



bu
sayıda

K.F.C. GIDA KASIM AYINDA FHC CHINA 2023 FUARINA KATILACAK - K.F.C. GIDA EKİM AYINDA ANUGA FUARINA KATILDI - İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM BİRİMİMİZ, ULUSAL GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR KONGRESİ'NDE GENÇ YETENEKLERLE BULUŞTU - GAMZE ÇAKITLI, ULUSAL GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR KONGRESİ'NDE SUNUM GERÇEKLEŞTİRDİ - 18. EGE İNSAN YÖNETİMİ ZİRVESİ'NDE "BİZE Bİ NEFES LAZIM" TEMASIYLA GERÇEKLEŞEN ETKİNLİĞE K.F.C. GIDA İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM BİRİMİMİZ KATILIM SAĞLADI - İZMİR ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM KONGRESİ: ÜZÜM ENDÜSTRİSİNİN GELECEĞİ İÇİN BİR BULUŞMA - KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ - K.F.C. GIDA İNOVASYON KOMİTESİ İNOVALIG'TE YARI FİNALE KALDI - KFC GIDA İNOVASYON KOMİTESİ, PESTEL ANALİZİ İÇİN ÇALIŞMALAR BAŞLADI - ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN EYLÜL AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU! - FAIR FOR LIFE FONUMUZ İLE ADIYAMAN VE HATAY'DA DEPREM SONRASI EĞİTİME DESTEK - FİZİKSEL VE ZİHİNSEL DENGENİN ANAHTARI: WELLNESS KAVRAMINDAN ÇALIŞMA HAYATINDA NASIL YARARLANIRIZ? - BİYOÇEŞİTLİLİK: GEZEĞENİMİZİN CANLI MİRASI VE KORUNMASI - DERYA CELEP İLE SÖYLEŞİ - GELECEĞİN KORUYUCUSU OLMAK: ÇOCUKLARA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK NASIL ANLATILIR? - İNCİR RÜYASI - İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı dergimiz Kasım sayısı ile sizlerle buluşuyor!

Bu ay dergimizde sizler için kurumumuz ve komitelerimizdeki son gelişmeler, yeni tarifler, çalışanlarımızın kendilerini daha iyi hissetmeleri için iyi yaşam (Wellness) trendleri ve çocuklarımıza sürdürülebilirliği nasıl anlatabiliriz başlıklı yazılarımız sizleri bekliyor. Hasat Zamanı Kasım sayımızı kaçırmayın ve sonbaharın keyfini çıkarın!

Keyifli okumalar!

İçindekiler

1	K.F.C. GIDA KASIM AYINDA FHC CHINA 2023 FUARINA KATILACAK	3
	KURUM HABERİ	
2	K.F.C. GIDA EKİM AYINDA ANUGA FUARINA KATILDI	3
	KURUM HABERİ	
3	İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM BİRİMİMİZ, ULUSAL GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR KONGRESİ'NDE GENÇ YETENEKLERLE BULUŞTU	4
	KURUM HABERİ	
4	GAMZE ÇAKITLI, ULUSAL GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR KONGRESİ'NDE SUNUM GERÇEKLEŞTİRDİ	4
	KURUM HABERİ	
5	18. EGE İNSAN YÖNETİMİ ZİRVESİ'NDE "BİZE Bİ NEFES LAZIM" TEMASIYLA GERÇEKLEŞEN ETKİNLİĞE K.F.C. GIDA İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM BİRİMİMİZ KATILIM SAĞLADI	5
	KURUM HABERİ	
6	İZMİR ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM KONGRESİ: ÜZÜM ENDÜSTRİSİNİN GELECEĞİ İÇİN BİR BULUŞMA	5
	KURUM HABERİ	
7	KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ	6
	İNOVASYON KÖŞESİ	
8	K.F.C. GIDA İNOVASYON KOMİTESİ İNOVALİG'TE YARI FİNALE KALDI	7
	İNOVASYON KÖŞESİ	
9	K.F.C. GIDA İNOVASYON KOMİTESİ, PESTEL ANALİZİ İÇİN ÇALIŞMALAR BAŞLADI	7
	İNOVASYON KÖŞESİ	
10	ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN EYLÜL AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU!	8
	SÜRDÜRÜBİLİRLİK KÖŞESİ	
11	FAIR FOR LIFE FONUMUZ İLE ADIYAMAN VE HATAY'DA DEPREM SONRASI EĞİTİME DESTEK	8
	SÜRDÜRÜBİLİRLİK KÖŞESİ	
12	FİZİKSEL VE ZİHİNSEL DENGİNİN ANAHTARI: WELLNESS KAVRAMINDAN ÇALIŞMA HAYATINDA NASIL YARARLANIRIZ?	9
	SAĞLIK	
13	BİYOÇEŞİTLİLİK: GEZEĞENİMİZİN CANLI MİRASI VE KORUNMASI	11
	TOPRAK	
14	DERYA CELEP İLE SÖYLEŞİ	13
	BİRİM RÖPORTAJI	
15	GELECEĞİN KORUYUCUSU OLMAK: ÇOCUKLARA SÜRDÜRÜBİLİRLİK NASIL ANLATILIR?	14
	SÜRDÜRÜBİLİRLİK	
16	İNCİR RÜYASI	16
	YEMEK TARİFİ	
17	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	17
	REHBER	

1

KURUM HABERİ

K.F.C. GIDA KASIM AYINDA FHC CHINA 2023 FUARINA KATILACAK



FHC
FOOD & HOSPITALITY
CHINA

K.F.C. Gıda olarak 8-10 Kasım tarihleri arasında Çin'in Şanghay şehrinde düzenlenen FHC CHINA 2023 Fuarı'na katılmıyoruz. Milli katılımımızla, sektörümüzün bu önemli fuarında yer alarak uluslararası bağlantılar kurma ve iş birlikleri oluşturma fırsatını yakalayacağız.

