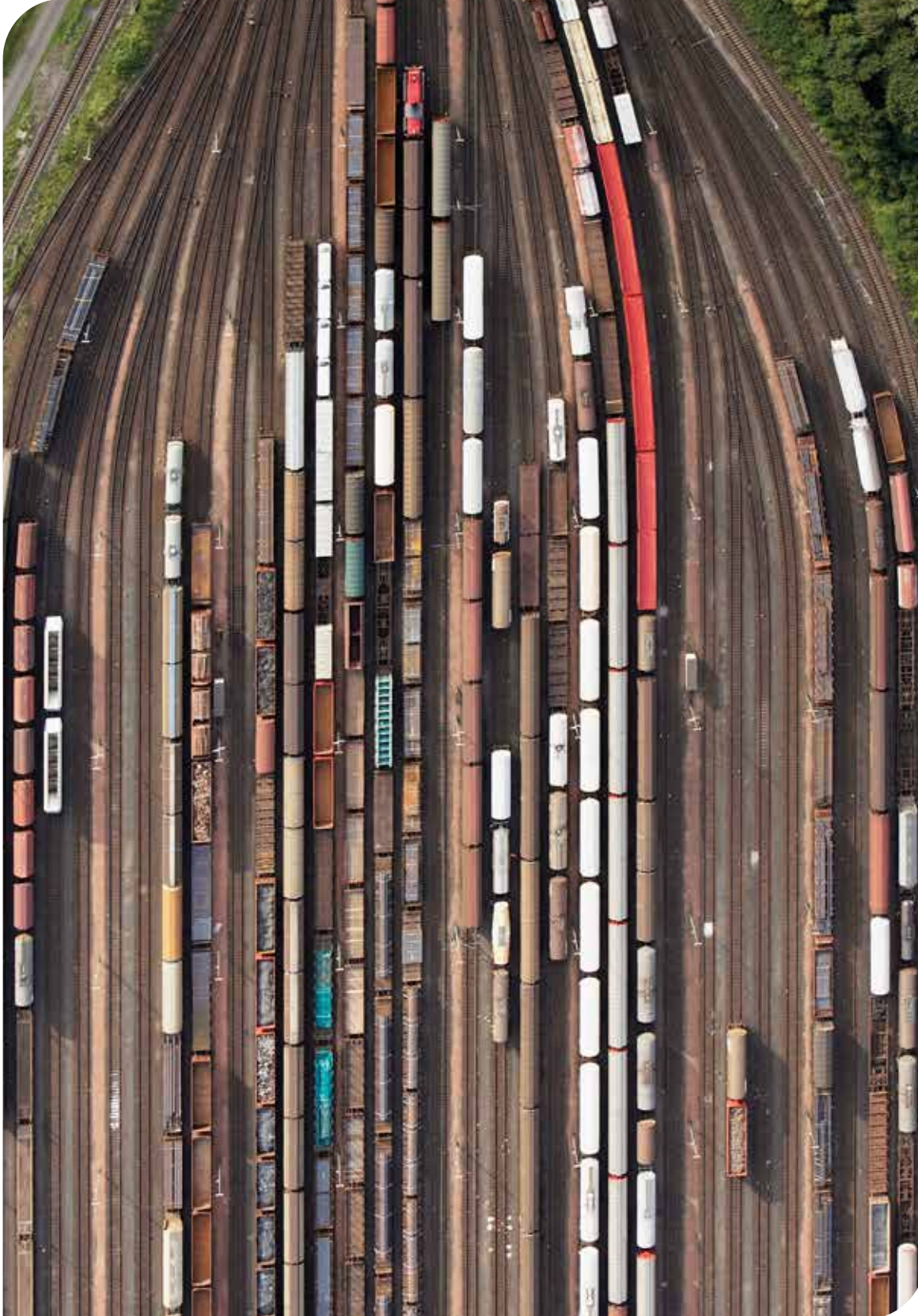


CARGILL

Haberler



**META: Orta
Doğu, Türkiye
ve Afrika**



EDİTÖR

04 Gıda Bileşenleri ve Bio-Endüstri'nin Orta Doğu ve Afrika Üssü Türkiye

AÇI

05 Yeni Mali Dönem

AKTÜEL

07 Cargill İÖO'na yeni kamera sistemi kuruldu
Cargill desteği ile yeni hizmet binası açıldı

İÇİMİZDEN BİRİ

08 Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği Ekibimiz

DÜNYADAN

13 Cargill, "ONE" iş birliğinde kadınlar daha güçlü
Eski asfaltlara Cargill'den gençlik iksiri: Anova

14 Sürdürülebilir, doğa kaynaklı kozmetik: Cargill Beauty
Cargill dünyanın en verimli şişeleme hattını devreye aldı

KAPAK

15 METNA'dan META'ya bir büyüme hikayesi

RÖPORTAJ

19 Seyran Pastaneleri

GÜNDEM

23 Cargill Türkiye: "Düşük Karbon Kahramanı"

GÜNDEM

25 Türkiye'nin yağı Turyağ'dan Guinness Rekoru

GÜNCEL

27 Cargill'de 16 Mayıs Dünya Güvenlik Günü

GÜNCEL

28 Simülasyon ile iş güvenliği eğitimi verildi

GÜNCEL

29 9. Enerji Verimliliği Forumu ve Fuarı'nda Cargill rüzgarı esti

KSS

31 Cargill'in Dünya'yı uyandıran 45 günü

HR

33 Cargill iş dünyasında kadın istihdamına dikkat çekiyor

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 Kasım 2018



5. İstanbul Karbon Zirvesi Düşük Karbon Kahramanı Ödülü

Sürdürülebilir dünya için çalışıyoruz,
ayak izimizi siliyoruz.

Gıda Bileşenleri ve Bio-Endüstri'nin Orta Doğu ve Afrika Üssü Türkiye

Editör

Dünyayı güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde besleme hedefiyle küresel faaliyetlerini sürdüren Cargill, bu hedef doğrultusunda istikrarlı büyümesini sürdürüyor. Her sene olduğu gibi Cargill, dönemsel performansını özetlediği yıllık raporunu açıkladı. Rakamlar, Cargill'in geride bıraktığımız mali yılda küresel ölçekte en iyi finansal performanslarından birini gerçekleştirdiğini gösteriyor. Cargill'in bu başarısının ardında, değişen müşteri ihtiyaçlarına çok daha hızlı karşılık verebilme becerisi ve hiç kuşkusuz bunu mümkün kılan çalışanları yer alıyor.

Cargill, küresel ölçekte büyümesine devam ederken, Cargill Türkiye de yurtiçi ve bölgede hızlı bir gelişim içine girdi. Bölgeye yaptığımız etkili yatırım ve başarılı projeler sonrasında sorumlu olduğumuz ülkeler arttı. Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika'dan (METNA) oluşan hizmet alanımızın sınırı, Ortadoğu, Türkiye ve Afrika (META) olarak genişledi. Bu genişleme, adımlarımızı ne denli doğru bir şekilde attığımızı, verdiğimiz kararların ne denli yerinde olduğunu teyit ediyor. Coğrafi genişlememiz, bir yandan Cargill Türkiye'nin başarılı yatırımları sonucu eriştiği bölgesel büyümeyi gösterirken bir yandan da Cargill Türkiye olarak, global yönetimdeki ağırlığımızın daha da arttığını gösteriyor.

Afrika'nın tamamına yani 50'yi aşkın ülkeye Cargill Türkiye ekibi sorumluluğunda hizmet götüreceğiz. Faaliyet gösterdiğimiz lokasyonlara özgü çözüm üretme özelliğimizle, Afrika'nın gıda konusundaki yerel sorunlarına değinerek, bu coğrafyaya özel projeler geliştireceğiz. Bu noktada lokal çiftçi ve STK iş birlikleri ile kurulacak ilişkileri de oldukça önemsiyoruz. Özellikle gıda konusunda sorun yaşayan Afrika kıtası ile daha yakın çalışacak olmak bizi şimdiden heyecanlandırıyor.

Bir diğer önemli gündem maddemiz ise çalışanlarımızın iş güvenliği. Cargill, sahip olduğu prensipler sayesinde iş güvenliği alanında tüm dünyada öncü bir firma. Biz bu bayrağı Türkiye'de de öncü olarak taşımaktan gurur duyuyoruz. Henüz iş güvenliğine ilişkin yasalar kabul görmeden önce tesislerimizde geliştirdiğimiz uygulamalar, iş güvenliği tedbirlerini yasal bir zorunluluk sonucu almadığımızı gösteriyor. Biz Cargill Türkiye olarak çalışanlarımızın güvenliğine etik değerlerimiz doğrultusunda, mevcut hukuki sorumluluklarımızın da ötesinde önem veriyoruz. Üstelik bu güvenliği sadece iş ortamında değil, iş dışında da sağlamak için elimizden geleni yapıyoruz. İş güvenliği konusundaki hassasiyetimiz her gün daha da artarken, çok yakın bir tarihte '0 kaza' olan hedefimizi '0 zarar' şeklinde güncelledik.

Gelinen noktada, Türkiye ve bölgeye yaptığımız yatırımların yansımalarını alıyoruz. Bugün artık bölgede sarsılmaz bir tedarik zinciri oluşturmuş durumdayız. Geliştirdiğimiz proje ve uygulamalar örnek oluşturacak nitelikte. Hedeflerimiz gerçekleştikçe daha ileriye doğru yine hep birlikte yol alacağız.

Esen kalın...

Murat Tarakçioğlu

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Yönetim Kurulu Başkanı



Hem Cargill Hem Türkiye Kazanmaya Devam Edecek

Cargill tüm dünyada 1 Haziran itibarıyla yeni mali yıla girdi. META bölgesi açısından da mali olarak bir dönem biterken, yeni ve daha yüksek hedeflerin belirlendiği bir yıl başlamış oldu. Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Afrika Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçioğlu, Cargill Bio-Endüstriyel Ortadoğu, Türkiye ve Afrika Bölge Direktörü Ramadan Küçük ve Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Afrika Satış Direktörü Tolga Demirel geçmiş dönemi kısaca değerlendirdi ve gelecek beklentilerini aktardı.



Cargill olarak 2017-2018 mali yılını gerek yurtiçinde gerekse bölgede beklentilerimizin üzerinde geçirdik. Artık attığımız adımların, verdiğimiz kararların ne denli doğru olduğunu görmeye, yaptığımız yatırımların, satın almaların meyvelerini almaya başladık. Geçtiğimiz mali yılda da bölgesel büyümemizi, yaptığımız yatırımlarla sürdürdük. Suudi Arabistan'da kurduğumuz ortak girişim olan MEFSCO'nun yeni Mısır İşleme Tesisi'ni hizmete aldık. Ocak ayında faaliyete geçen tesis bölgede artmakta olan talebin karşılanmasında önemli bir rol oynayacak.

Yaptığımız yatırımlar istikrarlı büyümemizi sağlarken, Genel Merkez de bölgesel başarılarımızı değerlendirdi. Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) olan sorumluluk alanımız, Ortadoğu, Türkiye ve Afrika (META) olarak genişletildi. Bundan böyle 50'yi aşkın ülkeye hizmet götüreceğiz. Özellikle Sahraaltı Afrika gıda temini konusunda oldukça sıkıntılı bir bölge. Tarım olanakları kıt ve çiftçiler yeterli eğitim düzeylerine sahip değiller. Bu bölgelere odaklanarak yatırımlar yapmayı, yerel iş birlikleri kurarak projeler yürütmeyi planlıyoruz. Böylece Cargill'in sürdürülebilir gıda temini prensibine de katkıda bulunacağız.

İş güvenliğine her zaman önem vermekteyiz. Çok titiz bir iş güvenliği stratejimiz var. Bu alanda değişmez prensiplerimizi sürekli yenilikçi uygulamalarla destekliyor, iş güvenliği kültürünü iş ortamlarında ve çalışanlarımız arasında daha da pekiştiriyoruz. İş güvenliğinde '0 Kaza' olan amacımızı bir adım öteye taşıyarak '0 Zarar' olarak yeniledik. Önümüzdeki dönemde de bu alanda örnek firma olmak için gerekli çalışmaları yapacağız. Öte yandan büyürken ve genişlerken tutumumuzu belirleyecek başlıca faktör yine etik değerlerimiz olacak.

Genişleyen sorumluluk alanımız ile birlikte önümüzdeki dönem için yurtiçi ve bölgesel stratejimiz hazır. Hedeflerimiz doğrultusunda iş birliklerimiz sürerken, yeni ilişkiler içine de gireceğiz. Sağladığımız katma değerli üretimle hem Cargill, hem Türkiye, hem de müşterilerimiz kazanmaya devam edecek.



