



bu
sayıda

KFC GIDA HAZİRAN AYINDA SUMMER FANCY FOOD SHOW FUARINA KATILACAK • KFC GIDA FOOD INGREDIENTS FIRST DERGİSİNDE!
• DOĞUKAN YAYCI, ONLINE KARIYER GELİŞİM SÖYLEŞİSİNE KONUŞMACI OLARAK KATILDI • KFC GIDA'NIN YENİ PARTNERİ: INNOVA
MARKET INSIGHTS! • KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ • KFC GIDA İNOVASYON KOMİTESİ ESBAŞ
İLE İNOVASYON YÖNETİM ÇALIŞTAYI GERÇEKLEŞTİRDİ • İNOVATİF FİKİRLERE ULAŞMAK İÇİN TASARIMCI DÜŞÜNCE TEKNİĞİ NEDİR? •
TASARIM ODAKLI DÜŞÜNMENİN 5 FAZİ • ÇARŞAMBA GÜNÜ DEĞİL SIFIR ATIK GÜNÜ! • SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTESİ, İREC SERTİFİKA
BAŞVURU HAZIRLIĞINDA! • SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTE ÜYESİ ÖZNER GEZER, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK STRATEJİSİNİN KURUM KÜLTÜRÜNE
ENTEGRASYONU EĞİTİMİNE KATILDI • ÇAĞIMIZIN HASTALIĞI: EKRAM YORGUNLUĞU! • KARBON AYAK İZİNİ AZALTAN ÜRETİM MODELİ: JE-
OTERMAL SERACILIK • RASİM YİĞİT ÖZGE İLE SÖYLEŞİ • SUDAKİ YAŞAM: NEDEN ÖNEMLİ? • SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTE BAŞARI TEKNOLOJİ İLE
YAKALANACAK • DÜNYANIN YEDİ HARİKASINDAN BİRİ: İZMİR EFES ANTİK KENTİ • KURU MEYVELİ İNGİLİZ KEKİ • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı dergimizin Haziran sayısı yayında!

Haziran sayımızda sizler için kurumumuz ve komitelerimizdeki son gelişmelere yer verdik. Ayrıca ekran yorgunluğunu atmanıza yardımcı olacak ipuçları ve karbon ayak izini azaltan üretim modeli: Jeotermal Seracılık gibi birçok konuda yazılarımız da bu sayımızda sizleri bekliyor. Ek olarak, kuru meyveli İngiliz keki tarifimizi de denemenizi tavsiye ederiz.

Keyifli okumalar!

İçindekiler

1	KFC GIDA HAZİRAN AYINDA SUMMER FANCY FOOD SHOW FUARINA KATILACAK	3
	KURUM HABERİ	
2	KFC GIDA FOOD INGREDIENTS FIRST DERGİSİNDE!	3
	KURUM HABERİ	
3	DOĞUKAN YAYCI, ONLINE KARIYER GELİŞİM SÖYLEŞİSİNE KONUŞMACI OLARAK KATILDI	4
	KURUM HABERİ	
4	KFC GIDA'NIN YENİ PARTNERİ: INNOVA MARKET INSIGHTS!	4
	KURUM HABERİ	
5	KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
6	KFC GIDA İNOVASYON KOMİTESİ ESBAŞ İLE İNOVASYON YÖNETİM ÇALIŞTAYI GERÇEKLEŞTİRDİ	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
7	İNOVATİF FİKİRLERE ULAŞMAK İÇİN TASARIMCI DÜŞÜNCE TEKNİĞİ NEDİR?	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
8	TASARIM ODAKLI DÜŞÜNMENİN 5 FAZİ	5
	İNOVASYON KÖŞESİ	
9	ÇARŞAMBA GÜNÜ DEĞİL SIFIR ATIK GÜNÜ!	6
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
10	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTESİ, IREC SERTİFİKA BAŞVURU HAZIRLIĞINDA!	6
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
11	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTE ÜYESİ ÖZNUR GEZER, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK STRATEJİSİNİN KURUM KÜLTÜRÜNE ENTEGRASYONU EĞİTİMİNE KATILDI	6
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ	
12	ÇAĞIMIZIN HASTALIĞI: EKRAM YORGUNLUĞU!	7
	SAĞLIK	
13	KARBON AYAK İZİNİ AZALTAN ÜRETİM MODELİ: JEOTERMAL SERACILIK	8
	TOPRAK	
14	RASİM YİĞİT ÖZGE İLE SÖYLEŞİ	9
	BİRİM RÖPORTAJI	
15	SUDAKİ YAŞAM: NEDEN ÖNEMLİ?	10
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
16	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTE BAŞARI TEKNOLOJİ İLE YAKALANACAK	11
	BİLİM & TEKNOLOJİ	
17	DÜNYANIN YEDİ HARİKASINDAN BİRİ: İZMİR EFES ANTİK KENTİ	12
	SEYAHAT	
18	KURU MEYVELİ İNGİLİZ KEKİ	13
	YEMEK TARİFİ	
19	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	14
	REHBER	



KURUM HABERİ

KFC GIDA HAZİRAN AYINDA SUMMER FANCY FOOD SHOW FUARINA KATILACAK

KFC Gıda olarak 25-27 Haziran tarihleri arasında ABD'nin New York şehrinde düzenlenen Summer Fancy Food Show Fuarı'na katılıyoruz. Milli katılım sağlayacağımız, sektörümüzün bu önemli fuarı bizlere uluslararası bağlantılar ve iş birlikleri kurma imkanı sağlayacak.

2

KURUM HABERİ

KFC GIDA FOOD INGREDIENTS FIRST DERGİSİNDE!

KFC Gıda olarak, prebiyotik destekli ürünlerimiz Sunny Fruit Kuru Kayısı ve Sunny Fruit Kuru İncir ile Food Ingredients First dergisinde yer aldık. Food Ingredients First, gıda bileşenleri ve gıda ürünü geliştirme konusunda önde gelen uluslararası yayıncıdır.

