

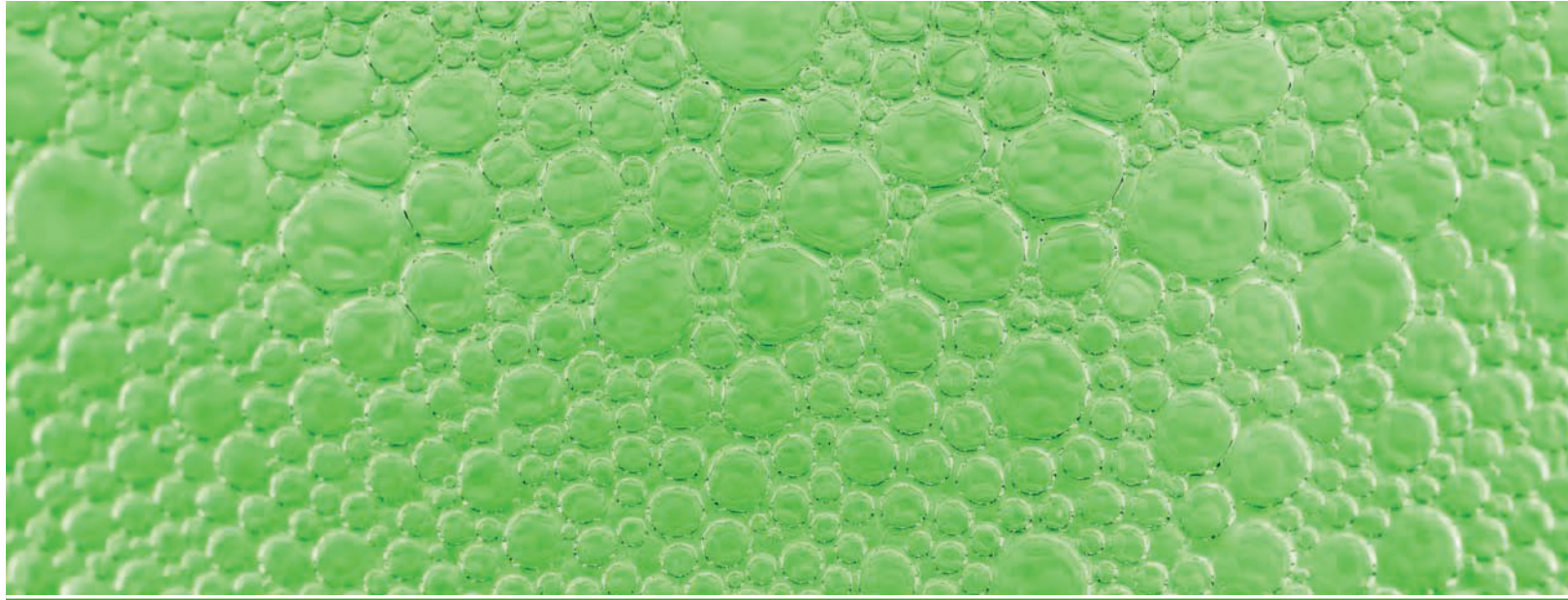
Cargill Türkiye

CargillHaberler

Mart 2014

- Yeni CEO David MacLennan
- 2014'ün kakao ve çikolata trendleri
- Sohbet: Mehmet Ali Çelik
- Çok sesli, çok renkli

Cargill'in yeni yüzü



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





12

Kapak
Cargill gıda alanındaki uzmanlığını kişisel bakım endüstrisine uyguluyor

18



İnovasyon
Vilvoorde Ar-Ge Merkezi'ne 8 milyon Euro yatırım

20



Güncel
"Trend'in T'si" Cargill Kakao Webinar'ı

bu sayıda

03 Cargill Türkiye'den

Yeni hedefler, yeni heyecanlar

04 Aktüel

- Celebci, ORSİAD Yönetim Kurulu'nda
- Kitabın yeri bir başka

06 Dünyadan

- Cargill'den yeni hindi hamburger çeşitleri
- Yağ portföyü Leonardo Zeytinyağı ile genişliyor

08 İçimizden biri

Hasan Çetin, Mithat Yılmaz, Naim Bilge, Tuncay Çiftçi

12 Kapak konusu

Cargill'in yeni yüzü

16 Gündem

Cargill'de görev değişimi

18 İnovasyon

Gelecek İnovasyonla şekillenecek

20 Güncel

2014'ün kakao ve çikolata trendleri

24 Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilir Palm Eğitimi Çiftliği

26 Sohbet

Çelik: "Cargill terzi misali"

32 İnsan Kaynakları

Çok sesli, çok renkli

08



İçimizden biri
İşine ve birbirine bağlı mükemmel bir ekibiz

16



Gündem
Cargill'in yeni CEO'su David MacLennan

28



Sohbet:
Çelebiler Tekstil Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ali Çelik

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 Mart 2014

İçindeki Mucize



Formülasyonda mucizeler yaratmak ister misiniz? Daha güvenli, doğal, sürdürülebilir ve oldukça duysal sağlık ve güzellik ürünlerinin eskiden sadece hayalini kurabilirdik. Gıda sektörünün küresel liderlerinden Cargill, kıvam verici çözümlerini kişisel bakım sektörüne uyarlıyor!

Doğadan elde edilen çok fonksiyonlu bileşenlerden oluşan benzersiz bir portföyün, gerçek anlamda yenilikçi formüller için eşsiz bir deneyimle beraberliğinin gücü.

Banyo ve Duş / Vücut Bakımı / Depilasyon / Parfüm / Saç Bakımı / Ağız Bakımı / Cilt ve Güneş Bakımı



Yeni hedefler, yeni heyecanlar

1 Aralık 2013 itibariyle Cargill'in CEO'su olan David MacLennan, 3 yıl önce beraberindeki üst düzey Cargill yöneticileriyle birlikte Türkiye'yi ve Orhangazi fabrikamızı ziyaret etmişti. Ziyareti sonrasında ülkemize hayran kalan MacLennan, Türkiye ekonomisindeki yükselişi de yakından takip ettiğini her fırsatta dile getirmişti. Kendisine ziyareti sırasında, Cargill Gıda Türkiye'nin çalışmaları ve hem ülkemiz hem de bölgemizdeki yatırım imkânları konusunda bilgi vermiştik.

2008 yılında Cargill Türkiye'yi, Orta Doğu, Kuzey Afrika ve Türk Cumhuriyetleri'nden oluşan ve 19 ülkeyi kapsayan geniş bir coğrafyanın yönetim, üretim ve ihracat üssü yapma kararı almıştık. O tarihte hazırladığımız stratejik plan doğrultusunda çalışmalarımızı kesintisiz devam ettiriyor, hedefimize adım adım ilerliyoruz. Stratejimizin ilk ayağı olarak Türkiye pazarına sunduğumuz gıda bileşenleri ürün çeşitlerimizi arttırdık. Diğer taraftan özellikle son birkaç yıldır, şirketimizin Türkiye'de pek bilinmeyen bir yönü olan endüstriyel ürünlere odaklanmış durumdayız. İlk aşamada, 10 yıl ara verdiğimiz endüstriyel nişasta üretimine geçen yıl yeniden başladık. Ürünlerimiz şu an tekstil, kağıt ve alçı plaka gibi önemli sanayi kollarında kullanılıyor. Doğal nişastamızı ise endüstriyel alanda pek kullanmıyorduk an-

cak özellikle kağıt ve karton ambalaj sektörlerinin öne çıkan ihtiyaçları doğrultusunda bu üründe de üretimi arttırmaya karar verdik. Bunun için Orhangazi fabrikamıza üretim kapasitesini arttıracak yeni yatırımlar yaptık. Türkiye'de ciddi bir endüstriyel pazar var ve ağırlıklı ithalat ile dönen bu piyasaya, yerli mısırdan ürettiğimiz nişasta ürünleri ile cevap vermek istiyoruz.

Öte yandan 2013 yılı Mayıs ayından itibaren, bitkisel yağ bazlı endüstriyel ürünlerimizin ithalatına başladık. Bunların başında, doğal esterlerden ürettiğimiz Envirotemp™ FR3™ transformatör yağı ile biyolojik bazlı poliollerden olan ve poliüretan köpük yastıklamada kullanılan BioH™ markalı çevreci ürünlerimiz geliyor. Daha yeşil üretim yapılmasına imkan sağlayacak ürünlerimizle sanayicimizin, kıyasıya rekabetin yaşadığı dünya piyasalarına bir adım önde girmesini amaçlıyoruz.

Cargill Türkiye ekibi olarak bu alandaki hedeflerimizin başında, "Cargill'in bitkisel yağ bazlı çevreci endüstriyel ürünlerini Türkiye'de üretmek" geliyor.

Yeni hedefler bizi heyecanlandırıyor...

Sevgiyle kalın!



Kitabın yeri bir başka

Orhangazi İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü'nün Cargill Ortaokulu ile birlikte organize ettiği ve Cargill Gıda Türkiye'nin sponsor olduğu "100 Temel Eser Kitap Okuma Yarışması" başladı. Yarışmanın, Cargill Ortaokulu'nda gerçekleştirilen tanıtım toplantısına, Kaymakam Mustafa Selman Yurdaer, İlçe Milli Eğitim Müdürü İbrahim Aydın ve ilçe ortaokul müdürleri katıldı. Toplantıda, yarışmada okunması kararlaştırılan ve Cargill Gıda Türkiye tarafından temin edilen kitapların dağıtımını da gerçekleştirildi.

Son zamanlarda internet, TV kullanımının yaygınlaşmasının çocuklar arasında kitap okuma oranını azalttığına dikkat çeken Kaymakam Yurdaer, "Kitap okumanın yerini hiç biri tutmuyor" dedi. İlçe Milli Eğitim Müdürü İbrahim Aydın ise Orhangazi'de ilk defa böyle bir yarışmanın düzenlendiğini belirtti. "Bilgi güçtür" diyen Aydın, yarışmaya destek veren Cargill'e teşekkür etti.

Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenan Celebci de konuşmasında; "Biz bu yarışmada sadece destekçiyiz. Asıl bu projeyi düşünen ve hayata geçirmek için çaba gösterenlere teşekkür etmek gerekir" dedi.



Yarışmaya Orhangazi'deki merkez ortaokullardan 10'ar öğrenci, köy okullarından ise 5'er öğrenci katılacak. Öğrenciler, okullarda oluşturulacak kurullar tarafından seçilecek. Başvuruların 16 Mayıs'a kadar devam edeceği yarışmanın finali ise 24 Mayıs 2014 tarihinde Cargill Ortaokulu'nda gerçekleştirilecek.



Orhangazi Fabrikası, şampiyonları ağırladı

Cargill Ortaokulu 8. Sınıf öğrencisi şampiyon karateci Orhun Mert Bozkurt ile Orhangazi Gençlik ve Spor Derneği (OGESD) Basketbol Takımı'nın şampiyon oyuncularını, Orhangazi Fabrikası tarafından ağırlandı.



Türkiye Karate Federasyonu'nun 2013 yılında düzenlediği karate şampiyonasında Türkiye 2'si olan Orhun Mert Bozkurt, Haziran ayında gerçekleştirilecek olan Balkan Karate Şampiyonası'nda ülkemizi temsil edecek. Bozkurt, Şubat ayında Bursa'da gerçekleştirilen Bursa Okullararası Karate İl Şampiyonası'nda Yıldızlar Kumite dalında 55 kiloda İl Şampiyonu olarak büyük bir başarıya daha imza atmıştı. Fabrikaya hocası Osman Yazıcı ve Cargill İlk ve Orta Okulu Müdürü Yılmaz Aydeyer ile birlikte gelen Bozkurt, gördüğü destek ve ilgi için yetkililere teşekkür etti.

Bursa Basketbol Ligi'nde şampiyon olarak Orhangazi'ye bir başka şampiyonluk sevinci yaşatan OGESD'li basketbolcular da fabrika ziyaret-

çileri arasında yerini aldı. Şampiyonlukları sonrasında OGESD Başkanı İbrahim İnce'ye tebrik ziyaretinde bulunan Cenan Celebci, şampiyon takımı fabrikada misafir etmekten memnun olacağını belirtmişti. OGESD'li basketbolculara, fabrikada yenen yemeğin ardından kendileri için hazırlanan hediyeler takdim edildi. Celebci, Orhangazi'yi sevince boğan OGESD'in başarılı sporcularıyla gurur duyduklarını ifade etti.

Cargill ayrıca, 6-9 Şubat 2014 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilen Minikler Türkiye Kapalı Salon Okçuluk Turnuvası'na katılan OGESD'li minik okuların ulaşım giderlerini karşılayarak destek verdi. Turnuvada başarılı sonuçlar alan minikler, gelecek için de umut vadettiler.

Cenan Celebci, ORSIAD Yönetim Kurulu'nda

Cargill Gıda Türkiye Orhangazi Mısır İşleme Tesisleri Sorumlu Müdürü Cenan Celebci, Orhangazi Sanayici ve İşadamları Derneği (ORSIAD) Yönetim Kurulu'na seçildi. Celebci, önümüzdeki 2 yıl boyunca Yönetim Kurulu Üyesi olarak görev yapacak.