RAMADAN KÜÇÜK

Cargill Bio-Endüstriyel Ortadoğu, Türkiye ve Afrika Bölge Direktörü

Geçtiğimiz dönemde bio-endüstriyel alanda doğal kimyasal ürünlerimizi çeşitlendirmeye ve yeni ürün tanıtımlarına ağırlık verdik. Pazara yeni sunduğumuz bitkisel trafo yağıımız ile Mart ayında Enerji Verimliliği Fuarı'na katıldık. Enerji verimliliği sağlayan ve trafoların ömrünü uzatan ürünümüz piyasada büyük ilgi görüyor. İlgiye cevap vermeye ve bu mali yılda da portföyümüzü genişletmeye devam edeceğiz.

İhracatına başladığımız endüstriyel nişasta tarafında yurtdışı satışlarımız giderek artıyor. Bu ürünün ihracat ağını genişletmeye yönelik çalışmalarımız sürüyor. Öte yandan önümüzdeki yıl organik bir şekilde ürettiğimiz mumların ihracatına da ağırlık vereceğiz. Ayçiçeğinden yaptığımız bu mumların yurtdışında tanıtımlarına odaklanarak yaygınlaşması için çalışmalarımızı sürdüreceğiz. Yurtdışı ağırlıklı satışlarımızla ülkemizin cari açığının kapanmasına destek olmaya devam edeceğiz.



TOLGA DEMİREL

Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Afrika Satış Direktörü

Cargill'in Turyağ'ı almasından sonra bu marka ile önemli bir mesafe kat ettik. Bugün Turyağ pazar payını giderek artırıyor ve öncü firmalar arasındaki konumunu liderlik hedefi ile yükseltiyor. Geride bıraktığımız dönemde "Türkiye'nin yağı Turyağ" etkinlikleri ile yurdun birçok ilinde müşterilerimizle buluştuk. Ürünlerimizi ve markamızı daha geniş kitlelere tanıttığımız bu etkinliklerde tedarikçilerimizle daha sıkı iletişim kurma fırsatı yakaladık. Onlardan gelen talep ve önerileri değerlendirdik. Turyağ açısından oldukça verimli olduğunu düşündüğüm müşteri buluşmalarını sürdürmeyi düşünüyoruz.

Zengin ürün çeşitlerimize son olarak Turyağ Kurabiye'yi ekledik. Lansmanını Nisan ayında 12. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknoloji Fuarı'nda (IBATECH İstanbul) yaptığımız yeni ürünümüz, sektör profesyonellerinin yoğun ilgisi ile karşılaştı. Turyağ olarak ürün çeşitlendirme çalışmalarımızla kalite çitamızı günden güne yükselterek sürdürüyoruz. Planlarımızı, pazar payımızı daha da artırmak üzerine kurguluyoruz.



Cargill İÖÖ'na yeni kamera sistemi kuruldu

Cargill Türkiye, Bursa Orhangazi Hürriyet Mahallesi'nde yaptırdığı ilk öğretim okuluna desteklerini sürdürüyor. 2006 yılından beri eğitim ve öğretim veren Cargill İlk Öğretim Okulu'na, kurulduğundan beri konferans salonu, fen laboratuvarı, matematik ve resim sınıfı gibi yardımda bulunuldu. Cargill Türkiye, son olarak okulda yeni bir kamera sistemi kurulumu gerçekleştirdi.

Okuldaki güvenliği artırmak için kurulan kamera sistemi ile okul bünyesindeki 500 öğrencinin daha emin bir ortamda eğitim ve öğretime devam etmesi sağlandı. Kamera sisteminin kurulumu sonucunda öğrencilerin takibi kolaylaşırken, hırsızlık gibi suç içeren vakaların tespit edilmesi de mümkün olacak. Caydırıcı özelliği olan kamera sistemlerinin okullarda suç oranlarını azalttığı belirtiliyor.



Cargill desteği ile yeni hizmet binası açıldı

Bursa Orhangazi Belediyesi bünyesinde hizmetlerini sürdüren Orhangazi Belediyesi Engelliler Koordinasyon Merkezi'nin yeni hizmet binası, Cargill Türkiye'nin katkısı ile hizmete girdi. Engelliler Koordinasyon Merkezi'nin yeni binasının yapımında katkı sunan Cargill Türkiye adına takdim edilen teşekkür plaketini alan Orhangazi Fabrika Müdürü Cenan Celebci, "Ülkeye sağladığımız katma değer in yanı sıra firma olarak sosyal sorumluluğumuzun son derece farkındayız. Faaliyet gösterdiğimiz bölgeler başta olmak üzere, yurt genelinde bu sorumluluğumuz doğrultusunda elimizden gelenin en iyisini yapmaya çalışıyoruz" diye konuştu.

Merkez yeni binasında hizmet vermeye başladı. Sadece ilçe genelinde 2170 engelli bulunuyor. Engelliler Koordinasyon Merkezleri tüm engelli bireylerin rahat erişim sağlayabilmesi için tasarlanıyor ve engelli bireylerin talepleri doğrultusunda çeşitli kurslar düzenlenebiliyor. Merkezler engelli bireylerin istihdamına yardımcı oluyor. Bazı merkezler psikolojik danışmanlık hizmeti verirken pek çoğu engelli bireyler yararına projeler geliştiriyor.

İş Güvenliği Üzerine Enine Boyuna

EHS EKİBİ



Murat Gazel:

İstanbul Teknik Üniversitesi Çevre Mühendisliği'nden mezun olan Murat Gazel; Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği (EHS) alanında 18 yıllık tecrübeye sahip. Adalet yüksek okulunu bitiren Gazel'in MBA üzerine yüksek lisansı da bulunuyor. Yurt içi ve dışı birçok projede görev alan Gazel, özellikle inşaat ve endüstriyel tesisler alanında deneyim sahibi. A Sınıfı İş Güvenliği Uzmanı olan Gazel, Cargill Türkiye'nin tüm tesislerinin çevre, iş sağlığı ve güvenliği konularından sorumlu. Bu kapsamda tüm üretim tesisleri ve ofislerin Türkiye'deki yasal mevzuata uygunluğunu denetlerken, Cargill'in İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) yaklaşımını da kalıcı kılmaya çalışıyor. Gazel, 2014 yılından beri Cargill çatısı altında görev alıyor.

Burcu Ekşi:

Uludağ Üniversitesi Çevre Mühendisliği bölümü mezunu Burcu Ekşi'nin Cargill ile tanışması, 2015 yılında firmada yaptığı staja dayanıyor. Kalite, Ar-Ge, EHS gibi farklı departmanlarda çalışma imkanı bulan Ekşi, 2016 yılından beri Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği Bölümü'nde görev alıyor. Stajyer olarak başladığı Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği (EHS) departmanında EHS Assistant olarak halen çalışmaya devam ediyor.

Egemen Koç:

Çukurova Üniversitesi Çevre Mühendisliği bölümünden mezun olan Egemen Koç, Cargill Dilovası fabrikasında İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre uzmanı olarak çalışıyor. Koç, bunun yanında fabrikada IT Contact görevini de üstlenmiş durumda. Egemen Koç, 2014 yılından beri Cargill bünyesinde görev alıyor.

Neslihan Kurban:

Uludağ Üniversitesi Çevre Mühendisliği bölümü mezunu Neslihan Kurban, Cargill'e gelmeden önce farklı firmalarda İSG uzmanı ve Çevre Mühendisi olarak çalıştı. Cargill ailesine, 2015 yılında Cargill Orhangazi Fabrikası'nda katılan Kurban, halen aynı fabrikada İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevre Uzmanı olarak görev alıyor. Fabrikada EHS projelerinin yürütülmesini sağlayan Kurban, 3K (Kendi Kendini Koru) sisteminin projelerine de destek oluyor.

Nezahat Yavuz:

Orta Doğu Teknik Üniversitesi Çevre Mühendisliği ve İnşaat Mühendisliği (Yandal) bölümlerinden mezun olan Nezahat Yavuz, Turyağ Balıkesir fabrikasında Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı olarak çalışıyor. Yavuz, 2017'den beri Cargill bünyesinde görev alıyor.

Süleyman Dilaver:

Gebze Teknik Üniversitesi Malzeme Mühendisliği bölümünü bitiren Süleyman Dilaver, İstanbul'da çeşitli şantiyelerde iş güvenliği uzmanı olarak 3 yıl çalıştıktan sonra 2015 yılında taşeron firma bünyesinde Cargill Dilovası Fabrikası'nda proje iş güvenliği sorumlusu olarak çalıştı. Cargill'deki geçici görevinin ardından 2017'den beri Turyağ Fabrikası EHS departmanında Çevre ve İş güvenliği uzmanı olarak görev alan Dilaver, EHS sisteminin yürütülmesinden ve geliştirilmesinden sorumlu.



Nezahat Yavuz



Süleyman Dilaver

Dünyanın sorumlu, sürdürülebilir ve güvenli bir şekilde beslenmesinde öncülük etmeyi amaçlayan Cargill, faaliyet gösterdiği bölgelerdeki İSG çalışmalarında da örnek olmayı hedefliyor. Tüm faaliyetlerini çalışanların sağlığını gözeterek yürüten Cargill Türkiye'nin İSG ekibi bu sayımızın konuğu oldu. Ekiple Cargill'in global ve yurtiçi iş güvenliği anlayışı üzerine derin bir sohbet gerçekleştirdik.

İş sağlığı ve güvenliği (İSG) kavramı hakkında biraz bilgi verebilir misiniz?

Murat Gazel: İSG, çalışanların yaptıkları iş dolayısıyla fiziksel ve psikolojik olarak herhangi bir zarara uğramadan evlerine dönmelerini kapsayan bir dizi tedbirler bütünüdür. Yani çalışanın iş yerinde herhangi bir şekilde bedenen yaralanmaması, uzuv kaybına uğramaması veya ölümlerle sonuçlanabilecek bir kazaya maruz kalmaması amaçlanmaktadır. Bunun yanı sıra yaptığı iş dolayısıyla yaşadığı iş yükü ve zaman baskısının kişinin psikolojisinde oluşturabileceği olumsuzlukların da önüne geçmeye çalışmak, İSG'nin hedefleri arasındadır.

İş yerleri için bu tedbirleri almaları, artık kanunlar çerçevesinde de zorunluluk haline getirildi. İş sağlığı ve güvenliği anlamında görevlendirilecek personel hakkında yönetmelikler olsa da kanunlar, uygulama yetkisini işverene vermiş durumda. İSG uzmanları için daha çok tavsiyelerde bulunur diyebiliriz.

Peki iş sağlığı ve güvenliği uzmanının görev alanı nedir?

Neslihan Kurban: Bir İSG uzmanı, çalışma alanı içerisindeki bütün tehlikelerin tedbirlerini ön görmekle ve teknik anlamda donanımlı olup bu tehlikelerin tedbirlerini çalışanlara bildirmekle yükümlüdür. Tabii tedbiri alması gereken işverendir. Ayrıca iş sağlığı ve güvenliği anlamında farkındalığı artırmak için eğitimlerin verilmesi de uzmanların sorumluluğu altındadır.

Nezahat Yavuz: Ben başka bir bakış açısından yaklaşmak istiyorum. Üretim tesisleri artık sürekli üretim halinde ve en küçük zaman kaybının bile maliyeti büyük olabiliyor. İSG uzmanları, proses güvenliğini sağlayarak üretimdeki sürekliliğe katkıda bulunuyor ve verimliliğin artmasına yardımcı oluyor. İş sağlığı ve güvenliği konusunda önlemler alındığı takdirde bir kazanın yol açabileceği zararı, daha oluşmadan daha düşük maliyet ile önleme şansına sahipsiniz.

Cargill'in kendi iş sağlığı ve güvenliği politikasından söz etmemiz mümkün mü? Nasıl bir İSG yöntemi uyguluyor?

Murat Gazel: Cargill'in globalde yayınlanmış ve tüm işletmelerde uygulanan iş güvenliği politikasını ülkemizde de uyguluyoruz. Cargill'in İSG felsefesinde iki nokta öne çıkıyor: Tüm çalışanların işe geldiği gibi iş sonrası eve dönmesi hedeflenir ve hiçbir iş önlem alınmayacak kadar acil değildir. Cargill'in Türkiye'deki İSG uygulamaları, ülkede bu alanda henüz kanun ve yönetmelikler yayımlanmadan önce uygulanmaya başladı. Türkiye'de İSG uygulamalarına birçok firmadan önce başlayan Cargill, bugün bu alanda öncü firmalar arasında yerini aldı. Hayata geçirdiği birçok yenilikçi aksiyon ile İSG alanında örnek gösteriliyor.



ÇEVRE, İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EKİBİMİZ

Cargill, İSG alanında ciddi yatırımlar yapan, mesai ve efor harcayan bir şirket. Bunların ötesinde, firma kendi İSG felsefesini oluşturmuş durumda. Örneğin LIFE adı verilen programa göre iş ortamının en önemli unsuru insan hayatıdır ve bir risk görüldüğü takdirde iş durdurulur. Ortam çalışmaya elverişli hale getirilene kadar iş başlatılmaz, risk alınmaz. Cargill, daha önceki '0 ölümlü kaza' olan mottosunu şimdi '0 zarar' olarak değiştirdi. Bu taahhüdü gerçekleştirmek için tüm kurumsal çevre ve iş sağlığı programlarını sağlam bir zemine oturtmaya çalışıyoruz.

