

Cargill Türkiye

CargillHaberler

Mayıs 2014

- Enerjide büyük hamle
- Doğadan gelen güzellik
- Sohbet: Alphan Tarakçı
- Çalışan Gönüllülüğü Günü

Türkiye, çevreci endüstriyel üretimin merkezi olacak



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





08

Kapak

Türkiye, çevreci endüstriyel üretimin merkezi olacak

18

**Gündem**

Orhangazi fabrikası kendi elektriğini üretmeye başladı

30

**Sosyal sorumluluk**

Cargill Türkiye yöneticileri meslek liselilerle buluştu

bu sayıda

03 Cargill Türkiye'den

Yeni hedefler, yeni heyecanlar

04 Aktüel

- Bu kurabiyeler bir başka lezzetli!
- Cargill gönüllüleri, YGA öğrencilerine liderlik yapacak

06 Dünyadan

- Vorwerk, 2014 Genç Küresel Lideri seçildi
- Çocuklara parlak gelecek

08 Kapak konusu

Cargill Türkiye'nin yeni yatırımı: Alemder Kimya

12 İçimizden biri

Cargill Endüstriyel Türkiye Müdürü Ramadan Küçük

18 Gündem

Enerjide büyük hamle

20 İnovasyon

ViaTech™: Mükemmel Tat

22 Güncel

Doğadan gelen güzellik

24 Sohbet

Hilal Güllaç - Alphan Tarakçı

30 Sosyal sorumluluk

Çalışan Gönüllülüğü Günü

32 Sosyal sorumluluk

Temiz Çevre Engelsiz Hayat



12

**İçimizden biri**

Ramadan Küçük: "Yüksek teknolojiyi ve endüstriyel yağı Türkiye'den ihraç edeceğiz."

22

**Güncel**

Kozmetik ve kişisel bakım sektöründe daha doğal ve sürdürülebilir bileşenler

24

**Sohbet:**

Alphan Tarakçı: "Güllaç, kültür mirasımız, ata yadigarımız."

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

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Songül Yılgin
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 Mayıs 2014

13 Mayıs 2014 tarihinde Manisa'nın Soma ilçesindeki kömür madeninde yaşanan talihsiz facia hepimizi derin bir üzüntüye boğdu. Hayatını kaybeden madencilerimize Allah'tan rahmet, kederli ailelerine ve sevenlerine başsağlığı diliyoruz. Milletimizin başı sağ olsun.

Cargill Türkiye Ailesi

Türkiye'de üretecek, dünyaya satacağız



Bugüne kadar Türk sanayisinin ihtiyaç duyduğu endüstriyel ham maddelerimizin bir bölümünü ithal ediyorduk. Ancak uzun zamandır, Avrupa, Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Asya pazarlarına üretim yapacak bir tesis için de arayışlarımız devam ediyordu. Anımsarsanız, Mart sayımızda bu köşeyi şu sözlerle bitirmiştik: "Aklımızın bir köşesinde ise şu not var: Cargill Türkiye ekibi olarak, Cargill'in bitkisel yağ bazlı çevreci endüstriyel ürünlerini de Türkiye'de üretmek."

Şuan sizlere, bu hedefimizi gerçekleştirdiğimizin müjdesini vermenin büyük mutluluğunu yaşıyoruz. Kısa bir süre önce bu amaçla, ülkemizin yağ kimyası üzerine uzmanlığı ile tanınan şirketi Alemdar Kimya'nın Gebze'deki üretim tesisi ve isim haklarını satın aldık. Bu satın alma ile Cargill'in bugüne kadar sadece Amerika Birleşik Devletleri ve Brezilya'da kurulu iki fabrikasında gerçekleştirdiği bitkisel yağ bazlı çevre dostu endüstriyel ham maddelerinin üretimini Türkiye'de gerçekleştireceğiz. Alemdar Kimya, Cargill'in dünya üzerinde çevre dostu endüstriyel ürünlerinin üretimini yapan üçüncü fabrikası olacak. Yüzde 100 tarımsal ürünlerden elde ettiğimiz bitkisel yağ bazlı endüstriyel ham maddeler; ülkemizin gelişen endüstri kolları olan tekstil, matbaa, boya, asfalt, sünger, trafo ve soğutma sistemlerinde kullanılan petrol türevi ham maddelerin yerini ala-

cak. Böylece bu endüstrilerin üretmiş olduğu son ürünler; yenilenebilir kaynaklardan elde edilirken, daha çevre dostu ürünler olacak. Öte yandan Türk şirketlerinin bu ürünlerde kullandığı petrol türevlerinin ithalatına olan bağımlılığı azalacak.

Cargill'in bu yatırım için Türkiye'yi seçmesinde; ülkemizin, yukarıda belirttiğimiz bölgesel pazarların merkezinde oluşu, sürekli büyüyen dinamik iç pazarı, güçlü ekonomisi ve yeniliklere açık yatırım ortamının büyük etkisi oldu. Fakat bununla birlikte, dünyada sadece Amerika kıtasında ürettiğimiz bitkisel yağ bazlı endüstriyel ürünlerin Türkiye'de üretimi konusunda proje hazırlayarak, bu yatırımı Türkiye'ye çekmek için gece-gündüz durmadan çalışan Türk yöneticilerimize de teşekkür etmek istiyoruz.

Bu yöneticilerden biri olan Ramadan Küçük, İçimizden Biri köşemizin konuğu oldu ve endüstriyel ürünler iş kolumuzun Türkiye'deki gelişim sürecini ve hedeflerimizi özetledi.

Yazımızı, Türkiye'deki yatırımlarımıza yenilerini ekleyeceğimiz müjdesiyle bitirirken, Cargill Türkiye ailesine katılan Alemdar Kimya çalışanlarına da 'Aramıza hoş geldiniz!' diyoruz.

Sevgiyle kalın!

“Farkındalık yetmez, yaşamı paylaş!”



2 Nisan, tüm dünyada otizm konusunda farkındalık yaratarak otizmden kaynaklanan sorunlara çözümler yaratmak amacıyla, 2008 yılında Birleşmiş Milletler tarafından “Dünya Otizm Farkındalık Günü” olarak ilan edildi. Her yıl, “Otizm Farkındalık Ayı” olan Nisan ayı boyunca dünya genelinde otizmin sorunlarını ve çözümleri konuşuluyor, araştırmaların teşvik edilmesi ve erken teşhisle tedavinin yaygınlaştırılması hedefleniyor.

Türkiye’deki farkındalık etkinliklerine Cargill İlkokulu da katıldı. Orhangazi’nin ilk ve tek otistik sınıfına sahip olan Cargill İlkokulu Otistik Sınıfı’nın öğrencileri Abdullah, Fatmanur, Ecrin ve Emirhan, 2 Nisan dolayısıyla düzenlenen etkinlikte diğer öğrencilerle tanıştılar ve kaynaştılar. Etkinlik kapsamında gün boyu tüm öğrenciler, yakalarında “Otizmin farkındayım, onların yanında” yazılı yaka kokartlarıyla dolaştılar.

Otizm Sınıfı Öğretmenleri Ebru Mulla ve Handan Öztürk’ün girişimiyle gerçekleştirilen etkinlikte, okulun değişik noktalarına otizmle ilgili bilgiler bulunan yazı ve pankartlar yerleştirildi. Otizmin simgesi olan ‘renkli eller’ uygulamasıyla öğrenciler ellerini rengârenk boyadılar. Tüm gün süren etkinlikte Cargill İlkokulu öğrencileri hep birlikte “Farkındalık yetmez, yaşamı paylaş!” mesajını verdiler.

Öğrencilerin fabrika turu



Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası’nın yeni ziyaretçileri, Orhangazi Çok Programlı Lisesi’nin Muhasebe ve Finansman Bölümü öğrencileri oldu. Okul Müdür Yardımcısı Ömer Faruk Türk ve Öğretmen Fettah Kaba başkanlığındaki 22 öğrencinin ziyareti 12 Mart Çarşamba günü gerçekleşti. Fabrika tanıtımının ardından muhasebe departmanından Kıdemli Muhasebeci Cemali Acar, öğrencilere, üretim işletmelerinde maliyet muhasebesi uygulamaları konusunda bilgi aktardı. Öğrenciler, kısa fabrika turunun ve yenilen öğle yemeğinin ardından, fabrika yönetimi tarafından kendilerine verilen hediyelerle uğurlandılar.

Bu kurabiyeler bir başka lezzetli!

Düşler Akademisi’nin engelli ve sosyal dezavantajlı katılımcılarına pastacılık alanında mesleki beceri kazandırmayı amaçlayan Düşler Mutfağı’na bir destek de Cargill Hububat ve Yağlı Tohumlar İş Ünitesi’nden (GOSCE) geldi. 8 GOSCE gönüllü çalışanı, Engelliler Haftası çerçevesinde 12 Mayıs tarihinde, Düşler Mutfağı’ndan 6 engelli ile bir araya gelerek kurabiye yaptı. Keyifli geçen o anlar, birlikte çekilen fotoğraflara da yansdı.

Kurabiyeler için Cargill Altunizade Merkez Ofis’te açılan stand ise büyük ilgi gördü. Kurabiye satışından elde edilen 1.370 TL, Düşler Akademisi’ne bağışlandı. Mesai saati içerisinde, ofis ortamında tatlı tuzlu el yapımı kurabiyeler ile keyifli zaman geçiren ve projeye destek veren GOSCE, Hububat ve Yağlı Tohumlar Bölümünün tüm çalışanlarını biraraya getiren bu organizasyonda büyük emeği geçen Asuman Şahin’e teşekkür etti.



23 Nisan sürprizi

Cargill Gıda Türkiye yönetimi, Orhangazi Fabrikası çalışanları ve ailelerine güzel bir sürpriz yaptı. Her yıl fabrika bahçesinde gerçekleştirilen 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı kutlamaları, bu yıl Darıca Hayvanat Bahçesi’ne taşındı. 23 Nisan kutlamaları çerçevesinde 26 Nisan Cumartesi günü Darıca Hayvanat Bahçesi’ne düzenlenen geziye, çalışanlar ve ailelerinden oluşan 220 kişi katıldı.

Özellikle çocuklar için mini bir doğa turuna dönüşen gezide miniklerin heyecanı ve mutlulukları yüzlerinden okunuyordu. Günlük yaşamlarında, televizyonlarda çizgi filmlerde ya da kitaplarda görmeye alıştıkları zürafalardan şempanzeler, zebralardan deve kuşuna varıncaya kadar onlarca hayvan çeşidini canlı görme imkânına kavuştular. Pek çok çocuk, hayatlarında ilk defa canlı gördükleri sevimli hayvanlarla fotoğraf çekirtmeyi de ihmal etmedi. Beraberce yenilen yemeklerin, güzel ve keyifli bir günün ardından çalışanlar ve aileleri, özellikle de minikler yorgun ama mutlu bir şekilde evlerine döndüler.



Aktüel

Fidanlar ağaç olsun

Yeşil Hedef Doğa Gönüllüleri Derneği ve Örnekköy Mahallesi Muhtarlığı tarafından ortaklaşa düzenlenen fidan dikimi etkinliği, 13 Mayıs’ta gerçekleştirildi. 1000’den fazla fidanın toprakla buluştuğu etkinliğe, Orhangazi Belediyesi Temizlik İşleri Müdürü Aydın Sancar, Paşapınar Mahallesi Muhtarı Nuran Nalbant Dursun, Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenani Celbeci ile Örnekköy Mahalle Muhtarı Esra Özcan katıldı.

İsteyen mahalleliye fidan dağıtımının da yapıldığı etkinliğe destek veren kuruluşlara teşekkür plaketleri takdim edildi.

Yeşil Hedef Doğa Gönüllüleri Derneği organizasyon sorumlusu Tülay Gölçü de organizasyona destek verenlere teşekkür etti.

Cargill gönüllüleri, YGA öğrencilerine liderlik yapacak

YGA (Young Guru Academy)’yi “bir hayal ile başladı herşey” cümlesi ile tanıtmaya başlıyor temsilcileri. Türkiye’de 60’dan fazla ilde 200’ün üzerindeki dezavantajlı okulda kurdukları “oku-düşün-paylaş” kütüphanelerinde, 6-7. sınıflar içerisinde seçilen 12 başarılı öğrenci ile her okulda liderlik eğitimi veriyorlar. Projenin adı; Atölye Hayal Ortaklığı.

