



bu
sayıda

KFC GIDA ŞUBAT AYINDA BIOFACH VE GULFOOD FUARLARINA KATILACAK • KFC GIDA ÇALIŞANLARI KIZILAYA KAN BAĞIŞLADI • İNOVASYON KOMİTEMİZE İKİ ARKADAŞIMIZ KATILDI • KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ • ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN 4. ÇEYREK FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU! • KFC GIDA DEĞER YARATAN STAJYERLER PROGRAMINI HAYATA GEÇİRDİ • SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VERİLERİMİZİ CANIAS ERP ÜZERİNDEN YÜRÜTÜYORUZ • KFC GIDA'NIN İLK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU HAZIRLANIYOR • VEGAN BESLENMEYE ŞANS VERMEK İSTEYENLER İÇİN PRATİK ÖNERİLER • YEŞİL DEVRİM • FATMANUR YILMAZ İLE SÖYLEŞİ • SUDAKİ YAŞAM: NEDEN ÖNEMLİ? • ŞİRİNCE • VIŞNELİ BADEMLİ KEK • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı dergimizin Şubat sayısı yayında!

Hasat Zamanı dergimizin Şubat sayısında sizler için kurumdan ve komitelerimizden haberlerimize yer verdik. Ayrıca Yeşil Devrim ve Sudaki Yaşam: Neden Önemli? konulu yazılarımız ve Vegan Beslenmeye Şans Vermek İsteyenler İçin Pratik Öneriler de bu sayımızda sizleri bekliyor. Ek olarak, tatlıyla ekşiyi buluşturan yumuşacık kek dilimlerinden oluşan tarifimiz vişneli bademli keki de ilerleyen sayfalarda bulabileceksiniz.

Keyifli okumalar!

İçindekiler

1	KFC GIDA ŞUBAT AYINDA BIOFACH VE GULFOOD FUARLARINA KATILACAK.	3
	KURUM HABERİ	
2	KFC GIDA ÇALIŞANLARI KIZILAY'A KAN BAĞIŞLADI.	3
	KURUM HABERİ	
3	İNOVASYON KOMİTEMİZE İKİ ARKADAŞIMIZ KATILDI.	4
	İNOVASYON KÖŞESİ	
4	KAİZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ.	4
	İNOVASYON KÖŞESİ	
5	ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN 4. ÇEYREK FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU!	5
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
6	KFC GIDA DEĞER YARATAN STAJYERLER PROGRAMINI HAYATA GEÇİRDİ.	5
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
7	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VERİLERİMİZİ CANIAS ERP ÜZERİNDEN YÜRÜTÜYÜRÜZ.	6
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
8	KFC GIDA'NIN İLK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU HAZIRLANIYOR.	6
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
9	VEGAN BESLENMEYE ŞANS VERMEK İSTEYENLER İÇİN PRATİK ÖNERİLER	7
	SAĞLIK	
10	YEŞİL DEVRİM	8
	TOPRAK	
11	FATMANUR YILMAZ İLE SÖYLEŞİ	10
	BİRİM RÖPORTAJI	
12	SUDAKİ YAŞAM: NEDEN ÖNEMLİ?	11
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
13	ŞİRİNCE	12
	SEYAHAT	
14	VIŞNELİ BADEMLİ KEK	13
	YEMEK TARİFİ	
15	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14
	REHBER	



KURUM HABERİ

KFC GIDA ŞUBAT AYINDA BIOFACH VE GULFOOD FUARLARINA KATILACAK.

KFC Gıda olarak 14-17 Şubat tarihleri arasında Almanya'nın Nürnberg şehrinde düzenlenen Biofach Fuarı'na ve 20-24 Şubat tarihleri arasında Birleşik Arap Emirlikleri'nin Dubai şehrinde düzenlenen Gulfood Fuarı'na katılıyoruz. Biofach'a bireysel, Gulfood'a milli katılım sağlayacağımız, sektörümüzün bu önemli fuarları bizlere uluslararası bağlantılar ve iş birlikleri kurma imkânı yaratacak.

2

KURUM HABERİ

KFC GIDA ÇALIŞANLARI KIZILAY'A KAN BAĞIŞLADI.

KFC Gıda olarak, çalışanlarımız 5 Ocak 2023 tarihinde şirketimizde gerçekleşen Kızılay Kan Bağışı etkinliğine katıldılar. Toplumda ve işletmemizde farkındalık yaratmak ve çalışanlarımızı kan bağışına teşvik etmek amacıyla

gerçekleştirilen Kızılay Kan Bağışı etkinliğimiz büyük ilgi gördü. 28 çalışanımızın 15'er dakika vakit ayırması sonucunda kan bağışında bulunuldu ve kan bekleyen 84 hastaya umut olundu.





İNOVASYON
komitesi

3

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVASYON KOMİTEMİZE İKİ ARKADAŞIMIZ KATILDI.