Her zaman her yerde risk unsuru mevcut. '0 zarar' biraz iddialı bir söylem değil mi?

Egemen Koç: Mutlaka her zaman kontrol edemeyeceğimiz ihtimaller mevcut. Ama bu, bir öğrencinin gireceği sınava 100 almak için çalışmasına benziyor. Sınav sonunda 100 almasa da 90-95 gibi yüksek bir not alması yüksek ihtimaldir. Ama sadece geçmek için çalışan geçen bir öğrenci büyük ihtimalle düşük not alacaktır. '0 zarar' tabii ki çok zor bir taahhüt. Ama gerçekten Cargill bu hedef için elindeki tüm imkanları seferber etmiş durumda.

Murat Gazel: Cargill'i, İSG noktasında diğer firmalardan ayıran en büyük farklardan biri de bu sorumluluğu aslında tüm çalışanlarına vermiş olması. Yetkisi ne olursa olsun, çalışanlar güvensiz gördüğü bir çalışmayı mutlaka durdurmakla ve ilgili kişilere bildirmekle sorumlu. Bu iş güvenli hale getirdikten sonra ancak devam edebilir. Hiç kimsenin risk taşıyan bu işi durduran kişiden hesap sorma yetkisi yoktur. Çünkü riskli bir işin durmasından yaşanacak kayıp, devam etmesinden yaşanabilecek kayıptan çok daha azdır.

Neslihan Kurban: Ben bazı kampanyalardan da söz etmek istiyorum. İSG eğitimleri sadece Cargill'in kadrolu çalışanlarına verilmiyor. Örneğin her yıl kamyon sürücüleri haftası dediğimiz bir hafta düzenliyoruz. O hafta kamyon sürücülerine dair eğitimler veriyoruz. Bu da sahaya giren çalışanların dahi güvenliğinin önemsendiğinin bir göstergesi. Ayrıca Cargill, çalışanların evde karşılaşabilecekleri risklere karşı bile eğitimler verilmesi konusunda destek oluyor. Firma, çalışanları için 7 gün 24 saat iş güvenliği amaçlıyor. Bu noktada sadece iş yerinde değil, çalışanların hayatının her alanında güvenliği sağlamaya odaklanıyor. Örneğin geçen sene çalışanlara evde güvenli iş yapabilmeleri için gözlük, maske, eldiven gibi kişisel koruyucular dağıtıldı. Evde de iş güvenliğine teşvik ediliyorlar. Diğer yandan güvenli sürüş dediğimiz cep telefonu politikası geliştirildi. Mesai saatleri dışında bile olsa Cargill çalışanlarının araba sürerken cep telefonu ile konuşmaları firma yönetmeliğine artık aykırı.

Murat Gazel: Cargill'deki İSG uygulamalarının bazılarını üst yönetimi de dahil ediyoruz. İş yerlerinin güvenliğine tanıklık etmeleri adına üst yönetimden isimleri belli dönemlerde fabrikaları gezdiriyoruz. Sahaları dolaşıyorlar ve varsa ekip olarak uyarılarını dikkate alıyoruz. Yönetimin de bu çalışmalara dahil olduğunu gören çalışanlar, işlerine daha fazla sahipleniyor. Yine yönetimin, çalışanların iş güvenliği risklerini daha iyi anlamasına yönelik, bir uygulama var.

Süleyman Dilaver: Cargill'in iş kazaları ile ilgili oluşturduğu bir de bilgisayar sistemi var. Sahada karşılaştığımız ölüme veya kazaya neden olabilecek vakalar olabiliyor. Bunları sisteme yüklüyoruz. Böylece o bölgenin yöneticilerine otomatik mail atılıyor ve yetkililer haberdar oluyor. Bundan haber alan en üst yöneticiler, ilgili kişilerle iletişime geçebiliyor. Bu da sorunların çözümünü kolaylaştırabiliyor.



Neslihan Kurban



Burcu Ekşi



Yurt dışındaki faaliyetlerden de sorumlu musunuz?

Murat Gazel: Arabistandaki ortaklık şirketimiz MEFSCO tesisinde ekip olarak İSG çalışmalarımız bulunmuyor. Ama MEFSCO'da çalışan arkadaşlar İSG anlamında bir desteğe ihtiyaç duyduklarında bizimle telefon, email veya internetten canlı bağlanıyorlar, durumu anlatıyorlar, biz buradan danışmanlık anlamında destek sağlıyoruz.

Cargill'de İSG kültürü çalışanlar arasında oturmuş durumda mı?

Egemen Koç: İş güvenliği, tamamlanıp biten bir süreç değil. Bu konuda gerek çalışanların gerekse yöneticilerin gelişimi süreklilik arz ediyor. Cargill'de de en üst pozisyondan aşağıya kadar tüm çalışanlarda İSG kültürü akışı mevcut. Yönetim İSG hakkında ne kadar duyarlı olursa çalışanlar da bu konuya o denli dikkat eder. Cargill çalışanlarında da oturmuş bir İSG kültürü var. Ama bu aynı yabancı dil gibi. Sürekli pratik yapılmazsa çabuk unutulabilir.

Türkiye İSG çalışmalarında hangi noktada?

Egemen Koç: İş güvenliği, sanayileşme ile başlayan bir süreç. Türkiye için İSG çalışmalarına geç başlandı diyebiliriz. İngiltere'ye baktığımızda, bizim şu anki kanunumuzun benzeri 1970'lerde çıkmış. Bizim 2012'de İSG hakkında bir kanunumuz oldu. Ama bu konuda hızlı yol alıyoruz. Özellikle uluslararası firmalar bu noktada etkili oluyor. Devlet de İSG çalışmalarının yaygınlaşmasında kararlı adımlar atıyor. Gelişmiş ülkelerin de geçirmiş olduğu bu süreci hızla geçirip daha ileri seviyelere ulaşacağız. Türkiye'de İSG çalışmalarının AB uyum çalışmaları kapsamında başladığını da söyleyebiliriz. Denetim mekanizması da sağlıklı şekilde işlemeye başlar ise istediğimiz noktalara gelebiliriz.

Murat Gazel: Sistemin zayıf yönlerinden biri de, İSG uzmanlarının, işverene bağlı olarak çalışması. Kanuna göre, İSG uzmanının işyerinde tespit ettiği bir risk ile ilgili işveren eğer tedbir almıyorsa, uzman bu durumu Çalınma Bölge Müdürlüğü'ne bildirmekle yükümlü. Fakat bir uzmanının patronunu bu şekilde bildirmesi mümkün değil. Cargill'deki yapılanma çalışmaları ise bu durumun aksine yani İSG uzmanlarının inisiyatif almalarına olanak sağlayacak şekilde devam ediyor.

Olağan bir gününüz nasıl geçiyor?

Neslihan Kurban: Güne vardiya raporunu okumakla başlıyorum. Önceki vardiyalarda yaşananları öğrenmek bizim için oldukça önemli. Eğer riskli bir durum veya belirlenen güvensiz bir hareket söz konusu ise onu anlamaya çalışıyorum. Sabah 9.00'da yapılan üretim toplantısına

katılıyorum. Zaten toplantı, iş ve çevre güvenliği konusu ile açılıyor. Bu toplantıda, almış olduğum notları paylaşıyorum. Toplantı sonrası saha turu yapıyorum. Üretimin güvenli bir şekilde yapıldığını kontrol etmek ve İSG sisteminin doğru uygulandığından emin olmak için bu turu yapıyorum. Riskli bir durum varsa ekiple paylaşıyorum. Daha sonra rutin işlerime dönüyorum.

Cargill'de çalışmanın sizin için anlamı nedir?

Süleyman Dilaver: Benim Cargill'deki geçmişim yaklaşık 3 sene öncesine dayanıyor. 3 sene önce Dilovası fabrikasında taşeron firma aracılığı ile İş Güvenliği Sorumlusu olarak görev aldım. Onun öncesinde çeşitli şantiyelerde çalıştım. Fakat Cargill'e geldiğimde İSG kavramının ne kadar ciddiye alındığını gördüm. Yapılan uygulamalar, çalışana verilen değer, yaptığımız müdahaleler sonrası aldığımız tepki diğer firmalardan çok daha ileri seviyede. Cargill, işimi doğru şekilde yapabileceğim, aynı zamanda bu alanda kendimi geliştirebileceğim imkanları bana sunuyor. Bu işi en iyi şekilde Cargill'de yapabileceğimi düşündüğüm için buradayım.

Departman olarak özgünüz. Yapılması gereken bir iş, alınması gereken bir karar varsa arkasında durabiliyoruz. Oysa diğer firmalarda İSG departmanları çoğunlukla yönetimlerin müdahalesi sonucu yapmak istediklerinin tamamını yapamamakta, alınması gereken önlemler maddi kaygılar yüzünden eksik kalmaktadır.

Öncesi ve sonrasını ele alırsak, Cargill sizde mesleki olarak nasıl bir farklılaşma yarattı?

Egemen Koç: Cargill'in meslek hayatıma proses güvenliği anlamında büyük katkısı oldu. Öncesinde liman ve inşaat sektöründe çalışmışım ve bu alanda uygulamalarla karşılaşmamıştım. Bunun dışında da kendimi birçok alanda geliştirme imkanı buldum. Bu anlamda Cargill'e borçlandığımı da söyleyebilirim. Cargill'de İSG altında birleşen birçok disiplini hayata geçirdiğimizden burası bir İSG uzmanı için okul sayılabilir.

Murat Gazel: Biz Cargill bünyesinde genç ve dinamik bir ekibiz. Bundan 4-5 sene öncesine kadar yalnız Orhangazi fabrikası vardı. Turyağ ve Alemdar tesislerinin de dahil edilmesiyle İSG ekibimiz büyüdü. Bizim felsefemiz, bu işi sadece İSG departmanının yapması değil, İSG sorumluluğunu tüm çalışanların üstlenmesi ve aksiyon alabilmesi. Bu noktada ekibin desteği ve başarısı çok büyük. Tüm Cargill Türkiye İSG ekibine ve bizimle birlikte iş güvenliği konularını içselleştiren tüm Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika çalışanlarına teşekkür ediyorum.



Cargill, “ONE” iş birliğinde kadınlar daha güçlü

Cargill, kadınları ve genç kızları yoksulluğa karşı korumayı hedefleyen, dünya üzerinde özellikle yoksulluk ve önlenemez hastalıklar ile mücadele eden sivil toplum kuruluşu olan “ONE”ın kampanyası kapsamına destek vermeye başladı. Şirket bu yeni küresel iş birliği ile toplumsal cinsiyet eşitliği taahhüdünü daha da geliştirme fırsatı bulmuş olacak.

ONE’ın “Yoksulluk Cinsiyetçidir” kampanyası ile toplumlarında değişim için çalışan kadınların ve genç kızların mücadele ve başarı hikayeleri paylaşılacak. Amaç, toplumu, Cargill çalışanlarını ve ONE’ın dünyanın dört bir yanına yayılmış durumdaki yaklaşık dokuz milyon sivil toplum destekçisinden oluşan ağını eğitmek ve onlar için bir ilham kaynağı olmak.

Cargill, önümüzdeki iki yıl için aşırı derecede ekonomik sıkıntı içinde yaşayan kız ve kadınların yaşadığı cinsiyet eşitsizliğinin ve orantısız bir şekilde bastırılmalarına yol açan engellerin ortadan kaldırılmasına katkı sağlamak için 2 milyon dolarlık bir bütçe ayırdı. Kadınların yaşam koşullarını iyileştirmek için kadın girişimciliğinin desteklenmesinden kadın çiftçilerin pazar erişimini sağlamaya ve çalışma hayatında cinsiyet eşitliğine kadar geniş bir yelpazede çalışmalar yürüten Cargill için söz konusu ortaklık, bu alandaki çalışmalarının doğal bir uzantısı durumunda.

Cargill Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO’su David MacLennan, “Kadınları güçlendirmek, aileleri, toplulukları ve bir bütün olarak toplumu güçlendirmenin temel şartıdır. Bu konuda ilerleme ihtiyacı evrensel olsa da, bu gereksinim tarıma bağlı gelişmekte olan ülkelerde kendisini daha acil bir şekilde hissettiriyor.” diyor.

Kadınların güçlendirilmesine Cargill’in verdiği destek, Birleşmiş Milletler’in toplumsal cinsiyet eşitliğini, yoksulluğu ortadan kaldırmayı ve ortaklıkların güçlendirmeyi içeren Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile de uyumlu.

Eski asfaltlara Cargill’den gençlik iksiri: Anova

Asfalt malzeme için “emeklilik” diye bir şey söz konusu değildir. Hatta gençlik iksiri etkisi yapan yeni bir ürün var. Asfalt, ABD’de en fazla geri dönüştürülen üründür. Yolların yeniden döşenmesi çalışmalarında kazınarak çıkartılan eski asfaltın neredeyse tamamı yeniden kullanılarak değerlendirilebilir.