Haber içeriğimiz şu şekilde:

“Türkiye merkezli bir atıştırmalık şirketi, Sunny Fruit markası adı altında organik kuru kayısı ve incirlerini, hindiba kökü liflerinden elde edilen prebiyotiklerle birleştirerek sunmaktadır. Bu doğal atıştırmalıklar aynı zamanda ilave şeker ve sülfat içermemektedir. Son çıkan prebiyotik destekli meyve, geniş bir kuru meyve atıştırmalığı serisine katkıda bulunmaktadır.”



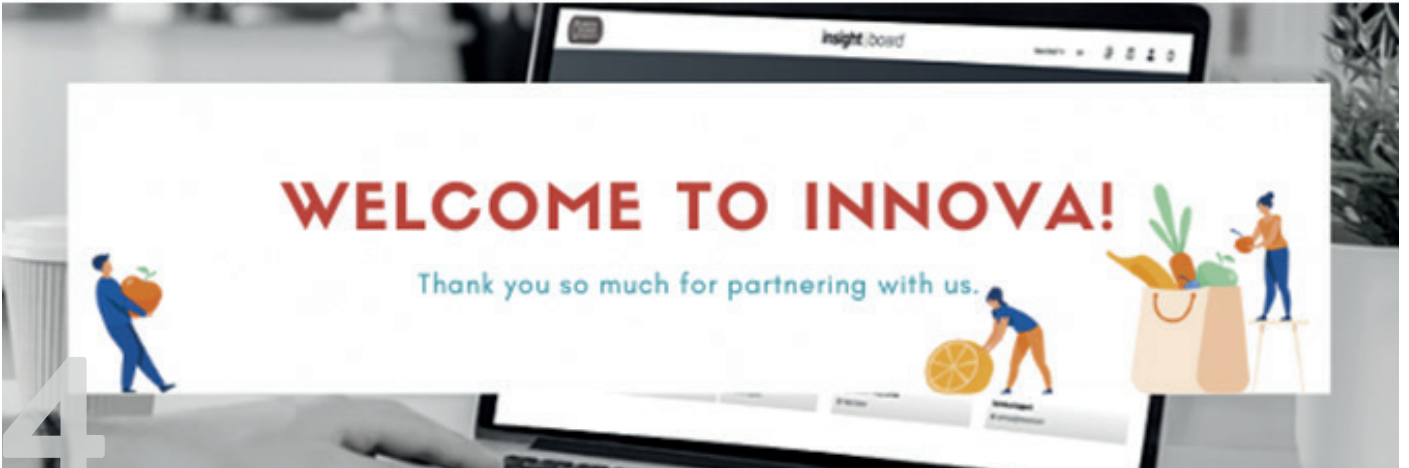


KURUM HABERİ

İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM UZMANIMIZ DOĞUKAN YAYCI, CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ - İŞLETME FAKÜLTESİ'NDE ONLINE KARIYER GELİŞİM SÖYLEŞİSİNE KONUŞMACI OLARAK KATILDI.

İş dünyasının hızla değişen, çağdaş gelişmiş kariyer planlama yöntemlerini öğrencilere tanıtmak ve onlara bu yöntemleri kendi yaşamlarına uyarlama becerisini kazandırmak amacıyla bu söyleşi kapsamında öğrencilere; kariyer ve kariyer planlama kavramlarını içselleştirilmesi,

kariyer merkezlerinden nasıl faydalanacaklarının öğretilmesi, kendi kişisel özelliklerini tanımları, güçlü ve zayıf yanlarını görebilmeleri ve staj yapabilecekleri, gönüllü veya profesyonel olarak çalışabilecekleri alanlar hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanmıştır.



KURUM HABERİ

KFC GIDA'NIN YENİ PARTNERİ: INNOVA MARKET INSIGHTS!

Dünyanın lider pazar araştırma platformlarından biri olan Innova Market Insights artık yeni partnerimiz! En güncel pazar öngörülerini sağlamak için ilgili ülkelerde 1200'den fazla araştırmacıyla çalışan Innova, yeni ürünlere dair 90 ülkede geniş bir veri tabanı koleksiyonuna sahip. Bu yeni

iş birliğimiz; pazardaki trendleri, gelişmeleri ve ürün inovasyonlarını daha iyi ve hızlı analiz etmemizi sağlayarak bizi nihai müşterilere daha da yaklaştıracaktır. Bu gelişmeyi markamızı güçlendirme yolunda pazardaki sürdürülebilirliğimiz için güzel bir adım olarak görüyoruz.

5

İNOVASYON KÖŞESİ

KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ

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

Nuran Canbaz: İncir İşletmesi toksin ayıklama bandına paçal amaçlı iş dökülürken oluşabilecek iş kazalarını önleme amacıyla verdiği fikirden yararlanılarak iş kazalarının önüne geçilmesi hedeflenmiştir.

Halise Taşkın: Mini fırın fikri ile az miktarda olan müşteri numunelerinin üretimi bölmeden ve yüksek enerjili büyük fırınları kullanmadan hızlı bir şekilde ürün nemi istenilen spek ile hazırlanması hedeflenmiştir.

Çalışanlarımızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.



İNOVASYON
komitesi

6

İNOVASYON KÖŞESİ

KFC GIDA İNOVASYON KOMİTESİ ESBAŞ İLE İNOVASYON YÖNETİM ÇALIŞTAYI GERÇEKLEŞTİRDİ

İnovasyon Komitesi olarak, inovasyon ekosisteminin oluşmasına öncülük ederek başarıyla sonuçlandırdığımız INOSUIT projesindeki deneyimlerimizi paydaşlarımızla paylaşmak ve inovasyon süreçleri ile ilgili soruları yanıtlamak amacıyla 18 Nisan tarihinde Ege Serbest Bölge Kurucu ve İşleticisi A.Ş. ile İnovasyon Yönetim Çalıştayı gerçekleştirilmiştir.



7

İNOVASYON KÖŞESİ

İNOVATİF FİKİRLERE ULAŞMAK İÇİN TASARIMCI DÜŞÜNCE TEKNIĞİ NEDİR?

