

# CARGILL

Haberler



Cargill  
Bölgesel  
Büyümesini  
Sürdürüyor



## EDİTÖR

04 Birlikte başarılarla dolu bir geleceğe!

## AÇI

05 Etik Değerlerimiz

## AKTÜEL

07 Cargill çalışanları İstanbul Maratonu'nda iyilik için koştu

İTÜ "Cargill'de Kimya Mühendisi Olmak" etkinliğine ev sahipliği yaptı

'Business Trip', Cargill'i Koç Üniversitesi'nde tüm yurttan gelen öğrencilerle buluşturdu

08 Cargill gönüllülerinden çocuklara yeni yıl hediyeleri

Cargill eğitimi desteklemeye devam ediyor

Yalova ve Gemlik'ten Cargill Orhangazi Fabrikası'na ziyaret

## DÜNYADAN

09 Cargill büyüyor emisyonlar azalıyor

10 Cargill'den sosyal ve ekonomik gelişime milyon dolarlık destek

Cargill ile "tarladan sofraya" girişimcilik ve inovasyon değer bulacak

## İÇİMİZDEN BİRİ

11 Betül Biliközen

## GÜNCEL

15 1. Gıda ve Tarım Politikaları Konferansı

## KAPAK

17 Cargill bölgesel büyümesini sürdürüyor

## RÖPORTAJ

21 Turyağ Pastacılık Ustaları

## GÜNDEM

25 MEFSCO açılışı

## GÜNCEL

29 Güvenli sürüş

## CPN

30 Cargill uzmanları AgroExpo18'de ziyaretçileri ruminant araştırmaları hakkında bilgilendirdi

Çocuklara güvenlik eğitimi

## İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

31 3K-Kendi Kendini Koru Sistemi

## CWN

33 8 Mart Dünya Kadınlar Günü

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş. Adına Sahibi ve Yayın Müdürü  
Dr. Ediz Aksoy

Yazı İşleri Müdürü  
Songül Yılgin  
songul\_aras@cargill.com

Yayın Ekibi  
Cenan Celebci

Yönetim Yeri  
Barbaros Mah. Kardelen Sok.  
Resepsiyon Lobi Apt.  
No: 2/4-5-6-7  
34746 Ataşehir  
İstanbul-TÜRKİYE  
tel: 0 216 554 18 00  
faks: 0 216 651 24 17

Baskı  
Print Center  
Sultan Selim Mahallesi  
Libadiye Sokak No:3  
34416 - 4.Levent / İSTANBUL  
tel: 0 212 371 0 300  
faks: 0 212 280 96 04

Yayın Türü  
Yaygın, Süreli

Yayın Tarihi  
15 Nisan 2018



70 ülkede, 155.000 çalışmamız ile birlikte, yaşadığımız ve çalıştığımız her yerde toplumlara desteklemeye devam ediyor, dünyamızın sorumlu ve sürdürülebilir şekilde beslenmesi ve gezegenimizin korunması için çalışıyoruz.

**Cargill**<sup>®</sup>

# Birlikte başarılarla dolu bir geleceğe!...

## Editör

Bugün sıfırdan kuracağınız bir şirket ile bundan 1,5 asır sonrasına ulaşabileceğinizi öngörebilir misiniz? Ya da bir tahıl ambarı ile başlayan yolculuğunuzun dünyanın 70'ten fazla ülkesinde varlığını sürdüreceğini, faaliyetlerinizin sürdürülebilir bir şekilde dünyanın beslenmesi amacına odaklanacağını tahmin edebilir misiniz? Dünya ticaret tarihinde Cargill'in yönetim vizyonu bu zor işin bir hayal olmadığına verilecek en iyi örneklerden biri.

1800'lerden günümüze uzanan köklü bir geçmişe sahip Cargill için bugünün ve geleceğin dünyasına bakış çok net ve her dilde okunabilir. 150 yılı aşkın bilgi birikimiyle ve daha güzel bir gelecek inancıyla çalışmalarını sürdüren şirket, "dünyanın sorumlu bir şekilde beslenmesi" ortak paydasında yürüttüğü faaliyetleri ile birleştirdiği dünya üzerindeki tüm canlı yaşamını ayrı ayrı sorunları ile birlikte gözden geçiriyor. Her zaman bilimsel verilerin ışığında hep daha iyiye ve ileriye yol alan Cargill, dünya genelinde yarattığı 150 binin üzerindeki istihdam ile üretim ve hizmet verdiği ülkelerin ekonomilerine de katkıda bulunuyor. Cargill; dünya üzerindeki varlığını, yerel halklar ile bütünleşerek, toplumların gelişmesine önem vererek sağlamlaştırıyor.

1960'lardan bu yana Türkiye'de faaliyet gösteren Cargill, bölgesel büyümenin merkezinde yine Türkiye'yi konumlandırıyor. Türkiye'de faaliyetlerine başladığı günden bugüne yatırım ağını genişletiyor, istihdamını artırıyor, ülke ekonomisine destek veriyor.

Yasalara bağlı olmasının yanı sıra kendi etik kuralları çerçevesinde hareket eden Cargill, gerek mal tedarik ettiği çiftçinin gerekse ürün sağladığı iş ortaklarının yıllardır haklı güvenini kazanmaya devam ediyor. Bu güven, Cargill için tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de en büyük yatırımdır. Şirket, gelecek nesillerin sürdürülebilir çözümler ile sorumlu bir şekilde beslenmesi için Türkiye'de ve bölgede yatırımlarına devam ediyor.

Bu sayımızda Cargill'in Türkiye'den Orta Doğu ve Kuzey Afrika bölgesinin yönetimine, yağ sektöründeki yatırımından, endüstriyel ürünlerin üretimine doğru genişleyen ve ortaklıklarla geçen dönemine birlikte göz atacağız. Yeni sayılarda görüşmek üzere.

Esen Kalın!...

# Cargill çalışanlarına hep daha iyiye doğru giden yolu gösteren ilkeler



Davranış ilkeleri 7 maddeden oluşuyor ancak tek cümleyle ifade edecek olsaydık, Cargill'in ikinci kuşak yöneticisi John McMillan'ın "İşimizi yaparken her zaman esas aldığımız ilke şudur: Bizim sözümüz senettir." alıntısını yapmamız da yeterli olurdu.

Cargill ailesinin üyeleri olarak, hizmet verdiğimiz alanlar düşünüldüğünde, bizim iş yapış şeklimizi doğrudan etkileyen temel faktör, etik değerlerimizdir. 150 yılı aşkın geçmişiyle dünya çapında lider bir şirket olan ve dünyanın sorumlu beslenmesi misyonuyla çalışan Cargill'in etik değerlerini şekillendiren de, şirketimizin sahip olduğu bir buçuk asırlık iş tecrübesidir.

Cargill'de en üst kademeden en alt kademeye tüm Cargill çalışanlarının bu ilkelere titizlikle uyması beklenir. Amacımız, tüm iş süreçlerimizi bu değerler doğrultusunda her zaman daha da iyileştirmektir. Bu değerlerin tüm yöneticilerimizin, çalışanlarımızın ve iş ortaklarımızın katılımıyla titizlikle uygulanmasına büyük önem veriyoruz. Çalışanlarımızın iş süreçlerimizde düzeltilebilecek ve daha iyiye götürülebilecek konuları iş veya bölüm yöneticileri, hukuk departmanı veya global etik ve bağlılık ekibi ile paylaşımlarını oldukça önemsiyoruz.

Cargill ailesinin üyeleri olarak işimizi geliştirmek, müşterilerimize sunduğumuz ürün ve çözümlerin kalitesini sürekli artırmak için bu ilkelere titizlikle uymamız, her zaman sorumlu, tutarlı ve sağlıklı davranmamız gerektiğinin bilincindeyiz.

Dünyanın dört bir noktasında ticaret yapma ayrıcalığına sahip, küresel çapta bir şirket olan Cargill'in davranış ilkeleri bu alanda bir örnek niteliğinde. Hizmet ağını her geçen gün genişleten şirketimizin benimsediği küresel anlayış, işimizi yaparken dünyanın neresinde olursak olalım, kanunlara uyma sorumluluğumuzun önemini ilk madde ile vurguluyor. Faaliyet gösterdiğimiz ülkelerin kendi kanunlarına olduğu gibi uluslararası hukuk kurallarına da titizlikle riayet ediyoruz.

Dürüstlük, Cargill'in en temel ilkesidir. İçinde yer aldığımız pazarlarda ne kadar sert bir rekabet ortamı olursa olsun, biz her zaman işimizi dürüstçe yapmaya önem veririz ve bundan gurur duyarız. Yaptığımız işleri dürüstlük konusunda hiçbir soru işareti oluşturmadan yürütürüz, yaptığımız tüm işlerde ve paydaşlarımızla olan iş süreçlerimize, en ufak bir yanlış anlaşılmaya mahal vermeyecek şekilde özen gösteriyoruz.

**MURAT  
TARAKÇIOĞLU**

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve  
Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı

Cargill, dünyanın neresinde ve hangi görevde olursa olsun tüm Cargill çalışanlarına ışık tutan bir Cargill Davranış Kuralları rehberine sahip. Cargill'in 150 yıllık küresel iş tecrübesiyle şekillenen bu kurallar, 7 Yol Gösterici İlke ile ifadesini buluyor. Cargill yöneticileri, Cargill'e emeğiyle destek veren çalışanlarına ve tedarikçilerine tüm iş süreçlerinde ışık tutan bu ilkeleri değerlendirdi.

## CARGILL DAVRANIŞ İLKELERİ

Cargill kurulduğundan bugüne, kalıcı başarının yolunun her zaman doğru ve dürüst davranmaktan geçtiği inancıyla hareket etti. Müşterilerimiz, paydaşlarımız, çalışanlarımız ve topluluklarımız bu yaklaşımımızı her zaman titizlikle sürdüreceğimiz konusunda bize güven duyuyorlar. Cargill de bugüne kadar elde ettiği başarıyı sürdürmenin her zaman ve her koşulda doğru şekilde davranmakla mümkün olduğu bilinciyle çalışıyor. Cargill Davranış Kuralları da dünyanın her yerinde işlerimizi yaparken kullandığımız etik standartları özetleyen bir rehber olarak hazırlandı. Cargill ailesine mensup herkes için değerli bir rehber niteliğinde olan ve Cargill'in yerel ve küresel ölçekteki tüm faaliyet politikalarının temelini oluşturan bu temel ilkeler Cargill çalışanlarına herhangi bir durumda en doğru davranışın ne olduğuna dair tereddütleri olduğunda veya karar verme sürecinde ikilem yaşadıklarında onlara yol gösteriyor. Cargill etik kurallarının çekirdeğini oluşturan ve çalışanlarına işlerini yaparken ışık tutan 7 maddelik davranış ilkeleri şu şekilde sıralanıyor:

### HER ZAMAN:

- Kanunlara uyarız.
- İşimizi dürüst bir şekilde yaparız.
- Doğru ve dürüst kayıt tutarız.
- İş ile ilgili yükümlülüklerimizi yerine getiririz.
- İnsanlara değer veririz ve saygı duyarız.
- Cargill'in bilgilerini, varlıklarını ve menfaatlerini koruruz.
- Sorumlu bir küresel vatandaşa olmaya büyük önem veririz.



### NEDİM ELCHEİK

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Ticaret ve Pazar Geliştirme Direktörü

Tüm iş ilişkilerimizin temelini güven oluşturur. Verdiğimiz sözlere daima sadık kalırız ve yürüttüğümüz iletişimde her zaman şeffaf oluruz. Cargill ailesinin her bireyi, yaptığı işle ilgili yükümlülükleri yerine getirmek için o işe dört elle sarılmalıdır. Bizim için iş yükümlülüğü, yapılan sözleşmelere uymanın ötesinde, karşı tarafta güven sağlayabilmek demektir. Bunun için ise yerine getirebileceğimiz sözleri veriyor, verdiğimiz sözleri gerçekleştirmek için de elimizden geleni yapıyoruz.



### BANU ÖKSÜN

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika İnsan Kaynakları Direktörü

Cargill, her nerede olursa olsun, tüm çalışanlarına dil, din, ırk ayrımı yapmadan eşit mesafede duran ve farklılıklarına saygı göstermeyi prensip edinmiş olan bir kurum. Profesyonel yönetim anlayışını benimsemiş olmakla beraber, özünde aile şirketi olmasının da bu yaklaşımda önemli bir rolü var.

Cargill'in çalışanlarına değer vermesi ve saygı duyması, hem etik değerlerinin hem de derin kültürel mirasının doğal yansımasıdır. Aynı anlayışla, iyi performansı takdir ediyor ve çalışanlarımızın kendilerini geliştirmeleri ve potansiyellerini ortaya çıkartmaları için gerekli desteği sağlıyoruz.

Diğer taraftan, üretimin temel unsurunun insan olduğu bilinci ve insana verdiğimiz değer sorumluluğu ile, Cargill olarak, çalışma alanlarımızın güvenliğini en modern donanımla sağlıyoruz. Güvenli çalışma ortamında, "sıfır" yaralanma veya can kaybının mümkün olduğuna inanıyor ve iş sağlığı ve güvenliği konularında çalışanlarımıza eğitimler veriyoruz. Bizim için hiçbir iş, her bir çalışanımızın sağ salim evine dönmesinden daha önemli olamaz.

Cargill Davranış İlkeleri ve Yol Gösterici İlkeler'in son maddesi, toplum içindeki sorumluluğumuzla ilgili. Küresel ölçekte hissettiğimiz bu sorumluluk doğrultusunda dünyanın her noktasına hizmet vermeye çalışıyoruz. İnsan haklarının korunması, sürdürülebilir bir çevre ve gıda güvenliği, ekonomik ve sosyal sorunların çözülmesine katkıda bulunmak için zaman, yetenek ve finans kaynaklarımızı kullanıyoruz. Bu sorumlu bir küresel vatandaş olma ilkimizin en önemli parçasıdır. Kendimiz için yüksek standartları hedeflerken başkalarını da bu konuda teşvik ediyoruz. Küresel bakış açımızı yerel ihtiyaçlar ile birleştirip, toplumsal sorunlara kalıcı çözümler geliştiriyoruz. Çalışanlarımızın sosyal sorumluluk alanında yürüttükleri çalışmalarını destekliyor, birlikte yeni projeler geliştiriyoruz.