2

KURUM HABERİ

K.F.C. GIDA EKİM AYINDA ANUGA FUARINA KATILDI

Gıda ve içecek endüstrisinin en prestijli etkinliklerinden olan ANUGA fuarında dünya genelinde gıda üreticileri, tedarikçiler ve sektör profesyonelleri ile bir araya geldik.

Bu prestijli fuarda gün geçtikçe güçlenen global marka kimliğimiz ve müşteri odaklı yaklaşımlarımız ile iş ortaklarımızın ve ziyaretçilerin de yoğun ilgisi ile karşılaştık.

Aynı zamanda sürdürülebilir büyüme ve yenilikçi ürün geliştirme vizyonu ile yola çıktığımız süreçte firmamızın 30. Yılı'nı da bu fuarda kutlamış olmaktan dolayı mutluluk duyuyoruz.



3

KURUM HABERİ

İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM BİRİMİMİZ, ULUSAL GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR KONGRESİ'NDE GENÇ YETENEKLERLE BULUŞTU

K.F.C. Gıda İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim birimimizden Tuğba Yavuz Haciosmanoğlu ve Doğukan Yayıcı, İYTE'de 28- 29 Eylül tarihlerinde gerçekleşen Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi'nde genç yeteneklerle bir araya geldi.

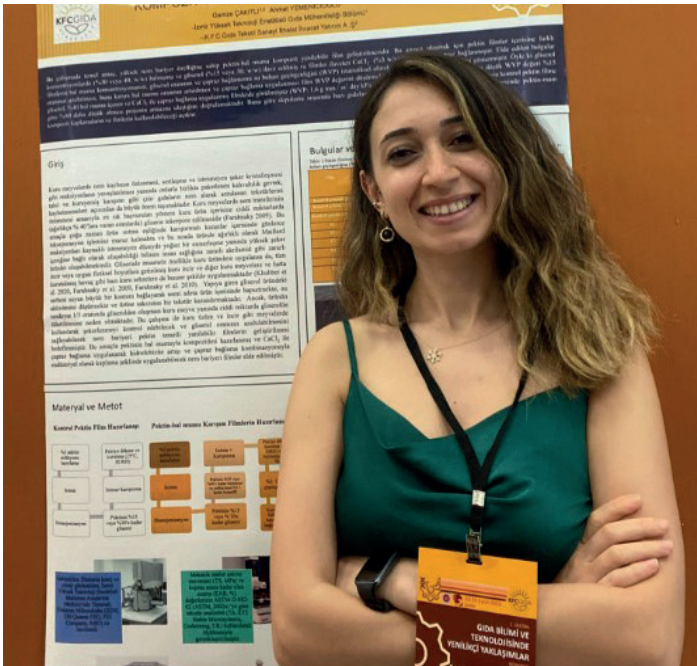
K.F.C. Gıda olarak, geleceğin parlak yeteneklerini keşfetmek için orada olduklarını dile getirdiler. Etkinlik özelinde öğrencilerden gelen staj ve iş başvurularının genç yeteneklere dair umut vaad ettiğini belirttiler.



4

KURUM HABERİ

GAMZE ÇAKITLI, ULUSAL GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR KONGRESİ'NDE SUNUM GERÇEKLEŞTİRDİ



28-29 Eylül tarihinde İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'nde gerçekleşen Ulusal Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi'ne katılım gösteren Ar-ge Sorumlumuz Gamze Çakıtlı aynı zamanda kongrede Yüksek Nem Bariyer Özelliği Olan Pektin-Balmumu Kompozit Yenilebilir Filmler Geliştirilmesi başlıklı poster sunumu ile katkıda bulundu.

5

KURUM HABERİ

18. EGE İNSAN YÖNETİMİ ZİRVESİ'NDE "BİZE Bİ NEFES LAZIM" TEMASIYLA GERÇEKLEŞEN ETKİNLİĞE K.F.C. GIDA İŞE ALIM VE ORGANİZASYONEL GELİŞİM BİRİMİMİZ KATILIM SAĞLADI

Peryön Derneği'nin gerçekleştirdiği ve "Bize Bi Nefes Lazım" temasının işlendiği 18. Ege İnsan Yönetimi Zirvesi'ne K.F.C. Gıda'yı temsilen, İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim birimimizden Tuğba Yavuz Haciosmanoğlu ve Doğan Yayıcı katılım sağladı.

12 - 13 Ekim 2023 tarihlerinde İzmir Mimarlık Merkezi'nde gerçekleşen zirveye, alanında birçok uzman konuk ve konuşmacı katıldı.



6

KURUM HABERİ

İZMİR ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM KONGRESİ: ÜZÜM ENDÜSTRİSİNİN GELECEĞİ İÇİN BİR BULUŞMA

Dünya genelinde tarım sektörü, gıda üretimi ve ticareti için kritik bir rol oynamaktadır. Tarım ürünlerimiz arasında üzüm, hem taze tüketim hem de kuru üzüm üretimi için önemli bir yere sahip. Bu bağlamda, İzmir'de gerçekleşen Çekirdeksiz Kuru Üzüm Kongresi gibi uluslararası etkinlikler, kuru üzüm sektörünün önemini vurgulayarak aynı zamanda sektörün geleceği hakkında ciddi önem arz eder.

İlk kez 1985 yılında düzenlenmiş olan Çekirdeksiz Kuru Üzüm Kongresi, dünya genelinden davetli çiftçiler, üzüm üreticileri, endüstri liderleri, araştırmacılar ve hükümet temsilcilerini bir araya getirdi. Kongrenin amacı, üzüm endüstrisinin sorunlarını ve fırsatlarını tartışmak, sektördeki en son gelişmeleri sunmak ve iş birliği fırsatları yaratmaktır. Bu kongreye firmamızdan da Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Birol Celep ve Perakende ve Markalı Ürünler Satış Direktörümüz Sayın Güney Atalay katılım sağladılar.

