



bu
sayıda

“KAİZEN ÇEMBERİ VE A3 TEKNİĞİ İLE PROBLEM ÇÖZME” EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ • AR-GE’NİN YILDIZLARI 250 LİSTESİNDE YER ALDIK • FHA SINGAPUR VE FINE FOOD AUSTRALIA FUARLARINA KATILYORUZ! • PLYMOUTH BİLİM İNSANLARI PLASTİK TÜRLERİNİ TANIMLAYAN VE SINIFLANDIRAN BİR TEKNOLOJİ GELİŞTİRDİ! • VAN GÖLÜ HAVZASI’NDAKİ BUĞDAY ÇEŞİTLERİ KORUMA ALTINA ALINIYOR • KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN KİŞİLERE ÖDÜLLERİ VERİLDİ • GIDA ATIĞI VE YÖNETİMİ ÇALIŞMALARIMIZ • AGROBOTLAR GELİYOR! • SÜLEYMAN TUZA İLE SÖYLEŞİ • SİGARA VE ZARARLARI • DİJİTAL İKİZ TEKNOLOJİSİ • SAĞLIK VE KALİTELİ YAŞAM • HURMADAN KOLAY SÜTLÜ TATLI • İZMİR’DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı dergisinin Eylül sayısı yayında!

Hasat Zamanı dergimizin Eylül sayısında sonbaharı karşılıyoruz. Bu sayıda kurumumuzdaki gelişmeler ile ilgili haberleri, agrobotları, sağlık ve kaliteli yaşam ile ilgili sürdürülebilirlik yazımızı ve hurmadan yapılmış kolay tatlı tarifimizi bulabilirsiniz. Ayrıca Eylül ayının en güzel etkinlikleri de bu sayımızda sizleri bekliyor.

Keyifli okumalar!

İçindekiler

1	"KAİZEN ÇEMBERİ VE A3 TEKNİĞİ İLE PROBLEM ÇÖZME" EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ.	3
	KURUM HABERİ	
2	AR-GE'NİN YILDIZLARI 250 LİSTESİNDE YER ALDIK.	3
	KURUM HABERİ	
3	FHA SINGAPUR VE FINE FOOD AUSTRALIA FUARLARINA KATILYORUZ!	3
	KURUM HABERİ	
4	PLYMOUTH BİLİM İNSANLARI PLASTİK TÜRLERİNİ TANIMLAYAN VE SINIFLANDIRAN BİR TEKNOLOJİ GELİŞTİRDİ!	4
	GÜNCEL HABERLER	
5	VAN GÖLÜ HAVZASI'NDAKİ BUĞDAY ÇEŞİTLERİ KORUMA ALTINA ALINIYOR.	4
	GÜNCEL HABERLER	
6	KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN KİŞİLERE ÖDÜLLERİ VERİLDİ.	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
7	GIDA ATIĞI VE YÖNETİMİ ÇALIŞMALARIMIZ	5
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
8	AGROBOTLAR GELİYOR!	6
	TOPRAK	
9	SÜLEYMAN TUZA İLE SÖYLEŞİ	9
	BİRİM RÖPORTAJI	
10	SİGARA VE ZARARLARI	10
	SAĞLIK	
11	DİJİTAL İKİZ TEKNOLOJİSİ	11
	BİLİM & TEKNOLOJİ	
12	SAĞLIK VE KALİTELİ YAŞAM	12
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
13	HURMADAN KOLAY SÜTLÜ TATLI	13
	YEMEK TARIFI	
14	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14
	REHBER	

1

KURUM HABERİ

“KAİZEN ÇEMBERİ VE A3 TEKNİĞİ İLE PROBLEM ÇÖZME” EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ.

KFC Gıda'nın benimsediği “Yalın Üretim Felsefesi” ve “Sürekli Gelişim” değerleri doğrultusunda, firmamız bünyesinde eğitimlerimiz hem yeni hem de eski çalışanlarımız için belirli periyotlarda gerçekleştiriliyor. 7 Temmuz 2022 tarihinde de firmamız kadrosuna yakın zamanda katılan çalışma arkadaşlarımız için “Kaizen ve A3 Tekniği ile Problem Çözme” konusunda eğitim verilmiştir. Eğitim içeriğinde, temel hatları ile kaizen kelime anlamı, kaizenin faydaları ve işletmemizde kaizen yapabilmek için uygulanması gereken temel adımlardan bahsedilmiştir. Ayrıca, A3 tekniği ile problem çözme, işletme içerisinde yapılan uygulamalar örnek verilerek adım adım süreçler anlatılmış ve yeni çalışma arkadaşlarımıza konulardaki beklentilerimiz aktarılmıştır.



2

KURUM HABERİ

AR-GE'NİN YILDIZLARI 250 LİSTESİNDE YER ALDIK.

Turkishtime Ekonomi ve İş Dünyası Portalı tarafından seçilen 2021 Ar-Ge Yıldızları 250 Listesi'nde KFC Gıda olarak yer aldık.

Firmamız 2021 yılında Ar-Ge iş birliklerine, bilimsel tabanlı çalışmalara ve Fikri-Sınai haklara yatırımlar yapmış ve İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü ile gıda atıklarından katma değerli ürün geliştirmiş, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile biber ıslah çalışmaları kapsamında iki farklı proje için iş birliği yapılmış ve AR-GE Yıldızları listesinde yer almıştır.

