Cargill Haberler

Ocak 2022 / 60. Sayı

62
Türkiye'deki 62. yılımız

Murat Tarakçıoğlu

"CARGILL'İN HİNDİSTAN'DAKİ GIDA OPERASYONLARININ İSTANBUL'A BAĞLANMASIYLA TÜRKİYE'NİN BÖLGEDEKİ LİDERLİK ROLÜ ARTTI"

Cargill geleceğin kadın liderlerini "Yarının Kadın Liderleri" mentorluk programına davet ediyor

Cargill Türkiye FR3® ile "Düşük Karbon Kahramanı" ödülü kazandı

4-7 Önce İnsan
- Cargill, salgına karşı aldığı önlemlerle örnek oldu
- Sonat Akat: “Pandemide yatırımlarımız tüm hızıyla sürüyor”
- Banu Öksün: “En önemli varlığımız, insan kaynağımız”

8-27 Haberler
- Cargill Türkiye’nin sınırları aşan kadın liderleri
- Yönetim Kurulu’nda kadın yönetici oranı yüzde 50’ye çıktı
- Orhangazi Tesisi’nde “INFUSE Süt Ar&Ge Merkezi” kuruldu
- Cargill, 1. Türkiye Çiftçi Zirvesi’ne katıldı
- Tüketiciler tarımın iklim değişikliğine olumlu katkılarının olacağı konusunda umutlu
- Dilovası Tesisi’nde ithalata karşı yerli üretim yapılıyor
- Orhangazi endüstriyel nişastanın ihracat merkezi
- Cargill Türkiye Düşük Karbon Kahramanı ödülü kazandı
- Kanola yağı tedarikinde önemli iş birliği
- Brand Week İstanbul’da Cargill rüzgarı esti
- Global Marketing Summit 2021’de Cargill etkisi
- “Değişen tüketici davranışlarını iyi okuyoruz”
- Vaniköy SweetBalance® şeker azaltmanın en tatlı yolu
- Türkiye Çevre Ajansı’ndan Cargill fabrikalarına anlamlı ziyaret
- Cargill Bursa Orhangazi Mısır İşleme Tesisi’ne üst düzey ziyaret
- “Gulfood 2021”de Cargill’e yoğun ilgi
- Cargill, 8. Ulusal Asfalt Sempozyumu ve Sergisi’nde asfalt çözümleri ile dikkat çekti
- Cargill CEO’su David MacLennan: “Gıdanın sürdürülebilir geleceği için yatırım yapıyoruz”

28-37 Toplum İçin Cargill
- “1000 Çiftçi 1000 Bereket” Programı ile çiftçilerin verimi yüzde 26 arttı
- “1000 Çiftçi 1000 Bereket” Programına ödül yağmuru
- “Yarının Kadın Liderleri” programının detaylarını Arzu Örsel ve Banu Taşkın ile konuştuk.

38-39 Gıda Trendleri / Diyetisyen Ferin Batman’dan bitki bazlı beslenme önerileri

40-41 Konuk Yazar / Gazeteci Meliha Okur’un kaleminden, dünyanın geleceği için sürdürülebilir üretimin önemi

42-48 Röportaj / Tamar Bal, Recep Çakırtaş, Atilla Vural, Tolga Demirel

49 META Upgrade kültür yolculuğu tüm hızıyla devam ediyor

50-53 Kapak Röportajı / Murat Tarakçıoğlu

54-55 Turyağ / Kalitede tutarlılığın adresi; Turyağ
- Yeni nesil kızartma yağı: Maestro Gusto

56 Cargill Mutfağından / Leziz kurabiyeler

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş. Adına Sahibi ve Yayın Müdürü
ARZU ÖRSEL

Yazı İşleri Müdürü
Songül Yılgın
songul_aras@cargill.com

Yayın Ekibi
Cenan Celebci

Yönetim Yeri
Barbaros Mah. Kardelen Sok.
Resepsiyon Lobi Apt.
No: 2/4-5-6-7
24746 Ataşehir
Istanbul-Türkiye
Tel: 0 216 554 18 00
Faks: 0 216 651 24 71

Yayın Türü
Yaygın, Süreli

Yayın Tarihi
Ocak 2022

TURKUVAZ DERGİ

YAYINA HAZIRLAYAN
Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Tüzel Kişi Temsilcisi ve Genel Müdür
YASEMİN GEBEŞ

Yayın Direktörü Aslıhan Sarp İşman

Genel Yayın Yönetmeni Aysun Orhan

Görsel Yönetmen Mine Ünal

Editör Gizem Sabuncu

Content Satış Genel Md. Yrd
Sema Tugan Varcan

Content Satış Grup Koordinatörü
Sevda Tunaboylu

Dergi T.C. yasalarına uygun yayınlanmaktadır. Dergide yayınlanan yazı, fotoğraf ve tüm grafiklerin her hakkı saklıdır. İzinsiz kullanılamaz.

Merhaba,

2022 yılını yeni umutlarla karşılarken, 2021 yılına dönüp baktığımda, Cargill Türkiye olarak birlikte çalışıp birlikte üreterek önemli başarılara imza attığımızı ve Türkiye için değer üretmeye devam ettiğimizi görmekten mutluluk duyuyorum. Sahip olduğumuz değerler çerçevesinde; önce insan yaklaşımımız, çevik organizasyon yapımız, inovasyon kültürümüz, doğru olanı yapma ve operasyonel mükemmellik felsefemizle, ülkemize ve müşterilerimize en iyi şekilde hizmet etmek için var gücümüzle çalışmaya devam ettik. Hem dünyada hem de Türkiye'de çalışanlarımızın sağlık ve güvenliğini korumak üzere aldığımız tedbirlerle örnek olduk. İşimizi tutkuyla sahiplenerek, gıda, biyoendüstri ve hayvan beslenmesi alanlarında müşterilerimizin ihtiyaçlarını yerli tarımsal ham maddelerle, kesintisiz bir şekilde karşılamaya devam ettik.

Pandeminin ve iklim krizine bağlı yaşanan hava olaylarının da etkisiyle, gıdanın stratejik öneminin giderek arttığı bir dönemden geçiyoruz. 2050 yılında 10 milyara yaklaşacak dünya nüfusuyla birlikte yüzde 70 artması beklenen gıdaya yönelik talebin, iklim dostu ve sürdürülebilir yöntemlerle nasıl karşılanacağı sorusuna yanıt verecek çözümler geliştirmek için çalışıyor. Türkiye'de de gıdanın sürdürülebilir geleceği, ülkemizin en önemli gündem maddelerinden biri olarak öne çıkıyor.

Cargill Türkiye olarak, uzun yıllardır sürdürülebilir ürünlere ve sürdürülebilir üretime yaptığımız yatırımlarla, ülkemizin geleceği için büyük bir adanmışlıkla çalışıyoruz. Bugün hayatın her alanına dokunan ve her geçen gün genişleyen ürün portföyümüzle, sürdürülebilir üretimi desteklemenin mutluluğunu yaşıyoruz. Tüketicilerin bilinçli, sağlıklı ve pratik gıda ürünlerine yönelik ihtiyacını; doğaya saygılı şekilde üretilen, daha az şeker ve tuz içeren gıdalara yönelik çözümlerimizle karşılıyoruz. Biyoendüstri sektöründe yenilikçi ve sürdürülebilir ürünlerimiz ile petrol kaynaklı ürünleri ikame ediyor, yeşil enerjiyi destekliyoruz.

Türkiye'de değişen tüketim tercihlerinin ve sunduğumuz çözümlerin detaylarına dergimizin bu sayısında ulaşabilirsiniz. Sürdürülebilirlik odaklı prestijli kurumların da takdirine mazhar olarak pek çok ödül almanın gururunu yaşadık. Türkiye'de ilk ve tek olan yerli bitkisel trafo yağımızla, İstanbul Karbon E-Zirvesi'nde 'Düşük Karbon Kahramanı' ödülünü kazandık. Bugüne kadar dört bine yakın çiftçiye ulaşarak dijital tarım uygulamaları, düzenli ve sürekli eğitim ve danışmanlık hizmetleri sayesinde yüzde 26'ya varan verim artışı sağlayan 1000 Çiftçi 1000 Bereket programımız ise 20'nin üzerinde ulusal ve uluslararası ödüle layık görüldü. Son 10 yılda büyük bir dönüşüm geçiren Türkiye'deki çiftçileri daha yakından tanımanız ve sürdürülebilir üretimle yazdıkları başarı hikâyesine tanık olmanız için bu sayımızda geniş bir bölüm ayırdık.

2021'de başarılarımızı taçlandıran en önemli gelişme ise Cargill'in Hindistan merkezli gıda bileşenleri iş kolunun liderliğini de üstlenmemiz oldu. Türkiye'de hem ürünlerimizle hem de sosyal sorumluluk programlarımızla değer yarattığımız 62 yılın sonunda, önemli bir üretim üssü konumuna geldik. 2021 aynı zamanda, toplumsal cinsiyet eşitliğini sağlamak adına hem şirketimizde hem de toplumsal ölçekte somut adımlar attığımız bir yıl oldu. Yönetim Kurulumuzdaki kadın yönetici oranımız yüzde 50'ye çıkarken, TEV ile birlikte hayata geçirdiğimiz Yarının Kadın Liderleri programımız kapsamında, 60'ın üzerinde üniversite öğrencisine kişisel ve mesleki gelişim desteği sağladık. Öğrencilerin azmine, cesaretine ve başarısına tanıklık etmek bizler için çok kıymetli ve yol gösterici oldu. Öğrencilerimizle birlikte bilginin, paylaşmanın ve dayanışmanın gücüyle yarınlara ışık tutmayı amaçlayan programımızın yeni dönem hedeflerini bu sayımızdan öğrenebilirsiniz. Sektörümüzün değerli paydaşları ve tüketicilerle önemli etkinliklerde buluştuğumuz bir yıl oldu. Çikolata ürünlerimizin büyük bir beğeniyle karşılandığını görmekten mutluluk duyduğumuz Brand Week İstanbul ile değişen tüketici beklentilerine yönelik değerlendirmelerimizi paylaşma fırsatı yakaladığımız Global Marketing Summit ve Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nin detaylarını ilerleyen sayfalarda okuyabilirsiniz. Önümüzde, 3 milyara yakın nüfuslu, 67 ülkeyi kapsayan Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan bölgesini yönetirken hayata geçirmeyi planladığımız yepyeni hedefler ve beklentilerle dolu bir yıl var. Türkiye'nin ve bölgenin büyüme potansiyeline duyduğumuz inançla, heyecan verici yepyeni projeler üzerinde çalışıyor ve haberlerini yine buradan sizlerle paylaşmak için sabırsızlanıyoruz. Dergimizde konuk yazar olan değerli gazeteci Meliha Okur'un makalesinde de ifade ettiği gibi, "dönüşümün yapıldığı bir sürdürülebilirlikle Türkiye, refahı yakalamış bir ülke olur." Bunun için hem şirket olarak hem de bireysel olarak üzerimize düşen görevleri kararlılıkla yapmaya yeni yılda da devam edeceğiz. Keyifli ve ilham verici röportajlarla da dopdolu olan Cargill Haberler'in yeni sayısını keyifle okumanızı umarım.

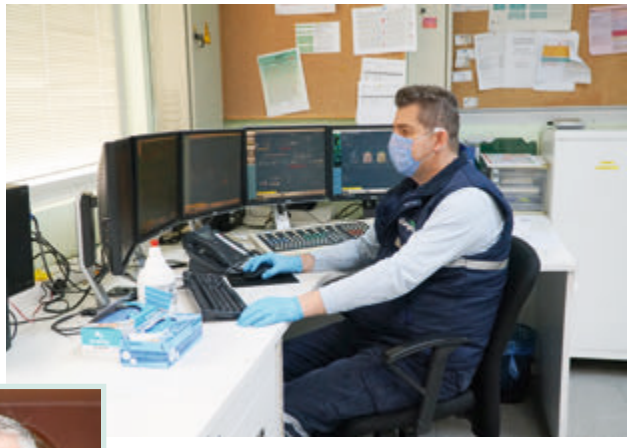
Sağlıklı, mutlu ve başarılarla dolu bir yıl dileklerimle...
Murat Tarakçıoğlu

Cargill, salgına karşı aldığı önlemlerle örnek oldu

Odağına önce insanı koyan Cargill Türkiye, gıda ürünlerinin kesintisiz olarak raflara ulaşmasını sağlamanın yanı sıra hem dünyada hem de Türkiye'de çalışanlarının sağlık ve güvenliğini korumak üzere en üst seviyede tedbir alıp uygulayan firmaların başında gelerek örnek oldu.

Çalışanları, aileleri ve ekosistemdeki tüm paydaşları için aldığı önlemlerle dikkat çeken Cargill Türkiye, süreci en iyi şekilde yönetebilmek adına salgının ülkede belirlendiği ilk günden itibaren önlemlerini sürekli güncelleyerek süreci sıfır sorunla atlatmayı planlıyor.

Tesislerde gün boyu ateş ölçümlerinin yapıldığını ve doktorların çalışanları yakından takip ettiğini belirten Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Operasyon Direktörü Rıza Özkaya, çalışanların servis aracına bindiği andan itibaren, gün boyu sağlıklı ve güvende olması için en üst düzeyde tedbirler uygulamaya koyulduğunu söyledi. Fabrika girişlerinde aktif ve pasif taramaların yapılarak, kronik hastalığı olan çalışanların idari izinli sayıldıklarını belirten Rıza Özkaya, alınan tedbirleri şöyle sıraladı: "Fabrikada her noktada el dezenfektanları ve dispenserler yer alıyor. Yemekhanelerde, ulaşım servislerinde ve soyunma odalarında en az 2 metre sosyal mesafe kuralı uygulanıyor. Bu kurala uygun işaretlemeler yapıldı. Sosyal mesafenin sağlanabilmesi için servis sayısı artırıldı. Geriye dönük bulaş takibi yapılabilmesi için servislerde oturma düzeni sürekli kontrol ediliyor. Her kullanım öncesi servisler dezenfekte edilirken, yemekhanelerde oturanları fiziksel olarak ayıracak şekilde, masalara pleksiglas bariyerler konuldu.



Rıza Özkaya

Fabrikalarda sıcak yemek dışındaki tüm yiyecekler tek kullanımlık kaplarda dağıtılıyor. Ayrıca; tek kullanımlık çatal, kaşık ve baharat kullanılıyor."

Temasın önüne geçmek için su sebilleri yerine tek kullanımlık suların dağıtıldığını ve el teması gerektirmeyen çöp kutularının hazır hale getirildiğini de kaydeden Özkaya, "Fabrikamız her cumartesi günü baştan aşağı dezenfekte ediliyor. Tesiste temizlik çalışmasının sıklığı artırıldı. Temizlik personeli sayısı çoğaltıldı. Böylelikle gerekli hijyen ortamı oluşturuldu. Fabrikadaki tüm çalışanlar cerrahi maske kullanıyor" dedi.

Sonat Akat

“Pandemide yatırımlarımız tüm hızıyla sürüyor”

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan Finans Direktörü Sonat Akat, pandemi sürecinde yaşananları, beklenen süreçleri ve Cargill için çok önemli olan çevik organizasyon kavramını anlattı.

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan Finans Direktörü Sonat Akat, Teknolojide Kadın Derneği (Wtech) tarafından düzenlenen “Tarımda Teknolojik ve İnovatif Çözümler” yarışmasında jüri üyesi oldu. Akat’a jüri üyesi olarak yarışmaya verdiği desteklerden dolayı Wtech tarafından teşekkür mektubu geldi.

Sonat Akat, pandeminin başladığı günden bugüne Cargill’de yaşanan süreçleri şöyle özetledi: “Pandemide bir yılı devirdik ve süreci yönetmeyi öğrendik. Üstelik aşılar sayesinde kalıcı çözüm de bulundu. Elbette hayat henüz normale dönmedi ama bu sürecin bazı kazanımları da oldu. Öncelikle dijitalleşme inanılmaz ivme kazandı. Müşterilerimizle ve çalışanlarımızla dijital ortamda çalışmayı, üretmeyi öğrendik. Bunun kalıcı olacağını düşünüyor, bu alana yatırım yapmaya devam ediyoruz. Sağlıklı gıda tedarik zincirinin hayati önemi de ortaya çıktı. Dünyanın önde gelen gıda şirketlerinden biri olarak, pandeminin zorlu koşullarında kesintisiz hizmet verdik. Bunu, yıllar içinde çalışanlarımızın ve paydaşlarımızın sağlığı ve güvenliği için yaptığımız yatırımlar, çiftçilerin veriminin ve refahının artmasına katkıda bulunan 1000 Çiftçi 1000 Bereket sosyal sorumluluk programımız ve kurduğumuz güçlü ekosistem sayesinde başardık. Bir anlamda pandemi, doğru stratejilerle doğru yatırımlar yaptığımızı teyit etti. Üstelik sadece Türkiye’de değil, Orta Doğu, Afrika ve Hindistan’ı kapsayan geniş bir coğrafyada hizmet verdik. İhracatta da ciddi bir ivme yakaladık. Türkiye’nin ve bu bölgenin büyüme potansiyeline duyduğumuz inançla, uzun soluklu yatırımlar yapıyoruz. Pandemide de yatırımlarımız tüm hızıyla sürüyor. Normalleşme sonrasına hızlı bir giriş yapmak için yeni projeler üzerinde çalışıyoruz.”

“Tüm çalışanlarımızın çeviklik kasını güçlendirdik”

Pandemi sürecinde hızlı karar alabilen ve bunları hemen uygulamaya geçirebilen şirketlerin başında Cargill geliyor. Şirketin, META Upgrade kültür yolculuğu programı kapsamında güçlendiği bir alan olan “çevik organizasyon” kavramı için ise Sonat Akat şunları söyledi: “Pandemi döneminde önceliğimiz ekosistemin sağlığı ve güvenliği, tedarik zincirimizin aksamadan hizmet vermesiydi. Vakit kaybetmeden gerekli tedbirleri aldık. Evden çalışmayı başlatan ilk firmalardan biriyiz. Üretim tesislerimizde vardiyalı çalışma, servis ve yemek alanlarında sosyal mesafe gibi uygulamaları devreye aldık. Çok etkin bir kriz yönetimi takımımız var. Bu takım sayesinde hızlı karar alıyor ve hemen uygulayabiliyoruz. Bunun yanında çeşitli kampanyalarla bayi ağımızı ve müşterilerimizi bu zor zamanlarında destekledik. Üretim planlamalarımızı, tedarik sürecimizi ve ürün portföyümüzü müşterilerimizin ihtiyaçlarına göre yönettik. Ham madde fiyatlarındaki ani çıkışları ve arzdaki dalgalanmaları profesyonel kadrolarımız ve global yetkinliklerimiz sayesinde etkin yönetebildik. Çeviklik ise şirketimizde dört yıldır süren META Upgrade kültür yolculuğu programı kapsamında güçlendiğimiz bir alan. Eğitim, seminer ve etkinliklerle tüm çalışanlarımızın çeviklik kasını güçlendirdik. Dolayısıyla pandemi döneminde bu stratejimizin meyvesini aldık. Geçtiğimiz yıl yeni projelerimiz için 30 milyon dolar ilave yatırım yaptık. Dijital dönüşüm stratejimizin en önemli ayağı olan SAP sistemine geçiş çalışmalarını da pandemi döneminde tamamladık.”

Banu Öksün
Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan İnsan Kaynakları Bölüm Başkanı ve Gıda Zenginleştiricileri Segment Lideri

Banu Öksün

"EN ÖNEMLİ VARLIĞIMIZ İNSAN KAYNAĞIMIZ"

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan İnsan Kaynakları Bölüm Başkanı ve Gıda Zenginleştiricileri Segment Lideri Banu Öksün; Cargill'in İK politikası ve "yeni normal" sürecine yaklaşımı hakkında önemli bilgiler verdi.

Cargill'de nasıl bir İK yapılanmanız ve organizasyonunuz var?

Cargill her alanda olduğu gibi İnsan Kaynakları'nda da operasyonel mükemmeliyet ilkesi ile çalışıyor. Ortak Hizmetler yapılanmasına geçilmesiyle birlikte, eskisine oranla, İnsan Kaynakları yaklaşımının büyüme stratejilerimize doğrudan katkısının arttığı ve insana yapılan yatırımların strateji ile paralel tasarlandığı ve geliştirildiği bir çalışma modeli içindeyiz. "Stratejik İş Gücü Planlaması" stratejik hedefleri gerçekleştirmek için yüksek performans sergilerken, aynı zamanda sağlıklı bir organizasyon olmamızda mihmandarlık yapan ve çeviklik, inovasyon ve kurumsal girişimcilik gibi önceliğimiz olan konulara odaklandığımız "META Upgrade Kültür Programı", yetenek yönetimi ve kariyer planlamasında çalışanlarımızın gelişimine destek olabilmek için Cargill tarafından zenginleştirilmiş dijital "Degreed" platformunun yaygınlaştırılması, üzerinde çalıştığımız ya da devam ettirdiğimiz projeler arasında yer alıyor.

"META Upgrade Kültür Programı" nasıl doğdu?

2017 yılında çalışma arkadaşlarımızla bir kültür anketi yaptık. Bu ankette onlara sağlıklı bir organizasyonda çalıştıklarını hissetmeleri için nelere ihtiyaç duyduklarını ve nasıl bir kültüre sahip olmak istediklerini sorduk. Onlar da arzu ettikleri kurum kültürünü bizimle paylaştılar. Biz de bu çalışmayla elde ettiğimiz bulguları, şirket olarak stratejimizle ve büyüme hedeflerimizle harmanladık. Böylece "META (Middle East, Turkey,

Africa) Upgrade" adlı kültür yolculuğumuzu başlattık. Üç yıldır sürdürdüğümüz META Upgrade sürecinde özellikle çeviklik, sahiplenme ve sorumluluk alma, dayanıklılık, esneklik, çözüm odaklılık, sonuç odaklılık ve aciliyet hissi ile hareket edebilme gibi yaklaşımlara odaklandık. Şirket kültürümüzü bu alanlarda güçlendirmek üzere çok sayıda eğitim, çalıştay, kariyer buluşma toplantıları ve çeşitli uygulamaları hayata geçirdik ve geçirmeye devam ediyoruz. Giderek daha da dijitalleşen bir dünyada yaşamanın gerekliliklerini de göz önünde bulundurarak, çalışma arkadaşlarımızın gelişimlerine dijital platformlarla destek oluyoruz.

Sizin için "İşveren Markası" olmak ne ifade ediyor?