Yeni dönemde Başkanlık görevini Erol Hatırlı üstlenecek. Hatırlı başkanlığındaki yeni yönetim kurulunda yer alan isimler ve görev dağılımı ise şöyle gerçekleşti:

Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Banu Balar, Sayman Üye Sadettin Ünver, Üyeler Ali İhsan Aydınoğlu, Cenan Celebci, Engin Cindoruk ve Ömer Faruk Kuşçulu.



15 Ocak 2014'te yapılan "6. Olağan Genel Kurul" sonrası Ahmet Aydın Akyol'dan başkanlık görevini devralan ORSIAD'ın yeni başkanı Erol Hatırlı, yeni dönemde üye sayısını artırarak büyüme hedeflediklerini kaydetti.

Kurulduğu 2003 yılından bu yana ORSIAD üyesi olduğunu hatırlatan Celebci ise derneğin başta eğitim ve sağlık olmak üzere bugüne kadar ilçede gerçekleştirdiği projeleri daha ileriye taşımak için çaba göstereceklerini ifade etti.

Öğrencilerin teknik gezisi

Balikesir Bandırma Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Bölümü'nün 53 öğrencisi, Prof. Dr. Uğur Günşen ve Doç. Dr. Hüseyin Eseceli başkanlığında, Orhangazi Mısır İşleme Fabrikasını ziyaret ettiler. Fabrikanın modern laboratuvarını ve prosesi gezen öğrencilere, Kalite Sistem Uzmanı Atilla Gönüllü ve Laboratuvar Şefi Recep Sarpay tarafından laboratuvarda kullanılan cihazlar ve analiz yöntemleri hakkında bilgi verildi.

Birlikte yenilen öğle yemeğinin ardından, fabrikadan hediyelerle uğurlanan gıda işleme bölümü öğrencileri, fabrika laboratuvarına hayran kaldıklarını ifade ederek, bu ziyaretin mesleki açıdan oldukça faydalı geçtiğini dile getirdiler.



Bowling'de 3.'lük kupası Cargill'in

Fatih Sarioğlu, Cemali Acar, Hamit Doğru, Cesur Erdem ve Atilla Gönüllü'den oluşan Cargill Bowling Takımı, Bursa'da düzenlenen 2. Geleneksel Şirketlerarası Bowling Turnuvası'nda 3. oldu. Turnuvaya katılan 32 takım içerisinde, elemeler sonrasında finale kalan Cargill Bowling Takımı, finalde 1361 puanla 3.'lük kupasını kaldırmayı başardı.

Büyük rekabetin yaşandığı mücadelelerin sonunda en yüksek skora ulaşarak birinciliği kazanan takım Borçelik oldu. 1376 puanla ikinciliği Orhan Holding takımı alırken, Cargill 1361 puanla üçüncü oldu. Heyecan dolu turnuvada, Orhan Holding takımından Mustafa Gürbulak 2 oyun toplamında 402 puanla En Yüksek Skorer Bay seçilirken, yine Orhan Holding'ten Ece Üneten, 2 oyun toplamında 321 puanla En Yüksek Skorer Bayan unvanını almaya hak kazandı.



Cargill'den yeni hindi burger çeşitleri

Cargill, ABD'li tüketicilerin talebini karşılamak amacıyla geliştirdiği, Honeysuckle White®, Shady Brook Farms™ dondurulmuş hindi burgerlerinin altı yeni çeşidini tanıttı. Geçtiğimiz günlerde ülke çapında piyasaya sürülen Hindi burgerinin yeni çeşitleri, Anma Günü'nden İşçi Bayramı'na kadar olan 2014 ABD barbekü sezonu boyunca Tüketici Pazarlama Programı tarafından desteklenecek.

Yeni hindi burgerleri, Honeysuckle White®, Shady Brook Farms™ ürün geliştirme ekibi tarafından bir yılı aşkın süredir geliştirme aşamasındaydı. Yeni ürün kapsamlı tüketici araştırmalarıyla da desteklendi. Perakende satış ve dağıtım kanalları için geliştirilen yeni hindi burgerlerinin, besleyici ve uygun bir protein kaynağı olmasının yanında %87-93 oranları arasında yağsız olma özelliğini taşıdığını belirten Honeysuckle White®, Shady Brook Farms™ Hindi burgerleri Pazarlama Müdürü Mary Richardson; "Yeni çeşit hindi burgerimizin tüketicilere üstün bir yemek deneyimi sunarken onların lezzet, besin, azaltılmış yağ, daha düşük kalori ve yüksek protein ihtiyacını karşılaması bizi oldukça memnun ediyor. Ödevimizi yaptık, tüketicilerimizi dinledik ve ülke çapında dondurulmuş hindi burger çeşitlerimizle taleplerini karşıladık" açıklamasında bulundu.

ABD

Sekizinci çelik işleme tesisi Colorado'ya

Cargill, şist yağı endüstrisinde çelik ürünlere karşı olan artan talebi karşılamak için Amerika'daki sekizinci çelik işleme tesisini Colorado'ya kuruyor. Yeni çelik işleme ve dağıtım tesisinin inşasına önümüzdeki günlerde başlanması planlanıyor. Denver'in 60 mil kuzeyinde, Great Western Endüstri Parkı alanı içinde yer alacak yeni servis merkezinin, önümüzdeki üç yıl içerisinde 25 yeni iş sahası yaratması bekleniyor.

Üretimdeki hızlı büyüme ve ABD'deki şist yağ endüstrisindeki son gelişmeler çelik üretimine karşı büyük bir talep oluşturdu. Cargill bu talebi karşılamak için 2011 yılında Colorado'da Cargill Çelik Servis Merkezi'ni kurdu. Merkezin Başkanı Mike Taylor, tesisin Amerika'daki en büyük şist yağ endüstrisinden birinin kalbi olan kuzey Colorado'da kurulmasının, Cargill'in bu bölgedeki müşterilerine daha iyi hizmet vermesini sağlayacağını kaydetti.

Great Western Endüstri Parkı Başkan Yardımcısı Rich Montgomery ise "Ekibimiz, Cargill'in Great Western Endüstri Park evi olarak isimlendirdiğimiz şirket ailesine katılımından dolayı oldukça heyecanlı. Cargill'e yeni tesisinde yardımcı olmak için sabırsızlanıyoruz" dedi.

ABD

Batı Kalimantan çiftliği RSPO sertifikası aldı

Cargill'in Batı Kalimantan'daki PT Harapan Sawit Lestari palm yağı çiftliği, Sürdürülebilir Palm Yağı Yuvarlak Masası (Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO) Sertifikası aldı. Küresel, çok paydaşlı bir palm yağı girişimi olan RSPO, çevresel ve sosyal sivil toplum kuruluşlarını (STK), çiftçileri, üreticileri ve palm yağı ürünleri perakendecilerini bir araya getiriyor. RSPO tarafından verilen sürdürülebilirlik sertifikası, PT Harapan Sawit Lestari'nin tüm işletmelerini kapsıyor. Bu sertifikaya, Güney Sumatra'daki PT Hindoli'den sonra Cargill'in ikinci RSPO sertifikasyonu oldu. Cargill'in Batı Kalimantan'daki diğer çiftliği PT Indo Sawit Kekal ise RSPO sertifikası sürecinde.

Cargill Tropical Palm Genel Müdürü (CEO) John Hartmann; "Sürdürülebilir uygulamalar her zaman çiftlik işletmelerimizin temel taşı oldu" açıklamasını yaptı.

Önümüzdeki yıllarda palm yağı talebi ve kullanımının hız kesmeden artmasının beklenmesiyle birlikte istikrarlı, çevresel ve sosyal olarak sürdürülebilir tedarik için palm yağının sürdürülebilir ve verimli yönetimi ile üretimini garantiye alınması büyük önem taşıyor. Geçtiğimiz 10 yıl boyunca Endonezya palm yağı endüstrisi, küresel palm yağı üretiminin önemli bir üyesi oldu ve yalnızca geçtiğimiz yıl 31 milyon ton üretim yaptı.

ENDONEZYA

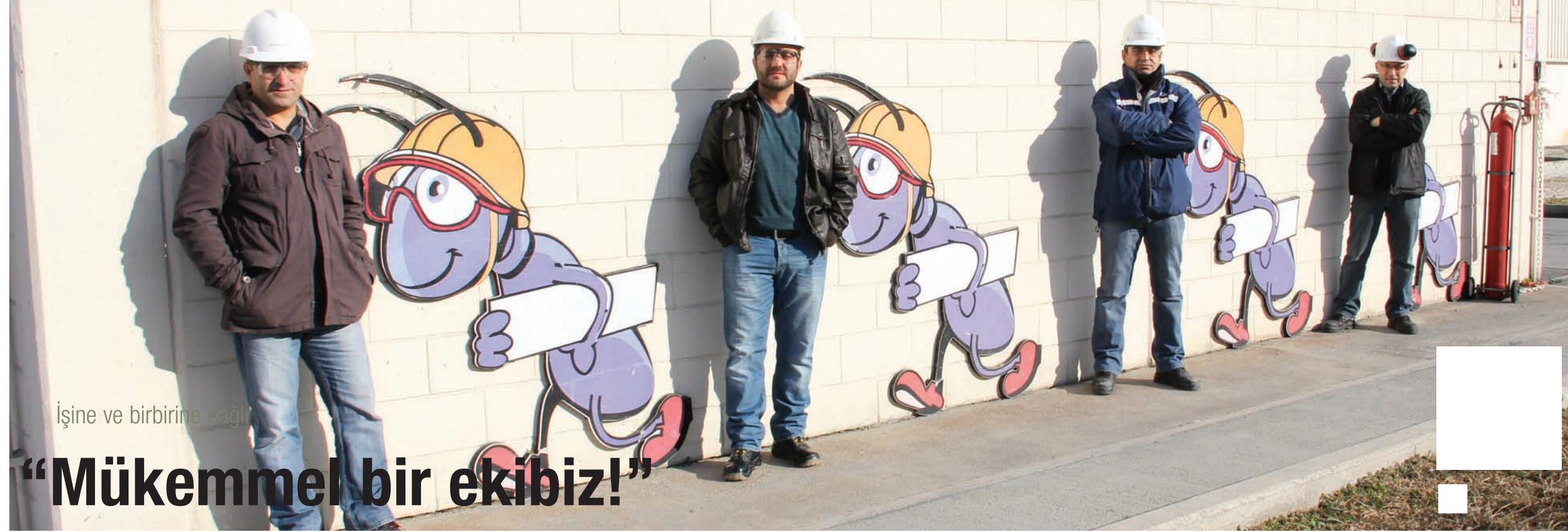
Cargill'in yağ portföyü Leonardo Zeytinyağı ile genişliyor

Cargill Şubat ayında, Dalmia Continental Pvt. Ltd (DCPL) ile Leonardo Zeytinyağı iş biriminin alınması konusunda anlaşmasını duyurdu. Sektörün lider markası Leonardo, zeytinyağının Hindistan'daki popülerliğini ve kullanımını pekiştirmekte öncü bir rol oynadı. Cargill, bu satın almanın, dünya çapında zeytinyağı sektöründe güçlü bir varlığı bulunan şirket için Hindistan'da yeni gelişmeye başlayan ve büyüme oranı yüksek bu kategoride yer alması ve değer yaratması için eşsiz bir fırsat yaratacağını açıkladı.

Cargill Hindistan Başkanı Siraj Chaudry; "Leonardo Zeytinyağı, 2003 yılından beri saflık, mükemmellik ve sağlıklı lezzetli yemek pişirme ile ilişkilendirilen güvenilir bir isimdir. Zeytinyağı ise sağlıklı bir pişirme seçeneği olarak popüler olan ve hızla büyüyen bir sektör. Bu satın alma ile Cargill Gıda Hindistan daha geniş bir ürün yelpazesine sahip olacak. Biz, bu güçlü marka mirasının üzerine Cargill'in kalite, gıda güvenliği, inovasyon ve değer konusundaki kararlılığını koyacağız" dedi.

Hindistan Zeytin Birliği'ne göre Hindistan'daki zeytinyağı piyasası son 10 yılda hızlı bir şekilde büyüdü ve 2003 yılında 1.000 ton olan tüketim 2013 yılında 12.000 tona kadar yükseldi.

HINDİSTAN



İnsanlar yüksek düzeyde bağlılık hissettiklerinde daha fazla ve daha iyi ne yapabileceklerini aramaya başlıyorlar. Orhangazi Fabrikasının, her biri 15 yılı devirmiş dört kıdemli çalışanı ile bir araya geldiğimizde bunu daha iyi anlıyoruz.



Tuncay Çiftçi'nin bu yıl şirketteki 19. yılı. Daha önce 6-7 değişik fabrikada çalışmış. Cargill'de işe başladığında; müşterilerine misafir, çalışanlarına ise insan gibi davranan bir şirketle karşılaştığını belirtiyor.

