



bu
sayıda

KFC GIDA GELİŞİM AKADEMİSİ KURULDU • 2022 YILI BİBER SÖZLEŞMELERİ BAŞLADI • ALASKA'DA REKOR SICAKLIK ARTIŞI GERÇEKLEŞTİ • OKUL MÜFREDATINA İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ EKLENİYOR • SÜRDÜRÜLEBİLİR YAKITLA İLK UÇUŞ GERÇEKLEŞTİ • AYIN İNOVASYON FİKİRLERİ • KFC GIDA ARTIK SIFIR ATIK SERTİFİKALI! • SIFIR ATIK EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ • HABİTAT GERİ DÖNÜŞÜM İLE ATIK YAĞ TOPLAMA YARIŞMASI BAŞLIYOR • GÖKYÜZÜNE UZANAN TARLALAR • FATİH MEHMET ÖZGÜVEN İLE SÖYLEŞİ • OTURDUĞUMUZ YERDEN BEYNİMİZİN FORMUNU KORUYORUZ: MENTAL FITNESS • TEKNOLOJİ TAM ÜZERİMİZDE • TOPLUMLAR İÇİN ELZEM KONU: NİTELİKLİ EĞİTİM • KURU DUTLU SEVGİLİLER GÜNÜ KEKİ • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı Dergimizin Şubat sayısında dikey tarımın ne olduğunu, mental fitness kavramı ile ilgili yazımızı, sürdürülebilirlik komitemizin çalışmalarını ve kalkınmanın birinci şartı olan nitelikli eğitimin tanımını bulabilirsiniz. Ayrıca bu soğuk havalara inat sıcacık bir kek tarifi yine bu sayımızda sizleri bekliyor!

Keyifli okumalar dileriz.

İÇİNDEKİLER

1	KFC GIDA GELİŞİM AKADEMİSİ KURULDU!	3
	KURUM HABERİ	
2	2022 YILI BİBER SÖZLEŞMELERİ BAŞLADI	3
	KURUM HABERİ	
3	ALASKA'DA REKOR SICAKLIK ARTIŞI GERÇEKLEŞTİ	4
	GÜNCEL HABERLER	
4	OKUL MÜFREDATINA İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ EKLENİYOR	4
	GÜNCEL HABERLER	
5	SÜRDÜRÜLEBİLİR YAKITLA İLK UÇUŞ GERÇEKLEŞTİ	4
	GÜNCEL HABERLER	
6	2022 YILININ GIDA TRENDLERİ NE OLACAK?	5
	GÜNCEL HABERLER	
7	AYIN İNOVASYON FİKİRLERİ	6
	İNOVASYON KÖŞESİ	
8	KFC GIDA ARTIK SIFIR ATIK SERTİFİKALI!	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
9	SIFIR ATIK EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
10	HABİTAT GERİ DÖNÜŞÜM İLE ATIK YAĞ TOPLAMA YARIŞMASI BAŞLIYOR!	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
11	GÖKYÜZÜNE UZANAN TARLALAR	8
	TOPRAK	
12	FATİH MEHMET ÖZGÜVEN İLE SÖYLEŞİ	9
	BİRİM RÖPORTAJI	
13	OTURDUĞUMUZ YERDEN BEYNİMİZİN FORMUNU KORUYORUZ: MENTAL FITNESS	10
	SAĞLIK	
14	TEKNOLOJİ TAM ÜZERİMİZDE!	11
	BİLİM & TEKNOLOJİ	
15	TOPLUMLAR İÇİN ELZEM KONU: NİTELİKLİ EĞİTİM	12
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
16	KURU DUTLU SEVGİLİLER GÜNÜ KEKİ	13
	YEMEK TARİFİ	
17	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14
	REHBER	



1

KURUM HABERİ

KFC GIDA GELİŞİM AKADEMİSİ KURULDU!

KFC Gıda, personel yetkinliklerinin geliştirilmesi, gelişim ihtiyaçlarının belirlenmesi, buna bağlı olarak eğitim ve gelişim sisteminin akademik bir çatı olarak kurulması ile bu süreçlerin takip edilmesi amacıyla bünyesinde bir Gelişim Akademisi kurdu. İnsan Kaynakları Sistem Gelişim Programları çerçevesinde kurulan Akademi’de çalışanlarımızdan belirli yetkinliklere sahip ve bu alanda istekli adaylar “İç Eğitmen” olarak görev alacak. Ayrıca Akademi’de teknik, teorik, yönetsel ve davranışsal tüm gelişim programları da yer alacak.



