



bu
sayıda

BİLGİ GÜVENLİĞİ FARKINDALIK EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ • TÜRKİYE TEKNOLOJİ BULUŞMALARINA KATILDIK • PERYÖN YUVARLAK MASA ÇALIŞTAYINA KATILDIK • KFC GIDA AKADEMİ YETENEK HAVUZU EĞİTİMLERİ DEVAM EDİYOR • AR-GE DEPARTMANIMIZ GÜNEY KORE'DE KORE ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ'NÜ ZİYARET ETTİ • ŞEKERLEME SEKTÖRÜNDE YENİ TRENDLER VE FONKSİYONEL ÇÖZÜMLER SEMİNERİNE KATILIM SAĞLADIK • 7. ULUSLARARASI GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ'NE KATILDIK • İNOVASYON KOMİTESİ, İNOVASYON EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRDİ • KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN KİŞİLERE ÖDÜLLERİ VERİLDİ • İNOVASYON KOMİTESİ, İNOVASYON ATÖLYESİ EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRDİ • 2022 YILI İNOVASYON KOMİTE ÖDÜLLERİ VERİLDİ • İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYESİ: ANIL KIZILCA • YENİ ATIK YAĞ TOPLAMA TARİHİ BELLİ OLDU • SIFIR ATIK PROJESİ'NİN SON 1 AYLIK VERİLERİNE GÖRE BAŞARI ORANIMIZ %8 DÜŞTÜ • GIDA ATIĞI VE YÖNETİMİ KILAVUZU İÇİN HAZIRLIKLAR BAŞLADI • GIDA ATIKLARI ALANINDA YENİ PROJEMİZ HAYATA GEÇİYOR • AKILLI TARIM 4.0'DA BİZLERİ NELER BEKLİYOR? • SENA KİCİK İLE SÖYLEŞİ • METAHUMAN PROJESİ VE GELECEK • İNSANA YAKIŞIR İŞ VE BÜYÜME • KURU DOMATESLİ MİNİ ATIŞTIRMALIK • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı dergimizin Aralık sayısı yayında!

2023'e son bir kula yepyeni Hasat Zamanı sayısı sizlerle! Yılbaşı hazırlıklarını yaptığımız bu ayda Hasat Zamanı dergimizde sizler için kurum haberlerimize ve komite haberlerimize yer verdik. Ayrıca akıllı Tarım 4.0, insana yakışır iş ve büyüme konulu yazılarımız ve gerginlik seviyenizi düşürmeye yarayacak öneriler de bu sayımızda sizleri bekliyor. Ek olarak kuru domatesli çok pratik bir atıştırmalık tarifimizi de ilerleyen sayfalarda bulabileceksiniz.

Keyifli okumalar!

İçindekiler

1	BİLGİ GÜVENLİĞİ FARKINDALIK EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ	3
	KURUM HABERİ	
2	TÜRKİYE TEKNOLOJİ BULUŞMALARINA KATILDIK	3
	KURUM HABERİ	
3	PERYÖN YUVARLAK MASA ÇALIŞTAYINA KATILDIK	3
	KURUM HABERİ	
4	KFC GIDA AKADEMİ YETENEK HAVUZU EĞİTİMLERİ DEVAM EDİYOR	4
	KURUM HABERİ	
5	AR-GE DEPARTMANIMIZ GÜNEY KORE'DE KORE ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ'NÜ ZİYARET ETTİ	4
	KURUM HABERİ	
6	ŞEKERLEME SEKTÖRÜNDE YENİ TRENDLER VE FONKSİYONEL ÇÖZÜMLER SEMİNERİNE KATILIM SAĞLADIK	4
	KURUM HABERİ	
7	7. ULUSLARARASI GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ'NE KATILDIK	4
	KURUM HABERİ	
8	İNOVASYON KOMİTESİ, İNOVASYON EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRDİ	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
9	KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN KİŞİLERE ÖDÜLLERİ VERİLDİ	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
10	İNOVASYON KOMİTESİ, İNOVASYON ATÖLYESİ EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRDİ	6
	İNOVASYON KÖŞESİ	
11	2022 YILI İNOVASYON KOMİTE ÖDÜLLERİ VERİLDİ	6
	İNOVASYON KÖŞESİ	
12	İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYESİ: ANIL KIZILCA	6
	İNOVASYON KÖŞESİ	
13	YENİ ATIK YAĞ TOPLAMA TARİHİ BELLİ OLDU	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
14	SIFIR ATIK PROJESİ'NİN SON 1 AYLIK VERİLERİNE GÖRE BAŞARI ORANIMIZ %8'E DÜŞTÜ	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
15	GIDA ATIĞI VE YÖNETİMİ KILAVUZU İÇİN HAZIRLIKLAR BAŞLADI	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
16	GIDA ATIKLARI ALANINDA YENİ PROJEMİZ HAYATA GEÇİYOR	7
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
17	AKILLI TARIM 4.0'DA BİZLERİ NELER BEKLİYOR?	8
	TOPRAK	
18	SENA KİÇİK İLE SÖYLEŞİ	10
	BİRİM RÖPORTAJI	
19	METAHUMAN PROJESİ VE GELECEK	11
	BİLİM & TEKNOLOJİ	
20	İNSANA YAKIŞIR İŞ VE BÜYÜME	12
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
21	KURU DOMATESLİ MİNİ ATIŞTIRMALIK	13
	YEMEK TARİFİ	
22	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14
	REHBER	



KURUM HABERİ

BİLGİ GÜVENLİĞİ FARKINDALIK EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ

KFC Gıda bünyemizde 25 Ekim 2022 tarihinde 14.00-15.00 saatleri arasında Forseti Bilişim firması tarafından Bilgi Güvenliği Eğitimi düzenlendi. Yaklaşık 60 çalışmamızın katıldığı eğitimde amacımız gerçek hayatta yaşanmış olan siber güvenlik risklerinin anlatılarak çalışanların kurum bilgi güvenliği ve kişisel bilgi güvenliği farkındalığının artırılması, siber saldırılara karşı bilinç kazanılması ve siber risklerin azaltılmasıdır.