KFC Gıda'da Yönetici Asistanı olarak görevli İkbal Erkan ve Pazarlama departmanında Pazarlama Uzmanı olarak görevli Eda Avcı, İnovasyon Komitemize katıldı. Yeni

dönemdeki çalışmalarında görev alacak olan arkadaşlarımıza hoş geldin diyor, başarılarının devamını diliyoruz.

4

İNOVASYON KÖŞESİ

KAIZEN PROJELERİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ.

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

ÜZÜM İŞLETMESİ - KALİTE

Selda Serbest: Kalite odalarına temizlik malzemelerinin asılması için askılık yapılması.

Sevgi Özçatalkaya: İşletme içerisinde kilit altında tutulan odalara ait anahtarların asılması için anahtar askılığı yapılması.

TURŞU İŞLETMESİ - KALİTE

Necla Zümbül: Temizlik kimyasallarının fazla tüketiminin önüne geçilmesi için dozajlama sistemi kurulması.

Sevim Duru: Domatesteki kalbur altına çöplerin toplanacağı kromdan bir hazne yapılması.



DOMATES İŞLETMESİ - KALİTE

Neslihan Filiz: Ayıklama bandı üzerine yabancı maddelerin toplandığı tabaklar için yuva yapılarak kötü görüntünün ortadan kaldırılması.

Saadet Korkmaz: Salamura dolum haznesini biberlerin tıkamaması için süzgeç yapılması.

DOMATES İŞLETMESİ - ÜRETİM

Melek Doğru: Blanşör hattına su hattı çektiler ve etiket aparatı yaptırarak işçilikten tasarruf sağlayıp, kötü görüntüyü ortadan kaldırmıştır.

Sedef Tarık: Domates taşıma bandı altına tava yaptırarak domatesin yerlere dökülmesini ortadan kaldırmıştır.

Burcu Baş: Kesme makinası çıkışına sıyrıcı yaptırarak işçilikten tasarruf sağlayıp, kötü görüntüyü ortadan kaldırmıştır.





5

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN

4. ÇEYREK FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU!

Aralık ayında Merkez İşletme ve Üzüm İşletmesinden toplamda 90 kg atık yağ toplandı. Böylece çalışanlarımız 90 bin ton suyun kirlenmesini önleyerek Habitat aracılığıyla biyogaz üretimine katkı sağlamış oldu.

Tüm çalışanlarımızı bu başarıya katkı sağlamaları için davet ediyor ve yağ atıklarını lavabo veya çöpe dökmeden biriktirerek bu çevreci akıma katılmalarını rica ediyoruz.

SIRA	İSİMLER	BİRİM
1	Naile Dirik	Merkez İşletme
2	Sevcan Sertoğlu	Merkez İşletme
3	İbrahim Kalıpçı	Merkez İşletme
1	Hatice Alkan	Üzüm İşletmesi
2	Fatma Kabiş	Üzüm İşletmesi
3	Mevcude Çiftçi	Üzüm İşletmesi



6

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

KFC GIDA DEĞER YARATAN

STAJYERLER PROGRAMINI

HAYATA GEÇİRDİ.

Sıfır atık projemizin performansını arttırmak ve bu bilinci kurumumuza yaymak için gençlerin enerjisinden yararlanacağız! Sıfır atık projesini daha verimli yürütmek için "Değer Yaratan Stajyer" programımız çatısı altında farklı bölümlerde çalışacak 3 yeni stajyer bünyemize kazandırılarak hem mesleki gelişimleri desteklenecek hem de sıfır atık projesi elçileri olarak konumlandırarak mola saatlerinde bir nevi sosyal sorumluluk projesinde yer almaları sağlanacak. Bu gençlerimiz sahada bu bilincin yaygınlaştırılması ve daha etkin yürütülmesi konusunda görev alacaklar. "Kendi geleceğine sahip çıkan gençler" misyonu ile amaçları kurumumuzdaki sıfır atık performansını mevcut durum %8'lerden %70'e çıkarmak olacaktır. Bu konuyla ilgili eğitimler alıp, oryantasyonları tamamlanınca sahada aktif görev almaya başlayacaklar.





SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
komitesi

7

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VERİLERİMİZİ CANIAS ERP ÜZERİNDEN YÜRÜTÜYÜRÜZ.



Sürdürülebilirlik KPI'larımızdan "Üretilen birim ürün içerisinde kullanılan plastik oranını azaltmak", "Üretilen birim ürün içerisinde kullanılan kağıt oranını azaltmak" ve "Kullanılan plastik miktarı içerisinde geri dönüştürülebilir plastik oranını arttırmak" ile ilgili olanlarda; verileri kullandığımız Canias ERP sistemi üzerinden pratik şekilde alabilmek için bir ekip oluşturulmuştur. Bilgi tek, kalite, satın alma birim çalışanları sürdürülebilirlik grubu ile beraber çalışarak, ambalaj tüketimlerinin Canias'tan alınabilmesi için gerekli altyapıyı oluşturmuştur. Bu veriler sayesinde kurumda ambalaj tüketimleri ile ilgili iyileştirmeler net bir şekilde takip edilebilecek, genel resim daha iyi görülecektir. Bu sayede sürdürülebilirlik raporlarında da, emek-yoğun hesaplama yapmadan hızlı bir şekilde ERP'den hesaplanarak yer verilebilecektir.

