

Cargill Türkiye

Cargill Haberler

Ocak 2014

- İçimizden biri: İlhan İri
- Oyun değiştiren ürün: Envirotemp™ FR3™
- Sohbet: Efe Bulutoğlu
- Cargill'in yeni nesil karagenanları

Tuzla geçen 60 yıl



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





12

Kapak

Cargill Tuz: Eksiksiz ürün yelpazesi, eşsiz kalite

20

**İnovasyon**

Envirotemp™ FR3™ transformator yağı

30

**Gündem**

Cargill Kakao: Düşündüğünüzden fazlası

bu sayıda

03 Cargill Türkiye'den

Oyunu değiştirmek

04 Aktüel- Miniklerin vizöründen güvenli gıda
- Bowling heyecanı**06 Dünyadan**- Cargill, etanol yatırımlarını artırıyor.
- Meksika'da EMS karides hastalığıyla mücadele**08 İçimizden biri**

Mekanik Atölye Lead Teknisyeni İlhan İri

12 Kapak konusu

Tuzla geçen 60 yıl

18 Gündem

Bizi neler bekliyor

20 İnovasyon

ABD'nin en prestijli çevre ödülü Cargill'in

24 Gündem

Cargill'den çikolataya yeni yatırım

26 Gündem

Yeni nesil karagenanlar

28 Sohbet

"Yerel düşünüyor global hareket ediyoruz."

30 Gündem

Kakaonun kalbine seyahat

08

**İçimizden biri**

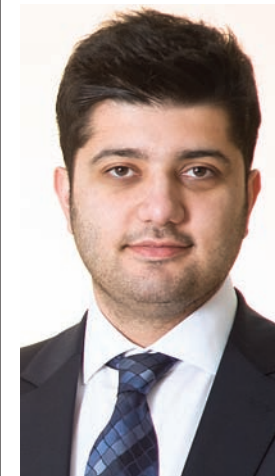
İlhan İri: Aynı şirkette 24 yılın hikayesi

18

**Gündem**

TGDF Gıda Kongresi 2013

28

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



Sağlam Güçlü Sürdürülebilir Büyüme

Dünyanın karşı karşıya olduğu sorunların karmaşıklığının farkındayız. Birlikte çalışarak bu zor sorunların üstesinden gelmeyi başaracağımızı da biliyoruz. Bulduğumuz çevrede ve toplumda, beslenme ve sağlık konusunda bilinç oluşturmak, eğitim imkanlarını iyileştirmek, doğal kaynakları sorumlu kullanmak, sürdürülebilir ekonomik kalkınmayı desteklemek, tedarik zincirlerimizde sürdürülebilir uygulamaları teşvik etmek için çalışıyoruz. Cargill'in gıda ve tarım konusundaki küresel bilgi ve deneyimlerini Türkiye'de müşterilerimiz, çalışanlarımız ve içinde yaşadığımız topluluklarla paylaşarak hep birlikte büyütüyoruz.

www.cargill.com.tr

Cargill

CargillHaberler

Oyunu değiştirmek

Dünya 2014'ü yeni umutlarla karşıladı. Türkiye ve coğrafyası yeni yıla, her ne kadar belirsizliğe işaret eden bir takım gelişmelerle girmiş olsa da, bizler yeni yılı umutlarla karşıladık. Hemen herkes, küresel durgunluğun ve çevre başta olmak üzere küresel sorunların geride kalmasını istiyor. Ama biriktirdiğimiz ve yeni yıla devrettiğimiz o kadar çok sorun var ki... Bunların başında da yine çevre geliyor.

2013, iklim dengelerinin bozulmaya devam ettiği, karbon salımının ve küresel ısınmanın arttığı, sellerin, afetlerin, kasırgaların sıkça konuşulduğu bir yıl oldu. Üstelik yeni yılın tüm umutlarına karşın yakın gelecekte de bir düzelleme görünmüyor.

Aslında hepimiz var olan çevresel sorunları görüyoruz. Ancak sadece görmek ya da tespit etmek yeterli olmuyor. Peki, çözüm? İşte bu noktada Cargill herkese örnek olacak şekilde oyunu değiştirmeye başlıyor.

Cargill Kıdemli Kimyageri Kevin Rapp; Cargill'in ikinci kez ABD Çevre Koruma Dairesi (EPA) 2013 Başkanlık Yeşil Kimya Ödülünü kazanmasının ardından; "Yaptığımız işin dünyayı daha iyi bir yer haline getirdiğini bilmek... İşte bu benim için her şeyin üzerinde" diyor. Rapp, BiOH™ markalı çevreci ürününün ardından Cargill'e ikinci kez ödülü getiren,



Envirotemp™ FR3™ biyo-bazlı transformator soğutucusunu geliştiren bilim ekibinin bir üyesi. Yüzde 100 yenilenebilir bitkisel yağlardan elde edilen FR3™, düşük karbon ayak izine sahip ve mineral yağlardan 56 kat daha az karbon emisyonu ortaya çıkarıyor. Üstün çevreci özellikleri ve insan sağlığı açısından güvenli oluşu sayesinde küresel kullanımı giderek artan bu ödüllü ürünü, şimdi Türkiye pazarına da sunuyoruz. Hedefimiz, çevresel taahhütlere ilişkin sayısal oranları iyileştirmekle sınırlı değil; bunun çok daha ötesinde, çevre açısından oyunu değiştirme arzusundayız.

Aslında Cargill'in vizyonu; insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamak konusunda küresel lider olmaktır. Bunun yanında çevre, fark yaratabileceğimiz ve kendimizi sorumlu hissettiğimiz alanların başında geliyor. Bu sorumluluğu; ister çevreyi koruyan uygulamaları desteklemek, ister emtiaları sürdürülebilir kaynaklardan elde etmek, isterse insana ve insan haklarına saygılı tedarik zincirleri geliştirmek veya kendimiz için belirlediğimiz etik standartlara uygun yaşamak olsun, yaptığımız her işte görebilirsiniz. Dünyanın tüm sorunlarına cevap bulamayacağımızı biliyoruz. Ancak olumlu bir değişim için bir güç olabileceğimizin farkındayız.

Mutlu Yıllar

Cargill Türkiye'den

Bowling heyecanı

Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası'nın çalışanları için düzenlediği geleneksel Cargill Bowling Turnuvası kıyasıya rekabete sahne oldu. Aralık ayında Bursa'nın ünlü alışveriş merkezi Bursa AS'ta gerçekleştirilen organizasyonda bu yıl yeniliğe imza atan fabrika, turnuvaya Orhangazi basınından temsilcileri de davet etti.

Heyecanın hiç eksilmediği turnuvada fabrika çalışanları Bayanlar klasmanında Didem Acar 209 puanla, Erkekler klasmanında Cemali Acar 385 puanla birinci oldular.



Güncel, Egemen, Yeni Lider, Yenigün, Zaman Gazetesi Orhangazi Temsilciliği ve 3. Göz gazetesinin temsilcilerinin yarıştığı basın grubunda ise en yüksek skoru Zaman Gazetesi Orhangazi Temsilcisi Zekeriya Oruç elde etti.

Heyecanın yanı sıra oldukça renkli ve neşeli anlara da sahne olan turnuvada dereceye girenler, ödülleri Fabrika Müdürü Cem Bilge ve Fabrika Sorumlu Müdürü Cenani Celebci'nin elinden aldılar.

Miniklerin vizöründen Güvenli Gıda

Cargill, her yıl Dünya Gıda Günü dolayısıyla minik öğrencilerin gıda güvenliği konusunda farkındalığını arttırmayı amaçlayan etkinlikler düzenliyor. Bu yılın etkinliğinde minik öğrenciler, "Güvenli Gıda" için yarıştı. Orhangazi Fabrikası Gıda Güvenliği Takımı tarafından organize edilen Güvenli Gıda fotoğraf yarışmasında dereceye giren minikler ödüllendirildi. Cargill İlk ve Orta Okulu öğrencileri ile fabrika çalışanlarının öğrenim gören çocukları arasında düzenlenen yarışmaya çok sayıda öğrenci katıldı. Öğrencilerin profesyonel fotoğrafçıları zorlayacak derecede güzel eserleri, yarışma jürisini epey zorladı.

Fotoğraf yarışmasında Cargill İlk ve Orta Okulu öğrencileri arasında yapılan değerlendirmede birincilik ödülünü, "Taze Sebze/Meyve Doktoru" isimli çalışmasıyla Emircan Aktaş kazanırken, dönencilere dikkat çeken fotoğrafı ile Hüseyin Emre Demirelli ikincilik, hijyenik ellere dikkat çeken eseriyle Umut Küçük ise üçüncülük ödülünün sahibi oldu.

Fabrika çalışanlarının çocukları arasında düzenlenen yarışmada ise; İlköğretim Kategorisi birincisi Utku Karacan, Orta Öğretim birincisi Yağmur Pelin Güvercin, Lise Birincisi Akif Emre Gönüllü oldu.

Dereceye giren tüm öğrencilerin fotoğraf makinesi ile ödüllendirildiği yarışmanın kazananları ödülleri Orhangazi Cargill Fabrika Müdürü Cem Bilge, Sorumlu Müdür Cenani Celebci ve Orhangazi İlçe Millî Eğitim Müdürü İbrahim Aydın'ın elinden aldılar.



Emircan Aktaş



Umut Küçük



Hüseyin Emre Demirelli



Yağmur Pelin Güvercin



Utku Karacan



Akif Emre Gönüllü

Cargill Hatıra Ormanı yeni fidanlarla tazelandı

Cargill Hatıra Ormanı'nın yeni fidanlarının dikimi Kasım ayında gerçekleştirildi. 2013 yılının Ocak ayında 100 çam fıstığı fidanı ile oluşturulan hatıra ormanı, Kasım ayında yeni ancak bu kez 4-5 yaşlarında ve daha gelişmiş 100 fıstık çamı ile yenilendi. Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenani Celebci; Orhangazi - Bursa karayolu üzerinde, Gedek Köyü sınırları içinde yer alan alanda oluşturulan Cargill Hatıra Ormanı'nın özellikle yaz aylarında bakım ve sulamasının da fabrika tarafından gerçekleştirileceğini açıkladı.

Celebci ayrıca Akharem Köyü'nde yapımı devam eden park için de iki adet palmye ağacının dikimini gerçekleştirdiklerini, çevre ve yeşil alan konusundaki çalışmalarının bundan sonra da devam edeceği bilgisini verdi.



Aktüel

Fabrika turu öğrencilerle devam ediyor

İçlerinde anaokulu öğrencileri de var, üniversite öğrencileri de... Orhangazi Fabrikası'nın öğrenci ziyaretçilerinden söz ediyoruz. Geçtiğimiz aylarda fabrikanın oldukça yoğun bir ziyaretçi trafiği vardı. 16 Aralık'ta önce Cargill İlk ve Orta Okulu anasınıftı öğrencileri, Okul Müdürü Yılmaz Aydeyer ve öğretmenleri nezaretinde geldiler. Aynı gün öğleden sonra Gemlik Celal Bayar Anadolu Lisesi Fen Bölümü öğrencileri fabrika turu yaptılar. Tura katılmayan 50'ye yakın arka-

daşlarının da geleceği sözünü alarak ayrıldılar fabrikadan.

Bir hafta sonra Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri, Cargill'i ve fabrikayı yakından tanımak amacıyla bir ziyaret gerçekleştirdi. 30 kadar gıda mühendisi adayının teknik gezisi, ağırlıklı olarak soru-cevaplarla geç-

ti. Kumanda odasını inceleyen öğrenciler burada, Kalite Kontrol Müdürü Deniz Özkan tarafından fabrikanın çalışma sistemi, üretim prosesi, gıda ve iş güvenliği uygulamaları konusunda bilgilendirildiler. Üretim aşamasında yapılan laboratuvar analizleri ve kontroller hakkında da bilgi alan genç mühendis adayları, buradaki yetkililerle görüş alışverişini yapma imkânı da buldular.



Cargill, etanol yatırımlarını artırıyor

Cargill, 2011 yılında Tate & Lyle'dan satın aldığı Iowa'daki Fort Dodge mısır işleme etanol tesisini, 2013 yılının Kasım ayı itibarıyla faaliyete geçirdi. Tam üretim kapasitesine ulaşıldığında tesis, günde 4 tona yakın mısır kullanacak ve dekstroz, etanol ve büyükbaş hayvanlar için Sweet Bran yemi de dahil olmak üzere beş farklı ürün üretecek.