Kongrede, endüstri profesyonelleri ve uzmanlar tarafından sunulan çeşitli oturumlar gerçekleştirildi. Oturumlar, üzüm üretim tekniklerinden pazarlama stratejilerine, ticaret ilişkilerinden tüketici trendlerine kadar birçok konuyu içerdi. Ayrıca, katılımcılar üzüm ürünleri sergileri ve tadım etkinlikleri gibi uygulamalı deneyimler yaşama fırsatına sahip oldular.

Her yıl düzenlenen bu kongre, sektörün gelişimine katkıda bulunarak üzümün geleceği için önemli bir vizyon sunmakta. Tarım endüstrisindeki bu tür etkinlikler, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik konularında daha fazla farkındalık yaratmak için büyük bir öneme sahiptir.





İNOVASYON
komitesi

7

İNOVASYON KÖŞESİ

KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ

Firmamızın başarılarını sürekli gelişimle taçlandıran çalışanlarımızı takdim etmekten gurur duyuyoruz. Kaizen projesini başarıyla tamamlayan ekip arkadaşlarımıza, katkılarını için teşekkür ederiz.

Ekim ayında projelerini tamamlayıp K.F.C. Gıda Kaizen Çanta ödülünü almaya hak kazanan çalışanlarımız ve geliştirdiği fikirleri şöyledir:

Sinem Turan:

-İşletmede kullanılan uygun ve uygun olmayan ürün palet kartlarını daha kullanışlı hale getirdi.

Azime Turhan:

-Ürün besleme havuzunun altındaki eleğin kaymasının önlenmesi için parça ilavesi yapıldı.

Taner Dinç:

-Hastamat paketleme makinesi bobin kısmının kapatılmasını sağladı.

İsmail Güçlü:

-Duralitler için tekerlekli platform tasarımı yapıldı.

Necla Zümbül:

-Salamura numunesi alma bardağı tasarımı gerçekleştirildi.

-Bidondan türmerik aktarmak için pompa entegrasyonu sağlandı.

Esra Bakırcı Balcıoğlu:

-Laboratuvar içi rögarın su tutmasının engellenerek, kötü kokunun önüne geçilmesi sağlandı.

Fatma Araz:

-Bant sonuna sıyrıcı yaparak ürünlerin yere düşmesini engellemiş olup işçilikten tasarruf gerçekleştirildi.

-Tambur altına süzgeç yaparak domateslerin ıslak kalması engellendi.

Neslihan Avcı:

-Yıkama kutusuna vana yaptırarak kutu temizlik süresini kısaltılarak işçilikten tasarruf sağlandı.





İNOVASYON
komitesi

8

İNOVASYON KÖŞESİ

K.F.C. GIDA İNOVASYON KOMİTESİ İNOVALİG’TE YARI FİNALE KALDI



K.F.C. Gıda, yenilikçi ve sürdürülebilir çalışmalarını geliştirme konusundaki kararlılığını bir kez daha kanıtladı. K.F.C. Gıda İnovasyon Komitesi, Türkiye İhracatçılar Meclisi’nin düzenlediği Türkiye’nin ilk inovasyon geliştirme programı olan prestijli inovasyon yarışması İnovaLİG’te büyük bir başarıya imza attı ve yarı finale yükseldi. Komitemiz yarı finalde “İnovasyon Kaynakları” kategorisinde yarışacak.

İnovaLİG Nedir?

İnovaLİG, inovasyonun öncüleri ve yenilikçi projeleri bir araya getiren bir platformdur. İnovaLİG, Türkiye’deki inovasyonu teşvik etmek ve geliştirmek amacıyla düzenlenen bir yarışma ve organizasyondur. Bu yarışma, iş dünyasının ve girişimcilerin yenilikçi fikirlerini sergileme ve değerlendirme fırsatı sunar.

9

İNOVASYON KÖŞESİ

K.F.C. GIDA İNOVASYON KOMİTESİ, PESTEL ANALİZİ İÇİN ÇALIŞMALAR BAŞLADI

K.F.C. Gıda İnovasyon Komitesi, gelecekteki pazar koşullarını ve rekabeti değerlendirmek için PESTEL analizi hazırlıkları yapıyor. PESTEL analizi, siyasi, ekonomik, sosyal, teknolojik, çevresel ve hukuki faktörleri inceleyen bir stratejik planlama aracıdır ve şirketlere gelecek stratejilerini oluştururken önemli bir yol haritası sunar.

Siyasi Faktörler: K.F.C. Gıda İnovasyon Komitesi, pazarlarda siyasi istikrarsızlık veya değişikliklerin nasıl bir etki yaratabileceğini değerlendirecektir. Özellikle dünya genelinde gıda düzenlemeleri ve hijyen standartlarına odaklanacaktır. Ayrıca, iş yapma süreçlerini etkileyebilecek ticaret anlaşmaları ve ithalat-ihracat politikaları da göz önünde bulundurulacaktır.

Ekonomik Faktörler: Tüketici harcamaları, enflasyon, işsizlik oranları ve döviz kurları gibi etmenleri içerir. K.F.C. Gıda, bu önemli faktörleri inceleyerek fiyatlandırma stratejilerini ve bütçeleme planlarını belirleyecektir.