Ancak asfaltın yaşlandıkça kırılma hızı, bir seferde ne kadarının geri dönüştürülebileceğini sınırlayan bir etkidir. Yeniden kullanılacak kısım hızlı bir şekilde depolama alanlarında stoklanır. Cargill, kazınan asfalt tabakaların ne kadarının yollarda yeniden kullanılabilirliği konusundaki sınırlamayı, asfalt karışımlarına eklediği mühendislik ürünü bitki bazlı bir katkı maddesi ile genişletmeye çalışıyor.

Cargill’in bu amaçla özel olarak geliştirdiği Anova gençleştirici ürünü, asfaltın petrol bazlı sıvı tutkalının yani bitüm malzemesinin kimyasal bileşimini yeniden dengeliyor. Bitüm, zamanla bozulur ve özelliğini kaybeder. Bu da, yeni yollarda performanstan ödün vermeden kullanılabilir geri dönüştürülmüş asfalt malzeme miktarını sınırlayan bir faktördür. Büyük şehirlerde yol yapım-onarım işlerinin büyük kısmını oluşturan yüzey yenilemesinde, genellikle sadece yüzde 20 gibi bir oranda geri dönüştürülmüş asfalt kullanılır.

Ancak Anova yenileyici ile karıştırılmış asfalt, geri dönüştürülmüş içeriğin çok daha büyük bir yüzdesini kullanır ve böylece standart karışımlar kadar ya da daha yüksek performans gösterir. Sonuç olarak, daha sürdürülebilir ve uygun maliyetli bir yol kaplaması elde edilir.

Anova karışımları halihazırda dünya çapında yollarda kullanılıyor. Geçtiğimiz yıl, bir milyondan fazla asfalt kaplamada Anova kullanıldı. Hollanda’da, yüzde 85’e varan oranda geri dönüştürülmüş asfalt kullanılıyor. Yenileme çalışmalarının neredeyse kesintisiz gerçekleştiği New York ve New Jersey’de, bu oran yüzde 100’e kadar yükselebiliyor.



Sürdürülebilir, doğa kaynaklı kozmetik: Cargill Beauty

Cargill Beauty tüketicilerin daha doğal ve etik ürünlere yönelik artan talebini karşılamak üzere geliştirdiği, doğadan türetilen malzemeler içeren en yeni güzellik formüllerini tanıttı. Cargill Beauty'nin System 1.0 for Skincare ürünü, yenilikçi lesitin Emultop® Velvet IP ve yüksek oleik kolza yağı Agri-Pure® AP-75 R ile genel kıvam verici Actigum® VSX 20 olmak üzere üç temel bileşen kullanıyor.

Cargill Beauty, 2017'de tüketicilerin daha fazla talep ettiği çevreci ve etik kozmetik seçenekleri için bir araştırma yaptı. Cargill Beauty'nin uygulama ekipleri, belirlenen altı farklı tüketici profilini dikkate alarak Skincare için Cargill Beauty System 1.0'ı oluşturan altı farklı doğal güzellik konseptini geliştirdi. Sistem, kozmetik üreticilerinin gelecekteki fırsatları belirlemek üzere bir araya geldikleri In-Cosmetics fuarında tanıtıldı.

Cargill Beauty Genel Müdürü Tony Jaillot, "Tüketicilerin şeffaflığı ve sadeliği ön planda tuttuğu günümüzde, Cargill Beauty'nin yeni sistem yaklaşımı, üreticilerin daha sürdürülebilir ve etik seçenekler arayan kozmetik tüketiciler için özelleştirilmiş ve uygun fiyatlı bir güzellik portföyü sunmalarını sağlıyor" dedi.

Kozmetik ürünler fuarında yer alarak üreticilerin bu alandaki en yeni seçenekler hakkında daha fazla bilgi edinmeleri için fırsatlar sunan Cargill Beauty, "yeni doğanın öncüsü" temalı standında, kozmetik üreticilerinin, özel teknolojilerle etkileşime girerek, Cargill Beauty'nin modern teknolojilerle ve doğadan türetilmiş, sürdürülebilir, verimli ve uygun fiyatlı, yenilikçi çözümleri keşfetmelerini sağladı.

Cargill dünyanın en verimli şişeleme hattını devreye aldı

Cargill ABD Ohio'daki kırma ve rafineri tesisindeki yemeklik yağ şişeleme hattını en gelişmiş teknoloji ile kurmak için 10 milyon doların üzerinde yatırım yaptı. Dünyanın en verimli şişeleme teknolojisine sahip olan hat, aynı tesiste daha önce mevcut olan şişeleme hatlarına göre yıllık yüzde 75'lik bir kapasite artışı sağlıyor. Ambalaj atıklarının azaltılmasını ve bütünüyle yeniden dönüştürülebilir ambalaj kullanılmasını sağlayan yeni şişeleme hattı, Cargill ve müşterilerinin sürdürülebilirlik alanındaki taahhütlerini yerine getirmelerine de destek oluyor.

Cargill'in küresel yenilebilir yağlar iş kolunun Kuzey Amerika ticari sorumlusu Ethan Theis, "Bu, standartlarımızı daha da yükseltmek ve müşterilerimiz için etkin çözümü sunmak amacını taşıyan bir yatırım. Bu üstün teknoloji sayesinde, daha verimli ve sürdürülebilir şekilde çalışma yönünde güçlü bir adım atmış bulunuyoruz." dedi.

Ambalaj bileşenlerini en etkili şekilde değerlendirmek, malzeme kaybını azaltmak ve yüksek verimliliği desteklemek için devreye alınan ve bir dizi akıllı teknolojiyi içeren yeni şişeleme hattı, yenilebilir yağlar alanında şişeleme ve sürdürülebilirlik konusunda da yepyeni, yüksek bir standart oluşturuyor.

Ohio'daki kırma ve rafineri tesisi Cargill'in şirket ağında bu alanda faaliyet gösteren en yüksek kapasiteye sahip üretim tesisi durumunda. Cargill'in yenilebilir yağlar iş kolu, bu yıl iki ilave hattın daha devreye alınmasıyla bu teknolojiden daha etkin şekilde faydalanmayı hedefliyor. Cargill, müşterilerin değişen ihtiyaçlarını karşılamadaki uzmanlığını ve büyüme hedeflerini endüstri lideri ambalaj teknolojiyle destekliyor.

METNA'dan META'ya Bir Büyüme Hikayesi

Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) bölgesini İstanbul'da bulunan merkezden yöneten Cargill Türkiye'nin sorumluluk alanı, Afrika'nın tamamının dahil olmasıyla daha da genişledi. Cargill Türkiye'nin hizmet bölgesinin METNA'dan META'ya evrilmesinde, global politika doğrultusunda atılan yerinde ve doğru adımlar ile Cargill Türkiye ekibine duyulan güven etkili oldu.

Cargill Türkiye bundan dört yıl önce Ortadoğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) bölgesine hizmet vermeye başladığında, belki de tüm çalışanlar bu başarının daha ileri noktalara taşınacağını tahmin ediyordu. Dünyanın sorumlu, sürdürülebilir ve güvenli bir şekilde beslenmesine katkı sağlamayı amaçlayan Cargill, artık METNA bölgesini İstanbul'dan yönetmeye başlamıştı. Fakat Cargill Türkiye'nin sahip olduğu potansiyel, bu sınırları aşacağını sinyallerini veriyordu.

Aradan dört yıl geçti. Bugün artık Afrika'nın tamamı Cargill Türkiye'nin sorumluluk alanında. Cargill Türkiye'nin hizmet verdiği bölge, META (Ortadoğu, Türkiye ve Afrika) olarak genişledi. Bugün itibariyle Cargill Türkiye, 50'nin üzerinde ülkeyi içine alan geniş bir coğrafyayı İstanbul'daki merkez ofisinden yönetiyor. Cargill Türkiye'nin bu noktaya gelmesinde gerek İstanbul'un uluslararası bir 'hub' olması, gerekse yapılan doğru yatırımlar ve alınan stratejik kararlar etkili oldu.



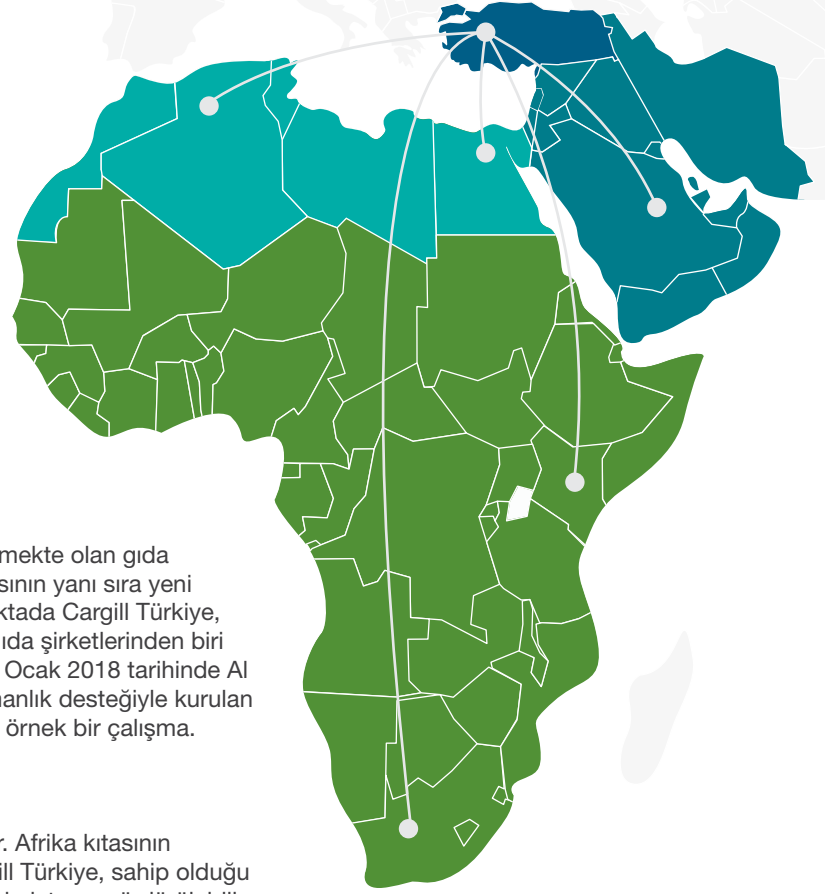
Gıda, endüstriyel & bioendüstriyel ürünler ile hayvan besleme alanlarında faaliyet gösteren Cargill Türkiye, bölgede yatırımlarını sürdürürken pazarı da büyütüp geliştiriyor. Bölgede, özellikle gıda açısından beş ülke diğerlerine göre daha öne çıkıyor. Bu ülkeler Türkiye başta olmak üzere, Suudi Arabistan, Mısır, İran ve Cezayir olarak sıralanıyor. Söz konusu ülkelerin ortak özellikleri ise stratejik konumları, yoğun nüfusları ve tüketim alışkanlıkları açısından yüksek bir endüstri potansiyeline sahip olmaları. Cargill Türkiye'nin bölgede beş adet irtibat noktası bulunuyor. Bölgedeki lokal ofisler ve teknik destek ekipleri aracılığı ile Cargill Türkiye, müşterileri ile çok daha kolay iletişime geçip, hızlı aksiyon alabiliyor. Müşterilerinin inovasyon yeteneklerinin güçlenmesine ve onların büyümesine yardımcı olan Cargill Türkiye, bölgede başta gıda olmak üzere ürün tedarik ettiği firmaların yeni ürün geliştirme ve bu ürünleri pazara ulaştırma hızlarını artırma çalışmalarına katkıda bulunuyor.