Tasarım odaklı düşünme: insanların ihtiyaçlarını, teknolojinin olanaklarını ve iş başarısı için gereksinimleri entegre etmek için tasarımcının araç setinden yararlanan insan merkezli bir inovasyon yaklaşımıdır.

- Çok çeşitli yenilikçi çözümler üzerinde yaratıcı düşünmeyi teşvik eder.
- Her alana uygulanabilir.
- Zorluklara son kullanıcının bakış açısından yaklaşır.

Tasarım odaklı düşünce; problemleri çözmek için kullanılacak belirli araçlara, yöntemlere ve tasarım yaklaşımlarına odaklanır.



8

İNOVASYON KÖŞESİ

TASARIM ODAKLI DÜŞÜNMENİN 5 FAZI

1)Empati: Tasarımı yaptığınız kişiyi anlamak, tanımak.
Benim kullanıcı kim? Onun için ne önemli?

2)Tanımlama: Müşteri ihtiyaç ve isteklerine uygun bir görüş oluşturun.
Onların ihtiyaçları nedir?

3)Fikir Üretme: Mümkün olan en fazla sayıda yaratıcı çözümler üretin.
Çılgın fikirlere ihtiyacımız var.

4)Deneyimleme: Başkalarına anlatmak için fikirlerinizi görselleştirin.
Fikrimi nasıl anlatabilirim?

5)Değerlendirme: Kullanıcı geri dönüşleri için prototipleştirilmiş fikirleri sunun.
Ne çalıştı? Ne çalışmadı?



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
komitesi

9

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

ÇARŞAMBA GÜNÜ DEĞİL SIFIR ATIK GÜNÜ!

Bilindiği üzere 2 yıl önce firmamız bünyesinde ve Sürdürülebilirlik Komitesi öncülüğünde “Sıfır Atık Projesi” adı altında atık yönetim uygulamaları başlatılmıştı. Bu kapsamda, personel eğitimleri verilmiş ve kantinler, yemekhaneler, dinlenme alanları başta olmak üzere ortak alanlara “Atık Ayrıştırma Kutuları” konulmuş ve proje başlatılmıştı. Bugünlerde ise komite projeyi geliştirmek, sıfır atık ve çevre koruma bilincini daha fazla kişiye aşlamak

için bir adım daha attı. Artık çarşamba günleri, yemekhaneler ve kantinlerde olan ekranlarda sıfır atık uygulamaları ve çevre koruma bilincini aşlamaya, korumaya yönelik videolar KFC Gıda çalışanları ile buluşturulacak. Hayalimiz, çocuklarımıza daha güzel bir dünya bırakabilmek. Bu yolda atık ayrıştırma çalışmalarına özen gösteren, atıklarını doğru alanlara atan tüm çalışanlarımıza sonsuz teşekkür ederiz.



10

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
KOMİTESİ, IREC SERTİFİKA
BAŞVURU HAZIRLIĞINDA!



I-REC
STANDARD

IREC elektriğin yenilenebilir enerji kaynaklarından üretildiğini belgeleyen uluslararası bir sertifikasyon sistemidir. IREC sertifikasıyla, yenilenebilir enerji kaynaklarından elektrik tedarik edildiğini ispat ederek Sera Gazı Protokolü tarafından kabul görmeyi hedefliyoruz.



11

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTE ÜYESİ
ÖZNUR GEZER, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
STRATEJİSİNİN KURUM KÜLTÜRÜNE
ENTEGRASYONU EĞİTİMİNE KATILDI

Sürdürülebilirlik Akademisi tarafından düzenlenen Sürdürülebilirlik Stratejisinin Kurum Kültürüne Entegrasyonu eğitimine, Sürdürülebilirlik Komite üyelerinden Öznur Gezer katılım sağladı. Bu eğitimde, sürdürülebilirlik hedefleri için performans değerlendirme kriterleri anlatılarak, bu kriterleri karşılayan işletmelere ödüllendirme sistemi yapacağı aktarıldı. Böylece daha çok insan teşvik edilebileceği ve hedefe daha kolay ulaşılacağı açıkça belirtildi. Aynı zamanda, “Nasıl İvme Kazanılır?” adlı bölümde sürdürülebilirlik konusunda ivme kazanmanın yolları anlatıldı.



SAĞLIK

ÇAĞIMIZIN HASTALIĞI: EKRAN YORGUNLUĞU!

Günlerimizin neredeyse tamamı ekranlarla geçiyor: Haberleri okumak, e-postalara bakmak, çalışmak, sosyal medya hesaplarımızda gezinmek, dizi veya film izlemek, uyanıp ayınlarını yeniden tekrarlamak...

Sonsuz bir döngü içinde maalesef gözlerimizi ekranlardan bir türlü uzak tutamıyoruz. Durum böyle olunca günümüzde en sık rastlanan göz rahatsızlıklarından biri de ekran yorgunluğu oluyor. Neyse ki bazı yaşam tarzı değişimleri, modern yaşamda ekran yorgunluğunu atmamıza yardımcı olarak göz sağlığımızı koruyabilmemizi sağlıyor.

Ekran yorgunluğu nedir?

Ekran yorgunluğu diğer ismi ile göz yorgunluğu, göz çevresindeki kasların uzun süre ara vermeden ekrana bakılması sonucu yolmasıdır. Ana semptomları göz yorgunluğu, göz kuruluğu, bulanıklık veya seymek olmakla birlikte, belirtiler sadece gözlerle sınırlı kalmaz. Ekran yorgunluğu, zihinsel ve ruhsal durumu da etkileyebilir ve kişinin performansı ile görüş yeteneklerini önemli ölçüde azaltabilir. Konsantrasyon problemlerine ve anksiyeteye neden olabilir. Boyun, omuz, sırt ve baş ağrıları da göz yorgunluğuyla birlikte görülebilir.

Ekran yorgunluğu neden yaşanır?

