



bu  
sayıda

K.F.C. GIDA, BIOFACH FUARI'NA ORGANİK TARIM VE DOĞAL ÜRÜNLERDE YENİLİKLERİ SUNMAK İÇİN HEYECANLA KATILIYOR!  
• AR - GE MERKEZİ ARAŞTIRMACIMIZ GAMZE ÇAKITLI'NIN ULUSLARARASI DERGİDE BİLİMSSEL MAKALEŞİ YAYIMLANDI • K.F.C. GIDA, GIDA GÜVENLİĞİ STANDARTLARINDA GÜNCEL GELİŞMELERİN ELE ALINDIĞI ÖNEMLİ BİR SÖYLEŞİYE KATILDI • K.F.C. GIDA AR - GE MERKEZİ LİSANSÜSTÜ ARAŞTIRMACI SAYISINI ARTTIRIYOR • KAİZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ • K.F.C. GIDA'NIN YEŞİL ENERJİ İLE ELDE ETTİĞİ KAZANIMLAR: GÜNEŞ ENERJİ SANTRALLERİ İLE 1250 TON KÖMÜR TASARRUFU VE 1485 TON CO2 EMİSYON AZALTIMI SAĞLANDI • ATIK YAĞ TOPLAMA KAMPANYAMIZ 2024 YILINDA DA DEVAM EDİYOR: ÖDÜLLERİMİZ YENİLİKÇİ BİR DOKUNUŞLA SÜRÜYOR! • GRİBAL ENFEKSİYON VAKALARINDA ARTIŞ: TEDBİR ALMA ZAMANI! • COĞRAFİ İŞARETLER: KÜLTÜRÜN VE KALİTENİN HARİTASI • TOLGAHAN GÜRSOY İLE SÖYLEŞİ • YAPAY ZEKÂ VE GIDA SEKTÖRÜ: GELECEĞİ ŞEKİLLENDİREN İNOVASYONLAR • YEŞİL DÜNYA İÇİN AMBALAJ DEVRİMİ: SÜRDÜRÜLEBİLİR AMBALAJLARIN ROLÜ • ŞEKERİ MEYVELERDEN: ATOM KURABİYE • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

e-dergi












# Hasat Zamanı dergimizin Şubat sayısı yayında!

Soğuk kış günleri geride kalırken, doğanın uyanışına tanık olacağımız Şubat sayımızla karşınızdayız. Bu sayımızda sizler için kurumumuz ve komitelerimizdeki son gelişmelere yer verdik. Ayrıca ilham veren inovatif fikirler, Tolgahan Gürsoy ile söyleşi ve yeşil dünya için ambalaj devrimi: sürdürülebilir ambalajların rolü gibi birçok konuda yazımız da bu sayımızda sizleri bekliyor. Ek olarak, Atom Kurabiye tarifimizi de denemenizi tavsiye ederiz.

Keyifli okumalar!

## İçindekiler

	<b>KURUM HABERİ</b> <b>K.F.C. GIDA, BIOFACH FUARI'NA ORGANİK TARIM VE DOĞAL ÜRÜNLERDE YENİLİKLERİ SUNMAK İÇİN HEYECANLA KATILYOR!</b> <b>AR - GE MERKEZİ ARAŞTIRMACIMIZ GAMZE ÇAKITLI'NIN ULUSLARARASI DERGİDE BİLİMSEL MAKALESİ YAYIMLANDI</b>	3
	<b>K.F.C. GIDA, GIDA GÜVENLİĞİ STANDARTLARINDA GÜNCEL GELİŞMELERİN ELE ALINDIĞI ÖNEMLİ BİR SÖYLEŞİYE KATILDI</b> <b>K.F.C. GIDA AR - GE MERKEZİ LİSANSÜSTÜ ARAŞTIRMACI SAYISINI ARTTIRIYOR</b>	4
	<b>İNOVASYON KÖŞESİ</b> <b>KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ</b>	5
	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ</b> <b>K.F.C. GIDA'NIN YEŞİL ENERJİ İLE ELDE ETTİĞİ KAZANIMLAR: GÜNEŞ ENERJİ SANTRALLERİ İLE 1250 TON KÖMÜR TASARRUFU VE 1485 TON CO2 EMİSYON AZALTIMI SAĞLANDI</b> <b>ATIK YAĞ TOPLAMA KAMPANYAMIZ 2024 YILINDA DA DEVAM EDİYOR: ÖDÜLLERİMİZ YENİLİKÇİ BİR DOKUNUŞLA SÜRÜYOR!</b>	6
	<b>SAĞLIK</b> <b>GRİBAL ENFEKSİYON VAKALARINDA ARTIŞ: TEDBİR ALMA ZAMANI!</b>	7
	<b>TOPRAK</b> <b>COĞRAFİ İŞARETLER: KÜLTÜRÜN VE KALİTENİN HARİTASI</b>	8
	<b>BİRİM RÖPORTAJI</b> <b>TOLGAHAN GÜRSOY İLE SÖYLEŞİ</b>	9
	<b>BİLİM &amp; TEKNOLOJİ</b> <b>YAPAY ZEKÂ VE GIDA SEKTÖRÜ: GELECEĞİ ŞEKİLLENDİREN İNOVASYONLAR</b>	10
	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK</b> <b>YEŞİL DÜNYA İÇİN AMBALAJ DEVRİMİ: SÜRDÜRÜLEBİLİR AMBALAJLARIN ROLÜ</b>	11
	<b>LEZZETLİ TARİFLER</b> <b>ŞEKERİ MEYVELERDEN: ATOM KURABIYE</b>	12
	<b>REHBER</b> <b>İZMİR'DE BU AY NELER VAR?</b>	13



