranında artarak yine rekor bir seviyeye, 1 milyar 233 milyon tona ulaşması bekleniyor. Yem ve diğer kullanımların artan arz ve düşen fiyatlar sayesinde güçlü bir büyüme göstermesi de beklentiler arasında.

Öte yandan Envanter verilerine göre, uluslararası pirinç ticaretinin 2013 ve 2014'te düşmesi beklenirken, üretimi 180,2 milyon tona ulaşacağı beklenen şeker ticaretinin de %12 oranında artacağı bekleniyor.

Dünya yağlı tohum üretiminin ise Güney Amerika'daki rekor düzeyde gerçekleşen soya fasulyesi üretimi sonucunda bugüne kadarki en yüksek düzeyine çıkması öngörülüyor. Yine tahminlere göre küspe stok/kullanım oranı geçen yıla göre ciddi oranda iyileşecek, katı ve sıvı yağda ise bu oran aynı kalacak.

Verilere göre 308,3 milyon tona ulaşması beklenen dünya et üretiminde büyükbaş eti ticaretinde hafif ve küçükbaş eti ticaretinde ise ciddi artış beklenirken, kanatlı ticaretinin aynı kalacağı tahmin ediliyor.

Küresel süt üretiminin ise 780 milyon tona yükseleceği, buna karşın dünya süt ve süt ürünleri ticaretinin arz kısıtlamaları nedeniyle %0,9 oranında düşerek 53 milyon tona (süt eşdeğeri bazında) inmesi öngörülüyor.

Çöpten Değere

Cargill Malchin Tesisi, Avrupa genelinde çöp olarak adlandırdığımız şeylerin aslında çok değerli olabileceğini ortaya koydu.

Laboratuvar Asistanı Janina Messerschmidt (Sol) ve Stajyer Susann Engelmann çıkarılan pektin suyunu inceliyorlar.

Dieter Gelzer, 2006 yılında Cargill Kıvam Vericiler İş Ünitesi'nin (Cargill Texturizing Solution - CTS) Malchin'deki yeni tesisinin şefi olduğunda, tesisin ana ürünü olan pektinin %75 oranında kalıntı madde ürettiğini gördüğünde şok oldu. Bu, her parti pektin üretiminde ürünün çoğunun boşa gitmesi demekti.

"Nasıl oluyorda ürettiğimiz şeylerin sadece %25'ini kullanabiliyoruz? Bunu duyduğumda gerçekten çok şaşırmıştım. Ürün kalıntılarını atık olarak düşünmememiz gerektiğinin farkına vardım" diyen Gelzer, W2V olarak adlandırdığı 'Waste to Value – Çöpten Değere' kampanyasını başlattı. Çalışanlarından, tesisten çıkan kalıntı maddelerden nasıl tasarruf yapabilecekleri veya daha da iyi bir seçenek olarak bunu nasıl gelire dönüştürebilecekleri konusunda düşünmelerini istedi.

"Bu, düşüncelere açık bir süreçti ve işletme genelinde ortaya atılan tüm fikirleri harmanladık." diyen Gelzer, yöneticilerin, bunun üzerine düşünmeleri için çalışanlara izin verdiğini ve herkese, yanlış yapmanın sorun teşkil etmeyeceğini, her fikrin işe yaramak zorunda olmadığını, önemli olanın denemek olduğunu söylediğini aktarıyor.

> "Düşüncelere açık bir süreçti ve işletme genelinde ortaya atılan tüm fikirleri harmanladık. Müdürler bunun üzerine düşünmeleri için çalışanlara izin verdi ve herkese yanlış yapmanın sorun teşkil etmeyeceğini, her fikrin işe yaramak zorunda olmadığını önemli olanın denemek olduğunu söyledik." **Dieter Gelzer**

Seksenden fazla fikri değerlendirdikten sonra en başarılı olanın, selüloz gibi ürün kalıntılarının enerjiye dönüştürülmesi için biyogaz işleyicilerine satılması olduğuna karar verdik. Günümüzde, Malchin Tesisi (The Malchin Facility) her yıl 20.000-25.000 ton ürün kalıntısını biyogaz işleyicilerine satıyor ve kendi W2V kampanyası yılda 700 bin dolardan fazla kazanç sağlıyor.