Bu değerli projeye Cargill Gıda Türkiye de destek veriyor. Altı Cargill gönüllüsü, “Bu işte biz de varız!” diyerek YGA grubuna katıldı.

Sadık Ünlü’nün verdiği moderatör eğitimlerinden sonra 3 ayı ilde oku-düşün-paylaş seanslarına katılmaya başladılar. Seanslar üniversite öğrencileri tarafından yönetilirken, Cargill gönüllüleri de bu seanslarda gözetmenlik yapmak sure-



tiyle üniversiteli gençlere liderlik eğitimlerinde destek olacaklar. Desteklerle dönem sonlarında her atölyeden 1-2 öğrenci YGA kampına alınacak.

“Bu bir başarı yolculuğu” diyen Cargill gönüllülerinden Songül Yılgin; bu başarı yolculuğunun ülkemiz sınırlarını aştığını vurgulayarak; “ABD’ye kadar uzanıyor. Harvard Üniversitesi’nin global partner olduğu programdan, her yıl 10 bin yıldız mezun oluyor.” dedi.

Cargill ve Copersucar'dan ortak girişim

Cargill, küresel şeker ticareti faaliyetlerini birleştirmek amacıyla Brezilyalı şeker şirketi Copersucar ile ortak bir girişim kuruyor. Cargill ve Copersucar'ın, %50 eşit paya sahip olacağı ortak girişim, her iki şirketin şeker tedarik zincirinde verimlilik, kalite ve hizmetlerinin artırılmasını hedefliyor.

Copersucar Yönetim Kurulu Başkanı Luis Roberto Pogetti Cargill ile gerçekleştirdikleri ortaklık hakkında; "Yeni şirket sayesinde Copersucar, şeker pazarında global bir ayak izi elde etme stratejisini güçlendirmektedir." derken, Cargill Kurumsal Başkan Yardımcısı Olivier Kerr şunları söyledi: "Bu yeni ortak girişimin müşterilerimize global pazarda farklı bir anlayış sunacağına inanıyoruz."

Ortak girişimin yeni şirketi, Cargill ve Copersucar'dan bağımsız olacak. Şirketin ticari faaliyetleri Cenevre ve İsviçre tabanlı olacak ve ortak girişimin Hong Kong, Sao Paulo, Miami, Delhi, Moskova, Cakarta, Şangay, Bangkok ve Dubai'de ofisleri olacak. Şu anda Cargill'in şeker birimini yöneten Ivo Sarjanovic yeni şirket kurulduğunda CEO olarak atanırken, Cargill'in global ticaret ve şeker işletmelerin mali denetleyicisi olarak görev yapan Stefano Tonti ise yeni ortak girişimin CFO'su (Mali İşler Müdürü) olarak görev yapacak. Copersucar Yönetim Kurulu Başkanı Luis Roberto Pogetti ise yeni ortak girişimin ilk başkanı olacak.

BREZİLYA

Spesiyalite Kakao Likörüne yatırım

Cargill Kakao ve Çikolata İş Ünitesi, Fransa ve Almanya'daki tesislerinde spesiyalite kakao liköründe üretim kapasitesini artırmak için 10 milyon Euro'luk önemli bir yatırıma imza attı.

Cargill Kakao ve Çikolata Genel Müdürü Philippe Huetyeni yatırımla ilgili şu bilgiyi paylaştı: "Kakao liköründeki gücümüzü artırmak için yapılan bu büyük yatırım, müşterilerimizin artan yüksek kaliteli ve organik çikolata ürünleri talebini karşılamamıza olanak sağlayacaktır. Bu likörler çok sayıda çikolata tariflerimizde ve organik sertifikalı kakao yağı ve tozlarımızda kullanılmaktadır."

Rouen, Fransa'daki üretim tesisine yapılan yatırım, kakao likörlerinin lezzet yelpazesini artırmayı ve genişletmeyi amaçlıyor. Tesiste bir üretim hattı, özel tatlarla spesiyalite likörlerin küçük bir parçasının yüksek kalitede üretimi için tahsis edildi. Bu likörlerde kullanılan çekirdekler, hafif ve kremli tatlarıyla Venezuela çekirdekleri veya çiçek aromasıyla Ekvador çekirdekleri gibi, ayırt edici özellikleriyle öne çıkan menşe ülkelerden temin ediliyor.

Almanya, Berlin'deki tesisin de aynı şekilde Avrupa çikolata pazarı için spesiyalite likör üretiminde önemli bir rol oynadığını kaydeden Philippe Huet: "Müşterilerimiz ürünlerine yenilik getirmeye ve değer katmaya devam etmemizi bekliyor. Yeni yatırımlarımız, bu beklentileri yerine getirmeyi amaçlamaktadır" dedi.

FRANSA - ALMANYA

Vorwerk, 2014 Yılı Genç Küresel Lideri seçildi

Cargill Uluslararası Ticaret İlişkileri Müdürü Devry Boughner Vorwerk, Dünya Ekonomi Forumu (WEF) tarafından 2014 Yılı Genç Küresel Lideri seçildi. Bu ödül, WEF tarafından dünyanın dört bir yanından 40 yaşın altındaki en seçkin genç liderleri belirlemek amacıyla her yıl veriliyor. Seçilen Genç Küresel Liderler; genellikle uluslararası kuruluşlar, hükümetler ve özel kuruluşlara danışman olarak hizmet vererek kendi toplumlarının dışındaki liderlerle çalışıyor; iklim değişikliği, hastalıkları önleme, eğitim sisteminin iyileştirilmesi ve yoksulluğun ortadan kaldırılması gibi küresel sorunları çözmek adına harekete geçmek için yeni diyaloglar ve platformlar başlatıyorlar.

"Genç Küresel Liderler kendi başarılarına sadece istisnai insanlar değildir; onlar zaten dünyanın durumunu iyileştirme geçmişi olan liderlerdir" diyen WEF İdari Başkanı David Aikman; dünya adına önemli değişikliklere imza atmak amacıyla 2014 Liderleriyle birlikte çalışmak için sabırsızlandıklarını belirtti.

2014 Yılı Genç Küresel Lideri seçilen Vorwerk, Uluslararası Ticaret İlişkileri Müdürü olarak çalışmaya başlayarak Cargill ailesine dâhil oldu. Vorwerk, şu anda Cargill'in Washington'daki global devlet ilişkileri faaliyetlerinin yönetiminden, Latin Amerika'daki Kurumsal İşler ile Cargill'in uluslararası ticaret politikası gündeminin yönetiminden sorumlu. Vorwerk'ün görevleri arasında ayrıca Cargill'in küresel gıda güvenliği hedeflerini geliştirmek konusu da bulunuyor.

ABD

Çocuklara parlak gelecek

Cargill, uzaktan eğitim programı ile Batı Kalimantan'a daha iyi eğitim şartları getirmeyi amaçlayan bir sivil toplum kuruluşu ile işbirliğine gidiyor. Cargill, toplam 58 ilkokul öğretmenin Manis Mata'da bulunan Cargill Tropical Palm (CTP) Eğitim Akademisi'nde eğitim alanında lisans derecelerini almasına olanak sağlamak için, Yayasan Harapan Masa Depan Cerah (YHMDC)-'Parlak Bir Gelecek İçin Umud Vakfı (Hope For A Bright Future Foundation)' ve Terbuka Üniversitesi (Universitas Terbuka) ile birlikte çalışacak.

58 öğretmenden 25'ini, vakıftan tam burs alan YHMDC çalışanları oluşturuyor. Cargill Batı Kalimantan, PT Harapan Sawit Lestari'deki palm yağı tesisi aracılığıyla bu burslara 50 bin dolardan fazla katkıda bulundu.

UNICEF'in verilerine göre, kırsal kesimlerde eğitim olanaklarına erişimin kısıtlı olması ve maddi yetersizlikler nedeniyle Endonezya'daki 600 bin'den fazla çocuğun ilkokula gitmediği tahmin ediliyor.

PT Harapan Sawit Lestari Müdürü Ong Kee Chau konuyla ilgili şu açıklamayı yaptı: "Bu öğretmenler lisans derecelerini alarak çocuklara topluma faydalı bireyler olmayı aşılama daha donanımlı olacaklar. 2012 yılında Bogor'da ülkenin ilk palm yağı eğitim çiftliğini kurduktan sonra Cargill'in Endonezya'daki eğitim için çabalarını artırarak eğitimin şekillenmesinde bir rol oynayabilmekten ötürü onur duyuyoruz."

ENDONEZYA

Toplam 13,288 m² alan üzerine kurulu olanAlemdar Kimya fabrikası, Türkiye'nin ilk ve tek oleo kimya (yağ) üretimi yapan tesisi unvanına sahip.

Türkiye, çevreci endüstriyel üretimin merkezi olacak

Ülkemizin yağ kimyası üzerine uzmanlığı ile tanınan şirketi Alemdar Kimya'nın Gebze'deki üretim tesisi ve isim haklarını satın alan Cargill Türkiye, bugüne kadar sadece ABD ve Brezilya'da kurulu iki fabrikada gerçekleştirilen bitkisel yağ bazlı çevre dostu endüstriyel ham maddelerinin üretimini Gebze'de de gerçekleştirecek.





Bitkisel yağ bazlı endüstriyel ürünlerini Türkiye'de üretme kararı alan Cargill Türkiye, ülkemizin yağ kimyasında uzman şirketi Alemdar Kimya Endüstrisi'nin tüm hisselerini satın alarak, Gebze'deki üretim tesisi ile isim haklarının yeni sahibi oldu. Yeni satın alma ile birlikte Cargill Türkiye, Cargill'in bugüne kadar dünya üzerinde sadece ABD ve Brezilya'da kurulu iki fabrikasında gerçekleştirdiği bitkisel yağ bazlı çevre dostu endüstriyel ham maddelerinin üretimini Türkiye'de gerçekleştirecek.

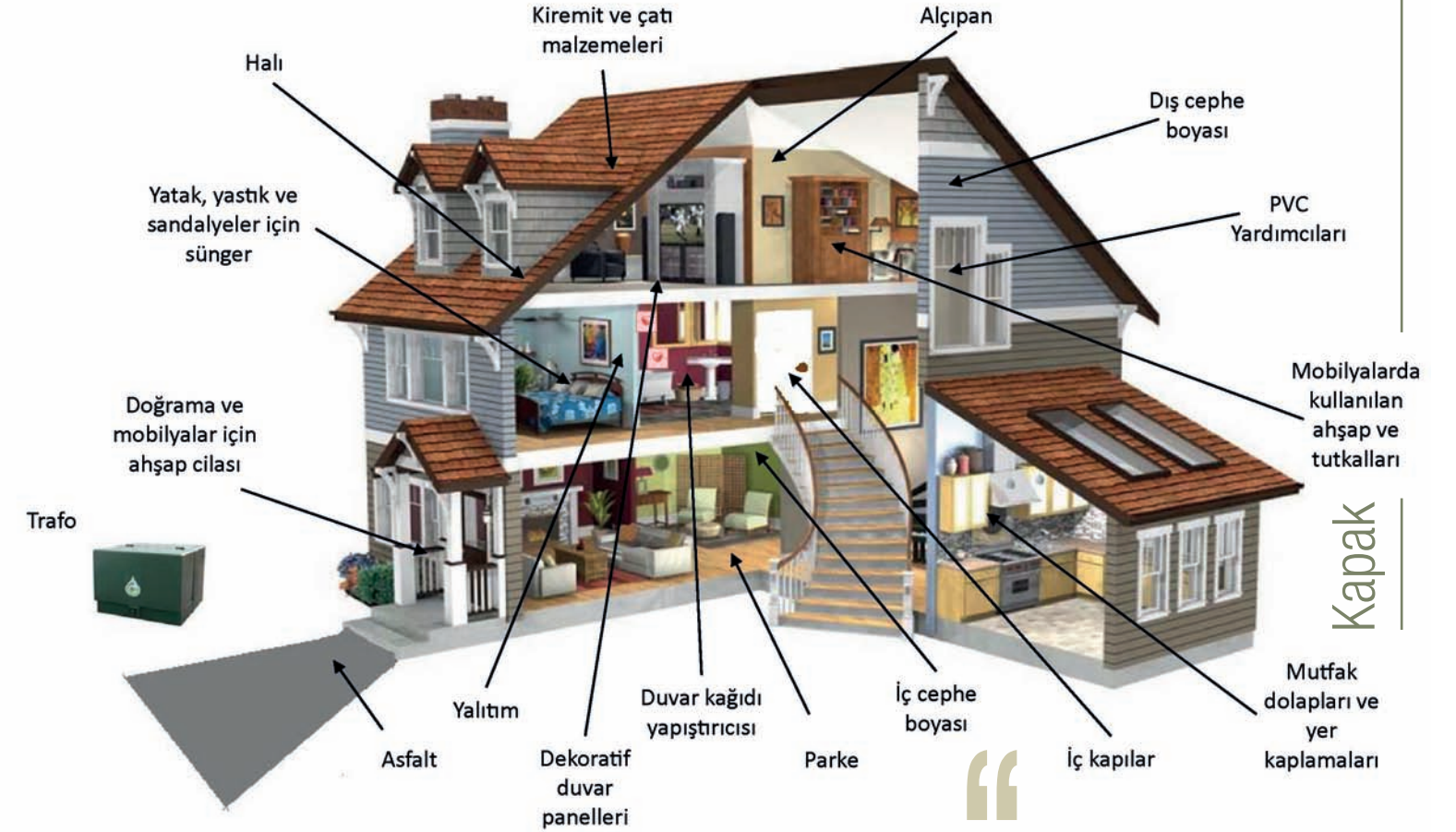
Cargill'in tarımsal ürünlerden elde ettiği bitkisel yağ bazlı ham maddeleri, tekstil, boya, deterjan, kağıt, ambalaj, inşaat, sünger, trafo ve soğutma sistemlerinde kullanılan petrol türevi ham maddelerin yerini alacak. Bu sayede üretilen son ürün sürdürülebilir ve daha çevre dostu olurken, aynı zamanda Türk şirketlerinin bu ürünlerde kullandığı petrol türevlerinin ithalatına olan bağımlılığı da azalacak.