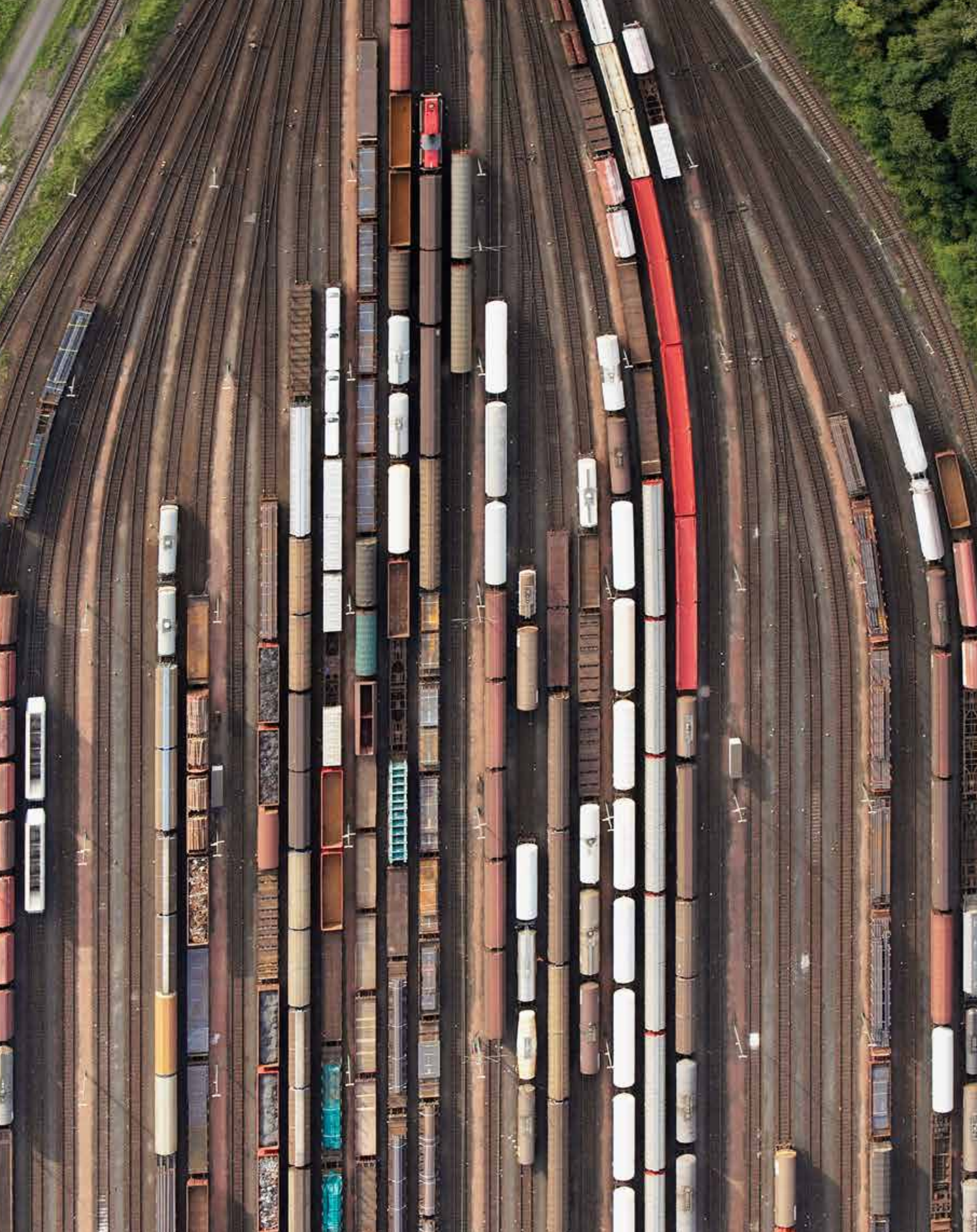
Yeni yatırımlarla pazara ürün tedariki hızlanıyor

Cargill Türkiye'nin bölgede yaptığı yatırımlar, sorumlu olduğu ülkelerde gelişmekte olan gıda sektörünün ihtiyaç duyduğu yenilikçi ürün ve çözümlerin daha hızlı sunulmasının yanı sıra yeni müşterilere ve pazarlara ulaşılması açısından da büyük önem taşıyor. Bu noktada Cargill Türkiye, yurtdışı yatırımlarını da aralıksız sürdürüyor. Suudi Arabistan'ın önde gelen gıda şirketlerinden biri olan ARASCO ile kurulan ortak girişim MEFSCO'nun yeni mısır işleme tesisi Ocak 2018 tarihinde Al Kharj şehrinde faaliyete geçti. Cargill Türkiye ekiplerinin güçlü teknik ve uzmanlık desteğiyle kurulan bu fabrika, sahip olunan deneyimin farklı ülkelere nasıl aktarıldığını gösteren örnek bir çalışma.

Bilgi birikimini Afrika kıtasına taşıyacak

Cargill Türkiye, bugün yurtiçinde ve bölgede istikrarlı büyümesini sürdürüyor. Afrika kıtasının tamamına hizmet verecek olması, bu büyümenin en büyük göstergesi. Cargill Türkiye, sahip olduğu yıllara dayanan deneyim ve birikimini sorumlu olduğu yeni bölgelere taşıyarak, kıtanın sürdürülebilir bir tarım politikası izlemesine katkıda bulunacak. Cargill Türkiye'nin büyümesini, yalnız bölgesel bazda değerlendirmemeli. Cargill bugün tarım, finans ve endüstriyel ürünler alanında, 70 ülkede faaliyet gösteriyor. Afrika'nın tamamının dahil olmasıyla, META'dan sorumlu olan Cargill Türkiye, 50'nin üzerinde ülkeye hizmet götürmeye başladı.





Türkiye merkezi Cargill'in global yönetimi içinde de ağırlık kazanmaya başladı. Türkiye'ye bağlanan ülke sayısının artmasının yanı sıra hangi bölgelerin Türkiye'den yönetildiği de dikkat çekici. Cargill Türkiye'nin sorumlu olduğu bölgelerden Ortadoğu'nun büyük bir bölümü yarı kurak topraklardan oluşuyor. Bununla birlikte bölge ekonomisinde önemli bir yeri olan tarım sektöründe çalışanlar, toplam istihdam içinde kayda değer bir yere sahip. Gerek Ortadoğu gerekse Afrika kıtası, tarım açısından zorlu bölgeler. Elverişli tarımsal toprakların azlığı, söz konusu bölgelerde insanlara gıda tedarikini güçleştiriyor. Fakat küresel ölçekte tarımdaki dijitalleşme çalışmaları, verimi de artırıyor. Cargill Türkiye, bu coğrafyalarda yapacağı yenilikçi projelerle global yönetimin Ortadoğu ve Afrika'da sürdürülebilir ve güvenli bir gıda tedariki beklentisini karşılayacak ve küresel ölçekte daha ön sıralarda yerini alacak.

Cargill Türkiye'nin, Afrika'nın tamamına hizmet verecek olması, global hedef olan "sorumlu, sürdürülebilir ve güvenli gıda tedariki" paralelinde ayrıca önem taşıyor. Afrika kıtası, özellikle Cargill Türkiye'nin yeni sorumluluk alanına giren Sahraaltı Afrika ülkeleri her zaman gıda sıkıntısı çekmiş bölgelerdir. Tarımsal alanların elverişsiz olmasının yanı sıra modern tarım uygulamalarının bulunmaması da Afrika'da gıda sorununun önemli etkenleri arasında yer alıyor. Cargill, faaliyet gösterdiği tüm lokasyonlarda yerel üreticilerin verimini artıran projelere imza atıyor. Bu noktada Afrika'nın, Cargill Türkiye'nin sorumluluğu altına girmesiyle, bu bölgedeki çiftçilerle iş birliği yapılarak bölgenin tarımını destekleyici projeler geliştirmek kaçınılmaz olacak. Cargill Türkiye, gerek insan gücü gerekse teknik olarak Afrika'da böylesi başarılı projeler geliştirecek yetkinliğe sahip.

Afrika'da tarım sektöründe yaşanan başlıca sorunlar şu şekilde sıralanabilir: Düşük verimlilik, tohum ve gübre gibi girdi kıtlığı, sulama yetersizliği, ürünü piyasaya ulaştırmada yaşanan altyapı eksiklikleri, arazi mülkiyet düzenlemelerinde yaşanan sorunlar, çiftçiler için teknik destek ve finansman sorunları, çoğunlukla küçük parsellerde yapılan geçimlik üretim, politik istikrarsızlıklar sonucu yatırıma ilişkin endişeler, tarımsal istatistik altyapısındaki belirsizlikler. Bununla birlikte 226 milyon hektar ekilebilir tarımsal araziye sahip Afrika'da tarım, gelecek vaat ediyor. Mısır, kakao ve palm yağı, kıtada yetişen ürünler arasında öne çıkıyor. Sektöre giren genç insan sayısının fazla olması da tarımdaki potansiyeli artırıyor. Genç çalışanlar, tarımın daha kârlı, rekabetçi ve dinamik hale gelmesini sağlamakta. Bu durum Afrika'da tarımın büyüebilmesi ve gıda güvenliğinin geliştirilebilmesinde pozitif etki yaratıyor.

Afrika'da tarım ağırlıklı olarak insan gücüne dayanıyor. Afrika'da insan kaynaklarına yapılan yatırım tarımdaki performansı ve verimliliği önemli derecede etkiliyor. Daha iyi eğitilen çiftçiler, modern tarımsal girdileri ve teknolojileri uygulayabilirken, emeği daha etkin bir şekilde kullanabilmekte, piyasa ya da iklim değişikliklerine daha hızlı cevap verebilmektedir. Özellikle Afrikalı küçük ve orta ölçekli işletmeciler için, hızla değişen ortamlarında neyi ne zaman nasıl ekeceklerine karar vermeleri oldukça önem arz ediyor. Cargill'in 2030 hedefleri arasında, tüm dünyada 10 milyon çiftçiye sürdürülebilir tarım uygulamaları eğitimi ve daha iyi pazar erişimi sağlamak bulunuyor. Bu küresel hedef doğrultusunda Cargill Türkiye, hizmet götüreceği yeni ülkelerde çiftçi eğitimlerine odaklanarak, bölge tarımının gelişimine katkıda bulunacak.

Başarıların altında her çalışanın imzası var

Cargill Türkiye'nin Ortadoğu ve Kuzey Afrika'daki başarısı, merkez yönetimin de dikkatinden kaçmadı. Bunun haklı bir sonucu olarak Cargill Türkiye'nin bölgesel kapsamı genişletildi ve tüm Afrika'nın bağlanması ile artık META bölgesi sorumluluk alanı haline geldi. Cargill Türkiye'nin bu yeni coğrafyada yapacağı çok iş, gerçekleştireceği birçok proje var. Bu noktaya gelinmesinde tüm Cargill çalışanlarının payı bulunuyor. Afrika'da kazanılacak başarılarından de her çalışan sorumlu. Hayatında Afrika'ya adımını atmamış ve atmayacak bir Cargill Türkiye personelinin bile, Afrika'da bir çiftçi ailesinin üç ürettiğini beş yapmada katkısı bulunacak. Bu sorumluluk ve bilinçle Cargill Türkiye üretmeye, ürettikçe büyümeye, büyüdükçe iş birliği yaptığı üreticileri geliştirmeye devam edecek.



SEYRAN PASTANELERİ

AHMET ÇELEBİ



YARIM ASRA YAKIN BİR LEZZET HİKAYESİ: SEYRAN PASTANELERİ

Bugün İstanbul'daki 13 şubesiyle müşterilerin damak zevkine hitap eden Seyran Pastanesi 47 yıl önce Kocamustafapaşa'da doğdu. Yıllar içerisinde teknoloji ve toplumdaki değişimi yakından takip ederek yenilikçi ürünlerle menüsünü sürekli çeşitlendiren Seyran Pastanesi, kalite çıtasını daima en üst noktada tutmak için kullandığı malzemeleri titizlikle seçiyor.

Pastacılık sektöründe uzun yıllardır hizmet veren Seyran Pastaneleri Kurucusu ve Sahibi Ahmet Çelebi bu sayımızda konuğumuz oldu. Kendisi ile yıllar süren lezzet yolculuğunu anlatan ve Seyran Pastaneleri'nin dünü ve bugünü hakkında oldukça keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.

Ahmet Bey öncelikle sizi tanımak isteriz. Bize biraz kendinizden bahsedebilir misiniz?

Safranbolu Kırklar Köyü'nde 1947 yılında doğdum. Köyden 14 yaşında ayrılarak Ankara'ya gittim. Burada pastanesi olan bir köylümüzün yanında çırak olarak işe başladım. 1963 yılında İstanbul'a geldim. Önce Fatih'te, sonra Beyoğlu'nda pastanelerde mesleğimi pekiştirdim. Ardından 1965 yılında girdiğim Büyük Tarabya Oteli'nin pasta bölümünde işimin tüm inceliklerine vâkıf oldum diyebilirim. Bir yıl kadar da İstanbul'un o zamanki en meşhur pastanelerinden birinde çalıştım. Sonra kendi pastanem Seyran...



Ne zaman ve nasıl kurdunuz Seyran Pastanesini?

Büyük Tarabya Oteli benim için piştiğim bir yer oldu. Bir alanda uzun yıllar emek harcadığınızda kendi kanatlarınız ile uçmak istiyorsunuz. Ben de öyle yaptım. 1971'de kendime ait bir pastanede üretim yapmaya karar verdim ve çok zor imkanlarla Seyran Pastanesi'ni açtım. O dönemlerde çok fazla büyük pastane yoktu. Büyük çabalar sonucunda Seyran Pastanesi'nin ilk dükkanını, 1971 yılında Kocamustafapaşa'da açtık. Ben pastaneyi açtığımda o muhitte pasta kültürü gelişmiş değildi. Daha çok börekçiler vardı. İtiraf etmeliyim bir süre zorlandım. Ama hiçbir zaman yılmadım. Daha çok toptancılarla ve düğün salonları ile çalıştım. İkinci dükkanımı 1974 yılında açtım. Müşteriler arttıkça dükkanlar da çoğaldı. Nihayet 1982 yılında merkezi üretime geçtik. Bizim sektörde ilk merkezi üretim yapan Seyran'dır. Merkezi üretim sonrasında şubelerimizi de çoğaltmaya başladık. Bugün 13 şube ile müşterilerimize hizmet veriyoruz.