Öte yandan Cargill etanol yatırımlarına bir yenisini de Avrupa'da eklemeyi planlıyor. Almanya'nın Saksonya Anhalt bölgesinde yer alan Barby'de yeni bir etanol tesisinin inşası için 60 milyon Euro yatırımda bulunacağını açıklayan Cargill, Almanya ve Avrupa genelinde içecek, kozmetik ve ilaç sanayisi için yüksek kaliteli etanol üretecek.

Yeni yatırımla birlikte Avrupalı müşterilerine daha iyi hizmet vereceklerini kaydeden Cargill Avrupa Başkan Yardımcısı Frank Van Lierde, "Bu ilerleme İngiltere, Hollanda ve Polonya'daki mevcut etanol tesisi ağımızı tamamlayıcı nitelikte olacak" dedi.

Mevcut en iyi teknolojiler kullanılarak yüksek çevre, gıda, sağlık ve iş güvenliği standartları üzerine inşa edilecek olan yeni tesis, Cargill'in Barby'deki mevcut buğday işleme tesisinin yanına inşa edilecek. Tesisin 2015 sonbaharında faaliyete geçmesi bekleniyor.

ABD - ALMANYA

Yem katkılarında yeni bir dünya markası: PROMOTE™

Cargill Provimi, hayvan yetiştiricileri, yem üreticileri ve perakendecilerin yem katkı maddesi çözümlerine yardımcı olmak için tasarladığı yeni ürünü PROMOTE™'u tanıttı.

Yem katkı maddeleri hayvan beslenmesinde önemli bir rol oynuyor. PROMOTE™, süt ürünleri ve sığır eti üreticilerinin hayvan besleme yatırımlarını korumak için kullanacakları bir yem koruyucusu olarak tasarlandı. Cargill Hayvan Beslenmesi İş Ünitesi Katkı Maddeleri Pazarlama Müdürü Gilles Houdart, "PROMOTE™'u sınıfının en iyi teknolojilerini ticarileştirmek suretiyle yem katkı maddelerindeki büyümeyi hızlandıracak bir katalizör olarak görüyoruz. Amacımız müşterilerimizin tam olarak güvenebilecekleri bir ürün portföyü sunmak" dedi.

Gelişmekte olan orta sınıf pazarının, hayvan sağlığına ilişkin artan tüketici duyarlılığı ve daha fazla protein gerektiren yem girdileri konusunda hayvan yetiştiricileri üzerinde yeni baskı oluşturduğuna dikkat çeken Houdart; PROMOTE™ için kalıcı yem katkı maddesi çözümleri geliştirmekte kullanılacak çok iyi bir altyapı olduğunu kaydetti.

HOLLANDA

Alberta tesislerinde kapasite artırımı

Cargill Viking, Kanada Alberta'daki tahıl işleme tesisinde, depolama ve demiryolu kapasitesini artırmayı planlıyor. Yeni yatırımla birlikte tesisin depolama kapasitesi yaklaşık 10 bin ton artarken, vagon yükleme kapasitesi ise 52 vagona 100 vagona çıkacak.

Bu sezon Kanada'da elde edilen 70 milyon tonluk rekor tahıl hasadına dikkat çeken Cargill Limited Başkanı Jeff Vassart; "Bu durum çalışma biçimimizi optimize etmemizi gerektiriyor. Rekor hasadın büyük bölümü ihraç edileceği için, öncelikli olarak tedarik zincirindeki her birimi olabildiğince verimli kılmamız lazım" dedi.

Kanada'daki tahıl üretiminin istikrarlı bir şekilde büyümesini görmekten mutluluk duyduğunu söyleyen Cargill AgHorizons Viking Genel Müdürü Ryan De Chief ise tesislerdeki kapasite artırımı ile birlikte yerel müşterilerine daha iyi hizmet vereceklerini belirtti. De Chief, yeni istihdam olanaklarını da beraberinde getirecek olan kapasite artırımına yönelik yatırımın, 2015 yılı Şubat ayında tamamlanmasının planlandığını da sözlerine ekledi.

KANADA

Meksika'da EMS Karides hastalığıyla mücadele

Cargill Hayvan Beslenmesi İş Ünitesi, müşterilerinin kuzeybatı Meksika'da bulunan karides yetiştirme çiftliklerinde toplu ölümlere yol açan yeni bir bakteriyel hastalıkla mücadele etmelerine yardımcı olmak için, 12-13 Kasım 2013 tarihinde Ciudad Obregon'da 2 günlük bir seminer düzenledi.

Erken Ölüm Sendromu (EMS) veya Akut Hepatopankreatik Nekroz Hastalığı (AHPND) olarak bilinen bu hastalığın Meksika'daki Sonora, Sinaloa ve Nayarit'teki karides çiftliklerinde görüldüğü belirtildi. Bu eyaletlerdeki karides üretici birlikleri, salgın sebebiyle 2011 yılına oranla karides üretiminde %65 düşüş öngörüyorlar.

Purina® ve Provimi® markaları ile Meksika'daki su ürünleri yemlerinin önde gelen tedarikçisi olan Cargill Hayvan Beslenmesi İş Ünitesi Yönetim Müdürü Gerardo Quintero, "Düzenlediğimiz seminerde üreticilere, EMS'nin nasıl tetiklendiği, hastalığa yönelik mevcut tanı araçları ve bakterinin yayılmasını engelleyecek yöntemler üzerine bilgiler verildi" dedi.

EMS dünyada yaygın bir şekilde yetiştirilen 2 karides türü olan Dev Kaplan (Penaeus monodon) ve Beyaz Karides (Litopenaeus vannamei) türlerini etkiliyor. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), EMS taşıyan karideslerin insanlar için bir risk teşkil etmediğini açıkladı.

MEKSİKA

İlhan usta ile

Aynı şirkette 24 yılın hikâyesi

İlhan İri, şirketin en eski çalışanı. 50 yıllık yaşamının yarısını bu şirkette geçirdi. Biz de yeni bir yılı İlhan usta eşliğinde nostaljik bir turla karşılayalım istedik.



İlhan ustanın Vaniköy fabrikasında başlayan hikâyesi, Cargill öncesine yani fabrikanın Süleymangil ailesinin sahipliğindeki yıllarına kadar uzanıyor. Fabrika ve ürünler ismini, boğaza nazır semt olan Vaniköy'den alıyor. Cargill, Vaniköy markasını halen ürünlerinde yaşatıyor.

Dünyada sık iş değiştirmek "job hopping", sık iş değiştirenler de "job hopper" olarak isimlendiriliyor. Job hopper olmak için, ortalama 2-3 yılda bir işyeri değiştirmeniz gerekiyor. Peki, siz bir işyerinde kaç yıl çalıştınız? Bu sorunun cevabı kişisel beklentilerinize ya da girdiğiniz işin size sunduğu imkânlarla göre değişebilir. Ancak yapılan bazı araştırmalar, bir insanın işte kalması için gerekli olan ilk faktörün, yaptığı işin onun için bir anlam ifade etmesi olduğunu ortaya koyuyor. Kazanç da önemli bir faktör... Ama bir işte kalmak için sadece kazancı ön planda tutan maddeci bir yaklaşımın tek başına yeterli olmadığını, bunun yanında iyi bir yönetimin ve mesleki gelişim imkânlarının da önemli faktörler olduğunu hemen ekleyelim.

Çok küçük yaşlarda başladığı iş yaşamında 38 yılı geride bırakan ve bunun son 24 yılını Cargill'de geçiren İlhan ustaya göre, bir işyerinde uzun süre çalışmanın sırrı; "özverili çalışmak ve güven vermek". İlhan usta kendi cephesinden bu iki ilkeye bugüne kadar sıkı sıkıya sarılmış: "İşimi severek yaptım ve her zaman mesleğimde yükslebileceğim en üst seviyeyi hedefledim. Bugün çalıştığım pozisyona da çalışma hırsum ve azmimle yükseldiğimi düşünüyorum" diyor. Bu 24 yılda kendi işinde ilerlediği gibi, şirketin ilerlemesine de tanıklık etmiş. Ama onun Vaniköy fabrikasında başlayan hikâyesi, Cargill öncesine yani fabrikanın Süleymangil ailesinin sahipliğindeki yıllarına kadar uzanıyor.

İlk işi, 1975'de çıraklıkla başladığı İlkay Menteşe atölyesi olmuş. "Çırak olarak girdiğim bu atölyeden usta sıfatıyla ayrıldım. Ayrılma kararında, yapmış olduğum işin bana öğrendiğimden daha fazla bir şey katmayacağını anla-

mam etkili oldu" diyor. Bir süre İstanbul Ayvansaray'da Karabacaklar Kollektif Şirketi'nde çalışıyor, ardından da 1982 yılında İstanbul boğazına bakan o ünlü Vaniköy Yağ Fabrikası'nda işe başlıyor. "O yıllarda yağ işi, nişasta ve glikoz üretiminden daha ön plandaydı" diyen İlhan ustanın, bugün gülümseyerek yâd ettiği pek çok anısı var fabrikada.

Boğazın balıkları

"Fabrika sahilin kenarında... Gece vardiyalarında, dinlenme saatlerinde sahile inerdik. Orada herkesin balık tutmaya yarayan keçeleri vardı. 50-60 cm çapında, arkası soğan çuvalından dikilmiş ilkel keçeler. Elimizde hazır beklerdik, baktık balık geliyor hemen daldırırız suya... Bize yetecek kadar balık muhakkak yakalardık. Fabrikanın iskelesi vardı, motorlar yanaşırlar, nişastalar yüklenirdi bu iskeleden. Bazen de o iskeleye iner, 6 metre kalas uzatırdık denize doğru, zıpkın ile kefal avlardık.

Bir de İsmail abimiz vardı, Çaycı İsmail... İsmail Abi her zaman çayımızı verir ama bazen de ters düşeriz. Öyle zamanlarda bizimle konuşmaz, çay da vermez. İşte böyle bir gün musluklarımızı tıkadık, habersizden... Sabah bir geldi, sular akıyor. Çay ocağı bizim bakım ünitesinin tam karşısında ama konuşmuyoruz. İsmail abi aynı zamanda patronlara da çay, kahve yapıyor. Böyle zamanlarda büyük bir bidonla yüz metre mesafeden su taşımak zorunda kalıyor. Tabii, oldukça zahmetli iş. Bizimle de konuşmuyor. Nihayet su taşımaktan bıkmış bir vaziyette yanıma geldi; 'İlhan usta ne olur şu muslukları tamir et!'. Biz de güya kırmadık, gittik tıkadığımız boruyu tekrardan açtık. Ama güzel bir anlaş-



İçimizden biri



İçimizden biri

İlhan usta, 38 yıllık çalışma hayatına, bugün hayırla yad ettiği pek çok kişinin anısını sığdırmış; üzerinde emeği olan herkese minnettar olduğunu söylüyor. Kaynak ustası Halil Kaya, torna ve tesviyeci İlyas ve Bayram ustalar, yaşlı kaptan Enver Amca, şoför Mehmet Amca, Selahattin ve Cemil ustalar, David Moor, Dennis ve Nil Barker bu isimlerden sadece birkaçı.



“

Fabrikanın hemen üstünde bir zeytinliğim var. İki buçuk dönüm kadar, yaklaşık 40 zeytin ağacım var. 7 sene oldu araziyi alalı. Zeytinin ilacını verersen, toprağını sürersen, havalandırırsan iş iyi ama ben fazla ilgilenemiyorum. Sağ olsun bir arkadaşım var, o her konuda yardımcı oluyor bana.

İlhan İri

”

ma yapmıştık İsmail abiyle. Çay, kahve hem de istediğimiz her saatte. Bunu hiç unutmam. Kulakları çınlıyordur herhalde.”

Kurtköy'e ne zaman taşındınız?

“1989 yılında. Tesisler boğazın kenarındaki eski fabrikaya göre oldukça büyüktü. Burada nişasta, glikoz üretimi daha ön plandaydı. O yıllarda Genel Müdür Mazhar Bey. Fakat ne hikmetse bir türlü randıman alamıyor, ürün çıkartamıyoruz. Durum böyle olunca 'koca yatırım heba olacak' gibi laflar dönmeye başladı. En sonunda fabrikanın satıldığını duyduk. Alan firmayı tanımıyorduk, sonradan öğrendik, Cargill'miş.”