Yaptığımız işte doğru karar vermek ve mali raporlarımızda bütünsellik oluşturabilmek için kayıtlarımızı daima -doğru ve dürüst bir şekilde tutuyoruz. Tüm raporlamaların, yaptığımız işle ilgili bilgileri açıkça yansıtmasına özen gösteriyoruz. Şirketimiz bünyesinde kayıtların gerektiğinde değerlendirilmek üzere eksiksiz ve net şekilde kayıt altına alınması bizim için büyük önem taşır.

Cargill çalışanları olarak bu değerlerin geleceğe taşınması için şirketimizin fikri mülkiyet, ticari ve finansal bilgi niteliğindeki varlıklarını korumak da ilkelerimiz arasındadır. Bunun için çalışanların kullanımına sunulan araç ve kaynakların sadece amacı doğrultusunda kullanılması da büyük önem taşır.



### EDİZ AKSOY

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Kurumsal İlişkiler Direktörü



### SONAT AKAT

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Finans Direktörü

## Cargill çalışanları İstanbul Maratonu'nda iyilik için koştu

Dünyada iki kıta arasında koşulan tek maraton olan İstanbul Maratonu'nda Cargill çalışanları da iyilik için koştu. Temel İhtiyaç Derneği TİDER'in "Adım Adım Yardımseverlik Koşusu" kampanyasına destek olan 17 Cargill çalışanı, TİDER'in ihtiyaç sahibi aileler için açtığı Destek Marketler için bağış toplamak amacıyla maratona katıldı. Cargill koçucuları maraton öncesinde ve sonrasında devam eden kampanya süresince 10 bin TL'nin üzerinde bağış toplanmasını sağlayarak, 48 ailenin temel ihtiyaçları için gerekli olan bağış miktarına ulaştılar.

Vodafone 39. İstanbul Maratonu'na katılan Cargill gönüllüleri, topladıkları bağışlarla TİDER'in Bağıcılar'da açtığı Destek Market'e yardımda bulundu. Bunun yanı sıra Cargill'in TİDER Bağıcılar Destek Market bünyesinde çocuklar için oluşturduğu Thrive Çocuk Oyun Alanı'nın açılışını yapan gönüllüler, burada çocuklarla buluşup yeni yıl hediyelerini dağıttılar. Cargill çalışanları TİDER'in yardım çalışmalarının daha fazla kişi tarafından duyulmasına ve böylece derneğin destekçilerinin çoğalmasına katkıda bulunmaya devam ediyor.



## İTÜ "Cargill'de Kimya Mühendisi Olmak" etkinliğine ev sahipliği yaptı

İlki Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde gerçekleştirilen "Cargill'de Kimya Mühendisi Olmak" başlıklı etkinlik dizisinin ikinci buluşması 24 Kasım Cuma günü İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü 4. sınıf öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirildi. Cargill'in konuk şirket olarak katıldığı Kimyasal Teknolojiler dersinde öğrencilere, üretim süreçlerini içeren sunumlar ile birlikte Cargill Tanıtımı, İnovasyon, İş, Çevre Sağlığı ve Güvenliği gibi konularda da sunumlar yapıldı. Öğrenciler tarafından büyük ilgiyle takip edilen buluşma toplam 3,5 saat sürdü. Öğrencilerle samimi bir iletişim kuran şirket çalışanları, buluşmanın sonunda öğrencilerin tüm sorularını da yanıtladılar.

## 'Business Trip', Cargill'i Koç Üniversitesi'nde tüm yurttan gelen öğrencilerle buluşturdu

Cargill, Koç Üniversitesi İşletme Kulübü'nün 7. kez düzenlediği "Business Trip" etkinliğine katıldı. Yaklaşık 400 öğrencinin katıldığı etkinlik kapsamında Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçioğlu bir konuşma yaptı. İlgiyle izlenen konuşmasında kariyer yolculuğunu anlatan ve iş hayatındaki deneyimlerinden yola çıkarak tavsiyelerde bulunan Tarakçioğlu konuşmasının sonunda öğrencilerden gelen soruları da yanıtladı. Etkinliğin ardından Koç Üniversitesi İşletme Kulübü tarafından Cargill'e iletilen teşekkür mesajında öğrencilerle etkinlik sonrasında yapılan anketin ortaya koyduğu yüksek memnuniyet de paylaşıldı.

Etkinliğin ilk gününde stant açan Cargill, öğrencileri bu alanda hem bilgilendirdi hem de Turyağ ustalarının Cargill ürünleri ile hazırladığı tatlarla buluşturdu. Yoğun ilgi gören stant gün boyu öğrencilerce ziyaret edildi.







## Cargill gönüllülerinden çocuklara yeni yıl hediyeleri

Cargill Türkiye çalışanları yeni yıla çocukları sevindirerek girdi. Cargill çalışanları "Yeni yıl iyilikle gelsin" sloganı ile başlattıkları iyilik projesi kapsamında, çocuklar için aldıkları oyuncak ve kırtasiye malzemelerinden oluşan hediyelerle 2018 yılını umutla karşılayan minik kalpleri sevindirdi. Cargill çalışanlarının özenle hazırlayıp paketlediği bu hediyeler, ilgili sivil toplum kuruluşları aracılığıyla 250'den fazla çocuğa ulaştırıldı.

Çocuklara yönelik yürütülen projede yer alan Cargill çalışanları anlaşmalı oyuncakçıların Cargill ofislerinde açtığı stantlardan satın aldıkları kırtasiye malzemeleri ve oyuncakları, yeni yıl dileklerini içeren notları da ekleyerek hediye paketi yaptı. Toplanan hediye bağışları, İstanbul'da Temel İhtiyaç Derneği (TİDER), Balıkesir'de Otizimli Bireyleri Destekleme Vakfı (OBİDEV), Gebze'de Pendik Belediyesi Engelliler Koordinasyon Merkezi ve Bursa'da Mor Salkım Kadın Dayanışma Derneği'ne iletildi. Cargill'in yurt içinde faaliyet gösterdiği tüm lokasyonlarında eş zamanlı yürütülen bu çalışmaya, Cargill çalışanları büyük bir ilgi gösterdi.

## Cargill eğitimi desteklemeye devam ediyor

Cargill, Orhangazi'de bulunan Ali Tekin İlköğretim Okulunun yeni açılan İngilizce sınıfının sponsorluğunu üstlendi. İngilizce sınıfı, Orhangazi Kaymakamı Dr. Yalçın Yılmaz, Milli Eğitim Müdürü Hüseyin Karatosun, şube müdürleri, okul müdürleri ve Cargill Orhangazi Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenan Celebci'nin de katıldığı bir törenle öğrencilerin kullanımına açıldı.

Törende bir konuşma yapan Orhangazi Kaymakamı Dr. Yalçın Yılmaz, yeni İngilizce sınıfının oluşturulmasına sağladığı katkıdan dolayı Cargill Orhangazi Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenan Celebci'ye bir teşekkür plaketi takdim etti.

Cargill, eğitim kurumlarına destek çalışmaları kapsamında ayrıca Orhangazi Narlıca İlköğretim Okulunun öğretmenler odası ve ana sınıfının zemin düzenlemesini de üstlendi.



## Yalova ve Gemlik'ten Cargill Orhangazi Fabrikası'na ziyaret

Cargill'in Orhangazi'deki fabrikasına civar il ve ilçelerden eğitim kurumlarının ziyaretleri sürüyor. Bu kapsamda Yalova Şehit Osman Altınkuyu Anadolu Lisesi ve Gemlik 11 Eylül İlköğretim Okulu öğrencileri de Orhangazi fabrikasına ziyarette bulundular.

Farklı tarihlerde gerçekleşen okul ziyaretlerinde Cargill Orhangazi Fabrikası Sorumlu Müdürü Cenan Celebci öğrencilere, öğretmenlere ve okul idarecilerinden oluşan ziyaretçilere Cargill'in kurumsal yapısı ve faaliyetleri hakkında bilgiler verdi. Celebci'nin tesiste kullanılan modern teknolojiler, üretilen ürünler ve üretim süreçleriyle ilgili konuşmasının ardından Cargill Orhangazi Fabrikası'nda Kalite Mühendisi olarak görev yapan Gizem Kadioğlu da Cargill'in tüm iş süreçlerinde titizlikle uyguladığı yüksek kalite standartları hakkında bilgiler verdi. Öğrenciler fabrika ziyaretleri sırasında çevre sağlığından iş güvenliği uygulamalarına, merak ettikleri birçok konuda fabrika yetkililerinden bilgi alma fırsatı buldu. Ziyaretleri sonunda Orhangazi fabrikasında hatıra fotoğrafı çektiren öğrenciler, bu ziyaretten ve yeni bilgiler edinmekten duydukları memnuniyeti dile getirdiler.





## Cargill büyüyor emisyonlar azalıyor

Küresel ısınmanın yol açtığı sera etkisini azaltmak amacıyla uzun süredir çalışmalar yürüten Cargill, 2025 yılına kadar faaliyetleri sonucu ortaya çıkan emisyon miktarını 2017 yılını temel alarak en az yüzde 10 azaltacağını duyurdu. Yani Cargill işlerini büyütürken emisyon miktarını azaltacak.

Cargill'in bilimsel temellere dayalı ve gerçekçi bir hedef niteliğindeki bu taahhüdü, 2025 itibarıyla yılda 270 bin aracın trafikten çekilmesine eş değer bir emisyon azalmasına denk geliyor.

Cargill CEO'su David MacLennan, konuyla ilgili açıklamasında Cargill'in küresel ısınma ve iklim değişikliğinin getirdiği risklere karşı her zaman sesini yükselten hedeflerini net ortaya koyan bir şirket olduğunu vurguladı. "İklim değişikliğinin küresel gıda sistemi üzerindeki etkilerini görmezden gelemeyiz. Bu konuda iş dünyasına önemli bir görev düşüyor. Biz de bu nedenle şirketimizin faaliyetleri sonucu ortaya çıkan emisyonları azaltacak önemli bir adım atıyoruz."

Cargill, iklim değişikliği konusunda doğru bir strateji geliştirmek ve Paris İklim Anlaşması ile Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri doğrultusunda bir hedef belirlemek için 2017 yılında Doğayı Koruma Kuruluşu (The Nature Conservancy) ile iş birliğine gitmişti.

Cargill, bu hedefe ulaşmak için gereken yatırımları yaparken yenilenebilir enerji kullanımını daha da artıracak. Bu, mevcut ve gelecekteki operasyonlarında verimliliği ve etkinliği yükseltecek, enerji alanındaki yenilikleri benimseyecek nitelikte adımları da içeriyor.

Cargill'in iş operasyonlarından, tedarik zincirinden ve küresel sürdürülebilirlik konularından sorumlu Kıdemli Kurumsal Başkan Yardımcısı Ruth Kimmelshue konuyla ilgili açıklamasında "Giderek daha rekabetçi bir hale gelen pazarda büyüme hedeflerimiz doğrultusunda çalışırken, bir yandan da daha sürdürülebilir ve etkin hizmet vermek için tedarik zincirimize yönelik yatırımlar yapıyoruz." dedi.

Cargill enerji verimliliği konusundaki ilk hedefini 2000 yılında duyurmuş ve bu alandaki hedeflerini enerjinin etkin kullanımını sağlama, sera gazı emisyonlarını azaltma yönünde sürekli geliştirmişti. Bu çabaların bir sonucu olarak 2000'den bu yana Cargill enerji verimliliğini yüzde 16 seviyesinde artırdı.

Cargill'in toplam enerji kullanımının yüzde 14'ünü yenilenebilir enerji oluşturuyor. Halen dünyadaki 100 Cargill lokasyonunda 15 farklı yenilenebilir enerji kaynağı kullanılıyor.

Doğayı Koruma Kuruluşu Başkanı Mark Tercek de, "Cargill'in operasyonlarını iklim değişikliğinin olumsuz etkilerini azaltma yönündeki küresel çabalara uyumlu hale getirmedeki liderliğini alkışlıyoruz. Emisyonları daha da azaltmak ve daha sürdürülebilir bir tarım sektörü inşa etmek yolunda daha yakın bir iş birliği yapmak istiyoruz." dedi.

Cargill iklim stratejisi kapsamında, değer zincirinin yaklaşık yüzde 90'ını oluşturan tedarik zinciri emisyonlarını geliştirmeye devam ediyor. Tarım, hayvan besleme, protein ve lojistik faaliyetlerini bu yaklaşım doğrultusunda daha da geliştiriyor.



### Cargill'den sosyal ve ekonomik gelişime milyon dolarlık destek

Cargill ve Brezilya merkezli Gastromotiva, Sosyal Gastronomi Hareketi'ni küresel çapta geliştirmek için bir araya geldi. Sosyal Gastronomi Hareketi, gıdanın gücünü kullanarak sosyal eşitsizliğe dikkat çekmek, sağlıklı beslenme bilincini artırmak, gıda israfının önüne geçmek ve yeni istihdam olanakları yaratmak amacıyla çeşitli faaliyetler gerçekleştiriyor.

Kâr amacı gütmeyen bir kuruluş olan Gastromotiva ile iş birliği yapan Cargill kurucu üye olarak verdiği destek kapsamında söz konusu acil ve önemli sosyal konulara topluluk esaslı yaklaşımla çözümler geliştirmek için üç yıllık süre boyunca 1,5 milyon dolarlık destek sağlayacak.

Cargill CEO'su David MacLennan, konuyla ilgili açıklamasında "Bu iş birliği sosyal ve ekonomik gelişimde gıdaya odaklanan iki organizasyonu bir araya getiriyor. Gastromotiva'nın topluluk uzmanlığını Cargill'in küresel kapsama alanı ve deneyimi ile birleştirerek Sosyal Gastronomi Hareketini dünyanın dört bir yanında insanların beslenmesine olumlu katkı sağlayacak şekilde büyütebiliriz."