## K.F.C. GIDA, BIOFACH FUARI'NA ORGANİK TARIM VE DOĞAL ÜRÜNLERDE YENİLİKLERİ SUNMAK İÇİN HEYECANLA KATILYOR!

Biofach, dünya genelinde organik tarımın ve doğal ürünlerin en yeni gelişmelerini bir araya getiren bir fuardır. K.F.C. Gıda olarak, sürdürülebilir tarımın önemini vurgulayarak ve sağlıklı beslenme konseptimizle bu alandaki liderliğimizi pekiştiriyor ve 13-16 Şubat tarihleri arasında Nürnberg, Almanya'da düzenlenen Biofach Fuarı'na katılıyoruz. Bireysel katılımımızla, sektörümüzün bu önemli fuarında yer alarak uluslararası bağlantılar kurma ve iş birlikleri oluşturma fırsatını yakalayacağız. Bu heyecan verici etkinlik; gıda dünyasının öncülerini, inovasyonları ve sağlıklı beslenme trendlerini bir araya getirecek.



## AR - GE MERKEZİ ARAŞTIRMACIMIZ GAMZE ÇAKITLI'NIN ULUSLARARASI DERGİDE BİLİMSEL MAKALESİ YAYIMLANDI



Ar - Ge Merkezi araştırmacılarımızdan Gamze Çakıtlı'nın 'Bağcılıkta Sürdürülebilirlik' başlıklı makalesi uluslararası Acta Horticulturae Dergisi'nde (volume 1 number 25 (2024)) yayımlandı. Makalede, bizlerin de kurum olarak çok önem verdiğimiz sürdürülebilirlik teması işlenmiş ve bağcılık sektöründe sürdürülebilirlik konusundaki yenilikçi yaklaşımlar ve sektördeki potansiyel etkiler detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Kendisini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



## K.F.C. GIDA, GIDA GÜVENLİĞİ STANDARTLARINDA GÜNCEL GELİŞMELERİN ELE ALINDIĞI ÖNEMLİ BİR SÖYLEŞİYE KATILDI

Ege İhracatçılar Birliği Konferans Salonu'nda düzenlenen SGS, BRCGS ve IFS tarafından ortaklaşa organize edilen söyleşiye K.F.C. Gıda'dan, Kalite Departmanı temsilcilerimiz Betül Özoktay ve Funda Turan Elmas ile birlikte, ABD ofisimizi temsilen Evrim Akdağ katılım sağladı. Global Gıda Güvenliği Standartları ve Son Değişiklikler / BRCGS-IFS-FSSC 22000 başlıklı söyleşide, gıda sektöründeki standartlar ve son dönemdeki değişiklikler tüm detaylarıyla paylaşıldı. Verimli bir konferansın gerçekleştiği etkinlikte K.F.C. Gıda, sektördeki güncel gelişmelere yakından odaklanma fırsatı buldu.

## K.F.C. GIDA AR - GE MERKEZİ LİSANSÜSTÜ ARAŞTIRMACI SAYISINI ARTTIRIYOR

K.F.C. Gıda, Ar - Ge faaliyetlerine yatırım yapmaya devam ederek, inovasyon ve teknolojiye verdiği önemi bir kez daha ortaya koyuyor. Şirket, önemli bir adım atarak lisansüstü düzeydeki araştırmacı sayısını arttırmaya karar verdi. Bu karar, K.F.C. Gıda'nın sektördeki lider konumunu güçlendirmeyi ve geleceğe yönelik sürdürülebilir çözümler geliştirmeyi amaçlıyor.

Lisansüstü düzeydeki araştırmacılardan biri olan, Ar - Ge Mühendisi Duygu Çapkin, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri bölümünde yüksek lisans eğitimini tamamlayıp uzmanlık sağlayarak şirketin ürün portföyünü geliştirmeye katkıda bulunacak. Diğer uzman ekiple birlikte, tüketicilere daha sağlıklı, lezzetli ve çevre dostu ürünler sunma hedefi doğrultusunda çalışacaklar.