Gündelik yaşamda gözümüz sürekli olarak odak değiştirir. Nereye baktığımızı göre eforuz biçimde uzaktan yakına, yakından uzağa geçer. Bunu yapmamızı da gözün lens bölümünü kontrol eden kirpiksi kaslarımız sağlar. Bakışımızı odakladığımız yer eğer uzaktaysa kirpiksi kaslar gevşer, yakında ise kasılır.

Sürekli olarak ekrana bakmak da kirpiksi kasların çok uzun süre boyunca kasılı kalmasına neden olur. Bu da bir nevi gözümüzü çok uzun süre devam eden ağır bir antrenmana tabi tutmuşuz gibi bir etki yaratır. Maalesef aralıksız olarak günde 1-2 saatten fazla ekrana bakan herkes göz yorgunluğu riskiyle karşı karşıyadır. Sadece iş sırasında değil, aynı zamanda dizi veya film izlemek, oyun oynamak gibi herhangi bir ekran aktivitesi de ekran yorgunluğuna neden olabilir.

Ekran yorgunluğunuzu sona erdirecek 7 önemli ipucu

Modern yaşamda ekranlardan uzun süre uzak durmak neredeyse imkansız gibi görünüyor! Neyse ki gözlerin dinlenebilmesini sağlayan 7 ipucu ile ekranlarla geçen günlerimizi bir nebze olsun rahatlatmak mümkün!

Gözünüzü ekrandan ayırın!

Göz doktorlarının 20-20-20 kuralı olarak adlandırdığı teknik, uzun süre ekrana bakan kişiler için tasarlanıyor. Her 20 dakikada bir, 20 saniye boyunca 20 feet yani 6 metre uzaktaki bir objeye bakmak, göz kaslarının rahatlaması için alan açıyor. Böylelikle ekran maruziyeti çok fazla olsa bile ekran yorgunluğu engelleniyor.

Doğru dış ışıklandırma kullanın.

Ekran yansımaları olarak bilinen fenomen yanlış dış aydınlatmalar; başın üstünden sarkan veya tam yanlardan çarpan parlak ışıkların ekrandan göze sekmesi sonucu yaşanıyor. Ekran yorgunluğunu şiddetlendiren birincil çevresel etmenlerden olan yanlış aydınlatmalar bilgisayara anti-glare ekran kurdukları engellenebiliyor. Diğer yansımaları engellemek için ise beyaz, parlak duvarları olan bir yerde çalışmak yerine koyu, mat renkli bir atmosferde çalışmak öneriliyor.

Bilgisayarın ışığını kısın.

Özellikle gece vakti ekrana bakılıyorsa, ekran parlaklığının görülebilir düzeyde fakat fazla parlak veya beyaz olmamasına dikkat etmek gerekiyor. Nitekim mavi ışık maruziyeti, uykuya dalmayı ve uykuda kalmayı zorlaştırabiliyor. Uzmanlar iyi bir uyku için uykudan en az 1 saat önce tüm ekran maruziyetini kesmemiz gerektiğini belirtiyor.

Puntoyu büyütün.

Ekranla geçen yazıları okumaya çalışmak; gözlerimizi kısmak, eğilmek, parlaklığı artırmak göz kaslarının daha çok kasılmasına neden oluyor. Bu nedenle özellikle okuma-yazma yaparken puntoyu gözleri hiç kısmadan okuyabileceğimiz bir büyüklüğe çıkarmak gerekiyor.

Daha sık göz kırpın.

Ekranla bakmak gözlerimizin daha çok kurumasına neden oluyor çünkü ana amacı gözlerimizi sulandırmak olan kırpma hareketini ekrana bakarken normale oranla çok daha az yapıyoruz! Diğer zamanlarda dakikada 15-20 kere göz kırparken ekrana bakarken neredeyse bunun yarısı kadar göz kırıyoruz. Bunun sonucunda da gözlerimiz çok daha kuru, görüşümüz çok daha bulanık oluyor. Uzmanlarsa tam aksine ekrana bakarken bilinçli olarak daha çok göz kırpmamızı, hala gözlerimiz kuruyorsa da bir gözyaşı damlası kullanmamızı öneriyor.

Lens kullanıyorsanız, daha sık değiştirin!

Uzun süre lens takmak gözün yaşlanmasını sağlayarak oksijen iletimini engellediği için kuruluğa ve rahatsızlığa neden olabilmektedir. Ekrana bakmak ise gözün daha hızlı şekilde kurumasına neden olduğu için lens ile ekrana bakmak bu negatif etkiyi ikiye katlıyor. Bu nedenle ekranla çok işinizin olduğu günler mavi ışık filtreli numaralı gözlük takmak ya da lensleri daha sık değiştirmek, gerekiyorsa bir gözyaşı damlası kullanmak öneriliyor.

Göz kontrollerinizi aksatmayın.

Göz yorgunluğu, kontrol altına alınmayan her tür göz problemi ile daha da kötüleşiyor. Bu nedenle düzenli olarak göz kontrolüne gitmek, görme işlevinin uzun yıllar boyu sağlıklı ve güçlü olmasını sağlıyor.

13

TOPRAK

KARBON AYAK İZİNİ AZALTAN ÜRETİM MODELİ: JEOTERMAL SERACILIK

Jeotermal Sera Nedir?

Ülkemizde ve dünyada üretim maliyetlerinin içerisinde enerji büyük bir yer tutmaya başladı. Maliyetinin dışında enerji kaynağına erişim sorunları da bulunuyor. Her ülke kendi kaynaklarını kullanmaya yöneldi. Jeotermal Sera, kurulumu son yıllarda artan enerji maliyetleri nedeni ile kaynağın çıktığı yerde veya yakınında kurulan ısıtma enerjisini jeotermal enerjiden alan seralardır.

Jeotermal seraların kurulma amacı nedir, sağladığı avantajları nelerdir?