KFC Gıda Bilgi İşlem Departmanımızdan Anıl Kızılca ve Tolgahan Gürsoy, 25 Ekim 2022 tarihinde İzmir Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi'nde, 09.30-17.30 saatleri arasında gerçekleşen Türkiye Teknoloji Buluşmalarına katıldı. Bu yılki konusu "Dijital İşler" olan buluşmalarda E-ticaret & E-ihracat, Dijitalleşme, Metaverse, NFT, Blockchain konuları konuşuldu.



3

KURUM HABERİ

PERYÖN YUVARLAK MASA ÇALIŞTAYINA KATILDIK

Peryön Derneği'nin gerçekleştirdiği "Yeni Nesil Yönetim OKR ile Performans ve Potansiyel Gelişime Bakış" konusunun işlendiği 23. Yuvarlak Masa Çalıştayına, KFC Gıda İşe Alım ve Yetenek Yönetimi Birimimizden Tuğba Yavuz Hacıosmanoğlu ve Doğukan Yayıcı katılım sağladı. 24 Ekim 2022 Best Western Hotel'de gerçekleşen çalıştayda, alanında birçok uzman ve yönetici katılıyor.

4

KURUM HABERİ

KFC GIDA AKADEMİ YETENEK HAVUZU EĞİTİMLERİ DEVAM EDİYOR

KFC Gıda Akademi bünyesinde, işletmemizin ihtiyaçları doğrultusunda doğru zamanda, doğru iş pozisyonunda ve doğru uygulamaları yapan çalışanların geliştirilmesi ve yetiştirilmesi sürecini sağlayan Yetenek Havuzu Eğitimleri başladı. Kısa ve uzun vadedeki iş hedeflerimize ulaşma amacı taşıyan yetenek havuzu eğitimlerini başarı ile tamamlayan katılımcılar bir üst pozisyon için "Yıldız Aday" kategorisinde atanmaya hazır olacaklar.



KURUM HABERİ

AR-GE DEPARTMANIMIZ GÜNEY KORE'DE KORE ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ'NÜ ZİYARET ETTİ

AR-GE Müdürümüz Damla Öykü Şahin ve Genel Müdürümüz Cevat Koç, Kore tekniği ile yarı kuru Trabzon hurması üretimi tekniklerini incelemek amacıyla Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü ve Sangju Persimmon Research Institute iş birliği ile Güney Kore'yi ziyaret etti. 27-29 Ekim 2022 tarihleri arasında ziyaretini tamamlayan ekibimiz yarı kuru Trabzon hurması üretim tekniğini ve proseslerini inceledi. Ekibimiz ayrıca Güney Kore marketlerinde donuk haldeki mamulleri de inceleyerek işletmemize adaptasyonu ile ilgili rapor hazırladı.



KURUM HABERİ

ŞEKERLEME SEKTÖRÜNDE YENİ TRENDLER VE FONKSİYONEL ÇÖZÜMLER SEMİNERİNE KATILIM SAĞLADIK

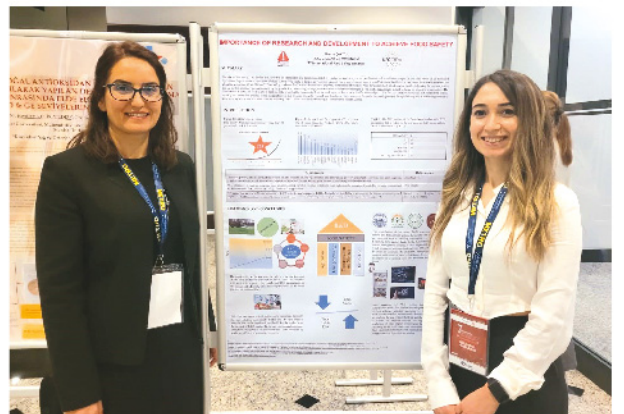
AR-GE departmanımızdan AR-GE Uzmanımız Ali Nalbant, 26 Ekim 2022 tarihinde Aromsa, Çağdaş Kimya, BENEEO ve Artisan Gıda iş birliğiyle İstanbul Wyndham Grand İstanbul Kalamış Marina Hotel'de düzenlenen "Şekerleme Sektöründe Yeni Trendler ve Fonksiyonel Çözümler" adlı seminere katıldı. Günümüz rekabet ortamında yeni trendleri ve fonksiyonel içerikleri irdelemek adına bizler için yol gösterici olan bu seminer, farklı AR-GE çalışanlarıyla görüşülmesi ve iş birlikleri geliştirilmesi açısından önemli bir etkinlik oldu.