Sizce neredeyse yarım asra yaklaşan başarınızın sırrı nedir?

Seyran Pastanesi'nin bugünlere gelmesinde büyük ölçüde yalnız mücadele verdim. Çok zor günler geçirdim. Ama çok çalıştım. Halen daha da işin içindeyim ve çalışmayı severim. Eğer Seyran Pastanesi bunca zaman şubelerini artırarak büyüdüyse en büyük etken işimizi severek yapmamız ve çok çalışmamızdır. Her zaman yaptığımız işi doğru bir şekilde ortaya koymaya gayret gösterdik ve kalitemizi en üst düzeyde tutmaya çabaladık. Bunun dışında sektörle ilgili yurtiçi ve yurtdışı fuarlara katılmaya özen gösteriyoruz. Henüz ülkemizde bu sektörle ilgili fuarlar düzenlenmiyorken biz yurtdışı fuarlara katıldık. Bu fuarlarda edindiğimiz bilgi ve deneyimleri işimize de yansıtık. Her zaman yeniliklere açık olduk. Örneğin şubesine ilk pişirme fırını kuran pastane Seyran'dır. Böylece müşterilerimize ürünlerimizi daha taze ve sıcak olarak servis etme imkanı bulduk.



Yıllar içerisinde toplumun damak tadında bir değişim oldu mu? Nasıl bir değişim geçirdik?

Elbette oldu. Yıllar boyunca toplumun beğenisi mutlaka değişiyor. Bizler başarılı olmak için bu değişimi yakından takip etmek zorundayız. Eskiden çoğunlukla geleneksel lezzetler vardı ve çeşit sayısı bu denli fazla değildi. Şimdi de Türk Mutfağı'nın geleneksel lezzetleri menümüzün vazgeçilmezleri arasında. Ama artık daha yenilikçi lezzetlere de yer veriyoruz. Müşteriler sürekli yeni tatlar arayışında.

Çeşitlerimiz eskiye oranla oldukça artmış durumda. Öte yandan artık ürünlere tazelik, lezzet ve istediğimiz kıvamı veren daha gelişmiş ara maddelerimiz var. Bunlar sayesinde daha iyi sonuçlara varabiliyoruz.

Sütü kendi çiftliğinizden tedarik ediyorsunuz. Niçin böyle bir yöntem seçtiniz?

Önceleri sütümüzü dışarıdan tedarik ediyorduk. Fakat yaklaşık 15-20 yıldır piyasada istediğimiz kalitede süt bulamıyoruz. Ben de kendi çiftliğimi kurmayı düşündüm ve Silivri Ortaköy'de böyle bir çiftlik kurdum. Bugün son derece sağlıklı bir şekilde sağılan, soğutulan sütlerimizi alıp imalathanemize getiriyoruz. Bu sütlerimizi önce dondurma ve krem şanti yapımında kullandık. Sonra yoğurt yapmaya başladık. Bizim süt soğutma ve kaynatma sistemimiz karıştırılarak yapıldığı için süt öylesine homojen oluyor ki, sütün yağı tamamen sütün içine dağılıyor ve özellikle yoğurtlarımız bu nedenle gerçekten çok lezzetli oluyor.

Seyran'ın pastaları oldukça lezzetli. Pastaların dışında hangi ürünlerde iddialısınız?

Baklavalarımızın oldukça lezzetli olduğunu söyleyebilirim. Baklava ustalarımız özeldir ve işinin ehlidir. Baklava için kullandığımız yağı otlama dönemi olan mayıs-haziran aylarında Şanlıurfa'dan yıllık getiririz. Fıstığı da Gaziantep'ten yıllık olarak tedarik ederiz. Bunun dışında menümüzdeki tüm tatlı-pasta çeşitlerimizin lezzetinin arkasında 50 yıla yakın deneyimimiz bulunuyor.

Sizin için kalite ne ifade ediyor?

Bizim yaptığımız işte ustalık önemlidir. Ben pastacılığı büyük ustalardan öğrendim. Üzerine kendimden de bir şeyler kattım. Şimdi kendi ustalarımızı Seyran kalitesini yakalayacak şekilde yetiştiriyoruz. Dolayısı ile Seyran'a gelen bir usta aslında çok şey öğreniyor. Ayrıca kullandığımız ürünlerin birinci sınıf olmasına özen gösteriyoruz.



Kalitesinden emin olmadığımız malzeme kullanmıyoruz. İyi malzeme ve usta işçilik kaliteli ürün getiriyor.

Ürün tedarik ettiğiniz firmalarda neye dikkat edersiniz?

Kullandığımız ürünler konusunda da artık yılların verdiği bir tecrübe var. Ürünlerimize kattığımız her bir malzemenin kalitesinden anlıyoruz. Ustalarımıza da bu noktada danışırız. Kalitesine güvendiğimiz ve pazarda güven vermiş markaları tercih ederiz.

Cargill "Turyağ" markası ile tedarikçi firmamız. Neden Turyağ markasını tercih ediyorsunuz?

Turyağ çok eski ve köklü bir marka. Fakat bir dönem eski kalitesinden uzaklaştı. Daha sonra Cargill'in Turyağ'ı almasından sonra arkadaşlarımız geldiler, burada Turyağ ürünlerinin tanıtımlarını yaptılar. Biz de memnun kalacağımızı gördük ve Turyağ'ı tercih ettik. Müşterimizden de hiçbir şikayet almadık. Kaliteli yağ kullandığımızda börek ve poğaçaların boğazı yakmaması, mideyi rahatsız etmemesi gerekir. Turyağ kullandığımız ürünlerde bu tip sorunlarla karşılaşmıyoruz. Kalitesine güveniyoruz, biz de ürünlerimizde kaliteden taviz vermiyoruz.

Son olarak, deneyiminiz ve başarılarınızdan istifade etmek isteriz. Pastacılık sektörüne ne önerirsiniz?

Bu mesleğin daha iyi bir şekilde yıllarca sürmesi için yeni ustaların ve personelin yetişmesi gerekir. Bizim sektöre eleman yetiştiren okullardan mezun olanlar çoğunlukla turizm bölgelerine, tatil köylerine, beş yıldızlı otellere gidiyor çalışmak için. Eğitimli, kalifiye eleman sıkıntısı çekiyoruz. Kendi elemanlarımızı kendimiz yetiştirmek zorunda kalıyoruz. Sektörde eleman yetiştirilmesine özen gösterilmeli.



Cargill Türkiye: “Düşük Karbon Kahramanı”

Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Derneği'nin (SÜT-D) karbon ayak izini azaltarak, iklim değişikliği ile mücadeleye destek veren kuruluşlara verdiği Düşük Karbon Kahramanı ödülünün sahibi bu yıl Cargill Türkiye oldu.

İstanbul Karbon Zirvesi kapsamında verilen Düşük Karbon Kahramanları Ödülü sahiplerini buldu. Üretim ve tüketimde etkili bir karbon yönetimini başaran firmalara verilen, düşük karbon ekonomisi için uğraş verenleri desteklemeyi ve böylece toplumda duyarlılığı artırmayı hedefleyen ödüle bu yıl Cargill Türkiye layık görüldü. İstanbul Teknik Üniversitesi Süleyman Demirel Kültür Merkezi'nde düzenlenen törende ödülü Cargill Gıda Ortadoğu, Türkiye ve Afrika Operasyonlar Direktörü Cem Bilge, Türkiye Büyük Millet Meclisi Çevre Komisyonu Başkanı Muhammet Balta'nın elinden aldı. Cargill Türkiye, Balıkesir ve Orhangazi'de gerçekleştirdiği projelerle Düşük Karbon Kahramanları Ödülü'nün sahibi oldu.

Dünya genelinde olduğu gibi Türkiye'de de sürdürülebilirlik konusuna en fazla önem veren şirketler arasında yer alan ve bu alanda birçok çalışma yürüten Cargill, iş hacmini yıldan yıla istikrarlı bir şekilde büyütürken emisyonlarını sürekli olarak azaltmayı hedefliyor. Cargill bu kapsamda 1980'lerden bu yana dünyada öncü nitelikte birçok çalışmaya imza attı. Faaliyet gösterdiği tüm ülkelerde enerji ve su tüketimi ile karbon emisyonunda 2015 ile 2020 yılları arasında yüzde 5'lik düşüş sağlama amacıyla çalışmalar yürüten Cargill, 5 yıllık yerel planlar doğrultusunda her ülkede farklı projeler yürütüyor. Emisyonları azaltma yönünde Türkiye'de de bir dizi projeyi hayata geçiren Cargill, Balıkesir ve Orhangazi tesislerine yaptığı yatırımlarla doğalgaz tüketiminde planladığı iyileşmeye hedeflenen zamandan çok daha önce ulaştı.





Hedef minimum karbon salımı

5 yıllık enerji yönetim planı uyarınca Balıkesir tesisine buhar kazanı yatırımı kararı alan Cargill Türkiye, fabrikanın buhar ihtiyacını sağlayan kömür kazanını iptal ederek, yerine doğalgaz kazanı kurdu. Yeni kazan yatırımı sayesinde degazörde kullanılan buhar miktarını azaltan ve buhar tüketiminde yaklaşık %6'lık bir iyileşme sağlayan Cargill Türkiye, bununla beraber kazanın verimini maksimum seviyeye çıkardı. Öte yandan kömür kazanı ve mevcut eski doğalgaz kazanının iptal edilmesi, sera gazı emisyonlarında kayda değer miktarda tasarruf sağladı. Cargill Türkiye'nin bir diğer üretim merkezi olan Orhangazi Fabrikasında ise kojenerasyon tesisindeki atık ısıyla kurulan kızgın su üretim sistemi sayesinde nişasta kurutucu giriş havası ısıtılarak buhar tasarrufu sağlandı. Yine Orhangazi tesisinde bulunan doğalgaz kazanlarının bacalarındaki atık ısı kullanılarak, kazan yanma havası ısıtıldı.

Balıkesir Fabrikasında yıllık 19 bin ton CO₂ azaldı

Devreye alınan projeler sonucunda Balıkesir Fabrikasında ısı geri kazanım sistemleri sayesinde yıllık buhar tüketimini yaklaşık %6 oranında (2017 itibarıyla yaklaşık 8.000 ton) azaltan Cargill Türkiye, kömür kazanından vazgeçerek yüksek verimli doğalgaz kazanına geçmesini ve böylece buhar üretiminden kaynaklı sera gazı emisyonunun yıllık yaklaşık 38.000 ton CO₂'den 17.000 ton CO₂ seviyesine düşmesini sağladı. Söz konusu düşüş ise yıllık %55 emisyon azalması anlamına geliyor. Orhangazi Fabrikası'nda ise baca gazı atık ısılarının geri kazanılması ile toplam 1.000.000 Sm³ doğal-gaz tasarrufu elde eden Cargill Türkiye, söz konusu tasarrufun karşılığı olarak yıllık CO₂ salımında 1.600 tonluk azalma sağladı.

DÜŞÜK KARBON KAHRAMANLARI ÖDÜLÜ HAKKINDA

Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Derneği'nin verdiği Düşük Karbon Kahramanları Ödülü ile vizyon ve misyonuna uygun olarak, üretim ve tüketimde karbon yönetiminin mükemmel bir şekilde uygulanmasının teşvik edilmesi, düşük karbon ekonomisi için uğraş verenlerin desteklenmesi, konu ile ilgili toplumda bilinirliğin artması hedeflenmektedir. 'Karbonu yönetmek bugünü ve yarını yönetmektir' görüşünü benimseyen dernek, ödül için adayların yanı sıra, yaptığı sektörel inceleme sonucu belirlediği kişi ve kurum başarılarını da değerlendirmektedir.

Türkiye'nin yağı Turyağ'dan Guinness Rekoru

Turyağ, Türkiye'nin ustalarıyla yeni bir Guinness dünya rekoruna imza attı. 8 Mayıs Salı günü İstanbul Kibritthane'de Turyağ çalışanları ve çok sayıda ustadan oluşan 100 kişilik ekip 'dünyanın en uzun kurabiye zinciri' kategorisinde rekor denemesi gerçekleştirdi.

Türkiye'nin önde gelen yağ markalarından Turyağ, 8 Mayıs tarihinde İstanbul Kibritthane'de düzenlediği bahar şenliğinde, pastacılık sektöründe çalışan usta ve ailelerinden oluşan yaklaşık 300 kişiye ev sahipliği yaptı. Turyağ Bahar Şenliği oldukça renkli görüntülere sahne oldu. Şenlik boyunca konuklar bahar havasının ve eğlenceli turnuvaların tadını çıkarırken, "dünyanın en uzun kurabiye zinciri" kategorisinde de bir ilke imza atıldı.