8

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

KFC GIDA'NIN İLK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU HAZIRLANIYOR.

KFC Gıda'nın ilk sürdürülebilirlik raporunun şubat ayı içerisinde yayınlanması planlanmaktadır. 2020 yılından beri çalışan sürdürülebilirlik komitesi, raporda; kurumda ilk kez sürdürülebilirlik amaçlarının tanımlanması, önceliklendirme analizinin yapılması ve bu amaçlar doğrultusunda izlenen KPI'ların belirlenmesi, 2020 yılından itibaren verilerin alınması ve değerlendirilmesi konusunda çalışmaların yürütülmesini sağlayarak KFC Gıda'nın sürdürülebilirlik mesajını oluşturmuştur.



HASAT
Zamanı

VEGAN BESLENMEYE ŞANS VERMEK İSTEYENLER İÇİN PRATİK ÖNERİLER

Her türlü hayvansal ürünü hayatınızdan çıkarmayı içeren vegan hayat tarzı aslında sanıldığı kadar zor değil. Günden güne daha fazla insan vegan beslenmeye geçmeyi tercih ediyor. Peki, vegan beslenmeye herkes neden bir şans vermeli ve yeni veganlar bu süreçte özellikle nelere dikkat etmeli?

Vegan beslenmeye şans vermeniz için 5 neden:

● Sağlığınızı olumlu etkiler.

Önceden vegan beslenmeyle ilgili fazla araştırma bulunmadığı için yanlış bilinen pek çok bilgi vardı. Vegan olmanın sağlığımızı riske attığı düşünülüyordu. Günümüzdeki bilimsel araştırmalar gösteriyor ki bilinçli bir vegan beslenme rutini sizi hayatınızın her evresinde olumlu etkiler. Hayvansal ürünlerin hiçbirinde olmayan, sağlığınız üzerinde kritik öneme sahip lifler, sadece bitkisel gıdalarda bulunan fitokimyasallar sayesinde sizi pek çok hastalıktan korur. Bitkisel beslenme; yüksek tansiyondan kalp hastalıklarına, hatta kansere kadar pek çok “yaşlılık hastalığı” sanılan rahatsızlığa yakalanma ihtimalinizi azaltır, sağlıklı ve zinde olma, kaliteli yaşam şansınızı artırır.

● Dünya için daha sürdürülebilir bir beslenme türüdür.

Vegan beslenmek sadece kendiniz için değil çevrenizdekiler için de yapabileceğiniz en iyi şeylerden biridir. İşlenmiş vegan yiyecekleri yerseniz bile vegan olmak karbon ayak izinizi, su tüketiminizi, arazi kullanımınızı ve beslenmeniz için kesilmesi gereken orman miktarını azaltır. Ayrıca hayvancılık nedeniyle tehdit altında olan biyoçeşitliliği korumaya katkı sunar. Kişisel karbon ayak izinizi azaltıp iklim krizini durdurmak için yapabileceğiniz en etkili bireysel adımı vegan yaşam tarzını seçerek atmış olursunuz.

● Yaratıcılığınızı harekete geçirir.

Vegan olmayı seçmek alıştığınız pek çok şeyin yerine alternatifler bulmayı gerektirir, böylece yaratıcılığınızı körükler. Yaratıcılıklarını kullanarak vegan yemek yapan pek çok şef karma yarışmalarda birincilik ödülü almıştır. Sizler de evlerinizde bitkilerin size sunduğu muazzam çeşitliliği kullanarak harika lezzetler ortaya çıkarabilirsiniz.

● Kendinizi daha mutlu ve özgür hissedersiniz.

Vegan beslenmeyi seçtiğiniz anda otomatik olarak kendinizi özgürleşmiş ve daha mutlu hissedersiniz. Bazen kendi değerlerinizle çelişen davranışlarınız olduğunu içten içe bilirsiniz ancak bunları değiştiremeyeceğinizi sanırsınız. Gün gelip de bunları değiştirmeye karar verdiğiniz ve bu yolda bir adım attığınız anda inandıklarınızla yaptıklarınızın bir olur, içinizdeki ve omuzlarınızdaki ağırlık kalkar, hissettiğiniz özgürlük ve mutluluğun tarifi yoktur.

Veganlığa bir şans vermeye karar verdiyseniz tebrikler, en zor adımı geride bıraktınız bile! Önünüzde keşiflerle dolu bir yol var ve bu yolda yürürken size yardımcı olacak birkaç tavsiye vermek isteriz:

● Proteini önemseyin.