7

KURUM HABERİ

7. ULUSLARARASI GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ'NE KATILDIK

AR-GE departmanımızdan AR-GE Mühendisi Gamze Çakıtlı ve Kalite Kontrol departmanımızdan Kalite Sistem Müdürü Betül Özoktay, 3-4 Kasım 2022 tarihlerinde İstanbul Grand Otel'de düzenlenen 7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'ne "Importance of Research and Development to Achieve Food Safety" başlıklı poster sunumu ile katılım sağladı.



8

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVASYON KOMİTESİ, İNOVASYON EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRDİ

KFC Gıda bünyesinde aktif olarak çalışmalarını sürdüren İnovasyon Komitesi, 2022 yılında Kaizen Tamamlama Ödülü alan kişilerle İnovasyon Eğitimi gerçekleştirdi. 20 Ekim 2022 tarihinde KFC Gıda Akademi bünyesinde Kağan Ünver tarafından gerçekleştirilen eğitime toplam 12 çalışmamız katılım göstererek inovatif fikirlerini geliştirmeye yönelik adımlar attı.



9

İNOVASYON KÖŞESİ

KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN KİŞİLERE ÖDÜLLERİ VERİLDİ

KFC Gıda İnovasyon Komitesi, 2022 yılı Mart ayından itibaren Kaizen ödülleri sahiplerine takdim ediyor. Kasım ayında Kaizen ödülleri tamamlayıp KFC Gıda çanta ödülünü almaya hak kazanan çalışanlarımız ve geliştirdiği fikirler şöyle:

Taner Dinç: Yer havuzlarına raylı bir sistem tasarlayarak, ham maddenin havuzlara dolumunun kolaylaştırılması projesi.

Mürşide Esengönül: Yarı mamul ürün kasalarının üst üste koyulup yerde sürüklenmesi yerine tekerlekli kasa arabası kullanılarak taşınması projesi.

Gözde Durap: Sezmak salamura dolum makinesi kapağının, acil stop düğmesine çarpmasının engellenmesi için bir koruma tasarımı projesi.

Çalışanlarımızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.





İNOVASYON
komitesi

10

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVASYON KOMİTESİ, İNOVASYON ATÖLYESİ EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRDİ

KFC Gıda Akademi; Ar-Ge Merkezi ve İnovasyon Komitemiz ile inovasyon bilinci oluşturmak, farkındalığı artırmak, inovatif düşünme teknikleri kullanarak kurum içerisinde ekip çalışması ile beraber yaratıcı fikirler ortaya çıkarmak için 23 Kasım 2022 tarihinde bir inovasyon atölyesi eğitimi gerçekleştirdi. Bilen Patent firmasından eğitmen Salih Keskin tarafından verilen eğitim sonrasında kişiler takımlara ayrılarak çalışma alanlarımızdaki sorunlara yönelik çözümler üretmeye çalıştı.

11

İNOVASYON KÖŞESİ

2022 YILI İNOVASYON KOMİTE ÖDÜLLERİ VERİLDİ

KFC Gıda İnovasyon Komitemiz tarafından KFC Gıda'da 2022 yılında iletilen fikirlerin istatistikleri hazırlandı. İstatistiklere göre "Yılın İnovatif Üretim Müdürü" ve "Yılın Fikir Şampiyonu" ödülleri verildi. Yılın İnovatif Üretim Müdürü ödülünü kazanan Turşu Üretim Müdürü Mustafa Paşaoğlu, Yılın Fikir Şampiyonu ödülünü kazanan ise Kalite Departmanımızdan Esnur Bulut oldu. Kendilerine sürecimize katkı sağladıkları için teşekkür eder ve başarılarının devamını dileriz.



12

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVASYON KOMİTESİ'NİN YENİ ÜYESİ: ANIL KIZILCA

KFC Gıda ERP Yazılım Destek Sorumlusu olarak görevli Anıl Kızılca İnovasyon Komitemize katıldı. Yeni dönem çalışmalarında görev alacak olan arkadaşımıza aramıza hoş geldin diyor, başarılarının devamını diliyoruz!



HASAT
Zamanı

13

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

YENİ ATIK YAĞ TOPLAMA TARİHİ BELLİ OLDU

KFC Gıda Sürdürülebilirlik Komitesi ve Habitat Geri Dönüşüm iş birliğiyle gerçekleşen Atık Yağ Toplama Kampanyası devam ediyor. Aralık ayında da işletmemizi ziyaret edecek olan Habitat Geri Dönüşüm, yeni atık yağ toplama tarihini bildirdi.

Üzüm İşletmesi'nde 19 Aralık 2022 tarihinde, Merkez İşletmede ise 26 Aralık 2022 tarihinde gerçekleşecek olan Atık Yağ Toplama Kampanyası'nda en fazla atık yağ getiren kişiler ödüllendirilecek. 3 ayda bir gerçekleşecek yarışmamızın tarihlerini ve ödülleri işletme içerisindeki afişlerimizden takip edebilirsiniz.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

SIFIR ATIK PROJESİ'NİN SON 1 AYLIK**VERİLERİNE GÖRE BAŞARI ORANIMIZ %8'E DÜŞTÜ**

Sürdürülebilirlik Komitemiz tarafından denetimi gerçekleştirilen ve bilgilendirme eğitimleri devam eden sıfır atık projesinin bu ayki başarı oranı %8'e düştü. Atıkların doğru ayrıştırılması ve ilgili projeye daha fazla katkı sağlanması konusunda çalışanlarımızı duyarlı ve dikkatli olmaya davet ediyoruz.