Şef David Hertz, Gastromotiva'yı toplumun uç kesimlerinde yaşamını sürdüren insanlar için fırsatlar yaratmak, aynı zamanda gıda israfını azaltmak amacıyla kurdu. Gastromotiva bu kapsamda Brezilya, Salvador, Güney Afrika ve Meksika'da mesleki mutfak ve girişimcilik dersleri ile beslenme eğitimleri sunuyor. Organizasyonun Rio de Janeiro kentinde işlettiği Refettorio Gastromotiva isimli restoran aynı zamanda öğrencilerin mutfak eğitimi aldığı ve ihtiyaç fazlası gıdaları kullanarak sağlıklı ve lezzetli yemekler hazırladığı bir okul işlevi de üstleniyor. Hazırlanan yemekler ihtiyaç sahibi insanlara aynı zamanda dostluk ve diyalog kurma olanağı da sağlayan bu restoran ortamında servis ediliyor.

İsviçre'nin Davos kentinde düzenlenen Dünya Ekonomik Forumu'nda duyurulan iş birliği ile bu model dünyanın farklı bölgelerinde de hayata geçirilecek. Taraflar bu iş birliği kapsamında öncelikle online bir platform kurmaya ve dünyanın diğer bölgelerinde de yeni sosyal gastronomi merkezleri açmaya odaklanacak.

### Cargill ile "tarladan sofraya" girişimcilik ve inovasyon değer bulacak

Daha güvenli ve sürdürülebilir gıda tedarikinde yeni teknolojiler çok önemli bir rol üstleniyor. Cargill, Techstars ve Ecolab ile bir iş birliği yaparak, tarım ve gıda alanında girişimciliği ve inovasyonu desteklemek üzere "Tarlardan Sofraya" Techstars girişim hızlandırıcı programına destek vereceğini duyurdu.

Cargill Bilgi Sistemleri Grup Başkanı (CIO) Justin Kershaw konuyla ilgili açıklamasında, "Ecolab ile yaptığımız bu iş birliği ile gıda ve teknoloji konusunda parlak fikir sahiplerine destek vermekten heyecan duyuyoruz" dedi ve şunları söyledi: "Bu alandaki girişimcileri hızlandırmayı amaçlayan bu program sayesinde, tarımın geleceğini şekillendiren teknolojilere zaman ve kaynak yatırımı yapıyoruz. Böylece, gıda sisteminin karşı karşıya olduğu bazı önemli zorlukların çözümüne de katkıda bulunmuş olacağız. Techstars'la olan bu iş birliğimizi aynı anda kendi bünyemize girişimcilik enerjisini katmanın bir yolu olarak da görüyoruz. Kendi içimizdeki uzmanlığımızı ve dışarıdan ortaklıklar yoluyla teknolojik inovasyonu teşvik eden bir kültür yaratmayı hedefliyoruz."

Program kapsamında seçilecek olan en umut verici 10 girişim, 2018 yazında ABD'nin Minneapolis şehrinde 13 hafta sürecek bir program kapsamında işlerini kurup büyütürken gıda endüstrisini olumlu yönde etkileyecek nitelikteki gelişen teknolojiler, sermaye sağlama, iş geliştirme hakkında bilgiler alacak.

Techstars Tarladan Sofraya Hızlandırıcı Programı'nın Yönetici Direktörü Brett Brohl, "Tarlardan Sofraya Hızlandırıcı Programı, Cargill'in gıda ve tarımdaki liderliğini ve erişim gücünü Ecolab'ın güvenli gıda, temiz su ve sağlıklı çevre alanındaki uzmanlığıyla birleştirecek. Techstars'ın kanıtlanmış hızlandırıcı modeliyle, girişimcilere şirketlerini üst basamaklara çıkartmalarında ve olumlu bir sosyal etki oluşturmalarında gerçekten yardımcı olabiliriz." dedi.

BETÜL BİLİKÖZEN

---



**BETÜL BİLİKÖZEN**  
KONTRAT VE RAPORLAMA UZMANI

“CARGILL  
ÇATISI

**ALTINDA  
20 YIL!”**



**20 yıl önce Cargill ailesine katılan Betül Biliközen, bugün Tedarik Zinciri Departmanı'na bağlı olarak Kontrat ve Raporlama Uzmanı olarak çalışıyor. Bir yandan hayatın getirdiği sorumluluklarla baş ederken diğer yandan anı yakalayıp, yaşamdan olabildiğince keyif alabilmek... Bu dengeyi başarılı bir şekilde yakalamış ve bunu Cargill çatısı altında gerçekleştirmiş olmaktan onur duyan bir isim Betül Biliközen.**

"20 yıl önceydi. İnsan kaynakları alanında aracılık yapan özel bir firmanın kendi eleman ihtiyacı için vermiş olduğu ilana başvurmuştum. Bir süre sonra dönüş yaptılar ve Fransızcam olmadığı için beni işe alamayacaklarını, ama başka bir firmada bana göre bir pozisyon olduğunu söylediler. Firma ismi Cargill'di ve işin gerçeği o yıllarda Cargill benim bildiğim bir firma değildi. Görüşme için Vaniköy fabrikasına yaptığım o ilk yolculuğu bugün gibi hatırlarım."

Betül Cargill'e ilk adımını, bir yılbaşı yoğunluğu öncesi, geçici bir iş ile attığını belirtiyor. Çalışma süresinin sonuna gelindiğinde ise çalışması ve firmaya uyumu ile dikkat çektiğinden, kendisine Cargill'den yeni bir iş teklifi yapılır. Tereddüt etmeden bu teklifi kabul eden Biliközen, Cargill'de Genel Müdür Asistanı olarak çalışmaya başlar. Artık Cargill'in bir üyesidir ve o zaman bilmese de bu yolculuk onu bugünlere kadar getirecektir.

"Cargill'de ilk Müşteri Hizmetleri ve Lojistik Departmanı kurulduğunda burada çalışacak arkadaşlar aranıyordu. Ben göreve taliptim ve içeride de ilk akla gelen isimlerden biri olduğumu sonradan memnuniyetle öğrendim. Genel Müdür Asistanlığı'nın ardından yeni görevimle, müşteri ile ilgili her ne varsa, tüm sistem girişleri, operasyon sürecinde müşteri şikayeti/memnuniyeti dahil lojistik olarak 7X24 büyük bir memnuniyet ile Cargill ailesinin bir ferdi olarak hizmet verdim.

Bugün itibarıyla ise Tedarik Zinciri Departmanı'nda Kontrat ve Raporlama Uzmanı görevini değişmeyen bağlılıkla yürütüyorum. Satış sonrası tüm kontratların sisteme girişinden sorumluyum.

Satış sonrası tüm bilgiler ilgili departman tarafından bana yönlendirilir. Ben o bilgiler dahilinde satış departmanının yapmış olduğu kontratı sisteme girerim. Ardından onay için tekrar satış departmanına gönderirim. Yani Cargill tarafından satılan ürünlerin kontrat girişlerini sisteme dahil ediyorum. Ayrıca raporlama da benim sorumluluğumdadır. Kontrat sonrası ne kadar sevkiyat yapıldığı, kontrat süresinin dolmasına ne kadar süre kaldığı gibi bilgileri barındıran tüm raporlamalardan da ben sorumluyum."

### **Cargill ilkelerinin, ailemin bana öğrettiği ahlak kurallarından farkı yok**

20 yıl, dile kolay... Betül Biliközen, bunca zaman boyunca bir an bile başka bir yerde çalışmayı düşünmediğini söylüyor. Cargill'e duyduğu bağlılığın nedenlerini yine kendisi anlatıyor:

"Burada çalıştığım süre içinde bir "Cargill ruhu" olduğunu gözlemledim. Benim de bu firmada kalmamın en büyük sebebi budur. Cargill'de hangi pozisyonda çalışırsanız çalışın, fikirlerinize, söylediğinize önem veriliyor. Bu firmada insana değer verildiğini hissediyorsunuz. Cargill'de emeğe saygı duyuluyor. Ayrıca Cargill'in benimsediği ilkelerin, ailemin bana benimsediği temel ahlak kurallarından hiçbir farkı yok. Doğruluk ve dürüstlük... Cargill'deki bu anlayış ve çalışma kültürü beni her zaman motive etti. Ayrıca Cargill'de çok farklı bir ekip ruhu var. Firmaya yeni başlayanlar zaten çok güzel bir ortama giriyor. Herkes birbirine yardımcı olmak için elinden geleni yapıyor. Bu noktada ben firmaya seçilen insanların da çok özel olduğunu düşünüyorum. 20 yıl boyunca Cargill için çalıştım ama Cargill de bu süre zarfında bana birçok şey kattı. Cargill'de çalıştığım için kendimi şanslı hissediyorum"

Betül, işe yeni başlayanlara da önerilerde bulunuyor. “Yeni gelenlere her zaman samimi ve verici olmalarını tavsiye ederim. Bunun karşılığını Cargill zaten fazlasıyla veriyor. Ayrıca hiçbir işi küçümsememelerini öneriyorum. Bunun yanı sıra doğruyla yanlış ayırt edip mutlaka doğruyu seçmeleri gerekiyor. İş ahlakının gereği budur. Cargill bir aile gibi. Burada herkes bilgi ve deneyimlerini paylaşıyor. Buraya gelen her genç arkadaşın da bu bilgi havuzundan faydalanmasını tavsiye ederim.”

Betül’ün, iş hayatı dışındaki ilgi alanı oldukça zengin. “Küçük şeylerden de mutluluk çıkarılması gerektiğini ve bunun aslında hayatın anlamı olduğunu anladığım andan itibaren her şeyin bir anlamda değiştiğini keşfettim” diyen Betül Biliközen, “Yaptığım işleri her zaman severek ve eğlenceli hale getirerek yapmayı ilke edindim. İçerisinde bulunduğum olayların hep olumlu yanını görmeye çalıştım. Bu bakış açısı bana hiçbir zaman zor gelmedi veya beni haksız çıkarmadı” şeklinde konuşuyor.

### Her zaman sanatın içinde oldum

Kadıköy Moda’da doğup büyüyen ve halen bu muhitte yaşayan Betül, bulunduğu semitten dolayı da her zaman sanatla iç içe olmuş. Sinema veya tiyatroya gitmeden tek bir hafta bile geçirmediğini söylüyor. Hayatında müziğin önemli yeri var, sanat galerileri gezmekten de büyük zevk alıyor. Yine de tüm bunların arasında tiyatronun farklı bir yeri olduğunu belirtiyor.

“Tiyatroya ilgim çocukluk yıllarımda başladı. Çocuk tiyatrosunda sahneye çıkmaya başladım. Çeşitli oyunlarda rollerim oldu. Gençlik yıllarımda da bu ilgim artarak devam etti. Çalışma hayatına atılınca eskisi kadar aktif olamasam da her zaman sıkı bir tiyatro izleyicisi oldum. Fakat Cargill ve Tohum Otizm Vakfı iş birliği ile engelli çocuklar yararına bir oyun hazırlığına girdiğimde, hiç tereddüt etmeden burada rol almak için gönüllü oldum. Güzel bir ekip kuruldu Cargill içerisinde ve sıkı bir çalışma döneminin ardından Ahududu adlı oyunu Tohum Otizm Vakfı için sahneledik.”

Tohum Otizm Vakfı için sahneye koydukları oyunda iki karakter canlandırmış. “Ahududu oyununda canlandırdığım karakterlerden biri, kırsaldan gelen, diğeri ise İngiltere’de okumuş bir kadındı. Birbirine zit karakterler gibi görünseler de ortak yönleri oldukça fazlaydı.” Bir sahne de istediği bir karakteri canlandırarak olsa, bunun Heidi veya Polyanna olmasını istediğini vurguluyor. Bunun nedeni ise, sahnede de kendi karakteri gibi, mutlu olurken etrafına mutluluk saçan bir karakter canlandırmayı istemesi.

Tiyatro alanında eğitim almaya fırsatı olmasa da farklı bir konuda destek aldığını belirtiyor. “Londra BBC’de spikerlik de yapmış olan Enver Seyidoğlu’ndan fonetik ve diksiyon dersi aldım. Fakat bu dersi alma amacım tiyatroya değil, toplumdaki iletişimi daha kolay ve etkili iletişim kurabilmek için böyle bir eğitim almaya tercih ettim. Sahnede ne kadar rahatsam birebir iletişimde o denli heyecanlıydım. Aldığım eğitim bu sorunu aşmama yardımcı oldu.”

Aldığı diksiyon dersleri sayesinde zamanla farklı konularda da aktif rol almaya başladı. “Cargill’de müşterilerin telefonlarını karşılayacak bantta kayıtlı bir sese ihtiyaç vardı. Sesim, tonajım ve vurgulamam beğeniliyordu ve sonunda benim sesimden hem Türkçe hem de İngilizce bir karşılama metni kaydedildi. Şimdi genel merkez ve Orhangazi fabrikasını arayanlar benim sesimle karşılanıyor.

Bunun yanı sıra Boğaziçi Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren GETEM (Görme Engelliler Teknoloji ve Eğitim Merkezi) Vakfı’nın yürüttüğü bir proje çerçevesinde görme engelliler için de kitap okudum. GETEM e-kütüphane yararına Neşe Türkeş’in Büyük Sır Mozart adlı çocuk kitabını seslendirdim. Bu kayıt onaydan da geçip yayınlanınca benim için çok büyük bir mutluluk oldu. Emekli olduktan sonra bu alanda daha üretken olmak istiyorum.”

Çocukları çok sevdiğini söyleyen Betül, sözlerini şöyle sürdürüyor; “Gelecekte masal okuyarak, sesimi kaydetmeyi ve okuduğum masalların binlerce çocuğa ulaşmasını isterim. Masal yazmayı da çok arzuluyorum. Hele kendi yazdığım masalları seslendirip CD’ye kaydederek birçok çocuğun dinlemesini sağlayabilsem ne güzel olur. Onun dışında gezdiğim yerlerle ilgili çok anı biriktirdim. Bu anıları paylaşabileceğim bir blog da açmayı planlıyorum.”