Bugün önceliğimiz artık sistemler değil, insanlar ve onlara sunulan kendini ifade edebilme alanı. Dolayısıyla en önemli varlığımız, insan kaynağımız. Bizim için "İşveren Markası" olmak, insan odaklı bakış açımızın yansıması; bir başka deyişle mevcut ve potansiyel çalışanların çalıştıkları kurumla ilgili duydukları gurur ve çalışan memnuniyetinin ifadesi. Cargill olarak günümüz iş dünyasında şirketler için "İşveren Markası" olmanın büyük önem taşıdığını biliyor, daima alanında en iyi yetenekleri kurumumuz bünyesine katmak hedefiyle çalışıyoruz. Bu amaçla çalışma arkadaşlarımıza kendilerini özgürce ifade edebildikleri, özgün görüş ve yaklaşımları ile değer katabildikleri pozitif bir çalışma ortamı sağlıyoruz. Ayrıca kendilerini geliştirebilecekleri ve kariyer planlamalarını en verimli şekilde yapılandıracakları farklı olanaklar sunuyoruz. Şirketleri yaşatan ve büyüten içindeki bireylerin kültürüdür. Cargill'in 155 yıllık köklü kültüründe, her şeyin önüne koyduğu güçlü etik değerleri ile tüm dünyada faaliyet gösteren uluslararası karakteri gibi önemli pek çok unsur vazgeçilmez yer tutar. Cargill gıda sektörü için bir okul niteliğindedir; bugün gıda sektöründeki pek çok şirkette Cargill'in güçlü kültürüyle yetişmiş yöneticiler vardır. Şirket kültürünün sağlıklı olması ve çalışan memnuniyetini sağlamanın, şirketin tüm faaliyet alanlarında son derece olumlu yansımaları olduğunun bilincindeyiz. Cargill Türkiye ve sorumlu olduğumuz bölgede en prestijli "İşveren Markaları" arasındaki konumumuzu sürdürmeyi hedefliyoruz.

Birkaç önemli strateji/ilkeye dikkat çekmek isterseniz, üç başlık ne olurdu?

Cargill, 70 ülkede dünyanın güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslenmesi ve toplumlara değer yaratmak adına 160 bini aşkın çalışanıyla faaliyetlerine devam eden küresel bir şirket. Farklı coğrafyalarda birbirinden çok farklı kültürlere sahip çalışanların ortak hedefler doğrultusunda çalışmalarını en etkili ve kesintisiz bir şekilde yürütebilmesi için ortak bir strateji altında toplanmaları hayati bir konu. Bu sebeple, Cargill tüm dünyada çalışanlarına, "Doğru olanı yapın, daha yükseğe ulaşın ve önceliği insana verin" mesajını ileterek çalışanlarının da daima bu değerler doğrultusunda hareket etmelerini önemsiyor. Türkiye'de de az önce bahsettiğim değerlerimizle projelerimizi gerçekleştiriyoruz. "META Upgrade" adını verdiğimiz kültür yolculuğumuz sürecinde ise liderlik, çeviklik ve müşteri odaklılık gibi üç ana kategoriye odaklanarak, şirket kültürümüzü bu alanlarda güçlendirmek üzere çalışmaya devam ediyoruz.

"Cargill tüm dünyada çalışanlarına, *"Doğru olanı yapın, daha yükseğe ulaşın ve önceliği insana verin"* mesajını ileterek çalışanlarının da daima bu değerler doğrultusunda hareket etmelerini önemsiyor."

Cargill Türkiye'nin sınırları aşan kadın liderleri

Yaşamın her alanında büyük bir özveri göstererek başarılı adımlar atan kadınlar, çalıştıkları şirketlerde geldikleri konumlarla da fark yaratıyorlar. Kadın istihdamına büyük önem veren Cargill Türkiye'nin son iki yıl içerisinde yurt dışı global operasyonlarına gönderdiği 12 yöneticiden dördü kadın. Global ağdaki en üst düzeyde bulunan bu Türk kadın yöneticileri yakından tanıyalım.

Neşe Tağma

Cargill Gıda Yağları Çözümleri Global Strateji ve İnovasyon Direktörü

"Her güne hem beni hem de organizasyonumu geliştirecek adımlar atabilecek olmanın heyecanıyla başlıyorum"

Neşe Tağma, 28 yıllık Cargill kariyeri boyunca çeşitli yöneticilik görevlerinde rol aldı. Kariyerine Cargill Tarımsal Tedarik Zinciri'nin Türkiye ve Fransa'daki birimlerinde çalışarak başlayan Tağma, Cargill'in global operasyonları arasında ilk kez 2007'de Romanya Yağlı Tohum İşleme Biriminin Genel Müdürlüğü ve Ülke Müdürlüğü görevlerinde bulundu. 2010 yılında Belçika'da Cargill Rafine Yağlar Avrupa Perakende ve Ev Dışı Tüketim Genel Müdürlüğünü üstlendi. 2012'de Hollanda'ya yerleşen Neşe Tağma, Cargill Rafine Yağlar Avrupa'nın Ticari Liderliğine getirilirken, 2016'da aynı iş biriminin yönetici direktörlüğüne terfi etti. Halen Amsterdam ofisinde çalışan Tağma, 2018'de Global İş Geliştirme Direktörlüğü rolünü üstlendi. 2019'dan bu yana ise Gıda Yağları Çözümleri İş Biriminin Global Strateji ve İnovasyondan Sorumlu Direktörü olarak çalışıyor. Bu birimin organik ve inorganik büyüme hedeflerine yönelik çalışmalar yapan Tağma, global strateji, pazarlama ve Ar-Ge faaliyetlerine liderlik ediyor. Global bir organizasyonun parçası olmaktan duyduğu mutluluğu dile getiren Neşe Tağma, "Strateji ve inovasyona liderlik etmek beraberinde kendini sürekli yenileme, güncel tutma ihtiyacını da getiriyor. Bu bana daimi olarak yeni şeyler öğrenme ve kendimi geliştirme fırsatı sunarken, muazzam da bir enerji veriyor. Her yeni güne hem kendimi hem de organizasyonumu geliştirecek, daha da ileri götürebilecek adımlar atabilecek olmanın heyecanıyla başlıyorum" diyor.

Özgenur Telyak

Cargill Kakao & Çikolata EMEA Bölgesi Satış Lideri

"Hedefim, gerek kendimi gerekse ekip arkadaşlarımı geliştirerek sürdürülebilir büyümenin bir parçası olmak"

Özgenur Telyak, 2003 yılında teknik yönetici adayı olarak başladığı kariyerinde çeşitli teknik ve ticari rollerde yer aldı. Hollanda ofisinde çalışan Telyak, 2020 itibarıyla Cargill'in kakao ve çikolata portföyünün Orta Doğu ve Afrika, Bağımsız Devletler Topluluğu ve Avrupa bölgelerindeki satışından sorumlu bölge satış lideri oldu. Telyak, Cargill'in Türkiye organizasyonu içerisinde gerek üretim gerekse ticari kanatta edindiği tecrübeleri, yeni rolünde, uluslararası bir müşteri tabanına hizmet verirken kullanıyor olmaktan büyük mutluluk duyduğunu söylüyor. Hedefini ise şöyle özetliyor: "Gerek kendimi gerekse ekip arkadaşlarımı geliştirerek, sürdürülebilir büyümenin bir parçası olmak ve yenilikçi ürün ve hizmetleri müşterilerimizle buluşturmaya devam etmek."

Füsun Uğur

Cargill Gıda Yağları Çözümleri Avrupa Pazarlama Müdürü

"Kariyer yolculuğuma, hem profesyonel hem kişisel kazanımlarımla devam edeceğim"

Füsun Uğur, 15 yıl hızlı tüketim sektöründe farklı pazarlama rollerinde çalıştıktan sonra 2017 yılında Cargill ailesine Orta Doğu, Türkiye ve Afrika'dan Sorumlu Pazarlama Müdürü olarak katıldı. Temmuz 2020 itibarıyla ise Cargill Gıda Yağları Çözümleri Avrupa Pazarlama Müdürlüğü görevine atanarak, Hollanda'ya yerleşti. Uğur, Avrupa'daki müşterilere, Cargill ürün ve hizmetlerini sunmak üzere pazarlama iletişimi stratejilerinin geliştirilmesine ve aktivitelerin yürütülmesine liderlik ediyor.

Yepyeni bir coğrafyada ve kültürde yaşamanın insana başka bir bakış açısı kattığını belirten Füsun Uğur; "Yeni rolümde yepyeni ve Avrupa gibi gelişmiş büyük bir pazardan sorumlu olmak bana profesyonel anlamda çok şey katıyor. Öncelikli hedefim, geçmiş deneyimlerimden edindiğim öğretileri, benim için yepyeni ve bambaşka dinamikleri olan bu yeni pazarda uygulamak. Özellikle de Türkiye'de bizler son derece çevik bir yaklaşım ve hızlı adaptasyon kabiliyeti ile çalışıyoruz. Bu özelliklerin yeni rolüme de olumlu şekilde yansıdığını bizzat görüyorum. Öte yandan yeni rolüm kişisel anlamda da harika bir fırsat. Kariyer yolculuğuma, hem profesyonel hem kişisel kazanımlarımla devam etmeyi, sorumluluk alanımı genişletip belki farklılaştırarak farklı coğrafyalarda deneyim kazanarak sürdürmeyi hedefliyorum" diyerek görüşlerini paylaşıyor.

Ece Döker

Banu Öksün

Yönetim Kurulu'nda kadın yönetici oranı yüzde 50'ye çıktı

Cargill Biyoendüstriyel Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) Bölge Direktörlüğü görevine Ece Döker getirildi. Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan İnsan Kaynakları Bölüm Başkanı Banu Öksün ise 1 Aralık 2021 itibarıyla mevcut görevine ilaveten "Enrichment Segment Lideri" rolünü de üstlendi. Böylece 2030 yılına kadar lider pozisyonlarında cinsiyet eşitliği sağlamayı hedefleyen Cargill, globalde kadın yönetici oranını yüzde 50'ye çıkarma taahhüdünü Türkiye'de gerçekleştirmiş oldu.

Cargill'in Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan bölgesindeki operasyonlarının yönetim merkezi olan Cargill Türkiye'de üst düzey bir atama gerçekleşti. Cargill Biyoendüstriyel Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) Bölge Direktörlüğü görevine Ece Döker getirildi. Cargill Biyoendüstriyel METNA Bölge Direktörü ve Türkiye Genel Müdürü olan Ramadan Küçük ise Performans Kimyasalları Global Kategori Liderliğine atandı. Ece Döker, aynı zamanda Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika (META) Yönetim Kurulu Üyesi oldu. 2016 yılından bu yana Cargill Türkiye'nin biyoendüstriyel iş kolunda görev alan Ece Döker, sırasıyla METNA Endüstriyel Yağlar Ticari Müdürlüğü ve halen sürdürmekte olduğu CBI Global Zirai, Gıda ve Yem Ürün Müdürlüğü görevlerine ek olarak, METNA Biyondüstriyel Ürünler Bölge Direktörlüğü görevini yürütecek. Döker, Cargill'in yenilenebilir kaynaklarla elde edilen, sürdürülebilir, düşük karbonlu ve bitkisel bazlı biyoendüstriyel ürünler geliştiren iş biriminin, METNA bölgesindeki büyüme hedeflerinin gerçekleştirilmesine liderlik edecek.

Banu Öksün yeni görevine başladı

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan İnsan Kaynakları Bölüm Başkanı Banu Öksün, 1 Aralık 2021 itibarıyla mevcut görevine ilaveten "Gıda Zenginleştiricileri Segment Lideri" rolünü de üstlendi. Gıda Zenginleştiricileri kategorisini büyük bir potansiyel olarak gören Cargill META, küresel stratejisiyle uyumlu gıda zenginleştiricileri stratejisini Banu Öksün'ün liderliğinde hayata geçirerek müşterilerine en iyi çözümleri sunmak için fırsatları takip edecek. 2017 yılında Cargill'e katılan Banu Öksün, Türkiye'nin en prestijli liderlik ödülleri olan "Altın Lider Ödülleri 2021" yarışmasında Türkiye'nin En Beğenilen CHRO'ları arasında yer alıyor.

ORHANGAZİ TESİSİ'NDE KURULAN 'INFUSE SÜT AR&GE MERKEZİ' ÖNEMLİ BİR ARAŞTIRMA SAHASI OLACAK

Müşterileri için çözüm sağlayıcı olma yolunda önemli bir adım daha atan Cargill Türkiye, Orhangazi Tesisi'ne süt ürünleri özelinde en ileri teknolojiye sahip bir Ar&Ge tesisi kurdu.

INFUSE Süt Ar&Ge Merkezi olarak adlandırılan yeni tesiste META (Orta Doğu, Türkiye ve Afrika) bölgesine özel ürünlerin üretilmesi için müşterilere teknik destek, reçete ve prototip hazırlanması gibi konularda hizmet verilecek, müşteriler pek çok yeni paketli gıda ürününün reçetesini bu tesiste deneyebilecekler. 5 milyon dolarlık yatırımla hayata geçirilen tesisin, bölgeye özel süt ürünlerinin üretilmesinde META'nın en kapsamlı, en iyi teknik ve uygulama bilgisine sahip tesisi olması hedefleniyor. Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan CEO'su ve Yönetim Kurulu Başkanı Murat Tarakçıoğlu, bu ürünleri bizzat tüketen ve tüketici kitlesini çok iyi tanıyan kişilerin görev aldığı bir Ar&Ge merkezine ihtiyaç duyulduğunu vurgulayarak, bu talebe yanıt verdiklerini belirtti. Tarakçıoğlu şunları söyledi:

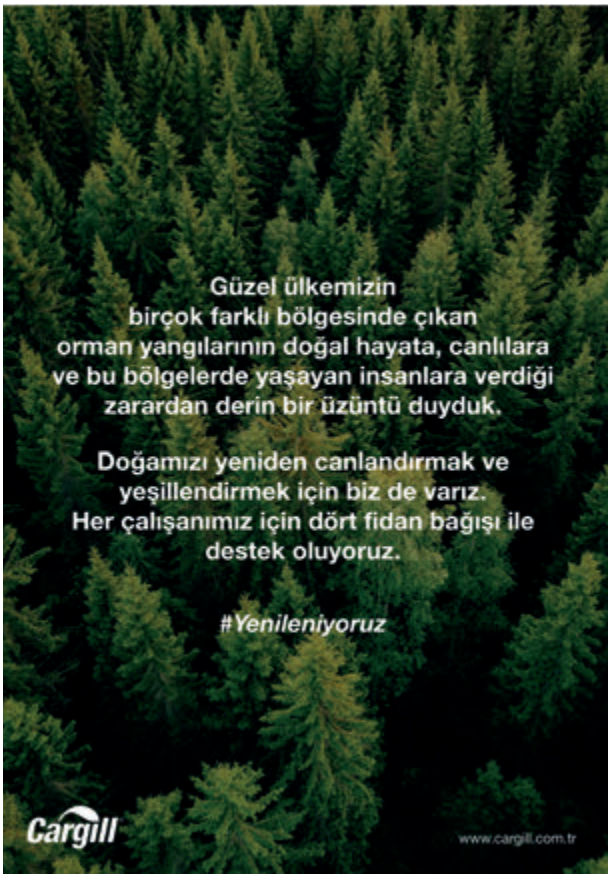
"Yeni Ar&Ge sayesinde iş ortağımız olan müşterilerimizle etkileşimimiz daha da güçlenecek. İş ortaklarımızın ihtiyaçlarını anlayarak, resmin bütününe uygun ürettiğimiz çözümlerle, ikame edilmesi güç bir katma değer yaratacağız. Burada Cargill'in global teknoloji ve reçete bilgisini de kullanacağız. Müşterilerimize geri dönüş süremizi önemli oranda kısaltarak, projelerinde daha hızlı ilerlemelerine yardımcı olacağız."

Küçük ölçekli bir süt ürünleri fabrikası olarak modellendi

Süt ürünleri tesisinin küçük ölçekli bir modeli olarak tasarlanan tesiste, müşterilerin ekipman ve üretim süreçleri simüle edilerek, birlikte reçete geliştirilecek.

Cargill, 1. Türkiye Çiftçi Zirvesi'ne katıldı

Turkuvaz Medya Grubu'nun amiral gemisi Sabah Gazetesi tarafından, Tarım ve Orman Bakanlığı himayesinde düzenlenen ve tarım sektörünün geleceğine dair yol haritası çizilmesini amaçlayan "1. Türkiye Çiftçi Zirvesi" 29 Haziran 2021'de gerçekleşti. Hedefi; çiftçilerin refahını ve verimini artırmak olan Cargill Gıda'nın Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan YKB ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu da bir konuşma yaptı. Tarakçıoğlu konuşmasında, "1000 Çiftçi 1000 Bereket" kurumsal sosyal sorumluluk programının ana hedeflerini anlattı.



TÜKETİCİLER TARIMIN İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNE OLUMLU KATKILARININ OLACAĞI KONUSUNDA UMUTLU

İklim değişikliği söz konusu olduğunda tüketiciler tarımı sorunun değil, çözümün bir parçası olarak görüyor. Cargill'in son küresel Feed4Thought anketine katılanlar arasında, iklim değişikliğinin kendileri için önemli olduğunu söyleyenler, diğer sektörlere kıyasla hayvancılık ve tarımı olumsuz etki açısından en düşük olarak derecelendirdi. Ankete katılanların üçte birinden fazlası, endüstrinin iklim değişikliğine etkilerini azaltabileceğine güvendiğini belirtti. Cargill'in Hayvan, Beslenme ve Sağlık İşleri Yöneticisi Ruth Kimmelshue, "Çiftçiler dünyayı sürdürülebilir ve sorumlu bir şekilde beslemek için kritik önem taşıyor. Artan nüfusla birlikte tüketicilerin iklim değişikliğine olan ilgisinin de artması aynı zamanda en zorlu çevre sorularının da bazılarını ele almak için çözümün bir parçası oldu. Cargill'de odak noktamız, çevresel ayak izlerini, metan emisyonlarını, dolayısıyla iklim etkisini azaltma çabalarını destekleyerek ve artırarak çiftçilerin savunuculuğunu yapmaya devam etmek" şeklinde konuştu.

Ramadan Küçük
CBI METNA Bölge Direktörü ve CBI Avrupa Bölge Direktörü olan Ramadan Küçük, 1 Haziran 2021 itibarı ile "Performans Kimyasalları Global Kategori Liderliği"ne atandı.

İTHALATA KARŞI YERLİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİM

Cargill; endüstri ve biyoendüstri alanında Dilovası ve Orhangazi Tesisleri'nde başlattığı yerli üretim atağını, pandemi döneminde de hız kesmeden sürdürüyor. Performans Kimyasalları Global Kategori Lideri Ramadan Küçük, *"Yerli ham maddeleri Türk mühendislerle birlikte işleyerek, sürdürülebilir ve yüksek katma değerli ürünlere dönüştürüyoruz. Pandemi döneminde ihracatta artış trendine girdik, ek yatırımlara hız verdik. Büyümeye devam ediyoruz"* dedi.

Cargill, ülkemizde yetişen mısır, ayçiçeği ve soya bitkilerini işleyerek ürettiği endüstriyel nişasta ve trafo yağı gibi inovatif biyoendüstriyel ürünleriyle, hayatın pek çok alanında gıda dışı farklı uygulamalarda da karşımıza çıkıyor. Petrol bazlı ürünlere alternatif olarak üretilen çevreci ve bitkisel ham maddelerden üretilen bu ara mamuller, ambalaj sektöründen kıyafetlerimize, yatağımızdan yol yapımına, evlerimizin duvarlarındaki boyadan beyaz eşyalarımızdan otomotiv sektörüne kadar geniş bir yelpazede kullanılıyor. 2014 yılında biyoendüstri alanında en ileri teknolojileri Türkiye'ye getiren Cargill, bu tarihe kadar ağırlıklı olarak ithal ettiği oleo kimya grubu bu ürünleri, Orhangazi ve Dilovası Tesisleri'nde üretilmeye başladı. Bugün Cargill tarafından Türkiye'de üretilen 118 çeşit yüksek katma değerli ürün, Türk sanayisindeki birçok kritik sektörün ihtiyacını karşılıyor. Aynı zamanda 70'ten fazla ülkeye de ihraç ediliyor.

Pandemi döneminde üretimin ve biyoendüstri iş kolunun nasıl etkilendiğini konuşmak üzere bir araya geldiğimiz Performans Kimyasalları Global Kategori Lideri Ramadan Küçük, büyümeye devam ettiklerini aktardı. Dilovası Tesisi'ne 6 milyon dolarlık ek yatırımla tank sahası projesini hayata geçirdiklerini belirten Küçük, endüstriyel nişasta üretilen Orhangazi Tesisi'nde ise üretimi iki katına çıkaracak bir yatırımı devreye aldıklarını ifade etti. Aynı zamanda ihracatta da artış trendine girdiklerini ve yeni fırsatlar yakalandığını açıkladı.

"Salgın ile birlikte Asya-Pasifik Bölgesi'nin trafo yağını Türkiye'den göndermeye başladık"

Covid-19 salgınının başlamasıyla birlikte çalışanların sağlığını ve güvenliğini ön planda tutarak hareket ettiklerini belirten Küçük, bu dönemde farklı ihracat fırsatları doğduğunu ve aldıkları önlemler sayesinde üretimi aksatmadan, bu fırsatları değerlendirdiklerini belirtti. Bu dönemde özellikle Türkiye'nin lojistik konumunun öneminin ortaya çıktığını ifade eden Küçük, Dilovası Tesisi'nde üretilen yüksek teknolojili trafo yağlarının üç farklı kıtaya ihraç edildiğini aktardı. Türkiye'nin tek yerli trafo yağı olan doğal ester FR3 ve sentetik ester 360 ile daha çok ülkeye ulaştıklarını belirten Küçük, ihracatta önemli bir atılım gerçekleştirdiklerini belirtti: "Salgının başlamasıyla birlikte Cargill'in Asya-Pasifik Bölgesi'ndeki biyoendüstriyel ürün ve trafo yağı üretimini, Dilovası'ndaki tesisimizden tedarik ettik. Hindistan'a ve normalde Hindistan'daki fabrikanın ürün tedarik ettiği Uzak Doğu'daki Çin, Güney Kore, Filipinler, Vietnam, Singapur gibi ülkelere Türkiye'den ihracat gerçekleştirdik. Avrupa için üretim merkezi olduk. Fabrikamızda aldığımız bu hızlı aksiyonlar, Türk pratikliği ve çevikliğinin bir kanıtı oldu. Önümüzdeki yıl yüzde 50'nin üzerinde ihracat artışımız olacak. Bu sayede Türkiye'de cari açığın kapanmasına verdiğimiz desteği artıracağız."

Türkiye'nin ilk yerli trafo yağı, ilk Milli 'Elektrikli Treni'yle buluştu

Ramadan Küçük, Cargill'in yerli üretime yaptığı katkılara bir yenisini eklediklerini belirterek, gurur duydukları iş birliğinin detaylarını da paylaştı. Yerli üretim 360 trafo yağının, ASELSAN ve Türkiye Vagon Sanayii Anonim Şirketi (TÜVASAŞ) iş birliğinde üretilen ilk Milli Elektrikli Tren Seti'nin yapımında kullanıldığını açıkladı: "360 derece yüksek ısıya dayanım özelliği ile en üst düzeyde trafo güvenliği sunuyor. Bu sayede ülkemizin ilk Milli Elektrikli Treni'nin trafosu yanma riskine karşı korunacak ve uzun ömürlü olacak. Yağımızın, ülkemiz için büyük önem taşıyan trenimizde kullanılması bize gurur veriyor. Yerli ve milli üretimin önünü açan, hem raylı ulaşım teknolojilerine yüksek hız hem de ekonomiye büyük katkıları olacak bu öncü projeye katkıda bulunmaktan kıvanç duyuyoruz."