Turyağ çalışanları ve çok sayıda ustadan oluşan 100 kişilik bir ekip tarafından yapılan rekor denemesi sonucunda, Turyağ 'dünyanın en uzun kurabiye zinciri' kategorisinde Guinness Rekorlar Kitabı'na girdi. Rekor için toplam 60 kilo un, 200 adet yumurta ve 40 kilo yağ kullanılarak hazırlanan kurabiye-ler, rekor denemesinde bulunan ekip tarafından "T" harfini oluşturacak şekilde dizildi.





Turyağ'ın en yeni ürünü kullanıldı

Dünyanın en uzun kurabiye zinciri Guinness Dünya rekorunu kırmak için kullanılan 1916 kurabiyenin yapımında Turyağ'ın yeni kurabiye yağı "Turyağ Kurabiye" kullanılırken, kurabiyelerin hazırlanması yaklaşık 3 gün sürdü. Dünyanın en uzun kurabiye zinciri rekorunu kırmak üzere bir araya gelen ekip, tam 1916 tane kurabiyeyi toplam 153,28 metre uzunluğunda kesintisiz bir kurabiye zinciri oluşturacak şekilde dizdiler.

Oldukça heyecanlı ve keyifli anların yaşandığı rekor denemesinde Guinness Dünya Rekoru yetkilisi de bizzat hazır bulunarak, "dünyanın en uzun kurabiye zinciri" rekorunun Turyağ tarafından kırıldığını teyit etti. Rekor denemesinde yer alan Turyağ ustaları, "Meslektaşlarımızla birlikte güzel bir gün geçirdik ve burada hep birlikte bir rekora imza attık. Kendi uzmanlık alanımızda başarılı bir dünya rekorunun parçası olmak hem çok heyecan verici hem de gururlandırıcı" diye konuştu.

Kullanılan kurabiye sayısı ile Turyağ'ın kuruluş yılı aynı

Turyağ, 1916 yılından bugüne, endüstriyel yağlar ve pastacılık yağlarında daima yenilikçi kimliği ile sektör profesyonellerine ve pastacılık ustalarına en yakın çözüm ortağı olarak destek veriyor. Turyağ çalışanları Türkiye'nin değerli ustalarıyla birlikte bir dünya rekoru kırdıkları için büyük gurur duyuyor. Rekorun kırıldığı kurabiye zincirinde kullanılan kurabiye adedinin, aynı zamanda Turyağ'ın kuruluş yılı olan 1916 ile aynı olması da Turyağ için ayrı bir anlam taşıyor.

Cargill'de 16 Mayıs Dünya Güvenlik Günü

Çevre, iş sağlığı ve güvenliği gibi önemli bir alanda yıl içerisinde sayısız çalışma yapan Cargill, 16 Mayıs gününü tüm dünyadaki çalışanları ile birlikte “World Safety Day - Dünya Güvenlik Günü” olarak kutlamaya başladı. Bu günde, Cargill'in dünya üzerindeki tüm tesislerinde ve ofislerinde güvenlik ve çevre performansı konusundaki çalışmalar kutlandı, farkındalık artırıldı.

Cargill, çevre, iş sağlığı ve güvenliği alanındaki kararlı duruşunu her geçen gün daha da güçlendiriyor. İş güvenliği ile ilgili '0 kaza' olan hedefini, '0 zarar' olarak güncelleyen şirket, bu doğrultuda her geçen gün yeni ve önemli aksiyonlar alıyor. İş güvenliği kültürünü tüm çalışanları için aynı bilinç düzeyine çekmek ve "0 zarar" hedefi ile sürdürülebilir iş güvenliğini sağlamak isteyen Cargill, bu konuda oldukça kararlı. Her çalışanın farkındalığının artması, "0 zarar" sorumluluğuna sahip çıkması ve iş güvenliği alanındaki başarıların birlikte kutlanması için şirketin yıllık etkinlik takviminde "16 Mayıs - Dünya Güvenlik Günü" yerini aldı.

Cargill Türkiye 16 Mayıs Dünya Güvenlik Günü'nünde düzenlediği etkinlikler kapsamında çalışanların hem iş, hem de özel yaşamlarında güvenliği ön planda tutmasının önemini vurgularken, tüm üretim tesisleri ve ofislerinde güvenlik ve çevre performansı konusundaki çalışmalarını saha turları ile pekiştirdi. Düzenlenen eğitimlerde çalışanların iş ortamındaki tehlike ve riskleri nasıl tespit edecekleri, bu riskler karşısında nasıl davranmaları gerektiği, benzer risklerin oluşmaması için ne gibi tedbirlerin alınabileceği anlatıldı. Tüm tesislerde verilen bu eğitimlerin ardından saha turları yapılarak, risk teşkil eden alanların görülmesi, ilgili kişi/lere riskin söylenmesi ve tespit edilen risk skorlarına göre yürütülen işlerin durdurulması çalışanlarda 360 derece bir vizyon oluşturacak şekilde yeniden ele alındı.

Yapılan çalışmalar ve dünya güvenlik günü ile ilgili görüşlerini aldığımız Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Yönetim Kurulu Başkanı R. Murat Tarakçioğlu ise şu açıklamalarda bulundu:
“İster ofiste masa başında çalışıyor olsun, ister mobil çalışsın, isterse fabrika sahasında görevli olsun, ya da mutfaktan servis yapan bir çalışmamız olsun... Cargill'de iş güvenliği denildiğinde işin mahiyeti bizim için hiç fark etmez. Çünkü biliriz ki hepimiz günlük olarak tehlikelere ve risklere her türlü çalışma ortamında maruz kalabiliriz. Yıllar içinde yaptığımız işler rutin hale geldiğinde ise etrafımızdaki tehlikeleri ve riskleri görmeyebiliriz. Bu nedenle, Cargill bu yıl ilkini kutladığı Dünya Güvenlik

Günü, görme, söyleme ve durma kavramlarına adamaya karar verdi. Bu adanmışlık hepimizi kendi alanlarımızdan sıyrarak, başımızı kaldırdık, etrafı gözlemleyen, risklere karşı daha duyarlı ve iş güvenliğinde empatisi daha yüksek çalışanlar haline dönüştürdü. Bu nedenle bugün Cargill Türkiye lokasyonlarında yapılan çalışmalar çok değerli. Bizim hep altını çizdiğimiz ve her zaman da çizmeye devam edeceğimiz bir cümlemiz var: “Cargill'de hiçbir iş çalışanlarımızın evlerine sağ salım gitmelerinden daha acil ve önemli değildir.” Biz bu gözle çalışanlarımıza bakarız. Eğer bir risk varsa o iş durdurulmalıdır. İş kaybını yerine koyabilirsiniz. Ama can kaybını geri getiremezsiniz.”

Cargill Türkiye'de iş güvenliği uygulamaları yıllar önce başladı

İş güvenliğini, hukuki bir zorunluluk olarak görmeyen Cargill Türkiye, bu alandaki uygulamalara Cargill'in global prosedürleri gereği, Türkiye'de ilk kez 2012 yılında çıkartılan kanundan önce başladı. Uzun yıllardır fabrikalarında güvenlik kontrollerini sık periyotlarla yapan, güvenlik datalarını oluşturan, risk çalışmalarını yapan şirket, her fırsatta çalışanlarını iş güvenliği konusunda bilinçlendiriyor.

Faaliyet gösterdiği alanların yanı sıra iş güvenliği konusunda da öncü şirket olmayı hedefleyen Cargill Türkiye, şirketin global çevre, iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları ile insan hayatına, iş akışından çok daha fazla önem verdiğini gösteriyor. Her firma çalışanı, herhangi bir çalışma sahasında risk içeren bir unsur gördüğünde o alandaki işi durdurmakla ve riski bildirmeye sorumlu. Şirket için risklerin yol açabileceği zarar, iş akışının durmasından kaynaklanacak zarardan daha büyük. Bu yüzden tüm çalışanlar, gördüğü riskler karşısında aksiyon alma sorumluluğuna sahip. Bunun yanı sıra Cargill Türkiye, çalışanların güvenliğini yalnız iş ortamında değil, iş dışında da önemsiyor. “Güvenli Sürüş” uygulamasına göre şirket çalışanlarının mesai saatleri dışında dahi araç kullanırken cep telefonu kullanmaları, yönetmeliğe aykırı.



Simülasyon ile iş güvenliği eğitimi verildi

Cargill Türkiye, iş güvenliği kültürünü tüm çalışanların benimsemesi için klasik eğitimin dışında değişik yöntemler de uyguluyor. Son olarak Dilovası Fabrikası'nda düzenlenen demovanda sahada kullanılan kişisel koruyucu ekipmanların kullanımına ilişkin eğitimleri içeren simülasyonlar hayata geçirildi.

İş güvenliğini en üst seviyede sağlamaya özen gösteren Cargill, küresel ölçekte hayata geçirdiği uygulamalar ve verdiği eğitimlerle çalışanlarının bilinç düzeyini artırmaya özen gösteriyor. Türkiye'deki tesislerinde de bu alandaki eğitimleri düzenli şekilde vermeye devam eden Cargill, yenilikçi yöntemlerle çalışmaların daha etkili ve daha akılda kalıcı olmasını sağlıyor.

Cargill Dilovası tesisinde tüm çalışan ve yöneticilere yönelik düzenlenen bir demovanda, katılımcılar sahada kullandıkları iş güvenliği ekipmanları hakkında uygulamalı eğitim aldılar. Baret, gözlük, emniyet kemeri gibi kişisel koruyucuların özelliklerinin tek tek anlatıldığı ve demovan aracında verilen detaylı eğitimin ardından simülasyon uygulamasına geçildi. Çalışanlar koruyucu ekipmanları, taktıkları gözlükler sayesinde 3 boyutlu bir şekilde deneyimleme fırsatı buldu. Eğitime katılan çalışanlar, kişisel koruyucu ekipmanları kullanmadıkları takdirde ne gibi tehlikelerle karşılaşabileceklerini, kullanılan ekipmanların kendilerini hangi tehlikelerden koruduğunu simülasyon eğitimi ile deneyimlediler.

Demovan etkinliğine yönetici ve çalışanlardan 20 kişinin katıldığını belirten Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği Müdürü Murat Gazel "Kişisel koruyucular ile ilgili eğitim çalışmalarımızı düzenli olarak yapıyoruz. Bu defa birebir uygulamalı ve sahada bir eğitim vermek üzere kişisel koruyucu ekipmanların alımını gerçekleştirdiğimiz tedarikçimiz ile işbirliği yaptık. Karşılıklı amacımız daha fazla bilgi ve uygulamalı eğitim ile farkındalığı en üst seviyeye yükseltmek. Bu sene ilk olarak Dilovası fabrikamızda bu eğitimi gerçekleştirdik fakat önümüzdeki haftalarda Orhangazi ve Balıkesir fabrikalarımızda da tekrarlamayı planlıyoruz" diye konuştu.



9. Enerji Verimliliği Forumu ve Fuarı'nda Cargill Rüzgarı Esti

Cargill Endüstriyel Ürünler Türkiye, bu yıl dokuzuncusu düzenlenen Enerji Verimliliği Forumu ve Fuarı'na (EVF) sponsor oldu. Firmanın ürünlerini tanıttığı fuarda trafo yağları büyük ilgi gördü. Ayrıca Cargill Endüstriyel Ürünler EMEA Bölgesi İş Geliştirme Müdürü Sabine Bowers da forumun “Enerji verimliliğini planlıyoruz, doğayı yeniliyoruz” oturumuna katılarak bir konuşma yaptı.

Enerji Verimliliği Forumu ve Fuarı 29-30 Mart 2018 tarihleri arasında dokuzuncu kez enerji sektörünün önde gelen isimlerini bir araya getirdi. EVF'nu bronz sponsor kategorisinde destek veren Cargill aynı zamanda bir de stant açarak endüstriyel ürünlerini sergiledi. Bitkisel ve sentetik ester dielektrik sıvıların tanıtıldığı stantta yakında Cargill'in Dilovası tesisinde üretilmeye de başlanacak olan bitkisel bazlı trafo yağı Envirotemp™ FR3™ ürünü öne çıkı.

Cargill Türkiye, Enerji Verimliliği Forumu'nun ilk gününde Cargill Endüstriyel Ürünler EMEA Bölgesi İş Geliştirme Müdürü Sabine Bowers “Enerji Verimliliğinde Yeni Dönem: Bitkisel Trafo Yağları” başlıklı bir konuşma yaparak transformatörlerde, mineral yağ çözümleri ve kuru trafolarla alternatif olarak bitkisel bazlı trafo yağlarının kullanımı sayesinde sağlanabilecek enerji verimliliğine dikkat çekti. Sabine Bowers'ın katılmış olduğu oturum oldukça ilgi gördü.