2

KURUM HABERİ

2022 YILI BİBER SÖZLEŞMELERİ BAŞLADI!

KFC Gıda 2022 yılı için jalapeno, pepperoncini ve banana biber sözleşmelerine başladı. 1200 dekar jalapeno ve 2500 dekar pepperoncini biberinin üretimini İzmir, Manisa ve Balıkesir illerine bağlı köylerde gerçekleştirecek olan firmamız çiftçilerimizle birlikte tüm süreçleri denetimli bir şekilde tamamlayacak.



3

GÜNCEL HABERLER

ALASKA'DA REKOR SICAKLIK ARTIŞI GERÇEKLEŞTİ

Kuzey Kutbu'na yakınlığı ile dünyanın en düşük hava sıcaklıklarının yaşandığı yerlerden biri olan Alaska'da, 26 Aralık günü 19,4 derecelik sıcaklık kaydedildi. Aralık ayı içerisinde yaşanan en yüksek değer olarak rekor kıran Alaska, iklim krizinin etkilerinin en belirgin şekilde gözlemlendiği bir bölge.

4

GÜNCEL HABERLER

OKUL MÜFREDATINA İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ EKLENİYOR

Milli Eğitim Bakanlığı, 2022 yılında çevre eğitimi müfredatına iklim değişikliğinin ekleneceğini açıkladı.



5

GÜNCEL HABERLER

SÜRDÜRÜLEBİLİR YAKITLA İLK UÇUŞ GERÇEKLEŞTİ

%100 sürdürülebilir yakıtla çalışan ilk yolcu seferi, Chicago'dan Washington'a gerçekleşti.

6

GÜNCEL HABERLER

2022 YILININ

GIDA TRENDLERİ

NE OLACAK?

• Bağımsızlığı Güçlendirici Gıdalar:

Pandeminin 3. yılına girerken ve her geçen gün yeni varyantlar ortaya çıkarken en büyük trend hala bağımsızlığı güçlendirici gıdalar. Probiyotik gıdalar, nişastasız sebzeler, zerdeçal, bal, zencefil gibi besinler bu yıl da 1. sırada.

• Cafe / Restoran Ürünleri:

2021 yılındaki kapanmalar nedeniyle bunalan kişiler birkaç ay boyunca dışarıdaki favori restoranlarına ve cafelerine döndü ancak dışarıda yemek yemek hala çok güvenli hissettirmiyor. Bu nedenle 2022 yılında da restoran ve cafeler kendi paketli serilerini eve servis olarak göndermeye devam edecek. Kurabiyeler, atıştırmalık kekler ve dondurma gibi hiç de tahmin edilemeyecek şeyleri hem de...

• Vejetaryen/ Vegan Beslenme:

Son yıllarda özellikle vegan ve vejetaryen ürünlerin raflarda artması nedeniyle 2022 yılında bu beslenme trendi yükselmeye devam edecek. Azaltmak ise bu seneki asıl trend. Standart düzeyde yenilen et, süt, yumurta miktarının sınırlandırılması, gezegenimiz üzerindeki olumsuz etkimizi azaltacaktır.

• Yeni Yemek Yorumlamaları:

Geçtiğimiz yıl özellikle TikTok'tan görüp evde farklı denemeler yapıldı, Dalgona kahveler içildi, domatesli peynirli makarnalar denendi. Bu yıl da sosyal medyadan tarifler arayıp deneyeceğimiz bir yıl olacak. Her zaman yediğimiz yemeklere yeni bir dokunuş yapmak isteyeceğimiz gibi gözüküyor.

• Alkolsüz Kokteyller:

Geçtiğimiz yıllarda fazlaca tüketilen ve bu sene de ilgisini yitirmeyecek olan alkolsüz kokteyller (ghia, figlia, amass gibi) insanlar tarafından denenip beğeniliyor. İlerleyen yıllarda bu kokteyl malzemelerinin satış hacminin %31 artacağı öngörülüyor.