Satış haberinden bir süre önce, bir sabah hepimizi topladılar ve işimize son verildiğini söylediler. Bakım bölümünden biri ben olmak üzere 4 kişi fabrikada kaldık. Bu isimlerden biri de Bakım Müdürümüz Nuri Taşpınar'dı. Şu an yurtdışında, projelerle uğraşiyor. Ancak Cargill fabrikayı devraldıktan hemen sonra tüm işçileri yeniden çağırdı, mülakata aldı ve pek çoğunu da işe geri aldı. Sonra yurtdışından yirmiyeye yakın yabancı çalışan geldi. Şu anda biz de dışarıdaki fabrikalara ara ara destek vermeye gidiyoruz,

mesela ben, en son Suudi Arabistan'daki tesislerde arıza tespitinde görev aldım. Bunun gibi bir şey; geldiler, fabrikadaki tüm sistemi kontrol altına aldılar ve çeşitli bölümlerde iyileştirmelerden sonra düğmeye bastılar; sonrasında fabrika düzenli olarak çalışmaya başladı.”

Orhangazi'ye gelmeniz nasıl oldu?

“1999 yılında ben Vaniköy tesisinde çalışmaya devam ediyordum. O yıl müdürüm değişti ve Bakım Müdürü Timuçin Kantem oldu. Tabii, bir taraftan da Orhangazi tesisinin inşaatı devam ediyor, buraya da start verecekler. Timuçin Bey, 'İlhan Usta oradaki ekibin başında bir lidere ihtiyacım var, o da sensin' dedi. 99 yılının 4 Temmuzunda buraya geldim. Arkadaşlar daha yeni; bölümleri torna, makine, tesviye, kaynak olsa da böyle bir sistemi ilk defa görüyorlar. Yani pompa vesaire ile ilk defa tanışıyorlar. Biraz uğraştık ama nihayet her şey hazır hale geldi.”

Günlük işlerinizden de bahseder misiniz?

“İlk geldiğimde işim, bakım ekibini eğitmek ve yönlendirmektir. 12 yıl kadar bu işi yaptım. Şu andaki görevime atanalı üç ay oldu. Mekanik

Atölye Lead Teknisyeni olarak görev yapıyorum. Burada zaman zaman çeşitli modifikasyonlar, bazı hatlarda değişiklikler yapılması gerekiyor. Tesise yeni makineler geliyor, ek tesisler kuruyor. Bunların kurulmasına biz start veriyoruz ama nerede hangi eksikler çıkar, önceden öngörmek ve kontrol etmek gerekiyor. Onun dışında her sabah işe başlamadan önce toplantı yapar, notları alır, sahaya öyle çıkarız. Ben genelde, sahada kronikleşen problemlerin üzerine giderim.”

İşinizi yaparken öncelikleriniz var mı?

“Bu fabrikada her şeyden önce iş güvenliği gelir. Bu nedenle kılı kırk yararak çalışırız. En basitinden boş bir tankın içine girecek olsak bile, öncelikle bütün tedbirleri alıp, tüm riskleri ortadan kaldırırız. O iş için izin kâğıdımızı hazırlar, bölüm süpervizörü veya vardiya amirinden gerekli izinleri alır, işe öyle başlarız. Yani sıkı bir iş güvenliği prosedürü var ve bu bizim iş prensibimiz.”

İş dışında neler yapıyorsunuz? Bir emeklilik planınız var mı?

“Ben, Gemlik'te oturuyorum. 26, 21 ve 18 yaşlarında üç erkek çocuğum var. En büyüğü çalışıyor,

biri hem okuyor hem çalışıyor, en küçüğü okuyor. Burada bir daire aldık, Orhangazi'de de fabrikanın hemen üstünde bir zeytinliğim var. İki buçuk dönüm kadar, yaklaşık 40 zeytin ağacım var. 7 sene oldu araziyi alalı. Arazinin içine bir de kulübe yaptım. Zeytinin ilacını verersen, toprağını sürersen, havalandırırsan iş iyi ama ben fazla ilgilenemiyorum. Sağ olsun bir arkadaşım var, o her konuda yardımcı oluyor bana. 500-600 kilo kadar zeytin elde ediyorum buradan. Birazını yağa çekiyorum, birazını oturduğum sitenin altında boş bir yer var. Oraya 300 kiloluk kap aldım, dolduruyorum. Bir zeytinci nasıl zeytin yapıyorsa ben de orada aynı şekilde zeytin yapıyorum. Aşağı yukarı 7 ay sonra yemeye başlıyoruz onu. Tabii, hepsini biz yemiyoruz, İstanbul'daki eş, dost, akrabalara da buradan hediye götürüyorum.

Emeklilik planlarına gelince; açıkçası burada kalmak konusunda kararsızız. Bazen hanımla konuşuyoruz; çocuklar burada, daire aldık, bir de zeytinlik. Biz herhalde hanım ile beraber İstanbul'daki daireye yerleşiriz. Zeytinliği ne yaparız bilmiyorum. Daireye de çocuklardan birini geçiririz. Bir daire daha alabilirsek birini de oraya oturturuz. Biz hanım ile istirahate geçer, ara ara buraya ziyarete geliriz gibi görünüyor.”



Cargill'de görev yaptığı 24 yılda 4 ayrı bakım müdürü ve 9 ayrı fabrika müdürüyle çalıştığını söyleyen İlhan usta; “Bir bakımıcının bugün fabrika müdürü olması biz bakımıcıları ayrıca sevindirdi” diyor.

Medeniyetler inşa eden kutsal madde

Tuzla geçen 60 yıl

1955 yılında Cargill Mavna İş Birimi Başkan Vekili Ray King, dönüş yükü olarak bir mavna dolusu Louisiana kaya tuzu satın almaya karar verdi. Bu ilk yükü satmak bir yıl sürse de Cargill'in Tuz İş Birimi bu kararla birlikte başlamış oldu.

Richard Fowler'ın Tuzlu Kahve öyküsünü duymuşsunuzdur. Hani şu, partide beğendiği kıızı kaybetmemek ve dikkatini çekmek için kahvesine tuz isteyen ve bunun nedenini bir beyaz yalanla süsleyen delikanlının hikâyesi. 40 yıl sürecek mutlu bir evliliğin başlangıcı olmuştur 'tuzlu kahve' yalanı... Ancak bunun gerçek olduğu durumlar da yok değil. Tıpkı adetlerimizde olduğu gibi... Bugün halen çeşitli yörelerimizde devam eden bir gelenektir, damada tuzlu kahve ikram etmek.

Tuzla ilgili kültürümüze yerleşmiş başka adetler de bulunmakta. Artık hiçbir yerde rastlamasak da istenmeyen bir misafir geldiğinde ayakba-bısının içine tuz konunca kalkıp gideceğine inanılırdı bir zamanlar.

Ama çevremizdeki hemen herkesin tuzla ilgili bir inancı vardır muhakkak; nazar değdiğine inandığımız kişinin başında dua eşliğinde 3 ya da 7 kez tuz çevirerek, nazardan korunduğuna inandığımız gibi. Örneğin; hamile kadının başının üzerinden tuz dökerek başını ya da ağzını kaşması durumunda kıızı, burnunu ya da dizini kaşması durumunda ise oğlunun olacağını düşünürüz. Ya da düğün sonrası kayınvalide, kapıda durup gelinine avucuna koyduğu tuzu yalatr. Böylece gelin kaynanasına itaatkâr olacak, aileye ise huzur ve ağız tatlılığı gelecektir.

Tuz ve tuzdan türetilen deyim ve söyleyişler de dilimize yerleşmiştir: Tuz biber ekme, tuzla buz etmek, tuzlayayım da kokma, tuzluya mal olmak, tuzu kuru deyişleri ilk aklımıza gelenlerden.

İnsanlığın tuzlu tarihi

Sadece bizde değil, tuzun dünya tarihinde de uzun ve etkileyici bir rolü var. Medeniyetin doğuşundan beri tuz insanlığın ekonomik, dini, sosyal

ve politik gelişiminde kilit rol oynadı. Dünyanın her yerinde tuz; inançların, folklorun ve savaşın içinde oldu, hatta para birimi olarak kullanıldı.

Medeniyetler inşa eden bu "kutsal maddeyi" elde etmek için akıl almaz yollar denendi, hatta savaşlar bile yapıldı. Amerikalı gazeteci ve yazar Mark Kurlansky'nin 2002 yılında yayınladığı ve 2003'te "Tuz-İnsanlığın Tuzlu Tarihi" adıyla Türkçe'ye çevrilen kitap, tarih boyunca insanoğlunu peşinden koşturan tuzun hikâyesini anlatır. Kitapta, hiçbir canlı türünün onsuz yaşayamayacağı, "bir asidin bazla tepkimesinden doğan" tuzun, insanlık tarihindeki yeri dile getiriliyor. Kitaba göre, insanın yediği bilinen "tek kaya türü" olan tuzun, günümüzde ilaç üretiminden, buz tutan yolların trafiğe açılmasına, suyun yumuşatılmasından sabun üretimine kadar 14 bin çeşit kullanım alanı bulunuyor.

Büyük medeniyetler tuzla inşa edildi

Tuz, değerli ve taşınabilir bir emtia olarak tarih boyunca ekonomilerin de temel taşı oldu. Araştırmacı M. R. Bloch, doğal yüzey tuz yatakları çöl sınırlarında bulunduğu için medeniyetin buralarda başladığı varsayımında bulunuyor. Bloch aynı zamanda ilk savaşın, Ürdün Nehri'ndeki antik Essalt şehri yakınlarında, şehrin değerli tuz stokları için yapılmış olabileceğine inanıyor. M.Ö. 2200'de Çin imparatoru Hsia Yu, bilinen ilk vergilerden birini koymuş ve tuzu vergilendirmişti. Marco Polo, Tibet'te küçük tuz keklerinin Grand Khan resimleriyle birlikte basıldığını ve sikke olarak kullanıldığını yazar. Tuz, Etiyopya'nın Danakil Ovalarındaki göçebeler arasında halen para olarak kullanılmaya devam etmektedir.

Yunan köle tüccarları ise köleler için tuzları takas etmiş, birinin "tuzuna değmediği" deyişini ortaya çıkarmıştı. Bir dönem Romalı lejyonerlere



Tuzun dünya tarihinde uzun ve etkileyici bir rolü var. Medeniyetin doğuşundan beri tuz insanlığın ekonomik, dini, sosyal ve politik gelişiminde kilit rol oynadı. Dünyanın her yerinde tuz; inançların, folklorun ve savaşın içinde oldu, hatta para birimi olarak kullanıldı.

Bugün Cargill Tuz, 5 ana pazar segmenti için tuz üretmekte, paketlemekte ve nakliyesini gerçekleştirmekte. Bu 5 pazar; tarım, gıda, su işleme, endüstriyel ve paketlenmiş buz kontrolü segmentlerini kapsıyor.



Cargill günümüzde 1.000'in üzerinde farklı tuz ürünü üretiyor ve yaklaşık 14 milyon ton tuz kapasitesi ile dünyanın önde gelen tuz üreticileri ve pazarlamacıları arasında yer alıyor.



Tuzun yapısındaki sodyum; insan vücudunun üretmediği, çok önemli bir besin ögesi. Ama her şeyde olduğu gibi tuz da kararınca tüketilmeli. Cargill, düşük sodyumlu seçenekler sunan geniş ve kusursuz bir ürün yelpazesine sahip.

ödemenin tuz olarak yapıldığı ve İngilizcede maaş, aylık, ücret anlamına gelen Latince kökenli salarium, salary kelimelerinin buradan kaynaklandığı kayıtlarda yer alır. Yine Roma İmparatorluğunda 60'dan fazla tuzla belirlenmiştir. Romalılarda tuz, bir anlaşmanın bağlandığını simgelediğinden ziyafet sofrasında bulunmayı, düşmanca bir eylem olarak yorumlanmaktaydı.