Endüstriyel nişasta ihracatı iki katına çıktı

Pandemi döneminde daha fazla talep gören ürünlerden biri de endüstriyel nişasta oldu. Artan e-ticaret hacmiyle birlikte ambalaj malzemesi ihtiyacı da artınca, Cargill'in Orhangazi Tesisi'nde üretilen endüstriyel nişasta hem Türkiye'de hem de 18 farklı ülkede artan talebi karşıladı. Bugün Türkiye'de üretilen her iki ambalaj kolisinden birinde Cargill'in endüstriyel nişastası olduğunu söyleyen Küçük, ihracatın da iki katına çıktığını belirtti: "Endüstriyel nişastamızla yeni pazarlarda ihracat fırsatları yakaladık. 2020 mali yılında, bir önceki yıla kıyasla ihracatımızı iki katına çıkardık. Ürünlerimizi; Almanya, İtalya, İsviçre ve Birleşik Arap Emirlikleri gibi 18 ülkeye tedarik ediyoruz. Kâğıt, oluklu mukavva, alçı plaka, tekstil ve tutkal sektörleri gibi farklı kullanım alanları olan ürünümüzü Türkiye'den temin ettiğimiz mısır bitkisinden üretiyoruz. Yıllık bazda yaklaşık 100 bin ton, 300 milyon TL'ye yakın değerde ithal ikamesi endüstriyel nişasta üretiyor, cari açığının azalmasına endüstriyel nişasta üretimimizle

de ciddi katkıda bulunuyoruz. Üretim kapasitesinin artmasıyla, bu yıl toplam 400 milyon lira değerinde endüstriyel nişasta üretmeyi planlıyoruz.”

“Petrol bazlı ürünlere sürdürülebilir alternatifler sunuyoruz”

Cargill’in bitkisel bazlı biyoendüstriyel ürünleri, sürdürülebilir olmalarıyla da öne çıkıyor. Dünyanın ve ülkemizin geleceği için sürdürülebilir yöntemlerle, kaynakların daha verimli kullanılmasıyla elde edilen doğa dostu ürünlerin önem kazandığına değinen Küçük şöyle konuştu: “İnovatif bir şirket olarak faaliyet gösterdiğimiz her alanda sürdürülebilir üretimi odağımıza almış durumdayız. Türk sanayisinin kritik ihtiyaçlarını bitkisel bazlı, doğa dostu ürünlerle karşılıyoruz. Petrol bazlı ürünlere kıyasla daha çevreci olan bu ürünleri, ülkemizde yetişen mısır, ayçiçeği ve soya gibi bitkilerden elde ediyoruz. Böylece müşterimize çevresel ayak izlerini azaltacak ürünler kullanarak kendi sektörlerinde fark yaratma şansı sunuyoruz.”

OLUŞ SÖNMEZ / Sönmez Transformatör Sanayi ve Tic. A.Ş. Yönetici Ortak ve CEO

“Sönmez Transformatör olarak, Cargill ile birlikte Türkiye’de yerli üretime yaptığımız katkılara bir yenisini ekleyerek, heyecan verici bir iş birliğine imza attık. Üç nesildir özel trafo ve reaktör üreten, bu alanda hem ülkemizde hem dünyada öncü ve yenilikçi bir şirket olarak, yerli araç üstü Cer Transformatörümüzü ülkemizin ilk Milli Elektrikli Tren Seti’ne tedarik etmenin gururunu yaşadık. ‘Yerli ve milli’ ülküsüyle hayata geçirilen böylesine önemli bir projede trafomuzun güvenliğini, Cargill’in ürettiği Türkiye’deki ilk ve tek yerli üretim trafo yağı sentetik estere emanet etmekten memnuniyet duyuyoruz. Trafomuzun uzun ömürlü olmasına katkıda bulunan ve elektrikli tren güvenliğini bir üst seviyeye taşıyan Cargill ekibine teşekkürlerimizi iletiyoruz.”

Orhangazi endüstriyel nişastanın ihracat merkezi

Orhangazi'yi endüstriyel nişastanın ihracat merkezi yapma hedefiyle hayata geçirilen Deniz Projesi tamamlandı. Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'nde devreye alınan yeni kurutucuyla birlikte endüstriyel nişasta üretim kapasitesi iki katına çıktı.

Yüzde yüz yerli mısırın en ileri teknolojiyle işlenmesiyle elde edilen ve Almanya, İspanya, Hindistan ve Mısır dahil 18 ülkeye tedarik edilen endüstriyel nişasta, kâğıttan inşaata, tekstilden petrol çıkarma operasyonlarına kadar pek çok farklı alanda kullanılıyor. Pandemi döneminde e-ticaret hacminin büyümesi, temizlik ve hijyen amaçlı ambalaj üretiminin artmasıyla birlikte, oluklu mukavva ve ambalajlarda kullanılan endüstriyel nişastaya yönelik talep de arttı. Tesisin yıllık ihracatı yüzde 100 artarak 134 milyon liraya ulaştı. Üretim kapasitesinin artmasıyla birlikte, ihracat hacminin iki kat daha artması öngörülüyor. Halihazırda Avrupa, Orta Doğu ve Afrika'ya gerçekleştirilen satışlar ile Türkiye ihracatına aylık 1 milyon avro üzerinde katkı sağlayan Cargill Türkiye, şimdi de Avustralya pazarına girmeye hazırlanıyor.

Yüksek teknolojili ürünler

Kağıt ve inşaat sektörlerine tedarik ettiği endüstriyel nişasta ile pazar lideri konumunda bulunan Cargill Türkiye, toplam endüstriyel nişasta pazarının yüzde 35'ini karşılıyor. Cargill Biyoendüstriyel Ürünler, Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Ticaret Direktörü Esen Fahri Akın, "Üretim kapasitesinin artışıyla birlikte, ülkemizde yeni kurulan kağıt fabrikalarına da tedarikçi olma fırsatı yakalayarak pazar lideri konumumuzu koruyacağız" dedi. Türkiye'de yerli endüstriyel nişasta üretimi yaparak bu alandaki ithal ikamesini büyük oranda karşılayan Cargill Türkiye, yılda 35 milyon USD değerinde ithal ikamesi endüstriyel nişasta üretiyor. Kapasite artırımıyla birlikte bu yıl 50 milyon USD değerine ulaşılması hedefleniyor. Kurulduğu günden bu yana en ileri teknoloji ile üretim yapan, endüstriyel nişasta portföyüne her geçen yıl katma değerli, yüksek teknolojili ürünleri katan Cargill Türkiye, bu konuda dünyadaki diğer Cargill birimleriyle de yakın iş birliği içinde çalışarak sektöre yön veriyor. Oluklu mukavva tutkalında kullanılan endüstriyel nişastanın modifikasyonunu Türkiye'de yapan ilk şirket olduklarını vurgulayan Endüstriyel Nişastalar Ticaret Müdürü Ozan Tevfik Şakaklı, Orhangazi'yi endüstriyel nişastanın ihracat merkezi yapmak için kararlılıkla çalışmaya devam edeceklerini belirtti.

Cargill Türkiye ‘Düşük Karbon Kahramanı’ ödülü kazandı

Cargill Türkiye, ilk ve tek yerli bitkisel trafo yağıyla 7. İstanbul Karbon E-Zirvesi’nde ‘Düşük Karbon Kahramanı’ ödülünü aldı. FR3® trafo yağı, petrol bazlı alternatiflere kıyasla yüzde 98 daha az karbon ayak izine sahip olmasıyla öne çıkıyor.

Cargill Türkiye, bitkisel trafo yağıyla 7. İstanbul Karbon E-Zirvesi’nde ‘Düşük Karbon Kahramanı’ ödülüne layık görüldü. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, İstanbul Teknik Üniversitesi ve Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Derneği (SÜT-D) tarafından düzenlenen E-Zirve, ‘İklim Dirençli Türkiye için Yeşil Toparlanma: Atık ve Enerji Yönetiminin Rolü’ temasıyla gerçekleşti. Üst düzey devlet görevlileri, akademisyenler ve özel sektörden katılımcıları buluşturan E-Zirve kapsamında, karbon ayak izine duyarlı ekonomiyi destekleyen ürün ve programlara Düşük Karbon Kahramanı Ödülleri verildi. Cargill Türkiye’nin ürettiği, ilk ve tek yerli bitkisel trafo yağı FR3® Sürdürülebilir Ürün Kategorisi’nde büyük ödülün sahibi oldu. Yüzde 98 yenilenebilir bitkisel yağlardan üretilen FR3® trafo üretiminde yaygın olarak kullanılan petrol bazlı mineral yağlara kıyasla çevre dostu bir alternatif olarak öne çıkıyor. Ödülü değerlendiren Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO’su Murat Tarakçıoğlu, “Global ölçekteki mutlak operasyonel emisyonlarımızı azaltmayı taahhüt ediyoruz. Aldığımız bu ödül bizim için iklim taahhüdümüzü gerçekleştirmek üzere attığımız adımların takdir edilmesi anlamını taşıyor. Türkiye’deki yatırımlarımıza devam ederek poliüretan köpük, boya, inşaat ve asfalt gibi pek çok alanda kullanılan petrol türevi ara ürünlere, bitkisel bazlı alternatifler geliştirip portföyümüzü genişleteceğiz” diye konuştu.

Bitkisel bazlı çözümler

Cargill’in enerji sektöründe kullanılan eski teknolojiye karşılık bitkisel bazlı çözümler geliştirme stratejisinin bir ürünü olan FR3® trafo yağı, trafolarda izolasyon ve soğutma amacıyla kullanılıyor. Uzun yıllardır trafolarda yaygın olarak kullanılan yenilenemeyen petrol bazlı yağ ise kolayca yanabilir ve çevreye zarar verebilir olarak biliniyor. Petrol bazlı yağlara kıyasla yüzde 98 daha az karbon ayak izine sahip olan FR3® trafo yağı, sürdürülebilir bir gelecek için önemli bir örnek teşkil ediyor. Aynı zamanda 360 derecelik tutuşma sıcaklığı, mineral yağların iki katından daha fazla olduğu için yangın riskini ortadan kaldırıyor. FR3® trafo yağının performansı ve güvenilirliği, 30 yılı aşkın bir süredir dünya çapında 2,5 milyondan fazla trafoda kullanılarak test edildi ve onaylandı. Ayrıca yenilenebilir bitkilerden elde edildiği için doğada kolayca çözünebiliyor. Mineral yağa kıyasla daha yüksek performans sunarak, trafoların kullanım ömrünü ve kapasitesini artırıyor. Kalabalık şehirlerde kullanılan trafoların yağı bitkisel yağ ile değiştirildiğinde, trafo daha yüksek elektrik tüketimini karşılayabiliyor. Tarakçıoğlu, “Türkiye, dünyanın en büyük trafo üreticilerinden biri konumunda. Bu nedenle trafolar için kritik bir bileşenin burada yerli kaynaklarla üretilmesi, trafo üreticilerinin yurt dışında daha güçlü rekabet edebilmesine destek oluyor. Öte yandan, iklim krizi yeşil çözümlere olan ilgiyi artırıyor. Bitkisel bazlı trafo yağımız, yenilenebilir kaynaklarla elde edilen, sürdürülebilir ve düşük karbonlu ürünlerin kullanıldığı yeni bir döneme öncülük edebileceğimizi kanıtlıyor” dedi.

Ürün Grubu Müdürü
Ahmet Karasakal

Sürdürülebilir ve güvenli kanola yağı tedarikinde önemli iş birliği

Cargill Türkiye, tüm dünyada ‘düşük doymuş yağ’ projesini hayata geçiren gıda üreticisi Frito Lay ile önemli bir iş birliğine imza attı.

Ülkemizde yetişen kanoladan elde edilen yağı sürdürülebilir ve güvenilir şekilde temin etmeyi taahhüt eden Cargill Türkiye, Frito Lay ile kanola yağı sözleşmesi imzaladı. Böylece kanola tohumu ekimi, hasadı, yağlı tohum kırma ve rafinasyon gibi tüm tedarik zinciri Cargill çatısı altında toplandı. Anlaşma kapsamında Cargill Türkiye, kaynaklarının yönetilmesi daha fazla tecrübe gerektiren kanola yağı tedarikini ihtiyaç dahilinde Frito Lay’e sağlamaya başlayacaktır. Yağların büyük bir kısmı ise anlaşmalı tarım ile tedarik edilecek. İlk yıl için kanola üretimi yapan 100 çiftçi ile sözleşmeli tarım anlaşması yapılırken orta vadede, sözleşmeli tarım yapan çiftçi sayısının 300’ü bulması planlanıyor. Aynı zamanda sözleşmeli tarım yapan çiftçilerin sürdürülebilir tarım yöntemlerini uygulamaları için 2019 yılından bu yana devam eden “1000 Çiftçi 1000 Bereket” Programı kapsamında desteklenmesi hedefleniyor.

Ürün Grubu Müdürü Ahmet Karasakal anlaşmayı; “Cargill olarak, iklim krizine karşı dünyadaki en sürdürülebilir gıda tedarik zincirini yürütme hedefiyle çalışıyoruz. Özellikle pandemi süreci, iyi işleyen ve sürdürülebilir bir küresel gıda sisteminin önemini ortaya koydu. Frito Lay ile yaptığımız uzun vadeli anlaşma, her iki şirketin de sürdürülebilir üretim konusundaki kararlılığını ortaya koyan nitelikte bir adım oldu” sözleriyle değerlendirdi. Karasakal, programla çiftçilerin ücretsiz danışmanlık, eğitim ve dijital tarım araçlarına erişim imkanlarından faydalanacağını belirterek şunları söyledi: “2019 yılından bu yana devam eden 1000 Çiftçi 1000 Bereket programımızdaki iyi uygulamalarımız ve deneyimlerimizle, Türkiye’de pek yaygın olmayan sözleşmeli kanola ekimi için de fırsat ve gelişim zemini hazırlayacağız.” Yeni anlaşmayla birlikte, Turyağ Tesisi’nin depolama kapasitesinin artırımı çalışmasının Temmuz 2022’de tamamlanması planlanıyor.

BRAND WEEK İSTANBUL'DA CARGILL RÜZGARI ESTİ

Brand Week İstanbul'un açılış etkinliğine Cargill, yoğun aromalı eşsiz Gerkens® kakaosuyla yapılan çikolatalarıyla damga vurdu.

Avrupa, Orta Doğu ve Afrika (EMEA) bölgesinin en büyük marka ve iş dünyası festivali olan Brand Week İstanbul, bu yıl 9-12 Kasım 2021 tarihleri arasında dünyanın önde gelen marka, pazarlama, reklam, iletişim, teknoloji ve düşünce liderlerini bir araya getirdi. Markaların ziyaretçilere ilham verici atölyeler, seminerler, sergiler ve deneyimler sunduğu Müze Gazhane'deki açılış etkinliğinde Cargill de yerini alarak, eğlenceli bir çikolata tadım atölyesi düzenledi. Brand Week katılımcılarının büyük ilgi gösterdiği ve iki seans olarak gerçekleştirilen atölye kapsamında, Türkiye'nin önde gelen çikolata şeflerinden biri olan Mehmet Yücel, katılımcılara çikolatanın tarihi, en lezzetli çikolatanın bileşenleri ve en iyi tadım yöntemleri hakkında bilgiler verdi. Ardından katılımcılar, Cargill'in yoğun aromalı eşsiz Gerkens® kakaosuyla yapılan çikolatalarıyla muhteşem bir çikolata deneyimi yaşadı.

Global Marketing Summit 2021'de Cargill etkisi

Dünyanın en büyük gıda şirketlerinden biri olan Cargill, pazarlamanın geleceğine ışık tutma hedefiyle düzenlenen Global Marketing Summit 2021'e katıldı. Çevrim içi olarak gerçekleştirilen zirveye, dünyanın birçok ülkesinden farklı sektörlerde görev alan 150'yi aşkın üst düzey yönetici, pazarlama sektörünün liderleri, akademisyenler ve fikir önderleri konuşmacı olarak katıldı.

Global Marketing Summit 2021'de, Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Ürün Yönetimi ve Pazarlamadan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Cem Beysel, uluslararası başarılı liderlerin vizyonlarını paylaştığı "Liderlik" oturumuna katılarak, "Sürdürülebilir Gıda ve Tüketici Trendleri" konulu panelin moderatörlüğünü üstlendi. Gıda firmalarının üst düzey yöneticilerinin konuşmacı olarak katıldığı panelde, dünyada ve Türkiye'de gıda trendleri, değişen tüketim tercihleri, gıdanın sürdürülebilir geleceği ve iklim dostu üretim için yapılan çalışmalar ele alındı. İklim krizine karşı daha verimli, sağlıklı, besleyici ve sürdürülebilir bir gıda sistemi için birlikte çalışmanın önemine vurgu yapılırken, çözüm önerileri ve fırsatlar masaya yatırıldı.

"Gıda sektörü olarak, tedarik zincirinde toprakla tüketici arasındaki köprüyüz"

Cem Beysel yaptığı konuşmada, tüketicilerin sürdürülebilir yöntemlerle üretilen, sağlıklı gıda ürünlerine yönelik talebinin arttığını dile getirdi. Dünya nüfusu 10 milyara yaklaşırken, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün tahminine göre 2050 yılında gıdaya talebin yüzde 70 artacağını vurgulayan Beysel, "Gıda sektörü olarak, tedarik zincirinde toprakla tüketici arasındaki köprüyüz. Bu nedenle dünyanın sürdürülebilir bir şekilde beslenmesi için bizler de sorumluluk taşıyoruz. Artan gıda talebinin karşılanabilmesi için iklim dostu, sürdürülebilir yöntemlerle üretim yapıyoruz. Paydaşlarımız olan çiftçilerin de sürdürülebilir üretim yöntemleri kullanarak, verimlerini ve refahlarını artırması önem taşıyor. Cargill olarak Türkiye'de üç yıldır devam eden '1000 Çiftçi 1000 Bereket' sosyal sorumluluk programımız kapsamında, çiftçilere ücretsiz olarak dijital tarım araçlarına erişim, danışmanlık ve eğitim gibi hizmetler sağlıyoruz" dedi. Pandemi döneminde değişen tüketici tercihlerini de değerlendiren Beysel sözlerine şöyle devam etti: "Ürün portföyünü tüketim trendlerine göre geliştiren inovatif bir gıda şirketi olarak, pandemi döneminde değişen tüketici ihtiyaçlarını ve trendleri analiz ettik. Tüketicilerin, gıdaların üretim süreçlerinin çevreye duyarlı ve takip edilebilir olmasını önemsediklerini gözlemledik. Hayvansal protein kaynaklarına kıyasla su tüketimi ve sera gazı emisyonu daha az olan bitkisel proteinlere ilgi artıyor. Sağlığın her şeyden önce geldiği bu dönemde, tüketicilerin beslenme tercihleri de daha sağlıklı gıdalara yöneldi. Temiz etiketli, bitkisel kaynaklı, protein oranı yüksek, düşük kalori içeren ürünler daha fazla tercih ediliyor."

“Değişen tüketici davranışlarını iyi okuyoruz”

Cargill, Dünya Gıda Günü kapsamında bu yıl yedincisi düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Zirvesi’ne katıldı. Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Ürün Yönetimi ve Pazarlamadan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Cem Beysel zirvede yaptığı konuşmada; “Değişen tüketici beklentileri ve davranışlarını kısacası dönüşümünü hem üretici hem de tedarikçi olarak iyi okuyor ve kapsayıcı bir bütünlükte ele alıyoruz” dedi.

Dünyanın en büyük gıda şirketlerinden biri olarak sürdürülebilir üretimi odağına alan Cargill, Dünya Gıda Günü kapsamında bu yıl 7’ncisi düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Zirvesi’ne katıldı. Sürdürülebilirlik Akademisi ve Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) iş birliğinde, Tarım ve Orman Bakanlığı’nın desteğiyle 19-20 Ekim 2021’de çevrim içi olarak gerçekleştirilen zirvede; önde gelen gıda markaları, girişimciler, fikir önderleri, kamu ve sivil toplum kuruluşları dahil sektörün tüm paydaşları bir araya geldi. Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Ürün Yönetimi ve Pazarlamadan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Cem Beysel’in konuşmacı olarak katıldığı zirvede; iklim değişikliği, pandemi sonrasında değişen tüketici davranışları, gıdada döngüsellik, dönüşüm için inovasyon, tedarik zinciri dayanıklılığı ve bütüncül beslenme konuları ele alındı.

“Tüketicilerin beslenme tercihleri de daha sağlıklı gıdalara yöneldi”

Zirve kapsamında düzenlenen “Yeni Normali Tanımlayan Trendler ve Tüketim Alışkanlıkları” başlıklı oturumda konuşan Cem Beysel, tüketicilerin sürdürülebilir yöntemlerle üretilen, sağlıklı gıda ürünlerine yönelik talebinin arttığını dile getirdi. Dünya nüfusu 10 milyara yaklaşırken, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’nün tahminine göre 2050 yılında gıdaya talebin yüzde 70 artacağını vurgulayan Beysel, “Artan gıda talebinin karşılanabilmesi için iklim dostu, sürdürülebilir yöntemlerle üretim yapılması gerekiyor. Gıda herkesin hayatına dokunan ve yeniliklere açık bir konu; bu nedenle yakın takipte olmamız gereken bir de Z kuşağı var. Onların beklentileri trendleri önemli ölçüde etkilemekle birlikte, çevre ve sürdürülebilirlik konusunda yaptıklarımızın artması ve süreçlerin hızlanması gerekiyor. Ürün portföyünü tüketim trendlerine göre geliştiren inovatif bir gıda şirketi olarak, pandemi döneminde değişen tüketici ihtiyaçlarını ve trendleri analiz ettik. Tüketicilerin, gıdaların üretim süreçlerinin çevreye duyarlı ve takip edilebilir olmasını önemsediklerini gözlemledik. Hayvansal protein kaynaklarına kıyasla su tüketimi ve sera gazı emisyonu daha az olan bitkisel proteinlere ilgi artıyor. Sağlığın her şeyden önce geldiği bu dönemde, tüketicilerin beslenme tercihleri de daha sağlıklı gıdalara yöneldi. Temiz etiketli, bitkisel kaynaklı, protein oranı yüksek, düşük kalori içeren ürünler daha fazla tercih ediliyor. Sürdürülebilirlik tarafından baktığımızda sağlıklı olması, kolay tüketiliyor olması, yerel tarım kaynaklarından çıkıyor olması yönünde beklentileri karşılayabiliyoruz” dedi. Cargill Türkiye’nin değişen tüketici ihtiyaçlarına yerli ürünlerle yanıt verdiğini aktaran Beysel, “Bitkisel protein portföyümüz, başta süt ve et ürünlerine alternatif olmak üzere pek çok ürün kategorisinde kullanılabiliyor. Tam protein kaynağı olan bezelye proteinimiz, insan vücudunun üretemediği tüm aminoasitleri içeriyor. Gıda ürünlerindeki kalori, yağ ve tuzu azaltan gıda bileşenlerimiz, tüketicilerin lif tüketim açığını kapatan mısır lifimiz, organik kakao ve çikolatamız da tüketim tercihlerine uygun gıdaların raflarda daha fazla yer bulmasına katkı sağlıyor. Sağlıklı beslenme düzenini destekleyen daha fazla ürünü gıda sektörüne sunmak üzere çalışmalarımız aralıksız sürüyor” şeklinde konuştu.