Kaynak: purewow





İNOVASYON
komitesi

7

İNOVASYON KÖŞESİ

AYIN İNOVASYON FİKİRLERİ



SÜRECİ TAMAMLANAN VE UYGULAMAYA ALINAN FİKİRLERİMİZ

KFC Gıda firmamızda Hammadde Satın Alma Uzmanı olarak görev alan Tuncay Afacan, KFC Gıda'nın sözleşme altına aldığı müstahsillerin ürün grubuna göre, teslim noktalarına getirdiği ürün miktarlarının, olası firelerinin, tedarigi sağlanan gübre, fide vb. ürünlerin miktarlarının ve bu ürünlerin karşılık geldiği finansal tabloların günlük olarak güncellenen verilerini gösterebilmesi için bir müstahsil uygulaması fikrini inovasyon komitemize sunmuş, uygulamaya geçildiğinde de altın ödülü sahibi olmuştur. Kendisini inovatif fikri için tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.

8

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

KFC GIDA

ARTIK SIFIR ATIK

SERTİFİKALI!

KFC Gıda olarak Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından Sıfır Atık yönetmeliği kapsamında işletmelere verilen sıfır atık sertifikasını temel seviyede almak için hak kazandık. Atıklarımızda azalma yaşanması sebebiyle bizlere verilen belgemizin gümüş, altın ve platin seviyelere ulaşabilmesi için hep birlikte çalışarak atıklarımızı özveri ile doğru bir şekilde ayrıştırarak, dünyamızın geleceği için hep birlikte çalışmaya devam edeceğiz.



10

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

HABİTAT GERİ DÖNÜŞÜM İLE

ATIK YAĞ TOPLAMA YARIŞMASI BAŞLIYOR!

Habitat Geri Dönüşüm ile KFC Gıda bir arada atık yağ toplamak için kolları sıvadı! Çalışanlarımızın katılımı ve Habitat Geri Dönüşüm'ün iş birliği ile gerçekleştireceğimiz kampanyamıza ait detaylar çok yakında Sürdürülebilirlik Komitesi tarafından paylaşılacak.

Evlerindeki atık yağları Habitat Geri Dönüşüm'e teslim eden çalışanlarımız arasından en fazla atık yağ getiren kişileri ödüllendirmeyi planladığımız kampanyamız ile hem çevre bilincini geliştirmeyi hem de önemli bir sosyal sorumluluk projesine imza atmayı hedefliyoruz.



9

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

SIFIR ATIK EĞİTİMİ

GERÇEKLEŞTİ

Sürdürülebilirlik Komitemiz tarafından KFC Gıda işletmeleri içerisinde atık kutularının kullanımı ve atıklarımızı ayrıştırma biçimlerimizin öğrenilmesi adına 5 Ocak 2022 tarihinde sıfır atık eğitimi gerçekleştirildi. Çevre danışmanımız tarafından gerçekleştirilen eğitimde, doğru bilinen atık ayrıştırma biçimlerine ve hangi atıkların nasıl ayrıştırılacağına değinildi. Geri dönüşüm konularında da bilgi verilen eğitim çalışanlarımızın katılımıyla başarıyla tamamlandı.



GÖKYÜZÜNE UZANAN TARLALAR

Dikey tarım kavramı ilk kez 1999 yılında dile getirilen, yatay bir alan ihtiyacına bağlı kalmaksızın tarımsal üretim yapılabilen bir sistemdir. Kapalı bir alanda, güneşe veya toprağa ihtiyaç duyulmadan yapılan dikey tarım, yenilikçi ve aynı zamanda da kontrollü bir üretim sağlıyor. Geleceğin tarımı olarak adlandırılan bu sistem geleneksel tarım yöntemlerini geride bırakıyor ve kent merkezinde dahi kurulabiliyor.

Verimli bir üretimi sağlamak için su, ışık, nem, sıcaklık ve rüzgar gibi faktörlerin tamamı üretici tarafından kontrol ediliyor. Ekinlerin güneşe bağlı olmadan özel LED ışıklar yardımıyla büyümesini sağlayan bu sistem tüm faktörlerin ideal oranlarda kullanılmasını sağlayarak sürdürülebilir bir dünyaya hizmet ediyor.

Kontrol gücü yüksek olan dikey tarım güvenli ve besleyici mahsül yetiştirmeyi sağlıyor ve daha az atık miktarı ile organik meyve ve sebze yetiştirilebiliyor. Dünyanın birçok ülkesinde hızla yayılan bu sistemin en büyük avantajı mahsülün üretildiği alan ile ilgili yer sorunu içermemesi ve iklime bağımlı olmaması.