Baklagillerle dost olun. Baklagiller, bitkisel protein deposudurlar. Veganların protein yemediği ya da proteine ihtiyacı olmadığı sanılsa da bu doğru değildir. Herkes gibi veganların da proteine ihtiyacı



vardır ve bunu baklagiller gibi yüksek protein oranı olan bitkisel gıdalardan almak mümkündür. Baklagiller aynı zamanda size demir ve kalsiyum da sağlar.

● Demir açısından zengin gıdalara yer verin.

Demir açısından zengin baklagilleri, kırmızı pancar ve özellikle koyu yeşil yapraklı sebzeleri evinizde bulundurup tüketmeye özen gösterin. Mercimekten cips, nohut unundan omlet, pancardan içecek yapabilirsiniz.

● B12'yi ihmal etmeyin.

Vegan beslenenlerin ve aslında herkesin B12'yi dışarıdan alması gerekir. En güvenilir B12 kaynağı, B12 takviyeleridir. Eczanelerde veya doğal ürün dükkanlarında bulabilirsiniz.

● Bağırsak sağlığını koruyun.

Daha sağlıklı bir bağırsak florası için fermente gıdaları, fermente vegan peynir ve yoğurtları, ev yapımı turşuları ve fermente içecekleri tüketmeye çalışın.

● Eski alışkanlıklarınızı bir anda silmeye çalışmayın.

Hamburger ve köfte yiyen birinden birdenbire yulaf ve salata yiyen birine dönüşmeye çalışmamalısın. Yemeye alıştığınız gıdaların vegan alternatiflerini bularak vücudu birdenbire life boğmaktan, ani bir sindirim ve dolayısıyla gaz sorunu yaratmaktan sakınabilirsiniz. Vegan peynirler, vegan köfteler ve hatta sucuklar artık kolaylıkla bulunabilir hale geldi, bu ürünleri yediklerinize ekleyerek kendi düzeninizi sağlayabilirsiniz. **Değişiminizi yavaş ve güvenli adımlarla ilerlediğinde daha kalıcı ve sağlıklı olacaktır.**

10

TOPRAK

YEŞİL DEVRİM

'Yeşil Devrim' tabiri, 1940 ve 1960'lı yıllar arasında tarımsal üretimde belirgin bir artışa yol açan gelişmekte olan ülkelerdeki tarımın tam olarak dönüşümünü tanımlamak amacıyla kullanıldı. Bu değişim Rockefeller ve Ford Vakıfları ile hükümetlerin büyük destekleri sonucu tarımsal araştırmalar yapılması, yaygınlaştırılması ile altyapı geliştirme programlarının bir sonucu olarak gerçekleşti.

Yeşil Devrim, 1943 yılında Rockefeller Vakfı ile Meksika hükümetinin iş birliği ile Özel Çalışmalar Ofisi'nin Meksika'da kurulmasıyla başladı. Bu ofiste yüksek verimli buğday ve mısır çeşitleri geliştirildi. Özel Çalışmalar Ofisi 1959 yılında gayri resmî bir uluslararası araştırma enstitüsüne çevrildi ve 1963'te de resmen CIMMYT (Uluslararası Mısır ve Buğday Geliştirme Merkezi) oldu.

Yeşil Devrim'in ikinci durağı Hindistan'dı. Burada da Ford Vakfı ve Hindistan hükümeti iş birliği ile CIMMYT'ten büyük miktarlarda buğday tohumu ithal edildi. Hindistan; bitki besleme, sulama yatırımları ve tarım kimyasallarını finanse etme şeklinde kendi Yeşil Devrim programını uygulamaya koydu. 1970'lerin sonuna doğru çeltik verimini %30 oranında artırdı.

Rockefeller ve Ford Vakıfları birlikte Filipinler'de, 1991 yılında IRRI'yi (Uluslararası Çeltik Araştırma Enstitüsü) kurdular. Burada yetiştirilen yüksek verimli çeşitler üçüncü dünya ülkelerine hızla yayıldı. IRRI ve CIMMYT 1971 yılında kurulan CGIAR'a katıldılar. Bu tarihten sonra CGIAR dünyanın pek çok yöresinde araştırma merkezleri açtı.

Yeşil Devrim uygulamaları ile dünyanın pek çok yöresinde 1980 ve 1995 yılları arasında tarım

ürünleri üretimi en üst noktaya ulaştı. Günümüzde ise çölleşme ve sulama uygulamalarında yapılan hatalar sonucu üretimde düşmeler yaşanmaya başlamıştır. Bunların bir sonucu olarak Yeşil Devrim birçok bölgede tarımsal üretimde kısmi ya da tam sınırlayıcı faktör olmaya başlamıştır.

Yeşil Devrim Açılığa Çare Oldu Mu?