Şekeri azaltmanın en tatlı yolu: Vaniköy SweetBalance®

Cargill FIBI META ekibi, sıvı tatlandırıcı karışımı Vaniköy SweetBalance®'ı geliştirdi. Bu yeni ürün, şekerin azaltılması için glikozun yerini alırken, herhangi bir tat kaybı olmadan daha uygun maliyetli bir çözüm sunuyor.

Şeker en temel kiler malzemelerinden biri olsa da, sağlıklı yaşamı savunanlar insanları daha az şeker kullanmaya çağırıyor. Ancak, raflardaki en popüler ürünlerden bazıları onları daha lezzetli yapan konsantre miktarda şeker içeriyor. Orta Doğu, Türkiye ve Afrika (META) bölgesinde şeker tüketimi bu kapsamda yeniden değerlendirilirken, tat ve dokudan da taviz verilmek istenmiyor. Bu beklentiyi karşılamak için gıda şirketleri çikolata ürünlerinde tattan ödün vermeden şeker azaltmanın yeni yollarını arıyor. META bölgesindeki tüketicilere daha iyi bir çözüm sunmak için trendleri yakından takip eden ve burada bir fırsat gören Cargill FIBI META ekibi, sıvı tatlandırıcı karışımı Vaniköy SweetBalance®'ı geliştirdi. Bu yeni ürün, şekerin azaltılması için glikozun yerini alırken, herhangi bir tat kaybı olmadan daha uygun maliyetli bir çözüm sunuyor.

Pladis, Vaniköy SweetBalance® kullanıyor

Bu katma değerli ve trendlere uygun ürün, pazarda büyük bir ilgi uyandırırken Türk tüketicisi için en önemli gelişme ise ürünün Pladis Türkiye ile ticarileşmesi oldu. Dünyanın en büyük ikinci bisküvi üreticisi ve birçok atıştırmalık markasına sahip Pladis, Türkiye'deki tüm çikolata ürün gamında glikoz şurubu yerine, şeker azaltımı için Vaniköy SweetBalance® kullanıyor.

META bölgesindeki tüketicilere daha iyi bir çözüm sunmak için trendleri yakından takip eden ve burada bir fırsat gören Cargill FIBI META ekibi, sıvı tatlandırıcı karışımı Vaniköy SweetBalance®'ı geliştirdi.

Türkiye Çevre Ajansı'ndan Cargill tesislerine anlamlı ziyaret

Türkiye Çevre Ajansı'nın Yönetim Kurulu Üyesi, Ak Parti Çevre, Şehir ve Kültür Başkan Yardımcısı Mustafa Kenan Yılmaz ve heyeti, Cargill'in Bursa Orhangazi ve Kocaeli Dilovası fabrikalarını ziyaret etti. Cargill'in çalışmalarını yakından takip ettiğini belirten Yılmaz, çevreci yaklaşımın ülkemizde de oluşmasından duyduğu mutluluğu dile getirdi.

Türkiye'de atık sorununu çözmek amacıyla kurulan Türkiye Çevre Ajansı'nın Yönetim Kurulu Üyesi, Ak Parti Çevre, Şehir ve Kültür Başkan Yardımcısı Mustafa Kenan Yılmaz ve heyeti 29 Kasım 2021 tarihinde Cargill'in Bursa Orhangazi ve Kocaeli Dilovası fabrikalarına bir ziyaret serisi düzenlediler. Mustafa Kenan Yılmaz ve heyeti, Orhangazi fabrikasında Cargill Gıda META Ürün Yönetimi ve Pazarlamadan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Cem Beysel, Operasyonlardan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi Rıza Özkaya ve fabrika yöneticileri tarafından karşılandı. Ziyaretçilere Cargill, Cargill'in Türkiye'deki yatırımları ve atık bertarafı için devreye alınan uygulamalar hakkında sunum yapıldı. Misafirlere ayrıca; "1000 Çiftçi 1000 Bereket" kurumsal sorumluluk programı, bu kapsamda hayata geçirilen "Tarlada Sıfır Atık" projesi ile ilgili detaylar da aktarıldı ve Cargill'in sürdürülebilirlik bakış açısı çerçevesinde 2030 yılı hedefleri hakkında da bilgi verildi. Sunumların ardından ziyaretçiler fabrika turu gerçekleştirdi.

Orhangazi ziyaretinin ardından Dilovası fabrikasına geçen heyeti; Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Kuzey Afrika (METNA) Biyoendüstriyel Ürünler Bölge Direktörü ve İcra Kurulu Üyesi Ece Döker ve fabrika yetkilileri karşıladı. Toplantıda, Cargill tarafından üretilen biyoendüstriyel ürünler (trafo yağı, asfalt, mum vb.) hakkında bilgi verildi. Mustafa Kenan Yılmaz, bu çalışmaları ilgiyle takip ettiğini, çalışmaların yeşile dönmesinin kıymetli olduğunu, asfalt dahil tüm ürünlerde çevreci yaklaşımın dünyada olduğu gibi ülkemizde de oluşmasından memnuniyet duyduğunu belirtti. Sunumların ardından fabrika ziyareti yapıldı.

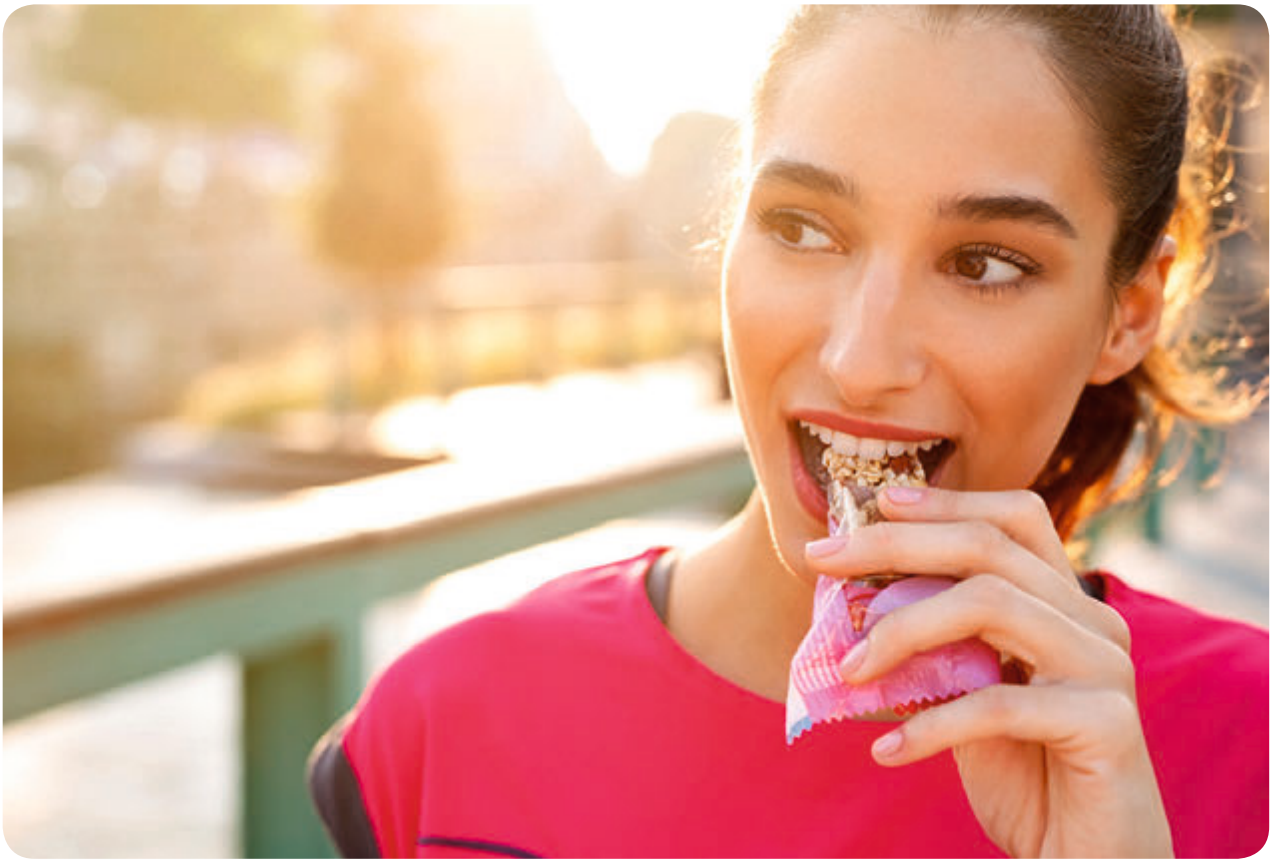
Cargill Bursa Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'ne üst düzey ziyaret

T.C. Cumhurbaşkanlığı Yatırım Ofisi Başkanı Burak Dağlıoğlu, Yurtdışı Faaliyetler Daire Başkanı, Yatırım Destekleri Birim Müdürü, Proje Müdürü ve Özel Kalem Müdürü Cargill Bursa Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'ne üst düzey bir ziyaret gerçekleştirdi.

T.C. Cumhurbaşkanlığı Yatırım Ofisi 20 yıl aradan sonra 28 Eylül 2021 tarihinde Cargill Bursa Orhangazi Mısır İşleme Tesisi'ne üst düzey bir ziyaret gerçekleştirdi. Ziyarette T.C. Cumhurbaşkanlığı Yatırım Ofisi Başkanı Burak Dağlıoğlu'na, Yurtdışı Faaliyetler Daire Başkanı, Yatırım Destekleri Birim Müdürü, Proje Müdürü ve Özel Kalem Müdürü eşlik etti. Misafirler, Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan CEO'su Murat Tarakçıoğlu, SLT liderleri ve fabrika yöneticileri tarafından karşılandı. Burak Dağlıoğlu ve heyetine öncelikle Cargill tanıtımı, Türkiye'deki yatırımları ve Orhangazi fabrikası hakkında sunum yapıldı. Ardından ziyaretçiler fabrika turu gerçekleştirdi. Covid-19 önlemlerinin en üst seviyede alındığı tesiste yatırım ofisi yetkilileri için her türlü güvenlik tedbiri alındı. Son derece verimli geçen toplantının ardından, günün anısı için Cumhurbaşkanlığı Yatırım Ofisi Başkanı Burak Dağlıoğlu ve heyetine nazik ziyaretleri için Murat Tarakçıoğlu tarafından plaket takdim edildi.

"Cargill Bursa Orhangazi Mısır İşleme Tesisi ile gurur duyduk"

Ziyaretin ardından Dağlıoğlu şunları söyledi: "Kuruluşundan bugüne yatırımlara konu tüm çalışmalarda Cargill ile temas halindeyiz. Cargill gibi gıda sektörünün öncüsü global bir şirketin Türkiye'ye değer katan yeni yatırım çalışmalarını yakından takip ediyor, başarılarından dolayı tüm yönetim ekibini kutluyoruz. Cargill Bursa Orhangazi Mısır İşleme Tesisi ile gurur duyduk. Bizi bu modern tesisinizde misafir ettiğiniz ve sizleri daha yakından tanıma fırsatı verdiğiniz için teşekkür ederiz."



“Gulfood 2021”de Cargill’e yoğun ilgi

“Gulfood 2021” etkinliğinde lezzetli ve sağlıklı ürünleriyle dikkat çeken Cargill, üreticilerden tam not aldı.

META (Orta Doğu Türkiye ve Afrika) bölgesinin en büyük ve en önemli etkinliklerden biri olan “Gulfood 2021”, 7-9 Kasım 2021 tarihlerinde dünya çapında 198 ülkeden 5 binin üzerinde yiyecek ve içecek üreticisini ağırladı. Sektörün karşılaştığı en önemli zorluklara yönelik geliştirdiği yenilikçi çözümlerini sergileyen Cargill, 400’ü aşkın ziyaretçi ile “Gulfood 2021” etkinliğinin en çok ilgi gören stantlarından birine sahipti. Cargill standında; kıvam vericiler, kakao tozu ve çikolata, tatlandırıcılar, katı ve sıvı yağlar, bitki proteinleri ve liflerin yer aldığı geniş ürün portföyündeki içeriklerden oluşturulan altı yenilikçi prototip sergilendi. Üreticiler Cargill’in RadiPure® bezelye proteinine, çözünmeyen mısır lifi Vaniköy FibroGem®’e ve temiz etiketli reçetelerin geliştirilmesini sağlayan SimPure™ nişastasına yoğun ilgi gösterdi. Bölgedeki süt ürünleri üreticileri için INFUSE by Cargill™ marka yenilikçi hizmeti de oldukça ilgi çekiciydi.

Cargill, 8. Ulusal Asfalt Sempozyumu ve Sergisi'nde asfalt çözümleri ile dikkat çekti

8. Ulusal Asfalt Sempozyumu ve Sergisi'ne ilk kez katılan Cargill, biyoendüstriyel ürün portföyünde yer alan ve asfalt teknolojisinde çığır açan Cargill Anova® ile büyük ilgi gördü.

Cargill, Anova® Asfalt Çözümleri ile Türkiye'de asfalt sektörüne yönelik en önemli etkinliklerden biri olan 8. Ulusal Asfalt Sempozyumu ve Sergisi'ne ilk kez katıldı. Üç yılda bir düzenlenen etkinlik Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı ve Karayolları Genel Müdürlüğü himayesinde, Yollar Türk Milli Komitesi ve Türkiye Asfalt Müteahhitleri Derneği iş birliği ile bu yıl 8-9 Aralık 2021 tarihlerinde Shereton Ankara Hotel&Convention Center'da "Dijital Dönüşüm ve Mobilite için Asfalt 4.0" teması ile gerçekleşti. Cargill'in ilk kez katıldığı etkinlikte yol üstyapısı konusunda çalışan yol otoriteleri, akademisyenler, üretici ve uygulayıcılar bir araya geldi. Cargill'in biyoendüstriyel ürün portföyünde yer alan ve asfalt teknolojisinde çığır açan Cargill Anova®, asfalt gençleştirici katkıları (Rejuvenator), ılık karışım asfalt katkısı ve reoloji değiştiricileri; yenilenebilir biyokökenli içeriklere sahip ve çevre dostu oluşu, daha az maliyetle daha uzun ömürlü asfalt üretilmesi gibi özellikleriyle büyük ilgi gördü.Sempozyumun ikinci gününde Cargill Biyoendüstriyel Ürünler Global Teknik Direktörü Hassan Tabatabaee "Asfalt Kaplamalarında Sürdürülebilirliğin Sağlanmasında Biyokökenli Katkı Maddelerinin Rolü" konulu bir sunum gerçekleştirdi.

Cargill CEO'su David MacLennan: "GIDANIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GELECEĞİ İÇİN YATIRIM YAPIYORUZ"

Dünyanın en büyük inovatif gıda şirketlerinden biri olan Cargill, tedarik zincirini daha sürdürülebilir ve adil hale getirmek üzere global ölçekte adımlar atıyor. ABD'deki en prestijli yayınlardan biri olan Time dergisine konuşan Cargill CEO'su David MacLennan, gıdanın sürdürülebilir geleceği için önemli yatırımlar yaptıklarını ve karbon ayak izini azaltma hedefiyle öncü girişimlere imza attıklarını açıkladı.

Hızla büyüyen bir dünyada gıdanın sürdürülebilir bir geleceği olabilir mi? Cargill'in global CEO'su David MacLennan, Time dergisine verdiği röportajda Cargill'in tam da bunun için yatırım yaptığını söyleyerek, yürütülen çalışmalarla ilgili önemli detaylar paylaştı.

Dünyanın en büyük inovatif gıda şirketlerinden biri olan ve 155 bin çalışanıyla 70 ülkede faaliyet gösteren Cargill, tedarik zincirini daha sürdürülebilir ve adil hale getirmek için önemli adımlar atıyor. David MacLennan, dünya nüfusu 10 milyara yaklaşırken küresel protein talebinin 2050 yılına kadar yaklaşık yüzde 70 artacağını hatırlatarak, bu ihtiyacı karşılamak amacıyla hücre ve bitkisel bazlı protein kaynaklarına yatırım yaptıklarını belirterek şunları söyledi:

"Bezelye gibi bitkisel bazlı proteinler üretiyoruz. Piyasaya bitkisel bazlı protein köftesini sunan ilk şirketlerden biriyiz. Aynı zamanda hücre bazlı protein üreten şirketlere de yatırım yapıyoruz. Hücre bazlı ve bitki bazlı protein çok heyecan verici bir alan, biz de bu alana ciddi miktarda zaman ve sermaye yatırıyoruz. Bir de fermentasyondan elde edilen protein var. Tüketicilerin kendileri için daha iyi olacağına inandığı seçenekler sunabilmek üzere alternatifler geliştirerek, portföyümüzü sürekli genişletiyoruz. Daha sürdürülebilir şekilde üretilen ve geleneksel hayvan proteinini tamamlayacak gıda

alternatifleri sunuyoruz. Bununla birlikte, ekonomisi gelişmekte olan ülkeler hâlâ hayvansal protein tüketmek istiyor. Dolayısıyla bu sektör de var olmaya devam edecek." Cargill aynı zamanda su ürünleri yetiştiriciliğine de yoğun şekilde yatırım yaparak, dünyanın dört bir yanında sayıları hızla artan balık çiftliklerine balık yemi sağlıyor.

Artan nüfusu beslemenin en iyi yolu nedir?

"Artan nüfusu beslemenin en iyi yolu nedir?" sorusuna da yanıt veren MacLennan, ülke sınırlarının ve ticari engellerin gıdanın dolaşımını engellemesi gerektiğini vurgulayarak şunları söyledi: "Dünyadaki 9 milyar insanın gıdaya erişime sahip olmasını sağlamanın en iyi yollarından biri, gıdanın en iyi üretildiği yerden, en çok ihtiyaç duyulduğu yere ulaşmasını sağlamaktan geçiyor. Gıdanın bir silah olarak kullanılmaması gerekiyor. Ülkeler bulundukları bölgelerin doğal kaynaklarını kullanarak, toprak, iklim ve suya erişim açısından en uygun ve ideal ürünleri yetiştirmeliler."

"Biyoendüstri iş kolumuz heyecan verici"

Cargill'in biyoendüstri alanındaki çalışmalarının da tüm hızıyla sürdüğünü kaydeden MacLennan, "Biyoendüstri iş kolumuzla, endüstriyel ürünlerin üretiminde sürdürülebilir ve yenilenebilir kaynakların kullanılmasına destek olmak heyecan verici" diye konuştu.

"Tedarik zincirimiz büyük ölçüde sorunsuz işliyor"

MacLennan, pek çok sektörün tedarik zincirinde aksaklıklar yaşandığı pandemi döneminde, Cargill'in Kuzey Amerika'daki hayvansal protein tedariki dışında herhangi bir sorun yaşamadığına dikkat çekerek, "Tedarik zincirlerinde çok sayıda temas noktamız var. Gıdayı üreten çiftçiden alıp, bu gıdayı kamyonlarla, demiryoluyla, mavnayla ve deniz taşımacılığıyla tüketildiği veya ek işleme tabi tutulduğu yere taşıyoruz. Tedarik zincirimiz büyük ölçüde sorunsuz işliyor" diye konuştu.

"Uluslararası ticaretin yeniden yükselişini görüyoruz"

Cenevre merkezli bir deniz taşımacılığı birimi de bulunan Cargill, 600'den fazla gemilik bir filo işletiyor. Pandemi döneminde deniz taşımacılığının yer aldığı tedarik zincirlerindeki yavaşlamayı da değerlendiren MacLennan, "Hem pandemi hem de gelip giden gemilere getirilen kısıtlamalardan ötürü, deniz taşımacılığı yapılan tedarik zincirlerinde yavaşlamalar görülüyor. Aynı zamanda uluslararası ticaretin yeniden yükselişini görüyoruz. Çinliler aktif şekilde tarımsal ürün satın alarak stoklarını yeniliyorlar ki, bu da deniz taşımacılığı kapasitesini dolduruyor. Bu nedenle tedarik süreleri biraz uzuyor" dedi.

Gemilerin karbon emisyonlarını yüzde 30 azaltacak teknoloji yatırımı

Cargill'in deniz taşımacılığı faaliyetlerinden bahsetmişken, MacLennan bu alanda karbon ayak izini azaltmak amacıyla büyük bir girişime imza attıklarının müjdesini de verdi. Cargill İngiltere'de büyük bir gemicilik şirketiyle iş birliği yaparak, yeni bir rüzgar tahrik teknolojisine yatırım yaptı. Yaklaşık 15 katlı bina yüksekliğinde devasa kanat yelkenler geliştirilerek, yük gemilerinde kullanılması ve bu yelkenler sayesinde karbondioksit emisyonlarının yüzde 30'a varan oranlarda azaltılması planlanıyor.

Karbon ayak izini azaltmayı hedefleyen Cargill, faaliyet gösterdiği alanlarda öncü girişimlere imza atmayı sürdürüyor. MacLennan, ineklerin ağızlarından açığa çıkardığı metan gazını emerek daha az zararlı karbondioksite dönüştürecek, maske görünümlü bir cihazın dağıtımı için İngiltere'deki bir startup şirketiyle iş birliği yaptıklarını açıkladı. Hayvan beslenmesi alanında da faaliyet gösteren Cargill, ineklerin daha az gaz çıkarmasına yardımcı olacak yeni yem formülasyonları üzerinde çalışıyor.

"ORMANLARIN TAHRİP EDİLMESİNİN ÖNÜNE GEÇMEK ÜZERE ÇALIŞMALAR YAPTIKLARINI DA KAYDEDEN MACLENNAN, BREZİLYA'DA YASA DIŞI ŞEKİLDE TAHRİP EDİLMİŞ ORMAN ARAZİLERİNDE YETİŞTİRİLMİŞ ÜRÜNLERİN SATIN ALIMINI DURDURDUKLARINI BELİRTTİ.

“1000 ÇİFTÇİ 1000 BEREKET” PROGRAMI İLE ÇİFTÇİLERİN VERİMİ YÜZDE 26’YA VARAN ORANDA ARTTI

Cargill’in 2019 yılından bu yana yürüttüğü kurumsal sorumluluk programı “1000 Çiftçi 1000 Bereket” üçüncü yılında programa kanola çiftçilerini de dahil ederek 12 ilde 4 bine yakın çiftçiye ulaştı. Program kapsamında; ekimden hasada kadar ücretsiz olarak dijital tarım araçlarına erişim, eğitim ve sürekli danışmanlık hizmeti alan çiftçiler, yüzde 26’ya varan verim artışı elde etti.