Bunlar dışında akıllı tarım ve biyogübre çalışmaları kapsamında iki farklı kobi ile çalışmalar gerçekleştirilmiş, probiyotik içerikli kuru meyve, kuru meyve & yemiş karışım ürünlerine yönelik iki yeni ürüne patent ve üretim hatlarında kullanılmak üzere geliştirilen bir sistem için faydalı model başvurusunu gerçekleştirdik.

KFC Gıda olarak 5-8 Eylül 2022 tarihlerinde Singapur'da düzenlenen, FHA Food & Beverage Fuarı'na ve yine aynı tarihlerde Avustralya'nın Melbourne şehrinde düzenlenen Fine Food Australia Fuarı'na katılıyoruz. Milli Katılım ile yer alacağımız, sektörümüzün önemli fuarlarından olan bu etkinlikler bizlere uluslararası bağlantılar ve iş birlikleri kurma imkanı sağlayacak.



KURUM HABERİ

FHA SINGAPUR VE FINE FOOD AUSTRALIA FUARLARINA KATILUYORUZ!



GÜNCEL HABERLER

PLYMOUTH BİLİM İNSANLARI PLASTİK TÜRLERİNİ TANIMLAYAN VE SINIFLANDIRAN BİR TEKNOLOJİ GELİŞTİRDİ!

Plymouth Deniz Laboratuvarı (PML) bilim insanları tarafından bir tekneye monte edilmiş bir kamera kullanılarak denizdeki plastik kirliliğini tanımak ve haritalamak amacıyla bir bilgisayar teknolojisi geliştirdi. Farklı atık türlerinin resimlerini çeken bu teknoloji, veriler toplayacak ve bu sayede dünyanın dört bir yanında okyanuslardaki plastik kirliliğini tanımlamak için insansız teknelerin kullanılmasını sağlayacak.

GÜNCEL HABERLER

VAN GÖLÜ HAVZASI'NDAKİ BUĞDAY ÇEŞİTLERİ KORUMA ALTINA ALINIYOR.

Van Yüzcüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü'nde görevli akademisyenler, Van Gölü Havzası'nda kışa, kuraklığa, hastalıklara dayanıklı, zararlılardan az etkilenen, daha yüksek verim sağlayan buğday türlerinin ıslahı ve geliştirilmesi için proje başlattı.

Proje kapsamında Bitlis, Muş, Van ve Ağrı'da 127 lokasyonda yetiştirilen kırmızı hevidik, beyaz hevidik, geverik, beyaz tir, kırmızı tir, kırmızı kırık, beyaz kırık, karakılçık, toptopik, köse, nanesor ve bahare buğdaylarının tohumlarını toplayan akademisyenler, analiz çalışmalarının ardından kampüsteki 5 dekar arazide ekim yaptı. Çalışma sonucu öne çıkan yerli tohumların çiftçilere önerilmesiyle hem verimin hem de buğday ekim alanlarının artırılması hedefleniyor.



İNOVASYON
komitesi

6

İNOVASYON KÖŞESİ

KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN KİŞİLERE ÖDÜLLERİ VERİLDİ.

KFC Gıda İnovasyon Komitesi, 2022 yılı Mart ayından itibaren Kaizen ödülleri sahiplerine takdim ediyor. Ağustos ayında Kaizen ödülleri tamamlayıp KFC Gıda Çantası almaya hak kazanan çalışmamız ve fikirleri şöyle:

Nurcan Pehlivanoğlu: İncir ezme hattında metal dedektörden ayrılan reject ürünün, temiz ürüne bulaşmasını önleyecek yeni bir bant ilavesi yapılması.

Çalışmamızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.





SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
komitesi

7

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

GIDA ATIĞI VE YÖNETİMİ ÇALIŞMALARIMIZ

- KFC Gıda Sürdürülebilirlik Komitesi, Eylül ayında Sıfır Atık projemizin etkinliğini daha yakından takip etmeye başlıyor. Atık kutularının %70 oranında düzgün ayrıştırılmış olmasını hedefleyen ekip, bu hedefe ulaşılan her ay için tüm çalışanları tatlı ve tuzlu aperatifler ile ödüllendirmeyi hedefliyor. Ekip, alışkanlıklarımızı değiştirerek doğa için bir şeyler yapma çabasıyla gerçekleştirilen bu çalışmalardaki zaferleri kutlamaya davet ediyor.
- Sürdürülebilir Gıda Platformu üyesi olarak Sürdürülebilirlik ekibimiz, platformun oluşturduğu Gıda Atığı ve Yönetimi çalışma grubuna dahil olmuştur. Bu kapsamda Eylül ayından itibaren gıda üreticileri için sektör bazlı gıda atığı yönetimine yönelik kılavuz hazırlanacaktır. KFC Gıda Sürdürülebilirlik Komitemiz bu kılavuz çalışmasına destek sağlayacaktır.