Tarakçıoğlu: "Türkiye, bölgesinin en dinamik ülkesi"

Yeni yatırımın, 22 Nisan Salı günü İstanbul Swiss Otel'de düzenlenen tanıtım toplantısında basın mensupları ile bir araya gelen Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu; tüm dünyada çevreye duyarlı üretimin ve "doğa dostu ürünün" artık bir trend olmaktan çok zorunluluk halini aldığını ifade ederek, ana hedeflerinin yerel kaynaklardan ham madde elde etmek suretiyle Türkiye ekonomisine değer katmak olduğunu açıkladı.

Yeni yatırımın aynı zamanda Cargill'in Türkiye'ye ve ekonomisine olan güvenini ortaya koyduğunu kaydeden Tarakçıoğlu, "Türkiye, bölgesinin en dinamik ülkesi olarak sürekli büyüyün ve gelişen bir ekonomiye sahip. Bu nedenle 2008 yılında Türkiye'yi, Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkelerinin yatırım ve yönetim üssü haline getirme kararı almıştık. Şimdi bu kararımızı yeni bir yatırımla taçlandırıyoruz. Bugüne kadar Türk sanayisinin ihtiyaç duyduğu endüstriyel ham maddelerimizin bir bölümünü ithal ediyorduk. Bu satın alma ile birlikte, gıda dışı endüstriyel ürünlerde de üretimi Türkiye'de ve yerli ham madde kullanarak gerçekleştireceğiz. Türkiye'yi, bitkisel yağ bazlı ürünlerimizde de bölgenin üretim, teknoloji ve ihracat üssü yapacağız." şeklinde konuştu.

Cargill'in Amerika ve Avrupa'da faaliyet gösteren iş ünitelerinin büyük kısmının, uzun yıllardır gıda dışı endüstriyel alanlarda da faaliyet gösterdiğini belirten Murat Tarakçıoğlu, Cargill'in gıda dışı endüstriyel uygulamalarının bugün, global operasyonları içerisinde ciddi bir seviyeye ulaştığını kaydetti. Bugün 65 ülkede 142 bin çalışanı ile faaliyet gösteren Cargill'in isminin tüm dünyada tarım ve gıda ile anıldığına dikkat çeken Tarakçıoğlu, endüstriyel ürünlerin de artık şirketin gelecekteki büyüme stratejisinde önemli bir yer tuttuğunu kaydetti. Uzun zamandır, Avrupa, Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Asya pazarlarına üretim yapacak bir tesis için arayışta olduklarını belirten Tarakçıoğlu, yatırım için Türkiye'yi seçmelerinde, Türk yöneticilerin başarılı çalışmalarının yanında Türkiye'ye yatırım yapılması yönündeki isteklerinin de etkili olduğunu söyledi.



Cargill'in; 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 Türkiye'de üretilecek.

100 milyon dolar ciro hedefi

Basın toplantısında konuşan Cargill Endüstriyel Yağlar İş Ünitesi Genel Müdürü Akın Özkutan ise yeni yatırım ile ilgili şu bilgileri verdi:

"Projeyi 2 yıl gibi kısa bir sürede hayata geçirdik. Cargill ABD ve Avrupa'da endüstriyel alanda da faaliyet gösteren bir firma. Kendimize, "Türkiye'nin sanayisi geliyor ve ihtiyaçları artıyor. Öyleyse neden biz de bu alanlarda faaliyet göstermiyoruz?" sorusunu sorduk.

Ciddi bir pazar araştırması yaptık ve ardından 2012 yılında Cargill Endüstriyel Türkiye'nin 5 yıllık strateji planını ortaya çıkardık. Bu iki yıl içerisinde Cargill'in endüstriyel ürünlerinin pazar-

lamasını gerçekleştirdik. Ama hedefimiz en başından bu yana Türkiye'de üretim yapmaktır

2013'ün Mayıs ayında tamamı yüzde 100 bitkisel ürünlerden elde edilen yağ bazlı ürünlerimizin ithalatına başladık. Ancak aklımızda yerli üretim yapma vizyonu vardı. Bu hedefle Cargill Endüstriyel Türkiye İş Ünitesi ekibi olarak Türkiye'de üretim tesisi arayışına girdik. Yaptığımız araştırmalarda karşımıza köklü geçmişine Alemdar Kimya ile çıktık.

5 yıllık stratejik planımızda, endüstriyel ürünlerin satışı ile ilgili 100 milyon dolarlık bir ciro hedefimiz var. Odağımızda sadece Türkiye yok. Avrupa, Ortadoğu ve Kuzey Afrika da hedeflediğimiz pazarlar arasında."



Cargill ABD ve Avrupa'da endüstriyel alanda da faaliyet gösteren bir firma. Kendimize, "Türkiye'nin sanayisi geliyor ve ihtiyaçları artıyor. Öyleyse neden biz de bu alanlarda faaliyet göstermiyoruz?" sorusunu sorduk.

Akın Özkutan



Cargill Endüstriyel Türkiye Müdürü Ramadan Küçük:

Yüksek teknolojiyi ve endüstriyel yağı Türkiye'den ihraç edeceğiz!

“Cargill Endüstriyel Türkiye’yi kurarken, yerli üretim yapabileceğimiz ürünlere ve sektörler öncelik verdik. Hedefimiz, ürettiğimiz katma değer in ülkemizde kalması... Bu bizim için çok önemli.”

Operasyonlarını büyütme arayışında olan Cargill Türkiye’nin, 2011 yılındaki yeni vizyonu doğrultusunda, Cargill’in global operasyonlarında önemli yer tutan endüstriyel faaliyetlerin Türkiye’de de hayata geçirilebileceği konusunda strateji çalışmaları yaptı. Cargill’i Türkiye’de gıda dışı alanlarda büyütme amacıyla yapılacak olan bu strateji ve pazarlama çalışmalarını yürütmek için 2011 Temmuz’unda Ramadan Küçük’e görev teklif edildi.

“Benden beklenen, ilk 6 ayda Cargill’in Türkiye’de endüstriyel alanda yapabilecekleri ve bu kapsamda uzun vadeli oluşturulabilecek stratejik çalışmanın tamamlanmasıydı” diyor Ramadan Küçük.

Küçük, 6 ay içerisinde Cargill’in endüstriyel alanda özellikle Amerika ve Avrupa’da kurduğu iş modellerinden esinlenerek, benzer modellerin Türkiye’de uygulanabilirliği ile ilgili pazar çalışmaları yaptı. Bu çalışmaların neticesinde 2012 yılı Ocak ayında Cargill Türkiye ve Cargill Endüstriyel Ürünler İş Ünitesi’ne 5 yıllık büyüme ve iş modeli sundu.

“5 yılda Cargill’e endüstriyel alanda 100 milyon dolar ciro ve 15 milyon dolar kar yaratacak bir iş modeli sunduk” diyen Küçük, yapılan değerlendirmeler neticesinde ve Türkiye’nin ticari dinamikleri de dikkate alınarak, sunduğu planın her

iki iş ünitesi tarafından kabul gördüğünü belirtiyor ve ekliyor: “Bu 5 yıllık orta ve uzun vadeli planı hayata geçirme kamacıyla Ocak 2012’den bugüne Cargill Endüstriyel Türkiye’nin gelişiminde aktif rol almaktayım.”

Bu kararı vermeniz ne etkili oldu?

En büyük motivasyon kaynağım, bu yeni görevin Cargill’in Amerika ve Avrupa endüstriyel bölümleri ile direkt çalışma imkanı yaratıyor olmasıydı. Aynı zamanda yatkılığım olduğunu düşündüğüm ve başarılı olacağıma inandığım ticari ve iş geliştirme konularında bana gelişim fırsatı sunuyordu. İlk başlarda aktif olarak satabileceğimiz tek bir ürün bulunmazken yaklaşık iki buçuk yıllık süre içerisinde kağıt, tekstil, inşaat başta olmak üzere şu an 9 farklı sektöre ürün satan, yaklaşık 27 kişiyi bünyesinde barındıran ve Orhangazi ve Dilovası’nda 2 farklı üretim tesisi bulunan bir işi hayata geçirmiş olduk.

Bir işi sıfırdan kurmanın zorluğunu yaşamamla birlikte bana çok ciddi öğretileri oldu. Sadece bir işi kurmanın ve başlatmanın yeterli değil, aynı zamanda o işi sürdürülebilir kılacak süreçlerin de geliştirilmesinin ve hayata geçirilmesinin önemini kavradım. Bu süreç içerisinde ticari becerilerimi ve bilgi birikimlerimi özellikle yurtdışı bağlantıları ve yöneticilerim vasıtası ile geliştirme fırsatı buldum. Finansa ek olarak iş geliştir-

Cargill Türkiye Endüstriyel İş Ünitesi’nin kuruluşuna öncülük eden Ramadan Küçük, önümüzdeki 5 yılda endüstriyel alanda 100 milyon dolar ciro ve 15 milyon dolar kar yaratacak bir iş modeli sunduklarını belirtiyor.



Cargill Endüstriyel Ürünler İş Ünitesi Ekibi. Soldan sağa:
Kurtis Miller – Avrupa İş Ünitesi Lideri
Akın Özkutan – Avrupa Genel Müdürü
Rukiye Ün – Türkiye Ar-Ge Müdürü
Mert Özerdem – Türkiye Operasyonlar Müdürü
Ramadan Küçük - Türkiye Müdürü

Bugün itibariyle Orhangazi tesislerinde endüstriyel nişasta, Alemdar Kimya tesislerinde endüstriyel yağ ürünleri ile kağıt, inşaat, tekstil, plastik sektörleri başta olmak üzere 9 farklı sektörde, hem yerli hem ithal birçok farklı ürünle faaliyet gösteriyoruz.

Ramadan Küçük

me ve ticaret tecrübelerimi edinmiş olmak hayata bakışımı ve vizyonumu da olumlu yönde geliştirdi. Çok zor olmakla birlikte bu süreci yaşadığım ve hayata geçirdiğim için kendimi şanslı hissediyorum. Bu süreçte tecrübelerinden ve bilgisinden yararlandığım en büyük destekçim, Cargill Endüstriyel Ürünler Avrupa Genel Müdürü Akın Özkutan'dır.

Bugün itibariyle Orhangazi tesislerinde endüstriyel nişasta, Alemdar Kimya tesislerinde endüstriyel yağ ürünleri ile kağıt, inşaat, tekstil, plastik sektörleri başta olmak üzere 9 farklı sektörde, hem yerli hem ithal birçok farklı ürünle faaliyet gösteriyoruz. Çevreci ve doğaya saygılı ürünlerle rakiplerimize göre daha yenilikçi çözümler sunmaktayız. Örnek vermek gerekirse, bitkisel bazlı poliollerle sünger/yatak sektörlerinde, yine bitkisel bazlı trafo yağları ile elektrik sektöründe çevreci, doğaya saygılı ve yenilikçi ürünlerle hizmet veriyoruz. Bu gibi çevreye duyarlı ürünler, yaptığımız işe daha fazla saygı duymamıza ve daha yüksek motivasyonla çalışmamıza neden oluyor.