15

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

GIDA ATIĞI VE YÖNETİMİ**KILAVUZU İÇİN HAZIRLIKLAR BAŞLADI**

KFC Gıda, Sürdürülebilirlik Akademisi önderliğinde hazırlanan Gıda Atığı ve Yönetimi Kılavuzu için harekete geçti. Kılavuzun, sektörlere ayrılarak tüm gıda ekosistemi üreticileri için yol gösterici olması hedefleniyor. Kılavuz hazırlığında, KFC Gıda gibi; et, bakliyat, içecek sektörlerinden birçok farklı firma yer alıyor. Her firma kendi sektörünün dinamiklerine göre üreticilere yol gösterme hedefinde çalışıyor.

16

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

GIDA ATIKLARI ALANINDA**YENİ PROJEMİZ HAYATA GEÇİYOR**

Gıda atıklarımızın, farklı sektörlerde hizmet veren girişimciler tarafından hammadde veya yarı mamul olarak değerlendirilmesi amacıyla Topraktan Stratejik Planlama ve Proje Geliştirme Limited Şirketi ile sözleşme imzalanarak yeni bir proje başlatılmıştır. Proje süresince üzüm, biber, incir, kayısı gibi işletmelerden çıkan gıda atıklarının; ambalaj, tekstil, kimya gibi farklı sektörlerde kullanılarak katma değeri yüksek son ürün eldesine yönelik çalışılması ve döngüsel ekonomiye kazandırılması hedeflenmektedir.

AKILLI TARIM 4.0'DA BİZLERİ NELER BEKLİYOR?

Daha önceki Hasat Zamanı dergimizin sayılarında parça parça olarak yer verdiğimiz Tarım 4.0 uygulamalarını bu sayımızda sizlere daha da ayrıntılı olarak aktarmak istedik. Tarımın geleceği, her konuda olduğu gibi teknolojik gelişmelere bağlıdır. Dijitalleşme ile desteklenen yeni nesil tarım, 'Tarım 4.0' adıyla anılıyor. Peki Tarım 4.0'a nasıl geldik?

Tarım alanındaki devrimin yaşandığı ve Tarım 1.0 olarak tanımlanan, zamanın en önemli özelliği verimlilik ve emeğin baskın olduğu üretim şeklinin yaygınlığıdır. 1950'li yılların sonlarına doğru, "Yeşil Devrim" de denilecek olan Tarım 2.0 dönemi ortaya çıkmıştır. Bu dönemde sentetik pestisitler, gübreler ve daha büyük etki sağlayan makineler, üretim maliyetlerini daha düşük düzeylere getirmiştir. Düşük maliyetlerle birlikte tarımda verimlilik artışı yaşanmıştır.

Ardından 1990'lı yıllarda ortaya çıkan Tarım 3.0 kavramı, GPS sinyallerinin herkesin kullanımına açılmasıyla olmuştur. "Hassas Tarım" olarak da isimlendirilen bu dönem GPS teknolojisi ile birlikte özellikle gübreleme sürecinin izlenmesi ve takibinin sağlanması bu dönemin en belirgin teknoloji sistemidir.

Tarım 4.0 ise, 2011 yılı sonrasında ilk kez Almanya'da görülen Endüstri 4.0 ismi ile anılan, bilişim teknolojilerinin yaşattığı devrimin sonucunda ortaya çıkmıştır. Dijitalleşme ile desteklenen bu yeni nesil tarım, teknolojinin kullanımı, araçların farklılaşması, çiftçilerin satın alma süreçlerinin yenilenmesi, dış girdilere bağımlılığın azalması gibi farklılıkları hayata geçirir.

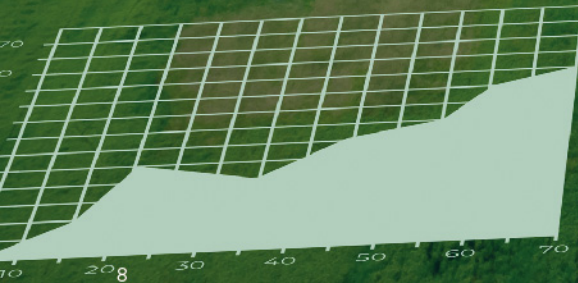
Geleneksel tarımın; artan nüfusun ihtiyacını karşılamada yetersiz olması, tarımsal üretim kaynaklı çevre kirliliğinin artması, tarımsal sürdürülebilirliği sağlama zorunluluğu ve gıda güvenilirliği gibi nedenler tarımsal üretimde yeni yaklaşımları gerekli kılmıştır.

Peki yeni yaklaşımlar nasıl oluşuyor?

Dijitalleşen tarım uygulamaları, uzaktan yönetilebilen araçlar, oluşturulan bilgi sistemi, yapay zeka destekli makineler, tarım 4.0'ın kapsamına giriyor. İnternet ve kablosuz bluetooth teknolojisi, tüm yeniliklerin temelini oluşturuyor. Ekipmanlara yerleştirilen sensörler, kablosuz bağlantı aparatları yardımıyla veri topluyor. Çiftçiler, araştırmacılar kolaylıkla veri alarak, uzaktan kilometrelerce tarlaları, ekinleri, araçları hakkında bilgiye erişebiliyor. Hatta ekipmanlar uzaktan kontrol edebiliyor. Geleceğin teknolojisinde otomatik cihazlar bir komuta bile gerek duymadan keşfettiği sorunu kendi kendine hallederek, çiftçiye raporlayacağı benziyor.