Sıcaklığın mevsim normallerinin üzerinde seyrettiği yeni bir güne, Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası'nda başlıyoruz. Cargill Gıda Türkiye'nin, her biri 15 yılı geride bırakmış dört çalışanıyla; Hasan Çetin, Mithat Yılmaz, Naim Bilge ve Tuncay Çiftçi ile sohbet edeceğiz. Onlar, fabrikanın 'en eski çalışanları' unvanına sahipler.

İçinde bulunduğumuz tesis, Cargill'in dünya çapında örnek tesislerinden biri. Üretim teknolojisi ve otomasyonu, gıda güvenliği uygulamaları, çevre ve iş güvenliği uygulamaları, enerji verimliliği gibi pek çok faktör nedeniyle Cargill içerisinde parmakla gösteriliyor. Orhangazi Tesisi, Cargill'in tüm dünyadaki 1000'e yakın tesisi arasında 2005 ve 2010 yıllarında "Cargill'in En İyi Fabrikası (Cargill's Best Plant)" ödülünü aldı. Cargill Gıda Türkiye ise son dört dönemdir (2006, 2008, 2010 ve 2012 yılları) Cargill İş Mükemmelliği (Cargill Business Excellence) ödülünün sahibi olmayı başardı.

Başta Cargill Gıda Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu olmak üzere tüm yöneticiler, bu ödülleri kazanmanın sırrının "mükemmel çalışanlar" olduğunu ifade ediyor; işine bağlı çalışanların şirket başarısına doğru katkıları olduğuna inanıyorlar.

"İşine bağlı çalışanlar", Cargill'in başarısını ölçümlemek için kullandığı performans ölçütlerinin başında geliyor. Bugün artık emekli olan Cargill Kıdemli Başkan Yardımcısı Dave Larson, 2006 yılında bir konferansta bunun sebebini şu sözlerle açıklıyordu: "İşine bağlı çalışanların Cargill için birinci derecede performans kriteri sayılmasının nedeni, diğer bütün kriterlerin işine bağlı çalışanlara bağlı olması ve yine bütün kriterlerin işine bağlı çalışanlarla başlamasıdır."

Cargill Yönetim Kurulu Başkanı Greg Page ise "Bir yere girdiğimizde oradakilerin yüksek düzeyde bağlılık hissedip hissetmediklerini beş dakika içinde anlamamı sağlayacak sayısız tecrübem var. İnsanlar yüksek düzeyde bağlılık hissettiklerinde daha fazla ve daha iyi ne yapabileceklerini aramaya başlıyorlar." diyor.

Greg Page kadar tecrübemiz olmasa da fabrikaya girdiğimizde ve dört çalışanla ilk tanışma ve

ayaküstü sohbetimiz esnasında biz de aynı duyguya kapılıyoruz. Önce hep birlikte kısa bir fabrika turu yapıyor; çalıştıkları bölümleri geziyoruz.

Fabrikada her zamanki rutin hareketlilik var. Mısır dolu kamyonlar kantardan giriş yapıyorlar. Bu mısırların, alım bölümüne dökümü yapılıyor. Bir asansör sistemi, mısırları silolara dolduruyor, burada bekletiliyor mısır. Sonra Wet-Mill denilen bölümde, önce mısır fiziksel olarak bileşenlerine ayrılıyor. Nedir bu bileşenler diye soracak olursanız; dış kepeği ve gluten denilen un tarzi proteinli kısmı. Yağı ayrılıyor tabii ki, elde edilen mısır özü, yağ üreticilerine gönderiliyor. Geriye kalan ise nişasta ve su karışımı... Buna nişasta sütü deniyor. Buradan rafineriye giriyor ürün; sonrasında şeker moleküllerine bölünerek farklı şekerler üretiliyor.

Son olarak arıtma tesisini görüyoruz. BUSİAD (Bursa Sanayici ve İş Adamları Derneği) tarafından 2003 yılında Çevre Ödülü ile onurlandırılan fabrikaya 2 milyon doları atık arıtma, 1 milyon doları da toz tutma ve koku giderme sistemleri olmak üzere toplam 3 milyon dolar çevre yatırımı yapılmış. Bu kısa fabrika turu ve bilgilerin ardından, dört fabrika çalışanı ile sohbetimize başlıyoruz. Fabrikanın kazandığı ödüllerle gurur duyuyorlar.

Mithat Yılmaz; "Çalıştığım 16 yıl içinde pek çok şeyi şirketim Cargill'den öğrendim. Burada çalışmaktan mutluyum; burası benim hayat üniversitem." diyor.

yorlar, bu ödüllerin kazanılmasında epey katkıları olduğu ise şüphesiz. Kısa zamanda elde edilen bu başarıların, kendilerine ayrı bir sorumluluk yüklediğini de vurgulamadan edemiyorlar.

"Vaniköy okulu"

Kimi 19, kimi 21 yıldır bu şirkette çalışıyor. Hepsinin ortak noktası, Vaniköy fabrikasından gelmiş olmaları. Ortak dile getirdikleri konuların başında da bu geliyor; "Vaniköy, bizim için büyük bir okul oldu."

Tuncay Çiftçi, "İşletme tecrübemiz Vaniköy'de çok gelişti. Teknik bilgi tarafımız da Orhangazi'de. İkisini birleştirdiğiniz zaman hata yapma riski az elemanlar ortaya çıkıyor. Problemleri önceden görebilme yeteneğimiz ortaya çıktı. Bizim en büyük şansımız bu. Oluşabilecek problemleri hem önceden görebiliyor hem de kısa sürede kalıcı olarak bertaraf edebiliyoruz. Bu özelliğimiz çok fazla gelişti; orası gerçekten çok iyi bir okuldu bizim için." diyor.

Çiftçi'nin bu yıl şirketteki 19. yılı. Yardımcı



Fabrikanın kazandığı ödüllerle gurur duyuyorlar, bu ödüllerin kazanılmasında epey katkıları olduğu ise şüphesiz. Kısa zamanda elde edilen bu başarıların, kendilerine ayrı bir sorumluluk yüklediğini de vurgulamadan edemiyorlar.



işletmeler operatörü olarak, kazan dairesi, atık arıtma, soğutma kulesi, kompresörlerdeki su şartlandırma işleriyle uğraşiyor. Fabrikanın buhar, hava, su ihtiyacı için gerekli çalışmaları ekibiyle birlikte yapıyor.

Çalışana değer

Birleştikleri bir diğer ortak nokta ise Cargill'in çalışanlarına, fikirlerine değer vermesi ve bunu her fırsatta göstermesi. "Bizim ne kendi aramızda ne de yöneticilerimizle aramızda bir kapı yok. Burada kapılar her zaman açık. Sözüünüzün dinlendiğini, fikrinizin ya da herhangi bir projenizin yöneticilerinizde karşılığı olduğunu görmek memnuniyet verici." diyor Mithat Yılmaz ve ekliyor: "Buradaki görevim Rafineri Operatörü. Aynı zamanda Kimyasal Operatörlüğü de yapmaktayım. Çalıştığım 16 yıl içinde pek çok şeyi şirketim Cargill'den öğrendim. Burada çalışmaktan mutluyum; benim hayat üniversitem diyebilirim."

Çiftçi sözü tekrar alıyor: "Ben daha önce 6-7 değişik fabrikada çalıştım. Cargill'de işe başladığımda; müşterilerine misafir, çalışanlarına ise insan gibi davranan bir şirket vardı, halen de öyle. 19 yıldır burada kalıcı olmamın nedeni budur. Bu insani yaklaşım bizim daha fazla sorumluluk almamızı gerektiriyor. Önemli biri

olmanın bedelinin, sorumluluk almak olduğuna inanıyorum."

Naim Bilge ise "Kendi adıma Wet-Mill bölümünde, enerji verimliliğinin artırılması noktasında pek çok fikir geliştirdim ve hayata geçmesini sağladım. Benim için gurur ve mutluluk verici bir olay. Wet-Mill bölümü her zaman yeniliğe ve gelişime açık bir bölüm. Yeni fikirler bulma ve uygulamanın, o bölümde çalışanların kendilerini geliştirmeleri için bir fırsat olarak görüyorum. Bugün bölümümüzde herşey izlenebilir ve yeri geldiğinde çok eskilere dayanan problemlerin neler olduğuna ulaşma imkanı var. Ben şuna inanıyorum; ekibimiz problemleri tespit etme, aksiyon alma ve bunların kayıt altında tutulması konusunda çok iyi durumda. Bu da avantajlı konumda olmamızı sağlıyor. Bölüm müdürü ve süpervizörlerimizin bizlere teknik anlamda çok büyük destekleri var ve bu durum kendimizi geliştirmek açısından da büyük avantaj sağlıyor."

Wet-Mill operatörü Bilge, aralarında en eskisi... Bu yıl, 21 yılı geride bırakıyor. "Gündüzleri çalışıyorum. Şu an daha çok projelerle ve günlük bakım işlerinin planlaması ile ilgileniyorum. Bunun dışında arkadaşlar izne çıktığı ya da raporlu olduğu zamanlarda vardiyalarını tamamlıyorum." diyor.

17 yıllık çalışan Hasan Çetin de Cargill için "okul" nitelemesi yapanlardan. Wet-Mill bölümünde çalışmadığı alan kalmamış; "Geçici bir süre glikoz üretim hattında çalıştım. Şimdi nişasta kurutucu bölümünde çalışıyorum." diyor.

1997 yılının başında işe başlamış. "Fabrikaya geldiğim ilk günü hatırlıyorum; her taraf metal, her taraf borularla örülmüş. Örümcek ağı gibi, çok karışık gelmişti. Nedense ilk; "Her taraf metal, ya bir elektrik kaçağı olsa" diye düşünmüştüm. Açıkçası ilk geldiğimde bu durum beni korkutmuştu" diyor. Ancak o ilk günün korkularını, bugüne kadar şirket tarafından verilen eğitimlerle artık geride bırakmış.

Mesleki eğitim ve kişisel gelişim

Fabrikada iş güvenliği ve sağlık konusuna çok önem veriliyor. Sürekli eğitim veriliyor bu alanda.

Mithat Yılmaz, "Başka eğitimler de alıyoruz" diyor. "İlk yardım eğitimi aldık örneğin. Sonra matematik dersi, ara sıra yabancı dil dersi. Hatta ileri derecede olanlar halen yabancı dil dersine gidiyorlar. Bunun yanında yangın eğitimi aldık. Gölçük Donanma Komutanlığı'na gittik bu eğitim için. İş makinesi, forklift kullanımı için eğitimler verildi. Gıda güvenliği ile ilgili zaten her zaman

eğitlerimiz var. Yakın zamanda Pozitif Proje dediğimiz bir eğitime katıldık. Kişisel gelişime yönelik. Zaman zaman bu tip eğitimler alıyoruz."

Tuncay Çiftçi, yönetici eğitimi aldıklarını da hatırlatıyor; "8 seans verildi. Yaklaşık 60 saatlik bir kurstu" diyor Çiftçi, gerçekten ilginç şeyler öğrendiklerini kaydediyor.

İyi bir ekip, sistemli çalışma

Son olarak bunca yılın sırrını soruyoruz. Tuncay, "Uzun çalışmanın sırrı diyoruz ya, bu fabrikadaki arkadaşlarımızın her biri çalıştığı bölümde kendi işinin lideridir. Bu inisiyatif her zaman tanınmaktadır." diyor.

Hasan, Cargill'de mesleki ve kişisel gelişim için her ortamın hazırlandığını ve çalışana sunulduğunu belirtiyor; arkadaşlarının bu avantajı iyi değerlendirmesi gerektiğini savunuyor.

Mithat, dürüst, cesaretli olunması ve yapılan işin hakkının verilmesi gerektiğine inanıyor.

Bir işletmede iş ahlakının çok önemli olduğunu söyleyen Tuncay: "Çok iyi bir ekibe ve çalışma arkadaşlarına sahibiz. Zaten bana göre başarının sırrı, iyi bir ekiple sistemli çalışmaktır." diyor.



17 yıllık çalışan Hasan Çetin de Cargill için "okul" nitelemesi yapanlardan. Wet-Mill bölümünde çalışmadığı alan kalmamış. Cargill'de mesleki gelişim için her şeyin çalışanlara sunulduğunu söylüyor; çalışanların bu fırsatları iyi değerlendirmesi gerektiğine inanıyor.

İçimizden biri

Cargill'in yeni yüzü

Tüm dünyada büyüyen kişisel bakım endüstrisi, sentetik bileşenleri yenilenebilir ve sürdürülebilir olanlarla değiştirme arayışında... Bu arayış, Cargill'in gıda bileşenleri portföyüne yeni bir dizi uygulama alanı kazandırıyor.