## KAIZEN PROJESİNİ TAMAMLAYAN ÇALIŞANLARIMIZA ÖDÜLLERİ VERİLDİ

Firmamızın başarılarını sürekli gelişimle taçlandıran çalışanlarımızı takdim etmekten gurur duyuyoruz. Kaizen projesini başarıyla tamamlayan ekip arkadaşlarımıza, katkıları için teşekkür ederiz. Şubat ayında projelerini tamamlayıp K.F.C. Gıda Kaizen Çanta ödülünü almaya hak kazanan çalışanlarımız ve geliştirdiği fikirleri şöyledir:

**Gamze Çakıtlı & Damla Öykü Şahin:** Ters ozmos sonrası elde edilen tip 2 sudan ultra saf su cihazı ile tip 1 su üreterek daha düşük maliyet ile hem kontaminasyon riski düşük hem daha kolay ulaşılabilir ve sürdürülebilir saf su tedariki fizibilite çalışması yapıldı ve uygulamaya geçti.

**Kubilay Tosun:** Poşet biber pastörize prosesinde poşetlerin kasalara dik olarak sıralanmasını sağlayarak verim artışına katkıda bulundu.

**Gülenay Uyar:** İşletmeye gelen ham maddelere ait fire oranları Canias sistemine girildi ve girilmeyen bu fire oranlarının takibi yapıldı.

### Lamiya Mammadova

- Bant sonuna pet dolum aparatı tasarlanarak dolum işçiliği azaltıldı.
- Etiketleme makinesine tekerlek takılarak taşıma kolaylaştırıldı.

### Fatma Araz

- Kurutma bandına metal yanlık tutucu yaptırarak kavanozların devrilmesi engellendi.
- Kesme hattı elevatör bandına sıyrıcı yaptırarak domateslerin bant altına düşmesi engellendi.

**Melek Doğru:** Tambur girişine ilave su hattı çektiler domatesin temizlenmesi kolaylaştırıldı.



## K.F.C. GIDA'NIN YEŞİL ENERJİ İLE ELDE ETTİĞİ KAZANIMLAR: GÜNEŞ ENERJİ SANTRALLERİ İLE 1250 TON KÖMÜR TASARRUFU VE 1485 TON CO2 EMİSYON AZALTIMI SAĞLANDI



Güneş Enerji Santralleri yatırımlarımızın etkisiyle, şu ana kadar yaklaşık 1250 ton kömür tasarrufu sağlanmış ve 1485 ton CO2 emisyonu engellenmiştir. Bu çevresel kazanç, 2000 ağaca eşdeğerdir. Bu sevindirici sonuçları tüm paydaşlarımızla paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

6

## ATIK YAĞ TOPLAMA KAMPANYAMIZ 2024 YILINDA DA DEVAM EDİYOR: ÖDÜLLERİMİZ YENİLİKÇİ BİR DOKUNUŞLA SÜRÜYOR!

Sürdürülebilir çevre politikamız kapsamında, atık yağ toplama kampanyamıza 2024 yılında da devam ediyoruz. Bu yıl, katılımcılara yönelik geleneksel hediyelerimizde değişiklik yapmıyoruz, ancak ödüllendirme sürecimizi kendi meyve ürün gruplarımız üzerinden gerçekleştireceğiz.

Atık yağlarını toplayarak çevremize ve geleceğimize katkıda bulunan herkese teşekkür ederiz. Siz de çevre dostu adımlarınızla kampanyamıza katılın ve hem çevremize hem de kendi sağlığınıza katkıda bulunun!





## GRİBAL ENFEKSİYON VAKALARINDA ARTIŞ: TEDBİR ALMA ZAMANI!

Günümüzde dünya genelinde virüs salgınları, bağışıklık sistemimizin güçlü ve dayanıklı olması gerekliliğini ön plana çıkarmaktadır. Sağlığımızı korumak ve virüslere karşı etkili bir savunma mekanizması oluşturmak için bağışıklık sistemini güçlü tutmak kritik bir rol oynamaktadır. Bağışıklık sistemimizi güçlü tutmanın pratik yollarını sizler için araştırdık:



### **Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Edin**

Bağışıklık sistemini güçlendirmenin ilk adımı, sağlıklı ve dengeli bir beslenme alışkanlığına sahip olmaktır. Antioksidanlar, vitaminler ve mineraller açısından zengin besinler tüketmek, vücudu virüslere karşı güçlendirmeye yardımcı olur. Renkli sebzeler, meyveler, tam tahıllar, protein kaynakları ve sağlıklı yağlar bu konuda önemli bir

rol oynar. Özellikle C vitamini (narenciye, brokoli, kuşburnu), D vitamini (balık, yumurta, güneş) ve çinko (kırmızı et, fasulye, fındık) gibi bağışıklık sistemini destekleyen besinleri tüketmek oldukça önemlidir.

### **Düzenli Egzersiz Yapın**

Fiziksel aktivite, bağışıklık sistemini güçlendirmenin önemli bir unsurudur. Düzenli egzersiz, kan dolaşımını artırır, bağışıklık hücrelerini aktive eder ve genel vücut sağlığını destekler. Egzersiz, stresi azaltarak bağışıklık sistemine olumlu bir etki yapar.

### **Yeterli ve Kaliteli Uyku Uyuyun**

Uyku, vücudun kendini onarma ve güç toplama sürecidir. Yeterli ve kaliteli uyku almak, bağışıklık sistemini destekler ve virüslere karşı direnci artırır. Geceleri düzenli uyku alışkanlıkları edinmek, bağışıklık sistemini güçlendirmenin önemli bir parçasıdır.