Ülkemizde ve dünyada bu tip seraların kurulma amacı sürdürülebilir ekonomik ısınmadır. Özellikle marjinal alanlarda topraksız sera ısıtması çok daha önemlidir. Çünkü toprağın olmadığı alanda sera yapılarak tarımsal üretime geçmek dünya ölçeğinde küçük ancak ülkemiz ve bölgesel olarak çok büyük işlerdir. Isıtma, seralar için en önemli sorunlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır ve toprak olmayan bir yerde tarımsal üretim yapmak çok kıymetlidir. Dünyada açlık ve kıtlık varken biz toprağımızı koruyoruz, sonrasında da topraksız sahalarımızda sera uygulamasını gerçekleştirerek insanlığa gıda, çıkan üründen yem veya kompost üretiyoruz. Diğer taraftan seraya gelen sıcak su sürekli sabittir. Bu sabitlik sayesinde bitkide üşüme veya terleme olmaz. Bu da stres koşullarını azaltır. Bu durumun verimi yüzde 50 arttırdığı söylenebilir.

Söz konusu sabit sıcaklık hastalık ve zararlılar açısından da oldukça önemlidir. Toplam sıcaklıkla bu tip etmenler için erken uyarı sistemi kurulmaktadır. Yönetmek daha kolay olur. Mesela en soğuk dönemler bile göz önüne alınarak hesaplandığında Jeotermal Sera 31 derece sabitte 18 yılda kendisini amorti etmektedir. Kontrollü ısıtma seralarında tüm maliyetin yüzde 60'ı enerjidir. Yenilenebilir enerji daha ucuzdur. Geceleri seraları daha çok ısıtmak gerekir bu da maliyeti artırır. Gün içinde sabit sıcaklıkla geldiği için maliyet diğer seralara göre daha azdır. Jeotermal seralar diğer kaynaklara göre 10 kat daha az maliyetle ısıtma sağlamaktadır.

Jeotermal Sera için hangi ürünler için tercih edilmeli?

Bu seraların kullanımında ürün sınırlaması var mı?

Jeotermal seralarda topraksız sera ile yılda 3 defa ürün almak mümkün olabilir. Topraklı seralarda ise yılda 2 defa ürün almak yeterlidir. Katma değerli ürün üretmek esastır. Seralarda daha çok domates, patlıcan, biber, salatalık gibi herkesin tüketeceği ürünleri tercih etmek pazar açısından kolaylık sağlar. Ayrıca ekonomik olması ve üretim süresinin uzunluğu da önemlidir. Tohumdan meyve hasadına kadar geçen süre 150'şer gün ise 15 gün te-

mizlik, dinlendirme ve yazın en sıcak zamanı boş kalmalıdır. Çok kısa süre içinde düşük sıcaklık isteyen bitkilerin yetiştirilmesiyle ürün çeşitliliği de sağlanmaktadır.

Jeotermal Sera kurarken nelere dikkat etmek gerekiyor?

Sera tesis edilecek yerin konumu çok önemlidir. Özellikle yağış zamanlarında sel almamasına özen gösterilecek şekilde drenaj iyi ayarlanmalıdır. Rüzgâr yönü iyi tespit edilmeli ve havalandırma- lar buna göre yapılmalıdır. Güneş açısı, enerjinin daha fazla alınmasında önemli rol alır. Fotosentez bitki beslenmesi için önemlidir. Güneş açısına göre sera ayarlanmalıdır. Isıtma borularının ve tesisatın işletme içerisinde işleyiş engel çıkarmayacak şekilde olması sağlanmalıdır. Çatı, yağmur veya kar yağışına göre ayarlanmalıdır. Su tahliyesine dikkat edilmelidir. Suyun akış yönü ve hızı seranın içerisine girmeyecek şekilde ve birikim yapmayacak şekilde olmalıdır. Cam veya naylon sera mı diye sorulacak olursa, dolu yağışının sıklığına göre karar vermek gerekir. Dolu ve fırtına seralara çok zarar vermekte, bu göz önüne alınarak tesis edilmelidir. Jeotermal kaynaktan gelen suyun reenjeksiyon yapılmasına özen gösterilmelidir, böylece kaynak beslenmiş olur. Suyun dışarı çıkarmaması nedeni ile karbon ayak izi düşük olur.

Dünyada Jeotermal Sera kullanımı nasıl? Türkiye Jeotermal Sera'da Dünya standartlarında mı?

Ülkemiz dünyada jeotermal sera konusunda dördüncü sıradadır. Ülkemizde yaklaşık bin adet jeotermal kaynak bulunuyor. Bunların 800'e yakını Ege'de yer almakta. Dünyada jeotermalden en iyi yararlanan ülkeler sırasıyla; Çin, Türkiye, İzlanda, Japonya, Macaristan, ABD ve Yeni Zelanda. Ülkemizde ise; İzmir, Manisa, Afyon, Denizli, Şanlıurfa ve Kütahya jeotermal seraların olduğu illerimizdir. Dünya standartlarında seralarımız bulunuyor. Tarım konusunda ülkemiz dünyada iyi yerlere gelmiştir. Ayrıca dünya pazarlarına bundan sonra ürünlerimiz karbon ayak izine göre satılacaktır. Karbon ayak iziniz ne kadar kısa ise o kadar az vergi ödeyeceksiniz. Organik sertifikalı ve jeotermal seralarda yetişen ürünler, diğer ürünlere göre daha kolay gümrüklerden geçecek ve satılacaktır.

Türkiye'de Jeotermal Sera kullanım oranı nedir? En çok hangi bölgelerde bu sera tipi kullanılıyor?

Geçmişe göre kullanım oranımız artıyor, yaklaşık yüzde 25 seviyelerinde jeotermal seracılık yapılıyor. Ege Bölgesi bu açıdan ilk sırada. Jeotermal sera daha çok ekonomik olması nedeni ile tercih ediliyor. Tarım Bakanlığı, jeotermal bölgede bulunan üreticinin mutlaka bu tipte bir sera kurması konusunda teşvikte bulunuyor.



Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedebilir misiniz?