“1000 Çiftçi 1000 Bereket” programı, çiftçilerin verimini artırmak, geçim kaynaklarını güçlendirmek, tarımda sosyal ve dijital dönüşümü gerçekleştirmek ve sürdürülebilir tarım uygulamalarını yaygınlaştırmak amacıyla 2019 yılında hayata geçirildi. İkinci yılında ayçiçeği çiftçilerini de programa dahil ederek kapsamını genişleten program, 12 ilde 80 bin futbol sahası büyüklüğüne denk gelen bir alana etki etti. Tarım ve gıda alanında Türkiye’de ilk kez sosyal etki hesaplaması yapılan program olma özelliği de taşıyan “1000 Çiftçi 1000 Bereket”e, 2020 yılında yapılan her 1 TL’lik yatırımın, 2,78 TL değerinde sosyal getirisi olduğu görüldü. Böylece programın sosyal getirisi bir önceki yıla göre de 2,53 TL’den 2,78 TL’ye yükselmiş oldu.

Projeye kanola çiftçileri de eklendi

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu program ile bugüne kadar 4 bine yakın çiftçinin hayatına dokunduklarını söyledi. "Bu program Cargill'in, çiftçilerin verimini ve refahını artırmak üzere gerçekleştirdiği programlara güzel bir örnek. Üçüncü yılımızda kanola çiftçilerini de dahil ederek, programımızın etki alanını genişlettik. Aynı zamanda 'Tarlada Sıfır Atık Yönetimi' projesini hayata geçirdik. İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ), İTÜNOVA Teknoloji Transfer Ofisi projesinde Prof. Dr. Filiz Karaosmanoğlu yönetiminde ve Türk Plastik Sanayicileri Araştırma Geliştirme ve Eğitim Vakfı (PAGEV) iş birliğinde, tohumdan ürüne yaşam döngüsü atık sorununa çiftçi lehine kolaylaştırıcı çözüm için çalıştık" dedi.

Çiftçilere dijital dönüşüm kolaylığı sağlandı

Cargill olarak "1000 Çiftçi 1000 Bereket" gibi programlar aracılığıyla, çiftçilerin güçlenmesi için yatırım yaptıklarını belirten Murat Tarakçıoğlu, "Çiftçilerin verimininin ve refahının artması için eğitim ve dijital tarım araçlarına erişimlerini sağlıyoruz. Çiftçilerle birlikte, dünyanın güvenli, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde beslemesine katkı sağlamak için çalışıyoruz" diye konuştu. Çiftçilerin bilgi birikimi ve yerel deneyimlerinin bilim ile harmanlanmasıyla, dijitalleşme konusunda önemli adımlar atıldı. Çiftçiler dijital toprak analizi, meteoroloji&sulama ve tahmin istasyonu, uydudan tarla sağlığı takibi gibi dijital tarım araçlarından faydalandılar. Tarlaya özel sunulan doğru sulama, gübreleme ve ilaçlama programına uyan çiftçiler, tarlalarında hastalık riskini azaltıp toprak kirliliğinin de önüne geçti. Program sayesinde verim artışının yanı sıra kaynak tasarrufu sağlandı. Bu da çiftçilerin maliyetlerine olumlu şekilde yansıdı.

İlerleme Raporu hazır!

"1000 Çiftçi 1000 Bereket" Programı, sürdürülebilirlik performansını ve yarattığı etkiyi daha kapsamlı bir şekilde paylaşmak üzere ilk İlerleme Raporu'nu yayınladı. Bu rapor, programın kaydettiği ilerlemeyi ve uzun vadeli değerini ortaya koymak ve değerlendirmek üzere finansal olmayan veriler sağlıyor. Raporda, çeşitli kurum ve kuruluşlarla, programa katılan çiftçilerin görüşleri yer alıyor. Türkiye'de en geniş katılımla paydaş görüşlerine yer verilen raporlar arasında yer alan "1000 Çiftçi 1000 Bereket İlerleme Raporu'na *1000ciftci1000bereket.com* adresi üzerinden ulaşmak mümkün.

En prestjili rapor

1000 Çiftçi 1000 Bereket Programının İlerleme Raporu, faaliyet raporlarının Oscar'ı olarak bilinen ve dünyanın en büyük uluslararası raporlama yarışması olan ARC (Annual Report Competition) Ödülleri'nde 4'ü altın 2'si gümüş olmak üzere toplamda 6 ayrı kategoride ödül aldı. Cargill; iş ve finans çevresinin en önemli ödüllerinden biri olarak görülen bu ödülü gıda sektöründe alan tek şirket oldu. 1000 Çiftçi 1000 Bereket İlerleme Raporu, programın sürdürülebilirlik önceliklerini, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na katkısını, sürdürülebilirlik yönetim yaklaşımını, paydaş değerlendirmelerini, gelecek dönemde amaçladığı faaliyet ve hedeflerini ortaya koyuyor.

Programın kapsamı çiftçilerin ihtiyaçlarına göre gelişiyor

"1000 Çiftçi 1000 Bereket" programı çiftçilerin ihtiyaç ve beklentilerine göre şekilleniyor. Murat Tarakçıoğlu, bağımsız araştırma şirketi KONDA ile çiftçilerin son 10 yıldaki demografik değişimini ortaya koymak üzere iki fazlı bir çalışma yaptıklarını ve bu araştırma doğrultusunda programı geliştirmeye devam edeceklerini söyledi. Tarakçıoğlu, "Sağladığımız 7/24 sürekli ve düzenli danışmanlık hizmetiyle, halihazırda çiftçilere yönelik en kapsamlı sosyal sorumluluk programını yürütüyoruz" dedi.

Çiftçilerin hayatında son 10 yılda neler değişti?

KONDA Araştırma ve Danışmanlık şirketi, “1000 Çiftçi 1000 Bereket” programı için çiftçilerin son 10 yıldaki demografik değişimini ortaya koymak üzere bir araştırma yaptı. İki fazlı olarak gerçekleştirilen araştırmanın birinci fazında, KONDA’nın 12 yıllık veri tabanında yer alan KONDA Barometresi ve KONDA Hayat Tarzları araştırmalarından çiftçilere yönelik veriler derlendi. İkinci fazında ise “1000 Çiftçi 1000 Bereket” programına katılan iki bini aşkın çiftçi arasından istatistiki yöntemlerle seçilen 50 katılımcı ile görüşmeler yapılarak, algı, beklenti ve açılımları ortaya konuldu.

“Çiftçinin Zihin Haritası” araştırma sonuçlarına göre;

• Türkiye nüfusu ile birlikte çiftçiler de yaşlanırken, çiftçilerin ülke geneline göre biraz daha yaşlı kaldığı görüldü.

• Türkiye nüfusunda da çiftçilerde de eğitim seviyesi yıllar içinde yükselirken, çiftçilerde lise altı eğitimlilerin baskınlığı devam ediyor.

• Türkiye nüfusu da çiftçiler de giderek kendilerini daha modern olarak tanımlıyor. Çiftçilerin yarısından çoğu kendini geleneksel muhafazakâr olarak tanımlarken, modernlerin oranı yıllar içinde artış gösterdi.

• Türkiye nüfusunda otomobil sahipliği giderek yükselirken, çiftçilerde bir gerekliliğin de sonucu olarak, otomobil sahipliği daha yüksek oranda arttı.

• Son yıllarda Türkiye nüfusunun da çiftçilerin de daha çok sosyal medya kullanmaya başladığı görüldü. Çiftçilerin özellikle son 5 yılda daha yüksek oranda sosyal medya kullandığı dikkat çekti.

• Facebook kullanımı Türkiye’de azalırken çiftçilerde artış gösterdi.

• Twitter çiftçilerde Türkiye geneline göre daha hızlı yaygınlaştı.

• WhatsApp kullanımı çiftçilerde çok daha popüler hale geldi.

• YouTube kullanımı Türkiye geneline paralel şekilde çiftçiler arasında da yaygınlaştı.

• Instagram kullanımı Türkiye nüfusunda da çiftçilerde de katlanarak yükseldi.

• İnternete girip sosyal medya kullanmayanlar giderek azaldı.

• İnternete girmeyen çiftçilerin oranı giderek azaldı.

• Çiftçiler arasında ilk para biriktirdiğinde mobilya ve beyaz eşya alacağını söyleyenler, Türkiye geneline oranla daha yüksek.

• Türkiye nüfusu da çiftçiler de yeni fikirlere açık görünüyor. Çiftçilerin yeni fikirlere açık olma eğilimi, Türkiye geneline benzer bir eğilimle yükseldi.

• Türkiye nüfusu da çiftçiler de yeni teknolojilere açık görünüyor. Çiftçilerde bu yargıya kesinlikle katılıyorum diyenlerin sayısı ise yükseldi.

Türkiye'de çiftçiler artık teknolojinin olmadığı bir tarım düşünemiyor

Araştırmanın sonuçları, Mayıs 2021'de KONDA Araştırma Genel Müdürü Bekir Ağırdır tarafından, ekonomi gazetecisi Meliha Okur'un moderatörlüğünde, basın mensuplarının katılımıyla gerçekleştirilen çevrim içi toplantıda paylaşıldı. Toplantıda araştırmanın sonuçlarını değerlendiren Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Kurumsal İlişkiler Direktörü Arzu Örsel, "Çiftçilerin refahını artırmak için çalışırken, onların hayatına eğilmemiz, ne istediklerini, ne hissettiklerini ve ne beklediklerini anlamamız önem taşıyor. Bu araştırmayı, sürdürülebilir tarım uygulamalarını desteklemeye ve çiftçilerimizin refahını artırmaya yönelik çabalarımıza ışık tutmak üzere, Türk çiftçisinin davranışlarına dair daha derin bir içgörü kazanabilmek için hayata geçirdik. Sonuçlar, dünyanın her yerindeki tarım toplumlarında yaşandığına şahit olduğumuz gelişmelere benzerlik gösteriyor. Tüm dünyayla birlikte Türkiye'de de daha fazla çiftçi dijitalleşen dünyaya erişim sağlıyor ve faydalarını deneyimliyor" diye konuştu.

Örsel, konuşmasına şöyle devam etti: "Çiftçiler yüz yüze iletişim kurmaya ihtiyaç duyuyorlar. Üç yıldır başarıyla yürüttüğümüz ve her geçen gün kapsamını genişlettiğimiz 1000 Çiftçi 1000 Bereket, Türkiye'de çiftçilere düzenli ve sürekli danışmanlık hizmeti sunan ilk ve tek sosyal sorumluluk programı. Bu anlamda onlarla bir bağ kurmaktan ve çiftçilerimizin ihtiyacına cevap verebilmekten büyük memnuniyet duyuyoruz. Aynı zamanda işinin tüm zorluklarına rağmen umudunu koruyan çiftçilerimizi görmek bize de umut verdi."

Araştırma, özellikle Türk çiftçilerin dijital tarım araçlarını kullanmakla kalmadıklarını, aynı zamanda bilgi edinmeye daha istekli olduklarını ve dijital iletişim araçlarını daha etkin şekilde kullanmaya eğilimli olduklarını ortaya koyuyor. "Dijital toprak analizinin, uydudan mahsullerin gelişimini takip etmenin ve çevrim içi eğitimin faydalarını gördükten sonra, bu çiftçiler teknolojinin bulunmadığı bir tarım hayal edemiyorlar" diyen Örsel, sözlerini şöyle sürdürdü: "1000 Çiftçi 1000 Bereket Programı kendisini geliştirmeye açık, çocukları için verimli ve üretken bir toprak bırakmak isteyen, özverili çiftçiler sayesinde başarılı oluyor. Hedefimiz, programımızın gıdanın geleceğini sahiplenen tüm kişi ve kurumlara rehberlik etmesi, onların da desteğiyle daha fazla bölgede, daha fazla çiftçiye ilham kaynağı olmasıdır."

1000 Çiftçi 1000 Bereket ödüle doymuyor

Cargill Türkiye'nin çiftçilerin verimini ve refahını artırma hedefiyle 2019 yılından bu yana yürüttüğü 1000 Çiftçi 1000 Bereket kurumsal sorumluluk programı bugüne kadar 16'sı uluslararası olmak üzere toplam 24 ödülün sahibi oldu.

Çiftçilerin verimini artırmak, geçim kaynaklarını güçlendirmek, tarımda sosyal ve dijital dönüşümü gerçekleştirmek ve sürdürülebilir tarım uygulamalarını yaygınlaştırmak amacıyla hayata geçirilen 1000 Çiftçi 1000 Bereket Programı Aralık 2021'de üç yeni ödül kazandı. Bu yıl üçüncüsü gerçekleştirilen İstanbul Marketing Awards'un Kurumsal Sosyal Sorumluluk Projeleri kategorisinde altın ödüle layık görülen 1000 Çiftçi 1000 Bereket; sürdürülebilir kalkınma ve toplumsal başarı bilincini yaymayı amaçlayan Kurumsal Sosyal Sorumluluk Zirvesi'nden de iki ödülle döndü. 13. KSS Zirvesi Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları Ödülleri'nde, Amaç 8: İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme kategorisinde Altın Başarı Ödülü'nün sahibi olan program ayrıca Ölçümlenebilir Katkı Jüri Özel Ödülü'ne layık görüldü. 1000 Çiftçi 1000 Bereket sürdürülebilir iş dünyasının geleceğine liderlik eden şirketleri onurlandıran, dünyanın önde gelen ödül törenlerinden biri olan Reuters Sorumlu İş Ödülleri'nde de jüri özel ödülüne layık görüldü.

1000 Çiftçi 1000 Bereket, değer zincirinde ölçülebilir sosyal etki ve pozitif değişim yaratan şirketlerin belirlendiği 'Sosyal Etki' kategorisinde ödülün sahibi oldu. Pazarlama iletişiminde en iyileri belirleyen Uluslararası Galaxy Awards ise 1000 Çiftçi 1000 Bereket'in yayınlanan ilk İlerleme Raporu'nu anlatan videoyu, kendi kategorisinin en iyisi seçerek "Büyük Ödül"e layık gördü. İlerleme Raporu videosu aynı zamanda Paydaş İletişimi kategorisinde altın; Kurumsal Sosyal Sorumluluk kategorisinde ise bronz ödülü kazandı.

"Türkiye'de de üç yıldır çiftçilerle omuz omuza çalışıyoruz"

Ödülleri değerlendiren Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Murat Tarakçıoğlu, "Bir çiftçi bugün 155 kişiyi beslerken, 2050'de bu sayı iki katına çıkacak. Tarım yapılan topraklarımızın alanı ise değişmeyecek. Bu nedenle Cargill'in globalde hedefi, 2030 yılına kadar sürdürülebilir tarım uygulamaları ve eğitimleriyle 10 milyon çiftçiye dokunmak. Bu hedef doğrultusunda, 'Tarlada izi olmayanın harmanda sözü olmaz' diyerek Türkiye'de de üç yıldır çiftçilerle omuz omuza çalışıyoruz. Ülkemizde gıdanın sürdürülebilir geleceği için çiftçilerimizle birlikte yaptığımız çalışmaların, uluslararası prestij sahibi ödül organizasyonlarında takdir görmesinden memnuniyet duyuyoruz" dedi.

1000 ÇİFTÇİ BEREKET
Çiftçilerimiz iki yılda %20'nin üzerinde verim artışı elde etti, Türkiye kazandı
2019 yılında başladığımız "1000 Çiftçi 1000 Bereket" Programı kapsamında, tarımsal sensör istasyonuyla tarlaların sıcaklık ve nem değerlerini; uydu görüntüleriyle toprak, hava ve bitki gelişimini takip ettik. En uygun gübreleme, sulama, hastalıkla mücadele yöntemlerini çiftçilerimize önerdik. Tüm bu sosyal ve dijital dönüşümün sonucunda hem çiftçilerimiz hem Türkiye kazandı.
12 ilde 3000'in üzerinde mısır, ayçiçek ve kanola çiftçisi
En fazla sayıda çiftçiye düzenli danışmanlık veren ve dijital tarım araçalarına ücretsiz erişim sağlayan ilk Program
Sosyal etkisi hesaplanan ilk tarım Programı
2019'da 1₺=2,53₺
2020'de 1₺=2,78₺
Tarlada Sıfır Atık Projesi
30'un üzerinde paydaş görüşüne sahip İlerleme Raporu
1000ciftci1000bereket.com
@1000ciftci_1000bereket
Cargill

Arzu Örsel *Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Kurumsal İlişkiler Direktörü*

YARININ KADIN LİDERLERİ

Cargill ve Türk Eğitim Vakfı iş birliğinde yürütülen "Yarının Kadın Liderleri" programı ile hem üniversite öğrencilerine burs veriliyor, hem de mezuniyet sonrası kariyer fırsatları sağlanıyor. Projeyle ilgili detayları Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Kurumsal İlişkiler Direktörü Arzu Örsel'den dinledik.

Cargill, Türk Eğitim Vakfı (TEV) iş birliğinde "Yarının Kadın Liderleri" programını başlatarak, 60'tan fazla kız öğrenciye staj, mentorluk, proje yarışmaları, workshop, fabrika ziyareti ve Cargill'in liderleriyle gerçekleştirilecek eğitici çalışmalara katılma gibi imkanlar sunuyor. Bütünsel bir yaklaşımla hazırlanan program öğrencilere burs vermenin ötesine de geçerek, öğrencileri mezuniyet sonrası kariyerleri için hazırlamayı amaçlıyor. Programa katılan 66 öğrencinin 48'i mühendislik, 10'u veterinerlik, 8'i ise hukuk eğitimi alıyor. Maddi desteğin yanı sıra öğrencilerin eğitimine yatırım yapmak ve desteklemek suretiyle, Türkiye'deki gıda endüstrisinde daha görünür olmaları ve çeşitliliğin artması hedefleniyor. Cargill ayrıca; 2030 yılına kadar lider pozisyonlarında cinsiyet eşitliğini sağlamayı taahhüt ediyor. Bu çerçevede kadınları işe alma, gelişim fırsatları sunma, terfi ettirme ve destekleme süreçlerini geliştiren önemli çalışmalar yürütüyor.

"Kadınların ön saflarda yer almasını destekleyeceğiz"

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Kurumsal İlişkiler Direktörü Arzu Örsel "Yarının Kadın Liderleri" programı ile ilgili olarak şunları söyledi: "Cargill olarak hayatın her alanında aktif rol alan kadınların, ekonomik ve sosyal ilerlemenin lokomotifi olduğuna inanıyoruz. Hem şirketimizde hem de toplumsal ölçekte cinsiyet eşitliğini sağlamak için somut adımlar atıyoruz. Bu yaklaşımdan yola çıkarak işe alım, gelişim fırsatları ve terfi süreçlerini de içine alan önemli çalışmaları hayata geçiriyoruz. Globalde 2030 yılına kadar lider pozisyonlarında cinsiyet eşitliğini sağlama taahhüdümüzü Türkiye'de gerçekleştirdik. Şu anda yönetim kurulumuzun yüzde 50'sinde kadın yöneticiler görev alıyor. Bununla da yetinmeyip gıda, tarım ve beslenme alanlarında kadınların ön saflarda yer almasını destekleyeceğimizin sözünü veriyoruz.

Türkiye'deki 60. yılımızı kutladığımız bu dönemde, ülkemizin geleceğine ışık tutacak kadın liderlerin yetişmesine katkıda bulunmak için Türk Eğitim Vakfı iş birliğinde "Yarının Kadın Liderleri" programını başlattık. Bu program, bir burs desteğinin ötesinde kapsamı geniş bir öğrenci destekleme programı. Bu amaçla Türk Eğitim Vakfı'nın titizlikle belirlediği öğrenci seçme kriterlerini karşılayan 66 üniversite öğrencisine burs, staj, mentorluk, proje yarışmaları, workshop, fabrika ziyaretleriyle yerinde eğitim gibi imkanlar sağlıyoruz. Bu programla öğrencilerimizin üretim yaptığımız sektörlerde daha görünür olmalarına da katkıda bulunmak istiyoruz. Bu açıdan bu çalışmanın çok değerli olduğunu düşünüyoruz. Aynı zamanda Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) kapsamında, yoksulluk, eğitim, cinsiyet eşitliği ve ekonomik büyüme konularında altı SKA'ya katkıda bulunuyoruz. Kız öğrencilerin eğitimde fırsat eşitliğinden yararlanması, özellikle pandemi döneminde hayati bir önem kazandı. TEV'e mektup yollayan öğrenciler, pandemi döneminde evdeki işlerinin arttığını ve eğitimden uzaklaşmak zorunda kaldıklarını ifade ediyorlar. TEV'in bizimle paylaştığı bir mesaj özellikle beni çok etkiledi. Genç bir arkadaşımız, 'Maddi açıdan ailenin geliri azaldığında, kız öğrencilerin gerek kişisel, gerek eğitim istekleri göze batmaya başlıyor. Bu dönemde kendimi geliştirmekte yetersiz kaldığımı düşünüyorum' diyor. Bunun gibi mesajlar bize, kız öğrencilerin hayata eşit katılım için tek şanslarının, eğitim olduğunu gösteriyor."

"Bu programı bütünsel bir yaklaşımla hazırladık"

Arzu Örsel; "Yarının Kadın Liderleri" programının diğer programlardan farkını ise şöyle özetledi: "Bu programı bütünsel bir yaklaşımla hazırladık. Öğrencilere burs desteği sağlamanın ötesine geçerek, mesleki ve kişisel gelişim desteği sunmayı hedefledik. TEV'e gelen öğrenci mesajlarını ve geri bildirimlerini değerlendirdiğimizde, özellikle pandemi döneminde kendilerini geliştiremediklerini söylediklerini gördük. Maddi desteğin yanı sıra, daha kapsamlı bir desteğe de ihtiyaç duyduklarını anladık. Kadın lider olarak rol modellerin, gelişimlerine önemli bir katkısı olduğunu tespit ettik. Bu nedenle bursun yanı sıra mentorluk, Cargill'in faaliyet gösterdiği 70 ülkeye yayılan global ağına dahil olma, Cargill'in kadın liderleriyle eğitici çalışmalara katılma gibi imkanlar da sağlıyoruz. Öğrencilerimiz, farklı kültürlerden farklı pozisyonlardaki kadınlarla bir araya gelme, farklı bakış açılarıyla zenginleşme şansı buluyorlar. Yine şirketimizde, kadın çalışanların mesleki gelişimlerini desteklemek üzere kurulan Women's Network üyelerimiz, çeşitli etkinliklerle öğrencilerimizle bir araya gelerek yanlarındaki güç olacaklar. Şirketimizdeki genç çalışanlardan oluşan Young Professional Network üyelerimiz, öğrencilerin kariyerlerine güçlü bir başlangıç yapabilmeleri için deneyimlerini paylaşacaklar."