12. Yüzyıl Timbuktu'sundaki (Sahra Çölü yolu) tüccarlar ise tuza kitaplar ve altın kadar değer biçmiştir. Anjou'lu Carlo (Charles of Anjou) Fransa'da Napoli Krallığı'nın fethini finanse etmek için bir tuz vergisi olan "gabelle" vergisini toplamaya başlamıştı. Gabelleye yönelik öfkelelerin Fransız Devrimi'ne giden süreçte etkili olduğu söylenir. Devrimler vergiyi ortadan kaldırsa da 14. Louis devrildikten kısa bir süre sonra Fransa Cumhuriyeti gabelle vergisini 19. Yüzyılın başlarında tekrar toplamaya başladı ve ancak 1946 yılında kanun kitaplarından kaldırdığı biliniyor.

İngiltere de yüksek tuz vergileri koymuş ve bu da beyaz kristal için canlı bir karaborsaya yol açmıştır. 1785'te Dundonald kontu İngiltere'de her yıl 10.000 insanın tuz kaçakçılığından tutuklandığını yazmıştı. 1930 yılında İngiliz kanununu protesto ederken, Arap Denizi'nden Hindistan'daki fakirlere tuz getirmek için Mahatma Gandhi önderliğinde 320 kilometrelik bir yürüyüş yapıldı.

Ülkenin birçok yerinde faaliyet gösteren tuzlar da Osmanlı hazinesinin önemli kalemlerinden biriydi. Tuz, devlet için önemli gelir kalemlerinden biri ve Suriye ile İzmir limanlarından Avrupa'ya ihraç edilmekteydi. Tuzların öneminden

dolayı tuzcuların bazı vergilerden muaf tutuldukları da kayıtlarda yer almaktadır.

Cargill Tuz: Tuzla geçen 60 yıl

Cargill tuz satmaya dönüş yükü mavnası olarak başladı. Şirket, 1940'ların sonlarında Mississippi Nehri boyunca hububat taşımaya başlamıştı, ancak dönüş yolculuğu için kargo bulmak zor bir işti. 1955 yılında Cargill'in Mavna İş Birimi Başkan Vekili Ray King, dönüş yükü olarak bir mavnaya dolusu Louisiana kaya tuzu satın almaya karar verdi. Bu ilk yükü satmak neredeyse bir yıl sürse de, Cargill'in tuz iş birimi bu şekilde başlamış oldu.

Dönüş yükü olan tuz işi istikrarlı bir şekilde büyüdü ve 1960 yılında Cargill yönetimi kaya tuzunun firmaya uygun olduğuna ikna olarak bir tuz üreticisi aramaya başladı. Cargill, Belle Isle'nin Louisiana'daki mineral haklarını aldı ve kaya tuzu madeni inşaatına başladı. İlk Belle Isle kaya tuzu mavnası, Aralık 1962'de yüklendi.

İş hızlı bir şekilde büyüdü ve Cargill yıllar geçtikçe Kansas, New York, Louisiana, Kaliforniya, Oklahoma ve Avustralya'da birtakım tuz üretim tesisleri aldı (Kaya tuzu madenleri, suyu uçurulmuş tuz tesisleri ve solar tuz operasyonları).

1995 yılında şirket, Venezuela'da ortak teşebbüs şeklinde solar bir tuz tesisi kurdu. Cargill Tuz, 1997'de Akzo Nobel Tuz A.Ş.'nin Kuzey Amerika varlıklarını alınca iki katı büyüklüğe çıktı.

Bugün Cargill Tuz, 5 ana pazar segmenti için tuz üretmekte, paketlemekte ve nakliyesini ger-

çekleştirmekte. Bu 5 pazar; tarım, gıda, su işleme, endüstriyel ve paketlenmiş buz kontrolü segmentlerini kapsıyor.

Cargill günümüzde 1.000'in üzerinde farklı tuz ürünü üretiyor ve Diamond Crystal® markalı evsel tüketici gıda ve su yumuşatma tuz ürünleri ile Champions Choice® markalı tarımsal tuzlar dâhil olmak üzere ulusal ve bölgesel markaları pazarlıyor. Yaklaşık 14 milyon ton tuz kapasitesi ile Cargill dünyanın önde gelen tuz üreticileri ve pazarlamacıları arasında yer alıyor.

Dünya çapında talep %2,5 artacak

Dünya çapında tuz talebinin 2013 yılında %2,5 artışla 305 milyon metrik tona, 2015 yılına kadar da 327 milyon tona ulaşması bekleniyor. Gelişmekte olan ülkelerde artan tuz talebinin, gelişmiş ekonomilerin tuz pazarındaki daralmadan daha fazla olacağı tahmin ediliyor. Çin 2008'de dünya çapında tuz talebinin yaklaşık dörtte birini oluşturdu ve ülke 2008-2013 yılları arasında en hızlı büyüyen ulusal pazar konumuna ulaştı. Yurt içi tuz üretim, talebi karşılayamayacağından Çin'in en hızlı büyüyen tuz ithalatçısı olacağı

öngörülmüyor. Büyümekte olan Hindistan, Ukrayna gibi ekonomilerin de tuz talebinin 2013 ve takip eden yıllarda hızla büyüyeceği de tahminler arasında.

1975 yılında 162 milyon ton olan dünya tuz üretimi ise 2011 yılı verilerine göre 290 milyon ton civarında. Üretim sıralamasında ABD, Çin ve Hindistan ilk sıraları paylaşıyor. Türkiye, yıllar itibarıyla 2,2 ile 3 milyon ton arasındaki tuz üretimi ile dünyanın ilk 20 ülkesi arasında yer alsa da üretimdeki payı yüzde 1 civarında.

Tuz ve sağlık

Tuzun yapısındaki sodyum; vücudun üretmediği, çok önemli bir besin ögesi. Ama her şeyde olduğu gibi tuz da kararınca tüketilmeli. Fazla tuz tüketiminin birçok hastalıkla ilişkilendirilmesi, gıdalarda sodyum düzeyinin düşürülmesini gerekli kılıyor. Cargill, düşük sodyumlu seçenekler sunan geniş ve kusursuz bir ürün yelpazesine sahip. Gıda işleme uygulamaları için tasarlanmış olan SaltWise™ sistemi, gıda üreticilerinin lezzetten ödün vermeden sodyum düzeyini %25-50 oranında azaltmalarına yardımcı oluyor.



Kaya tuzu, önemli tuz kaynaklarından biri olup, içerdiği safsızlıklara bağlı olarak saydam veya fotoğraftaki gibi kahverengi olabiliyor.

Cargill Tuz

Eksiksiz ürün yelpazesi, eşsiz kalite

Cargill Tuz, Amerika Birleşik Devletleri ve Latin Amerika'da 20'den fazla noktada yaklaşık 1.300 çalışanı ile 5 ana pazar segmenti için tuz üretiyor, paketliyor ve nakliyesini gerçekleştiriyor. Bu 5 ana pazar; tarım, gıda, su işleme, endüstriyel ve paketlenmiş buz kontrolü segmentlerini kapsıyor.

Genel Endüstriyel Tuzlar

Tuzun 14.000 kullanım alanından çoğu tahmin etmediğiniz yerlerde. Tuz kumaştaki boyayı ayarlar ve cam, polyester ve plastik üretimi için kullanılır.

Diamond Crystal® Su Yumuşatma Tuzları

Tablet, solar veya kaza tuzu; tüm tuz ihtiyaçları, güvenilir Diamond Crystal® markası altında bulunmaktadır.

Petrol Sahası Tuzları

İş sondaj yapmaya geldiğinde Cargill her zaman Driller's Choice® tuzları ile harekete hazırdır.

Diamond Crystal® Perakende Gıda Tuzları

Diamond Crystal® tuzu, taze gıdadaki en iyi özellikleri ortaya çıkaran saf, doğal tadıyla bilinmektedir.

Farmasötik Tuz

ABD Farmakope (İlaçlar Kitabı) standartlarına, ve diyaliz ile enjeksiyon için tuz çözeltilerinin hazırlanması dahil olmak üzere çeşitli farmasötik uygulamalara uygundur.

Diamond Crystal® Buz Çözücüler

Müşterileriniz buz çözücü sorduğunda onlara en iyi ürün ve hizmeti sağlayacağınıza güvenirlir.

Toz Giderici

Dust-Off® toz giderici 25 yıldan fazladır uygun maliyetli toz kontrolü ve yol yüzeyi bakımı için madenciler, ağaç kesiciler, çiftçiler ve belediyeler tarafından kullanılmaktadır.

Champions Choice® Tarımsal Tuzlar

Kendini kanıtlamış bir pazar lideri olan Champions Choice®; yem, katkı maddeleri veya özel ürün tuz dahil olmak üzere tüm tarımsal tuz ihtiyaçlarınızı tek bir marka altında bulundurmaktadır.



Yüzüncü Yıla On Kala

Bizi neler bekliyor?

2023 yılında 40 milyar dolar ihracatla dünyanın ilk 10 gıda ve içecek ihracatçısı ülkesi arasında yer almak için ne yapmalıyız?

Konu, Cargill Gıda Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat

Tarakçıoğlu'nun da konuşmacı

olarak katıldığı TGDF Gıda Kongresi

2013'te tüm yönleriyle ele alındı.



Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) tarafından 12-14 Kasım 2013 tarihleri arasında gerçekleştirilen TGDF Gıda Kongresi 2013, gıda ve içecek sektörünü Antalya'da buluşturdu. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, Sağlık Bakan Yardımcısı Ağah Kafkas ve TGDF Başkanı Şemsi Kopuz'un açılış konuşmalarıyla başlayan kongrede, iki gün boyunca düzenlenen panel ve oturumlarda gıda ve içecek sanayinin 2023 vizyonu hedefine ulaşması için bugünden neler yapılması gerektiği tartışıldı.

"Yüzüncü Yıla On Kala" temalı kongrede ayrıca, sektörün 2023 Vizyonu'nun çerçevesini oluşturan "TGDF 2023 Bildirgesi" de kamuoyu ile paylaşıldı. Bildirge, gıda ve içecek sanayisinin; Türkiye'nin 2023 Vizyonu'nu desteklemek, Cumhuriyetimizin yüzüncü yılında dünya gıda ihracatında ilk 10 ülke arasında yer almak ve bireylerin kesintisiz güvenli gıdaya erişimini devam ettirmek amacıyla aksiyon alınan alanlardaki taahhüdünü ortaya koyuyor.

TGDF 2023 Bildirgesi, Cargill Gıda Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu'nun da konuşmacı olarak yer aldığı "Gıda ve İçecek

Sanayi 2023 Vizyonu" başlıklı oturumda sunuldu. Kongrede, 2023 vizyonu açısından gıda ve içecek sanayinin aynı noktada bulunduğunu görmekten duyduğu memnuniyeti ifade eden Tarakçıoğlu, hedefe ulaşmak için yapılması gerekenler konusunda önerilerini katılımcılarla paylaştı.

"Rekabetçi olmak için eksiklerimizi gidermeliyiz"

Murat Tarakçıoğlu konuşmasında, sektörün rekabetçi bir yapıya kavuşması için mevzuat, girdi maliyetleri, lojistik ve kayıt dışı olmak üzere dört önemli başlıktaki eksiklerin giderilmesi gerektiğine işaret etti.

"Lojistik konusunu en büyük handikap olarak görüyorum. Bu konuda bazı teşvik edici uygulamalar geliştirilebilir mi, bunu ciddi anlamda düşünmemiz lazım" diyen Tarakçıoğlu; en büyük sorunlardan biri olan kayıt dışının ise kayıt içine bakılarak bulunmaya çalışıldığını, bu konuya piyasa gözüyle bakılması ve daha fazla irade gösterilmesi gerektiğini kaydetti.

2023'e yol alırken hazırlanan mevzuatların, tüm paydaşların hayatını kolaylaştırıcı şekilde

olması gerektiğine de değinen Tarakçıoğlu, "Kanunlar uygulanabilir olmalı, bunun yanında sanayiye ağır cezalar çözüm aracı olarak görülmemeli. Bu noktada, rekabetçilik açısından eksiklerimizi kapatmamız gerekiyor" dedi.

TGDF Başkan Vekili Rint Akyüz moderatörlüğünde gerçekleşen oturumda, Cargill Gıda Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu'nun yanı sıra, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Üyesi ve İcra Başkanı Mehmet Aktaş, Barilla Türkiye Ortadoğu ve Afrika Bölge Direktörü Güneş Karababa ve Anadolu Efes Kurumsal İlişkiler ve Regülasyon Grup Direktörü Saltuk Ertop da görüşlerini paylaştı.