- Habitat Geri Dönüşüm ile gerçekleştirilen atık yağ toplama projemiz tüm hızıyla devam ediyor! Çevre için çok ciddi tehlike yaratan bitkisel atık yağlar, evlerde ve kullanım yerlerinde ayrı yerde depolanarak doğaya veya kanalizasyonlara karışmadan uygun alıcılar ile buluşturulacak. Yılın başından beri yürüttüğümüz atık yağ toplama projemizin Eylül ayı tarihleri; Üzüm İşletmesi için 19 Eylül Pazartesi, Merkez İşletme için ise 26 Eylül Pazartesi saat 06:30 – 07:30 saatleri arasındadır. Habitat aracı yağları toplamak için işletme önünde belirtilen tarihlerde sizleri bekliyor olacak.



8

TOPRAK

AGROBOTLAR GELİYOR!

Dünyada teknoloji hemen hemen her alanda gelişmeye, insan hayatını kolaylaştırmak için alternatifler aramaya devam ediyor. Agrobotlar da böyle bir sürecin robotları.

Agrobot (Agricultural Robots) yani tarım robotları, tarımsal süreçlerde kullanılan akıllı makinelere verilen bir isimdir. Bu robotlar tarımda dikim, yetiştirme ve hasat gibi konular da çiftçilerin yükünü hafifletmek ve işgücü ile ilgili sorunları çözmek için çalışmalara başlıyor. Kenneth Araştırma Şirketi'nin tarım robotları ile ilgili araştırmasında sonuçlar şunları gösteriyor; dünya nüfusu 2050 yılına kadar %40 artarak 9,7 milyara ulaşacak. Dünya çapında meyve yetiştirilen alan 140 milyon hektara çıkacak, meyve üretimi iki kat artacak ve 2050 yılına kadar tarımda insan istihdamı yarı yarıya azalacak. Bu da yaklaşık olarak 5 milyon meyve toplayıcının etkilenmesi anlamına geliyor.

2022 yılına baktığımızda hasat zamanlarındaki yetersiz iş gücü nedeniyle dünya çapındaki sebze ve meyvelerin %10'undan fazlası tarlada ve bahçelerde toplanmadan kalıyor. Bu oran öyle yüksek ki %10'luk kesim bile AB'deki yıllık tüketime eşdeğer.

Peki Agrobotlar Ne Yapabilir?

Tarımsal robotlar; ürün kalitesini ve verimliliğini artırmak, el işçiliğine olan bağımlılığı en aza indirmek amacıyla kullanılan otonom makinelerdir. Bu robotlar mahsulleri büyütür, hasat eder, yükler, sular, gübresini verir, ayıklar, veri toplar. Ayrıca tarlaları haritalandırır, toprak analizi gibi karmaşık işleri yapar. Bunu IoT (nesnelerin interneti) aracılığı ile yapan robotlar, daha da hassas görevleri yerine getirebilir.

Örneğin Singapur merkezli bir firma, meyve ve sebze üretimi için yenilikçi agronomik çözümler geliştirerek, hasat ve tozlaşma işlerinde cobotları kullanıyor. Firma, çileklerin çiçeklerini ve meyvelerini tanımlamaya yardımcı olmak için entegre bir yapay zeka modeli kullanıyor. Cobottaki kamera tarafından tanımlanan çiçeklerden daha verimli bir tozlaşma elde etmek için, cobottaki fan açılarak hızlı bir üfleme yapıyor. Ayrıca cobotun kamerası ve kızılötesi tarayıcısı kullanarak çilekler veri tabanında eşleştiriliyor ve olgun çileklerin seçilmesi için programlanıyor.



8

TOPRAK

AGROBOTLAR GELİYOR!

Robotlar Artarsa Hatalar Azalır

İnternete erişimleri sayesinde robotlar hava koşullarını kolayca tahmin ederek buna göre çalışabiliyor. İnsansız traktörler gibi tarım araçları günün farklı saatlerinde insan müdahalesi olmadan çalışarak mahsulün büyüme ve olgunlaşma süreçlerine uyum sağlayabiliyor.

Robotların yaygınlaşması ile birlikte görülecek faydalar; tarımsal üretim maliyetinin düşmesi, kalite göstergelerinin iyileşmesi, tarımsal üretimin çevresel yükünün azaltılması, küçük üreticilerin rekabet gücünün artması, personelle ilgili sorunların çözülmesi, çalışanların maliyetlerinin azaltılması, tarım makinelerini kullanma olanaklarının genişletilmesi, Her türlü hava koşulunda ve günün herhangi bir saatinde çalışabilirliği sağlamak olarak özetlenebilir.

Robotların geleceği şimdiden çok parlak görünüyor. 2016 yılında 3,2 milyar dolar olan tarımsal robot pazarı, 2021 yılında 6,3 milyar dolara ulaştı. IMARC Group tahminlerine göre, pazarın 2027 yılına kadar 17,8 milyar dolara ulaşması ve 2022-2027 döneminde ise %18,6'lık yıllık bileşik büyüme oranı göstermesi bekleniyor.

Özet olarak baktığımızda nüfusun artmasıyla birlikte tüm dünyada gıdaya olan talep hızla artmaktadır. Çiftçiler üretkenliklerini artırmak ve daha fazla gelir elde etmek için tarımsal robotlar gibi modern araç ve gereçlere yönelmek zorundadır.

Buna ek olarak, dünyanın dört bir yanındaki hükümetler ve çiftçiler otomatik teknolojiler hakkında farkındalığı artırmak için girişimlerde bulunmaktadır. Aynı şekilde tarım teknolojileri alanında çalışan şirketler de yenilikçi, tarımsal bir robot çeşitliliği sunmak için Ar-Ge yatırımları yapmaktadır.