Cargill'in Vilvoorde, Belçika'daki araştırma merkezi; içecek, fırıncılık, şekerleme, süt ürünleri ve hazır gıda bileşenleri üzerindeki çalışmalarıyla biliniyor. Ancak ana binada İlaç ve Kişisel Bakım Uygulamaları üzerine 2 laboratuvar daha var. Anlaşılan o ki gıda ürünlerinin arzu edilen niteliklerine katkı yapan birçok bileşen, kişisel bakım ürünlerinde de memnuniyet verici doku veya fonksiyonel özellikler sağlıyor.

Cargill bileşenleri zamanla kremlerin, şampuanların, losyonların, saç jellerinin, banyo sabunlarının, ağız bakım sıvılarının ve diş macunlarının içeriğinde yer almaya başladı.

Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi'nin (Cargill Texturizing Solutions [CTS]) Proje ve Portfolyo Direktörü Paul Fox; "Şu anda yaptığımız işi, iki katından fazlaya çıkarabileceğimizi düşünüyoruz" diyor ve ekliyor: "Kişisel bakım endüstrisi Cargill için birçok cazip özelliğe sahip; bu tıpkı gıda piyasası gibi ilgi çekici ve ekonomik gerilemeden etkilenmeyecek bir piyasa."

Fox kişisel bakım alanında daha çok iş yapmak için Cargill'in atabileceği adımların çalışmasında, farklı bölge ve iş birimlerindeki 10 farklı kişiden oluşan 10 kişilik bir ekibe önderlik ediyor. Platform, kişisel bakım kategorisinde bir "Pazara Açılma Lideri" atamak için destek vermeyi onayladı. Bu çalışma, bir satış ekibi ve teknik desteğin oluşturulmasını da kapsıyor.

Kimse kişisel bakım pazarında hizmet vermenin kolay olacağını söylemiyor. Fox; "Bu müşteri segmentine hizmet verebilmek için öğrenilecek başlı başına yeni bir dizi beceri ve terminoloji

var" diyor. "Bu segmentte, kendi özgün mevzuat ortamı bulunan titiz müşteriler var. Ancak biz zaten dünyanın bu alanda en önde gelen 10-11 oyuncusunun 9'uyla birlikte çalışıyoruz."

Küresel olarak kişisel bakım endüstrisi, ürün bileşenleri için yılda yaklaşık 13-14 milyar dolar harcıyor. Bu harcamaların yarısından fazlası Cargill'in mevcut müşterileri tarafından yapılıyor ve pazar büyümeye devam ediyor.

Fox; "Beslenmenin iyileştirilmesi, gelişmekte olan ülkelerde geliri artan bireylerin yaptığı ilk iş olabilir, ancak güzellik kaygıları da bundan daha az değil" diyor.

CTS; kahverengi deniz yosunundan aljinat, kırmızı deniz yosunundan karagenan, meyveden pektin, keçiyoynuzu tohumlarından keçiyoynuzu gamu ve geliştirdiği daha fazla bileşenle kişisel bakım endüstrisinin de tedarikçisi olmaya başladı. Yaklaşık 10 iş birimi hâlihazırda kişisel bakım piyasasına hizmet veriyor. Talep edilen bileşenler arasında Cargill'in gıda müşterilerine geleneksel olarak sağladığı nişastalar, lesitin, polioller, sebze yağları, kakao yağı, palm yağı, hububat alkolü ve diğer bileşenler yer alıyor. Hububat ve Yağlı Tohumlar Tedarik Zinciri Platformu dahi, biyodizel tesislerindeki gliserin ile kişisel bakım endüstrisine hizmet veriyor.

Tüm Cargill bileşenlerinin ortak bir noktası var: Hepsini yenilenebilir kaynaklardan gelmektedir. Sürdürülebilirlik yönüne gidış, kişisel bakım endüstrisinin ana eğilimlerinden biri oldu ve bu doğrultuda kişisel bakım endüstrisinin liderleri, test tüplerindeki kimyasal senteze dayanan bile-



Kapak



Küresel olarak kişisel bakım endüstrisi, ürün bileşenleri için yılda 13-14 milyar dolar harcıyor. Bu harcamaların yarısından fazlası Cargill'in mevcut müşterileri tarafından yapılıyor ve pazar büyümeye devam ediyor.



Tüm Cargill bileşenlerinin ortak bir noktası var: Hepsi yenilenebilir kaynaklardan gelmektedir.

şenler yerine yenilebilir, sürdürülebilir bir şekilde üretilmiş bileşenleri koymanın yollarını arıyor.

Vilvoorde'deki kişisel bakım uygulama merkezinin lideri Liesbeth Meeus; Cargill'in, kişisel bakım pazarında eksiksiz bir sürdürülebilir bileşen portföyüne sahip tek oyuncu olduğunu belirtiyor ve ekliyor: "Gıda iş birliğimiz bazı olgunlaşmış piyasalarla karşılaştıkça kişisel bakım ve ilaç piyasaları Cargill bileşenleri için yeni kullanım alanları oluşturabilir."

Paris'te bu yıl düzenlenen dev Kozmetik Fuarı'nda Cargill standının yer alması pek çok kişi için mümkün görünme de Cargill diğer 652 stand sahibi ile birlikte 4 yıldır üst üste katılım gösteriyor.

İlaç Kişisel Bakım (Pharma Personal Care) Avrupa, Orta Doğu ve Afrika Bölgesi İş Geliştirme Yöneticisi Marie-Laure Roumiguere; "Bu, kozmetik bileşenleri üzerine düzenlenen dünyanın en büyük ticaret sergisi ve beklediğimizden çok daha fazla ziyaretçimiz oldu" diyor.

Stantta cilt bakım prototiplerinde gösterilen bir dizi doku sağlayıcı yer aldı. Ek olarak stant, Cargill'in nişasta ürünlerini ve Hollanda'da yer alan Nedalco İş Birimi'nin sağladığı doğal alkolü öne çıkardı.

Deniz yosunu kaynağı bulma

Barbara Malmezat, Cargill'deki en eşsiz işlerden birine sahip. Aslında dünyadaki en eşsiz işlerden birine demek lazım. Malmezat, stratejik ham madde tedarikçisi olarak CTS için deniz yosunu kaynağı bulmakta. Ziraat Mühendisi eğitimiyle, Nestlé için tahıl kaynağı sağlarken risk yönetimi konusunda kendini geliştirmiş, şimdi ise Cargill ile deniz yosunu kariyerine devam ediyor.

Malmezat, deniz yosunu kaynağı bulmak amacıyla dünyayı gezen 4 kişilik ekibin bir parçası. İşini yaparken kimi zaman deve ile Fas'tan Zanzibar'a, Tanzanya'ya seyahat ederken kimi zaman güney Şili'deki küçük bir balıkçılık köyüne giden Malmezat, mısır veya buğdayın maliyetini azaltmayı sağlayan değerli bir ürün olan deniz yosunu-

nu satın alan dünyadaki 30 uzmandan biri.

Deniz yosunu; aljinat ve karagenan doku yapıcılarının kaynağı olması sayesinde Cargill'in kişisel bakım endüstrisine dâhil olmasının çok önemli bir kısmını teşkil ediyor. Kırmızı deniz yosunundaki karagenan; milkshake, yoğurt ve hızlı kahvaltılık formülasyonları gibi pek çok ürüne yoğunluk ve hacim sağlıyor.

Ancak aynı zamanda saç spreylерinin bukleyi tutmasını ve güzellik kremlerinin doğru yoğunluğa ve parlaklığa sahip olmasını da sağlıyor.

O halde, deniz yosunlarını nasıl değerlendirirsiniz? Malmezat Paris'teki ofisinden "ellerinizi ve burnunuzu kullanırsınız" diyor; "Rengi kontrol ederseniz, iyi kurutulmuş kurutulmadığını anlamak için bir parça koparırsınız. Deneyimli bir satın almacı dokunma ile fazla nemi hissedebilmektedir. İşlevsellik, deniz yosununun nasıl hasat edildiği ve kurutulduğu ile değişmektedir."

"Deniz yosunu tarımı yapılmasının daha sürdü-

Kişisel bakım endüstrisinin liderleri, test tüplerindeki kimyasal senteze dayanan bileşenler yerine yenilebilir, sürdürülebilir bir şekilde üretilmiş bileşenleri koymanın yollarını arıyor.



Üstte sağda: Örnek bir kutu el kremi... Müşterilerin istediği kaliteyi belirlemeye yardımcı oluyor (parlak veya mat, ipeksi veya kadifemsi, yüksek emilim veya düşük emilim).

Ortada: Cargill gıda ürünlerinin dokusunu test etmek için yeni testler geliştirdi. Aynı test ekipmanı, kişisel bakım ürünlerinin dokusunu test etmek için de kullanılabilir.

Üstte solda: Petrol esaslı bileşenlerin yerini alması için üretilen, kurutulmuş bir deniz yosunu parçası.

rülebilir olduğunu düşünüyoruz, ancak bazı deniz yosunu türleri tarım yöntemleri ile yetiştirilemiyor" diyen Malmezat sözlerine "arz sınırlı olabilir, ancak Cargill tedarikçilerle olan ilişkileri sayesinde endüstrinin ihtiyacı olan miktarları sağlayabilecek iyi bir konuma sahip" diyerek devam ediyor.

Bileşenleri dönüştürmek

Liesbeth Meeus, Vilvoorde'deki laboratuvarında cilt kremleri ve saç şekillendirme jellerindeki sentetik bileşenler yerine söz konusu karagenanları kullanıyor. Ancak bu, sentetik bileşeni çıkarıp doğal bileşeni eklemekten çok daha karmaşık bir işlem. Meeus; "Bir kremi yapmak bileşenleri belirli bir sırada eklemeye dayanıyor. Ustalık isteyen bir iş. Çünkü formüldeki bir bileşeni değiştirirken tüm işlevsel özelliklerin karşılaştırılması gerekiyor. Hazırladığımız prototipler, müşteriye bileşenin nasıl bir performans sergileyeceğini göstermek konusunda çok önemli." diyor.

Meeus, Vilvoorde'deki İlaç ve Kişisel Bakım ekibinin 5 üyesinden biri ve kişisel bakım ürünlerinin duyuşal değerlendirmesi gibi vasıfların yanında, piyasanın düzenleyici yönü üzerine odaklanmış olan bir uzman olarak görev yapıyor.

Meeus ve ekibinin en sevdiği nokta ise yaptıkları işin birden çok iş birimini ilgilendirmesi. Parlak veya mat görünüme sahip, hafif veya yoğun cilt kremi üretmek için ekip Nişasta ve Tatlandırıcılar İş Ünitesi'nden nişasta, CTS'den ise karagenan alıyor.

Vilvoorde'deki laboratuvarlardan bir tanesi reoloji için ayrıldı. Uygulanan bir güç karşısında sıvıların ve jellerin ne şekilde deforme olduğunu inceleyen bilim dalı olan Reoloji, bir anlamda, diş macununu diş fırçasının üzerinde tutmayı veya ketçapın tamamının şişeden bir anda akmasını sağlayan şeydir.

Meeus "Reolojik özellikleri müşterilerimiz için grafik haline getirebileceğimiz somut sayılar halinde ölçebilmek için gıda endüstrisindeki ekipmanları kullanıyoruz. Gıda alanındaki uzmanlığımızı yeni bir alana uygulamak oldukça heyecan verici" diyor.

Tüm dünyada büyüyen kişisel bakım endüstrisi, sentetik bileşenleri yenilenebilir ve sürdürülebilir olanlarla değiştirme arayışında... Bu arayış, Cargill'in gıda bileşenleri portföyüne yeni bir dizi uygulama alanı kazandırıyor. İşte bu, gerçekten de Cargill'in yeni yüzüdür.

Cargill'de görev değişimi

Yeni CEO David MacLennan



Cargill, dinamik ve küresel ölçekte bir şirkettir.

Önümüzdeki fırsatlar için heyecanlıyız ve David'in başarılı olacağından hiç şüphemiz yok.

Greg Page

Cargill Operasyon Direktörü (COO) David MacLennan, Aralık ayı itibarıyla yeni görevine başladı. Yönetim Kurulu Başkanlığı ile CEO görevini bir arada yürüten Greg Page ise yeni dönemde görevine Yönetim Kurulu Başkanı olarak devam edecek.

Cargill Yönetim Kurulu'nun Eylül ayında duyurduğu görev değişimi gerçekleşti. COO (Operasyon Direktörü) David MacLennan, 1 Aralık 2013 itibarıyla Greg Page'den CEO (İcra Kurulu Başkanı) görevini devraldı. 54 yaşındaki yeni CEO MacLennan, COO unvanını da korumaya devam edecek.

Cargill'e 1991 yılında katılan MacLennan, Amerika, Londra ve Cenevre'de finans, risk yönetimi, enerji ve hayvansal protein işletmelerinde çeşitli liderlik pozisyonlarında görev aldı. 2008 yılında şirketin Finans ve Mali İşler Müdürü iken Yönetim Kurulu Üyeliği'ne seçilen MacLennan, 2011 yılında COO oldu.