Alemdar Kimya yatırımla atağa geçtiniz. Bu süreç nasıl işledi?

Cargill Endüstriyel Türkiye'yi kurarken, yerli

üretim yapabileceğimiz ürünlere ve sektörlerle öncelik verdik. Ürettiğimiz katma değerün ülkemizde kalması bizim için çok önemli. Bu vizyonla ilk aşamada, kısa vadede Türkiye'de ve çevre ülkelerde üretim yapabileceğimiz alanları araştırdık. Cargill Türkiye'nin Orhangazi'deki nişasta üretim tesislerinden yola çıkarak ve bu alt yapısını değerlendirerek endüstriyel nişastanın Türkiye'de üretim ve satışına başladık.

Bununla birlikte Cargill Endüstriyel Yağlar bölümünün, Amerika ve Avrupa'da halihazırda ürettiği ürünlerin Türkiye'de üretilebilmesi ile ilgili çalışmalarımızı ve üretim tesisi arayışlarımız son bir buçuk yıldır devam etmekteydi. İnşaat sektöründe faaliyet gösteren bir firma ile üretim tesisi arayışımızı paylaştığımız zaman, firmanın üst yöneticisi bizlere, Alemdar Kimya'dan bahsetti. Türkiye'nin köklü oleo kimya tesislerinden birisi olduğu ve ortak aradığımız söyledi. Bu bilgi neticesinde Temmuz 2013'de, o zamanlar Cargill Türkiye Operasyon Müdürü olarak görev yapan Mert Özerdem'le birlikte Alemdar Kimya'nın Dilovası'ndaki tesisini ziyarete gittik. Tesis hakkındaki izlenimlerimiz çok olumluydu. İstanbul'a yakınlığı, lojistik avantajı, çok yeni, sadece 4 yıllık bir tesis oluşu, ürettiği ürünlerin içeriği ve teknik özellikleri ile Türkiye'de alanında tek olması,

“Bir işi sıfırdan kurmanın zorluğunu yaşadım ancak bunun yeterli olmadığını kavradım. İşin sürdürülebilir kılacak süreçlerin geliştirilmesi de önemli.”

iyi ve köklü bir marka olması gibi önemli faktörler, bu tesise yatırım yapabileceğimizi gösteriyordu. Ziyaretimiz sırasında, Alemdar Kimya şirket yöneticileri, tesisin fason üretim imkanları yanında, şirket hisselerinin tamamen devredilebileceğinden de bahsettiler.

Biz, tesis hakkındaki görüşlerimizi Cargill Endüstriyel Ürünler Amerika İş Ünitesi Üst Yönetimi ile paylaşmaya karar verdik. Üst Yönetim, kısa bir süre sonra Türkiye'ye gelerek tesiste incelemelerde bulundu. Bu inceleme neticesinde Alemdar Kimya'nın endüstriyel yağlar konusunda Avrupa, Türkiye, Ortadoğu ve Asya coğrafyasında Cargill'in üretim merkezini kurması için ideal bir tesis olduğu, alt yapısı ve teknolojisinin buna uygun olduğu değerlendirildi. Ekim 2013'te ön görüşmeleri takiben Alemdar Kimya ailesi ile iyi niyet mektubu karşılıklı olarak imzalandı ve Şubat 2014'te şirketin Cargill tarafından tüm hisseleri ile satın alınmasına karar verildi. 3 Mart'ta satış gerçekleşti.

Her iki tarafın da oldukça memnun kaldığı bir devir teslim yaşanmış oldu. Alemdar ailesi de şirketlerinin ve markalarının Cargill gibi köklü bir kuruluş tarafından devam ettirileceği düşüncesinden oldukça memnunlar.

İçimizden biri

Alemdar Kimya alımıyla, yüksek teknoloji ve Ar-Ge gerektiren endüstriyel ürünlerin üretimi Türkiye’de yapılacak. Bu teknolojilerin tamamının Türk mühendisleriyle birlikte, Türkiye’de üretilmesi planlanıyor.

Alemdar Kimya’yı farklı kılan ne oldu?

Alemdar Kimya tesisleri, Cargill için ender özellikleri olan bir tesis. Hem gıda dışı, hem de yem ve gıda alanlarında yani her üç sektörde de faaliyet gösterecek Cargill bünyesindeki nadir tesislerden birisi. Gıda dışı faaliyet alanlarımız arasında tekstil, gres yağları (lubricants), boya, sünger yatak, trafo yağları, inşaat, plastik (pvc) sektörlerini sayabilirim. Yem konusundaki faaliyet alanımız büyükbaş hayvan beslenmesine yönelik by-pass yağlar olacak.

Endüstriyel alandaki en önemli eksiğimiz ne?

Bana göre Türkiye’nin en büyük eksiklerinden biri, özellikle kimya sektöründe teknolojik know-how yetersizliğidir. Birçok kimya ürünü, örneğin; sünger polioller, trafo yağları, kayganlaştırıcı yağlar (lubricantlar) büyük oranda ithal ediliyor. Cargill Amerika bu anlamda Alemdar Kimya alımıyla, bu bahsettiğim yüksek teknoloji ve Ar-Ge gerektiren endüstriyel ürünlerin üretimini Türkiye’de yapmayı stratejik olarak kabul etti. Bu teknolojilerin tamamını Türk mühendisleriyle birlikte, Türkiye’de üretmeyi planlıyoruz. Bu uygulamamız ile teknoloji tasarımı konusunda pek çok global firmanın önüne geçmiş olacağız.

Önümüzdeki dönemde Türkiye ve MENA bölgesindeki stratejiniz ne olacak?

Alemdar Kimya, Cargill Endüstriyel Yağlar İş Ünitesi’nin Kuzey Amerika ve Brezilya’dan sonra, yani Amerika kıtaları dışında ilk üretim tesisi olma özelliğini taşıyor. Bu üretim tesisi ile birlikte Cargill Türkiye, Avrupa, Ortadoğu, Kuzey Afrika ve Asya bölgelerine yüksek teknolojilerin ve endüstriyel yağların ticaretini Türkiye’den yapacak.

Yine bu yatırımı takiben, endüstriyel ürünlerin gelişimini destekleyecek bir Ar-Ge merkezini de Türkiye’de kurmayı planlıyoruz. Merkezin kuru-



Pelin ve Ramadan Küçük, Küçük ailesinin diğer bireyleriyle birlikte...

İçimizden biri

lumu için çalışmalara başladık. Bu Ar-Ge merkezi ile yakın coğrafyamızdaki biraz önce bahsettiğim endüstriyel sektörlerin tamamına hizmet vermeyi planlıyoruz. Öncelikli hedefimiz Türkiye pazarında büyüme. Bununla birlikte, orta vadede Türkiye’de başarılı olduğumuz sektörlerde Ortadoğu ve Kuzey Afrika’da da hizmet vereceğiz. Örneğin FR3 bitkisel trafo yağlarının, bitkisel poliollerin ve halihazırda Alemdar Kimya portföyünde bulunan palm bazlı endüstriyel yağların ihracat amaçlı satış ve pazarlamalarını eş zamanlı olarak yürüteceğiz. Türkiye bölge lokomotifi olmakla birlikte, Suudi Arabistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Mısır gibi ülkeler endüstriyel ürün portföyümüz için potansiyel oluşturuyor.

Buraya kadar hep işi konuştuk. Biraz da sizi tanıyalım, Ramadan Küçük kimdir?

Aslen Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti vatandaşıyım. İlk orta ve lise öğrenimimi Kıbrıs’ta tamamladım. İlkokulu Şehit Tuncer İlkokulu, ortaokul ve liseyi Türk Maarif Kolejinde okudum. Eylül 1996’da üniversite eğitimi için Amerika Birleşik Devletleri’ne gittim. Ohio eyaletinde bulunan Ohio Wesleyan University’de İşletme bölümünü tam burslu olarak tamamladım. 2000 yılında Amerika’daki üniversite eğitimimi en yüksek

onur derecesiyle ve bölüm birincisi olarak tamamladım. 25 Eylül 2010 tarihinde, Arthur Andersen’de çalıştığım dönemde çalışma arkadaşım olan Pelin’le Kıbrıs’ta evlendim. Ağustos sonu itibariyle doğacak kızımızın ailemize katılmasını dört gözle bekliyoruz.

Ailenizden uzakta olduğunuz üniversite yılları sizi nasıl şekillendirdi?

Öncelikle belirtmeliyim ki; Kıbrıs gibi küçük bir yerden çıkıp, Amerika’da burs alarak okumak, aslında ailemde gördüğüm bir örnekten gelmekte. Bunun mimarlarından biri, dört sene önce kaybettiğimiz dedem Ahmet Ramadan’dır.

1940’lı yıllarda Kıbrıs’tan çıkıp Avustralya’da ziraat mühendisliği eğitimi almış, 1960’lı yılların başında ise yine burslu olarak Amerika Oklahoma Üniversitesi’nde yüksek lisans eğitimini tamamlamış. Kendisini, çağının çok ötesinde geliştirmiş biri olması, bizim için her zaman yol gösterici ve ufuk açıcı bir örnek oldu.

Üniversite öğrenimimi ailemden ve kendi kültürümden uzakta yapmış olmak ise beni sonraki iş ve sosyal hayatımda olumlu yönde etkiledi. Amerika’da yabancı kültürleri tanıdım ve üniver-

site ortamında farklı kültürlere adapte oldum. Bu tecrübe bana, esneklik ve geniş bakış açısı kazanmamda ve iletişimimi geliştirmemde faydalı oldu. Yurtdışında eğitim almamı teşvik eden ve bu süreçte desteklerini benden esirgemeyen başta babam Taner Küçük olmak üzere bütün aileme teşekkürü borç biliyorum.

İlk iş deneyiminiz Türkiye’de mi oldu?

Evet, üniversiteyi bitirdikten sonra iş hayatına İstanbul’da başladım. Eylül 2000’de Arthur Andersen bağımsız denetim bölümünde çalışmaya başladım. 3 sene asistan ve uzman pozisyonlarında görev aldıktan sonra, 2003 Aralık ayında Cargill Gıda Türkiye’de bütçe ve raporlama sorumlusu olarak göreve başladım.

Yaklaşık 7 yıl, Finans departmanında bütçe ve raporlama müdürlüğü ve mali işler müdürlüğü pozisyonlarında görev aldım. Temmuz 2011’de ise Cargill Endüstriyel Ürünleri Türkiye’de kurmayı ve geliştirmek için yapılan teklifi kabul ettim.

Halen Cargill Endüstriyel Türkiye Müdürlüğü pozisyonunu, bunun yanında Alemdar Kimya Sanayi Ticaret A.Ş. Entegrasyon Müdürlüğü görevini yürütüyorum.



Alemdar Kimya tesisleri, Cargill için ender özellikleri olan bir tesis. Hem gıda dışı, hem de yem ve gıda alanlarında yani her üç sektörde de faaliyet gösterecek. Bu yatırımı takiben, endüstriyel ürünlerin gelişimini destekleyecek bir Ar-Ge merkezini de Türkiye’de kurmayı planlıyoruz. Merkezin kurulumu için çalışmalara başladık.

Ramadan Küçük





Cojen Projesi Ekibi; soldan sağa: Mustafa Çaltepe, Mesut Duran, Samet Başaran, Metin Çiftçi, Levent Sakarya, Peter Ashley, Buğra Serinyel, Caner Zengin, Çağrı Özhan ve Hasan Polat.

Kendi elektriğini kendi üretiyor

Enerjide büyük hamle

Enerji Verimli Endüstriyel Tesis ödüllü Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası, kendi elektrik ihtiyacını karşılamak üzere kojenerasyon tesisi kurdu. Yıllık 75 bin 336 mW kurulu kapasiteye sahip yeni tesis, fabrikanın ihtiyacı olan elektrik enerjisinin tamamını karşılayacak.