Akıllı tarım uygulama örnekleri her geçen gün çoğalıyor. Teknoloji ile biraz haşır neşir olan çiftçilerin bile rutini haline gelen kimi uygulamalar, akıllı tarımın ilk adımları olarak görülebiliyor. Örnekleri saymak gerekirse;

- Akıllı sulama sistemlerinin hava durumunu, toprağın ihtiyacını, ekin türünü belirleyerek sulama yapması akıllı tarım uygulamalarına örnek oluşturuyor. İşlemler için IoT tabanlı cihazlardan faydalanılıyor.
- Çiftçinin tek bir tuşa basarak tüm sistemi aktifleştirmesi veya motoru tek tuşla kapaması artık mümkün. Kocaman bir alanın kontrolü için her makineyi, cihazı ayrı ayrı açıp kapama devri sona eriyor.
- Topraklardaki nem sensörünün eşik değeri kontrol etmesi de tarım 4.0 gelişmeleri arasında sayılıyor. Eşik değerle kıyaslanan nem oranına göre pompa motorunun kapanıp açılması hem su kaynağının verimli kullanılmasına, ekinin ziyan olmamasına hem de elektrik tasarrufuna yardımcı oluyor.



- İnsansız traktörler, evden uydu vasıtasıyla sahanın kontrolü, yeşil enerji kullanımı, otomatik sulama ve analiz, ürünün olgunlaşma düzeyinin otomatik belirlenmesi ve hasadın yapılması akıllı sistemlerin gelişi ile hayal olmaktan çıkıyor.

- Lazer sistemlerle yabancı otların tespiti ve insansız traktörlerle hemen alana müdahale edilmesi geleceğin tarım teknolojilerinin bir parçasını oluşturuyor.

Bunun gibi örnekler gün geçtikçe çoğalıyor ve teknoloji geliştikçe çoğalmaya devam edecek gibi gözüküyor.

Tarım 4.0 yenilikleri ve avantajları gün geçtikçe artıyor!

OnFarm yaptığı bir çalışmada Endüstri 4.0'in çözümleriyle ortalama bir çiftlik için verimin %1,75 arttığını, enerji maliyetlerinin dönüm başına 7\$-13\$ düştüğünü ve sulama için su kullanımının %8 oranında azaldığını belirledi.

Tarımda verimliliği en üst düzeye çıkarmak için tarımdaki büyük verilerin toplanması ve analiz edilmesi büyük bir ihtiyaç haline geldi. Tarım 4.0 ile birlikte çiftçilere, danışmanlara ve araştırmacılara daha fazla, dış girdilere daha az bağımlı ve ekonomik hale getirerek (maliyetleri düşürerek) esnek ve kendilerine has tarım stratejileri geliştirmelerine yardımcı olabilir.

Günümüzde uygulanan ileri teknoloji akıllı tarım (Tarım 4.0) sistemleriyle gelecekte; bulut bağlantılı ve kameralı drone yardımıyla çiftliğimizi görüntüleme, dijital sensörlerle nem, sıcaklık, pH gibi ögeleri kontrol edebilme, su ve elektrik gibi girdilerimizin israfını önleme, başta yeraltı suları olmak üzere diğer su kütlelerindeki kirliliğinin azaltılması gibi imkanlara sahip olacağız. Bunun yanı sıra çiftçiler, Tarım 4.0 ile gerçek zamanlı olarak verim değerlendirmesi yaparak kaynaklarını ayrıntılı bir şekilde analiz edebileceklerdir. Tarım 4.0 ile; ucuz ve kolay toprak analiz, çiftliği cep telefonu vasıtasıyla görme ve yönetme, insansız traktörler, yeşil enerji, ürünlerin istenilen kalite, tat ve aromada hasat edilebilmesi tarım sektöründe yer alan tüm şirketlerin ana amaçları arasındadır ya da olmak zorundadır. Her geçen gün gelişen teknoloji sayesinde daha kaliteli ve verimli tarım yapılabilecektir.

18

BİRİM RÖPORTAJI

SENA KİÇİK İLE SÖYLEŞİ

Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedebilir misiniz?

1998 yılı Eskişehir doğumluyum. 2020 yılında Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldum. Ülker, Feast ve Maysa Gıda'da üretim ve kalite departmanlarında staj deneyimlerim oldu. Daha sonra 2021 yılında KFC Gıda'da RTE İşletmesinde Üretim Sorumlusu olarak çalışmaya başladım.

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

RTE İşletmesi, Üretim Departmanında Üretim Sorumlusu olarak çalışmaktayım. RTE İşletmesi, diğer bölümlerden gelen incir, kayısı, hurma, üzüm gibi ürünlerin kalite standartlarına uygun biçimde paketlenip bir bölümdür. İnsanlara kaliteli, hijyenik ve sağlıklı gıdalar hazırlarken bu anlara şahit olmak, onlara en iyisini sunmak için uğraşmak, ürünün ilk aşamasından, paketlenip müşteriye sunulmaya hazır hale gelme anına kadar tüm prosesleri görmek ve bu ekibin bir parçası olmak beni heyecanlandırıyor ve gururlu hissettiriyor. Bu nedenle bir gıda mühendisi olarak işimin öneminin bilincinde olup, gerekli özveriye göstermeye gayret ediyorum.