### **Stres Yönetiminizi Kontrol Edin**

Stres, bağışıklık sistemini zayıflatabilir. Yoga, meditasyon, derin nefes almak gibi stres yönetimi teknikleri, sakinleştirici bir etki yaratarak bağışıklık sistemini destekleyebilir.

### **Hijyen ve Korunma Konusunda Bilgi Sahibi Olun**

Salgın dönemlerinde kişisel hijyenin önemi büyük. Elleri düzenli yıkamak, maske takmak ve sosyal mesafe kurallarına uymak, enfeksiyon riskini azaltarak bağışıklık sistemini destekler.

### **Düzenli Sağlık Kontrollerinizi Yaptırın**

Düzenli sağlık kontrolleri ve aşılar, potansiyel hastalıklara karşı önceden tedbir almanın ve bağışıklık sistemini güçlendirmenin önemli bir yoludur.

Unutmayın, sağlıklı alışkanlıklar benimsemek hem kendi sağlığınızı korumanıza hem de toplumun daha sağlıklı bir şekilde salgınla başa çıkmasına katkıda bulunmanıza yardımcı olur. Sağlığınızı korumak, sadece sizin değil, tüm toplumun ortak sorumluluğudur.



## COĞRAFI İŞARETLER: KÜLTÜRÜN VE KALİTENİN HARİTASI



Dünya üzerindeki birçok ürün, belirli bir coğrafi bölgede üretilen özel niteliklere sahiptir. Bu benzersiz özellikleri korumak ve tüketicilere güvence vermek amacıyla kullanılan bir araç olan coğrafi işaretler, sadece bir ürünün menşei değil, aynı zamanda kültürel mirası ve kalite standartlarını da temsil eder.

### Coğrafi İşaret Nedir?

Coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir coğrafi bölgede üretildiğini ve bu bölgenin özel koşullarının, ikliminin, toprak yapısının ya da geleneksel üretim metodlarının ürüne özgü özelliklerini belirlediğini gösteren bir işarettir. Aynı zamanda coğrafi işaret, ürünün kalite ve menşei güvencesini sağlar.

### Koruma Mekanizmaları: Coğrafi İşaret Belgeleri

Coğrafi işaretler, ürünlerin benzersizliğini ve kalitesini korumak için belgelendirilir. Bu belgeler, genellikle devlet tarafından verilen ve belirli bir coğrafi bölgede üretim yapan üreticilere özel haklar tanıyan koruma mekanizmalarıdır. Bu sayede, tüketiciler sahte ürünlerden korunurken, üreticiler de emeklerinin karşılığını alır.

Coğrafi işaretler, sadece üretici ve tüketicileri korumakla kalmaz, aynı zamanda ticaretin adil ve sürdürülebilir olmasına da katkı sağlar. Bu, küçük yerel üreticilerin büyük endüstriyel oyuncularla rekabet edebilme şansını artırır ve yerel ekonomilere katkıda bulunur. Coğrafi işaretlere verilen değer, sürdürülebilir bir gelecek inşa etmede önemli bir adımdır.

### Türkiye'nin Lezzet Haritası: Coğrafi İşaretli Ürünler

Türkiye, zengin kültürü, çeşitli iklimi ve verimli topraklarıyla benzersiz lezzetlerin vatanıdır. Bu özel ürünlerin birçoğu, coğrafi işaretlerle korunarak, sadece Türkiye'nin değil, dünya mutfağının da vazgeçilmez parçaları haline gelmiştir.

### İncir: Aydın'ın Doğal Tatları

Aydın, Türkiye'nin önemli incir üretim bölgelerinden biridir. Aydın inciri, sultana tipi olarak bilinen bir incir çeşididir. Coğrafi işaret belgesi, bu bölgede yetişen incirlerin diğerlerinden farklı bir lezzet profiline ve besin değerine sahip olduğunu gösterir.

### Malatya Kayısı: Doğunun Tatlı Hazinesi

Malatya, dünyaca ünlü kayısılarıyla tanınan bir bölgedir. Malatya kayısı, kırmızı renkli, iri ve şekerli yapısıyla öne çıkar. Bu benzersiz lezzet, coğrafi işaret belgesiyle korunarak, dünya sofralarına özgün bir tat sunmaktadır.

### Kuru İncir: Aydın ve Ege'nin Birlikteliği

Aydın ve Ege Bölgesi, kuru incir üretiminde de önemli bir rol oynar. Aydın'ın özel iklimi ve toprak yapısı, kuru incirin kalitesini belirler. Coğrafi işaret belgesi, bu bölgede üretilen kuru incirin sadece burada yetişen özel bir çeşit olduğunu ve bu coğrafyanın benzersizliğini yansıttığını gösterir.

### Üzüm: Ege'nin Güneşle Buluşan Lezzeti

Ege Bölgesi, özellikle İzmir çevresi, ünlü Ege üzümünün yetiştiği bir coğrafyadır. Ege üzümü, tatlılığı, sulu iç yapısı ve benzersiz aroması ile öne çıkar. Coğrafi işaret belgesi, bu bölgede üretilen üzümlerin özel iklim koşulları ve toprak yapısı sayesinde diğerlerinden farklı bir lezzet profiline sahip olduğunu vurgular.