Verimli olduğu için ilk etapta dikey tarımda en çok tercih edilen ürünler mikro yeşilliklerdir. Marul gibi kısa boylu yeşillikler, nane, ıspanak, fesleğen ve çilek gibi ekinler dikey tarımda üretilebiliyor.

Yapılan araştırmalar dikey tarımın 10 kat daha fazla verimli olduğunu gösteriyor. Geleneksel yöntemlere nazaran hemen hemen %90 daha az su tüketimi yapıyor. Bitkilerin stresi azalıyor ve hasat süresi kısalıyor. Ayrıca birden fazla kez hasat yapılabilir. Ek olarak traktör, sulama pompası gibi ekipmanlar olmadığı için çevre kirliliği azalıyor. Ve kentlere ulaştırılması sürecinde karbon ayak izini azaltıyor, topraksız olduğu için haşere sorununu indiriyor, minimum fireyle hasat yapılmasına imkan veriyor.

Peki Bu Güzel Sistemin Dezavantajı Nedir?

İlk dezavantajı maliyet oluşturuyor. Yeni yeni yapılan ve geliştirilen bir sistem olduğu için ürün çeşitliliği henüz sınırlı. Yüksek teknoloji ve yetkinlik gerektirdiği için çiftçiler tarafından karmaşık olarak düşünülebilir. Yatay tarıma göre tarım alanında istihdamı azaltması nedeniyle işsizlik sorunları ortaya çıkarabiliyor.

Doğa açısından baktığımızda ise tozlanma gibi doğal süreçlere müdahale ediliyor.

Yine de her şeye rağmen gelişen bu sistemler bizleri tarım alanında bazı ihtiyaçlara ve farklılıklara yönlendiriyor. Artan dünya nüfusu, kente göçler, bilinçsiz sulama ve tarım arazilerinin kapladığı alanlar nedeniyle gıdaya erişimimiz yıllar içinde azalırken bu gibi sistemlere ihtiyaç duyacağız gibi gözüküyor.



FATİH MEHMET ÖZGÜVEN İLE SÖYLEŞİ

Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahseder misiniz?

2018 yılında Bozok Üniversitesi, Ziraat Mühendisliği, Bitki Koruma Bölümünden mezun oldum. Bir fidecilik firmasında staj süremi tamamlayıp fidecilik anlamında deneyim kazandım. Yaz dönemlerinde ilaç bayilerinde ve tarımla iç içe olan çevremle zaman geçirdim. Üniversiteyi bitirdikten sonra askerlik görevimi tamamlayıp K.F.C. Gıda firmasının Ahmetli deposunda Hammadde Satın Alma ve Teknik Ziraat Mühendisi olarak göreve başladım. Bu süre zarfında ilaç bayii ve ön eleme tesisi depoculuk hakkında bilgi sahibi olma fırsatım oldu. Ahmetli üzüm deposu, kuru üzüm hakkında bana tecrübe kazandırdı. Şu an aktif olarak Menemen'deki işletmemizde hammadde satın alma biriminde çalışmaktayım.

KFC Gıda'daki göreviniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Firmamızın Ahmetli deposunda 2 yıla yakın süre boyunca Hammadde Satın Alma ve İlaç Bayii Sorumlusu olarak çalıştım. Ahmetli bölgesinde iyi tarım adı altında az etkenli ilaç projemizde Yardımcı Mühendis olarak çalıştım. Arazi gezilerimizle birlikte en doğru tercihleri vererek yıl boyu bağlardaki hastalık ve zararlılar açısından tedarikçilerimizle birlikte üzüm sezonlarını tamamladım. Bu süre zarfında Ahmetli depomuzda Üzüm Satın Alma görevinde bulundum. Hammadde ön eleme tesisinde Mühendis olarak görev yaptım. Yine Ahmetli depoda stok takibi, fatura kesme gibi ofis işlerinde görev aldım.

2021'in Ekim ayından itibaren de Menemen fabrikamızda Hammadde Satın Alma biriminde çalışıyorum. Aktif olarak sözleşmeli üretim yaptığımız biber üreticilerine teknik destek, ilaç ve gübre dağıtımı yapıyoruz. Gelecek hedefimiz ilaçlama işleminde yenilik yaparak drone ile ilaçlamayı gerçekleştirmektir. Drone pilotu olarak görev alarak su ve ilaç kullanımını en aza indiren sürdürülebilir bir proje ön görüyoruz.