Yeni görevine atanmasının ardından bir açıklama yapan MacLennan, "Yönetim Kurulu'nun bana duyduğu güvenden onur duyuyorum. Gerçekten seçkin bir lider ve CEO olan Greg Page'in izinden gitme fırsatına sahip olduğum için de kendimi ayrıcalıklı hissediyorum. Greg'in liderliğinde Cargill, birçok alanda kayda değer büyüme kaydetti; yenilikçi ve katma değerli ürünler üzerindeki faaliyetlerimize odaklandı ve önümüzdeki yıllarda sürdürülebilir bir şekilde dünyayı beslemeye yardımcı olmak için şirketimizin daha ileri düzeyde konumlanmasına ve müşterilerimizin büyümesine yardımcı oldu" dedi.

"Başarı için gerekli her şeye sahibiz."

"Deneyimli ve liderlik vasfına sahip bir ekibe, sorumlu bir dünya vatandaşı olma sözüyle güçlü bir etik desteğe, dengeli ve esnek bir portföye ve güçlü bir küresel ayak izine yani sürekli başarı için gerekli her şeye sahibiz." diyen MacLennan, Cargill News'a yaptığı açıklamada yeni döneme ilişkin ipuçları da verdi: "Daha fazlasını daha az ile yapmak sıkıcı hale gelmiş bir ifadedir. Daha azıyla fazlasını yapmamızı istemeyeceğim. Zamanımızı ve kaynaklarımızı yatırdığımız yerlerde akıllı ve ölçülü olmamızı isteyeceğim."

Yeni CEO MacLennan'ın çalışanlara yönelik ilk mesajı ise şu oldu:

"Cargill'in her birimiz için, nasıl ulaşacağımız konusunda her zaman yüzde yüz emin olmasak da nereye gideceğimiz konusunda bir vizyona sahip olduğumuz bir şirket olmasını istiyorum. Önümüzdeki yolun ilginç ve eğlenceli olacağını biliyorum. Bu dönemde hepimiz, kendi yeteneklerimizi oluşturma ve yapacak ilginç işler bulma şansını elde edeceğiz. Diğer yandan işlerimiz için hayatlarımızdan çok şey veriyoruz. Yapılan iş ve birlikte çalışılan insanlardan keyif almanın önemli olduğunu düşünüyorum. Sıkı çalışın ve yol boyunca eğlenin."



Gündem

"Önümüzdeki fırsatlar için heyecanlıyız"

CEO görevini MacLennan'a devreden Greg Page ise önümüzdeki dönemde Cargill Yönetim Kurulu Başkanı olarak görevine devam edecek. Yönetim Kurulu Başkanlığı görevinde, kurula öncülük etmeye devam edecek olan Page, müşteriler, kamu ve bürokrasi nezdinde şirketi temsil etmeye devam edecek. David MacLennan'ın şirketin yeni CEO'su olarak atanmasının ardından Page, konuyla ilgili düşüncelerini şu sözlerle paylaştı:

"Son birkaç yılda, özellikle David finans ve mali işler müdürü ve operasyon direktörü olarak görev yaparken onunla yakın çalışma fırsatım oldu. David'in liderlik özelliğinden, vizyonundan, geniş ve derin bilgi ve tecrübelerinden çok etkilendim. Cargill, dinamik ve küresel ölçekte bir şirkettir. Önümüzdeki fırsatlar için heyecanlıyız ve David'in başarılı olacağından hiç şüphemiz yok." dedi.

1974 yılında beslenme bölümünde stajyer ola-

rak Cargill ailesine katılan ve Asya ve Kuzey Amerika'da çeşitli liderlik görevlerini üstlenen Page, 2000 yılında Cargill Yönetim Kurulu'na seçildi. 2000 yılından 2011 yılına kadar Şirket Başkanı olarak görev yapan Page, 2007 yılında CEO, kısa bir süre sonra da yine aynı yıl içerisinde Yönetim Kurulu Başkanı oldu.

Emery Koenig, Başkan Yardımcısı

Cargill Yönetim Kurulu, 57 yaşındaki Cargill Risk Ofisi Şefi Emery Koenig'i de şirketin Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı olarak belirledi.

Risk yönetimi işini yeni göreviyle birlikte devam ettirecek olan Koenig, 1978 yılında Cargill ailesine katıldı. Amerika ve İsviçre'de emtia ticareti ve risk yönetimi alanlarında çalışan Emery Koenig, 2010 yılında Cargill Yönetim Kurulu'na seçildi. Koenig aynı zamanda Cargill'in bağımsız yönetilen bağlı kuruluşu Black River Varlık Yönetimi (Black River Asset Management) Başkanı olarak da hizmet veriyor.

"

Deneyimli ve liderlik vasfına sahip bir ekibe, sorumlu bir dünya vatandaşı olma sözüyle güçlü bir etik desteğe, dengeli ve esnek bir portföye ve güçlü bir küresel ayak izine yani sürekli başarı için gerekli her şeye sahibiz.

David MacLennan

"

Vilvoorde Ar-Ge Merkezi'ne 8 milyon Euro yatırım

Gelecek, inovasyonla şekillenecek

Cargill, dünyanın en önde gelen gıda araştırma merkezlerinden biri olan Vilvoorde Ar-Ge Merkezi'nin ek tesislerinin açılışını yaptı. Şirket yeni yatırımıyla, inovasyon üzerinden sürdürülebilir büyümeye olan inancını destekliyor.

Cargill Belçika, Vilvoorde'da bulunan Avrupa Ar-Ge Merkezi'ni 8 milyon Euro yatırımla genişletti. Yapımına 2 yıl önce başlanan ve en yüksek gıda güvenliği standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanan ek tesislerin resmi açılışı, 13 Mart 2014 tarihinde gerçekleştirildi. Yeni yatırımla birlikte Cargill'in en gelişmiş pilot tesisi unvanını elde eden Vilvoorde Ar-Ge Merkezi, ek tesisleri sayesinde, 145 bilim adamının yeni bileşenler geliştireceği, mükemmel reformülasyonlar yapabileceği ve yeni üretim işlemlerini test edebilecekleri 5.000 m²'lik bir inovasyon alanına sahip oldu. Merkez, gıda ve yem bileşenlerini kapsayacak farklı uygulamaların yanında kişisel bakım ve fermantasyon teknolojisi gibi gıda dışı uygulamalar da dahil olmak üzere, Cargill müşterilerinin sürekli değişen ihtiyaçlarını karşılamaya yardımcı olacak.

Vilvoorde Ar-Ge Merkezi Gıda Güvenliği Lideri Marijana Petrovic, genişleme çalışmaları süresince gıda güvenliği prensiplerine özel bir dikkat gösterdiklerini kaydederek şöyle konuştu: "Gıda güvenliği Cargill'deki en önemli amaçlarımızdan biridir. Yeni pilot tesisimizde bölgeleme modelini uygulamanın sebebi de budur. Yalnızca günü-



Ar-Ge merkezi aynı zamanda kişisel bakım ve fermantasyon teknolojisi gibi gıda dışı alanlarda da çalışmakta.

müzün gıda güvenliği standartlarını yakalamak değil aynı zamanda gelecekteki ihtiyaçlarına da hazır olmayı amaçlıyoruz. Cargill gıda güvenliği alanında ön sıralarda olmak istiyor, bu sayede her zaman her yerde güvenilir gıda sağlayabiliyoruz. Buna, araştırma ve geliştirme tesislerimizdeki ürünler ve müşterilerimize sağladığımız ürün numuneleri de dahildir."

Tesis Müdürü Jean Simmons ise bu yatırımın aynı zamanda Cargill'in inovasyon yoluyla aralıksız, sürdürülebilir gıda konusundaki kararlılığını pekiştirdiğini ve Vilvoorde Ar-Ge Merkezi'nin şirket için önemini vurguladığını belirtti.

"1965 yılında kurulan Ar-Ge merkezimizdeki ilk araştırmadan bu yana oldukça uzun bir yol kat ettik. O zamanlar odak noktamızda çoğunlukla nişasta ve nişastayla ilgili ürünler vardı. 80'li ve 90'lı yıllarda birbirini takip eden büyümeler ve 2002 yılında Cargill tarafından satın alınma sonrasında Ar-Ge merkezimiz adım adım olgunlaşarak bugünkü durumuna geldi" diyen Simmons, Vilvoorde'un tüm gıda, yem ve gıda dışı bileşenleri bilimselini kapsayan multi disiplinler bir merkez olduğunu ifade etti.



inovasyon

Cargill'in diğer Ar-Ge Merkezleri

Cargill'in Vilvoorde Ar-Ge Merkezi, firmanın Avrupa, Orta Doğu ve Afrika'ya hizmet veren ana teknoloji merkezi olarak görev yapıyor. Tesis, Cargill'in Kuzey Amerika ve Latin Amerika Gıda İnovasyon Merkezleri'nin de dahil olduğu, dünyadaki uygulama merkezleri ağıının tamamlayıcı bir parçası aynı zamanda. Cargill'in dünya genelindeki diğer büyük inovasyon merkezleri ise şunlar:

Wichita, Kansas

Bu merkezde, çeşitli perakende ortamlarının simüle edildiği gıda güvenliği laboratuvarı ve kapsamlı test alanlarında et ürünleri konusunda araştırma yapılıyor.

Campinas, Brezilya

Bu inovasyon merkezinde Cargill bilim insanları, fırıncılık ürünleri, süt ve süt ürünleri, şekerli mamuller, içecekler ve soslar alanlarına odaklı olarak müşteri gizliliğinin sağlanması konusunda çalışıyor.

Minneapolis, Minnesota

Araştırma geliştirme çalışmalarının Kuzey Amerika ana merkezi olan bu inovasyon merkezinde Cargill genelindeki geniş bileşen ve gıda sistemleri portföyündeki uzmanlık bir araya getiriliyor.



Shanghai, Çin

Bu merkezde, Asya'daki müşteriler için araştırma ve geliştirme çalışmaları koordine ediliyor.

Elk River, Minnesota

Cargill'in hayvan beslenmesiyle ilgili araştırmalarının ön planda olduğu bu merkezde hayvanların çeşitli besin öğelerine tepkilerinin belirlenmesi, bu besin öğelerinin analizi ve metabolik modelleme geliştirme konusunda uzmanlaşmış çalışmalar yürütülüyor.

Fort Collins, Colorado

Bu Özel Kanola Yağları İnovasyon Merkezinde en son moleküler biyoloji teknolojileriyle müşterilere özel yağlar geliştiriliyor.



Ar-Ge merkezi, gıda ve yem bileşenlerini kapsayacak farklı uygulamaların yanında kişisel bakım ve fermantasyon teknolojisi gibi gıda dışı uygulamalar da dahil olmak üzere, Cargill müşterilerinin sürekli değişen ihtiyaçlarını karşılamaya yardımcı olacak.

Geleceği tatmak

2014'ün kakao ve çikolata trendleri

Güncel

Cargill'in Innova Market Insights ile ortak düzenlediği üçüncü "Trend'in T'si" (T for Trends) internet seminerinde; şekerleme, fırıncılık ve süt ürünleri sektörüne yönelik 10 önemli gıda trendine ve bunların kakao ve çikolata uygulamaları ile bağlantılarına odaklanıldı.

Kakao ve çikolata uzmanlığını, gıda konusundaki kapsamlı bilgi birikimiyle bir araya getiren "T-model yaklaşımı" ile Cargill, yenilikçi fikirlerin geliştirilmesine çok büyük destek sağlıyor. Cargill Kakao ve Çikolata İş Ünitesi, bu yıl üçüncüsünü 22 Ocak'ta gerçekleştirdiği "Trend'in T'si (T for Trends Webinar) internet seminerinde", kakao ve çikolata endüstrisini 2014 yılı ve sonrasında etkileyecek olan gıda trendlerine ışık tuttu.

Cargill'in, müşterilerine en son piyasa trendleri ile ilgili objektif bir bakış açısı sunabilmek amacıyla bağımsız bir global pazar araştırma kuruluşu olan Innova Market Insights ile yürüttüğü ortak çalışmanın sonuçlarını açıkladığı webinara dünya çapındaki Cargill müşterilerinden 1000'in üzerinde sektör temsilcisi katılım gösterdi. Webinar, Türkiye'deki sektör temsilcileri tarafından da yoğun ilgi gördü. Bağımsız araştırmalar tarafından desteklenen bu seminer yoluyla Cargill, 2014'te manşetlerde yer alacak trendlere yeni bakış açıları ve anlayışlar getiriyor.

Şekerleme, unlu mamuller ve süt sektöründeki üreticilere yönelik seminer, Cargill Kakao ve Çikolata Pazarlama ve İletişim Direktörü Rens de Haan ve Innova Market Insight Araştırma Müdürü Lu Ann Williams tarafından sunuldu.

Rens de Haan sunumunda, en son trendlerden haberdar olmanın, tüketici talebi ile paralel, yenilikçi ve farklı ürünler ortaya koyabilmeleri açısından Cargill müşterileri için önem arz ettiğini söyledi. Haan, kilit trendlerin farkında olmak kadar, üreticinin bunlara nasıl tepki vereceğinin ve bir sonraki önemli adım olan tüketici taleplerini karşılama yönünde bunları nasıl kullanacağını da önemli olduğunu kaydetti.