### Zeytinyağı: Ege'nin Altın Damlası

Türkiye, özellikle Ege Bölgesi'nde üretilen zeytinyağlarıyla ünlüdür. Ayvalık, Edremit ve Bodrum gibi coğrafi bölgelerde yetişen özel zeytin çeşitleri, bu zeytinyağlarını eşsiz kılar. Türkiye'nin coğrafi işaret belgesine sahip zeytinyağları, sofralarımızı sağlık ve lezzetle buluşturuyor.





## TOLGAHAN GÜRSOY İLE SÖYLEŞİ



### **Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedermisiniz?**

Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi - Yönetim Bilişim Sistemleri bölümünden 2022 yılında mezun oldum. Lisans eğitimim esnasında üyesi olduğum Genç Yöneticiler ve Bilişim Topluluğu sayesinde Bilişim sektörüyle alakalı birçok etkinlik ve konferansa katılma fırsatım oldu. Aynı zamanda Genç Yöneticiler ve Bilişim Topluluğu için gönüllü çalışmalarda bulundum. Kod yazmayı ve yeni şeyler öğrenmeyi her zaman sevdim. Bölümümü gerçekten sevmemi sağlayan en önemli şey, üniversite 3. sınıfta aldığım Algoritma ve Programlama dersidir. Bu ders sayesinde işime olan tutkumun farkına vardım. Ondan sonra da bu konuda daha fazla şey öğrenmeye başladım ve

yazılım alanında uzmanlaşmaya karar verdim.

### **K.F.C. Gıda'daki göreviniz hakkında bilgi verebilir misiniz?**

Firmamızın Bilgi Teknolojileri departmanında ERP Yazılım Destek Asistanı olarak görev yapmaktayım. Kullanmakta olduğumuz CaniasERP programında kullanıcılarının ihtiyaç duyduğu desteği telefon, e-posta veya uzaktan bağlantı ile sağlamaktayız. Bunun yanı sıra firmamızda ERP ile düzenli olarak oluşturulan raporları analiz edip oluşan sorunlara çözüm geliştirmek, yapılan geliştirmeleri test etmek görevlerim arasında yer almaktadır. Genellikle bir ekip olarak çalışırız ve takım ruhunu esas alırız. Dijitalleşme ve inovasyon yol haritamızın ana unsurlarını oluşturuyor. Bizde birim olarak firmamızın ihtiyaçları doğrultusunda ERP ile entegre; Endüstri 4.0 ve IoT alanlarında değer katacak projelerimiz ile dijitalleşme yolunda emin adımlarla ilerlemeyi sürdürüyoruz.

### **K.F.C. Gıda sizin için ne anlam ifade ediyor? Gelecekte K.F.C. Gıda'yı ve yerinizi nasıl görüyorsunuz?**

K.F.C. Gıda kariyerimin başlangıç noktası diyebilirim. Stajyerlik ile başlayan serüvenim şu anda ERP Yazılım Destek Asistanı olarak devam etmektedir. K.F.C. Gıda benim için bir okuldur. Lisans eğitimimde öğrendiğim teorik bilgileri burada pekiştirerek tecrübe kazandım bu yüzden K.F.C. Gıda'ya karşı aidiyet duygum her daim olacaktır. K.F.C. Gıda'da deneyim kazanmamı sağlayacak yeni sorumluluklar alarak kendimi geliştirmeye ve firmamızın başarılarına ortak olmak istiyorum.

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

İş dışında kalan zamanlarımda ailemle, sevdiklerimle ve arkadaşarımla; keyifli sohbetler, aktiviteler yapmayı severim. Ayrıca fanatik bir Galatasaray taraftarıyım, fırsat bulduğum zamanlarda maçlara giderim. Hobilerim arasında müzik dinlemek, kitap okumak ve yüzmek var. İş dışındaki çevrem beni genelde pozitif gülümser ve girişimci olarak tanırlar.



## YAPAY ZEKÂ VE GIDA SEKTÖRÜ: GELECEĞİ ŞEKİLLENDİREN İNOVASYONLAR

Teknolojik devrim, gıda sektöründe de etkisini gösteriyor ve bu devrimin öncülerinden biri de yapay zekâ olarak karşımıza çıkıyor. Yapay zekâ, gıda üretimi, dağıtımı ve tüketimi süreçlerini baştan sona değiştirerek sektördeki verimliliği artırıyor ve daha sürdürülebilir, güvenilir ve inovatif bir geleceği şekillendiriyor.

### 1. Üretimde Yapay Zekâ: Verimlilik ve Kaliteyi Artırma

Gıda üretiminde yapay zekâ, üretim hatlarını optimize etme, ham maddeleri yönetme ve kalite kontrol süreçlerini geliştirme konusunda kritik bir rol oynuyor. Otomatikleştirilmiş sistemler sayesinde, üreticiler daha verimli bir şekilde çalışabilir ve ürün kalitesini artırabilir. Ayrıca, üretim süreçlerindeki verilerin analizi ile ürünlerin kalite standartlarına uygunluğu daha hassas bir şekilde kontrol edilebilir.