Hammadde Satın Alma Birimi işletmeler için ve özellikle KFC için neden önemlidir?

Hammadde Satın Alma biriminin tüm işletmelerdeki işleyişi, hızı ve iş sonu direkt olarak verimi etkiler. İstenilen hammaddeyi alamadığımızda işçilik maliyeti artar.



Zamandan tasarruf edemez hale geliriz ve bu süreç üretime yoğunluk oluşturur. Doğru bir hammadde alımı doğru tedarikçi ile başlar, doğru kişi bize kaliteli ve güvenilir bir hammadde sunar. Doğru satın alınmış hammaddeyle üretim periyodu hızlı ilerler ve müşteri memnuniyetiyle sonuçlanır.

“Mal Alırken Kazanılır” sözüyle girdiğim firmamızda tedarikçilerden malımızı alırken doğru malzeme, miktar, tedarikçi, kalite, fiyat, zaman ve yerinden teslim alma bütünsel bir süreçtir. Malı en uygun fiyatta, en doğru kişiden en doğru zamanda aldığımız sürece firmamız kilogram/maliyet açısından çok önemli kazançlar elde edebilmektedir.

İş dışında yapmaktan hoşlandığınız şeyler nelerdir? İş dışındaki çevreniz sizi nasıl tanımlar?

Satranç, masa tenisi ve futbol oynamayı severim. Onun dışında basketbol maçlarından keyif alırım. Doğayı çok severim, arazide gezmekten keyif alırım. Çevremdeki insanlar beni eğlenceli ve kararlı biri olarak tanımlar.

OTURDUĞUMUZ YERDEN BEYNİMİZİN FORMUNU KORUYORUZ: MENTAL FITNESS

İnsan beyni, vücudumuz içerisinde hala en fazla bilinmezlik barındıran alanımız. Olumlu-olumsuz duyguların yaşandığı ve tüm organizmanın kendisine bağlı olduğu bu muhteşem sistem, aslında aynı bedenimizin fiziksel çalıştırılması gibi bir yönetime sahip. Mental Fitness kavramı işte tam bu konuda karşımıza çıkıyor.

İlk kez karşılaştığında beyin jimnastiği ya da IQ testleri gibi bir anlam ifade eden Metal Fitness, aslında sağlıklı bir beyin için yapılan dengeli durum egzersizleridir. Yaşam kalitemizi artırmak için fiziksel zindeliğe odaklanmamız yeterli değil, zihnimizi de fit tutmak zorundayız. Nörobilim alanında yapılan araştırmalar sonucunda, beynimizi zihinsel olarak güçlü ve zinde olabilecek şekilde iyileştirebiliyoruz.

Neden Önemli?

Fiziksel ve zihinsel iyiliğimiz arasındaki pozitif ilişki mutluluk hormonu salgılanmasını sağlar. Fiziksel hareket arttıkça beyne daha fazla oksijen taşınır, vücutta endorfin üretimi artar. Mental Fitness da insani özellikler üzerine yoğunlaşarak zihni berraklaştırmaya yardımcı olan düşünce kalıplarına ışık tutar. Tükenmişlik, anksiyete veya depresyon belirtileri yaşayan kişilerin yardım almaktan çekindiği durumlarda yapabileceği bu egzersizler genel olarak insan özellikleri üzerine inşa ediliyor.

Duygusal olarak zinde olan insanların ortak özellikleri genellikle öz farkındalık, empati, mindfulness, merak ve sorgulama, oyun, esneklik ve iletişimdir.

Mental Fitness kavramında bu özellikleri geliştirmek için yapılacak bir dizi öneriler mevcut:

Pozitif düşün: Öncelikle kendine karşı şefkat duy ve dürüst ol. Kendinle kurduğun olumlu dildeki iletişim, mükemmel olmadığına ve hata yapma özgürlüğünüz olduğuna odaklandığında gelişir.

Biraz oyun katalım: Muhakeme, strateji ve bilgiye dayalı oyunlar, analitik zeka ve öngörme yetilerimizi geliştirir. Ayrıca iş yaşamında ve toplantılarda da kullanacağınız dikkat çekici oyunlar (anketler eğlenceli görseller vs.) zihinde daha fazla yer ederek gelişmeyi sağlar.