Cargill, geleceğin kadın liderlerini "Yarının Kadın Liderleri" mentorluk programına davet ediyor

Kız öğrencilerin eğitimde fırsat eşitliğinden yararlanması son yıllarda hayati bir değer kazandı. Cargill de kadınların girişimci, çiftçi, eğitimci ve öğrenci olarak küresel ekonomik kalkınmada oynadığı önemli rollerden ve onlara olan inancından yola çıkarak cinsiyet eşitliğini sağlamak için bir adım attı ve Türk Eğitim Vakfı (TEV) iş birliğinde "Yarının Kadın Liderleri" programını hayata geçirdi. Bu program kapsamında, TEV'in öğrenci seçme kriterlerini taşıyan 48'i mühendislik, 10'u veterinerlik, 8'i ise hukuk eğitimi alan toplam 66 üniversite öğrencisine burs, staj, proje yarışmaları, workshop, fabrika ziyaretleri gibi birçok fırsat sağlanıyor. Programda gönüllü olarak mentorluk yapmak isteyen Cargill çalışanları Mayıs 2021'de başvurularını tamamladı. Öğrenciler ile ilk buluşmayı da gerçekleştiren gönüllülerimizin öğrencilerle buluşmaları online olarak devam ediyor.

“YARININ KADIN LİDERLERİ” PROGRAMI YENİ İMKANLAR YARATACAK

Türk Eğitim Vakfı (TEV) Genel Müdürü Banu Taşkın, Cargill ile birlikte yürüttükleri “Yarının Kadın Liderleri” programının detaylarını ve hedeflerini anlattı.

Türk Eğitim Vakfı’nın Türkiye için önemi ve yarattığı değer nedir?

Eğitim bir ülkenin gelişmesinde ve yükselmesinde rol oynayan temel taşlardan biri. Biz de Türk Eğitim Vakfı olarak 54 yıldır çağdaş Türkiye Cumhuriyeti idealine ulaşma hedefiyle çalışıyor, gençlerimizin daha iyi şartlarda eğitim alabilmesi ve geleceğimize ışık tutabilmesi için desteğimizi sürdürüyoruz. Bu doğrultuda başarılı ve maddi olanakları sınırlı olan öğrencilere burs desteği vererek Türkiye’ye ve insanlığa katkı sağlayacak öncü gençleri desteklemeye devam ediyoruz. Eğitimde fırsat eşitliğine önem veriyor, her öğrencimizin ayrım gözetilmeden eğitimlerini başarıyla tamamlamalarına var gücümüzle destek oluyoruz. En önemli amacımız, insan kaynağımızı bilgi üreten ve kullanabilen konuma getirmek.

Türkiye’nin en köklü vakıflarından biri olarak, Cargill ile birlikte yürüttüğünüz “Yarının Kadın Liderleri” programıyla neyi hedefliyorsunuz? Programı bir de sizden dinleyebilir miyiz?

Birincil hedefimiz üniversitede okuyan en az 60 kadın öğrenciye burs desteği vererek eğitim hayatlarına devam etmelerini sağlamak. Aynı zamanda bursiyerlerimiz eğitim hayatlarına güvenle devam ederken onlara ek destekler sunarak iyi bir gelecek inşa edebilmelerine yardımcı olmayı da hedefliyoruz. Bursiyerlerimizin temel ihtiyaçlarını gidererek eğitimlerine odaklanmalarının, farkındalık ve bilgi düzeylerini artırmalarının, eğitimle güçlenmelerinin ve bilinçlenmelerinin, “Yarının Kadın Liderleri” ile 60 öğrenciye daha dokunabilmenin ve fayda sağlayabilmenin gurur ve mutluluğunu yaşıyoruz.

“Yarının Kadın Liderleri” programının toplumsal cinsiyet eşitliğine katkısı sizce nedir?

Bu program geleceğin kadın liderlerinin yetişmesine katkıda bulunarak kadını ev içinde konumlandıran duvarların yıkılması adına önemli bir adım. Kadının hayatın her alanına eşit olarak katılımı Türkiye’nin hedeflerine ulaşması adına bir ihtiyaçtan öte zaruret.

Programa katılma koşulları neler?

Programa dahil edilecek öğrenciler vakfımızın burs mülakatı sürecinden geçmiş başarılı ve maddi/manevi desteğe ihtiyaç duyan öğrenciler arasından seçiliyor. Bu öğrencilerin İstanbul, Balıkesir, Kocaeli, Bursa illerinde bulunan üniversitelerin hukuk fakültesinde, işletme, gıda, kimya, endüstri mühendisliği, veterinerlik ve zootekni bölümlerinde lisans veya yüksek lisans öğrencisi olma şartı aranıyor.

Şimdiye kadar kaç kız öğrenciye burs verildi? Süreç nasıl devam ediyor?

Cargill Burs Fonu kapsamında 10 öğrencinin eğitim sürecinde desteklenmesi ile başlayan bu güzel yolculuk, 2020-2021 eğitim-öğretim döneminde geniş çaplı bir program olarak hayata geçirildi. Bu kapsamda şimdiye kadar 63 kız öğrencinin bugününe ve yarınına destek verildi. Mülakat süreçleri tamamlandıktan ve katılım koşulları sağlandıktan sonra öğrencileri programa dahil ediyoruz. Programın aynı hedeflerle devam etmesi ve daha çok kız öğrencimizin desteklenmesi en büyük arzumuz.

Bu program sayesinde “Yarının Kadın Liderleri” ne gibi fırsatlar ve yetkinlikler kazanacaklar?

Toplumda cinsiyet eşitliğinin öncelikli önemine inanıyor ve kız öğrencilerimizin mesleki alanda gelişmesine destek olmaya devam ediyoruz. Yakın zamanda gerçekleştirdiğimiz TEV Etki ve Analiz Çalışması doğrultusunda; TEV bursiyeri olmanın, burs imkanı sağlanmasının kadınların yaşama katılımını kolaylaştırdığını, TEV mezunları arasında okulda ve diğer sosyal ortamlarda tanışarak evlenme yaygınken, lise mezunları arasında görücü usulüyle evlenmenin daha yaygın olduğunu, TEV kadın mezun bursiyerlerinin çalışma durumlarının, bursiyer olmayan ve eğitimleri desteklenmeyen örnekleme göre yüzde 10 daha fazla olduğunu gözlemledik. Çok değişkenli analizlerimiz özellikle kadınların ve TEV mezun bursiyer kadınların, daha iyi bir toplum için mevcut sorunların çözümünde vatandaş olarak etkili olabileceğini düşünme konusunda daha yüksek bir inanca sahip olduklarını da gösteriyor. Tüm bu önemli çıktılar sonucunda “Yarının Kadın Liderleri” Programı’nın kuşkusuz yepyeni imkanlar yaratacak olmasından büyük heyecan duyuyoruz. Cargill’in sağlayacağı burs desteğinin yanı sıra mentorluk, üretim tesislerinde yerinde eğitim, Ar-Ge odaklı projelere katılım, staj ve Cargill’in liderleriyle eğitim çalışmaları gibi imkanlara da sahip olabilmelerinin hayata eşit katılımlarında etkili olacağına inanıyoruz. Bütünsel bir yaklaşımla hazırlanan “Geleceğin Kadın Liderleri” ile kadınlar kişisel ve mesleki açıdan kendilerini geliştirme fırsatı yakalayacaklar. Cargill’in de değerli katkılarıyla tüm öğrencilerin eşit fırsatlara sahip olmasını eğitimle destekliyoruz.

“Cargill’in sağlayacağı burs desteğinin yanı sıra mentorluk, üretim tesislerinde yerinde eğitim, Ar-Ge odaklı projelere katılım, staj ve Cargill’in liderleriyle eğitim çalışmaları gibi imkanlara da sahip olabilmelerinin hayata eşit katılımlarında etkili olacağına inanıyoruz.

“Bitki bazlı beslenme biçimi ile yüksek lif, vitamin, mineral ve fitonütrientler yönünden vücudunuzu beslerken, doymuş yağ ve kolesterolden uzak durmuş olursunuz.

Beslenme ve Diyet Uzmanı Ferin Batman

“BİTKİ BAZLI BESLENME DİYET DEĞİL, YAŞAM TARZI”

İçinde yaşadığımız dönemde sağlık ve çevre bilincinin artması ile birlikte bütün dünyada hangi diyetin en iyisi olduğuna dair birçok tartışma var. Bununla birlikte, sağlık ve zindelik üzerine yapılan çalışmalar; taze ve işlenmiş gıdaları en aza indiren diyetlerin genel sağlık için üstün olduğu konusunda hemfikir. Minimal işlenmiş gıdalar özellikle bitkisel kaynaklıdır ve hem kilo vermeyi teşvik etmede hem de genel sağlığı koruma ve geliştirmede oldukça önemlidir.

“Bitki bazlı diyet, vegan ve vejetaryen beslenmeden farklıdır”

Ülkemizde de hızla yükselen bir beslenme biçimi olan bitki bazlı beslenme; bir diyet değil, aslında yaşam tarzı değişikliğini kapsar. Veganizmden en büyük farkı bitkisel beslenmeye ağırlık vermesi, ancak hayvansal gıdaları da sıfırlamamasıdır. Bitki bazlı diyetin en önemli noktası, asgari düzeyde işlenmiş gıdalar içeriyor olmasıdır. Hayvansal ürünler sınırlanır veya kaçınılır.

Bu beslenme; sebze, meyve, kepekli tam tahıllar, baklagiller, tohumlar ve kuruyemişler içerir. İlave şeker, beyaz un, işlenmiş yağ, rafine edilmiş yiyecekler yoktur. Mümkün olduğunca gezegenimizi korumaya odaklanır, bu nedenle de yerel üreticilerden organik yiyecekleri tüketmeyi teşvik eder. Yediklerinizin çoğunluğunu sebze, meyve, tam tahıl ve baklagiller oluşturmalıdır. Bu nedenlerden dolayı, bu diyet genellikle vegan veya vejetaryen diyetlerle karıştırılır. Yine de bazı açılardan benzer olmasına rağmen, aynı değildir. Tahıllardan yüzde 100 tam buğday, yulaf ezmesi, kahverengi pirinç gibi saflaştırılmamış olanlar tercih edilir. Sağlıklı dahi olsa kuru meyveler ve fındık, ceviz gibi yağlı tohumlar yüksek enerji yoğunluğundan dolayı sınırlı tüketilmelidir. Bitkisel Omega 3 kaynağı chia ve keten tohumu ise öğütülmüş olarak diyete dahil edilmelidir. Hayvansal gıdalarla birlikte eklenti yağ, şeker içeren işlenmiş besinler de kaçınılması gerekenler arasındadır.
Bu beslenme biçimi ile yüksek lif, vitamin, mineral ve fitonütrientler yönünden vücudunuzu beslerken,

doymuş yağ ve kolesterolden uzak durmuş olursunuz. Vejetaryenler tüm et ve kümes hayvanlarını diyetlerinden çıkarır. Ancak; bazı vejetaryenler yumurta, deniz ürünleri veya süt ürünleri yerler. Bitki bazlı diyet ise daha esnektir. Hayvansal ürün yasak değildir. Az miktarda yumurta, kümes hayvanları, deniz ürünleri, et veya süt ürünleri yenebilir. Bol miktarda meyve, sebze, fasulye, kuruyemiş ve tohum içeren bitkisel beslenme biçimi, besin çeşitliliği nedeniyle önemli vitaminler, mineraller, sağlıklı yağlar ve protein sağlamaya yardımcı olur. Ancak bu diyeti uygulayan kişiler, genellikle hayvansal ürünlerde bulunan temel besinleri almaya özen göstermelidirler. Bu besinlerin en önemlileri; esansiyel amino asitler içeren protein kaynakları, demir, kalsiyum, B12 vitamini ve D vitaminidir.

BİTKİ BAZLI BESLENMENİN FAYDALARI

Kilo vermenize ve sağlığınızı iyileştirmenize yardımcı olabilir: Birçok çalışma, bitki temelli diyetlerin kilo kaybı için faydalı olduğunu gösterdi. Bu diyette; yüksek lif içeriği, işlenmiş gıdaların hariç tutulması sizi kilo verme sürecinde avantajlı kılar.

Bitkisel gıdalar içeren, bitkisel bazlı bir diyetin benimsenmesi bel çevresinin incelmesini sağlar, aynı zamanda bazı kronik hastalıkların semptomlarını azaltabilir.

Sonuç olarak, dengeli ve doğru planlanmış bir beslenme biçimi ile kronik hastalıklara yakalanma riskinizi azaltabilir, bitkisel bazlı beslenmenin sağlık üzerindeki olumlu avantajlarına sahip olabilir ve kendinizi eskisinden daha sağlıklı hissedebilirsiniz.

DÜNYANIN GELECEĞİ İÇİN *SÜRDÜRÜLEBİLİR* ÜRETİMİN ÖNEMİ

> “Dünyada 8 milyar değil, 30 milyar insanı besleyecek kadar kaynak olduğunu hepimiz biliyoruz. Ama hırslarını kontrol edemeyen devletler, şirketler ve hırslı üreticiler var.”
>
> *Meliha Okur, Gazeteci*

Sürdürülebilir üretimin uzun vadede doğadaki etkilerini incelerken öncelikle böyle bir kavramın nerede ve nasıl meydana geldiğine bakmamız gerekiyor. 1984 yılında, Antarktika küçük bir ozon deliği aslında bu tartışmayı başlattı. Tam da küreselleşmenin başladığı dönemdi. 1984’teki bu hareketin üzerine 1987 yılına odaklanmamız gerekiyor; çünkü 1987 yılında, Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Konseyi bir rapor hazırladı ve sürdürülebilirliği hayatımıza kattı. Temel amaç, ortak geleceğimiz dünyayı yaşanılır kılmaktı. Sürdürülebilir büyüme üç ana eksen üzerine oturtuldu: çevre, ekonomik kalkınma ve sosyal gelişme… Sürdürülebilirlik küresel ısınmanın da tartışılmaya başlandığı döneme denk geldi, toprak ve su değerli oldu. 1986’dan sonra dünyanın her yerinde arazi satın almalar, toprak kiralamalar başladı. Amaç; üretim üretim, üretim… Artan dünya nüfusunu besleyebilmek. Üretimin devamlılığı önemli; çünkü durmadan tüketiyoruz. Tüketirken de gelecek kuşakların haklarını ve kaynaklarını yok ediyoruz. Sürdürülebilir üretimin doğaya etkileri konusunda atlamamamız gereken önemli bir nokta var. Dünyada su yönetiminin iyi yapılması lazım. Yani sürdürülebilirlikte en önemli konu su yönetimi. Arkasından tabii ki planlı üretim, kaynak paylaşımında adil olma geliyor. Dünyada 8 milyar değil, 30 milyar insanı besleyecek kadar kaynak olduğunu hepimiz biliyoruz. Ama hırslarını kontrol edemeyen devletler, şirketler ve hırslı üreticiler var.

“Sürdürülebilir üretimde işin özü planlama yapmayı bilmek”

Planlamayı başarırsak arkasından toprağı planlarız, suyu planlarız, tarımı planlarız, insan kaynağını planlarız. Buna göre teknoloji seçeriz, yolu ve yolculuğu sürdürürüz. Tarıma baktığımız zaman aile işletmeleri var, çiftçiler var, endüstriyel tarım ve gıdacılar var, tohumcular var, var var var… Türkiye’nin en büyük sorunu tarımda plansız üretim yapması. Köylülerle, çiftçilerle ve endüstriyel gıdacılarla destek ve teşvikleri aynı potada tutması.
Dünyanın her yerinde ve Türkiye’de sürdürülebilir tarıma inanan, çevreye saygılı, tarımsal kalkınmayla katma değer yaratan şirketler var. Ama hırs insanın gözünü kör edebiliyor. Pandemi bu yüzden çok iyi bir sınav. Kabul edelim ki zor bir dönem. Şirketler ve devletler pandemi sınavında sınıfı geçemediler; çünkü stokçuluk yaptılar. Mesela; Çin. Buğdaydaki en büyük alıcı. Buğdayda ilk hasat dönemi başladı, şu an fiyat 240 dolar. İlk hasat dönemlerinde genelde fiyatlar düşük olur. Bu fiyat bize ana tartışma konusunun buğday olacağını gösteriyor.

“Salgın dönemi sonrası paylaşım ekonomisine geçiş olacak”

Dünyada kaynaklar sınırsız olabilir. İnsanların tüketim ihtiyaçları da sınırsız olursa bu noktada adil olmayan bir kaynak yönetimi olur, işin içinden çıkamayız. Salgın dönemi sonrası paylaşım ekonomisine geçiş demek olacak. O yüzden iyi devlet, iyi şirket, iyi insan olalım. Artık şirketlerin de şov yapmaması gerekiyor. Küreselleşme “Tüketim, tüketim, tüketim” dedirtti insanlara. Şimdi bu çılgınlığı durdurma zamanı. 2014’te Türkiye’de bir çevre bilinci çalışması yapıldı. Çıkan sonuca göre; ekonomik çıkarlar çevre bilincinin üstündeydi. Bugün de aynı tablo karşımızda duruyor. Aslında 208 ülkenin yer aldığı ortak evimiz dünyada da kimse duyarlı davranmıyor.
Sınırlı kaynaklarla, sınırsız üretim karşılanamaz. Kaynaklar belirli ülkelerin tekelinde. O yüzden sınırlı. Kaynaklar hem sınırlı hem sınırsız. Eğer kaynakları ekosistemdeki karşılık sistemi içinde tutarsak denge gelir. Karşılıklılık içine girersek stoklama karşımıza çıkar. Stok yok, paylaşım var. Yeni motto bu. Karadeniz’de ormanlar tarım dışına kayıyor. Bu da ekosistemi bozuyor. 22-23 Nisan 2021’de yapılan İklim Zirvesi’nde Cumhurbaşkanı Erdoğan da konuştu. Ağaç diktiğimizi, yani ormanlık alanlarımızın arttığını söyledi. Bu doğru ama diktiğimiz fideler yüzünden değil. İklim değişikliği yüzünden. Yağmur bol, orman kendiliğinden çoğalıyor.
Türkiye’nin akıllı tarımla nefes alması mümkün. Bunun da anahtarı planlama. Planlama yaparsanız suyu, tarımı, işletmeleri akıllı yönetirsiniz. Böylece ekonomiler de akıllı tarıma yönelir. Dönüşümün yapıldığı bir sürdürülebilirlikle Türkiye, refahı yakalamış bir ülke olur. Bunun için görev hepimize düşüyor, bireysel olarak üzerimize düşen görevleri yapmalıyız. Döngüsel ekonomiye inanmalı, teknolojiyi doğru kullanmalı ve sosyal dengeyi iyi gözetmeliyiz.

Tamar Bal

"AŞÇILIĞIN CİNSİYETSİZ OLDUĞUNU BİR GÜN KABUL ETTİRECEĞİZ"

Mutfak şefi Tamar Bal ile meslekte kadın olmayı,
yaşadığı süreçleri ve iyi bir şef olmanın detaylarını konuştuk.

Farklı bir alanda eğitim almışsınız, ama gıda sektörüne geçiş yapmışsınız. Mutfakla ilişkiniz ilk nasıl başladı? Bu kararı verirken zorlandınız mı?

Çocukluğumdan beri mutfakla iç içe olan bir aile kültürüyle büyüdüm. Anne tarafım Ermeni&Rum, baba tarafım ise Tokatlı Ermeni. Bayramlarda hazırlanan büyük sofraların önemini, hazırlanan yiyeceklerin her birinin özenle ve el yapımı olmasının kıymetini bilerek büyüdüm. Çocukken meşhur "Topig" için nohut kabuğu ayıklıyordum. (Gülüyor.)
Annemle mutfağa girmek onunla beraber yemek hazırlamak çok keyifliydi; çünkü tane tane anlatırdı. Sonra annem rahatsızlandı, yemek yapamadı, ben de 10 yaşımda onun direktifleriyle 9 ay boyunca evin yemeklerini yapmak zorunda kaldım. Ayrıca; dayım Ara ve eşi Zepür'ün elinin lezzeti damağımın kuvvetlenmesini sağladı. 2012 yılında dayım meyhanesini açtı, ki bunu yaptığında 74 yaşındaydı, o bu yaşta bunu yaptıysa ben de artık bunu denemeliyim diye düşündüm.

Sonrasında yaşadığınız süreçten ve geldiğiniz noktadan memnun musunuz?

Kanada Göçmen Ofisi'nde danışmanlık yaparken bir yandan da Beyoğlu'nda bir meyhanenin kapısını çaldım ve iyi bir mezeci aradıklarını öğrendim. Sermet Bey beni görüp "Yarın gel, başla" dedi. 120 kişilik bir meyhaneydi. Ben ise sadece 10-15 kişiye meze yapıyordum, çok korkmuştum. Profesyonel mutfak, iyi ustalar, endüstriyel mutfak gereçleri ve meraklı bakışlar altında işe başladım. Sabahları 09:00-15:00 arası ofiste çalışıp, 15:30-01:00'a kadar (bazen 03:00'ı bulan mesailerde) çalışmaya başladım. Dayımın yanına girmedim, zira orada patron yeğeni olduğumdan kayrılabilirdim.
İlk başta 120 kişiye fava ile başladım ve tabii ki tutturamadım kıvamını, üstelik bunu Sermet Bey'e (patrona) keskin enginar ayıklama kaşığı ile tattırınca ufak bir kovulma korkusu da gelmedi değil, lakin her gün ayrı bir meze yapmaya, bildiklerimi uygulamaya çalıştım. Sonra o kadar sevdim ki iki işe gitmekten hiç gocunmadım, hatta 2015 yılında İstanbul Culinary Institute'de profesyonel aşçılık eğitimi almaya başladım. Diplomamı alınca kariyerim de değişmeye başladı. Bir sürü yerlerde çalıştıktan sonra tam "Bırakıyorum bu işi artık" dediğimde GANGON'un sahibi Can abi benim bu sektörde devam edebilmem için yeterli istek ve çabaya

TAMAR BAL'A GÖRE İYİ BİR ŞEF OLMANIN SIRLARI

Bana göre iyi bir şef önce iyi bir insan olmalı. Sadece iyi yemek yapmak, iyi bir şef olmak demek değil. İyi bir aşçı olmak da iyi bir şef olmak demek değil. Ekibini iyi tanımalı ve adaletli bir şekilde yönetmeyi başarmalı. Bu mesleği yapmak isteyenlere sadece bir tavsiyem var; eğer gerçekten bu işi sevmiyorlarsa lütfen yapmasınlar.

"Mutfak hiyerarşik düzen içerdiğinden ast-üst ilişkisi çok önemlidir, ekibimdeki çalışma arkadaşlarımın bana korkularından saygı duymalarını asla istemem.

ve el lezzetine sahip olduğumu, kendime güvenmemi ve yemek yapmaya devam etmemi söyleyerek beni destekledi. Bu benim için kırılma anlarından biri olmuştur.
Geldiğim noktadan ziyade, varmak istediğim noktanın odağındayım aslında. Yolumun uzunluğunun farkındayım; örnek aldığım şahane şefler var, onları hayatım boyunca takip edeceğim, asla durağan olmayan bir döngü içerisinde olan yiyecek sektöründe köklerime bağlı kalarak sunmaya çalıştığım tabaklarım ve benim için en önemlisi, güzel isim bırakmaya çalışarak yürüdüğüm bir yol...