Cargill Gıda Türkiye Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası, çağdaş enerji yönetimi konusunda önemli bir projeye daha imza attı. Fabrika bünyesinde kurulan ve yıllık 75 bin 336 mW elektrik, 47 bin 304 ton buhar üretme kapasitesine sahip yeni kojenerasyon tesisi, enerji tasarrufu ve verimliliğinde önemli kazanımlar sağlarken, aynı zamanda şirketin çevre konusundaki taahhütlerini de güçlendirecek.

Üretimdeki en önemli girdilerden biri olan elektriğin tamamını yeni tesisle karşılayacaklarını belirten Fabrika Müdürü Cem Bilge, "Bu projeyi gerçekleştirmemizdeki en temel amaçlarımızdan biri, fabrikanın enerji maliyetlerini düşürerek karlılığımızı ve rekabetçiliğimizi arttırmaktır. Devreye aldığımız kojenerasyon tesisimiz sayesinde, artık ihtiyacımız olan elektrik enerjisinin tamamını kendimiz üretmekteyiz. Yaptığımız hesaplamalara göre, elektrikte yüzde 44, termalde ise yüzde 33 verim elde ederken toplam verimliliğimizi de yüzde 77'ye çıkarmış olacağız. Bu sayede çevre taahhütlerimizi güçlendirme yönünde de önemli bir mesafe kat etmiş olacağız." dedi.

Fabrika Teknik Müdürü Yöntem Beyazkoç da Şubat ayında devreye alınan kojenerasyon tesisi hakkında şu bilgileri verdi:

"2012 yılı Mart ayında başladığımız Cojen Projesini, Şubat 2014'te tamamladık. Fabrikanın kullandığı elektriğin tamamını, buhar ihtiyacının da bir kısmını karşılıyoruz. Önümüzdeki dönemde enerji maliyetlerimizde önemli bir düşüş kaydedilecek; bunun yanı sıra enerji üretimini daha verimli gerçekleştirerek karbondioksit salınımımızı da azaltmış olacağız. Dolayısıyla çevresel sürdürülebilirlik anlamında da firmamıza önemli bir katkısı olacak.

Bu proje ile ilgili dikkat çekici bir başarı da 41 bin adam/saat çalışma süresince sıfır iş kazası ile projeyi tamamlamış olmamızdır."

Yıllık %15 enerji tasarrufu

Fabrikanın yıllık enerji maliyetini yüzde 15 oranında azaltacak olan proje için Cargill EIA Best Practice ve cPDG Energy grubu ile beraber ortak bir çalışma yürütüldü. Kojenerasyon tesisinin ta-

sarrımında, Cargill'in uygulanabilir bütün best practice'leri (En İyi Uygulamalar) uygulandı. Doğal olarak bu süreç, uzun ve detaylı bir çalışmayı da beraberinde getirdi. Yaklaşık 1 yıl süren proje onay aşamasının sonunda, Mart 2013'te saha işlerine başladıklarını ifade eden Proje Mühendisi Buğra Serinyel; "Sonuç olarak ekibimizin uyumu sayesinde başarılı bir projeye imza attık. Enerji maliyetimiz yüzde 15 azalacak, bu da bize ciddi bir avantaj sağlayacak" dedi.

"Projelerin geri dönüş süresi kılacak"

Kojenerasyon, aynı enerji kaynağından, aynı anda elektrik, ısı ve/veya mekanik enerji üretilmesi demek. Orhangazi Fabrikası Cojen projesinde iki adet gaz motoru ve iki adet atık ısı kazanı kullanılarak, fabrikanın ihtiyacı olan elektriğin tamamı, buhar ihtiyacının da bir kısmı karşılanıyor. Ayrıca motoru soğutmak için kullanılan su ve yağın ısı, kapalı çevrim bir sıcak su sistemi vasıtasıyla kazanılarak, fabrika proseslerinde ısıtma ihtiyacı olan bazı noktalarda kullanılıyor. Bu işlem ile fabrikanın buhar tüketiminin azaltılması planlanıyor. Elektrik ve Enstrüman Güvenilirlik



Kojenerasyon nedir?

Kojenerasyon kısaca, enerjinin hem elektrik hem de ısı formlarında aynı sistemden beraberce üretilmesidir. Bu birliktelik, iki enerji formunun da tek tek kendi başlarına ayrı yerlerde üretilmesinden daha ekonomik neticeler oluşturmaktadır.

Faydaları:

Yüksek enerji verimi sağlar. Enerjiden tasarruf sağlar. Yakıt tüketimi azalır. Enerji maliyetlerini düşürür. Sistem kendi kendini finanse eder. Kesintisiz elektrik ve ısı elde edilir. Dağıtım ve iletim kayıpları yok denecek kadar azdır. Ulusal elektrik üretim ve dağıtımında daha az yüklenme olmasına neden olur. Çevre kirliliğinin azaltılmasına katkı sağlar.

Mühendisi Samet Başaran, nişasta kurutma prosesindeki uygulamayı örnek veriyor. Bu kapalı çevrim sıcak su sistemi kullanılarak, buhar tüketimi % 25 oranında azaltıldı. Başaran, "Bunun dışında yeni yapılacak projelerde de bu ısıyı değerlendirerek, hem birim enerji maliyetlerimizi düşürecek hem de diğer projelerin geri dönüş sürelerini kısaltacağız." dedi.

EVET Ödüllü fabrika

Cojen Projesi, Orhangazi Fabrikası'ndaki enerji verimliliği ve tasarrufuna yönelik ilk proje değil. Fabrika, 2008 yılında yine çalışanlar tarafından geliştirilen "Biyogaz Kullanılarak Elektrik Enerjisi Üretilmesi" ve "Kapalı Çevrim Sıcak su Devresiyle Isı Geri Kazanımı" projeleri ile Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı Elektrik İşleri Etüt İda-

resi (EİE) tarafından düzenlenen "Sanayide Enerji Verimliliğinin Arttırılması Projeleri" (SE-VAP) Yarışması'nın, 2008 Yılı Enerji Verimli Endüstriyel Tesis (EVET) kategorisinde birincilik ödülü almıştı.



En zorlu “düşük kalorili içecek” uygulamaları için

Mükemmel tat

Cargill, gıda ve içecek üreticilerine en iyi tadı yakalama ve önemli miktarda şeker azaltma olanağı sağlayan stevia esaslı bileşen sistemi ViaTech™'in tanıtımını Mart ayında gerçekleştirdi

Stevia esaslı ViaTech™ portfolyosunu piyasaya süren Cargill, gıda ve içecek üreticilerine düşük kalorili ürünlerin tadını iyileştirmede yardımcı olmayı amaçlıyor. ViaTech™ portföyünü diğer stevia esaslı benzer ürünlerden ayıran en belirleyici unsur, mükemmeli yakalamanın en zor olduğu kategorilerden biri olan, kalorisiz ve düşük kalorili gıda ve içecek formülasyonlarında dahi ideal tatlılığı sağlaması. Cargill'in tescilli, Tat Tahmin Modeli'ninin kullanıldığı ViaTech™, bu sayede en zorlu içecek uygulamalarında mükemmel tadın yakalanmasına yardımcı oluyor.

Cargill'in bilim adamlarından oluşan ekibi, Stevia yaprağından elde edilen steviol glikozitlerini, tek başına ve birleşik olarak nasıl çalıştıklarını anlamaya yönelik yüzlerce hatta binlerce saatlik çalışmalar yaptılar.

“Müşterilerimiz stevia ile ürün sunumlarını genişletmek için yeni çözümler aramakta. Ancak her üründe aynı etkiyi yaratacak tek bir steviol glikozit bulmak mümkün olmuyor” diyor Cargill Kuzey Amerika Mısır Öğütme Küresel İş Geliştirme Müdürü Scott Fabro; “Düşük kalorili ürünlerde, doğru tat dengesinin ayarlanması zor bir işlemdir. Cargill, ViaTech™'i yüksek kullanım seviyelerinde en iyi tadı sunmak için tasarladı. Tescilli tat tahmin modelimiz, yüksek kalitede tatlı bir lezzet sunmak için stevia glikozitlerinin kesin olarak doğru kombinasyonunu tahmin etme imkanı sunuyor.” şeklinde konuştu.

“İçecekteki En İyi Yeni Bileşen”

Piyasaya sunulmasının hemen ardından Anaheim, Kaliforniya'da gerçekleştirilen Engredea Ticaret Fuarı'nda sergilenen ViaTech™ ürün portföyü, bu kısa zaman içerisinde büyük bir başarıya da imza atarak; Fonksiyonel Bileşenler 2014 - “İçecekteki En İyi Yeni Bileşen Editör'ün Seçimi Ödülü”nü kazandı.

Ödül, Fonksiyonel Bileşenler Genel Yayın Yönetmeni Todd Runestad tarafından Scott Fabro'ya takdim edildi. Her yıl Runestad ve dergi kadrosu “İçecekteki En İyi Yeni Bileşen” dahil olmak üzere 8 kategoride ödül vermek için bileşenler, firmalar ve teknolojilerin arkasındaki araştırma ve geliştirmeleri inceliyorlar.

“ViaTech™'i piyasaya sunmamızın hemen ardından gelen bu ödülü almaktan büyük onur duyduk” diyor Fabro; fuarda aldıkları olumlu görüşleri şöyle özetledi: “Engredea Ticaret Fuarı boyunca ViaTech™ portfolyosu ve prototipleri ile ilgili aldığımız geri bildirim olağanüstüydü. Mükemmel tat çözümümüzü yerine getirmekle katılımcıları etkilediğimiz çok açtı. Stevia ürünler pazarında müşteriye olanak tanıyan çözümler getirmedeki yenilikçi liderliğimizi sürdürmekten heyecan duyuyoruz.”

Cargill öncülüğünde piyasa büyüyor

Stevianın piyasaya sürülmesine öncülük yapan Cargill, kategori yeniliklerine yön vermeye devam ediyor. ViaTech™ portföyü ile birlikte şirket, yüksek kullanım seviyelerindeki tat performansını geliştirerek önceki yıllarda geliştirdiği stevia esaslı ürün teknolojilerinin üstüne yeni bir yaklaşım getirmiş oluyor. Cargill bilim adamlarından oluşan ekip, stevia yaprağından elde edilen steviol glikozitlerinin, tek başına ve birleşik olarak nasıl çalıştıklarını anlamaya yönelik yüzlerce hatta binlerce saatlik çalışmalar yaptılar. Bu yaklaşım Cargill ürün geliştirme ekiplerinin hem lezzet ve tadı en iyi hale getirmeye hem de gıda ve içecek üreticileri için tercih edilebilir bir toplam formülasyon maliyeti sağlayan çözümler oluşturmaya odaklanmalarına da olanak sağlıyor.

Cargill Tat Uygulamaları Lideri Melanie Goulson; “Biz ürün geliştiriciler, meşrubatlar gibi yüksek tat formülasyonlarında çalışmalarına imkân sağlayan yeni stevia esaslı yenilikleri piyasaya sürerken, bir yandan da çözümlerimizin işletme giderleri açısından ticari olarak uygulanabilir olması gerektiğini göz önünde bulunduruyoruz.” dedi.

Cargill stevia esaslı ürünlerini, geniş bir yelpazede formüle etmek için gıda ve içecek endüstrisindeki şirketlerle dünya çapında işbirliği yapıyor. ViaTech™ markası, Cargill'in geniş stevia esaslı ürünler portföyüne en yenisiyken, aynı portföyden Truvia® ise Kuzey ve Güney Amerika, Avrupa ve Asya ülkelerinde sporcu içecekleri, çaylar, meyve suları ve yoğurt gibi farklı uygulamalarda kullanılıyor.

ViaTech™ ürün portföyü, büyük bir başarıya imza atarak; Fonksiyonel Bileşenler 2014 - “İçecekteki En İyi Yeni Bileşen Editör'ün Seçimi Ödülü”nü kazandı.

İnovasyon



İçerideki mucize

Doğadan gelen güzellik

Bitkisel kaynaklı kıvam verici çözümlerini kişisel bakım sektörüne uyarlayan Cargill, tüketicilerin giderek artan doğal ürün beklentilerini karşılamaları amacıyla kozmetik üreticilerine yardımcı oluyor.



Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi, kişisel bakım endüstrisine sunduğu doğal çözümlerini, Almanya'nın Hamburg kentinde düzenlenen Kozmetik Bileşenleri Fuarı In-Cosmetics 2014'te sergiledi.