SÜLEYMAN TUZA İLE SÖYLEŞİ**Bize kendinizden, konumunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedermisiniz?**

Merhaba, ben Süleyman Tuza. Yaklaşık 9 yıldır KFC Gıda'da elektrik teknikeri olarak görev yapıyorum.

İlk öğrenimimi doğup büyüdüğüm Hatundere Köyü'nde; orta öğrenimi ise Menemen Endüstri Meslek Lisesi'nde tamamladım. 2002 yılında Trakya Üniversitesi Elektrik Teknikerliği Ön Lisans Programı'ndan, 2010 Selçuk Üniversitesi Bilgisayar Programcılığı Ön Lisans Programı'ndan mezun oldum. Birkaç farklı özel kurum deneyiminin ardından KFC Gıda'da çalışmaya başladım. 2013 yılından beri KFC Gıda Teknik Birimi'nde elektrik teknikeri olarak çalışıyorum.

KFC Gıda'daki göreviniz ve bölümünüz hakkında bilgi verebilir misiniz?

KFC Gıda Teknik Birim çalışanıyım. Bu birimde bir elektrik teknisyeni olarak görevim genel hatlarıyla; bilgisayar altyapılı makineler de dahil olmak üzere, üretim alanındaki tüm makinelerin bakım ve onarımlarını yapmaktır.

KFC Gıda sizin için ne anlam ifade ediyor? Gelecekte KFC Gıda'yı ve yerinizi nasıl görüyorsunuz?

Uzun yıllardır KFC Gıda bünyesinde çalışmanın verdiği güvenle, kendimi bu ailenin bir parçası olarak görüyorum. Burada sorumlu olduğum farklı türden makineler sayesinde önceki deneyimlerimi aktarma ve yeni türden deneyimler edinme fırsatı buldum. KFC Gıda'nın yaptığı yatırımlar, teknoloji ve gıda güvenliğine verdiği önemle daha da büyüyeceğine, bunu her birimden tüm çalışma arkadaşlarımızla birlikte gerçekleştireceğimize inanıyorum.

İş dışında yapmaktan hoşlandığınız şeyler nelerdir? İş dışındaki çevrenizi nasıl tanımlar?

Ailem benim için çok önemlidir. Eşimle KFC Gıda'da tanışarak evlendim. İş dışındaki zamanımın çoğu ailemle geçer. Kendime ait zamanlarımı doğa yürüyüşü, bisiklet turları ve yüzme ile değerlendirmekten hoşlanırım.

İş dışındaki çevrem beni genellikle güler yüzlü, sakin ve uyumlu biri olarak tanımlar.

10

SAĞLIK

SİGARA VE ZARARLARI

Günümüzde tütün ve tütün ürünlerinin kullanımı, en yaygın olarak görülen ölüm nedenlerinin temelinde yer alan bir bağımlılık. Zararını hepimizin bildiği ancak kullananların vazgeçmekte bir o kadar zorlandığı sigara bağımlılığı etkilerini daha yakından inceleyelim;

Avrupa'da tütün kullanımı sonucu 1,6 milyon kişi, dünya genelinde de her yıl 600 bin pasif içici olmak üzere 5 milyondan fazla kişi (günde 13.700 kişi, 6 saniyede 1 kişi) yaşamını yitiriyor. Dünya genelinde bugüne bakıldığında yaklaşık 1,3 milyar insan sigara içiyor. Bu sayının 2025 yılında 1,8 milyara yükselmesi bekleniyor.

Sigaranın içinde başta nikotin olmak üzere birçok zehirli ve zararlı madde bulunuyor. Nikotin, tütünün içinde yer alan aktif maddelerden biridir ve zehirlidir. Bedende çok hızlı bir şekilde dağılır. Bağımlılık yapma potansiyeli çok güçlüdür. Nikotini vücuduna alan bir genç, bir süre sonra nikotine alışkanlık kazanır. Sonrasında kişi nikotin almadan rahat edemez. Sigara içmediğinde huzursuz olur ve sigarayı hayatından çıkaramaz. Bu kişi artık sigaranın bağımlısı olmuştur.

İnsanlar sigaraya genellikle genç yaşlarda başlar. Hayatında yakıldığı ilk sigarayı tamamen bitiren gençlerin %85'i maalesef sigara bağımlısı olur. Sigara gibi bağımlılık yapıcı maddeleri bir kere bile kullanmak bağımlı olmak için yeterli olabilir ve sigaranın yanı sıra bağımlılık yapan başka maddelerin kullanılmaya başlanmasına da zemin hazırlayabilir.

Sigara kullanımının etkilerini çoğu zaman anlık olarak fark edemeyebiliriz. Ancak uzun vadede bizi bekleyen çok daha büyük sorunlar olabilir. Sık sık nefessiz kalmak, aralıksız öksürük, kemiklerde kırılma riskinin artması gibi ciddi yan etkiler, uzun vadede sigara bağımlılarını bekleyen rahatsızlıklar arasındadır.