Sosyal Faktörler: Tüketici tercihleri ve eğilimlerindeki değişiklikler, K.F.C. Gıda için kilit bir rol oynar. Sağlıklı beslenme, sürdürülebilirlik ve yerel gıda talepleri gibi

sosyal faktörler, K.F.C. Gıda’nın ürün geliştirme ve pazarlama stratejilerini etkiler. Müşteri beklentilerini anlamak, yeni ürünlerin başarılı bir şekilde pazara sürülmesi K.F.C. Gıda için önemlidir.

Teknolojik Faktörler: Kuru meyve sektöründe teknolojik gelişmeler, ürün inovasyonunu ve üretim süreçlerini büyük ölçüde etkiler. K.F.C. Gıda, gıda üretimindeki otomasyon, gıda güvenliği teknolojileri ve dijital pazarlama alanlarındaki yenilikleri değerlendirecektir.

Çevresel Faktörler: K.F.C. Gıda, gıda tedarik zinciri sürdürülebilirliği, atık yönetimi ve enerji verimliliği, K.F.C. Gıda’nın iş süreçlerini ve tedarikçi ilişkilerini etkileyebileceği için değerlendirmeye alınacaktır.

Hukuki Faktörler: Gıda düzenlemeleri, tüketici hakları, patent ve telif hakları gibi hukuki faktörler, K.F.C. Gıda’nın iş yapma şeklini etkiler. K.F.C. Gıda İnovasyon Komitesi, hukuki zorunlulukları ve potansiyel riskleri göz önünde bulundurarak stratejik kararlar alacaktır. Bu analiz, K.F.C. Gıda’nın gıda inovasyonu ve sürdürülebilir büyüme hedeflerine ulaşmasına yardımcı olacaktır.



10

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN EYLÜL AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU!

Başlangıcından bu yana ikinci yılını tamamlayan atık yağ toplama projemizde, Eylül ayında Merkez İşletme ve Üzüm İşletmemizden toplam 63.5 kg atık yağ toplandı. Böylece çalışanlarımız 71 bin tona yakın suyun kirlenmesini önleyerek Habitat aracılığı ile biyogaz üretimine katkı sağlamış oldu. Bu yılın başından itibaren toplam 117 kg atık yağ toplandı. Tüm çalışanlarımızı; yağ atıklarını lavabo veya çöpe dökmeden biriktirerek bu çevreci akıma katılmaya davet ediyoruz. Kazananlar;

MERKEZ FABRİKA

SIRA	İSİMLER	MİKTAR (KG)
1	Elnare Azgın	20,5
2	Naile Dirik	15
3	Necla Zümbül	10

ÜZÜM FABRİKA

1	Muzaffer Boz	12
2	Dudu Tokucu	5

11

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ

FAIR FOR LIFE FONUMUZ İLE ADIYAMAN VE HATAY'DA
DEPREM SONRASI EĞİTİME DESTEK

Fair For Life fonumuz ile sağlanan finansal kaynak bu sene; Ahbap ile iş birliği çerçevesinde Adıyaman ve Hatay'da depremden etkilenen bölgelerdeki iki farklı okula kütüphane ve müzik sınıfı olarak değerlendirilecek. Bu yıl felsefesinde sürdürülebilir yerel kalkınma, insan hakları ve adaleti sağ-

lama gibi hedefleri olan bu fonun, 2023 yılı Şubat ayında büyük bir afet yaşanan deprem bölgesinin tekrar kalkınabilmesi için en önemli bileşenlerden biri olan eğitim adına kullanılması uygun bulundu.



FİZİKSEL VE ZİHİNSEL DENGENİN ANAHTARI: WELLNESS KAVRAMINDAN ÇALIŞMA HAYATINDA NASIL YARARLANIRIZ?

Çalışma hayatının yoğun tempolu dünyasında, fiziksel ve zihinsel sağlığımıza önem vermek, iş yerinde ve günlük yaşamlarımızda bir öncelik haline geliyor. Günümüz iş dünyası çalışanlardan sürekli olarak daha fazlasını beklerken, fiziksel ve zihinsel sağlık çoğu zaman göz ardı edilmektedir. Sağlıklı çalışanlar, sadece iş yerinde daha başarılı değil, aynı zamanda daha mutlu ve tatmin bir yaşam sürerler. Çalışanların iş yaşamında ve kişisel yaşamlarında iyi hissetmelerine yardımcı olacak Wellness stratejileri fiziksel ve zihinsel sağlık, beslenme, spor ve yoga gibi temel konuları kapsayarak, çalışanlar için daha sağlıklı bir yaşamın anahtarlarını sunacaktır.

1. Fiziksel Sağlık: Bedenin İyi Hissetmesi

Çalışanların iyi hissetmeleri için fiziksel sağlıklarına dikkat etmeleri gerekmektedir. İş yerinde uzun saatler geçiren kişiler, masabaşı işlerde çalışanlar veya sürekli olarak bilgisayar kullanmak zorunda olanlar için fiziksel sağlığın korunması, daha verimli ve enerjik olmalarına yardımcı olabilir.

Fiziksel sağlık için öneriler:

Düzenli Egzersiz: Haftada en az 150 dakika hafif ile orta şiddetli egzersiz, genel sağlığın korunması ve enerji seviyelerinin artırılması için önemlidir.

Doğru Duruş ve Ergonomi: Yanlış duruş ve masabaşı çalışma pozisyonları, bel ağrısı ve kas gerginliğine yol açabilir. İş yerinde ergonomik düzenlemeler ve düzenli mola verme alışkanlıkları, fiziksel sağlığı iyileştirebilir.

Beslenme: Sağlıklı beslenme alışkanlıkları, enerji seviyelerini ve konsantrasyonu artırabilir. İş yerinde atıştırmalıklarınızı sağlıklı seçeneklerle değiştirmek bu açıdan önemlidir.

Uyku: Yeterli uyku, zihinsel ve fiziksel restorasyon için gereklidir. İyi bir gece uykusu, daha enerjik bir günün temelini oluşturur.