Mehmet Aktaş, 2023 hedefine giderken hangi alanlara yatırım yapılacağına iyi belirlenmesi gerektiğini vurguladığı konuşmasında, KOBİ'lere de dikkat çekerken, Saltuk Ertop, "Hedef 2023 ama ötesi de var" diyerek hazırlıkların buna göre planlanması gerektiğine işaret etti.

40 milyar dolar hedefinin, ortalama %2 büyüyen global ekonomi düşünüldüğünde oldukça zorlu bir hedef olduğunu ifade eden Güneş Karababa ise markalaşma, verimlilik artışının sağlan-



ması ve ihracat stratejileriyle bunun gerçekleştirilebilmesinin mümkün görüldüğünü belirtti.

Cargill'den geniş katılım

Gıda ve içecek sektörünün tüm paydaşlarını bir araya getiren kongreye, Cargill Gıda Türkiye üst düzey katılım sağladı. Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu ile birlikte kongreyi Murahhas Aza ve Kurumsal İlişkiler Direktörü Mustafa Saynataç, Kurumsal İletişim Müdürü Bige Mercan, Kalite Müdürü Deniz Özkan, Teknoloji Müdürü Aysin Aksoy, Satınalma Müdürü Alkan Yüksel ve Orhangazi Mısır İşleme Tesisi Sorumlu Müdürü Cenani Celebi de ilgiyle takip etti.

Kalite Müdürü Deniz Özkan kongreyle ilgili değerlendirmesinde; "Türkiye'nin en büyük ve önemli sanayilerinden biri olan gıda ve içecek sanayinin sesini duyurabilmesi açısından kongre

Kongreyi yakından takip eden Orhangazi basın temsilcileri, Cargill Gıda Türkiye yöneticileriyle de bir araya geldiler. **Soldan sağa:** Muharrem Değirmen- Güncel Gazetesi, Murat Tarakçıoğlu, İrfan Aydın- 3.Göz Gazetesi, Cenani Celebi, Muharrem Yolcu-Yeni Lider Gazetesi, Bülent Turantekin-YeniGün Gazetesi. Fotoğraf karesinde yer alamayan Orhangazi Egemen Gazetesi'nden Serkan Özkul'da kongredeydi.

büyük önem taşıyordu; sektörün verdiği mesajlar açıktı. Şimdi bu mesajlara göre gereken aksiyonları hızlıca alma zamanı" şeklinde konuştu.

Kongreyi ulusal basının yanı sıra yerel basında ilgiyle takip etti. Orhangazi basınından Muharrem Değirmen, Bülent Turantekin, İrfan Aydın, Muharrem Yolcu ve Serkan Özkul, hem gıda ve içecek sektörünün bu dev etkinliğini yakından izlediler hem de Cargill Gıda Türkiye yöneticileriyle bir araya gelerek sektörün son yıllardaki gelişimi üzerine bilgi aldılar.

6 yılda ikinci kez

ABD'nin en prestijli çevre ödülü Cargill'in

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

Cargill, ticari başarı elde etmiş ilk biyolojik bazlı poliollerden olan ve poliüretan köpük yastıklamada kullanılan BiOH™ markalı çevreci ürününün 2007 yılında ABD'de Başkanlık Yeşil Kimya Ödülü kazanmasının ardından bu yıl ikinci kez aynı ödüle layık görüldü.

Cargill ödülü, doğal esterlerden ürettiği Envirotemp™ FR3™ transformatör yağının geliştirilmesindeki yenilikçi çalışmaları nedeniyle aldı.

Kimyasalların tasarım, üretim ve kullanım aşamalarına yeşil kimya prensiplerini dâhil eden yeni teknolojilerin geliştirilmesini teşvik eden bu prestijli ödüller, her yıl beş farklı alanda sahiplerini bulmakta. Cargill, "Daha Yeşil Kimyasalların Tasarlanması" alanında ödül kazandı.

Envirotemp™ FR3™ transformatör yağı, yüksek voltajlı elektrik transformatörlerinde soğutucu ve yalıtkan madde olarak kullanılan soya yağı bazlı bir ürün. Geçtiğimiz 30 yıl boyunca madeni yağlar, transformatörlerde ağırlıklı olarak kullanılan yalıtkan maddeler oldular. Ancak bu yağlar yanıcı ve çevresel anlamda zararlı etkileri olabilmekte.

FR3 yağı, madeni yağlara göre çok daha az yanıcı, biyolojik olarak kolaylıkla ayrışmakta, karbon açısından nötr, toprak ve su için toksik ya

da zararlı değil(*) ve madeni yağlara göre çok daha üstün bir performans göstermekte. FR3 yağı, madeni yağa göre çok daha yüksek sıcaklıklara dayanabiliyor. Bu, üreticilerin FR3'le doldurulacak transformatörleri %15-20 oranında daha küçük tasarlayabileceği, %20'ye kadar aşırı yüklenme kapasitesi sunabilecekleri anlamına geliyor. Dahası, FR3 yağı transformatörün yalıtkan kâğıdını gerçek anlamda koruyarak ömrünü madeni yağ kullanılan transformatörlere göre 5-8 kat arasında arttırıyor.

FR3 yağının farklı performans ve çevresel avantajları, EPA ve Underwriters Laboratuvarı'nı da içeren birçok kurum ve kuruluş tarafından onaylandı ancak Başkanlık Yeşil Kimya Yarışması Ödülü'nü almak bu konuda bir üst seviye oldu.

EPA, şimdiye kadar ödül almış 88 kazanan tarafından geliştirilen yenilikler sayesinde, her yıl 75 km uzunluğunda yük vagonunu dolduracak kadar (375 milyon kg) kimyasal ve solvent üretilmesinin engellediğini ve 820 bin kişinin kullanımına karşılık gelen 102 milyar litre suyun tasarruf edildiğini tahmin ediyor. FR3 yağının geliştiren ekipte bulunan, Cargill'in uzman kimyagerlerinden Kevin Rapp, sıfırdan yeni bir ürün geliştirmenin ve bu ürünle pazarda kabul görmeyi başlama tatmin edici bir iş olduğunu söylüyor. Ancak EPA ödülünü almak ve bu ödülün temsil



"Yaptığımız işin dünyayı daha iyi bir yer haline getirdiğini bilmek... İşte bu benim için her şeyin üzerinde."

Kevin Rapp

Cargill Kıdemli Kimyageri



İnovasyon

Dipnot: (*) BEES® 4.0 yaşam döngüsü analizine göre. BEES (Building for Environmental and Economic Sustainability - Çevresel ve Ekonomik Sürdürülebilirlik için Yapılanma) yapı malzemeleri ve kimyasallarının çevresel ve ekonomik etkilerini ISO 14040 serisi standartlara göre değerlendirmek üzere Amerikan Ulusal Standartlar ve Teknoloji Enstitüsü (NITS) tarafından geliştirilmiş bir programdır.



Envirotemp™ FR3™ yağının, mineral yağlar ve diğer dielektrik soğutuculardan üstün özellikleri var. Yenilenebilir ham maddelerden elde edilmesi nedeniyle diğer dielektrik yağ seçeneklerinden farklı olarak daha düşük karbon ayak izine sahip.

Mert Özerdem

ettiklerini bilmek onun için çok daha fazla anlam taşıyor. Rapp; "Yaptığımız işin dünyayı daha iyi bir yer haline getirdiğini bilmek... İşte bu benim için her şeyin üzerinde" diyor.

FR3™ oyunu değiştiriyor

Cargill Endüstriyel Özel Ürünleri'nin (Cargill Industrial Specialties - CIS) biyo-bazlı transformatör soğutucusuna olan talep tüm dünyada artıyor. Envirotemp™ FR3™ isimli soya fasulyesi esaslı yağ, aslen petrol bazlı sıvılara göre daha güvenli ve çevre dostu bir alternatif olarak görülüyor. Ancak FR3™'e asıl ilgi, potansiyel alıcıların performansı ve maliyet faydalarını anlamaya başladığında arttı.

"FR3™ transformatör yağına karşı giderek artan bir ilgi var" diyen CIS Global Genel Müdürü Dave Roesser, şöyle konuşuyor: "İster elektrik şebekesini genişletmekte olan ülkeler isterse eskiyen güç sistemlerindeki parçaları değiştirme durumunda olan ülkeler olsun daha verimli, daha az maliyetli sistemler herkes tarafından istenmekte. FR3™ yağı, onlara istediklerini verebilecek bir 'oyun-değiştirici'dir."

Basitçe ifade etmek gerekirse, transformatörler dağıtım öncesinde voltajı arttırıp amperajı düşürmekte ve aktarımı daha verimli hale getirmekte; daha sonra da elektrik kullanıcılarına ulaştırılırken bu işlemi tersine çevirmektedirler. Bu işlem sırasında yüksek miktarda fazla ısı oluşuyor ve sıvı bir soğutucu gereksinimi ortaya çıkıyor. Küresel olarak yılda yaklaşık olarak 500 mil-

yon galon transformatör yağı gerekiyor. Geleneksel soğutucu olarak mineral yağı tercih edilmekteydi, ancak Dave Roesser'e göre git gide daha çok müşteri Cargill'in FR3™ yağını kullanmaya başlamakta.

FR3™ yağının avantajlarından ilki, mineral yağlara kıyasla çok daha yüksek ısılarda çalışabilmesi ve daha uzun süre dayanan transformatörler sağlamasıdır. Bu, üreticilerin mineral yağı kullanılan büyük transformatörlerin sağladığı verimi sağlayan %15-20 arası daha küçük transformatörler tasarlayabileceği anlamına geliyor. Küçük transformatörler ise bakır, alüminyum, çelik ve soğutucudan tasarruf etmek anlamına geliyor.

FR3™ yağının performans faydalarından biri de yüksek sıcaklıklara toleranslı olmasından dolayı minimum seviyede yangın tehlikesidir. Ayrıca petrol bazlı bir yağ yerine bitkisel yağın kullanılmasının çevresel avantajları var.

Üstün avantajları nedeniyle FR3™, bu yıl küresel pazardaki payını iki kat arttırdı.

2013 Başkanlık Yeşil Kimya Ödülü için, "Bu bizim için de çok heyecan verici bir an!" diyen Cargill Endüstriyel (CIS) Türkiye Operasyonlar Müdürü Mert Özerdem, önümüzdeki yıllarda FR3™ transformatör yağının pazarda çok daha hızlı büyüme göstereceği yorumunu yapıyor. Brezilya, Avrupa ve bazı diğer bölgelerde yıllık 5 katına kadar artışlar söz konusu. Talebi karşılamak için Meksika'daki üretim kapasitesinin genişletil-

irken, küresel dağıtım ağının da büyütülmeye devam ettiğini kaydeden Mert Özerdem, Cargill'e ödülü getiren çevreci ürünü Envirotemp™ FR3™ hakkında şu bilgileri paylaşıyor:

"Maliyet ve performans verimliliği sunuyor"

"Envirotemp™ FR3™ yağının, mineral yağlar ve diğer dielektrik soğutuculardan üstün özellikleri var. Yenilenebilir ham maddelerden elde edilmesi nedeniyle diğer dielektrik yağ seçeneklerinden farklı olarak daha düşük karbon ayak izine sahip. Günümüzde dünya çapında 500 binden fazla dağıtım ve güç transformatörlerinde kullanılıyor. FR3™ kuruluşlara ve onların OEM ortaklarına büyük oranda maliyet tasarrufu ve verimlilik imkânı sağlıyor.

Öte yandan FR3™, mineral yağların tutuşma noktasının iki katından daha fazla olan 360°C tutuşma noktasına sahip. Bu da restoranlar, alış-

veriş merkezleri ve kentsel topluluklar gibi yoğun nüfuslu bölgelerdeki transformatörlerin yangın güvenliğini büyük ölçüde artırıyor. FR3™ yağı, Underwriters Laboratories (Sigortacılar Laboratuvarı) ve FM Global tarafından daha az yanma özelliğine sahip yanıcı madde ve K Sınıfı sıvı olarak sınıflandırıldı.

"Yüzde 100 yenilenebilir bitkisel yağ"

"Cargill'in bu üstün özellikli yağı sadece güvenilir performans ve yüksek yangın güvenliği değil aynı zamanda tesislere, çevreyi korumalarına yardımcı olmak için mükemmel bir seçenek sunuyor. %100 yenilenebilir bitkisel yağlardan elde edilen FR3™, petrol, halojen, silikon ya da sülfür içermiyor. Düşük karbon ayak izine sahip ve mineral yağlardan 56 kat daha az karbon emisyonu var.