Gelişmekte olan ülkelerdeki hububat üretimi 1961-1985 yılları arasında iki kattan fazla arttı. Çeltik, mısır ve buğday verimi bu dönemde muntazam artış gösterdi. Yeşil Devrim bu etkisiyle yaygın kıtlığı önlemede faydalı oldu. Ancak, tarımsal üretimdeki artış, nüfus artışını da beraberinde getirdi. Dünya nüfusu Yeşil Devrim'in başlangıcından bu yana yaklaşık 4 milyar arttı. Yeşil Devrim bu yönüyle de oldukça fazla sorgulanmaktadır. Zira, devrim olmasaydı dünya nüfusu da bu denli hızlı artmayacaktı. Gelişmekte olan dünyada ortalama bir insan Yeşil Devrim öncesine göre günde ortalama %25 daha fazla kalori tüketmektedir. Sonuçta dünyadaki açlık sorunu da giderilememektedir.

Yeşil Devrim ile Ortaya Çıkan Sorunlar

Yeşil Devrim, özellikle gelişmekte olan ülkelere mevcut teknolojileri yaymaya çalıştı. Ancak bunlar endüstri ülkelerinin dışında fazla kullanılmadı. Bu teknolojiler sentetik azotlu gübreler ile pestisitlerin kullanımı ve sulama projelerinin uygulanmasından oluşuyordu.

Yeşil Devrim'in yeni teknolojik gelişimi ise "mucize tohumlar" ile gerçekleştirilen tarımsal üretimdir. Bilim adamları bu bağlamda yüksek verimli mısır, buğday ve çeltik çeşitleri geliştirdiler. Geleneksel çeşitlerle karşılaştırıldığında bu yüksek verimli çeşitler topraktaki azotu da hızlı tüketmeye başladılar.

Yüksek verimli çeşitler yeterli sulama, pestisit ve gübre kullanılması durumunda geleneksel çeşitlere göre daha yüksek verimli olabiliyorlardı. Bu girdilerin noksanlığında ise geleneksel çeşitler tam tersine daha verimliydi. Yeşil Devrim'in sunduğu yüksek verimli çeşitler başlangıçta öyle olmamasına karşın ilerleyen süreçte sadece bir kez ürün veren şekle dönüştürüldüler. Bu da çiftçinin tohumda şirketlere bağımlılığını ve üretim maliyetini artırıcı bir unsur oldu.

Yeşil Devrim ile üretimde sağlanan artış beraberinde birtakım tartışmaları da getirmiştir. Örneğin; çok sayıda hayvanın bir arada yetiştirilmesi hastalık riskini artırıyor ve antibiyotik kullanımını teşvik ediyordu. Bu durum da insan sindirim sistemindeki bakterilerde antibiyotik direnci oluşturmak suretiyle insan sağlığını olumsuz etkiliyordu. ABD'de hayvanların hızlı büyümesini sağlamak amacıyla büyüme hormonları kullanılmış, ancak kısa bir süre sonra bunları tüketen insanların kanlarında bu hormon görülmeye başlayıp, buna bağlı birtakım sağlık sorunlarıyla karşılaşılınca bu hormonun kullanımı derhal yasaklanmıştır.

Yoğun hayvansal ve bitkisel üretimden arta kalanlar çevre kirliliğine yol açmaktadır. Yine özellikle, hayvanların sıkışık bir düzende kapalı mekanlarda yetiştirilmesi streslerinin artmasına neden olmaktadır. Yoğun tarım aynı zamanda yoğun kaynak kullanımını gerektirmektedir. Yoğun tarım sistemi gıdanın kaynağının izlenebilirliğini de zorlaştırmaktadır. Tüketici, ürünü doğrudan üreticiden alamamaktadır. Bitkisel üretim açısından bakıldığında ise tek ürünün geniş arazilerde her yıl üst üste yetiştirildiği görülmektedir. Bu da beraberinde sentetik gübre ve tarım ilaçlarının kullanımını artırmıştır. Genetiği değiştirilmiş organizmalar birçok çevre ve sağlık sorunu yaratmaktadır. Makineli tarımın yaygınlaşması ve tarım arazilerinde görülen genişleme, erozyon ve küresel ısınmanın nedeni sera gazı çıkışını da hızlandırmıştır. Büyük alanların sulamaya açılması, yanlış kullanımdan dolayı kimi bölgelerde tuzlanma yüzünden tarımsal üretimi sınırlandırmıştır.

2. Yeşil Devrim

Birinci Yeşil Devrim, tarımsal üretimi artırma etkisinin yanında dünya nüfusunun da hızla yükselmesi nedeniyle açlığa çare olamamıştır. Günümüzde Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO), dünyadaki açlığı bitirmek üzere şirketler tarafından

insanoğlunun önüne konmuş İkinci Yeşil Devrim'dir.

Çinlilerin 1980'li yılların başında tütünde bir deneme olarak başlattıkları çalışmalar kısa sürede ABD'li şirketler tarafından fark edilerek gıda olarak tüketilen tarım ürünlerinde uygulanmış, 1994 yılında bu şekilde üretilen ilk ürün domates olmuştur. Bu ürünlerin ticaretinin yaygınlaştığı 1996 yılında 1.7 milyon hektar arazide GDO tarımı yapılırken 2006 yılı itibarıyla bu alan 102 milyon hektara yükselmiştir.