Bu sektörde kadın olmanın avantajları ve dezavantajları neler?

Avantajlarından başlayacak olursam; kadın olan mutfaklar daha dikkatli ve özenli, temiz. Tabakların sunumlarından giyilen kıyafetlerin temizliğine kadar dikkatli kadın çalışma arkadaşlarına şahit oldum.
Bir de en önemlisi daha çok çaba ve hırs… Zira çok eril ortamlar mutfaklar. "Sen git evinde yemek yap" diyen ustalardan, iyi niyetinizi farklı algılayan ustalara, fiziki şartlarımızın aynı -ki bazı zamanlarda daha da zor- olmasına karşı aşağılanma ve saygısız davranış şekilleri... Kadın aşçıların sadece pastane kısmında çalışmaya uygun olduğu yanılgısı gibi. Aşçılığın cinsiyetsiz olduğunu bir gün kabul ettireceğiz diye umuyorum.

Mesleğinizin incelikleri nedir? Bize biraz tüyo verebilir misiniz?

Olabildiğince veya oldurabildiğinizce her şeyi kendinizin hazırlaması. Et suları, sebze suları, aromatik yağlar, sirkeler, makarnalar, her türlü soslar… Kullanılan ürünlerin kalitesi çok önemli. Şahane çiftlikler ve yerel üreticilerimiz var. Kullanılan ürünün mevsiminde ve doğru şekilde işlenmesi ve saklama koşulları da çok önemli.

Sizce dünyanın en iyi mutfağı hangisi? Neden?

Bence dünyanın en iyi mutfağı Anadolu mutfağıdır. Bu toprakların yüzyıllardır gördüğü uygarlıklar, imparatorluklar, kültürlerin çokluğu ve aynı zamanda şahane uyumunun tabaklara bu kadar güzel yansıması, bence sadece burada.

Mutfağınızda uyguladığınız temel prensipleriniz neler?

Mutfağımda ekip arkadaşlarımın kadın-erkek sayısını eşit kurmaya çalışırım. İnanç, ırk, politik görüş ve cinsel yönelim ile ilgili ekip arkadaşlarımın çalışma saatleri içerisinde birbirlerini yargılayıcı bir şekilde konuşmasını asla istemem. Mutfakta ceketimizi giyip işbaşı yaptığımızda odak noktamızın hazırladığımız tabaklar olmasını isterim. Mutfak hiyerarşik düzen içerdiğinden ast-üst ilişkisi çok önemlidir, ekibimdeki çalışma arkadaşlarımın bana korkularından saygı duymalarını asla istemem. Çalışma saatleri dışında her şeyi rahatlıkla konuşabilecekleri bir şef olmaya çalışırım. Dertlerini de mutluluklarını da paylaşmalarını isterim. Ego veya apolet meraklısı insanlarla çalışmam, zira ekibime söylediğim ve kendi şefimden öğrendiğim tek şey, "Son tabağımız kadar iyi olduğumuz" gerçeğidir.

Turyağ Fabrika Üretim Müdürü Atilla Vural

"KOŞULAR ZAMANLA MÜTHİŞ KEYİF VERMEYE BAŞLADI"

Üretimde çalışmak; yoğun tempoya alışkın olmak, her an çıkabilecek sorunlara hazır olmak demek. Bu da adrenalin seven karakterimle uyumlu. İş dışında motor kullanmayı, serbest dalışı, bisiklet sürmeyi, yüzmeyi, kitap okumayı ama en çok koşmayı severim.

Benim koşu ile tanışmam ve hayatımın bir parçası yapmam; 2018 yılında talihsiz bir şekilde bacağımı kırmam ve ekipçe hazırlık yaptığımız İstanbul Maratonu'na katılamamam ile oldu. Sanırım o sene yarışa katılamamak içimde ukde olarak kaldı ve bundan etkilenerek bir sonraki sene gerçekleşecek yarışa hem katılmayı hem de iyi bir sonuç elde etmeyi hedefledim. Ayağımın iyileşmesi ile birlikte koşuları daha planlı, programlı ve profesyonel olarak yapmaya başladım. Zamanla bu koşular müthiş keyif vermeye başladı. Her yeni koşuda vücudumun sınırlarını zorlayarak neler yapabildiğimi görmek hem benim hem de çevremdekiler için motivasyon kaynağı oldu. Bu süreçte çalıştığım fabrikada "Cargill Runners Kulübü"nü kurduk.

2019 yılında 41. İstanbul Avrasya Maratonu'na katıldık. Sonrasında Bursa'da gerçekleşen "Garden Cross Run" yarışına Orhangazi ekibimizle katıldık ve burada yaş

kategorisinde üçüncü oldum. Antrenmanların derecesi ve hedefleri de büyümeye başladı ve Fethiye'de gerçekleşen Karia Ultra Maratonu'na katılarak Yaş kategorisinde erkekler ikincisi oldum. Son olarak pandemi sebebiyle her şeyde olduğu gibi bu tarz etkinliklere de kısıtlamalar geldi. Sanal gerçekleştirilen 10 km yarışında (evde koşu bandında) 39 dk'lık (Kendi rekorumu da kırdım) bir sonuçla sanal yarış birincisi oldum.

"Koşmak insana bambaşka şeyler öğretiyor"

Aslında tüm bunların dışında koşmak, daha çok koşmak, çok uzun koşmak insana bambaşka şeyler öğretiyor. Her işte olduğu gibi bu işte de en önemli şey düzenli ve disiplinli çalışmak. Fiziksel olarak hazırlandığınız ultra maraton yarışlarında sizi en çok yoran ve "Ben burada ne yapıyorum?" diye sorgulatan, bir de işin mental kısmı var ki bu sizi bu yolda en çok geliştiren özelliklerden biri. Tıpkı meditasyon gibi, sadece siz ve yol. Kendinizle hiç bu kadar temiz yalnız kalmamış olabilirsiniz. Tabii bu durumdayken en büyük rakibin kendiniz olduğunu, sınırlarınızı nereye taşıyacağınızın motivasyonunu kendinizin yarattığını fark ediyorsunuz. En unutamadığım anılardan biri, Fethiye'de gerçekleştirilen Karia Ultra Maratonu'ydu. Fethiye'den Göcek'e uzanan parkurun ilk 2 km'si deniz kenarında ve şehir içindeydi.

Sonra esas beklediğimiz kısma, harika bir manzara ile doğanın içine karıştık. Kalabalığın da motivasyonuyla çok rahat başladığım yarış, Fethiye'nin güzel dağları ve yokuşlarıyla hemen kendini hissettirmeye başladı. Sanırım o gün havanın en sıcak ve güneşli olduğu ocak ayını yaşıyorduk. İlk CP (kontrol noktası) noktası 14 km idi ve oraya gelene kadar çok sert çıkışlar vardı. Daha 10 km'de, yarışı bitiremeyeceğim endişesine kapılmaya başladım. Ama ultra maratonların en güzel yanı olan insanların sürekli birbirini desteklemesi, kimsenin ayak basmadığı noktalardan geçiyor olmak, inanılmaz manzaralara tanık olmak size kendinizde daha önce hiç fark etmediğiniz bir güç verip, koyduğunuz hedeflere doğru devam etmenizi sağlıyor. İlk CP'ye alkışlar eşliğinde yaklaşırken sanki yarışa daha yeni başlamışım duygusuna kapıldım. Su ve 1-2 yiyecek takviyesi aldıktan sonra yarışa hızlıca devam ettim. İkinci etap daha da dik tepelerin olduğu, daha az insanla karşılaştığınız ve yorgunluğun artmaya başladığı bir hale dönüştü. Ama parkur zorlaşsa bile hedefime varmaya ve yapabildiğimin en iyisini yapmaya odaklanarak kendimi motive ettim. İnanılmaz deniz ve doğa manzaralarında, zaman zaman bacaklarımın ve ayaklarımın ağrısı iyice artsa bile finish çizgisine yaklaştığımda alkışlar ve insanların güzel destekleriyle karşılaşınca hissettiğim duyguyu tarif edemem.

Tolga Demirel

"MÜŞTERİLERİMİZE DAHA ENTEGRE VE GÜÇLÜ BİR YAPIYLA HİZMET VERİYORUZ"

Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Satış Direktörü Tolga Demirel ile markanın teknoloji yatırımlarını ve pandemi sürecinde yaşanan değişimleri konuştuk.

Cargill, Türkiye'deki faaliyetlerine 1960'lı yıllarda gıda alanında başladı. Her yıl yaptığı yatırımlarla büyüyerek, ürün portföyünü gıdanın ötesine taşıdı. Gıda ve hayvan besinleri alanları dışında, gıda dışı imalat sanayiinde kullanılmak üzere çeşitli biyoendüstriyel ham madde ve ara ürünü yerli kaynaklarla üretir hale geldi. Bu yüksek katma değerli ürünlerin Türkiye'de üretilmesi için yıllar içinde güçlü bir teknoloji ve Ar-Ge altyapısı kurdu. Farklı sektörlerde kullanılan yüzlerce çeşit ürünle hem Türk sanayiini destekleyen hem de beş kıtada 70 ülkeye ihracat yapan Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye ve Afrika Bölgesi'nin Satış Direktörü Tolga Demirel'e pandemi sürecinde yaşanan dönüşümleri ve gelecek planlarını sorduk.

MiApp gıda sektöründe bir ilk!

Tolga Demirel, MiApp uygulaması hakkında da bilgi verdi: "Tam 25 yılı aşkın bir süredir, güncel piyasa verileri ve emtia fiyatlarıyla ilgilenen müşterilerimize destek olarak, gıda bileşeni fiyat riskini yönetmelerine yardımcı oluyoruz. Güvenilir bir çözüm ortağı olarak, bu hizmetimizi her an, her yerden ulaşılabilir hale getirmek için MiApp uygulamasını geliştirdik. MiApp gıda sektörüne özel emtia bilgisi sunan ilk mobil uygulama. Geçtiğimiz kasım ayında Türkiye'deki müşterilerimizin kullanımına sunduk. Bu benzersiz dijital hizmetimizi kullanan müşterilerimiz, piyasaya yönelik risklere dair en güncel bilgilere sahip olarak, hedeflerine ulaşmak için en doğru adımları atabilecek."

Tüm dünyayı etkileyen pandemi dönemi, Cargill'in faaliyetlerini nasıl etkiledi?

Pandemi döneminde değişen tüketim tercihleriyle gıda, tekstil, enerji, ambalaj gibi onlarca farklı sektörde kullanılan yerli ürünlerimizin önemi arttı. Salgına karşı çalışanlarımızın sağlığını ve güvenliğini en üst düzeyde koruyarak, artan talebi kesintisiz karşıladık. Özellikle ülkemizin herhangi bir yerinde gıda sıkıntısı yaşanmaması için gıda tedarik zincirinin güvenliğine büyük önem verdik. Tüketicilerin giderek daha fazla rağbet gösterdiği hazır gıda ürünlerine doğal nişasta ve bitkisel yağ gibi yerli ürünlerimizi tedarik ederek gıda üreticisi müşterilerimize destek verdik. Bu dönemde artan e-ticaretin en önemli paydaşlarından olan ambalaj sektörüne yüksek teknolojili endüstriyel nişasta veriyoruz. Öte yandan ürünlerimizi yeni pazarlarla tanıştırarak ihracat atağı yaptığımız bir yıl oldu. Endüstriyel nişasta ve trafo yağı ürünlerimizle önemli bir ihracat atağı yaparak, pek çok ülkenin ihtiyacını Türkiye'den karşıladık.

Pandemi hayatın her alanını dijitalleştirdi. Siz teknolojiyi, üretim ve sunum süreçlerinizde nasıl konumlandırdınız?

Ürünlerimize yönelik talebin artmasındaki en önemli etkenlerden biri, ileri teknoloji ile üretilen, yüksek katma değerli ürünler olmalarıdır. Öte yandan dijital dönüşüm projelerimizle müşterilerimize, farklı online kanallar ve dijital uygulamalar aracılığıyla en iyi deneyimi sunuyoruz. Müşterilerimize daha iyi bir hizmet sunabilmek için operasyonlarımızda görünürlüğü artırabileceğimiz, global yapımıza uygun, sürdürülebilir bir altyapı oluşturma hedefiyle başlattığımız SAP ERP (TC2) sistemine geçiş çalışmalarını pandemi döneminde tamamladık. Bir yandan beklenmedik bir salgın hastalıkla mücadele ederken, diğer yandan yeni sistemi uygulamaya koyduk. Cargill tarihinde bir ilke imza atarak, SAP Sistemi ile baş başa kalan son kullanıcıya sadece online ve uzaktan destekle yardımcı olduk. Artık müşterilerimize daha entegre ve güçlü bir yapıyla hizmet veriyoruz.

Yeni hedefleriniz neler?

Ürün portföyümüzü katma değerli ve trendlere uygun yeni ürünlerle geliştirme stratejimiz üzerinde uzun süredir çalışıyoruz. Bu vizyonla yaptığımız çalışmaları ve yatırımlarımızı pandemiye rağmen hız kesmeden sürdürüyoruz. Geçtiğimiz yıl 30 milyon dolar ilave yatırım yapıldı. Hayvansal kaynaklı proteinlere sürdürülebilir bir alternatif olarak ürettiğimiz bitkisel kaynaklı proteini, Türkiye'deki müşterilerimize sunmak üzere çalışmalarımızda sona yaklaştık. Orhangazi'de kurduğumuz INFUSE Uygulama Merkezi adını verdiğimiz tesisimiz vesilesiyle gıda üreticisi müşterilerimiz için kapsamlı araştırma ve ürün deneme imkanları sunacağız. Biyoendüstri tarafında ise Orhangazi'deki endüstriyel nişasta üretim kapasitemizi iki katına çıkaracak bir yatırımı devreye aldık. Tesislerimize teknoloji, Ar-Ge ve kapasite artırımı alanlarında yatırım yapmaya devam edeceğiz.

“Tüm çalışanlarımız, tırnağına zarar gelmeden evine, ailesine dönmelidir”

Cargill Turyağ fabrikasında Lead Operatörü olan Recep Çakırtaş, Cargill’in iş ve gıda güvenliği konusuna verdiği önemin altını çiziyor ve Cargill’i diğer şirketlerden ayıran en önemli özelliğinin de bu olduğunu söylüyor.

Sizi daha yakından tanıyabilmemiz için bize kısaca kendinizden bahsedebilir misiniz? Şu anki görev ve sorumluluklarınız neler?

12 Mart 1986, Balıkesir doğumluyum. Evliyim ve bir oğlum var. 2004-2006 öğretim yılında Balıkesir Üniversitesi Balıkesir Meslek Yüksek Okulu Otomotiv Bölümü’nden birincilikle mezun oldum. 2006-2008 yılları arası Ankara Genelkurmay Başkanlığı’nda askerlik görevimi tamamlamamın ardından 5 Ağustos 2008’de Balıkesir Turyağ fabrikasında margarin paketleme bölümünde dolum operatörü olarak işe başladım. Şu an margarin paketleme ünitesinde Lead Operatörü olarak iş akışını organize ediyorum. En yüksek seviyede gıda ve iş güvenliğini benimseyerek üretim yapılmasına yardımcı oluyorum.

Cargill’le yollarınız ilk olarak nasıl kesişti? Kaç yıldır Cargill’de çalışıyorsunuz? Hep aynı görevde mi çalıştınız?

Cargill’le yollarımız 2014 yılında Cargill’in Turyağ’ı satın almasıyla kesişti. Altı yılı Turyağ, yedi yılı da Cargill bünyesinde olmak üzere toplam 13 yıldır margarin paketleme bölümünde çalışıyorum. 2008-2017 yılları arasında sırasıyla margarin paketleme dolum operatörlüğü, katkı hazırlama operatörlüğü ve akabinde vardiya sorumluluğu görevlerini üstlendim. 2017 yılından bu yana margarin üretim ve paketleme ünitesinde Lead Operatör olarak görevime devam etmekteyim.

13 yılda Cargill’in geçirdiği aşamaları kısaca özetler misiniz? Siz iş hayatınıza başladığınızdan beri Cargill’de ne gibi gelişimler ve değişimler oldu?

Geçirdiğim Turyağ ve Cargill döneminde fabrikamızda büyük gelişmeler oldu. Öncelikle iş güvenliği olmak üzere gıda güvenliği ve alanında önemli kültür değişiklikleri yaşandı. Cargill’in gelmesiyle hepimize benimsettiği bir cümle vardır: “Tüm çalışanlarımız, tırnağına zarar gelmeden evine, ailesine dönmelidir.” Bizler için en önemli gelişmeler, iş güvenliği ve gıda güvenliğini özdeşleştirerek müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak olmuştur. Daha önce manuel olarak çalıştırdığımız üretim operasyonlarımız otomasyon sistemlerine dönüştürüldü ve ürün kalitesi yükseltildi.

Cargill’i diğer şirketlerden ayıran özellikleri sizce neler?

Cargill’in dünyanın öncü şirketlerinden biri olmasının temelinde; gıda ve iş güvenliğini en yüksek seviyede tutarak yaptığı yatırımlar ile topluma en iyi hizmeti vermek yer alıyor.

Turyağ’ın Ar-Ge ve gıda güvenliğine yaptığı yatırımlar hakkında neler söylemek istersiniz?

Cargill’in Ar-Ge ve gıda güvenliğine yaptığı yatırımlar bu alandaki birçok lider firmaya göre rekabet gücünü artırdı. Yapılan pilot tesis ve analiz çeşitliğine bağlı olarak her türlü ekipman ve teçhizata sahip olmasıyla Cargill en doğru ve en güvenli gıda üretimine katkı sağlıyor.

“META Upgrade” kültür yolculuğu tüm hızıyla devam ediyor

Çalışanların mutluluğuna büyük önem veren Cargill, üç yıl önce hayata geçirdiği “META Upgrade” ile onların arzu ettiği kurum kültürünü kendi stratejileri ile birleştiriyor.

Uzmanlıkları birbirinden farklı Cargill çalışanları tarafından tamamen gönüllülük esasıyla başlatılan “META Upgrade” kültür yolculuğu yeni 4.0 çalışmalarına tüm hızıyla devam ediyor. Yeni finansal yılla beraber dördüncü senesine girecek olan ve geçtiğimiz yıllarda odak grup, ayna grup gibi farklı çalışma grupları ile zenginleşen “META Upgrade”in kapsayıcılığı da her geçen gün artıyor. META Upgrade “güçlü liderlik, önce müşteri, inovasyon ve çeviklik” gibi odak alanlarının yanı sıra önümüzdeki dönemde, “süreç, büyüme ve etkileşim” alanları üzerinde de somut bir hale gelerek kültür yolculuğunu daha bütünsel bakış açısıyla ele alacak.

“Çalışanlara motivasyonel destek”

Pandemi döneminde tüm aktivitelerini yeni dünyaya uygun hale getiren META Upgrade, iletişim toplantılarından, oyunlara uzanan geniş bir yelpazede çevrim içi etkinliklerle Cargill çalışanlarına ulaşmaya çalıştı. Cargill’in global stratejisi ve yönlendirmesi doğrultusunda ilerleyen META Upgrade’e katkı sağlayan herkes değişimin bir parçası olurken, sorumluluğu üstlenerek hem kendilerini geliştirme hem de görünürlüklerini artırma şansını yakaladı. Kimi zaman tadım gerektiren etkinliklerde çalışanlar kendi bireysel hazırlıklarını yaparken, kimi zaman hazırlıklar sürpriz paketler halinde evlerine kargolandı. Böylece, pandemi süresince azalan eğlence ve etkileşimlerden etkilenen çalışanlar birçok motivasyonel etkinlikle desteklenmiş oldu. “META Upgrade”, kapsayıcılığı ve sahiplenmeyi artırmak adına son dönemde farklı rollerdeki Cargill çalışanlarının başrolde olacağı etkinlikler düzenleyerek çalışmalarına tüm hızıyla devam edecek. Öncelikle “Takdir, Kalite Anlayışı, Yönlendirme & Strateji, Tek Takım Yaklaşımı, Çalışırken Eğlenmek, Kapsayıcılık & Çeşitlilik, Kariyer Planlama & Gelişim, Sürdürülebilirlik Kültürü, Dijitalleşme & İnovasyon Kültürü”nden oluşan dokuz farklı ve birbirinden değerli alanda, Cargill Senior Leadership Team (SLT) üyeleri sponsorluk yapacak. Bu alanlarda yapılacak etkinliklerin yanı sıra “META Upgrade Talks” olarak adlandırılan TEDTalks konseptinde konuşmalar organize edilecek. “Digital Coffee Breaks” Cargill çalışanlarını gelişim odaklı konularda bilgilendirmeye devam ederken, Cargill çalışanları müşterilerini yuvarlak masa toplantıları ve anketlerle daha iyi anlayarak, müşterilerine nokta atışı çözümler sunmak üzere yapılan odaklı çalışmaların düzenlenmesinde liderlik yapacak.

Murat Tarakçıoğlu

"CARGILL TÜRKİYE'NİN 62. YILINDA BÖLGEDEKİ LİDERLİK ROLÜ ARTIYOR"

Cargill Türkiye'nin 62 yılı geride bıraktığı bu dönemde, Hindistan'daki gıda operasyonları da İstanbul'a bağlandı. Türkiye'nin bölgede daha büyük bir liderlik rolü üstlendiğini vurgulayan *Cargill Gıda Orta Doğu, Türkiye, Afrika ve Hindistan Yönetim Kurulu Başkanı ve Üst Yöneticisi (CEO) Murat Tarakçıoğlu* Türkiye'de faaliyet gösterdikleri gıda, biyoendüstri ve hayvan besleme alanlarındaki yatırımlarından da bahsetti.

Cargill ile ilgili genel bilgi alabilir miyiz? Hangi alanlarda üretim yapıyorsunuz? Cargill'in Türkiye'deki 62 yılını özetlemeniz gerekirse neler söylemek istersiniz?