Bu noktaya kadar kullanıcıların sigaranın olumsuz etkileri ile nasıl karşı karşıya kalabileceğini anlattık. Ancak pasif içicilik olarak tanımladığımız ve bireylerin kullanmadığı halde sadece içilen bir ortamda bulunması durumundan da söz etmek gerekir. Sigara içenlerin tütün dumanına maruz kalan milyonlarca insan, sigaranın neden olduğu hastalıklar yüzünden hayatlarını kaybediyor. Zararları bu derece somut bir şekilde görülen sigaranın hala aktif bir şekilde kullanılıyor olması toplumların en büyük sorunlarından biridir.

Sigarayı bırakmak, sigarayı içen kişilerin kendileri için yapabilecekleri en iyi şeydir. Çoğu sigara bağımlısı az içtiğini düşünerek ya da 'Herkes bir gün ölecek' şeklinde düşünerek sigara kullanımını sürdürüp daha kaliteli bir yaşam şansını kaybediyorlar. Sigara kullanımı kişilerde fark etmedikleri panik atak, sosyal fobi, travma sonrası stres bozukluğu, anksiyete gibi rahatsızlıklar yaratmada en büyük faktör olarak biliniyor.

Peki Sigara Bırakıldığında Vücudumuzda Neler Oluyor?

Vücudumuz öyle bir mekanizmaya sahiptir ki, sigara içilmeyen ilk sekiz saat içinde bünyede barındırılan karbonmonoksit miktarı azalırken oksijen seviyesi normal düzeyine gelir.

Sadece iki gün sonra bile kalp krizi riski düşmeye başlar. 48 saat içinde koku ve tat almak duyularınız gelişmeye başlar ve normale döner. Üç gün sonra akciğer kapasiteniz artar ve daha kolay nefes almaya başlarsınız.

Bir yılın sonunda kalp krizi geçirme olasılığınız yarıya iner. 10 yıl içinde akciğer kanserinden ölme riski yarıya düşer. 15 yıl içinde kalp krizi geçirme olasılığınız hiç sigara içmemiş bir insanla eşit düzeye gelir.

Burada da görebileceğiniz gibi, atacağınız ufak bir adım sizleri yıllarca çekeceğiniz birçok dertten kurtarabilir. Bu nedenle sigarayı bırakmak için denemekten korkmayın, bir kere deneyip başarısız olsanız bile denemeye devam edin. Bir gün bıraktığınızda vücudunuz size teşekkür edecektir.



DİJİTAL İKİZ TEKNOLOJİSİ

Her geçen gün gelişen teknoloji, toplumların en çok bütçe ayırdığı konulardan bir tanesi. Oldukça maliyetli olan her bir çalışma, başarılı olduğu kadar başarısızlıkla da sonuçlanabiliyor. İşte bu nedenle geçtiğimiz yıllarda ortaya çıkan bir teknoloji bu başarısızlıkları minimum düzeyde maliyetler oluşturarak tahmin edebiliyor.

Dijital ikiz (digital twin) denilen bu teknoloji fiziksel bir ürün ya da hizmetin gerçek dünyaya adapte edilmeden önceki sanal versiyonu olarak tanımlanıyor. İlk olarak 2002 yılında Dr. Michael Grieves tarafından ortaya atılan bu kavram, asıl yükselişini IoT'nin gelişmesiyle elde etti. Dijital ikiz teknoloji, hayata geçirilecek bir ürün ya da hizmetin modellemesinin oluşturulmasıyla başlar. Veri bilimi veya matematik uzmanları tarafından önce taklit edilecek gerçek nesnenin veya sistemin yapısı araştırılır. Sonrasında bu veriler, gerçek dünyada oluşturulacak nesnenin orijinalini simüle eden matematiksel bir model geliştirmek için kullanılır.

Dijital ikiz, sorunların tespit edilmesine, analizlerin gerçekleştirilmesine, oluşabilecek senaryoların sanal kopyalarının yaratılmasına imkan tanır. Bu sanal kopya bir araba, bir makine, bir tren hatta bir jet motoru bile olabilir.

Dijital ikizler, bakım-onarım işlerine yardımcı olmak için de kullanılabilirler. Örneğin, mühendisler, gerçek hayattaki ürünü uygulamaya geçirmeden önce parçalar için gereken bir düzeltmenin uygulanabilirliğini test etmek için dijital bir ikiz kullanabilir. Akıllı fabrikaların kurulmasında ve tüm üretim süreçlerinin simüle edilmesinde de kullanılmaktadır.

Aslında bir bakıma fiziksel ve dijital dünya arasındaki köprü olarak tanımlanabilir. Gerçek hayatta maliyetli ve zor gerçekleştirilebilecek test süreçlerini kolaylaştırır, işletme maliyetini azaltır, ekipman ve varlıkların ömrünü uzatır. Ayrıca arızaların oluşmadan önlenmesinde ve tespit edilmesinde önemli faydaları vardır.

Bu teknolojiye Türkiye'den bir örnek de vermek mümkün. Çevre ve Şehircilik Bakanı Murat Kurum, hayata geçirdikleri "Kentsel Yerleşim ve Gelişme Alanlarında 3 Boyutlu Topoğrafya ve Bina Modeli Oluşturma" projesi ile tüm şehirlerin 3 boyutlu dijital ikizinin oluşturulduğunu, böylece afetlere önceden önlem alınacağını ve imar barışına girmeyen yapıların tespit edileceğini belirtti.