Gündelik hayatımızın bir parçası olan kozmetik ürünler hayatımızı tamamlıyor, kendimizi iyi hissettiriyor. Kozmetik, Fransızcadan Türkçeye geçmiş bir kavram. Bu kavramın kökeni Yunanca kozmos (düzen veya güzelleştirme, çeki düzen verme) sözcüğüne dayanıyor. Bu kökten, kosmein (güzelleştirmek, çeki düzen vermek) fiili ve kosmetikos kavramı türemiş. Günümüzde makyaj malzemelerinden, sabunlara, diş macunlarına, kolonya ve parfümlere, cilt bakım ürünlerinden şampuanlara kadar çok geniş bir yelpazeye yayılıyor kozmetik ürünler.

Herkes iyi ve bakımlı görünmek istiyor; tüketicinin bu isteği sektörü canlı tutan en önemli faktör. Ancak tüketici, iyi ve bakımlı görünmek isterken diğer yandan da sağlığını korumayı hedefliyor. Bu nedenle son yıllarda doğal olana dönüş, kozmetik sektörünü de doğallık arayışına sürükledi. Artık kozmetik ve kişisel bakım sektörü de ürünlerinde daha doğal ve sürdürülebilir bileşenler arıyor. Cargill, kozmetik sektörünün doğal bileşenler arayışına; nişastalar, lesitin, polioller, sebze yağları, kakao yağı, palm yağı, hububat alkolü ve diğer doğal bileşenlerinden oluşan geniş portföyü ile yardımcı oluyor.

Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi (CTS), kişisel bakım endüstrisine sunduğu doğal çözümlerini, 1-3 Nisan tarihleri arasında Almanya'nın Hamburg kentinde düzenlenen Kozmetik Bileşenleri Fuarı In-Cosmetics 2014'te sergiledi. Ziyaretçiler Cargill standında nişastalar, karragenanlar ve aljinatlar gibi doğal elde edilmiş bileşenlerden özellikle kişisel bakım uygulamaları için geliştirilen yeni çözümleri keşfetme olanağı buldular.

Kişisel bakım müşterilerinin, ürünlerini daha doğal bileşenlerle tekrar formüle etmesine yardım ettiklerini kaydeden Cargill Kişisel Bakım İş Geliştirme Yöneticisi Marie-Laure Roumiguière; "Tüketicilerin doğal ve yenilenebilir kaynaklardan elde edilen daha güvenli, cilt dostu ürünler araması ile gıda endüstrisindeki ham maddelerin güven veren bileşen kaynağı olarak öne çıktığına" dikkat çekti.

Cargill Kişisel Bakım Uygulama Uzmanı Claire Duffot ise fuar çerçevesinde gerçekleştirilen eği-

tim çalışmalarında, "Doğal elde edilen yapılar: sürdürülebilir başarının yolu" başlıklı bir sunum yaptı. Duffot katılımcılara, kişisel bakım ürünlerinin doğal bileşenlerle yeniden formüle edilmesindeki zorlukların aşılması konusunda Cargill'in yenilikçi kıvam verici çözümlerini ve "iş birliği ile müşterilerinin başarmasına nasıl yardımcı olduğunu" aktardı.

Güzelliğin Yapısını Oluşturmak

Bu yılın ilgi çekici ürünü ise soğuk koşullarda dahi işlenebilir, mısırdan elde edilen emülsifiy edici nişasta C*EmTex™ oldu.

Biyoindirgenabilir bir emülgatör olan C*EmTex™'in kullanımı oldukça kolay ve bu

ürün kullanılarak yaşlanma karşıtı krem formülasyonu için uygun koyu, yüksek yoğunluklu yapı veya vücut sütleri için gerekli hafif ve yağsız yapı gibi farklı kıvam çözümleri elde edilebiliyor. In-Cosmetics 2014'te ziyaretçiler Cargill standında her ikisini de deneyimleme şansına sahip oldular.

Standda bulunan farklı konseptler arasında Cargill'in tarımsal kökenli, ilaç ve kişisel bakım uygulamalarına yönelik doğal alkol ile daha düzgün bir yapı sağlayan Satiaxane™ ksantan gam ile zenginleştirilmiş cilt dostu el temizleme jeli

de bulunuyordu. Cargill'in ilaç sınıfı etanolü (doğal alkol) mükemmel organoleptiklerle nötr ve istikrarlı bir bileşen. Cargill, Avrupa İlaç Kitabı (European Pharmacopoeia, Ph EUR) standartları ile tam uyumlu ve yenilenebilir doğal kaynaklardan elde ettiği etanolü, %96 ve %99,9 olmak üzere iki derecede müşterilerine sunuyor.

Bu ürün, parfümler, saç ve cilt ürünleri, makyaj malzemeleri ve deodoranlar gibi geniş bir yelpazedeki kozmetik uygulamada sürdürülebilir bir bileşen olabilir kullanılıyor.

Güncel



Alphan Tarakçı

Güllac

kültür mirasımız, ata yadigârımız.

Ramazan ayının en özel lezzetleri arasındadır güllac. Biz de Ramazan'ın yaklaştığı bugünlerde Türkiye'nin ilk tescilli güllac markasına sahip olan Tarakçı ailesinin kapısını çaldık. Ailenin üçüncü kuşak temsilcisi Alphan Tarakçı ile ustalık ve gönül işi isteyen bu özel tatlıyı konuştuk; sofralarınız için özel bir güllac tarifi almayı da ihmal etmedik.

Türkiye onu çok seviyor ama sadece Ramazan'da. Sanki böyle bir kaderi var güllacın. Ramazan sofralarının bu en özel tatlısının bilinen tarihi 15. yüzyıl Osmanlı dönemine kadar gidiyor. Saray tatlısı olarak biliniyor. Güllac yapraklarının 'varak' olarak adlandırıldığı Osmanlı kayıtlarına göre güllac; saray sofrasına gelmeden önce taş fırın ocaklarına uğrar, orada kömürle ısıtılan saç tavalara dökülür ve demetler haline getirilirdi. Sonra bu güllac yaprakları, sırt küfelerine konarak saraya taşınırdı. Alphan Tarakçı da 1950'li, 60'lı yıllarda güllacların kömürde, tavalara dökülerek yapıldığını, hatta o yıllarda annesinin sabahın beşinde kalkıp babası ile iş yerine gittiğini ve güllac yapan kadın çalışanların başında durduğunu aktarıyor:

"Babam, hem güllacları kömürün zararından korumak hem de çalışanlarının ve tüketen insanların sağlığını korumak için tüpün ilk çıktığı yıl-

larda hemen tüplü ocaklara geçiş yaptı. Şimdi ise doğalgaz kullanıyoruz" diyor.

Alphan Tarakçı, İstanbul Teknik Üniversitesi mezunu bir mühendis ve sistem analisti. Ama çocukluğundan bu yana güllac işinin içinde; "İlk okulda iken ders biter bitmez soluğu babamın yanında alır, hafta sonları da yardımına gelirdim" diyor. Şimdi ise 1982 yılında askerden dönüşünün hemen ardından tam gün çalışmaya başladığı, babası Refik Tarakçı'nın ömrünü adadığı Başar Ticaret'i yükseltmeye ve gelecekte daha iyi yerlere getirmeye çalışıyor.

Babasından devraldığı işi, biri Gıda Mühendisliği diğeri Kimya - Biyoloji Mühendisliği eğitimi-ne devam eden iki çocuğuna bırakmayı planlayan Tarakçı ile dededen, babaya ve sonra kendisine ulaşan aile işlerini ve bunun temelini oluşturan nişasta ve güllacı konuştuk.



Alphan Tarakçı (ayakta), babası ve şirketin kurucusu Refik Tarakçı ile birlikte...

Güllac işine ne zaman başladınız?

Aslında esas işimiz nişastaya dayanıyor. Dededen gelen bir iş. 1946'da "Adapazarı Zafer Nişasta"nın ortağı olan dedem Salih Kesebir de nişasta imalatı yapıyormuş, dolayısıyla geçmişte baktığımda ilk nişasta işi geliyor.

Şirketimiz Başar Ticaret ise 1960 yılında babam Refik Tarakçı tarafından, "Başar Ticaret Refik Tarakçı" adıyla kurulmuş. İlk işimiz, nişasta ve nişastalı ürünler imalatı ve satışıyla başladı. Babam o zamanlar nişastayı tathicılara ve güllac yapan müşterilerine verirdi. Güllac işine geçişimiz bir alacak meselesi sonucu oldu. Sıkıntıda olan bir müşterimiz, borcunu güllac ile ödemek istemiş, babam da kabul etmişti. O günden beri güllac üretilip satılmaktadır. Tabii, sonraki yıllarda babam güllac işini oldukça genişletti ve merdiven altı bir iş olmaktan çıkardı. Daha eskiden

güllaclar, çeşitli gramajlardaydı, şimdiki gibi belirli bir gramajda paketlenmiş satışı yoktu. Türkiye'ye ilk 400 gr güllacı, gramajlı haliyle babamla birlikte piyasaya biz sunduk. Ondan sonra güllac işi sürekli sabit bir gramajda yapılmaya başlandı.

"İlk tescilli güllac markasıyız"

Türkiye'nin en eski güllac firmalarındanız ve aynı zamanda ilk tescilli güllac markasıyız. Markamızı 1984 yılında tescil ettirdik, tabii o zamanlar markalaşma ve kalite bugünkü kadar önemli görülüyordu. Ancak biz, daha o yıllarda markalaşmanın ne denli önemli olduğunun farkındaydık ve babam Refik Bey'le birlikte karar verip, 1984 yılında Hilal Güllac markasını tescil ettirdik.

Peki, ihracatınız var mı?

Güllac ihracatımız maalesef yok denilecek kadar

“

Biz, daha o yıllarda markalaşmanın ne denli önemli olduğunun farkındaydık ve babam Refik Bey'le birlikte karar verip, 1984 yılında Hilal Güllac markasını tescil ettirdik.

Alphan Tarakçı

”

Sohbet

Alphan Tarakçı'dan Cevizli güllaç tarifi**Malzemeler:**

- 400 gr hilal güllaç
- 3 lt süt
- 1 kilo şeker (isteğe göre azaltılabilir ya da artırılabilir)
- Yeteri miktarda iri dövülmüş ceviz
- Gül suyu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

3lt süt yeteri miktarda şekerle (1kg) karıştırılarak kaynatılır. Sütün ılık hale gelmesi beklenilir. Tepsiyeye yerleştirilen her güllaç yaprağı ılık duruma gelen süt ile tek tek ıslatılır. 2-3 yaprakta bir iri dövülmüş ceviz serpiştirilir. Güllaç yaprakları bittiğinde kalan süt güllacın üzerine dökülür. Hazırlanan güllaç buzdolabında veya serin yerde yarım saat bekletilir. Arzuya göre en üstü dövülmüş ceviz, badem, fıstık veya mevsim meyveleri ile süslenir. Afiyet olsun...



“Türkiye’de güllaç tüketimi her geçen yıl artmakta. Bunun sebebi, insanların sağlıklı, daha hafif, kalorisi düşük, lezzetli ve soğuk tatlı yeme istekleri. Güllaç bu özelliklere uyan ve yapımı kolay bir sütlü tatlı.”

az. Ama çalışmalarımız devam ediyor; öncelikle Türklerin yaygın olduğu ülkelerde, sonra da bizim tatlı kültürümüze yakın kültürlerle sahip ülkelere güllaç göndermek için çalışmalar yapıyoruz. Diğer ürünlerimizde ise 7 ülkeye ihracatımız var ve hedefimiz daha çok ülkeye ulaşmak.

Cargill ile tanışmanız nasıl oldu?

İlk tanışmamız, Mazhar Süleymanlı'nın Kurtköy'deki Vaniköy Nişasta fabrikasını Cargill'in satın almasıyla gerçekleşti. Mazhar Süleymanlı Bey ile babam yakın dostlardı. Biz de nişastamızı sürekli Mazhar Süleymanlı Bey'den alırdık. Fabrikayı Cargill'in alması sonrasında, yolumuza Cargill ile devam ettik. Cargill'den mısır nişastası alıyoruz ve istediğimiz kalitede, istenilen ürünü vermelerinden dolayı tedarik konusunda avantajlıyız.

Güllaç ramazan tatlısı olarak biliniyor. Sizce satışının yıl içerisinde yayılmamasının en önemli sebebi nedir?