Brecht De Roo, Avrupa'da Malchin tesisinin atık yönetiminin altın standartlarını kurduğuna inanıyor. Avrupa, Orta Doğu ve Afrika (EMEA) Stratejik Kaynak kullanımı için, Tesis Materyalleri Kaynak Kullanımı Lideri olarak hizmet veren De Roo ile konuşurken "atık" kelimesini kullanmaktan kaçınmak en iyisi.

De Roo; "Artık hiçbir şeye atık gözüyle bakmıyoruz. Atık hakkındaki düşüncelerimizi değiştirmeliyiz, diye haykırmak istiyorum!" diyor.

Gehl ve Tesis Müdürü Gelzer (sağ) atığı değere çevirme yolunda verdikleri sözleri yerine getirmek için topladıkları fikirlerden bir tanesini uygulamakta. Bu fikir, limon ve portakal çekirdeklerini aromaterapi ve kozmetik üreticilerine satma fikri.

Operatör Matthias Frahm ve lojistik uzmanı Christian Gehl melasın bir örneğini incelemekteler. Melas, daha önce atık olarak düşünülen bir yan üründü ancak şu anda biyogaz sanayisine satılıyor.

Pektin, reçel ve jöle gibi maddelerde kullanılan bir yapı düzenleyici ve Malchin'de bulunan CTS tesisinin başlıca ürünü. Pektin %75 atık madde üretiyor, bu yüzden sektör bunları yan ürüne dönüştürecek yeni yöntemler bulmaya çalışılıyor.

"Atıkları yan ürüne dönüştürerek Cargill için önemli bir değer yaratma ve tedarik zincirimizin sürdürülebilirliğini geliştirme fırsatımız var." **Brecht De Roo**

Son bir buçuk yılda De Roo, EMEA genelindeki işletme birimleriyle atık hakkındaki görüşlerini değiştirmek için çalışmakta.

De Roo, şimdiye kadar işletmelerin 2,5 milyon dolar tasarruf yapmalarına yardımcı oldu.

Walmart'ın hiç atık yaratmama amacına değinen De Roo; "Müşterilerimizin atık azaltımı konusunda büyük hedefleri var, bizimde bunun bir parçası olmamız lazım. Atıkları yan ürüne dönüştürerek Cargill için önemli bir değer yaratma ve tedarik zincirimizin sürdürülebilirliğini geliştirme fırsatımız var." diyor.

Önemli atılımlar yapmış işletmelerden biri de Cargill Rafine Yağlar Avrupa İş Ünitesi (Cargill-Refined Oils Europe - CROE). CROE, rafinaj işleminin bir parçası olarak, yağlardan pigmentleri ayırmak için beyazlatma kili kullanıyor. Bu, oldukça etkili bir yöntem ancak pahalı bir atık sorunu da yaratmakta.

Cargill'in en büyük yağ rafinerisi olan ve Hollanda, Botlek'te bulunan CROE tesisinin Şefi Wouter Verbeek;

"Eskiden kili elden çıkarmak için üçüncü parti müteahhitlere para ödemek zorunda kalıyorduk ve yine de katı atık sahasını tam olarak bitiremiyorduk." diyor.

De Roo ve ekibiyle çalışan CROE, beş tesisinden çıkan beyazlatma killeri atıklarını biyogaz işleyicilerine satmanın karlı bir iş olduğunu keşfetti. Bunun sonucunda CROE, her yıl 800.000 dolardan fazla tasarruf yapmaya başladı ve 16.000 ton kili katı atık sahasına gitmekten kurtardı. Bu rakam yılda kabaca 575 kamyon yüküne denk geliyor.