### 2. Tarımda Yapay Zekâ: Akıllı ve Sürdürülebilir Çiftçilik

Yapay zekâ, tarım sektöründe de devrim yaratıyor. Sensörler, dronlar ve otomatik traktörler aracılığıyla toprak analizi, sulama yönetimi ve hasat zamanlaması gibi tarımsal faaliyetler optimize ediliyor. Bu, çiftçilerin kaynakları daha etkin kullanmasını sağlarken, sürdürülebilir tarım uygulamalarının yaygınlaşmasına da katkıda bulunuyor.

### 3. Gıda Güvenliği: Hızlı ve Hassas Kontrol

Yapay zekâ, gıda güvenliği konusunda da önemli bir rol oynuyor.

Gıda üretimindeki verilerin analizi, potansiyel riskleri hızlı bir şekilde tespit etme ve önleme konusunda yardımcı oluyor. Ayrıca, ürünlerin rafta kalma süreçleri ve depolama koşulları da yapay zekâ sayesinde daha etkin bir şekilde yönetilebiliyor.

### 4. Tüketici Deneyimi: Kişiselleştirilmiş ve Yaratıcı Tatlar

Yapay zekâ, tüketici deneyimini değiştirerek kişiselleştirilmiş gıda ürünleri ve yaratıcı tatlar sunma konusunda inovasyonları hızlandırıyor. Tüketici tercihleri, alışkanlıkları ve sağlık hedefleri yapay zekâ algoritmaları ile analiz edilerek, özel diyetler veya lezzet profillerine uygun ürünlerin geliştirilmesi mümkün oluyor.

### 5. Gıda İsrafını Azaltma: Akıllı Tedarik Zinciri Yönetimi

Yapay zekâ, gıda tedarik zinciri yönetiminde de önemli bir rol oynuyor ve bu da gıda israfını azaltmada büyük bir etki yaratıyor. Tedarik zinciri boyunca gıdanın hareketini izleme, raf ömrünü tahmin etme ve talep tahminleme gibi özellikler, israfı minimize ederek daha sürdürülebilir bir gıda sistemine geçişe katkıda bulunuyor.

Yapay zekâ, gıda sektöründe bir devrim yaratıyor ve bu devrim, sektörü daha verimli, sürdürülebilir ve yenilikçi bir geleceğe taşıyor. Üretimden tüketime kadar uzanan süreçlerde yapay zekânın etkisi, gıda endüstrisinin daha sağlıklı, güvenilir ve çeşitli bir şekilde evrimleşmesine olanak tanıyor.





## YEŞİL DÜNYA İÇİN AMBALAJ DEVRİMİ: SÜRDÜRÜLEBİLİR AMBALAJLARIN ROLÜ



Günümüzde tüketiciler olarak, alışveriş yaparken sadece ürünlerin kalitesine değil, aynı zamanda ambalajlarının çevresel etkilerine de dikkat ediyoruz. Bu noktada, sürdürülebilir ambalajlar hem çevre dostu hem de gelecek nesiller için daha sağlıklı bir dünya vizyonunun önemli bir parçasını oluşturuyor. Sürdürülebilir ambalajlar, çevre dostu malzemeler ve inovatif tasarımlarla doğa ile uyumlu bir geleceğin anahtarını sunuyor.

### **Sürdürülebilir Ambalaj Nedir?**

Sürdürülebilir ambalajlar, üretiminden tüketimine kadar olan tüm süreçlerde çevresel etkileri en aza indirmeyi hedefler. Bu, geri dönüşümlü malzemelerin kullanılması, azaltılmış atık üretimi ve ambalajın yaşam döngüsü boyunca sürdürülebilirliğini içerir. Sürdürülebilir ambalajlar hem doğaya saygılı hem de işlevselliği koruyan bir dengeyi sağlamak amacıyla tasarlanır.

### **• Sorumluluk Bilinci ile Tasarlanan Ambalajlar**

Geleneksel ambalaj malzemeleri genellikle doğaya zarar verebilen veya geri dönüşüm süreçlerinde zorluklar yaratan malzemelerden üretilir. Ancak sürdürülebilir ambalajlar, doğa dostu malzemeler kullanarak ve geri dönüştürülebilir tasarımlarla bu sorunu aşmaya

yönelik çözümler sunar. Biyolojik olarak parçalanabilir malzemeler, geri dönüşümlü karton ve plastik alternatifleri, sürdürülebilir ambalajların temel özellikleridir.

### **• Azalt, Yeniden Kullan, Geri Dönüştür: Döngüsel Ekonomi İlkeleri**

Sürdürülebilir ambalajlar, döngüsel ekonomi ilkelerine uygun olarak tasarlanır. Bu ilkelere göre, atıkların en aza indirilmesi, ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılabilirliği ve geri dönüştürülebilirliği ön planda tutulur. Ambalajın ömrü boyunca çevresel etkilerin en aza indirilmesi, sürdürülebilir bir tüketim modelinin önemli bir parçasını oluşturur.