Güllaç, Ramazan ayı ile özdeşleştiği için sadece o ayda bulunabilir gibi geliyor insanlara. Fakat firmamızdan isteyen herkes yıl boyunca her gün güllacı tedarik edebilir. Örneğin Isparta bölgesinde güllaç, sürekli tüketilen bir tatlıdır. Burada özeleştirme yapmak gerekirse, güllacın sadece Ramazan döneminde tüketilmesi tanıtım yönünden bizim eksikliğimizdir. İnsanımızı, güllacın sadece Ramazan ayında tüketilen bir tatlı olduğu düşün-

cesinden arındırmamız gerekiyor ve burada iş bizlere düşüyor. Aslına bakarsanız, bu biraz alışkanlıklarımızla da alakalı; şerbetli tatlıları sütlü tatlılara göre daha çok tüketiyoruz.

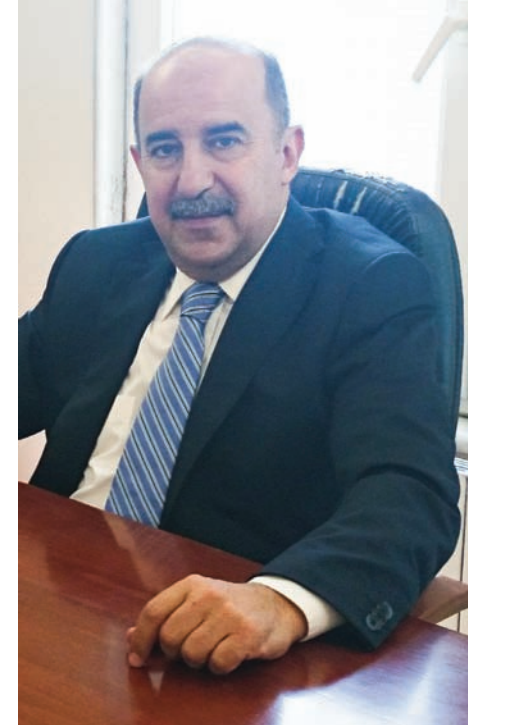
Ancak güzel gelişmeler de var. Elimizdeki verilere göre Türkiye’de güllaç tüketimi her geçen yıl artmakta. Bunun sebebi, insanların sağlıklı, daha hafif, kalorisi düşük, lezzetli ve soğuk tatlı yeme istekleri. Güllaç bu özelliklere uyan ve yapımı kolay bir sütlü tatlıdır. Ayrıca bizim, ürünlerimizin içerisinde un kullanmamız, güllacımızı daha kaliteli ve sağlıklı yapıyor.

Güllaç ile yoğrulan bir yaşamınız var. İşiniz dışında, sizin için güllaç neyi ifade ediyor, merak ediyoruz?

Bildiğiniz gibi güllaç, Osmanlı'dan günümüze kadar ulaşmış bir tatlı. Bunun yanında Ramazan ayının vazgeçilmezidir. Bu nedenle hem maneviyatımız ve kültürümüz bakımından hem de Osmanlı mutfakını geçmişten bugüne taşıdığı için bende ki yeri ve önemi ayrıdır. Benim için güllaç, bir kültür mirası, aynı zamanda ata yadığıdır.

Siz de kolları sıvayıp güllaç yapar mısınız?

Gençlik yıllarımda kolları sıvayıp güllaç yaptığım elbette oldu. Zaten işi öğrenmenin en iyi yolu, o işi uygulamaktır. Dolayısıyla ben de zamanında üretimde çok çalıştım ve nasıl yapılacağını iyi öğrendim. Şunu da söylemeliyim; iyi bir güllaç usta-



“Özeleştirme yapmak gerekirse, güllacın sadece Ramazan döneminde tüketilmesi tanıtım yönünden bizim eksikliğimizdir. İnsanımızı, güllacın Ramazan tatlısı olduğu düşüncesinden arındırmamız gerekiyor ve burada iş bizlere düşüyor.”



“

Artık gençler sağlıklarına dikkat ediyor ve hafif, zahmeti az, kalorisi düşük tatlıları tercih ediyor. Güllaç da bu sebeple çok doğru bir tercih; gerek hafif oluşu, gerek katkı maddesi bulunmaması, bu tatlıyı sağlıklı hale getiriyor.

Alphan Tarakçı

”



Mısır nişastası, güllacın olmazsa olmazı. Güllaca güzel bir tat veriyor. Güllaç yaprakları 2 yıla kadar dayanırken, tatlısının en fazla 2 gün içerisinde tüketilmesi gerekiyor.



Güllac alırken öncelikle güvenilir bir marka tercih edilmeli, daha sonra da alınacak paketin sağlamlığı kontrol edilmeli. Son kullanma tarihine bakmayı da ihmal etmemek gerekiyor.

“Ürünlerimizde kullandığımız nişasta hem istenilen parametrelerde olmalı, hem TS2970 standardına uygun, yenilebilir nişasta olmalı hem de kaliteli olmalıdır. Tabii ki bu istediklerimizi Cargill çok iyi bir şekilde karşılamakta.”

si, işini sevmeli. Tabii, bunun yanında istenilen gramajda, istenilen kalitede güllaç yapabildiği, istikrarlı bir yapısının olması ve en önemlisi de işini sabırla ve titizlikle yapması gerekiyor.

Güllac yapraklarının dayanma süresi oldukça uzun. Peki, tatlısı yapıldıktan sonra nasıl saklamalı ve kaç günde tüketmeliyiz?

Güllac yaprakları güneş ışığı görmeyen, serin, kuru, kokusuz ortamlarda saklandığında 5 yıla kadar dayanabiliyor.

Bunun sebebi, güllaç yufkalarının nem oranının yüzde 10-15 arasında ve yarı pişmiş ürün olmasıdır. Ama standardımız, ‘son kullanma tarihi 2 yıl olmalı’ diyor. Bizler de bu standardın dışına çıkmıyoruz.

Güllac paketli halde iken istenilen şartlar sağlandığında 2 yıl çok rahat bir şekilde korunabilir,

hiçbir şekilde yıpranmaz, mikrobiyal açıdan da bir üreme olmaz. Neticede kuru ve ısı işlem görmüş bir gıda. Tatlı olarak hazırlandığında ise buzdolabında muhafaza edilmeli ve 2 gün içerisinde tüketilmelidir.

Peki, dayanıklılık özelliğini sağlayan mısır nişastasının kendisi mi?

Dayanıklılığı sağlayan nişasta karışımının iyi harmanlanmış olması ve ısı işlem görmüş olmasıdır. Güllaçta biz üç farklı nişasta kullanmaktayız ve hazırladığımız bu karışımın yaklaşık yüzde 50’sini mısır nişastası oluşturuyor.

Kullandığımız nişasta hem istenilen parametrelerde olmalı, hem TS2970 standardına uygun, yenilebilir nişasta olmalı hem de kaliteli olmalıdır. Tabii ki bu istediklerimizi Cargill çok iyi bir şekilde karşılamakta. Bu nedenle yıllardır nişastamızı, kalitesine güvendiğimiz Cargill gibi firma-

lardan tedarik etmekteyiz. Çünkü mısır nişastası, güllacımızın olmazsa olmazıdır ve ayrıca güllaca güzel bir tat vermektedir.

Güllac alırken neye dikkat etmeliyiz? Örneğin, bayat olup olmadığı dışarıdan anlaşılır mı?

Güllac alırken öncelikle güvenilir bir marka tercih edilmeli, daha sonra da alınacak paketin sağlamlığı kontrol edilmelidir. Ürünün bayat olup olmadığı da ne yazık ki kapalı ambalajda dışarıdan bakılarak anlaşılabilir. Yapılabilecek tek şey ürünün son kullanım tarihine bakmaktır.

Şimdi, işin tatlı kısmına girelim. İyi bir güllaç tatlısı en fazla kaç yaprak olmalı?

Güllac, yenildiğinde ağızda hemen dağılabilmelidir. Tercihen güllacın içerisine konulan malzemenin tadının alınabilmesi için, çok fazla sayıda güllaç yaprağı kullanılmamalıdır. Bu nedenle iyi

bir güllaç tatlısı en az 7, en fazla 12 yaprak kullanılarak yapılmalıdır.

Güllac yapımına dair püf noktaları nelerdir?

Güllaca dair püf noktalarını şöyle sıralayabilirim; öncelikle kaliteli bir güllaç kullanılmalı, taze süt kullanılmalı ve en önemlisi de güllacın üzerine sütü şekerle kaynatıp ılık olarak dökmelidir. Üzerinde biraz süt kalmalı. Pek çok insan güllaç yaparken sütün sıcaklığını ayarlayamaz, hâlbuki bu çok basittir. El yakmayacak sıcaklıkta olması kâfidir çünkü sıcak süt, güllacı lapa haline getirir ve lezzetini kaçıtır. Bir de güllaç, mevsim meyveleri ile birlikte sunulursa daha lezzetli olur, tadına tat katılır.

Yeni nesil güllacı tanyor mu? Bu konudaki izlenimleriniz neler?

Benim gözlemim, güllaç tüketiminin arttığı yönünde. Güllaçla ilk tanışanların yüzde 90’ı, ‘neden daha önce böyle bir tadın eksikliğinden mahrum kaldıkların’ sorguluyorlar. Yeni nesil bizim gibi değil, artık gençler sağlıklarına dikkat ediyor ve

hafif, zahmeti az, kalorisi düşük tatlıları tercih ediyor. Güllaç da bu sebeple çok doğru bir tercih; gerek hafif oluşu, gerek katkı maddesi bulunmaması, bu tatlıyı sağlıklı hale getiriyor.

Güzel tepkilerle karşılaşmak bizleri çok sevindiriyor. Son yıllarda güllaç, turistlerin de dikkatini çekmeye ve bu sayede yurt dışında da tanınmaya başladı.

Malum, Ramazan ayı yaklaşıyor. Son olarak sizden güllacın faydaları hakkında bilgi alalım...

Ben genelde güllacı, iftardan sonra keyifle yerim. Diğer zamanlarda ise eşim yaptıkça, ara öğünlerde yemeyi tercih ediyorum. Ama mesela sahurda sadece güllaç yiyip oruç tutan eski dostlarım da var. Gerek tok tutması, gerek hafif olması, sindirimini kolay oluşu, sağlıklı oluşu ve lezzetli oluşu bunu bir tercih sebebi yapmaktadır. Özellikle Ramazan ayı bu sene yaz mevsimine denk geliyor ve insanlar serinletici gıdalar tüketmek istiyor. Güllacın, insandaki harareti almak gibi bir özelliği var. Bundan dolayı bu yazın vazgeçilmez tatlısı olacağını düşünüyorum.

Cargill Türkiye

Çalışan Gönüllülüğü Günü

Ülkemizde bu yıl üçüncüsü düzenlenen “Give & Gain Day - Çalışan Gönüllülüğü Günü”nde, Cargill Türkiye üst yöneticileri ve gönüllüleri, Meslek Liselilerle bir araya geldi.

Tüm çalışanlarıyla 2014 yılını Gönüllülük Yılı ilan eden Cargill Türkiye, üç yıldır Özel Sektör Gönüllüler Derneği (ÖSGD) liderliğinde gerçekleştirilen “Give & Gain - Çalışan Gönüllülüğü Günü”ne destek veriyor. Bu yıl 9 Mayıs'ta Orhangazi Mısır İşleme Tesisleri'nde gerçekleştirilen etkinlik kapsamında Adana Seyhan İsmet İnönü Kız Teknik Anadolu ve Kız Meslek Lisesi, Gemlik Anadolu Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi ve Selimiye Tarım Anadolu Meslek Lisesi öğretmen ve öğrencilerinden oluşan bir grup, Cargill Türkiye üst yönetimi ve ÖSGD - Meslek Lisesi Koçları Programı kapsamında kendilerine koçluk yapan 15 Cargill gönüllü çalışanı ile bir araya geldi.

Önce fabrikayı gezen öğrenciler, Orhangazi Mısır İşleme Tesisleri Sorumlu Müdürü Cenab Celebci tarafından yapılan şirket tanıtımını takiben ardından, Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu, Başkan Vekili ve Kurumsal İlişkiler Direktörü Mustafa Sayınataç ve Fabrika Müdürü Cem Bilge ile başarı, meslek seçimi ve liderlik konularında zevkli bir söyleşi gerçekleştirdiler.

“Meslek seçimi zordur!”