2. Zihinsel Sağlık: Stresle Başa Çıkma Yolları

Çalışanların iş stresi ve kişisel sorumlulukları arasında denge bulmaları önemlidir. Zihinsel sağlık, iş verimliliği ve genel yaşam kalitesi üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

Zihinsel sağlık için öneriler:

Stres Yönetimi: Stres, iş yerinde verimliliği düşürebilir. Stresle başa çıkmak için meditasyon, derin nefes almak veya stres azaltıcı aktivitelerin uygulanması faydalı olabilir. Stresle başa çıkmanın yollarını öğrenmek, daha etkili bir çalışma deneyimi sağlar. Meditasyon ve nefes egzersizleri gibi teknikler, stresi azaltmanıza yardımcı olabilir.

İş ve Özel Yaşam Dengesi: Çalışanların iş ve özel yaşamları arasında denge kurmaları önemlidir. Esnek çalışma düzenleri ve izin politikaları, çalışanların bu dengeyi sağlamalarına yardımcı olabilir.

Duygusal Zeka: Duygusal zeka geliştirmek, duygusal dengeyi ve iş ilişkilerini geliştirmeye yardımcı olur. Kendi duygularınızı ve başkalarının duygularını anlama yeteneği iş yerinde önemlidir.

3. Beslenme: Yakıtınızı Doğru Seçin

Sağlıklı beslenme, enerji seviyelerini artırır, bağışıklık sistemini güçlendirir ve konsantrasyonu artırır. İş yerinde sağlıklı yemek seçenekleri ve beslenme eğitimi, çalışanların daha bilinçli tercihler yapmalarına yardımcı olabilir.

Sağlıklı beslenme için öneriler:

Dengeli Diyet: Vitaminler, mineraller ve lif içeren dengeli bir diyet önemlidir. İş yerinde yemek seçeneklerinizi dikkatle seçmek ve sağlıklı atıştırmalıklarla hazırlıklı olmak önemlidir.

Su Tüketimi: Yeterli su içmek, enerjiyi artırır ve zihinsel netliği destekler.

4. Spor: Enerjiyi Artırmak ve Formda Kalmak

Düzenli fiziksel aktivite, çalışanlar için enerji artırıcı bir faktördür. Haftada birkaç kez spor yapmak, hem fiziksel sağlık hem de zihinsel sağlık açısından faydalıdır.

Spor için öneriler:

Spor Arkadaşları: İş arkadaşlarınızla spor yapmak, motivasyonu artırabilir ve sosyal bağları güçlendirebilir. İş yerinde küçük egzersiz molası vermek, gün içinde enerji seviyelerini yükseltebilir.

Eğlenceli Aktiviteler: Kendinize uygun sporları seçmek, düzenli olarak spor yapmanızı kolaylaştırabilir.

5. Yoga: Zihin ve Bedenin Dengesi

Yoga, stresi azaltmak, esnekliği artırmak ve zihni sakinleştirmek için mükemmel bir seçenektir. İş yerinde yoga molası vermek çalışanların zihinsel ve fiziksel sağlığını desteklemeye yardımcı olabilir.

Kendinize ve iş verimliliğinize daha iyi bakmak için bu Wellness ilkelerini benimsemek, mutluluğunuzu artırabilir ve iş performansınızı optimize edebilir.



BİYOÇEŞİTLİLİK: GEZEĞENİMİZİN CANLI MİRASI VE KORUNMASI

Gezegelimiz üzerindeki canlıların tüm çeşitliliğini ifade eden biyoçeşitlilik, doğanın en büyüleyici ve önemli özelliklerinden biridir. Dünya, binlerce yıl boyunca farklı iklimler, topraklar ve ekosistemlerle şekillenmiştir. Bu zengin çeşitlilik, doğada bulunan canlı organizmaların farklı türler, genler ve ekosistemler içindeki dağılımını ifade eder ve biyoçeşitlilik olarak bilinir. Biyoçeşitlilik, yaşamın kendisinin temel bir parçasıdır ve dünyamızın sürdürülebilirliği için hayati bir rol oynamaktadır. Ancak bu biyoçeşitlilik; insan etkisi, habitat kaybı, iklim değişikliği ve kirlilik gibi tehditler altındadır.

Biyoçeşitlilik Nedir?

Biyoçeşitlilik, biyolojik çeşitlilik anlamına gelir ve dünya üzerinde bulunan yaşamın türler, genler ve ekosistemler bakımından farklılığını ifade eder. Biyoçeşitlilik tüm canlı organizmaların, bitki türlerinin, hayvanların, mikroorganizmaların, habitatların ve ekosistemlerin farklılığını içerir.

Ekosistemlerin sağlığı, yiyecek güvenliği, ilaçlar ve diğer önemli kaynakların temini, ekonomik kalkınma ve insan sağlığı için hayati öneme sahiptir.

Biyoçeşitlilik, insan faaliyetleri ve doğal olaylar tarafından tehdit edilmektedir. Habitat tahribatı, aşırı avlanma, iklim

değişikliği ve kirlilik gibi tehditler oluşturmaktadır.

Biyoçeşitlilik ve İnsan Sağlığı

Biyoçeşitlilik koruma çalışmalarının geleceği, teknolojik gelişmeler, bilim ve toplumun iş birliği ile şekillenecektir. Biyoçeşitlilik, dünya üzerindeki yaşamın temel bir yönüdür ve korunması herkesin sorumluluğudur. Biyoçeşitlilik, dünya ekosistemlerinin temel yapısını oluştururken, insanların hayatlarını zenginleştirir. Geleceğimizi korumak ve sürdürülebilir bir dünya inşa etmek için biyoçeşitliliği korumak görevimizdir. Biyoçeşitlilik, bizimle olan bağımızı hatırlatır ve onu koruma sorumluluğumuzu yükeltir. Gelecekteki kuşaklar için, doğanın zenginliğini sürdürme sorumluluğumuzu taşımamızdır.