Özellikle şehircilik, tıp, enerji, otomotiv gibi sektörlerde oldukça rağbet gören dijital ikiz teknolojisi, önümüzdeki yıllarda da büyük

bir artış gösterecek gibi gözüküyor.

Şimdilerde insanların da dijital ikizlerinin yaratılacağı ve bu teknolojinin insanlar tarafından tercih edilme oranının kısa zamanda hızla artacağı konuşuluyor. Bu teknolojinin insanlara sağlayacağı en büyük avantajın, sağlık alanında olacağı iddia ediliyor. Yani siz ne yerseniz dijital ikiziniz de yiyecek, siz hangi rahatsızlıklardan şikâyet ederseniz, dijital ikiziniz de o rahatsızlıklardan muzdarip olacak, siz bir ameliyattan çıktığınızda dijital ikiziniz de aynı ameliyattan çıkacak. Dolayısıyla ileride yakalanacağınız hastalıklarla ilgili önden bilgi sahibi olma şansınız olacak.

Bir düşünsenize, dijital ikiziniz "Bu şekilde sigara içmeye devam edersen, 1 yıl içinde akciğer kanserine yakalanacaksınız" diye sizi uyaracak noktaya gelecek. Böylece hastalıkları çok daha erken teşhis edebilme, hayatımızı çok daha sağlıklı ve huzurlu yaşama imkânına kavuşabileceğiz.

Özetlemek gerekirse, gerçek dünyada yapılması pahalı veya riskli olan denemelerin hemen hepsi önce dijital ortamlarda analiz edildikten sonra fiziksel dünyaya aktarıldığından, dijital ikizler çokça zaman ve maliyet tasarrufu sağlayacaktır. Bu bağlamda, dijital ikiz yönteminin kullanılmasıyla gelecekte iş yapma yöntemlerinde köklü değişiklik yaşanacaktır.



SAĞLIK VE KALİTELİ YAŞAM

Sürdürülebilir kalkınma hedeflerinden biri olan sağlık ve kaliteli yaşam aslında en temel ihtiyaçlarımızdan biridir ve insani bir haktır. Ancak bugün dünya üzerinde bu konuda adaletsiz bir dağılımın olduğu da bir gerçektir.

Yıllar içerisinde hastalıklar ile mücadelede büyük aşama kaydettik. Yine de 1990 yılından bu yana, önlenabilir çocuk ölümlerinde dünya genelinde %50'yi aşan azalmaya rağmen ne yazık ki her yıl 6 milyondan fazla çocuk, beşinci yaş günlerini göremeden ölüyor. Her gün yüzlerce kadın, hamilelik veya doğumla bağlantılı komplikasyonlar nedeniyle yaşamını yitiriyor. Sahraaltı Afrika'da ergen yaştakilerin bir numaralı ölüm nedeni olan AIDS, önlenilebilir ancak geç kalınan hastalıklardan yalnızca bir tanesi. Bu ölümler; önleme ve tedavi çalışmaları, eğitim, aşı kampanyaları, cinsel ve üreme sağlığı hizmetleri vasıtasıyla önlenilebiliyor.

Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri; AIDS, verem, sıtma ve diğer bulaşıcı hastalık salgınlarını 2030 yılına kadar ortadan kaldırmak amacı taşıyor.

“Sağlık ve Kaliteli Yaşam” amacı kapsamında 13 hedef bulunmaktadır;

- Anne ölümlerinin azaltılması,
- 5 yaş altında önlenilebilir tüm ölümlerin sona erdirilmesi,
- Bulaşıcı hastalıklarla mücadele,
- Bulaşıcı olmayan hastalıklardan kaynaklanan ölümlerin azaltılması ve ruh sağlığının desteklenmesi,
- Madde bağımlılığının tedavi edilmesi ve önlenmesi,
- Trafik kazalarından kaynaklanan yaralanmaların ve ölümlerin azaltılması,
- Cinsel sağlık ve üreme sağlığı, aile planlaması ve eğitime evrensel erişim,
- Evrensel sağlık güvencesine ulaşılması,
- Tehlikeli kimyasallardan ve kirlilikten kaynaklanan ölümlerin ve hastalıkların azaltılması,
- Dünya Sağlık Örgütü Tütün Kontrolü Çerçeve Sözleşmesi'nin uygulanması,
- Karşılabilir aşı ve ilaçlar için araştırma geliştirme ve bunlara evrensel erişimin desteklenmesi,
- Gelişmekte olan ülkelerde sağlık finansmanının artırılması ve sağlık iş gücünün desteklenmesi,
- Küresel sağlık riskleri için erken uyarı sistemlerinin geliştirilmesi.

İşletmeler ne yapabilir?

İşletmeler iş yeri sağlığı ve güvenliğiyle ilgili yasalara uymalı ve faaliyetlerinin çalışanlara ve çevrelerindeki topluluklara zararlı olmadığından emin olmalıdır.