“Cargill’de insana önem veren bir iş kültürü var.” diyen Cargill Yönetim Kurulu Başkanı Murat Ta-



Öğrenciler, Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu, Başkan Vekili ve Kurumsal İlişkiler Direktörü Mustafa Sayınataç ve Fabrika Müdürü Cem Bilge ile başarı, meslek seçimi ve liderlik konularında zevkli bir söyleşi gerçekleştirdiler.



arakçıoğlu; bu yıl şirkette 18’inci yılı olduğunu ve ilk günden itibaren işine her gün hevesle geldiğini belirtti. Meslek seçiminin gerçekten zor bir tercih olduğuna dikkat çeken Tarakçıoğlu; “Sizlerin şu dönemde ileriye dönük planlarınız ve hayalleriniz olduğunu iyi biliyorum. Bu dönemde dikkat etmeniz gereken en önemli şeylerden biri, kendinizi iyi tanımaya çalışmaktır. Aynaya bakmak ve kendiniz hakkında dürüst bir değerlendirmede bulunmak çok kolay bir şey değildir. Ancak kendinizle yüzleşmekten hiçbir zaman korkmayın. Artılarınızı, eksilerinizi çekinmeden ortaya koyun ve üzerinize en uygun elbiseyi dikmeye gayret edin” şeklinde konuştu.

“Kendinizi iyi tanımadan yapılacak hatalar, yıllar sonra pişmanlık olarak ortaya çıkabilir.” uyarısında bulunan Tarakçıoğlu konuşmasını şöyle sürdürdü:

Planlama başarının kapısını açar

“Mümkün olduğu kadar çalışan insanlardan işleri ile ilgili geri bildirimler almaya çalışın. Bu konuda birkaç öneride bulunmak istiyorum. Bunlardan biri, planlamadır. Zamana dikkat etmek, iyi değerlendirmek gerekiyor. Hayatta her şeyi planlayamazsınız tabii, sürprizlere de açık olmak lazım. Ama planlama varsa, başarının kapılarında birini açmuşsunuz demektir.

İkincisi, üzerinize aldığınız işleri mutlaka tamamlayın. Seçtiğiniz ya da yaptığınız işi en iyi şekilde yapın. Kendinize bir alan seçtiyseniz şayet, o alanda uzmanlaşmanız önemlidir.”



Give&Gain Day

2008 yılında BITC (Business In The Community) girişimi ile İngiltere’de, çalışanların işverenlerinin desteği ile Kurumsal Sosyal Sorumluluk projelerinde mesai saatleri dahilinde gönüllü olarak çalışabilmeleri amacıyla ulusal bir gün olarak ilan edildi. Kısa bir sürede tüm dünyaya yayıldı ve bugün pek çok ülkede Mayıs ayının ilk haftası, işveren ve çalışanları tarafından düzenlenen çeşitli kurumsal etkinliklerle kutlanmaktadır.

“İşleri basitleştirin, karar almayı kolaylaştırın!”

“Karar alma konusu da oldukça önemlidir. Karar almak, bazı insanlar için kolay, bazıları için ise çok zordur. Kararsızlığın en büyük sebeplerinden biri ise düşünce sisteminizin karmaşık hale gelmesidir. İşleri, olayları ne kadar basitleştirirseniz, karar almanız da o kadar kolaylaşır.

Şunu da eklemeliyim; alınmamış bir karar, her zaman için, kötü alınmış bir karardan daha kötüdür. Yöneticilerin, kararlı olması, risk alması ve bunları yaparken de hiçbir konuyu açıkta bırakmaması gerekmektedir.”

“Hayat iş ve kariyere ibaret değildir!”

“Dikkat etmeniz gereken bir başka konu, motivasyonudur. Her gününüz aynı olmayabilir; bir gün olumlu ve iyi, başka bir gün karamsar ve üzgün olabilirsiniz. Böyle zamanlarda başkasının sizi

motive etmesini beklemeden, kendinizi motive etmeyi öğrenin. Başkalarının yardımı çoğu zaman geçici olacaktır. Herkes hayatının bir döneminde başarısızlık yaşayabilir. Burada önemli olan tekrar ayağa kalkabilmek ve yoluna devam edebilmektir.

Son olarak şunu vurgulamak isterim; hayat sadece iş ve kariyere ibaret değildir. İş ve özel yaşamınızı bir dengeye oturtun. İkisini bir arada yürütebilmek de insanın başarılı olması açısından önemlidir.”

“Düşünün, hayal edin ve sahip olun”

Cargill Türkiye Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Kurumsal İlişkiler Direktörü Mustafa Sayınataç da kendi yaşamından örneklerle zenginleştirdiği konuşmasında öğrencilere, hayal etmenin gelecekteki hayatlarının başlangıç noktası olacağına dikkat çekti. Sayınataç şöyle konuştu:

“Hayatta her birimizin çıkış noktaları ve vardıkları noktalar farklı oluyor. Sizin yaşlarınızdayken, TV, bilgisayar ve cep telefonunun olduğu bir dünyayı hayal bile edemiyorduk. Siz de bunların olmadığı bir dünyayı hayal edemezsiniz. Ancak hayal etmek, başlangıç noktasıdır. Eğer hayal ederseniz, istediğinize ulaşmanız kolay olur. Düşünmediğiniz ya da hayal etmediğiniz bir şeye sahip olunamayacağına inanıyorum. Ben hayatım



Adana Seyhan İsmet İnönü Kız Teknik Anadolu ve Kız Meslek Lisesi Okul Müdürü Zeliha Köfteci: “Gerçekten anlamlı bir etkinlik oldu. Daha önce hiç uçağa binmemiş, hatta Adana’dan dışarı çıkmamış öğrencilerimiz, bu etkinlikte havaalanı gördüler, uçağa bindiler. Bunlar güzel tecrübeler. Adana’dan geldiklerine değdi. Bir gün de olsa burada, ilginç ve güzel bir gün geçirdiler.”

boyunca düşündüm, hayal ettim ve sahip oldum.”

Liderliğe vurgu yapan Fabrika Müdürü Mustafa Cem Bilge ise konuşmasında; “Hangi işi yaparsanız yapın, işinizin lideri olun ve doğru yapın. Lider olmak demek sadece genel müdür olmak ya da fabrika müdürü olmak demek değildir. Cargill’de her çalışan kendi işinin lideridir.” dedi.

Söyleşinin ardından fabrika yemekhanesinde yenen yemek sonrası öğrenciler toplantı salonunda keyifli bir puzzle çalışması yaptılar. Keyifli geçen etkinlik, Bursa As Merkez’de oynanan bowling turnuvasıyla sona erdi.

Sosyal Sorumluluk

Bitkisel atık yağları geri dönüşüme kazandır

Hem engellilere destek ol hem de çevreye!

Cargill Türkiye, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından başlatılan "Temiz Çevre Engelsiz Hayat" projesine destek veriyor. Cargill İlköğretim Okulu'nun da katıldığı kampanyada toplanan bitkisel atık yağlar, geri dönüşüme gönderilecek; elde edilen gelir engelli vatandaşlarımızın işitme cihazı, tekerlekli sandalye ve protez gibi ihtiyaçlarının karşılanmasında kullanılacak.

Çevreye olan taahhüdünü her gün kutlayan Cargill Türkiye, her yıl 22 Nisan Dünya Günü (Earth Day/EveryDay) ve 5 Haziran Dünya Çevre Günü kapsamında, sorumlu iş uygulamaları ve sosyal sorumluluk çalışmalarıyla değişimin gerçekleşmesine yardımcı oluyor. Şirket bu yıl, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından başlatılan ve Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Millî Eğitim Bakanlığı, Diyanet İşleri Başkanlığı, Belediyeler Birliği, Muhtarlar Konfederasyonu ile

Türkiye Çevre Koruma Vakfı (TÜÇEV) iş birliğinde gerçekleştirilen "Temiz Çevre Engelsiz Hayat" projesine destek verdi. Tüm Türkiye'de başlatılan proje sayesinde bitkisel atık yağlar, belediye binaları, okullar, muhtarlıklar, camiler ve konutlara yerleştirilen proje logolu yeşil renkli atık yağ bidonlarında toplanacak. Bitkisel atık yağların geri dönüşüme gönderileceği projeden elde edilecek gelir, engelli vatandaşlarımızın işitme cihazı, tekerlekli sandalye ve protez gibi ihtiyaçlarının karşılanmasında kullanılacak. Projenin ama-

Atık yağ topladım ne yapabilirim?

Size en yakın okul, cami veya muhtarlıkta bulunan "Temiz Çevre Engelsiz Hayat" logolu yeşil bidona bir pet şişeye birlikte ağız kapalı olarak bırakabilirsiniz.

Toplama bidonları nerede?

36 ilde olmak üzere okullar, camiler, muhtarlıklar, Carrefour ve belediyelerin belirlediği merkezi yerlerde bulunuyor.

Yağ ne kadar kullanılmalı?

Bitkisel yağlar kızartmada en fazla 2 defa kullanılmalıdır. Daha fazla kullanılan yağlar insan sağlığına zararlıdır.



cı, ülkemizdeki tüm engellileri, güçlü bireyler olarak topluma kazandırmak olarak belirlendi.

1 litresi, 1 milyon litre temiz suyu kirletiyor

Toksik etkileri olan bitkisel atık yağlar, insan sağlığına zarar vermenin yanında, içme sularını, akarsuları, gölleri ve denizleri kirletiyor, evlerdeki atık su borularını tıkiyor ve şehirlerin kanalizasyon sistemlerini tahrip ediyor.Yapılan araştırmalara göre 1 litre bitkisel atık yağ, 1 milyon litre temiz içme suyunu kirletiyor.

Ülkemizde her yıl 1,5 milyon ton bitkisel yağ, gıda amaçlı olarak tüketiliyor. Lokanta, yemekhane, otel gibi işletmelerde ve evlerde bitkisel yağların kullanımı sonucunda yaklaşık 300 bin ton kızartmalık atık yağ oluşuyor. Ancak bu atık yağların yalnızca 15 bin tonu geri toplanabiliyor. Geri toplanabilen atık yağlar, çevreci yakıt biyo-

Kullanılmış kızartmalık yağların ekotoksik özellik gösterdiğini, denizlere, göllere ve akarsulara karıştığında su yüzeyini kaplayarak havadan suya oksijen transferini önlediğini, balıklar ve diğer canlıların ölümüne neden olduğunu biliyor muydunuz?

dizel üretiminde ya da elektrik üretiminde kullanılarak geri kazanılabiliyor.

Hedef, 500 milyon litre temiz suyu kurtarmak

Cargill Türkiye'nin İstanbul merkez ile Bursa ve Gebze fabrikalarında başlayan "Temiz Çevre Engelsiz Hayat" projesine, Orhangazi Cargill İlköğretim Okulu da katıldı. Cargill Türkiye Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası İş Güvenliği Uzmanı Tamer Çetintaş tarafından öğrencilere verilen bilgilendirme seminerinde, atık yağların toplanmasıyla elde edilecek kazanımlar anlatıldı. Proje çerçevesinde, çevre için gönüllü olan Cargill İlköğretim Okulu öğrencileri, evlerindeki atık yağları okullarındaki toplama noktalarına getirerek kampanyanın yayılmasına destek verecekler.

Kampanyada, 5 Haziran Dünya Çevre Günü'ne kadar minimum 500 litre bitkisel atık yağ toplanarak, 500 milyon litre temiz suyun kurtarılması hedefleniyor. Diğer taraftan, elde edilecek gelirin engellilerin çeşitli ihtiyaçlarının karşılanmasında kullanılacak olması, hem çalışanları hem de öğrencileri mutlu ediyor.

Dünya Günü / Her Gün (Earth Day / Every Day)

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) bir projesi olan 22 Nisan Dünya Günü, dünyayı tehdit eden çevresel felaketlere dikkat çekmek için yapıyor. Orijinal adı Earth Day olan etkinlik, ilk olarak 1970'te resmi olarak geniş bir katılım ile hayata geçirildi. Günümüzde Türkiye de dâhil olmak üzere toplam 175'ten fazla ülke bu günü kutlamaktadır. Cargill tarafından bu güne özel gerçekleştirilen "Earth Day / Every Day - Dünya Günü / Her Gün" etkinliğinde Cargill çalışanları ekipler halinde çevreye olumlu değişiklik getirecek programlara katılıyor, dünya çapındaki yerel projelere destek veriyor. Cargill ayrıca, faaliyet gösterdiği toplumlarda yaptığı bağışlar ve gönüllü etkinliklerle çevre projelerini ve programlarını destekliyor.

Sosyal sorumluluk