Merhaba, Ben Rasim Yiğit Özge. KFC Gıda'da Lojistik Yöneticisi olarak görev yapmaktayım. 31.03.1981'de İzmir'in Menemen ilçesinde doğdum. Evliyim ve 2 erkek çocuk babasıyım. Aynı zamanda Menemen Belediyesi'nde meclis üyesi yapılmaktayım.

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

Lojistik birimimiz 5 kişiden oluşmaktadır. Ben Lojistik Yöneticisi olarak görev almaktayım. Her birimiz kendi içimizde yaptığımız görev dağılımıyla, işletmemizde üretilen ürünlerin dünyanın neresine olursa olsun sevkiyatı ile ilgili her türlü iş - işlemleri yaparak, ürünlerin sorunsuz bir şekilde ve zamanında müşterilerimize teslimini sağlarız.

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

2004 yılı Temmuz ayından beri KFC Gıda'da çalışmaktayım. KFC Gıda aynı zamanda bir okuldur. Şu an hala, daha ilk günkü heyecanı yaşıyor ve öğrenmeye devam ediyorum. KFC Gıda; yönetimi, lider kadrosu ve çalışanlarıyla, aldığı eğitimler ve edindiği tecrübelerle Kuru Gıda sektöründe öncü firma olmaya ve ürünlerimizle dünya sofralarına lezzet katmaya devam edecektir. Ben de aynı inanç ve azimle bu yolculukta yer alabilmek için var gücümle çalışmaya devam edeceğim.

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

Ailemle vakit geçirmeyi, futbolu ve siyaseti seviyorum. Ailemle birlikte etkinliklere katılmaktan ve görmediğimiz yerlere gitmekten keyif alıyorum. Fırsat buldukça Fenerbahçe maçlarını İstanbul'a giderek takip etmeye çalışıyorum. Ve siyaset ile ilgilendiğim için insan odaklı olarak onların ihtiyaçlarını karşılamak, onlara yardımcı olmak konusunda faaliyet göstermekten memnuniyet duyuyorum. Çevrem benimle ilgili lider ruhlu, yardımsever, cesur, hoşgörülü, empati yapabilen, iyi niyetli biri olarak bahseder.

15

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

SUDAKİ YAŞAM: NEDEN ÖNEMLİ?

Denizlerin korunması, insanların gelirlerinin artmasını ve sağlıklarının iyileşmesini sağlayarak yoksullukla mücadeleye güç katar. Sürdürülebilir kalkınma için okyanuslar, denizler ve deniz kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir kullanımı oldukça önemlidir.

Neden?

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 azaltılmasını ve adaptasyonu kolaylaştırır. Dahası, denizlerin korunması balıkçılığın artması gibi sonuçları sayesinde yoksullukla mücadele alanındaki çalışmalara da katkı sağlar. Ayrıca, kadınların küçük işletmelerde daha fazla istihdam imkanı bulmaları nedeniyle toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanmasına da yardımcı olur. Denizler ayrıca tek hücreli organizmalardan dünya üzerindeki en büyük canlı olan mavi balinaya kadar birçok yaşam şekline ev sahipliği yapıyor. Ayrıca, en çok canlı türünün yaşadığı ortamlardan biri olan mercan kayalıkları da yine denizlerde bulunuyor.

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 ölümlüne yol açıyor ve soylarının tükenme riskini yaratıyor. Mercan kayalıklarına baktığımızda ise yüzde 20'sinin zarar gördüğü ve yeniden eski haline 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 olduğu 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, 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 yapmalıyız. Daha da önemlisi sudaki yaşamın ne kadar önemli olduğu ve neden denizleri korumamız gerektiğini herkese anlatabiliriz.



16

BİLİM & TEKNOLOJİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİKTE BAŞARI TEKNOLOJİ İLE YAKALANACAK

Sürdürülebilirlik için Teknoloji Araştırması'nın sonuçları açıklandı. Araştırmaya katılanlar, yaşanabilir bir dünya için çözümü yine teknolojide görüyor.

Bilişim Zirvesi'nin bu yılki "Dünya'yı Teknoloji Kurtaracak" teması; teknoloji uğruna kirlettiğimiz doğanın ancak teknoloji ile temizlenebileceği, doğru ve akıllı kullanımla pek çok sorunu yine teknolojinin çözeceğinin altını çiziyor. Etkinlik öncesinde M2S Araştırma Şirketi tarafından yapılan "Sürdürülebilirlik için Teknoloji Araştırması", şirketlerin karar vericileri ve teknoloji liderlerinin konuya dair görüşlerini ortaya koydu. Dikkat çeken yanıtların alındığı araştırmada; katılımcılar yüzde 78,96 oranında "Dünyanın gündeminde olan sürdürülebilirlikte başarıyı yakalamada en büyük etkenin bilişim teknolojileri olacağı" konusunda hem fikir oldu.

Doğru Teknoloji Eşittir Sürdürülebilir Dünya

Sürdürülebilirlik çatısında listelenen iyileştirme alanlarına teknolojinin hızlı etkisinin ele alındığı araştırmada, "Teknolojinin doğru kullanımı sizce en hızlı hangi alanı iyileştirecek?" sorusuna en yüksek oranda belirtilen iki yanıt "Ekolojik denge ve Karbon emisyonu" oldu. Yüzde 26,21 oranında belirtilen "Ekolojik denge" ve yüzde 21,68 oranında belirtilen "Karbon emisyonu" yanıtını, "Birey güvenliği (%18,77)", "Çevresel atıklar ve kirlilik (%16,83)" takip etti.

En Büyük Katkıyı 'Tam Dijitalleşme' Sağlayacak

"Önümüzdeki beş yılda sürdürülebilirliğe en büyük

katkı sağlayacak gelişme" ise yüzde 38,19 ile "Tam dijitalleşme" olarak belirtildi. Yüzde 37,86 ile ikinci sırada yer alan "Elektrikli Araçlar" cevabını, "Kuantum teknolojileri (%8,74)" ve "Blockchain (%8,74)" takip etti.