Ayrıca şirketler, zararlı pratikleri tespit etmek için tedarik zincirlerini dikkatle incelemeli ve tedarikçilerinin sağlık ve esenlik konusundaki

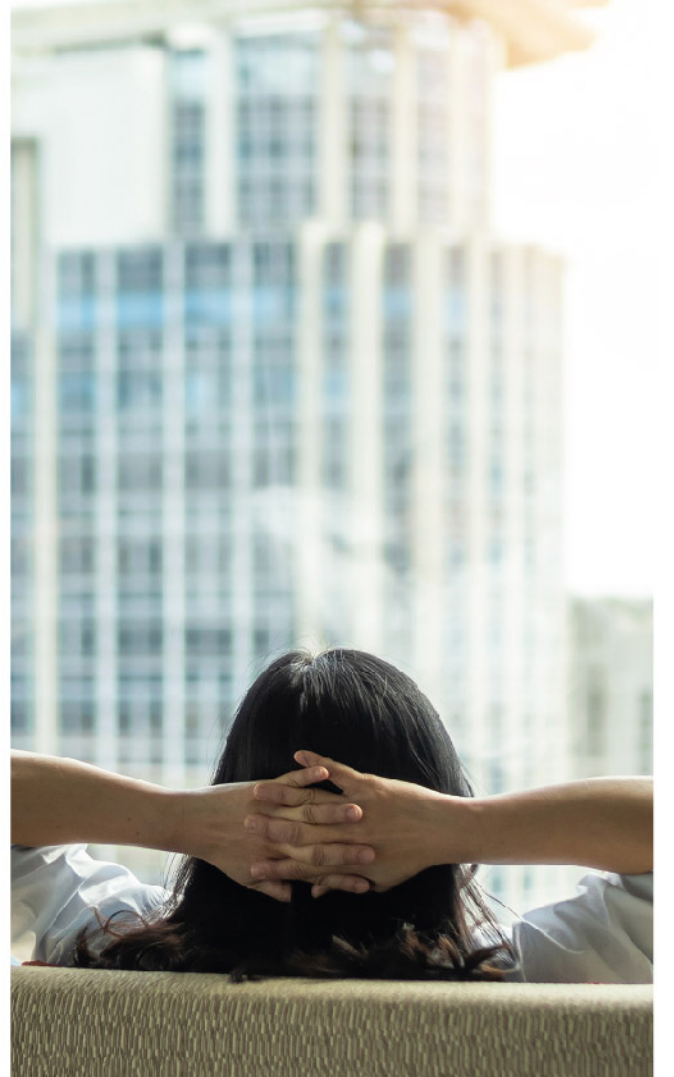
asgari standartları sağlamalarında onlara destek olmalıdır.

Genel olarak bakıldığında işletmeler; çalışma koşullarını iyileştirmek için değer zincirindeki tedarikçilerle çalışabilir, acil durumlarda bölge halkına ne gibi yardımlarda bulunabileceğinin planlamasını yapabilir, iş yeri sağlığına yatırım yapabilir, fiziksel aktiviteleri ve toplumu bilinçlendirmeyi amaçlayan programları destekleyebilir.

Peki bireyler bu sorumluluğun neresinde?

Bireyler açısından baktığımızda toplumumuzda son yıllarda oluşan çocuklara aşı yaptırmada bilgisizlikten dolayı seçimler yapmalı, çocuklarımızı ve çevremizdeki çocukları aşılatma yoluyla toplum sağlığını güçlendirebilir ve koruyabiliriz.

Başta çocuklar ve kadınlar olmak üzere herkesin daha sağlıklı bir yaşama sahip olması için okullar, kuruluşlar, spor kulüpleri ve takımları nezdinde girişimlerde bulunabiliriz.





13

YEMEK TARİFİ

HURMADAN KOLAY SÜTLÜ TATLI

Sonbahar tüm güzelliği ile geldi. Biz de bu günlere özel bir tarif sunmak istedik. Hem az malzemeli hem de çok pratik olan bu tarifi evinizde mutlaka denemenizi öneriyoruz.

Malzemeler

- 2 su bardağı süt (Alternatif: Badem Sütü)
- 14 adet hurma
- Yarım su bardağı fındık
- Süsleme için yeteri kadar file fındık

Yapılışı

Sütü ya da badem sütünü ısıtın ve sonrasında ılımaya bırakın. Süt ılık bir kıvama geldiğinde çekirdeklerini çıkardığınız hurmaları süütün içerisine koyun. Üzerini örtüp yaklaşık 1,5 saat dinlendirin.

Bu karışımı mutfak robotuna alın ve içerisine yarım su bardağı fındığı ekleyin. Birkaç dakika robottan geçirin. Karışımı servis kaselerine paylaşın, file fındık ile süsleyin ve buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.

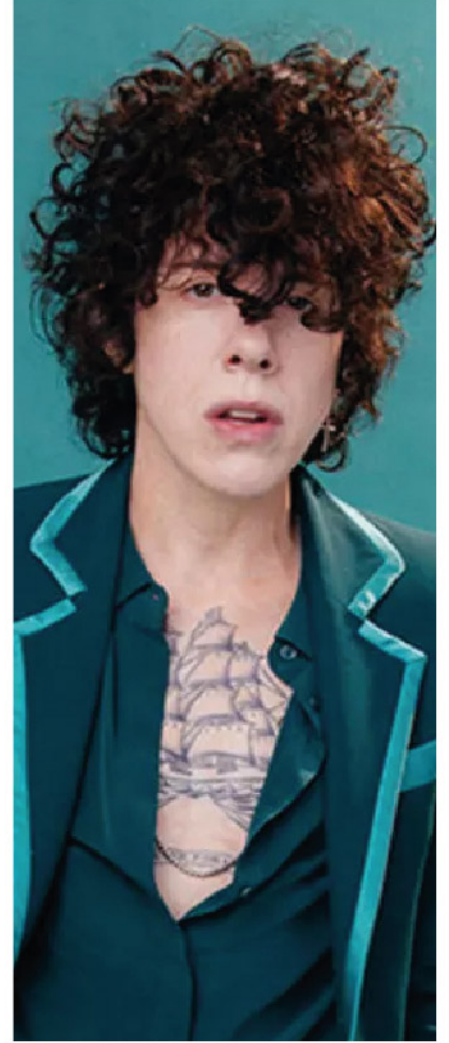
Afiyet olsun!