Fransa St. Nazaire'de bulunan CROE tesisinin şefi Fernando Yanguas, "Tesisimizde ayçiçeği çekirdeklerini depolamak için kullandığımız eski bir Alman denizaltı üssü var yani tekrar kullanım tarihimizin bir parçası" diye şaka yapıyor ve ekliyor "Ancak şu anda atığımızın ve değer yaratma fırsatlarımızın nereye gittiğini daha iyi anlıyoruz."

Malchin'de atığı değere dönüştürme çabası hala devam ediyor. Son zamanlarda ekip, pektinin işlenmesiyle ortaya çıkan bir diğer ürün kalıntısı olan limon çekirdeklerine çözüm bulmaya çalışıyor. CTS, çekirdeklerin kalıntılardan ayrılması için harcama yapmak zorunda.

Gelzer, "Bu çekirdekler yağ içeriyor. Bu çekirdekleri, yağını kozmetik ve aromaterapi sektöründe kullanmak üzere satın alacak şirketler var. Anlayacağınız, bu alanda değerlendirilebilecek pek çok potansiyel değer var" diyor. Şu anda CTS, kalıntıları satmadan önce çekirdekleri ayırmak için kullanabileceği bir işlem deniyor. Gelzer, bunun, Avrupa genelinde "atığın" tarih olması için şirketlerin nasıl çalıştığını gösteren en son örnek olduğuna inanıyor.

Pektin üretiminden elde edilen atık maddelerden biri olan limon kabuğu, artık yan ürün olarak satılıyor. Bunlar biyogaz sektörünün yanı sıra at ve kümes hayvanlarının altına serilmek için de kullanılıyor.

Prof. Dr. Aziz Ekşi:

“Fonksiyonel gıda, yaşamsal bir gerçektir”

“Öykü, “doğal/sağlıklı gıda” ile başladı, “better for you/daha iyisi” konsepti ile devam etti ve 1990’lı yıllarda “fonksiyonel gıda” dönemi başladı. Yasal bir tanımı olmasa da fonksiyonel gıda bilimsel ve yaşamsal bir gerçektir. Ve bu gıda grubuna duyulan ilgi giderek artacaktır.”

Öğrenciliği dahil olmak üzere tam 50 yılını verdiği Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nden Nisan ayında emekliye ayrılan Prof. Dr. Aziz Ekşi, emekliliği, çalışılan kuruluşla yasal bağın kopması olarak nitelendiriyor; “50 yılın ardından bu kolay bir şey değil tabii; çünkü gönül bağı kolay kopmuyor” diye ekliyor.

Emeklilik sonrası planları arasında ilk sırayı, uzun zaman önce yazmayı tasarladığı ancak üniversitedeki yönetim görevleri nedeni ile bir türlü başlayamadığı kitabı alıyor: “Elbette gıda konusunda olacak. Yeni yıla onunla başlamak istiyorum.” diyor.

Ayrıca Lefke Avrupa Üniversitesi’nde ders vermesi hususunda gelen teklifi değerlendirdiğini ve bunu bir yıl deneyeceğini söylüyor. Bunun yanında, kurucuları arasında yer aldığı ve uzunca bir dönem başkanlığını yürüttüğü Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) tarafından uygulanan “Meyve Suyu Pazar Kontrolü” projesinde danışman olarak görev yapıyor.

Görüşmesi devam eden başka projelerin de gündeminde olduğunu ifade eden Prof. Dr. Ekşi ile dünya tüketimi yıllık ortalama %10 civarında artan ve kendi deyişiyle “Başka bir gıda grubunda bu düzeyde bir artışın söz konusu olmadığı” fonksiyonel gıda sektörünü konuşuyoruz.

Prof. Dr. Ekşi; gıdada “doğal/sağlıklı gıda” ile başlayan arayışın, “better for you/daha iyisi” konsepti ile devam ettiğini, 1990’lı yıllarda ise “fonksiyonel gıda” döneminin başladığını söylüyor.