### **• İnovasyon ve Teknoloji ile Geleceğe Yönelik Çözümler**

Sürdürülebilir ambalajlar konusunda yapılan en büyük ilerlemelerden biri, teknolojinin sağladığı inovatif çözümlerdir. Akıllı ambalajlar, hava koşullarına duyarlı etiketler ve yenilenebilir enerji kaynakları kullanımı, ambalaj endüstrisinin çevresel ayak izini azaltmada önemli bir rol oynamaktadır. Bu teknolojik gelişmeler, sadece çevre dostu değil aynı zamanda daha etkili ve kullanışlı ambalajların ortaya çıkmasını sağlamaktadır.

### **• Tüketicilerin Rolü: Bilinçli Tercihlerin Gücü**

Tüketicilerin sürdürülebilir ambalajlara olan talepleri, bu alandaki gelişmeleri yönlendiren önemli bir etkidir. Bilinçli tüketiciler, sadece ürün kalitesi değil, aynı zamanda ambalajın çevresel etkileri konusunda da bilgi sahibi olmaya önem verir. Bu bilinçle yapılan tercihler, markaları daha çevre dostu uygulamalara yönlendirmekte ve sürdürülebilir ambalajlar için bir talep oluşturmaktadır.

Sürdürülebilir ambalajlar, çevre bilincinin arttığı ve doğaya daha duyarlı bir tüketim kültürünün olduğu bir dünyada önemli bir rol oynamaktadır. Hem ambalaj endüstrisinin hem de tüketicilerin sürdürülebilir ambalajlara yönelik bilinçli adımları, daha yeşil bir geleceğe giden yolda atılan temel taşlardır. Gelecek nesiller için temiz bir dünya bırakmak için hep birlikte sorumluluk alalım. Siz de bu harekete katılın, yeşil bir geleceğe birlikte yürüyalım.



## ŞEKERİ MEYVELERDEN: ATOM KURABİYE

Atom kurabiyeler, eğlenceli ve lezzetli bir tatlı alternatifi olarak sofralarımıza renk katıyor. Bu tarif, geleneksel kurabiyelerin ötesine geçerek, içeriğindeki kuru meyvelerle tatlı bir sürpriz sunuyor. Tereyağı, pudra şekeri ve yumurta gibi temel malzemelerin yanı sıra, kuru üzüm, kuru kayısı, kuru incir gibi çeşitli meyvelerle zenginleştirilen hamur, her lokmada farklı bir lezzet patlaması yaşıyor. Hem hazırlaması kolay hem de görünümüyle dikkat çeken bu atom kurabiyeler, misafirlerinizi ve sevdiklerinizi şaşırtacak bir tat deneyimi sunuyor. Hadi, mutfakta yaratıcı bir yolculuğa çıkarak bu eşsiz kurabiyeleri yapmaya başlayalım!



Görsel: Nefis Yemek Tarifleri

### Hamuru için:

- 200 gram tereyağı
- ½ su bardağı sıvı yağ
- ½ su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4-4.5 su bardağı un

### İç harcı için:

- 2 adet elma
- 3 adet Sunny Fruit kuru incir
- 3 adet Sunny Fruit kuru kayısı
- 1 avuç Sunny Fruit kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı pekmez

### Üzeri için:

- 1 adet yumurta akı
- 1 avuç dövülmüş ceviz
- 1 yemek kaşığı pekmez

### Yapılışı

Elmaları soyup rendeleyerek başlıyoruz. Kuru incir ve kayısılar çok kuru ise biraz suda bekletip yumuşamasını sağlıyoruz ve ufak ufak doğruyoruz.

İncir, elma rendesi, kayısı, üzüm, pekmez ve tarçını tavaya alıp 5-6 dakika kadar pişiriyoruz. Ve iç harcı soğumaya bırakıyoruz.

Hamur için un hariç tüm malzemeleri iyice karıştırıyoruz. Unu kontrollü bir şekilde ekleyerek kulak memesi kıvamında güzel bir kurabiye hamuru elde ediyoruz.

Hamuru açıyoruz ve harcı içine koyup yuvarlak şekil veriyoruz.

Tüm hamur bitince önce yumurta akına sonra cevizle batırıp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzeri hafif kızarana dek pişiriyoruz. Fırınlara farklılık gösterebilir, siz kontrollü pişirin.

Pişen kurabiyeleri fırından çıkartıp hemen üzerine birer yemek kaşığı kadar pekmez döküyoruz.

### Şimdiden afiyet olsun!

### Atom Kurabiye Nasıl Saklanır?

Saklama kabına alıp buzdolabında 1-2 hafta muhafaza edebilirsiniz.



## İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

### Konser

**Yüzyılın Türküleri Konseri** / 01 Şubat 2024 / Ahmet Adnan Saygun Sanat Merkezi

**İlyas Yalçıntaş - Akustik** / 01 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Erol Evgin** / 02 Şubat 2024 / Hilltown Carnival Venue

**Zakkum** / 02 Şubat 2024 / SoldOut Performance Hall

**Simge** / 02 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Manuş Baba** / 03 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Gökhan Türkmen** / 03 Şubat 2024 / SoldOut Performance Hall

Semicenk



**Koray Avcı** / 03 Şubat 2024 / Ooze Venue

**Göksel** / 03 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Yonca Bizi 90'lara Götür Daha Da Geri Getirme** / 06 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Arctic Monkey Tribute** / 07 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Evrencan Gündüz** / 08 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Ayşegül Aldinç** / 09 Şubat 2024 / SoldOut Performance Hall

**İkilem** / 09 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Berkay** / 09 Şubat 2024 / Hilltown Carnival Venue

**Pera** / 09 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Lil Zey** / 09 Şubat 2024 / Ooze Venue

**Emre Aydın** / 10 Şubat 2024 / Hangout PSM

**Cem Adrian** / 10 Şubat 2024 / Ooze Venue

**Fatih Erkoç** / 11 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

**Ufuk Beydemir** / 13 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**14 Şubat Sevgililer Günü Özel Mehmet Erdem & Rubato** / 14 Şubat 2024 / Balçova Termal Otel

**İrem Derici** / 14 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Zeynep Casalini** / 14 Şubat 2024 / Ooze Venue

**Dolu Kadehi Ters Tut - Sevgililer Günü Özel** / 14 Şubat 2024 / Hilltown Carnival Venue

**Zeynep Bakşi Karatağ** / 16 Şubat 2024 / Narlıdere AKM

**Özgün** / 16 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Uzi** / 16 Şubat 2024 / Ooze Venue

**Mert Demir** / 17 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Rober Hatemo** / 17 Şubat 2024 / SoldOut Performance Hall

**Tuğkan** / 17 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Kalben** / 17 Şubat 2024 / Ooze Venue

**Aşkın Nur Yengi** / 23 Şubat 2024 / SoldOut Performance Hall

**Manga** / 23 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Ayna** / 23 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Semicenk** / 23 Şubat 2024 / Ooze Venue

**45'lik Şarkılar** / 24 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

**Soner Sarıkabadayı** / 24 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Sagopa Kajmer** / 24 Şubat 2024 / Ooze Venue

**Yüksek Sadakat** / 24 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Taksim Trio** / 28 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

**Çağan Şengül** / 28 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir

**Ezginin Günlüğü** / 28 Şubat 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Bagjan Oktabr - Ruh Terapisi** / 29 Şubat 2024 / Ahmet Adnan Saygun Sanat Merkezi

**Khontkar** / 29 Şubat 2024 / Holly Stone İzmir



## İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

### Tiyatro

*Bir Düş Gibi* / 01 Şubat 2024 / Göksel Kortay Sahnesi

*Pembe Pırlantalar* / 01 Şubat 2024 / Narlıdere AKM

*Sunay Akın ile Yüz Yüze* / 02 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Gözde Nevk – Fakfakir Ünlümsü Şey* / 02 Şubat 2024 / Torbalı Belediye Kültür Merkezi

*Richard* / 03 Şubat 2024 / Ahmet Adnan Saygun Sanat Merkezi

*Gong* / 03 Şubat 2024 / Hikmet Şimşek Sanat Merkezi

*Kadın Hikayeleri* / 04 Şubat 2024 / Hikmet Şimşek Sanat Merkezi

*80'ler 90'lar Gülümseten Hatıralar* / 06 Şubat 2024 / Narlıdere AKM

*Fırat Tanış ile Gelin Tanış Olalım* / 06 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Harika Şeyler Listesi* / 07 Şubat 2024 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi

*Notre Dame'in Kamburu Müzikali* / 07 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Cırcır Böcekleri İtler ve Biz* / 08 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Nilgün Belgün ile Aşk ve Komedi* / 08 Şubat 2024 / İzmir A.K.M. Yunus Emre

*Doğu Demirkol* / 09 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Veda* / 10 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Otomatik Portakal* / 10 Şubat 2024 / Ahmet Adnan Saygun Sanat Merkezi

*Taxim* / 13 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Ölü'n Bizi Ayırana Dek* / 16 Şubat 2024 / İzmir A.K.M. Yunus Emre

*Meksika Açmazı* / 16 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Jekyll & Hyde* / 18 Şubat 2024 / Ahmet Adnan Saygun Sanat Merkezi

*Bar Psikoloğu* / 19 Şubat 2024 / İzmir Performance Hall

*39 Buçuk Basamak* / 21 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Mahşer-i Cümbüş* / 25 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Armağan Çağlayan ile Size Anlatcağım Var* / 27 Şubat 2024 / Narlıdere AKM

*Şaşırt Beni* / 29 Şubat 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

### Bale

*Notre Dame'in Kamburu* / 01 Şubat 2024 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu







Hasat Zamani,  
KFC Gıda'nın  
markasıdır.  
**Tüm hakları  
KFC Gıda'ya aittir.**

[www.kfc.com.tr](http://www.kfc.com.tr)