Biyoçeşitliliğin geliştirilmesi için en iyi tarımsal uygulamalar, çevreye ve doğal yaşama zarar vermeden gıda üretimini sürdürülebilir ve verimli bir şekilde gerçekleştirmeyi amaçlar.

İşte biyoçeşitliliği korumak ve artırmak için tarım uygulamaları:

Organik Tarım: Organik tarım, kimyasal gübreler ve pestisitler kullanmayan, toprak sağlığını ve biyoçeşitliliği koruma odaklı bir yaklaşımdır. Organik tarımın uygulanması,



toprak kalitesini artırır ve zararlı böcekler ve hastalıklarla mücadelede doğal yöntemlere dayanır.

Çeşitli Ürünler Yetiştirme: Tek ürün tarımı, biyoçeşitliliği azaltabilir. Farklı bitki türlerinin ve çeşitlerinin yetiştirilmesi, ekosistemin sağlığına katkıda bulunur. Polikültür (çeşitli ürünlerin aynı alanda yetiştirilmesi) ve rotasyonlu tarım, biyoçeşitliliği artırabilir.

Doğal Yaşam Alanlarını Koruma: Tarım arazilerinin sınırları içindeki doğal yaşam alanlarını korumak, yerel flora ve fauna için önemlidir. Koridorlar, kuş evleri ve su kaynakları gibi doğal alanlar, yerel ekosistemlerin korunmasına yardımcı olabilir.

Geleneksel Tarım Uygulamaları: Bazı yerel topluluklar geleneksel tarım uygulamalarını sürdürmektedir ve bu uygulamalar biyoçeşitliliği koruma açısından değerlidir. Tohumlar ve tarım yöntemleri konusundaki yerel bilgi ve deneyim, biyoçeşitliliği destekler.

Verimli Sulama Yöntemleri: Su kullanımını verimli hale getiren sulama yöntemleri, toprak erozyonunu ve su kaynaklarının tükenmesini önler. Damlama sulama ve yeraltı sulama, suyun etkili kullanılmasına yardımcı olur.

Habitat Koruma ve Restorasyon: Tarım alanlarının etrafında bulunan doğal habitatların korunması ve yeniden oluşturulması, biyoçeşitliliği artırabilir. Bu; kuşlar, böcekler ve diğer yabancı yaşamı destekler.

GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) Kontrolü: Genetiği değiştirilmiş organizmaların kullanımı, biyoçeşitliliği olumsuz etkileyebilir. Bu nedenle GDO'ların kontrol altında kullanılması ve olumsuz etkilerinin izlenmesi önemlidir.

Toprak Sağlığını Koruma: Toprak sağlığını korumak, bitki yetiştirmek için temel bir unsurdur. Toprak erozyonunu önlemek, organik maddeyi artırmak ve toprak verimliliğini artırmak için uygun yöntemler kullanılmalıdır.

Sürdürülebilir Hayvancılık: Biyoçeşitliliği desteklemek için hayvancılık uygulamalarının da sürdürülebilir olması gerekir. Aşırı otlatma ve mera yönetimi konularına özel dikkat gösterilmelidir.

Eğitim ve Farkındalık: Çiftçilere ve topluluklara biyoçeşitlilik konusunda eğitim vermek ve farkındalık yaratmak, bu konuda daha iyi uygulamalara yol açabilir.



DERYA CELEP İLE SÖYLEŞİ

1. Bize kendinizden, konumunuzdan ve öz geçmişinizden bahsedebilir misiniz?

Ben Derya Celep, K.F.C. Gıda'da Teknik ve Bakım Direktörü olarak görev almaktayım. Kariyerime 9 Eylül Üniversitesi Ön Lisans İşletme Bölümü'nden ayrıldıktan sonra KFC Gıda'nın Üzüm İşletmesi'nde Hammade Satın Alma bölümünde başladım. 8 yıl boyunca üretim yelpazesinde işletme içinde deneyim kazandım. Teknolojik değişimlere hızla ayak uydurarak, çalışma arkadaşlarımızla birlikte bu değişiklikleri hayata geçirmeye başladık.

2. K.F.C Gıda'daki göreviniz ve bölümünüz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Şu anda K.F.C. Gıda'da Teknik ve Bakım Direktörü olarak görevime devam ediyorum. Bu süreçte ekibimle birlikte mekanik ve elektronik anlamda iş verimliliği ve zaman verimliliği oranlarında önemli değişiklikler gerçekleştirdik. Bu değişiklikleri sadece iş ortaklarımızın konforunu düşünerek değil, aynı zamanda çevreye olan sorumluluğumuzu artırarak enerji tüketiminden son ürünlerimize kadar olan işlemlerdeki özelliklerimizi etkili bir şekilde yöneterek gerçekleştirdik. Bizim temel hedefimiz, teknolojik değişimleri yakından takip ederek dünya üzerindeki sorumluluklarımızı yerine getirmek ve sağlıklı yiyecekler segmentinde şirketimizi daha da ileriye taşımaktır.

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

K.F.C. Gıda olarak, teknolojik gelişmeyi sürdürmeye devam ediyor ve farklı yerlerde kaliteli ürünler sunma hikayemizi sürdürüyoruz.

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

İş dışında genellikle boş vakitlerimde balık tutarım ve sık seyahat ederim. Çevremdeki insanlar beni sıcakkanlı, sevecen ve esprili biri olarak tanımlarlar.



15

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

GELECEĞİN KORUYUCUSU OLMAK: ÇOCUKLARA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK NASIL ANLATILIR?