Zorlukları yenmek için ciddi bir inovasyon partnerine ihtiyaç olduğunu belirten Haan, Cargill'in gıdalar konusundaengin bilgi birikimini kakao ve çikolata konusundaki derin uzmanlığı ile birleştiren benzersiz "T-modeli yaklaşımı" ile üreticilere yeni ürünler ortaya koyma yönünde ihtiyaç duydukları uzmanlığı sunduğunu da sözlere ekledi. Haan'a göre bu trendler yoluyla edilen anlayış, üreticilere kakao ve çikolata alanında gelecekteki tüketici taleplerini karşılama yolunda avantaj sağlıyor.

Yeni fikirleri gerçeğe dönüştürmek

Cargill Kakao ve Çikolata ve Innova Market Insight tarafından gerçekleştirilen araştırma sonucu belirlenen 10 büyük gıda trendine ve bunların kakao ve çikolata uygulamaları ile bağlantılarına odaklanılan seminerde, 2014 ve sonrasında ilişkin trendler şunlar oldu:

“



Yeni ürün konseptleri geliştiren müşteriler, güvenebilecekleri bir yenilik ortağı arayışına girerler. Cargill olarak, benzersiz T-model yaklaşımımızla, üreticilere yenilikçi çözümler yaratmada ihtiyaç duydukları desteği sağlıyoruz.

Rens de Haan

”

İçinde bulunduğumuz tasarruf etme çağında tüketiciler, birinci sınıf lezzetlere çok fazla ödeme yapmadan ulaşmanın ve kendi evlerinin rahatlığında tadını çıkarabilecekleri zevklerin arayışı içindeler.



Birinci sınıf çikolatanın hikayesi

Güney Amerika, Asya ve Afrika'dan lezzet profilleri sunan klasik Origin ürünlerinin dışında Cargill, Origin 2 çikolatasında, benzersiz lezzet profilleri oluşturmak amacıyla, aynı menşeli kakao ve vanilya bileşimi kullanıyor.



Artık israf yok

Tüketicilerin gıda israfı konusundaki hassasiyetlerinin artmasıyla birlikte, ambalajlama, işleme ve tedarik çözümleri de hiç olmadığı kadar önemli bir hale gelmiş durumda. Cargill'in her zaman yenilikçi çözümler peşinde koşmasının nedenlerinden birisi de budur. Örneğin, Fildişi Sahili'ndeki modern üretim tesisinde Cargill, enerji kaynağı olarak kakao çekirdeği kabuğu kullanmaya başladı.

Bize güvenebilirsiniz

Son dönemdeki gıda güvenilirliği endişeleri ve skandallar nedeniyle tüketicinin güvenini kazanmak önemli bir zorunluluk haline geldi. Kullandıkları bileşenlerin takip edilebilirliğini ortaya koyabilen firmalar tüketici güveni bakımından avantajlı konuma geliyorlar.

Bilinçli tüketicilerin, yiyeceklerinin tam olarak nerelerden geldiğini bilmek istemeleri nedeniyle, yakın bir gelecekte ürün bileşimi bilgilerinin gıda ambalajlarının ön yüzünde yer alması uygulamasıyla daha sık karşılaşmaya başlayacağız. Cargill, Alp tipi sütlü çikolatasının üzerinde yer alan ürün menşe bilgileri sayesinde, bu ürünün üretiminde kullanılan bileşenlerin menşesi

hakkındaki gerçek bilgilere kolaylıkla ulaşılabilmesini sağlıyor. Öte yandan Cargill'in sertifikalı sürdürülebilir kakao ürünleri, müşterilerine sosyal ve çevresel sorumluluklarını ne denli ciddiye aldığını gösteriyor.

Daha basit zevkler

Evde yemek pişirmenin yükselişi ve basit gıdalara talebin artması yanında üst kalite ürünlerdeki benzer yükseliş, basitliğe ve evin rahatlığına yönelik yeni ürün gamları geliştirmek için fırsatlar yaratıyor. İçinde bulunduğumuz tasarruf etme çağında tüketiciler, birinci sınıf lezzetlere çok fazla ödeme yapmadan ulaşmanın ve kendi evlerinin rahatlığında tadını çıkarabilecekleri zevklerin arayışı içindeler. Bu gerçekten hareket eden Cargill, evde pişirilebilen yiyeceklerde kullanılabilecek çeşitli yaratıcı renk, lezzet ve şekiller sunuyor. Bunun yanı sıra, Cargill teknik ekibi, müşterilerinin tarif - maliyet optimizasyonunu sağlamak veya özel anlara yönelik lüks ürünler geliştirmelerine yardımcı olmak üzere işbirliği yapma imkanı sunuyor.

Benzersiz olanı aramak

Tüketiciler, güçlü bir hikayesi olan ve elle yapılmış benzersiz ürünleri her geçen gün daha fazla

talep ediyor. Cargill Kakao ve Çikolata, bu benzersiz el yapımı ürünleri üretebilmeleri için çikolata ve kakaolu ürün üreticilerine, yaratıcı yeteneklere sahip şefleri aracılığıyla hizmet veriyor.

Sağlık daha önemli

Sağlıklı ürünlerin ön plana çıkmasıyla birlikte, kendimizi iyi hissettiren gıdalar konusunda bir trend gelişmiş bulunmaktadır. Cargill'in, sağlıklı yaşamın bir parçası olacak şekilde tasarladığı 'kendini iyi hissettiren' çikolata yapımı konusunda müşterileriyle paylaşabileceği çok şeyi var.

'Yeni' süper gıdalar

Sağlıklı gıda anlayışının önem kazanmasıyla birlikte, tüketiciler, bazı meyve, sebze ve hububatların sağlık üzerindeki olumlu etkileri konusunda daha bilinçli hale geldiler. Cargill, yıldızı parlayan bileşimlerden önce müşterilerinin haberdar olmalarını sağlamak amacıyla bu konuya ilişkin gelişmeleri yakından takip ediyor.

Hibrit 'melez' gıdanın yükselişi

Tatlı ve tuzlunun beraberliği gibi alışılan dışı da tat ve aroma kombinasyonlarını içeren yeni melez gıda fikirleri inovasyonun sınırlarını

Tüketiciler, güçlü bir hikayesi olan ve elle yapılmış benzersiz ürünleri her geçen gün daha fazla talep ediyor.



Yeni deneyimlere aç olan tüketicileri baştan çıkarmak üzere popüler ürünlerin bir araya getirildiği daha fazla sayıda hibrit (melez) ürünle karşılaşmaya hazır olun.



Cargill'in Kakao Sözü

Kakaonun sürdürülebilir olması, çiftçilerin daha fazla kazanması ve gelecek nesillere daha iyi yaşam şartları sunmak, Cargill'in tüm ticari faaliyetlerini kapsayan bir taahhüt olma özelliğini taşıyor.

2013 yılında Cargill, kakao üreten 6 ülkedeki yaklaşık 100.000 çiftçiye, Çiftçi Arazi Okulları'nda eğitim verdi.

ker ve yağ oranlarını aşağıya çekmeye başladı. Cargill, stevia bitkisinden elde edilen bir Cargill tatlandırıcısı olan Truvia kullanarak ürettiği stevia çikolatası gibi, yeni nesil tatlandırıcılar geliştirmek suretiyle bu konudaki talepleri karşılayan ideal beslenme çözümleri sunabilmekte.

Alternatif alternatifler

Sağlık konusunda bilinçli olan tüketiciler, artık daha fazla seçenek istiyor. '..... içermez' ibaresi taşıyan ürünler, alerji sorunu olmayan tüketiciler tarafından dahi daha fazla rağbet görüyor. Bu nedenle, doku ve lezzet açısından daha geliştirilmiş glutensiz gıdalar görmeye başlayacağız. Cargill; laktosuz çikolatası ve bu konu üzerinde odaklanan uygulama merkezleri ile gelecekteki lezzetli alternatif ürünlere yönelik talepleri karşılamaya bugünden hazır.

Protein ufku

Özellikle yeni gelişen pazarlarda her gün daha fazla sayıda tüketici, lezzetli protein karışımları içeren ürünler talep ediyor. Cargill, müşterilerinin son protein platformlarını mükemmel çikolata lezzetleriyle bir araya getirmesinde yardımcı olacak teknik bilgi ve donanımına sahip bulunuyor.

Yeni içerik stratejileri

Yaşam tarzlarının daha sağlıklı olmasıyla birlikte, birçok büyük marka, ürünlerindeki sodyum, şe-



Cargill'den bir ilk daha

Sürdürülebilir palm eğitimi çiftliği



Cargill'in 3 yıl fon sağlamayı taahhüt ettiği tarım okulu, gelecekte palm meyvesi hasat edecek ve yağını satarak ilerideki araştırmalar için fon yaratabilecek.



IPB'nin 50 hektarlık arazisi, şu anda dünyanın en büyüğü olduğu düşünülen ve özel sektöre bütünüleşecek olan ilk palm yağı eğitim çiftliği.



Sürdürülebilirlik

Endonezya'nın Java adasında bulunan ve türünün ilk örneği olan çiftlik, kamu ve özel sektörün bir araya getirdiği.



Üniversite mezunu 23 yaşındaki Feni Shintarika, boynuna asılı pembe bir mezurayla ve ayağını dikenli otlardan koruyan lastik çizmeleleriyle Endonezya'nın Java adasında Cargill'in finanse ettiği bir eğitim çiftliğinde çokça palm ağacı bulunan bir tepeye tırmanıyor.

Feni Shintarika genç bir palm ağacının boyunu ölçüyor, saplarını sayıyor ve yaprak "yeşilliğinin" seviyesini test ediyor. Bu iş, Shintarika'nın, olgun olmayan yağ palmlarına yönelik gübrelerin optimizasyonu için yaptığı özenli çalışmasının bir parçasını oluşturuyor. Shintarika, her ay birkaç gün boyunca Endonezya'nın önde gelen tarım enstitüsü Institut Pertanian Bogor'un (IPB) 50 hektarlık çiftliğine ekilmiş olan yağ palmlarından 275'inin büyümesini kontrol ediyor.

Palm yağı ekofizyolojisti ve palm yağı üzerinde uzmanlaşmış bir profesör olan Dr. Sudradjat, "sürdürülebilir palm üretimiyle ilgili eğitim verebileceğimiz bir çiftliğe sahip olmak bizim hayalimizdi" diyor.

2012 yılında çiftliğin finansmanını sağlama teklifi Endonezya hükümetine götürüldüğünde, Sudradjat özel sektörün de adım atabileceğini düşünüp araştırma yapmış. Cargill'e teklif yaptıktan bir ay sonra bir mutabakat anlaşması imzalandı. Dr. Sudradjat "Bir ay içinde eğitim, araştırma ve toplum hizmeti için anlaşma yaptık. Bu bizim için sürprizdi" diyor.

IPB'nin 50 hektarlık arazisi, şu anda dünyanın en büyüğü olduğu düşünülen ve özel sektörle

bütünüleşecek olan ilk palm yağı eğitim çiftliği. Cargill, 2012 yılının Kasım ayındaki palm ekimi de dahil olmak üzere bu eğitim çiftliğinin kurulması için 250 bin dolar yatırım yaptı. Cargill, Endonezyalı endüstri profesyonellerini ve neticede küçük toprak sahibi çiftçileri sürdürülebilir tarla yönetim uygulamaları ve çevreye duyarlı çiftçilik konusunda eğitmeyi amaçlıyor. Anlaşmanın bir parçası olarak IPB, Cargill'in kılavuzluğu eşliğinde yılda 2 kez sürdürülebilirlik üzerine araştırma yürütecek.

Endonezya'da çok sayıda küçük toprak sahibi çiftçi olduğuna dikkat çeken Cargill Endonezya Kurumsal Sorumluluk Yöneticisi Galih Kartasantana, "Bu program sayesinde onları, buradaki eğitim çiftliğimize davet ederek en iyi uygulamalar

konusunda bilgilendirebiliyoruz" diyor.

Çiftlik hem eğitimin hem de yürütülecek araştırma projelerinin aynı anda gerçekleştirilebileceği kadar büyük. Dr. Sudradjat, mısır veya soya fasulyesi gibi hasatın aylar içerisinde alınabileceği ürünlere kıyasla göreceli olarak yavaş büyüyen, sonuç almak için bir yıla ihtiyaç duyan yağ palmi araştırması için uzun dönemli planlamanın önemli bir etken olduğuna dikkat çekiyor.

Cargill'in 3 yıl fon sağlamayı taahhüt ettiği tarım okulu, gelecekte palm meyvesi hasat edecek ve yağını satarak ilerideki araştırmalar için fon yaratabilecek.

Anlaşmanın bir parçası olarak IPB personeli

Batı Kalimantan'da (Borneo adasının Endonezya kısmı) bulunan ve Cargill'in palm yağı endüstrisindeki profesyonelleri eğitmeyi hedefleyen ilk uzmanlaşmış öğrenme enstitüsü olan Cargill Tropik Palm Öğrenme Akademisi'ndeki eğitime dahil olurken, Cargill çalışanları da IPB çiftliğindeki eğitimlere yardımcı olacak.