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

KFC Gıda mesleğimi ilk icra etmeye başladığım, ilk tecrübelerimi kazandığım kısaca özetlemem gerekirse hayata dair ilkleri yaşadığım bir kurum. İnovasyona ve teknolojik gelişmelere uyum sağlayan, çalışanlarının fikirlerine değer veren, insan sağlığını önemseyerek bu alanda kalite standartları ve gıda güvenliğiyle uyumlu hareket eden böyle bir firmanın parçası olmak benim için son derece gurur verici. Bu nedenle kariyer yolculuğuma uzun yıllar KFC Gıda ailesinin bir parçası olarak devam etmek istiyorum.



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

İş dışında kalan zamanlarımda ailemle ve arkadaşarımla keyifli sohbetler içerisinde bulunmaya gayret ediyorum. Arkadaşarımla yeni yerler keşfetmek, özellikle deniz kenarında olan yerlere gitmek bana huzur veriyor. Hobilerim arasında yüzmek, puzzle yapmak ve doğa yürüyüşleri yapmak var. İş dışındaki çevrem genelde beni eğlenceli, güler yüzlü ve çok konuşkan birisi olarak tanımlar.

METAHUMAN PROJESİ VE GELECEK

Bir gün herkesin kendi dijital versiyonu olacak! Kulağa ürkütücü geliyor değil mi? Size çok benzeyen bir kopya ya da stilize edilmiş bir avatar. Evet bu kelimeyi çoktan duyduk ve kullanmaya başladık.

Avatarlar, internetteki sanal kimliğimiz oldu. Kendimize minik bir profil görseli seçtik ve internetteki her yerde kullanmaya başladık. İnternetin bir sonraki aşaması için -yani bugünlerde çok konuşulan metaverse için- avatarlar yeterli olmayacak. Gerçek zamanlı olarak hareket ettirebildiğimiz, çok gerçekçi 3 boyutlu dijital insanlar kullanacağız.

Öyle ki kaşları, gözleri ve alnındaki kırışıklıklar gibi özellikleri ile gerçeğinden ayırt edilemeyecek kadar mükemmel biçimlendirilmiş modellemeler olacak.

Birkaç ay önce hayatımıza giren metaverse kavramının insanların dijital temsilleri olduğunu biliyoruz. Burada yansıtılan dijital insan temsilleri şu an için bel ve üstünden oluşan basit 3 boyutlu grafikler. Peki bunları daha gerçekçi hale getirebilmek mümkün mü?

İşte bunlar konuşulurken Epic Games, oyun geliştiricilerinin ve gerçek zamanlı içerik oluşturucularının dijital insanlar yapmalarının haftalar süren emeklerini bir saatten daha kısa bir süreye indirmelerini sağlayan tarayıcı tabanlı yeni bir uygulama olan MetaHuman Creator'ı tanıttı.

Bu araç ile son derece gerçekçi insan karakterleri yaratılabilir.

MetaHuman Creator Nasıl Çalışıyor?

MetaHuman Creator, kullanıcıların sonuçları istedikleri gibi şekillendirmelerine ve oluşturmalarına olanak tanıyan sezgisel iş akışları aracılığıyla kolayca yeni karakterler oluşturmalarını sağlar. Ayarlamalar yapıldıkça, MetaHuman Creator kütüphanedeki örnekleri makul, veri kısıtlanmalı bir şekilde harmanlar. Kullanıcılar, veri tabanında bulunan örnekler yelpazesinden kendi insanlarına katkıda bulunmak için önceden ayarlanmış birkaç yüz seçerek bir başlangıç noktası seçebilirler.

Kullanıcılar, Unreal Engine'in iplik tabanlı saç sistemini veya alt uç platformlar için saç kartlarını kullanan çeşitli saç stillerini uygulayabilirler. Geliştiriciler ayrıca 18 farklı orantılı vücut tipinden kıyafet seçebilir ve özellikleri çekebilir.

Dünya gerçekten de çok ilginç bir noktaya doğru ilerliyor. Kimileri 'metaverse' ün dijital bir yer değil 'singularity' gibi bir çeşit tekillik zamanı olduğunu düşünüyor. Herkes kendi tanımlarını yapıp, büyük bir hızla o tanıma uygun çözümleri tanıtmaya, üretmeye çalışıyor.

Adeta tüm dünyanın, içindeki kentleriyle birlikte sanal kopyaları üretiliyor. Bildiğimiz evrenin ötesinde paralel evrenler kurgulanıyor ve bunların içinde insan ötesi 'MetaHuman'lar tasarlanıyor.

Yazımızın başında da dediğimiz gibi "Bir gün herkesin kendi dijital versiyonu olacak!" Öyle ya da böyle. Bu baş döndürücü gelişmeler karşısında bizlere düşen hayalle gerçeği birbirinden ayırt edebilecek bir göz, bize özel bir bakış geliştirmek olmalı.

İNSANA YAKIŞIR İŞ VE BÜYÜME

Sürdürülebilir kalkınma hedeflerinden biri olan “İnsana Yakışır İş ve Büyüme” konusu kesintisiz, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyümenin, tam ve üretken istihdamın ve herkes için insana yakışır işlerin desteklenmesi amacını taşır.