Çocuklar, dünyamızın geleceği ve sürdürülebilir bir gezegen için önemli bir rol oynamaktadırlar. Onlara sürdürülebilirlik konusunu anlatmak, doğal kaynakların korunması, çevrenin sürdürülebilir yönetimi ve daha sağlıklı bir dünya yaratma sorumluluğunu öğretmek için temel bir adımdır. Yeni yapılan çalışmalara göre 2021 senesi itibarıyla doğan çocuklar, yaşamları boyunca, ortalamanın iki katı kadar orman yangına, 2.8 katı kadar hasat kıtlığına, 2.6 katı kadar kuraklık olayına, 2.8 katı kadar sel baskınına ve 6.8 katı kadar sıcak hava dalgasına maruz kalacak. Peki korku ve eylemsizlik doğurmadan gelecek nesile sürdürülebilirliği nasıl anlatabiliriz?

Çocuklara sürdürülebilirlik konusunu anlatmak için kullanabileceğiniz bazı yaklaşımlar:

Basit ve Eğlenceli Hikayeler Anlatın: Çocuklara sürdürülebilirlik kavramını anlatmak için basit ve ilgi çekici hikayeler kullanabilirsiniz. Doğanın korunması, enerji tasarrufu veya geri dönüşüm hikayeleri, çocukların sürdürülebilirlik konusunda farkındalık kazanmalarına yardımcı olabilir.

Örneklerle Gösterin: Çocuklara sürdürülebilirlik konusunu anlatırken somut örnekler kullanın. Örneğin; atık ayrıştırma, sulama suyunun tasarruflu kullanılması veya doğaya zarar vermeden piknik yapma gibi günlük yaşamlarında uygulayabilecekleri davranışları gösterin.

Bilinçli Tüketim Alışkanlıkları: Çocuklara, sürdürülebilir ürün seçimlerini ve bilinçli tüketim alışkanlıklarını öğretmek önemlidir. Çocukların, çevre dostu ürünleri tercih etmeyi ve gereksiz tüketim alışkanlıklarından kaçınmayı öğrenmelerine yardımcı olunmalıdır.

Doğa ile Teması Teşvik Edin: Doğayla temas, çocukların çevre ve sürdürülebilirlik konusunda daha derin bir anlayış geliştirmelerine yardımcı olabilir. Ailece doğada yürüyüşe çıkmak, bahçecilik yapmak veya doğal yaşamı gözlemlemek gibi etkinlikler düzenleyin.

Geri Dönüşüm ve Atık Ayrıştırma Öğretin: Çocuklara geri dönüşümün ve atık ayrıştırmanın önemini anlatın. Hangi malzemelerin geri dönüştürülebilir olduğunu ve nasıl ayrıştırılması gerektiğini gösterin.

Ekip Olun: Sürdürülebilirlik, birlikte hareket etmektir. Aile olarak veya çocuğunuzun okulunda sürdürülebilirlik projelerine katılmak, çocuklara topluluklarına nasıl katkı sağlayabilecekleri konusunda ilham verebilir.

Olumlu Model Olun: Çocuklara sürdürülebilirlik konusunu anlatmakla kalmayın, kendi davranışlarınızla da iyi

bir örnek olun. Su ve enerji tasarrufu yapın, atıkları ayrıştırın, doğayı koruma önlemleri alın.

Enerji Tasarrufunu Vurgulayın: Enerji tasarrufunun evde ve okulda nasıl yapılacağını anlatın. Çocuklara ışıkları kapatmanın, suyu sık kullanmanın ve elektronik cihazları düşük güç moduna almanın enerji tasarrufuna nasıl katkı sağladığını öğretin.

Soruları Yanıtlayın: Çocuklar sürdürülebilirlikle ilgili sorular sormak isteyebilirler. Sorularını açık ve anlaşılır bir şekilde yanıtlayın ve meraklarını teşvik edin. Sürdürülebilirlik kavramını örneklerle açıklayarak somutlaştırın. Örneğin, çöp poşeti kullanmak yerine kumaştan yapılmış poşetler kullanmanın neden çevre için daha iyi olduğunu gösterin.

Sürdürülebilirlik konusunu çocuklara anlatmak, gelecek nesillerin doğaya daha iyi sahip çıkmasına ve çevresel sorumluluklarını daha iyi anlamalarına yardımcı olabilir. Bu konuda açık iletişim ve sürekli eğitim, çocukların bu önemli konuyu benimsemelerine yardımcı olacaktır. Onlara doğa ve çevre sevgisini aşılayarak, daha sürdürülebilir bir dünyanın inşasına katkı sağlayabiliriz.



İNCİR RÜYASI



Çay saatlerinin vazgeçilmez haline gelen kek çeşitleri, birçok farklı şekilde sunulabilir. Malzemeleriniz hazırsa, İncir Rüyası tarifimizi gelin birlikte yapalım.

Malzemeler**Keki için:**

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 7-8 adet Sunny Fruit kuru incir
- 1 kase dövülmüş ceviz
- Aldığı kadar un

Muhallebisi için:

- 5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 paket krem şanti
- 1 paket vanilya

Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı granül kahve
- 2 kahve fincanı şeker

Üzeri için:

- Hindistan cevizi
- Sunny Fruit kuru incir

Yapılışı

Kek için öncelikle yumurta ve şekeri iyice çırpın. Diğer malzemeleri sırayla ekleyip akışkan bir hamur elde edecek şekilde karıştırın. Son olarak iri çekilmiş ceviz ve kuru incirleri yıkayıp küp şeklinde doğrayın ve ekleyin. Elde ettiğiniz kek hamurunu yağlanmış kare veya dikdörtgen kek tepsinine aktarın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Muhallebisi için süt, un, nişasta ve şekeri bir tencereye alıp orta ateşte kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Kıvam alıp koyulaştıktan sonra ocaktan alın. 1 paket vanilya ekleyip karıştırın. Muhallebiyi soğumaya bırakın.