### Gezmek benim için bir tutku

Tiyatro gibi gezmek ve yeni yerler keşfetmek de Betül için bir tutku. Fakat o bir turistten öte, seyyah gibi gezmeyi tercih ediyor. Onun için gezmenin anlamı, gördüğü coğrafyaların kültürünü tanımak ve her yeni yerde yeni şeyler öğrenmekte saklı. “Benim yurt dışı seyahatlerim Londra ile başladı. Bu şehre ailemle birlikte gittim. Cargill’e ilk başladığım zamandı. Herkes işe başladığında ilk maaşıyla ailesine hediye alır, bense ailemle birlikte yurt dışına çıktım. Zaten gezmeye tutkumu yaşamamda ailem beni her zaman destekledi ve motive etti. Londra’nın ardından Paris ve California derken dünyada birçok ülkeyi dolaştım. Daha çok Avustralya, Meksika, Peru, Tahiti, Çin, Brezilya ve Arjantin gibi uzak coğrafyaları gördüm bugüne kadar. Şimdi sıra daha yakın ülkelere geldi.

İnsan yıllarca birçok yer görünce artık yaşadıklarını hatırlamakta zorlanır demeyin. Betül’ün anıları capcanlı ve anlatırken her anı tekrar yaşıyor. “Farklı ülkelerde gördüğüm ve öğrendiğim her yeni şey beni ayrı ayrı etkiledi ve heyecanlandırdı. Örneğin Yeni Zelanda’da Maoriler’in dansları çok etkileyici idi. Peru’da Machu Pucı’ye çıktım. Fazla değişime uğramamış İnkâ kültürünü gördüm. Buranın büyüleyici bir enerjisi olduğunu hissediyorsunuz. Bunun dışında Maya kalıntılarını da gördüm. Bu uygarlığın daha savaşçı ve şiddet eğilimli olduğunu da hissediyorsunuz. Moorea Adası’na gittiğimde burada çok farklı bir deneyim yaşadım. Burada kendi doğal ortamlarında yunuslarla yüzdük. Okyanusta yaşayan bu eğitilmiş yunuslardan birisi benimle suda adeta dans etti. Diğer taraftan Afrika çok etkileyici. Afrika insanı çok sıcakkanlı, çok bizden insanlar. Hiç dil bilmemelerine rağmen insanı çok iyi anlayabiliyorlar.” Japon kültürünü her zaman tanımayı ve görmeyi arzuladığını söyleyen Betül için sıradaki bir diğer ülke de İran.

### Türkiye tam bir cennet

Yurt dışında birçok ülke gezen Betül Biliközen’in, tam bir cennet olarak nitelediği Türkiye’deki favori mekanı ise Marmaris’in Selimiye beldesi. Her yıl mutlaka bir haftasını Selimiye’de geçiriyor. Burada yılın tüm yorgunluğunu atıp enerji depoladığını söylüyor. Özellikle son yıllarda yerli turistin yurt içinde de sıkça gezdiğine değinen Betül, bunda yerel etkinliklerin de önemine dikkat çekiyor. “Türkiye’de artık birçok festival yapılıyor. İzmir’den yeni geldim. Karaburun, Mordoğan taraflarında Nergis Festivali vardı. Bunun yanında Urla’da Enginar Festivali, Alaçatı’da Ot Festivali, Bayındır’da Çiçek Festivali düzenleniyor. Yine Anadolu’da zengin kültürümüzle ilgili festivaller oluyor. Isparta’da lavanta tarlalarımızı tanıtan festivale katıldım. Dünyada bizim lavantamızın üzerine yoktur. Tüm bu festivaller özellikle yurt içinden birçok turist çekiyor. Üstelik bazı yerlerde bu çalışmalar tek bir kişinin gayretleri ile başlıyor ve giderek büyüyor. Ekonomiyi canlandıracak her turizm etkinliğinin desteklenmesi gerektiğini düşünüyorum.”

Türkiye’de doğup büyüyen Betül aslen Selanikli. Bu sebeple sık sık ziyaret ettiği bir yer Yunanistan. Selanik asıllı olmaktan büyük gurur duyuyor. Dahili telefon numarasının Atatürk’ün doğum tarihi ile aynı olmasını da kendisi için mutluluk veren büyük bir tesadüf olarak görüyor.



# 1.Gıda ve Tarım Politikaları Konferansı

Türkiye'nin Gıda ve Tarım Politikaları'nın ele alındığı konferansa "inovasyon şart" mesajı damga vurdu.

Gıda İçecek ve Tarım Forumu (GIFT) tarafından düzenlenen 1. Gıda ve Tarım Politikaları Konferansı ulusal ve uluslararası kurum, kuruluş ve üniversitelerin temsilcilerinin katılımıyla 29 Kasım 2017 tarihinde Ankara'da gerçekleşti.

Sektör paydaşlarının görüşlerini aktardığı konuşma ve oturumlara ev sahipliği yapan 1. Gıda ve Tarım Politikaları Konferansı'nda, Türkiye için doğru gıda ve tarım politikalarının merkezinde inovasyonun yer alması gerektiği görüşü ön plana çıktı.

Bu yıl ilk kez düzenlenen Gıda ve Tarım Politikaları Konferansı'nın başlangıç bölümündeki konuşmalar Toprak Mahsülleri Ofisi Genel Müdürü İsmail Kemaloğlu, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Dr. Yunus Bayram ve Gıda İçecek ve Tarım Forumu Kurucu Üyesi Samet Serttaş tarafından yapılırken, Keynote konuşması ise TINK Okulları CEO'su Zeynep Dereli tarafından gerçekleştirildi. Dereli'nin "Endüstri 4.0 Çağına Adaptasyon-Sanayi Devriminden Teknoloji Devrimine Değişimi Yönetmek" başlıklı konuşmasında inovasyonun üretimin de ötesinde değer katmanın öne çıktığı bir kavram olduğu belirtilirken, geleceğe ancak doğru bir vizyon ile yaklaşılabilceğinin altı çizildi.

Çok sayıda oturumun gerçekleştirildiği 1. Gıda ve Tarım Politikaları Konferansı'nda yapılan bazı sunum başlıkları ise şöyle: "Sanayi 4.0 Çağında Tarım", "Gıda Tercihlerinde Yeni Trendler ve Gıdaya Erişim", "İnovasyon Yolu", "Tarım ve Gıda Üretiminde İnovasyonu Besleyen Ortamı Oluşturmak", "Tarımda Yenilikçi Su Kullanımı ve Besin Yönetimi", "Geleneksel Tarımın Ödünç Verme Kültüründen Tarım Tedarik Zincirinde İnovasyonu Destekleyen Finansmana Geçiş", "Gelecekte Gıda ve Tarımın Yeni Yüzü", "Bilim ve Bilgi Teknolojilerinin Tarımda Kullanımı: Dün, Bugün ve Yarın", "Yeni Tarımsal Teknolojilerinin ve Politikalarının Verimliliğe ve Sürdürülebilir Gıdaya Etkileri", "Gıda Enflasyonu".



Cargill Gıda Orta doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Kurumsal İlişkiler Direktörü Dr. Ediz Aksoy'un da kurucu üyesi olduğu Gıda İçecek ve Tarım Forumu'nun bu ilk etkinliğinde oturumlar ve konuşmacılar oldukça ilgi gördü. Ediz Aksoy moderatörlüğündeki Gıda Tercihlerinde Yeni Trendler ve Gıdaya Erişim konu başlığı farklı perspektiflerden ele alındı. Y jenerasyonunun gıda tercihleri, dünya üzerindeki insanların gıdaya erişimindeki dengesizlikler ile dünya üzerinde israf edilen gıda rakamları ve gıda bankası modeli oturumda öne çıkan konular arasındaydı. Oturum sonrasında görüşlerini aldığımız Aksoy şunları söyledi:





“GIFT olarak ilk etkinliğimizi gerçekleştirmenin mutluluğunu yaşadığımız bir gün. Günün sonunda son derece etkili konular ve konuşmacıların da bilgilerinden istifade ederek sektörün yararına çıktılar sunacağımıza inanıyorum. Diğer taraftan Cargill olarak bu yapının içinde olmak ve sektördeki tüm oyuncular ile sektör politikalarının gelişimine katkıda bulunmak ayrı bir gurur veriyor. Biz Cargill olarak halihazırda bugünkü programda öne çıkan iki konuyu inovasyon ve sürdürülebilirliği iş yaklaşımımızın merkezine oturtmuş durumdayız. 2030 hedeflerimiz de bu yaklaşımla birebir uyumlu. 2030 hedefimiz:

- **Giderek büyüyen dünya nüfusu için güvenli ve besleyici gıda erişimini artırmak.**
- **Tedarik zincirlerinde orman açma faaliyetlerini ortadan kaldırmak ve iklim çözümlerini geliştirmek.**
- **Tüm dünyada 10 milyon çiftçiye sürdürülebilir tarım uygulamaları eğitimi ve daha iyi pazar erişimi sağlamak.”**

### Gıda İçecek ve Tarım Forumu hakkında

Gıda İçecek ve Tarım Forumu; kamu, iş dünyası ve akademi arasındaki ilişkileri güçlendirmek, karşılıklı bilgi alışverişini geliştirmek, kamu karar alıcılarına politika oluşturma süreçlerinde bilgi ve veri sağlamak amacıyla herhangi bir tüzel kişiliği haiz ve resmi bir yapılanma olmaksızın gönüllü katılımı kurulmuştur.

Forum katılımcıları; tarım, gıda ve içecek sektöründe AB, küresel ve yerel ölçekteki gündemi, tartışma konularını, politika oluşturma süreçlerini sektör spesifik bir yaklaşıma sahip olmaksızın ya da herhangi bir şirket bakış açısını yansıtmayacak şekilde konuşmayı, paylaşmayı, müzakere etmeyi, karşılıklı bilgilendirmeyi ve tüm faaliyetlerinde konunun paydaşları arasındaki dengeleri gözetmeyi amaçlamaktadır.

Bu hedefler doğrultusunda, forum katılımcıları tarafından üstünde fikir birliğine varılan konularda, sadece forum üyelerine açık düzenli toplantılar gerçekleştirilmektedir.

# Cargill yerel ve bölgesel yatırımlarını sürdürüyor

“Dünyanın en beğenilen ve çalışılmak istenen” şirketleri arasında yer alan Cargill, dünyayı sorumlu bir şekilde besleme amacı ile yatırımlarını sürdürüyor. Cargill dünyada gıdanın daha bol, erişilebilir, güvenli ve besleyici hale gelmesi için aralıksız çalışırken, gıda zincirinde sürdürülebilir ve sorumlu uygulamaları desteklemede de öncülük rolünü üstleniyor.

Tarımsal verimliliğin, teknolojinin ve lojistiğin gelişmesiyle birlikte tarımsal üretim miktarı dünyada her geçen gün artıyor. Bu anlamda gıda sektörü küresel alanda büyük başarılar imza attı. Bu başarılar sayesinde son dönemde gıda tüm dünyada insanlar için belki daha önce hiç olmadığı kadar bollaşmış, daha ekonomik ve kolay ulaşılabilir bir hale gelmiş durumda.

Ancak gıda zincirindeki tüm ilerlemelere ve geçmiş dönemlere göre dünyada açlıkla karşı karşıya olan insan sayısında kaydedilen düşüşe rağmen, günümüzde hâlâ yüz milyonlarca insan kronik açlık gibi bir tehlike ile karşı karşıya. Kentleşme oranı gittikçe yükselirken, dünya genelinde gıdaya yönelik talep de giderek artıyor ve çeşitleniyor. 2050 yılına kadar 9 milyara ulaşacağı tahmin edilen dünya nüfusunu beslemek için sürdürülebilir çözümler her geçen gün daha önemli hale geliyor. Dolayısıyla tarım ve gıda sektörlerinin aynı zamanda açlık, yetersiz beslenme ve obezite gibi sorunlara karşı sürdürülebilir çözümler geliştirmek gibi bir sorumluluğu da bulunuyor. Bu anlamda Cargill dünyanın kendini sürdürülebilir şekilde besleyebilmesine katkıda bulunmak üzere çeşitli politikaları ve uygulamaları destekliyor. Önemli sorunlara çözüm bulmak için birçok sivil toplum kuruluşuyla iş birliği içinde çalışıyor.

Gıda, tarım, finans ve endüstriyel alanlarında sunduğu ürün ve servislerle hizmet veren Cargill, tüm dünyada çiftçileri, tüketicileri, toplulukları ve hükümetlerle birlikte, insanların gelişimi için çalışıyor.

## Cargill'in Türkiye'de ve METNA bölgesindeki yatırımları

Dünya çapında 155 bin çalışanıyla müşterilerinin ve paydaşlarının başarılarına destek veren Cargill, 70 ülkede faaliyet gösteriyor. Birçok bölge ve ülkede yatırımlar yapan Cargill, bu kapsamda Türkiye'de ve Türkiye'den yönettiği Orta Doğu ve Kuzey Afrika (METNA) bölgesindeki istikrarlı büyümesini sürdürüyor.

Dünyada gıdaya yönelik talebin en hızlı arttığı bölge olan Orta Doğu ve Kuzey Afrika bölgesi, Cargill'in en fazla önem verdiği bölgeler arasında ilk sıralarda yer alıyor. Cargill, bu geniş coğrafyadaki operasyonlarını Türkiye'den, İstanbul merkezli olarak yürütüyor ve geliştiriyor. Cargill'in küresel ölçekteki büyümesine Türkiye eksenli olarak katkı sağlayan Cargill Türkiye'nin en büyük avantajı ise sahip olduğu nitelikli ve odaklı iş gücü ile pazar bilgisi.

Dünyada 150 yılı aşan bir maziye sahip olan, Türkiye'de ise 1960'lardan bu yana faaliyet gösteren Cargill'in ülkemizdeki faaliyet alanları, nişasta bazlı şeker üretiminin yanı sıra gıda, tarım, endüstriyel ürün ve hizmetleri kapsıyor. Odaklandığı alanlardaki üretim ve çözümleriyle geleceğe güvenle ilerleyen Cargill Türkiye, her zaman öncelikle müşterilerinin ve paydaşlarının başarılı olmalarına destek veren bir ortak olma vizyonuyla hareket ediyor.



Cargill Türkiye, kağıt ve oluklu mukavva sektörü, alçıpan, tutkal sektörü gibi birçok alanda geniş kullanım alanları bulunan endüstriyel nişasta üretimi de yapıyor. Çok kıymetli bir bitki olan mısır, birçok üründe girdi olarak kullanılıyor. Cargill de ana faaliyet alanlarından olan nişasta bazlı şeker üretiminde Türkiye'nin mısırını kullanıyor, Türk tarımına, Türk çiftçisine destek oluyor. Gıda ve tarım alanında nitelikli istihdam oluşturuyor, bu alandaki uzmanlığını iş ortakları ile paylaşıyor, Türk ekonomisine önemli bir katkıda bulunuyor.