Önemli bir kavram olan “İnsana Yakışır İş ve Büyüme” aslında görüldüğünden daha da önemli amaçlara yönelik çalışmalar yapar. Uluslararası Çalışma Örgütü ILO’ya göre 2015 yılında dünya genelinde 204 milyondan fazla işsiz var. Pandemi ve savaşlar göz önüne alındığında bugün bu sayının çok daha üstünde işsizlik olduğunu ön görebiliyoruz. Sadece bu da değil. Yaklaşık 2,2 milyar insan 2 dolar olarak belirlenen aşırı yoksulluk sınırının altında gelir elde ediyor. İşsizliğin en çok etkilediği kesim ise şüphesiz gençler.

Burada konu iş bulduktan sonra da bitmiyor. Yeni istihdam imkanları yaratmanın yanı sıra, çalıştığı halde kendisini ve ailesini yoksulluktan kurtaramayan 780 milyon insan için koşullar iyileştirilmeli, kadınların istihdam konusunda erkekler ile eşit fırsatlara sahip olması sağlanmalıdır.

“İnsana Yakışır İş ve Büyüme” amacı kapsamında 12 hedef bulunmaktadır.

- Sürdürülebilir ekonomik büyüme
- Ekonomik üretkenlik için çeşitlendirme, yenilikçilik ve iyileştirme
- İş yaratmayı ve işletmelerin büyümesini destekleyen politikaların artırılması
- Tüketim ve üretimde kaynak verimliliğinin artırılması
- Tam istihdam ve eşit ücretli, insana yakışır iş sağlanması
- Gençlerin istihdamı ile genel ve mesleki eğitimlerinin desteklenmesi
- Günümüz köleliğinin, insan ticaretinin ve çocuk işçiliğinin sona erdirilmesi
- İşçi haklarının korunması ve güvenli çalışma ortamlarının desteklenmesi
- Faydalı ve sürdürülebilir turizmin desteklenmesi
- Banka, sigorta ve finansal hizmetlere evrensel erişim
- Ticarete destek amaçlı yardımların artırılması
- Küresel bir genç istihdam stratejisi geliştirilmesi

İşletmeler ne yapabilir?

Şirketler, ürün ve hizmetlerinin toplum üzerindeki gerçek etkilerini göz önünde bulundurmadığında bu hedefe zarar verebilir. Bu bağlamda, tedarikçilerin girdilerini, nasıl ve nereden temin ettiklerini, çalışanlarına nasıl davrandıklarını denetleme konusundaki eksiklikler bertaraf edilmelidir.

İşletmeler sosyoekonomik etkilerini ölçüp anlamalı ve stratejilerini bu doğrultuda belirlemelidirler. Şirketler yarattıkları ekonomik etkiye bir değer biçerek (örneğin; iş yaratma, etik ve dürüst bir şekilde iş yapmanın teşvik edilmesi) saygınlıklarını pekiştirebilirler. Bu, şirketlerin satışlarını ve sermayeye erişimlerini artırır.

Güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamak işletmelerin temel görevidir. Çalışanlarına zarar veren bir şirket kendi devamlılığına zarar vermekte bu şirketin iş sağlığı ve güvenliği performansı ise, şirketin iş kalitesinin ve yönetiminin temel göstergelerinden biri haline gelmektedir.

Peki bireyler bu sorumluluğun neresinde?

Daha fazla sayıda insanın üretken olması ve ülke kalkınmasına katkıda bulunması toplumun tamamına fayda sağlar. Üretken istihdam ve “insan onuruna yakışır” işler adil bir küreselleşme ve yoksullukla mücadele için anahtardır.

Ayrıca işsizlik, çözüm bulunamadığı takdirde iç huzursuzluklara neden olabilir. İnsan onuruna yakışır iş; herkesin üretken, adil ücretlerin alındığı, iş yeri güvenliğinin sağlandığı, aileler için sosyal koruma imkanının bulunduğu, insanların daha fazla kişisel gelişim ve sosyal entegrasyon beklediği iş fırsatları anlamına geliyor.

İnsan onuruna yakışır iş imkanlarının eksikliği, yetersiz yatırıma ve tüketimin çok azalmasına yol açacak, demokratik toplumların temel toplumsal sözleşmelerinin ana maddesi olan herkesin kalkınmadan mutlaka pay alması gerektiği ilkesi zarar görecektir.

Gençlere, insan onuruna yakışır iş sağlanacak dönüşümü yaratabilmek için mümkün olan en kaliteli eğitime ve öğrenime yatırım yapılması, gençlere istihdam piyasasının taleplerine uygun beceriler kazandırılması, sosyal koruma hizmetlerine erişimlerinin sağlanması gerekiyor. Böylece gençler cinsiyete, gelir seviyesine ve sosyoekonomik altyapılarına bakılmaksızın üretken istihdamda yer almaya yönlendirilebilir.

KURU DOMATESLİ MİNİ ATIŞTIRMALIK



Yeni yıl ruhuna yakışır, sofralarınızı renklendirecek bir atıştırmalığa ne dersiniz?