Ülkemizde genetiği değiştirilmiş tohumla üretim yapmak ya da bu tohumları ithal etmenin yasak olmasına karşın, alanı düzenleyecek mevzuat bulunmadığından soya ve mısır gibi genetiği değiştirilmiş ürünler ülkemize girmektedir. Etiketlerinde herhangi bir açıklama bulunmayan bu gıdalar tüketici tarafından bilmeden tüketilmektedir.

FATMANUR YILMAZ İLE SÖYLEŞİ

Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedebilir misiniz?

1997 yılı İzmir doğumluyum. İlk ve ortaöğrenimi Menemen’de tamamladım. 2019 yılında Manisa Celal Bayar Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri bölümünden mezun oldum. Okulumun son döneminde KFC Gıda’da 3 aylık bir staj yaptım ve stajımın sonunda muhasebe departmanımızda çalışmaya başladım. Çalışma hayatımın ilk adımını KFC Gıda’da atmış bulunmaktayım.

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

2019 yılından beri muhasebe personeli olarak görev almaktayım. Firmamızın finansal anlamdaki tüm işlerini vergi mevzuatlarına uygun bir şekilde yürütmek ve kayıt altına almak başlıca görevlerimizdendir. Muhasebe son derece dikkat gerektiren bir iş olduğu gibi iletişime açık, sorumlulukların yüksek olduğu, sabır gerektiren de bir iştir. Ekip arkadaşlarımla ve yöneticilerimin stajım boyunca bana kattıkları tecrübe ve bilgi birikimleriyle çıktığım bu yolda işimin bilincinde ve her daim öğrenmeye, kendimi geliştirmeye açıyım.

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

KFC Gıda öncelikle hedef ve ideallerimiz doğrultusunda kendimizi geliştirebileceğimiz, kariyer basamaklarında adım adım ilerleyebilmemiz için bizlere fırsatlar sunan dinamik, yeniliklere açık bir firmadır. Çalışanlarına her daim elverişli bir iş ortamı sunmaktadır. Tedarikçi ve müşterileri için güven arz eder; kadın istihdamına son derece önem verir.

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

Ailem ve arkadaşlarımla vakit geçirmek benim için olmazsa olmazlarımdan biridir. Yeni yerler görmek, fotoğraf çekmek, film izlemek başlıca hobilerim arasındadır. Ayrıca yeni tatlar keşfetmeyi ve bunları mutfağımda denemeyi severim. İş dışındaki çevrem beni sıcakkanlı, eğlenceli ve girişken birisi olarak tanımlar.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

SUDAKİ YAŞAM: NEDEN ÖNEMLİ?

Denizler gıda, ilaç, biyoyakıt ve diğer ürünler başta olmak üzere ana doğal kaynaklara ulaşmamızı sağlar. Atıkların ve kirliliğin doğa tarafından temizlenmesini sağlar, fırtınaların şiddetini önleyici tampon görevi yapar. Denizlerin sağlığını korumak, iklim değişikliğinin etkilerinin azalmasını ve adaptasyonu kolaylaştırır. Dahası, denizlerin korunması balıkçılığın artması gibi sonuçları sayesinde yoksullukla mücadele alanındaki çalışmalara da katkı sağlar. Denizlerin korunması insanların gelirlerinin artmasını ve sağlıklarının iyileşmesini sağlayarak yoksullukla mücadeleye güç katar.

Peki neden koruyamıyoruz?

Denizlerdeki atık birikintilerinin seviyesinin artması büyük bir çevre ve ekonomi sorununa dönüşüyor. Denizlerdeki bu birikintiler, canlı türlerine dolaştıkları ya da deniz canlıları tarafından yendikleri için biyoçeşitliliği olumsuz etkiliyor. Söz konusu birikintiler, deniz canlılarının ölümüne yol açıyor ve soylarının tükenme riskini yaratıyor. Mercan kayalıklarına baktığımızda ise yüzde 20'sinin zarar gördüğü ve yeniden eski halini alamayacağı ortaya çıkıyor. Geriye kalan mercan kayalıklarının yüzde 24'ünün ise insan faaliyetleri nedeniyle tahrip olma riski ile karşı karşıya olduğu görülüyor. Yüzde 26'lık bölüm ise önlem alınmazsa uzun vadede risk altına girme ihtimali taşıyor. Dahası aşırı balık avı devam ediyor. Bu nedenle balıkçılık sektörünün yıllık kaybının yaklaşık 50 milyar ABD Doları olduğu tahmin ediliyor. BM Çevre Programı deniz işletmeciliğindeki yanlış uygulamaların yılda 200 milyar ABD Dolarına mal olduğunu tahmin ediyor. Dayanıklılığın artırılmasına yönelik önlemlerin alınmaması nedeniyle 2050 yılına kadar iklim değişikliği denizlere 322 milyar ABD

Doları ilave zarara yol açabilir.