Oku ve hayal et: Hikaye ve kitap okumak hayal gücünü tetikler ve zihinde bir anlam kazanır. Tasvir edilen kişi ve yerleri görselleştirmek odak noktasını değiştirdiği için ayrıca rahatlamaya yardımcı olur.

Deneyimlemekten korkma: Yeniliğe açık olan bir zihin ve ruh, zinde kalır. İlla marjinal olmak değil eve dönerken farklı bir yol kullanmak, çok farklı bir lezzet tatmak ya da kendi şehrinin turist gibi gezmek bile zihni canlandırmaya yardımcı olur.

Sığındığın bir rutin olsun: Meditasyon, mindfulness egzersizleri, ya da hiçbir şey yapmadan müzik dinleyerek zihni boşaltmaya çalışmak bir ritüel haline geldiğinde fiziksel rahatlamaya sağlar. Böylece hem beden hem de ruh rahatlar.

Empati ve iletişimi Es Geçme: Empati, başkalarının duygularını ve bakış açılarını anlama kabiliyetidir. İlişkiler kurmak ve sağlıklı bir şekilde sürdürmek için empati çok önemli bir kavramdır. Tabi burada iletişimin rolü yadsınamaz. Kendimizi bir tartışma içerisinde bulduğumuzda karşı tarafın pozisyonuna geçip olaya o açıdan bakmak bize yeni bakış açıları, yeni iletişim kanalları kazandırır.

Anı yakala ve hiç kopma: Çok banal gelse de anı kaçırmamak burada çok önemli bir kavram. Bir eylemi yaparken genellikle otomatikleşebiliyoruz. Biraz o anda kalmak bize farkındalık sağlar. En basitinden yemeklerde çiğnediğimiz her lokmanın tadını almaya çalışmak bile bir başlangıçtır!



TEKNOLOJİ TAM ÜZERİMİZDE!

Son yıllarda, üzerinde oldukça çalışma yapılan teknolojik bir yatırım var: giyilebilir teknolojiler. Aslında geçmiş uzun yıllar önceye dayansa da son yıllarda olmazsa olmaz bir hal alan giyilebilir teknoloji ürünleri özellikle sağlık alanında çığır açıyor. Tabi bu ürünlere giyilebilir teknoloji diyebilmemiz için ürünün akıllı sensörlerden gelen bilgileri bir cihaza aktarması gerekiyor (örneğin cep telefonuna). Eskiden işlevsel fakat stil sahibi olmayan bu teknolojik ürünler bile daha şık tasarlanıyor ve ergonomik açıdan iyileştiriliyor.

Birçok alanda kullanılan ve kullanılması planlanan giyilebilir teknoloji ürünlerinden en çok karşımıza çıkan genellikle akıllı saatler oluyor. Binlerce sensörü bulunan, sağlık verilerimizi toplayan, adımlarımızı ölçen, vücuttaki oksijen oranımızı bilen, kalp atışlarımızı ve hatta hastanelerde sıra beklenen EKG'yi bile birkaç dakika içerisinde çeken bu küçük cihazlar artık hayatımızın bir parçası.

Aslında giyilebilir teknoloji ürünleri akıllı saatler ile sınırlı kalmıyor ve gün geçtikçe gelişmeye devam ediyor. Konum takip etmeyi sağlayan cihazlar, sağlık ve fitness

alanında kemere ya da bileğe takılabilen akıllı ürünler ve akıllı tekstil ürünleri bunlara örnektir. Kendini ortam sıcaklığına göre ayarlayabilen montlar, renk değiştiren, çağrı aldığında uyarı veren ve hatta nanoteknoloji kullanarak üretilen kumaşlardan oluşan hiç kirlenmeyen kıyafetler... Geleceğin teknolojisinde bu ürünler üzerine çalışılıyor.

Nesnelerin internetini kullanan bu cihazlar adeta birden fazla cihaz özelliğini bir arada yansıtıyor, sağlık, eğlence, oyun, moda ve askeriye alanlarında gelişme gösteriyor. Sanal gerçekliğin ortaya çıkmasıyla oluşan simülasyonlar ve bu simülasyonlarda kullanılan VR teknolojisi deneyim oluşturulmasını sağlayarak hayati tatbikatlar yapılabilmesini mümkün kılıyor.