“Şimdi ise ‘nutrasötik gıda’ ve ‘farma gıda’ kavramları ile fonksiyonelliğin sınırları zorlanıyor” diyen Ekşi, yasal bir tanımı olmasa ve kavramsal bir kargaşa yaşansa da fonksiyonel gıdaya ilginin giderek daha da artacağı kanaatinde…

Kavram kargaşasından yola çıkarsak, fonksiyonel gıdanın ne olduğunu anlayabilmek adına bize kısa bir tanımlama yapabilir misiniz?

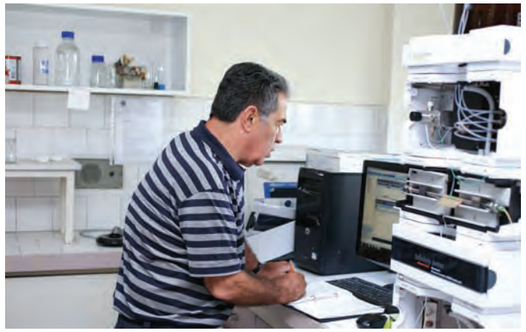
Tabii… Öncelikle, gıdaların ortak özelliğinin, ‘içerdikleri besin ögeleri ile beslenme gereksinimini karşılamaları’ olduğunu söylemeliyim. Ancak bazı gıdalar, bunun da ötesinde sağlık üzerine olumlu etkiler gösteriyor. Bu olumlu etki, gıdanın kendisine bağlı olabildiği gibi içerdiği bir bileşikten veya bir bileşeninin azaltılmasından da kaynaklanabiliyor.

Örneğin cevizin kendisi damar esnekliğinin, kalsiyum kemik ve dişlerin, sodyumun azaltılması ise kan basıncının korunmasına katkıda bulunuyor. İşte böyle bir etkiyi gösteren gıdalara, genel olarak “fonksiyonel gıda” deniliyor.

Tabii, fonksiyonel olmanın koşulu da var; bu olumlu etkinin kanıtlanması, EFSA ve benzeri yetkili kuruluşlar tarafından onaylanması, olumlu etkinin gıdanın normal tüketim düzeyinde görülmesi ve tüketicinin gıdadan ne kadar tüketeceğini bilmesi, bu koşulların başında geliyor. Eğer bu koşullar sağlanıyorsa, ancak o zaman söz konusu “fonksiyonel etki”, gıdanın etiketinde “sağlık beyanı” olarak yer alabiliyor. Dolayısı ile fonksiyonel gıda, aynı zamanda etiketinde izinli sağlık beyanı taşıyan gıda demektir. Onaylı ve izinli olmayan etkilerin gıda etiketinde yer alması yasaktır.

Fonksiyonel gıda kavramı ilk kez 1990’lı yılların başında Japonya’da kullanıldı. Buradaki amaç; sağlıklı yaşam süresinin uzatılması ve sağlık harcamalarının azaltılmasıydı. Günümüzde

Prof. Dr. Aziz Ekşi, gıdaların fonksiyonel olmasının da koşulu olduğunu belirtiyor: “Gıdanın olumlu etkinin kanıtlanması, EFSA ve benzeri yetkili kuruluşlar tarafından onaylanması, olumlu etkinin gıdanın normal tüketim düzeyinde görülmesi ve tüketicinin gıdadan ne kadar tüketeceğini bilmesi, bu koşulların başında geliyor.” diyor.



Prof. Dr. Ekşi, öğrenciliği dahil 50 yılını verdiği Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'ne kazandırdığı pek çok laboratuvardan birinde...

Prof. Dr. Ekşi, önümüzdeki yıllarda bireysel beslenmenin ön plana çıkacağını ve özellikle milenyum kuşağına odaklanılacağını vurguluyor.