Doğasında var olan çevresel faydaları dikkate alındığında FR3™ yağı, temiz su yolları civarında, yoğun nüfuslu alanlarda, parklar veya diğer toplumsal açık alanlar gibi yerlerde düşük maliyetli, uygun ve sürdürülebilir performans için ideal bir seçenek oluşturuyor."

Türk üreticilerin ihracat potansiyeli artacak

Ödül alan FR3™ ürünü Türkiye pazarına sunmaya başladıklarını ifade eden Cargill Endüstriyel Türkiye Satış Pazarlama Müdürü Ramadan Küçük ise ürünün yerli trafo üreticilerinin ihracat potansiyelini artıracaklarını kaydediyor ve ekliyor: "Trafo üreticilerine ve elektrik dağıtım firmalarına tanıtımlarımız devam ediyor. Hedefimiz kısa süre içerisinde bu ürünlerin Türk trafo üreticilerine satışına başlamak. Hâlihazırda Türkiye'de üretim yapan yabancı trafo firmaları, bu ürünü kullanmaktalar. FR3™ ile üretilen trafolar şu an için daha çok ihracat pazarlarına sunuluyor. Hedefimiz Türkiye'de kullanılan trafolarda da çevresel avantajlar sağlayan bitkisel FR3™ trafo yağlarının kullanılmasını teşvik etmek olacak. Ürün hem çevreci hem de insan sağlığı için güvenli. En önemlisi Türkiye'deki yerli trafo üreticilerinin ihracat potansiyelini artıracak."



FR3™ ile üretilen trafolar şu an için daha çok ihracat pazarlarına sunuluyor. Bizim hedefimiz Türkiye'de kullanılan trafolarda da çevresel avantajlar sağlayan bitkisel FR3™ trafo yağlarının kullanılmasını teşvik etmek olacak.

Ramadan Küçük

İnovasyon

Günümüzde dünya çapında 500 binden fazla dağıtım ve güç transformatörlerinde kullanılıyor. FR3™ kuruluşlara ve onların OEM ortaklarına büyük oranda maliyet tasarrufu ve verimlilik imkânı sağlıyor.



Yeni yılda çikolatalı ürün planlarınızı rafa kaldırmayın.

Cargill'den çikolataya yeni yatırım

Cargill Kakao & Çikolata, Belçika Mouscron'daki çikolata üretim tesisinin kapasitesini iki katına çıkarmak için 48 milyon dolarlık yatırım yapıyor.

Cargill Kakao & Çikolata, Mouscron'daki Belçika çikolata üretim tesisine yaptığı 48 milyon dolarlık yatırımla yeni bir adım attı. Tesisin kapasitesini önümüzdeki 2 yıl içinde iki katına çıkacak olan yeni yatırım ile Cargill, Avrupalı müşterilerinin şekerleme, unlu mamuller, süt ürünleri ve butik uygulamalarındaki artan çikolata talebini karşılamayı hedefliyor.

Cargill Kakao & Çikolata, müşterilerine, sipariş üzerine hazırlanan reçeteler ve sürdürülebilir



Cargill Kakao & Çikolata Genel Müdürü Jos de Loor, hem sıvı bitter ve sütlü çikolata hem de katı damla ve parça çikolata üretim kapasitesini arttıracak olan yatırımın 2014 yılında faaliyete geçeceğini kaydetti.

kaynaklı çikolatalar da dahil olmak üzere çok çeşitli Belçika çikolataları sağlıyor. Bu yatırım hem sıvı bitter ve sütlü çikolata hem de katı damla ve parça çikolata üretim kapasitesini arttıracak. Yeni tesis, kakao yağı gibi hammaddeleri ise Cargill'in Hollanda ve Fransa'daki entegre kakao işleme tesislerinden sağlayacak.

Cargill'in Belçika'daki kakao ve çikolata tesisleri, şirketin Batı Avrupa, Afrika, Brezilya, Kanada ve ABD'deki geniş kakao ve çikolata ağının bir parçası olarak hizmet veriyor.

Cargill, kakao işindeki 50 yılı geçkin tecrübesiyle, dünyanın her yerindeki çikolata, şekerleme ve gıda endüstrisindeki müşterilerine kaliteli kakao ve çikolata ürünleri sağlıyor.

Cargill Kakao & Çikolata Genel Müdürü Jos de Loor, yeni yatırım için; "Gıda bileşenlerindeki uzmanlığımızın yanında Mouscron'daki teknoloji harikası tesisimizin genişletilmesi, kakao ve çikolata sektöründeki büyüme stratejimizi destekleyecek" dedi.

Yeni ürün hatlarının 2014 yazında faaliyete geçeceğini kaydeden Jos de Loor, aynı zamanda önümüzdeki 2 yıl boyunca 40 yeni iş pozisyonu ortaya çıkaracağını da sözlerine ekledi.

"Belçika çikolatası ihtiyacına cevap verecek."

Cargill Kakao & Çikolata Ürün Müdürü Cenk Erkan ise tüm dünyada çikolata ve kakaolu ürünlere olan talebin artmaya devam ettiğini, Belçika fabrikasındaki kapasite artışının özellikle Avrupa'da artan Belçika çikolatası ihtiyacına cevap vereceğini kaydetti.

Avrupa ve gelişmiş pazarlarda yavaş ama hacimli olarak büyüyen pazarın, çikolatayla yeni yeni tanışan Çin ve Uzak Doğu'da hızla geliştiğini, Türkiye çikolata pazarının ise bu pazarlardan çok daha dinamik olduğunu kaydeden Erkan şöyle konuştu:

"Dünyada çikolata talebi yıldan yıla büyük bir ivme ile büyüyor. Tüketicinin güvenini kaliteli ürünleri ile kazanmış olan üreticiler son yıllarda yeterli miktarda yüksek kaliteli kakao ve çikolata bulmakta zorlanıyorlar. Yeni ve farklı ürünlerin yanı sıra sürekli şekilde kaliteli ürün bulunabilirliği sektör için çok büyük önem taşıyor. Belçika fabrikamızdaki kapasite artırımını bu sebeple yaptık. İlave kapasite, Avrupa pazarlarının yanı sıra Türkiye'deki yüksek kaliteli Belçika çikolatası talep eden müşterilerimizin de artan ihtiyaçlarına cevap verecek."



Gündem

"Fiyat artışı engellenecek."

"Cargill sürekli artan kakao ürün taleplerini karşılamak için durmaksızın yatırım yapıyor. Belçika'dan önce 2012 yılında Avrupa'nın en büyük kakao tesislerinden biri olan Hollanda'daki kakao tozu fabrikamızın kapasitesi yüzde 50 oranında artırılmıştı. 2014 ortalarında ise Endonezya'da açılacak yeni kakao üretim tesisimiz ile Asya pazarının artan taleplerine cevap vermeyi umuyoruz. Cargill'in yeni yatırımları, piyasaya ilave ürün sağlayarak arz eksikliğinden doğacak fiyat artışlarını engelleyecek."

"Web seminerlerimiz devam ediyor."

"2014 yılında da geçmiş yıllardaki gibi çikolata ve kakaolu ürünler pazarının büyümeye devam ettiğini ve yenilikçi pek çok ürünün piyasaya çıkacağını öngörüyoruz."

Türkiye'de de Avrupa'daki trendlere paralel olarak birçok yeni ürün raflardaki yerini alacak.

Her yıl Avrupa pazarlarındaki son trendleri internet üzerinden paylaştığımız kakao web seminerlerimiz (cocoa webinar), Avrupalı üreticilerin yanı sıra Türk üreticilerinden de çok büyük ilgi görüyor. Bu da ülkemizdeki üreticilerin dünya trendlerini çok yakından takip ettiğinin bir göstergesi. Bu yılın ilk web seminerini 22 Ocak'ta gerçekleştirdik ve ilgi oldukça fazlaydı."

Kakao çekirdeğinde arz sıkıntısı

Çikolata pazarındaki olumlu gelişmelere rağmen dünya kakao çekirdeği üretiminde aynı hızda büyüme görülüyor. Tarımsal ve ekonomik kısıtlamalar nedeniyle kakao çekirdeği üretiminin daha yavaş geliştiğini ifade eden Cenk Erkan, son iki yıldır toplam arz ve talep arasındaki açığın önümüzdeki yılların daha da zor geçeceğine işaret ettiğini kaydetti. Erkan, bu aşamada Cargill'in üzerine ciddi yatırımlar yaptığı UTZ gibi sürdürülebilirlik programlarının tüm kakao ve çikolata sektörü için öneminin bir kez daha ortaya çıktığını da sözlerine ekledi.



Cargill'in yeni yatırımları, piyasaya ilave ürün sağlayarak arz eksikliğinden doğacak fiyat artışlarını engelleyecek.

Cenk Erkan

Tasarımdan üretime

Yeni nesil karagenanlar

Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi, çiftliklerde yetiştirilmiş deniz yosunlarından üretilen rafine karagenanlardan oluşturduğu yeni ve eşsiz ürün portföyünü, kesintisiz tedarik güvencesi ve maliyet avantajlarıyla piyasaya sundu.



Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi, Türkiye, Orta Doğu ve Afrika Satış Müdürü Toygun Atlan; çiftliklerde yetiştirilmiş deniz yosunlarından üretilen rafine karagenanlardan oluşturulan yeni ürün gamı ile tedarik risklerini azalttıklarını, bunun yanında maliyet avantajı sağladıklarını kaydediyor.

Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi, jelleştirme ve kıvam arttırmanın yanı sıra yüksek performanslı, çiftliklerde yetiştirilmiş deniz yosunlarından elde ettiği yeni nesil rafine karagenanları piyasaya sundu.

“Müşterilerimizin çözüm ortağı olma taahhüdümüzü destekleyen bir yenilikle karşılarında olmanın heyecanını yaşıyoruz” diyor Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi, Türkiye, Orta Doğu ve Afrika Satış Müdürü Toygun Atlan; “Kültür yosunları ile yabancı yosunlardan elde edilen karagenan kıvamları genelde farklılıklar gösterebiliyor. Cargill yeni teknolojileri sayesinde bu farklılığı ortadan kaldırmayı başardı.” şeklinde konuşuyor.

Bazı karagenanların elde edildiği yabancı kırmızı deniz yosunu piyasasında son zamanlarda dalgalanmalar ve tedarik zorlukları yaşanıyor. Tedarikteki bu daralma, çevresel faktörlerin neden olduğu ham madde eksikliğinden etkilenen arz ile sürekli artan talebin dengesizliğinden kaynaklanıyor.

Cargill, çiftliklerde yetiştirilmiş deniz yosunlarından üretilen rafine karagenanlardan oluşturduğu yeni ürün gamı ile tedarik risklerini azaltıyor. Yabancı yosunların aksine, kültür deniz yosunları daha kontrollü ve güvenilir bir kaynak oluşturduğundan Cargill, öngörülebilir fiyatlarla müşterilerinin sürdürülebilir tedarik talebini karşılayabiliyor.

Türkiye, Orta Doğu ve Afrika pazarının rekabetçi ortamında müşterilerin en önemli ihtiyaçlarından birinin kesintisiz tedarik ve maliyet avantajı sunan hammaddeler olduğunu kaydeden Toygun Atlan; “Yeni nesil karagenanlarımız temelde bu iki amaca hizmet edecek. Kısalan tedarik süreleri ve mali kazanımlarla müşterimizin yüzünü güldürmeyi hedefliyoruz” diyor.

İşlevselliği geliştirilmiş yepyeni ürünler

Son zamanlarda Cargill tarafından geliştirilen yeni üretim teknolojileri, şirketin hem karagenanlar için alternatif ve daha güvenilir hammadde kaynakları kullanmasına hem de deniz yosunu özlerinin işlevselliğinin geliştirilmesine olanak sağladı.

Cargill, bu geliştirilmiş işlevselliğin avantajlarını müşterilerine sunulabilmek amacıyla süt ürünleri pazarında Satiage™ serisini oluşturan yeni bir karagenan ürün gamını piyasaya sürdü.