Zaman içerisinde vücutlarımıza giydiğimiz ürünlerde bulunan sensör ile aktarılan datalar insanın kendi adına bilmediği bilgileri bile ortaya çıkaracak... Öngörümüz şu ki gelecekte insanların bu giyilebilir teknolojileri kullanmakla kalmayıp vücutlarıyla bütünleştireceği bir dünya bizleri bekliyor.



15

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

TOPLUMLAR İÇİN ELZEM KONU: NİTELİKLİ EĞİTİM

Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı'nın (UNDP) Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'ndan biri olan Nitelikli Eğitim, toplumlar için en önemli kavramdır. Nitelikli Eğitim'in yaşandığı toplumlar yoksulluktan kurtulur, eşitsizliklerin azalması sağlanır, sağlıklı ve sürdürülebilir yaşamlar ve barışçıl toplumlar oluşur.

Öyle bir konu ki maalesef gelişmekte olan ülkelerde okullaşma oranı %91'e ulaşmış olmasına rağmen dünya genelinde 51 milyon çocuk hala okula gidemiyor. Burada çevresel faktörler, kültür, ağır yoksulluk, silahlı çatışmaların olması ve aile yapısı tabi ki çok önemli ancak Birleşmiş Milletler bu konuda eğitim hedefleriyle yola çıkarak toplumları kaldırmak amacıyla faaliyet gösteriyor.

Kalkınma Hedeferi;

- Ücretsiz ilköğretim ve ortaöğretimi,
- Nitelikli okul öncesi eğitime eşit erişimi,
- Eğitimde ayrımcılığın bitirilmesini,
- Gelişmekte olan ülkeler için yükseköğretim burs imkanlarının artırılmasını,
- Evrensel sözel ve sayısal okuryazarlığın oluşmasını,
- Gelişmekte olan ülkelerde nitelikli öğretmen arzının artırılmasını,
- Karşılabilir teknik, mesleki ve yükseköğretime eşit erişimi,
- Sürdürülebilir kalkınma ve dünya vatandaşlığı eğitimlerini,
- Finansal başarı için gerekli niteliklere sahip insan sayısının artırılmasını,
- Kapsayıcı ve güvenli okullar inşa edilmesini ve mevcutların iyileştirilmesini kapsıyor.

Eğitim aslında temel bir insan hakkı ve eşitsizlikten, yoksulluktan kurtarılabilme imkanı sağlayan bir araçtır. Okuryazar olan ve eğitilmiş bir toplum yenilikçi, teknolojik gelişmelere açık, girişimci, sürdürülebilir çözümler geliştirebilecek, üretken bir iş gücünün temelini oluşturur.

Biz neler yapabiliriz? İşletmeler ne yapabilir?

Bireysel olarak nitelikli eğitim için çalışan sivil toplum kuruluşlarına destek olabilir, onlara katılarak hem kendimizi geliştirebilir hem de bölgemiz ve toplumumuz içerisinde ihtiyaç duyan kişilere yardımcı olabiliriz. Bireysel eğitimimiz için kendimize yatırım yapmalı ardından yeni nesillerin de daha iyi koşullarda eğitim almasını sağlamalıyız. İşletmeler ise çalışanların yaşam boyu eğitim serüvenlerine destek olmalı, meslek içi eğitim veren çıraklık ve stajyerlik programları ile topluma destek olmalıdır.

Eğitim kaynakları ve tesisler için finansal destekte bulunmalı, ödüllere sponsor olmalı ve personellerini de bu bilinçle yeni nesillerin eğitimi için yönlendirmelidir. Bu konu sadece eğitim ile ilgili değil aynı zamanda çocuk işçilerin de bulunmamasıyla ilgilidir. Kuruluşlar, işletmelerinde ve tedarikçilerinde çocuk işçi bulundurmamalı, kadın ve erkek için eşit mesleki gelişim imkanları sağlamalıdır. Faaliyet gösterilen ülkelerde gelecekte ihtiyaç duyulacak çalışanlara ulaşabilmek adına kız ve erkek çocuklarının eğitimlerine yatırım yapılmalı, bilim, teknoloji ve mühendislik gibi alanlarda kadın ve erkeklere destek vermelidir. Ayrıca yerel tedarikçilerin eğitimlerini sağlamalıdır.