Bu durumu düzeltmenin maliyeti nedir?

Maliyet, uzun vadede sağlanacak yararlar sayesinde büyük oranda kazanca dönüşecektir. Ekonomik açıdan Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi denizlerin sürdürülebilir kılınması için bir kereliğine 32 milyar ABD Dolarına, her yıl için ise 21 milyar ABD Dolarına ihtiyaç duyulduğunu belirtiyor.

Peki ne yapabiliriz?

- Açık denizlerde ve derinlerde sürdürülebilirlik, tehdit altındaki habitatların uluslararası iş birliği halinde korunması sayesinde sağlanabilir.
- Etkin ve adil yönetilen devlet korumasında alanlar oluşturularak biyoçeşitliliğin korunması ve balıkçılık için sürdürülebilir bir gelecek inşa edilmesi gerekiyor.
- Yerel seviyede ise, ürün satın alırken ya da gıda tercih ederken deniz dostu seçimler yapabiliriz.
- Sertifikalı ürünler almak iyi bir başlangıç olabilir.
- Günlük hayatlarımızda, toplu taşımayı tercih ederek ve kullanmadığımız cihazları fişten çekerek enerji tasarrufu yapabiliriz. Bu davranışlarımız, deniz seviyesinin yükselmesine neden olan karbon ayak izimizi azaltabilir.
- Plastik kullanımımızı mümkün olduğunca azaltmalı ve sahil temizliğine katkı sağlamalıyız.
- Daha da önemlisi sudaki yaşamın ne kadar önemli olduğunu ve neden denizleri korumamız gerektiğini herkese anlatabiliriz.



Şirince, İzmir'in Selçuk ilçesine bağlı bir köydür. İzmir il merkezine 83 kilometre mesafededir. Asıl adı Kırkinca olan bu köy hakkında pek çok rivayet bulunmaktadır. En bilineni ise, efsanevi bir çağda kırk kişinin kendilerini dağlara vurmasıyla bu ismi almasıdır. Rum telaffuzuna bağlı olarak Kırkice, Kırkince, Çirkince gibi şekillerde söylenen Kırkinca ismi Cumhuriyet'in ilk yıllarında değiştirilmiştir. Dönemin İzmir valisi Kazım Dirik'in verdiği talimat üzerine burası Şirince adını alıyor.

Şirince'ye İzmir Adnan Menderes Havalimanından ve otogardan çevre yolu aracılığı ile ulaşmak mümkün. Aynı zamanda toplu taşıma araçları ile de Şirince'ye ulaşabilirsiniz.

Şirince, özellikle meyve şarabı ile çok meşhur olan bir yerdir. Şirince'ye gelmişken eğer ilginiz varsa köyün merkezinde yer alan şarap mahzenlerinde tadım yapabilirsiniz. Aynı zamanda dilediğiniz şarabı da satın

alabilirsiniz. Şirince'de meyve şarabı meşhur olsa da siz derseniz üzüm şarabı da tercih edebilirsiniz.

Şirince, gezerken acıktığınızda ise size fazlasıyla seçenek sunar. Radikası, ot kavurmaları, şevketi bostanı, kabak çiçeği dolması ve sayamayacağımız çeşitte mevsimine göre Ege ve Girit mutfağının birçok lezzetini tadabilirsiniz.

Şirince'de Başka Neler Yapabilirsiniz?

- Şirince'nin tarihi sokaklarında yürüebilirsiniz.
- Köy pazarını gezebilirsiniz.
- Tarihi Rum evlerini inceleyebilirsiniz.
- Hodri Meydan Kulesi'nden köy manzarasını seyredebilirsiniz.
- Ev yapımı ürünler satın alabilirsiniz.
- Tarihi konak ve taş evlerde konaklayabilirsiniz.
- Kumda kahve ile enerjinizi toplayabilirsiniz.

VIŞNELİ BADEMLİ KEK



Vişnenin ekşiliği ve enfes aromalı bademlerin dokunuşuyla zenginleşen vişneli bademli kek tarifini mutlaka denemenizi öneririz.

Malzemeler

- 140 gram oda sıcaklığında tereyağı
- ½ su bardağı toz şeker
- 2 adet oda sıcaklığında yumurta
- ½ su bardağı toz badem
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Üzeri için

- 1 kâse kuru veya dondurulmuş vişne

Yapılışı

Tereyağı ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker her biri iyice karışınca ekleyin. Kalan kuru malzemeleri ayrı bir yerde homojen karıştırın. Unlu karışımı diğer karışımın içine ekleyip çırpın.

Orta boy yağlanmış fırın kabına yayın. Vişneleri dizip batırın ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar pişirin. İliklen dilimleyip servis edin.