"Yapay Zekâ" Açık Ara Önde

Teknolojinin merkezinde 'Yapay Zeka' yer alacak görüşünün alındığı araştırmada, "Dünyayı kurtaracak teknolojinin merkezinde sizce hangi alan/alanlar yer alacak?" sorusuna yüzde 69,58 ile en yüksek oranda verilen yanıt "Yapay Zeka" oldu. Ardından "İot (%47,25)", "Büyük veri (%44,98)", "Robotik süreç otomasyonu (%44,01)", "Analitik teknolojiler (% 41,42)" ve "Diğer (%10,3)" yanıtları alındı.

Türkiye'nin Yol Haritası Ne Olmalı?

"Ülkemizde sürdürülebilirliğe katkı sağlayacak bilişim teknolojilerinin hızlanmasında Türkiye'nin yol haritası, öncelikli eylemleri neler olmalı?" sorusuna bir önceki soruyu destekleyen nitelikte yüzde 76,05 oranında 'Yapay zeka yatırımının artması' cevabı alındı. Yüzde 67,31 ile 'Milli ve yerli teknolojilere ağırlık vermek' gerektiği belirtilirken, '5/6G'ye hızlı geçiş' diyenlerin oranı yüzde 37,86 oldu. Bilişim teknolojileri alanında gelecek öngörüsünün de sorgulandığı araştırmada katılımcılara "Gelecek 5 ila 10 yılı düşündüğünüzde, Türkiye'nin teknoloji ve bilişim alanında hangi konularda hızlı ilerleme kaydedeceğini / hangi konunun ön planda olacağını düşünüyorsunuz?" sorusu yöneltildi. Katılımcıların yüzde 29,45'i en yüksek oranda 'Yapay Zeka' derken, 'Siber Güvenik' yüzde 27,51, 'Bulut Çözümleri' yüzde 23,95 ile ilk üç sırada yer aldı.

17

SEYAHAT

DÜNYANIN YEDİ HARİKASINDAN BİRİ: İZMİR EFES ANTİK KENTİ

Doğu ile Batı (Asya ve Avrupa) arasında başlıca kapı durumunda olan Efes, önemli bir liman kentiydi. Bu konumu Efes'in çağının en önemli politik ve ticaret merkezi olarak gelişmesini ve Roma Devrinde Asia eyaletinin başkenti olmasını sağlamıştır. Anadolu'nun eski ana tanrıça (Kybele) geleneğine dayalı Artemis kültünün en büyük tapınağı da Efes'te yer alır. Efes'teki Artemis Tapınağı dünyanın yedi harikasından biri olarak kabul edilir. Antik dünyanın en önemli merkezlerinden biri olan Efes, milattan önce 4 bine dek giden tarihi boyunca uygarlık, bilim, kültür ve sanat alanlarında her zaman önemli rol oynamıştır.

Efes'te Mutlaka Görmeniz Gereken 5 Yer

1. Celsus Kütüphanesi

Mimarisiyle göz kamaştıran ve dönemin en etkileyici binalarından biri olan Celsus Kütüphanesi, antik dünyanın en büyük 3. kütüphanesidir. Milattan sonra 135 yılında Roma valisi Tiberius Julius Celsus'un onuruna inşa edilen kütüphane, bugünkü halk kütüphaneleri gibi Efes halkına uzun süre hizmet vermiştir. Efes Antik Kenti deyince gözümüzde ön cephesi canlanan bu göz kamaştıran yapıyı görmeli ve önünde mutlaka bir fotoğraf çekmelisiniz.

2. Antik Büyük Tiyatro

Limana bakan ve büyüklüğü ile başınızı döndürebilecek bu tiyatronun ilk inşası, Helenistik dönemde yapılmıştır. Antik dünyanın en büyük tiyatrolarından biri olan büyük tiyatro, ziyaretçilerine kentin en tepe noktasından enfes manzarasını sunuyor. 25.000 kişi kapasitesine sahip bu tiyatro, dönemin sanata verdiği önemi de gözler önüne seriyor. Sadece Türkiye'den değil, dünyanın birçok yerinden ziyaret edilen bu estetik yapıyı mutlaka görmelisiniz. Antik tiyatro merdivenlerinde oturup soluklanırken manzaranın keyfini çıkarmayı unutmayın.

3. Meryem Ana Kilisesi

Hz.İsa'nın annesi Meryem Ana'nın ölümünden önce buraya geldiği ve burada yaşadığı düşünülmektedir. Efes'e gelen birçok turistin uğrak noktalarından biri olan Meryem Ana Kilisesi'ni ziyaret etmeli ve hikayesini mutlaka dinlemelisiniz.

4. Yamaç Evler

Varlıklı Efeslilerin oturduğu yamaç evler, Roma dönemine ait yedi evden oluşan yerleşim alanıymış. Helenistik dönemlerde inşa edilen bu evler, sütunlardan ve avlulardan oluşan etkileyici bir mimariye sahiptir. Bu mimari yapıla-

rın kalıntıları ise bizlerin dönemin tarihini, yaşayışını anlamamıza yardım ediyor ve o döneme tanıklık etmemizi sağlıyor.

5. Artemis Tapınağı

Yapımı 120 yıl süren, antik çağın 7 harikasından biri olarak adını herkese duyuran tapınak; Artemis. Dönemin en ünlü isimleriyle birlikte tasarlanan bu tapınağın tümü mermerle kaplıymış. Lidya kralı tarafından inşa ettirilen bu görkemli yapı, tanrıça Artemis'in varlığına şükranlarının bir göstergesi olmuştur. Yapımından 200 yıl sonra adını ölümsüzleştirmek isteyen Herosteamus tarafından yakılan daha sonralarda ise birçok kez yıkılan ve hasar gören bu tarihi yapıdan geriye sadece hikayesi ve birkaç sütunu kalmış. Kentleri yakıp yıkan imparatorların bile dokunmak istemediği kutsal yapı Artemis, milyonlarca ziyaretçinin Efes'te en uğrak noktalarından biri.