KURU DUTLU SEVGİLİLER GÜNÜ KEKİ

Bu ay sevdiklerinizle paylaşabileceğiniz çok güzel bir sevgililer günü kekiyle geldik. Eğer evinizde kalp şeklinde bir kalıp varsa işte o zaman çok sevimli bir hediye olacaktır. Tamamen glütensiz ve şekersiz olan bu tarifte kullanılan kuru dut size şekeri aratmayacak.

Haydi başlayalım!

Kuru Dutlu Kek

Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağından 1 parmak az bal
- 1 su bardağından 1 parmak az zeytinyağı
- Yarım su bardağı süt (alerjene alternatif: bitkisel süt (badem sütü))
- 3 su bardağı glütensiz un
- 2 çay kaşığı glütensiz kabartma tozu (ya da 1 çay kaşığı kuru maya)
- 1 avuç kuru dut
- 1 avuç ceviz

Yapılışı

Yumurtalar ile balı kıvam sağlayıncaya kadar çırpın. Yağı ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Glütensiz unu, kabartma tozunu ekleyip tekrar çırpın.

Karışımın içerisinde dut ve cevizi ekleyin ve kaşık ile karıştırıp yağladığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin (yaklaşık 45-50 dakika). Eğer dışı piştiyse içi pişmediyse bir yağlı kağıt ile çevresini sarıp pişirmeye devam edin.

Afiyet olsun!





REHBER

İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

- Gaye Su Akyol / **4 Şubat** Ooze Venue
- Gökhan Tepe / **4 Şubat** SoldOut Performance Hall
- Athena / **4 Şubat** Hangout PSM
- Erol Evgin / **5 Şubat** Kaya İzmir Thermal & Convention
- Duman / **5 Şubat** Ooze Venue
- Jan Blomqvist-Whoop Project / **5 Şubat** Hangout PSM
- Zerrin Özer / **5 Şubat** SoldOut Performance Hall
- 90'lar Türkçe Pop Parti / Yonca Evcimik & Mansur Ark & Dj Fikret Kocamaz / **11 Şubat** SoldOut Performance Hall
- Cem Adrian / **12 Şubat** Ooze Venue
- Fatih Erkoç ile Pop Night / **12 Şubat** SoldOut Performance Hall
- Hey! Douglas - Yalnızlar Partisi / **13 Şubat** Hangout PSM
- Ayta Sözeri / **14 Şubat** Kaya İzmir Thermal & Convention
- Gülşen / **18 Şubat** SoldOut Performance Hall
- Levent Yüksel / **19 Şubat** Ooze Venue
- Yekpare / Ceylan Ertem / Cenk Erdoğan / Coşkun Karademir / **20 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Barcelona Gitar Trio & Dans Gösterisi / **24 Şubat** Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
- Koray Avcı / **26 Şubat** Ooze Venue

Tiyatro

- Güle Güle Parga / **4 Şubat** Nazım Hikmet Kültür Merkezi
- Ben Anadolu / **5 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Fazlı Polat Stand Up / **5 Şubat** İzmir Performance Hall
- Ağaçlar Ayakta Ölü / **6 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu, **7 Şubat** Narlıdere AKM
- On Kişiydiler / **6 Şubat** - Narlıdere AKM
- Nilgün Belgün ile Aşk ve Komedi / **11-12 Şubat** Narlıdere AKM
- Minyonlar Müzikali / **12 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Sermiyan Midnight Yeni Sürüm S.M.2021 / **12 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Süt Kardeşler / **15 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Erkek Akli Oksimoron / **18 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- Ölü Ozanlar Derneği / **17-18 Şubat** Bornova Bozkurt Kuruç Sahnesi
- Baş Belası / **19 Şubat** İzmir A.K.M. Yunus Emre Sahnesi
- Frida / **24 Şubat** İzmir Devlet Tiyatrosu Konak Sahnesi
- Elveda Saraybosna / **24 Şubat** Nâzım Hikmet Kültür Merkezi - Konak Halk Sahnesi

Festival & Etkinlik

- 2. Çocuk Filmleri Şenliği / **24 Ocak-6 Şubat** İzmir'deki çeşitli kültür merkezleri ve sahnelerinde oynanacaktır. kultursanat.izmir.bel.tr adresinden şenlik alanlarına bakabilirsiniz.
- Karşıyaka Türkü Festivali / **20-28 Şubat** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
- World Of Illusion Sergisi / **28 Şubat'a kadar** İzmir Balçova Ege Park Avm





www.kfc.com.tr