"Dünyada fonksiyonel gıda tüketimi yılda ortalama yüzde 10 oranında artıyor. Başka bir gıda grubunda bu düzeyde bir artış söz konusu değildir. Üstelik bu gelişme, Avrupa Birliği'nde sağlık beyanı koşullarının caydırıcı olmasına rağmen sağlanıyor."

yaşlı nüfusun başlıca sağlık problemleri kalp, kemik, beyin ve göz ile ilişkili. Kalp sağlığının 30, kemik sağlığının 14, beyin/bellek fonksiyonunun 18 ve görme yetisinin 10 dolayında gıda bileşeninden etkilenmesi, konunun ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Ancak fonksiyonel gıda yalnız yaşlı grup için değil, yediden yetmişe herkes için önemlidir.

Peki, tüketimi konusunda neler söylersiniz?

Dünyada fonksiyonel gıda tüketimi yılda ortalama yüzde 10 oranında artıyor. Başka bir gıda grubunda bu düzeyde bir artış söz konusu değildir. Üstelik bu gelişme, Avrupa Birliği'nde sağlık beyanı koşullarının caydırıcı olmasına rağmen sağlanıyor. Bu olgu, sağlıklı beslenme bilincinden kaynaklanan fonksiyonel gıda talebinin çok güçlü olduğunu ve artış trendinin devam edeceğini gösteriyor.

Fonksiyonel gıdada başlıca pazarlar ABD, AB, Çin, Hindistan ve Japonya'dır. Çin, Hindistan ve Japonya'da sağlık beyanı için bir düzenleme yok, ABD'de ise sağlık beyanı koşulları AB'ye göre daha esnektir.

Bu anlamda ülkemizdeki gelişimi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türkiye'de fonksiyonel gıda farkındalığının henüz beklenen düzeyde olmadığını belirtmeliyim. Bunun başlıca nedeni, sağlıklı beslenme bilincinin yetersizliği ve izinli sağlık beyanı sayısının azlığıdır. Bence yapılması gereken, öncelikle AB'de izin verilen sağlık beyanlarının Türkiye'de de geçerli olmasıdır. Bu konudaki yasal düzenleme çalışmalarının başladığını biliyoruz.

Bu önemli bir gelişme ama yeterli değil. Gıdaların yararlı bileşenleri üzerinden bir iletişim stratejisi uygulanması gerektiğini de düşünüyorum. Çünkü medyadaki haberler; "gıdaların zararlı bileşiklerden oluştuğu" gibi yanlış bir algıya yol açıyor. Bu yanılgının ve haksızlığın önlenmesi gerekiyor.

Bu haksızlığı önlemenin yolu, gıdaların yararlı bileşenlerinin ve bunların olumlu etkilerinin vurgulanmasından geçiyor. Sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması da buna bağlı. Çünkü gıda kavramı, içerdiği bu yaşamsal bileşiklerle anlam kazanıyor.

Siz bir süre önce fonksiyonel gıda ile ilgili Avrupa'da bir organizasyonu takip ettiniz. Buradaki izlenimleriniz neler oldu?

Evet, 6 - 7 Mayıs tarihleri arasında Cenevre'de gerçekleştirilen Vitafoods Avrupa Konferansı'nı takip ettim. Her şeyden önce şunu gördüm ki; fonksiyonel gıda sektörü gerçekten canlı, arzulu ve kararlı. Bu alanın, gıda sektörünün odaklandığı ve nabzının attığı bir konu olduğunu gördüm.

Ama Türkiye bu açıdan henüz step görünümünde. Oradaki canlılığın buraya yeterince yansımadığı açık. Fonksiyonel gıda farkındalığı oldukça düşük. Gıdaların fonksiyonel bileşenleri üzerinden de tartışılması ve bu farkındalığın artırılması gerekiyor. Çünkü gıda ile ayakta duruyoruz, sağlığımızı gıda ile koruyoruz.

Peki, Avrupa ve dünyada bu alanda ne gibi eğilimler hâkim?