Gıda alanında, nişasta ve tatlandırıcılar, kıvam vericiler, yağlar, kakao ve çikolata olmak üzere başlıca dört ana faaliyet alanı bulunan Cargill, Türkiye'de yağlar, nişasta ve tatlandırıcılar segmentlerinde üretim yapıyor. Cargill, yatırım yaptığı alanlarda büyürken pazarı da büyütüp geliştiriyor. Nişasta ve tatlandırıcılar dalında pazar liderliğine sahip olan Cargill Türkiye, yağlarda ise üçüncü sırada yer alıyor.

Cargill Gıda'nın bölgesel organizasyonunda METNA bölgesi, 19 ülkeyi kapsıyor. Bölgede, nişasta ve tatlandırıcılar segmentleri açısından beş ülke diğerlerine göre daha öne çıkıyor. Bu ülkeler başta Türkiye olmak üzere, Suudi Arabistan, Mısır, İran ve Cezayir olarak sıralanıyor. Bu ülkelerin ortak noktası ise stratejik, nüfusun daha yoğun olduğu, tüketim alışkanlıkları açısından da yüksek bir endüstri potansiyeline sahip ülkeler olmaları.

Cargill Gıda'nın METNA bölgesinde kaydettiği güçlü büyüme sayesinde bu bölgenin yakında daha fazla ofis ve ülkeyi kapsayacak şekilde genişlemesi sürpriz olmayacaktır. Zira son dönemde tüm dünyada sürmekte olan hızlı kentleşme trendinden Afrika da payını alıyor. Bu trend tüketim talebini de artırıyor.

Cargill'in Türkiye merkezli olarak yönettiği METNA bölgesinde altı bölgesel irtibat noktası bulunuyor. Cargill bölgedeki lokal ofisleri ve teknik destek ekipleri ile müşterilerinin inovasyon yeteneklerini güçlendiriyor, büyümelerine yardımcı oluyor. Bu sayede bölgedeki müşteriler, ihtiyaç duyduklarında Cargill uzmanlığına daha hızlı, doğrudan ve etkili şekilde erişebiliyorlar. Bu da gıda ve meşrubat sektöründeki müşterilerin yeni ürün geliştirme ve bu ürünlerin pazara ulaşma hızını daha önce hiç olmadığı kadar artırıyor.

Sektörü iyi tanıyan, ihtiyaçlarını yakından bilen, en uygun çözümleri üretebilen Cargill, güvenilir, uzun soluklu bir iş ortağı olarak müşterilerinin yanında yer alıyor. Cargill, gıda ve meşrubat sektörlerindeki müşterilerinin pazarda fark yaratacak, sağlıklı, güvenilir ürünler geliştirmelerine yardımcı oluyor.

Orta Doğu, gıdaya yönelik talebin dünyada en fazla arttığı bölgelerden biri. Buna tüketicilerin bilinçlenmesiyle birlikte taleplerinin daha da çeşitlenmesi de eklenince bölgenin önemi daha da artıyor. Günümüzde tüm dünyada olduğu gibi Orta Doğu ve Kuzey Afrika'da da tüketiciler giderek artan bir şekilde, tercihlerini daha dengeli ve sağlıklı bir beslenme ve yaşam tarzından yana kullanıyorlar.

Yatırımlarına müşterileri için yeni fayda ve fırsatlar sunma ve gelişim hedefleri doğrultusunda yön veren Cargill, bölgede lokal üreticilerle global müşteriler arasındaki bağları güçlendiriyor, sağlam temele dayalı iş birlikleri ile pazarda önemli bir değer yaratıyor.



## Cargill'in Türkiye'deki yatırımları

Yol Gösterici İlkeleri ışığında, dünyanın gelecekteki zorluklarıyla başa çıkabilmek için geniş yelpazede ürün ve çözümler geliştiren Cargill pazardaki güçlü bilgi birikimi ve uzmanlığıyla gıda ve meşrubat üreticilerinin büyümelerine ürün inovasyonu, emtia fiyat risk yönetimi, etkin tedarik zinciri ile destek oluyor. Cargill'in son dönemde Türkiye'de gerçekleştirdiği Turyağ ve Alemdar satın almaları birer başarı hikayesi niteliğinde.

Bursa Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'ni 2000'li yılların başında yaklaşık 120 milyon dolar'lık bir yatırımla devreye alan Cargill Türkiye, toplam yatırımını 400 milyon doların üzerine çıkarttı. 2013 yılında nişasta dışı endüstriyel ürün portföy ticaretine başlayan Cargill Türkiye, yeni yatırım hamleleri kapsamında 2014 yılında Balıkesir'de endüstriyel yağ ve pastacılık yağları üreten Turyağ'ı ve Kocaeli Gebze'de bitkisel bazlı endüstriyel ve bioendüstriyel ürünler üreten Alemdar Kimya şirketini bünyesine kattı. 2015 yılında hayvan beslemesi alanında Türkiye'nin önde gelen şirketlerinden Ekol Gıda hisselerinin yüzde 51'ini satın alan Cargill, hayvansal üretim sektörünün ihtiyacı olan yenilikçi, sürdürülebilir çözümleri pazara sunuyor.

Cargill'in Türkiye'nin asırlık markalarından olan Turyağ'ı satın almasından sonra markanın kaydettiği gelişme şirketin yatırımlarıyla pazara nasıl katkı yaptığına güzel bir örnek. O dönemde endüstriyel segmentte yüzde 14'lük paya sahip olan Turyağ, bu alandaki pazar payını kısa süre içinde yaklaşık iki kat artırdı. Turyağ'ın pastacılık segmentindeki payı ise yüzde 20'ye ulaştı. Cargill, Turyağ satın almasından sonra Ar-Ge çalışmalarına ve ürün portföyünü zenginleştirmeye ağırlık verdi. Uygulanan doğru pazarlama stratejileri ile de ürünlerin bilinirliği hızla artmaya başladı. Turyağ, büyümesini sürdürürken pazarı da büyütmeyi hedefliyor.

Alemdar Kimya satın alması sonrasında da yapılan yatırımlarla Dilovası'nda bulunan endüstriyel ve bio-endüstriyel ürünler üretim tesisleri de hızla modernleştirildi. Bugün Cargill endüstriyel ürünler alanında da çevreye duyarlı, yenilikçi ürün portföyünü her geçen gün geliştirip zenginleştiriyor. Bu sayede boya, inşaat, tekstil, plastik ve kauçuk gibi Türk sanayisindeki birçok kritik sektörün ihtiyacı olan endüstriyel ürünler, ithal edilmek yerine Türkiye'de üretiliyor. Cargill'in dünya üzerindeki farklı lokasyonlarından transfer edilen teknoloji ve bilgi birikimi sayesinde bu tesislerde yine Türkiye'de bir ilk olarak stearik asit ve fonksiyonel sistem üretimi gerçekleştirildi. Bugün Cargill Türkiye'nin Dilovası'ndaki üretim tesislerinde üretilen endüstriyel ve bio-endüstriyel ürünler iç pazarın yanı sıra Ortadoğu'dan Güney Amerika'ya uzanan geniş bir coğrafyada 57 ülkeye ihraç ediliyor.

2018 Ocak ayında Suudi Arabistan'da açılışı yapılan MEFSO (Middle East Food Solutions Company) mısır işleme fabrikası da Cargill'in Türkiye ve yakın coğrafyada sürekli büyüme kararlılığının önemli göstergelerinden biri. Bu fabrika, Cargill ile Suudi Arabistan'ın önde gelen gıda şirketlerinden ARASCO ile 2013 yılında kurulan ortak girişimin bir meyvesi. Suudi Arabistan'ın Al Kharj şehrinde Cargill Türkiye ekiplerinin güçlü teknik ve uzmanlık desteğiyle kurulan ve glikoz, nişasta ve fruktoz üretimine başlayan fabrika Cargill Türkiye'nin sahip olduğu uzmanlığı diğer ülkelere nasıl aktardığına ve liderlik ettiğine de canlı bir örnek. Cargill'in Türkiye merkezli olarak yönettiği Orta Doğu ve Kuzey Afrika (METNA) bölgesinde toplam 19 ülke bulunuyor. Bu ülkeler şöyle sıralanıyor:

## METNA Bölgesinde Hangi Ülkeler Var?

Cargill'in Türkiye merkezli olarak yönettiği Orta Doğu ve Kuzey Afrika (METNA) bölgesinde toplam 19 ülke bulunuyor. Bu ülkeler şöyle sıralanıyor:

BAE	Umman
Bahreyn	Suriye
Filistin	Suudi Arabistan
Irak	Ürdün
İran	Yemen
İsrail	Cezayir
Katar	Fas
Kuveyt	Libya
Lübnan	Tunus
Mısır	

# TURYAĞ KALİTESİNİ KONUŞTURAN USTALAR

*100 yıllık bir markanın öyküsünü Cargill'in marifetli elleri yeniden yazıyor. Onlar Turyağ'ın lezzet uzmanları. Özel tatlarda onların usta dokunuşları var. Bir ömür boyu biriktirdikleri deneyimlerini Turyağ ürünlerini tanıtmak için kullanan demo ustaları, yurdun dört bir yanındaki meslektaşları ile bir dizi buluşmalar gerçekleştirip, ustalık sırlarını paylaştıkları keyifli saatler geçirdiler. Bu yoğun dönemin ardından Turyağ Ustaları hız kesmeden çalışmalarına devam ederken, istedik ki hem onları daha yakından tanıyalım hem de Turyağ'ın dünü, bugünü ve yarınını konuşalım. İşte sohbetimizden arda kalanlar...*



**Mahmut Usta, tüm hamur işlerini başarıyla yapıyor. Pastacılık sektörünü geliştirmek için kendisi kitap yazdı, derneklere aktif görev aldı. Ar-Ge ve yenilik kavramlarına odaklanan Okutucu, yurt dışındaki gelişmeleri takip ediyor ve bu yenilikleri yurt içinde yaygınlaştırmaya çalışıyor. Karadenizli olan Mahmut Usta, İstanbul'da çalışıyor.**

### Ne zamandır Turyağ çatısı altında çalışıyorsunuz?

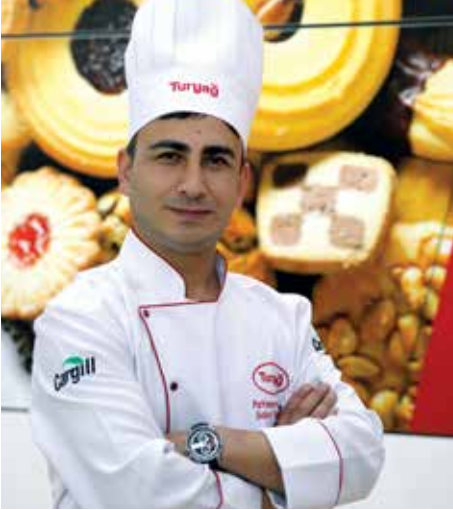
Turyağ'da çalışmaya başlayalı 8 ay oldu. Önceden farklı bir firmada yine demo ustası olarak çalışmaktaydım. Ama Cargill'in farklı ürünlerini de kullanmaktaydım. Cargill'in, Turyağ'ı satın almasının bu markaya çok şey katacağını düşünmüştüm. Bana yapılan iş teklifi sonrası görüşmeye geldiğimde ben de Turyağ'ın hedefini sordum. Pazar liderliği cevabını alınca tereddüt etmeden bu çatı altında çalışmaya başladım. İşin gerçeği hedef benim için çok önemli ve Turyağ'ın hedeflerini adım adım gerçekleştirdiğini görmekteyim.

### Çalıştığınız süre zarfında Turyağ'da beklediklerinizi buldunuz mu?

Turyağ hedeflerinin yüksek olması, bana çalışma azmi veriyor. Pazar liderliğine oynayan bir firmanın ustasıyım ve bu bana gurur veriyor. Ustalar olarak biz de Turyağ'ın hedeflerine ulaşması için elimizden gelen desteği veriyoruz. Turyağ büyük bir marka yatırımı yapıyor. Yurt içinde gıda ile ilgili düzenlenen tüm etkinlik ve organizasyonlarda yer alıyor. Farklı yerlerde eğitimler düzenliyor. Sosyal medyada oldukça aktif. Kısacası Turyağ bana mesleki beklentilerimden fazlasını veriyor.

### Ustalarla Buluşma fikrinin oluşmasında katkınız oldu mu?

Başlangıçta bu etkinlik dizisi ile ilgili yönetim kanadında bir plan vardı, biz ustalar da bu plana çeşitli ilaveler yaptık. Sahada ustaların ne istediklerini bildiğimiz için bizim fikirlerimiz titizlikle değerlendirildi. Özellikle pazarlama ekibiyle yoğun fikir alışverişinde bulduk ve "Türkiye'nin Yağı Türkiye'nin Ustalarıyla" organizasyonunun ana hatları çizildi. Böyle bir organizasyonun şekillenmesinde bizlerin de sözüne değer verilmesi, bizleri onurlandırdı.



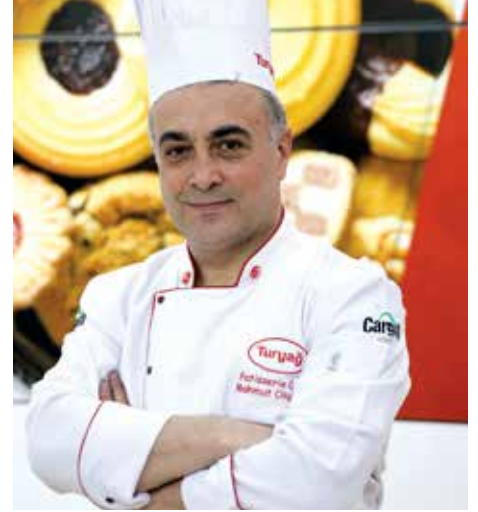
SABRİ DÖNMEZ

### Fabrika ortamını anlatır mısınız?

Fabrika 24 saat üretim halinde. Üretim esnasında her ihtiyaç duyulduğunda fabrikada bulunmak durumundayız. Üretimde bir sorun yaşanmaması ve müşteriye hatasız ürün sunabilmek için bazen mesai saatleri dışında da müdahale etmemiz gerekiyor. Bizim için müşteri memnuniyeti öncelikli olduğundan çalışma saatlerimizde esneklik olabiliyor.