Soğuk doluyla üretilen kaşıklandabilir sütlü tatlılar için Satiage™ADF 130 serisi, sıcak doluyla üretilen kremamsı ve kalıplanabilir sütlü tatlılar için Satiage™ADG 200 serisi ve sütlü içeceklerde kullanılan Satiage™ABN 500 serisinin tamamı çiftlik yosunlarından üretiliyor. Bu ürünler düşük maliyetli, çok yönlü, kullanımı kolay olması gibi özellikleriyle öne çıkıyor. Ürünlere mükemmel ağız hissi, kremamsı yapı ve çarpıcı görünüm özellikleri katıyor.

Cargill'in şekerleme pazarı için geliştirdiği Satiage™PG serisi ise farklı kıvam seçenekleri sunarken aynı zamanda üretim sürecini hızlandırmaya yardımcı olan daha çabuk jelleşme ve kalıptan daha hızlı çıkarılmaya olanak sağlıyor.

Satiage™ karagenan serisinin, süt ürünleri ve şekerleme imalatçılarına üstün performans sağlayan çok yönlü, uygun fiyatlar öneren ve sürdürülebilir bir ürün serisi olduğunu açıklayan Cargill Kıvam Verici Çözümler Hidrokolloid ve Fonksiyonel Sistemler Direktörü Fabrice Bohin; yapılan çalışmalar konusunda şu bilgileri veriyor:

“Cargill, son kırk yıl içinde deniz yosunu için üstün işleme becerileri geliştirdi. Risk yönetimi



Güncel

Cargill, yeni nesil karagenanların geliştirilmiş işlevsellik avantajlarını müşterilerine sunulabilmek amacıyla süt ürünleri pazarında Satiage™ serisini oluşturan yeni bir karagenan ürün gamını piyasaya sürdü.

uzmanlığımız, özel araştırmalarımız, geliştirilmiş ve farklılaştırılmış ekstraksiyon teknolojileri için kalkınma planımız, müşterilerimizin benzersiz bir karagenan ürün serisine ulaşmasını ve bu seriyeye güvenmesini sağlıyor.”

Geniş tedarik ağı

Cargill, deniz yosunu sektöründe genellikle tedarikçilerle yapılan özel anlaşmalara olanak sağlayan uzun vadeli ilişkiler kurdu ve gerekli deniz yosunu ihtiyacını güvenceye almak amacıyla ge-

niş bir tedarik ağı oluşturdu. Ancak şirket sadece geniş tedarik ağıyla yetinmiyor; sürdürülebilir tedarik zinciri oluşturmak amacıyla çiftçileri ve tedarikçilerini yüksek kaliteli hammadde elde etmeleri amacıyla her zaman teknik uzmanlığı ile destekliyor.

Ayrıca konusunda uzmanlaşmış profesyonel satınalma uzmanları ve üretici ülkelerde bölgesel olarak bulunan hasat analiz uzmanlarıyla, karagenan pazarındaki müşterilerine risk yönetimi çözümleri sağlıyor.

Eşsiz portföy

Karagenanlar, ksantan gamı, karagenan, pektin, alginat,

keçiboynuzu gamı, nişasta ve lesitin gibi tekli katılardan çok bileşenli fonksiyonel sistemlere uzanan Cargill Kıvam Verici Çözümler İş Ünitesi'nin eşsiz portföyünün bir parçasıdır.

Doğal Katkı İş Geliştirme ve Satış Yöneticisi Efe Bulutoğlu:

“Yerel düşünüyor, global hareket ediyoruz”

“Global hareket ediyoruz; sektörlerinde dünya devi olmuş firmaların ürünlerini, Türkiye’deki üreticilerle buluşturuyoruz. Yerel düşünüyoruz; çünkü hayatın içindeyiz ve kendi üreticimizin ne istediğini çok iyi biliyoruz.”



Doğal Katkı, modern hayatın getirdiği yeni alışkanlıklar ve damak tatlarını, gıda sektöründe uzun yıllara dayanan tecrübesi ile harmanlayarak büyümeye devam ediyor.

Kendisini, “Belki de hayatınız boyunca görebileceğiniz en mutlu insanlardan biriyim” sözleriyle tanımlıyor Efe Bulutoğlu. Uzun çalışma saatlerine ve işinin zorluğuna rağmen tebessüm hiç eksik olmuyor yüzünden; “Zaten konuların acil, çok acil, çok çok acil olduğu bir ortamda yaşıyoruz. Ben yaptığım işi çok seviyorum, bu beni motive ediyor.” diyor.

Takım arkadaşlarıyla Doğal Katkı’yi daha iyiye, daha güzele doğru götürmeye çalışırken yaşadığı zorlukların kendisini kamçıladığını söyleyen Bulutoğlu; sonuçta elde ettiği kazanımların, onun için büyük bir ödül olduğunu düşünüyor.

İşinizi sevmenin yanında çalışmayı da çok seviyorsunuz anladığımız kadarıyla...

Tabii; okul yıllarımdan beri çalışıyorum. Bu konuda ortanca ağabeyimin izinden gittiğimi söyleyebilirim. Üniversite eğitimi için Amerika’nın Florida’ya eyaletine gittim.

Tampa’da bulunan University of South Florida’da İşletme okudum. Ortanca ağabeyimde benim gibi Amerika’da aynı eyalette okudu. Gittiğim günden itibaren hep çalıştım. Ağabeyim, her

zaman başarısını, üniversite yıllarında çalışmasına bağlar, dolayısıyla benim içinde aynı yol kendiliğinden çizilmiş oldu.

Florida’da golf çok yaygındır, öncelikle okulun golf sahasında çalıştım. Okulda çalışmak hem çabuk adapte olmamı sağladı hem de okulda çevre edinmeye yardımcı oldu. İyice alıştıktan sonra araba galerisinde çalıştım; hem alım hem de satış yaptım. Gerçek anlamda bir ürünü satış işine bu sayede başlamış oldum. Üniversite bitene kadar aynı yerde devam ettim. Eğitimimi tamamladıktan hemen sonra Türkiye’ye döndüm ve İzmir’e yerleştim. İzmir’de Doğal Katkı’nın bir kolu olan ithalat departmanında çalıştım. Daha sonra Almanya’ya geçtim; altı ay et sektöründe bir firmada çalıştım. Oradan Polonya’ya geçerek bir et kombinasyonu ortaklık yaptık. AgroBeef, orada bizzat benim tarafımdan kuruldu. Sonuçta, bir çok ülke ve şehirde çalıştıktan sonra daha donanımlı olarak Doğal Katkı’daki görevime başlamış oldum.

Hazır söz açılmışken Doğal Katkı üzerine de konuşalım isterseniz...

Doğal Katkı için, ‘yerel düşünen, global hareket

“Özellikle hazır yemek ve hazır gıda kategorisinde tüketim trendinin ciddi yükseldiğini görüyoruz. Bu alan, ana odak noktalarımızın başında geliyor. Bu nedenle geniş bir ürün gamı ile çalışıyoruz.”

eden’ bir firma diyebiliriz. Gerçek hayatın içinde ve rakamlar dünyasının en yakın arkadaşı olarak da nitelendirebiliriz.

Global, çünkü sektöründe dev firmaların ürünlerini Türkiye’deki üreticilerle buluşturuyoruz. Yerel, çünkü en büyük üreticiden en ufak üreticiye kadar çok geniş bir müşteri portföyüne sahibiz.

Kendi üreticimizin ne istediğini iyi biliyoruz. Bir ürünü yapmak için ihtiyaçları olan kaliteli ve özel tüm hammaddeleri aynı firmadan alıyor olmak, müşterilerimiz için avantaj oluşturuyor.

Büyüyen ve gelişen piyasa ihtiyaçları, modern hayatın getirdiği yeni alışkanlıklar ve damak tatları doğrultusunda devamlı bir gelişme ve büyüme içerisindeyiz. Şirketimiz, başta Cargill olmak üzere pek çok dünya markasının Türkiye distri-

bütörlüğünü yapıyor. Bizimle çalışarak ihtiyaçları olan ham maddelerin hepsine ulaşabiliyorlar.

Gıda ve içecek sektöründe ilerlemenin yanında gün geçtikçe tüketim alışkanlıklarının da değiştiğini görüyoruz. Bu konuda genel bir değerlendirme yapabilir misiniz?

Gıda tüketim alanlarında, özellikle hazır yemek kategorisinde ve hazır gıdalarda tüketim trendinin ciddi yükseldiğini görüyoruz. Bu alan ana odak noktalarımızın başında geliyor. Bu nedenle geniş bir ürün gamı ile çalışıyoruz.

Ben tüketimdeki bu yükseliş trendini, ekonominin gelişmesi ile bağdaştırıyorum. Özellikle çalışan kesimin artması, kadınların da çalışma hayatında artık daha fazla yer almasından kaynaklanan bir takım sosyal değişiklikler, bize, artık bu

“

Biz, doğallığın en başta “içten” geldiğine inanmaktayız. Tükettiğimiz gıdalar ne kadar sağlıklıysa bizler de o kadar sağlıklıyız, o kadar güçlüyüz... Bu nedenle işimize çok önem veriyor, özveriyle çalışıyoruz.

Efe Bulutoğlu

”

Sohbet

“

Helia, yepyeni ve bize ait bir marka. Çalışmaları yeni tamamlandı. Helia bizim kendi zeytinyağımız; başka bir deyişle, yeni bebeğimiz... Belirli bahçelerden toplanan, tek çeşit zeytinden üretilen natürel sızma zeytinyağı.

Efe Bulutoğlu

”

yönde büyümenin zorunluluk haline geldiğini gösteriyor. Fakat bununla beraber sıkı bir şekilde takip etmemiz gereken konu; gelişmiş ülkelerdeki yeme-içme tüketiminde görülen hataları yapmamaktır. Özellikle alınan kalorileri hesaplamak ve dikkat etmek gerekiyor.

Ben şöyle diyorum; “obezite ile savaşılan bir toplumdan ziyade, obezitenin farkına varan bir toplum haline gelmeliyiz.” Bu farkındalığın hem sektörümüz hem de toplumumuz için faydalı olacağı kanaatindeyim.

Bir sloganınız var; “ihtiyaca özel çözümler”. Bunu gerçekleştirmek için neler yapıyorsunuz?

Teknik satış artık işimizin olmazsa olmazı konumunda... Yeni tat ve reçeteler özellikle keyif aldığımız bir konu ve bu yıl da ana odak noktamız olmaya devam edecek. Gelişen pazar dinamikleri ve yerli üreticilerin uluslararası üreticileri yakından takibi konusunda bize çok iş düşüyor. Uzmanlık alanımızı; ‘Yerel firmaların ihtiyaçlarını, küresel gıdaya yön veren firmaların algılayabileceği bir hale getirmek’ şeklinde tanımlayabiliriz.

Efe Bulutoğlu, yeni zeytinyağı markaları Helia için; “Üzerinde çok keyifle çalıştığımız bir ürün oldu, umarız tüketici de kullanırken bizim kadar keyif alır” diyor.



Sohbet



“

Açıkçası, 2013 yılının nasıl bittiğini anlamadık desem, yalan olmaz. Özellikle son çeyrekte Cargill’le yaptığımız çalışmalar sayesinde güzel bir büyüme yakaladık. İnovatif fikirler ortaya çıkardık ve bunları projeye çevirip başarılı sonuçlar elde ettik.

Efe Bulutoğlu

”

Helia için çok heyecanlıyız. Kendi markamız olması ise hepimize farklı bir heyecan katıyor. 2014 yılında pazardaki yerini alacak. Çok titiz davrandık, çok çok özendik. Üzerinde çok keyifle çalıştığımız bir ürün oldu, umarız tüketici de kullanırken bizim kadar keyif alır.

Bir Ar-Ge laboratuvarımız var. Henüz kurulma aşamasında, şimdilik temel ekipmanlarla donatıldı. Fakat 2014 sonu itibarı ile tam zamanlı, tam donanımlı ve yüksek verimli bir hale gelecek. Özellikle bulunduğumuz sektör ve konumlamamızda artık bu yönde ihtiyaca cevap veren bir çözüm ortağı olmamız zorunluluk haline geldi. Ekibimizdeki çalışma arkadaşlarımız genel olarak teknik eğitimi olan Gıda ve Kimya Mühendislerinden oluşuyor.