Çelebiler Tekstil Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ali Çelik:

“Cargill terzi misali”

“Cargill gelişen teknolojiye sürekli ayak uydurarak kendisini yeniliyor. Müşterinin isteği doğrultusunda üretim yapabiliyor. Bir nevi, terzi gibi çalışıyor.”

Seyyah Evliya Çelebi, ünlü seyahatnamesinde 300 yıl öncesinin Denizli'sini şöyle anlatıyor: “Şehrin çevresinde pek çok akarsular ve göller bulunduğu için bu isim verilmiştir. Yoksa denizden 4 merhale uzaktadır. Kalesi düz yerde dörtgen şeklindedir. Hendeği yoktur. Çevresi 470 adımdır, 4 kapısı vardır.

Kuzeyinde boyacılar, doğusunda semerciler, güneyinde Yeni Camii, batısında bağlar kapısı bulunur. Kalede 50 kadar silahlı bekçi vardır ki dükkanları bekler. Asıl şehir kalenin dışında 44 mahalle ve 3600 evlidir. Büyüklü küçüklü 57 camii ve mahalle mescidi, 7 çocuk mektebi, 6 hamamı, 17 tekkesi vardır.

Herkes bağlarda oturduğundan ehil ve ayalları birbirinden kaçmaz. Birbirleriyle akraba gibi olmuştur. Halkı beyaz ve mavi feraceler giyer. Pamuğu, pamuk ipliği, beyaz ince sade bezli olup, Anadolu'ya sevk edilir. Halkın kazancı ‘Beyaz Denizli Bezi’dir.”

Bu anlatımdan, dokuma ve tekstil işinin Denizli'nin dününde de olduğunu anlıyoruz. Tekstil ve hazır konfeksiyon, bu şehrin can damarı adeta. Büyük fabrikaların yanı sıra, şehrin küçük mahallelerinin ara sokaklarında ve Babadağ, Buldan, Kızılcaabölük'ün köylerinde her evin altında dahi küçük dokuma tezgahlarına rastlayabiliyorsunuz. Her bir dokuma tezgahı,ilmek kentin ekonomisini örüyor.

Ancak 2001 krizinde pek çok Denizlili tekstil firması en iyi ihtimalle küçülmüş, birçoğu ise kapanmaya yüz tutmuştu. O yıllarda daha çok iç piyasaya çalışan firmalar, büyük sıkıntılar yaşamışlardı. Çelebiler Tekstil Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Ali Çelik, o günlerden bugüne tekstil ürünleri ihracatında yaşanan ilerlemenin, Denizli firmalarını daha güçlü kıldığını belirtiyor. Bugün kentin tekstil ve hazır konfeksiyon ihracatı 2 milyar dolara yaklaşmış durumda.

Çelik: “İhracat yapan firmalar zaten 5-6 aylık uzun vadeli bağlantılar yapıyor. Bu nedenle işleri devam ediyor ama iç piyasada şu sıralarda biraz daralma var.” diyor.

Ayakkabı çıraklığından iş dünyasının yönetimine

Denizli'nin tanınmış ve sevilen simalarından biri olan Mehmet Ali Çelik, 5 yıldır Denizli Sanayi Odası Yönetim Kurulu ve Meclis Üyesi olarak görev yapıyor.

Kardeşi Adnan Çelik ise iki dönemdir Denizli Ticaret Odasında Meclis Üyesi, 3 dönemdir De-



nizli Sigorta Acenteleri Derneği Başkanlığı ve TOBB Sigorta Acenteleri Sektör Meclisi üyesi ve İcra Komitesinde Ege Bölgesinden sorumlu üye görevlerini yürütmekte.

Sohbetimize, Mehmet Ali Bey'in aynı zamanda çocukluk arkadaşı olan ve iş hayatında da 22 yılı birlikte geride bıraktıkları Ali Armağan ile şirketin danışmanlığını yapan Tekstil Mühendisi Necdet Gökçek de katılıyor.

Mehmet Ali Bey, çekirdekten yetişme bir iş adamı. “Ayakkabıcı çıraklığı, kebabçı çıraklığı yaptım, iş hayatının içinden yetişerek bugünlere geldim.” diyor. “Denizli'nin meşhur tandır kebabının nasıl yapıldığını çok iyi bilirim” diye eklemeyi ihmal etmiyor.

Ticaret işlerinin temellerini 1980'li yılların ortasında atmış. O yıllardan beri nişasta ürünleri satışı yapıyor. Cargill'den önce pek çok değişik firmanın nişastasını satmışlar. Cargill ile tanışmaları ise Vaniköy fabrikasının satın alındığı 1995 yılına rastlıyor. 19 yıldır Cargill ile olan ortaklıklarında hiçbir sorun yaşamadıklarını ifade ediyor Çelik: “Cargill'in en eski ortaklarından biriyiz” diyor ve ekliyor: “Gelişen teknolojiye sürekli ayak uydurarak kendisini yenileyen bir firma Cargill. Müşterinin istekleri doğrultusunda üretim yapabiliyor. Bir nevi, terzi gibi çalışıyor. Bu nedenle biz de müşterilerimiz de ürün ve hizmetlerden memnunuz” diyor.

Aynı yıl şirketleşme çalışmalarını tamamlayarak, Çelebiler Tekstil'i kuruyorlar. 1995 yılı, kardeş Adnan Bey'in askerden döndüğü yıl aynı za-



Sohbet

Denizli'nin tanınmış ve sevilen simalarından biri olan Mehmet Ali Çelik, 5 yıldır Denizli Sanayi Odası Yönetim Kurulu ve Meclis Üyesi olarak görev yapıyor.



Soldan Sağa: Adnan Çelik, Ali Armağan, Mehmet Ali Çelik ve Necdet Gökçek



İplikler, konfeksiyon firmalarından geliyor; önce haşılama denilen işleme gönderiliyor. Haşılama işleminin ardından atölyeye gelen ipliklerin, siparişin çeşidine göre bornoz ya da havlu olarak dokuması yapılıyor.

manda; "Askerliğim biter bitmez ağabeyimle birlikte çalışmaya başladım. 2000 senesinde bir siorta şirketi kurduk. Burada da birlikte çalışmaya devam ediyoruz." diyor.

"Havlu bornoz dokuduğumuz bir imalathaneyiz, aynı zamanda da kömür satışı var. Hem devletten hem de özel sektörden linyit kömürü alıp tekstil fabrikalarına satıyoruz" diye tamamlıyor ağabey Çelik yaptıkları işleri.

Portföyün yüzde 75'i tekstil

Bugün 300'ün üstünde müşteri ile çalışıyor Çelebiler Tekstil. Portföyünün yüzde 75'ini ise tekstil firmaları oluşturuyor. Mehmet Ali Bey; "Gıdada genellikle Uşak ve Denizli'ye veriyoruz. Endüstriyel nişastada Türkiye genelinde çalışıyoruz. Yakın zamanda Necdet Bey ve Ali Bey ile birlikte Gaziantep, Kahramanmaraş, Bursa ve Çorlu'daki tekstil işletmelerini ziyaret ettik. Numuneler ver-



İdari personeliyle birlikte objektifimizin karşısına geçen Mehmet Ali Bey, "Kızım Melike'yi de (Önde soldan ikinci) yavaş yavaş işlere ısındırıyorum" diyor.

dik, ürün denemeleri yaptık. Son bir buçuk aydır hiç yerimizde oturmadık." diyor.

Ali Bey; Balkan ülkeleri, Ortadoğu ve Kuzey Afrika, Türk Cumhuriyetleri de gelecekteki hedef pazarları arasında olduğunu söylüyor ve ekliyor: "İhracat yapmamız lazım. Çünkü bu işi iyi biliyoruz. Siz gelmeden birkaç dakika önce Türkmenistan'a bir e-mail yolladık. Fiyat veriyoruz, kismet olursa oraya da satış yapmayı arzu ediyoruz. Şu an için sadece Azerbaycan'a gönderiyoruz ama hedefimizde diğer bölge ülkeleri de var."

Havlu ve bornoz dokuma

Ofisteki sohbetin ardından hep birlikte, idare binasının hemen yanındaki dokuma atölyesine geçiyoruz. Atölyede 10 adet dokuma makinası var. Tüm makinalarda dokuma işlemi devam ediyor. Bir makinada havlu, diğer makinalarda ise bornoz kumaşı dokuması yapılıyor. Dokumacı Nesil Güler, askı bağlama denilen bir işlem yaparken, biz de makinaların nasıl ilmek attığını izliyoruz.

Bu arada Mehmet Ali Bey bilgi vermeye devam ediyor: "İplikler, bize konfeksiyon firmalarından gelir. Biz ipliği alır önce haşılama denilen işleme göndeririz. Haşıl işleminin ardından iplikler atölyeye gelir. Burada dokumasını yapar, işi bize gönderen firmaya teslim ederiz. Boyasını, konfeksiyonunu ve varsa ihracatını o firma yapar."

Nişastanın asıl kullandığı işlem olan haşılamanın ne olduğunu ve nasıl yapıldığını merak ediyoruz. Ali Bey, bu işlemi yerinde görmemiz için biraz sonra haşılama yapılan bir tesise gideceğimizi söylüyor.

Dokuma atölyesinden idare binasının öbür ucundaki depoya geçiyoruz. Forklift Operatörü Halit, Cargill'in nişastalarını bir araca yüklüyor; günde birkaç kamyoneti bu şekilde yüklediğini ifade ediyor.

Deponun bir köşesinde Cargill'in dünyaca ünlü Gerkens kakaoları istif edilmiş durumda. Mehmet Ali Bey, kakao satışının Denizli ve civarı illerde yavaş ilerlediğini belirtiyor; "Ancak kakao kullanan sektörler büyümesini sürdürüyor, bunun da önümüzdeki dönemde satışlara yansıtacağını ümit ediyoruz" diyor.



Forklift Operatörü Halit, Cargill'in nişastalarını bir araca yüklüyor; günde birkaç kamyoneti bu şekilde yüklediğini ifade ediyor.

Denizli'nin meşhur Tandır Kebabı

Haşılama yapılan tesise gitmeden önce Denizli'nin ünlü Tandır Kebabı'nı tadacağız. Bunun için şehrin en ünlü kebabçısına, Kebabçı Enver'e gidiyoruz.

Burası, Kaleiçi denilen 800 yıllık geçmişe sahip tarihi bir çarşının girişinde yer alıyor. Mehmet Ali Bey, eliyle aşağıyı, Zahire Pazarı denilen bölgeyi işaret ederek, "İşte ben burayım, İlbadi Mahallesi derler. Eskiden Denizli merkeze bağlı en yakın köydü. Şehir zamanla büyüyünce, şehrin içinde kaldı ve bir parçası oldu; şimdi mahalle olarak geçiyor. Çocukluk anılarım orada" diyor.

Mekânın küçük bir girişi var ve dar merdivenlerinden doğruca üst salona çıkıyorsunuz. İçeride birkaç masa dolu. Zaten saysak 10 masa çıkmaz herhalde. Siparişleri veriyoruz, bir süre sonra hiç boş masa kalmadığını görüyoruz.

Biz siparişi beklerken Mehmet Ali Bey, Tandır Kebabı'nın yapımı hakkında bilgi veriyor: "Bir kuzu sekiz parçaya bölerler. Şişler vardır, etleri karşılıklı şişlere dizerler. Fırını yakarlar. Fırının içindeki tuğla ısınır. Ateş için meşe ağacından

Bir makinada havlu, diğer makinalarda ise bornoz kumaşı dokuması yapılıyor. Dokumacı Nesil Güler, askı bağlama denilen bir işlem yaparken, biz de makinaların nasıl ilmek attığını izliyoruz.



Endüstriyel nişastada Türkiye genelinde çalışıyoruz. Yakın zamanda Necdet Bey ve Ali Bey ile birlikte Gaziantep, Kahramanmaraş, Bursa ve Çorlu'daki tekstil işletmelerini ziyaret ettik. Numuneler verdik, ürün denemeleri yaptık. Son bir buçuk aydır hiç yerimizde oturmadık.

Sohbet

Mehmet Ali Çelik



Denizli'deki son durağımız, Denizli Belediye Konservatuvarı oluyor. Dış görünümüyle bizi cezbeden binanın girişinde asırlık Blüthner marka bir kuyruklu piyano duruyor. Mehmet Ali Bey tarafından konservatuvara hediye edilmiş. Özel günler ve konserler dışında kullanılmıyor.



Cargill ile tanışmalarının, Vaniköy fabrikasının satın alındığı 1995 yılına rastladığını kaydeden Çelik, "19 yıldır iş ortaklığımızda hiç bir sorun yaşamadık" diyor.

kütükler kullanılıyor. Bu kütükler is çıkarmaz. Bir de Denizli Tandır Kebabı, elle yenir."