Cargill 70 ülkede, 155 yılı aşkın bir tecrübesi olan; tarım, gıda, endüstriyel ve finansal alanlarda faaliyet gösteren global bir firma. Türkiye'de hikâyemiz ise 1960'lı yıllarda başladı. Türkiye'de ticaret ile başladığımız faaliyetlerimizi farklı alanlarda büyüyerek sürdürdük. Bugün gıda, biyoendüstriyel ve hayvan beslemesi alanlarında faaliyet gösteriyoruz. Türkiye'nin Cargill dünyasında ayrıcalıklı bir özelliği var, o da İstanbul'un; Orta Doğu ve Afrika'yı da kapsayan aşağı yukarı 70'e yakın ülkenin yönetim merkezi olması. Cargill şimdi de, Hindistan'daki gıda bileşenleri operasyonlarını İstanbul'a bağladı. Türkiye'ye ve bölgeye yatırımları çekebilmek adına elimizden geleni yapıyoruz. Kritik dönemlerde yaşanan problemler ile yerel ve yerinde üretimin önemi artıyor. Türkiye pandemi sonrası 'tarihi bir fırsat penceresi' yakaladı. Hindistan, Orta Doğu ve Afrika arasındaki ticari ilişkiler gelişmeye devam ederken, Cargill Türkiye bölgede daha büyük bir liderlik rolü üstlenerek bu büyümeyi kolaylaştırmak üzere eşsiz bir konuma sahip. Burada hemen belirtmek isterim ki tüm ekip arkadaşlarımla birlikte, böylesi geniş bir coğrafyada elde ettiğimiz kabiliyet avantajından gurur duyuyoruz. Bu çerçevede her gün değişen gıda taleplerine ve ihtiyaçlarına hizmet verebilmek adına durmaksızın farklı ve yenilikçi ürünler geliştiriyoruz. Geride bıraktığımız 62 yılın ardından bugün gıda sektörünün yanı sıra, hayvan besleme ve özellikle biyoendüstriyel alanlarındaki faaliyetlerimiz ile şirketimizi konumlandırırken "inovatif gıda ve çok daha fazlasıyız" diyoruz.

Türkiye'de Cargill'in yaptığı yatırımlardan bahseder misiniz? Gelecek hedefleriniz neler?

Geçtiğimiz yıl salgın döneminde yaptığımız 30 milyon dolarlık ek yatırımımızla birlikte, bugüne kadar yaptığımız toplam yatırım 530 milyon dolara ulaştı. Önümüzdeki dönemde de yatırımlarımıza devam edeceğiz. Hedefimiz her zaman, inovasyon gerektiren ve ağırlıklı olarak ithal edilen ürünleri, ülkemizde yetişen mahsullerle kendi topraklarımızda, yerli olarak üretmek. Avrupa pazarı için üretim merkezi konumundayız. Avrupa, Çin ve Güney Afrika pazarlarına trafo yağı tedariğimiz devam ediyor. Bu tedarikle birlikte boya ve diğer sektörlerdeki satışlarımızla ihracatımızda yüzde 50'nin üzerinde artış bekliyoruz. Bu sayede Türkiye'de cari açığın kapanmasına biz de destek vereceğiz. İhracat artışı ile birlikte üretimimizi de yüzde 30 artıracağız. Geçtiğimiz yıl Cargill'in sadece Dilovası Tesisi'nde üretilen trafo yağını Türkiye'nin ilk yerli ve milli elektrikli tren setine tedarik etmenin gururunu yaşadık. Yüksek ısıya dayanma özelliği sayesinde en üst düzeyde trafo güvenliği sunan bu yağ ile ülkemizin ilk milli elektrikli treninin trafosu yanma riskine karşı korunarak, uzun ömürlü olacak. 2014 yılından bu yana Dilovası Tesisi'ne toplam 40 milyon dolar yatırım yaptık ve en ileri üretim teknolojilerini Türkiye'ye getirdik. 2020 yılı içerisinde Dilovası Tesisi'ne 6 milyon dolarlık yatırım yaparak tank sahası kapasitesini artıran projemizi hayata geçirdik. Bu yıl projemizin tamamlanmasını hedefliyoruz. Böylece Cargill'in Türkiye'deki pazar lideri konumunu daha da güçlendireceğiz. 20 milyon dolarlık yeni yüksek teknoloji yatırımımızla ilgili olarak da fizibilite çalışmalarımız devam ediyor.

“Üzerinde çalıştığımız birkaç farklı kurumsal sorumluluk programımız var. Bunların içerisinde öncelikle gururla bahsedeceğim “1000 Çiftçi 1000 Bereket” programımız yer alıyor. Çiftçilerimizin verimini ve refahını artırmak, sürdürülebilir tarım uygulamalarını yaygınlaştırmak, tarımda sosyal ve dijital dönüşümü desteklemek gibi sürdürülebilirlik ilkeleri ile örtüşen bir kurumsal sosyal sorumluluk programı. Üç sene önce başlattığımız program, devamlılığıyla da sürdürebilirliğe hizmet ediyor.”

İnsanları sınırlı kaynaklarla en verimli ve sağlıklı şekilde beslemek, dünyanın en öncelikli konusu. Cargill olarak sürdürülebilirlik politikalarınızdan bahseder misiniz?

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’ne (FAO) göre; 2050 yılında dünya nüfusu 10 milyara ulaşırken, gıdaya talep yüzde 70 artacak. Bugün bir çiftçi ortalama 155 kişiyi beslerken, 2050 yılında bu rakam en az 265 kişiye çıkacak. Biz de bu noktalardan hareketle bir yandan gıdanın geleceği için var gücümüzle çalışıyor, güvenli ve sürdürülebilir gıda üretimi için uygulamalar geliştiriyoruz; diğer taraftan da bitkisel kaynaklı ürünler üretiyor, ülke ekonomisi için kritik öneme sahip birçok sektörün ihtiyacını karşılıyoruz.

Özellikle sürdürülebilirlik konusunda değişen ihtiyaçlara hizmet verilebilecek şekilde bezelye proteinini çıkardık. Hayvansal proteinleri bitkisel proteinlerle ikame edebilmek tüketicinin de beklediği bir tercih. Biz bu trende cevap verebilecek şekilde üretim yapıyoruz. Mesela, size çok önemli bir rakam vereyim; bugün 1 kg sığır etini üretebilmek için aşağı yukarı 15 ton su tüketmeniz lazım. Bezelye proteini ise bunun ikamesi olarak kabul ediliyor ve aşağı yukarı 4 ton suyla üretilebiliyor. Yani neredeyse dörtte bir oranında. Bu, sürdürülebilirliğe çok ciddi bir hizmet demektir. Bununla birlikte, üzerinde çalıştığımız birkaç farklı kurumsal sorumluluk programımız var. Bunların içerisinde öncelikle gururla bahsedeceğim “1000 Çiftçi 1000 Bereket” programımız yer alıyor. Çiftçilerimizin verimini ve refahını artırmak, sürdürülebilir tarım uygulamalarını yaygınlaştırmak, tarımda sosyal ve dijital dönüşümü desteklemek gibi sürdürülebilirlik ilkeleri ile örtüşen bir kurumsal sorumluluk programı. Üç yıl önce başlattığımız program, devamlılığıyla da sürdürebilirliğe hizmet ediyor. Bunun dışında özellikle bitkisel bazlı ürünleri petrol bazlı ürünlerle ikame ediyoruz. Bu noktada Türkiye’nin ithalat talebini aşağı indirip ihracatçı konuma gelebilmek bizim için öncelik taşıyor. Dilovası’ndaki tesisimizden 60 ülkeye ihracat imkânımız var, hepsini değerlendiriyoruz. Sürdürülebilirliği biraz böyle de okumak gerekiyor.

Beslenme konusunda bezelye proteini gibi yenilikçi ürünlerden söz ettiniz. Başka ürünleriniz var mı?

Var tabii; yağlarda, Avrupa normlarının da altında daha trend ürünlerin üzerinde çalışıyoruz. Tatlandırıcı tarafında; kalorisi azaltılmış, şeker oranı düşük ama aynı zamanda aynı tatları da veren ürünlerimiz var. Aslında pandemi döneminde çok enteresan bir trend gözlemledik. Tüketici her zaman daha sağlıklı ürünün peşinde koşuyor, haklı olarak. Kaynağının nereden geldiğini öğrenmek istiyor. Fakat bütün bunları isterken bir yandan lezzetli olmasını da istiyor. Yani kimse lezzetten vazgeçmek, ödün vermek de istemiyor. Dolayısıyla, burada hem fonksiyonel hem o ihtiyacı karşılayacak, sağlıklı ama diğer taraftan da lezzetli ürünleri sunabilmek önemli. Bizim geliştirdiğimiz tatlandırıcılar aslında bu amaca hizmet ediyor.

Pandemi süreci Cargill Türkiye’yi nasıl etkiledi?

Yıllık bazda yaklaşık 300 milyon TL değerinde ithal ikamesi endüstriyel nişasta ürettik ve 2020 yılında bir önceki yıla kıyasla ihracatımızı iki katına çıkardık. Bugün Almanya, İtalya, İsviçre ve Birleşik Arap Emirlikleri gibi 18 ülkeye ürünlerimizi tedarik ediyoruz. Pandemi döneminde yerli üretimin avantajlarının daha fazla ortaya çıkması ve artan ihracatımızla birlikte kapasite artırımına gittik. Orhangazi’deki endüstriyel nişasta üretim kapasitemizi iki katına çıkaracak ilave bir yatırımı devreye aldık. Bu yatırımla Bursa’nın ve Orhangazi’nin dünya pazarlarındaki bilinirliğini daha da artıracağız.

“2030 yılına kadar kadın yönetici oranımızı global olarak yüzde 50’ye çıkaracağız. Türkiye’de bu taahhüdümüzü gerçekleştirdik. Şu anda yönetim kurulumuzun yüzde 50’sinde kadın yöneticiler görev alıyor.”

Daha güçlü yarınlar adına, toplumsal cinsiyet eşitliğinin kalıcı bir değer haline gelmesi için çalıştıklarını söyleyen Murat Tarakçıoğlu, Cargill’in kadınlara yönelik projelerinden şöyle bahsetti:

“Cargill olarak hayatın her alanında aktif rol alan kadınların, ekonomik ve sosyal ilerlemenin lokomotifi olduğuna inanıyoruz. Bu konuda somut bir taahhüdümüz var: 2030 yılına kadar kadın yönetici oranımızı global olarak yüzde 50’ye çıkaracağız. Türkiye’de bu taahhüdümüzü gerçekleştirdik. Şu anda yönetim kurulumuzun yüzde 50’sinde kadın yöneticiler görev alıyor. Cargill olarak verdiğimiz bu taahhüdün ülkemizdeki yansımasını sağlamak ve Türkiye’deki 62. yılımızı kutladığımız bu dönemde, ülkemizin geleceğine ışık tutacak kadın liderlerin yetişmesine katkıda bulunmak için Türk Eğitim Vakfı iş birliğinde “Yarının Kadın Liderleri” programını hayata geçirdik. Program kapsamında burs desteğinin çok ötesinde bir yaklaşım geliştiriyoruz. Staj, mentorluk, proje yarışmaları, workshoplar ve Cargill’in liderleriyle gerçekleştirilen eğitsel çalışmaları da içeren bütünsel bir kariyer planlamasıyla kız öğrencilerimizi geleceğe hazırlıyoruz. Program ile sağladığımız fırsatlardan biri de, başarılı öğrencilerimiz Cargill’in faaliyet gösterdiği 70 ülkeye yayılan global ağına dahil olabilecek. İş birimlerimizin katkı sağlayabileceği, özellikle gıda, endüstri, biyoendüstri ve hayvan beslemesi alanlarıyla ilgili bölümlerde eğitim alan öğrencilerin yanı sıra işletme, hukuk gibi bölümlerden öğrencileri de programa kabul ettik. Yapılan değerlendirmenin sonucunda yüzde 70’i mühendislik, yüzde 15’i veterinerlik ve yüzde 15’i hukuk eğitimi alan toplam 66 öğrenci ile yola çıktık. Bu programla en öncelikli hedefimiz, programımıza katılan öğrencilerin, gelecekte çalışacakları sektörlere en iyi şekilde liderlik etmelerini sağlayacak yetkinlikleri kazanmaları. 155 yıllık uzmanlığımız ve köklü kurum kültürümüzle, mesleki gelişimlerine katkıda bulunmayı amaçlıyoruz. Ancak belki de en önemlisi, kendisine inanan, en yükseğe koyduğu hedeflerine adım adım ulaşma kararlılığına ve gücüne sahip, özgüvenli kadınların yetişmesine katkıda bulunmayı hedefliyoruz. Ayrıca, “1000 Çiftçi 1000 Bereket”te de çok kuvvetli kadın lider çiftçilerimiz var. Tarımda dijital dönüşümün artması kadınlar için çok daha büyük bir fırsat olacak.”

KALİTEDE TUTARLILIĞIN ADRESİ; TURYAĞ

Yolculuğuna 1916 yılında İzmir'de küçük bir yağhane olarak başlayan Turyağ, zaman içinde Ar-Ge ve inovasyona yaptığı yatırımlarla sektöre yenilikçi ürünler kazandıran, en inovatif yağ markalarından biri oldu. Turyağ'ın gelişim hikâyesini, Ar-Ge çalışmalarını ve gelecek hedeflerini Turyağ Satış Müdürü Cenk Erkan'dan dinledik.

Tam 100 yılı aşkın geçmişiyle sektörde köklü bir konuma gelen Turyağ'ın Balıkesir'de bulunan tesisinde pastacılık yağlarından baklava yağlarına, fonksiyonel dolgu yağlarından çikolata kaplamalık yağlara kadar Ev Dışı Tüketim (EDT) sektörünün ihtiyaçlarını karşılayan birçok ürün üretiliyor. 80'in üzerinde yeni ürün geliştirilen firmanın önem verdiği en önemli konular ise Ar-Ge ve gıda güvenliği yatırımları. Turyağ yağlarının farkını Turyağ Satış Müdürü Cenk Erkan şöyle açıklıyor: "Bizim yağlarımızla yapılan ürünleri tadan tüketicilerden 'daha lezzetli', 'daha gevrek', 'ağzımda yağ tadı bırakmadı' gibi yorumlar geliyor. Ürün tedarik ettiğimiz ustalarımız, bizim yağlarımızı kullandıklarında ürünün daha uzun süre taze kaldığını, hamuru daha kolay açtıklarını, istedikleri kıvamı ve lezzeti yakaladıklarını söylüyorlar. Hem üreticileri hem de tüketicileri mutlu kılmamızın sırrı, trendleri çok yakından takip edip ihtiyaçları iyi analiz edebilmemiz. Küçük işletmelerden büyük gıda kuruluşlarına kadar tüm müşterilerimizin ihtiyaçlarını dinliyoruz. Örneğin; ürünlerimizin içeriğinden palm yağını çıkartmak ve aynı zamanda son ürün lezzetini ve performansını artırmak istiyorum diyen ustalara, buna özel çözüm üretiyoruz. Farklı kullanım alanlarına ve ihtiyaçlara hitap eden geniş bir pastacılık yağları ürün portföyümüz var. Hepsinin ortak özelliği ise yüzde yüz bitkisel yağlardan üretilmeleri ve trans yağ tebliğine uygun olmaları. Kalite tutarlılığı ise vazgeçilmezimiz."

"Türkiye'nin en iyi hamur işleri yağını üretiyoruz"

Günümüzde tüketicinin talepleri de değişmeye başladı. Artık "daha sağlıklı" ürünler tüketmek isteyenlerin bu talebini karşılayan Turyağ Maestro, içeriğinde bulunan hindistan cevizi yağı sayesinde kolesterol seviyesinin yükseltilmesi, yağ yakımı, kalp sağlığı, cilt ve saç güzelliği gibi birçok fayda da sağlıyor. Turyağ Maestro ile yapılan poğaçaların, en yakın iki rakibine göre tüketiciler tarafından daha çok beğenildiğini ve tercih edildiğini söyleyen Cenk Erkan, "Son üründe sağladığı lezzet ve sağlık faydalarıyla Türkiye'nin en iyi hamur işleri yağını üretiyoruz" diyor.

"2023 yılında toplam EDT kanalında pazar lideri olmayı hedefliyoruz"

Turyağ'ın Türkiye EDT pazarında yüzde 27 civarında pazar payı sahibi olduğunu belirten Erkan, 2023 yılı için büyük bir hedef koyduklarının da altını çiziyor: "2023 yılında toplam EDT kanalında pazar lideri olmayı hedefledik ve bu yolda her adımımızı planladık. Satış tonajımızı son üç yılda ikiye katladık ve hızla büyümeye devam ediyoruz. Geniş ürün portföyümüz, müşteri odaklılığımız, yeniliğe açık bakış açımız, trendleri yakından takip etmemiz, ihtiyaca yönelik ürün ve hizmeti son noktaya kadar ulaştırmamızdaki başarı sayesinde sektörde öne çıkıyoruz. Turyağ ustalarımız sahada uzmanlıklarını müşterilerimiz ile paylaşıyor, onlara çözümler sunuyor. Bu sayede müşterilerimizle aramızda oluşan güçlü bir güven ilişkisi var. Bu güven ilişkisi hedeflerimize ilerlememizde en önemli desteklerden biri oluyor."

"Hem üreticileri hem de tüketicileri mutlu edebilmemizin sırrı, trendleri çok yakından takip ederek, ihtiyaçları iyi analiz edebilmemiz.

turyagliyiz.biz YENİLENDİ!

Yenilenen turyagliyiz.biz web sitemiz ve mobil uygulamamız kulanıcılarla buluştu!

şimdi **Google Play Store'da**

çok yakında **App Store'da**

Turyağlıyız Biz!

Turyağ

Turyağ'dan Türkiye'de bir ilk: Yüzde 60 daha az doymuş yağ içeren yeni nesil kızartma yağı*

Türkiye'nin en köklü yağ markalarından Turyağ, endüstriyel ve ev dışı tüketim (EDT) yağ pazarına daha sağlıklı, lezzetli ve yüksek performanslı ürünler sunmaya devam ediyor. Turyağ son olarak, doymuş yağ oranı düşük yeni ürünü Maestro Gusto'yu, EDT yağ pazarına sundu.

Yeni nesil yağ grubunun en yeni üyesi Maestro Gusto, Türkiye'de yüzde 60 daha az doymuş yağ içeren ilk kızartmalık yağ oldu. Yüzde yüz yerli olan ve Türkiye HORECA kanalının en yüksek performanslı kızartma yağı olarak güçlü bir yer edinen Maestro Gusto, yemekleri sağlıklı ziyafetlere çeviriyor. Özellikle deniz ürünleri, hamur ve patates kızartmalarına ekstra lezzet katan Maestro Gusto, uzun kullanım ömrü ve fonksiyonel faydalarıyla da şeflerin hayatını kolaylaştırıyor. Standart kızartmalık yağlara kıyasla yüzde 20'ye kadar daha fazla ürün kızartma olanağı sağladığı için ekonomik olmasıyla da öne çıkıyor. Maestro Gusto'nun likit yapısı sayesinde eritme işlemine gerek duymadan uygun sıcaklığa getirilerek yapılacak kızartma işlemi kullanıcılara yüzde 20 süre avantajı sunuyor. Sahip olduğu özel formülü sayesinde kızartma işlemi boyunca rakiplerine göre renk değişimini en düşük seviyede tutan Maestro Gusto, fritözlerde tortu ve kalıntı bırakmıyor. Bu sayede kızartmalarda kullanılan ekipmanların temizlik sürecinde de büyük kolaylık sağlıyor.

Turyağ Maestro Gusto; deniz ürünlerine lezzet katan rahiyalar içeren Deniz Ürünleri Kızartma Yağı, hamur kızartmalarının lezzetini artıran Hamur İşi Kızartma Yağı, patates ve diğer kızartmalar gibi genel uygulamalar için Maestro Gusto olmak üzere üç farklı seçenek ile kullanıcılara sunuluyor. **Standart palm olein kızartma yağlarına göre*

MAESTRO GUSTO ile
DAHA AZ YAĞ
DAHA ÇOK LEZZET

Turyağ

Kızartmaların yeni nesil yağı Turyağ® Maestro Gusto mutfaklarda **devrim** yaratıyor. Yemekleri **sağlıklı ziyafetlere** çevirirken, **uzun kullanım ömrü** ve fonksiyonel faydaları ile **şeflerin hayatını kolaylaştırıyor.**

- **Sağlıklı:** %60 daha az doymuş yağ içerir.*
- **Ekonomik:** %20'ye kadar daha fazla ürün kızartma olanağı sağlar.**
- **Pratik:** %100 sıvı yapısı ile arzu edilen akıcılık.
- **Yüksek Performanslı:** Orijinal rengini uzun süre korur.
- **Lezzetli:** Deniz ürünleri, hamur tatlıları ve patates kızartmalarına özel ekstra lezzet katar.

*İçerisindeki Yüksek Oleik Asitli Ayçiçek Yağ ile
** Standart palm olein kızartma yağlarına göre

KORNET

Malzemeler
1 kg un, 750 gr Turyağ Özel
300 gr pudra şekeri
100 gr nişasta, 4 adet yumurta
50 gr portakal özü

Yapılışı
Unu havuz şeklinde açıp, diğer bütün malzemeleri ortasına koyup yoğurun. Hamur kıvamını alınca şekillendirip tepsiye dizin ve 150 derecede 15 dakika pişirin.

LEZİZ KURABİYELER

Farklı tarifler denemeyi seviyor musunuz? O zaman Turyağ'ın Ar-Ge Pasta Ustası Sabri Dönmez'in fındıklı ve pudra şekerli Fildişi Hollandes ve içerisine portakal özü konularak yapılan Kornet Kurabiye tariflerini mutlaka denemelisiniz.

FİLDİŞİ HOLLANDES

Malzemeler
1 kg fındık
375 gr pudra şekeri
375 gr un
5 adet yumurta
500 gr Turyağ Özel

Yapılışı
Malzemelerin hepsini karıştırıp, 160 derecede 10 dk pişirin. Soğuduktan sonra fildişi ekler sosa batırın. Üzerini süslemek için badem koyun.

Turyağ

HER ISIRIK BİR SONRAKİNİN BAHANESİ: TURYAĞ® MAESTRO

Turyağ® Maestro ile hazırlanan poğaçalar ağızda kolay ve hızlı dağılarak lezzetini eşsiz bir şekilde bırakıyor, damakları seçkin bir zevkle tanıştırıyor. İçindeki hindistan cevizi yağının orta zincirli yağ asitleri iyi kolesterol seviyesinin yükselmesine ve yağ yakımına yardımcı oluyor. **Turyağ® Maestro "sağlıklıysa lezzetsizdir" tabusunu yıkıyor.**

Detaylı bilgi için

turyag.com.tr | turyagliyiz.biz

/turyagdunyasi

60
Türkiye'deki 60. yılımız

Bugünlere faydalı, yarınlara saygılı...

Cargill Türkiye olarak tam 60 yıldır, sürdürülebilir bir gelecek yaratmak adına var gücümüzle çalışıyoruz. İnovatif bir gıda şirketinden çok daha fazlası olarak gıda, biyoendüstriyel ve hayvan beslemesi alanlarında ülke ekonomisine katkı sağlayarak; hayatın her alanına dokunuyoruz.

Sürdürülebilir gıda ve biyoendüstriyel ürün alternatifleri üretiyoruz.

Global ölçekte emisyon miktarını %10 azaltma taahhüdüyle, iş yapış süreçlerimizi sürekli iyileştiriyoruz.

Sürdürülebilir gelişimin, çevreyi korumanın ve doğal kaynakları etkili kullanmanın yeni yollarını keşfediyoruz.

Cargill®

www.cargill.com.tr