Daha Ar-Ge aşamasındaki bir ürün fikrini, yapı, kıvam, reçete ve aromasına, hatta ürünün şeklini almasına kadar beraber geliştiriyor; pazar farkındalığı yaratacak farklılıkları son ürüne dâhil edebiliyoruz. Bununla ilgili dolgu çikolata örneği verebilirim. Aslında bizim kabiliyetlerimizi güzel anlatabilecek bir üründür. Bildiğiniz gibi Cargill Kakao & Çikolata’nın laboratuvarı Orhangazi de... Burada böyle bir imkânımız var. Ürünün kıvam vericilerinden, doğal renklendiricilerine ve aromalarına kadar geniş bir spektrumda ortak amaca hizmet eden bir ürün yapabilmek, müşteri-

lerimizin zamanını kısalttığı gibi, maliyetlerini de çok ciddi oranda düşürmekte.

Cargill ile uzun yıllara dayanan geçmişiniz, size ne gibi kolaylıklar sağlıyor?

Cargill, bizim için çok farklı bir konuma ve anlama sahip. Şahsen kendi adıma ‘ailem’ diyebilirim. Öncelikle Cargill ile uzun yıllara varan bir çalışma sergilemek; motive edici, zorlayıcı ve gelişimci olmaktan geçiyor. İşinizi maksimum kalite standartlarında yaparak, çözüm odaklı olmak, bunun ana kriteridir, diyebilirim.

Bana sağladığı kolaylıklar öncelikle güven ve sürekli eğitim. Cargill ile çalışırken sürekli yeni şeyler öğreniyor ve hayatımıza adapte ediyoruz. Bence Doğal Katkı olarak başarımızın ana sebebi de budur. Bizim felsefemiz, ‘Cargill’i anlamak yerine Cargill’li olmaktır’. Burada Cargill gibi düşünmek, duymak ve algılamak söz konusudur. Siz ne kadar açık ve yenilikçiyse, Cargill sizden daha fazla açık ve yenilikçi. Güzel bir hayat okulu diyebilirim. Her işte olduğu gibi zor zamanları da olan ama tünelin ucunda güneş gibi parlayan

bir ekip ile çalışmak, kendinizi güvende hissettiyor.

2013 yılını nasıl geçirdiniz? Yeni yıldan neler bekliyorsunuz?

Doğrusu 2013 yılı, bizim için yeniliklerle başladı ve yeniliklerle bitti. Yeni firmalarla birlikte ürün portföyümüze yeni ürünler katıldı. Açıkçası, 2013 yılının nasıl bittiğini anlamadık desem, yalan olmaz. Özellikle son çeyrekte Cargill’le yaptığımız çalışmalar sayesinde güzel bir büyüme yakaladık. İnovatif fikirler ortaya çıkardık ve bunları projeye çevirip başarılı sonuçlar elde ettik. Buradan, 2014 yılının bizim için bol kakaolu bol çikolatalı geçeceğini şimdiden söyleyebiliriz.

En azından şunu öğrenelim; 2014’de yeni ürünler olacak mı portföyünüzde?

Evet, olacak. Yepyeni ve bize ait bir marka. Adı, Helia! Çalışmaları yeni tamamlandı. Helia bizim kendi zeytinyağımız; başka bir deyişle, yeni bebeğimiz... Belirli bahçelerden toplanan, tek çeşit zeytinden üretilen natürel sızma zeytinyağı.

Cargill Kakao: Düşündüğünüzden fazlası

Kakaonun kalbine seyahat

Cargill Gıda Türkiye Satış ve Pazarlama Müdürü İnanç Işık ile Kakao Ürün Yöneticisi Bengü Kalay, Bifa Bisküvi Genel Müdür Yardımcısı Tuncay Abbas Baltacı ve Yeşiller Gıda'dan Hilmi Horasanlı ile birlikte, kakao ülkesi Fildişi Sahili'ne bir seyahat gerçekleştirdi. Ekip, 2 gün süren seyahatin dönüşünde izlenimlerini Cargill Haberler ile paylaştı.

Kara kıta Afrika gelecek vad ediyor. Kıta, küresel krizleri boşa çıkarıncasına, 2000 yılı itibarıyla ortalama %5,5 olan ekonomik gelişim düzeyini 2013'te %6,2'ye yükseltti. Bu oran, nüfus artış oranından iki kat daha fazla. Gelişim oranı en yüksek on ülkeden biri ise %8,5 oranı ile Fildişi Sahili. Dünyanın en büyük kakao üreticisi konumunda bulunan Fildişi Sahili, dünya kakao pazarının da yaklaşık %37'sine hâkim. Kakao, ülkenin ihracat gelirlerinin %40'ını, gayri safi milli hasılasının ise %20'sini oluşturuyor.

Cargill çeyrek asırdan fazla bir süredir dünya kakao piyasasında faaliyet gösteriyor. Şirket, kakao üreticisi ülkelerde oluşturduğu mükemmel altyapı ve organizasyonu sayesinde yüksek kaliteli kakao çekirdeklerini satın alıyor. Bu ülkelerden biri de Fildişi Sahili. Cargill'in, başkent Abidjan'a yakın Micao bölgesinde kakao likörü, kakao yağı ve kakao tozu ürettiği modern bir tesisi bulunuyor. Fildişi Sahili'nde, 800.000'den fazla çiftçi kakao çekirdeği üretiyor. Bu çiftliklerin çoğunluğu çok küçük ve ortalama 3-5 hektar büyüklüğünde. Yıllık kakao çekirdeği üretimi ise çiftlik başına sadece 1500 ile 2000 kilogram arasında. Bu küçük ölçeğe karşın çiftçiler, çekirdeklerin kalite düzeyi konusunda önemli rol oynuyor. Tedarik zincirinin bu yüzyılın başından itibaren serbestleştirilmesiyle birlikte Cargill, çekirdekleri doğrudan kooperatiflerden almayı hedefledi. Bu ise, kaliteyle ilgili konularda doğrudan üreticilerle işbirliğini mümkün kılmakta. Cargill, çiftçilerin daha iyi kalitede çekirdek üretmesine yardımcı oluyor. Cargill Kakao Taahhüdü (Cargill

Cocoa Promise) ile sürdürülebilir kakao sektörünün oluşturulması için kakao çiftçilerine global desteğini artırıyor. Kakao taahhüdü, Cargill'in artan sürdürülebilir kakao çekirdeği talebini karşılarken, sürdürülebilir kakao üreticisi topluluklar oluşturma ve geliştirme amacıyla son 10 yıl boyunca yürüttüğü çabalara dayanıyor. Cargill'in bu çabaları, çiftçilerin gelirlerinin artmasını sağlıyor.

Cargill Kakao Taahhüdü ile şu üç alanda fark yaratmayı amaçlıyor: Kakao çiftçilerinin eğitilmesi; kakao üreticisi toplulukların desteklenmesi ve kakaonun uzun vadeli sürdürülebilir üretimine yatırım.

“Örnek bir operasyon”

Cargill'in Fildişi Sahili'ndeki kakao operasyonu, Cargill Gıda Türkiye Satış ve Pazarlama Müdürü İnanç Işık'ın deyişiyle “kazanırken kazandırmayı prensip edinmiş örnek bir operasyon”. İnanç Işık, tabloyu yerinde görmek için Kakao Ürün Yöneticisi Bengü Kalay, Bifa Bisküvi Genel Müdür Yardımcısı Tuncay Abbas Baltacı ve Yeşiller Gıda'dan Hilmi Horasanlı ile birlikte, kakao ülkesi Fildişi Sahili'ne bir seyahat gerçekleştirdi. Ekip, 2 gün süren seyahatin dönüşünde izlenimlerini Cargill Haberler ile paylaştı.

“Fildişi seyahati benim için diğer tüm iş seyahatlerimden farklıydı ve unutmayaçağım bir hayat tecrübesi oldu” diyen Işık, izlenimlerini şu sözlerle aktarıyor:

“Çekirdek almında, başka hiçbir firmanın kumaramadığı bir organizasyon ve kalite uygulamaları; fabrika ve satın alma tesislerinde, ülke standartlarını değil dünya standartlarını benimsemiş ve iş yaptığı toplumla insani bir bağ kurmuş, kazanırken kazandırmayı prensip edinmiş örnek bir operasyonu görme şansımız oldu.”

Fildişi'nden ayrılmadan önce Abidjan'da gezdikleri Cargill Kakao Kırma Tesisi Micao, aynen Ülke Satın Alma Müdürü Augustin'in söylediği gibi, “kapsından girdiğiniz anda size Fildişi'nden ayrıldığınızı düşündüren, dünya gıda standartlarına uygun bir ortam sağlıyor.”

Cargill'in ülkedeki kakao akışını kolaylaştırmak üzere, halen çalışan üç tane iç bölge satın alma istasyonu bulunuyor. Kooperatifler ve ayrıca küçük tüccarlar, ürünlerini kalitenin de kontrol edilebildiği bu alım istasyonlarına sevk ediyor. Ekip, kakao çekirdeklerinin toplandığı satın alma istasyonlarından birini de ziyaret ediyor. Akabinde kakao çekirdeğinin doğduğu yere, tarlalara doğru uzun bir yolculuğa çıkılıyor.

Bengü Kalay, “Cand bölgesine vardığımızda Cargill'in Kakao Sürdürülebilirlik Programı kapsamında eğitim verdiği çiftçi tarla okullarından birindeki derse katıldık. Sonra o bölgenin kooperatif başkanını ve programa yeni katılmış olan Cand köyünü ziyaret ettik. Yanımızda getirdiğimiz okul malzemelerini buradaki öğrencilerle paylaştık. Benim için müthiş bir deneyim oldu.” diyor.



Bifa Bisküvi Genel Müdür Yardımcısı Tuncay Abbas Baltacı ise Cargill'in Avrupa veya başka gelişmiş ülkelerinde bulunan tesislerini görmüş kişilerden daha şanslı olduğunu düşünmüş. “Cargill dünyanın farklı ülkelerinde üretim yapıyor ancak Fildişi Sahili'nde yaptığı yatırımlar gerçekten takdir edilecek nitelikte” diyen Baltacı şöyle konuşuyor: “Ülkenin siyasi, ekonomik yapısı ve eğitim düzeyi gibi temel unsurları sorun olmasına rağmen, tamamen tüketici odaklı yatırımlarda bulunmuş. Kaliteyi tarladan başlatıp çiftçi eğitimleri yapıyor, çiftçi mağdur olmasın diye kooperatifleri destekliyor, köylülere istihdam yaratıyor, ülke ekonomisine katkı sağlıyor. Kısacası gelişmiş teknolojisini tüm zorluklara rağmen bu güzel dünya ülkesine götürmüş. Cargill ile yaptığımız iş birliğinin doğruluğu ve mutluluğu ile gezi keyfini yaşadım.”

“Cargill'i bu fakir ama çalışkan Afrika ülkesinde oluşturduğu istihdam ve toplam kalite standartlarından dolayı tebrik ederim.” diyen Hilmi Horasanlı ise izlenimlerini şöyle aktarıyor: “Kal-

Kafilenin Abidjan'da gezdiği Cargill Kakao Kırma Tesisi Micao, aynen Ülke Satın Alma Müdürü Augustin'in söylediği gibi, “kapsından girdiğiniz anda size Fildişi'nden ayrıldığınızı düşündürüyor.”

dığımız süre içerisinde köylerinde yol, su, elektrik, okul, sağlık kuruluşu bile olmadığı halde Cargill'in en ücre köylerdeki kakao tarlalarından başlayarak sırasıyla çiftçiye, küçük toplama şirketlerine ve kooperatiflere nasıl eğitim verdiğini gördüm. Aldığı çekirdekleri bölgesel toplama merkezlerinde hangi kalite standartlarıyla topladığını, merkezi toplama ve depolama merkezinde hangi standartlarla muhafaza ettiğini, Fildişi'ne kurduğu fabrikadaki yüksek teknolojisine ve üretim kalitesine canlı şahit oldum. Cargill'in nasıl bir dünya devi olduğunu daha iyi anladım.

Seyahatin en ilginç anısının, kakao çekirdeklerinin hasadının yapıldığı köy okuluna yaptıkları ziyaret olduğunu belirten Horasanlı, Cargill Gıda Türkiye personelinin aldığı hediyelerin çocuklara dağıtılması sırasında yaşadıkları sevinç dolu anları da unutmayaçağımı söylüyor.