Efes Antik Kent, yıl boyunca ziyaretçilere yaz aylarında 8:00-19:30 saatleri arasında, kış aylarında ise 8:30-17:00 saatleri arasında açıktır. Efes Antik Kent'e, MüzeKart ile giriş yapabiliyorsunuz.

Efes'e nasıl gideriz diye soracak olursanız; Selçuk ilçesinde bulunan Efes, İzmir'in merkezinden 80 km uzakta yer alıyor. İzmir'den Selçuk ilçesine ise minibüs veya İZBAN kullanarak ulaşabilirsiniz. Selçuk minibüslerini kullanacaksanız bu minibüsler İzmir Otogar'dan belirli saatlerde kalkıyor. İZBAN seçeneğini kullanmayı seçerseniz, herhangi bir İZBAN durağından Tepeköy yönüne binip daha sonra Selçuk'a ulaşmanız mümkün. Selçuk ilçesine geldikten sonra da Efes'e gitmek için minibüsleri tercih edebilirsiniz. Minibüslerle 15 dakika gibi kısa bir zaman içerisinde Efes Antik Kenti'ne ulaşabilir ve gezinize başlayabilirsiniz.

KURU MEYVELİ İNGİLİZ KEKİ



Malzemeler

- 7-8 adet kuru kayısı
- 6-7 adet kuru incir
- 1 su bardağı kuru üzüm
- Yarım su bardağı iri kıyılmış ceviz içi
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı çiğ badem
- Yarım su bardağı antep fıstığı
- 15 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 3 yumurta
- 2 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Tereyağı (Oda sıcaklığında)

Üzeri için

- Tuzsuz ve kabuksuz yer fıstığı

Yapılışı

Kayısları ve kuru incirleri ılık su dolu bir kaseye alarak yumuşayınca kadar bekletip süzün. Küp formunda doğrayıp ayrı bir kaba alın. Kuru üzüm, ceviz içi, tarçın, badem ve antep fıstığını ilave edip karıştırın. Zeytinyağı ve pudra şekerini geniş bir kaba alıp iyice çırpın. Üzerine yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu ekleyip alttan üste doğru bir spatula yardımı ile yavaşça karıştırın. Kuru meyveli karışımı ilave edip karıştırın. Tereyağı ile yağlanmış ve hafif unlanmış baton kek kalıbına dökerek üzerine yer fıstıklarını serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece 45-50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Şimdiden afiyet olsun!

Kaynak: lezzet.com



Konser

- Aşkın Nur Yengi / 02 Haziran 2023 / SoldOut Performance Hall**
Cengiz Kurtoğlu / 02 Haziran 2023 / Urla Sahne
Göksel / 03 Haziran 2023 / SoldOut Performance Hall
Şarkılarla Nazım Hikayesi / 03 Haziran 2023 / İstinyeArt Performans Arena
Gökhan Türkmen / 03 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Volkan Konak / 03 Haziran 2023 / Urla Sahne
Maksim Galkin / 04 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Dolu Kadehi Ters Tut / 05 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Murda Dua Tour 2023 / 06 Haziran 2023 / İzmir Arena
Ayna / 06 Haziran 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Buray / 06 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Köfn / 07 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Edip Akbayram / 07 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Ufuk Beydemir / 07 Haziran 2023 / SoldOut Performance Hall
Rober Hatemo / 09 Haziran 2023 / SoldOut Performance Hall
Altay / 09 Haziran 2023 / Urla Sahne
Fettah Can / 10 Haziran 2023 / SoldOut Performance Hall
Candan Erçetin / 10 Haziran 2023 / İzmir Aşık Veysel Bornova Açık hava Tiyatrosu
An Epic Symphony & MaNga / 10 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Sıla / 12 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Ferhat Göçer / 12 Haziran 2023 / İzmir Aşık Veysel Bornova Açık hava Tiyatrosu
Sertab Erener / 13 Haziran 2023 / İzmir Aşık Veysel Bornova Açık hava Tiyatrosu
Şevval Sam / 13 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Hakan Altun / 14 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Duman / 16 Haziran 2023 / Tarihi Havagazı Fabrikası
Erol Evgin / 17 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Evgeny Grinko / 22 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
An Epic Symphony & Cem Adrian / 24 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Sertab Erener / 29 Haziran 2023 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu
Sıla / 30 Haziran 2023 / Çeşme Açık hava Tiyatrosu

Tiyatro

- Güldür Güldür Show / 01-02 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu**
Einstein ve Margarita / 03 Haziran 2023 / İzmir A.K.M. Yunus Emre Celile (Nazım Hikmet'in Annesi) / 03-04 Haziran 2023 / İzmir Devlet Tiyatrosu Karşıyaka Ragıp Haykır Sahnesi
Bir Baba Hamlet / 08 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Anadolu Ateşi / 09 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Ölü'n Bizi Ayrırana Dek / 12 Haziran 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
80'ler 90'lar Gülümseten Hatıralar / 13 Haziran 2023 / Bornova Açık hava Tiyatrosu
Çok Güzel Hareketler 2 / 15 Haziran 2023 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu
Unutma Bizi / 15 Haziran 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Aşık Veysel Müzikali / 18 Haziran 2023 / İzmir Devlet Tiyatrosu Karşıyaka Ragıp Haykır Sahnesi
Uğur Yücel – Neyzen Teyfik "Hiç" / 19 Haziran 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Sevgili Arsız Ölüm – Dirmiş / 20 Haziran 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu
Fırat Tanış ile Gelin Tanış Olalım / 22 Haziran 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Festival

- Rotafest Music & Colorfest / 01-03 Haziran 2023 / Bueno Beach Club Foça**
İzmir Kahve Festivali / 03-04 Haziran 2023 / Fuar İzmir – Gazemir
Alsancak Müzik Festivali: Athena – Ozbi – Hey! Douglas / 18 Haziran 2023 / Tarihi Havagazı Fabrikası
Chill-Out Festival Urla 2023 / 24 Haziran 2023 / Urla Sahne





www.kfc.com.tr