### Siz uzun zamandır Turyağ'da çalışıyorsunuz. Cargill'e geçtikten sonra Turyağ'da nasıl bir değişim oldu?

Benim Turyağ'daki yedinci yılım. Turyağ, Cargill çatısı altında çalışmalarını sürdürmeye başlayınca ürün portföyünü zenginleştirdi. Ayrıca Cargill'in deneyimleri ve kurumsallığı da Turyağ'da etkili oldu, artık Ar-Ge çalışmalarına daha fazla ağırlık veriliyor ve müşteri memnuniyeti çok daha fazla önemseniyor. Bir değişiklik de fabrika ortamında yaşandı. Turyağ'ı Cargill aldıktan sonra işçi sağlığı ve iş güvenliğine oldukça önem verilmeye başlandı. Şu anda gözlük, baret ve benzeri koruma ekipmanları olmadan hiç kimse fabrika içinde dolaşamaz. Bu konularda çok ciddi ve yoğun eğitimler verildi. Çalışanlar iş güvenliği konularında bilinçli hale geldi. Bu konuda insanların bakış açısı değişti.



MAHMUT OKUTUCU

**Sabri Usta, Turyağ'ın Balıkesir fabrikasında çalışıyor. Genelde sahaya çıkmayan Sabri Usta, fabrikada ürünlerin her partisine onay vermekten sorumlu.**

Cargill'in uyguladığı yüksek kalite standartları gereği tüm ürünler her partide birçok yönden titizlikle analiz ediliyor ve ancak spesifikasyona tamamen uygunsuzsa ürün yola çıkıyor. Ancak pastacılık ürünleri çok özel ürünler ve tüm değerler uygun olsa bile bir de ustaların gözünden değerlendirilmesi gerekiyor. Bu nedenle her pastacılık ürünü için seçilen bir uygulama; örneğin T-Özel için mayalı poğaça her partiden Sabri Usta tarafından yapılıyor. Ürünün duyu özellikleri inceleniyor ve son ürüne etkisi test ediliyor. Ayrıca Sabri Usta tüm Ar-Ge çalışmalarına destek veriyor. Bu nedenle kendisinin yapamadığı uygulama neredeyse hiç yok.

### Turyağ fabrikasında görevli bir usta olarak yaptığınız işten bahsedebilir misiniz?

Turyağ'ın Balıkesir fabrikasında görev yapıyorum ve burada yağların üretim aşamasında performans değerlendirmesine, yani Ar-Ge çalışmasına katkıda bulunuyorum. Her pastacılık ürünü için seçilen bir uygulamayı her partiden sonra deniyorum. Üretim aşamasında yağın dokusu, tadı gibi performanslara dair danışmanlık yapıyorum. Ar-Ge ekibi ile ortaklaşa çalışıyoruz. Ustaların sahada sıkıntı yaşamaması için fikirlerim değerlendiriliyor ve üretim süreci bu doğrultuda şekilleniyor. Sahada da uzun süre bulunduğum için gerek ustaların ne istediğini gerekse onların mutfakta yaşayabileceği sıkıntıları iyi biliyorum. Diğer taraftan tanıtım, fuar gibi etkinlikler olduğunda da görev alıyorum.



**AYDIN KATANALP**

Bizden, ürünlerimizi kendi mutfaklarında da görsel bir sunum eşliğinde tanıtılmamızı istediler. Tüm bu ilgi, yurt genelinde yaptığımız tanıtım çalışmalarının bir yansıması aslında. Bu çalışmalar, şu an oldukça donanımlı bir ekiple, sistematik bir şekilde devam ediyor. Ben de bu ekip içinde yer almaktan çok mutluyum ve gururluyum.

### **Kullandığınız yağı anlatır mısınız biraz?**

Turyağ'ın çok zengin bir ürün portföyü var. Kurabiye çeşitleri için farklı, pastacılık ürünleri için farklı ürünleri mevcut. Ama biz börek ustaları Turyağ'ın özellikle NTY ürününü kullanırız. NTY'yi bilmeyen börek ustası yoktur çünkü tam da börekler için uygun bir yağdır. Böreğe tat vermesinin yanı sıra ona rengini kazandırır ve çıtırılığı en üst noktaya taşır. Yufka kolay kolay yırtılmaz. NTY ile çalışan usta kendini tezgah başında rahat hisseder. Hatta birçok börek ustası arasında NTY adı, kendi başına bir marka olmuştur diyebiliriz.

**Börek harici tüm uygulamalarda uzman olan Teoman Usta, Doğu ve Güney Doğu bölgelerinde çalışıyor. Geniş bir bölgede görev alan Usta, özellikle yöresel lezzetler konusunda uzman. Tezgahların çeşitlenmesi ve doğru ürünlerin doğru tekniklerle kullanılarak ürünlerin geliştirilmesi gerektiğine inanıyor.**

### **Turyağ'ı seçmenizin nedeni nedir?**

Turyağ'da çalışmaya başlayalı bir yıl oldu. Daha önce birlikte çalıştığım ve şu an satış ekibinde görev yapan Orçun Bey aracılığı ile Turyağ ailesine dahil oldum. Turyağ yıllardır bildiğim ve beğenerek kullandığım bir markaydı. Turyağ'ı, Cargill gibi bir dünya devi çatısı altında çalışmaya başladıktan sonra da takip etmeye devam ettim. Bana bu teklif gelince de mutlulukla kabul ettim. Burada bulunmamda en büyük etken Cargill'dir. Cargill'in Turyağ'ın kurumsal yapısına, hizmet anlayışına ve Ar-Ge çalışmalarına çok şey kattığını düşünüyorum.

### **Yaptığınız işi nasıl öğrendiniz?**

Ailem aslen Arnavut göçmeni ve pastacılık, bizde aileden gelen bir uğraş. Tüm aile, kardeşlerim ve yeğenlerim bu işin içindeler. Gaziantep'te pastacılık konusunda tanınan bir aileyizdir. Ben de 1989 yılında ailemin yanında öğrenmeye başladım bu mesleği. Daha sonra Gaziantep dışına çıktım, farklı yerlerde çalıştım.

### **Bilgiye erişim çok kolaylaştı. Bu işinizi nasıl etkiliyor?**

Bilgiye her an, kolayca ulaşmak bizim işimizi oldukça kolaylaştırdı. Bizler için farklı tariflere ulaşmak çok önemli ve eskiden bu pek kolay değildi. İnternetin gelişmesiyle farklı paylaşım ortamlarında çok güzel tariflere ulaşabiliyoruz. Bunun yanı sıra yeni teknikler de öğrenebiliyoruz. Ayrıca Instagram, Facebook gibi sosyal paylaşım platformlarını da yakından takip ediyoruz ve buralarda paylaşımlarda bulunuyoruz. Bu noktada Turyağ'ın da sosyal medya hesaplarını, ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması için başarılı buluyorum. Bizler de müşterilerimizi Turyağ'ın hesaplarını takip etmeleri için teşvik ediyoruz.

**Börekler konusunda uzman olan Aydın Usta, İstanbul ve Marmara'da görev alıyor. Kendisini NTY ustası olarak da tanımlıyor. Turyağ'da tek börek uzmanı olan Usta, bu yüzden sıklıkla İstanbul dışına da çıkıyor.**

### **Turyağ ile yolunuz nasıl birleşti?**

Aslen Bingöllüyüm. Börek işine Bingöl'den İstanbul'a geldiğimde 1987 yılında çırak olarak başladım. Bu işi, bütün börekçilerin tanıdığı Aziz Usta'nın yanında öğrendim. Çıraklığımdan bu yana börek yapımında hep Turyağ'ı bildim ve Turyağ ürünlerini kullandım. Hatta birçok börek ustası Turyağ'ı, NTY olarak da bilir. 18 yıl kendi börek dükkanlarımda ticaret yaptım. Bu dönemlerde de hep Turyağ'ı tercih ettim. Daha sonra aldığım teklifle bir firmada demo ustalığına başladım. Turyağ'la eskiden beri bir gönül bağım vardı. Turyağ'ın Cargill çatısı altında faaliyet göstermesinin ardından bende kararımı Turyağ'dan yana verdim ve tereddüt etmeden Turyağ'da çalışmaya başladım. Turyağ'ın börek ustalarının saygı gösterdiği bir marka olması büyük bir avantaj. Bu avantajlı ürünü tanıtmak için zorlanmıyorsunuz, marka bunu kendisi başarıyor zaten.

### **Ustalarla Buluşma etkinliklerinin olumlu yansımalarını görüyor musunuz?**

Ben Turyağ'da çalışmaya başladığımda marka, Türkiye'nin belli bölgelerinde çok iyi bilirse ve ustalar tarafından itibar görse de yurt genelinde tanıtımı yapılmamıştı. Cargill, Turyağ'ı Türkiye'nin tüm ustalarına tanıtmaya çalışmaya başladı. Bu sayede Turyağ gibi bir markayı artık yurdun dört köşesindeki tüm ustalar daha iyi tanımaya başladı. Samsun'da yaptığımız etkinliğimiz sonrasında 4-5 mekandan tanıtım talebi geldi.



**TEOMAN KILIÇASLAN**



**Börek harici tüm uygulamaları gerçekleştiren Mehmet Usta, 49 yıllık iş tecrübesine sahip. Cargill öncesinde de Turyağ'da çalışan Usta, kısa bir aradan sonra tekrar Turyağ'a döndü. Yüksek enerjisi ve çalışma azmi ile tüm gençlere örnek olan Mehmet Usta gibi tecrübeli ustalar müşteri ziyaretlerinde saygıyla karşılanıyor.**

### Mesleğe nasıl başladınız?

1954 doğumluyum. Bu mesleğe 1968'de çırak olarak başladım. İlk olarak bir akrabam aracılığı ile Pangaltı'da bir pastanede işe başladım. Burada ustama yardımcı olurken mesleğin inceliklerini de öğrenmeye çalıştım. Daha sonra farklı pastanelerde çalıştım. 1998 yılında Turyağ'da işe başladım, 2007'de ayrıldım, 2015'te de tekrar döndüm.

### Turyağ'da işe nasıl başladınız?

Turyağ'ın verdiği bir seminare katılmıştım. Turyağ'da Ethem Bey beni duymuş. Kendisi benimle bu seminerde tanıştı ve bana Turyağ'a katılmamı teklif etti. Benim o dönem hem bir işim vardı hem de daha önce yapmadığım bir iş teklif edilmişti. Önce biraz tereddüt ettim. Düşünmem için 1 ay süre verildi. Bu süre sonunda iş teklifini kabul ettim ve Turyağ'da işbaşı yaptım. Bir süre sonra Turyağ el değiştirdi ve fabrika Balıkesir'e taşındı. Bu dönemde ben de ayrıldım ve farklı bir işe girdim. Yıllar sonra Turyağ, Cargill bünyesine geçtiğinde benimle iletişime geçildi ve bu görev teklif edildi. Memnuniyetle kabul ettim ve böylece yıllar sonra tekrar Turyağ bünyesinde çalışmaya başladım. Turyağ'a döndüğümde çok daha kurumsal bir yapı ve çok daha yüksek hedefleri olan bir firma buldum. Şimdi tekrar aileme dönmüş gibi hissediyorum.

### Yaptığınız işin sizde yarattığı duyguyu tarif eder misiniz?

Tanımadığımız insanlara Turyağ ürünlerinin sunumunu yapıyoruz ve etkili olabilirsek sonrasında pastane veya fırınlar büyük tonajlı sözleşmeler yapabiliyor. Kendi açımdan büyük bir iş tatmini söz konusu. Turyağ'a kazandırdığımız her usta benim için büyük bir başarı. Yaptığımız demolarda ürünlerimize sonuna kadar güveniyoruz. Çünkü eğer ürünüme güvenmez, arkasında duramazsak, müşteri de bize itibar etmez. Müşterinin ikna olması için önce biz güven sağlıyoruz, ardından uygulamalar sonunda ürünün kalitesini deneyerek görüyorlar.



ÖMER ATEŞ



MEHMET ÖZCAN

**Spesiyel kurabiyeler alanında uzman olan Ömer Usta, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgesi'nde görev yapıyor. Kurabiye yapmak için hayal gücü gerektiğini savunan Usta, bu alanın yeniliklere açık olduğunu düşünüyor. Ömer Usta, kurabiye işinde uzmanlaşabilmek için trendleri takip etmenin ve yöresel lezzetleri tanımanın önemine de vurgu yapıyor.**

### Yaptığınız işten bahsedebilir misiniz?

Turyağ'da demo ustası olarak çalışıyorum. Bayilerimiz, pastane ve fırınlardan randevu alıyor, demo ustaları olarak biz de belirlenen gün ve saatlerde bu yerlerde Turyağ'ın ürünlerinin tanıtımını yapıyoruz. Bu tanıtımlar uygulamalı olarak yapılıyor ve ürünlerin performansı o an ölçülebiliyor. Ayrıca Turyağ'ın çok geniş bir ürün portföyü bulunuyor. Yapılan bir uygulamada yanlış ürün seçimi düşük performans doğurabilir, bu noktada biz devreye giriyoruz ve pastane ve fırınlarda ustaların doğru yağ seçimi yapmalarına yardımcı oluyoruz. Hangi ürünün hangi uygulama için en iyi performansı vereceğini de anlatıyoruz.

### Teknolojik yöntemleri mi yoksa geleneksel yöntemleri mi tercih edersiniz?

Bizim mesleğin teknoloji ile bütünleşmesi kaçınılmaz. Teknolojik gelişmelerden yanayım ve bu gelişmeleri yakından takip etmeye çalışıyorum. Sektörün de teknolojik gelişmelerden payını almakta daha hızlı hareket etmesi gerektiğini düşünüyorum. Fakat sonuçta ne yaparsak yapalım bu işte mutlaka elimizin de malzemeye değmesi gerekiyor.