Fonksiyonel gıda sektöründeki yenilikçiliğin; sağlıklı yaşlanmaya, bağışıklığın güçlendirilmesine, sindirim sistemine, kardiyovasküler sağlığa, bağ dokuya, kilo kaybına ve diyabete odaklandığı görülüyor.

Tüketicinin gıdadan beklediği bileşenler ise kalsiyum, lif, omega-3, D vitamini, likopen, protein, probiyotik ve prebiyotik olarak tanımlanıyor.

"Süper gıda" trendinin henüz zirve yapmadığı anlaşılıyor. Bu kapsamda bağışıklık için camucamu, diyabet, sindirim için yacon/demirhindi, kalp sağlığı için hindistan cevizi, güzellik için yabani iğde/çay dikeni ve antioksidan kaynağı olarak aronya gibi meyvelerin önem kazanması bekleniyor. Yükselen meyvelerden biri de vişne. Vişnenin; enflamasyonu azaltıcı, eklem iltihabını giderici, gut hastalığını iyileştirici ve kas onarıcı etkisi özelikle vurgulanıyor.

Önümüzdeki dönem bireysel beslenmenin de önem kazanması bekleniyor. Özellikle milenyum kuşağının dikkate alınması öneriliyor. Bu kuşağın tipik özellikleri; "seçmek isteyen, kendisi seçen, açık düşünceli, kendisine kulak verilmesini bekleyen, moda karşıtı, moda markaya mesafeli, niş markaya ilgili" olarak sıralanıyor.

Sağlıklı yaşlanma da önem kazanmaya başlayan bir eğilim… Bu konuda neler tartışılıyor?

Fonksiyonel gıdaların sağlıklı yaşlanma açısından önemi özellikle vurgulanıyor. Yaşlı kuşağa odaklanılıyor; nedeni, dünyada genel yaşam beklentisi ile sağlıklı yaşam beklentisi arasında ortalama 7 yıllık bir fark bulunması. Yani son 7 yılın problemli olduğu anlaşılıyor ve bu 7 yılın da sağlıklı yaşam süresine eklenmesi amaçlanıyor.

Bu grubun yaşadığı başlıca sağlık problemleri kalp, kemik, beyin ve göz ile ilişkili. Dünyada ölüm nedenleri arasında kalp hastalıklarının oranı %30 ve kalp sağlığı 30 dolayında gıda bileşeninden etkileniyor. Yine dünya ölçeğinde 9 kadından 1'i osteoporoz yaşıyor ve kemik sağlığı 14 gıda bileşeni ile ilişkili bulunuyor.

Bunun gibi, 65+ yaş grubundaki 14 kişiden 1'inde bunama görülüyor ve beyin/bellek fonksiyonu 18 gıda bileşeninden etkileniyor.

"Ülkemizde fonksiyonel gıda farkındalığı oldukça düşük. Gıdaların fonksiyonel bileşenleri üzerinden de tartışılması ve bu farkındalığın artırılması gerekiyor. Çünkü gıda ile ayakta duruyoruz, sağlığımızı gıda ile koruyoruz.

Prof. Dr. Aziz Ekşi

Cargill Küresel Gıda Araştırma Lideri Didier Bonnet:

“Gelecekteki ihtiyaçlara da hazırlıklı olmak istiyoruz”

“Avrupa Ar-Ge Merkezimiz, vitamin, mineral, lif ve antioksidanlar gibi besin öğelerini, insanların sevdikleri gıdalarla birlikte sunmanın yenilikçi yollarını arıyor.”

Didier Bonnet

> Müşterilerimize farklı sınıflarda sunduğumuz, buğday lifi gibi bir dizi lif çeşidine sahibiz. Ayrıca 2016 veya 2017 yılında piyasaya sürülmeye hazırlanan prebiyotik bir çözünür lif geliştiriyoruz.