Kaynak: gzt.com

İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Konser

TTN Metallica Tribune Band / 1 Eylül 2022 / - Alsancak Tarihi Havagazi Fabrikası
 Cengiz Kurtoğlu / 1 Eylül 2022 / Hayal Kahvesi Alaçatı
 Gülşen / 2 Eylül 2022 / Jolly Joker Alaçatı
 Kalben / 2 Eylül 2022 / Ooze Venue
 Berkay / 3 Eylül 2022 / Jolly Joker Alaçatı
 Can Gox / 3 Eylül 2022 / Kültür Mantarı Cafe & Bistro (Menemen)
 Sagopa Kajmer / 3 Eylül 2022 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu
 Ozbi / 3 Eylül 2022 / Ooze Venue
 Bülent Ortaçgil 50. Yıl Konseri / 3 Eylül 2022 / Mahfel Urla
 Yüzyüeyken Konuşuruz / 4 Eylül 2022 / İzmir Arena
 Gökhan Tepe / 4 Eylül 2022 / Hayal Kahvesi Alaçatı
 Melike Şahin / 7 Eylül 2022 / İzmir Arena
 Rafet El Roman / 7 Eylül 2022 / Bornova Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu
 Pinhani / 8 Eylül 2022 / İzmir Arena
 Dedublüman / 9 Eylül 2022 / Ooze Venue
 Feridun Düzağaç / 9 Eylül 2022 / SoldOut Performance Hall
 Yaşar / 9 Eylül 2022 / Hayal Kahvesi Alaçatı
 Mor ve Ötesi / 10 Eylül 2022 / Ooze Venue
 Rubato / 14 Eylül 2022 / Hayal Kahvesi Alaçatı
 Madrigal / 15 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 Sakiler / 15 Eylül 2022 / Hayal Kahvesi Alaçatı
 Yaşlı Amca / 16 Eylül 2022 / Ooze Venue
 Ezginin Günlüğü / 17 Eylül 2022 / Bornova Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
 Sıla / 17 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 Fettah Can / 17 Eylül 2022 / SoldOut Performance Hall
 Erol Evgin / 20 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 Rewşan Çeliker / 23 Eylül 2022 / Bornova Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
 Ahmet Aslan - Grup Abdal / 23 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 Linet / 24 Eylül 2022 / SoldOut Performance Hall
 Zakkum / 24 Eylül 2022 / Ooze Venue
 Tuğba Yurt / 25 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 LP / 26 Eylül 2022 / İzmir Arena
 Hakan Altun / 27 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 Rober Hatemo / 30 Eylül 2022 / SoldOut Performance Hall



Tiyatro

Romeo ve Juliet Ya Ölmeseydi? / 1 Eylül 2022 / Hilltown AVM Karşıyaka Sahnesi
 Yüksek Gerilim Stand Up Gösterisi / 2 Eylül 2022 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu
 Başroldeki Kadınlar / 3- 4 Eylül 2022 / Hilltown AVM Karşıyaka Sahnesi
 Seninle Evlenir Miyim? / 6 Eylül 2022 / Bornova Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
 Plastik Aşklar / 7 Eylül 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Sevimli Kahramanların Sürprizi Çocuk Oyunu / 8 Eylül 2022 / Bornova Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu / 17 Eylül 2022 / Torbalı Belediye Kültür Merkezi
 Baba'nın Oğlu Kemal Stand Up Gösterisi / 13 Eylül 2022 / Bornova Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
 Gırgır Standu Up Gecesi / 15 Eylül 2022 / Bornova Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
 Fanatik / 24 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 Tuz Biber Stand Up Gösterisi / 24 Eylül 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Ölü Ozanlar Derneği / 25 Eylül 2022 / Bornova Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu
 Kaan Sekban Saçmalar Stand Up Gösterisi / 26 Eylül 2022 / Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
 Etik Alkol / 26 Eylül 2022 / Ayfer Feray Açık hava Tiyatrosu

Festival & Etkinlik

Cinatı Caz Festivali / 2-4 Eylül 2022 / Acar Camping (Foça)
 Bahçede Oktoberfest / 4 Eylül 2022 / Hangout Bahçe Campitval Foça Kampı & Color Fest / 9-11 Eylül 2022 / Bueno Beach Club
 Retro Festivali / 25 Eylül 2022 / Alsancak Tren Garı
 OctoberFest / 25 Eylül 2022 / Bornova Aşık Veysel Açık hava Tiyatrosu
 Fest For Us / 25 Eylül 2022 / Alsancak Tarihi Havagazi Fabrikası
 Eats and Beats Oktoberfest / 30 Eylül-2 Ekim 2022 / İzmir Arena





www.kfc.com.tr