# Cargill, ARASCO ortaklığıyla Suudi Arabistan'da MEFSCO mısır işleme fabrikasını açtı

Cargill'in, Orta Doğu bölgesinde ARASCO şirketi ile yaptığı iş ortaklığı çerçevesinde Suudi Arabistan'da inşa ettiği mısır işleme fabrikası hizmete girdi. 17 Ocak 2018 tarihinde Al Kharj şehrinde faaliyete geçen ve en modern üretim teknolojilerinin kullanıldığı tesisin inşasına Cargill Türkiye'nin mühendisleri ve uzman teknik ekipleri de büyük bir destek verdi.

Cargill'in Ortadoğu pazarında hızla artan talebi karşılamak üzere Al-Kharj'da inşa ettiği MEFSCO (Middle East Food Solutions Company) mısır işleme fabrikası 17 Ocak 2018 tarihinde düzenlenen bir törenle faaliyete geçti. Tesisin açılışı için düzenlenen törene Cargill Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Verici Ürünler Grup Lideri Julian Chase ve Cargill Türkiye üst düzey yöneticileri ile MEFSCO CEO'su Ziyad Alsheikh ve Suudi Arabistan'ın üst düzey yetkilileri katıldı.



## MEFSCO AÇILIŞI

Cargill ve ARASCO ortaklığıyla 2013 yılında kurulan MEFSCO şirketinin yeni mısır işleme fabrikası öncelikli olarak Suudi Arabistan'a ve BAE, Kuveyt, Umman, Bahreyn, Irak ve Ürdün'ün dahil olduğu Körfez İşbirliği Konseyi (GCC) üyesi ülkelere hizmet verecek. Yeni fabrika ile MEFSCO glikoz ve nişasta üretim kapasitesini iki katına çıkartırken, toplam üretim hacmini üç katına çıkartacak ve ürün portföyünü şekerleme, meyve suyu, unlu mamüller ve toplu yemek segmentlerinde artan talebi karşılamak üzere yüksek fruktozlu mısır şurubunu ekleyerek genişletecek.

Tesisin açılışında düzenlenen törende bir konuşma yapan Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu, Türkiye merkezli yönetilen Orta Doğu ve Kuzey Afrika (METNA) bölgesindeki artan talebi karşılamak üzere kurulan tesisin, Cargill'in küresel kalite ve sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde hayata geçirildiğini vurguladı. Cargill'in METNA bölgesindeki yatırımlarının en yeni halkası olan MEFSCO Mısır İşleme Tesisi'nde, fruktoz ve nişasta üretimi yapılacak. Tatlandırıcı ve nişasta bazlı ürünlerin en güvenli ve hijyenik koşullarda üretimini gerçekleştirecek olan yeni tesis, Cargill'in bölgedeki büyüme hedeflerinin de güçlü bir göstergesi durumunda.





### “Kalite, İnovasyon ve Sürdürülebilirlik Temel Önceliklerimiz”

Açılış töreninde bir konuşma yapan Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçioğlu şunları söyledi:

“Cargill olarak gıda, tarım, finans, endüstriyel ürün ve hizmetler alanında faaliyet gösteriyor, çevresel etkiyi en aza indirme ve topluluklara değer katma misyonuyla çalışıyoruz. Gıda alanındaki hedefimiz, dünyanın sorumlu beslenmesini sağlamak. Müşterilerimizin bu alanda sürekli artmakta olan taleplerini en üstün nitelikli ürünlerle karşılarken daima en iyi kalite, sürdürülebilirlik ve inovasyon öncelikleri ile çalışıyoruz. Sahip olduğumuz bilgi ve deneyimi faaliyet gösterdiğimiz tüm bölgelerde çiftçiler, üreticiler, yerel yönetimler ve toplumlar ile paylaşarak tüm paydaşlarımızın başarılarına katkıda bulunuyoruz.”

Cargill'in Orta Doğu ve Kuzey Afrika bölgesinde yer alan 19 ülkedeki faaliyetlerini Türkiye'den yönettiğini vurgulayan Tarakçioğlu şöyle devam etti:

“Türkiye'nin merkezinde yer alarak öncülük ettiği Orta Doğu ve Kuzey Afrika bölgesindeki hızlı ve kesintisiz büyümemizi, bugün açılışını yaptığımız bu ultra modern tesisle sürdürüyoruz. Suudi Arabistan'ın gıda alanında önde gelen şirketlerinden ARASCO ile 2013 yılında imza attığımız ortaklık çerçevesinde kurduğumuz bu tesiste üreteceğimiz tatlandırıcı ve nişasta bazlı ürünler Suudi Arabistan ve çevresindeki ülkelerde hızla büyüyen gıda sektörünün taleplerine yanıt verecek. Cargill Gıda olarak Türkiye'de sahip olduğumuz uzmanlık ve bilgi birikimini, Suudi Arabistan'daki bu yeni tesiste de büyük bir başarıyla uygulamış olmamız, bizim için ayrıca bir kıvanç kaynağı.”

“Cargill Gıda olarak bu önemli bölgedeki operasyonlarımızı İstanbul'dan yönetiyor, ülkemiz ve bölge ekonomilerine katkıda bulunuyoruz. Büyümekte olan gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu yenilikçi ürün ve çözümleri daha hızlı bir şekilde pazara sunmak, elde edeceğimiz kapasite artışı ile de yeni müşterilere ve pazarlara ulaşmak için bu yatırımlar büyük önem taşıyor. Bölgemizde artan talebe paralel olarak gıda güvenliği ve hijyen konusunda da tüketicilerin farkındalığı giderek artıyor. Sektörümüze öncülük eden sürdürülebilirlik prensiplerimiz çerçevesinde, modern tesislerimizde yüksek gıda güvenliği ve hijyen normları çerçevesinde ürettiğimiz ürünlerle pazarın taleplerini karşılayacağız. Cargill olarak gıda sektörüne yönelik üstün kaliteli tatlandırıcı ve nişasta bazlı ürünlerimizle iş ortaklarımızı desteklemeye, tüketiciye en yüksek kaliteli ürünler sunmalarına yardımcı olmaya, bölgedeki başarılarımızla büyümeye devam edeceğiz.”

“Dünya standartlarında, en modern teknolojilerle kurulumunu başarıyla gerçekleştirdiğimiz bu tesisin tüm bölge için de örnek teşkil edeceğine inancımız tam. Bursa Orhangazi'deki Mısır İşleme tesisimizde olduğu gibi, bu fabrikayı inşa ederken de en gelişmiş teknolojileri kullandık. Türkiye'deki uzman kadrolarımız yeni tesisin kurulumunda büyük bir destek verdi. Fabrikanın faaliyete geçmesinden sonra da uzmanlarımız bu tesise teknik destek vermeye sürdürecektir.”

“Cargill'in gıda bileşenleri üretimindeki yüksek kalite standartlarını ve tecrübesini ARASCO'nun Körfez bölgesindeki lider konumuyla birleştiren MEFSCO, Orta Doğu gıda endüstrisinde büyük bir oyuncu haline geldi. Tüm bölge için bir örnek oluşturan, en modern teknolojilerin kullanıldığı Al-Kharj'daki yeni fabrika Cargill'in bölgesel taleplere yenilikçi ve kaliteli çözümler sunarak cevap verme konusundaki kararlılığını da gösteriyor.”

### Orta Doğu, gıda sektöründe dünyanın en hızlı büyüyen pazarı

Cargill Nişasta, Tatlandırıcılar ve Kıvam Verici Ürünler Grup Lideri Julian Chase şunları söyledi:

“Orta Doğu gıda pazarı dünyanın en hızlı büyüyen pazarlarından biri. Suudi Arabistan’daki artan kapasitemiz ve genişleyen portföyümüz, bölgedeki oyuncuların Cargill’in yerel pazara yönelik yüksek kaliteli yenilikçi ürün ve çözümleri ile ARASCO’nun yerel pazarda başarısı kanıtlanmış uzmanlığına ve tedarik zinciri altyapısına erişimini sağlıyor.”

Açılışı yapılan yeni fabrika sayesinde MEFSCO’nun gelişmiş, pazara özel çözümlerini Orta Doğu’daki müşterilerine sunacağını vurgulayan MEFSCO CEO’su Ziyad Alsheikh de “Orta Doğu’da tüketicilerin gıda güvenliği ve hijyen konularındaki farkındalığı giderek artıyor. Cargill’in tarım ürünlerini yüksek kaliteli tatlandırıcı ve nişasta bazlı ürünler imal etmedeki uzmanlığı, bölgedeki müşterilerimizin bu tüketici trendine en iyi şekilde yanıt vermelerini sağlayacak. Müşterilerimiz MEFSCO’nun modern Al-Kharj fabrikasında en titiz güvenlik ve hijyen standartları ile üreteceği ürünler sayesinde pazardaki talebi karşılayacak.” dedi.



# Araç sürerken telefon kullanmıyoruz

Cargill'in 1 Ocak 2017'de tüm çalışanlarını ve Cargill için çalışan iş ortaklarını kapsayacak şekilde başlattığı "Genişletilmiş Güvenli Sürüş Politikası" büyük bir titizlikle sürüyor. Bunun bir gereği olarak, Cargill'de kimse araç sürerken telefon kullanmıyor ya da mesajlaşmıyor. Çalışanlarının, müşterilerinin ve sevdiklerinin güvenliğine büyük önem veren Cargill, bu uygulama ile sürüş sırasında dikkati en fazla dağıtan unsurlardan biri olan telefon kullanımının risklerini ortadan kaldırmayı ve herkesin evine daha güvenli bir şekilde dönebilmesine katkı sağlamayı amaçlıyor.

Bilimsel araştırma verileri, iş kazaları arasında en yüksek oranın trafik kazalarına ait olduğunu ortaya koyuyor. Günümüzde trafik kazalarının büyük bir bölümü, sürücülerin dikkatinin bir şekilde dağılmasından dolayı yaşanıyor. Trafikte bir sürücünün dikkatini dağıtan etkenlerin başında da, cep telefonu ile konuşma ya da mesajlaşma geliyor. Araştırmalar, sürüş esnasında cep telefonu ile konuştuğu ya da mesajlaştığı için dikkati dağılan sürücülerin reflekslerinin sarhoş sürücülerden bile daha yavaş kaldığını gösteriyor.

## Önce güvenlik

Her gün dünyanın birçok ülkesinde Cargill ya da tedarikçileri adına araç kullanan çok sayıda sürücü direksiyon başında, yollarda bulunuyor. Cargill'in Genişletilmiş Güvenli Sürüş Politikası, çalışanların kendi kişisel araçlarını ya da Cargill'e ait bir taşıtı sürerken cep telefonlarını kullanmalarını kesinlikle yasaklıyor. Üstelik bu uygulama, araç kiti ile ya da "eller serbest" modda konuşmayı da yasaklıyor.

Sadece kağıt üzerinde bir politika olarak kalmayan bu titiz uygulama, kurum kültüründe ve iş yapma biçimlerinde de önemli değişimleri beraberinde getiriyor. Her kademedeki Cargill çalışanı için bağlayıcı olan bu uygulamanın hayata geçirilmesinde de önemli bir takım düzenlemeler yapıldı.

- Ekipler, toplantı zamanlarını ortak işe gidip gelme zamanlarından kaçınacak şekilde belirlemeye teşvik edildi. Araba kullandıkları için telekonferans görüşmelerini kaçırınlar için bu toplantıların kayıtlarını uygun olduklarında dinleyebilecekleri bir altyapı kuruldu.
- Cargill, sürüş sırasında müşterileri ve satış ekipleri için telefona otomatik mesajla cevap verilebilmesini sağlayan bir çağrı merkezi uygulamasına yatırım yaptı.
- Sık araç kullanan çalışanlar, molalarını doğru şekilde programlamaları yönünde teşvik edildi. Yeterli sıklıkta verilen molalar, çalışanlara, müşterilerin ve iş arkadaşlarının park halindeyken onlara ulaşabilecekleri zamanları belirleme olanağı sağlarken dikkat dağınıklığından ve yorgunluktan kaynaklanan riskleri de önemli ölçüde azaltıyor.



# İzmir Fuarı & Sosyal Sorumluluk

## Cargill uzmanları AgroExpo18'de ziyaretçileri ruminant araştırmaları hakkında bilgilendirdi

İzmir Gaziemir Fuar Alanı'nda 1-4 Şubat 2018 tarihleri arasında düzenlenen 13. Uluslararası Tarım ve Hayvancılık Fuarı (AgroExpo 2018) bu yıl da sektör paydaşlarını bir araya getirdi. 60 ülkenin katıldığı, 300 bin kişi tarafından ziyaret edilen fuar, aynı zamanda süt ve et zirvelerine de ev sahipliği yaptı. Ülkenin en büyük ruminant etkinliği olma özelliğini de taşıyan fuara kalabalık bir ekip ile katılan Cargill Hayvan Besleme, deneyimlerini ziyaretçilerle paylaştı.

Cargill'in İzmir'de bulunan Ruminant Teknoloji Uygulama Merkezi hakkında bilgi veren firma yetkilileri, ziyaretçilere söz konusu merkezin çalışmaları, verdiği hizmetler ve yapılan araştırmalar ile ilgili detaylı açıklamalarda bulundu. Türkiye, Orta Doğu ve Afrika'daki süt ve süt ürünleri üreticileri ile büyükbaş hayvan yetiştiricilerine işlerini büyütme olanağı sağlayacak yem teknolojileri sunmak için kurulan Merkez, 2015 yılında İzmir Yakapınar'da faaliyete geçti. İzmir'de kurulan Teknoloji Uygulama Merkezi, Cargill'in dünya genelinde hayvan besleme alanında yer alan beş Ar-Ge İnovasyon Merkezi ve 12 Teknoloji Uygulama Merkezi'nden elde ettiği bilgi birikiminden yararlanarak, müşterilerin en iyi çözümlere ulaşmalarını sağlıyor.