ENERJİ VERİMLİLİĞİ FUARI

Fuar gözdesi Envirotemp™ FR3™

Yenilenebilir, biyobazlı doğal ester dielektrik soğutma sıvısı olan Envirotemp™ FR3™, yangın güvenliği sağlamanın yanı sıra, çevresel, elektriksel ve kimyasal özellikleri ile de kullanıldığı dağıtım ve güç trafolarına sayısız avantajlar sunuyor.

Envirotemp™ FR3™, 20 yılın üzerinde saha tecrübesi ve 1.000.000'dan fazla trafoda kullanımı ile mükemmel performans gösteriyor. FR3™ sıvısının formülasyonunda yağlı tohumlar ve performans artırıcı katkı maddeleri bulunmakla birlikte doğada hızla ve tamamen biyolojik olarak parçalanıyor. Akut Akuatik Toksikite ve Akut Oral Toksikite testlerine göre toksik değil. Ayrıca, FR3™ sıvısı yaklaşık 330°/360° C yanma noktası ile piyasadaki mevcut herhangi bir yüksek yanma noktalı dielektrik sıvısına göre en yüksek tutuşma direncine sahip.

Sağladığı yangın güvenliği ve çevresel avantajlar sayesinde Envirotemp™ FR3™ sıvısı ile doldurulan trafolar, trafo merkezi ya da elektrik odası alanının optimizasyonunu mümkün kılıyor. Üstün ısı performansı, ham madde kullanımını da azalttığı için trafoların optimize edilebilmesi olanağını da sağlıyor.

Yalıtım sıvısı olarak FR3™'ün kullanılması katı yalıtımın termal sınıfını iyileştirerek trafo servis derecesinin ve yüklem kapasitesinin artırımına izin verirken, bu ekstra yüklenme esnekliği, aynı talebi, boşta kaybı daha az olan daha küçük güçteki transformatörle sunma imkanı da sağlıyor.

EVF HAKKINDA

Enerji verimliliği alanında Türkiye'nin en büyük ve en önemli etkinliklerinden biri olan EVF, Türkiye'de enerji verimliliği kanunu yürürlüğe girdikten sonra ilk kez 2009 yılında düzenlendi. Enerji verimliliği bilincini geliştirmek ve bu alandaki uzmanların profesyonel deneyimleriyle de birlikte enerji verimliliği alanında gelişmeler sağlamayı amaçlayan Enerji Verimliliği Forumu ve Fuarı, sektörün lider firmalarını ve önde gelen isimlerini, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarını bir araya getirerek profesyonel ziyaretçi profili ile enerji sektöründe ilgi odağı olmaya devam ediyor.



Cargill'in Dünya'yı Uyandıran 45 Günü

Cargill'in geleneksel 'Dünya Günü Her Gün' etkinlikleri, dünya genelinde çalışanların geniş katılımı ile yapıldı. Türkiye'de de bu kapsamda Cargill Türkiye gönüllüleri Balıkesir Kaz Dağları ve İzmit Aytepe'de hem doğa yürüyüşü hem çevre temizliği yaptılar.

Cargill'in sürdürülebilir bir dünya için başlattığı Dünya Günü Her Gün (Earth Day Every Day) toplu efor etkinliği, global ölçekte 22 Nisan Dünya Günü ile 5 Haziran Dünya Çevre Günü arasında çalışanların katılımı ile düzenleniyor. Cargill'in faaliyet gösterdiği tüm lokasyonlarda çeşitli etkinliklerle kutlanan Dünya Günü Her Gün, Cargill gönüllülerinin çeşitli aktivitelerine sahne oluyor. Küresel ölçekte Dünya Günü Her Gün etkinliklerinin bu yılki hedefi dünya için fark yaratacak 10 bin gönüllüye ulaşmak.

600 gönüllülük saati harcandı

Türkiye'de de bu yıl Dünya Günü Her Gün kapsamında Cargill çalışanlarından bir grup Balıkesir Kaz Dağları ve İzmit Aytepe'de doğa yürüyüşü gerçekleştirdi. Katılımcılar yürüyüşleri esnasında bir yandan spor yapıp doğayla baş başa kalmanın huzurunu yaşarken, diğer yandan çevre temizliği yaparak doğanın korunmasına katkıda bulundular. Her 2 ilde yapılan iki geziye Cargill çalışanları yoğun ilgi gösterdiler. Toplamda 60 Cargill gönüllü çalışanı geziler sonrasında 600 gönüllülük saatine imza attı. Gezi esnasında çevre temizliğinin yanı sıra, yanlarında getirdikleri meyve çekirdeklerini; toprağın çekirdekleri kabul edip ağaç vermesi için iyi dileklerde bulunarak, doğaya bıraktılar.





Gönüllüler fotoğraflarını paylaştı

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de Cargill çalışanları, şirketin çevrim içi sosyal iletişim ağı üzerinden ve/veya Cargill Cares Facebook Page üzerinden eşsiz doğa fotoğrafları paylaştılar. Çalışanlar, sosyal ağın ilgili grup sayfalarında doğa, sürdürülebilirlik veya çevre ile ilgili çektikleri fotoğrafları **#withnature** hashtag'i ile yayınladılar. Cargill Türkiye, Türkiye'den yayınlanan ve en çok beğeni alan fotoğrafların sahiplerini ödüllendirirken, [World Environment Day's Photo Sharing Campaign](#) adresine çevre konulu fotoğraf gönderen Cargill çalışanları, gönderdikleri fotoğraflar ile Birleşmiş Milletler Genel Merkezi'nde açılacak fotoğraf sergisinde yer almak için yarıştılar.

Dikkat çeken konular

Etkinlik takvimi süresince Cargill Türkiye çalışanlarının dikkatlerini bazı önemli başlıklara çekti. Bunların en önemlilerinin başında Dünya Sağlık Örgütü'nün hava kirliliğinin sekiz ölümden birinin nedeni olduğu bilgisi geliyor. Cargill Türkiye, bu konudaki farkındalığı artırmak için işe gelip giderken aynı vasıtayı kullanan birden fazla kişiler arasında en çok mesafeyi kat eden araç sahibini ödüllendireceğini açıkladı. Dünya genelinde yaşanan enerji tüketim fazlalığına dikkat çeken Cargill Türkiye, bir önceki yılın aynı dönemine kıyasla 22 Nisan-5 Haziran tarihleri arasında elektrik veya doğalgaz tüketiminde en belirgin düşüşü yaşayan çalışanlarına da tatlı bir rekabet ile birbirlerine meydan okuma fırsatı sundu. Öte yandan Cargill Türkiye, baharda yenilenen doğa ile birlikte temizlik kavramını merkezine alan bir yarışma da düzenledi. Çalışanlar, iş bilgisayarlarından evlerindeki giysi dolaplarına kadar farklı bir temizlik yapma anlayışına özendirildi. Bilgisayarlarda kullanılabilir alanlar genişledi, evlerdeki kullanılır durumdaki giysiler ise TİDER aracılığıyla ihtiyaç sahipleriyle buluştu.

Cargill İş Dünyasında Kadın İstihdamına Dikkat Çekiyor

Cargill, küresel ölçekte iş gücündeki kadın istihdamını öne çıkarmaya ve kadın iş gücünün karşılığını vermeye özen gösteriyor. Cinsiyet eşitliği ilkesinde bir iş ortamı sağlamak için çalışmalar yürüten Cargill Türkiye ise, son olarak Cargill Women Network Türkiye (CWN) ve Professional Women Network Türkiye (PWN) iş birliğinde bir çalıştay düzenledi.

Cargill, kadın çalışanlarına sağladığı ayrıcalıklı iş ortamı ile öne çıkıyor. Çalışanlarının yüzde 31'ini kadın mühendislerin oluşturduğu Cargill Türkiye'de, mühendisler arasındaki kadınların oranı yüzde 35, bu oran yönetim kadrosunda ise yüzde 38 düzeyinde. Stratejik pozisyonlarda kadın çalışanların çokluğu dikkat çekerken, özellikle üst düzey yönetici seviyesinde de kadın oranının gün geçtikçe arttığı gözleniyor. Her çalışanı için önyargısız ve adil davranan Cargill Türkiye, oluşturduğu firma kültürü ile kadınlar için eşitlikçi ve işlerine odaklanabilecekleri bir çalışma ortamı sağlıyor. Cinsiyetlerinden bağımsız olarak, insanların fikir ve düşüncelerinin önemsendiği kurum ortamında yaratıcı ve akılcı üretimler öne çıkıyor. Cargill'in kadın istihdamını desteklemek için global olarak benimsediği prensipler söz konusu. Şirket bu prensipler doğrultusunda kadın çalışanlarını destekleyen farkındalık artırıcı etkinlikler de düzenliyor.

CWN, kadın çalışanlar arasında güçlü bir ağ

Cargill'de global anlamda kadın çalışanların varlığını öne çıkarmayı amaçlayan bir iç örgütlenme olan Cargill Women's Network (CWN), dünya genelinde 21 farklı lokasyonda yapılmış durumda. CWN Türkiye, çalışan kadınlar arasında bir network kurularak gelişimlerinin sağlanması, aralarında iletişim oluşması, kendi içlerinde destek duygusunun artması için çalışmalara başladı. Yaklaşık bir yıl önce oluşan CWN Türkiye, firma içinde kadının gelişimini ve öne çıkmasını sağlamayı, Cargill'in iş gücüne ve liderlik takımına, kadınları ve kadın liderlik özelliklerini destekleyerek katkıda bulunmayı hedefliyor.



Farkındalık için erkek çalışanların da katılımı önemli

Cargill'in de kurumsal üyesi olduğu Professional Women's Network (PWN), Cargill Türkiye merkezinde cinsiyet eşitliğinin vurgulandığı bir 'Diversity Lab' çalışmayı düzenledi. Kadınların iş hayatında sürdürülebilir bir şekilde var olmaları ve karar verici rollere lider olarak yükselmeleri için onlara destek olmayı amaçlayan PWN İstanbul, 5 Temmuz 2018 tarihinde yaptığı etkinlik ile iş yerlerindeki cinsiyet eşitliği konusuna dikkat çekti. Farkındalık yaratmak için çalışmaya erkek katılımının da gerekli olduğunu belirten PWN İstanbul'un önerileri doğrultusunda 7-8 kişilik üç grup oluşturuldu. Erkek ve kadın çalışanlar gruplara homojen şekilde dağıtıldı. Önce PWN İstanbul'un sunumu izlendi. Ardından senaryo gereği hayali bir şirketin verileri üzerinden üç ayrı konu başlığında workshop gerçekleştirildi. Sonuçları not eden PWN'in en önemli açıklaması,

Cargill'de karma gruplarla yapılan bu çalışmanın, sadece kadın çalışanlar ile yapılan örneklerine göre çok daha verimli ve sonuçlarının istenilen düzeyde olduğu yönündeydi.

PWN İstanbul, modern çalışma hayatının güncel konusu olan 'Çeşitlilik ve Kapsayıcılık' kavramını cinsiyet ve fırsat eşitliği odağında kurumlara taşımının ve geliştirmenin yollarını araştırmak üzere 2016'da çalışmalarına başladı. Cinsiyet dengesinin iş yaşamına katkısını vurgulamak için çalışmalar düzenleyen PWN İstanbul, Türkiye'nin önde gelen şirketleri ile iş birliği yaparak, her seviyede kadın temsil oranını ve kariyer hareketlerini veriler ile izlemeleri konusunda onları yönlendiriyor. PWN İstanbul, şirketlerde farkındalık artırıcı, cesaretlendirici ve hızlandırıcı olma misyonu ile başlattığı 'Diversity Lab.' Etkinliklerine Şubat 2018 tarihinden beri devam ediyor.

Türkiye 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

Suudi Arabistan Anonim Ortaklığı - MEFSCO

Prince Sultan Bin Abdulaziz Rd, Al Olaya,
Riyadh 12311 - Saudi Arabia
P.O.Box 53845 Riyadh 11593
Tel: +966 11 261 2275
Faks: +966 13 806 6222

Kuzey Afrika ve Levant Bölge Ofisi

DownTown Katameya Area A -
Building S2A - City Center Road 90 -
5th Districh New Cairo 11835 - Egypt
Tel: +202 2598 3100
Faks: +202 2314 6171

Birleşik Arap Emirlikleri Bölge Ofisi

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

Cezayir Ülke Ofisi

Cargill Algeria E.U.R.L.,
Villa n° 17, Coopérative des Médecins
Mackley, Ben-Aknoun,
16028 - Alger - Algérie
Tel: +213 (0) 21 606 389 / +213 (0) 21 606 454
Faks: +213 (0) 21 606 454

Kenya Ülke Ofisi

Cargill Kenya
2nd Floor Pacis Centre, Waiyaki Way,
Nairobi - Kenya
Tel: +254 20 51 47 700

Güney Afrika Ülke Ofisi

Corner Cedar Road & Runnymede Avenue
Chartwell 2191, Fourways
Johannesburg - South Africa
Tel: +27 11 745 9705
+27 11 745 9600