Malzemeler

- 1 + ¼ su bardağı tam buğday unu (glutensiz alternatif: nohut unu)
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
- Yarım su bardağı doğranmış kuru domates
- 30 gram eritilmiş tereyağı veya sade yağ
- Yarım su bardağı süt (süt alternatifi: yulaf sütü)

Üzeri için

- 1 adet hafif çırpılmış yumurta
- Çörek otu

Yapılışı

Un, tuz ve pul biberi birlikte harmanlayın. Bu karışıma dereotu ve kuru domatesleri ekleyip mutfak robotundan geçirin. Tereyağı ve sütü yavaş yavaş topaklanmayacak şekilde mutfak robotundaki karışıma ekleyin ve robotu çalıştırmaya devam edin. Hamur toparlandığında durun ve tezgah üzerinde el ile disk şekli verin. Üzerini örterek buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin.

Buzdolabından aldığınız mayalanmış olan hamuru iki adet ağartılmamış yağlı kağıt arasında 1 cm kalınlığında açın. Dilediğiniz büyüklükte ve şekilde keserek pişirme kağıdı serilen fırın tepsisine aralıklı bir şekilde dizin. Üzerine çırpılmış yumurtayı sürün ve çörek otu serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 45 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Bu tarifi gün sofralarında ya da canınız atıştırmalık bir şeyler istediğinde çok pratik bir şekilde yapabilirsiniz.

Şimdiden afiyet olsun!

Kaynak: gzt.com

İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Konser

- Cem Adrian / 2 Aralık 2022 / Ooze Venue**
Redd / 3 Aralık 2022 / Hangout PSM
Simge / 3 Aralık 2022 / Ooze Venue
Can Bonomo / 9 Aralık 2022 / Hangout PSM
Rober Hatemo / 9 Aralık 2022 / SoldOut Performance Hall
Ezginin Günlüğü / 11 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Ahmet Aslan Solo Konser / 13 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Bel Canto Gecesi / 15 Aralık 2022 / İzmir Elhamra Sahnesi
Tasavvuf Konseri / 17 Aralık 2022 / İzmir AKM Yunus Emre Salonu
Portekizce ve İspanyolca Şarkılar İZDOB / 17 Aralık 2022 / İzmir Elhamra Sahnesi
Feridun Düzağaç - SMA Hastası Çocuklara Umut Olma Konseri / 19 Aralık 2022 / Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
Sunshine Band Yeni Yıl Konseri / 21 Aralık 2022 / Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi
Aşkın Nur Yengi / 23 Aralık 2022 / SoldOut Performance Hall
Pinhani / 24 Aralık 2022 / Hangout Performance Hall

Tiyatro

- Lavanta Cinayetleri / 1 Aralık 2022 / İzmir Narlıdere AKM Gürdal Tosun Sahnesi**
Zengin Mutfağı / 1, 2, 3, 8, 9, 10 Aralık 2022 / Kemeraltı Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Kocam Nasıl Olsun? / 2 Aralık 2022 / Kemeraltı Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Seçim Dansı / 2 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Baby Shark Live Show Çocuk Oyunu / 4 Aralık 2022 / Konak Ege Üniversitesi AKM
Kral Şakir Kapadokya Macerası Çocuk Oyunu / 4 Aralık 2022 / Konak Ege Üniversitesi AKM
Fırat Tanış ile Gelin Tanış Olalım / 6 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Aşkım Kapışmak ile İlişkiler Komedi / 7 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Elenika / 7 ve 21 Aralık 2022 / Han Tiyatrosu Ünal Gürel Sahnesi
Kürk Mantolu Madonna / 9 Aralık 2022 / Narlıdere AKM / 10 Aralık 2022 / İzmir AKM Yunus Emre Salonu
Sizi Tanıyorum / 9 Aralık 2022 / Kemeraltı Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Adil Yıldırım ile İtiraf Show / 10 Aralık 2022 / İzmir AKM Tiyatro Salonu
Çizmeli Kedi ve Pamuk Prenses Dünya Turunda Çocuk Oyunu / 11 ve 18 Aralık 2022 / Han Tiyatrosu Ünal Gürel Sahnesi
Sevgili Arsız Ölüm Dirmit / 14 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Meksika Açmazı / 15 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Nina Braun / 15, 16, 17 Aralık 2022 / Han Tiyatrosu Ünal Gürel Sahnesi
Timsah Ateşi / 17 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Mahşer-i Cümbüş / 21 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Hüzzam / 22, 23 ve 24 Aralık 2022 / Han Tiyatrosu Ünal Gürel Sahnesi
Notre Dame'ın Kamburu Müzikali / 23 ve 24 Aralık 2022 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Çocuk Kalbi Çocuk Oyunu / 24 Aralık 2022 / Konak Ege Üniversitesi AKM
Fikriye / 28 Aralık 2022 / Han Tiyatrosu Ünal Gürel Sahnesi



Festival & Etkinlik

- Carnaval de Rio / 16 Aralık 2022 / Hangout PSM**
Eats and Beats Christmas Bazaar / 21 Aralık 2022 / Hilltown Karşıyaka AVM

Opera & Bale

- La Boheme Operası / 1, 3, 6 ve 8 Aralık 2022 / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi**
La Serva Padrona Operası / 10 Aralık 2022 / İzmir Elhamra Sahnesi
Şekeronya Çocuk Oyunu / 13 ve 23 Aralık 2022 / İzmir Elhamra Sahnesi
Fındıkkıran Balesi / 20, 22, 24 ve 26 Aralık 2022 / Bornova KSM Necdet Aydın Sahnesi







www.kfc.com.tr