## Kanatlı Teknoloji Uygulama Merkezi

Süt ürünleri ve kanatlı hayvanları tüketici pazarlarının büyümeye devam ettiği dönemde talebi karşılamak için üreticiler profesyonelleşiyor ve işletmelerini büyütüyorlar. Cargill de bu alanda bir yeniliğe daha imza atacak. Türkiye'nin kanatlı sektörüne daha fazla uzmanlık ve yenilik getirecek olan Cargill'in, Kanatlı Teknoloji Uygulama Merkezi kısa zaman sonra faaliyete geçecek. 2 milyon dolar yatırımla gerçekleştirilen projenin ilk aşamasında kanatlı çözümleri üzerine odaklanılacak. Kanatlı Teknoloji Uygulama Merkezi'nde, kümes hayvanlarının bağırsak sağlığı gibi pek çok konuda yapılan araştırmalar kapsamında, üretim verimliliğinin yerel yem bileşenleri kullanılarak, en üst seviyeye çıkarılması planlanıyor.



## Çocuklara Güvenlik Eğitimi

Cargill Hayvan Besleme Orta Doğu ve Afrika Cargill Yardım Konseyi (Cargill Care Council), 22 Şubat 2018 tarihinde, Safety 4 Kids programı kapsamında güvenlik konusunda çocuklara eğitim vermek için İstanbul'da "30 Ağustos İlköğretim Okulu"nu ziyaret etti. Program kapsamında 190'ın üzerinde çocuğa eğitim verildi. Ziyaret sırasında, Cargill Hayvan Besleme Orta Doğu ve Afrika Liderler Ekibi ile Cargill Premiks ve Hayvan Besleme Türkiye ekibi, üç eğitim oturumu kapsamında, 7 ila 8 yaşındaki çocuklarla bir araya geldi.

## Eğlenirken öğrendiler

Cargill Premiks ve Hayvan Besleme Türkiye ekibi, liderlik ekibinin katkıları ile düzenlediği oturumlara çocuklar yoğun ilgi gösterdi. Etkin katılım sağlayan çocuklar bir yandan günlük hayatta karşılaşacakları riskler hakkında bilinçlenirken bir yandan da eğlenceli zaman geçirdiler.

Ana teması güvenlik olan eğitimlerde çocuklar ellerini nasıl doğru bir şekilde yıkayacaklarını, trafikte karşıdan karşıya nasıl güvenli bir şekilde geçebileceklerini, tehdit oluşturabilecek nesnelere karşılaşmaları durumunda neler yapmaları gerektiğini ve daha fazlasını öğrendi.

Etkinlikte çocuklara peluş inek oyuncaklar, boyama kitapları, kalemler ve güvenlik anahtarlıkları hediye edildi. Cargill Hayvan Besleme Orta Doğu ve Afrika Direktörü Guillaume Smeets, her bir çalışanın, toplumun gelişmesi için bir şeyler yapabileceğine dikkat çekti. Verilen eğitimi de kapsayan Çocuklar İçin Güvenlik programı, toplumların daha iyi ve sağlıklı yaşama standardına kavuşmaları için çalışmalar düzenliyor.

# %100 Güvenlik, %100 Başarı

Dünya üzerindeki tüm çalışanlarını maksimum seviyede güvenlik kuralları ile aynı bilinç seviyesine getirmeye özen gösteren Cargill, tüm lokasyonlarda iş güvenliği farkındalığını arttırmak için her yıl giderek artan bir performans ortaya koyuyor. İş güvenliğinde uyguladığı küresel standartların yanı sıra, meydana gelen kazaları ve oluşan riskleri kendi takip sistemi dahilinde kaydedip değerlendiren şirket, yeni güvenlik tedbirleri belirleyerek “0” iş kazası hedefine doğru kararlı bir şekilde ilerliyor.

“Davranışsal İş Güvenliği” şirket kültüründe kalıcı bir miras haline dönüştüğü içinse bu yaklaşımı içselleştirmemiş hiçbir çalışan bulunmadığını söylemek yanlış olmaz. Çünkü üst düzey bir bilgilendirme ile şeffaflık çerçevesinde hem kazalar, hem riskler hem de alınan yeni tedbirler anlık olarak çalışanlara duyuruluyor. Bu konuda online eğitimlerin yanı sıra kısa ve dikkat çekici videolar yayınlanırken, çalışma ortamlarında görsel bilgilendirme efektleri de hemen hemen her gün çalışanlarının odağını öncelikle iş güvenliğinde birleştiriyor. Aslında bu konu Cargill için pek de yeni değil. Son günlerde güvenlik konusunun biraz daha ön planda olmasının nedeni, birlikte büyüme değişimi ile Cargill’deki pek çok iş yapış tarzı gibi İş Güvenliği konusunun da görünürlüğünün artmış olması.

Cargill’in İş Güvenliği konusundaki küresel bakış açısı ve kurallarının bir yansıması olan, Vaniköy Fabrikası’nda başlayan ve bugün Bursa Orhangazi Fabrikası’nda başarısını kanıtlamış, yıllardır gönüllülük esasıyla uygulanmakta olan Kendi Kendini Koru (3K) sistemini, 3K Takım Lideri Sadettin İlhan’dan aldığımız değerli bilgilerle anlatacağız. Güvenlik konusunda hep birlikte başarılı bir gönüllülük sistemi inşa eden ve uygulayan tüm fabrika çalışanlarının ve sistemi destekleyen yönetimin ilham vermesi dileğiyle...





## 3K-KENDİ KENDİNİ KORU SİSTEMİ

### Davranışsal İş Güvenliği: Kendi Kendini Korum (3K) Sistemi

3K sistemi Cargill Orhangazi Fabrikası'nda gönüllü olarak işleyen, yönetim tarafından desteklenen ve en önemlisi de çalışanlar tarafından sahiplenilmiş en güzel uygulamalardan biri.

Cargill'in; Orhangazi Mısır İşleme Fabrikası'ndaki hemen her çalışanın 3K olarak tanıdığı, bareti ve iş kıyafetleri ile karşımıza çıkan karınca logosu ile simgeleşmiş, "Kendi Kendini Korum" gibi sloganı da anımsatıcı olan projenin temelini, Davranışsal İş Güvenliği oluşturuyor. 3K sisteminin hedefi, fabrikanın açık kapalı tüm alanlarında, var olan iş güvenliği risklerini ortadan kaldırmak. Bunu yaparken de gözlemci eğitimi almış çalışanları sisteme dahil etmek. Sistem çalışanların gönüllülük esasında gözlemci olmak istediklerini beyan etmeleri ile başlıyor. Ardından 3K Gözlemci Eğitimi'ne katılıp, 2 gün boyunca sıkı bir eğitimden geçiyorlar. Eğitimde, risk nedir, çalışma esnasında bu riskler nasıl tespit edilir, sahada gözlem yaparken nelere dikkat edilmelidir, gözlemci formu doldururken dikkat edilmesi gerekenler, bilgiler sisteme nasıl girilir, gibi başlıklar yer alıyor. Eğitimin ardından gönüllüler "3K Gözlemcisi" oluyorlar.

### Aralık 2017 verilerine göre %100 katılım

3K Gözlemcilerinden haftalık ortalama 1, aylık 4 adet gözlem raporu sunmaları bekleniyor. Toplam gözlemci sayısının ise minimum %75'inin gözlem yapması gerekiyor. Gönüllülük içeren bu sistem kendi içerisindeki hedefler ile uygulamayı bir üst seviyeye çıkartıyor.

Öyle ki 3K takımı geçtiğimiz Aralık ayında %100'lük katılım oranı ile kendi hedefinin üzerinde bir başarıya imza attı. 3K Gözlemcileri bu başarıyı her ay tekrarlamak niyetinde. Görünür olmak, bilinir olmak ve katılımı yükseltmek sistemin devamlılığı ve başarısı açısından büyük önem taşıyor.

3K takım liderliği belli periyotlarda el değiştiriyor. Sadettin İlhan bu görevi yaklaşık 2 yıldır yürütüyor. Nihai hedef, işletme ve davranışsal iş güvenliği risklerini tamamen ortadan kaldırmak. Bu amaçla tüm 3K takımı; gözlemcileri sahada gözlem yapmaya teşvik etmek, yapılan gözlemlerin sistemden takibini yapmak, aksiyon alınması gereken gözlemleri EDR (Emniyetsiz Durum Raporu) skoruna göre belirleyip, bütçe çalışması gibi prosedürlerin takibini yapmak gibi konular üzerinde sürekli çalışıyorlar.

Orhangazi Fabrikası'nda 2006 yılından bu yana uygulanan sistemin bugün 113 gözlemcisi var. Geçtiğimiz Aralık ayında %100 katılım seviyesine ulaşıldı ancak bunun da ötesine geçilmesi, bu başarının her ay kendisini tekrar etmesi gerekiyor. Tam güvenlik için devamlılık şart.

Cargill Orhangazi Fabrikası'nda son bir yılda sistem üzerinden aylık ortalama 200'ün üzerinde gözlem raporlandı. Bu gözlemler incelendi ve %10 civarında riskli durum tespit edildi. Bunlar içinden ise 17 gözlem için aksiyon belirlenip uygulamaya geçildi. Riskli durumun tespitinde 3 parametre dikkate alınıyor. **Etki, Sıklık ve Olasılık**. Bu matris skoru 150 puan ve üzeri ise aksiyon alınıyor, 300 ve üzerinde ise ACİL olarak nitelendirilerek, alınacak önlem hemen hayata geçiriliyor. En sevindirici haberse fabrikada şu ana kadar 300'ün üzerinde skor alan bir gözlemin olmaması. Bu durum; fabrikadaki tüm çalışanlarda güvenli iş yapış tarzının yerleşmiş olduğuna işaret ediyor. Fabrikanın Güvenli Davranış hedefi ise %98.



# Cargill Ofislerinde 8 Mart Buluşması

Cargill Women's Network Türkiye ekibi kuruluşunun ikinci yılında 8 Mart Dünya Kadınlar Günü için çok özel buluşmalar gerçekleştirdi. Cargill Women's Network'un bu yılki küresel teması "Press For Progress Unleash Our Potential" oldu. Cargill, Dünya Kadınlar Günü sebebiyle İstanbul, Balıkesir ve Bursa'da çeşitli etkinlikler düzenledi. Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu tarafından tüm çalışanlar 8 Mart Dünya Kadınlar Günü etkinliklerine davet edildi.

İstanbul merkez ofisindeki çalışanlar öğlen saatinde Anladım Koçluk ve Danışmanlık Şirketi Genel Müdürü Manolya Tanla ile keyifli bir sohbet yaptılar. Sohbet toplantısı video konferans ile tüm Cargill çalışanlarına açık olarak gerçekleştirildi. Cargill 8 Mart buluşmasında Manolya Hanım; iş yaşantısından, özel hayatına çalışan başarılı kadın kimliğinde, yaşadıklarını samimiyetle paylaştı. Buluşmanın ardından, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü Cargill İstanbul Merkez Ofisinde keyifli sohbetler eşliğinde öğle saati kokteyli ile son buldu.

Cargill Bursa Orhangazi Fabrikası'nda çalışan kadınlar ise bu yıl farklı bir deneyimle bir araya geldiler. Terrarium çalışmasında el becerisi, hayal gücü ve yaratıcılıklarını sergileyen Cargill'li kadınlar, günün yorgunluğunu bu çalışma ile attılar. Fabrikada çalışan kadınlar, birbirinden güzel bitki ve objeler ile süsledikleri cam fanuslar içindeki yaşamlar eşliğinde 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü keyifli bir anıya dönüştürdüler.





Balıkesir Turyağ Fabrikası çalışanları, 8 Mart buluşması için Türk Eğitim Vakfı Balıkesir Şube Yürütme Kurulu Başkanı Sayın Jale Bayraktar ile düzenledikleri söyleşide bir araya geldiler. Kalabalık bir katılım ile takip edilen toplantıda çalışanlar Jale Hanım ile birlikte iş hayatında zengin bir geçmişe yolculuk yaptılar. Yakın geçmişin ve bugünün iş dünyasını aynı şehirde yaşayan başarılı bir kadının anılarında dinleme fırsatı bulan çalışanlar, etkinliği çok beğendiklerini ifade ettiler.

Cargill aynı zamanda tüm kadın çalışanları adına, AÇEV (Anne Çocuk Eğitim Vakfı)'nın "Hayat Dolu Buluşmalar" programını destekledi. Cargill böylelikle, hayatının başlangıç dönemlerinde olan genç kadınların;

kişisel gelişim, bireysel sağlık-bakım, kadın emeği, haklar, kararlara katılım gibi konularda bilgi ve farkındalık kazanması için düzenlenen eğitimlere katkı sağlamış oldu.

Bu yıl Cargill'de düzenlenen 8 Mart Dünya Kadınlar Günü etkinliklerinden geriye yaşam öyküleri, terrariumlar ve çok etkili bir söz kaldı: **"Devamlı gelişim ve değişimin peşinde koşan, her koşulda potansiyelini açığa çıkarmayı başaran bir kadından daha ilham verici ne olabilir ki?"**

**Türkiye ve İnan Bölge Ofisi**

Palladium Tower  
Barbaros Mah. Kardelen Sok.  
Resepsiyon Lobi Apt. No: 2/4-5-6-7  
34746 Atasehir, Istanbul-Turkey  
Tel: +90 216 554 18 00  
Faks: +90 216 474 98 17

**Saudi Arabistan Anonim Ortaklığı - MEFSCO**

Alakariah Building 2-6<sup>th</sup> Floor Office No: 625  
Riyadh-Olaya St. Saudi Arabia  
P.O.Box 53845 Riyadh 11593  
Tel: +966 13 806 6111  
Faks: +966 13 806 6222

**Kuzey Afrika ve Levant Bölge Ofisi**

Maadi Palace  
Mahata Square Maadi  
1431 Cairo-Egypt  
Tel: +202 2768 7100  
Faks: +202 2359 5711

**Birleşik Arap Emirlikleri Bölge Ofisi**

Jumeirah Lakes Towers  
Saba Tower1, 23<sup>rd</sup> Floor  
Office #2303, 204, P.O. Box 212453  
Dubai-United Arab Emirates  
Tel: +971 4 427 8500  
Faks: +971 4 427 0593

**Fas Ülke Ofisi**

Rue El Gara (ex capitaine Vuillanier)  
Ain Sebaâ-Morocco  
Tel: +212 22 459 000  
Faks: +212 22 308 059

**Cezayir Ülke Ofisi**

Villa No:17, Cooperative des Medecins,  
Mackley, Ben-Aknoun,  
16028 - Alger - Algérie  
Tel: +213 23 187 210  
Faks: +213 23 187 275