Tavsiyemiz, şayet Denizli'ye yolunuz düşerse Kebapçı Enver'in salaş görünümüne aldanmayın. Yediğimiz kebabın tadı hala damaklarımızda...

Müşterilerimize Güven Satıyoruz

Yemeğin ardından Adnan Bey'in başında bulunduğu ve hemen birkaç sokak ötede yer alan sigorta şirketine geçiyoruz. Türk kahveleriyle birlikte sohbetimize burada devam ediyoruz.

Adnan Beyin odasında, çok sayıda ilginç, küçük bibloların yer aldığı bir koleksiyon gözümüze çarpıyor. Odanın bir köşesinde ise eski teypler, yine eski bir pikap ve çok sayıda plak bulunuyor.

Adnan Bey, "Bizim sektör çok hareketli" diye söze başlıyor ve devam ediyor: "Sigorta işine girdiğimizde ilk gördüğümüz şey, insanlarda sigorta bilincinin olmadığıydı. Bunlarla ilgili bir çok çalışmalar yaptık. 2007 yılında Sigortacılık Kanunumuz çıktıktan sonra sektör önemli bir kazanıma sahip oldu ve her geçen gün gelişerek büyümekte ve ilerlemektedir."

Türkiye'de özellikle 1999 depreminin ardından sigorta konusunda bilincin artmaya başladığını kaydeden Çelik, yabancı sigorta şirketlerinin Türkiye'de satın almaları pazar paylarını büyüttüklerini, bu yatırımların Türkiye sigorta sektöründe gidilecek daha çok yol olduğunun göstergesi olduğunu belirtiyor.

Haşılama: Tekstil bel kemiği

Adnan Bey'in ofisinden yine hep birlikte endüstriyel nişastanın tekstilde en fazla kullanıldığı bölüm olan haşılamanın yapıldığı modern bir tesise gidiyoruz.

Bulduğumuz tesis, UCS Haşıl Çözümleri Tekstil Sanayi adında bir şirkete ait.

İçeride bir makineden sürekli iplikler geçiyor. Levent denilen büyük makaralara sarılı iplikler, haşılama makinesinden geçtikten sonra öbür uçtaki başka bir Levent'e sarılıyor. Ali Armağan, tesisi gezdirirken aynı zamanda haşılama ile ilgili bilgiler veriyor:

"İplik önce Levent denilen büyük makaralara sarılıyor. Sonra 500-600, bazen 2 bin -3 bin iplik

aynı anda dokumaya takılıyor. Bu sayı 18-20 bine kadar çıkabiliyor. Nişastanın buradaki görevi, dokuma esnasında iplik bağlanırken kopmamasını sağlamak; yani ipliğe mukavemet kazandırıyor.

Nasıl yapıldığına gelince... Önce nişasta büyük kazanlara yerleştiriyor. İçine soğuk su katılıyor. Önce nişasta bu soğuk suda çözülüyor. Nişastayı sıcak suya bırakırsanız nişasta topaklanır, kendini toplar ve erimez. Şayet nişasta erimezse, haşıla giderken geçtiği boruları tıkar.

Sonra nişasta 95 dereceye kadar buharla pişiriliyor. Ardından 15-20 dakika dinlenme kazanlarına alınıyor. Sonra işleme alınır. Basit bir işlem görünse de bu tekstilin bel kemiğidir.

İplikler görmüş olduğunuz makinenin içinden geçip haşılanıyor. Sonra tamburların üzerinden geçip kurutuluyor. İplik eski haline getiriliyor. Bu iş çok telli bir iş, ipi ikiye bölüyorlar rahat haşıl atılsın diye. Suyun içinden geçen iplik buradaki tamburlardan geçerek kurutuluyor.

İplikler artık dokumaya hazırdır. Dokuma bittikten sonra kumaş boyahaneye gider, boyahane de üzerindeki nişasta da sökülür gider zaten."

Konservatuvarda bir Blüthner

Denizli'deki son durağımız, Denizli Belediye Konservatuvarı oluyor. Binanın zamanında un fabrikası olduğunu ancak büyük bir yangında harabeye döndüğünü öğreniyoruz. Ekonomi Bakanı Nihat Zeybekçi, Denizli Belediye Başkanı olduğu dönemde binayı restore ettirmiş ve tarihi bina konservatuvar olarak hizmet vermeye başlamış. Dış görünümüyle bizi cezbeden binanın giriş salonunda köşede, asırlık Blüthner marka bir kuyruklu piyano duruyor. Mehmet Ali Bey tarafından konservatuvara hediye edilmiş. Özel günler ve konserler dışında kullanılmıyor. Çelik; "Çok değerli bir piyano. Bir ara satıp, parasıyla okul yaptırmayı düşünmüştüm. Ama sonuçta yine bir okula kısmet oldu. Çok memnunum" diyor.

Blüthner piyanolar çoğu müzisyen tarafından mevcut en iyi piyanolardan sayılıyor. Brahms, Debussy, Çaykovski ünlü bestecilerin, konserlerinde Blüthner çaldığı bilinmekte. Maundan yapılmış, ama abanoz cilası var. Enstrümanın içinde farklı parlak renklerde keçeleri ve akort kulaklarını kaplayan cilalı çinko plakaları var. Tuş kapağının üzerine yerleştirilmiş, üzerinde Blüthner yazılı çinko bir plaka bulunuyor.



Haşılama tekstilin bel kemiği. Nişastanın buradaki görevi, dokuma esnasında iplik bağlanırken kopmamasını sağlamak; yani ipliğe mukavemet kazandırıyor.

149 yıldır başarının ardındaki sır

Çok sesli, çok renkli

Cargill, katılımcılığı ve çeşitliliği desteklemek suretiyle faaliyet gösterdiği 67 ülkedeki 142 bin çalışanı için saygı gördükleri ve kendilerine değer verilen kapsayıcı bir iş ortamı yaratıyor.

Tüm farklılıklara saygı gösterilen, tüm farklılıkların kendine bir yer bulabildiği ve etkin bir şekilde kullanılabildiği bir şirketi nasıl inşa edebiliriz?

Belki soruyu, farklılıkların yönetimi üzerine kitapları bulunan, 1984 yılında Amerikan Çeşitlilik Enstitüsü'nü kuran ve geçen yıl 69 yaşında iken vefat eden Dr. R. Roosevelt Thomas'ın farklılıklarla ilgili kısa bir öyküsüyle giriş yaparak cevaplayabiliriz. "Bir Çeşitlilik Hikâyesi: Zürafa ve Fil", bu alanda 7 kitabı bulunan Thomas'ın belki de en fazla tanınan kitabı oldu. Kitapta yer alan hikâyeyi, Avrupa Komisyonu tarafından 2007 yılında hazırlanan 'Farklılıkların Yönetimi için Eğitim Elkitabı' adlı yayından sizler için şöyle özetleyelim:

Bir zürafa, kendi ailesinin ölçülerine ve yaşam tarzına uygun yeni bir ev inşa ettirir. Bir gün yolda, daha önce birlikte çalıştığı arkadaşı fili görür.

Çok iyi bir marangozdur. "Kendisine yeni atölyemi göstereyim. Belki atölyemde bazı yeni projelerde birlikte bile çalışabiliriz" der ve onu, son derece teknolojik aletlerin yer aldığı marangoz atölyesinin de bulunduğu evine davet eder.

Fil, zürafalar için yapılmış kapıdan giremez ama kapı sürgülüdür ve zor da olsa zürafa misafirini içeri alır. Bir ara zürafa üst kata çıkar,

bu sırada fil atölyeyi gezerken bazı yerlerin kendi ağırlığından dolayı kırılmasına yol açar. Durumu ev sahibine bildirmek için merdivenlere yönelir ama merdivenler de filin ağırlığını taşıyamaz. Gü-rültüleri duyan zürafa aşağıya filin yanına iner; her yer yıkılmıştır. "Sorunu anladım ben. Kapı çok dar. Seni zayıflatmamız gerekiyor" der zürafa: "Yakında bir spor salonu var. Birkaç ay spor yaparsan, seni yeterince zayıflatırız." "Belki," demiş fil, pek de ikna olmamış bir sesle. Zürafa devam etmiş; "Merdivenler de senin ağırlığını taşıyacak kadar

sağlam değil. Geceleri bale dersleri alırsan, yere daha hafif şekilde basabilirsin. Umarım bu reçeteyi uygulayabilirsin. Seni burada görmeyi gerçekten isterim."

"Olabilir," demiş fil. "Ama dürüst olmak gerekirse, bir zürafa için tasarlanmış bir evin, bazı büyük değişiklikler yapılmadan bir fil için uygun olabileceğini sanmıyorum."

Bu kısa hikayenin sonrasında, en baştaki sorumuzu tekrarlamadan önce "katılım ve çeşitlilik nedir?", yine el kitabından bir alıntıyla açıklamaya gayret edelim.

Son otuz yılda, global iş dünyası, kadınların, azınlıkların, göçmenlerin, yaşlı insanların ve farklı uyruklardan kişilerin işgücüne daha fazla katılımını yaşamaya başladı. Bazı şirketler şu soruyu yöneltebilirler: Çeşitlilik konusuna neden bu kadar önem verelim? Bu sorunun olağan yanıtı; ayrımcılığın hem yasal hem de etik olarak yanlış olduğudur. Ancak, bugün artık bu yanıt yerini başka bir yanıt bırakmaya başladı: İşgücünün mümkün olduğunca çeşitlilik arz etmesi, şirketin hedeflerini gerçekleştirmedeki etkinliğini artırır.

Çalışanların moralini yükseltebilir, pazardaki yeni segmentlere daha fazla ulaşılmasını sağlayabilir ve verimliliği artırabilir.

Cargill'in en değerli varlığı çalışanları

Çeşitlilik ifadesi Cargill'de; organizasyonun ve insani özelliklerin, deneyim, beceri ve gelenekler açısından zengin bir karışımı olarak tanımlanıyor. Cargill Gıda Türkiye İnsan Kaynakları Müdürü Seza Ünal; "Kapsayıcı bir işyeri tüm farklılıklara aidiyet duygusu, çeşitlilik ise rekabet avantajı sağlar" diyor.

Bige Mercan, Pınar Kadirgan, Şükran Somuncuoğlu ve Hale Toker Akdoğan'dan oluşan Cargill Gıda Türkiye Çok Sesli Çok Renkli ekibinin de üyesi olan Ünal, Cargill'in çeşitlilik ve katılımcılığa bakışını şu sözlerle özetliyor: "Cargill, en değerli varlığının çalışanları olduğunu çok iyi biliyor. Çeşitlilik ve katılımcılık, Cargill'i 149 yıldır başarılı kılan en önemli unsurların başında geliyor. Biz bunu 'Çok sesli, Çok renkli' şeklinde

ifade ediyoruz. Kısacası farklılıklarımıza rağmen değil, farklılıklarımızla birlikte aynı takımdayız."

Ünal, iş yerindeki çeşitliliğin rekabet avantajı sağladığına ve iş fırsatları yarattığına inanıyor; "Çeşitlilik, Cargill'e eşsiz bir bakış açısı kazandırıyor." diyor Ünal şöyle konuşuyor:

"Beni ve ekip arkadaşlarımı en fazla etkileyen şey; farklı bir bakış açısıyla dünyayı görme fırsatı yakalamak'. Cargill'in Küresel Katılımcılığı Teşvik ve Farklılıkları Destekleme Politikası, gelişen olaylara farklı yerden bakabilmemizi sağlarken, önümüze çıkan sorunları çözme konusunda da yeni fırsatlar sunuyor. Bir karar alırken, kararımızın diğer kültürlerle etkilerini göz önünde bulundurmak zorundayız. Görevimizi yaparken en sevdiğimiz şeylerden biri de; Cargill Gıda Türkiye'nin merkezinde bulunduğu, Orta Doğu ve

Kuzey Afrika'yı kapsayan bu geniş bölgede yaşayan biri için çeşitliliğin ne demek olduğunu anlayabilmek. Çok Sesli Çok Renkli ekibi olarak tüm çalışanlarımızın bu yaklaşımı benimsemesini sağlamayı amaçlıyoruz. Türkiye olarak yaklaşık 19 bölge ülkesi ile ilişkilerimiz var. Her ülkenin kendine özgü ihtiyaç ve beklentileri var. Bunu anlamak için çeşitlilik şart. İşte biz, tüm çalışanlarımızın görüşlerini paylaşabileceği katılımcı ortamı hazırlayarak, daha iyi iş sonuçları elde ediyoruz. Bu sayede her zaman yenilikçi ve müşterilerimiz tarafından 'tercih edilen iş ortağı' olarak kalmayı başarıyoruz.

Ayrıca çalışanlarımızın yanı sıra tedarikçilerimizin ve müşterilerimizin de yaşadığı ve çalıştığı toplumlara yansıtılmalarını isteriz. Çeşitlilik bizim için stratejik bir iş zorunluluğudur ve daha basitçe söylemek gerekirse yaptığımız iş, 'iyi bir iş'tir.'