Biraz soğuduktan sonra 1 paket krem şantiyi ekleyip pürüzsüz olacak şekilde mikser yardımıyla çırpın. Şerbeti için sıcak suyun içinde kahve ve şekeri eritin. Pişen keki fırından alıp ilk sıcaklığı gittikten sonra üzerinde kürdan ile delikler açın. Hazırladığınız şerbeti kekin üzerine gezdirin. Kek şerbetini iyice çektikten sonra hazırladığınız muhallebiyi kekin üzerine döküp yayın. Son olarak hindistan cevizi ve incir parçaları ile süsleyip servis yapın.

Şimdiden afiyet olsun!

Kaynak: lezzet.com

İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Mark Eliyahu

Konser

Zakkum / 03 Kasım 2023 / SoldOut Performance Hall

Kubilay Karça / 03 Kasım 2023 / Hayal Kahvesi İzmir

Nazan Öncel / 04 Kasım 2023 / SoldOut Performance Hall

Seksendört / 04 Kasım 2023 / Hangout Performance Hall

Miraz / 04 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Çağan Şengül / 08 Kasım 2023 / Hangout Performance Hall

Büyük Ev Ablukada / 11 Kasım 2023 / Hangout Performance Hall

Özcan Deniz / 11 Kasım 2023 / Kaya İzmir Thermal & Convention

Göksel / 11 Kasım 2023 / Hayal Kahvesi İzmir

Pentagram / 12 Kasım 2023 / Hayal Kahvesi İzmir

Mirkelam / 15 Kasım 2023 / SoldOut Performance Hall

Can Ozan / 16 Kasım 2023 / Hangout Performance Hall

Cem Adrian / 17 Kasım 2023 / Hangout Performance Hall

Livaneli Şarkıları "Böyledir Bizim Sevdamız" – Teyfik Rodos / 17 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Yüksek Sadakat / 17 Kasım 2023 / SoldOut Performance Hall

Semicenk / 18 Kasım 2023 / İzmir Arena

Yaşar / 18 Kasım 2023 / SoldOut Performance Hall

Gaye Su Akyol / 18 Kasım 2023 / Hangout Performance Hall

Emir Can İğrek / 18 Kasım 2023 / Hayal Kahvesi İzmir

Pinhani / 24 Kasım 2023 / Hangout Performance Hall

Rafet El Roman / 24 Kasım 2023 / SoldOut Performance Hall

İlkay Akkaya / 25 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Ayçin Asan / 25 Kasım 2023 / Hayal Kahvesi İzmir

Aşkın Nur Yengi / 25 Kasım 2023 / SoldOut Performance Hall

Mark Eliyahu / 29 Kasım 2023 / Ahmet Adnan Saygun Sanat Merkezi

Tiyatro

Fanatik / 01 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Yaşamaya Dair / 03 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

12 Numaralı Adam / 05 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Yaprak Dökümü / 06 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Erkek Aklı Oksimoron / 07 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Armağan Çağlayan ile Size Anlatcağlarım Var / 08 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Baturay Özdemir Yeni Gösteri / 11 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Ağaçlar Ayakta Ölüyor / 12 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Ölün Bizi Ayırana Dek / 14 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Timsah Ateşi / 15 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Nilgün Belgün ile Aşk ve Komedi / 16 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

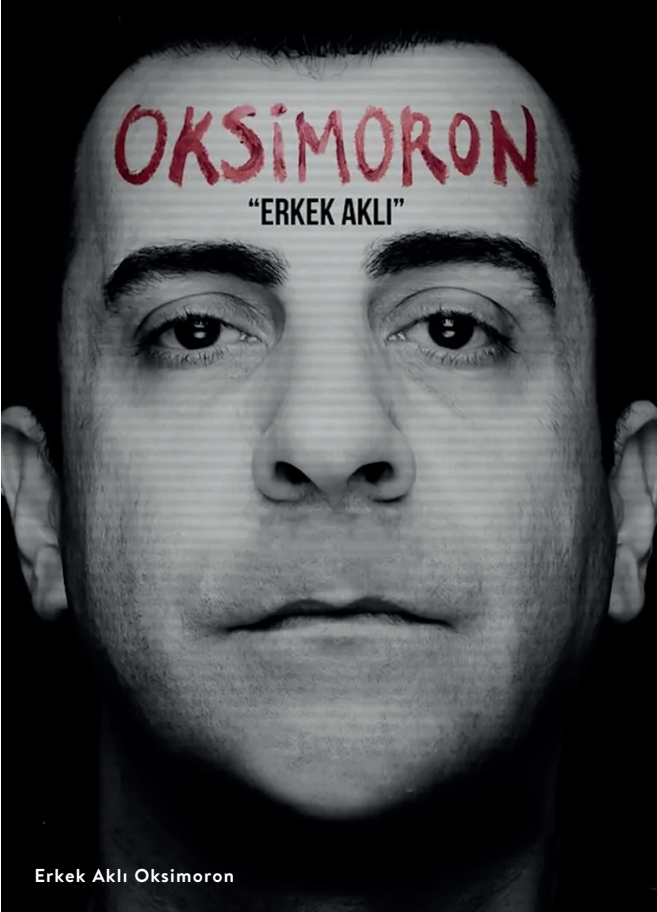
Mahşer-i Cümbüş / 19 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Doğu Ekspresinde Cinayet / 21 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Okan Çabalar / 24 Kasım 2023 / İzmir Performance Hall

Barbaros Şansal – Burda Olmaz / 25 Kasım 2023 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi

Toz / 27 Kasım 2023 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu







www.kfc.com.tr