Cargill, 8 milyon Euro yatırımla genişlettiği Belçika Vilvoorde’deki Avrupa Ar-Ge Merkezi’nin ek tesisleri Mart ayından beri durmaksızın yenilikçi gıda bileşenleri geliştirmek için çalışıyor. 145 bilim adamının çalıştığı merkez, içecek, çorba, margarin ve tüketiciye sunulan diğer gıda ürünlerinde sağlıklı ve doğal bileşenlerin nasıl kullanılabileceği üzerine odaklanıyor. Cargill Küresel Gıda Araştırma Lideri Didier Bonnet;

“Mart ayından bu yana epey ilerleme kaydettik, müşterilerimize bu alandaki uzmanlığımızı sunma aşamasındayız. Bir diğer odak alanımız ise merkezimizin pilot tesisinden çıkan tüm gıdaların güvenilir olmasıdır; yani gelecekteki gelişmelere ve ihtiyaçlara hazırlıklı olarak gıda tüketimi açısından mevcut en yüksek standartlara uygun üretildiklerinden emin olmak istiyoruz.” diyor.

Tüketicilerin, gıdaların besin içerikleri ve sağlıklarıyla artık daha fazla ilgilendiklerine dikkat çeken Bonnet, bu nedenle Cargill’in tahıllardaki vitamin, mineral, lif ve antioksidanlar gibi besin öğelerini, insanların sevdikleri gıdalarla birlikte sunmanın yollarını aradığını kaydediyor.

Piyasanın aradığı bileşenlerden birinin de fiber - zenginleştirilmiş ürünler olduğunu söyleyen Bonnet’e göre, şu anda bir pilot tesis ortamında bu teknolojinin tam potansiyeline ulaşması, yaklaşık iki yıl sürecek.

Cargill Haberler’e konuşan Bonnet, son yıllarda lifler üzerine eğilimin nedenini ve Cargill’in bu alandaki yenilikçi ürün çalışmaları konusunda şunları söylüyor:

“Özellikle Batı dünyasında, beslenme alışkanlıklarımızın değişmesine bağlı bazı endişeler görülüyor; bugün insanlar gerektiğinden daha az lif tüketmekte. Bu durum, bağırsak ve bağırsak sistemi sağlığını olumsuz olarak etkiliyor. Lifin sağlıklı dozda alımı, o bölgedeki rahatsızlığı önlemeye yardımcı olmanın yanı sıra vücuttaki sağlıklı bakterileri besleyerek prebiyotik etki olarak adlandırdığımız bir olay neticesinde sağlığımızı olumlu yönde etkiliyor. Biz de müşterilerimize farklı sınıflarda sunduğumuz, buğday lifi gibi bir dizi lif çeşidine sahibiz. Ayrıca 2016 veya 2017 yılında piyasaya sürülmeye hazırlanan prebiyotik bir çözünür lif geliştiriyoruz. Şu anda pilot ölçekte… Bitkisel protein üzerinde de ilerleme kaydediyoruz. Bitkisel protein, kısmen sürdürülebilirlik perspektifinin yön verdiği yeni bir eğilim. Bunların yanı sıra, içeceklerde kullanılabilen hidrolize buğday proteini alanında tam bir ürün yelpazesi geliştirdik.”

Belçika Vilvoorde’deki Avrupa Ar-Ge Merkezi’nin ek tesisleri Mart ayından beri durmaksızın yenilikçi gıda bileşenleri geliştirmek için çalışıyor.

Yaz aylarının vazgeçilmez keyfi, dondurma...

Cargill, geniş ürün portföyü ve uzmanlığı ile dondurma üreticileri için alternatif lezzetler ve yaratıcı çözümler sunuyor.

- Cargill glikoz & fruktoz şurupları
- Cargill kakao
- Cargill kakao tozları (Gerkens®)
- Cargill hindistan cevizi yağı
- Cargill stabilizerler ve stabilizer karışımları
- Cargill doğal tatlandırıcılar: Maltitol, Truvia® (Stevya)

www.cargill.com.tr

Cargill®