Şimdiden afiyet olsun!

Kaynak: gzt.com



Konser

Feridun Düzağaç / 1 Şubat 2023 / İzmir Arena
 Mazhar Alanson / 3 Şubat 2023 / SoldOut Performance Hall
 Yeni Türkü / 3 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Mary Jane / 3 Şubat 2023 / SoldOut Performance Hall
 Flashback 90'lar Türkçe Pop Gecesi / 3 Şubat 2023 / Hangout PSM
 Pentagram / 4 Şubat 2023 / Hangout PSM
 Dedublüman / 4 Şubat 2023 / Ooze Venue
 Zakkum / 10 Şubat 2023 / SoldOut Performance Hall
 Lil Zey / 10 Şubat 2023 / Ooze Venue
 Redd / 10 Şubat 2023 / İzmir Arena
 Ozbi / 10 Şubat 2023 / Hangout PSM
 Simge / 11 Şubat 2023 / Ooze Venue
 Ceza / 11 Şubat 2023 / Hangout PSM
 Mozart Akşamı / 11 Şubat 2023 / Elhamra Sahnesi
 Yaşar / 17 Şubat 2023 / SoldOut Performance Hall
 Kalben / 17 Şubat 2023 / Ooze Venue
 Tuğba Yurt / 18 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Levent Yüksel / 18 Şubat 2023 / SoldOut Performance Hall
 Necati ve Saykolar / 22 Şubat 2023 / İzmir Arena
 Nirvana Tribute Band / 22 Şubat 2023 / SoldOut Performance Hall
 Duman / 24 Şubat 2023 / İzmir Arena
 Yıldız Tilbe / 24 Şubat 2023 / Hangout PSM
 Emir Can İğrek / 25 Şubat 2023 / Ooze Venue
 Aşkın Nur Yengi / 25 Şubat 2023 / SoldOut Performance Hall
 Madrigal / 25 Şubat 2023 / Hangout PSM
 Fatih Erkoç / 28 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Festival & Etkinlik

İzmir CityFest'23 / 17-18-19 Şubat 2023 / İzmir Arena

Müzikal & Opera

Şekeronya / 1 Şubat 2023 / Elhamra Sahnesi
 Madama Butterfly / 2-4-7 Şubat 2023 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu

Tiyatro

1984 – Büyük Gözaltı / 1 Şubat 2023 / Narlıdere AKM
 1984 – Büyük Gözaltı / 2 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Piraye / 2 Şubat 2023 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi
 Niloya Renkli Balıklar Müzikali / 4 Şubat 2023 / Ziya Gökalp Sanat ve Kültür Merkezi
 Şen Makas / 4 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Ahududu / 7 Şubat 2023 / İzmir A.K.M Yunus Emre
 Sermiyan Midnight / 7 Şubat 2023 / Narlıdere AKM
 Hakikat, Elbet Bir Gün / 8 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Ölüm Öpücüğü / 10 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Dönüşüm – Samsa / 10 Şubat 2023 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi
 Meksika Açmazı / 11 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Kral Şakir Kapadokya Macerası / 12 Şubat 2023 / İzmir A.K.M Yunus Emre
 Mahşer-i Cümbüş / 12 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Bir Delinin Hatıra Defteri / 13 Şubat 2023 / İzmir Devlet Tiyatrosu
 Sizi Tanıyorum / 14 Şubat 2023 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi
 Tatavlada Son Dans / 15 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Ölü Ozanlar Derneği / 15 Şubat 2023 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi
 Süt Kardeşler / 16 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Notre Dame'in Kamburu Müzikali / 17 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Notre Dame'in Kamburu Müzikali / 18 Şubat 2023 / İzmir A.K.M Yunus Emre
 Çocuk Kalbi / 18 Şubat 2023 / İzmir A.K.M Yunus Emre
 Bar Psikoloğu / 18 Şubat 2023 / İzmir Performance Hall
 Nihayet Bitti / 19 Şubat 2023 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi
 Armağan Çağlayan ile Size Anlatacağlarım Var / 20 Şubat 2023 / Narlıdere AKM
 Korkuyu Beklerken / 21 Şubat 2023 / Narlıdere AKM
 Plastik Aşklar / 21 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Dönüşüm – Samsa / 22 Şubat 2023 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi
 Kürk Mantolu Madonna / 23 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Kürk Mantolu Madonna / 24 Şubat 2023 / İzmir A.K.M Yunus Emre
 Her Şey Bedava / 24 Şubat 2023 / Narlıdere AKM
 Her Şey Bedava / 25 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Erkek Akli Oksimoron / 24 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Ölümlü Biz Ayırana Dek / 25 Şubat 2023 / İzmir A.K.M Yunus Emre
 Fındıkkıran ve Fareler Kralı / 26 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Doğu Demirkol / 26 Şubat 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
 Ermişler ya da Günahkarlar / 28 Şubat 2023 / Narlıdere AKM





www.kfc.com.tr

